



TÜRÜK

*Uluslararası Dil, Edebiyat
ve Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*

2017, Yıl:5, Sayı:10

Geliş Tarihi: 13.04.2017

Kabul Tarihi: 05.05.2017

Sayfa: 22-37

ISSN: 2147-8872

ANTALYA'DA GELENEKSEL GARDIÇ BIÇAKÇILIĞI VE YAŞAYAN SON USTALARI*

Mahmut Davulcu**

Özet

Bıçak, tutmaya yarayan bir sap ile kesmeye ve saplamaya yarayan namlu kısmından meydana gelen kesici bir alettir. Paleolitik dönemden itibaren karşılaştığımız bıçak, gündelik eşya ve silah olarak kullanılmış olan bir maddi kültür unsurudur. Bıçakçılık genellikle ayrı bir meslek dalı olarak görülmekle birlikte demircilikle iç içe yürüyen bir mahiyete sahiptir. Bunun en önemli nedeni her iki mesleğin de aynı teknik bilgi ve gelenek üzerinden yürütülmesidir. Ayrıca birçok bıçak ustası bıçağın yanı sıra diğer demir ürünlerin üretimini ve tamiratını da gerçekleştirmiştir. Bıçakçıları, bıçak yapımı konusunda uzmanlaşmış demirci ustaları olarak nitelenebilir. Doğru olacaktır. Oldukça köklü ve kadim sanatlarımızdan birisi olan bıçakçılık ülkemizde birkaç merkezde devam ettirilmektedir. Bu merkezlerden bazıları da Antalya ilinde bulunmaktadır. Yörede Serik, Elmalı ve Kumluca ilçelerinde bıçak üretimi bulunmakla birlikte bunlardan Kumluca ilçesinde karşılaştığımız bıçakçılık, üretim sürecinin orijinal yapısını tümüyle korumuş olması nedeniyle dikkat çekmektedir. Kumluca ve çevresinde Gardıç bıçağı olarak tanınan bıçaklar Kumluca İlçesi Kuzca Köyü'nde üretilmiştir. Gardıç bıçağı boynuz saplı bir bıçaktır. Demir ve çeliğin bir arada kullanılmış olması nedeniyle kırılmaya karşı son derece dayanıklı bir bıçak türüdür. Kuzca Köyü'nde yarım yüzyıl kadar önce, demirciliğin yanı sıra Gardıç bıçağı üretimi ile uğraşan yaklaşık elliye aşkın usta varken, günümüzde çalışan usta sayısı iki kişiye kadar düşmüştür. Bu ustalar da ancak hatıra için ya da siparişle çalışmaktadır. Gardıç

* Bu makale, Akdeniz Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi tarafından 03-05 Kasım 2016 tarihleri arasında Antalya'da gerçekleştirilen IV. Yöresel Ürünler Sempozyumu'nda sunulan "Antalya-Kumluca'da Bıçakçılık Sanatı: Gardıç Bıçağı" başlıklı bildirinin gözden geçirilmiş ve genişletilmiş halidir.

** Folklor Araştırmacısı, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Antalya, orcid.org/0000-0002-4686-7991, efuzade@gmail.com

bıçakçılığının yapım süreci teknolojik gelişmelerden hiçbir şekilde etkilenmeden, orijinalitesi ve “iptidai” yapısını olduğu gibi koruyarak günümüze gelmiştir. Üretim sürecinde hiçbir elektrikli alet kullanılmaz. Bıçak yapmak amacıyla kullanılan metal geçmişte Karabük’ten temin edilirken bugün bu amaçla inşaat demiri kullanılmaktadır. Üretimin gerçekleştirildiği mekân “körük damı”, bıçakçı tezgâhı ise “körük sofrası” olarak adlandırılır. Makale çalışması, Kuzca köyünde halkbilimsel bir bakış açısı ile gerçekleştirilen saha araştırmasında elde edilen bilgiler ışığında hazırlanmış olup Antalya yöresi somut olmayan kültürel mirası açısından büyük önem taşıyan bu unsurun kültürel ve geleneksel boyutlarıyla analizi ve günümüzdeki durumunu ihtiva etmektedir. Ayrıca bu unsurların yaşatılması ve gelecek kuşaklara aktarılması konusu da ele alınmıştır.

Anahtar Kelimeler: Kumluca, geleneksel sanatlar, somut olmayan kültürel miras, bıçakçılık, Gardıç bıçağı.

TRADITIONAL “GARDIÇ” KNIFE IN ANTALYA AND IT’S LAST LIVING MASTERS

Abstract

The knife is a cutting tool that cuts through the barrel to cut and stab with a handle for holding. The knife we have encountered since the Palaeolithic period is a material culture element that has been used as everyday objects and weapons. Knifing is generally regarded as a separate profession, but it has a place to walk inside with smithing. The most important reason for this is that both professions are conducted through the same technical knowledge and tradition. In addition, many knife masters have also made the production and repair of other iron products as well as the blade. It would be right to describe knives as blacksmiths who specialize in knife making. The knife-making industry, which is one of our very well-established and industrialized arts, is being continued in a few centers in our country. Some of these centers are located in the province of Antalya. There are knives in Serik, Elmalı and Kumluca districts in the region and the knives that we have encountered in Kumluca district are remarkable because they completely protect the original structure of the production process. The blades, known as the Wardrobe knife in and around Kumluca, were produced in Kumluca District Kuzca Village. A wardrobe knife is a knife with a horn handle. It is a type of knife that is extremely resistant to breakage due to the fact that iron and steel are used together. About half a century ago in Kuzca Village there were about fifty masters of dealing with production of wardrobe knives besides mining, but today the number of masters working today has decreased to two. These masters are only working for the sake or order. The production process of the wardrobe knife was not

affected by technological developments in any way, but preserved the originality and the "iptidai" structure as it is today. No electrical tools are used during the production process. The metal used to make the knife was supplied from Karabük in the past and today construction boring is used for this purpose. The place where the production is realized is called "blower damı" and the knife counter is called "blower blower". The informative work was prepared in the light of the field research conducted in the village of Kuzca with a folkloric point of view and contains the analysis and present situation of the cultural and traditional dimensions of this element which is of great importance in terms of the intangible cultural heritage of Antalya region. In addition, the issue of transferring these elements to future generations has also been discussed.

