

AKSEKİ İLÇESİ BADEMLİ KÖYÜ KAŞIKÇILIĞI

Yrd. Doç. Dr. Osman KUNDURACI*

Giriş:

Kaşığın ilk defa nerede ve ne zaman ortaya çıkıp kullanıldığı hakkında kesin bir bilgimiz bulunmamaktadır. Bu hususta mevcut buluntulara göre fikirler ileri sürülmektedir. Bazı kaynaklar kaşığın menşei prehistorik devirlere kadar götürmekte ve örnek olarak da İsviçre'nin Gölle Bölgesindeki buluntuları vermektedir¹. Buna göre mağara devrinde yaşamış insanların yemeklerinin yassı veya çukur taşlardan yapılmış ilkel kaşıklarla yedikleri belirtilmektedir². James Mellart Hacılar'da yaygın alet tipi olarak görülen, kemikten yapılan spatulaların, kaşıkların öncü tipi olarak kabul edilebileceğini ileri sürmektedir³. Kaşık ve kepeçenin, insan yaşamının vazgeçilmez bir aracı olarak yaygın hale geldikten sonra işlenmesi ve oygusu çok daha kolay olduğu için, yine yaygın olarak ağaçtan yapılmış olması düşünülebilir.

* - S.Ü. Fen-Edebiyat Fakültesi, Sanat Tarihi Bölümü Öğretim Üyesi, KONYA.

¹ - Erdem Yücel, Kaşıklar Üzerine Türk Motifleri ile Dağlama Sergisi, TFA, Sayı: 264, 1971, s. 6037

² - Erdem Yücel, a.g.e. , s. 6037.

³ - James Melleart, Excavations at Hacilar, Edinburg, 1970, s. 162.

Türkler’de Kaşıkçılık:

Kaşık kelimesinin Türkçe olduğu Kaşgarlı Mahmut’un Divanu Lügati’t-Türk’ünde belirtilmektedir. Kaşuk=Kaşık “kuruk kaşuk ağızka yaramas, kuruğ söz kulakla yakışmaz” şeklinde geçen nasihat (kıssadan hisse) deyişi ile kaşık kelimesinin öz Türkçe olduğunu tespit ediyoruz⁴. Divanu Lügati’t-Türk bugün Türkçemizin yazılı en eski kaynağıdır. Ancak kaşık kelimesinin kökeni hakkında kesin bir bilgi edinmek mümkün olamamaktadır. Kaşgarlı Mahmut’ta “Ol münüg kamaçladı” diyor ki⁵ bu “kaşıkladı” anlamındadır. Demek ki “kamaç” kelimesi kaşık anlamında kullanılmıştır.

Anadolu’da ilk Türk kaşık örnekleri Selçuklular’da ortaya çıkmaktadır⁶. Kaşık isminin dışında Anadolu’nun değişik yörelerinde tahta kaşıklara “Çömçe, büyük ağaç, kaşıbablak, matlak denildiği Söz Derleme dergisinde belirtilmektedir⁷. Aynı şekilde cinsleri belli edilmemekle beraber “ablah, cemiş, kañçol”da Anadolu’da kaşıklara verilen isimler arasında bulunmaktadır⁸.

Kaşık yekpare olarak tek maddeden yapıldığı gibi, ağzı başka, sapının da başka maddelerden yapıldığı olur. Nurettin Rüştü Bingöl bu hususta şunları söylemektedir:

Yekpare olarak abanoz, zergerdan, kemik, boynuzdan kaşıklar yapıldığı gibi, ağzı fildişi, sapı mercan, ağzı bağa sapı mozaik, ağzı bağa sapı fildişi kaşıklarda vardır⁹.

Türk kaşıkçılık sanatı ürünleri ilk kez 1900’de Paris’te açılan uluslararası bir sergide Konyalı Hatip Ruşen Efendi tarafından sergilenerek gümüş madalya aldı. Özel koleksiyonlar dışında Topkapı Sarayı Müzesinde de değerli bir kaşık koleksiyonu vardır. Etnoğrafya müzelerinde de çeşitli yörelerde yapılmış kaşık örnekleri sergilenmektedir¹⁰.

⁴ - Kaşgarlı Mahmut, *Divanu Lügati’t-Türk*, Cilt: 1, Ankara, 1989, s. 383.

