

T.C.
ANKARA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
HALKBİLİM ANABİLİM DALI

BELLEKTEKİ İZLERİYLE EL SANATLARININ DÖNÜŞÜMÜ
“KASTAMONU EVRENYE BIÇAĞI”

Yüksek Lisans Tezi

Ebru KİPAY

Ankara-2012

T.C.
ANKARA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
HALKBİLİM ANABİLİM DALI

BELLEKTEKİ İZLERİYLE EL SANATLARININ DÖNÜŞÜMÜ
“KASTAMONU EVRENYE BIÇAĞI”

Yüksek Lisans Tezi

Ebru KİPAY

Tez Danışmanı

Prof. Dr. M. Muhtar KUTLU

Ankara-2012

T.C.
ANKARA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
HALKBİLİM ANABİLİM DALI

BELLEKTEKİ İZLERİYLE EL SANATLARININ DÖNÜŞÜMÜ
“KASTAMONU EVRENYE BIÇAĞI”

Yüksek Lisans Tezi

Ebru Kipay

Tez Danışmanı

Prof. Dr. M. Muhtar KUTLU

Tez Jürisi Üyeleri

Adı ve Soyadı

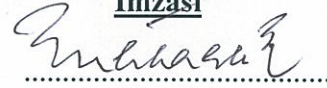
Prof. Dr. M. Muhtar KUTLU

Yard. Doç. Dr. Rüstem BOZER

Yard. Doç. Dr. Melike KAPLAN

Tez Sınavı Tarihi / 19.06.2012

İmzası







İÇİNDEKİLER	Sayfa
İÇİNDEKİLER	i
ÖNSÖZ	iii
FOTOĞRAF ve ŞEKİLLER LİSTESİ	vi
1. BÖLÜM GİRİŞ	1
1.1.Konu.....	2
1.2.Amaç.....	2
1.3.Önem.....	3
1.4.Yöntem ve Teknik.....	4
2. BÖLÜM KAVRAMSAL ve KURAMSAL ÇERÇEVE	8
2.1. Sanat, Zanaat, El Sanatı, Halk Sanatı.....	8
2.2. Maddi Kültür.....	17
2.3. Bellek ve Bellek Çalışmaları.....	21
3. BÖLÜM ALAN ARAŞTIRMASI: EVRENYE BIÇAKÇILIK GELENEĞİ VE EVRENYE BIÇAĞI	26
3.1.Araştırma Alanının Tarihçesi: Kastamonu Kent Tarihi ve El Sanatları.....	26
3.2.Araştırma Alanı: Dibek Köyü Bıçakçılar Mahallesi.....	30
3.3.Alan Çalışması ve Araştırmacı.....	49
3.4.Bir Maddi Kültür Ürünü Olarak Evrenye Bıçağı.....	57
3.4.1.Evrenye Bıçağının Yapım Aşamaları.....	57

3.4.2.Evrenye Bıçağının Türleri.....	70
3.4.3. Evrenye Bıçağının Sapları ve Süsleri.....	76
3.4.3.1. Sap Türleri.....	76
3.4.3.2. Bıçağa Vurulan Süsler.....	78
3.4.4. Ustalar ve Körükleri.....	83
3.4.4.1.Okloğ Mehmet Usta'nın Körüğü.....	87
3.4.4.2. Muhtarın Mehmet Usta'nın Körüğü.....	92
3.4.4.3. Mustanın Mehmet Usta'nın Körüğü.....	98
3.4.4.4. Kâzım Usta'nın Körüğü.....	103
SONUÇ ve DEĞERLENDİRME.....	119
KAYNAKÇA.....	135
ÖZET.....	141
SUMMARY.....	142

ÖNSÖZ

Bu gibi çalışmalarda, önsöz aslında her zaman en son yazılan kısımdır. Çünkü bu, başından baktığımızda sonunu görebildiğiniz bir yolculuk değildir. Sonucu ancak umabilirsiniz ama başınıza yol boyu neyin geleceğini kestirmenin imkânı yoktur. Benim yüksek lisans yolculuğum da aynı bu şekilde gelişti. Heyecanla başladım, umutla okudum, terleyerek öğrendim. Keyifli ve öğretici olduğu kadar zorlayıcıydı da aynı zamanda. Ama köyde sıklıkla dedikleri gibi; *Emek olmadan yemek olmuyor*. Yaz sıcağında, ustalar ve köyün diğer sakinleri kadar ben de terledim, bir yandan öğrencisi olduğum köylerini tanımaya çalışırken, bir yandan da kopmayan bağlar kurduk. İçinde olmaktan sıkıldığım, bocaladığım, anlamakta zorlandığım şeylerin yanı sıra, dünyaya bakışımın yeniden şekillendiği, coşku ve umut veren birçok şey de yaşadım. Onun için ilk teşekkür etmem gerekenler; beni köyelerine, yaşantılarına, evlerine, köruklerine ama en çok da gönüllerine kabul ettikleri için Bıçakçılar Mahallesi'nin sakinleridir. Alan çalışması bittiğinden bu yana hepsiyle halen görüşmekten, onların 'Ankara'daki kızı' olmaktan duyduğum mutluluğu tarif etmeme imkân yok.

Sevgili arkadaşım Julia VÖLKER, çalışmam süresince varlığıyla ve dostluğuyla beni devamlı motive etti ve her zaman bana güç verdi. Aynı şekilde arkadaşlarım Adnan TUNÇ ve Soner DAŞDEMİR de çalışma boyunca bana destek oldular ve dostluklarını benden esirgemediler. Onların yol arkadaşlığı olmadan bu süreç nasıl tamamlanırdı bilmiyorum.

Arkadaşım Umut SAĞESEN ile Henry GLASSIE'nin antropolojik olduğu kadar edebi derinliği de olan kitabının satırları asında gezinirken, kimi zaman dilini anlamakta zorlandık, kimi zaman yaptığı göndermelerin inceliğine şaşırıldık ama çoğunlukla Glassie'ye hayran kaldık. Çevirileri yaparken yanımda olduğu için Umut'a sonsuz teşekkür ederim, çalışmada kullanılan çevirilerin yapılması onun sayesinde keyifli bir serüvene dönüştü.

Aralıksız çalışırken, yoğun bir biçimde işimle uğraşırken en çok ailemi ve sevdiklerimi ihmal ettim. Onları ihmal etmemi kenara koydular ve el birliğiyle beni desteklediler, hem maddi olarak hem de manevi olarak. Varlıklarıyla gönlüme ferahlık veren, sıkıntıya düştükçe beni her seferinde yerden kaldırıp yeniden inşa eden, bana kimi zaman benden fazla güvenip inanan ailem; annem Hayriye KIPAY, ablam S.Serap KIPAY, teyzem Sevim ÖZDEMİR, eniştem Selahittin ÖZDEMİR, kuzenlerim Zeynep, E. Volkan ve İlknur ÖZDEMİR ve kardeşim Safiye G. YAZIMCI'ya teşekkürün en büyüğünü borçluyum. Yürümekten yorulduğumda bana el verdiler ve onların varlığıyla güç buldum. Dilerim bir gün bu iyiliklerini onlara geri verme şansım olur.

Halkbilim yolculuğumun başından itibaren, öğrendiğim her şeyi borçlu olduğum hocalarım yani akademik aileme, en çok da danışman hocam Prof. Dr. M. Muhtar KUTLU'ya ne kadar teşekkür etsem azdır. Okula başladığım günden bu güne büyümemde, değişmemde, öğrenmemde en çok da bugün başka bir insan olmamda katkıları çok büyüktür. Yolumda, günün birinde, yeni kuşağın halkbilimcilerini

emanet etmekten çekinmeyecekleri ellerden biri olmanın umuduyla yürüyorum.
Bilmediklerim benim kusurum, bildiğim her şey onların eseridir. Sonsuz teşekkürler.

FOTOĞRAF ve ŞEKİLLER LİSTESİ

<u>Fotoğraf</u>	<u>Sayfa</u>
Fotoğraf 1: Bıçakçılar Mahallesi tabelası.....	31
Fotoğraf 2: Kâzım Usta'nın körüğünden köy meydanı ve körükler.....	33
Fotoğraf 3: Kâzım Usta'nın körüğü.....	35
Fotoğraf 4: Şişeci Mustafa'nın körüğü.....	36
Fotoğraf 5: Mustanın Mehmet Usta, yapacağı bıçak için araba makasından Şişeci Mustafa'nın yardımıyla parça kesiyor.	58
Fotoğraf 6: Parça kesme işlemi (detay)	58
Fotoğraf 7: Mehmet Özdemir yıldız köseresinde bıçak parlatıyor.....	60
Fotoğraf 8: Kâzım Usta düzeltereği boynuzları ısıtıyor.....	61
Fotoğraf 9: Kâzım Usta boynuz düzeltiyor.....	62
Fotoğraf 10: Kâzım Usta ısıtılmış boynuzun kabasını alıyor.....	63
Fotoğraf 11: Kâzım Usta el matkabını kullanıyor.....	64
Fotoğraf 12: Okloğ Mehmet Usta sapa çivi çakıyor.....	65
Fotoğraf 13: Okloğ Mehmet Usta sapla namlu arasına bakır çakıyor.....	65
Fotoğraf 14: Muhtarın Mehmet Usta'nın hazırladığı kınalar.....	65
Fotoğraf 15: Kâzım Usta iskarpela ile sap oyuğunu açıyor.....	66
Fotoğraf 16: Kâzım Usta kınayı tarak demiri ile oyuyor.....	66
Fotoğraf 17: Muhtarın Mehmet Usta kınayı yontarak son halini veriyor.....	67
Fotoğraf 18: Kâzım Usta kınaya kiraz bilezik takıyor.....	68
Fotoğraf 19: Kâzım Usta kına yapıyor.....	69
Fotoğraf 20: Okloğ Mehmet Usta sap takıyor.....	69

Fotoğraf 21: Soldan üç bıçak üç farklı büyüklükte kasap bıçağı, en sağda ise boynuz saplı eğri bıçak.....	70
Fotoğraf 22: Sol başta sivri bıçak, ikincisi küçük ekmek bıçağı, üçüncü çatal saplı eğri bıçak. En sağdaki ise mutfak bıçağı veya küçük et bıçağı.....	70
Fotoğraf 23: Çatal (kıvrık) sap.....	71
Fotoğraf 24: Çifte.....	71
Fotoğraf 25: Orta boy kasap bıçağı.....	72
Fotoğraf 26: Küçük boy ekmek bıçağı.....	73
Fotoğraf 27: Sivri bıçak.....	74
Fotoğraf 28: Eğri bıçak.....	75
Fotoğraf 29: Düz sap (detay).....	76
Fotoğraf 30: Kıvrık sap (detay).....	77
Fotoğraf 31: Oluk örnekleri.....	79
Fotoğraf 32: Çift baklava desenli nakkaş.....	80
Fotoğraf 33: Tek baklava desenli nakkaş.....	80
Fotoğraf 34: Sırt süsü.....	81
Fotoğraf 35: Kıvrık bıçak üzerinde, uç kısmın inceltilerek süslenmesi örneği...	81
Fotoğraf 36: Sivri bıçak üzerinde sırtın inceltilerek süslenmesi örneği.....	81
Fotoğraf 37: Kâzım Usta süs vuruyor.....	82
Fotoğraf 38: Mustanın Mehmet Usta'nın körüğü.....	84
Fotoğraf 39: Okloğ Mehmet Usta'nın körüğü.....	87
Fotoğraf 40: Okloğ Mehmet Usta körüğünde bıçaklarına sarı yapıyor.....	88
Fotoğraf 41: Okloğ Mehmet Usta'nın yaptığı kına.....	90
Fotoğraf 42: Okloğ Mehmet Usta'nın bıçağı.....	90

Fotoğraf 43: Okloğ Mehmet Usta'nın bıçağından sırt sürü detayı.....	90
Fotoğraf 44: Okloğ Mehmet Usta'nın babası Tahsin Usta ve annesi.....	91
Fotoğraf 45: Muhtarın Mehmet Usta ve Oğlu Furkan, araba makasından parça kesiyorlar.....	92
Fotoğraf 46: Küçük Mesut kendi başına hareket edebildiği andan beri körük onun yaşam alanının bir parçası.....	93
Fotoğraf 47: Başından sonuna her şeyini Furkan'ın yaptığı ilk bıçak.....	94
Fotoğraf 48: Mehmet Usta kınayı eğeden geçirirken Furkan zımparalıyor.....	95
Fotoğraf 49: Muhtarın Mehmet Usta sipariş aldığı ekmek bıçaklarının gürgen sapını törpülüyor.....	96
Fotoğraf 50: Mustanın Mehmet Usta'nın "iki yüz elli yıldan eskidir" körüğü...	98
Fotoğraf 51: Mustanın Mehmet Usta dövmek için demir ısıtıyor.....	98
Fotoğraf 52: Mustanın Mehmet Usta'nın bıçağı.....	99
Fotoğraf 53 – 54: Mehmet Usta köyün en parlak ve sağlam çeliğinden olan bıçaklarına sap takıyor.....	100
Fotoğraf 55: Mustanın Mehmet Usta'nın bıçağına vurduğu damga (detay).....	101
Fotoğraf 56: Kâzım Usta'nın körüğü.....	103
Fotoğraf 57: Kâzım Usta ve eşi Fatma Hanım bıçak dövüyorlar.....	103
Fotoğraf 58: Türkeli pazarında Kâzım Usta'nın tezgâhı.....	105
Fotoğraf 59: Kâzım Usta'nın bıçağı.....	107
Fotoğraf 60: Kâzım Usta Türkeli pazarında.....	110
Fotoğraf 61: Eski ve yeni Evrenye bıçakları.....	127

Şekil 1:Kastamonu haritası.....	26
Şekil 2: İnebolu, Evrenye ve Dibek Köyü haritası.....	29
Şekil 3: Köyün krokisi (Bilgisayar ortamında çizim: Zeynep Özdemir).....	31
Şekil 4: Körüğün krokisi	85

1. BÖLÜM: GİRİŞ

Bu çalışmada Evrenye bıçağının anlam haritası çizilmeye çalışılmıştır. Bunun için, hem Kastamonu'nun hem de özelde İnebolu'nun ve köyün tarihi arka alanına bakmak bize şimdinin anlamını verdiği için önemli olduğundan, önce bölgenin tarihine ve geçmiş günlere dair anlatılara odaklanılmıştır.

Çalışmanın birinci bölümünde araştırmanın konusu, amacı, önemi, araştırmanın yöntemi ve bu yönteme ait teknikler açıklanmıştır.

İkinci bölümde, çalışmanın kavramsal ve kuramsal çerçevesi çizilmeye çalışılmış, çalışmada kullanılan terimlerin ve tercih edilen etnografik perspektifin açıklanmasına çalışılmıştır.

Üçüncü bölümde ise bıçak ve ustaların hayatları ile ilgili geçmişi, şimdiki ve geleceği bir arada görmemizi sağlayan alan araştırması kısmına yer verilmiştir. Bu bölümde, araştırma alanının tarihçesi, Kastamonu, İnebolu İlçesi, Dibek Köyü Bıçakçılar Mahallesi'nin sosyal ve fiziki koşulları ve Evrenye bıçağının yapım aşamaları, yapım teknikleri ve onu farklı kılan detaylar irdelenmiş, bölüm sonunda da Evrenye bıçağının icracısı olan ustalar ve onların gözüyle bıçak anlatılmıştır.

Sonuç ve değerlendirme bölümünde ise bıçağın hikâyesi ve anlamının ana yurdu olan ustaların belleğinde ve anlam dünyalarındaki yeri ile alıcısının gözünde ne ifade ettiği değerlendirilmeye çalışılmıştır.

1.1. Konu

Bu çalışmanın konusu; zengin bir el sanatları geçmişi olan Kastamonu'da, günümüze kadar ulaşabilmiş geleneksel el sanatları içinde Evrenye Bıçakçılığı ve bu sanatı icra eden ustalardır. Çalışma bir yandan bu ustaların gözünden ve belleklerindeki izlerinden yaşadıkları köyün sosyal ve ekonomik dinamiklerinin zaman içindeki dönüşümüne bakarken, öte yandan köydeki bıçakçılık geleneğine, bıçakların yapım süreçlerine ve özelliklerine odaklanmıştır.

1.2. Amaç

Çalışmanın amacı, sadece yapılan işi değil, o işi hayatının merkezine almış ustalarını (zanaatkârlarını) da önemseyerek; bir yandan halen tamamı el işçiliğiyle yapılan Evrenye bıçağının etnografyasını yapmak, öte yandan toplumsal değişim süreçlerini ve bu sürecin zanaata etkisini ustaların gözünden ve belleğinden izlemektir.

Bu kapsamda çalışma şu sorulardan yola çıkmıştır;

1. Maddi kültür ürünü olarak bıçağa bağlamsal perspektiften bakıldığında ürünün geçtiği süreçler nelerdir?
2. Evrenye'de halen devam etmekte olan bıçakçılık gerek yapım süreçleri, gerek malzeme gerekse de ekonomik getirisi bakımından bir değişiklik göstermekte midir?
3. Evrenye bıçağı ustaları, alıcıları ve köyün yerli halkı için geçmişte neler ifade ediyordu, şimdi durum nasıldır?

4. Bıçağı şekillendiren ustaların bıçakla şekillenen hayatlarına bakıldığında yaptıkları iş hayatlarının neresinde durmaktadır ve ustanın kişisel katkısı ne gibi farklılıklara neden olmaktadır?

1.3. Önem

Günümüzde, geleneksel sanatlar, el sanatları veya halk sanatları konusunda pek çok çalışma bulunmaktadır. Bir yörenin ünlü bir el sanatı pratiğinin tekniklerini derinlemesine gözler önüne seren bu çalışmaların her biri, halkbilim literatürüne sağladıkları katkı bakımından eşsizdirler. Her bir çalışmada bahsi geçen el sanatları ürününün malzeme bileşenleri, yapılış teknikleri, pazarda buldukları (veya artık bulmakta zorlandıkları) yer ve bulunduğu alıcı için önemi gibi çeşitli detaylara yer verilirken, o ürünü meydana getiren ustanın varlığı üzerinde durulmamaktadır. Ustanın yaptığı işe kendinden kattıkları, yaşantısı, içinde bulunduğu sosyal şartlar ve çevre, kısacası ustanın varlığıyla birlikte her bir el sanatı ürünü bir “biriciklik” kazanmaktadır. Kavramsal çerçeve bölümünde daha derinlemesine tartışılacağı gibi, ürünün yapılışında ve malzemelerindeki kalite kadar ustanın kim olduğu, sanatını nasıl icra ettiği, gündelik yaşantısı ve özgeçmişi, ürünün kendisini direkt olarak etkilemektedir. Dolayısıyla, bu çalışma, el sanatları dendiğinde sadece ürünün akla geldiği bir bakış açısına, ustanın varlığını içerir biçimde ek yapma çabası nedeniyle yukarıda sözü edilen diğer çalışmalardan farklılık arz etmektedir.

Bununla birlikte, çalışmanın literatür taraması aşamasında görülmüştür ki; hem Türkiye’de hem de özel olarak Kastamonu’da demircilik ve bıçakçılık üzerine yapılmış çalışmalar az sayıdadır. Kastamonu tarihçesine ulaşmak için önem arz eden

kaynaklardan Vilayet Salnameleri¹ ve Şer'iyeye Sicilleri² gibi kaynaklarda, el sanatları bahsi geçtiğinde yalnızca bakırcılık ele alınmış, kent merkezinde bıçakçılar olduğuna ise kısaca değinilmiştir³. Oysa Kastamonu demirciliği ve bıçakçılığı, icracılarının aktardığına göre en az dört kuşaktır önemli bir geçim ve zanaat kolu olarak varlığını sürdürmektedir⁴. Bu faaliyetlere yönelmiş ilginin azlığı, çalışmayı ilgi alanı bakımından da önemli kılmaktadır.

1.4.Yöntem ve Teknik

Çalışmada kullanılan yöntem *Alan Araştırması* yöntemidir. Antropoloji halkbilim, etnografi gibi disiplinler, araştırılacak toplum veya kültür ile ilgili bilgiye ulaşmak için en önemli kaynağın alan çalışması olduğunu vurgulamasıyla, diğer sosyal bilimlerden ayrılır (Eriksen, 2009: 51). Alan araştırması yöntemi, temelinde araştırmacının odağa aldığı grubun değerler sistemini, grup üyeleri arasındaki ilişkiyi, gündelik yaşam dinamiklerini anlamak için toplulukla bir süre beraber yaşaması, onların gündelik yaşantılarına katılması esasına dayalıdır⁵.

¹ Salnameler; Osmanlı Devleti'nde, geçmiş yılların veya bir yılın bütün olaylarını, her tür icraatını, istatistik, ziraat, ticaret, sanayi, iktisat, tarih, fen ve biyografi bilgilerini özet halinde ihtiva etmek üzere her sene düzenlenen, taşra ve merkez arasındaki bilgi akışını sağlayan belgelerdir (İnan, 2005).

² Şer'iyeye Sicilleri; Osmanlı Devleti'nde, merkezden gönderilen her konudaki ferman, berat, ilâmlar ile kadıların şer'i davalarda verdiği hükümleri içeren kayıtlara verilen isimdir (Kurumlar, 2006).

³ Vilayet Salnameleri ve Şer'iyeye Sicilleri için bkz; İnan 2005, Kurumlar 2006, Yakupoğlu 2007, Güzey 1994 ve 2001, Maden 2004, Aral 2006.

⁴ Bıçakçılar Mahallesi'nde ustalarla yapılan görüşmelerde, günümüzün bıçak ustalarının babaları ve dedelerinin de bıçak ustası olduğu, hatta daha da geriye giderek onların da dedelerinin bıçak zanaatıyla ilgilendikleri ifade edilmiştir.

⁵ Alan araştırması tanımı için bkz: Örnek, 2000: 55, Güvenç, 1991: 129, Eriksen, 2009: 51, Cottak, 2002: 27, Emerson ve ark. 2008: 2, Wulf 2009: 115.

Çalışmada bu yöntemin *katılarak gözlem* ve *yarı yapılandırılmış görüşme* teknikleri ile veri toplanmıştır. Alanda hem çalışmanın ana konusu bıçak hem de köyün yerlilerinin bıçakla şekillenmiş hayatlarının izlendiği süreç *katılarak gözlem* tekniğiyle incelenmiştir. Kişilerin bıçak ile ilgili bilgileri, anıları, köyün ve bıçağın geçmişi üzerine hatırladıkları ve unuttuklarına dair bilgilere ise *yarı yapılandırılmış görüşme* tekniği ile ulaşılmıştır. *Bellek etnografyası* da denebilecek bu süreçte, ustaların ve köyün yerlilerinin belleğinde kalanlarla, hem bıçağın hem de köyün bıçakla şekillenen geçmiş günlerinin izi sürülmeye çalışılmış, aynı zamanda günümüzde bıçakçılığın ve köyün durumuna dair bilgiler toplanarak geçmişle⁶ günümüz arasında fark olup olmadığının, bir fark varsa bunun ne olduğunun da belirlenmesine çalışılmıştır.

Bu teknikler ile elde edilen veriler ışığında, Evrenye bıçağı Henry Glassie'nin (1999) önerdiği bağlamsal perspektifle incelenmiştir. Glassie'nin, bir maddi kültür ürününün nasıl inceleneceğine ve ürünün "hayat hikâyesi"nin nasıl okunacağına dair önerileri, çalışmanın "Kavramsal ve Kuramsal Çerçeve" bölümünde detaylı olarak aktarılmıştır.

Kastamonu'nun İnebolu İlçesi, Dibek Köyü, Bıçakçılar Mahallesi'nde yürütülen bu çalışma 15.04.2011 tarihinde başlamış, 10.09.2011 tarihinde sonlandırılmıştır. Yaklaşık 5 ay süren çalışmanın özellikle 2,5 ayı aralıksız sürmüştür. 2011 yılı Eylül ayını takiben de, Kurban Bayramı veya köyün yerlilerince *açılış* diye

⁶ Çalışmada "geçmiş" kavramı, köyün yerli halkının, ustaların ve bıçağın alıcılarının belleğindeki en eski hatıralarla sınırlıdır. Bu yüzden çalışmada geçmiş dendiğinde "anlatılarda ve belleklerde yaşayan" geçmiş günlere gönderme yapılmaktadır.

adlandırılan “dualı pilav günleri” gibi çeşitli zamanlarda, kısa ziyaretler gerçekleştirilmiştir.

Çalışma süresince, köyde yaşayan ve bıçakçılıkla ilgilenen 4 usta başta olmak üzere, köyün tüm sakinleriyle görüşmeler gerçekleştirilmiş, onların gündelik hayatlarına katılarak gözlem yapılmıştır. Yaz kış köyde yaşayan 8 haneden oluşan küçük bir yerleşim alanı olan Bıçakçılar Mahallesi’nde, bıçak yapılan ve köyde *körük* diye adlandırılan 9 demir ocağından 6’sı günümüzde de işlerliğini sürdürmektedir. Bu körüklerden 4 tanesinde sadece Evrenye Bıçağı yapılıp satışı sunulmakta, nadiren de bahçe işlerinde kullanılan malzemeler yapılmaktayken, diğer ikisi sadece bağ-bahçe işlerinde kullanılan, orak, *görebe*⁷ gibi aletlerin yapımıyla uğraşmaktadır. Evrenye bıçağı yapılan körükler, Kâzım Özdemir, Mehmet Özdemir, Mehmet Çelikel ve Mehmet Çelikel⁸ adlı ustalara aittir. Görüşmeler çoğunlukla ustalara ait körüklerde yapılırken, köyün diğer sakinleriyle yapılan görüşmeler kimi zaman evlerinde, kimi zaman da misafir oldukları körüklerde gerçekleştirilmiştir. Görüşmeler süresince izin alınabildiği oranda⁹ ses ve görüntü kaydı alınmış, çoğunlukla alandan ayrılırken tutulan sesli ve yazılı notlarla çalışma kaydedilmiştir. Çalışmada kullanılan bütün fotoğraflar araştırmacı tarafından çekilmiştir.

⁷ Orağa benzer ancak ağzı daha az eğimli, bahçe işlerinde kullanılan bir alet.

⁸ Çalışmanın ikinci bölümünde de anlatılacağı gibi, köyde aynı adı ve soyadı taşıyan 8 kişi vardır. Bunlardan ikisi Mehmet Çelikel, ikisi Cemal Tutkun, ikisi Nebiye Çelikel, ikisi de Sevim Özdemir’dir. Yine ikinci bölümde aktarılacağı gibi, köydeki bu isim karmaşası köyde yaşayanlarca lakaplarla çözülmüştür. Çalışmamızın odağındaki ustalardan olan Mehmet Çelikel’lerden biri “Okloğ” lakabıyla diğeri de “Muhtarın” lakabıyla anılmaktadırlar.

⁹ Çalışma süresince ses ve görüntü kaydı alma konusunda zorluklar yaşanmıştır. Çok zaman köyün kadınları kimi zaman da köyün erkekleri ‘nazikçe’ istenirse sadece not alınabileceğini, mümkünse ‘o aletin’ kapatılmasını rica etmişlerdir. Başta alışmaları beklense de çalışma ilerledikçe ses kaydı almaya çalışmaktan vazgeçilmiştir. Aynı şekilde gündelik yaşantılarını yansıtan fotoğraflar çekilmek istediğinde köyün kadınları rahatsızlıklarını dile getirmişlerdir. Çoğu inançları gereği, birkaçı da ayıplanmaktan çekindikleri için köy içinde fotoğraflarının çekilmesini istemediklerini bildirdiklerinden çalışmada ses ve görüntü kayıtları görüşülen kişi izin verdiği oranda alınabilmiştir.

Köydeki ustalardan ikisi yaptıkları bıçakları pazarda sattıkları için (Mehmet Özdemir sadece Evrenye pazarında satış yapar, Kâzım Özdemir ise Evrenye Pazarına gitmektense, İnebolu'ya komşu ilçe olan Doğanyurt ve köye 60 km uzaklıktaki Türkeli pazarlarına gitmeyi tercih eder) çalışma süresince ustalarla pazara da çıkılmış, bıçakların alıcısıyla buluşması, alıcıların tercihleri ve alıcısı için ifade ettikleri gibi bilgiler de bu şekilde kayda alınmıştır. Ayrıca Evrenye Bıçağı'nın tercih edildiği alanın genişliğini saptamak için, İnebolu ve Kastamonu'da da görüşmeler yapılmıştır.

Çalışmanın başlangıç aşamasında, alan çalışması devam ederken, İnebolu Belediyesi, İnebolu Kaymakamlığı ve İnebolu İl Halk Kütüphanesi'nde Evrenye Bıçağı'nın yazılı tarihini araştırmak için görüşmeler yapılmış, köye ve bıçağa dair bilgiler derlenmeye çalışılmıştır.

2. BÖLÜM: KAVRAMSAL ve KURAMSAL ÇERÇEVE

2.1. Sanat, Zanaat, El Sanatı, Halk Sanatı

Sanat, zanaat, el sanatı, halk sanatı gibi kavramların açıklanması ve kimi zaman kimi araştırmacılar tarafından yapılmış farklı tanımlamaları tartışmak, çalışmanın bakış açısını açıklamak açısından önemlidir.

Sanat kavramı çeşitli şekillerde tanımlanmıştır:

Ahmet Cevizci *Felsefe Terimleri Sözlüğü'nde sanatı* şu şekillerde tanımlar; “*1 Bir etkinliğin gerçekleştirilmesi veya belli bir işin yapılmasıyla ilgili yöntem, bilgi ve kuralların tümü. 2 Bir işi belli bir estetik duyguyu yansıtacak bir biçimde gerçekleştirme tarzı. Doğada olmayan bir şeyi yaratma amacına yönelmiş rasyonel faaliyet. 3 Sanat eserlerinin yaratılmasını mümkün kılan doğal yeteneğe dayalı ya da deneyim yoluyla kazanılmış beceri ya da ustalık. Birtakım fizikî araçları, arzu edilen sonuçlara ulaşmak üzere, sezgi ya da bilgi yoluyla öğrenilen estetik ilkelere göre, amaçlı ve sistematik bir biçimde kullanma yeteneği. 4 Bir duygu, düşünce, tasarım ya da güzelliğin ifadesinde kullanılan yöntemlerle, bu yöntemlere bağlı olarak sergilenen üstün yaratıcılık. Temel işlevi güzellik yaratmak olan öznel faaliyet. 5 Sergilediği estetik özellikleriyle bir sanatçının elinden çıktığını belli eden nesnelere, yani resim, heykel, oyun, film benzerleri eserler bütünü*” (Cevizci, 2003:349).

Dil Derneği'nin yayınladığı *Türkçe Sözlük'te* ise şu şekilde açıklanır; “*1. Bir duygunun, tasarımın ya da güzelliğin anlatımında kullanılan yöntemlerin tümü ya da*

bu anlatım sonucunda ortaya çıkan üstün yaratıcılık. 2. Belli bir uygarlığın anlayış ve beğeni ölçülerine uygun olarak yaratılmış anlatım. 3. Bir şey yapmada gösterilen ustalık. 4. Bir meslekte uyulması gereken kuralların tümü. 5. Zanaat” (Türkçe Sözlük: 2005).

İsmet Zeki Eyüboğlu *Türk Dilinin Etimoloji Sözlüğü*’nde; “Arapça Su’n (yapma, ortaya koyma, oluşturma)’dan san’at, sanat: Yapmak işi, ortaya koyma durumu, yapmalık, yaratmalık” (Eyüboğlu, 1998: 578) olarak tanımlar ve kökenine dair bilgi verirken, *Redhouse Sözlük*’te **Art** (sanat): “Hüner, sanat, marifet, ustalık, maharet; ilim dalı, fen” (Redhouse Sözlük, 2007: 45) şeklinde tanımlanır.

Orhan Acıpayamlı *Halkbilim Terimleri Sözlüğü*’nde; “[Alm. Kunst] [Fr., İng. Art]: İnsanoğlunun iç ve dış dünyasının etkisinde kalarak oluşturduğu duygulara yönelik, beğenisel ve güzelduyusal (estetik) yönleri, yararlı yönlerinden daha çok olan nesne ya da onun bir bölümü” (Acıpayamlı, 1978: 84) olarak açıklar.

Mehmet Ali Ağakay *Türkçe Sözlük*’te; “1. Zanaat. 2. Güzellik karşısında duyulan heyecan ve hayranlığı uyandırmak için insanın kullandığı yaratıcılık” (Ağakay, 1966: 623) şeklinde tanımlar.

Son olarak Kemal Demiray *Temel Türkçe Sözlük*’te sanatı “1. Bir şeyi kurallarına uygun olarak yapma tarzı: Hitabet sanatı, askerlik sanatı. 2. Başarı, hüner sağlayan yol: Çocukları oyalama sanatı. 3. İnsan yaratılarında, bir ülküsel güzelliğin anlatımını gerçekleştirme çabası. 4. Bir devrin, bir ülkenin, artistik yapıtlarının tümü: İtalyan sanatı. 5. Zanaat.” (Demiray, 1988: 758) olarak tanımlar.

Görüldüğü gibi, sanat kavramı tanımlanırken en belirgin vurgu yaratıcılık konusuna yapılmıştır. Aynı şekilde bu yaratıcılığın belirli bir estetik duyguyu yansıtması da tanımların ortak özelliklerinden bir başkasıdır. Yapılan işi estetik

duyguya yansıtır biçimde yaratmanın yanı sıra, sanat denildiğinde hem yaratım sürecinde kullanılan yöntemler ve uyulması gereken kurallar bütününe, hem de yaratmayı mümkün kılan doğal yetenek sayesinde veya deneyimle kazanılmış ustalık ve maharete de vurgu yapıldığını görürüz. Aynı zamanda tanımlarda dikkat çeken bir başka nokta da günümüzde bu iki kavram birbirinden net biçimde ayrılmış olsa da, *zanaat* kavramının sanatı karşılar nitelikte kullanılmasıdır.