Key Words: Kumluca, traditional crafts, intangible cultural heritage, making of knife, Gardıç knife.

1. Giriş

Bıçak, tutmaya yarayan bir sap ile kesmeye ve saplamaya yarayan namlu kısmından meydana gelen kesici bir alettir¹. Paleolitik dönemden itibaren karşılaştığımız bıçak, gündelik eşya ve silah olarak kullanılmıştır. İlk bıçak örnekleri obsidyen ve çakmak taşı gibi keskin kenarlı taşlardan imal edilmiş, daha sonra çeşitli madenlerden üretilmeye başlanmıştır. Bıçaklar biçimine ve işlevine göre farklı isimler alabilmektedir.

Yazılı kaynaklar ve arkeolojik veriler bıçak ve kılıç gibi kesici alet ve silahların yapımının Türklerde kadim bir sanat olduğunu ortaya koymaktadır (Ögel, 1991). Bıçak kelimesi Kaşgarlı Mahmud tarafından XI. yüzyılda kaleme alınan Divanü Lügati't-Türk isimli eserde "biçek" olarak karşımıza çıkar². Türk kültüründe bıçak yalnızca bir silah ya da günlük kullanım eşyası değildir. Aynı zamanda geleneksel inanç, ritüel ve uygulamalarda da karşımıza çıkar. Örnek vermek gerekirse lohusa kadını al basmasından korumak için yatağının altına bıçak yerleştirilmesi, cenazenin üzerine bıçak konulması, bıçağın elden ele verilmemesi, "kurt ağzı bağlamak" için bir bıçağın ağzının kapatılması sayılabilir.

Bıçakçılık, hammaddesi maden olan el sanatları bünyesinde yer alan ve demir ya da çeliği ısıtarak basit el aletleri yardımıyla işleme ve biçimlendirmeye dayanan geleneksel bir meslek ve zanaattır. Bıçakçılık genellikle ayrı bir meslek dalı olarak görülmele birlikte demircilikle iç içe yürüyen bir mahiyete sahiptir. Bunun en önemli nedeni her iki mesleğin de aynı teknik bilgi ve gelenek üzerinden yürütülmesidir. Ayrıca birçok bıçak ustası bıçağın yanı sıra diğer demir ürünlerin üretimini ve tamiratını da gerçekleştirmiştir. Bıçakçıları, bıçak yapımı konusunda uzmanlaşmış demirci ustaları olarak nitelemek doğru olacaktır.

¹ Namlu kısmı ağız, sırt, uç ve yanak bölümlerinden oluşur.

² M.Ö. 1022 yılına ait Çince bir kayıta geçen King Luk kelimesi "satur" veya "bıçak" anlamına gelen eski Hunca bir sözcüktür. M.Ö. 47 yılına ait bir kaynakta da bu sözün Türkçede "iki yüzlü bıçak" anlamında kullanıldığını, bugün kullanılan "kingirlik" kelimesinin ilk Türkçe kelimelerden birisi olduğunu Fr.Hirt kaydetmiştir (Türkmen-Türker, 2014:6).

Oldukça köklü ve kadim sanatlarımızdan birisi olan bıçakçılık ülkemizde Ankara-Beyazır, Bursa, Çanakkale-Babakale, Denizli-Yatağan, Kastamonu-İnebolu, Kastamonu-Tosya, Sivas, Trabzon-Sürmene gibi birkaç merkezde devam ettirilmektedir. Pek tanınmamakla birlikte geleneksel yöntemlerle bıçak üretiminin yapıldığı yörelerden birisi de Antalya'dır. Günümüzde Antalya'da Elmalı, Serik ve Kumluca İlçelerinde üç ayrı merkezde bıçak sanatı icra edilmektedir. Bunlardan Kumluca ilçesinde karşılaştığımız bıçakçılık, üretim sürecinin orijinal yapısını tümüyle korumuş olması nedeniyle dikkat çekmektedir.

2. Araştırma Evreni ve Örneklem, Veri Toplama ve Analiz Tekniği

Makale çalışması, Kumluca İlçesi Kuzca Köyünde 2014 yılı Eylül ayında içerisinde gerçekleştirilen saha araştırmasında elde edilen bilgi ve bulguların mevcut literatür ve arşiv belgeleri ışığında değerlendirilmesi ve düzenlenmesi sonucu ortaya çıkmıştır. Araştırma sırasında etnografik araştırma yöntemine has "katılımsız gözlem" ve "görüşme" tekniklerinden yararlanılmış; bıçakçılık konusunda icra ve taşıyıcılık vasfına sahip kaynak kişiler ile gerçekleştirilen görüşmeler video kayıt cihazı ve yazarak derleme yöntemi ile kayıt altına alınmış, söz konusu sanatların icra süreci fotoğraf ve video çekimleri ile belgelenmiştir³. Derleme yapılan ustalar bu sanatı yaşatan son iki kişidir. Araştırmalar sonucunda elde edilen bilgi ve belgelerin mevcut literatür ve arşiv belgeleri ışığında düzenlenmesi sonucu bu çalışma ortaya çıkmıştır. Makalenin amacı gerek Teke yöresi ve gerekse Antalya ili somut olmayan kültürel mirası açısından büyük önem taşıdığını düşündüğümüz; sınırlı sayıda usta tarafından, özveriyle devam ettirilmeye çalışılan geleneksel bir meslek olan Gardıç bıçakçılığının, kültürel ve geleneksel boyutlarıyla tasviri ile günümüzdeki durumunu ortaya koymak ve literatüre kazandırmaktır.

3. Kuzca Köyü

Saha çalışmasının gerçekleştirildiği Kuzca Köyü, Antalya iline 52 km, Kumluca ilçesine ise 50 km uzaklıkta bulunan kırsal bir yerleşmedir. Rakımın 950 m. olduğu köy oldukça dağlık ve ormanlık bir arazi yapısına sahiptir. Telefon, içme suyu ve elektrik şebekesi ile kısmen kanalizasyon mevcuttur. Köyde mevcut geleneksel mimarlık örnekleri taş ve ahşapla inşa edilmiştir. Ekonomisi hayvancılık, arıcılık ve kısmen el sanatlarına (ağaç işçiliği) dayalıdır. Köyün isminin gölgelik, güneş almayan yer manasına gelen "guz" kelimesinden kaynaklandığı sanılmaktadır.