⁵ - Bahaddin Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş*, Cilt: 4, İstanbul, 1973, s. 208-209.

⁶ - Erdem Yücel, a.g.e., s. 207.

⁷ - *Türkiye’de Halk Ağzından Söz Derleme Dergisi*, Cilt:1, s. 146, 378; Cilt: 2, s. 1042, 1449.

⁸ - *Türkiye’de Halk Ağzından Söz Derleme Dergisi*, Cilt:1, s. 64, 252; Cilt: 2, s. 824.

⁹ - Nurettin Rüştü Bingöl, *Eski Eserler Ansiklopedisi*, İstanbul, 1939, s. 129.

¹⁰ - *Büyük Larousse*, Cilt: 13, s. 6491-6492.

Kaşık genel olarak iki kısımdan meydana gelir.

1) Sap.

2) Ağız veya kepçe, yani kaşık veya kaşık kepçesi.

Kaşık Çeşitleri:

A) Yapıldıkları maddelere göre;

Tahta veya ağaç kaşık yada boynuz, bağa, sedef, abanoz, bakır, pirinç ve altından yapılmıştır.

B) Kullandıkları yere göre;

Bu da iki kısımda incelenebilir.

a) Sap şekillerine göre;

Düz, yılanlı, burmalı, oymalı, sivri saplı kaşıklar gibi.

b) Ağız şekillerine göre;

Oval, sivri, yuvarlak, armudî veya yaprak şekilli gibi.

Teknik bakımından bir kaşık, ağız ve sap olmak üzere iki kısımdan oluşur ve tek parçadır. Kaşıkların bazılarının ağız kısmı ayrı yapılarak saplara eklenmektedir. Bazı kaşıkların ise sap ve ağız kısımları aynı maddeden yapılmıştır.

Yemek çeşitlerine göre Anadolu Türk kaşık çeşitleri; Çorba, pilav, hoşaf, yemek, tatlı, muhallebi, kahve, kavurma, dağıtım kaşığı (kepçe), süs kaşıkları veya kepçeleri ile oyun kaşıkları şeklinde gruplandırılabilir.

Bademli'de Kaşıkçılık:

Ağaç kaşıklar yıllardır Anadolu'nun çeşitli bölgelerinde yapılagelmiştir ki Konya Akseki Bademli köyü, Kaş Davazlar köyü, Gediz, Geyve, Taraklı, Bolu, Mudurnu, Göynük, Seben, Kıbrısçık, Kastamonu, Bergama, Bursa, Eskişehir, Anamur ve Silifke bu hususta isim yapmış yörelerimizdendir.

Eskiden Konya kaşıkları başta sayılırken bugün artık Konya'da ağaç kaşık yapılmamakta ve Konya'nın ağaç kaşık ihtiyacını Akseki'nin Bademli köyü karşılamaktadır. Bu yüzden bizde Akseki Bademli köyünü "Kaşık ve Kaşıkçılık" sanatının incelenmesinde hareket noktası olarak aldık.

Antalya'nın Akseki ilçesine bağlı Bademli köyü Toroslar'da oldukça sarp bir arazide kurulmuştur. Eski adı Bodamya'dır. Konya'ya yaklaşık 155km. Uzaklıktadır. 300 haneden oluşan köyün sakinleri yıllardır kaşıkçılıkla uğraşmaktadır. Ancak bugün bu uğraş köy nüfusuna göre %5'e kadar düşmüştür. Kaşık yapımı kış aylarında yoğun bir şekilde yapılmaktadır. Bu köy sakinlerinden olan ve 55 yıldır baba mesleğini sürdüren Ramazan Bütüner'e gösterdiği ilgiden dolayı teşekkürlerimizi sunarız (Resim: 1).

Sapı oygusuz ve normal büyüklükte bir kaşık yapımı kaşığı yapan kişinin 20 dakikasını almaktadır. Sapları oygulu kaşıklar ise 30 dakikada yapılabilmektedir. Büyük kepeçelerde bu zaman biraz daha artmaktadır.

Kaşığın Yapılışı ve Kullanılan Âletler:

Kaşık, şimşir, karaağaç, armut, fedil ağacı (dağın ağacı), meşe, ardıç, gürgen, hatta çamdan olmak üzere hemen her tür ağaçtan yapılmaktadır. Ancak yapıldıkları ağaçları değerlendirecek olursak şu malzemelerden yapılan kaşıklar önemlidir. Şimşir, karaağaç, armut, ardıç, meşe ve gürgen.

