

KARAKTERİSTİK TÜRK KAŞIKLARI VE GÜNCEL DURUMLARI*

Characteristic Turkish Spoons and Their Current Conditions

Doç. Dr. Güven ŞAHİN**

ÖZ

Medeniyet tarihimiz boyunca, coğrafi şartların şekillendirmesiyle, doğadaki türlü malzemelerden yararlanılarak çok çeşitli araç gereçler, sanat eserleri ortaya konmuştur. Zamanla bu alandaki bilgi birikiminin artması ve bilişsel gelişimle çeşitli sanat ve zanaat kolları gelişmiştir. Ana malzemesini çeşitli ağaçların oluşturduğu ve ahşap malzemenin işlenmesiyle de ayrı bir ihtisas kolu olan “Ahşap İşlemciliği” ihtisas kolu ortaya çıkmıştır. Bu kapsamda çok çeşitli ağaçlardan (Ceviz, kestane, meşe, ıhlamur, kayın, gürgen, abanoz gibi) elde edilen ahşap malzemeler oyma, kakma, dağlama gibi işlemlerle çok çeşitli formlara sokularak kullanım gereçleri, süs ve sanat objeleri ortaya konmaktadır. Bu noktada coğrafi şartlar, folklor ve sosyo-ekonomik şartlar ortaya konacak olan eserlerin niteliği ve pazar gücü açısından büyük ölçüde belirleyicidir. Bu kapsamda çeyiz geleneği ve bu geleneğin ayrılmaz bir parçası olan çeyiz sandıklarının yapımı en tipik örnektir. Kahramanmaraş’ta 2017’de coğrafi işaret tescili yapılan Kahramanmaraş oyma çeyiz sandığı bu kapsamda sayılabilecek karakteristiktir. Devrek yöresinde ortaya konan yılan motifli karakteristik bastonlar ise diğer bir ahşap işçiliği ürünü ve de coğrafi işarettir. Türk kültürü ahşap işçiliğinin bir diğer önemli ögesi de tahta kaşıklardır. Söz konusu önem, zengin ve de köklü Türk Mutfağı ile Türk Halk Oyunları’ndan ileri gelmektedir. Bu açıdan tahta kaşıklar için sadece bir mutfak gerecidir tanımlaması yetersiz ve de hatalı olacaktır. Tahta kaşıkların kültürümüzdeki köklü geçmişini, çeşitliliğini ve sektörel durumunu ortaya koyduğumuz bu çalışmada doğrudan doğruya karakteristik tahta kaşıklarıyla dikkat çeken Konya, Antalya (Akseki/Bademli), Bursa (Keles), Sakarya (Taraklı), Trabzon (Köprübaşı), Kastamonu (Şenpazar), Bolu (Göynük) ve İstanbul (Şile)’de saha çalışmaları gerçekleştirilmiştir. Bunlara ilaveten de literatür taraması ve yerel yönetimlerin desteği ile tahta kaşık üretiminin yapıldığı diğer yörelerin (Amasya, Balıkesir, Hatay, Sinop) güncel durumu ortaya konmuştur. Çalışmada, farklı bölgelerde ortaya konan söz konusu tahta kaşıkların imalatında kullanılan ağaç malzeme (Şimşir başta olmak üzere, gürgen, kayın gibi), araç gereçler, işleme süreci, süslemeler ve kaşığa asıl karakteristiğini kazandıran unsurlar ele alınmıştır. Bu kapsamda hem yemek kaşıkları hem de oyun kaşıkları incelenmiştir. Ayrıca kaşıkcılık faaliyetinin geçmişi, tarihsel süreçte geçirmiş olduğu aşamalar ve varsa değişimler, son olarak da sektörün günümüzdeki durumu yöreler özelinde ayrı ayrı incelenmiştir. İncelenen kaşıklardan özellikle Antalya/Bademli, Bursa/Keles ve Konya kaşıkları belli karakteristیکleriyle öne çıkmaktadır. Diğer yörelerde ise özellikle şimşirden yapılan kaşıkların kalitesi, Trabzon/Köprübaşı’nda yapılan kaşığın fonksiyonel tasarımı gibi özellikler bu alandaki kültür zenginliğimizi ortaya koymaktadır. Öte yandan tüm kaşıkcılık yapılan yörelerde karşılaşılan ortak sorun ise faaliyetin başta çırak sorunu olmak üzere tahta kaşığın çelik kaşıklarla rekabet edememesi gibi hususlarla çoğu yerde gerilemekte olduğu, hatta bazı yerlerde de faaliyetin bütünüyle sönmüş olduğudur. Bu soruna dikkat çekmek ve karakteristik tahta kaşıkları yeniden tanınır hale getirmek adına konuyu coğrafi işaret stratejisiyle ele almak da çalışmanın diğer bir odak noktasını oluşturmaktadır.

Anahtar Kelimeler

Ahşap işleme, tahta kaşık, oyun kaşığı, coğrafi işaret, Türkiye.

ABSTRACT

Throughout the history of our civilization, a wide variety of tools and works of art have been produced using various materials in nature, shaped by geographical conditions. In the process of time, various branches of art and craft have developed with the increase in knowledge and cognitive development in this field. A separate specialization branch, “Wood Embroidery”, has emerged with the main material consisting of various trees and the processing of wooden material. In this context, wooden materials obtained from a wide variety of trees (such as walnut, chestnut, oak, linden, beech, hornbeam, ebony) are put into a wide variety of forms through processes such as carving, inlaying, etching, and usage tools, ornaments and art objects are produced. At this point, geographical conditions, folklore, and socio-economic conditions are largely decisive in terms of the

* Geliş tarihi: 18 Nisan 2024 - Kabul tarihi: 9 Haziran 2025
Şahin, Güven. “Karakteristik Türk Kaşıkları ve Güncel Durumları”, *Milli Folklor* 147 (Güz 2025): 110-130

** Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi, Coğrafya Bölümü, gsahin@nku.edu.tr, Tekirdağ/Türkiye, ORCID: 0000-0002-5054-3711.

quality and market power of the works to be produced. In this context, the dowry tradition and the construction of dowry chests, which are an integral part of this tradition, are the most typical examples. The Kahramanmaraş carved dowry chest, which was registered as a geographical indication in Kahramanmaraş in 2017, is one of the characteristics that can be considered in this context. Characteristic walking sticks with snake motifs, produced in the Devrek region, are another woodworking product and geographical indication. Another important element of Turkish cultural woodworking is wooden spoons. This importance comes from the rich and deep-rooted Turkish cuisine and Turkish folk dances. In this respect, describing wooden spoons as just a kitchen utensil would be inadequate and inaccurate. In this study where we reveal the deep-rooted history, diversity, and sectoral status of wooden spoons in our culture, field studies were carried out in the places that draw attention directly with their characteristic wooden spoons in Konya, Antalya (Akseki/Bademli), Bursa (Keles), Sakarya (Taraklı), Trabzon (Köprübaşı), Kastamonu (Şenpazar), Bolu (Göynük) and İstanbul (Şile). In addition, with the help of literature review and the support of local governments, the current situation of other regions where wooden spoon production is made (Amasya, Balıkesir, Hatay, Sinop) has been revealed. In the study, the wood materials used in the manufacture of these wooden spoons produced in different regions (such as especially boxwood, hornbeam, beech, etc.), tools, processing process, decorations and the elements that give the spoon its real characteristics are discussed. In this context, both table spoons and percussive spoons were examined. In addition, the past of spoon-making activity, the stages it has gone through in the historical process and any changes if available, and finally the current situation of the sector have been examined separately by region. Among the spoons examined, especially Antalya/Bademli, Bursa/Keles, and Konya spoons stand out with certain characteristics. In other regions, features such as the quality of spoons made of boxwood and the functional design of the spoon made in Trabzon/Köprübaşı reveal our cultural richness in this field. On the other hand, the common problem encountered in all regions where spoon-making is that the activity is declining in most places due to issues such as especially the apprentice problem and the inability of wooden spoons to compete with steel spoons, and even the activity has died out completely in some places. Another focus of the study is to address the issue with a geographical indication strategy in order to draw attention to this problem and make the characteristic wooden spoons recognizable again.

Keywords

Woodworking, wooden spoon, percussive spoon, geographical indication, Türkiye.

