

## YESİ ŞEHRİNDEN TARAKLI'YA KAŞIKÇILIK The Spoon Making from the City of Yesi to Taraklı

Selçuk Kürşad KOCA\*  
Serdar UĞURLU\*\*

**Özet:** İnsanoğlu tarihî süreç içerisinde çok çeşitli araç ve gereçler yapmış ve kullanmıştır. Bunlardan birisi de kaşıktır. Zaman içerisinde hammaddesi değişen kaşık daha çok tahtadan, madenden veya kemikten yapılmıştır. Geleneksel olarak yemek türleri dikkate alınarak yapılan kaşıklarda da çeşitlemeler olmaktadır.

Türkiye’de kaşıkçılıkla ilgili çok çeşitli ve zengin bir gelenek bulunmaktadır. Geleneğin dayanakları Türklerin tarihî serüvenleri ile pekişerek günümüze ulaşmıştır. Zamanında Konya, Kütahya, Akseki, Geyve, Taraklı, Göynük, Gediz birer kaşık merkezi konumundayken günümüzde kaşıkçılık gittikçe zayıflamakta ve geleneksel kaşıkçılığa duyulan rağbet azalmaktadır. Bu durum usta çırak ilişkisi içerisinde bulunan kaşıkçılık için önemli bir sorun olarak karşımıza çıkar.

**Anahtar Sözcükler:** Yemek kültürü, kaşıkçılık geleneği, kaşık odası.

**Abstract:** *The human being has made and used too many diverse tools and equipment within historic process. One of them is spoon. Displaying change in terms of the material of which it is made; spoon has been made mostly of wooden, metal or bone. Taking into consideration food types, the spoons also show diversity in making process.*

*There is very diverse and rich tradition regarding spoon making in Turkey. The bases of the tradition have reached today being stronger than ever with historical adventures of Turks. Although Konya, Kütahya, Akseki, Geyve, Taraklı, Göynük, Gediz were spoon making centers in its time, the spoon making weakens gradually in our day and the demand for traditional spoon making reduces. This situation is seen as a very important problem for spoon making in which there is master-apprentice relationship.*



\* Arş. Gör., Sakarya Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü.

\*\* Arş. Gör., Sakarya Üniversitesi, Devlet Konservatuvarı, Türk Halk Oyunları Bölümü.

**Keywords:** *Food culture, the tradition of spoon making, spoon chamber.*

Hiçbir kültür ve kültür ürünü yoktur ki bir geçmişi, bir birikimi ve bir kökü olmasın. Türk kültürü de binlerce yıllık bir süreci içermektedir.

Türkler tarihlerinin her döneminde oluşturdukları kültür ürünlerine kendi duygu ve düşüncelerini aktarmışlardır. Bu kültür ürünlerinin başında halk plastik sanatı ürünleri gelmektedir. (Barışta, 2005)

Toplumlar her dönemde ihtiyaçları ve ortak zevkleri doğrultusunda kültürel ürünler oluşturmuş ve gelecek nesillere aktarmışlardır. Bu ürünler içerisinde halk plastik sanatlarına dair ürünler büyük bir önem taşımıştır. Bu önem halk plastik sanatının bir milletin en canlı belgeleri olmalarının yanında, aynı zamanda maddi kültür varlıklarının da önemli birer temsilcileri olmasından ileri gelmektedir.

Geçmişte insanların kendi günlük ihtiyaçlarını karşılamak için ürettikleri ürünler günümüzde ticari bir değer de taşımaktadır. Öyle ki bugün geçimini halk plastik sanatları ürünlerinden sağlayan insanların sayısı azımsanamayacak kadar çoktur.

Türkler tarihi süreç içerisinde çok çeşitli araç ve gereçler yapmış ve kullanmıştır. Bunlardan birisi de kaşıkır.

