



AFYONKARAHİSAR'DA GELENEKSEL BİÇAK ÜRETİMİ TRADITIONAL KNIFE PRODUCTION IN AFYONKARAHİSAR

Ülkü KÜÇÜKKURT*

Öz

İnsanlar hayatlarının her döneminde kendilerini savunmak ve günlük işlerini kolaylaştırmak için kesici aletlere ihtiyaç duymuştur. Önceleri doğada buldukları sivri ve keskin malzemeleri bu amaçla kullanırken, demir madeninin bulunmasıyla savunma aletlerinde gelişme sağlanmıştır. Bıçak ve diğer kesici, delici aletlerin yapımı ustalık gerektirmektedir. Hayatın neredeyse her alanında madenlerin kullanımı yaşam kalitesini artırmış, uygarlıkların birbiri üzerinde ki hakimiyetini etkilemiştir. Türklerin hayatında maden işleme ayrı bir yere sahiptir. Anadolu'nun birçok bölgesinde olduğu gibi bıçakçılık Afyonkarahisar'da gelişme göstermiştir. Burada ustalar devlet için üretim yapmış, kurtuluş savaşında askerlerin süngü ihtiyacını karşılamıştır. Ustalar ürünlerini yaparken bıçakları için şiirler yazmış, ürünlerinin üzerine desenler çizerek sanat yönlerinin ne kadar gelişmiş olduğunu göstermiştir. Yapılan bu araştırmanın amacını Afyonkarahisar'da bıçakçılığının tarihini tespit etmek, yetişen ustaları belirlemek ve ustaların üretim yöntemlerini yazılı kaynak haline getirmek oluşturmıştır. Araştırmada, yazılı kaynaklar taranmış ve alan araştırması yöntemi kullanılmıştır. Makineleşme geleneksel bıçak üretimini etkilemiş, usta ve atölye sayısında hızlı bir düşüş meydana getirmiştir. Sonuç kısmında Afyonkarahisar'da bıçak üretiminin günümüzdeki durumuna değinilerek geleneksel bıçak üretiminin yaşatılmasına dair önerilerde bulunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Afyonkarahisar, Bıçak Üretimi, Bıçak Ustası, Geleneksel El Sanatı.

Abstract

People have needed tools to defend themselves and to facilitate their daily work in every period of their life. At first, they used the naturally sharp pointed materials founded their around for abovementioned purposes, with the discovery of iron, it had been made of advanced cutting and defense tools. The use of mines in almost every area of life has increased the quality of life and influenced the dominance of civilizations on one another. Mine processing has a special place in the lives of Turks. It was developed knife making in Afyonkarahisar as in many parts of Anatolia. The craftsmen had produced bayonet to met the needs of the soldiers in the war of liberation. They had wrote poems making of knives and showed how much their visual abilities improved drawing pattern on it. The aim of this research is to expose the history of knives, their masters and to put in writing the production methods of the craftsmen in Afyonkarahisar. In this study, it was field research method and scanned the written sources. The findings showed that mechanization has affected traditional knife production, and therefore it has occurred a rapid decline in the number of craftsmen and workshops. In the conclusion, it was decribed the current situation of knife production in Afyonkarahisar knife production and made suggestion to keep the traditional knife production alive.

Keywords: Afyonkarahisar, Knife Production, Knife Craftsman, Traditional Handicraft.

1. GİRİŞ

İnsanlar tarih sahnesine çıktığı andan itibaren kendini savunmak ve avlanmak için kesici aletlere ihtiyaç duymuştur. İlk önceleri paleolitik dönemde (Yontma taş) insanlar taşları yontarak bu ihtiyaçlarını gidermiştir. Neolitik (Cilalı taş) çağda alet yapımı gelişmiş sert ve düzgün aletler yapılmış, kalkerolitik çağda taş alet üretimine ilave bakır madeni kullanımı eklenmiş, bu çağları takiben maden devri başlamıştır. Üretim esnasında iş gücüne az ihtiyaç duyulması, ısıya maruz kaldığında çabuk yumuşaması nedeniyle bakır, gümüş ve altın madeni diğer madenlerden önce kullanılmıştır. Keşfedilen bakır madeni ocak sayısının çok olması bu madenin araç ve gereç üretiminde daha çok kullanılmasına olanak tanımıştır. Bakır madeninin yumuşak olması savunma aletlerinin dayanıklılığı açısından dezavantaj oluşturmuş, insanları yeni arayışlara yöneltmiştir. Bakır ile kalay madeninin karışımı tuncu ortaya çıkartmıştır. Tunçtan elde edilen eşyalar ve savunma aletlerinin dayanıklılığı insanları memnun etmiştir. Demir madeninin bulunarak işlenmesiyle sanayinin gelişimine zemin hazırlanmıştır (Güven, 2014, 3). Maden kullanımındaki bu gelişmeler neticesinde avlanma, savunma ve günlük yaşamı sürdürebilmek için üretilen malzemelerde çeşitlilik ortaya çıkmıştır. Hayatın neredeyse her alanında madenlerin kullanımı yaşam kalitesini artırmış, uygarlıkların birbiri üzerinde ki hakimiyetlerini etkilemiştir.