Kaşık, ağacın daha çok ince gövde kısmından yapılmaktadır. Gövdenin çapının 10cm.den az olmaması gerekir. Çapı 10cm. den büyük ağaç gövdelerinden istenilirse 1m.ye yakın büyüklükte kaşıklar yapılmaktadır(Resim: 2-4).

Dağdan kesilen ağaçlar bekletilmeye yani dinlenmeye bırakılır. Ağaç yaş iken yani yeni kesildiği zaman işlenmeye daha elverişlidir. Eğer ağaç çok kurumuş ise biraz suya bastırmak iyi olur. Buradan anlaşılıyor ki kaşık yapmak için ağaç ne çok kuru ne de çok yaş olmamalıdır.

Kaşık yapımında kullanılan aletler sırasıyla şunlardır;

Testere, keser, törpü, eğdi (Resim: 5), iç sıyırğı, törpü, bıçak ve zımparadır(Resim: 6).

Testere: Kaşık yapılacak ağacı kesmeye yarayan alettir. Yapılacak olan kaşığın uzunluğuna göre yine düzgün bir şekilde testere ile parçalara ayrılır. Burada kullanılan testere normal büyüklükte ve alelade bir el aletidir.

Keser: Bilinen keserlere göre daha küçük ölçüde yapılmış, keserin arkası ile arkası ağzı arasındaki uzunluk fazla değildir. Ayrıca çivi çıkarma oyuğu yoktur. Ağacı kaba şekillendirmeye yani ağacın tasarlanmasına yaramaktadır. Kaşığın yapılmasında en büyük görev ustaca kullanılmasıdır.

Törpü: Sapı ile birlikte 45cm. kadardır. Bu törpünün en büyük özelliği saptan sonra törpünün şekline uyarak uzanan yassı ağaç bulunmaktadır. Bunun sebebid e lin rahat hareket etmesini sağlamaktır.

Eğdi: Çelikten yapılmış uzunluğu yaklaşık 25cm. Kadardır. Esas iş gören kısım yarım daire biçiminde kıvrılmıştır. Bu kısım ağızlı ve sırtlı olup kaşığın ağzının kabasını almak için kullanılır.

İç Sıyrığı: Çelikten yapılmış olan bu alet kaşığın ağzının incisini almak için kullanılır. Ağzı dışa bakan küçük bir orak görünümündedir.

Bıçak: Çelikten yapılmış ve hafif içe doğru kıvrıktır. Kaşığın pürüzlerini düzeltmeye ve almaya yarayan bir alettir.

Zımpara: Kaşık yapımı tamamlandıktan sonra bir numaralı su zımparası ile zımparalanır.

Yapılan bu kaşıklar isteğe göre ruanlanmadan önce süslenir. Siyah mürekkep sünger üzerine dökülerek üzerine baskı denilen özellikle bitkisel motiflerin yer aldığı kalıplar kullanılır (Resim: 7). Bu baskılar en çok kaşığın ağız kısmına uygulanmaktadır. Siyah mürekkepli süngere batırılan baskılar kaşığın süslenmek istenen yerine sıkıca bastırılarak konturların geçmesi sağlanır. Belirlenen konturlar yeşil ve kırmızı renkteki sentetik boya larla boyanır. Kaşığın sap kısmı ise eski yazıda yazılmış sözler ve çiçek, dal veya buket motifleri ile süslenmektedir.

Ruanlama İşlemi:

Süsleme işlemi bittikten sonra kaşık ruanlamaya¹¹ hazır hale gelmiş demektir. Ruan, ağaç kaşığın üzerine sürülen bezir ve çam karışımının 5-6 saat kaynatılmasıyla elde edilen bir nevi ciladır. Ruan, evlerden uzak kaynatılmaktadır. Zira, ruan alev alması çok kolay, söndürülmesi çok zor, üstelik çok kötü kokan bir karışımdır. Kaynatılan ruan, tülbenkten süzülerek tenekelere doldurulmaktadır.

Ağaç kaşığı ruanlamak, başlı başına ustalık ve beceri isteyen bir iştir. Bu bakımdan ruanlamayı herkes yapamaz.

