

ULUSLARARASI SOSYAL ARAŞTIRMALAR DERGİSİ THE JOURNAL OF INTERNATIONAL SOCIAL RESEARCH

Cilt: 13 Sayı: 70 Nisan 2020 & Volume: 13 Issue: 70 April 2020
www.sosyalarastirmalar.com Issn: 1307-9581
Doi Number: <http://dx.doi.org/10.17719/jisr.2020.4075>

EKMEĞİNİ TAŞTAN ÇIKARANLAR: BARTIN KÜLTÜRÜNDE TAŞ SAC YAPIMI WHO TAKE THE BREAD OUT OF STONE: STONE PLATE MAKING IN BARTIN CULTURE

Esma KOCABAŐ*

Öz

Kültür, tarihsel süreçte toplum tarafından üretilen ve nesilden nesile aktarılan ve belli bir yere yayılan her türlü maddi ve manevi değerlerin bir koleksiyonudur. Bartın'ın maddi ve el işçiliği kültürü içinde yer alan taş sac yapımı, geçmişten günümüze, babadan oğula, kuşaktan kuşaa aktarılarak gelmiş önemli bir meslek dalıdır. Ne zaman başladığı tam olarak bilinmemekle birlikte günümüzde hala devam eden bu meslek dalı, çırak yetiştirememe sorunu ile karşı karşıyadır. Buna rağmen meslek, geçmiş yıllara nazaran gittikçe çeşitlenmiş ve kullanım alanları genişlemiştir. Bartın'ın Kurucaşile ilçesinin sadece Karaman köyünde mevcut olan bu taş, yine aynı bölgede işlenmektedir. Yörede yaşayan insanların başlıca geçim kaynağı da taştan yaptıkları sacdır. Oldukça zahmetli ve zor bir meslek olan taş sac yapımı, geçmişten günümüze etkisini kısmen kaybederek devam etmiştir. Bu çalışmamızda, Bartın kültüründe yer alan taş sac yapımının geçmişten günümüze değin devam eden maddi kültür içindeki tarihi, işlevleri ve kullanım alanları üzerinde durulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Kurucaşile, Taş Sac Yapımı, El işçiliği, Maddi Kültür, Gelenek.

Abstract

Culture is a collection of all kinds of material and spiritual values that are produced by the society in the historical process and transferred from generation to generation and spread to a certain place. Stone sheet making from past to present, which takes place in Bartın's material and handicraft culture, is an important profession that has been followed through family line and has passed from generation to generation. Although it is not known exactly when it started, this profession that still continues today faces the problem of not being able to train apprentices. Despite this, the profession has been increasingly diversified compared to previous years and its fields of use have expanded. This stone, which is located only in the village of Karaman in the Kurucaşile district of Bartın, is also processed in the same region. One of the livelihoods of the people living in the region is the slab made of stone. Stone work, which is a very laborious and difficult profession, has continued to lose its effect partially from past to present. This profession has become more diversified compared to previous years and its fields of use have expanded. In this study, the history, the functions and the usage areas of stone sheet production in Bartın culture have been examined.

Keywords: Kurucaşile, Stone Sheet Making, Hand Workmanship, Material Culture, Tradition.

* Bartın Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Yüksek Lisans Öğrencisi.



Giriş

Kültür, toplumsal ve sosyal yaşantımızın çok önemli bir yönüdür, maddi ve manevi unsurlarıyla birlikte bizi bir toplum olarak bir arada tutar. Bize değerli bir topluluk kimliği sağlar ve bizi birleştiren sosyal ağlar oluşturur. Maddi manevi bize kattığı her değer bizim yaşantımıza yeni şeyler katar ve maddi yönleri ile de kolaylık sağlar. Kültür ve yaşanan coğrafya sürekli etkileşim içindedir. Kültür, içinde yaşadığı bölgenin çeşitli özelliklerine göre şekillenir ve aynı zamanda bölgenin kimliğini ve yapı öğelerini de belirler. O halde kültür içinde yaratılan ve gelenek haline gelen her ürün, içinde doğduğu kültürün bir parçasıdır. Kültür, tarihsel süreçte toplum tarafından üretilen ve nesilden nesile aktarılan ve belli bir yere yayılan her türlü maddi ve manevi değerlerin bir koleksiyonudur.