4. Gardıç Bıçakları

Kuzca Köyü Söğütçü Mahallesi üretimini gerçekleştirilen bıçaklar yörede "Gardıç bıçağı" ya da "Gardıç çakısı" olarak tanınır. "Gardıç" ya da "Kardıç" yer ismidir⁴. Köyde bıçak yapımının geçmişine dair kesin bir bilgi bulunmamaktadır. Sözlü kaynaklar Gardıç bıçağının bu havalide nesillerden beri imal edildiğini ve önemli bir geçim kaynağı ve

³ Alan araştırması, Folklor Araştırmacıları M.Davulcu ve M.Tokat'tan oluşan araştırma ekibi tarafından gerçekleştirilmiştir.

⁴ Yer ismi olarak Kardıç'ın kullanımı XVI. yüzyıllara kadar geri gider. 1568 tarihli kayıtlara göre İğdir Nahiyesine Kardıç ve Kardıç Deresi isimli iki köy bağlıdır (Karaca, 2002:444-445). XIX. yüzyıl Osmanlı idari taksimatında "İğdir maa Kardıç"adında bir nahiye teşekkül etmiştir. 1914 yılında ise Kuzca nahiyesi oluşturulmuştur (Güçlü, 2007).

zanaat kolu olarak iş gördüğünü söyler. 1919 yılında bu havaliyi dolaşan ve rapor hazırlayan Macit Selekler konuya ilişkin şöyle bir bilgi vermektedir:

*“...Bu muhitte göze çarpan hiçbir sanat yoktu. Ancak **Kardıç çakısı** diye keçi boynuzundan yapılmış saplı, bir nevi meyve cep çakıları çok makbul idi. Bunun eski bir sanat bakiyesi olabileceği hatıra gelirse de bu havali ormanlarında çalışan amelenin kullandıkları balta ve bıçaklarını açtıkları çelikten eğeler yapılması dolayısıyla makbul olan bu sanatın kerestecilerin o havaliye dadandıkları tarihten sonra peyda olmuş bir sanat olması da varittir...”* (Selekler, 2011:22-23).

Gardıç bıçağı demir ve çeliğin bir arada kullanılmış olması nedeniyle kırılmaya karşı son derece dayanıklı, namlusu tek ağızlı ve keskin, kalın sırtlı, düz saplı bir bıçak türüdür. Sap kısımları tek parça boynuzdan imal edilir. Bıçak ustası İsmail Bölük bu bıçakları “...*Arkası demir, yüzü çelik, eğilir kırılmaz.*” olarak niteler. Yarım yüzyıl kadar önce, demirciliğin yanı sıra Gardıç bıçağı üretimi ile uğraşan yaklaşık elliye aşkın usta varken, günümüzde çalışan usta sayısı iki kişiye kadar düşmüştür. Bu ustalar da ancak hatıra için çalışmaktadır. Gardıç bıçakçılığının en önemli özelliği yapım sürecinin teknolojik gelişmelerden hiçbir şekilde etkilenmeden, “iptidai” yapısını olduğu gibi koruyarak günümüze gelebilmesidir.

5. Bıçak Ustaları

“Bıçakçı” olarak adlandırılan bıçak ustaları, bıçak imalatı konusunda uzmanlaşmış meslek erbabıdır. Yörede faaliyet gösteren bıçak ustaları yalnızca bıçak üretimi gerçekleştirmemiş, ayrıca kırsal kesimde günlük hayatta kullanılan diğer birçok demir ürünün üretimini ve tamiratını da gerçekleştirmiştir. Bıçakçıları, bıçak yapımı konusunda uzmanlaşmış demirci ustaları olarak nitelemek doğru olacaktır.

Bıçakçılık usta-çırak ilişkisi içerisinde günümüze kadar aktarılan ve büyük ölçüde sözlü kültüre dayalı olan bir meslektir. Genellikle babadan oğula aktarılır ya da aynı aile içerisinde sürdürülür. Mesleğe henüz çocukluk yaşlarında, çırak olarak başlanır. Çırak ya ustanın kendi ailesindedir ya da “bir sanat sahibi olsun” düşüncesinden yola çıkan başka aileler tarafından ustanın yanına verilir:

“Babamın yanında körük çekerken çekiç düverken bi gün kendin tasla (çeliği işlemek) dedi, kendim başladım yapmaya, ilk ustam babam, Cemali Şen.” (K.K.Sabri Şen).

Usta, ister kendi ailesinden isterse aile dışından olsun yanına çırak alırken çocuğun hevesli ve elinin yatkın olmasına dikkat eder. Geleneksel mesleklerin ruhunda var olan “*eti senin kemiği benim*” anlayışı demircilikte de da karşımıza çıkar. Çırak, atölyenin, temizlik işleri de dâhil olmak üzere, her tür işini görür, körük çeker, örsün üzerindeki demire çekiçle vurur. Çırak, yıllar içerisinde ustası tarafından eğitilerek ve olgunlaşarak ve kabiliyetinin müsaade ettiği süre içerisinde ustasının da kararıyla önce kalfa ve daha sonra da usta olur. Bu aşama genellikle çırağın askerlik hizmetini yerine getirmesinden sonradır. Bıçakçılık mesleğinde eğitim süreci yazılı materyallerden ziyade göze, kulağa ve pratiğe dayalıdır. Usta adayı eğitimi boyunca meslekle her türlü teknik bilgiyi önce gözlemleyerek ve sonra bizzat deneyerek ve uygulayarak öğrenir. Bunun yanında usta, meslek ahlakı, çeşitli geleneksel bilgiler ile toplumsal kuralları da çırağa aktarır, helal kazancın önemini kavramasını sağlar.

Eğitimin amacı çırağın sadece iyi bir bıçak ustası olması değildir, iyi bir esnaf olması da gözetilir.