Türklerin hayatında maden işleme ayrı bir yere sahip olmuş, özellikle silah ve günlük kullanılan eşyalarının yapımı ön plana çıkmıştır. Divânü Lugâti't Türk'te, "Temür" "Demir", "Kılıç tokuldı" "Kılıç ve bıçak dövüldü", "Ol kılıç kundıdı" "O, bileği taşı ile kılıcı parlattı" (Ercilasun ve Akkoyunlu, 2015, 236, 269,

*Arş.Gör.Dr., Afyon Kocatepe Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Afyonkarahisar, ukkurt@aku.edu.tr, <https://orcid.org/0000-0001-8140-5357>

466), bıçak ise “Anı biçek bile tildürdi” “Onu bıçakla dildirdi”, “Er biçek kikçürdi” “Adam iki bıçağı bir biri üzerinden geçirdi (biledi)” geçmektedir (Ercilasun ve Akkoyunlu, 2015, 283, 289).

Hayatta önemli bir yere sahip olan bu kesici aletler atasözlerine de konu olmuştur; “Kılıç tatıksa iş yuçir, er tatıksa et tunçır” “Kılıç pas tutarsa kahramanın durumu bozular. Aynı şekilde Türk’de Fars huyuyla huylanırısa eti kokuşur” (Ercilasun ve Akkoyunlu, 2015, 317) “Neçeyitig biçek erse öz sapın yonumas” “Bıçak keskin olsa da kendi sapını kesemez” (Ercilasun ve Akkoyunlu, 2015, 166).

Uygur duvar resimlerinde kemerlerine asılı küçük ve süslü bıçaklar taşıyan, Uygur Türkleri bulunmaktadır. Kemere asılan bu bıçaklara “Koş biçek” denilmektedir (Ögel, 1978, 101, 231). (Fotoğraf 1)



Fotoğraf 1. Bezeklik mağara tapınaklarının 9. Tapınağında bulunan 8-9 yüzyıla tarihlendirilen duvar resmi Berlin Devlet Müzesi’nde Sergilenmektedir. 62.5cmx59.5cm boyutlarında olan ve soyluları konu alan resimde figürlerin kemerlerine bağlanmış bıçaklar bulunmaktadır. (https://depts.washington.edu/silkroad/exhibit/uighurs/103_104.html (29.05.2018)).

Türkler, Orta Asya’dan Anadolu topraklarına göç etmesiyle birlikte kültürel birikimlerini de beraberlerinde getirmiş, Anadolu topraklarında sanatlarını geliştirmiştir. Bu zenginliğe sahip Afyonkarahisar da Türk kültürünü yansıtmaktadır. Yazılı belgelerde bıçak hem silah hem de mutfak aleti olarak yer almaktadır. 587 no’lu 1861-1862 (H. 1278-1279) yıllarına ait Afyonkarahisar şer’iyye sicili, tereke defterinde: Bıçak; 20-50 kuruş, kılıç (Kılıç); 40 kuruş, simli tabanca; 200 kuruş belirtilmektedir. Nevahî Barçın kazası, Bünköşek karyesinde ikamet eden Bekmezoğlu İsmail bin Hüseyin’in kara takım tüfenk (Tüfek), çifte tüfenk, tabanca, bıçak olmak üzere dört adet silahı bulunmaktadır (Sarıyüce, 2009, 260, 261). Ayrıca bıçak çeşitleri; 6. Varak Belge 18’de ve 7 varak belge 2’de kara takım bıçak, belge 55’de kebir bıçak kayıtlıdır. Yemek yaparken kullanılan malzemeler arasında bıçak, satır, rende, havan, iğsiran, kefgir, süzgeç gibi muhtelif eşyalar bulunmaktadır (Sarıyüce, 2009, 20, 25, 91, 258). 1837-1839 yıllarına ait Karahisâr-ı Sâhib’in 564 numaralı şer’iyye sicilinde, bıçak, belge 33’de tespih bıçak, belge 84’de demir bıçak (Durgut, 2010, 29, 104, 175), 590 numaralı varak 2b/5 Karahisâr-ı Sâhib şer’iyye sicilinde, kehribarlı bıçak takımı yer almaktadır (Avcı, 2010, 151).