Sosyal hayatı şekillendiren geleneklerin geçmişten günümüze birçok alanda yaşadığını görmek mümkündür. Tarih, geleneksel kültürlerini koruyamadıkları için unutulmuş birçok ulusla doludur. Türk milleti, Orta Asya'dan cumhuriyete ve günümüze kadar gelenek ve göreneklerini koruma gücünü göstermiştir. El sanatları, maddi kültür içinde geleneğin en önemli halkasını oluştururlar. Geleneksel el sanatları kişilerin el becerisine dayanan ve basit araçlarla yapılan, toplumun kültürünü, yaşama biçimini yansıtan, üretimini yapan kişilerin duygu ve düşüncelerinden izler taşıyan üretime yönelik ürünlerdir (Teke ve Çalışkan, 2018, 97).

Kırsal alanlar, küresel etkinin daha az olduğu, bireylerin geleneği yaşatma ve geleneği daha fazla ayakta tutma çabaları ve akrabalık ilişkilerinin sürdürülebilirliğinin canlı olması sebebiyle kültürel değerlerin daha fazla yaşandığı yerler olarak görülmektedir. Bu nedenle, kırsal alanlarda yaşayan insanların, ulusal kültürün genç kuşağa aktarılmasında çok önemli bir payı vardır. Özellikle kırsal diye bilinen küçük yerleşim alanları olan köy ortamlarında ulusal kültürün yanında aynı zamanda yerel kültürel unsurların daha fazla olduğu yerler olarak görülmektedir.

Bu çalışmamızda Bartın kültüründe yer alan "taş sac yapımı" üzerinde durulacaktır. Geçmişten günümüze değin devam eden bu geleneğin maddi kültür içinde önemli bir yeri vardır. Bartın'ın Kurucuşile ilçesinin sadece Karaman köyünde mevcut olan bu taş, yine aynı bölgede işlenmektedir. Yörede yaşayan insanların başlıca geçim kaynağı taştan yaptıkları sacdır. Oldukça zahmetli ve zor bir meslek olan taş sac yapımı, geçmişten günümüze etkisini kısmen kaybederek devam etmiştir. Artık yörede yaşayan ustalar dışında bu mesleği devam ettirecek çıraklar yetişmemekte, bu durumun sebebi ise nesilden nesile aktarılan bu mesleğin ustalarının, zor ve zahmetli olan bu mesleği, çocuklarına öğretse bile bu mesleği yapmalarını istememelerinden kaynaklanmaktadır. Bir taraftan geleneğin devam etmesini isteyen ustalar diğer taraftan ise bitmesini bekleyen ustalar bulunmaktadır. Bartın'ın maddi kültür geleneği içinde önemli bir yere sahip olan bu gelenek ile ilgili kayda değer pek çalışma bulunmamaktadır. Eldeki çalışmalar ise daha çok belgesel olarak çekilmiş olup Bartın Belediyesi tarafından bu konu ile ilgili yeterli diyebileceğimiz bir çalışma yapılmamıştır. Geleneğin devamlılığını isteyen ustalar ise bu meslek dalı ile ilgili daha çok teşvik ve destek beklemektedirler.

1. Kurucuşile İlçesine Genel Bakış

Bartın, Karadeniz'in Batı Karadeniz bölümünde yer alan tarihi değerleri ve turistik zenginliğinin yanı sıra ormanları ve doğal güzellikleri açısından gelişmekte, bu bakımdan da oldukça önemli bir yere sahiptir. Bölgenin başlıca geçim kaynağı tarım ve hayvancılıktır. Bunun yanı sıra sebze yetiştiriciliği de yapılmaktadır. Daha önceleri Zonguldak iline bağlı bir ilçe iken, 1991 yılında Zonguldak ilinden ayrılıp il konumuna geçmiştir. Doğu kısmında Kastamonu, güneyinde Karabük, batısında Zonguldak illeri ve kuzey kısmında ise Karadeniz yer alır. Ormanlık alanları geniş olmakla birlikte ilin büyük bir kısmı Küre Dağları Milli Parkı içerisinde yer almaktadır. Şehrin içinde uzunca bir çay yer almakta ve bu çay Türkiye'de taşımacılığın yapıldığı tek ırmak olarak geçmektedir. Bartın'ın h•len Merkez, Amasra, Ulus ve Kurucuşile olmak üzere 4 ilçesi, Arıt, Kozcağız, Kumluca ve Abdipaşa beldeleriyle birlikte 9 belediye, 262 köyü vardır (Çalışkan, 2019, 414).