Ustaların en önemli geçim kaynağı bu meslekten elde ettikleri gelirdir. Ayrıca tarım ve hayvancılık faaliyetlerinden de gelir sağlamışlardır.

Bıçak ustaları da tıpkı demirciler gibi pir olarak Dâvûd'u kabul ederler⁵. Mesleğin piri olan Hz. Dâvûd, aynı zamanda demirci kısıkcını da icat eden kişidir. Buna göre sıcak demiri yumruğuyla döven ancak elleri yanmayan Dâvûd peygamber kerametinin kimde olduğu konusunda karısıyla tartışmaya girer. Kerametinin kendisinde olduğunu söyleyen kadın, Dâvûd Peygamberin atölyesine geldiği bir gün parmağının ucunu çırağa gösterir ve o sırada demir dövmekte olan Dâvûd Peygamberin elleri yanar. Böylece gerçek kerametinin kimde olduğu ortaya çıkar. Bunun üzerine Dâvûd Peygamber kısıkcı –ön ayaklarını çapraz yaparak oturan bir köpekten ilham alarak- icat eder.

“...Demirçilerin pirinin Davut aleyhisselam olması lazım. Bu adamın hanımı, Davut aleyhisselamın dışında bi Allah'ın kulunu görmezimiş.nemahrem. Bi zaman yanındaki işçisine demiş ki, oğlum get yengen yemeği versin al gel demiş, bu da varıyor, kapıya vurur geri çekilirimiş, ondan sonar kapının belirli bir yerine bırakırımış ne istediyse, çırak ordan alır gider, ustasına veririmmiş. Gene bi gün varıyor diyor aşam ... istedi, bu da nemahrem ya anahtar deliğinden sırça parmağının ucunu gösterivermiş, işçiye, o gün Davut aleyhisselamın eli yanmış. Kıskaçsız kullanıyomuş bu demir işini yaparken, hiç kıskaç kullanmadan demiri tutuyomuş, eli yanmıyomuş. Hanımla akşam tartışmışlar, demiş ki sende mi keramet bende mi keramet demiş hanımı. Davut aleyhisselam demiş bende, hanımı yok bende demiş. Tartışmayı o gün çırağa parmağının ucunu gösterince Davut aleyhisselamın eli yanmış, yapamamış yani demiri. Hanım demiş bugün böyle böyle oldu, yapamadım elim yandı. E tartıştıyorduk senle demiş hanımı, nasıl sözüme geldin mi? Keramet kimdeymiş demiş. Davut aleyhisselam gene bende demiş. Hanımı ben bugün çırağa tırnağımın ucunu gösteriverdim senin elin ondan yandı demiş. Davut aleyhisselam mesleğe devam edecek, çare arıyor, eli yanıyor, buna ne yaparım ben. Yemek yerken bakmışlar kapıda köpek yattıyor. Bildiğin köpek. Köpek hööle koymuş elini (kaynak kişi bir elini diğer elinin üzerine çaprazlama koyarak gösteriyor), üstü üstüne. Kısıkcı burdan bulmuş, kendi kafasından yapmış yani...” (K.K. Sabri Şen).

“Davut aleyhisselam demirçilerin piri. Demirçilik piri bir zanaat...Davut aleyhisselam demirçiymiş, sıcak demiri eliyle tutarmış. Eli yanmazmış. Hanımıyla tartışmaya girmişler, hanım demiş keramet bende, sende değil, benim sayemde tutuyorsun, hayır yahu bende demiş Davut peygamber, tartışmışlar. Davut aleyhisselam işine gitmiş, kadın evde kalmış. Hiç bir tarafını namahreme, harama göstermemiş hanımı. (Davut peygamber) işine başlamış, bu sefer demiri dutamamış, eli yanmış. Eve gelmiş, anlatmış böyle böyle, (karısı demiş) keramet bende diyordun, kimdeymiş keramet demiş hanımı, ben bu gün parmağımı harama gösterdim, nasıl oldu, keramet kimdeymiş? O zaman bakmış yapacak bir şey yok, zanaatını yapamayınca, bunu ben neyle tutarım diye düşünmüş, kıskaç diyoz biz bu şeye, demiri dutan kıskaç, köpekler yattığı zaman elini böyle

⁵ Evliya Çelebi “demir, kömür, örs ve çekiç tutan sanat ehlinin hepsi Hz. Davud'dan yakarlar çerâğı.” diye yazmaktadır (Erduran, 2006).

çaprazlama koyar, Davut aleyhisselam demiş acap ben böyle bi şey yapsam demiri tutabilir miyim, ondan sonar bunu yapmış. Kısacı yapınca eli yanmaz olmuş, demirciliğe devam etmiş.” (K.K.İsmail Bölük).

6. Bıçak Atölyesi

Bıçakçılara ait atölyeler yerel ihtiyaçları karşılamak amacıyla küçük ölçekli üretim yapılan işletmelerdir. Atölye olarak hizmet gören mekân veya yapılar “körük damı” olarak adlandırılır. Ustalar tarafından kullanılan bütün alet, edevat burada muhafaza edilir, aynı zamanda bıçak üretimi için sarf edilecek olan hammadde ve yakıt da içerisinde. Atölyeler genellikle ustanın evine yakın bir yerde, ahşaptan imal edilmiş olan basit yapılardır.

Geleneksel yapısını muhafaza edebilen bıçak atölyelerinin iç düzeni birbirini tekrar eder niteliktedir ve demirci atölyeleri ile büyük ölçüde benzerdir. Atölyenin orta yerinde üç tarafı boş bırakılmış olan bıçakçı tezgâhı ile örs yerleştirilmiştir. Ana giriş kapısının hemen karşısında yer alan bıçakçı tezgâhı “körük sofrası” olarak adlandırılır:

“Hatta şuraya (Körük sofrası) çıkıp ta bastın mıydı ekmek sofrası, ekmeğe basılır mı derlerdi atalarımız.” (K.K.Sabri Şen).