Afyonkarahisar merkezinin dışında Afyonkarahisar’a bağlı yerleşim birimlerinde bıçak üretilmiştir. 1873 yılına ait Vilayet Salnamesi’nin 159-160. sayfalarında Çal Kazası’nda büyük bıçakların imal edildiği belirtilmektedir (Koparal, 2011, 49). Ömer Fevzi Atabek’in 1936 yılında kaleme aldığı Turan Akkoyunun (1997, 210, 212), düzenleyerek kitap haline getirdiği “Afyon Vilayeti Tarihçesi” kitabında kılıç ve bıçakçılığın gelişimiyle ilgili notlara yer verilmiştir:

“Sultan Mahmut zamanında kılıç ve bıçak yapımında mahareti olan Akıskalı Osman Usta olup Molla Oğlu delaletiyle Karahisâr-ı Sahip’e yerleştirilmiştir. İlk kılıç ve bıçakçı ustası bu idi. Osman Usta’nın çırağı Emir İbrahim Oğlu Hacı Halil Usta idi. Bu sayede memlekette bıçakçılık sanatı canlandı, etrafa nam saldı. Bıçakçılar, Büyük Demirciler Çarşısı’nın İmadüttin Camisi’ne doğru olan bir kısmını işgal etmektedir. Bu dönemde demir ve bakır işleri de önem arz etmekteydi. Fakat demirciler çarşısının istimlak edilmesi ve makineleşme nedeniyle günümüzde bu atölyeler kalmamıştır. O dönemde demirciler, yapımı zor olan örs imal etmekte bu konuda ünlenen usta Mansuroğlu Mahmud idi. Yunan işgaliyle bu sanat tarihe karışmıştır. Bakırcılar da aynı durumdadır. Gayri müslimler bakır işleriyle uğraşırken meşrutiyetin ilanıyla Türkler elinde canlanmıştır” (Fotoğraf 2).



Fotoğraf 2. Afyonkarahisar’da demirciler ve bakırcılar çarşısı (Küçükkurt arşivi, 2018).

Ticaret Odasının, 1938 yılında Cumhuriyet Bayramının 10. yıl dönümünde çıkarttığı broşürde adı geçen demirciler ve muhitleri şöyledir;

Kabakçı Zade Mehmet Efendi	Büyük Demircilerde
Kırkalı Zade Ali Mustafa Efendi	“ ”
Şaban Dede Zade Mustafa Efendi	Zülali Cami Civarı
Yumak Zade Hasan ve Veli Efendi	Küçük demircilerde
Aşçı Ali Oğlu Hacı Aliş Efendi	“ ”
Ayan Oğlu Ali Efendi	“ ”
Nalbant Zade Osman Efendi	“ ”
İslam Oğlu Salih Efendi	“ ”
Aşçı Ali Oğlu Cemil Efendi	“ ”
Tomtom Oğlu Hacı Ahmet Efendi	Büyük Demircilerde
Savrık Oğlu İbrahim Efendi	“ ”
Karakara Oğlu Abdullah Efendi	“ ”
Tektek Oğlu Abdullah Efendi	“ ”
Kahvecioğlu Hasan Efendi	Yeni Hamam Civarında
Kacı Ömer Oğlu Süleyman	“ ”
Aynı kitapta bakırcılar ise iki tanedir:	
Buharalı Hacı Ahmet Efendi	Küçük Demircilerde
Sakat Oğlu Cafer Efendi	Taş Han civarında (T.O.B., 1933, 39,40).

Endüstrileşme bu iki el sanatını büyük ölçüde etkilemiştir. Demirciler örsün yanı sıra kapı zinciri, toka, kaşağı, kullap, frank ve törpüsü, gem, hıltar, düğme gibi birçok eşya yapmıştır. Bakırcılar da en çok güğüm, kazan, tabak, tencere gibi çeşitler üretmiştir (Akça, 1994, 51). Demirci ve bakırcı esnafı günümüzde hazır malzeme satmaktadır (Fotoğraf 3).



Fotoğraf 3. Günümüzde, Afyonkarahisar’da demirci ve bakırcı dükkanlarında satışta olan malzemeler (Küçükkurt arşivi, 2018).

Bıçak üretimi ise uzun bir dönem önemini korumuş demirci ve bakırcı esnafına nazaran sayısındaki düşüş daha yavaş olmuştur. Yazılı kaynaklarda Afyonkarahisar’da faaliyet gösteren bıçakçıların adı



geçmektedir. 587 no'lu 1861-1862 (H. 1278-1279) yıllarına ait Afyonkarahisar şer'iyeye sicilinde, Bıçakoğlu Hüseyin ibn-i Osman Çavuşbaşı'nın kaydı bulunmaktadır (Sarıyüce, 2009, 239). Afyonkarahisar Ticaret Odası Cumhuriyet Bayramı'nın 10. Yılı nedeniyle 1933 yılında bastırılmış olduğu broşürde "Büyük Demirciler" çarşısında ve odaya kayıtlı 7 tane bıçak ustası adı verilmektedir. Bunlar:

Satılmış Oğlu Salih Efendi
Kadir Oğlu Mehmet Efendi
Abdurrahman Oğlu Ali Efendi
Aşkar Oğlu Mustafa Efendi
İskender Oğlu Şükrü Efendi
Ayan Oğlu Osman Efendi
Kemal Oğlu Mustafa Kemal Efendi'dir.