“Büyük bir zenginlik gösteren Türk yemek kültürüne bağlı olarak kaşık kültürünün de değişik tipte karşımıza çıkacağı olağan karşılanmalıdır ki bu kültür bağı bizi Orta Asya’ya kadar götürmektedir. Türkistan kaşıklarında değişik kaşıkların buluntular arasında yer alması, eski Uygur tıp kitaplarında ilaç içimi ile ilgili olarak “kaşık” kelimesinin ölçek olarak gösterilmesi, Kırgız Türklerinin ağaç kaşık yapanlara (Kırmacı) adını vermeleri ve aynı Türkler tarafından boyalı sırlı tahta kaşıklara “sır kaşık”, yine evde yapılmış kabaca kaşıklara da “çapına kaşık” adlarının verilmesi bu uzantının bir delili olarak gösterilmektedir. (Ögel, 2000: 209-211)

Kaşık yapılan yerlerin “kaşık odası” olarak nitelendirilmesi ve bu odaların yüksekliklerinin 1,5m ve



alanının 3 m2 olması bizlere çile haneleri hatırlatmaktadır. Ahmet Yesevi'nin bir kaşıkçı ustası olması ve öğretilerini kendisinde bütünleştiren horasan erlerinin Türkiye topraklarına dağılarak bu coğrafyanın Türkleşmesine ve İslamlaşmasına katkı sağlarken kaşıkçılık geleneğini beraberlerinde getirmiş olmaları da muhtemeldir. Bolunun Göynük ilçesinde “Kaşıkçı Şeyhler” köyünün olması, bölgedeki vadi ve yaylaya da ismini vermesi bu düşüncemizi doğrular niteliktedir. Tabi ki bu detaylar araştırmaya muhtaç bir konudur.

Kaşıklar günlük hayatta çok çeşitli alanlarda kullanılmış ve bu doğrultuda da bal kaşığı, çorba kaşığı, pilav kaşığı, kazan kaşığı, tencere kaşığı, kavurma kaşığı, dağıtma kaşığı, kahve kaşığı, oyun kaşığı ve süs kaşığı gibi farklı isimlendirmelere muhatap olmuştur. Tüm bu isimlendirmeler kaşık kullanımının ve kaşığa duyulan ihtiyacın sonucudur. Ayrıca kaşıklar kullanım amacına göre şekil ve boyut olarak ta farklılık göstermektedir.

Kaşık sadece yemek kültüründe değil, diğer kültür alanlarında da kendini göstermiştir. Örneğin oyun kültürü içerisinde oyunlarda kullanılan bir araç olarak kullanılmasının yanında müstakil olarak “kaşık oyunu” gibi oyunlara ad olacak kadar önemlidir.

Kaşık yemek kültürü ve oyun kültürünün yanı sıra güzel sanatlar için de bir süsleme ve süs unsuru olarak kullanılmakta ve çeşitli mekânları süslemektedir.

Kaşık kelimesi söz varlığımız içerisinde türkü, mani, atasözü, deyim ve bilmece olarak da karşımıza çıkmaktadır. Bunlara örnekler verecek olursak:

Atasözü:

Pilavdan dönenin kaşığı kırılınsın.

Her kaşıkla yemek biter ama marifet taraklı kaşığı gibi karın doyurmaktır.

Deniz yoğurt olmuş da yemeğe kaşık bulunamamış.

Ne koyarsan aşına, o gelir kaşığına.

Deyim:

Kaşıkla verip sapı ile göz çıkarmak.

Kaşıkla verip kepçe ile almak.

Pilava kaşık saplamak.

Kaşığı ters çevirmek.

Kaşık kadar kalmak.

Bilmece:

“Bir küçük kumbara, taşır döker ambara?

Kuyruklu bir kumbara, yemek çeker ambara?

Dolu gide boş gelir, ağzımıza hoş gelir?

Bıldırcın budunu kaşır, bulduğunu bana taşır?