Tezgâhın üç tarafının boş bırakılmasının nedeni ustanın ya da diğer çalışanların faaliyetlerini kolaylaştırmaktır. Tezgâhın kısa kenarında ocak, ocağın arkasında körük, hemen yanında ise kömür deposu yer alır. Örsün çevresinde bıçak üretimi amacıyla kullanılan aletler bulunur. Su haznesi girişin solundadır.

Atölyelerde sabahın ilk ışıklarıyla başlayan çalışma havanın kararmasına kadar devam etmektedir. Çalışanların işlerini ayakta gerçekleştirdikleri atölyelerde çalışma ortamı son derece sıcak ve gürültülüdür. İş olduğu müddetçe haftanın yedi günü çalışılır. Bununla birlikte bıçak atölyelerinde Cuma vakti çalışılmaması eski bir gelenektir. Bıçak atölyesi sabah erkenden Besmele ile açılır, akşam gene Besmele ile kapatılır:

“...Bismillahirrahmanirrahim dersin açarsın. Besmeleyle açtın mı işin rast gider...” (K.K.İsmail Bölük).

7. Üretimde Kullanılan Aletler

Kuzca Köyünde gerçekleştirilen bıçak üretim sürecinde hiçbir elektrikli alet kullanılmaz. Tamamen el aletleri ve kol gücü geçerlidir. Kullanılan aletler, demirci atölyelerinde karşılaştığımız alet ve edevattan çok da farklı değildir.

Tezgâh/Dezgah: Bıçak tezgâhının iç kısmı demirci kumu ile doldurulmuş, kenarları çamurlu taşla örülmüş ve tahtayla kaplanmıştır. Tezgâhın üzerinde örs ve ocak yer alır. Ayrıca sık kullanılan araç gereç de tezgâh üzerinde bulundurulur. Örsün altında büyük bir kütük vardır. Tezgâhın yan tarafında su kabı yer alır. Tezgâhın yerden yüksekliği yaklaşık 70 santimdir.

Ocak: Demirin ısıtılarak yumuşatıldığı yerdir. Genellikle tuğladan imal edilmiştir. Üzerinde bir davlumbaz bulunur.

Körük: Ahşap ve ham deriden imal edilen bir gereçtir. İşlevi ocağa hava üflemdir. Bu işlem “körük çekmek” olarak adlandırılır. Körükler çift kanatlı ya da tek kanatlı olabilir.

Örs: Ocakta ısıtılarak tavlanan demirin dövüldüğü, büyük madeni objedir. Örs üzerinde dövme, şekillendirme, doğrultma gibi işlemler icra edilir. İki kenarında boynuz adı verilen işlevsel çıkıntılar vardır. Bu çıkıntılardan yuvarlak kesitli olanda çekme ve bükme işlemi, kare kesitli olanda ise düzeltme ve kenar bükme işlemleri gerçekleştirilir. Örsün sabitlendiği kaide kısmı, dövme işlemi sırasında ortama yayılan gürültüyü azaltmaktadır. Kaide kısmı genellikle bir ağaç kütüğü bazen de demir bir altlıktır.

Varyoz/Balyoz: Çekicinin yeterli olmadığı durumlarda, tavlanan demirin dövülmesi amacıyla kullanılan çeşitli boylarda olabilen aletlerdir.

Bileği taşı: Kesici aletleri bileylemek amacıyla kullanılan alet.

Çekiç: Tavlanan demirin dövülmesi amacıyla kullanılan çeşitli boylarda olabilen aletlerdir. Karşı çekici, yan çekici, el çekici vs.

Eğe: İşlenen demirlerin üzerinde kalan çapakları temizlemek amacıyla kullanılan alet.

Kısaç/Kısaç: Namluyu ateşte tutmak, ateşten almak ve dövme işlemi sırasında örs üzerinde sabitlemek amacıyla kullanılan madeni bir alettir. Perçinle birleştirilmiş olan kollar ve ağız kısımlarından oluşur. Ağız kısmı oluklu, düz ve kargaburnu şeklinde olan çeşitlendirmeleri bulunmaktadır.

Keski: Kesme amacıyla kullanılan bir gereçtir.

Baskı: Balyoz darbesini şekillendirilen demir objeye ileten gereçtir.

Kürek: Ocağa kömür atmak amacıyla kullanılır.

El matkabı/Kemane matkap: Bir yay, matkap çivisi ve ipten oluşan iptidai matkap. Yayın ipi matkabın sap bölümüne sarılarak ileri ve geri hareket ettirilmekte ve bu yolla matkap çivisinin hızla döndürülerek deliğin açılması sağlanmaktadır.

Maşa: Ocakta yanan kömürü karıştırmak amacıyla kullanılır.

Makas: Demiri kesmek amacıyla kullanılan gereçtir.

Mengene: Namlunun ve sapın işlenmesi sırasında sıkıştırılarak sabitlenmesi amacıyla kullanılan gereç.

Su kabı/Su aharı Isıtılarak işlenen demire su vermek için kullanılan sıvının (su veya yağ) muhafaza edildiği kap. Çam ağacından oyularak imal edilmiş olan dikdörtgen prizma şeklinde oluklardır.

Damga Zımbası: Namlu yüzeyine üzerine yazı yazmak (üreticinin adı vs.) ya da damga ve süs yapmak (Bu işlem Kuzca’da “ala vurma” olarak adlandırılır) amacıyla kullanılan çelik gereç.

Delik Zımbası: Namluya –örneğin sap takabilmek için- delik açmak amacıyla kullanılan çelikten bir gereçtir.

8. Hammadde

Bıçak yapımında sap kısmı için davar boynuzu ve namlu için de metal (demir-çelik) olmak üzere iki ana hammaddeye ihtiyaç vardır.

Bıçak ustaları işleyecekleri çelik ya da demiri geçmişte Karabük'ten temin etmişlerdir. Bugünse bu amaçla genellikle inşaat demiri ve zaman zaman da araba makası kullanılmaktadır. Paslanmaz çelik ısıtılıp dövülmesi ve su verilmesinden sonra üzerine ala vurma işleminin zorlaşması nedeniyle tercih edilmemiştir.