Giriş

İnsanlar, var oluşundan kısa bir süre sonra çevresindeki her türlü doğal kaynaktan bir şekilde yararlanmıştır. Taş – toprak, metal, odunsu ve otsu bitkiler, hayvanlar ve bunların işlenmesiyle elde edilen diğer kaynaklar (Lifler, boya malzemesi, cam gibi) medeniyetimizi şekillendiren asli elemanlar olmuştur. Bunlar içerisinde en yaygın ve de ulaşılması en kolay olan, işlenmesi oldukça basit doğal kaynaklardan ağaçlar ve bunun hammaddesi olan ahşap malzeme medeniyetimizde apayrı bir yere sahiptir. Coğrafi şartlara bağlı olarak dünyanın farklı flora bölgelerinde farklı özellikte çok sayıda ağaçtan yararlanılmaktadır. Bununla birlikte yapılacak ahşap ürüne yönelik dayanıklılık ve işlenme kolaylığına bağlı olarak eşyanın niteliğine göre ağaç seçimi de ayrıca önemlidir. Parke yapımı, inşaat sektörü, mobilya, mutfak gereçleri için farklı nitelikte ahşap malzemeye ihtiyaç duyulur. Bu kapsamda da abanozdan meşeye, kayından kestaneyle kadar çok çeşitli ağaçlardan yararlanılmaktadır. Çalışma öznemizi teşkil eden kaşıkların yapımında şimşir, geçmişten beri en fazla tercih edilen ve de ülkemizde geçmişte kolaylıkla erişilebilen bir tür olmasıyla öne çıkmaktadır. Kaşığın bir mutfak gereci olarak gıda maddelerine teması noktasında damarlı yapısı çok sıkı ve sert olan şimşirin kullanılması insan sağlığı açısından da oldukça önemlidir. Gürgen, kayın ve akçaağaç ise kaşık yapımında tercih edilen diğer ağaç malzemelerdir.

Kaşık ve kaşıkcılık; bir kültürel miras, bir zanaat, bir iktisadi faaliyet, bir sanat eseri, eğlence – oyun aracı, sofraya – mutfak gereci gibi türlü misyonu bulunan ve geçmişi binlerce yıl öncesine uzanan, avadanlığımızın önemli ürünlerinden ve de faaliyetlerinden (Şahin, 2019: 1911). Günümüzde her ne kadar tahta kaşık kullanımı hâlâ söz konusuysa da çelik kaşıklar sektörü büyük ölçüde ele geçirmiştir. Tahta kaşıkların yapısal özelliği, kullanışlılığı (Çelik kaşıklar gibi ısınıp ağzı yakmaması gibi) ve doğal bir malzeme olması

ürünü sınırlı da olsa hâlâ tercih edilir kılmaktadır. Bu noktada asıl önemli olan karakteristik özellikteki kaşıkların sürekliliğinin sağlanarak yitirilmesinin önüne geçmektir. Bazı kaşıklar tasarım özellikleriyle bazı kaşıklar da folklordaki yerleriyle hâlâ dikkat çekmektedirler. Örneğin; Wales'in sembolü olan ve "Lovespoon" adı verilen kaşıklar oldukça popülerdir. Söz konusu kaşıklar; geçmişi 17. yy.'a uzanan, kalp, kilit, düğüm, anahtar, zincir, elmas, halat, ev, çiçek, çan gibi özellikle birlikteliği ve bağlılığı sembolize eden motiflerle süslenen, yoğun işlemlerle bezeli kaşıklardır (Adler, 2003: 7). Benzer şekilde İskandinav kaşıkları ya da İsveç kaşıkları olarak bilinen tahta kaşıklar, 1700'lerin ortalarından itibaren İsveç başta olmak üzere Norveç ve Finlandiya'da da yapılagelmiştir (Adler, 2003: 9). Buna ilaveten bir diğer karakteristik kaşık olan ve aynı zamanda Norveç'in sembolleri arasında yer alan "Wedding Spoons" (Düğün Kaşıkları) da dikkat çekici bir diğer örnektir. Bahis konusu ve daha pek çok karakteristik kaşık gibi Türk kaşıklarının da aynı şekilde tanınırlık kazanması ve hak ettiği değere taşınması noktasında ise prestij ve koleksiyon amaçlı tasarımlar önemli bir basamak taşı olacaktır. Karakteristik ürünlerin (Zanaat ürünleri, yemekler, tarım ürünleri gibi) kalitesini koruyarak sürekliliğinin sağlanmasında günümüzde en önemli koruyucu uygulamalardan birinin coğrafi işaret uygulaması olduğunun da altının çizilmesi gerekmekte ve bu kapsamda çoğu karakteristik olan kaşıklarımızın bu uygulamayla koruma altına alınması gerektiğini belirtmek gerekir.



Fotoğraf 1. Geleneksel Romanya Tahta Kaşıklarından Örnekler



Fotoğraf 2. Karakteristik Norveç Düğün Kaşıklarından Örnekler



Fotoğraf 3. Türkiye’deki Karakteristik Kaşıklardan Muhtelif Oyun – Süs ve Yemek Kaşıkları (Bursa/Keles)

Araştırma Yöntem ve Kapsamı

Çalışma öznemizi tahta kaşıklar, bu kapsamda da hem mutfak gereci olan kaşıklar hem de oyun – süs kaşıkları teşkil etmektedir. İlk etapta belli bir karakteristiği olan tahta kaşıkların yapıldığı yerler kaynak tarama ve kültür müdürlükleri aracılığıyla tespit edilmiştir. Bu kapsamda Konya, Antalya (Akseki/Bademli), Bursa (Keles), Sakarya (Taraklı), Trabzon (Köprübaşı), Kastamonu (Şenpazar), Bolu (Göynük) ve İstanbul (Şile)’da saha çalışmaları yapılmış, üreticiler ve İl Kültür Turizm Müdürlükleri yetkilileri ile görüşmeler sağlanmıştır. Esnaf odalarından da sektörün güncel durumu hakkında bilgiler alınmıştır. Ayrıca Amasya, Balıkesir, Hatay ve Sinop’taki güncel durumla ilgili de yine İl Kültür Turizm Müdürlüklerinden bilgi alınmıştır. Çalışmamız kapsamında bu alandaki zenginliği vurgulamak adına farklı bölgelerde ortaya konan tahta kaşıkların imalatında kullanılan ağaç malzeme (Şimşir başta olmak üzere gürgen, kayın gibi), araç gereçler, işleme süreci, süslemeler ve kaşığa asıl karakteristiğini kazandıran unsurlar tek tek incelenmiştir. Ayrıca kaşıklık faaliyetinin geçmişi, tarihsel süreçte geçirmiş olduğu aşamalar ve varsa değişimler, son olarak da sektörün günümüzdeki durumu yöreler özelinde ortaya konmuştur.

Karakteristik Türk Kaşıkları

Türk Dil Kurumu (2024)’nın tanımlamasına göre; “Kaşık: Sulu ve bazı ufak taneli yiyecekleri ağza götürmeye yarayan saplı sofraya aracıdır.”. Bununla birlikte söz konusu tanımlama bir mutfak gereci olan kaşığı ifade etmekte, oysa ki kültürümüzde özellikle müzikli toplantılarda bir çalgı, oynanan oyunun bir parçası olarak kullanılan “Oyun Kaşıkları” da önemli bir yer işgal etmektedir. Bu açıdan tanımlamayı yaparken kullanılan malzemeden kullanım amacına değin çok daha geniş kapsamlı bir izahat yapma zorunluluğu vardır. Bu hususlar göz önüne alınarak kaşığı;

“Geleneksel Türk Kaşıkları; ahşaptan imal edilen, sade olabildiği gibi süslemede çeşitli metallerin (bakır, gümüş gibi), yakma tekniğinin, oymacılığın, doğal boya ve cilaların (sır) kullanıldığı, kullanım amacına göre Çorba Kaşığı, Pilav Kaşığı, Kom-

posto Kaşığı, Tatlı Kaşığı, Muhallebi Kaşığı, Şeker Kaşığı, Kahve Kaşığı, Çay Kaşığı, Kavurma Kaşığı, Süs Kaşığı ve Oyun Kaşığı (Enstrüman) olarak farklı boy ve fonksiyonlarda, tüm aşaması el işçiliği olan ağız, boyun ve sap kısmından oluşan gereçtir.”

şeklinde tanımlayabiliriz (Şahin, 2019: 1911). Bu tanımlamadan da anlaşılacağı üzere kaşık, Türk kültüründe sadece bir mutfak aracı olmaktan ziyade folklorik de bir öğedir. Bununla birlikte en yaygın kullanım alanının sofrta kültüründe olması kaşıklara ayrı bir çeşitlilik kazandırmıştır. Sadece çorba gibi sıvı besinlerin değil pek çok farklı besin için özel olarak tasarlanmış olan kaşıklar, bu alandaki kültürel zenginliğin bir ifadesi olarak karşımıza çıkmaktadır. Ayrıca geleneksel kaşıkçılıkta öne çıkan malzeme her ne kadar ağaç olsa da bağa, gümüş, çelik, seramik gibi malzemelerle yapılan kaşıklar da bulunmaktadır.