Kurucaşile, Bartın merkezine 52 km uzaklıkta Karadenize kıyısı bulunan bir ilçe olmakla birlikte. Kuzeyinde Amasra ve Karadeniz, Güneyinde Bartın'a bağlı Arıt yöresi, Doğusunda Cide, Batısında Amasra olan ilçe, kuzeydoğusu zeytin ve sandal burunları ile kenarlıklı koylar üzerine inşa edilmiştir. İlin yüzölçümü 2.330 m²'dir. Arazi yapısı engebeli ve tarım açısından elverişli değildir. Tarihi adı, "Uç halkı" anlamına gelen Kromna'dır. İlyada'da belirtilen Paphlagonia bölgesinde Amasra'yla aynı kaderi paylaşan antik kentlerimizdendir. Başlıca en eski yerleşim merkezi olarak da Tekke köyü bilinir.

Kurucaşile ve birer balıkçı köyleri olan Tekkeönü ve Kapısuyu; Osmanlı Donanmasının Kalyon ihtiyaçlarını karşılayan Tersaneler diyarıdır. Bugün de babadan oğula öğretilerek günümüze ulaşan ahşap yat ve tekne yapımıcılığıyla bu geleneği sürdürmektedir. Kurucaşile'de geçmişi günümüze taşıyan tarihi ve folklorik değerler yanında, birbirinden ilginç turizm aktivitelerine olanak sağlayan; Kurucaşile, Tekkeönü, Kapısuyu, Karaman ve Çambu koyları, Gölderesi Şelalesi, Kümes-Akkaya Perikayaları, Kanyon ve Düdeni olağanüstü güzellikler sergiler.

Tarihi, kültürel bir yapıya sahip olan Bartın'ın ilçelerinin çoğunda bu zenginliği görmek mümkündür. Onlardan biri olan Kurucaşile, gerek kültürel değerler gerekse de endüstriyel ham maddeler açısından zengin bir tarihe ve konuma sahiptir. Bölgenin ilk halkının Paflagon hattından gelen ve Hititler döneminde yaşayan Pala ve Kaşkalar olduğu düşünülmektedir. Daha sonra bu bölgede Fenikeliler, Kayralar ve Akalar görülmektedir.

Çeşitli kaynaklarda 3000 yıllık bir geçmişe sahip olan ilçenin, Fenikeliler olmak üzere, Miletos ve Megara denizcileri tarafından İlk Çağlarda kurulmuş olan Kromna adlı bir yer olduğu belirtilmektedir. Roma, Bizans ve Ceneviz hakimiyetinden sonra bölgede görülen ilk Türk komutanı Kutalmışoğlu Süleyman Bey komutasındaki Kara Tiğ'in'dir. Yıldırım Beyazıt 1395 yılında bu bölgeyi Candaroğulları'nın elinden alarak Osmanlı topraklarına katmıştır. Cumhuriyeti'nin ilanından 1957 yılına kadar Bartın ilçesine bağlı bucak olarak kalan Kurucaşile, 27 Haziran 1957 tarihli ve 9644 sayılı Resmi Gazete'de yayınlanan ve 19 Haziran 1957 tarihli 7033 sayılı yasa ile bir ilçe haline gelerek Zonguldak iline bağlanmıştır. 1991 yılında Bartın'ın il yapılmasıyla beraber Bartın'ın ilçesi olmuştur (URL-1).