Bıçak ve çakıların sap kısmında faydalanılan davar boynuzları yerel kasaplardan temin edilmiştir. Davar boynuzunun tercih edilmesinin nedeni işlenmesi daha kolay ve görünümünün daha güzel olmasıdır. Boynuz, kullanılmadan önce mutlaka en az altı ay açık havada, güneşte kurutulur.

Ocakta yakıt olarak çam kömürü ya da ardıç kömürü kullanılmaktadır. Çam kömürü demiri tavlama amacıyla gereken yüksek ısıyı daha kısa zamanda meydana getirmesi ve yanınca da az kül ve duman çıkarması nedeniyle tercih edilmektedir. Bıçak ustaları kömürün imalatını da kendileri yapmıştır:

"...Kömür de çam ağacından olur, başka ağacın kömürü ısıtmaz. Ya ardıç ağacı olacak ya çam ağacı olacak. onu da gedersin ormana, ordan bi guru çam dalı buluyon, yığıyon böle. Bi ateş atıyon. O yana yana kömür haline geliyor. Ondan sonra su sepiyon, söndürüyon. Ordan elin yüzün simsiyah olur." (K.K. Sabri Şen).

9. Ürünler

Kuzcalı bıçak ustaları sabit ağızlı olan av bıçağı, bel bıçağı, sivri bıçak, kasap bıçağı, mutfak bıçağı gibi bıçak türlerinin yanı sıra çakı adı verilen katlanır bıçakların üretimini de yapmışlardır. Bu ürünlerin büyük bir kısmı ustalar tarafından kendi atölyelerinde sergilenerek perakende olarak halka pazarlanmış satışın bir kısmı ise sipariş şeklinde gerçekleşmektedir. Günümüzdeyse üretime devam eden birkaç usta ancak hatır için ya da sipariş üzerine çalışmakta ve genellikle boynuz saplı çakı imalatı gerçekleştirmektedir. Her bıçak ustasının kendisine has bir işareti ya da markası vardır. Usta imal ettiği her ürünün üzerine ismini ya da kendi işaretiyi işler.

10. Üretim Tekniği

Bıçak üretimi ocağın yakılması ve uygun sıcaklığa ulaşması ile başlar. Ocağın uygun dereceye ulaştığı bir alet yardımıyla değil deneyim sahibi ustanın yaptığı gözlemlerle anlaşılmaktadır. Ocak yanarken yeni kömür ilave edilecekse ateşin ortasına değil kenarına konması ve yandıkça ortaya doğru sürülmesi gerekmektedir. Böylece ocağın derecesinin düşmesi önlenir. Bıçak yapımına ilk olarak "tımlı" adı da verilen namlu bölümünden başlanır. Ocakta, ısıtılan ve akkor haline getirilen (yani narlatılan) inşaat demiri örste çekiçle dövülerek namlu haline dönüştürülür. Usta, dövme işlemi sırasında çıkan sesleri dinleyerek namlunun uygun sertliği kazanıp kazanmadığını anlamaya çalışır. Namlunun dövülmesi sırasında çekme adı verilen bir ameliye de gerçekleştirilir. Çekme işlemi, çekiçle döverek gerecin boyunu uzatma ameliyesidir. Örste dövülerek yapısı sıkılaştırılan namlu üzerine çelik zımbalarla

marka işlenir, süsleme yapılır. Daha sonra “su verme” işlemine geçilir. bu işlem namlunun kolayca kırılmasını, “dönmesini” ya da bozulmasını önlemek amacıyla yapılır. Su verme, metalin sıcakken bir sıvıya batırılması ve çıkarılmasından ibarettir. Su verme işlemi namlunun rengi kırmızımsı bir renk aldığı zaman gerçekleştirilir. Kullanılan sıvılar su veya yağdır. Batırma süresi usta tarafından ayarlanır.:

“...Su vermedin mi olmaz zaten. Onu hafifçe bi ısıtırsın, . Hafifçe ısıtırdıktan sonra yüzüne böyle bi sabını çalarsın, Tekrar ısıdırsın. Ondan sonra suya sokduğunda o sabın çaldığın yer bembeyaz olur. Arka taraf siyah olur. Onu tekrar ateşe gorsun. Ateşte morarı. Çok aşırı morarısa suyu geçmiş olur. Normal morardıği zaman normal suyunu almış olur...”
(K.K. Sabri Şen).

Suyu verilen namlu çekiçle dövülür, zımpara ile temizlenir. Namlunun tamamlanmasından sonra boynuz kabzanın yapımına başlanır. Çam çırısı ile boynuz ısıtılır, yumuşaması sağlanır, mengenede sıkıştırılarak fazlalıkları kesilir ve içi boşaltılarak kabza formu verilir, namlunun gireceği yatak bölümü testere ile açılır. Kemane matkap ile perçin deliği meydana getirilir. Namlu ile sap özel çivisi ile birleştirilir, çivi yatağının üzerine oynamaması için bakır pul monte edilir. Son aşama olarak ise zımparalanıp, pürüzsüz hale getirilen sap kısmı, keçe bez yardımıyla cilalanır. Bıçağın ağız kısmı kol kuvvetiyle çalışan bileği taşı ile bilenir ve böylece çakı tamamlanmış olur.

11. Sonuç ve Değerlendirme

Bıçak ve bıçakçılık Türk kültür tarihinde önemli bir yer tutar. Silah olarak korunma-savunma ihtiyacının yanı sıra, mutfak aleti ve günlük kullanım amacıyla da çeşitli şekillerde faydalanılan bıçak, bazı geleneksel uygulama ve ritüellerde de karşımıza çıkabilmektedir.

Çok tanınmamakla birlikte Antalya, ülkemizde bıçakçılığın yaşatıldığı merkezlerden birisidir. Yörede Serik, Elmalı ve Kumluca ilçelerinde bıçak üretimi bulunmakla birlikte bunlardan Kumluca ilçesi Kuzca Köyünde karşılaştığımız bıçakçılık, üretim sürecinin orijinal yapısını tümüyle korumuş olması nedeniyle dikkat çekmektedir. Yörede Gardıç bıçağı olarak tanınan bu bıçaklar demir ve çeliğin bir arada kullanılmış olması nedeniyle kırılmaya karşı son derece dayanıklı boynuz saplı bir bıçak türüdür. Üretimi tamamen geleneksel teknik, yöntem ve malzemelerle gerçekleştirilir. Üretim sürecinde hiçbir elektrikli alet kullanılmaz, tümüyle el emeği söz konusudur. Kuzca Köyü’nde yarım yüzyıl kadar önce, demirciliğin yanı sıra Gardıç bıçağı üretimi ile uğraşan yaklaşık elliye aşkın usta varken, günümüzde çalışan usta sayısı iki kişiye kadar düşmüştür.