Zanaat kavramı ise;

Antropoloji Sözlüğünde; “*Sanayi öncesi teknolojiyle mamül madde (artefact) üretimi*” (Emiroğlu, Aydın, 2002: 922),

Dil Derneği'nin yayınladığı *Türkçe Sözlük*'te “**1.** *İnsanların maddeye dayanan gereksinmelerini karşılamak için yapılan, öğrenimle birlikte deneyim ve ustalık gerektiren iş, sınaat. 2. El uzluğu isteyen işler*” (Türkçe Sözlük: 2005),

Ağakay'a göre; “*Maddeye dayanan gereksinimleri karşılamak üzere yapılan ve az çok el uzluğu isteyen belirli bir iş*” (Ağakay, 1966: 800), Demiray'a göre; “*Bir gereksinmeyi karşılamak üzere el alışkanlığı ile yapılan belirli iş*” (Demiray, 1988) şeklinde tanımlanmıştır.

İngilizcede *zanaat* terimine karşılık gelen *craft (handicraft, folk craft)* sözcüğü ise; hüner, meleke, marifet, meslek (Redhouse Sözlük, 2007) gibi tanımlamaların yanı sıra; “**1.** *El ile eşya yapımında özel becerileri de kapsayan faaliyetler, 2. Belli bir faaliyeti yapmak için gerekli olan bütün beceriler*” (Oxford Dictionary, 2006: 341) olarak tanımlanır. Ayrıca, Simon J. Bronner zanaatı

“Genellikle elle eşya yapma becerisine veya sürecin kendisine” verilen isim olarak tanımlar (Bronner, 1998: 152)¹⁰.

Aynı zamanda, yapılan üretimi ifade etmek için *el sanatı* ve *halk sanatı* kavramları da kullanılmaktadır.

El sanatı kavramını “[Alm. Handwerk] [Fr. art manuel] [İng. manual art]: İnce el uzluğu isteyen ve ancak bu konuda yetişmiş yetenekli kişilerin uğraşısı olan sanat türü” olarak tanımlayan Acıpayamlı **Halk Sanatı**’nı ise “[Alm. Volkskunst] [Fr. art populaire] [İng. folk art]: Halkın, doğal çevresiyle ve geleneksel kültürün etkisi altında kalarak oluşturduğu ya da seçkin ve öteki kültürlerden alarak benimsediği, beğenisel yanı yararlı yanından daha çok olan ürünlerin tümü” (Acıpayamlı, 1978: 40, 54). Arseven’e göre ise, “Her memlekete mahsus olarak halkın evlerde yaptıkları küçük sanatlar. Oya, işleme, halı, sepet, iskemle, kaşık, tarak, oyuncak, eldiven, çorap, beşik, çekmece gibi şeyler” (Arseven, 1983) halk sanatı olarak nitelendirilir. Michael Owen Jones ise halk sanatını; “öğretilmiş ve öğrenilmiş yeniden üretim teknikleri, tasarımlar veya taklit yoluyla estetik şekiller yaratma işidir. Daha çok kişilerin gündelik hayatlarında yaptıkları malzemeler ve bu malzemeleri yaparken kullandıkları -ataları ve akranlarının davranışlarından kaynağını alan- işlemler” olarak tanımlar (Jones, 1998: 60).

Tanımlardan yola çıkarak kavramları özetlemek gerekirse, sanat; estetik kaygıyla yapılan yaratıcı eylemlere, zanaat, halk sanatı ve el sanatı kavramları ise; el becerisi gerektiren, sonucunda insanların gereksinimini karşılayacak bir üretim

¹⁰ İsmi kaynakçada İngilizce olarak verilen tüm kaynaklardan yapılan alıntıların çevirisi araştırmacıya aittir.

yapmayı hedefleyen eylemlere gönderme yapmaktadır. Bu tanımlar kelimelerin öz anlamlarını verse de günümüzdeki kullanım karmaşasına bir çözüm getirememektedir. Çünkü dilimizde sanat, el sanatları, zanaat ve halk sanatı birbirini karşılar nitelikte kullanılmaktadır ve bu haliyle halk sanatı, el sanatı ve zanaat kavramları arasındaki farkın sınırlarını çizmek oldukça zordur.

Bu karmaşa temelde sanat ve zanaat ayırımından kaynağını alır. Bu ayırım Sözen ve Tanyeli'ye göre Rönesans'a dayanmaktadır.

Sanatsal etkinliklerin güzel sanatlar ve zanaatlar olarak iki ana grupta değerlendirilmesi Rönesans'ta ortaya çıkmıştır. Daha öncesinde hem sanatlar, hem de zanaatlar tek bir genel kategori içinde toplanmış bulunuyordu. Örneğin Eski Yunan'da 'techne', Roma'da ve Ortaçağ'da 'ars', eski Almanca'da 'kunst' sözcükleri böylesi bir genel kavrama karşılık olarak kullanılırdı. Bütün beceri ve sanatsal etkinlik alanlarını kapsayan bu sanat kavramı, Rönesans'ta resim, heykel ve mimarlığın 'güzel sanatlar' adı altında ayrılmasıyla geçerliliğini yitirdi (Sözen ve Tanyeli, 1996: 99).

Raymond Williams'a göre, 13. yüzyıldan beri kullanılan sanat (*art*) kelimesi Latince kökenine (*artem - beceri*) uygun olarak temelde her türden beceriye gönderme yapan şekliyle 17. yüzyıla kadar kullanılmıştır. Bu tarihten itibaren ise boyama, çizme, oyma ve heykel gibi yaratımları tanımlar şeklinde özelleşmiştir.

*Art ve artist'in bu becerilere gönderme yapan şu andaki başat kullanımları 19. yüzyılın sonlarına kadar tam olarak yerleşmemiştir ancak 18. yüzyılın sonlarında bu gruplandırma içinde olan oymacıların Kraliyet Akademisi'nden çıkarılmalarına özel bir göndermeyle **artist** [sanatçı] ile **artisan** [zanaatçı] – ikincisi "entelektüel", "düşsel" ya da "yaratıcı" amaçları olmayan "hünerli el işçisi" olarak özetlenmiştir –*

arasındaki artık genelleşmiş ayırım güçlenip tutundu (Williams, 2005: 53).

Aynı şekilde, dilimizde de önceleri isimlendirme bakımından bir ayrıma tabi tutulmayan bu üretim faaliyetleri, aynı kökten gelen iki sözcükle¹¹ ifade edilmekteydi.

(...) bizim sözde “küçük” sanatlarımız, Batılının büyük sanatlarıyla ifade ettiği estetik duyarlılığı zanaat düzeyinde yansıtırlar. Kaldı ki geleneksel Türk toplumu sanat ve zanaat arasında bir ayırım yapmamıştır. Bizim kültürümüzün güzel arayışını, mimaride olduğu kadar, belki ondan da fazla kilimde, halıda, hatta çinide buluyoruz. Onlarda aramak zorundayız (Kuban, 1995: 251).

Zanaatın yazılış ve anlam bakımından sanattan ayrılması ise 1930’dan sonra ortaya çıkmıştır (Nişanyan, 2007: 526). Bu bakış açısının yerleşmesiyle, Batı’da olduğu gibi dilimizde de zanaat ve sanat arasındaki fark vurgulanmış, ürünler çoğunlukla işlevleri dolayısıyla sınıflandırılmışlardır.

EI sanatlarımız çoğu zaman fonksiyonel özellik taşır. Zanaatçı yaptığı işi bir taraftan kullanıma yönelik yaparken, diğer yandan yaptığı işe gereken değeri vererek, yaptığı işleri süslerken, artistik bir ifadeyle iç dünyasını ve mesajlarını da aktarmasını bilmiştir. Gerek yapılan iş, gerekse yapılan eşya için kullanılan bir tamlama olan el sanatlarının, sanatın yanı sıra ekonomik ve sosyal hayatta da, daha geniş bir ifadeyle kültür içinde ayrı bir yeri vardır (Barışta,1988).

¹¹ Hem sanat hem de zanaat kelimelerinin kökeni Arapça *su’n* (yapma, oluşturma, ortaya koyma)’dan gelmektedir (Eyüboğlu, 1998).

Günümüzde kullanıldığı haliyle, Türkçedeki iç içe geçmiş anlamlarının aksine, Batı’da yakın zamana kadar sanat ve zanaat birbirinin karşısına hatta biri diğerinin altına konmuş iki kavram olarak karşımıza çıkar. Sanat (*art*), tabakalaşmış toplum yapılarında “yüksek tabaka”ya ait “yüksek” bir kavram olarak kabul edilirken, üreten sınıfın, köylülerin, yani yüksek tabakanın dışında kalanların yaratmaları, hep başka türlü adlandırılmış (*craft*) veya başına “halk” sözcüğü eklenerek (*folk art*) ikisi arasındaki farkın altı çizilmiştir¹².

Örneğin, Amerika’da el sanatları konusunda yapılan çalışmaları inceleyen John Michale Vlach’ın, bu çalışmalarda el sanatlarını tanımlarken bazı ortak nitelermelerin olduğunu fark ettiğini aktaran Kara (2010:158), Vlach’ın saptadığı ilkel, naif, amatör, halka dayalı vb. gibi tanımlamalardan yola çıkarak, el sanatlarının “öteki”ne ait olduğunu, modern sanatların dışında yer aldığını ve egzotik nitelikte ve basit yapıda olarak algılandığını söylemenin mümkün olduğunu belirtir. “*Zaten Vlach da, el sanatının, kabaca bir ifade ile resim ve heykel gibi güzel sanatlar kategorisinin dışında, oymacılık, metal işleri gibi daha el sanatlarını içeren bir kategoride yer aldığını söyler*” (Vlach’tan akt. Kara, 2010: 158).

Günümüzde bu tür sınıflandırma ve ayrımlara yapılan itirazlar çoğalmıştır. Örneğin Jones’e göre, sanat ve zanaatın formdan veya işlevden ziyade üreticisinin kendisi dışında kalan dünyayla kurduğu iletişim ve bu iletişimi cisimleştirdiği bir

¹² Önce ‘halk’ın keşfi sonra halk kültürüne yapılan övgünün ve ardından ortaya çıkan orta / yüksek sınıf – halk veya büyük gelenek – küçük gelenek ayrımlarının detaylı bir açıklaması için bkz. Burke, 1996: 15-95.

edim olarak kabul edildiği noktada, iki kavramın birbirinden ayrılamaz olduğunun kabul edilmesiyle birlikte kelimeler ve anlamları arasındaki sınır incelmıştır.

Sanat ve zanaatı formdan ziyade davranış olarak değerlendirdiklerinde, bilim insanları ikisinin birbirini kapsar biçimde, simgesel bir tür eylem olduklarını kabul ettiler (Jones, 1998:153).

Batının hiyerarşik bakışını dışlayarak, zanaatı sadece yapılan işe verilen önem, kendini adayış ve en önemlisi de “yüksek derecede geliştirilmiş beceri” olarak bakan Sennet’e göre de zanaat sanattan ayrı bir şey değildir (Sennet, 2009: 32). Hangi üretim faaliyeti olursa olsun (ister bir bilgisayar programı üretimi, ister bir orkestrada müzik üretmek isterse de bir marangozun atölyesinde mobilya üretmesi) yapılan işi güzelce yapmaya çalışmaktır. Bu yüzden ona göre zanaatkârlık sanatçılığı da kapsayan bir kategoridir (Sennet, 2009: 191).

Batının hiyerarşik bakışına bir başka itiraz da Glassie’den gelir;

Batının modern kentsoylu sınıfının duyarlılıklarını ve ihtiyaçlarını karşılamak üzere bir araya getirilmiş eserlerden oluşan koleksiyonlara dayanarak asla evrensel bir halk sanatı tanımı yapılamaz (Glassie 2002a: 5).

Ona göre bu tanımlamalar için yeni bir başlangıç yapmanın gerekliliği aşikârdır. Günümüzde sıkça kullanılan tüm açıklama anahtarları gibi, sanat kelimesinin de batı merkezli bir tanımlamayla “elit, ince zevkin ürünü, yönetici sınıfa ait olan” gibi anlamlarla içinin doldurulduğunu, ancak bunun sanatsal bir ürünü veya faaliyeti tanımlamak için asla yeterli olmayacağını savunur. Çünkü ona göre temeli göze hoş görünen eserler ortaya koymak ve böylece yapanla onu alımlayan arasında bir iletişim yaratmak olan sanat, yalnızca Batıda hiyerarşik bir sınıflandırmaya tabi

tutulmaktadır. Onun dışında *sanat diye adlandırılan davranış kategorilerini pek az kültür bir ad vererek sınırlar* (Glassie, 2002a). Buna göre asıl sorun bir geleneği bir başka geleneğin içinden tanımlamaya çalışmaktır;

Sanat da görgü kuralları veya dil gibi her şeyden önce kendi geleneği içinde anlaşılmalıdır (Glassie, 2002a).

Bu önermesinin yanı sıra, batı kültürünün sanat dediği ve halk kültürü diye adlandırdığı iki kavramı birbirinden ayırdığı düşünülen tüm argümanları karşı sözlerle çürütür çünkü ona göre bu ikisi temelde bir ortak noktayı - insanın yaşadığı dünyaya müdahale etme ve onu kendi istediği şekilde düzenleme çabası - paylaştıkları için aynıdır. Sanat – halk sanatı ayrımı tartışmasına noktayı şu şekilde koyar;

Hayatın orta yerinde, her günkü işin gücün içindeki insanlar, aynı anda hem kendilerini ortaya koyacakları, hem de toplumsal duruşlarını gösterecekleri ve dünyanın alçaklığını da homurdanacakları şeyler yaratmanın yollarını her zaman buldular ve gelecekte de bulacaklar. Bu bağlamda bu şeyler halk sanatı değildir. Sanatın ta kendisidir (Glassie, 2002a).

Bu çalışmada da sanat, zanaat, el sanatı ve halk sanatı kavramları, birbirinden ayrılmadan, aralarında işlevsel veya teknik bakımından herhangi bir fark veya üstünlüğün olmadığı görüşüyle, ortaya çıkan ürünün icracısı ile alıcısı arasında kurulan iletişimin öznesi olduğu kabulüyle ve yapılan işte ustalaşmak, onu iyi yapmaya çalışmak anlamında kullanılmıştır.

2.2.Maddi Kültür

Maddi kültür adından da anlaşılabilceği gibi, insanların veya toplulukların doğa ile etkileşimlerinde ortaya koydukları somut ürünlerin tümüne verilen isimdir. İnsan eliyle yaratılmış; gündelik yaşamda kullanılan araç gereçler, giyim kuşam, mimari vb. her ürünü kapsar. Henry Glassie¹³, *Material Culture* (Glassie, 1999) adlı kitabında hem maddi kültürü tanımlar hem de “maddi” tanımlamasının garipliğini vurgular:

Maddi kültür, insan davranışının somut ürünlerine verilen isimdir. [Ancak] kültür manevi bir kavram olduğu için bu garip bir isimlendirmedir (Glassie, 1999: 41)

Her ne kadar garip isimlendirilmiş de olsa, insan zekâsının ve becerikliliğinin ortaya koyduğu her biri ürünü önemli kıldığından *Maddi Kültür* halkbilimciler için oldukça geniş bir çalışma alanı sunmaktadır, dolayısıyla Halkbilim disiplini açısından oldukça önemli bir alandır. Bir maddi kültür ürünü olarak ‘Evrenye Bıçağı’¹⁴’nı merkeze aldığımız bu çalışmada tercih edilen bakış açısı, Glassie’nin bahsi geçen kitabında tanımladığı perspektiftir. Buna göre; maddi kültür çalışmaları sadece ürünün kendisine değil onu oluşturan kişinin yaşantısına, fiziki ve sosyal çevresine, içinde yetiştiği kültüre ve nihayetinde ürünün hem yaratıldığı hem de kullanıldığı süreçlere odaklanan bir “bağlamlar birliği” olmalıdır;

¹³ Henry Glassie, Indiana Üniversitesi Halkbilim Enstitüsü emekli öğretim üyesidir. Antropoloji ve Folklor lisans eğitimi aldığı sıralarda maddi kültür alanına ilgi duyan Glassie, ilk kitabı *Pattern in the Material Folk Culture of the United States*’ı yayınladığı 1969 yılından bu yana maddi kültür ile ilgili çalışmalar yapmıştır ve bu alanın öncüsü sayılan önemli bir Halkbilimcidir (Saritaş; 2008, Birkalan; 2000).

Metnin bir sınırı vardır, anlamın ise yoktur. Anlam arayışındaki araştırmacı, mümkün olduğunca çok bağlam inşa etmek için mümkün olduğunca çok bilgi toplar. Metin bir bağlamdan ötekine yerleştirildikçe çağrışımlar bir araya gelir ve çoğalır. [Böylece] anlam zenginleşir (Glassie, 1999:48).

Glassie için bağlam, anlam arayışındaki araştırmacı için kilit anahtardır. Öyle ki çoğaldıkça içinden çıkılmaz gibi görünen bu bağlamlar denizi, sonunda büyük resme baktığında araştırmacı için anlam zenginliği demektir. Bir ürünü anlamak için önce onun temas ettiği her şeyle bağlarını koruyan bir bütün olarak görmemiz gerekir. Bunun için bize bir harita sunan Glassie öncelikle bağlamları üç temel sınıfa ayırmamızı önerir; *yaratım, iletişim ve tüketim* (Glassie, 1999: 48).

Yaratım bağlamı (*context of creation*), usta icrasına başlamadan önce, hatta çok daha önceki, belki kökleri çocukluğunda olan bir sürece işaret eder. Yaratım eylemi aslında ustanın tüm biyografisinden süzülür gelir ve yaratma anında bu hayat hikâyesinin sunucu olan ilk eyleme dönüşür. Yaratım süreci; konsantrasyon, öğrenme, öğretme, işbirliği, teknoloji, geleneğe uygunluk, bellek, umut gibi pek çok bağlamı barındırır:

Usta konsantre olur ve çok sayıda ihtimalden birini zihninde seçer. Bu seçimini ustasından öğrenip (*öğrenme bağlamı*) çırağına öğrettiği (*öğretme bağlamı*) şekilde vücuda getirecektir. İşin tek başına yapamayacağı noktalarında yardım alacak (*işbirliği bağlamı*), ürünün pazarda değerli olabilmesi için, yapım aşamasında gerekli teknolojik hassasiyeti gösterecektir (*teknoloji bağlamı*). Kendisinden kuşaklar öncesinden yapılageldiği şekilde (*geleneğe uygunluk bağlamı*), zanaatının ilk icracıları

olan hiç tanımadığı atalarının hikâyeleri zihninde dolaşarak (*bellek bağlamı*), pazarda satacağı ve karşılığında para kazanıp daha iyi bir yaşam sürmesine imkân sağlayabilecek (*umut bağlamı*) bir ürün vücuda getirecektir. İşte, usta zihnindeki pek çok ihtimalden birini seçtiği anda *tüm bu bağlamlar odağa gelir ve birleşirler* (Glassie a.g.e. s.54) ve usta üretime başlar.

Glassie'nin önerdiği bir sonraki temel bağlam *iletişimdir* (*context of communication*). Buna göre el sanatı ürünü, ustanın kendisi dışında kalan dünya ile iletişime geçmek için kurduğu dildir. İcracısı bu dünyadan göçüp gittiğinde bile onu hatırlatan bir nesneye dönüşür bu bağlamda. Ayrıca ustanın kendi anlam denizinden çekip çıkardığı ve alıcıya sunduğu bir semboller bütünüdür. Ürün iletişim bağlamında artık karşılığı olan bir ticari nesneye dönüşür. Bedeli ödenip tüketici tarafından satın alındığı noktada usta ile ürünün zihinsel birliği kopar; “*Tüketim, yaratıma benzer şekilde el sanatı ürünününün sahip olduğu anlamın pekiştiği ve genişlediği bağlamları bir araya getirir. İletişim ve tüketim iç içe geçmiştir ve tüketimde, tüketicinin zihnindeki anlamlar bu bağlamlar dizisi içinde yaratıcının zihnindeki anlamları bastırır*” (Glassie, 1999: 57). Artık ürün onu satın alanın anlam dünyasına ait bir başka şeye dönüşür.

Son temel bağlam ise *tüketimdir* (*context of consumption*). O da kendi içinde çoklu bağlamlardan oluşur; örneğin artık onu satın alanın onu ne şekilde kullanacağı (gerçek işlevine göre mi kullanacak yoksa sadece sergilemek veya koleksiyon için mi alıyor) kararıyla belirlenen bir *kullanım bağlamı* vardır. Ürünü satın alan onun bir insanın elinden çıkmış, bir çabanın sonucu olduğunu bildiğinden *koruma bağlamı*

devreye girer. Az ya da çok bir bedel ödemiştir ve ürünün hırpalanmasını veya bozulmasını istemez, onu muhafaza eder. Sonuç olarak *özümseme bağlamı* devreye girer; ürün artık satın alınmıştır ve üreticisinin ona yüklediği anlamlar yerini kullanıcısının yüklediği anlamlara bırakır.

Glassie tüm bu bağlamları neden inşa ettiğini şöyle açıklar;

Yaratım bağlamları yaratıcılar [zanaatkârlar] hakkında bilgi verir. Tüketim bağlamları ise tüketiciler hakkında bilgi verir. İletişim bağlamları ise bu ikisini birbirine bağlar, yaratımı tüketimin karşısında dengeler ve bunların benzer ve farklı yönlerini kapsar. Anlamın odağı, iletişim içerisinde niyet ve yanıtın birleştiği, tüketicinin yaratıcının hünerinin çıktısını aldığı ve kullanıma sunulmuş yaratımın devamlılığını sağladığı noktadadır (Glassie, 1999: 58).

Sonuç olarak bir ürünün hikâyesi aynı zamanda onun anlamıdır ve araştırmacı için bu hikâyenin bilinmesi, nesnenin anlamını açıklamak için hayati önem taşır. Dolayısıyla araştırmacının yapması gereken, ustanın hayat hikâyesini dinleyerek, yaşadığı çevreyi anlayarak, ürünün yapılışı ve sonrasında pazardaki süreçlerini izleyerek, ürünün anlam haritasını çıkarmaya çalışmak olmalıdır.

Tüm bunların ışığında, Evrenye Bıçağını merkeze alan bu çalışmada Glassie'nin önerdiği biçimde bir çaba sergilenmiş, ürünün ortaya çıkışından önceki zamanların (ilçenin, köyün ve yaşayanların hikâyeleri) izini süren, ardından bıçağın yapıldığı körüklerde ve nihayetinde oradan pazara giden tüm süreçlere katılarak Evrenye bıçağının anlam haritası çıkarılmaya çalışılmıştır.

2.3. Bellek ve Bellek Çalışmaları

Bellek temelde insanın hafızasıdır. Fizyolojik göndermenin ötesinde, insanın sadece hatırladıklarının değil, unutmayı seçtiklerinin de altını çizen “toplumsal / kültürel bellek¹⁴” kavramları ise, belleği insanın ait olduğu topluluğun algısı ve tercihiyle şekillenen hatırlama ve unutma pratikleri olarak açıklar ve toplumsallığın önemli bir ögesi olarak işaretler.

Bellek denince insanın aklına genellikle bir iç olgu gelir ve bunun mekânı bireyin beynidir, yani belleğin beyin fizyolojisiyle, nöroloji ve psikolojiyle ilgili olduğu düşünülür, ama tarihsel kültür bilimi ile bir ilgisi yoktur. Oysa bu belleğin neleri içerdiğini, bu içeriklerin organize edilmesini ve ne kadar süre ile muhafaza edileceğini, bireyin kapasitesi ve yöneliminden çok, dış koşullar, yani toplumsal ve kültürel çerçevenin koşulları belirler (Assmann, 2001: 24).

Özünde insan fizyolojisi bakımından içsel ve kişisel bir anlamı olan bellek, aynı zamanda harici bir olgudur ve bireyselden çok toplumsaldır; kültürel ve toplumsal eğilimlerden etkilenir ve hatırlama ve unutma edimleri bu etkiyle şekillenir. Hatırlama ve unutma, kişisel bir tercihten ziyade toplumun tercihleriyle sınırları

¹⁴ Belleğin; toplumsal, kültürel, kolektif gibi ön tanımlamaları vardır. Örneğin Assmann (2001) toplumsal hatırlamayı *iletişimsel ve kültürel bellek* olarak ikiye ayırır. İletişimsel bellek, yakın geçmişe ait anıları kapsayan ve taşıyıcılarının yaşam süresiyle sınırlı bir ömür çizilen bellek türüdür. Kültürel bellek ise kurumsallaşmış, sınırları toplumun geçerli kurallarınca belirlenmiş bellek türüne işaret eder. Ona göre kültürel bellek için önemli olan gerçek değil, hatırlanan tarihtir. *Hatta kültürel bellekte gerçek tarihin, hatırlanan tarihe ve ardından efsaneye dönüştüğü söylenebilir (Assmann, 2001: 58).* Connerton (1999) ise geçmişi yeniden kurma pratikleriyle toplulukların hatırladıkları ve unutmayı seçtiklerini de içine alan geniş kapsamıyla, kolektif bellek ve toplumsal belleği, toplumun birliğine hizmet eden hatırlama ve unutma pratikleri olarak tanımlar (Connerton, 1999). Sonuç olarak, tanımların hepsi aynı noktanın altını çizer; tümü toplumsal yapıyı pekiştiren hatırlama ve unutma pratikleridir.

çizilen eylemlerdir. Bireyin bu eyleme eşlik etmesinin birkaç temel sebebi vardır. İlki bireyin aidiyet duygusundan kaynağını alır;

Herhangi bir toplumsal düzene katılmış bulunanların, ortak anıları olduğunu varsaymaları gerektiği örtük bir kuraldır” (Connerton, 1999: 10).

Ortak anılar varsayımının en önemli elemanı bellektir; topluluk tek tek bireylerin belleğini şekillendirerek ve onları kurgusal bir ortak geçmişte birleştirerek var olur. Bu perspektiften belleği toplumun birleştirici harcı olarak görmek yanlış sayılmaz. İkinci olarak, bellek geçerli durumun meşrulaştırılması açısından da önemli bir unsurdur;

Geçmişin imgeleri bir araya gelince, o sırada var olan toplumsal düzeni meşru gösterirler” (Connerton, 1999: 10).

Son olarak da hatırlama ve hatırladıklarını yeniden biçimlendirme sayesinde geçmişle şimdi arasında bir süreğenlik oluşturur.

“Her kültür bağlayıcı yapı olarak adlandırdığımız bir şey oluşturur. Bu yapı hem sosyal boyutta hem de zaman boyutunda birleştirici ve bağlayıcıdır. Ortak deneyim, beklenti ve eylem mekânlarından bir ‘sembolik anlam dünyası’ yaratarak, birleştirici ve bağlayıcı gücüne güven ve dayanak imkânı sağlayarak insanları birbirine bağlar. (...) Bu yapı aynı zamanda, önemli deneyim ve anıları biçimlendirip canlı tutarak, ilerleme halindeki şimdiki zamanın ufkuna, bir başka zamanın görüntülerini ve öykülerini katarak ve böylece ümit verip anıları canlandırarak dünle bugünü birleştirir (Assmann, 2001: 21).

Böylelikle, toplum, ‘yaşayan geçmiş’in sağlam temelleri üzerine inşa edilir. Bugün geçmişin anlatılarıyla meşru kılındığı için, toplumun üyelerine bunu sorgulama veya bundan rahatsızlık duyma yerine, geçerli durumun ‘kuşaklardır süregelen’ yapısını kabul etme ve onun içinde huzurla erime şansı verir.

Bunlara ek olarak, bellekteki izler bugünkü deneyimleri ve o deneyimlere bakışı da etkilediği için önemlidir;

Günümüz dünyasını, geçmişin olaylarıyla ve nesnelereyle nedensellik bağlantıları içindeki bir bağlamda, yani geçmişin, o anda yaşamadığımız olayları ve o anda algılamadığımız nesnelere bağlamında yaşarız. Bu da şimdiki zamanı, çeşitli geçmiş yaşantularımızdan hangisiyle bağlantısını kurabilirsek ona göre yaşayacağımızı gösterir. Bu durumda, geçmiş günümüzden süzerek çıkarma güçlüğüyle karşılaşırız; bu yalnızca bugünün etmenlerinin geçmişe ilişkin anımsamalarımızı etkilemeye (kimileri “çarpıtmaya” diyebilir) yatkın olmasından doğan bir güçlük değildir; geçmiş etmenlerin, günümüzle ilgili deneyimlerimizi etkileme ya da çarpıtma eğiliminden kaynaklanan güçlüktür de (Connerton, 1999:9).

Bellekteki kayıtlar ve şimdiki zamanın ilişkisi tek taraflı değil, ikisinin de birbirinden etkilendiği şekilde çift taraflıdır. Hem şimdinin geçmişi etkilediği hem de geçmiş tarafından şimdiki zamanın etkilenip dönüşüme uğradığı, karşılıklı etkileşimin temel olduğu bir alışveriş söz konusudur. Geçmişten ne kadar kesin bahsederek bahsedelim, o da en az gelecek kadar varsayımsaldır (Göle, 2007: 26) çünkü bugün geçerli olan bakış açısıyla tekrar şekillenmiş olması ihtimali yüksektir.

Buna göre, belleğin zemini belirsiz ve kaygan görünse de, hatırlananlar, kurgulananlar veya tarih dizisi içinden çıkarılıp unutulmaya terk edilenler,

toplulukların şimdiki zamanı açıklaması ve geleceğin kurgulanmasındaki önemi bakımlarından çok önemlidir. Bu anlamda, hem toplumsal belleğin kişilerin penceresinden nasıl görüldüğü, hem de yaşanan tarihi veya toplumsal dönüşümlerin insanlara yansımalarının izini süren bellek çalışmalarına verilen önem artmıştır.

Bellek konusu *20. yüzyılda dünya savaşlarının ve totaliter rejimlerin toplum ve birey üzerindeki travmatik etkilerini inceleme süreciyle birlikte geniş bir araştırma alanı* (Fussell'den akt. Neyzi, a.g.e.) oluşturmuş, ardından gelen süreçte, özellikle İkinci Dünya Savaşı ve Yahudilere yönelik soykırımdan sonra bellek çalışmaları hızlanmıştır. Ayrıca, son yıllarda kimlik ve kimlikle bağlantılı geçmişe yönelik yoğun ilgi de, bellek çalışmalarındaki artışının sebebidir (Neyzi, a.g.e: 2-3).

Türkiye'de ise bellek çalışmalarının sosyal bilimcilerin ilgi alanına girmesi 1990'lı yılların başlarına rastlar (Öztürkmen, 2002: 115). İlk çalışmalar, Tarih Vakfı'nca, "*anuların kalıcı kılınması*" motivasyonu ile, sözlü tarih konusunda otorite kabul edilen Paul Thompson'un katıldığı 'Sözlü Tarih Atölyesi' ile başlatılır ve yine aynı kuruluşça sürdürülen ülke genelindeki sözlü tarih derlemeleriyle devam eder (Silier, 2006:10). Kısacası, Türkiye'de bellek çalışmaları Sözlü Tarih disipliniyle birlikte başlamıştır (Neyzi, 2009:4).

Sözlü tarih ve bellek çalışmaları sürecine baktığımızda kişinin merkeze alındığını ve farklı bakış açılarına yapılan vurguyu görürüz. Bunun nedeni sözlü tarihin *yerleşmiş, onaylanmış öyküye karşın, geçmişin daha gerçekçi ve adil bir yeniden biçimlenişini sağlayabiliyor* (Silier, a.g.m.) oluşundandır. Ayrıca, hem yazılı kaynaklarda bulunmayan bilgilere ulaşmak hem de yazılı kaynakların *iktidarının*

ötesindeki bilgilere ulaşma olanağı sunması bakımından da bellek çalışmalarının içinden çıkmış olan sözlü tarih disiplini önem arz eder (Öztürkmen, a.g.m.). Çünkü çoğunlukla *kendisine doğrudan ulaşma olanağı kalmamış bir olgunun duyu organlarıyla algılanabilir işaretleri* (Connerton, 1999: 25) olan bu bilgiler, bir yandan tarihi demokratikleştirirken, öte yandan ayrıcalıksızların, yenilmişlerin tanıklığına başvurup (Silier, a.g.m.) tarihi yazanla onu yaşayanın eşit bir ilişki kurmasını sağlar.

Uzun zaman görmezden gelinen sıradan insanın hatıralarını ve kişisel yaşam öykülerini kaydederek, bu bilgileri toplumun kolektif belleğine mal etme çabasıyla yapılan sözlü tarih ve bellek çalışmalarını Neyzi'ye göre mikro etnografi olarak görmek de mümkündür (Neyzi, 1999: 2). Böylece bu çalışmalar araştırmacılara aile etnografisi, yöre etnografisi, kuşak etnografisi gibi daha geniş ve karşılaştırmalı çalışmalar için ipuçları vermektedir (Neyzi, a.g.e.).

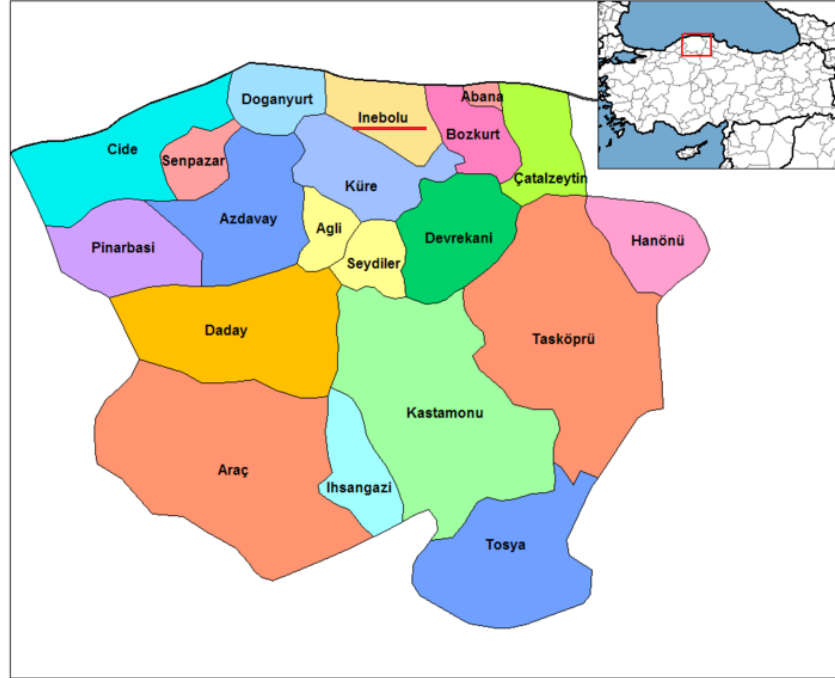
Çalışmada Evrenye bıçağına dair bilgilerin ustaların ve köyde yaşayanların bellekleri üzerinden derlenmiş olmasının temel nedeni, bellek çalışmalarında olduğu gibi kişiyi merkeze alarak, akıp giden zamana ve yaşanan toplumsal değişikliklere onların gözünden bakma çabasıdır. Bu bakış açısı aynı zamanda, Glassie'nin (Glassie, 1999) önerdiği bakış açısıyla da örtüşmektedir. Çünkü bellek ve sözlü tarih çalışmaları gibi Glassie'nin önerdiği bağlamsal perspektif de, soruların cevaplarını ve nesnelerin anlamlarını, kişilerin öz yaşam öykülerinde ve anlatılanları kişinin gözünden görebilmekte aramaktadır.