Kaşığı ruanlayacak olan kimse parmağının ucu ile ruan tenceresi veya kazanından bir parça ruan alır, ruanı kaşığa işaret ve baş parmaklarını kullanmak suretiyle yayararak sürer (Resim: 8). Kaşığa ruan bir kat olarak sürülmez. Bu işlem aşağıda izah edileceği üzere birden fazla yapılır, bu bakımdan kaşığın ustalıkla ve inçe bir tabaka teşkil edecek şekilde ruanlanması gerekmektedir. Bizim araştırmamızda kaşıklar, kaşığın yapıldığı ağacın cinsine göre 4-7 kat arasında ruanlanmaktadır. Buna göre meşeye 4, şimşir 6, ardıç ve çam 5, armut ve karaağaca 6 ve gürgene 7 kat ruan sürülmektedir.

Bazı kaynaklar iyi ruanlanmış bir kaşığın ömrünün yaklaşık 50 yıl kadar olduğunu belirtmektedir¹².

Kaşığa birinci kat ruan sürdükten sonra güneşte kurumaya bırakılır. Kaşığa parmak ucu değdirildiği takdirde ruan eğer parmağa yapışmıyorsa kurumuş ve kaşığa ikinci kat ruan sürülecek hale gelmiş demektir. Kaşığın son kat ruanlama işlemi bittikten sonra kuruyup kurumadığını anlamak için yine aynı denemeye başvurulur (Resim: 9). Ancak son kat ruanda kaşığın biraz daha fazla bekletilmesi gerekmektedir. Eğer kaşıklar sevk edilecek ve paketlenecekse, kaşıkların birbirine veya ambalaj kağıtlarına yapışmayacak derecede kurumuş olmalarına dikkat etmek lazımdır. Şimşir dışındaki kaşıklar ruanlanmadan kullanılacak hatta suya sokulacak olursa kararına yaparlar.

¹¹- Aslı "Rugan" olmakla beraber, yörede "Ruan" olarak kullanıldığı için bizde "Ruan" şeklinde söylemeyi uygun gördük.

¹²- Kenan Özbel, "Konya Kaşıkları", *El Sanatları XVI*, Ankara, 1949, s. 5.

Ancak şimşir de kararırma görölmez, şimşir kullandıkça sanki cilalanmış gibi sarımtırak bir renk alır.

Bademli'de Üretilen Kaşık Türleri:

1) Çorba Kaşıkları:

Çorba kaşıklarının ağızları, bir yumurtanın uzunluğuna ortasından ikiye ayrılmış şekline benzemektedir. Geniş kısmının tam ortasına sapı isabet eder. Ağızının burun kısmı sivri olup sapın ekli bulunduğu yerin iki tarafında iki çıkıntı vardır. Buna kulak adı verilir. Ağız kısmının çukurluğu orta derecededir. Sapı ise geniş bir yüzey arz eder.

2) Pilav Kaşıkları:

Pilav kaşıkları kulaksız olup çorba kaşıkları gibi burunları yoktur. Ağız kısmının derinliği çorba kadar derin olup saplarıda aynıdır.

3) Hoşaf Kaşıkları:

Ağız kısımları tam bir daire şeklinde olup bir kürenin ortadan bölünmüş şekline benzer. Sapları yuvarlak ve incedir. Bazılarının sapı kendinden olur. Çoklukla sap ve ağız kısımları ayrı ayrı maddelerden yapılmış olup çeşitli ölçüde olanları vardır.

4) Yemek Kaşıkları:

Ağız kısımlarının dip ve uç kısımları aynı çukurlukta, fakat pilav ve çorba kaşıklarından daha az bir derinlikte olup sapları pilav kaşıklarına benzemektedir. Çoğunlukla tahtadan yapılmıştır. Sap ve ağızları bir parçadan ibarettir.

5) Tatlı Kaşıkları:

Yukarıdan kaşık çeşitlerinin boylarından daha küçük olup hoşaf kaşıkları gibi sap ve ağız kısımları başka maddelerden yapılmıştır. Çoğunlukla ağız kısımları şimşir ve kemikten olup sapları fildişi, mercan ve sedef gibi kıymetli maddelerden yapılır.