Dedesinden gördüğü usulle, gibi basit el aletleri kullanarak, hünherli elleriyle metali ve boynuzu işleyerek bıçak imalatına devam eden bu usta ve atölyelerin varlığı yöremiz için büyük bir zenginlik kaynağıdır. dışardan bakan gözlere iptidai görünmekle birlikte son derece sağlıklı ve güvenli sonuçlar sağlayan, binlerce yılın damıtılmasıyla meydana gelmiş olan köklü gelenekleri de yaşatan bu atölyeler aynı zamanda geçmişi anlamak için kullanabileceğimiz büyük bir kütüphane gibidir.

Günümüzde Kuzca Mahallesinde varlığını devam ettirmeye çalışan bir zanaat olarak bıçakçılık diğer geleneksel sanatlarla benzer sorunları yaşamaktadır⁶. Bu sorunlar arasında zanaatın modern teknoloji ile başa çıkamaması, sosyal yaşamdaki değişim, seri üretim ile rekabet edememesi, hammadde teminindeki sıkıntılar, finansman ve kredi bulma vs. sayılabilir. Bununla birlikte en ciddi sorun zanaatın ve bu zanaata dair geleneğin gelecek kuşaklara aktarılamamasıdır. Gardıç bıçakçılığına dair icra ve üretimin toplumca yeniden keşfi ve halk tüketiminin bir parçası haline gelmesinin sağlanması, kültürel alanda duyarlılık gösterecek kurum ve kuruluşların yeni perspektifler temin etmesi ve maddi getiri gözetmeden sunacakları destek, teşvik ve katkılarla gerçekleştirilebileceği düşünülmektedir. Koruma çalışmaları sadece üretim süreci ve teknikleri ile sınırlı kalmamalı geleneğin, geleneksel bilgilerin ve uygulamaların da gelecek kuşaklara aktarılabilmesine dönük tedbirler Somut Olmayan Kültürel Miras Sözleşmesi kapsamında alınmalıdır.

Sözlü Kaynaklar

İsmail BÖLÜK, 1932, Kumluca İlçesi Kuzca Köyü doğumlu, Okur-yazar, Evli, Bıçakçı-demirci.

Sabri ŞEN, 1945, Kumluca İlçesi Kuzca Köyü doğumlu, İlkokul mezunu, Bekar, Bıçakçı.

Yazılı Kaynaklar

Acıpayamlı, O. (1976), Zanaat Terimleri Sözlüğü, Ankara: TTK Basımevi.

Adsan, K.-Aksoy, A.-Yeşilmaden, A. (1980), Sıcak Şekillendirme, İstanbul: Milli Eğitim Basımevi.

Anonim (2014), Yaşayan El Sanatlarımız, Ankara: MEB Hayat Boyu Öğrenme Genel Müdürlüğü Yayınları.

Bıçakçı, Ziya (1963), “Bıçakçılık Sanatı Üzerine Notlar”, Türk Etnografya Dergisi, 6, 102-114.

Birinci, Salih-Camcı, Aykut (2016), “Korunması Gereken Geleneksel El Sanatlarına Bir Örnek: Sivas Bıçağı Üretimi”, Marmara Coğrafya Dergisi, 33, 493-509.

Çalışkan, H. (1973), Metal İşleri Teknolojisi, Ankara: Mars Ticaret ve Sanayi A.Ş. Matbaası.

Çatal, Gökhan (2009), Antik Anadolu Madenciliği, Yüksek Lisans Tezi, Konya: Selçuk Üniversitesi.

Çeribaş, Mehmet (2007), “Türklerde Demirciler ve Şamanlar”, Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi, 42, 113-122.

Çetintaş, Vildan (2006), “İnebolu Dibek Köyü Örneğinde El Yapımı Karadeniz Bıçakçılığı”, Karadeniz Bölgesi I.El Sanatları Sempozyumu, 3-5 Kasım 2006, Ordu.

Çimrin, H. (2008), Antalya Folkloru, Antalya: Antalya Ticaret ve Sanayi Odası Yayınları.

Çobanoğlu, Aysun (2011), “Unutulmaya Yüz Tutmuş El Sanatlarımızdan Serik Bıçağı ve Akseki Kaşığı”, V. Halk Kültürü Araştırmaları Sonuçları Sempozyumu, 05-07 Nisan 2011, Antalya.

Davulcu, Mahmut (2015), “Günümüzde Antalya’da Demircilik: Folklorik Bir Yaklaşım”, I.Teke Yöresi Sempozyumu, 04-06 Mart 2015, Burdur.

⁶ 1953 yılında çıkarılan 6136 sayılı Ateşli Silahlar ve Bıçaklar ile Diğer Aletler Hakkında Kanun’un, geleneksel bıçak üretimine menfi yönde etkileri olmuştur.