3. BÖLÜM ALAN ARAŞTIRMASI:

EVRENYE BIÇAKÇILIK GELENEĞİ ve EVRENYE BIÇAĞI

3.1.Araştırma Alanının Tarihçesi

Araştırmanın yapıldığı yer, Kastamonu'nun İnebolu ilçesine bağlı Dibek Köyü'nün Bıçakçılar Mahallesi'dir.



Şekil 1: Kastamonu Haritası¹⁵

Kastamonu, paleolitik döneme değin uzanan bir yerleşim geçmişine sahiptir. Kente dair ilk bilgilerden günümüze kadar olan uzunca sürede, Gaslardan Friglere,

¹⁵ Kaynak: <http://www.turkiyerehberi.gen.tr/sehirler/kastamonu-haritasi>

Paflagonlardan Romalılara, Anadolu Selçuklularından Osmanlıya ve nihayetinde Cumhuriyet Türkiye'sine kadar pek çok uygarlık için mekân olmuştur¹⁶.

Özellikle 13. – 15. yüzyıllardan bu yana (yaklaşık olarak Anadolu Selçukluları ve Beylikler döneminde) Kastamonu ve çevresinde *sınâî ve ticarî üretim açısından öne çıkan pek çok meslek erbabının varlığı bilinmektedir. Adları geçen bu meslek erbabı içinde bakırcılar, başhâne dükkânı işletenler, bıçakçılar, boyacılar, bozacılar, börekçiler, borkçüler, çerağ yağı satıcıları, debbâğlar (tabbaklar), demirciler, dellâklar, elekçiler, güvlekçiler, habbâzlar (ekmekçiler), hamamcılar, hallâçlar, hasır imalatçıları, hataplar (oduncular), helvacılar, kalaycılar, kasaplar, kazancılar, kıncılar, külhanlar, mumcular (...)* (Yakupoğlu, 2007: 388) vardır. Ardından, 1687-88 yıllarındaki bir başka belgeye göre, boyacılık, demircilik, kasaracılık, bakırcılık, dokumacılık, dericilik, nalbantlık, çilingirlik ve çarıkçılık gibi pek çok zanaatın halen devam ettiğini görürüz (Güzey, 1994: 55). İzleyen yüzyılda (18. yüzyıl), yine şer'iyeye sicillerinden (Güzey, 2002: 177) yola çıkarak; demirciler çarşısı, ayakkabıcılar çarşısı, çilingirler çarşısı, semerciler çarşısı, kalaycılar çarşısı gibi, ismini yapılan zanaattan alan mekânlara bakarak, pek çok zanaatın neredeyse aynı şekilde devam ettiğini söylemek mümkündür. Nihayet 19. yüzyıla geldiğimizde, bu meslek kollarının gittikçe azaldığını görürüz. Ainsworth 1842'de kentte yün ve pamuklu dokumacılık, basmacılık, boyacılık ve dericilik sektörlerinin varlığını anlatır. 1862'de Charles Texier, kentte dokumacılık ve bakırcılığın başlıca iki endüstri dalı olduğunu belirtir ve 1884'de Reclus ise, Kastamonu'nun tabakhaneler, iplikçiler ve boyahaneler ile çevrili olduğunu yazar (Ainsworth, Texier ve Reclus'tan

¹⁶ Kastamonu tarihi için bkz: Yaman (1935), Yurt Ansiklopedisi (1981), Güzey (2001), Maden (2004).

akt. Eyüpgiller,1999: 44-45). Bu aktarılanlardan yola çıkarak Kastamonu'da dokumacılık, bakırcılık ve urgancılığın öne çıkmış zanaat dalları olduğunu söylemek mümkündür. Yani diğerleri tam anlamıyla sahneden çekilmiş olmasalar da dokumacılık ve onun boyacılık, iplikçilik gibi yan dalları ile bakırcılığın gerisinde kaldıklarını düşünmek olasıdır. Yine Eyüpgiller'in aktardığına göre Kastamonu'da bakırcılık 1920'lerden itibaren sona ermeye başlamış, pek çok bakır ustası İstanbul'a göç etmiştir (Eyüpgiller, a.g.e. s.45). 1944 tarihinde Kastamonu'ya giden ve bu seyahatini kitaplaştıran Süleyman Kazmaz da o yıllarda bakırcılığın kan kaybetmiş, fabrika işlerinin karşısında güçlüğüyle ayakta duran bir zanaat olduğunu söyler (Kazmaz, 1997:66).

Bu bilgiler içinde demircilikle ilgili çok az detaya ulaşırız. Yazılı kayıtlarda Demirciliğe dair bilgilerin al olması neticesinde, demirciliğin Kastamonu'da hiçbir zaman bakırcılıktan daha revaçta bir zanaat olmadığını söylemek mümkündür. Bu durumda ilk akla gelen Küre'deki bakır madenlerinin Osmanlıda oldukça önemli bir işlevi olması ve bakırcılığın da bu zengin madenlere yakınlığı dolayısıyla gelişmiş bir meslek kolu olması ihtimalidir. Bu ihtimal doğru olabilir çünkü Yakupoğlu (2007: 18), 1487 yılında Araç ve Taşköprü kazalarında demir küresi (ocağı) olduğunu ancak bunların artık metruk durumda ve kapanmaya yüz tutmuş olduklarını aktarır. Oysa aynı tarihlerde bakır ocakları halen aktif olarak çalışmaktadır. Buradan yola çıkarak demirciliğin zanaat olarak Kastamonu ekonomisini sırtlayan önemli unsurlardan biri olmadığını düşünmek olasıdır.



Şekil 2: İnebolu, Evrenye ve Dibek Köyü Haritası¹⁷

Araştırmanın konusu olan bıçağa adını veren Evrenye Köyü'nün tarihine dair yazılı bir bilgi bulmak oldukça zor olmuştur¹⁸. Evrenye adının geçtiği tek kaynak Manas Bijişkyan'ın *Karadeniz Kıyıları Tarih ve Coğrafyası 1817 – 1819* adlı eseridir ve orada da “*Evrenye, İnebolu'nun dokuz mil uzağındadır. Limanı yoktur ve yalnız, damları yassı taşlarla döşeli birkaç ev ve dükkânı vardır. Kayda şayan başka bir şey görmedik* (Bijişkyan, 1969: 26) şeklinde kısaca geçer.

Evrenye adı, 1960 yılına kadar kullanılmış, ardından 1960 yılında değiştirilmiştir. Ancak bu isim, resmi yazışmalar ve köyün girişindeki “Gemiciler” levhası dışında hiçbir şekilde kullanılmamış, köyün yerlileri ve diğer Kastamonulularca köy Evrenye olarak adlandırılmaya devam etmiştir. Sonuçta, 05.11.2009 tarihinde İl İdare Kurulunun 969 sayılı kararıyla İl Genel Meclisine isim

¹⁷ Kaynak: Google Harita.

¹⁸ Yazılı bir kaynağa ulaşmak için İnebolu Belediyesi, İnebolu Kaymakamlığı ve İlçe Halk Kütüphanesinde araştırma yapılsa da ne yazık ki ulaşılamamıştır. Aynı şekilde Kastamonu Kent Tarihi Müzesi'nde de yazılı bir kaynağa rastlanmamıştır.

değişikliği talebi bildirilmiş, Kastamonu Valisi'nin uygun bulmasıyla İç İşleri Bakanlığına bu talep sunulmuş ve nihayetinde, 09.11.2010 tarihinde, İç İşleri Bakanı Beşir Atalay'ın onayıyla köyün ismi tekrar Evrenye olarak değiştirilmiştir¹⁹.

Evrenye Bıçağı'nın yapıldığı Bıçakçılar Mahallesi'nin bağlı olduğu köy Dibek Köyüdür ve bu köy doğrudan İnebolu'ya bağlıdır. Ancak İnebolu'dan köye giden yolda, önce Evrenye Köyü bulunur ve burası gerek sahil kenarında ve yol üzerinde oluşu, gerek de gemicilik faaliyetleri sayesinde ekonomik olarak daha gelişmiş oluşu dolayısıyla Dibek Köyü'nden daha büyük ve bilinen bir köydür. Evrenye, Dibek Köyü'nden daha tanınmış, Kastamonu'da neredeyse herkes tarafından bilinen bir köy olduğundan, Dibek Köyü'nün yerlileri de dışarıda nereli olduklarından bahsederken önce Evrenye'den bahsederler.

Bıçakçılar Mahallesi'nde yapılan bıçaklar geçmişte sadece Evrenye pazarında satıldığından ve insanlar tarafından bu şekilde tanındığından dolayı "Evrenye Bıçağı" diye anılmaya başlamış ve bu gün de böyle anılmaya devam etmektedir.

3.2. Araştırma Alanı: Dibek Köyü Bıçakçılar Mahallesi

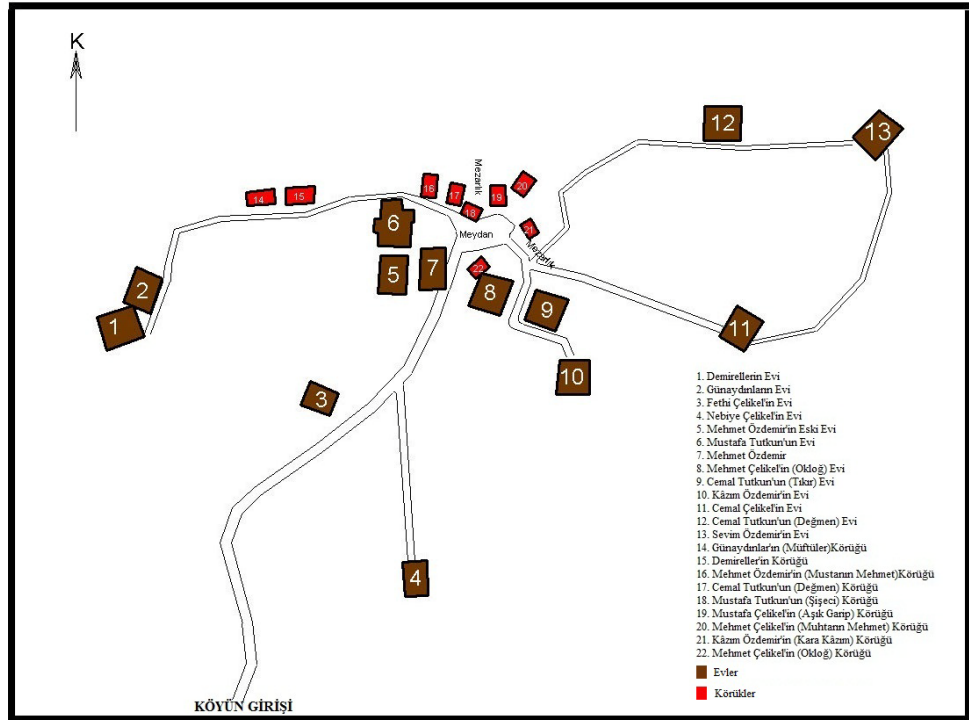
İnebolu'ya bağlı Dibek Köyü Bıçakçılar Mahallesi'ne İnebolu – Abana sahil yolunun 14. kilometresindeki Evrenye Köyü'nden içeri girilip 7,5 km boyunca dağ yolundan gidildiğinde ulaşılır (Şekil 2). Mahallenin bağlı olduğu Dibek Köyü ise mahallenin girişinden yaklaşık 4-5 km ileridedir.

¹⁹ Bu bilgiler için İl İdare Kurulu'nun Bakanlık Makamı'na yazdığı 6782 sayılı ve 05.10.2010 tarihli resmi yazı kaynak alınmıştır.



Fotoğraf 1: Bıçakçılar tabelası

Köyün girişindeki “Bıçakçılar” tabelasından sola dönülüp 1.5 km gidildiğinde köyün evleri başlar. Başlangıçtaki evlerin ilerisinde köyün meydanı sayılabilecek açıklıkta ise köyde ustaların *körük* dediği, bıçakların ve diğer demir işlerinin yapıldığı demir ocakları bulunur.



Şekil 3: Köyün krokisi (Bilgisayar ortamında çizim: Zeynep Özdemir)

İlk ev (krokide 3 olarak işaretlenmiştir) köyün eski muhtarı ve köyde sözü sayılan “Kel” ve “muhtar” lakaplı Fethi Çelikel’e aittir. İnce yolun sağında kalan betonarme evde Fethi Bey, eşi, köyde hem körüğünde çalışarak bıçak yapan hem de zaman zaman “dışarı işleri”ne giden oğlu Mehmet Çelikel eşi ve üç çocuğu birlikte yaşarlar. Onların evinin karşısında (krokide 4 olarak işaretlenmiştir), köyde “Gerük” ya da “Aşık Garip” lakabıyla bilinen müteveffa Mustafa Çelikel’in yakın zamanda ölen oğlu Fehmi Bey’in eşi Nebiye Çelikel’in daha çok yaz aylarında gelip kaldığı tipik köy mimarisindeki evi bulunur. Yoldan devam edip köy meydanına doğru ilerlendiğinde sağda kalan ikinci ev (krokide 7 numaralı ev) “Toprakçı” ya da “Mustanın” lakaplı Mehmet Özdemir’in eşi, köy yolundaki bir çiftlikte çalışan oğlu, gelini ve torunlarıyla yaşadığı evdir. Onların tam karşısında (krokide 8 numaralı ev) “Okloğ” lakaplı Mehmet Çelikel’in eşiyle yaşadığı evi bulunmaktadır. Evin girişinden önce körüğünün (krokide 22 numaralı körük) girişi bulunmaktadır.

Bu evler köyün meydanı sayılabilecek küçük açıklığa bakar. Bu açıklığın köyün girişinin karşısında kalan yerinde ise köyün ustalarının körükleri sıralanır. Evler çeşitli sebeplerle farklı yerlere dağılmış olsa da körükler meydan sayılabilecek açıklığın bir kenarına sırayla dizilmiş halde dururlar. Köyde bu sırayı bozan ve diğerlerinden ayrı bir yerde bulunan sadece bir körük vardır; Okloğ lakaplı Mehmet Çelikel’in körüğü yine aynı meydana bakan ancak diğerlerinin oluşturduğu sıranın karşısında bulunmaktadır.



Fotoğraf 2: Kâzım Usta'nın Körüğünden köy meydanı ve körükler.

Bıçakçılar Köyünün meydanı ile körüklerin ilişkisi ilk bakışta göze çarpar. Köyün tek düzlük ve açıklık alanı burasıdır ve körükler muntazam bir sırayı takip eder ayrıca hepsinin yüzü köyün Şimdiki giriŐine dönüktür ve giriŐleri de aynı patika üzerindedir. Bu görüntü köye önce körüklerin ardından evlerin inşa edildiğini akla getirir. Ayrıca Okloğ'un oğlu Metin  elikel'in bahsettiğine göre; köyün "Güney" denilen bölgesinde (köye giriş levhasının bulunduğu ana yoldan Dibek Köyü'ne doğru giderken sol tarafta ve köyün meydanının oldukça üst taraflarında kalan daha eğimli ve yüksek bölge) bundan 20-30 yıl önce hayvan otlatırken gördükleri kalıntılar bulunmaktadır. Hem demir tozu hem de k serelerin (köyde *tez* de dedikleri bileme taşı) bıraktığı sarı tozlara bakarak, köyün eski merkezinin Güney diye adlandırılan bölge olduğunu, sonraları suyun debisi azaldıkça (tezi eskiden su ile çalıŐtırdıkları için suyun debisi önemlidir) daha aŐaĐılara indiğini, sonradan körükler buraya taŐındıĐı için evlerin de inmiŐ olabileceğini bildirmiŐtir. Bu dikkate değer bir önermedir. Bu varsayım körüklerin düzgün bir sıra halinde dizilmesini açıklar ve böylece evlerin körüklerin  vrelediği meydanı merkez olarak yapıldığını söylemeyi

de mümkün kılar. Ayrıca bahsi geçen dere de körüklerin hemen arkasından aktığından ve arazi oldukça eğimli olduğundan, akıntının en yüksek olduğu yere tezin (bileme taşı), görünen en düzlük yere de körüklerin kurulmuş olması olası görünmektedir.

Köyün meydanı sayılabilecek açıklığı merkez olarak aldığımızda, yerleşim iki yöne ayrılarak devam eder. Meydanın üstünde kalan oldukça eğimli tarafta, “Okloğ”un evinin hemen üstünde “Tıkır” lakaplı Cemal Tutkun, eşi, çocukları ve torunlarıyla yazın yaklaşık 4-5 ay kadar kaldıkları betonarme ev bulunur (krokide 9 numaralı ev). İki evin arasından geçip 10 metre sonra sola dönüp yine oldukça eğimli patikadan çıkıldığında halen köyde bıçakçılık yapan “Kara” lakaplı Kâzım Özdemir’in eşi ve evlenme çağındaki kızıyla yaşadığı ev (krokide 10 numaralı ev) bulunmaktadır.

Okloğ ve Cemal Tutkunun evlerinin bulunduğu daha büyükçe patikanın yukarılarına doğru Okloğ’un babasının şimdi İstanbul’da yaşayan küçük erkek kardeşine kalan yine köyün mimarisindeki eski konak (krokide 11 numaralı ev) bulunur. Bunun da üzerinde, köyün neredeyse en tepesinde Sevim Özdemir’in hasta annesiyle yalnız yaşadığı ev (krokide 13 numaralı ev) vardır.

Sağda körükler olduğu halde meydanın aşağısına doğru gidildiğinde ilk olarak Şişeci lakaplı Mustafa Tutkun’un eşi ile birlikte yaşadığı ev (krokide 6 numaralı ev) gelir. Ardından boş ve oldukça eski bir başka ev, biraz daha aşağı gidildiğinde ise Müftüler lakabıyla tanınan Günaydın’ların (krokide 2 numaralı) evi

ve nihayetinde de Satılmış Demirel'in eşi, oğlu, gelini ve torunlarıyla birlikte yaşadığı evle (krokide 1 numaralı ev) köy sonlanır.

Körükler meydanının bir tarafında sıra halindedir ve meydandan 15-20 adımlık küçük bir yokuşu çıktığımızda karşımıza Kâzım Özdemir'in körüğü gelir (krokide 21 numaralı körük).



Fotoğraf 3: Kâzım Usta'nın körüğü

Körüğün hemen yanından; eğimli tepeyle körük arasındaki incecik patikadan gidildiğinde bir başka eve daha ulaşılır. Bu patikayı geçtikten sonra oldukça eğimli bir yokuş çıkılarak gidilen Değmen (Değirmen) lakaplı Cemal Tutkun'un eşi ile yaşadığı (krokide 12 numaralı) evidir.

Kâzım Usta'nın körüğünün hemen altında, düzlükte (Fethi Bey'in oğlu olan) Mehmet Çelikel'in (krokide 20 numaralı) körüğü bulunur. Onun yanında artık kullanılmayan Gerük lakaplı müteveffa Mustafa Çelikel'in eski körüğü (krokide 19 numaralı), onun da hemen yanında Şişeci lakaplı Mustafa Tutkun'un artık demir

dövmek için değil, havanın güzel olduğu günlerde köylülerin körükte demlenen “körük çayı”nı içip sohbet etmek için kullandıkları (krokide 18 numaralı) körüğü bulunur.



Fotoğraf 4: Şişeci Mustafa'nın körüğü

Buradan itibaren köyün aşağılarına inen genişçe patika başlar ve eğim gittikçe artar.

Şişeci'nin körüğün yanında yine artık kullanılmayan Değmen lakaplı Cemal Tutkun'un (krokide 17 numaralı) körüğü, onun da yanında Mustanın lakaplı Mehmet Özdemir'in halen çalışan (krokide 16 numaralı) körüğü bulunmaktadır. Eğimli yol ilerledikçe, Mehmet Özdemir'in körüğünü devam eden iki körük daha vardır. Bunlar hemen konumlanmaları bakımından dikkati çeker çünkü Mustanın Mehmet'in körüğüne kadar olan bütün körükler neredeyse sırt sırta birbiri ardına sıralanırken bu son iki körük diğerlerinden mesafe olarak daha uzakta kurulmuştur. Bunda muhtemelen Şişeci'nin körüğüyle başlayan Mehmet Özdemir'in körüğünden sonra daha da dikleşen eğimin payı vardır. Bu eğimin göreceli olarak daha yumuşadığı yerde Satılmış Demirel ve oğlu Aydın Usta'nın halen birlikte çalıştıkları (krokide 15

numaralı) körüğü, onun hemen yanında da Müftüler diye bilinen Ahmet Günaydın'ın (krokide 14 numaralı) körüğü bulunur. Bu son iki körük halen çalışsalar da köyün yukarılarındaki körüklerde olduğu gibi bıçak işiyle ilgilenmezler, görebe (orağa benzer ancak ağzı daha az eğimli, bahçe işlerinde kullanılan bir alet) orak gibi malzemeler yaparak geçimlerini sağlarlar.

Köyde devamlı yaşayan 8 hane vardır. (Mustanın) Mehmet Özdemir, (Kara) Kâzım Özdemir ve annesiyle birlikte yaşayan Sevim Özdemir, Muhtar Fethi (oğlunun ailesi de onlarla birlikte yaşar), Okloğ Mehmet ve Şişeci Mustafa yaz kış ayrılmaksızın köydedirler. Yazları köyün nüfusu artar. Hem orada devamlı yaşayanların çocukları -istisnasız hepsi izinlerini köyde geçirir- hem de yaz aylarını köyde geçirmeye gelenler ve onların ziyaretçileriyle köy canlanır.

Köyde evlerden ve körüklerden başka bir yapı bulunmamaktadır. Okul, cami gibi ortak kullanım alanları Dibek Köyü'ndedir. Köyde okuma çağında sadece 3 çocuk olduğundan ve merkezle aradaki mesafe çok kısa olduğundan köylüler bu durumu sorun etmezler. Ayrıca bayramlar veya özel günlerde merkeze gitmek hem çok alışkın oldukları bir durum olduğundan hem de köyün gündelik yaşantısına hareket getirdiği için bu kısa yolculuğu memnuniyetle karşılarlar. Hatta mesafe onlar için çok kısa olduğundan çoğunlukla herhangi bir araç ihtiyacı duymadan, yürüyerek giderler. Örneğin, alan çalışmasının bir ayı Ramazan'a denk gelmiştir ve köyün kadın erkek neredeyse her bir ferdi, iftar sonrası teravih namazını kılmak için her akşam Dibek Köyü'ne yürümüşlerdir.

Bıçakçılar Mahallesi'nde sağlık hizmeti alınabilecek herhangi bir yer olmadığından, çoğunlukla Evrenye'de bulunan sağlık ünitesine veya İnebolu'daki Devlet Hastanesi'ne giderek, kimi zaman da Kastamonu'ya veya İstanbul'a giderek sağlık sorunlarını çözerler.

Köyde alışveriş için de bir bakkal veya market bulunmaz. Bunun için ya Cuma günleri Evrenye Pazarına (ki bıçak yapanlar da bu pazara neredeyse her Cuma giderler) ya da Salı ve Cumartesi günleri kurulan İnebolu pazarına giderek ev ihtiyaçlarını görürler. Kastamonu'nun bir başka ilçesi Abana da köye İnebolu kadar yakın olmasına rağmen (Evrenye'den sahil yoluna çıkıp sağa dönüldüğünde Abana 13 km, sola dönüldüğünde İnebolu 14 km'dir.) alışveriş veya başka bir maksatla Abana'ya sıklıkla gitmezler. Ayrıca haftada bir gün, Pazartesi günleri Evrenye merkezde bir market sahibi köyde ihtiyaç olabilecek neredeyse her türlü ürünle donattığı bir minibüsle köyün meydanına gelir ve önceden verilmiş siparişleri veya yeni doğmuş günlük ihtiyaçları karşılar.

Merkeze ulaşım için sadece İnebolu pazarının olduğu günlerde bir minibüs gelir ve pazara gidecekleri sabahın erken saatlerinde alır. Öğlen üzeri de (saati kişilerin işlerine göre ayarlandığı için belirli değildir) sabah gelenleri tekrar köye bırakır. Onun dışında özel araçlar haricinde bir ulaşım imkânı yoktur. Köyde birisi bir araca ihtiyacı olduğunda ya komşularından yardım ister ya da Evrenye'deki taksicileri arayıp taksi çağırır. Evrenye pazarı Cuma gününe denk geldiği için pazara oldukça erken saatte gidilir (pazar görmek için giden de satış için giden de saat 8 – 8.30 gibi

pazara iner) ve Cuma namazı vaktinde pazar neredeyse toparlanmış olur. Öğleden sonra da genellikle köye dönülür.

Köyde içme suyu, kanalizasyon ve elektrik şebekesi bulunur. Köyün yerlileri eski zamanlarda (elektrik köye 80'li yılların ortalarında gelmiş) sık sık elektrik kesintisi yaşansa da köylüler şimdilerde böyle bir sorun sıkça yaşanmadığını, suyun da elektriğin de sıkça kesintiye uğramadığını belirtmişlerdir.

Hemen herkes birbiriyle akrabadır. Köye ilk yerleştikleri söylenen 3 aile; Kel Ağagil, Agul (Akıl) Osmangil ve Kürt Osman Ağagil'in aileleri köydeki herkesin soyunun dayandığı üç ailedir. Ayrıca bu üç farklı soy kız alış verişiyle birbiriyle hısım da olmuştur. Özdemir ailesi Kürt Osman Ağagil'in soyundan, Çelikel ve Tutkun aileleri Kel Ağagil'in soyundan, Günaydın ve Demirel aileleri de Agul Osmangil'in soyundan gelmektedirler.

İlişkiler kişilerin yakınlık sebepleri akrabalık veya hısımlık bağları değil tamamen kişisel bağları temel alınarak kurulmuştur. Örneğin; Okloğ Mehmet (Çelikel) ve Muhtar Fethi (Çelikel) amcazade olsalar da, Okloğ, Muhtar'dan ziyade Mustanın Mehmet (Özdemir) ile çok yakındır. Keza Mehmet Özdemir'in kardeşi Kâzım Özdemir de aynı köyde yaşasa da birbirleriyle neredeyse hiç görüşmezler. Muhtar da kuzeninden ziyade Şişeci Mustafa ve Parlak Cemal (Tutkun) ile daha yakındır.

Erkeklerin yakınlık – arkadaşlık durumları kadınları pek ilgilendirmez. Onların kendi yakınlık bağları vardır. İlişkilerini işlerin yoğun olmadığı günlerde yaptıkları ev gezmeleriyle (hanımlar buna ‘oturma’ derler) sıcak tutarlar. Kimi zaman kekler ve köyde yufkaların arasına haşlanmış patates ve pirinç serperek kat kat yaptıkları börekler, bazen sarma, kurban bayramı sonrasıysa kavurma ve pilav, haşlanmış patates ve turşu gibi ikramların bulunduğu bu oturmalarda kadınlar bir yandan sohbet edip bir yandan da el işleriyle uğraşırlar. Sohbet konusu bazen köyün o sıralarda meşgul olduğu bir olay, bazen yaklaşan bayram için yapacakları bazen de ufak köy dedikodularıdır. Bu dedikodular genelde zararsız ancak nadiren tarafların birbirleriyle ilişkilerini bozacak mahiyettedir.

Havanın iyi olduğu günlerde kadınlar bu oturmalarını bahçelere veya ev girişlerindeki açıklıklara taşırlar. Köyün erkekleri de ya Şişeci’nin ya da Mehmet Çelikel’in (Muhtar Fethi’nin oğlu) körüğünün önünde oturup körük çayı içerler bazen de hanımların ikramları varsa onlara konuk olurlar. Köy genel olarak muhafazakâr bir havada olsa da çoğunlukla kadınlar ve erkekler arasında kaçgöç tabir edilen sakınma durumu yoktur.

Köyde gündelik işler için bir cinsiyet ayrımı yoktur. Herkes her işi yapar. Bahçe, sulama, hasat toplama (örneğin eylül ayı sonlarında kestane toplamak) gibi işleri hanenin kadın ve erkekleri birlikte yaparlar. Körük işleri erkeklerin yaptığı işler olsa da kadınlar da zaman zaman “çekiç vurmak” gibi yardımlarda bulunurlar. Bu konu uzmanlık en azından yatkınlık ister çünkü kesilecek demir ocakta narlanmıştır ve ehil olmayan biri çekiç vurduğunda kıvılcımların ortalığa saçılması ve ahşap olan

körüklerin yanmasına sebep olması mümkündür. Bu yüzden bedenleri el verdiğiince köyün bütün kadınları çekiç vurma işinde eşlerine veya oğullarına yardımcı olurlar. Fethi Bey'in eşi oğluna, Kâzım Usta'nın eşi kendisine, Okloğ'un o sıralarda yeni rahmetli olmuş annesi de babasına yardım edermiş. Hatta Okloğ'un annesi için herkes "usta kadar iyi çekiç vururdu, bıraksak bıçağı bile yapardı" dediği için diğer hanımlardan daha becerikli olduğunu düşünmek mümkündür.

Ramazan ayında da özellikle körükte çalışanlar oruç tutmazlar. Ramazanın son birkaç yıldır yaz aylarına denk gelmesi, uzun günler ve sıcak havanın da etkisiyle ve körükte yanan ocağın oruç tutmayı daha da zor hale getirmesiyle ustalar özellikle de yetiştirecekleri işleri varsa oruç tutmamayı uygun bulurlar. Köyde oruç tutmayanlar bu durumu gizleme gereği duymazlar ancak oruçluların göreceği yerlerde de yiyip içmekten sakınırlar. Köyde kimse diğerlerini oruç ve namaz dolayısıyla kınamadığı için bunun sadece onların açlığına saygı duydukları için olduğunu söylemek mümkündür.

Ayrıca ramazan onlar için bir birliktelik vesilesidir. Genelde akşam yemeğinde erkeklerin de kadınlara katıldığı şekilde misafir ağırlama alışkanlıkları yoksa da ramazanla birlikte durum değişir. Kutsal birlikteliklerine vurgu yaparlar ve "bu mübarek günlerde" birlikte olmayı önemserler. Ayrıca her ramazan döneminde (hava müsait oldukça) bir iftarı bütün köy bir arada açar. Bunun için köyün düzlük olan tek yeri meydan seçilir ve körüklerden birinin (genelde Şişeci'nin körüğü daha uygun olduğundan orası seçilir) önüne kurulan uzun sofrada, ailelerin evlerden getirdikleri yemeklerle 'aş katarak' iftar açarlar. 'Meydan iftarı', her ne kadar gündelik

hayatlarında hep bir arada olmasalar da (bazen kişisel anlaşmazlıklar yüzünden, bazen de işlerin yoğunluğu dolayısıyla), birliktelikleri kutsal bir gönderme içerdiğinden, herkesin katılmak için çaba sarf ettiği nadir günlerden biridir.

Kurban Bayramı'nda herkes durumuna göre kurban keser. Durumu uygun olmadığından o sene kurban kesememiş bir aile veya yakın köylerde yardıma ihtiyacı olan tanıdıklar varsa mutlaka kurban etinden pay verirler. Genelde aileler kendi işlerinde ortaklaşırlar ancak nadiren de olsa iki yakın aile birlikte kurban ortak olurlar.

Köyde kimse bir diğerini inançlarının gerekliliklerini yerine getirmediği dolayısıyla kınamadığından, bu anlamda köyde oldukça özgürlükçü bir yaklaşımın olduğunu söylemek mümkündür. Onlar için temel geleneksel kurallara -edepli giyinme, edepli oturma, edepli konuşma gibi- uyulduğu sürece kimse bir diğerine müdahale etmemektedir.

Giyim kuşam diğer Anadolu köylerinden pek farklı sayılmaz. Erkekler yazın kumaş pantolon ve gömlek, kışın da yine kumaş pantolon üzerine de kazak (veya gömlek üzeri kazak) giyerler. Başlarına kasket veya benzeri bir şey takmazlar. Kadınlar ise çoğunlukla uzun basma etekler, üzerine beden hatlarını çok belli etmeyecek ama çok da bol olmayan giysiler giyerler. Yaz kış uzun kollu giyinirler. Bileklerin görünmemesine dikkat ederler. Başlarındaki beyaz örtünün kenarları boncuklu oya veya mekik oyasıyla işlenmiştir. Daha yaşlı kadınlar uzun dikdörtgen beyaz namaz başörtüleri takarken, genç gelinler ve genç kızlar ise çoğunlukla

kenarları işli tülbentler bağlarlar. Giyinmenin esası saçları, ayakları, ayak bileklerini, el bileklerini, kolları ve sineyi örtmektir. Ancak çok dik yakalı veya yakası sımsıkı kapalı giyinmezler. Eskiden kadınların kıyafetleri iki parçalı değil boydan elbise şeklinde olurmuş. Köyün kadınları eski giyim tarzlarını daha çok sevdiklerini ve daha güzel bulduklarını da belirtmişlerdir. Ayrıca şimdi arada sırada başka renklerde örtüler örtse de, eskiden sadece beyaz, tepesi işli dikdörtgen örtü örterlermiş. Özel günlerinde ise tek fark başörtüsünün yerini kenarı pullu yazmanın alması ve ipek peştamallar bağlamalarıymış. İpek peştamal köyde dokunmadığından pazardan aldıklarını söyleyen kadınlara göre, ellerinde birer tane kalmış olsa bile artık bulamadıkları için (artık dokunmadığı için) bu alışkanlıklarından vazgeçmek zorunda kalmışlardır. Ancak kadınlar köyde lacivert ve kırmızıyla dokunmuş ön bezlerini zaman zaman (özellikle üstlerini kirletebilecek bahçe işlerine giderken) halen kullanmaktadırlar. Bunlar da yine köyde dokunmadığı için dışarıdan alınır.

