

No: 1682 – Mahreç İşareti

KAVAKLIDERE BAKIR EL İŞLEMECİLİĞİ

Tescil Ettiren

MUĞLA TİCARET VE SANAYİ ODASI

Bu coğrafi işaret, 6769 sayılı Sınai Mülkiyet Kanunu kapsamında 21.03.2023 tarihinden itibaren korunmak üzere 02.01.2025 tarihinde tescil edilmiştir.

Tescil No	: 1682
Tescil Tarihi	: 02.01.2025
Başvuru No	: C2023/000115
Başvuru Tarihi	: 21.03.2023
Coğrafi İşaretin Adı	: Kavaklıdere Bakır El İşlemeciliği
Ürün / Ürün Grubu	: Bakır el işlemesi / Halılar, kilimler ve dokumalar dışında kalan el sanatı ürünleri
Coğrafi İşaretin Türü	: Mahreç işareti
Tescil Ettiren	: Muğla Ticaret ve Sanayi Odası
Tescil Ettirenin Adresi	: Muslihittin Mah. Şehit Yrb. Alim Yılmaz Cad. No: 3 Menteşe MUĞLA
Coğrafi Sınır	: Muğla ili Kavaklıdere ilçesi
Kullanım Biçimi	: Kavaklıdere Bakır El İşlemeciliği ibareli aşağıda yer alan logo ve mahreç işareti amblemi, ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde yer alır. Ürünün kendisi veya ambalajı üzerinde kullanılmadığında, Kavaklıdere Bakır El İşlemeciliği ibareli logo ve mahreç işareti amblemi, işletmede kolayca görülecek şekilde bulundurulur.



Ürünün Tanımı ve Ayırt Edici Özellikleri:

Kavaklıdere Bakır El İşlemeciliği; Muğla ilinin Kavaklıdere ilçesinde bakır levhaların üzerinde farklı desenlerin işlenmesi ve şekil verilmesi suretiyle güğüm, ibrik, su maşrapası, kazan, kaynatma, depme, çanak, sini, tepsi, çerez tavası, bakraç ve dığanla birlikte her türlü süs ve gündelik eşya olarak kullanılabilecek ürünlerin üretiminde uygulanan geleneksel bakır işleme yöntemidir.

Muğla ilinin Kavaklıdere ilçesi bakır cevherinden bakır levha üretilen önemli merkezlerden biridir. Kavaklıdere'nin bakırcılık geçmişinin 1600'lü yıllara kadar gittiği bilinir. Kavaklıdere'deki bakırcılar tarihsel olarak iki ana kategoride ürünler üretmiş ve kendilerini de büyük bakırcı ve küçük bakırcı olarak iki kategoride isimlendirmişlerdir. Büyük bakırcıların ürettiği bakır eşyalar mutfak eşyalarıdır. Bu kategoride; kazan, kaynatma, leğen, dığan, pekmez tavası, tencere ve sini gibi mutfak ürünleri temel ürünlerdir. Küçük bakırcılar ise güğüm, ibrik, maşrapa ve tepsi üretimi yapar. Geleneksel olarak bu iki kategorinin yanı sıra Kavaklıdere'deki bakırcılar son yıllarda dekoratif amaçlı ürünler de üretirler. Özellikle ibrik, tepsi ve maşrapa gibi ürünlerin Kavaklıdere'ye özgü biçim ve motifleri söz konusudur.

Kavaklıdere, dövme leblebi tavası yapımında Türkiye'de tek merkezdir. Dövme bakır kazan yapımında da Türkiye'nin sayılı bakırcılık merkezlerindendir. Bakırcıların ve kalaycılarının kendi aralarında geliştirip kullandıkları, yaklaşık 200 kelime ve rakamı içeren ve "palleci" (bakırcı ve kalaycı) dili olarak isimlendirilen Kavaklıdere'ye özgü bir bakırcı ve kalaycı dili de mevcuttur.

Kavaklıdere Bakır El İşlemeciliğinin ayırt edici özelliği, bakırın elde dövme tekniği ile şekillendirilmesi ve desenlerinin çelik bir çivi ile elde işlenmesidir. Bazı motifler işlenirken bu işlemi yapacak ustaların yanında çıraklık sistemiyle yetişmiş ustalar olması gereklidir. İyi bir bakır ustası 3-4 yılda yetişir. Ülkemizin diğer bölgelerinde bakır birleştirme yerlerinde oksijen kaynak kullanılırken; Kavaklıdere bakır atölyelerinde kenet, bakırcılıkta bilinen en eski birleştirme yöntemi perçin ve ocak kaynağı yoğun olarak kullanılır.