1953 yılında bazı bıçak türlerinin silah sayılması nedeniyle üretimlerinin yasaklanmasıyla bıçak üreticilerinin sayısında düşüş meydana gelmiştir (Akkoyun, 1997, 212). Halil Akça'nın, Kültür ve Sanat Dergisi'nde yer alan "Afyonkarahisar'da Geleneksel El Sanatları" yazısında, 1950 yılında Afyonkarahisar'da 40 bıçakçı dükkanının, çıkan bu yasayla düştüğünü, 1994 yılında ise şehirde 4 bıçakçı dükkanının faaliyet gösterdiğini ifade etmektedir. Yasada, bıçakçıların en çok kazanç elde ettikleri kama yapımı ve satımının yasaklanmasıyla ustalar ekonomik sıkıntıya düşmüştür. Bıçakçı ustalarının bu sıkıntısını gidermek için devlet, isteyen ustaları memur atamıştır. Bu durumdan yararlanan 35 usta dükkanlarını kapatmıştır (Akça, 1994, 53).

Yusuf Ziya Bıçakçı'nın 1963 yılında, Türk Etnoğrafya Dergisi'nde yayınlanan "Bıçakçılık Sanatı Üzerine Notlar" yazısının "Afyon Bıçakçılığı" kısmında, 1963 yılında Afyonkarahisar'da ünlenmiş bıçak ustalarına yer verilmiştir. Bu kaynakta yer alan Ustalar şunlardır:

Musa Pehlivanoglu
Musa Tataroglu
Kadir Baykara
Hasan Baykara
Mehmet Baykara
Hamza Sarigül
Kamil Akbulak
Hasan Çetuysal
Mustafa Çetuysal
Kemal Sarigül
Şükrü Adıbelli
Ali Mahmut
İsmail Ubuz
Emin Hakkı
Ali Çavuş
Mahmut Mehmet
Osman Çavuş
Salih Özkılınç

Yine aynı çalışmada ustaların ürettiği bıçakların üzerine yazmış oldukları ve bıçak için kaleme alınan şiirlerine yer verilmiştir. Bu kaynakta, Kamil Akbulak'ın eskiden yapmış olduğu bıçakların üzerine yazmış olduğu mısralar şöyledir:

Bu dünyanın varlığına yok deyip de ağlama
Git kanaat evine nadana minnet eyleme.
Bir diğer mısra,
Laf bilersen söyle ibret alsınlar
Laf bilmezsen sorut insan sansınlar.
Diğeri,
Akıl bir gemi, fikir dümeni
Kullandır kendini, göreyim seni.

Diğeri,
Çekersem bıçağımı, akıtırım kanını
Bir mertlik uğruna feda ettim canımı.
Meşhur bıçakçı Salih Özkılınç'ın bıçaklara yazdığı mısralar ise;
Etme bulursun dünyada
Doğru yoldan ayrılma.
Diğer mısra,
Dil bir kulak iki
Bir söyle dinle iki.
Diğer mısra,
Ehli irfan meclisinde eyle kesbi marifet
Cahile yar olma, nadan olursun akıbet.
İsmail Ubuz ise bıçakları için şiir yazmıştır;
Tebih imamı mercandan
Abuhayat içtim fincandan
Neyleyim başka bıçağı
Vazgeçerim ben bu candan.
Hançerin Neşteri ucu ciğerde
Günden güne artıyor, sevdayı serde
Düştüm gurbet elde bir derde
Ya habib, ya garip
Sar yaremi garip garip (Bıçakçı, 1963, 112).

Yusuf Ziya Bıçakçı'nın Ünlü Salih Özkılınç olarak bahsettiği ustanın sülalesi, saray için demir işlerini yapan Hacı Halil Usta'ya dayanmaktadır. Sultan Abdülaziz zamanında saray için üretim yaparken, döküm esnasında meydana gelen patlamada yüzü yaralanıp Afyonkarahisar'a geri dönmüş ve burada üretimine devam etmiştir. Hacı Halil Usta'nın oğlu Satılmış, din görevlisi olmuştur. Bıçakçılık mesleğini Satılmış'ın oğlu Salih Özkılınç (1876-1962) devam ettirmiş, çocuklarına da bu mesleği öğretmiştir (Fotoğraf 4). Oğulları Bıçakçı Halil Özkılınç (1908-1987) (Fotoğraf 5) ve Bıçakçı Satılmış'dır (1913-1977). Satılmışın oğlu Hayrettin Özkılınç (1940) bıçak işini öğrenmiş ama bu mesleği devam ettirmemiştir. Halil Özkılınç'ın oğlu Fehmi Özkılınç (1936-2000) (Fotoğraf 6) uzun yıllar bıçak atölyesi çalıştırmış ve oğulları Salih (1960) ve Halil Özkılınç'a (1970) bu mesleği öğretmiştir (Hayrettin Özkılınç, sözlü görüşme, 2018). Halil Özkılınç günümüzde bıçak dükkanı işletmektedir (Fotoğraf 7).



Fotoğraf 4. Salih Özkılınç (1876-1962) (Özkılınç arşivi, 1960).



Fotoğraf 5. Salih Özkılınç'ın oğlu Halil Özkılınç (1908-1987) elinde kendi ürettiği bağ makası ile budama yaparken, Afyonkarahisar (Özkılınç arşivi, 1974).