Eskiden damatlar sadece özel günler için sakladıkları, her gün giymedikleri bir ceket, içine cepken altına da yine bir pantolon giyer, gelinler ise güzel, sade bir uzun elbisenin üzerine kırmızı duvak takarak gelin olurlarken, günümüzde değişen koşullar ve istenilen her şeye daha kolay ulaşabilmelerinin sayesinde düğün zamanı giyim kuşamlar da değişmiş durumdadır. Artık düğünlerde erkekler takım elbise gelinler de gelinlik giymektedirler.

Köyde yeme içme Anadolu geleneklerinden çok farklı değildir. Bulgur pilavı, kuru fasulye gibi yemekler genelde sofranın vazgeçilmezlerindedir. Bunlar ek olarak mevsimine göre sebze yemekleri, sarmalar, salatalar ve et yemekleri de imkân dahilinde tüketilir. Bıçakçılar köyünün yemek kültüründe diğer yerlerden farklı olarak kestaneyi görürüz ki bu durum pek de şaşırtıcı değildir. Çünkü yörenin ve belki de

Kastamonu'nun kestane ihtiyacını büyük çoğunlukla bu köy ve civarındakiler sağlamaktadır. Dolayısıyla Eylül sonlarında yapılan kestane hasadı sonrasında satılacak olan miktardan evin ihtiyacı ayrılır ve uzun süre saklanabilmesi için kestane fırınlanır. Gelecek hasada kadar bu fırınlanmış kestane pek çok yemekte ve tatlıda kullanılır. Örneğin fasulyeli kurutulmuş kestane çorbası köye has yemeklerden biridir. Bir diğeri de kestaneli yufka tatlısıdır²⁰.

Sıcak yaz günlerinde ayranın yanı sıra, köyde yetişen eriklerden yapılan az şekerli soğuk erik şerbeti²¹ de harareti alması ve içeni ferahlatması için evlerde hazır bulunur. Ayrıca misafirlerin daha uzun zamanı varsa çay demlenir. Ancak demlenme biçimi genelde bildiğimiz yöntemden farklıdır. Genelde çaydanlığın altında kaynatılan su demlikteki çaya eklenir ve demlenince servis yapılır. Ancak köyde çaydanlığın altı neredeyse hiç kullanılmaz (Yalnızca daha önceden planlanmış uzun süreli ziyaretlerde çaydanlığın altı da kullanılır.). Demliğe çay konulur, üzerine bolca soğuk su eklenir. Demlik kısık ateşte aşağı yukarı 10 dakika kadar kaynatılır ve bardaklara konulurken herhangi bir yerden sıcak su eklenmez. Sadece demlikten çay konulur. Bu çeşit çay demleme yöntemine köyde “körük çayı” denir. Adından da anlaşılacağı gibi, körüklerde kullanılan bu yöntem olasılıkla zaman içinde köyün kadınları tarafından da benimsenmiş ve evlere kadar ulaşmıştır.

²⁰ Kuru kestane haşlanır ve bir sıra bol miktarda kestane tepsiye dizilir. Ardından kurutulmuş yufka üzerine ufalanır. Bu işlem birkaç kez aradaki bazı katlara ılık tereyağı dökülerek tekrarlanır. Katlar bittikten sonra üzerine şerbet dökerler. Bu tatlı köye hastır.

²¹ Erikler temizlenip bol suda kaynatılır. Şeker çok atılmaz çünkü (bu şerbeti çok güzel yapan Keremin lakaplı Zekiye hanımın söylediğine göre) yazları insanın içine baygınlık verir. Erikler çok kaynayıp pelteleşmeden tencere ocaktan alınır ve şerbetin içinden erikler ayıklanır. Buzdolabında bekletilen şerbet gelen misafirlere “soğukluk” adıyla ikram edilir.

Körük çayı, kömür üzerine konulan demlikte yavaş yavaş demlenir, üzerine sıcak su eklenmeden, sadece dem konularak içilir. Körukte çalışanların elleri bu şekilde çay demlemeye çok alışkın olduğundan sadece dem koyulan çay acı veya koyu tatlı gelmez içene. Ayrıca kömür ateşinde ve yavaşça piştiğinden, oldukça lezzetlidir.

Köyde en çok önemsenen günler dini bayramlardır. Kadınlar günler öncesinden hazırlıklarını yaparlar; evin uzak yerde yaşayan fertleri bayram için geleceğinden ev hazırlanır, temizlikler yapılır, misafire sunulacak ikramlıklar hazırlanır. Ramazanda sadece tatlı, börek, sarma gibi ikramlıklar sunulurken Kurban Bayramı'nda ikramlar biraz daha çeşitlenir. Her gelen misafire mutlaka kesilen kurbanın etinden yapılmış kavurma ve pilav ikram edilir. Ayrıca tatlı ve börek ikramında da ısrar ederler. Bu noktada köylerin bayram ziyareti programını da aktarmakta fayda vardır. Dibek Köyü'ne bağlı olan her bir mahallenin günü farklıdır²². İlk gün Ortaca Mahallesi'nin bayramıdır. İkinci gün, merkezin yani Dibek Köyü'nün ve Bıçakçılar Mahallesi'nin bayramıdır. Üçüncü gün ise Efendioğlu Mahallesi ve Kabaoğlu Mahallesi'nin bayramıdır. Dolayısıyla o gün kimin bayramıysa o köyün yerlileri evlerinden hiç çıkmazlar ve bütün mahallelerden gelen komşularını ağırlarlar. Ertesi gün ise onların gezmeleri başlar. Bu sistemli bayramlaşma sayesinde mahallelerin hepsi diğerlerini ziyaret eder ve ağırlar. Bayramda ikram zenginliği bir yerden sonra bayram gezenlere eziyet olarak gelebilir, çünkü misafir her evde ikram tabağının bitirilmesi için şiddetli ısrarlara maruz kalır. Bir evde yediği için öbür evde yiyemeyecek olması söz konusu değildir, misafirin

²² Dibek Köyü; Efendioğlu, Ortaca, Kabaoğlu, Bıçakçılar ve merkez (Teknüz) mahallelerinden oluşur. Eski adı Teknüz olan merkezi günümüzde "Dibek" olarak anarlar.

yemek yemeyi reddettiği evin sahibi bu duruma açıkça içerler. Bu yüzden, her ne kadar fiziksel olarak imkânsız olsa da bayram zamanları misafirler her gittikleri yerde yemek yemek zorunda hissederler ve yerler. Özel günlerdeki bu yemek ikramı terminolojideki ‘armağan’ kavramını hatırlatır. *Birey ve topluluklar arasında toplumsal bağlar yaratmak veya bu bağları güçlendirmek amacıyla* (Emiroğlu, Aydın, 2003: 70) armağan alış verişi oldukça önemli bir pratiktir. Temelinde bir yakınlık kurmak veya kurulan yakınlığı pekiştirmek olan bu kavram köyde komşular arasında da göze çarpar. Köyde gündelik konuşma dilinde “*ben onun yemeğini çok yedim, düşmanlık edemem*” tarzı söylemler, aynı sofraya oturmanın, birlikte bir yemeği paylaşmanın kutsal sayılabilecek bir anlam ifade ettiğini söylemeyi mümkün kılar. Dolayısıyla da kişiler gittikleri evin yemeğini yemeden o evden ayrılmazlar.

Köydekilerin ‘açılış’ dediği ‘*geleneksel pilav günü*’ de önemli bir uygulamadır. Bu uygulama Dibek Köyü’ndeki caminin bahçesinde köyün bütün mahallelerinden gelenlerin katılımıyla gerçekleşir. Hatta köyün dışarıda olan fertlerinin de önemseydiği, tatillerini bu güne denk getirmeye çabaladıkları da görülür. Şehir dışından gelenler, köylerden gelenler hep birlikte caminin bahçesinde buluşurlar. Kadınlar caminin üst tarafında, erkekler de caminin avlusunda otururlar. Cuma namazına yakın bir saatte köyde buluşulur, erkekler Cuma namazını kıldıktan sonra, çeşitli kişilerin Kuran’dan bölümler ve ilahiler okumasıyla devam eder. Eski caminin bahçesinde pişirilen et yemeği ve yeni caminin alt katına pişirilen pilavın sunulmasıyla birlikte etkinlik sona erer.

Köyde herkes bu güne veya köylülerin caminin etrafında buluştukları pilavlı kutlamaların tümüne ‘açılış’ demektedir. Bunun nedeni, köyün eski camisi yerine,

yeni inşa edilen caminin kullanıma açılışı sırasında buna benzeyen, pilav ve et yemeğinin dağıtıldığı bir tören yapılmış ve ‘açılış’ bu şekilde gerçekleşmiştir. O günden itibaren de, köyün bütün mahallelerinden insanları bir araya getiren tüm yemekli toplantılar, Hobsbawm’ın (2006:2-3) “*icat edilmiş gelenek*” kavramını hatırlatır biçimde bu şekilde adlandırılmaktadır.

Köydeki birbirinin aynı isimlere ve bu karmaşayı çözmek için kullanılan lakaplar da dikkate değer bir konudur. Ad koyma Anadolu’da oldukça önemsenen bir pratiktir.

Ad, insanın toplumsal ve bireysel kişiliğinin yanı sıra büyüsel ve gizemsel gücünü de belirten simgedir. Onun için, yeni doğan bir çocuğa gelişigüzel bir ad konulmaz; adın taşıdığı, karşıladığı ya da içerdiği anlamın çocuğun karakterini, kişiliğini, geleceğini, toplum içindeki yerini ve başarısını damgalayacak, biçimlendirecek simgesel bir öz taşımasına özen gösterilir. (...) Kısaca söylemek gerekirse, adın sözcük anlamının, o adı taşıyana geçtiğine inanılmaktadır (Örnek, 2000: 147).

Adın kişinin yapısını da etkileyeceğine olan inanç köyde de kendini gösterir. Kişiler doğan çocuklarına sevdikleri, kişiliğini ve karakterini beğendikleri arkadaş veya büyüklerinin adını koymayı seçerler. Örneğin Fethi Bey oğluna sevdiği ve değer verdiği arkadaşının adını; Mehmet’i koymuştur. Ya da Zekiye Hanım, genç kızlığından beri en yakın arkadaşı olan (Mehmet Özdemir’in eşi) Sevim Hanım’ın adını kızına vermiştir. Bunun gibi yaklaşımlar köyde çok sık rastlandığından köyde aynı adı taşıyan birkaç kişi bulunur. Köy birbirine akraba 5 ailenin yaşadığı küçük bir mekân olduğundan da aynı ismi taşıyanların ayrıca aynı soyadı taşıdığı da sık

rastlanır. Örneğin köyde üç Nebiye, iki Nebiye Çelikel, üç Sevim, iki Sevim Özdemir; üç Mehmet, iki Mehmet Çelikel, iki Cemal Tutkun vardır.

Bu isim karmaşası kişilerin birbirlerine verdikleri lakaplarla çözümlenmiştir; soyadının bulunmadığı zamanlarda, kişilerin birbirine karıştırılmasını engellemek için lakapların (resmi ortamlarda dahi) kullanılması Anadolu’da oldukça yaygın bir uygulamadır (Emiroğlu, 2002: 22). Köyde neredeyse herkesin bir lakabı vardır; üç Mehmet’ten ilki Mehmet Özdemir; Mustanın Mehmet, Fethi Çelikel’in oğlu olan Mehmet Çelikel; Muhtarın Mehmet, son Mehmet Çelikel ise Okloğ (oklava) Mehmet olarak anılır. İki Cemal Tutkun’dan Zekiye Hanım’ın eşi olan Cemal Bey’in lakabı ‘Değmen’ (değirmen), diğerininki ise ‘Tıkır’dır. Fethi Bey’e ‘Muhtar’ derler, Kâzım Bey’in lakabı ‘Kara’dır. Lakapların bazıları isimlerle beraber anılırken (‘Kara’ Kâzım gibi) bazı kişileri sadece lakapla anarlar (Okloğ gibi). Ayrıca her lakabın kişinin bir özelliğini çağrıştırdığı söylenir; Şişeci gençliğinde çok alkol kullandığı için, Okloğ sigara içerken sigaranın dumanını burnundan oklava gibi uzun duman şeritleri halinde üflediği için, Mustanın Mehmet babası Mustafa’dan dolayı (köyde Mustafa’ya Mustan derler) verilmiştir.

3.3. Alan Çalışması ve Araştırmacı

Bir topluluğa girip onlardan biri gibi yaşama ve gördüklerini kaydedip aktarma çabası araştırmacı için zorlayıcı bir deneyimdir. Çünkü araştırmacıdan hem araştırdığı konuya yönelik biçimde topluluğa dâhil olması hem de bunu yaparken nesnelliğini ve yansızlığını da koruması beklenir (Örnek, 2000: 55). Dolayısıyla araştırmacının hem içeriye girmeye çalışması, hem de araştırmayı olumsuz etkileyecek kadar da içeri girmemesi zorunluluğu çalışmayı hassas dengeler üzerinde kurmayı gerektirir.

Alan çalışması için köye ilk kez 2008 Ağustos ayında gittiğimde lisans öğrencisiydim ve aldığım bir ders için el sanatları ürünlerini araştırırken yolum köye düşmüştü. Sonraları çeşitli sebeplerle birkaç kez daha gittiğim köyde 15 Nisan 2011’de alan çalışmasına başladım.

İlk ihtiyacım köyde kalabileceğim bir evdi. Çeşitli görüşmeler sonunda kiralayabileceğim veya sadece bana tahsis edebilecekleri bir evin olmadığını üzülerek öğrendim. Köyün merkezi Dibek Köyü olduğu için misafir için kullanılan ev de oradaydı ancak Bıçakçılar sakinleri beni oraya göndermemekte ısrarlılardı. Sebebi sonradan söylediler; Dibek sakinleri onlara göre çok dedikoducuydu ayrıca orada tek başıma kalırsam beni huzursuz edebileceklerine inanıyorlardı.

Sorunu bu şekilde çözemeyeceğimizi anladığımda köyde bir ailenin yanında kalmak için arayışlarıma başladım. Ancak normal şartlarda çok misafirperver davranan köy halkı içinde hiçbir aile beni evlerine almaya yanaşmadılar. Buna başlarda içerlesem de sonraları, köyü daha iyi tanıdıkça sebebini anladım; Dibek

Köyü sakinlerinin dedikodusundan çekindikleri gibi kendi köylerinde de söylentilerin büyümesinden çekiniyorlardı. Aslında söylenti çıkaracak olan da yine köy halkıydı. Bunu köyde birkaç gece kaldığımda daha da iyi öğrendim. Zekiye Hanım'ın Alzheimer hastası eşiyle yalnız yaşadığı 3 katlı evinde üç gece geçirdim. Bu benim için de Zekiye Hanım için de sorun teşkil etmiyordu ancak sonraları köyde hanımlarla birlikte oturmalarına katıldığımda bana “Zekiye seni oğluna alacak galiba, baksana peşini bırakmıyor” şeklinde şaka yollu takılmaların sıklaşması üzerine benim için olmasa da köyün yerlileri için bir sorun olduğunu anladım. İşin aslı Zekiye Hanım'ın oğlu İstanbul'da yaşıyordu ve ben orada olduğum süre boyunca hiç köye gelmedi ama bu durum insanların konuyla ilgili konuşmalarını ne yazık ki engellemedi. Ayrıca bu konuşmalar dolayısıyla Zekiye Hanım'ın incindiğine ve küçük bir tartışmanın yaşandığına da şahit oldum. Dedikodu kişilerin ilişkilerini etkileyebilir olduğundan, köyde kalmamanın çok daha uygun olacağına kanaat getirip, İnebolu'da teyzeme ait ve o sırada boş olan eve yerleştim. Bu da her sabah erken saatte evden çıkıp her akşam hava kararınca eve dönmemi gerektiriyordu.

Alan çalışmasına başladığım ilk günlerde herkes nezaketle aynı soruyu soruyordu; “Senin burada ne işin var kızım?” Çünkü alışkın oldukları, köye araştırma için gelenlerin en geç iki gün içinde çalışmalarını bitirip geri dönmeleriydi. Oysa ben bir haftayı geçkindir oradaydım ve soranlara daha uzun süre orada olacağımı söylüyordum. Herkese bulunuş sebepimi ve benim çalışmamın neden daha uzun sürmesi gerektiğini anlattım. Anlayışla karşılayanlar olduğu kadar beni -sebepini anlayamadığım biçimde- ajanlıkla yaftalayanlar da oldu. Örneğin çalışma süresince yanımda taşıdığım fotoğraf makinesi çantamın içinde ses kaydı cihazları olduğuna

inananlar vardı. Ben de hanımlarla görüşmelere giderken çantasız gitmeye başladım. Ancak bu sefer de yanımda taşıdığım not defterinin içindeki kalemimden şüphelenmeye başladıklarını duydum. Çalışmanın başında ses kayıt cihazım elimdeydi ve bana sıkça “bak bunları kaydetme, aman kızım” dendiği için kayıt cihazı taşımayı neredeyse ilk günlerde bırakmıştım. Yine de hanımları ikna edemediğim için bu sefer toplantılarına kalemsiz, deftersiz, cep telefonsuz, elim kolum boş gitmeye başladım ve nihayet ikna oldular. Bu kaygının sebebini bir türlü anlayamasam da köy sakinlerinin çekincelerine saygı duyup, her sorulduğunda bıkmadan usanmadan aynı şeyi söyledim; buraya geliş sebebim bıçaklardı ve köyün bıçakla şekillenen hayatının izini süren bir araştırma yapmaya çabalıyordum.

Köyün yerlilerinin haksız olmadığını anlıyordum. Sonuçta; 30’lu yaşlarında, evlenmemiş bir kızın, şehirdeki hayatını bırakıp da bir köyde yaşamak için çabalaması onlar için anlamsızdı. Bazen ustaların körüklerine uğradığımda tedirgin olduklarını da hissediyordum. O yüzden bu tedirginliği yaşayanların körüklerine yalnız oldukları zamanlarda ziyaret yapmamaya dikkat ettim. Zaten çoğunlukla köyün çocukları (Fethi Bey’in torunları Nebiye ve Furkan) bana eşlik ettiklerinden ve olasılıkla soranlara genel hatlarıyla neler konuştuğumuzu anlattıklarından bu sorun da sessizce çözüldü.

Zamanla bütün bu sorunları çözdük ve köyde “onlardan biri” olamasam da uzak durdukları, geldiğinde konuyu değiştirdikleri veya sakındıkları birisi de olmadım. Kimi zaman dedikodulara katılmadığım için eleştirseler de hem köyün kadınlarıyla hem de erkekleriyle mesafeli ancak sıcak ilişkiler kurduk.

Başta da belirttiğim gibi ilişkimiz hassas bir dengede idi. Beni aralarına kabul ettikten sonra; köyün bazı işleri için yardımımı talep ettiler. Arabam vardı ve köyde bazen araba ihtiyacı oluyordu. Her yardım teklifine koşarak cevap verirsem köyün şoförüne dönüşmekten, hiç yardım etmezsem de samimiyetsiz olarak algılanmaktan çekiniyordum. Arabanın ihtiyaç olduğu durumlarda eğer işim bitmişse yardım ediyordum, bitmemişse zaman bildiriyordum; “Kâzım Usta boynuz düzelterek, onu bekliyorum, bitince gidebiliriz” gibi. Dolayısıyla çalışma ilerledikçe, sohbetler sırasında veya ustalarla körükte çalışırken, yaptığım işe verdiğim öneme ve duyduğum saygıya onlar da anlayış gösterdiler ve orta yol bulundu. Bazen sabahları gelirken getirmem için İnebolu’dan veya Evrenye’den siparişleri oluyordu, bazen de giderken onları Evrenye’ye götürmemi istiyorlardı.

Köyde her usta yaptığı işi pazarda satıp bununla para kazandığı için pratikte birbirlerini ekonomik anlamda rakip sayarlar. Bu da dikkat edilmesi gereken bir başka hassas durumdu. Çünkü ben çalışmaya başlamadan önce de köy dışından bıçakları görmek ve satın almak için gelenler olmasına rağmen, orada olduğum sürece bütün bu gelenlerin benimle bağlantılı olduğunu düşünmeye başladılar. Bu ziyaretler tek bir ustaya odaklanırsa benim ustayı kayırarak ona maddi çıkar sağladığımı düşünmeleri ihtimali vardı. Bu durumu köy dışından misafirleri olan körüklere ziyaret süresince gitmemekle çözümlenmeye çalıştım. Ancak köyün sakinleri bıçaklarını satarken bir de Ankara’dan gelmiş araştırmacının köyleriyle ilgilenişiyle haklı olarak övünmek istiyorlardı, her seferinde ısrarla beni de davet ediyorlardı. Gelen misafirleri Şişeci Mustafa’nın körüğünün önünde, körük çayı eşliğinde ağırlamamla sorun çözüme kavuştu.

Araştırma başında her ne kadar zihnimi boşaltıp ön kabullerimden arınmaya çalışıp köy yaşantısına dâhil olsam da zaman zaman köydeki bazı durumlara benim umduğum tepkilerle yaklaşmamaları beni şaşırtıyordu. Örneğin çalışma süresince köyde tek doğum oldu ve ben heyecanla “kim bilir ne gibi pratiklerle” bu doğumu kutlayacaklarını düşünürken, doğum benim sandığım kadar heyecanlı tepkilerle veya kutlamalarla karşılanmadı. Galiba tüm alan çalışması deneyimlerinde böyle hayal kırıklıkları yaşandığını kabul etmek gerekiyor. Bu büyük ihtimalle pek çok araştırmacının -her ne kadar ön kabullerden arınıp gitmeye çalışsa da- zihninde kurguladığı kırsal dünyanın gözleriyle gördüğünden farklı oluşuna tanıklık ettiği bir kırılma anı vardır. Böyle anların yaşanması araştırmacı için önemli aynı zamanda öğreticidir de. Çünkü araştırmacı o kırılma noktasından itibaren beklediğini görmeye çalışmaktan vazgeçer, gerçekte nelerin olup bittiğine bakmayı öğrenir.

Son olarak, köydeki bir başka soruna değinmek gerekmektedir. Verilen bilgilerin doğruluğunun izini sürmenin zaman zaman zorlaşması alan çalışması sürecinde oldukça zorlayıcıydı. Köye ilk gittiğim 2008 yılında, Evrenye’de köyle ilgili araştırma yaparken, “Güdük Ahmet” namıyla bilinen Bisikletçi Ahmet Bey’le görüşmüş, ondan köy ile ilgili bilgi almıştım. Bu kişi hem köye nasıl gidilebileceğini tarif etmiş hem de köyle ilgili daha önce duyduklarını benimle paylaşmıştı. Bunlardan en önemlisi de Ahmet Bey’e göre hem Osmanlı döneminde hem de Cumhuriyet Türkiye’si zamanında bu köyde yaşayan ustalar tarafından, savaşlarda kullanılmak üzere süngülerin yapıldığı ve cepheye gönderildiği idi. Bu konuyu araştırmaya başladım. Doğruluk ihtimali yüksekti çünkü İnebolu özellikle Kurtuluş Savaşı sırasında oldukça önemli bir yer olmuş, deniz yoluyla gelen cephanelikler

İnebolu üzerinden Kastamonu'ya oradan da Ankara'ya ulaştırılmıştı. Ancak İnebolu'nun stratejik önemine dair pek çok kaynakta bilgi olsa da, Evrenye'de veya İnebolu'nun herhangi başka bir yerinde cephe için süngü veya kılıç üretildiğine dair bir bilgiye rastlamamıştım. Köye gittiğimde ve sorduğumda da bu konuyla ilgili bir bilgisi olan çıkmamıştı. Aynı şekilde İnebolu Belediyesi ve Kaymakamlığı'nda da sorduğumda kimse bu konuya dair kesin bir bilgi sahibi olmadığını söylemişti. Kısacası bu durum ben ilk soruşturduğumda kimse tarafından doğrulanmamıştı. Sonuç olarak eğer böyle bir bilginin doğruluğu olsaydı en azından köyün ustalarınca bilineceğine kanaat getirip bu konuyu bir kenara bırakmıştım.

2011'de köyde çalışmamı bitirip Ankara'ya döndüğümde, Evrenye Bıçakları ile ilgili bir haber gözüme ilişti; 5 Aralık 2011 tarihli, "*Bu Mahallede Asırlardır Bıçak Üretiliyor*" başlıklı Semih Yüksel'in haberinde²³ köyde asırlardır bıçak üretildiğinden bahsediliyordu. Yazarın "*Bıçak ustası Fethi Çelikel (57), AA muhabirine yaptığı açıklamada, Osmanlı döneminde ordunun ihtiyacı olan kılıç, süngü gibi savaş malzemelerinin de üretiminin bu mahallede yapıldığını belirterek okul yıllarından beridir bu işi yaptığını ve bu işten emekli olarak mesleğini oğlu Mehmet Çelikel'e (38) bıraktığını söyledi.*" şeklinde devam ettiği haberi, köydeki ustaların ağzından anlatılan Osmanlı ve Kurtuluş Savaşı bilgileriyle aktarıyordu. Sorun şuydu; ilk olarak haberde usta olarak anılan Fethi Çelikel köyde bıçak yapımından anlamayan neredeyse tek erkekti ve köyde bıçak ustası olarak anılanlardan biri değildi. İkinci olarak da ben köyde olduğum sürede bu konuya dair sorular sorduğumda hiçbir bilgisi olmadığını söylüyordu.

²³ Bu adresten <http://www.haberler.com/bu-mahallede-asirlardir-bicak-uretiliyor-3169543-haberi/> habere halen ulaşılabilir (İlk ulaşım tarihi 17.11.2011).

Bir başka şaşkınlığı da yine 2011 yılında, alandan ayrıldıktan sonra tekrar düzenlenen İnebolu Belediyesi'nin internet sitesine baktığımda yaşadım. Önceki araştırmalarımda sitede olmayan bir bilgi eklenmişti; belediyenin Dibek Köyü Bıçakçılar Mahallesi'ne ayırdığı sayfada köyü şöyle anlatmışlardı; *1800 lü yıllardan İstiklal Savaşına kadar ülkemizin yaşadığı tüm savaşlarda ordumuzun ihtiyacı olan, başta Süngü olmak üzere bir çok kesici aletin bu tezgahlarda da üretilmiş olması köye ayrı bir önem katmaktadır.*²⁴

Bu durum Hobsbawm'ın “*icat edilmiş gelenek*” kavramıyla benzerlik taşımaktadır. Tam olarak onun belirttiği gibi olmasa da²⁵ bugün kurgulanmış bir geçmişe göndermelerle, orada yapılan işin niteliğini yükseltme çabaları dikkate değerdir. Ayrıca alan çalışmalarında “araştırmacının alana etkisi” konusunun belirgin bir örneği oluşu açısından da bu olay önemlidir; (...) *antropoloğun varlığı, çalışma alanını iskan eden topluluğun yaşam biçimine ve sürecine etki eden ve topluluk üyelerince hassasiyetle dikkate alınan bir girdidir. Antropolog istese de istemese de topluluğun yaşantısında kendisinin varlığında süregelen ve kendisi tarafından gözlemlenen etkinlikle, kendisinin yokluğuna olmuş ya da olacak olanların aynısı değildir* (Atay, 1996: 229). Kısacası antropolojik eylem tek taraflı değildir;

²⁴ Bu bilgiye de <http://www.inebolu.bel.tr/tarihi-mekanlar-oren-yerleri.asp?ContentId=20> adresinden halen ulaşmak mümkündür. (ilk ulaşım tarihi 12.01.2012)

²⁵ Çünkü Hobsbawm bu terimi şöyle açıklar: ‘*İcat edilmiş gelenek*’ terimi geniş kapsamda ama belirsiz olmayan bir anlamda kullanılmıştır. Bu terim gerçekten icat edilmiş, inşa edilmiş ve formel düzlemde kurumsallaşmış gelenekleri olduğu kadar, kolayca izi sürülmeyecek bir şekilde kısa ve belirlenebilir bir zaman diliminde -belki birkaç yılda- ortaya çıkmış olan ve büyük hızla yerleşmiş ‘gelenekleri’ de kapsamaktadır. (...) ‘*İcat edilmiş gelenek*’, alenen ya da zımmen kabul görmüş kurallarca yönlendirilen ve bir ritüel ya da sembolik bir özellik sergileyen, geçmişle doğal bir süreklilik anıttırır şekilde tekrarlaraya dayanarak belli değerler ve davranış normlarını aşılamaaya çalışan pratikler kümesi olarak düşünülmelidir (Hobsbawm, 2006: 2). Ona göre bu kavram geçmişteki kurgusal bir duruma veya zamana gönderme yapan şimdinin fiillerini içerir. Bizim durumumuzda kurgusal geçmiş, şimdiki zamanda bir davranış değişikliği oluşturmadığından bu kapsamda incelememiz doğru olmayacaktır.

araştırmacı alandan etkilendiği kadar alanı etkiler de. Bu kurgusal geçmiş yarattısı da araştırmacının alanda yarattığı etkinin dikkate değer bir çıktısı olduğundan bu bölümde paylaşılması uygun görülmüştür. İcat edilmiş tarih kurgusunun genelde izi sürülemese de, bu örnekte olduğu gibi, köye giden bir araştırmacının bilgi arayışı sırasında sorduğu sorulardan, köyün yerlileri ve köyün bağlı olduğu yönetimin yetkilileri, hoşlarına giden bir kurguyu, varsayımın zengin ve soyut dünyasından çekip çıkarmış, şimdinin somut gerçeklikleri arasına yerleştirmiştir.

3.4. Bir Maddi Kültür Ürünü Olarak Evrenye Bıçağı

3.4.1. Evrenye Bıçağının Yapım Aşamaları

Evrenye bıçağı temelde eski araba makasından²⁶ elde edilen çeliğin dövülerek şekillendirilmesi, şekillendirilmiş bu parçaya genelde keçi boynuzundan yapılan sapın eklenmesi ve nihayetinde köyde *kızlaç* denilen kızılağaçtan²⁷ yapılmış yine köyde *kına* denilen kınların yapılıp bıçağın ağzına geçirilmesiyle, tamamı el işçiliğiyle tamamlanan, yapım teknikleri ve şekil bakımından Dibek Köyü Bıçakçılar Mahallesi'ne has bir bıçak türüdür.

Köyde bıçak için eskiden sadece hurda arabalardan²⁸ çıkarılan çeliğin kullanıldığı bilinirken, şimdilerde buna İzmit'ten şeritler halinde satın alınan, kullanılmamış paslanmaz çelik de eklenmiştir. Ancak paslanmaz çelik dövülüp su verme işlemi bittikten sonra üzerinde işlem yapmayı (örneğin yüzüne veya sırtına süs vurmak) oldukça zorlaştırdığı için araba makası daha çok tercih edilir. Çünkü bıçağın alıcıları paslanmayan bıçaktan ziyade üzerine sürü vurulmuş bıçağı tercih ederler.

²⁶ Makas *Zanaat Terimleri Sözlüğü*nde (Acıpayamlı, 1976:135) *Ön dingili arabaya bağlayan ve sağa sola dönmesini sağlayan süzen* olarak tanımlanmıştır.

²⁷ Kızılağaç, huşgiller (Betulaceae) familyasının *Alnus* cinsinden ağaç türlerine verilen ad. Bu ağacın Batı Karadeniz'de bulunan alt türlerine de Yapışkan kızılağaç (*Alnus glutinosa* ssp. *glutinosa*) denir. (Wikipedi/Kızılağaç maddesi)

²⁸ Daha da eski zamanlarda Moskof demiri denilen, muhtemelen Moskova'dan geldiği söylenen demir çubukların yanı sıra at arabasının demir aksamları kullanılırdı. Moskof demiri denilen malzeme, günümüzde kullanılan çeliklerden güçsüz ve kırılmaya müsait olduğundan, Moskof çeliği denilen bir başka malzeme bıçağın ağzına kaynak yapılır ve demirle çelik birleştirilirdi (Mustanın Mehmet Usta ile görüşme). Demirin Moskova'dan gelip gelmediği Mehmet Usta için de muğlaktır. Moskof tanımlamasının demir ve çeliğin Moskova'dan gelmesinden ziyade, bahsi geçen malzemenin 'dışarıdan' gelişi ile alakalı olması muhtemeldir. Moskof demirinin kullanıldığı zamanları göz önüne alırsak, dönemin teknoloji bakımından en gelişmiş ülkesi Sovyet Rusya olduğu için, köylüler için ülke dışından gelen ve eldeki malzemedenden daha kaliteli olan her şey Moskova ile ilişkilendiriliyor olması kuvvetli bir ihtimaldir.

“Çekiç vurma”²⁹

Bıçağın yapımı, şerit halindeki araba makasından, yapılacak bıçağa uygun büyüklükte parçanın ısıtılması, sonra da bu parçanın demir makasının arasına alınıp perdah adımı verdikleri oldukça büyük çekiçle dövülerek kesilmesi ile başlar.



Fotoğraf 5: Mustanın Mehmet Usta, yapacağı bıçak için araba makasından Şişeci Mustafa'nın yardımıyla parça kesiyor.



Fotoğraf 6: Parça kesme işlemi (detay)

²⁹ Bu bölümde kullanılan alt başlıklar köyde ustalarca bu süreçlere verilen isimlerden alınmıştır.

Bıçakla ilgili tüm aşamaları ustalar tek başlarına halledebilirlerken, sadece bu noktada ikinci bir kişinin yardımı gerekir. Bu zaman zaman köyün diğer ustaları olabilirken bazen de ustaların eşleri çekiç vurarak kendilerine yardım eder.