2. Bartın Geleneğinde Taş Sac Yapımının Tarihi ve Fonksiyonları

Gelenek, nesilden nesile aktararak gelen değerler bütünüdür. Toplumsal hayatı şekillendiren geleneklerin geçmişten günümüze değin çeşitli alanlarda varlığını görmek mümkündür. Ekici, gelenek terimi için; "Eskiden beri devam edip gelen, gayri resmi yol ve yöntemlerle kazanılan ve kuşaktan kuşağa aktarılan ve zamanın ihtiyaçlarına göre her kuşakta belli ölçüde bireysel yaratıcılığa ve değişmeye ve de gelişmeye izin veren bilgi, hareket ve materyal ürünleri üretme ve kullanma tarzı şeklinde tanımlamak mümkündür" der (Ekici, 2004, 18). Bartın kültüründe önemli bir yere sahip olan ve nesilden nesile, babadan oğula aktararak gelen "taş sac yapımı" bu bağlamda ele aldığımızda bir gelenektir ve de geleneğin zanaat haline dönüşmüş şeklindedir.

Kurucaşile'nin Karaman Köyü'nde yöre insanları tarafından yapımı devam ettirilen "taş sac yapımı" geçmişten günümüze etkisini kısmen kaybetmiş olsa da kullanım alanları açısından çeşitlenerek gelmiştir. Taşın gelenek içindeki tarihi tam olarak bilinmemekle birlikte üç asırdan beri devam ettiği kaynak kişiler tarafından tahmin edilmektedir. Başka bir bilgi ise 150 yıllık bir gelenek olduğu yönündedir. Geleneğin çok eski bir zaman diliminde başladığını, fakat tarihsel süreç olarak kesin bir bilginin mevcut olmadığını teyit ettik. Maden, Kastamonu ve Bartın arasında yer alan Karaman köyünde çıkartılmakta ve farklı noktalarda işlenmektedir. Dağdaki kayalardan çeşitli aletlerle kesilen ve ustaların kendi atölyelerinde işlediği bu taşın hammaddesinin Kuvars kumtaşı olduğu bilinmektedir. Taş sadece bu yöreye özgü özel bir taş olup, başka yerlerde bulunmamaktadır. Taş, kil ve cam karışımından oluşan volkanik bir taştır. Sahip olduğu bu özel yapı sayesinde işlemden geçirilen daha sonra neminin çıkması için ağır ateşte pişirilen taş, bu sayede hızlı ısınma ve ısıyı hemen iletme açısından oldukça sağlam bir hale gelir. Ustalar, taşın uzun ömürlü şekilde kullanılabilmesi için sudan uzak olması gerektiğini söylemektedir (K.Ş.-1, K.Ş.-2). Örneğin; süs taşları için kullanılan taşların yanı sıra işlendikten sonra farklı şekillerde



kullanılan taş araç gereçler de bulunmaktadır. Bu araç gereçlerden bazıları da mutfak kültürümüz içinde mevcuttur.

Taş sac yapımı, ilk zamanlar ocak / fırın taşı olarak kullanılırken daha sonraları çeşitli alanlarda kullanılmaya başlanmıştır. Geçmişe dönüp baktığımızda kullanım alanları kısıtlı olan bu taş, zamanla çeşitlenmiş ve günümüzde bu kullanım alanları mutfak ile sınırlı kalmamış, sağlam bir taş olduğu için artan ve yanlış kesilen parçalar ev içi ve ev dışı yerlerde kullanılmaya başlanmıştır. Örneğin; kaynak kişi Mustafa Kayık'tan alınan bilgiye göre, sac yapılırken kopan parçalar evin bahçe kısmı için kullanılmaktadır. Patika yol yapımı veya ulaşım için yol yapımında, ev için bahçe düzenlemesinde, bir nevi dolgu malzemesi olarak kullanılmaktadır. Taşın oldukça sağlam bir yapıda olması onu yemek dışındaki alanlarda da gönül rahatlığıyla kullanmaya olanak sağlamıştır. Dolgu olarak kullanılan bu malzeme, çamurlaşmaz aksine betonlaşır ve doğal beton gibi olur. Beton gibi sağlam olan taş bu şekilde değerlendirilmektedir (K.Ş.-1). Taş, yöre için sosyo-kültürel ve sosyo-ekonomik açıdan oldukça önemli bir yere sahiptir. Çok eski tarihlerden beri devam ettiği düşünülen bu taşın çağın ihtiyaçlarına ve tüketim alışkanlıklarına göre farklılaştığını görmekteyiz.