Fotoğraf 4. Şimşir Ağacından Yapılmış Muhtelif Kaşık ve Mutfak Gereçleri Örnekleri

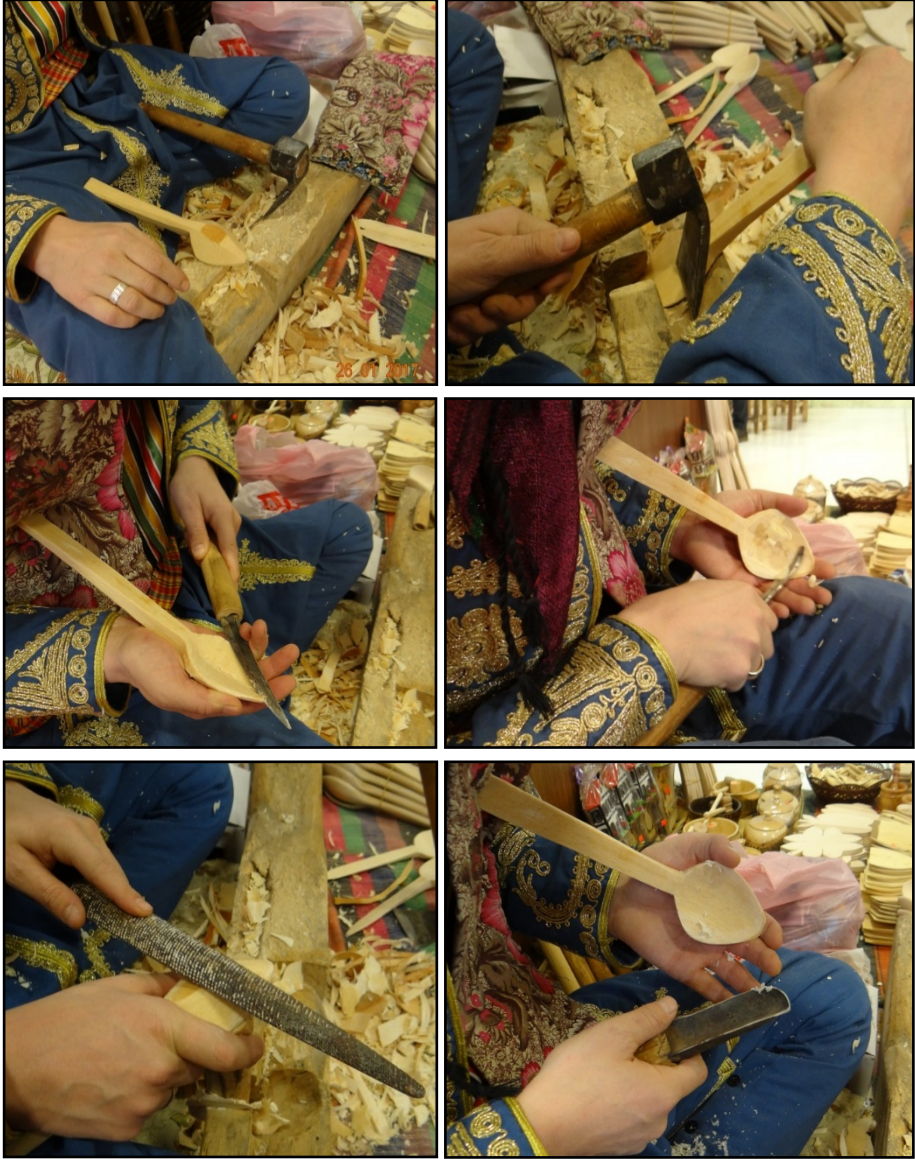
Tahta kaşıkları yapıldıkları malzemeler ve kullanım amaçlarına göre (Yemek kaşığı, oyun kaşığı gibi) temelde iki kategoride toplamak mümkündür. Türkiye’de tahta kaşık yapımı için kullanılan malzemeleri incelediğimizde Anadolu şimşiri – adi şimşir (*Buxus sempervirens* L.) ilk sırada yer almaktadır. Bundan başka meşe (*Quercus* L.), gürgen (*Carpinus* L.), kızılıncık (*Cornus mas*), akçaağaç (*Acer* L.), armut (*Pyrus* L.), ahlat/yabani armut (*Pyrus elaeagrifolia*), erik (*Prunus*), doğu kayını (*Fagus orientalis*), adi kızılbaş (*Alnus glutinosa*), ormangülü/komar (*Rhododendron*) ve sandal (*Santalum album* L.) gibi

ağaçlar da kaşık yapımında tercih edilen diğer türlerdir. Anadolu şimşiri, Kuzey Anadolu dağlarının kuzeye bakan yamaçlarında yayılış gösterir. Çalı ve nadiren ağaççık formundaki (10 m.'yi aşabilir) bitkinin odunsu kısmı yoğun ve sert dokuda, sıvıyı kolay kolay geçirmeyen ve hafif damarlı yapıda olması ile kaşık yapımında özellikle kullanılmaktadır. Şimşirin sert dokusu yoğun bir el işçiliği gerektirmesine karşın uzun ömürlü kaşıkların elde edilmesinden ötürü halen talep görmektedir. Ağacın kendine has yapısından ötürü ortalama yarım saatte bir adet düz kaşık yapılabilir. Bu nedenle de şimşir ağacı işlenmeden önce bir müddet suda bekletilmektedir. Bitkinin odunsu kısmının oldukça yoğun olması, elde edilen kaşıklarda bakteri oluşumu sınırlandırmaktadır. Halk arasında şümşür, çimşir, cimşir kaşık olarak da bilinen şimşir kaşıklar zaman içerisinde kullanımına bağlı olarak parlak sarı bir renk kazanırlar. Şimşir çok ağır gelişen bir bitki olup ekonomik değere ulaşması için gövde çapının en az 15 cm. olması gerekmekte bu da ancak 30 – 40 yılda mümkün olabilmektedir (Mataracı, 2004: 64). Türkiye'nin güneyinde ise bir şimşir alttörü olan (*Buxus balearica*) Antalya – Hatay arasında dağınık bir yayılış gösteriyorken yoğun kesimler sonucu çok büyük ölçüde ortadan kalkmıştır. Uzun yapraklı şimşir ya da ada şimşiri (*Buxus balearica*) uzun yıllar Konya, Antalya ve Mersin'de kaşıkçılığın temel hammaddesi olarak kullanılmıştır. Bu nedenle söz konusu yörelerde günümüzde şimşir konusunda çok ciddi sıkıntılar yaşanmakta ve dışarıdan temin yollarına ya da başka ağaç türlerine başvurulmaktadır. Bu duruma örnek olarak Antalya – Bademli'de karaağaç, Köprübaşı'nda da gürgen kullanımı verilebilir. Bazı ağaç türleri ise kendine has özellikleriyle kaşıkçılıkta ayrıca ilgi görmektedir. Örneğin karaağacın dayanıklılığı ve kızılığın da esnek olma özelliği sayesinde kaşıkçılıkta oldukça tercih edilmektedir.

Kaşıkçılık zanaatı için hammaddenin ardından faaliyetin kendine has bir takım araç gereçler kullanılmaktadır. Ahşap tezgâh, törpü odunu (Mehmetçik olarak da bilinen), törpü, eğdi/eygi/iğdi, iç kazıyan/iç sıyrığı, testere, keser, nacak, bıçak, ege, zımpara, göğüs yastığı/omuz pohu, kalıp/taslak, sır (cila, rugan), doğal boya ve süs malzemeleri ile ıstampa/stampa sayılabilir. Her ne kadar kaşıkçılık için hemen her yörede benzer aletler kullanılıyor olsa da yöreden yöreye aletlerin yapısı ve kullanım biçimi farklılık göstermektedir. Örneğin Konya ve Antalya (Bademli)'da eğdi gibi çoğu aletin sapı oldukça kısa olup ekseri bilek gücüyle kaşık yapılırken; Sakarya (Taraklı), Bolu (Göynük) ve Kastamonu'da aletlerin sapları 40 cm. 'e kadar uzayabilmekte ve kaşıklar omuzdan alınan güçle yapılmaktadır. Kullanılan malzemelere ilave olarak eğer tasarlanacak kaşık, bir süs kaşığı ise bunun için ayrıca sedef, boynuz, çeşitli metaller ve pirogravür malzemeleri gibi materyallere de ihtiyaç duyulmaktadır.