Kavaklıdere'de yöreye özgü 5 ana motif olan baklava, yelpaze, badem, ceviz ve selvi (kavak) motifleri yoğun olarak kullanılır. Bunun yanı sıra ürünler üzerinde Selçuklu ve Osmanlı motifleriyle birlikte dini motifler de yer alır. Anadolu'nun diğer bölgelerinde de kullanılan nar, cami, balık, Davut yıldızı, palmye, cami zinciri, vazo, lale ve kilise motifleri Kavaklıdere bölgesinde daha farklı şekilde ve sık görülen süsleme motifleridir.

Kavaklıdere Bakır El İşlemeciliği Ürünleri



Dıgan



Çanak



Depme



İbrik



Sini



Tepsi



Gügüm



Kazan



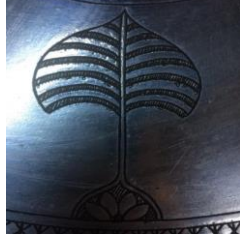
Kaynatma



Bakraç

	
Su maşrapası	Leblebi tavaşı-çerez tavaşı
	
Sini ve tepsi	Su maşrapası, kahve ibriği ve diğer ibrik çeşitleri

Kavaklıdere Bakır El İşlemeciliğinde Kullanılan Ana Motifler	
	
Badem motifi	Nar motifi
	
Ceviz içi motifi	Yan dal motifi
	
Cami motifi	İbrik motifi

	
Balık motifi	Davut yıldızı motifi
	
Yelpaze motifi	Palmiye motifi
	
Baklava motifi	Cami zinciri motifi
	
Vazo motifi	Kavak motifi
	
Lale motifi	Geometrik şekil motifi

Yukarıda sıralanan bu motiflerden balık ve Davut yıldızı dışındaki bütün motifler Kavaklıdere Bakır El İşlemeciliğine özgü motiflerdir.

Kavaklıdere Bakır El İşlemeciliği, Muğla ilinin Kavaklıdere ilçesinin kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, özellikle dövme tekniği bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunur.

Üretim Metodu:

Motif işlerken üç materyal kullanılır. Bunlar; çekiç, nakış yapmak için kazıma kalemi (çelik kalem) ve şekil vermek için kullanılan pergeldir. Motifler işlenmeden önce ilk olarak motif işlenecek levha sabitlenir ve pergelle şekil çizilir. Daha sonra çekiç ve kazıma kalemi (çelik kalem) ile motifler işlenir.

İbrik, su maşrapası, tepsi, depme, sini, çanak, bakraç gibi ısıya maruz kalmayan ürünlerde kullanılan bakır levhanın kalınlığı 0,30 mm, 0,50 mm ya da 0,80 mm olarak tercih edilir. Kullanılacak bakırın boyutu ise siparişe göre değişiklik gösterir. Kazan, kaynatma, dığan, çerez tavaşı (leblebi tavaşı) gibi ısıya maruz kalan ürünlerde kullanılan bakır levhanın kalınlığı 0,80 mm, 0,90 mm ya da 1 mm olarak değişir. Daha ince yapılmaz. Yine bakırın boyutu siparişe göre değişiklik gösterir.

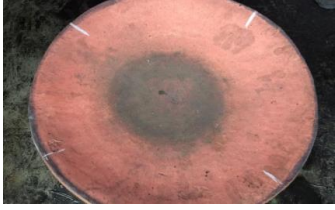
İşlemede kullanılan aletlerin çoğu Kavaklıdere'deki ustalar tarafından üretilir.

Tüm ürünlerin üretimi şu sırayla yapılır.

1. Levha ya da plaka halindeki bakır, ölçülerek istenen ebatlarla kesilir.
2. Kesilen bakır, kalıplar üzerinde dövülerek şekil verilir.
3. Dövülen bakır levhalar birleştirilir.
4. Birleştirilen bakıra kaynak ya da lehim yapılır.
5. Bakır üzerine işleme (motifleme) yapılır.
6. Gerektiğinde kulp ya da emzik yapılır.

İşlemede Kullanılan Aletler	
 Makas	Dövme demirden yapılan makasın ağız kısmı çelikten yapılmıştır. Levha kesmek için kullanılır.
 Yiyli çekici	Dövme demirden yapılan yivlinin (çekiç) vurma yerleri çelikten yapılır. Sapları yörede bulunan kermes meşesi ve çınar ağaçlarından yapılır.
 Çentem çekici	Dövme demirden yapılan çentemin vurma yerleri çelikten yapılır. Sapları yörede bulunan kermes meşesi ve çınardan ağaçlarından yapılır.
 Perdah çekici	Dövme demirden yapılan perdah çekicinin vurma yerleri çelikten yapılır. Sapları yörede bulunan kermes meşesi ve çınar ağaçlarından yapılır.