Fotoğraf 6. Fehmi Özkılınç, Afyonkarahisar (1936-2000) (Gerçekçi arşivi, 1997).



Fotoğraf 7. Özkılınç Bıçak dükkanı, Afyonkarahisar (Küçükkurt arşivi, 2018).

1953 yılında çıkan yasanın bıçağı silah saymasıyla birlikte memur olmak istemeyen bazı bıçakçılar; bağ makası, keser, bazı makine bıçakları, kırkık yapacaklarını, kama gibi silah grubuna giren kesicileri yapmayacaklarını ifade ederek üretime devam etmiştir (Fotoğraf 8). Hayrettin Özkılınç'ın yakın zaman için ifade ettiği usta isimleri şunlardır:

- Bıçakçı Kamil Usta
- Bıçakçı Ahmet Usta
- Bıçakçı Kel Ali
- Bıçakçı Mehmet
- Bıçakçı Abdullah Adıbelli
- Bıçakçı Hamza
- Bıçakçı Salih Özkılınç
- Bıçakçı Halil Özkılınç
- Bıçakçı Fehmi Özkılınç
- Bıçakçı Kadir Yit



Fotoğraf 8. Günümüzde Afyonkarahisar’da bıçak dükkanları (Küçük Kurt arşivi, 2018).

2. BIÇAK ATÖLYELERİNDE ÜRETİLEN BIÇAK CİNSLERİ VE DİĞER KESİCİ ALETLER

Afyonkarahisar’da savunma bıçaklarının yasaklanmasından önce üretilen bıçak cinsleri ve özellikleri şunlardır:

Savunma bıçakları: Hançer, koltuk altı, yatağan, oluklu kama, kama, kılıç çeşitleridir. Bıçaklar üretilirken sırtı kalın geniş, ağız kısmı keskin olacak şekilde üretilmektedir. Sırt kısmının kalın olması esnemesini engellemek içindir. Savunma bıçaklarının içinde en çok bilinen hançerler, dar uzun ve ucu kıvrık savunma bıçağı olarak tanımlanabilir. Bir diğer savunma bıçağı, yasanın çıkmasına neden olan kama ve oluklu kamadır. Kama; uzun ve uca yaklaştıkça sivri olan bir yapıya sahiptir. Oluklu kamalarda geniş yüzeyin ortasında oluk bulunmaktadır. Bu oluk, bıçak vücuda girdiğinde kanın dışarı çıkmasını kolaylaştırarak kan kaybını artırmayı amaçlamaktadır (Fotoğraf 9).

Üretilen bıçakların yanı sıra Afyonkarahisar ustaları Kurtuluş Savaşı’nda süvarilerin kullanımı için mızrak ucu ve süngü yapmıştır.

Mesleki bıçaklar: Afyonkarahisar’da hayvan yetiştiriciliğinin yaygın olması nedeniyle et tüketimi her dönem önemini korumuştur. Bu nedenle kasap bıçakları, aşçı bıçakları ve mutfak bıçakları, çakılar üretilmiştir.

Makas ve diğer kesici, delici aletler: Koyun, keçi ve benzeri hayvanları kırkmaya yarayan kırklık ve kırkım makası, lokumun kesilirken makasa yapışmaması için üretilen oluklu makas, ağaç ve bitkilerin budanması için bağ makası üretilmiştir. Ayrıca bakırcı ve demirci meslek gruplarının kullandığı bazı makaslar bulunmaktadır. Örneğin bakırcı makası: Bakırın kenarını kare şeklinde kesmek için kullanılmaktadır. Kenarları kare şeklinde kesilmiş iki bakır birleştirilip dövülmektedir. Teneke kesmeye yarayan teneke makası ve testerenin ağzını, dişlerini enli açmaya yarayan testere makası üretilmektedir. Diğer delici aletlerin içinde segman pensesi, kulak damga makası diğer adıyla “İm makası”, kemer deliği açma aleti yer almaktadır (Fotoğraf 10).



Fotoğraf 9. Soldan sağa: Oluklu hançer, mutfak bıçağı, bel bıçağı, oluklu kama, mutfak bıçağı, mutfak bıçağı, kama, kasap bıçağı, Afyonkarahisar (Özkılınç arşivi, 1997).



Fotoğraf 10. Alt sıra: Soldan sağa, teneke makası, kırkık, kırkım makası, oluklu lokum makası, bağ makası, bağ makası, bakırcı makası, segman pense, Üst sıra: Soldan sağa, nalin, kulak damgası, teneke makası, testere makası, kemer delicisi, metal kesici aleti, Afyonkarahisar (Özkılınç arşivi, 1997).

3. BIÇAK ÜRETİMİNDE KULLANILAN MALZEMELER VE ÜRETİM AŞAMALARI

Günümüzde elde bıçak üretiminin yerini hazır bıçaklar almıştır. Bıçak dükkanları bileme, sap takımı, bağ makası yapımını gerçekleştirmektedir. Günümüzde ustalar, bıçakların enlerine göre satın aldıkları çeliklere, bıçak formu kazandırıp ağızlarını açmaktadır (Akça, 1994, 53).