Ahşap malzemenin seçimi ve gerekli aletlerin tedariki sonrasında kaşığın üç ana bölümünü oluşturan ağız, boyun ve sap kısmının oyulmasına başlanır. Kaşıkların söz konusu her bir bölümü kullanım amacı başta olmak üzere ustasının yaratıcılığı ve de geleceksel üretim metotlarına göre belli karakteristik özellikler taşırlar. İlk olarak bir kaşık uzunluğunda kesilen ve tomsak adı verilen (Amasya-Gümüşhacıköy'de fasaltak/takalak olarak ifade edilir. Bkz. Güzel, 2020: 117) ağacın gövdesi ikiye ayrılır, böylece bir tomsaktan iki kaşık elde edilir. İkiye ayrılan parçalardan her birine ilk etapta yapılacak kaşık türüne göre taslak çizilir. Çizilen taslak, keserle kabaca yontulur ve bir kaşığın en karakteristik ögesi olan ağız kısmı (kaşık kepçesi, kelle olarak da ifade edilir) tipik yuvarlak ve oval şeklini yanı sıra sivri, köşeli, asimetrik, armudi, incir, iki loblu ya da yaprak şeklinde oyulur. Türlü motiflerin işlendiği sap kısmı ise bir kaşıқта en dikkat çeken bölümdür. Yılanlı, düğmeli, dendanlı (tırıklı), çentikli, katlanır (kırmalı), delikli, taraklı, ucu kanca, zincirli, kanallı/oluklu, boyalı, sedefli, mercanlı ve dağlama yöntemi ile yapılan dekorlamaların bulunduğu sap kısmı, bir kaşığın en gösterişli bölümüdür. Bu nedenledir ki

Türk kaşık ustaları arasında “Herkes kaşık yapar ama sapını ortaya getiremez.” veciz sözü hâlâ kullanılmaktadır. Kaşığa ana formu kazandırıldıktan sonra ağız ve sap kısmına işlenecek motifler için ise ayrıca şablonlar kullanılsa da Türk kaşık ustaları ekseriyetle geleneksel/karakteristik motifleri şablonsuz bir şekilde doğaçlama işlemektedirler. Kaşık bölümlerinden “kaşık kaşı” olarak da ifade edilen, ağız ve sap kısmı arasındaki boyun bölümü geçmişte oldukça farklı şekillerde tasarlanıyor olsa da son zamanlarda daha basit olan düz boyun biçimi tercih edilmektedir.



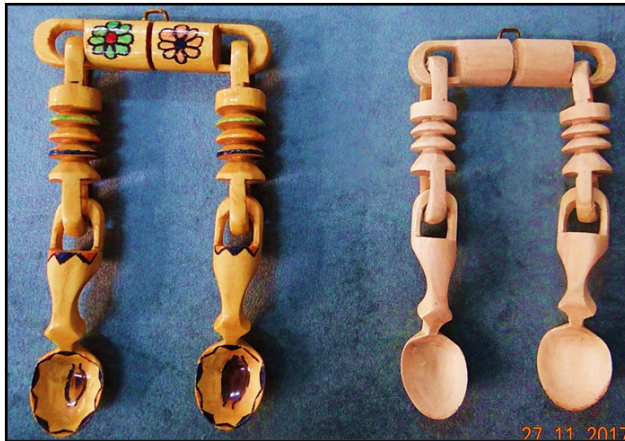
Fotoğraf 5. Tahta Kaşık Yapım Aşamalarından Görünümler (Göynük)



Şekil 1. Geleneksel Türk Kaşıklarının Ağız Kısımlarında Kullanılan İşlemelerden Örnekler

Kaynak: Kenan Özbel, 1949.

Sayılan üç temel bölüm yapılırken kaşığın hangi amaçla kullanılacağı imalat öncesinde ustası tarafından kararlaştırılır. Zira köklü bir mutfak kültürü bulunan Türkiye’de çok çeşitli kaşık tipleri bulunmaktadır. Bunlar içerisinde çorba, yemek, tatlı ve çay kaşıkları ilk etapta sayılabilecekler olsa da ayrıca komposto, dondurma, mama, kahve, ilaç ve muhallebi gibi özel tasarım kaşıklar da bulunmaktadır. Çok daha spesifik kaşık çeşitlerine baktığımızda ise katlanır/kırmalı kaşıklar, iki uçlu/çift taraflı kaşıklar (Derviş Kaşığı) en dikkat çekici olanlarıdır. Sayılan kaşık çeşitlerinin her biri için farklı bir tasarım söz konusudur. Örnek vermek gerekirse çorba kaşıklarının ağız/kelle kısmının uç bölümü, yemek kaşıklarına göre daha sivri yontulur. Hoşaf kaşıkları tasarımında ise ağız kısmı tam bir daire şeklinde tasarlanır. Oyun ve süs kaşıkları için ise çok çeşitli tasarımlar bulunmaktadır.



Fotoğraf 6. Bursa – Keles’te Yapılan Karakteristik Kaşık Örnekleri

Marangoz işlerinin tamamlanmasının ardından kaşıklar düz olarak doğrudan doğruya pazara sunulabildiği gibi dayanıklılığını artırmak ya da albeni kazandırmak için diğer birtakım işlemlere geçilir. Hazırlanan kaşığa yapılan uygulamalar arasında geçmişte

yaygın olmakla birlikte günümüzde terkedilmiş olan ruganlama dikkat çekmektedir. Ruganlama oldukça zahmetli bir uygulama olmakla beraber kaşığın kalitesini ve dayanıklılığını artıran en önemli işlemdir. Öyle ki iyi ruganlanmış bir kaşık için yaklaşık 50 yıl kullanılabileceği ifade edilmiştir (Özbel, 1949: 6). Kaşık sırlama olarak da adlandırılabileceğimiz bu işlem; beziryağı ve çam reçinesinin belli oranlarda karıştırılıp bir müddet kazanda ısıtılmasıyla hazırlanan cılanın kaşığa elle uygulanmasıdır. Ağacın cinsine göre hazırlanan karışım kaşığa 3 – 7 defa uygulanır. Örneğin; şimşirden üretilmiş kaşığa 5 kat ruganlama yapılır (Yücel, 1971: 6038; Eren, 1984: 15). Ruganlama yapılan kaşıklar güneşte kurutulmak üzere sergilere dizilir. Günümüzde kaşıkcılık faaliyetleri kapsamında geleneksel yöntemlerle elde edilen cılanın kaşıklara uygulanması tamamıyla terkedilmiş bir uygulama olarak literatürde yer almaktadır. Kaşıklara ruganlamadan başka yapılan uygulamalar genellikle dekor amaçlı yapılmaktadır. Bunların başında da çeşitli doğal ya da sentetik boylarla yapılan desen çalışmaları gelmektedir. Bu uygulama da günümüzde ciddi anlamda gerilemiştir. Ekseriyetle süs kaşıklarında ağız ve sap kısımlarındaki konturlar boyanarak kaşıklara tarz kazandırılmaya çalışılır. Geçmişte stampa/ıstampa adı verilen lastik kalıplarla kaşık kepeğine çeşitli desenler işlenmekte ve sonrasında da sırlama yapılmaktaydı. Kaşığa parlak, altın sarısı bir renk kazandırmak ve dayanıklılığını artırmak için yapılan geçmişte zeytinyağında ve sonrasında da alternatif bitkisel yağlarda kaynatılması işlemi de son yıllarda çok büyük oranda azalmıştır.

Bir sofr/mutfak gereci ve bir enstrüman olmasının yanı sıra kullanılan malzeme, motifler ve işçilik gereği kaşıklar günümüzde birer süs/koleksiyon eşyası olarak da dikkat çekmektedir. Norveç, Birleşik Krallık (Wales) ve Romanya’da hemen her aşaması hâlâ yüzyıllar öncesindeki metotlarla yapılan geleneksel ve de karakteristik kaşıklar koleksiyonerler ve turistlerce yoğun ilgi görmektedir. Bu gibi karakteristiğini koruyan kaşıklar da yüksek fiyattan kolaylıkla alıcı bularak ustasına tatminkar kazançlar sağlamaktadır.

Türkiye’de kaşıkcılık sektörünün son yıllardaki durumuna baktığımızda 1950’lerden 1980’lere değin geçen sürede kaşıkcılık faaliyetinin temel geçim kaynağı olduğu yörelerde 1980’lerden sonra ciddi anlamda gerileme sürecine girilmiştir. Özellikle de 1990’dan sonra bazı yörelerde zanaat bütünüyle sönmüş ya da en iyi ihtimalle ek bir gelir sağlayan faaliyet olarak varlığını korumuştur. Geleneksel kaşıkcılığın merkezlerinden olan Kadınhanı, Bozkır ve Ahırılı başta olmak üzere Konya’nın pek çok ilçesi ve mahallesi, Trabzon-Çarşıbaşı, Samsun-Atakum, Uşak-Karahallı, Kocaeli-Körfez, Malatya-Doğanşehir ve Kale, Rize-Ardeşen, Nevşehir-Acıgöl, Antalya-Kaş (Davazlar), İstanbul-Silivri ve Şile, Mersin-Anamur, Bartın-Kurucaşile ve Çorum-Merkez’de geçmişte kaşıkcılık büyük ve köklü bir zanaat kolu iken ne yazık ki günümüzde sayılan yerlerde ya bütünüyle ortadan kalkmış ya da birkaç temsilcisiyle temsil edilmektedir.