Kesilen parça kaba örste (körükte her biri ayrı amaçlarla kullanılan üç ayrı örs bulunur) bir miktar dövülüp kabaca bıçağın şekli verilir (namlu dedikleri sapın içinde kalan kısımla bıçağın yüzü arasındaki farkı döverek oluştururlar.). Bu dövme işlemi, metal parça ustanın gözüne olmuş görüne kadar (bunun belli bir sayısı yoktur, kimi zaman 3 kez narlatıp dövmek yeter, kimi zaman çelik 6-7 kez dövmeyi gerektirir. Ustaların deyimiyle *olup olmadığını göz bilir*) devam eder. Bıçağın ağzı yeterince dövüldükten sonra bu sefer de namlu kısmı yine aynı şekilde, ‘olana’ kadar dövülür; Kâzım Usta bu durumu “*ne kadar döveceğimizi çelik bize kendisi söyler*” şeklinde ifade eder. Yeterince dövüldüğüne kanaat getirilen çelik ocakta tavllanır ve yine ne kadar ısıtılacağı göz kararıyla belirlenir. Ardından ocağın kenarında soğumaya bırakılır. Tavlama ayrıca önemlidir çünkü uygun biçimde tavlınmayan çelik sap için delineceği sırada yarılıp bütün emekleri boşa çıkarabilir.

Tavlınmış çelik soğuduktan sonra bu sefer ortadaki örse alınır ve sap için bıçağın büyüklüğüne göre sayısı 3 ila 5 arasında değişen sap deliği delinir. Bu sırada namlu kısmı vurulan çekiç darbeleriyle yamulduğu ve deliklerin kenarları çapaklandığı için önce çapakları temizlenip ardından yamukluğu düzeltilir ve elektrikli kösere veya tez denilen makineye geçilir ve kaba bir taşlama işleminden geçirilir. Köyde eski ustalar bu işlemi -elektrik olmadığı için- köyün arka tarafında akan, debisi hayli yüksek dereye kurdukları düzenekle döndürülen, şimdiki halinden oldukça büyük köserelerde yaparlarmış. Makinede kabaca ağzı inceltilecek bıçak bu sefer de tezden kalan çapakların ve kırıntıların toparlanması için hafifçe eğlenir.

“Su verme”

Çeliğin işlenmesi bittiğinde, sertliğin kalıcı olması için su verme işlemine geçilir. Bu işlem de yine göz kararı yapılır. Yeterince ısıtılan (ısıdan kırmızı veya turuncu değil, sarı ile turuncu arasında, sarıya yakın bir renk alan) metal hemen ocağın yanındaki oluk denilen su ile dolu kısma atılır. Bu noktada iki farklı işlem yapılabilir. Eğer çelik fazla sertse suya sokulduğunda eğrileceğinden, balık yağı veya arabalardan çıkarılan yağların karıştırıldığı suda su verme işlemi yaparlar. Yağlı su sert çeliğin eğilip bozulmasını engeller. Su verme için kullanılan balık yağı da denizden çıkan büyük balıkların (balığın türü önemsizdir) suda kaynatılıp yağının suya karışmasıyla elde edilir.

Su verilmiş çelik soğuduktan sonra köserenin bu sefer yaldız tarafında işleminden geçirilir. Yaldız köseresi su verme işleminden kalan kararmaları alır ve çeliği parlattır.



Fotoğraf 7: Mustanın Mehmet Usta yaldız köseresinde bıçak parlatıyor

“Boynuz düzeltme”

Sıra sapın yapılmasına ve takılmasına gelir. Sap için boynuz kullanılacaksa işlem uzundur. Çünkü önce boynuzun ısıtılıp şekillendirilmesi gerekir. Bunun için yine ocak kullanılır. Ocağın üzerine kurulan bir düzenele boynuzlar ısıtılır. Bu da yine incelik isteyen bir iştir çünkü yeterince ısıtılmazsa boynuz düzelmez, fazla ısıtılırsa da namlu için ortadan kesileceği sırada kırılır. Ustalar, orta kararı hem görüntüyle hem de boynuzdan çıkan kokuyla belirler. Isıtılan boynuzun (yakılan saç ve tırnaklardan gelen koku yani yanık keratin kokusu) kendine has kokusu vardır.



Fotoğraf 8: Kâzım Usta düzeltereği boynuzları ısıtıyor.

Boynuz yeterince ısıtıldıktan sonra körüğün içindeki kısıaç dedikleri mengenerde sıkıştırılıp düzleştirilir. Bunun için bir seferde en fazla altı boynuz ısıtırlar çünkü kısıaç bir seferde (sapın büyüklüğüne göre) en fazla altı boynuzu düzelterebilir kapasitededir. Bu yüzden usta bir yanda boynuz ısıtır, öte yanda düzeltilmesi için başka boynuzları kısıaça sıkıştırır, bir yandan da ısıtılıp düzeltilmiş olanların kabasını keserle alır. Bu işlem de diğerleri kadar önemlidir çünkü sapta

ileriki aşamada sorun çıkarabilecek bir damar veya dâhili bir kırılma varsa bu şekilde tespit edilir.



Fotoğraf 9: Kâzım Usta boynuz düzeltiyor.



Fotoğraf 10: Kâzım Usta ısıtılmış boynuzun kabasını alıyor.

Kısaçta düzeltilip kabası alınan boynuzlar bir kez daha ocakta ısıtılır ve bir kez daha keserle düzeltilir. Ustaların deyimiyle ‘kabası bittikten sonra’ hafifçe suya sokulur ve kuruması için beklendikten sonra kaba törpü (dişleri daha geniş törpü) ile

törpülenir. Bütün saplar için bu işlem bittikten sonra sıra sapların namlunun gireceği yer için ince testereyle ortadan kesilmesine sıra gelir. Bütün saplara namlu için testereyle yer açıldıktan sonra yine bütün saplar bu sefer daha ince bir törpüden (buna orta törpü derler) geçirilir. Sap aşağı yukarı son görünümüne kavuşmak üzeredir.

“Nişanlama”

Sıra namıyla sapın birleştirilmesine gelir. Bıçakla birleşmeye hazır saplar namlunun deliklerine uygun yerlerden delinmesi için sap namlunun kenarına getirilir ve namlunun delikleri sap üzerinde işaretlenir (buna ustalar *nişanlama* derler). İşaretli yerler el matkabı ile delinir. El matkabı eskiden beri kullanılan bir alettir. Ustaların kendi yaptıkları bu alet, çeşitli uç kalınlıklarında ahşap saplı bir delici ve bu delicinin döndürülmesine yarayan bir *kemane*³⁰ olmak üzere iki parçadan oluşur.



Fotoğraf 11: Kâzım Usta el matkabını kullanıyor.

³⁰ Ustalar bu malzemeye el matkabı derler ancak matkabın bu iki parçasının bir ismi yoktur. *Kemane* terimi, Henry Glassie'nin *Traditional Turkish Art Today* adlı kitabında, Ahmet Sefa adlı el tornası ustasını anlatırken, aynı işi gören aleti *kemane* olarak adlandırdığı için burada da aynı şekilde kullanılmıştır (Glassie, 2002b: 42).

Hazırlanan saplar artık namlu ile birleşmeye hazırdır. Namlu sapın içine yerleştirilir ve sapta ve namluda birbirine nişanlanan delikler üst üste getirilir ve bir çivi (sivri kısmı kesilip ucu düzeltilmiştir) vasıtasıyla birleştirilir. Buna göre, altı düzleştirilmiş çivi nişanlanan deliklerden geçirilir, saptan çıktığı noktadan kesilir (Fotoğraf 12).



Fotoğraf 12: Okloğ Mehmet Usta sapa çivi çakıyor.

Sap ve namlu birleştirildikten sonra, hem sapı namludan korumak hem de sapla namlunun tam olarak oturmasını sağlamak için, özellikle Okloğ Mehmet Usta'nın bakırdan, diğer ustaların genelde *sarı* dedikleri pirinçten yapmayı tercih ettikleri bir plaka ikisinin arasına yerleştirilir. Dışarıda kalan kısmı dövülerek sapa oturtulur (Fotoğraf 13).



Fotoğraf 13: Okloğ Mehmet Usta sapla namlu arasına bakır çakıyor.

Bıçağın yapımı bu şekilde biter ancak bıçak işi, kınası da yapıp bitirildiğinde tamamlanmış olur.

“Kına”

Kınaların yapımı kızlaçtan yontulan ve kınanın kaba hatlarını andırır şekilde düzeltilen ahşabın hazırlanmasıyla başlar.



Fotoğraf 14: Muhtarın Mehmet Usta'nın hazırladığı kınalar.

Keserle yontulup genel hatları verilmiş kınalar önce testereyle ikiye ayrılır, içleri yine keserle düzeltilir. Ardından sapın gireceği oyuk, kınanın altına iskarpela ile açılır. Bu işlemde özellikle belirtilmesi gereken, bitmiş bıçakların bu noktadaki önemidir. Bitmiş bıçakların hepsi ustanın yanı başında durur çünkü her bir kına sadece bir bıçak için hazırlanır. Bir bıçağın kınası diğerine uymaz. Bunun için her bir kına ona uygun olan bıçak üzerine oturtularak üzeri kurşun kalemle çizilir.



Fotoğraf 15: Kâzım Usta iskarpela ile sap oyuğunu açıyor.



Fotoğraf 16: Kâzım Usta kınayı tarak demiri ile oyuyor.

Üzeri çizili ahşap kısaça (mengene) sıkıştırılır ve önce iskarpela yardımıyla sap oyuğu açılır, ardından da çizili kısmın içi oyulur (Fotoğraf 16 ve 17).

İşlem bitmeden önce bıçak son bir kez daha kınaya oturtulur ve ihtiyaç varsa bir kez daha ince iskarpeladan geçer. Kınanın her iki parçası da bu şekilde oyulduktan sonra, sıra önce keser yardımıyla dış tarafın yuvarlanarak inceltilmesine, ardından da ucu ince bir bıçak yardımıyla yontularak kına şeklinin verilmesine gelir (Fotoğraf 17).



Fotoğraf 17: Muhtarın Mehmet Usta kınayı yontarak son halini veriyor

Yontma işlemi yapılırken iki kısım birbirinin üzerine oturtulur ve birlikte yontulur. İnceltilip hatları yuvarlaklaşan kınalar artık birleştirilmek için hazırdır.

Birleştirme işlemi, için kınanın iki parçası tam olarak üst üste getirilir. Üst noktasından el matkabıyla delik açılır. Ustanın bir top halindeki kurşundan kesip aldığı bir parça dövülerek uygun hale getirilip açılan bu delikten geçirilir. Kınanın

genişliğine uygun yerlerinden kesilip dövülerek kınanın iki parçasının birleşmesi sağlanır.

“Kiraz bilezik”

Kınaya çakılan kurşun tek başına yeterli olmadığı için ayrıca kiraz ağacının kabuğundan yapılan bilezikler de biri kınanın ağzına diğeri de ortasına gelecek şekilde kınanın üzerine geçirilir (Fotoğraf 18).



Fotoğraf 18: Kâzım Usta kınaya kiraz bilezik takıyor.

Bilezikler için kiraz sapları 1cm’lik şeritler halinde kesilip üzerindeki kabuklar bıçakla sıyrılır. Altta kalan kabuk parlak ve pürüzsüzdür. Bu şerit kınanın etrafına göre ölçülür, içinde kalacak kısmı da hesaplanarak kesilir. Ardından şeridin bir ucuna bir yuvarlak ve onun bitimine de ince bir kesik şeklinde oyuk açılır. Şeridin diğeri ucu da o kesige girecek şekilde yanlardan V şeklinde inceltilir. Şeridin kesige denk gelecek yerine ayrıca bir de çentik atılır. Böylece şeridin başı kesigin içine girdiğinde sağlam biçimde kalacak hale getirilir. Hazırlanan bilezikler ince kısımdan girecek

şekilde ayarlandığından, buradan geçirilip kınanın kalın kısmına gerilerek oturtulur. O yüzden önce alt taraftaki bilezik, ardından da ortaya denk gelecek bilezik yerleştirilir. Kınanın yüzeyi son bir kez daha bıçakla düzeltilip zımparalandıktan sonra bıçak kınaya yerleştirilir.

Bıçağın yapımı böylece tamamlanmış olur. Yapım aşamalarını sırasıyla aktarsak da körükte usta onları teker teker değil, örneğin bir seferde on bıçak için yapar. Çünkü aşamaların her biri ayrıca zahmetlidir. Bu yüzden de körük her bir aşama için ayrı şekilde hazırlandığından (Ocağın dövme işi için yakıldığı sırada hazırda sap yoksa onlar da yakılmış ateşte ısıtılır. Usta kına işi için körüğün bir başka köşesine oturur ve yontma işlemi için çıkardığı aletler başkadır, sapları namluyla birleştirirken körüğün bir başka tarafında oturur ve başka aletleri kullanır vb.) bir seferinde mümkün olduğunca bıçak için işlem yapılır.



Fotoğraf 19: Kâzım Usta kına yapıyor.



Fotoğraf 20: Okloğ Mehmet Usta sap takıyor.

3.4.2. Evrenye Bıçağının Türleri

Evrenye bıçağının çeşitli türleri vardır. Bunlar; ekmek bıçağı, kasap bıçağı, mutfak bıçağı (ekmek ve kasap bıçaklarının küçük formları için bu tanımlama kullanılır) sivri bıçak ve eğri bıçak olarak kategorize edilebilir. Bu formlar ayrıca kendi içinde farklı büyüklüklerde olabileceği gibi, saplarının normal veya çatalı olması dolayısıyla da çeşitlenebilirler.



Fotoğraf 21: Soldan üç bıçak üç farklı büyüklükte kasap bıçağı, en sağda ise boynuz saplı eğri bıçak.



Fotoğraf 22: Sol başta sivri bıçak, ikincisi küçük ekmek bıçağı, üçüncü çatal saplı eğri bıçak. En sağdaki ise mutfak bıçağı veya küçük et bıçağı.

Bu formların içinde sadece sivri bıçak ve eğri bıçak için çatal sap (kivrık sap ve kulaklı sap da denir) da yapılır. Onun dışındaki tüm formların sapları aynı olur. Çatal sap; ısıtılan boynuzun ortadan ikiye ayrıldığı, törpülenip eğlenen dip kısmının ise soğumadan kıvrılarak bırakıldığı sap şeklidir.



Fotoğraf 23: Çatal (kivrık) sap

Ayrıca, ilk iki bıçağın tek kınanın içinde olduğu ve köyde *çifte* denilen bir çeşit daha vardır. Çiftenin bıçaklarından biri çoğunlukla sivri bıçak olur, diğeri de yine çoğunlukla ekmek bıçağı denilen, üst kısmı yuvarlatılmış türün küçük boyudur. Ustanın veya satın alanın tercihinine göre çiftenin içindeki bıçak türleri değişebilir.



Fotoğraf 24: Çifte

Evrenye bıçağının türleri çeşitli amaçlar için kullanılmaktadır.

Kasap Bıçağı: Bu bıçak türü adından da anlaşıldığı gibi hem hayvan kesmeye hem de et kesmeye yarar şekilde kullanılır. Çeşitli büyüklüklerde yapılıyor olması da kullanım alanınca belirlenir. Örneğin büyük baş hayvan kesecek birisi büyük boydakini kullanırken (Fotoğraf 21’de en soldaki büyük bıçak), evde et kesmek için bıçağı alanlar, çelik kısmı aynı formda olan ancak daha küçük olan türünü tercih ederler (Fotoğraf 25). Bu yüzden de bıçaklar kimi zaman kullanım yerine göre de isimlendirilir. Aynı türün farklı boyları olan bu iki bıçak örneğinden hareketle söylersek; türün en büyük bıçağı kasap bıçağı olarak anılırken, boyutu küçük ama aynı ağız formunda olan mutfak bıçağı veya küçük et bıçağı şeklinde adlandırılır.



Fotoğraf 25: Orta boy kasap bıçağı

Ekmek Bıçağı: Bıçağın bu türünün, ağız kısmı uzun dikdörtgen şeklinde yapılıdır ve ucu yuvarlak bırakılır (Fotoğraf 26’daki bıçak bu türün küçük boyutlu bir örneğidir). Ekmek bıçağı, küçük et bıçağıyla birlikte köyün neredeyse her evinde bulunur. Büyükleri ekmek kesmek için, kullanılırken, küçük boyuttaki ekmek bıçakları sebze - meyve soymak ve doğramak için de kullanılır. Bunun için kimi zaman bu bıçağı köyde *mutfak bıçağı* diye de adlandırırılar. Köyde yapılan bıçak

türlerinin içinde kınası yapılmayan tek tür, ekmek bıçağıdır. Ustalar geleneksel olarak kınasız yapsalar da, son dönemde alıcıların tercihi yönünde kınalı modellerinden de yaptıkları olmaktadır. Ayrıca köyün geleneksel ekmek bıçağı formuna uygun olarak üzerine süs vurulmaz. Bu durum kınadaki aksine alıcısı istese bile değişmez, ekmek bıçağına köyde süs vurulmaz.



Fotoğraf 26: Küçük boy ekmek bıçağı

Sivri Bıçak: Sivri bıçak genellikle köy dışından alıcıların en çok tercih ettiği Evrenye bıçağı türüdür. Genellikle erkeklerin kendilerini korumak için yanlarında taşıdıkları bu bıçağın ucu sivri ve keskindir. Çoğunlukla İnebolu, Kastamonu Merkez ve Doğanyurt taraflarındaki alıcılar bu türü tercih ederler. Çünkü hem görünüş olarak göze hoş görünür hem diğer türlerden daha sağlam olduğuna inanılır hem de alıcısının tabiriyle *bıçak gibi bıçaktır*³¹.

Sivri bıçak ucunun sivriliği dolayısıyla kimi zaman ustanın pazarda zor anlar yaşamasına da neden olur. Pazarda zabıta memurları veya bazen polis tarafından bu tür bıçakların satışı konusunda usta uyarı alır. Bunun nedeni Evrenye bıçağının bu türünün yaralama ve öldürme kastıyla kullanılması ihtimali vardır ve taşınmasına dair

³¹ 10.06.2011 tarihinde Evrenye pazarında, bıçak tercihlerini ve nedenlerini öğrenmek için alıcılardan biriyle yapılan görüşmede alıcı tarafından sivri bıçak bu şekilde tarif edilmiştir.

esaslar gayet net ve kısıtlayıcıdır. Türk Ceza Kanunu 6. Maddesindeki silâh tanımlamasında; büyüklük ve şekil tarifi olmaksızın bütün delici, kesici ve yaralayıcı aletleri işaret ederken³², Kabahatler Kanunu 43. maddesi, silâh olarak tanımlanan bütün aletlerin, kamuya açık alanlarda taşındığının görülmesi halinde kolluk kuvvetlerince para cezası verileceğini bildirir³³. Bu durumda Evrenye bıçağının bütün türleri bu kısıtlamanın kapsamına girse de polis ve zabıta çoğunlukla sivri bıçak için, nadiren de kıvrık bıçak için ustaları uyarır.

Ayrıca, sivri bıçağın neredeyse bütün alıcıları almaya niyetlendikleri bıçağı işaret parmağı ve orta parmak arasına koyup ölçerler. Bunun nedeni, bıçağın ağzının orta parmağı geçmeyecek kadar kısa olması durumunda taşınmasında sorun olmayacağına inanmalarıdır. Pazar yerine gelen polis memurlarıyla yapılan görüşmede, memurlar bunun yazılı bir kuraldan ziyade, bıçağın *öldürücülüğünü* göz kararı ölçme yöntemi olduğunu, genelde orta parmağı geçmeyen büyüklükteki bıçakları taşıyanlara uyarı yapılmadığını bildirmişlerdir.



Fotoğraf 27: Sivri bıçak

³² “Ceza kanunlarının uygulanmasında, (f) Silâh deyiminden, (3) Saldırı ve savunmada kullanılmak üzere yapılmış her türlü kesici, delici veya bereleyici alet, (4) Saldırı ve savunma amacıyla yapılmış olmasa bile fiilen saldırı ve savunmada kullanılmaya elverişli diğer şeyler, (...) anlaşılır.

(**TCK Madde 6**, <http://www.tbmm.gov.tr/kanunlar/k5237.html> / erişim tarihi 03.01.2012)

³³ Yetkili makamlardan ruhsat almaksızın kanuna göre yasak olmayan silahları park, meydan, cadde veya sokaklarda görünür bir şekilde taşıyan kişiye, kolluk tarafından elli Türk Lirası idari para cezası verilir (Kabahatler Kanunu, **Madde 43**, <http://www.mevzuat.adalet.gov.tr/html/1460.html> / erişim tarihi 07.01.2012)

Eğri Bıçak: Evrenye bıçağının bu türü, uç kısmı ince ve eğimli olan türdür. Saptan itibaren genel olarak kasap bıçağına benzeyen bir eğimi olan eğri bıçak, uç kısmında kasap bıçağından farklılaşır. Uç kısmı daha inceltilmiş, uzatılmış ve eğimlendirilmiştir. Ayrıca bıçağın yüzü (çelik kısmı) de namlunun ve sapın genişliği de kasap bıçağından daha dardır. Bütün Evrenye bıçak türleri içinde, görünüş bakımından daha kıvrımlı olduğu için diğerlerine oranla biraz daha zarif olduğu düşünülse de, çeliğinin dövülme tekniği farklılaşmadığı için diğerleriyle aynı sağlamlıktadır. İlk bakışta alıcıları tarafından süs için alındığı sanılsa da, özellikle Türkeli pazarındaki alıcının, kendini korumak için bıçak almak istediğinde ilk tercihidir. Özellikle Kâzım Usta eğri bıçaklarının büyük çoğunluğunu Türkeli pazarı için hazırlar. Çünkü bu türün, babasının bıçak yaptığı zamanlardan kalan bir alıcısı vardır ve özellikle yaz aylarında ustanın pazara gitmesini bekleyenlerin sayısı çoktur. Türkeli alıcılar, Kâzım Usta'nın tipik kınalarını deriyle kaplatıp bıçağı bu deri kaplı kınasıyla yanlarında taşırlar. Bu bıçaklar neredeyse pazarda tezgâhın önünden geçen her orta yaşlı erkeğin belinde bir tane bulunduğundan, Türkeli erkekleri için Evrenye bıçağının önemli olduğunu söylemek yanlış olmaz. Bununla birlikte Kastamonu merkezinde de Evrenye bıçağı denildiğinde akla eğri bıçağın geldiği de çalışma sırasında yapılan görüşmelerle belirlenmiştir.



Fotoğraf 28: Eğri bıçak

3.4.3. Evrenye Bıçağının Sapları ve Süsleri

3.4.3.1. Sap Türleri

Evrenye bıçağının iki tür sap formu vardır. İlki ustanın tercihine göre tüm bıçaklarda kullanılabilen düz formdur.



Fotoğraf 29: Düz sap (detay)

Bu form Evrenye bıçağının bütün türlerine uygulanabilir. Geçmişte sadece keçi boynuzundan yapılan bu sapları ustaların çoğu artık aramaktan vazgeçse de, Kâzım Usta bulabildikçe boynuzdan yapmayı tercih eder. Ona göre ustalık çeliği dövüp şekil vermekte değil, boynuzu kararında ısıtıp, çivi çakarken ‘patlamayacağı’ şekilde kararında düzeltmektir;

Ustalık asıl boynuzda. Usta derdi bunu, dedem derdi. İş bıçağı yapmak değil de saptı. Biraz da ben ondan tecrübe alırım. Bana; ‘Sapı iyice yumuşatma, harlanmasın, sertken zoruna doğrulsun (doğrulturken ustayı zorlayacak şekilde sert olsun), zoruna doğrulsun ki çiviyi vururken patlamasın’ derdi. Tabii eskiden İnebolu, Kastamonu, Taşköprü, Sinop, Boyabat, Ayancık, ne yöne gitsek boynuz bulurduk, şimdi öyle değil ki, zor buluyoruz.

Ustalar boynuzu zor buldukça, plastiğe yönelmişlerdir. Bunda siyah plastiğin - her ne kadar Evrenye bıçağı manda boynuzuyla ünlenmemişse de - manda boynuzundan yapılan sapları andırıyor olmasının payı büyük olabilir. Ayrıca

boynuzdan daha kolay işlenişi ve bıçak üretim sürecini oldukça kısaltması da ustaları böyle bir tercihe yönlendirmiş olabilir. Çünkü boynuz önce kesilir, sonra ısıtılır, kısaçta düzeltilir, keserle yontulur (kabası alınır), ardından tekrar ısıtılıp tekrar keserden geçirilir, namlunun gireceği kesik açılır, sonra üç farklı dış boyundaki törpüden geçirilir ve nihayetinde zımparalanarak hazır hale gelir. Oysa plastik çok daha kolay işlenir; uygun boyda kesilir, keserden geçirilir, namlunun gireceği kesik testereyle açılır, üç kez farklı dış kalınlıklarında törpüden geçirilir ve zımparalanır. Daha önce de belirtildiği gibi, hem bulunmasındaki hem de işlenip son halinin verilmesindeki zorluklardan dolayı Kâzım Usta haricindeki ustalar boynuz saptan vazgeçmişlerdir. Yalnızca ellerinde varsa özel siparişler için boynuz sap yaparlar.

Diğer sap türü ise ustaların kıvrık, çatal veya kulaklı diye adlandırdığı formdur.



Fotoğraf 30: Kıvrık sap (detay)

Buna göre, sap hazırlanma aşamasında düz saptan farklı namlu için testereyle kesik açılmaz, sap tamamıyla ortadan ikiye ayrılır. Bunun dışında düz sapın geçtiği bütün süreçlerden aynı şekilde geçer. Eğer sap boynuzdan yapılıyorsa kıvrılma işlemi boynuz düzeltildiği sırada yapılır; son kez ısıtıldığında uçları yukarı doğru kıvrılır, sap plastikten olduğunda ise, bütün işlemler bittiğinde plastik ısıtılıp kıvrılır.

Bu özel sap formu Evrenye bıçağı türleri içinde sadece eğri ve sivri bıçaklara uygulanır, onun dışındaki türlere uygulanmaz. Ancak, alıcılar bazı zamanlarda ustalardan kasap bıçaklarına ya da küçük mutfak bıçaklarına da bu türden sap istemektedirler, bu gibi talepler ustalarca karşılanır.

Bıçak türlerinden sadece ekmek bıçağının sapı gürgen ağacından da yapılabilmektedir. Plastik değil de ahşap tercih edilmesinin sebebini eski zamanda aramak makul olacaktır. Ekmek bıçağı köyde her evde kuşaklardır kullanıldığından, birincisi kendi evlerinde kullanacakları bıçaklar için boynuz düzeltme zahmetine katlanmamak, ikinci olarak da bu bıçaklar sık kullanılıp sık yıkandığından, boynuz sap bozulabileceği için ahşaptan yapılmıştır. Plastik kullanıma girdiğinde ise alıcıların alışkanlıkları değişmemiş, ekmek bıçağının sapını plastik değil gürgen ağacından olduğu sürece satın almışlardır.

3.4.3.2. Bıçağına Vurulan Süsler

Evrenye bıçağının kendine has özelliklerinden biri de, bıçakların yüzlerine vurulan süslerdir. Her bıçağına süs vurulmadığı gibi, bıçak türüne göre süslerin şekli de ismi de değişmektedir. Ekmek bıçağına hiç süs vurulmazken, sivri ve eğri bıçaklara vurulan süslere *oluk*, her boydan kasap bıçağına vurulan süslere *nakkaş* adı verilir.

Sivri ve eğri bıçaklara vurulan oluk, bıçak yüzünün sapa yakın kısmında, yüze çiviyle vurulmuş noktalarla başlar. Noktaların sayısının ve sıralanışın belirli bir sistematığı yoktur. Bıçağın yüzüne göre ve ustanın gözüne uygun görülecek şekilde sıralanır. Ancak bu tür bıçağına vurulan süse ismini veren oluklar, bıçağın büyüklüğüne

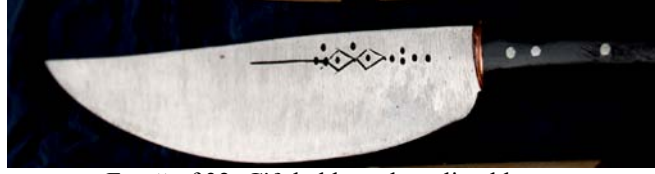
göre değişen sayılarda yapılır. Bıçağa büyüklüğüne göre tek veya üç oluk vurulur. Üç oluklu bıçaklarda, bıçağın keskin yüzüne yakın olan oluk bıçağın sivri ucuna kadar uzanırken, ikincisi ondan daha kısa, üçüncü ve bıçağın sırtına en yakın olanı ise en kısadır. İkinci sıradaki oluk tam ortasında iki noktayla kesilir ve noktalardan sonra da ince bir şekilde bıçağın ortasına kadar devam eder. Son oluk ise en kısasıdır ve sadece ince ve kısa bir çizgiden oluşur. Sap kısmına yakın noktalar başlangıçları itibarıyla bir düzen takip etmese de, oluklardan önceki noktalar sadece üç tanedir ve her biri oluğun başlayacağı yere hizalanmıştır. Tek oluklu bıçaklarda da aynı şekilde noktalar başta dağınık olsalar da oluktan önceki son nokta oluğun hizasına getirilir.



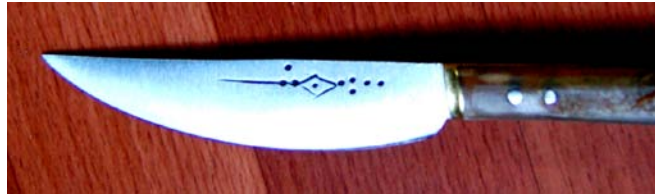
Fotoğraf 31: Oluk örnekleri

Nakkaş adı verilen süs ise yalnızca kasap bıçaklarına vurulur. Bu bıçakların mutfak veya et bıçağı da denen en küçüklerine usta veya alıcı isterse, diğerleri için mutlaka bu süs vurulur. Geleneksel olarak her boyuna süs vurmak âdet sayılsa da son zamanlarda Kâzım Usta dışındaki ustalar bazen süs vurmaktan vazgeçmektedir. Mehmet Özdemir ise kendi adını bıçaklarına damgalamaktadır.

Nakkaş, yine bıçağın sapına yakın kısmındaki noktalarla başlar. Ancak nakkaş sadece bir sıra vurulduğu için noktalar çok sayıda ve dağınık değildir. Yine desen başlamadan önceki son nokta desene hizalanır. Noktanın hemen ardından ortalarında birer nokta bulunan iki baklava deseni sırayla gelir (baklava deseni daha küçük bıçak yüzlerine yalnızca bir tane vurulur). Baklava desenlerinin ardından, başlangıcına sıralı iki noktanın vurulduğu ince bir oluk gelir. Çok uzun olmayan bu oluk, bıçağın ortalarına doğru son bulur. Baklava deseninin iki tane vurulduğu bıçaklarda, yüzün sırta yakın yerlerine, iki baklavanın ortasına bir nokta, bıçağın sivri ucuna yakın baklavanın bitimine de bir başka nokta daha vurulur (Fotoğraf 32). Bıçak küçükse ve tek baklava deseni vurulmuşsa, sırta yakın nokta oluğun üzerine vurulmuş iki noktanın üzerine hizalanır (Fotoğraf 33).



Fotoğraf 32: Çift baklava desenli nakkaş



Fotoğraf 33: Tek baklava desenli nakkaş

Bu iki tür süse ek olarak, bıçakların sırtına vurulan süsler de mevcuttur. Bunlar genellikle sivri ve eğri bıçağa vuruldukları gibi, diğer süs türlerinde olduğu gibi alıcıların tercihihine göre istisnaları da mevcuttur. Sırt süsleri önce elektrikli köserede, ardından da elde eğe ile yapılır. Sapa yakın kısımdan, genellikle birbirini izleyen

karşılıklı çentikler sırasıyla başlar. Karşılıklı iki veya üç sıra çentikten sonra daha genişçe karşılıklı iki oyukla devam eder ve onun ardından açılan karşılıklı iki çentikle biter. Yine bu süs de bıçağın büyüklüğüne ve ağzın uzunluğuna göre değişir. Bıçağın sivri uç kısmına yakın sırtlar da iki tarafından inceltilerek sırt süsü de tamamlanır.



Fotoğraf 34: Sırt süsü



Fotoğraf 35: Kıvrık bıçak üzerinde, uç kısmın inceltilerek süslenmesi örneği.



Fotoğraf 36: Sivri bıçak üzerinde sırtın inceltilerek süslenmesi örneği

Ustalar bıçağın ve sapın ince işlerini yaptıkları örste, ucu vurulacak süse uygun şekilde (nokta veya düz ince) olan, parmak kalınlığındaki çelik çiviye çekiçle vurarak oluştururlar.



Fotoğraf 37: Kâzım Usta süs vuruyor.

Bıçağa süs vurma işlemleri, çelik iyice dövüldükten, çelik kısım bıçak şeklini aldıktan ve elektrikli kösereden geçirildikten sonra, bıçağın ağzı bilenmeden ve su vermeden önce yapılır. Çünkü su verilmiş çelik iyice sertleşir ve herhangi bir işlem yapılmaz hale gelir. Ayrıca vurulan süsün ardından son bir kez ateşe verilen bıçağın yüzeyi, ağzı keskinleştirildikten sonra yaldız köseresinde parlatıldığında, süs vurulmuş yerler daha koyu kalır ve süsler bu kontrast sayesinde daha görünür olur.

Ayrıca bütün bu süs vurma işlemleri, sadece araba makasından yapılan bıçaklar için geçerlidir. Çünkü bir diğer alternatif olan paslanmaz çelik, sert yapısı dolayısıyla süs vurma işlemlerini neredeyse imkânsız kılmaktadır.

3.4.4. Ustalar ve Körükleri

Devamlı Şekilde 8 hanenin bulunduğu köyde, hali hazırda çalışan 6 körük bulunur. Bunlar; meydanda Okloğ Mehmet'in (krokide 22), Kara Kâzım'ın (krokide 21) ve Muhtarın Mehmet'in (krokide 20), meydanın aşağısına doğru Mustanın Mehmet'in (krokide 16) ve köyün aŐaĐısındaki Müftülerin ve Demirellerin (krokide 14 ve 15) k r kleridir.

Köyde devamlı surette çalışan yani her gün iş yapılan tek körük Kâzım Usta'nındır. Diğerleri ihtiyaç olduğunda veya sipariş yetiŐtirmek için aılsalar da yine de en azından haftanın birkaç günü çalıŐırlar. Bu 6 körüğün sadece ikisinde bıçak yapılmaz, bahçede çalışmak için kullanılan malzemeler yapılır. Onun dışındaki dört körükte, köyde kuşaklardır yapılageldiği gibi bıçak için eki vurulur.