6) Muhallebi Kaşıkları:

Türk tatlıları gerek evde ve gerek çarşıda en fazla yapılan ve yenilen tatlılar arasında bulunmaktadır. Dükkan ve seyyar satıcılar vardır. Nefaseti ve hafifliğiyle herkesin kesesine ve midesine elverişli olduğu için pek sevilmektedir. Tabakları, dükkanları ve bilhassa kaşıkları ayrı bir hususiyet gösterir. Bu kaşıkların tahtadan olanları olduğu gibi daha ziyade madeni çeşitleri mevcut olup sap ve ağız kısımları ayrı madenlerden yapılmıştır.

7) Kahve Kaşıkları:

Kahve kaşıklarının evde kullanılanları içinde şimşir veya diğer ağaçlardan yapılmış olanları vardır. Kahvelerde kullanılanlar madendir. Bu iki nevi kaşığın tipleri de birbirine benzemez. Kahvedekiler aynı zamanda bir ölçü işi gördüğü gibi şeker ve kahve kutuları ile cezve arasında gidip gelirken ritmik sesler çıkarmak için de kullanılır.

8) Kavurma Kaşıkları:

Kavurma kaşıklarının sap ve ağız kısımları bir parçadan ibaret olup, ağız kısmının çukurluğu az ve sapı uzundur. Et ve soğan kavurmada kullanılır.

9) Dağıtım Kaşıkları:

Yemekleri tencereden sahana, kuşhane gibi kaplara tevzi etmekte kullanılır. Yemeklerin sulu veya dane halinde olan nevilerine göre de ayrı çeşitleri vardır.

10) Süs Kaşıkları:

Bunlar ekseriya şimşir, çam gibi ağaçlardan yapılmıştır. Ağız şekli ve sapları muhtelif türde olup sanatlı bir şekilde oymalı ve kıymetli maddeler takılmış bulunmaktadır.

Bu kaşıklar, yemek işlerinde kullanılmaktan ziyade, süs olarak yapılmış ve evin uygun yerlerine asılmış olarak görülmektedir.

11) Oyun Kaşıkları:

Ağız kısımları yarım küre şeklinde sapları ise yuvarlatılmış ve kısadır. Yöresel oyunlarda dörtlü takım halinde kullanılır ve ellerin parmakları arasında çalınır.

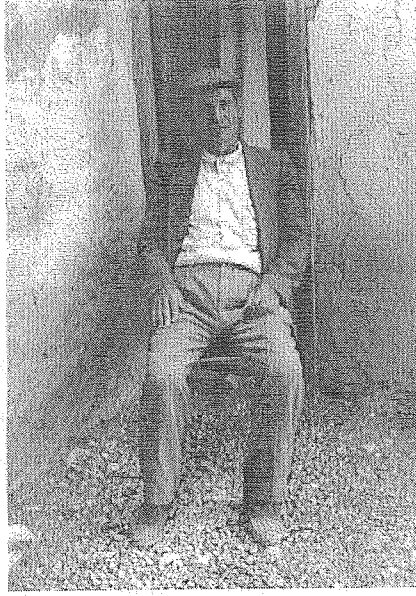
Yukarıda türlerini belirtmeye çalıştığımız kaşıklardan başka düdüklü çocuk kaşıkları ve ayrıca sapları bükülerek cepte taşınabilen cep kaşıkları da vardır (Resim: 10).

Sonuç:

Sonuç olarak diyebiliriz ki Akseki-Bademli’de olduğu gibi bugün parmakla gösterilecek kadar azalmış olan kaşıklı merkezlerine imkanlar sağlanabilir ve maddi destek verilirse mevcut ustalar korunup, devlet desteği sağlanırsa hiç olmazsa bu sanatın yok olup gitmesinin önüne geçilebileceği kanaatindeyiz.

Kaynaklar:

- ALKAŞI, Ayten, "Kaşıkların Dili", **Sanatsal Mozalik**, Sayı:14, Ekim, 1996, s.80-82.
- Anonim, "Kaşık Maddesi", **Büyük Larousse**, Cilt:14, s.6491-6492.
- EREN, Naci, **Kaşık ve Kaşıkçılık**, İstanbul, 1984.
- Kaşgarlı Mahmut, **Dîvan-u Lügati't Türk**, Cilt:1, Ankara, 1989, s. 383.
- ÖGEL, Bahaddin, **Türk Kültür Tarihine Giriş**, Cilt:4, İstanbul, 1973, s. 208-209.
- ÖZBEL, Kenan "Konya Kaşıkları", **El Sanatları XVI**, Ankara, 1949, s. 5-?
- YÜCEL, Erdem, "Kaşıklar Üzerine Türk Motifleri ile Dağlama Sergisi", TFA, Sayı: 264, 1971, s. 6037.
- ZÜBER, Hüsnü, "Konya, Korucu (İvrindi-Balıkesir), Taraklı (Geyve-Sakarya), Çan (Çanakkale), Bademli (Cevizli-Akseki-Antalya) Kaşıklarındaki Desen Ayrıcalıkları", **II. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri**, Ankara, 1983, s. 285-293.