Eskiden geleneksel bıçak üretimi yapılan atölyelerde bulunan aletler kısaca şunlardır: Demir dövülebilmesi için ısıtılması gerekmektedir. Bunun için, kömür yakılan davlumbazlı ocak atölyelerde bulunmaktadır (Fotoğraf 11). Demirin dövülmesinde kullanılan çekiçlerin sapları, gürgen ağacından ya da sağlam ve elastikiyete sahip olması nedeniyle meşe ağacından yapılmıştır (Bıçakçı, 1963, 103). Bunların yanı sıra çeşitli kalıplar, sıcak demiri tutmaya yarayan pense (Fotoğraf 12), demirin üzerinde dövüldüğü örs (Fotoğraf 13), törpüleme işleminde malzemeyi tutan mengene, matkap, ege, bıçağın bilenmesini ve dış yüzeyinin parlatılmasını sağlayan keçe kullanılmıştır. Makineleşme bıçakçılığı da etkilemiş, çekiç ve örsün yerini şahmerdan almıştır (Fotoğraf 14). Delik açma işlemi matkap makinelerinde gerçekleştirilmektedir (Fotoğraf 15).



Fotoğraf 11. Fehmi Özkılınç Atölyesi'nde ocak ve çekiçler, Afyonkarahisar (Küçük Kurt arşivi, 2018).



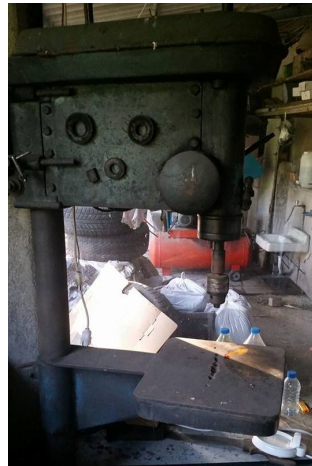
Fotoğraf 12. Fehmi Özkılınç Atölyesi'nde pense, Afyonkarahisar (Küçükkurt arşivi, 2018).



Fotoğraf 13. Fehmi Özkılınç Atölyesi'nde örs, Afyonkarahisar (Küçükkurt arşivi, 2018).



Fotoğraf 14. Fehmi Özkılınç Atölyesi'nde şahmerdan, Afyonkarahisar (Küçükkurt arşivi, 2018).



Fotoğraf 15. Fehmi Özkılınç Atölyesi'nde matkap, Afyonkarahisar (Küçükkurt arşivi, 2018).

Bıçak ve diğer kesici aletlerin genel üretim aşamaları kısaca şu şekildedir; ocak ve üretimde kullanılacak parçaların tavllanması: Bu ocaklarda çam, kestane gibi çok is çıkarmayan kömürler ya da kok kömürü kullanılmıştır (Fotoğraf 16). Ateşe konulan kömür, kenarlardan ortaya doğru sürülmektedir. Afyonkarahisarlı araştırmacı yazar İbrahim Yüksel'in (2016, 37, 38) "Masumiyet Çağının Çocukları" kitabında yer verdiği hatıralarında, yaz tatili için çırak verildiği bıçak ustası Abdullah Adıbelli'nin, ocak başında çalışmasından bahsetmektedir:

"Demir dövüleceği zaman ocağı yakmak benim işimdi. Kalfanın öğrettiği şekilde küçük çıra ve tahta parçaları ile kömürleri tutuşturur, ardından elektrikle çalışan körükle hava verirdim. Demirci esnafının bazıları deriden yapılmış elle çalışan koca körükleri kullanırdı. Kömürler yanıp kıvama geldiğinde ustaya haber verirdim. O da kalfayla birlikte ocağın hemen yanındaki örsün başına gelir, uzun saplı penslerle tuttuğu demir parçalarını ateşin içine sokardı. Bende körüğün kumanda kolunun başına geçer, ustanın talimatı ile havayı kısar veya açardım. Hava çok giderse ateş hızlanır ve kömürler birbirine kaynar, işe yaramaz hale gelirdi. Bu yüzden işimi çok dikkatli yapmam gerekirdi. Ateşin içine sokulmuş demirler kıpkırmızı olduklarında ise Abdullah Usta demirleri pensle alarak örsün üzerine koyar, kendisi çekiçle, karşısındaki kalfa da balyozla demiri şekillendirirdi. Usta ile kalfanın balyoz ve çekiç vuruşları sokaklara da taşan bir musiki ahengi yapardı. İkisinin arasında öyle bir uyum vardı ki, sanki demir dövmezlerdi de ritim sazlarla bir resital verirdi. Şekillendirilmiş kızgın demirler daha sonra yağa benzer bir sıvının içine atılarak su verilir, ardından usta tarafından eğelerle işlenerek bağ makası ya da kulak delme aleti haline getirilirdi."



Fotoğraf 16. Kömür, Afyonkarahisar (Küçükkurt arşivi, 2018).