Körüklerin İç Yapısı

Köydeki körüklerin i mekân düzenlemesi birbirinin aynısıdır. Okloğ Mehmet Usta'nın körüğü hariç hepsi önceki kuŐaklardan kalma, kestane ağacından yapıma, tek katlı, eni ve boyu neredeyse birbirine eşit Şekildedir. Okloğ Mehmet Usta'nın körüğü ise yaklaşık 40 senelik bir yapıdır.



Fotoğraf 38: Mustanın Mehmet Usta'nın körüğü

Körüklerin giriş kısmının hemen karşısında demir ocağı bulunur. Hemen arkasında da, ustaların çalışma alanlarına ismini veren, Kâzım Usta'nın hala elle çektiği, diğer ustaların makineye bağladığı, ocakta yanan ateşi harlamaya yarayan körükler bulunur. Ocak, çalışma alanının tam ortasına gelecek şekilde konumlanmıştır. Ocağın hemen önünde ustaların demir dövmek için kullandıkları ustanın tercihine göre sayısı artan örsler bulunur. Girişin yakınında kısaç denilen mengenerler, onların hemen ardında ustaların sap veya kına yaparken kullandıkları, duvara sabitlenmiş dar ahşaptan, bel hizasında raflar, onların karşısında kösere dedikleri elle çevrilen bileme taşı, ona yakın bir yerde de elektrikli kösere gibi malzemeler bulunur. Bu malzemelerin düzenlenişi ustalara göre değişiklik gösterse de, her körükte standart olarak bulunurlar.



Şekil 4: Körüğün krokisi

Şekilde 1 ve 2 olarak işaretlenen kısımlar köyde *kısaç* denilen mengelerin yerleri gösterilmiştir. Mehmet Özdemir'in kısaçları tam karşı tarafta, girişin solunda konumlanırken, diğer ustaların körüklerine, şekilde gösterildiği gibidir. İkisinin arkasında, duvara sabitlenmiş şekilde ustaların kına ve sap yaparken çalıştıkları ahşap raflar bulunur. Bu raflar standart biçimde tüm körüklerde aynı yerde ve şekildedir.

Şekilde 5 rakamıyla işaretlenen yer, ustaların demir dövdükleri örslerin konumlarını gösterir. Bu örslerin sayısı, Kâzım Usta'nın körüğünde üç, Okloğ Mehmet Usta ve Mustanın Mehmet Usta'nın körüğünde iki, Muhtarın Mehmet Usta'nın körüğünde ise bir tanedir.

Şekilde 6 rakamı ustaların süs vurdukları ve sap işlerini yaptıkları yeri göstermektedir. 4 ve 3 rakamlarıyla belirtilen yerler ise, kösereleri gösterir. Kâzım Usta'nın körüğündeki her iki yerde de kösere bulunurken (3 rakamının gösterdiği yerdeki el köseresidir), Okloğ Mehmet Usta'nın köseresi şekilde 4 rakamıyla gösterilen yerde, Mustanın Mehmet ve Muhtarın Mehmet Ustaların köseresi ise şekilde 3 rakamıyla gösterilen yerdedir. Ayrıca Muhtarın Mehmet Usta'nın körüğünde, 7 rakamıyla gösterilen yerde şahmerdan (elektrikli dövme makinesi) bulunur.

Körüğün girişe göre sol tarafında ise bütün körüklerde aynı şekilde, kömürlük vardır.

Temelde aynı yapım süreçlerinden geçen Evrenye bıçağı, her bir körükten farklı biçimde çıkar. Bunda ustanın kişiliği, dünyasını algılayışı, bıçakla kurduğu duygusal bağ, ustasından öğreniş biçimi gibi çeşitli değişkenlerin etkili olduğunu söylemek mümkündür. Evrenye bıçağını anlamak için ustaları ve onların dünyayla, çevreleriyle ve bıçakla kurduğu ilişkiyi anlamak gerekmektedir.

3.4.4.1. Okloğ Mehmet Usta'nın Körüğü



Fotoğraf 39: Okloğ Mehmet Usta'nın körüğü

Okloğ Mehmet Usta, yaşantısının büyükçe bir kısmını köyde geçirmiş, kısa bir süreliğine köyün ve çevrenin erkekleri gibi gemilerde çalışmak için İstanbul'a gitse de o kısa ayrılığın dışında hep köyde olmuş, babasından öğrendiği bıçakçılık zanaatıyla ve arada sırada köy dışında yaptığı inşaat ustalığı gibi kendi deyimiyle "dışarı işleriyle" geçimini sağlamıştır.



Fotoğraf 40: Okloğ Mehmet Usta körüğünde bıçaklarına sarı yapıyor.

Ustaya göre gün günden kötüye gidiyor. Köyde 15-20 sene önceki bereket yok. Eskiden çekiç sesinden durulmayan köyde ona göre şimdi sessizlik hâkim. Çünkü bıçağın eskisi kadar alıcısı yok. O elbette en iyi hallerini bilir ve onun bu serzenişi geçmişin güzel ve bereketli günlerine duyduğu özlemden dolayı olabilir. Ancak çalışma süresince alınan ses kayıtlarının neredeyse hepsinin fonunda örse vuran çekicinin tınları sohbetlere eşlik etmektedir. Dolayısıyla köyde henüz tam anlamıyla “iş bitmiş” değil. Dışarıdan bakınca durum çok kötü görünmese de Mehmet Usta gidişattan umutsuz. Eşi ve çocuklarıyla kurduğu hayatı şimdi yeni yetişen bir bıçakçının kuramayacağı kaygısını güdüyor. Haksız da sayılmaz, eskiden *kimse fiyatı iki kere söyletmezdi bize* diyen ustanın inadına, pazarda müşteri mümkün olduğunca fiyat kırabilmenin derdinde.

Hal böyle olunca, Okloğ da boynuz sap derdinden vazgeçmiş. Bir kere zor bulunuyor, ikincisi oldukça zahmetli ve nihayetinde bıçağın maliyetini yükseltiyor. O

bütün bu sıkıntıları çekerken, fiyata yansıyan bu farktan mutsuz olan müşteriler daha ucuz olan bıçaklar yönelince, bir yandan emeğin karşılığını alamadığına üzülürken, öte yandan ‘5 kuruşluk çalışsa da eline geçen 3 kuruşa’ dertleniyor. Mehmet Usta haksız sayılmaz; kimi müşteri için boynuz sap sadece küçük bir ayrıntı. Çünkü bıçağın zahmetli süreci de boynuz düzeltmenin eziyeti de alıcıyı ilgilendirmiyor. O yüzden Usta da ona göre davranmaya karar vermiş ve sap haline getireceği plastik şeritler edinmiş. Şimdi plastik saplı bıçaklarından bir seferde 30 tane isteyen bir alıcı için çalışıyor.

‘Adam bir seferde ne yapacak 30 tane bıçağı, benden ucuza alıp üstüne kâr koyup satacak elbet.’

Usta öngörüsünde haksız değil. Çünkü kimi zaman, İnebolu ve Türkeli pazarında tezgâhlardaki çeşitli malzemenin yanı sıra birkaç Evrenye bıçağı da görmek mümkün. Bunlar çoğunlukla Muhtarın Mehmet ve Okloğ Mehmet Usta’ların bıçaklarıdır. Ancak satan kişi de aracından aldığı için ustanın kim olduğundan habersizdir. Ancak Mehmet Usta işin kötüye gidişinden öylesine bıkmış ki, bu durum onun işine gelir. Onu pazara gitme ve fiyat kıran müşterilerle uğraşma derdinden kurtaracağı için mutlu bile sayılır.



Fotoğraf 41: Okloğ Mehmet Usta'nın yaptığı kına



Fotoğraf 42: Okloğ Mehmet Usta'nın bıçağı



Fotoğraf 43: Okloğ Mehmet Usta'nın bıçağında sırt süsü detayı

Evrenye Bıçağı Mehmet Usta'nın elinden çıktığında diğerlerinden farklı görünür. Çünkü o diğer ustaların tercih ettikleri *sarı* yerine (namlu ile sapın arasına yerleştirilip çekiçle oraya sabitlenen, diğer ustalarca pirinçten olanı tercih edilen metal plaka) o bakır tercih eder. Çünkü ona göre bakır plaka plakanın plastik sapın siyahında daha güzel görünmektedir.

Ustası "Taam Ağa" lakaplı babası Tahsin Usta, annesi de daha önce bahsi geçtiği gibi, eli köyün erkekleri kadar çekiç vurmaya yatkın olan Fatma Hanımdır. Onun için bıçakçılık bir meslek veya zanaat gibi değil, *yürümeyi öğrenirken bunu da öğrendik* diyeceği kadar hayatının temel bilgilerinden biridir. Belki de bu yüzden, onun için bu kadar hayatının içinde olan bir işin gittikçe yavaşlamasına üzülmemektedir.



Fotoğraf 44: Okloğ Mehmet Usta'nın babası Tahsin Usta ve annesi Fatma Hanım

Tüm bunlara rağmen haftada hiç olmazsa iki gün körüğüne iner ve bazen hiçbir işi olmasa bile, sırf körükte demlendiğinde daha lezzetli olan köruk çayını demlemek için ocağını yakar. Çünkü bıçak ve köruk onun hayatının vazgeçilmez bir parçasıdır ve bıçak onun için alışkanlık demektir.

3.4.4.2. Muhtarın Mehmet Usta'nın Körüğü



Fotoğraf 45: Muhtarın Mehmet Usta ve Oğlu Furkan, araba makasından parça kesiyorlar.

Meydandaki bir diğer körüğün sahibi, köyün en genç ustası Muhtarın Mehmet Ustadır. Mehmet Usta, henüz 36 yaşında. En genç usta o olduğu için yeni teknolojiye en yatkın olan da o. Körüğünde kesilmiş makası dövüp kıvamına getirmek için kullandığı bir şahmerdanı (dövme makinesi) var.

'Her seferinde benimle karşılıklı çekiç vuracak ustayı nereden bulayım dedim, gittim bu makineyi aldım.'

Makinenin körüğe geliş sebebini böyle anlatıyor. Köyde alışageldiğimiz gibi eşinden yardım istemeyişinin sebebi, körüğün kendi özgürlük alanı olarak kalmasını istemesi;

'Evde zaten beraberiz, bir de burada bir arada olmayalım, ağzımızın tadı kaçmasın diye ona öğretmedim çekiç vurmaya.'

Yeni nesil usta, biraz işine hanım eli değsin istemediğinden, biraz da her seferinde bir başka ustadan yardım istemek hoşuna gitmediğinden bu kararı vermiş. Ancak çok dertlenmesine gerek yok gibi, çünkü 11 yaşındaki oğlu Furkan da onun küçüğü 4,5 yaşındaki Mesut da körüğe gelip çalışmaya çok hevesliler.



Fotoğraf 46: Küçük Mesut kendi başına hareket edebildiği andan beri körük onun yaşam alanının bir parçası.

Küçük Mesut'un bu görüntüsü akla köyün bütün ustalarının anlattığı çocukluk hikâyelerini getirir. Hepsi de neredeyse yürümeyi öğrenir öğrenmez körüğe gelişlerini anlattığından, Mesut'un bu görüntüsü tarihin köyde nasıl tekrar ettiğinin göstergesi gibi. Mehmet Usta örsün başında eski bir bıçağı dövmeye çalışan küçük oğluna bakıp kendi çocukluğunu anlatıyor:

'Biz çocukken su kenarında değirmen vardı, suyla dönen köy taşında işlerlerdi bıçağı. Biz çocuklar çok işe yarardık o zamanlar. Çünkü taşta işlenen demirin hemen kor haline getirilip su verilmeden önce bir kez daha taşta işlenmesi gerekirdi. O yüzden biz çocuklar değirmenin etrafında bekleştirdik. Usta köy taşında bıçağı işlerdi, bize verirdi, koşu koşu körüğe gelirdik, buradaki usta bir kere ısıtıp döverdi bıçağı. Sonra

yine işlemeye gönderirdi. O yollarda gide gele elimiz bıçağa alıştı, ilgimiz uyandı.'

İlgilenmeye başlayınca, köyün ustalarının yanında işi öğrenmeye başlar Mehmet Usta.

'Benim babam (Muhtar Fethi) bilmez bıçak işini. Ben Kâzım Usta'nın babasının yanında bir de Mustafa Amca'nın (Aşık Garip) körüğünde öğrendim bıçakçılığı. Mustafa Amca (Kâzım Usta'nın babası, Mustan Usta) kandırırdı bizi, birkaç bıçak var, gel de köy taşını döndürüver, ben de sana çarşıdan şeker, simit alırım diye çağırırdı bizi. Bir bakarız ki bir iki bıçak olmuş 30-40 tane. Çevir babam çevir, sıkılır kaçardık en sonunda. Ama onların sayesinde ilgili olduk, iyi ki öyle yapmışlar.'

Mehmet Usta, Kâzım Usta'nın babasının yanında öğrendiği gibi oğlu Furkan da babasının körüğünden çalıştığından çok, Kâzım Usta'nın körüğünde elini alıştırıyor. Kâzım Usta bıçak yaparken yanına giden Furkan'la birlikte kimi zaman çekiç vuruyor, kimi zaman ona kına için bilezik soyduruyor, kimi zaman da kınaların kabasını küçük bir bıçakla Furkan alıyor. Bunları yaparken bir gözü kendi işinde olan Kâzım Usta bir yandan da Furkan'ı izleyip ona rehberlik ediyor.



Fotoğraf 47: Başından sonuna her şeyini Furkan'ın yaptığı ilk bıçak.



Fotoğraf 48: Mehmet Usta kınayı eğeden geçirirken Furkan zımparalıyor.

Mehmet Usta her sabah besmeleyle açtığı körüğünün içinde, çocukluğuna dair son hatırasını da aktarıyor; *“Haftada bin bıçak çıkardı köyden, örse vuran çekicinin sesinden durulmazdı buralarda”*. Ancak şimdi işler değişmiş ve siparişle bıçak yapar olmuşlar. O da Okloğ Mehmet Usta gibi pazara gitmemeyi tercih ettiğinden, yüklüce aldığı siparişleri aracı kişi için hazır edip üzerine koyulan kârı ve pazardaki satış fiyatını umursamadan bıçakları elinden çıkarıyor.

Mehmet Usta’ya göre bu iş belki de Rumlardan veya Ermenilerden öğrenilmiş olmalı.

‘Eskiden çok yabancı yaşardı burada, hele İnebolu’da. Kesin bu iş bize onlardan kalmıştır, yoksa bu kadar ince yapmayı biz akıl edemezdik bana kalırsa. Müslüman değiller ama Allah onlardan razı olsun. Koca bir köyün kuşaklarca karnını doyurmuşlar.’

Bu iş Mehmet Usta için ekmek demek, evde kaynayan sıcak yemek demek. Eli bu işe yatkın olmasa şehre gitmek zorunda kalacağını biliyor. Gidenlerin kendisinden daha iyi yaşamadığının da farkında;

‘En azından mis gibi havası var, gürültüsü yok, biz bizyiz. Çekilmez ki büyük şehir.’



Fotoğraf 49: Muhtarın Mehmet Usta sipariş aldığı ekmek bıçaklarının gürgen sapını törpülüyor

Bıçakçılık Mehmet Usta için, evden uzak olmamak, ailesinden, alıştığı çevreden kopmamak demek. Tüm bunlar yüzünden, eline bu işten geçen para az olsa da, kimi zaman “dışarı işlerine” gitmesi gerekse de bıçakçılık onun için vazgeçilmez.

Mehmet Usta'nın bıçakları da köyün kusursuz işçiliğinin izinden gidiyor. Yaptığı demir işçiliğinin inceliği ve kalitesi tartışılmaz. Ancak işine pazarın, maddi karşılığını bulamamanın sıkıntılarının yansıması, hem saplardan hem de kınalardan okunuyor. O da Okloğ gibi, boynuz bulma çabalarını bırakalı çok olmuş. Aynı sebeplerle o da plastik sap yapmaya başlamış. Ayrıca kınaların tutturulmasına yarayan

kiraz kabuğundan bilezikleri yapmaktan da vazgeçmiş. Yerine siyah elektik bandı kullanıyor. Bilezik daha uzun dayansa da, bu tercih pazarın ucuzluk talebine bir tepki.

Ne olacak, zaten 'ille de ucuz olsun' diye tutturuyorlar, böyle ucuz oluyor işte!

Ekonomi Mehmet Usta'nın işini yapışına bu şekilde yansır. Daha çok kazanabilse daha kusursuz yapabileceğini bilse de, küskünlük onu uğraşmaktan alıkoyuyor. Ancak yine de, yaşadığı olumsuzluklara rağmen bıçakçılık onun hayatının vazgeçemeyeceği bir parçası; bıçakçılık onun için oğluyla birlikte körükte çekiç vurmak demek.

3.4.4.3. Mustanın Mehmet Usta'nın Körüğü



Fotoğraf 50: Mustanın Mehmet Usta'nın "iki yüz elli yıldan eskidir" dediği körüğü



Fotoğraf 51: Mustanın Mehmet Usta dövme için demir ısıtıyor.

Mehmet Usta köyde yaşayan en eski ustalardan biri sayılıyor (Satılmış Demirel'i bıçak yapmadığı için listenin dışına çıkarırsak Mehmet Usta köyde bıçak yapan en yaşlı ustadır). 60'lı yaşlarının başında ancak hâlâ genç bir usta kadar çevik ve kuvvetli. O da kardeşi ve köydeki diğer ustalar gibi zanaatını babasından ve köyün

diğer büyük ustalarından öğrenmiş. Yıllar içinde zanaatını köyünde bırakıp gemilerde çalışmaya gitse de geri dönebilmesi onun için çok şey ifade eder.

Bizim buranın (Evrenye'nin) çoğu gençleri gemi işine gider, iyi anlarız o işten de. Ben de niyetlendim onlar gibi, 'gideyim para kazanayım' dedim. Tam 1,5 sene ayağım toprağa değmedi desem yeri. Gidiyoruz, Almanya'da iki üç gün kalıyoruz, oradan İtalya'ya, derken Avrupa'da görmediğim şehir neredeyse kalmadı. Çok güzel yerler oralar, insana asıl kıymetin verildiği yerler. Ama bazen gemide giderken, inanır mısın kulağıma örse vuran çekiç sesi geliyordu. Bir kere demirin tozunu yuttun muydu kolay kolay çıkmaz insanın içinden.

Evrenye'de bu işin en bilinen ustası kimdir diye sorduğunuzda, çoğu kişi Mustanın Mehmet'i işaret eder. Belki de onu bu kadar tanınmış bir usta yapan demire ve bıçağa duyduğu bu aşktır.



Fotoğraf 52: Mustanın Mehmet Usta'nın bıçağı.

Köyün bütün çocukları gibi, yürüme, konuşmayı yemek yemeyi öğrenirken öğrendiği bu bilgiler, bugün de hâlâ eline rehberlik ediyor, köyün kusursuzluk mirasını bıçaklarına bu rehberlikle yansıtıyor Mustanın Mehmet Usta. Demiri

eskilerin yaptığından farksız dövme çabası ve kendi bıçağını aracıya emanet etmeden, yaz kış demeden her Cuma pazara inmesi, onu diğer ustalardan farklı kılıyor. Sap yapabileceği boynuz bulsa bütün saplarını boynuzdan yapmak istiyor ancak aramak ve uğraşmaktansa o çeliğe yönelmiş, bıçağın çeliğini kaliteli ve sağlam yaparak fark yaratmayı tercih etmiştir.



Fotoğraf 53 – 54: Mehmet Usta köyün en parlak ve sağlam çeliğinden olan bıçaklarına sap takıyor

Dedesinden kalma, ona göre *iki yüz yıldan da eski* körüğünde haftanın en azından 4 gününde çalışırken, yaptığı bıçak onun için çok şey ifade etmektedir; çocukluğunu, gençliğini, yetişkinliğini sarıp sarmalayan ve eli kolu gibi önemli bütün her şey demektir bıçak.

Mehmet Usta da diğerleri gibi geçmişin bereketli günlerini özlemle anmaktadır. Hatta ilk tanıştığımızda *artık bıraktık sayılır bu işi* demesinde de aynı özlemin izleri var. Paniğe kapılıp köyde artık bıçak yapılmadığını sandığım o günden bu güne kadar geçen sürede anlıyorum ki, onun *artık bıraktık sayılır bu işi* demesinin

altında yatan, *eskisi kadar çalışamıyoruz da para da kazanamıyoruz, öldü say bu zanaatı* cümlesi. Geçmişteki bereket ve bolluk bugünde olmadığı için bu kadar umutsuz Mehmet Usta.

Bıçaklarını pazarda satarken en çok kızdığı, hatta üzüldüğü, fiyatını fazla bulan müşterinin tavrı. Onun için çok şey ifade eden bıçaklarına birisi burun kıvrıldığında çok içerliyor. Haksız da değil, bir bıçak neredeyse 30-40 kere ellerinden geçiyor, her bir aşaması ayrı zahmetli. Ancak pazardaki alıcı bunu takdir edip hakkını vermek yerine fiyat kırmaya kalkınca, fiyat değilse de Mehmet Usta'nın kalbi oldukça kırılıyor.

'Bunun kıymetini bunu bilen anlar, gerisine pahalı gelir.'

Çok şanslı çünkü özellikle Evrenye'de pek çok kişi Mehmet Usta'nın zanaatından haberdar. Çoğunlukla pazara gelirken bir önceki haftanın siparişlerini yapmış olarak geliyor. Yaptığı her bıçağın yüzüne kendi andını damgalıyor, böylece onun bıçağını diğer ustaların bıçağından ayırabildiklerini düşünüyor.



Fotoğraf 55: Mustanın Mehmet Usta'nın bıçağına vurduğu damga (detay)

Kazanç çok ulu orta konuşulabilen bir şey olmadığından (çünkü köyde para konuşmak ayıp sayılır) her seferinde pazarda bir şeyler satıp satmadığını sorduğumda; *Şükür, satılıyor işte bir şeyler der.*

Bıçak onun için ekmek parası olduğu kadar sürdürülen gelenek de demek.

Dedemizden, babamızdan öğrendik biz bu işi, onlar da kendi büyüklerinden öğrendi. Biz de çocuklarımıza öğrettik. Keşke onlar da çocuklarına öğretebilselerdi ama bundan sonra ekmek kazanılmaz bu işle.

Asıl yası, zanaatın kendisi için tutuyor Mehmet Usta. Kendisi nasılsa başını sokacağı bir eve ve pazarda satabileceği sebzeleri ekip biçtiği bir bahçeye sahip. Onun üzüntüsü torunlarının çekiç vurabildiğini göremeyecek olması.

Yine de zanaatı onun için çok şey ifade eder. Onun için bıçak babasından, dedesinden kalan miras, aşk ve tutkuyla bağlanmak demek. Ayrıca köyünün ünlenmesi ve Kastamonu dışında bile bilinmesi, bugün unutulmuş olsa bile gelecekte hatırlanmasının umudu demek. Her şeyin ötesinde evinden kilometrelerce uzaktayken, kulağına gelen sılanın sesi demek.

3.4.4.4. Kâzım Usta'nın K r g 



Fotoğraf 56: Kâzım Usta'nın k r g 



Fotoğraf 57: Kâzım Usta ve eşi Fatma Hanım bıçak için demir dövüyorlar.

Köy meydanındaki son körük Kâzım Usta'ya aittir. Köyün meydanı denebilecek açıklığın bitip, köyün yukarılarına doğru eğimin başladığı yerde bulunur. Köyde yaz kış, neredeyse her gün açık olan tek körük Kâzım Usta'nıktır. Doğduğu günden bugüne köyünden neredeyse hiç çıkmamış, hep bıçak yapmış olan usta

köyden çıkıp daha çok para kazanmayı umduğu ilk ve tek denemesini bu şekilde anımsıyor;

'Ben de bir ara niyet ettim, İstanbul'a gittim gemilerde çalışayım diye, ama kısmet değilmiş olmadı. 'Benim ekmeğim köydeymiş' demek ki dedim, döndüm.'

O da köyün bütün ustaları gibi babasından, dedesinden, köyün büyük ustalarından öğrenir bıçak yapmayı. İlk konuştuğu, ilk yürüdüğü zamanları hatırlayamadığı gibi, körükle, çekiçle de ne zaman tanıştığını hatırlamıyor.

'Biz daha yürümezken bu körüklere gelirdik. Demir tozlarının içinde emekleyerek başladık. Biraz daha büyüyünce de babamız, dedemiz elimize çekici tutuşturuverdi.'

'Ne demişler, "hırsızlığı da bil ama yapma" bizim köyde de bıçak öyledir, yapmasa da herkes bilir ekseri.'

İlk nasıl başladığını hatırlamasa da dedesinden ve diğer büyük ustalardan bıçağa dair öğrendiklerini hiç unutmaz. Halen de ilk öğrendiği günkü gibi yapmakta ısrar eden köydeki tek usta Kâzım Ustadır. Bütün bıçaklarının sapları boynuzdan olmasa da o illa ki kenarda sap yapacağı boynuzları bulundurmamayı tercih eder. Dışarı işiyle hiç tanışmadığından olsa gerek, bıçak onun için ayrı bir önem arz etmektedir. Yaptıklarını satamazsa ekonomik zorlukların kapısına çalacağını bildiği için, işini neredeyse hiç aksatmamaya özen gösterir, zanaatı olduğu kadar ekmeğin kapısı olarak da bakar bıçakçılığa. Cumaları Evrenye pazarına inmektense, Salı günleri İnebolu'ya gider, çünkü oranın pazarı daha kalabalıktır ve orada Evrenye'den daha çok satış yapma imkânı vardır. Bir de yazlıkçıların gelmeye başladığı, pazarın hareketlendiği zamanlarda Türkeli Pazarına, mutlaka her Perşembe gider. Yol 1 saati biraz aşsa da

onun için önemsizdir. Çünkü ona göre satış sadece ekonomik anlamda rahatlık değil, aynı zamanda hayatın hareketi de demektir. Sattığı zaman elinde bıçağı azaldığı için yeni bıçaklar yapar, pazarların olduğu günlere yetişmek için sakin zamanlardan daha fazla çalışır.

'Her gün bu körikte çalışsam erkenden yaşlanırım ben. Kış zamanları iş bizi zorladıkça şöyle bir düşünüyorum, bırakıp bu işleri İstanbul'a gideyim diyorum. Sonra hemen vazgeçiyorum, çünkü sıkılırım ben uğraşsam.'

Bıçaklarını aracılara emanet etmek istemeyen Kâzım Usta, nerede alıcı bulma imkânı varsa oraya gitmeyi tercih eder.



Fotoğraf 58: Türkeli pazarında Kâzım Usta'nın tezgâhı

Yakınlarda kurulan pazarlara gitmesinin yanı sıra, İstanbul Feshane'de, Ankara'daki Kastamonu Günlerinde veya başka bir şehirdeki başka bir etkinlik olsun, fırsatı varsa, durumu uygunsa mutlaka katılır. Bu sayede pek çok insanla tanışır, yeni imkânlardan haberdar olur, bıçağını geliştirebilecek fikirler edinir. Örneğin, son görüşmemiz Ankara'daki Kastamonu Günlerindeydi ve açtığı stantta beraberce

oturduk. Standın önünde her duran kişiyle hevesle ilgilenirken, bıçağı gösterirken, satış yaparken yanındaydım. Bir ara hararetli bir şekilde birisiyle görüştüğünü fark ettim. Sohbetlerine katılınca anladım ki Ankara OSTİM’de metal işleri yapan bu kişiyle paslanmaz çeliğe süs vurması neredeyse imkânsız olduğu için, lazerle süs vurmak veya ismini imzalamak için neler yapabileceğini konuşuyordu. Daha sonra görüşmek üzere birbirlerine kartlarını verdiler ve ayrıldılar. Şimdi Kâzım Usta, Mayıs sonunda Ankara’ya gelip bıçağına lazerle neler yapabileceğini araştırmanın hevesiyle günlerin geçmesini bekliyor.

Usta, oğlu Nâzım’ın da bıçakçı olmasını çok istese de daha rahat bir hayat geçirmesini umarak İstanbul’a gitmesine imkân sağlamış. Oğlu da bu köyün diğer bütün çocukları gibi eli çekiç tutanlardan, ancak yıllardır sadece yaz tatillerinde köyüne geldiğinde bıçak yapabiliyor. O yüzden de kendisini biraz *paslanmış* sayar. Kâzım Usta oğluyla birlikte çalışmasa da, yan körüğün sahibi Muhtarın Mehmet Usta’nın oğlu Furkan’a ustalık yapar. Birlikte çekiç vururken, kına yaparken, boynuz düzeltirken, bir gözü hep Furkan’dadır. Ona öğretmesinin sebebi, ileride bu işi yapması muhtemel son aday olmasından ya da bıçakçılığın yaşaması gibi bir amaçtan kaynaklanmaz. Köyde öğretmek gelenek olduğu için öğretir. Babasının dedesinden öğrendiği bilgileri, Kâzım Usta Furkan’a anlatır. Köyde bıçak böyle bir döngünün öznesi. Belki de ustalar kimi zaman şikâyetçi olsalar, ekonomik anlamda tatmin olmasalar da bıçaktan vazgeçememelerinin sebebi tam da burada yatıyor. Çünkü eskinin ekmek kapısı olan bıçak, şimdi de geleneğin vücut bulmuş halidir.

Kâzım Ustanın, köyde kendisi dışındaki köy sakinleriyle ve dışarıda yaşam alanının dışında kalan dünyayla kurduğu ilişkinin dili bıçağıdır. Bıçak onun hem ekonomik hem de duygusal anlamda tatminini sağlar. Bir yandan da düşmeden, yorulup duraksamadan, vazgeçmeden yürüdüğü hayat yoludur onun için. Bıçak yapmaya devam ettiği sürece hayatın onu yormayacağına inanır.

Bıçak onun için yaşam döngüsünün ta kendisidir. Bıçakları yapar, pazara götürür, insanlar beğenip alırlar, sonra usta tekrar köyüne dönüp pazarda satacağı bıçakları yapmaya başlar. Bu döngü bir yerde kırılırsa hayatın da kırılacağından korkar Kâzım Usta, belki de bu kadar çabalamasının sebebi de budur. O çeliği şekillendirdikçe çelik de onun hayatını şekillendirdiği için, bıçak ve Kâzım Usta iç içe geçmiş gibidir; usta nerede bitiyor, bıçak nerede başlıyor kestirmek oldukça zordur.



Fotoğraf 59: Kâzım Usta'nın bıçağı

Kâzım Usta, her sabah erkenden, körüğünden içeri girer ve dış dünya bağlanmasının öznesi olan bıçağını, ocakta ısıtır, örste döver, boynuz düzeltir, boynuzla namluyu buluşturur, kına yapar, kiraz ağacından bileziği takar. Kendisinden

önceki ustaların hatırasını huzursuz etmeyecek kadar da güzel olması için çabalar. Babası Mustafa Usta, dedesi Abdullah Usta, Topal Ağa, Hasan Çavuş, Molla Mehmet, Sabri Usta, Aşık Garip, Taam Ağa, Şef, Jandarma, Deli Koca, Kara Keçi, bu ustalar, köye miras kalan bıçağın Kâzım Usta'dan önceki icracılarıdır ve halen bıçağı onların yaptığı gibi ve onlara sunsaydı beğenecekleri gibi yapma çabası kaynağını bu ustaların hatırasından alır. Kâzım Usta onların hikâyelerini saygıyla anlatır;

'Topal Ağa bir bacağını kaybetmişti bir kazada. Ama o son gününe kadar bıçak yaptı. Hala da köyün en iyi ustası kimdir desen, dedem, babam bir tarafadır ama Topal Ağa gibisi olmamış. O eksik bacağıyla 9 nüfusu geçindirdi, son gününe kadar da körükteydi. Eskiler hiç bırakmadılar sanatı, biz şimdi nasıl bırakalım?'

Topal Ağa'nın hatırasına verdiği önem, Kâzım Usta'nın bugün de hala neden ısrarla bıçak yapmaktan vazgeçmeyişi de açıklar. Sanki vazgeçerse, eline ve zihnine rehberlik eden bütün ustaları gücendirmekten korkar. Topal Ağa'nın babası, Kâzım Usta'nın da dedesinin kardeşi olan Şef ise, zihninde eğri bıçağı nasıl yapacağını babasına anlattığı haliyle kazanmıştır.

'Şef biraz kekelerdi. Yaşlıydı da. O yaşlı haliyle körüğe gelir, kenara otururdu, babama 'şurasını incelt oğlum, eğri bıçağın ucu incelmezse olmaz' veya 'şurdan eğimi şöyle verin' derdi. O artık bırakmıştı bıçağı ama babamlara bıçağı anlatırdı hep.'

Kâzım Usta, yaşına veya bedensel engeline rağmen vazgeçmeyen, bıçakla duygusal bağlarını koparmayan ustaların öğrencisi. Ustalarından vazgeçmemeyi

öğrenmiş, o yüzden de bıçaktan, bıçağın güzel günlerinin hayalini kurmaktan hiç vazgeçmez.

Tüm bu çağrışımlar ustanın bıçağını yaratım anını da etkiler. Sabah körüğe girip ocağı yaktığında, boynuz düzeltirken dedesi Abdullah Usta, eğri bıçak yaparken Şef, ocakta demir ısıtırken de Topal Ağa'nın hatırası hep zihnindedir.

Onların izinden giderek yaptığı bıçaklar pazarda alıcısına ulaşırken, iki tezgâh yanda 10 Liraya satılan 'Çin işi' dediği, seri üretim bıçaklar bulunur. Kâzım Usta kendi bıçağını onlarla karşılaştırıp, fiyatını fazla bulanlara içerlese de kendince haklı gördüğü yanları da var;

Nâzım (oğlu) benim için paslanmaz çelik almaya İzmit'te bir fabrikaya gittiydi. 'Bulmuşken taşıyabildiğin kadar al' dedim. Almış, alırken de 'bu kadarı babama kış boyu yeter' diyince oradaki adam 'Kış boyu mu? Biz bu kadarını bir saatte makineden çıkarıyoruz.' deyivermiş. Bize tabi çok geliyor, ben bir yapısta ancak on tane bıçağı bitiriyorum. Kınası ayrı iş, sapı ayrı iş. Ama elin adamı benim aylarca yaptığımı bir saatte çıkarıveriyor. Öyle olunca tabi alan için de farklı. Ben satıyorum 40 Lira, o makine işini alıyor, veriyor 10 Lira. Haksız değil ki alan adam cebini düşünecek. Ama bilmiyor ki o bıçak iki günde elinden çıkacak, gene gidip 10 Lira verecek.