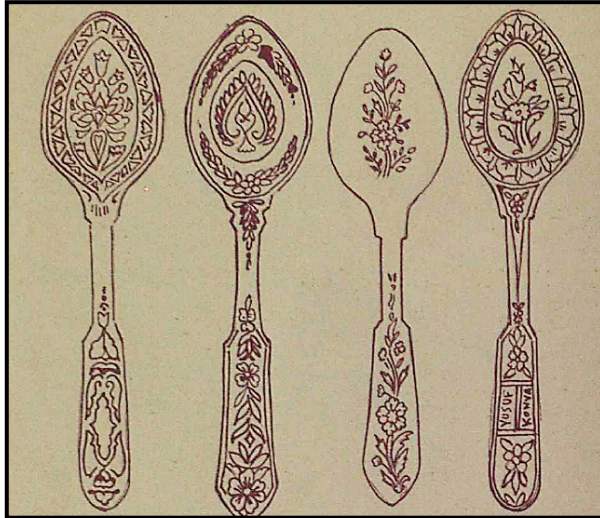
Seçilmiş Karakteristik Türk Kaşıklarından Örnekler

a. Konya Kaşıkları: Geleneksel Türk kaşıkları ve kaşık zanaatı denildiğinde şüphesiz akla ilk gelen yer “Kaşıkcılığın Başkenti” olarak da anılan Konya’dır. Geçmişte faaliyetin yaygınlığı ve de yoğunluğundan ötürü Konya’da “Kaşıkcı Çarşısı” kurulmuş olsa da ne yazık ki günümüzde usta sayısı sadece birkaç kişiyle sınırlı kalmıştır. Hatta kaşıklarda bütünüyle doğal boya (kök boya) ve cila kullanarak faaliyeti ticari anlamda devam ettiren son usta da yakın zamanda vefat etmiştir.



Fotoğraf 7. Hüseyin Ruşen Efendi'nin 1900'deki Sergide Kaşık Tasarımlarıyla Kazanmış Olduğu Mansiyon

Kaynak: Bülent Pakman Arşivi, 2018.



Şekil 2. Karakteristik Konya Kaşıklarında Kullanılan Kalıp Örnekleri

Kaynak: Kenan Özbel, 1949.

Konya kaşıkları denildiğinde hemen hemen karakteristik Türk tahta kaşıklarının tüm izlerini taşıyan ve adeta birer sanat eseri olarak nitelendirebileceğimiz kaşıklar anlaşılmaktadır. Kaşıkların bu özgün niteliğinden kaynaklı dikkat çekiciliği sayesinde 1909 yılında, Bursa’da düzenlenen sergiyi ziyaretinde V. Mehmet Reşat (1844 – 1918) 54 ve Yusuf İzzeddin Efendi (1857 – 1916) ise 10 deste Konya kaşıklarından almışlardır (Şimşek, 2014: 54). Kaşıkların ince işçilik ürünü olması yanı sıra kullanım amacına bağlı olarak 15 değişik tipte kaşık çeşidi üretiliyorken 1950’lere gelindiğinde çeşit sayısı 3’e (Kulaklı, düz, pürün) gerilemiştir (Özbel, 1949: 6). Günümüzde ise genelde tek tip tahta kaşık üretimi ağırlıklı olarak devam etmektedir.

Karakteristik Konya kaşıkları temelde klasik bir tahta kaşık formuna sahip olmakla beraber marangoz işlerinin ardından yapılan bezemelerle dikkat çekmektedir. Konya kaşıklarını adeta birer sanat eseri haline getiren bu aşamada çiçek, hayvan, manzara, Mevlâna, semazenler, hat ve çeşitli geometrik figürler işlenip, doğal boyalarla boyanırlar. Sonrasında da kaşığın dayanıklılığını artırmak amacıyla cilalama işlemine geçilmektedir. Söz konusu tasarım özellikleriyle Konya kaşıklarını süs kaşıkları ya da koleksiyon kaşıkları kategorisinde de değerlendirmek mümkündür. Kaşık üretimi için tıpkı geçmişte olduğu gibi günümüzde de hammadde ihtiyacı (Özellikle şimsir) Antalya-Akseki’nin Bademli mahallesinden karşılanmaktadır. Köklü bir kaşıkcılık geçmişi bulunan Konya’da ne yazık ki uzun yıllar kaşıkcılık için kesilen ağaçlar neticesinde ciddi hammadde sorunu yaşanmaktadır. Hammadde sıkıntısı yanı sıra kaşıkcılığa olan ilginin azalması ve tahta kaşık kullanımının yıldan yıla gerilemesi Konya kaşıkcılığının temel problemleri arasında sayılmaktadır. Her kaybolmaya yüz tutmuş zanaat kolunda olduğu gibi Konya kaşıkcılığında da çirak sorunu, talep düşüklüğünden ötürü sektörün gerekli istihdam ortamını yaratamaması sektörü sönme noktasına getirmiştir.

b. Bademli (Bodamya) Kaşıkları: Türkiye’de kaşıkcılık denildiğinde belki de en eski ve de en karakteristik örneklerin ortaya konduğu yerlerden birisi de Bademli (Eski adı Bodamya) kaşıklarıdır. Akseki’nin Bademli mahallesinde kaşıkcılığın yaklaşık 1300 yıllık bir mazisi olduğu tahmin edilmektedir. Konuyla ilgili en yaygın kanaat ise günümüzde kaşıkcılığın son nesil ustaları, yöreye gelen ilk öncülerden Hoca Ahmed Yesevî (1093 – 1166)’nin talebeleri Sinan ve Kenan Hocalar tarafından kaşıkcılığın başlatıldığıdır. Bademli’de kaşıkcılığın önemine ve yöre kültüründeki yerine dikkat çekmek amacıyla mahallenin girişine “Kaşığın Piri Bademli” tabelası yerleştirilmiştir. Fakat tanınırlık açısından komşusu Konya’nın gölgesinde kalmış ve yöre kaşıkları çok uzun yıllar Konya üzerinden pazarlara ulaştığından Konya kaşıkları kadar bir tanınırlık kazanamamıştır.

Bademli’de, 1960’lı yıllara değin kaşıkcılık yörenin temel geçim kaynağı durumundaydı. Konya’da kaşıkcılığın daha önce gerilemesiyle Konya’nın da tahta ve taslak ihtiyacı Bademli’den karşılanır hale gelmiştir (Önder, 1971: 423). Zaman içerisinde kaşıkcılık gerilemeye başlamışsa da 1980’lere kadar iktisadi bir faaliyet olarak varlığını korumuştur. 1980’lerde, 300 haneli bir köy olan Bademli’de hemen hemen her evin altında ya da yanında bulunan birkaç m²’lik “Kaşık Odası” adı verilen atölyelerde ekseriyetle kışın kaşık yapımı sürdürülüyordu. Kaşıkcılık Bademli’de önemli bir köylü zanaatı olduğu için “Kaşıkcılık Kooperatifi” kurulmuş, kaşıkcılığa dikkat çekmek amacıyla da 2008’de “Kaşık Festivali” düzenlenmiştir. Fakat kaşıkcılığın 1990’lardan sonra gerilemesini takiben konuyla ilgili idari ve kültürel girişimlerin de sonu gelmiştir. Bademli’de, 2022 itibarıyla 18 kaşık ustası kalmıştır.



Fotoğraf 8. Bademli’de Kadınların Dahil Olduğu Kaşık Yapımı



Fotoğraf 9. Bademli’de Şimşirden Yapılmış Muhtelif Kaşıklar

Bademli kaşıklarının temel malzemesini şimşir oluşturmaktadır. Buna bağlı olarak da yörede şimşir (Uzun yapraklı şimşir/ada şimşiri) rezervi adeta tükenme noktasına gel-

miştir. Şimşir varlığında yaşanan bu durumdan ötürü kaşık ustaları alternatif ağaç arayışına girmiş ve karaağaç ile fedilden (dağan) kaşık yapmaya başlamışlardır. Şimşirin sert ve yoğun yapısı nedeniyle bir günde 2 – 3 kadar işlemesiz, düz tahta kaşık yapılabilirken, daha yumuşak olan karaağaçtan her 20 – 30 dakikada bir tahta kaşık yapılabilir. Bademli’de yoğun işlemlerin olduğu kaşıklar içerisinde yörenin karakteristik kaşığı olarak öne çıkan “Yılanlı Kaşık” yapımı kıdemli ustalarca hâlâ sürdürülmektedir. Ayrıca halk oyunlarında büyük ilgi gören oyun kaşıklarının yapımına da devam edilmektedir.