Bıçak yapılacak çelik önce ocakta dövülerek şekillendirilmekte buna ilk taslak denilmektedir. Daha sonra taş veya ege ile bıçak şekli verilmektedir. İkinci işlem su vermek için ocağa sokulup ısıtılmasıdır. Çeliğin sertlik ve çekme dayanımını, biçim değiştirmemesi için yapılan işleme "Su verme" işlemi denilmektedir. Pratikte bıçağın tavlama derecesi göz ile takip edilmektedir. Bıçak ocağa sürülüp et rengi olduğunda su verilmektedir. Bu işlemlerden sonra sıra taşlamaya gelmektedir. Bıçak taş üzerinde tesviye edilmektedir. Taşın bıçak gövdesi üzerinde bırakmış olduğu izlerin kaybolması için kaba, orta, ince keçelerden geçirilmek suretiyle bıçağın yüzeyi parlatılmaktadır (Bıçakçı, 1963,106, 107). (Fotoğraf 17).



Fotoğraf 17. Keçe (Küçükkurt, 2018).

Bıçağın namlu denilen keskin kısmı tamamlandıktan sonra sap takılması işlemine geçilmektedir. Bıçak ustaları, kullanacakları sapları kendileri hazırlamaktadır. Sapları üç grupta inceleyebiliriz,

Boynuz saplar: Çakı gibi küçük bıçakların sapları koyun boynuzundan, büyük bıçakların sapları ise iri camız (Manda) boynuzundan yapılmaktadır.

Madeni saplar: Sapın hangi maden türünden olmasına karar verildikten sonra maden eritilerek kalıba dökülmektedir. Diğer bir yöntemde maden, istenilen sap formunda kesilip dövülerek şekillendirilmektedir.

Ahşap saplar: Hafif ve dayanıklı olması nedeniyle gürgen ve kavak ağacı tercih edilmektedir. Bıçağın şekline göre elde şekillendirilmektedir. Ahşap saplar bağ makaslarında da kullanılmaktadır (Fotoğraf 18). Hazırlanan saplar daha sonra bıçağa monte edilmektedir. Gerek bıçağın namlu denilen kısmı, gerekse sap kısmı ustaların isteğine göre çeşitli desenlerle süslenmektedir. Bu desenli bıçaklara "Hareli Bıçak" denilmektedir.



Fotoğraf 18. Bağ makası sapı, Afyonkarahisar (Ü. Küçükkurt, 2018).

Sapları takılan bıçakların kınları tasarlanarak üretilmektedir. Özellikle hafif olması nedeniyle kavak ağacından kını yapılmaktadır. Kın iki parçadan oluşmaktadır. Bıçağın keskin olan namlı ölçüsüne göre ahşap kesilip ikiye ayrılmaktadır. İkiye ayrılan kısım bıçağın şekline göre oyularak hazırlanmakta ve tutkalla bir birine yapıştırılmaktadır (H. Özkılınç, sözlü görüşme, 2018). (Fotoğraf 19).



Fotoğraf 19. Hazırlanan bıçak kınları (Ü. Küçükkurt, 2018).

Ahşap kın yapımının dışında bıçaklara deri kılıflarda yapılmıştır. Deri kılıf yapımı ayrı bir ustalık gerektirmektedir. Deri ustaları bıçak kılıfı yapımına "Bıçak giydirme" demektir. Hazırlanacak kılıflar için öncelikle uygun deri seçilmektedir. Bıçağın şekline göre kalıp çıkartılıp tavlama denilen, derinin nemlendirmesi işlemine geçilmektedir. Eğer kılıfın üzerine isim ya da motif işlenecekse derinin üzeri dövülerek süslenmektedir. Derilerin kenar pürüzleri giderildikten sonra dikişin gerçekleştirilebilmesi için delici ile iğnenin rahat geçeceği alanlar oluşturulmaktadır. Dikilerek oluşturulan kılıfın ip fazlalıkları yakılarak uzaklaştırılmaktadır (Gürman, 2019, 8). Diğer el sanatlarında olduğu gibi deri usta sayısında da gün geçtikçe azalma meydana gelmiştir. Kostak Şükrü, Afyonkarahisar'da bıçak giydirmesi yapan sayılı ustalar arasında yer almaktadır. Bütün işlemleri tamamlanan bıçaklar, zeytinyağı ile ovalanarak kınına konulup ya da dükkanların önüne gerilen iplere asılarak alıcıların beğenisine sunulmaktadır.