Resim: 1 Kaşık ustası Ramazan BÜTÜNER



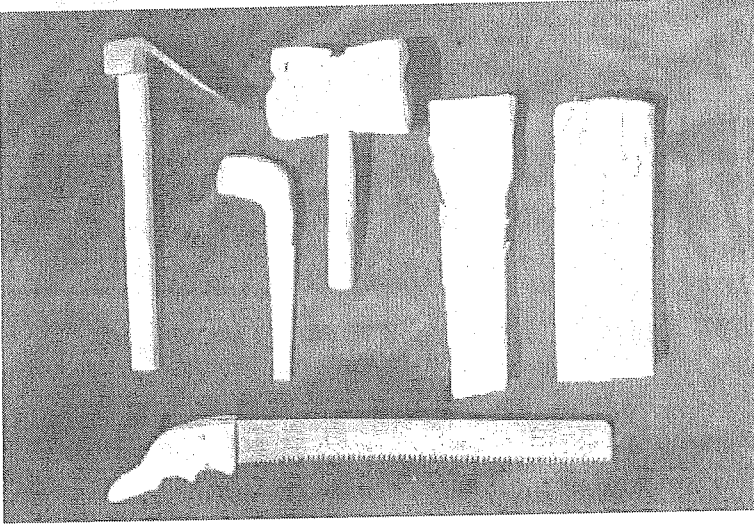
Resim:2 Takoz haldeki ağacın keser ile biçimlendirilmesi.



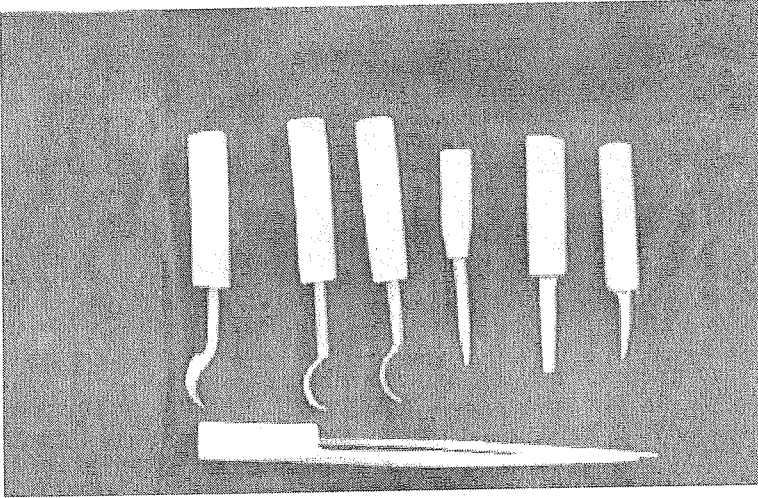
Resim:3 Kaşığın kabaca oyulması işlemi.



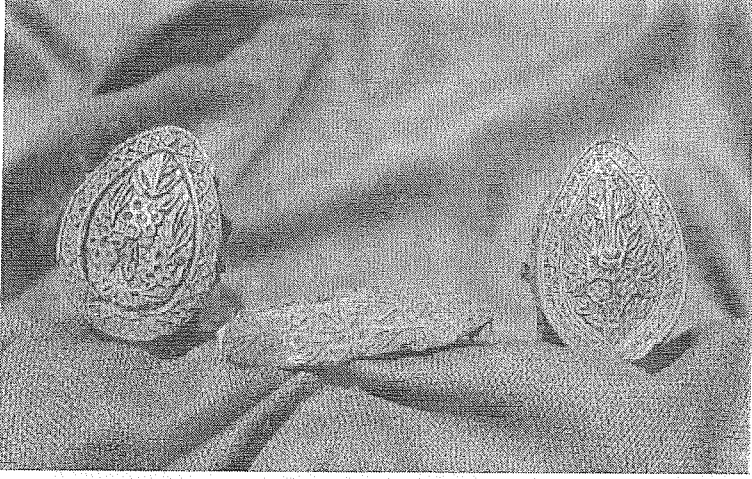
Resim: 4 İç sıyrığı ile kaşığın ağız iç kısmının oyulması.