Fotoğraf 10. Bademli Yapımı Karakteristik Oyun Kaşıkları



Fotoğraf 11. Bademli Yapımı Tipik Armudi Ağızlı Yemek Kaşıkları ve Kaşık-Çatal Tasarımı

c. Taraklı Şimşir Kaşıkları: Taraklı, köklü bir kaşıkçılık geçmişi bulunan ve günümüzde Türkiye genelinde kaşıkçılığın nispeten en iyi durumda olduğu yerlerden biridir. Buna karşılık Taraklı’da da geçmişe kıyasla tahta kaşık üretimi ciddi ölçüde gerilemiştir. Yine bu yöremizde de uzun süredir kaşıkçılık yapılıyor olması şimşir rezervinin

ciddi anlamda tükenmesine neden olmuştur. Burada da kaşıklar evlerin altında ya da yakınında bulunan 2 – 4 m² civarındaki “Kaşık Odası” adı verilen ışıklerde, çoğunlukla kış döneminde yapılmaktadır. Tipik düz tahta kaşıklardan günde 20 ila 100 kadar yapılabilir. İlçede sınırlı miktarda boyalı ve işlemeli süs kaşıkları da yapılmaktadır. Taraklı ilçesinin Esenyurt, Kemaller, Alballar ve Uğurlu mahallelerinde faaliyet devam etmektedir. Özellikle Kemaller Mahallesinde halkın tamamına yakını turistik amaçlı tahta kaşık ve kepçe yapımıyla meşgul olsa da tahta kaşık yapımıyla Alballar Mahallesi öne çıkmaktadır. Temel geçim kaynağı tahta kaşık yapımı olan Alballar aynı zamanda ilçe merkezine yakın (15 km.) olması ve turistlerin geleneksel kaşıkçılık faaliyetine olan ilgisi sayesinde önemli bir cazibe merkezi halini almıştır. Taraklı şimşir kaşıkları, 9 Ağustos 2021 tarihi itibarıyla Sakarya Ticaret ve Sanayi Odası’nın girişimleri neticesinde bu kapsamda Türkiye’nin ilk ve tek coğrafi işaret niteliğindeki kaşığı olmuştur.



Fotoğraf 12. Şimşirden Yapılma Tipik Taraklı Kaşıkları ve Yapım Aşamasından (Önde Törpü Tezgâhı/Mehmetçik) Bir Detay

ç. Köprübaşı Kaşıkları: “Trabzon Kaşığı, Sürmene Kaşığı” gibi isimlerle de anılmakla beraber esasında “Köprübaşı Kaşığı” ifadesi daha yerindedir. Köprübaşı’nda yaklaşık 300 yıla yaklaşan bir kaşıkçılık mazisinden bahsetmek mümkündür. Nitekim tahta kaşık, tıpkı Bademli’de olduğu gibi Köprübaşı’nın da simgesi haline gelmiştir. Köprübaşı kaşıkları için de asıl malzeme şimşirdi. Yörede şimşir rezervinin büyük ölçüde yitirilmesi, mevcut sınırlı sayıdaki şimşir varlığının da koruma altına alınması ile kaşıkçılık için hammaddenin dışarıdan temin edilmesine veya başka ağaçlara yönelinmesini gerektirmiştir. Günümüzde Rize, Ordu ve Artvin’den sınırlı miktarda şimşir temin edilmekte ayrıca komar/ormangülü başta olmak üzere kızılâğaç ve gürgen de kullanılmaktadır. Ustası tarafından şimşir ve komardan günde 15 – 16 kadar, gürgenden de 20 ila 30 kadar düz kaşık yapılabilir. Üretilen kaşıklar her biri sekiz taneden oluşan desteler halinde pazara

sunulur. Tipik Köprübaşı kaşıklarında kaşığın ağız kısmının ucu belirgin bir şekilde sivrilir. Köprübaşı kaşıklarının bir diğer karakteristiği de kemer adı verilen kavisli sap kısmıdır. Kaşığın aynı zamanda yapımı en zahmetli kısmını bu bölümü oluşturmaktadır. Yöre kaşıklarında süslemeye rastlanmaz. Bazı büyük boy tasarımlarda sap kısmının ucunda geriye doğru uzanan, çengelli bir topuz bulunmaktadır.



Fotoğraf 13. Köprübaşı'nın Sembolü Olan Katlanır / Kırmalı Kaşıkları ve Sağda Muhtelif Boylarda Komardan Yapılmış Kaşıklar

Yörede yapılan ve tasarımıyla dikkat çeken “Kırmalı/Katlanır/Cep Kaşığı” yapımı ise oldukça zahmetli olup bir günde en fazla iki kaşık yapılabilir. Kırmalı ya da katlanır kaşık olarak da adlandırılan ve sap kısmının ortasından ikiye katlanan kaşıklar karakteristiği yanı sıra fonksiyonelliği yönüyle de dikkat çekmektedir. Aynı tasarımın hem kaşık hem de çatal olarak kullanılması kamp ve piknik gibi faaliyetler için ürünü tercih edilebilir kılmaktadır. Köprübaşı’nda günümüzde yaklaşık 30 kadar usta Fidanlı başta olmak üzere Akpınar, Gündoğan ve Çiftköprü mahallelerinde kaşıkçılığı ek bir kazanç sağlamak adına sürdürmektedir.

d. Keles Tongurdaklı Kaşıkları: Türkiye’deki kaşıkçılık zanaatı noktasında kullanım amacı ve karakteristik tasarımlarıyla oyun kaşıkları, bunlar içerisinde de ayrıca ele alınması gereken *Keles Tongurdaklı Kaşıklar* ya da *Keles Tongurdaklı Oyun Kaşıkları* özel bir yere sahiptir. Bahis konusu oyun kaşıkları ahlal ve akçaağaçtan yapılmakta nadiren de kayın ağacı kullanılmaktadır. Oldukça zahmetli olan ve emek yoğun bir tasarım olan bu kaşıklardan ustası tarafından günde sadece bir takım (4 adet) yapılabilir. Söz konusu kaşıklar kaşık oyunlarının yaygın olduğu (İç Batı Anadolu ve Batı Karadeniz başta olmak üzere) çoğu yere pazarlanmakla beraber Almanya, Belçika ve Fransa’ya da gönderilmektedir. Yurtdışında ikamet eden Türkler tarafından ilgi gören bu kaşıklar, vatandaşlarımızın halk oyunlarını yaşadıkları yerlerde de sürdürmesi sayesinde yabancı kültürlerce de bu ürünüme yönelik bir farkındalık oluşmuştur. Sektörel açıdan baktığımızda Bursa’nın Keles ilçesine bağlı Harmanalanı, Sorgun ve Gelemiş mahallelerinde sadece birer oyun kaşığı ustası, Büyükorhan ilçesinin Karalar Mahallesi’nde ise birkaç

usta tarafından faaliyet devam etmektedir. Söz konusu kaşıkların kalitesinden taviz verilmeden yurtdışında da tanınırlığının artırılmasıyla bu ürünümüz de İspanyol folklorik dansının önemli parçalarından biri olan kastanyet (*İsp. Castañuelas*) gibi popüler kültürde yer alabilecektir.



Fotoğraf 14. Keles Tongurdaklı Kaşıkları'nın Dekorsuz (Üstte) ve İşlemeli Hali



Fotoğraf 15. Keles Yapımı Klasik Oyun Kaşıkları

Günümüzde Türkiye'nin farklı yörelerinde kaşıkçılığın geleneksel bir zanaat kolu olduğu yerler söz konusuysa da ne yazık ki sınırlı sayıda ustayla faaliyet temsil edildiğinden ya sönmüş ya da sönme noktasına gelmiştir. Bu duruma birkaç örnek vermek gerekirse; Kütahya'nın Gediz ilçesine bağlı Saruhanlar köyünde kaşıkçılığın 400 yıllık bir mazisi olduğu fakat son yıllarda ciddi anlamda gerilediği ifade edilmektedir. Yörede kayıncık adıyla da bilinen gürgenden günde yaklaşık 30 ila 60 arasında kaşık yapılabilir. Yemek, mama ve boyu bir metreye yaklaşan keşkek kaşıkları yanı sıra oyun kaşıkları da yapılmaktadır. Gediz'de son birkaç yıldır yerel yönetimin sağladığı destekle kaşıkçılıkta yeniden bir hareketlilik yaşanmaya başlamıştır. Günümüzde 50 kadar hanede kadınların da dahil olduğu ustalarca yılda 5.000 kadar düz tahta kaşık üretimi gerçekleştirilmektedir. Kütahya'nın Tavşanlı ilçesinin de köklü bir kaşıkçılık mazisi bulunmakta ve karakteristik kaşıklar ortaya konmaktaydı. Fakat burada kaşıkçılık zanaatı sönmüştür.