Kuşaktan kuşağa babadan oğula geçen bu meslek dalı zamanla önemini kaybetmiştir. Eskisi kadar revaçta olmasa da çok az sayıda usta ile gelenek devam etmektedir. Geleneğin eskiye nazaran değer kaybetmesinin başlıca sebepleri; zor ve zahmetli olması, yeteri kadar teşvik almaması, çırak yetişmemesi, alınan ücretin az olması gibi birçok sebep sayılabilir. Bölgenin göç vermesi ve gençlerin de bu mesleğe ilgi duymamasının büyük bir payı var. Alınan ücretin köyde geçimini sağlayan insanlar tarafından az bulunması onları farklı alanlarda iş imkânı bulmaya itmiştir.

Hammadde, maden ocaklarından temin edilmektedir. Ocak dedikleri bu alanlar taşın çıkartıldığı yerler olmakla birlikte yerleşim yerlerinden oldukça uzak bir mesafede yer almaktadır. Her ustanın kendi ocağı olduğu bilinmektedir. Kimse kimsenin alanına girmemekte ve farklı noktalarda iş birliği olmadan bireysel olarak çalışılmaktadır. En yakın maden 35-40 km, bu yüzden ulaşım epey zahmetlidir. Eskiden madene ulaşmak için binek hayvanlar kullanılırken, günümüzde tarımda kullanılan patpat araçları kullanılmaktadır. Yolların dar ve engebeli olması sadece bu aracın kullanılmasına olanak sağlamaktadır. Ulaşım sağlandıktan sonra pergel ile kalıbı çizilen taş saclar yaklaşık 20-25 dakikalık sürenin sonunda ocaktan çıkartılıp işlem görecek alana taşınır. Madenden 10-15 santim kalınlıkta kopartılan bu taşlar, yarım saat kaba yontma işlemi yapıldıktan sonra 10 dakika gibi bir süre zarfında da ince yontma işlemi yapılarak bu kalınlık iki santime kadar düşürülür. Fakat bu taşın kesilip çıkarılması esnasında oldukça dikkatli olmak gerekmektedir. Aksi takdirde taş kendini bırakmaz veya biçimsiz bir şekilde çıkarılmış olur. Biçimsiz olan taşlardan daha küçük çaplı saclar yapılırsa da çok tercih edilmediği için taşın çıkarılma aşaması dikkatli ve özenli bir şekilde usta tarafından yapılmalıdır. Yontulup inceltilen taş, daha sonra üzerindeki izleri kaybetmek ve pürüzsüz hale getirmek için iyice zımparalanır. Daha sonra ağır ağır yanan fırına atılır, ısındıktan sonra ateşin üzerinden alınır, yağlanıp tekrar fırına atılır. İyice ısınan sac, buharı çıktıktan sonra sertleşir ve hazır hale gelir. Bu işlem ıslak olan sacın kurummasını ve sertleşmesini sağlar. Yaz mevsiminde ise güneş altında bırakılan saclar, güneş ışığı ile kurutulmaktadır. Kurutulan ürün böylece satılacak duruma getirilir (K.Ş.-2, K.Ş.-3).

3. Taş Sac Yapımının Kullanım Alanları ve Pazarlanması

Genellikle Karadeniz bölgesinde çıkarılan taş saclar, yapım aşamasından tüketiciye ulaşana kadar ona yakın işleminden geçmektedir. Bunlar; pergel ile kalıp çizimi, kesmesi, çivi balyoz ile koparması, kabası, baltalaması, yüzlemesi, daha sonra kıyı kısımlarının düzeltilmesi, tekrar yontması ve kazması, durutması şeklindedir. Birçok işleminden geçen sac, daha sonra tüketicinin isteği doğrultusunda kullanım alanına göre şekillendirilmektedir. Çok önceleri sadece ocak / fırın taşı olarak kullanılan sac, günümüzde çok çeşitli alanlarda kullanılmaktadır (K.Ş.-2).