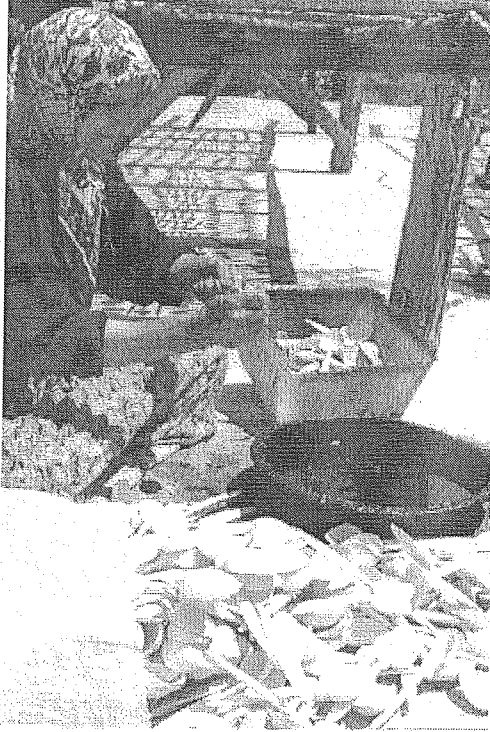
Resim: 5 Kaşık yapımında kullanılan araç-gereçler.



Resim:6 Kaşık yapımında kullanılan törpü ile iç-dış sıyrgılar.



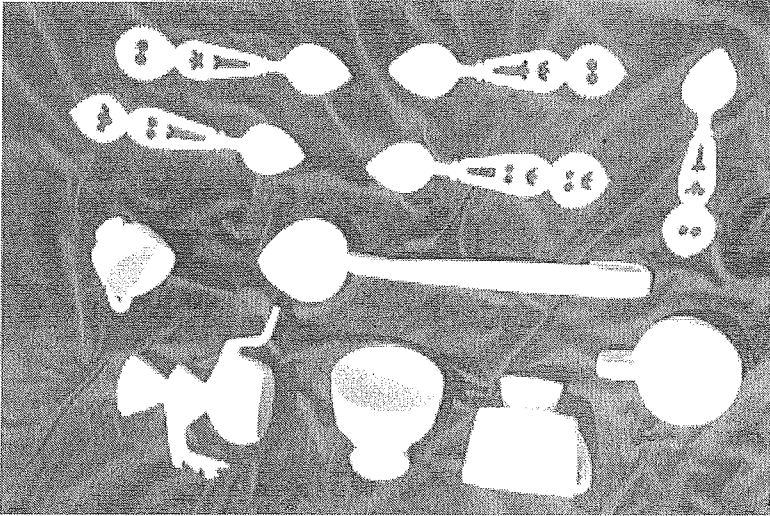
Resim: 7 Kaşıkların ruanlanması işlemi.



Resim:8 Ruanlanan kaşıkların güneşte kurutulması.



Resim:9 Şimşirden yapılmış kepçe, kulplu bardak ve süs kaşıklarından örnekler.



Resim: 10 Kaşık sap ve ağız kısımlarında uygulanan kontur kalıpları

The first part of the paper discusses the importance of the study of the history of the world, and the second part discusses the importance of the study of the history of the United States. The author argues that the study of the history of the world is essential for understanding the present and the future of the United States. The author also argues that the study of the history of the United States is essential for understanding the present and the future of the world.

The Importance of the Study of the History of the World and the History of the United States

The study of the history of the world and the history of the United States is essential for understanding the present and the future of the United States. The study of the history of the world is essential for understanding the present and the future of the world. The study of the history of the United States is essential for understanding the present and the future of the United States. The study of the history of the world and the history of the United States is essential for understanding the present and the future of the United States.

The study of the history of the world and the history of the United States is essential for understanding the present and the future of the United States. The study of the history of the world is essential for understanding the present and the future of the world. The study of the history of the United States is essential for understanding the present and the future of the United States.