Bıçaklarının pazarda alıcı bulmadığı bir gün gelecek mi bilinmez ancak şimdiki gidişat onun için çok da kötü değil. Hem Türkeli pazarında hem de Doğanıyurt ve İnebolu'da tanınıyor.



Fotoğraf 60: Kâzım Usta Türkeli Pazarında. Satışı konusunda uyarı aldığı sivri bıçakları tezgâhın altından satıyor.

Tezgâhına gelenler onun ustalığından haberdar olarak gelirler ve bıçakların fiyatları onları rahatsız etmez. Ustayı tanıyan alıcılar, bıçağın başından sonuna el işçiliğiyle yapıldığını bildiği için çoğunlukla fiyata itiraz etmezler. Edenler ise 'kadim' müşteri oluşlarını sınırlar. Tezgâhın başında bir müşteri onun bıçaklarını şöyle anlatıyor;

Benim evimde iki tane bıçağı var. Bir de üstümde taşıdığım var. Babam babasını bilir, ondan alırdı. Ondan bize kaldı Evrenye bıçağı. Bıçak alacaksan Kâzım Usta'dan alacaksın. Ağzı bozulmaz, sapı eğrilmez bu bıçağın, yıllarca kullan. Bir tek paslanır, onu da pazarda ustaya getiririz, haftaya pırıl pırıl getirir bize.

Başkasından almam, mesela benim akrabam Boyabat'ta yapıyor, bunlara benzeterek yapıyor hem de. Ama aynı bıçak değil tabi.

Müşteri bunları anlatırken Kâzım Usta keyifle dinliyor. Çünkü verdiği emeğin takdir edildiğini bilmek onu çok mutlu ediyor. Ayrıca alıcısıyla kendisi arasındaki bağ, bıçaklarının ömrüyle orantılı olarak uzun olduğundan, neredeyse bütün sattığı bıçakların akıbetinden haberdardır. Kimi alıp Almanya'ya götürmüş, kimi evinde kullanıyor, kimi İstanbul'da bir sevdiğine hediye etmiş; bıçaklar artık orada olmasa da, alıcıları bıçakların hikâyelerini ve kimlerce nasıl beğenildiğini ona hep anlatırlar.

Kâzım usta için bıçak bir yandan geçmişinin hatırasıyken, öte yandan geleceğinin de garantisidir. Usta, bıçak yapıp satarak, her bir bıçağın hayatındaki önemini farkında olarak yaşar.

Güç bela bir ev aldık İstanbul'dan. İlk başta parası çok gelir, ödeyemem sandımdı. Çok şükür, bıçak yaptık, sattık, o sayede ödedik evin parasını. Şimdi oğlum oturuyor o evde.

Usta köydeki ailelerle çok yakın ilişkiler içinde olmamayı, uzak durmayı tercih eder. Körüğünde çalışırken ona katıldığımda, kulağımıza körüklerin önlerinde sohbet edenlerin sesleri gelirdi ve *herkes çay içip sohbet ediyor, sen aralıksız çalışıyorsun* diye ona takılırdım. O ise çalışmaktan ve bıçağın ona arkadaşlık etmesinden duyduğu memnuniyeti anlatarak karşılık verirdi.

Bunun (bıçağın) dedikodusu yoktur, dili yaralamaz, arkandan konuşmaz. Her sabah gelirim, körükte çalıştıkça beynim düzelir. Başkalarıyla sohbe gitsem ne fayda, burada yüzüme gülerler, dönerim arkamdan konuşurlar. Ben memnunum bıçakla uğraşmaktan, en azından kafam rahat.

Bıçakla kurduğu ilişki, başkalarına ihtiyaç duymasını engellediği için de bıçak onun için önemlidir. Körüğü onun özgürlük alanı ve hayatın sıkıntılarından kaçıp nefes aldığı yer, bir anlamda sığınağıdır. Bu yüzden de, yaz kış, hiç ara vermeden, o körüğün kapısını açıp, içeride işlenir.

Bıçak Kâzım Usta için, geçmiş, şimdiki zaman ve gelecek demek. Büyüklerinin hikyeleriyle yoğrulan çocukluğu, onlardan öğrendiği ustalığı, gençliğinde yuva kurmasına ve sonrasında ailesinin huzurlu yaşantısını sürdürmesine fırsat veren mesleği, şimdiki günlerini keyifli geçirmesini sağlayan uğraşı, insanların kendisine yarattığı sıkıntıdan saklanacağı sığınağı, huzuru, ileride ise, şimdi yeterince çalışıp, yeterince biriktirirse, yaşlandığında onu rahat ettirecek geleceğidir. Bıçak Kâzım Usta'yı Kâzım Usta yapan her şey demek.

*Kâzım Usta ve bıçağın bağlamlar arası serüveni*³⁴

“Yaratım”

Kâzım Usta, her sabah erkenden, körüğünden içeri girer ve onun dış dünyayla bağlantısı olan bıçağını ocakta ısıtır, rste dver, boynuz düzeltir, boynuzla namluyu buluşturur, kına yapar, kiraz ağacından bileziği takar. Ustanın üretime başladığı an, tüm üretim sürecinin en önemli anıdır. Körüğüne girip ocağını yaktığı an ile ilk çekici vurduğu an arasında, bir ucu çocukluğuna ve bıçakla ilk hatıralarına, diğer ucu geleceğe uzanan zihinsel bir yolculuğa çıkar. Bu yolculukta; babasının körüğünde emeklediği günlerden, eline ilk eki aldığı güne, oradan gittikçe ustalaştığı başka bir

³⁴ Bu alt bölüm, Henry Glassie'nin Material Culture (1999) adlı kitabında önerdiği çoklu bağlam yaklaşımını Kâzım Usta ve bıçağı üzerine uygulama denemesidir.

güne, ardından babasına da ustalık eden Şef'in bıçakla ilgili öğütler verdiği sabaha, dedesinin boynuz düzeltmenin önemini anlattığı güne, Topal Ağa'nın bıçağa süs vurduğunu izlediği bir başka güne ve babasını kına yaparken izlediği ve bilezik takmayı öğrendiği ilk ana gider.

Kâzım Usta'nın çocukluğunda dinlediği eski ustaların hikâyelerine, kendi ustalarının hatıraları da katılmıştır ve bıçağı bu anlatıların izlerini taşımaktadır. Ayrıca Kâzım Usta'nın kendi özgeçmişinde biriktirdiklerini de bıçağında buluruz. Körüğüne girip ocağı yaktığında, ilk çekici vurmadan önce çıktığı yolculukta **konsantrasyon bağlamı** vardır. Düşünür, konsantre olur ve nihayet kararını verdiği ilk çekici ne tür bıçak yapacağını bilerek vurur.

Sonra, bıçağın bitmiş hali zihninde belirir. Bitmiş bıçaklarını pazarda sattığı ve para kazandığı anı düşünür. O an oldukça önemlidir çünkü pazarda alıcının en çok talep ettiği türü yapma zorunluluğu, yani üretim anından sonraki bir zaman ve o zamanın gerektirdikleri, ustanın yaratım anındaki tercihlerini belirler. Kâzım Usta körüğüne Türkeli pazarında satacağı bıçakları yapmak için girmişse daha çok eğri bıçak yapar, Doğanyurt pazarı için çalışıyorsa tercihi daha çok sivri bıçak yapmak olur. Yapılacak bıçağın türünü gelecek belirler. Usta yaptığı bıçağı pazarda satmak ve onunla para kazanmak için yapmaktadır. Yaptığı bıçakların öncelikle beğenileceğini ardından da satılacağını umut eder. Böylece hem verdiği emek takdir edilmiş olacaktır hem de beğenin satışa dönüşmesi ve ustaya para kazandırma ihtimali vardır.

Ustanın zihninde geçmişteki anılardan ve bilgilerden harmanladığı deneyim ve geleceğin umutları birleştiği noktada, bıçak şekillenmeye başlar. Geçmişle geleceğin tam ortası Kâzım Usta'nın yaratım anıdır ve zihninde hem geçmiş hem de gelecek bir araya geldiği noktada usta ilk çekici vurur.

Artık yapılacak bıçağın türü belirlenmiştir ve ona göre bir parça kesilecektir. Zihninde belirlediği türe uygun şekilde parça keserken, eşinin veya çırağı Furkan'ın yardımına ihtiyaç duyar. Burada **ışbirliği bağlamı** devrededir. Yardımlaşarak kesilen parça yine karşılıklı dövülerek şekillenmeye başlar. Bıçak gittikçe şekillenirken, ustalarının eline daima rehberlik eden öğretileri her zaman Kâzım Usta'nın zihnindedir. Ustasından aldığı bilgileri içselleştirdiği ve artık usta olup bu öğretileri babasından devraldığı noktada **öğrenme bağlamı** vardır. Yaptığı bıçakların kendisinden önceki ustalarının hatırasını huzursuz etmeyecek kadar güzel olması için çabalar.

Çırağı Furkan'la kurdukları karşılıklı ilişkide, bir yandan ondan yardım alır bir yandan da edindiği bilgileri ona öğretirken babasının izlediği yolu izler, bu noktada **öğretme bağlamı** devrededir.

Güzelliğe ve kusursuzluğa verdiği bu önem bir yandan ustaların hatırasına duyduğu saygıdan, öte yandan da pazara çıkardığı ürünlerin diğer bıçak satıcılarından daha çok tercih edilmesi içindir. Bıçaklarını, onu diğer ustalardan ayıracak şekilde titizlikte yaptığında ve nihayetinde, gösterdiği bu titizliğin pazarda bıçaklarının alıcının gözünde daha değerli olmasını sağlamasında **teknoloji bağlamı** vardır. Evrenye bıçağının özgünlüğünün sebebi olan yüz şekillerini verirken, süsleri vururken ve boynuz düzeltirken Kâzım Usta'nın zihinsel yolculuğu devam eder.

Babası Mustan Usta'nın, dedesi Abdullah Usta'dan edindiği ve Kâzım Usta'ya aktardığı bilgiler, ustanın bıçak yapışında kendini gösterir. Yıllardır yapılageldiği gibi yaptığı her bıçak, ustasına ve onun da ustalarına saygı duruşudur. Kâzım Usta'nın bıçağını babasından öğrendiği bilgilerle yapmaktaki ısrarında **geleneğe uygunluk bağlamı** vardır.

Kendisinden önceki ustaların ve ailelerin, köyün içinde dolaştığı ve yaşadığı günlerin hatırası, ustanın bıçakla ilgili bilgilerine eklenmiştir. Bıçaklarını yaparken bir geleneğin ve o gelenekle yaşamış ancak artık hayatta olmayan kişilerin kültürel mirasını taşıdığını bilmesinde *bellek bağlamı* vardır.

“İletişim”

Bıçaklarını yapıp bitirdiğinde, Kâzım Usta ve bıçaklarının pazar macerası başlar. Körükte Kâzım Usta'nın dününü yarına bağlayan unsur olan bıçaklar, bu noktada Kâzım Usta'nın kendi yaşam alanı dışında kalan insanlarla kurulan iletişimin dili de olur. Artık emeğin alıcı tarafından takdir edilmesi ve sunulan ürünün maddi karşılığının alınacağı umudu daha da belirginleşmiştir. Kâzım Usta pazardaki tezgâhını bu umutlarla kurar. Sabahın erken saatlerinde kurduğu tezgâhının başına oturan usta, her gelenle aynı hevesle ilgilenir. Usta'nın potansiyel alıcıları ikiye ayrılır; Evrenye bıçağını bilenler ve daha önce hiç duymamış olanlar. Evrenye bıçağından haberdar olanlar, genellikle türler ve fiyatlar konusunda da bilgili olarak yaklaşırlar tezgâha. Bıçağın ününden habersiz olanlar ise diğer tezgâhlardakilerden daha değişik buldukları için yaklaşırlar ve çoğunlukla fiyatı duyduktan sonra yürümeye devam ederler.

Kâzım Usta, her bir bıçağın fiyatını daha demirini döverken belirler. Umudu, tüm bıçaklarının ilk söylediği fiyattan satılmasıdır. Ancak kimi zaman müşteriler sıkı pazarlıklar sonucunda fiyatı neredeyse yarıya kadar düşürürler. Kimi müşteriye 5 liradan fazla indirim yapmazken kimine yarı fiyatına kadar indirim yapışını “*Allah'ın işi işte, o kadar indirim olmaz ama kısmetinde bizim bıçak varmış demek ki*” diyerek tevekkülle açıklar. Satılan her bir bıçak, ustanın ve ailesinin hayatını daha iyi

geçirmesini sağlayacaktır. Ustanın, bıçaklarını geleceğin güzel günlerini hayal ederek yapmasında *umut bağlamı* vardır.

Usta pazara getirdiği ürünleri sergilerken ve satılmalarını beklerken tek önemseddiği bıçaklardan kazanacağı para değildir. Sattığı bıçakların beğenildiğini öğrenmek, satın alanların övgülü sözlerini duymak onu ayrıca sevindirir. Tezgâha yaklaşanlardan biri bıçağı Almanya'ya gönderdiğini ve bıçağın çok beğenildiğini söylediğinde veya babası da ustanın babası Mustan Usta'nın bıçağını kullanmış bir müşterisi yine ondan bıçak almaya geldiğinde, ustanın mutluluğu gözlerine yansır. Bu mutluluğun nedeni yaptığı işin takdir edilmesinden dolayı kişiseldir. Öte yandan Kâzım Usta Evrenye bıçakçılık geleneğinin bir temsilcisi olduğu için, dâhil olduğu topluluk ve geleneğin övülmesi adına da gururlanır.

Satış işi gerçekleşikten sonra, bıçak artık Kâzım Usta'nın zihninde yüklediği anlamları yitirmiştir ve alıcısının yükleyeceği anlamları taşımaya hazırdır.

“Tüketim”

Bıçak, temelde gündelik hayatta işlevi olan bir eşyadır. Ustası onu çelikten ve kemikten bir bütün haline getirirken, temel düşüncesi onun ekmek, et veya meyve kesmek için kullanılacağı yönündedir. Oysa satış işlemi bittiğinde bıçağın gerçek fonksiyonu tamamen onu alan kişinin tercihiyle şekillenecektir. Kimi keskinliğinden ve çeliğin kalitesinden dolayı mutfak işlerinde kullanmak için alır. Kimi alıcının zihninde ise el yapımı olduğu ve dünya üzerinde bir eşine rastlanmayacağı için eşsiz bir hediyedir. Bir başkası, “*can çektiğini*” düşündüğü bir zanaatın, 10 sene sonra bulunamayacağını tahmin ettiği bir örneğini alıp saklamak için alır. Ya da bir başkası el işçiliği ve estetiğin özgün bir birleşimi olduğundan,

kullanmak için alır ancak et veya ekmek kesmek yerine çalışma masasında mektup açacağı yapar. Tezgâhın önüne gelen kişilerin sayısı kadar çoğaltılabilecek bu kullanım amaçları, bize bıçağın ustasıyla bağının kesildiğini ve artık alıcısının anlam dünyasının bir ögesi olduğunu söyler. Bıçak artık Kâzım Usta'nın yüklediği anlamlardan kopmuş, bunlarla bağlantılı veya bunlardan tamamen kopuk başka anlamlar içerir olmuştur. Bir bıçak güzel bir gezinin anısına, bir diğeri köklü bir geleneğin bir çıktısı olduğu için korunan ve sergilenen bir hatıra, bir başkası ise çok sevgili bir dosttan gelen bir yadigâra dönüşür.

Bıçağı satın alan kişinin onu ne amaçla hayatına dâhil edeceği kararında *kullanım bağlamı* devreye girer. Ya temel işlevini sürdürecektir ve onu mutfakta kullanacaktır, ya da el emeği bir folklorik / turistik ürün olarak alacak, hediye edecek ve böylece karşısındakine kendisi için ne kadar önemli olduğunu hissettirecektir. Veya geleneksel olarak aktarılmış bir bilginin çıktısı olarak alıp evinde sergileyecek, onu görenlere köyün ve Evrenye bıçakçılık geleneğinin hikâyesini anlatacaktır.

Kullanım bağlamı aslında *özümseme bağlamı* ile iç içe geçmiştir. Çünkü alıcı bıçağı gerçek işlevinde kullansa da, ona işlevinin dışında bir kullanım amacı yüklesen de, neticede bıçağın ustasıyla bağları kopmuştur ve artık önemli olan alıcının bıçağa yüklediği anlamdır. Kâzım Usta'nın zihninde ifade ettiklerinden kopan bıçak, artık alıcısının ona yükledikleriyle anlamlandırılmaktadır. Köyün bıçakçılık geleneği, bıçak yapım teknolojisi ve aktarılan bilgiler, ustanın umutlarıyla şekillendirdiği çeliğin biçimi, türü ve onu bağlayan kurallar bütünü, alıcı bunların hepsini önemseseydi Kâzım Usta'nın zihninde olduğundan farklı biçimde tezahür etmektedir. Bıçak, Almanya'da bir gurbetçi tarafından alınmış ve artık onu alanın hayatına dâhil olmuştur. Bu noktada Kâzım Usta'nın köyü ve köyünün hatıraları üzerinden

silinirken, Avrupa’da yaşayan alıcısının ona yüklediği anlamla dolar; köklerini hatırlatma ve çocukluğunun geleneksel köy yaşantısının izlerini taşıma görevini yüklenmiştir artık.

Nihayet, alıcısı bıçağın başından sonuna el emeği olduğunu bildiğinden onun korunmaya değer önemli bir obje olduğunu bilir. **Koruma bağlamı** içinde, alıcı hem alırken bedel ödediği için hem de bıçak geleneksel aktarımın, el emeği ve alın terinin bir çıktısı olduğundan, bıçağın bir kenarda unutulup gitmesine veya bozulmasına engel olacak şekilde onu korur.

Evrenye bıçağının anlamı zanaatın ilk icracıları olan Kâzım Usta’nın hiç tanımadığı atalarıyla başlar. Çünkü Kâzım Usta’nın bir üyesi olduğu Evrenye bıçakçıları, iki asrı aşkın bir birikimin üyeleridir ve ancak bu birikim net olarak anlaşıldığında bıçağın da anlamını bilmek mümkündür. Geçmiş günlerin geçim öznesi olan bıçak, gittikçe bu anlamdaki yoğunluğunu yitirmekte ve başka anlamları da yüklenerek yoluna devam etmektedir.

Kâzım Usta’nın bıçağı tüm bu bağlamlardan süzülerek ve birden fazla anlamı barındırarak meydana gelir. Körükte başlayan serüven alıcının ellerinde son bulur. Kâzım Usta’nın yaşam döngüsünün merkezi olan bıçak, alıcısının ona yükledikleriyle; bir gezinin güzel anılarını canlandıran, hediye veren kişiyi hatırlatan veya onu alanın kültürel köklerini yâd etmesine yardımcı olan bir nesneye dönüşür.

4. SONUÇ ve DEĞERLENDİRME

Bu çalışma iki öznelidir; bıçak ve ustası. Bıçak, köydeki geçmiş günler ve şimdiki zaman arasında anlamı ve bilgiyi taşıyan özne olduğundan, usta ise; bıçağın taşıdığı bilgiyi elinde tutmasıyla birlikte, köyün geçmiş günlerine tanıklığı ve bu tanıklığın kişiliklerinden ve dünya bakışlarından süzülmesiyle, yaratım eylemine kattıkları kişisel perspektiflerinin, yaratılan ürünü farklılaştırması açısından önemlidir. Çalışmada, bu iki öznenin izinden, Evrenye bıçağının anlam haritasının çıkarılmasına çalışılmıştır.

Evrenye bıçağının anlamı, ayrı ayrı her bir körüğün hikâyesinde yatar. Her bir usta, kendi özgeçmişlerinin süzgecinden geçen farklı yaratma süreçlerine sahip oldukları için, sonuç da farklı olur. Okloğ Mehmet Usta, köyde herkesin “sarı” dediği plakaları bakırdan yapmayı tercih ederken, Muhtarın Mehmet Usta, kiraz kabuğundan vazgeçip elektrik bandı kullanırken, Mustanın Mehmet Usta, bıçakların üzerine kendi adını damgalarken, Kâzım Usta bıçağının bütün aşamalarını dedesinin babasına öğrettiği gibi yapmak için inat ettiğinde; ortaya çıkan her bir bıçak, farklı bir dilin metni olarak köyün dışındaki dünyaya sunulmaya devam eder. Çünkü bıçak, köyde yaşamın ve onun sürekliliğinin öznesidir. Dedelerinin de dedeleri, bıçakla yoğrulmuş hayatlarının izlerini şimdinin ustalarına miras bırakmıştır. Onlar da bu izleri taşımayı ve aktarmayı görev bildiklerinden, eskiden farklılıklar gösterse de bıçağı ustalarından öğrendikleri gibi yapmaya devam ederler.

Evrenye bıçağının anlam haritası, bıçağın, köyün ve ustaların geçmişi ile bugününe yapılan genel bir bakışla daha anlaşılır olmuştur. Bunun için, ilk olarak, Evrenye bıçağının bir maddi kültür ürünü olarak fiziksel anlamda bir dönüşüme uğrayıp uğramadığına bakılmıştır.

Evrenye bıçağının, temel yapım teknikleri ve süreçleri bakımından geçmişte olduğundan bazı farklar sergilese de, günümüzde geçmişte olduğuna yakın biçimde yapılmaya devam ettiğini söylemek mümkündür. Bahsi geçen farklılıklar bazı konularda köyde bıçak yapan bütün ustaların işlerinde gözlenirken, kimi farklılıklar sadece bir ustanın tercihi olarak da yansıyabilmektedir.

Örneğin, bıçağa dönüştürülecek demirin hammaddesi ile bıçak ağızlarını parlatmak ve keskinleştirmek için kullanılan, köyde *tez*, *kösere* veya *köy taşı* denilen bileme taşını çalıştıran teknoloji köydeki bütün körüklerde değişime uğramıştır. Geçmişte kullanılan *Moskof demiri* yerini şimdi araba makasına ve şeritler halinde alınan paslanmaz çeliğe bırakmıştır. Bu durum, dövme teknikleri bakımından olmasa da, araba makası veya paslanmaz çeliğin sağlamlaştırılmaya ihtiyacı olmaması bakımından³⁵ demirin dövülme sayısını azalttığı ve eskiye oranla şimdi daha sağlam bıçak ağızlarının kullanılıyor olması bakımından farklılık sergilemektedir.

Eskiden bıçak ağızlarını parlatmak ve keskinleştirmek için kullanılan bileme taşı, geçmişte su kuvvetiyle döndürülür ve bu yüzden de *yaldız* ve bileme işleri körük dışında, dere kenarında yapılırken, günümüzde bu taşlar elektrikle çalıştırılabildiği için, bu işlemler körükte ve elektrik gücüyle yapılmaktadır.

³⁵ Önceleri *Moskof demiri* sağlam olsun diye ağız kısmına *Moskof çeliği* ile kaynak yapılması gerekiyordu.

Bu iki temel değişim, geçmiş ile günümüz arasındaki teknolojik farklılıktan kaynaklanmaktadır. Elektrik kullanımının yaygınlaşması ve hammadde üretiminde yaşanan gelişmeler Evrenye bıçağına, geçmişten farklı olarak körüklerin içinde elektrikli kösere kullanımı ve Moskof demiri yerine araba makası veya paslanmaz çelik tercihi olarak yansımıştır ve bu durum köydeki bütün körüklerde izlenir.

Bununla birlikte, geçmişte bazı süsler ve saplar sadece belli bıçak türlerine uygulanırken günümüzde alıcının tercihleriyle değişime uğramıştır. Örneğin, *kıvrık*, *çatal* ya *kulaklı* olarak adlandırılan sap türü geçmişte sadece *eğri* ve *sivri* bıçak türlerine uygulanırken, günümüzde alıcıların siparişleriyle birlikte neredeyse her tür bıçağı uygulanabilir olmuştur. Aynı şekilde, geçmişte sadece *nakkaş* adı verilen süslerin vurulduğu *kasap bıçağına* günümüzde *olukların* da vurulduğu veya ekmek bıçağının sapı kesinlikle gürgen ağacından yapılır veya sivri bıçağı *nakkaş* vurulmazken, günümüzde bu kuralların dışına çıkıldığı gözlenmektedir. Geçmişte bıçağın tüm formları için belirgin ve değişmez kurallar varken günümüzde alıcının tercihleriyle şekillenen yapım farklılıkları gözlenir. Gelenek ile pazar arasında bir tercih yapma zorunda kalan ustalar, kendi ustalarının sıkı sıkıya bağı olduğu kuralları terk etmek ve pazardaki tercihlere göre bıçaklarını dönüştürmek durumunda kalmışlardır. Bu dönüşüm de köyün bütün bıçak ustalarında gözlenmektedir.

Son olarak, geçmiş günlerde keçi yetiştiriciliğinin yaygın olması dolayısıyla kolaylıkla bulunan keçi boynuzunun, günümüzde keçi yetiştirenlerin azalması ile bulunması zorlaşmış, bu zorluk da bıçak yapan bütün ustaları plastik sapla tanıştırmıştır. Geçmişte ucu yuvarlak ekmek bıçaklarına uygulanan gürgen ağacından saplar dışında her bıçak türü için keçi boynuzundan sap kullanılırken, günümüzde ustaların boynuzu bulunabildiği oranda kullanıldığı, bulunamadığında da yerine

görünümü boynuz benzeyen plastik şeritlerden sapların yapıldığı³⁶ yeni bir dönem söz konusudur. Köyde “hiç plastik sap kullanmadım” diyen usta yoktur. Dolayısıyla plastik sapın varlığı ve kullanıma girmiş oluşu, geçmişle günümüz arasında önemli bir fark olarak göze çarpar.

Bahsi geçen bu dönüşümler, köyde bütün ustaların bıçak yapma pratiklerine yansıdığından, bunları geçmiş zaman ile günümüz arasında, geçerli durumlarda, çevre koşullarında ve teknolojiye yaşanan dönüşümlerin Evrenye bıçağına yansımaları olarak değerlendirmek mümkündür.

Tüm ustaların bıçak yapımına yansıyan bu temel dönüşümlerin yanı sıra, ustanın kişisel tercihlerine göre de farklılıklar arz eden bazı durumlar vardır.

Köyün en genç ustası Muhtarın Mehmet’in bıçağına baktığımızda, hem sap tercihi hem de *kınaların* dışındaki değişiklik göze çarpar. Muhtarın Mehmet Usta, sap için boynuz bulmaya çalışmaktan vazgeçmiştir. Çünkü ona göre zaten günümüzde oldukça zor bulunmasının yanı sıra, bir de boynuzun işleme süreci zor ve zaman alıcıdır. Hem boynuz bulmak, hem de onu ısıtıp düzeltmek Mehmet Usta’yı uğraştırdığından, usta boynuz saptan vazgeçmiş, bütün bıçaklarını plastikten yapmaya başlamıştır. Günümüzde, köydeki diğer iki ustanın (Mehmet ve Kâzım Özdemir) aksine, Muhtarın Mehmet Usta’nın körüğünden boynuz saplı bıçak hiçbir şekilde çıkmamaktadır.

³⁶ Görünüş olarak, krem rengi ve sarı plastik keçi boynuzuna, siyah plastik ise manda boynuzuna benzer. Köyün geçmişinde manda boynuzu hiç kullanılmamış olsa da görünüm benzerliği dolayısıyla siyah plastikten saplar da kimi zaman boynuz denerek satılmaya başlanmıştır. Bıçağı ilk kez görenlerin bu ayrımı anlaması oldukça güçtür. Çünkü özellikle siyah plastikten boynuzlar görünüm olarak manda boynuzundan yapılan saplarla aynıdır, sadece bıçak ele alındığında ağırlık bakımından fark hissedilir. Boynuz sap diğerine oranla daha ağırdır.

Mehmet Usta'nın bıçağında bir de *kınalardaki* değişiklik öne çıkar. Kınalar *kızlaçtan* yontulup hazırlandıktan sonra da iki parçanın bileştirilmesi için kiraz ağacının kabuğu temizlenip şerit halinde kesilir ve kınanın iki kanadını birbirine bağlamak için bu şeritlerden bilezikler yapılır. Köyde bütün ustaların bu süreci izlemesine rağmen, Muhtarın Mehmet Usta bu konuda diğerlerinden ayrılır. O büyük titizlikle hazırladığı kına kanatlarını bir araya getirirken kiraz bilezik yerine siyah elektrik bandı kullanır. Bu tercih, kınanın ömrünü elektrik bandının ömrüyle sınırladığı gibi aynı zamanda geleneksel formdan uzaklaştığı için de dikkate değerdir. Ancak Mehmet Usta'nın bu konudaki yorumu da aynı oranda önem arz eder; *“Bıçakla çok uğraşıyoruz, bir bıçağın bitmesi bizim günlerimizi alıyor. O kadar uğraşıyoruz, emek veriyoruz. Sonra alacak adam fiyatını fazla buluveriyor. E kaç kere dövmüşüm ben bu bıçağı, sapına ayrı kınasına ayrı uğraşmışım. Bir de sen parasına laf et. ‘Ucuzu yok mu bunun?’ diyip duruyorlardı, böyle yapınca ucuzu oluyor işte!”*. Hem plastik sap hem de kiraz bilezik yerine siyah elektrik bandı tercihi, Mehmet Usta'nın pazarda “ucuz” arayan müşteriye tepkisi aslında. Emeğine ve harcadığı zamana rağmen ondan ucuzluk talep edenlere bu şekilde cevap verdiğini düşünür. Alıcının tercih ve talepleri Muhtarın Mehmet Usta'nın bıçağına bu şekilde yansır.

Okloğ Mehmet Usta da boynuz sap arayışından vazgeçeli çok olmuştur. O da Muhtarın Mehmet Usta gibi, çok uğraşmasına rağmen, bıçağın fiyatı konusunda yaşadığı sorulara bağlar bu durumu. Bu tercihin ek olarak, köyde diğer bütün ustaların *sarı* dediğı ve bıçak namlusuyla sap arasında koydukları pirinç levhalar yerine, Okloğ Mehmet Usta bakır levha koymayı uygun bulur. Ona göre siyah plastik saplara sarıdan daha çok yakışır bakır. Şimdiki zamanın farklılığı, belirtilenlerin

haricinde geleneksel formların dışına çıkmayan Okloğ Mehmet Usta'nın bıçağına siyah plastik sap ve bakır tercihindeki dönüşüm olarak yansımıştır.

Köyün en eski bıçak ustası Mustanın Mehmet Usta ise ustalarından aldığı eğitim doğrultusunda bıçaklarını yapmaya devam ederken, kendi yaptığı bıçakların diğerlerinden ayrılması için bıçaklarına adını damgalamayı seçmiştir. Bu tercihi kendi bıçağını diğer ustalardan farklı görmesinin bir sonucu olarak ortaya çıkar. Demiri dövmede ve işlemedeki ustalığı ile yarattığı ince ayırım, alıcılar tarafından da fark edilmektedir. Evrenye ve İnebolu'da Evrenye bıçağını sorduğunuzda Mustanın Mehmet'in adının bazı ustalardan daha sık söylenmesi bu yüzden şaşırtıcı sayılmaz. Ününü korumak adına demiri işlemedeki titizliğine devam ederken, bıçaklarının diğer bıçaklardan ayrılması için adını bıçağa damgalaması bu yüzden anlaşılır bir tercihtir. Bıçağına damga vurduğunda bıçak yüzünde işlem yapılacak başka bir alan kalmaz bu yüzden damgalı bıçaklara süs vurulamaz. Bu sebepten dolayı, usta tüm bıçaklarını damgalamaz. Çünkü süs, keçi boynuzundan sap veya kına gibi Evrenye bıçağının ayırıcı özelliğidir.

Yaptığı bıçakları damgalamasının dışında, temin edebildiği zamanlarda boynuz sap yapmaya devam etse de boynuz bulmanın zorlukları dolayısıyla, plastik sap zaruri bir tercih olarak Mustanın Mehmet Usta'nın bıçağına yansır. Elinde bulunan boynuzları özel siparişlerin dışında kullanmadığından, çoğunlukla siyah, kimi zaman da beyaz veya krem renğinde plastik saplı bıçaklar yapmaktadır. Dolayısıyla pazarda gezerken boynuz saplı bıçak görüldüğünde bunun Mustanın Mehmet Usta'nın bıçağı olduğunu kesin bir biçimde söylemek mümkün değildir.

Kâzım Usta ise köyün diğer ustalarından, geleneksel yapım teknikleri ve tercihlerden neredeyse hiç vazgeçmemiş oluşuyla ayrılır. Halen babası, dedesi ve köyün büyük ustalarının yaptığı gibi bıçaklar yapmakta ısrarlıdır. Körüğünde, bir köşede hep boynuz bulunur, hem özel siparişler için hem de pazarda satacağı bıçaklar için bu boynuzları halen kullanmaktadır. *'Asıl ustalık boynuz düzeltmede'* diyen dedesi gibi o da boynuz düzelme ve boynuzu sapa dönüştürmenin, Evrenye bıçağı ustası olmanın temeli olduğunu düşünmektedir. Bununla birlikte, araba makasından veya paslanmaz çelikten yaptığı bıçaklarını da aynen babası ve dedesi gibi yapmayı tercih eder. Hatta köydeki diğer ustaların bir kenara koyduğu ve yerine elektrikli düzeneklerin kurulduğu *körük*, Kâzım Usta'nın körüğünde dedesinden kalma haliyle kullanılmaktadır. Diğer ustalar daha kolay olduğu ve demiri daha iyi ısıttığını düşündüklerinden, ateşi canlandırmak için hava üfleyen bu düzeneği elektrikli olanıyla değiştirse de, Kâzım Usta halen sağ eliyle ateşi karıştırıp demiri tutarken, sol eliyle körüğü çekmeye devam etmektedir. Ona göre eskilerin bunu kullanmasında bir sebep vardır; *'Eskiler boşuna kullanmamışlar bunu. Tabi başka bir şey yokmuş o zaman ama gene de bunun böyle olmasının bir sebebi var. Elektrikli olanlar gibi birden hava üflemediği için birden yüklenmiyor demire. İstersen çok hava körüklersin bununla, istersen az. Demiri fazla ısıtırsan, birden ısıtverirsen de iyi değil. Onun kararını bilmek lazım. Benim elim bilir bu kararı'* diyerek elektrikli körükleri neden tercih etmediğini açıklar. Bu tercih, yeniliklere çabuk alışamamasından veya eskiye körü körüne bağlılığından değildir. Çünkü bıçağa vurduğu süsler için lazer baskı makinesi arayacak kadar yeniliğe açık olsa da bazı temel şeylerin eskiden yapıldığı gibi yapılmasındaki ısrarı, bu şekilde daha iyi olduğuna duyduğu inançtan kaynaklanmaktadır.