Balıkesir'in İvrindi ilçesine bağlı Korucu mahallesinin de simgesi tahta kaşıktır. Karakteristik özellikleriyle dikkat çeken kaşıklarda "kenar suyu" olarak adlandırılan ve kaşığın ağız kısmını çevreleyen tek veya çift sıra çizginin / oluğun bulunmasıyla diğer tahta kaşıklardan ayrılmaktaydı. Fakat bu uygulama günümüz tahta kaşıklarında gözlenmemektedir. Günümüzde Korucu merkez olmak üzere İkizce ve Kılçılar'da 5 – 6 kadar usta kaşıkçılığa ek bir gelir ya da hobi amaçlı devam etmektedir. Yörede ekseriyetle meşe ve çınar ağacından, ustası tarafından günde 30 ila 100 arasında düz kaşık yapılmakta olup 10'arlı desteler halinde pazara arz edilmektedir. İvrindi'de kısa saplı oyun kaşıkları ve boyanıp cilalanarak hazırlanan süs kaşıkları da yapılmaktadır.

Kaşıkçılığın dramatik bir şekilde gerilediği yerlerden birisi de Kastamonu – Şenpazar olup ilk olarak şimşir rezervinin büyük ölçüde yitirilmesi, sonrasında da dışarıya verilen göçerle kaşıkçılık adeta yitirilme noktasına gelmiştir. Yöre esnafı 1980'lere değin Şenpazar-Merkez ve bağlı köylerde haftada 10.000 kadar tahta kaşık üretildiğine işaret etmişlerdir. Kaşıkçılık faaliyetinin hala sürdürüldüğü Aşıklı köyünde tahta kaşık yanı sıra tahtadan çatal, kepçe, bıçak üretimi de yapılmaktadır. Günümüzde Şenpazar'a bağlı Aşıklı, Celallı, Harmangeriş, Dereköy ve Tepecik'te 10 kadar usta kayın ve gürgen başta olmak üzere farklı ağaçlardan kaşık yapımına devam etmektedirler.



Fotoğraf 16. Kastamonu – Şenpazar Yapımı Şimşir Kaşık – Çatal ve Muhtelif Sofra Gereçleri Tasarımları



Fotoğraf 17. İstanbul – Şile’de Üretilen Farklı Boylarda Düz Tahta Kaşıklar

Türkiye’nin önemli kaşık üretim merkezlerinden birisi de Bolu – Göynük’tür. Burada da kaşıkçılık 2000’lerin başından itibaren büyük ölçüde gerilemiştir. Günümüzde Kılavuzlar, Mustanlar, Hacımahmut ve adını geçmişteki yoğun kaşıkçılık faaliyetinden aldığı rivayet edilen Kaşıkçıseyhler köylerinde sürdürülmektedir. Bahsi geçen ve hepsi de orman köyü olan bu yerlerde kaşıkçılık ek bir gelir ve hobi amaçlı sürdürülmektedir. Bölge köylerinde kaşık yapımı için sınırlı miktarda şimşir, ekseriyetle de kayın ağacı kullanılmaktadır.

Buraya kadar sayılan lokasyonlardan başka Türkiye’de Amasya-Gümüşhacıköy (Pusacak), Hatay-Samandağ, İzmir-Şirince, Isparta-Senirkent, Karabük-Yenice, Kırşehir-Merkez, Uşak-Merkez, Sivas-Koyulhisar, Sinop-Durağan ve Gerze ve Bingöl’de kaşıkçılık faaliyeti sürdürülen yerlerdendir. Bunlara ilaveten Hatay-Hassa, Çankırı-Şabanözü, Giresun-Çanakçı ve Espiye, Denizli-Çameli, Elâzığ-Karakoçan, Sakarya-Akyazı, Trabzon-Çaykara, Sinop-Erfelek, Ordu-Perşembe, Osmaniye-Karatepe (Kadirli), Kastamonu-Azdavay, Samsun’un Ondokuzmayıs, Kavak, Alaçam ilçelerinde de önemli ölçüde azalmış olmakla beraber tahta kaşık yapımı söz konusudur.

Burada yörelerden sonra altının çizilmesi gereken bir diğer husus da bu kadim zanaatı günümüzde de yaşatmaya çalışan ustalarla ilgili yapılması gereken tedbir ve stratejilerdir. Bunun başında kıdemli ustalarımızın Yaşayan İnsan Hazinesi (YİH) envanterine dahil edilmesi gelmektedir. Bu noktada ne yazık ki günümüzde bu envantere kayıtlı tek kişi 19 Ocak 2024 tarihinde vefat etmiş olan Konyalı Kaşık Ustası Mustafa Sami Onay’dır. Ne yazık ki sadece kaşıkçılık konusunda değil pek çok kadim zanaat alanında faaliyetini sürdüren ve yaşları ileri ustalarımız/zanaatkarlarımız için YİH noktasında geç kalılabilmektedir. Günümüzde Taraklı, Gediz, Akseki, Şenpazar, Keles ve Göynük’te kıdemli çok sayıda kaşık ustasının YİH envanterine dahil edilmesi aciliyet teşkil etmektedir. Bu alandaki ustalarımız için hak ettikleri birtakım hak ve kazanımların ardından da Halk Eğitim Merkezleri çatısı altında usta öğretici kimliği kazandırılarak kaşıkçılık alanına yeni elemanlar kazandırılması sağlanmalıdır. Bu noktada sadece ticari değil hobi amaçlı da kaşıkçılığın öne çıkartılması bu zanaata yönelik kadim bilgi birikimi ve becerilerinin aktarılmasında yarar sağlayacaktır.

Geleneksel kaşıkcılık faaliyetleri kapsamında merkezlerin tespiti, ustaların koruyucu ve destekleyici tedbirler altına alınması yanı sıra bazı idari mevzuatlara da dikkat çekilmesi gerekmektedir. Bunun başında da UNESCO bünyesinde 17 Ekim 2003 tarihli Genel Kurul kararıyla netlik kazanan “Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi” kapsamında “El Sanatları Geleneği” de yer almaktadır. Bu noktada ilk etapta Akseki/Bademli, Konya ve Taraklı kaşıkcılık zanaatı ve “Kaşık Oyunu / Kaşık Havası” gündeme alınmalıdır. Kaşığın aynı zamanda bir enstrüman ve de birtakım folklorik öğelerin (Halk oyunları) ayrılmaz parçası olduğunu düşünerek bütüncül bir şekilde SOKÜM’ün “Gösteri Sanatları” çerçevesinde korumaya alınması uygun olacaktır.

Sonuç ve Öneriler

Türkiye’deki karakteristik kaşıkları tespit ve tanımlamaya çalıştığımız bu eserde söz konusu ahşap işçiliği ürünlerin sürdürülebilirliğinin sağlanması adına referans olmak amaçlanmıştır. Bu kapsamda Konya, Bursa, Antalya, Sakarya ve Trabzon’un kaşıkları yapısal özellikleri ve geçmişleriyle öne çıkmıştır. Günümüzde bunlar içerisinde sadece “Taraklı (Sakarya) Şimsir Kaşığı” coğrafi işaret kapsamına alınmıştır. Halbuki Türkiye’de çok sayıda karakteristik özellikleri ve folklorik değerleri bulunan tahta kaşıklar söz konusudur.

Kaşıkcılık sektörünün Türkiye’deki dramatik gerileyişi, çelik kaşıkların pazara çok büyük ölçüde hâkim oluşu ve ülkemizdeki çoğu zanaat faaliyetindeki kronikleşmiş sorunlar (Çırak meselesi gibi) söz konusu ürün özelinde bazı tedbirler alınmasını zorunlu hale getirmiştir. Bu noktada sektörle ilgili en önemli gelişme; kapsam dışı meslekler grubunda yer alan “Kaşıkcılık” ile ilgili 2012’de esnaf muafılığı düzenlemesi neticesinde kaşıkcılığın, kaybolmaya yüz tutmuş geleneksel ve sanatsal değeri haiz meslek grubunda değerlendirilerek, kazançtan muaflik kapsamına alınması da önemli bir adım olarak görülmektedir. Fakat kaşıkcılık zanaatının Türkiye çapındaki usta sayısının 100’ü dahi bulamadığı göz önüne alındığında “Karakteristik Türk Kaşıkları” başta olmak üzere tahta kaşıkların tanıtımı ve özendirilmesi konusuna yerel yönetimler başta olmak üzere esnaf ve sanayi odalarınca ayrıca eğililmesi gerekmektedir. Tanıtım faaliyetleri kapsamında tıpkı Birleşik Krallık (Edale)’ta geleneksel olarak düzenlenen “Spoonfest” geleneksel tahta kaşık yapımı ve tanıtımı etkinliğine benzer organizasyonlar düzenlenmelidir. Benzer şekilde kaşıkcılık kültürüyle öne çıkan yörelerimizde anıtsal nitelikte tahta kaşık modelleri tesisi hem turistik hem de farkındalık açısından çok yararlı olacaktır. Buna örnek olarak 2000’de İsveç (Gullabo)’teki 4.64 m.’lik kaşık modelinden sonra 2010’da Hindistan (Jaipur)’daki 12.19 m.’lik, 2013’te Romanya (Mioveni)’daki 17.79 m.’lik modelin ardından 2019’da Ekvador (Paute Kantonu)’daki 20.06 m.’lik Guinness Rekorlar Kitabına giren tahta kaşık modeli zaten tahta kaşık yapımıyla tanınan bu ülkelerde farkındalığı daha da artırmıştır. Ekvador’un Paute Kantonu’ndaki söz konusu kaşık tasarımı ziyaretçiler tarafından yürüyüş platformu şeklinde de kullanılabildiği için dikkat çekici bir destinasyon noktası olarak değer taşımaktadır. Türkiye gibi çok geniş ve zengin kaşıkcılık kültürüne sahip bir ülkede farklı yörelerden ustaların farklı teknikleri bir araya getirerek asırlık bilgi birikimlerini paylaşmaları için uygun bir mecra tesisi bu anlamda çok önemlidir.