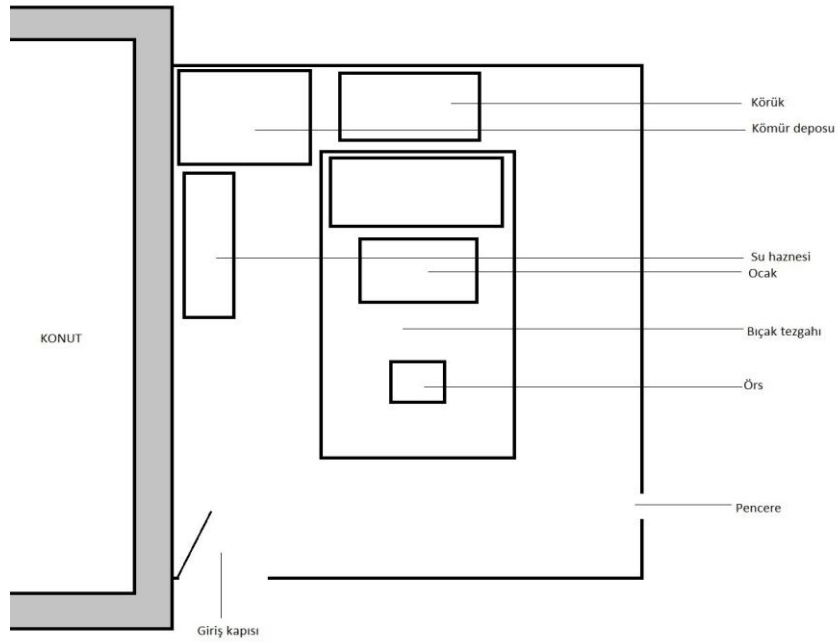
- Davulcu, Mahmut (2015), "Antalya'da Demircilik ve Bıçakçılık Mesleklerine Dair Tespit ve Değerlendirmeler", Sanat ve Dil Araştırmaları Enstitüsü Kalemşi Dergisi, 3(6), 17-57.
- Davulcu, M. - Tokay, M. - Yörür, S. (2015), Antalya'da Yaşayan Geleneksel Meslek, Sanat ve Zanaatlar, Antalya: İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü Yayınları.
- Doğanay, Hayati-Çavuş, Ahmet (2013), "Geleneksel El Sanatlarına Bir Örnek: Sürmene Bıçak Üretimi", Doğu Coğrafya Dergisi, 18 (29), 51-64.
- Duymaz, Ali - Şahin, H.İ. (2010), "Meslek Folkloru Kapsamında Geleneksel Mesleklerdeki Pir İnanıcı ve Hikâyeleri Üzerine Bir Değerlendirme", Milli Folklor, 22 (87), 101-112.
- Eliade, Mircea (2003), Demirciler ve Simyacılar, İstanbul: Kabalcı Yayınevi.
- Engin, İsmail (1990), "Tosya'da Bıçkıcılık (Çakıcılık) ve Bıçkı Yapım Teknikleri", DTCF Dergisi, 34 (1-2), 89-98.
- Erdal, Gültekin (2016), "Bıçak ve Bıçakta Bursa Markası", Uluslararası Hakemli İnsan ve Sanat Araştırmaları Dergisi, 1 (1), 19-42.
- Erduran, Zeynep (2006), Evliya Çelebi Seyahatnamesine Göre İstanbul'da Esnaf, Zanaat ve Ticaret, Yüksek Lisans Tezi, Kırıkkale: Kırıkkale Üniversitesi.
- Güçlü, Muhammet (2007), "Selçuklulardan Cumhuriyet'e Kumluca (Antalya) Bölgesi", Türkiyat Araştırmaları Dergisi, 22, 219-250.
- İnan, A. (1998), "Türklerde Demircilik Sanatı (Tarihte ve Folklorunda)", Makaleler ve İncelemeler, c. II, Ankara: TTK Yayınları.
- Karaca, Behset (2002), XV.ve XVI. Yüzyıllarda Teke Sancağı, Isparta: Fakülte Kitabevi Yayınları.
- Karpuz, Haşim (1992), "Sürmene Bıçakçılığı ve Bugünü", IV.Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Bildirileri, Ankara: HAGEM Yayınları.
- Kaya, D. - Mesci, U. (2002), Sivas'ta Bıçakçılık, Sivas: Sivas İli Sanat Kültür ve Araştırma Vakfı Yayınları.
- Kipay, Ebru (2012), Bellekteki İzleriyle El Sanatlarının Dönüşümü-Kastamonu Evrenye Bıçağı, Yüksek Lisans Tezi, Ankara: Ankara Üniversitesi.
- Merçil, Erdoğan (2000), Türkiye Selçukluları'nda Meslekler, Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Ögel, B. (1991), İslamiyet'ten Önce Türk Kültür Tarihi, Orta Asya Kaynak ve Buluntularına Göre, Ankara: TTK Yayınları.
- Saka, Ülkü (2011), Türklerde Silah ve Teçhizat (Başlangıçtan XIV.Yüzyıla Kadar), Yüksek Lisans Tezi, Ankara: Gazi Üniversitesi.
- Selekler, Macit (2011), Yarım Asrın Arkasından Antalya'da Kemer, Melli, İbradı ve Serik, (Yayına Haz. Ali Yıldız-Resul Kaya), Antalya: Serik Belediyesi Yayınları.
- Sennett, R., (2009), Zanaatkâr, M. Pekdemir (çev.), İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Şen, Serkan (2007), Orhun, Uygur ve Karahanlı Metinlerindeki Meslekler Bağlamında Eski Türk Kültürü, Doktora Tezi, Samsun: Ondokuzmayıs Üniversitesi.
- Şen, Serkan (2008), "Eski Türklerde Maden İşçiliğine Bir Bakış", Modern Türklük Araştırmaları Dergisi, 5 (3), 162-172.

Tez, Z. (1989), Madencilik ve Metalürji Tarihi, İstanbul: Kitapsaray Yayınları.

Tezcan, Meryem (2007), Türkiye Demir Madenciliği ve Gelecekteki Durumun Değerlendirilmesi, Yüksek Lisans Tezi, Eskişehir: Osmangazi Üniversitesi.

Türkmen, Fikret-Türker, Ferah (2014), “Geleneklerde ve İnançlarda Demir”, Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi, 14 (1), 1-8.

ÇİZİM VE FOTOĞRAFLAR



Çizim-1: Bıçak atölyesi plan krokisi-Kumluca İlçesi Kuzca Mahallesi



Fotoğraf-1: Kuzca Mahallesi



Fotoğraf-2/3: Bıçak atölyesi



Fotoğraf-4/5: Bıçak atölyesi



Fotoğraf-6/7: Bıçak ustaları



Fotoğraf-8/9: Çam kömürü ve su haznesi



Fotoğraf-10/11: Namlunun dövülmesi



Fotoğraf-12: Kemane matkabin kullanımı



Fotoğraf-13/14: Gardiç çakısı ve bıçağı