Kullanım alanlarına baktığımızda ise, önceleri yufka ve ekmek yapımında kullanılan sacın, günümüzde balık, tavuk, mangal için yapılan sacların yanında sulu yemekler ve güveç için de



farklı şekillerde yapılan saclar mevcuttur. Aynı zamanda davlumbaz ocaklar üzerine yapılan saclar çok olmakla birlikte, bunlara rağbet oldukça fazladır. Sacların yapımı kadar kullanımı da çok önemlidir. Yüksek sıcaklık ile kurutulan ve sıkıştırılan bu taşların, temizlenmesi kolay olmakla birlikte dikkat edilmesi gereken bazı hususlar da vardır. Bunlar; sac temizliği, su ve kimyasal maddeler ile yapılmamaktadır. Çünkü; su ile temas edildiği takdirde sacın gözenekleri açılmakta ve sırlaşma özelliğini kaybetmektedir. Bunun için özel bir bez yapılır, buna sürgüç denilmektedir. Sürgüç denilen bu bez yağ ile ıslatılır ve sac her kullanımdan sonra bu yağlı bez ile temizlenir (K.Ş.-3).

Taş sacın kullanım alanlarının çeşitlenmesi ekonomik anlamda bir canlanmaya vesile olsa da yine de istenilen düzeyde değildir. Kış mevsimi şartlarının olumsuzluğu ve maden ocağının yerleşim yerine uzak olmasından dolayı ustalar, kış için hazırlık olarak madenden daha önceden kesip hazırladıkları taşı evlerinde işlemekte ve kışın talep olduğu takdirde bunu tüketiciye ulaştırmaktadır. Kış için her ne kadar hazırlık da yapılsa satış istenilen düzeyde olmamaktadır. Üretimi dört mevsim yapılan sacların en çok satış alan ayları, mart ayından başlayıp yaz aylarına kadar süren dönemdir. En çok satış da ilkbahar ve yaz aylarında olmaktadır. Bunun asıl sebebi ise, turistik bir bölge olan Bartın'ın tarihi ve kültürel yapısı, yani kışın yurt dışında ve şehir dışında yaşayan insanların yazın tatil ve ziyaret maksadıyla geldikleri bu bölgenin üretimini belli bir süre de olsa canlanmasına vesile olmasıdır.

İşlemden geçen ve kullanıma hazır hale gelen saclar, genellikle üretilen yörede satılmaktadır. Karaman köyünde hem üretim yapılmakta hem de aynı yerde satılmaktadır. Yol güzergâhı üzerinde olan köy, yurt içi ve yurt dışından gelen insanların dikkatini çekmekte ve yine aynı kişiler tarafından sipariş üzerine alıcısına ulaşmaktadır. Yöre dışına satış başka insanların arz ve taleplerine göre şekillenmektedir. Onun dışında ustalar tarafından kargo yolu ile satış yapılmamaktadır. Ağır ve kırılabilir özelliğinden dolayı tüketici bizzat ürünü yerinden kendi almaktadır.

İşlenmemiş ürünler talebe göre sadece merkeze gönderilmektedir. Ürünü almak için kişiler kendi imkânları dâhilinde ustalarla iletişim kurmaktadır. Merkeze gönderilen işlem görmemiş taş saclar oradaki ustalar tarafından işlemden geçmekte ve kurutma işlemi için fırınlara verilmektedir. Hazır hale gelen ürün daha sonra ocak ve fırınlar için hazırlanmakta veya talebe göre soba ve davlumbaz üzerine geçirilmektedir. Merkezde satışı yapılan sac, kullanım alanı itibari ile genellikle bu şekilde isteğe göre yapılmaktadır.

Sağlık açısından herhangi bir sakıncası olmayan saclara rağbet oldukça fazladır. Sacda pişirilen yiyecekler, hiçbir şekilde duman ve ise maruz kalmaz. Bu yüzden daha sağlıklıdır ve genelde yurt dışına ihraç edilmektedir. Yurt dışında büyük ilgi görmesinin temel sebebi tatil için yurda dönen vatandaşlar sayesinde olmaktadır. Son dönemlerde ülkemizde de ilgi görmeye başlamıştır. Tamamen el işçiliği olmasına rağmen fiyatlar gayet uygundur, fakat yapan usta için bu ürünün emeğinin karşılığı oldukça azdır.