4. SONUÇ VE ÖNERİLER

Bıçak gibi kesici ve delici aletlerin üretiminin her aşamasında deneyim gerekmektedir. Savunma ihtiyacının yanında günlük hayatın kolaylaştırılmasında insanoğlu bu aletlere ihtiyaç duymuş, kesici aletlerin gelişmesi için çaba sarf etmiştir. Kaliteli ürün için kullanılan malzeme, teknik bilgi ve tecrübe birlikteliği önemlidir. Sadece malzemenin kaliteli olması yeterli değildir. Bu unsurların bir birini tamamlama özelliği bulunmaktadır. Afyonkarahisar’da faaliyette bulunan ustalar hem malzeme hem de işçilik konusuna önem vermiş, sanatsal becerilerini ortaya koymuştur. Üretimin başından sonuna kadar bütün aşamasıyla kendileri ilgilenmiş, alıcıların memnuniyetini hiçbir zaman göz ardı etmemiştir. Ustalar, bilgi, becerilerini gelecek kuşaklara aktarma konusunda titiz davranarak çırak ve kalfa yetiştirmeye önem vermiştir. Ustalar çocuklarına tecrübelerini aktarmış aile mesleği olarak bıçakçılığı sürdürmeye gayret etmişlerdir. Makineleşme ve bazı bıçak türlerinin yasaklanması gibi nedenlerle el yapımı bıçak üretimi kaybolmaya yüz tutmuş el sanatları içinde yerini almıştır.

Günümüzde Afyonkarahisar’da bıçakçılık denildiğinde fabrikada çelikten seri üretilmiş, hazır bıçak uçlarının dükkanlarda sadece ağzının açıldığı ve körelen bıçakların bilindiği dükkanlar akla gelmektedir. Birkaç usta, aileden gelen tecrübelerini bağ makası yapımında değerlendirmektedir. El sanatlarımızın yaşaması için arz-talep dengesi önemlidir. Ustalar ürünlerine pazar buldukları ve yeterli gelir elde ettikleri müddetçe atölyelerini açık tutmakta ve çırak yetiştirmektedir. Kamu kurum ve kuruluşlarının işbirliği ile yapılan projeler, ürünlerin satışına yönelik pazar açılımları bıçakçılığın yeniden canlanmasını destekleyecektir. Ayrıca düzenlenen kurslar ustaların çırak, kalfa yetiştirmesine olanak tanıyacaktır.

Makine üretiminin hakim olduğu çağımızda, kıymetli ustaların adının anılması ve çalışma yöntemlerinin gelecek kuşaklara aktarılması görevlerimiz arasında olmalıdır.

KAYNAKÇA

- Afyonkarahisar T. ve S. O. (1933). *10. Cumhuriyet Bayramı Münasebeti ile Çıkarılan Broşür*. Afyonkarahisar: Doğan Matbaası Yayını.
- Akça, Halil (1994). Afyonkarahisar’da Geleneksel El Sanatları. *Türkiye İş Bankası Kültür ve Sanat Dergisi*, Mart, sayı:21, 50-53
- Akkoyun, Turan (1997). *Ömer Fevzi Atabek ve Afyon Vilayeti Tarihçesi*. 1. Baskı, Afyonkarahisar: Afyon Kocatepe Üniversitesi Yayınları
- Avcı, Abdülhamit (2010). *590 Numaralı Karahisar-ı Sahip Şer’iyye Sicili Transkripsiyon ve Değerlendirmesi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Anabilim Dalı, Afyonkarahisar
- Bıçakçı, Yusuf Ziya (1963). Bıçakçılık Sanatı Üzerine Notlar. *Türk Etnoğrafya Dergisi*, Sayı:6, Milli Eğitim Bakanlığı, Eski Eserler ve Müzeler Genel Müdürlüğü, 102-114
- Durgut, İbrahim (2010). *Karahisar-ı Sahib’in 564 Numaralı Şer’iyye Sicili*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Anabilim Dalı, Afyonkarahisar
- Ercilasun, Ahmet Bican ve Akkoyunlu, Ziyat (2015). *Kâşgarlı Mahmud Dîvânı Lugâti’t Türk*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Gürman, Zeynep (2019). “Afyonkarahisar İlinde Deri Ustası Kostak Şükrü”. *Atlas II. Uluslararası Sosyal Bilimler Kongresi Tam Metin Bildiri Kitabı*, 15-17 Şubat, Martın, 1-12
- Güven, İsmail (2014). Tarih Öncesi Devirler ve Tarih Devirleri. *Uygurlık Tarihi Kitap Bölümü*, Ankara: Pegem Akademi yayını, 2-5
- Koparal, Kadir (2011). *Vilayet Salnamelerinde Afyonkarahisar*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Anabilim Dalı, Afyonkarahisar
- Ögel, Bahaeddin (1978). *Türk Kültür Tarihine Giriş “Türklerde Yemek Kültürü IV, Göktürklerden Osmanlılara”*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Özkılınç, Hayrettin (2018). Afyonkarahisar’da bıçakçılık konulu sözlü görüşme, Afyonkarahisar.
- Sarıyüce, Leyla (2009). *587 Numaralı Karahisar-ı Sahip Şer’iyye Sicili Transkripsiyon ve Değerlendirmesi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Anabilim Dalı, Afyonkarahisar.
- Yüksel, İbrahim (2016). *Masumiyet Çağının Çocukları*. Afyonkarahisar: Afyonkarahisar Kültür Yayınları.

İnternet

University of Washington, (29.05.2018). https://depts.washington.edu/silkroad/exhibit/uighurs/103_104.html