 Ağaç tokmak	Yörede bulunan kermes meşesi ve çınar ağaçlarından yapılır.
 Örs	Dövme demirden yapılan örsün ağız kısmı çelikten yapılmıştır. Bakırın işleme aşamalarına göre çeşitli örsler kullanılır.
 Çelik kalemler	Çelik kalemler vurma ve oyma kalemleri olarak ikiye ayrılır. Bu kalemler dövme demirdendir.
 Pergel	Dövme demirden yapılan pergelin ağız kısmı çelikten yapılmıştır.
 Kısaç	Dövme demirden yapılan kısacın ağız kısmı çelikten yapılmıştır.
 Çeşitli aksesuar ve şekil verici aletler	Üretimde kullanılan küçük aletlerdir.
 Tezgâh	Yatak olarak adlandırılan yaklaşık 1 metre karelik tezgâhların üzerinde ustalar ürünlerini imal ederler.

Leblebi Tavası Üretim Süreci	
	Bakır külçe eritilir.
	Top halindeki külçe şahmardan denilen dövme tekniği ile dövülür.
	Bakır külçe tava haline getirilir.
	Tavanın içine çentik atılır ve leblebi tavası (çerez tavası) yapımı tamamlanır.

Dövme Tekniği ile Kazan Yapımı	
	Kazan yapılacak bakır levha ölçülür.
	Bakır levha kesilir.
	Kesilen bakır levha biçimlendirilir.

	Bakır levha dövülerek birleştirilir.
	Birleştirilen bakır levhaya kaynak yapılır.
	Kazan yapımı için demir kesilir.
	Kesilen demir, kazana monte edilecek şekilde yuvarlanır.
	Kesilen demir çubuk kazanın ağzına takılır.
	Kazanın ağzına döverek şekil verilir.
	Kazanın dip bakırı (alt bakırı) hazırlanır.
	Bakırın alt kısmına diş açılır (Rende yapılır.).

	Açılan dış gövde ile birleştirilir.
	Ek yerine kaynak tozu serpilir.
	Ek yerine ocak ateşinde kaynak yapılır.
	Çekiç ile içten düzeltme yapılır.
	Çekiç ile dıştan dövme yapılarak bakır sertleştirilir.
	Kazan temizlenir (Önce asitli su ile yıkanır sonra talaşla kurulanıp temizlenir.).
	Kazan talaşlanır.

	Kazanın son hali
---	------------------

Dığan Üretimi	
	Dığan yapılacak bakır tornaya takılır.
	Tornaya takılan bakıra şekil verilir.
	Dığan makineden çıkarılır.
	Parlatma işlemi yapılır.
	Dığana çekiçle dövme yapılır.
	Dığan tabanı tokmakla dövülür.

Dığana Kulp Yapma Aşamaları



Dığana Kapak Yapımı



İbrik Yapımı



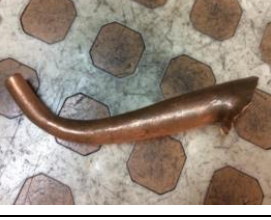
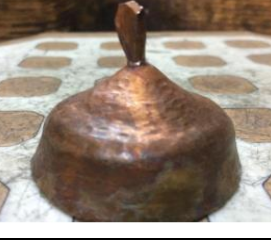
İbrik yapımı için bakır levha hazırlanır.



Bakır levha istenen ürün boyutuna göre kesilir.



Bakır levhalar gövde ve altı için ölçülerek kesilir.

	İbriğe şekil verilir.
	İbrik kulpu yapılır.
	İbrik emziği (gagası) yapılır.
	İbrik kapağı yapılır.

Coğrafi Sınır İçerisinde Gerçekleşmesi Gereken Üretim, İşleme ve Diğer İşlemler:

Kavaklıdere Bakır El İşlemeciliği, Muğla ilinin Kavaklıdere ilçesinin kültüründe ve ekonomisinde önemli bir yere sahiptir. Üretimi, özellikle dövme tekniği bakımından ustalık becerisi gerektirir. Bu sebeplerle coğrafi sınır ile ün bağı bulunan Kavaklıdere Bakır El İşlemesinin tüm üretim aşamaları belirtilen coğrafi sınırda gerçekleşir.

Denetleme:

Denetimler; Muğla Ticaret ve Sanayi Odasının koordinatörlüğünde ve Muğla Ticaret ve Sanayi Odasından 1 kişi ve Kavaklıdere Esnaf ve Sanatkarları Odasından 2 kişi olmak üzere ürün konusunda uzman 3 kişiden oluşan denetim mercii tarafından, düzenli olarak yılda bir defa, gerekli görülen hallerde ve şikâyet üzerine ise her zaman gerçekleştirilir.

Denetim mercii tarafından; üretimde kullanılan bakır levhaların uygunluğu, üretim metoduna uygunluk ve Kavaklıdere Bakır El İşlemeciliği ibaresi ile mahreç işareti ambleminin kullanımının uygunluğu denetlenir.

Denetim mercii, kamu kuruluşlarından veya özel kuruluşlardan veya bunlarda görevli uzman gerçek veya tüzel kişilerden denetimin gerçekleştirilmesi sırasında faydalanabilir veya hizmet satın alabilir. Tescil ettiren, hakların korunmasında hukuki süreçleri yürütür.