Sonuç

Bartın ilinin, Kurucası ilçesinin, Karaman köyünde, zorlu bir emeğin ürünü olarak, kullanım aşamasına gelene kadar sabır ve bin bir güçlük isteyen taşın, sac olma serüveni ve ekmeğini taştan çıkaran ustaların ekmek kapısıdır. Bartın kültüründe maddi kültürün yeri oldukça önemlidir. Sosyo-ekonomik ve sosyo-kültürel açıdan birbiriyle orantılıdır. Bartın'ın tarihi yapısı ve turizm açısından canlı olması bu geleneğin sürdürülebilirliği açısından önemli bir gelişmedir. Bu meslek dalında aktif olarak 6 usta bulunmakta, bunların da en yaşlısı 65, en genci de 26 yaşında olup halen çıraklık yapmaktadır. Köyde bu mesleği bilip çalışmayanların sayısı da oldukça fazladır. Fakat sektör yine de genel manada gerileme eğilimindedir. Geçmişten günümüze kuşaktan kuşağa aktararak gelen bu meslek dalı eskiye oranla kullanım alanlarına göre çeşitlenmiş olsa da geleneğin ustaları çırak yetiştiremedikleri için gelenek yavaş yavaş bitmek üzeredir. Mesleğin zor ve çalışma alanlarının zahmetli olması, emek gerektiren bir iş olması, çalışma sigortasının olmaması ve geçinmek için alınan fiyatların yeterli olmaması yeni nesilin bu



meslek dalına yönelmemesi, son zamanlarda bölgenin dışarıya göç vermesi başlıca önemli ve etkili nedenlerdendir.

Ustalar bu konuda yeterli teşvik yapılmadığını ve yerel yönetimin konuya yeteri kadar önem vermediğini, eskisi gibi pek kimsenin ilgilenmediğini ve mesleğin taş sac yapımı ustaları vasıtasıyla bugünlere kadar belli bir düzeyde geldiğini, bunun yanında yapılan tanıtımların yetersiz olması ve insanların ürün hakkındaki bilgisizliği, diğer zanaat dallarında olduğu gibi çırak bulamama, o yörede yaşayan insanların sürekli dışarıya göç vermeleri, ürünün değerinin altında satılması ve ustalar arasında birliğin tesis edilememesi gibi başlıca problemlerden şikâyetçilerdir.

KAYNAKÇA

Yazılı Kaynaklar

Ekici, Metin (2004). *Halk Bilgisi (Folklor) Derleme ve İnceleme Yöntemleri*. Ankara: Geleneksel Yayınları.

Erol Çalışkan, Şerife Seher (2019). Bartın' da Düğün Geleneklerinin Dünü ve Bugünü. *Teke Dergisi*, S. 8/1, s. 413-445.

Teke, Tuğba- Çalışkan, Şerife Seher (2018). Geçmişten Günümüze Devrek'te Bastonculuk Geleneği. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi / The Journal of International Social Research*, C. 11, S. 56, s. 95-100.

URL-1: <https://tr.wikipedia.org/wiki/Kuruca%C5%9Ffile> (Erişim Tarihi: 12.03.2020)

Sözlü Kaynaklar

K.Ş.-1: Mustafa KAYIK, 1972, İlkokul Mezunu, Karaman Köyü (Maden Ustası- 18.11.2019)

K.Ş.-2: Hüseyin YEDEK, 1977, Ortaokul Mezunu, Karaman Köyü (Maden Ustası- 18.11.2019)

K.Ş.-3: Temel ÇELİK, 1956, İlkokul Mezunu, Karaman Köyü (Maden Ustası- 18.11.2019)

K.Ş.-4: Özkan ÇELİK, 1991, Ortaokul Mezunu, Karaman Köyü (Maden Ustası- 18.11.2019)

K.Ş.-5: Ufuk ÇELİK, 1984, İlkokul Mezunu, Karaman Köyü (Maden Ustası- 18.11.2019)

EKLER



Foto 1: Maden ocağı, taşın çıkarıldığı yer.



Foto 2: Pergel ile kalıp çizimi



Foto 3: Pergel ile çizilen kalıp kesilir.



Foto 4: Kesilen kalıbın kenarlarına çivi balyoz takılır



Foto 5: ivi balyozların kalıbın etrafına çakılmasıyla kalıp çıkartılır.



Foto 6: Taşın üstüne su dökülerek inceltme işlemi yapılır, daha sonra zımparalanır.



Foto 7: Pürüzsüz hale getirilen taş, ağır ağır yanan fırına atılır.



Foto 8: Taş sacın kullanım alanları (güveç, ızgara, ocak).