Fotoğraf 18. Türkiye’de Geleneksel Kaşıkçılığı Logosunda İşleyen Dernekler (Üstte) ve BK (Edale)’de Düzenlenmekte Olan Geleneksel Tahta Kaşık Festivali Afişleri

Karakteristik Türk kaşıklarının en önemli ve en fazla tercih edilen girdisi olan şimşir konusu ise üzerinde ayrıca durulması gereken bir konudur. Zanaatın temel hammadde sorununun kısa ve orta vadede alternatif ağaçlarla (Gürgen, akçağaç, huş gibi), uzun vadede ise yeni şimşirlerin dikimiyle çözülmesi gerekmektedir. Kaşıkçılık özellikle sınırlı iktisadi faaliyetleri olan ve kazanç alternatifleri çok olmayan orman köyleri için çok ideal bir zanaat koludur. Bu kapsamda il tarım ve orman müdürlükleri ile kaşıkçılık yapılan köy ve mahallelerde üreticilerle iş birliği yapılarak hem şimşir dikimleri artırılmalı hem de kontrollü kesimler zanaatkarlarla beraber gerçekleştirilmelidir.

Tahta kaşıkların ekonomik açıdan üreticisine ve dolaylı olarak yöre ve ülke ekonomisine yeniden kazandırılmasında tanıtım ve pazarlama stratejileri büyük yarar sağlayacaktır. Bunun için de coğrafi işaret uygulaması ilk etapta üzerinde durulması gereken uygulama olarak karşımıza çıkmaktadır. Elbette karakteristik Türk kaşıklarının layık olduğu seviyeye çekilmesinde birtakım idari ve altyapısal çalışmaların yapılması gerekmektedir. Bunları sıralayacak olursak; karakteristik Türk kaşıklarının asli girdisi olan şimşir için yeni rezerv alanlarının tesisi; kaşıkçılıktaki çırak sorununa yönelik endüstri meslek liseleri ve halk eğitim merkezleriyle iş birliğine gidilerek çırak açığının giderilmesi; yerel yönetimlerce tahta kaşık kullanımının özendirilmesi ve tanıtım çalışmalarının yapılması; tahta kaşık festivallerinin ve yarışmalarının tertip edilmesi ilk etapta gündeme alınması gereken konulardır. Ayrıca son günlerde kamuoyunu daha fazla meşgul eden sürdürülebilir kalkınma ve çevreci eğilimler doğrultusunda tahta kaşıkların çok daha çevreci ürünler olduğu ve yapımından kullanım aşamasına değin doğaya zararlı hiçbir atık oluşturmaması (özellikle plastik kaşıklarla kıyaslandığında) özelliğiyle daha fazla özendirilmelidir.

YAZARLARIN KATKI DÜZEYLERİ: Birinci Yazar %100.

ETİK KOMİTE ONAYI: Çalışmada etik kurul iznine gerek yoktur.

FİNANSAL DESTEK: Çalışmada finansal destek alınmamıştır.

ÇIKAR ÇATIŞMASI: Çalışmada potansiyel çıkar çatışması bulunmamaktadır.

KAYNAKÇA

- Adler, Shirley. Carving Spoons, Welsh Love Spoons, Celtic Knots and Contemporary Favorites. China: Fox Chapel Publishing Co. Inc., Printed, 2003.
- Anonim. Yaşayan El Sanatlarımız. Eskişehir: Hayat Boyu Öğrenme Genel Müd., MEB Yayınları, Bilim ve Kültür Eserleri: 1577, 2014.
- Çavuş, Ahmet. “Kültürel Miras Kaynağı Olarak Köprübaşı İlçesinde (Trabzon) Geleneksel Tahta Kaşık Üretimi”. Marmara Coğrafya Dergisi, 29 (2014): 423 – 433.
- Er, Birnaz. “Kütahya İli Gediz İlçesi Saruhanlar Köyünde Kaybolmaya Yüz Tutan Bir El Sanatı: Tahta Kaşık Oymacılığı”. Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi, 9(113) (2021): 56 – 78.
- Eren, Naci. Kaşık ve Kaşıkçılık. İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları, 1984.
- Güzel, Cavit. “Kültürel Bir Miras “Gümüşhacıköy/Pusacık Geleneksel Tahta Kaşıkçılığı””. Motif Akademik Halkbilimi Dergisi, 13(29) (2020): 109 – 122.
- Kunduracı, Osman. “Akseki İlçesi Bademli Köyü Kaşıkçılığı”, Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi, Sayı: 4 (1997): 109 – 123.
- Mataracı, Tuğrul. Ağaçlar: Marmara Bölgesi Doğal – Egzotik Ağaç ve Çalıları, TEMA Vakfı Yayınları, Yayın No: 39, İstanbul, 2004.
- Meydan Larousse. “Kaşık – Kaşıkçılık”, Cilt: 11, s. 54 – 55, İstanbul, 1992.
- Ögel, Bahaeddin. Türk Kültür Tarihine Giriş – IV. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı, 2000.
- Önder, Mehmet. Mevlâna Şehri Konya (Tarihi Kılavuz), Ankara: Konya Turizm Derneği Yayını, 1971.
- Önder, Mehmet. “Konya’da Kaşık Sanatı Dünü – Bugünü”, 4. Ulusal El Sanatları Sempozyumu, 21 – 24 Kasım 1984, İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi Yayınları, 1985.
- Özbel, Kenan. El Sanatları XVI. Konya Kaşıkları, Ankara: CHP Halkevleri Bürosu, Kılavuz Kitapları: XXVII., 1949.
- Şahin, Güven. Türkiye’nin Coğrafi işaretleri ve bunların Türkiye ekonomisinde etkin kullanımları, Yayınlanmamış doktora tezi. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 2019.
- Şimşek, Sabite. 1909 Bursa Sergisi, Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, İstanbul: Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, 2014.
- TDK (Türk Dil Kurumu). Divan-i Luqat-i it-Türk Dizini, Ankara: Türk Dil Kurumu, 2003, https://altica.ru/LIBRARY/turks/Mahmud_turkish_index.pdf (Son erişim: 22.01.2024).
- Üçüncü, Kemal. (2012). “Trabzon/Köprübaşı Yöresi Kaşıkçılık Meslek Geleneğinin Etnoğrafik Belgelenmesi ve Tahlili”. Karadeniz Dergi, 4(13) (2012): 26 – 46.
- Ürün, Hatice. “Marangoz Padişah: Sultan II. Abdülhamid”. İSMEK El Sanatları Dergisi, 8 (2009): 122 – 130.
- Yılmaz, Şermin. Anadolu Kaşıkları Üzerine Bir Araştırma, Ankara: Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Basılmamış yüksek lisans tezi, 2008.
- Yücel, Erdem. (1971). “Kaşıklar Üzerinde Türk Motifleri ile Dağlama Sergisi”. Türk Folklor Araştırmaları Dergisi, 13(264) (1971): 6037 – 6038.
- Züher, Hüsnü. “Kaşık ve Folklorumuzda Yeri”, II. Mesir Konferansları, 20 – 30 Nisan 1983, Manisa: Manisa Turizm Derneği Yayınları: 4, 1983.
- Züher, Hüsnü. “Osmanlı Kaşıkları – The Ottoman Spoons”, Antika Aylık Dergi, 7 (1985): 4 – 8.
- URL – 1: <https://yakegm.ktb.gov.tr/TR-12929/yasayan-insan-hazinelere-ulusal-envanteri.html> (Son erişim: 22.01.2024).