Kâzım Usta da diğer ustalar gibi sap seçimini alıcıların tercihleriyle belirlemiştir. Hatta bu değişimin Kâzım Usta ile başladığını söylemek bile mümkündür; “Çatal saplı eğri bıçağı eline alırdı adam, bir de kasap bıçağı alırdı. ‘Bunun sapının bundan olanı yok mu?’ diye sorardı. Başlarda ‘O bıçağı o sap yapılmaz’ desem de, baktım ki müşteri istiyor, ben de siparişler alıp istedikleri bıçaklara istedikleri sapları yapmaya başladım”. Böylece geleneksel kuralların dışına çıkıp pazardaki alıcının isteğiyle Evrenye bıçağını dönüştüren Kâzım Usta, bundan pişmanlık duymaz. Ekmek parasını bu şekilde kazandığı için ‘pazardaki adam’ın tercihlerini önemser ve alıcının istediği gibi olmadığına bıçağı para vermeyeceğini bilir.

Mümkün olduğunca değiştirmedeği geleneksel bıçak yapım geleneği Kâzım Usta’nın bıçağında kendisini göstermektedir. Geçmiş zamanın ustalarının elinden çıkmış bir bıçakla, Kâzım Usta’nın elinden çıkmış bir bıçak arasında küçük değişiklikler dışında bir fark olmaması, Kâzım Usta’nın bıçağını diğer ustaların bıçaklarından ayırmaktadır. Diğerlerinin aksine pazara da özel müşterisine de aynı özeni gösterdiği bıçakları sunmaktadır. Dolayısıyla pazarda dolaşırken, boynuz saplı, kınası kiraz bilezikli, sarı vurulmuş bir bıçak görüldüğünde, bunun Kâzım Usta’nın elinden çıkmış bir Evrenye bıçağı olduğunu tahmin etmek güç değildir.

Bu temel ve kişisel farklılıklar dışında, bıçakların yapım süreçleri veya malzemenin kendisi bakımından geçmişle günümüz arasında bir fark bulunmamaktadır. Eskiden olduğu gibi şimdi de; demir defalarca dövülmekte (bunu yaparken kullanılan, örs ve çekiçler çoğunlukla ustaların baba veya dedelerinden kalmadır ve aynı şekilde kullanılmaktadır), namluya sapın gireceği delikler aynı

şekilde açılmakta, materyali ne olursa olsun bütün saplar aynı formda ve aynı titizlikle hazırlanmakta, sapın namluyla birleştirileceği yerler aynı el matkaplarıyla delinmekte, *kınalar* geçmişte de olduğu formda ve aynı özenle hazırlanmakta, sonuçta ortaya çıkan bıçak ise geçmiştekiyle aynı görünümde olmaktadır.



Fotoğraf 61: Eski ve yeni Evrenye bıçakları

Fotoğraf 61’de görülen paslanmış ve eski bıçaklardan, yeni bıçağın hemen altındaki Kâzım ve Mehmet Ustaların babası Mustan Usta’nın, onun altındaki Topal Ağa’nın, resmin en altındaki ise Aşık Garip’in bıçaklarıdır³⁷. Hepsi de 40 yılı aşkın zamandır kullanılmaktayken, sapları bu süreye dayanamadığı için bozulduğundan³⁸ kenara atılmış bu bıçaklar, temizleyip boynuz sap takması için Kâzım Usta’ya verilmişlerdir. Fotoğraftaki eski bıçaklar yeni olan karşılaştırıldığında boyut dışında bir fark görünmemektedir.

³⁷ Bıçakları inceleyip hangisinin kime ait olduğunu belirleyen Kâzım Usta’dır.

³⁸ Boynuz organik bir malzeme olduğundan, gerektiği gibi kullanılmadığında veya saklarken gereken özen gösterilmediğinde, örneğin bıçak kullanılıp yıkandıktan sonra yeterince kurutulmadığında, saptaki bozulmalar olması bütün ustalara göre doğal bir sonuçtur.

Kısacası, form, yapım teknikleri ve kullanılan malzeme bakımından yeni Evrenye bıçağının eskisinden büyük farklılıklar arz etmediğini söylemek mümkündür ve bu fotoğraf da bu önermenin kanıtı olabilecek niteliktedir.

Evrenye bıçağının dönüşüm süreçlerini daha iyi görebilmek için odaklandığımız bir başka dönüşüm, Evrenye bıçağının pazardaki durumunun geçmiş ve şimdi arasındaki farklılıklardır. Evrenye bıçağının ekonomik karşılık bakımından pazarda yaşadığı dönüşüm, bütün ustaların anlatılarında kendini gösteren önemli bir nokta olarak karşımıza çıkmaktadır.

Günümüzün bıçak ustaları, bıçağın geçmişten günümüze yaşadığı dönüşümleri belleklerinde kalan izlerle aktarırken, Evrenye bıçağının 'eskiden' olduğu kadar çok tercih edilmeyişi ve bu yüzden de hem fiyat olarak hem de alıcısının beğenisi anlamında düşüşe geçtiği hemen her usta tarafından vurgulanmıştır. Ustaların zihnindeki 'eski'de, bıçak köyün bütün körüklerinin aralıksız çalışmasını gerektirecek kadar çok tercih edilir ve satılırken, günümüzde bu durum farklılaşmıştır. Ustalara göre bunda temel sebep, *makine işi* dedikleri seri üretim bıçakların pazara girişidir. Pazara ilk sunulduklarında, Evrenye bıçağından fiyat anlamında bir farklılık gözlenmese de, yeni, kusursuz görünümlü ve 'dışarı işi' oluşuna rağmen kişilerin alım gücünün üzerinde bir fiyata sahip olmaması dolayısıyla, Evrenye bıçağının pazar payını önemli oranda etkilemiştir. Sonraları seri üretim bıçakların fiyatlarının el işçiliğiyle yapılan bıçaklardan daha da ucuzlaması sonucunda da günümüzdeki durum kendini göstermiştir: Evrenye bıçağı eskisi kadar çok satılmamakta, pazarda daha ucuz rakiplerinin karşısında gün geçtikçe kan kaybetmektedir.

Eskiden sadece bıçak yaparak hayatını idame ettiren, bu işle ev geçindirip ailelerinin masraflarını karşılayabilen ustalar, günümüzde bıçakçılığın yanında ek gelir getirecek arayışlara girmek durumunda kalmışlardır. Bıçakçılık, köyde yalnızca Kâzım Usta için başat geçim yöntemidir. O da bu işten para kazanmak için geçmişteki ustalardan daha fazla çabalamak zorunda kalmakta, bıçaklarını satabilme ihtimali olan her pazara (İnebolu, Doğanıyurt, Türkeli gibi pazarların yanı sıra büyük şehirlerdeki etkinliklere de katılır) gitmektedir. Onun dışında Muhtarın Mehmet ve Okloğ Mehmet Ustalar ‘dışarı işi’ dedikleri dönemlik, kısa süreli işlere yönelirken, Mustanın Mehmet Usta sebze meyve yetiştirip pazarda satarak, bıçaktan kazandığı gelire ek yapmaya çabalamaktadırlar.

Evrenye bıçağı, ince el işçiliğı gerektirir ve demirinin dövülmesi, sapının hazırlanıp takılması, kınasının yontulup kullanıma hazır hale getirilmesi, ustasına ve işin inceliğine göre değışse de yaklaşık 2-3 günü bulmaktadır. Bu süreçte de ustaların elinden bir seferde en fazla 15 – 20 bıçak çıkabilmektedir. Bu duruma bir de seri üretim malzemelerin tezgâhlardaki yerini alması eklenince, Evrenye bıçağının ekonomik anlamda geçmişte olduğu gibi ustasını geçindirecek bir üretim faaliyeti olması gün geçtikçe güçleşmektedir.

Sonuç olarak, Evrenye bıçağı yapım teknikleri, form kullanılan malzemeler bakımından büyük farklılıklar arz etmese de, ekonomik bakımdan oldukça büyük bir dönüşüm yaşamıştır. Geçmişte ustasına kazandırdığı ile günümüz arasında oldukça fark vardır ve bu durum köyde bıçakla uğraşan bütün ustalar tarafından üzüntüyle karşılanmaktadır. Ustaların çoğunlukla *‘bu iş öldü artık, bizden sonra kimse yapmaz’* demelerinin altında yatan en büyük sebep de budur.

Evrenye bıçağının geçmişte ve günümüzde ustasına, köy halkına ve alıcısına ne anlam ifade ettiği, bir başka odaklandığımız noktadır.

Geçmişte, ustası ve köy halkı açısından geçimin, hayatı idame etmenin öznesi olan Evrenye bıçağı, köyün yaşam döngüsünün itici gücüydü. Yapılan ve pazarda satılıp paraya dönüştürülen bıçaklar sayesinde ustalar, hem kuşaklardır taşınan bilgi birikiminin işlerliğini, hem de bu sayede geçimlerini sağlıyorlardı. Köy meydanındaki bütün körükler sabahın erken saatlerinde başlayıp, geç saatlere kadar demir dövüyor, boynuz doğrultuyor, kına yapıyordu. Geçim döngüsü enerjisini bıçaktan alıyordu. Bıçak sayesinde insanlar doyuyor, sağlık hizmetlerinden yararlanıyor, evlenip yuva kuruyor, hanelerini geçindiriyor ve çocuklarını okutuyorlardı. Dolayısıyla bıçak köyün kalbiydi.

Değişen koşullarla birlikte, örse vuran çekiç sesleri gün geçtikçe azalmış, köyün kalbi de teklemeye başlamıştır. Geçmiş günlerin kalabalık, çocuklarla, ustalarla, büyüklerle dolu köy yaşantısı hikâyeleri, bıçağın pazarda önemini yitirmesiyle yerini tenhalığa ve göçe bırakmıştır. Bıçak eskisi kadar satılmamaya başladığında, köyde kuşaklardır yaşayan haneler birer ikişer İstanbul'a göçmüş ve orada kendilerine yeni bir hayat kurmaya çabalamışlardır. Köyde bulunan 13 hanenin her birinde birkaç kuşağın bir arada yaşadığı zamanlar, yerini köyün sadece 8 hanesinin ocağının tütüğü ve köy nüfusunun 25 kişiye düştüğü günümüze bırakmıştır. Bunda geçmişte köyün bütün hanelerinin geçimini sağlayan bıçağa talebin azalmasının payı yadsınamaz.

Geçmişte köyün sakinleri ve ustalar için bıçak, bolluk ve bereketi, rahat bir yaşamı ve düzenli bir geliri ifade ediyordu. Şimdi ise bıçakçılık, zihinlerinde atalarından yadigâr kalmış bir bilgi birikimi ve artık eskisi kadar gelir getirmeyen bir mesleğe dönüşmüş durumdadır. Köyün sakinleri ve ustalar artık bıçakçılık yaparak geçim sağlamanın zorluklarının farkındadırlar. Yürümeyi ve konuşmayı öğrendikleri gibi öğrendikleri bıçakçılık, günümüzde onlara para getirmese de, bu bilgiler ve üretmek, körüklerde demiri şekillendirip bıçağa dönüştürmek hayatlarının bir parçası olduğu için, en çok da bıçak üretmedikleri bir hayatı bilmedikleri için halen bıçak yapmaktadırlar. Şimdiki ustaların ardından gelen kuşak, onların bıçakla kurduğu bu bağı onlar gibi kurmayı öğrenmediklerinden, olasılıkla sadece bıçakçılıkla geçen geçmiş günlerin hikâyelerini anlatacaklardır.

Geçmişte yaşam döngüsünün itici gücü ve köy yaşamının en belirgin öznesi olan bıçak, yavaş yavaş geçmiş günlere olan özlemin bir öznesine dönüşmektedir.

Bıçak, onu satın alanlar için de eski zamandan farklılaşsa da halen önem arz eder. Evrenye bıçağının alıcılarını iki temel sınıfa ayırmak mümkündür. İlk grup, kendi geçmişlerinde Evrenye bıçağının hatırasını ve bilgisini barındıran, Evrenye bıçağını çocukluklarından ya da büyüklerinin anlatılarından bildikleri için değerli bulan ve bıçağı kullanmak için alanlardır. Kullanım alanları ev ve mutfak işlerinden bağ bahçede kullanıma, kendini korumak için taşımaya kadar genişletilir. Bıçağın sağlamlığını ve yapım süreçlerinin zahmetini bildiklerinden, bıçağın fiyatı onlara fazla gelmez. Ancak onlar da devamlı müşteriler oldukları için bıçağı indirimli almayı talep ederler.

İkinci grup, çoğunlukla tatil veya gezmek için geldikleri Kastamonu'nun sahil kenarındaki bir ilçesinin bir köyünde bıçak yapıldığını bir şekilde duymuş olanlardır ve onların talepleri bıçağın folklorik bir ürün olmasından kaynağını alır. El sanatı ürününü yapıldığı yerde görmek için (çünkü yaşadıkları şehirlerde böyle bir şey ya yoktur ya da içi boşaltılmıştır onlara göre) çoğunlukla köyü ziyaret ederler, köyün güzelliğine ve köy halkının misafirperverliğine övgüler yağdırırlar, ustaların onlar için küçük animasyonlar yapmalarını beklerler ve nihayetinde ellerinde yeni aldıkları bıçaklarla körüklerden ve köyden ayrılırlar. Köydeki yaşantıya ve körüklerin işlerliğine duydukları hayranlıkla, dış dünyanın ve şehir hayatının zorluklarından uzak yaşadıkları için ne kadar şanslı olduklarını ve geleneklerinden kopmadıkları için onları takdir ettiklerini söyleyerek, bu işi sakın bırakmamalarını da ısrarla vurgulayıp 'gerçek' dünyalarına geri dönerler. Köye dışarıdan gelen neredeyse her misafirin, kuralları herkesçe bilinen bir ritüel gibi tekrarladığı bu davranışlar, bıçağa herhangi bir otelin animasyon ekibini izledikleri gibi baktıkları izlenimini uyandırır. Bu yüzden bu tür alıcılar için bıçağın folklorik olduğu kadar turistik de olduğunu söylemek olasıdır.

Bu iki alıcı türüne ek yapmak ve alıcının bıçakla kurduğu ilişkilerin bağlamlarını çoğaltmak da mümkündür.

Türkeli'nde bir çiftçi babasından kalan bıçakla Kâzım Usta'nın tezgâhına yaklaşır. Elinde tuttuğu bıçağı babası yıllar önce Kâzım Usta'nın babasından almıştır. Bıçak yıllara meydan okusa da paslanmaktan kurtulamadığı için, çiftçi, Kâzım Usta'dan bıçağı elden geçirmesini ister. Bıçak onu ilk yapan usta artık hayatta olmasa bile, yine aynı bilgilere sahip bir başkası tarafında onarılacağı için, çiftçi de bir bıçak

almaya heveslidir. Onun sebebi ya çok sağlam olduğu için çok daha uzun kullanabileceği bir bıçak edinmek, ya da her şeyin hızla tüketilişine bir itiraz olabilir. Ancak görünüm olarak Kâzım Usta'nın bıçaklarına benzeyen ve onun yarı fiyatı kadar olan çok çeşitli başka bıçaklar yerine Kâzım Usta'nın bıçağını seçmesi çok da anlamsız değildir. Çünkü bundan 5 yıl sonra da bu ustanın yine aynı tezgâhta, yine aynı bıçakları satma ihtimali olduğunu bilir.

Bir başka alıcı, üzerine '*Mehmet Özdemir Evrenye*' damgası vurulmuş bıçağın, başından sonuna her şeyini Mehmet Usta'nın yaptığını ve süsünden kınasına kadar -Mehmet Usta'nın yaptıkları arasında bile- bir eşini bulamayacağını bilir. Bu yüzden de o bıçağı almak ve saklamak ister. İlk örnekteki alıcının tersine, bu bıçağın 5 yıl sonra bulunmama ihtimalinin farkındadır.

Bir başkası çok sevdiği birine, özel bir hediye götürmek istediği için Evrenye Bıçağı alır. Çünkü bıçak onu yapan ustanın el emeğidir ve başka yerde bulunamayacağını bilir. Böylece bıçak hediye verildiği kişiye diğeri için ne kadar önemli olduğunu hatırlatacaktır.

Bir başkası, yurt dışında yaşadığı için, memleketinin geleneksel köklerini hatırlayacağı bir bıçakla evine dönmek ister. Bir diğeri bir Avrupalı, hayatında sadece bir kez geldiği ve olasılıkla bir daha hiç gelmeyeceği bu yerden, adını söyleyemediği bir köye ait bir bıçak alır. Niyeti bu gezinin anılarını ve eşsizliğini hatırlamaktır.

Bıçağın ustalara ifade ettikleri kadar, alıcısına ifade ettiklerini de çoğaltmak mümkün. Özellikle alıcılarının gözünde eskiden ifade ettiği anlamı yitirmiş görünse de halen hem onlar için hem de ustalar için çeşitli anlamlar ifade etmeye devam ediyor.

Bu çalışma, yitip giden bir geleneksel pratiğe ağıt niteliğinde değildir. Daha çok; bıçakçılık geleneğinin Evrenye özelinde değişim süreçlerine odaklanmıştır. Çalışmanın en değerli çıktısı; Evrenye bıçağının, değişen dünya koşullarında her şey gibi değişime uğrasa da, geçmişte ifade ettiğinden farklı anlamlar taşımaya başlasa da, yapılan iş ve edinilen kazanç sayısal anlamda azalsa da; halen ustalarına ve alıcılarına pek çok şey ifade eden bir sembol olduğunu anlamak olmuştur. Çünkü Evrenye bıçağı artık onu hatırlayan kimse kalmadığında dünyadan silinecektir. Dolayısıyla, körüklerde şekillenmeye devam ettiği için, insanların zihninde hâlâ bir yeri olduğu için, en çok da icracısı olan ustaların hayatından henüz çıkmadığı için, Evrenye bıçakçılık geleneği de Evrenye bıçağı da -biraz kan kaybetse de- halen yaşamaktadır.

Yaşayan bir geleneksel pratiğin, yapım tekniklerinin, biçimsel özelliklerinin ve kişilerin anlam dünyasındaki yerinin kayda alındığı bu çalışmanın, meseleyi farklı bakış açılarıyla ele alacak veya bu çalışmayı yapan araştırmacının yorumundan ve çıkarımlarından daha farklı sonuçlara ulaşacak başka çalışmalara kaynak olmasını dilerim.

KAYNAKÇA

- ACIPAYAMLI**, Orhan (1976), **Zanaat Terimleri Sözlüğü**, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara.
- ACIPAYAMLI**, Orhan (1978), **Halkbilim Terimleri Sözlüğü**, Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara.
- AĞAKAY**, Mehmet Ali (1966), **Türkçe Sözlük**, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara.
- ALTUNTEK**, Serpil (2008), **‘Yerli’nin Bakışı Etnografya: Kuram ve Yöntem**, Ütopya Yayınevi, Ankara.
- ARAL**, Neslihan (2006), **69/2 Numaralı Kastamonu Ser’iyye sicili (H. 1210-1211/M. 1795-1796) Transkripsiyon ve Değerlendirme**, yayınlanmamış yüksek lisans tezi.
- ARSEVEN**, Celal Esad (1983) **Sanat Ansiklopedisi**, Cilt II. VII. Fasikül, MEB Basımevi, İstanbul.
- ASSMAN**, Jan (2001), **Kültürel Bellek, Eski Yüksel Kültürde Yazı, Hatırlama ve Politik Kimlik** (çev. Ayşe Tekin), Ayrıntı Yayınları, İstanbul.
- ATAY**, A. Tayfun (1996) *Sosyal Antropolojide Yöntem ve Etik Sorunu: “Klasik Etnografi’den Diyalojik Etnografi’ye Doğru”*, **İnsan, Toplum, Bilim - 4. Ulusal Sosyal Bilimler Kongresi, Bildiriler** (der.) K. Lordoğlu, Kavram Yayınları, İstanbul.
- BARIŞTA**, H.Orcün (1988), **Türk El Sanatları**, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- BİJİŞKYAN**, P. Minas (1969) **Karadeniz Kıyıları Tarih ve Coğrafyası 1817-1819**, Çev. Hrand D. Andriasyan, İ.Ü. Edebiyat Fakültesi Dergisi, İstanbul.

- BİRKALAN**, Hande (2000), *Henry Glassie ve Maddi Kültürün Öyküsü*, **Folklor / Edebiyat**, cilt 6, 2000/4.
- BRONNER**, Simon J. (1998), *Folk Craft*, **Folklore An Encyclopedia of Beliefs, Customs, Tales, Music and Art** (Ed. Thomas A. Green). Vol.1.
- BURKE**, Peter (1996) **Yeniçağ Başında Avrupa Halk Kültürü** (çev. Göktuğ Aksan), İmge Kitabevi, Ankara.
- CEVİZCİ**, Ahmet (2003), *Felsefe Terimleri Sözlüğü*, Paradigma yayınları İstanbul.
- CONNERTON**, Paul (1999), **Toplumlar Nasıl Anımsar?** (çev. Alaâeddin Şenel), Ayrıntı Yayınları, İstanbul.
- COTTAK**, Conrad Philip (2002), **Antropoloji İnsan Çeşitliliğine Bir Bakış** (Çev. Özbudun ve arkadaşları), Ütopya Yayınevi, Ankara.
- DELANEY**, Carol (2001), **Tohum ve Toprak Türk Köy Toplumunda Cinsiyet ve Kozmoloji** (Çev. Seda Somuncuoğlu, Aksu Bora), İletişim Yayınları, Ankara.
- DEMİRAY**, Kemal (1988), **Temel Türkçe Sözlük** (4. Basım), İnkılap Kitabevi, İstanbul.
- DUNDES**, Alan (2006), *Doku, Metin ve Konteks* (çev. Metin Ekici), **Halkbilimde Kuramlar ve Yaklaşımlar 1**, Geleneksel Yayıncılık, Ankara.
- EMERSON R. M., FRETZ R.I., SHAW L.L.**, (2008), **Bütün Yönleriyle Alan Çalışması Etnografik Alan Notları Yazımı**, Birleşik Yayınevi, Ankara.
- EMİROĞLU**, Kudret (2002), **Gündelik Hayatımızın Tarihi**, Dost Kitabevi, Ankara.
- EMİROĞLU**, Kudret, AYDIN, Suavi (2003), **Antropoloji Sözlüğü**, Bilim ve Sanat Yayınları, Ankara.

- ERDOĞDU**, Ata (2008) **Kastamonu Folkloru 1-2**, Sözcü Gazetesi Basımevi, Kastamonu.
- ERIKSEN**, Thomas Hylland (2009), **Küçük Yerler Büyük Meseleler Sosyal ve Kültürel Antropoloji** (çev. A. Erkan Koca), Birleşik Yayınevi, Ankara.
- EYÜPGİLLER**, Kemal Kutgün (1999), **Bir Kent Tarihi Kastamonu**, Eren Yayıncılık, İstanbul.
- EYÜBOĞLU**, İsmet Zeki (1998), **Türk Dilinin Etimoloji Sözlüğü**, Sosyal Yayınlar, İstanbul.
- GREEN**, Thomas A. (Ed) (1998), **Folklore An Encyclopedia of Beliefs, Customs, Tales, Music and Art**, ABC-CLIO.
- GLASSIE**, Henry (1999) **Material Culture**, Indiana University Pres, Indiana.
- GLASSIE**, Henry (2002a), "*Halk Sanatı Düşüncesi*" (çev. Abbas Karakaya), **Folklor / Edebiyat**, Cilt VIII, Sayı XXXI, s. 5-10.
- GLASSIE**, Henry (2002b) **Traditional Turkish Art Today**, T.C. Kültür Bakanlığı, Ankara.
- GÖLE**, Münir (2007) *Doğru Olmadığını Biliyorum Ama Öyle Hatırlıyorum*, **Cogito Bellek: Öncesiz, Sonrasız**, Sayı 50, Bahar 2007.
- GÜZEY A. Rıfat** (1994), **Kastamonu'nun 411/1 Numaralı Şer'iyye Sicili, H. 1099 – 1100 – 1101 / M. 1687 – 1688 – 1689**, **Transkripsiyon ve Değerlendirme**, yayınlanmamış yüksek lisans tezi.
- GÜZEY A. Rıfat** (2001), **Şer'iyye Sicillerine Göre XVII. Yüzyıl Sonları XVIII. Yüzyıl Başlarında Kastamonu**, yayınlanmamış doktora tezi.
- GÜVENÇ**, Bozkurt (1991), **İnsan ve Kültür**, Remzi Kitabevi, İstanbul.
- GÜZEY A. Rıfat** (2001), **Şer'iyye Sicillerine Göre XVII. Yüzyıl Sonları – XVIII Yüzyıl Başlarında Kastamonu**, yayınlanmamış Doktora Tezi.

- HOBBSAWM**, Eric (2006), **Geleneğin İcadı** (çev. Mehmet Murat Şahin), Agora Kitaplığı, İstanbul.
- HORNBY**, Albert S. (2006), Oxford Advanced Learner's Dictionary of Current English (Chief Ed. Sally Wehmeier), Oxford University Pres.
- İNAN**, Abdulkadir (1966), *Türklerde Demircilik Sanatı*, **Türk Kültürü Dergisi**, sayı 42.
- İNAN**, Uğur (2005), **H.1311 (M.1893) Tarihli Kastamonu Vilayeti Sâlnâmesi'nin Transkripsiyonu ve Değerlendirilmesi**, yayınlanmamış yüksek lisans tezi.
- JONES**, Michael Owen (1998), *Folk Art, Folklore An Encyclopedia of Beliefs, Customs, Tales, Music and Art* (Ed. Thomas A. Green). Vol.1.
- KARA**, Çiğdem (2010), **Eski Bir Dokumacı Köyün İzinde**, T. C. Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir.
- KAZMAZ**, Süleyman (1997), **Kastamonu Geçmiş Günler ve Küçük Sanat Hayatı**, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Yayınları, Ankara.
- KUBAN**, Doğan (1995), **Türk İslam Sanatı Üzerine Denemeler** (Genişletilmiş 2. Baskı), Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul.
- KURUMLAR AY**, Zeliha (2006) **69/1 Numaralı Kastamonu Ser'iyeye sicili (H. 1210-1211/M. 1795-1796) Transkripsiyon ve Değerlendirme**, yayınlanmamış yüksek lisans tezi.
- MADEN**, Fahri (2005), **H.133 (M.1893) Tarihli Kastamonu Vilayet Salnamesi'nin Transkripsiyonu ve Değerlendirilmesi**, yayınlanmamış yüksek lisans tezi.
- NEYZİ**, Leyla (1999) **İstanbul'da Hatırlamak ve Unutmak: Birey, Bellek ve Aidiyet**, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul.

- NEYZİ, Leyla (ed.) (2011), **Nasıl Hatırlıyoruz? Türkiye’de Bellek Çalışmaları**, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul.
- NEYZİ, Leyla (2005), *Strong as Steel, Fragile as a Rose: A Turkish Jewish Witness to the Twentieth Century*, **Jewish Social Studies** 12, no. 1 (Fall 2005): 167–189.
- ÖRNEK, Sedat Veyis (2000), **Türk Halkbilimi**, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- ÖZSAN, Gül (2008), *Baltaya İmzasını Atan Usta: Sıcak Demircilik ve Dövme Kastamonu Baltası Üzerine Bir Araştırma*, **Folklor / Edebiyat**, cilt 14, sayı:56, s. 261-276.
- ÖZTÜRKMEN, Arzu (2002), *Sözlü tarih: Yeni bir disiplinin cazibesi*, **Toplum ve Bilim**, Tarih Yazımı Sayısı, Kış 2001 – 2002, Sayı 91, s.115 – 121.
- _____ (2007), **Redhouse Sözlüğü İngilizce – Türkçe**, (40. basım) Sev Matbaacılık, İstanbul.
- SARITAŞ, Süheyla (2008), *Bir Halk Bilimci Gözüyle Konya ve Mevlâna: Henry Glassie*, **Unesco Mevlâna Yılında Uluslararası VI. Dil, Yazın, Deyişbilim Sempozyumu**, Konya, 2008.
- SARITAŞ, Süheyla, Halkbilimine Giriş 1, **TUBA Açık Ders Malzemeleri**,
- SENNET, Richard, (2009), **Zanaatkâr**, Ayrıntı Yayınları, İstanbul.
- SİLİER, Orhan (2006), *Sunuş, Kuşaklar, Deneyimler, Tanıklıklar Türkiye’de Sözlü Tarih Çalışmaları Konferansı*, Tarih Vakfı Yayınları, İstanbul.
- SÖZEN, Metin, TANYELİ, Uğur (1996), **Sanat Kavram ve Terimleri Sözlüğü**, Remzi Kitabevi, İstanbul.
- TAN, Nail (2008), *Kastamonu Halk Sanat ve Zanaatları, “Üsküdar’a Kadar” Kastamonu*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

THOMPSON, Paul (2006) 21. Yüzyılda Sözlü Tarih İçin Potansiyeller ve Meydan Okumalar, Kuşaklar, Deneyimler, Tanıklıklar Türkiye’de Sözlü Tarih Çalışmaları Konferansı, Tarih Vakfı Yayınları, İstanbul.

THOMPSON, Paul (1999), Geçmişin Sesi Sözlü Tarih, Tarih Vakfı Yayınları, İstanbul.

_____ (2005), **Türkçe Sözlük** Dil Derneği Yayınları No: 9, Ertem Basım Yay. Ankara.

YAKUPOĞLU, Cevdet (2007), Kuzeybatı Anadolu’nun Sosyo-Ekonomik Tarihi –XIII – XV. Yüzyıllar, yayınlanmamış doktora tezi.

YAMAN, M. Talat (1935) Kastamonu Tarihi, Ahmed İhsan Matbaası, İstanbul.

YEL, Ali Murat (2001), İstanbul’da Hatırlamak ve Unutmak: Birey, Bellek ve Aidiyet- Leyla Neyzi, İslam Araştırmaları Dergisi, Sayı 6, 2001 s. 155 – 162.

_____ (1981), **Yurt Ansiklopedisi, Türkiye, İl il: Dünü, Bugünü, Yarını, Cilt 6 ve 7, Anadolu Yayıncılık, İstanbul.**

WILLIAMS, Raymond (2005), Anahtar Sözcükler, Kültür ve Toplumun Söz Varlığı (Çev. Savaş Kılıç), İletişim Yayınları, İstanbul.

WULF, Christoph (2009), Tarihsel Kültürel Antropoloji, Dipnot Yayınları, Ankara.

İNTERNET KAYNAKLARI

<http://www.mevzuat.adalet.gov.tr/html/1460.html>

<http://www.tbmm.gov.tr/kanunlar/k5237.html>

<http://tdkterim.gov.tr/bts>

<http://www.turkiyerehberi.gen.tr/sehirler/kastamonu-haritasi>

<http://tr.wikipedia.org/wiki/Kızıllağaç>

ÖZET

Bu çalışmada, Kastamonu el sanatları geleneğinin eşsiz bir örneği olan Evrenye bıçağı merkeze alınmıştır. Çalışmada sadece el sanatı ürünü olarak Evrenye bıçağı değil, aynı zamanda bu ürünün icracıları ve onları ürünle ilişkileri de önemsenmiştir.

Çalışmanın birinci bölümünde araştırmanın konusu, amacı, önemi, araştırmanın yöntemi ve çalışmada kullanılan bu yönetime ait teknikler açıklanmıştır.

İkinci bölümde, çalışmanın kavramsal ve kuramsal çerçevesi çizilmeye ve çalışmada kullanılan terimlerin ve tercih edilen akademik perspektifin açıklanmasına çalışılmıştır.

Üçüncü bölümde ise bıçak ve ustaların hayatları ile ilgili geçmişi, şimdiki ve geleceği bir arada görmemizi sağlayan alan araştırması kısmına yer verilmiştir. Bu bölümde, araştırma alanının tarihçesi, Kastamonu, İnebolu İlçesi, Dibek Köyü Bıçakçılar Mahallesi'nin sosyal ve fiziki koşulları ve Evrenye bıçağının yapım aşamaları, yapım teknikleri ve onu farklı kılan detaylar irdelenmiş, bölüm sonunda da Evrenye bıçağının icracısı olan ustalar ve onların gözüyle bıçak anlatılmıştır.

Sonuç ve değerlendirme bölümünde ise bıçağın hikâyesi ve anlamının ana yurdu olan ustaların belleğinde ve anlam dünyalarındaki yeri ile alıcısının gözünde ne ifade ettiği odağa alınmıştır.

SUMMARY

The present study is centered upon Evrenye Knife, a unique example of the handcraft tradition in Kastamonu. The study deals not only with Evrenye Knife as an artifact, but also the creators and their relationship with the artifact.

The first chapter of the study introduces the subject, purpose, significance of the study along with the method of the study and the techniques applied in relation to this method.

In the second chapter, it was sought to outline the conceptual and theoretical framework of the study and the academic perspective that was followed.

The third chapter presents the fieldwork enabling us to see the past, present and future facts on the knife and the daily routines of the creators. This chapter also includes a brief history of the field of study, social and physical environment in Kastamonu, İnebolu County, Dibek Village and Bıçakçılar District providing details on stages of production, techniques applied and the distinctive qualities of the knife. Finally, the chapter tells the story of the creators and, in their own words, the knife.

The conclusion chapter ventures to sum up the history of Evrenye knife and its place in the recollections of the creators -which has always been the first home to its various meanings- and in their inner world of meaning, and what it signifies in the eyes of its buyer.