Bir kümes tavuğum var, kuyrukları dışarıda?  
Deve hamama girmiş, kuyruğu dışarıda kalmış?  
Sapı uzun, beli ince, beden şifa bulur ağza girince?”  
(Tezel, 1969: 24)

Örneklerden de anlaşılmaktadır ki Türkiye’de kaşıkçılıkla ilgili çok çeşitli gelenekler bulunmaktadır. Geleneğin dayanakları Türklerin tarihi serüvenleri ile pekişerek günümüze ulaşmıştır. Bir zamanlar Konya, Kütahya, Akşehir, Geyve, Taraklı, Göynük, Gediz birer kaşıkçılık merkezi iken günümüzde bu bölgelerin birçoğunda kaşıkçılık bitmiş veya bitmek üzeredir. Bu bölgelerin çok azında gelenek canlılığını korumaktadır.

Sakarya ili de halk plastik sanatları yönünden varlığını hissettiren bir bölgedir. Ahşap işçiliğinin ilde en yaygın olarak yapıldığı ilçesi de Taraklı’dır.

Taraklı, Sakarya il merkezine yaklaşık 74 km uzaklıktadır. Eski Ankara ve ipekyolu üzerinde bulunan, bin bir rengin birbiri ile adeta kucaklaştığı Karagöl Yaylası, Hamzapınar Yaylası ve Belengeren Yaylası gibi doğal güzellikleri yanında; tarihi bir dokuya sahip, içerisinde 1516 yılında Yavuz Sultan Selim’in veziri Yunus Paşa tarafından yaptırılmış tarihi Yunus Paşa Camisi, pek çok cilt hastalığına deva olan kil hamamı, ahşap işçiliğinin birbirinden güzel örneklerini yaşatan 300 yıllık Taraklı evleriyle kültür ve turizm bakımından bölgenin cazibe merkezi olabilecek bir yapıdadır.

Ağaç işçiliğinin her türünün adeta doğal bir müze halinde sergilendiği ilk Osmanlı beldelerinden olan bu ilçede kaşıkçılık yüzyıllardan bu yana bölge insanının sürdürdüğü geleneğe dayalı bir zenaat olarak karşımıza çıkmaktadır.

İlçenin 20’ye yakın köyü kaşıkçılığı geleneksel usullerle sürdürmektedir.. Uğurlu, Kemaller, Alballar, Esenyurt bu köylerdendir. İlçe genelinde yaklaşık 150 kaşıkçı ustası olmasına rağmen halen bölgede geleneksel usullerle kaşıkçılık yapan yaklaşık 80 kaşıkçı ustası bulunmaktadır.

Kaşıkçılık bugün sadece ilçenin köylerinde devam etmektedir. İlçe merkezi de geçmişte aktif kaşıkçıların yoğun olduğu yerlerden biriydi. Fakat günümüzde ilçe merkezinde bulunan ustalar ağaç işçiliğinin farklı ürünleriyle uğraşmaktadırlar.

Kaşıkçılık bugün kaşık odası adı verilen küçük yapılarda sürdürülmektedir. Bu odalar üç ustamın ancak oturarak çalışma yapabileceği bir büyüklüktedir.

Kaşık yapımında kullanılan malzemelerden olan ağaç her dönem önemini korumuş ve ağaçtan yapıma ürünler çeşitli ebatlarıyla yemek kültürünün her aşamasında yerini almıştır.

Kaşığın hammaddesi olan ağaçlar kayın ve şimşir olmakla birlikte her türlü ağaçtan kaşık ve türleri yapılabilmektedir. Fakat dayanıklılığı yönünden şimşir ağacından yapıma ürünlere daha fazla önem verilmektedir.

Taraklı ilçesinde kaşığın hammaddesi Orman işletmesinden temin edilmektedir. Şimşir ağacının bölgede izinsiz kesimi ağacın neslinin zora girmesinden dolayı yasaklanmıştır. Şimşir bulmada sıkıntı çeken kaşıkcılar günümüzde daha çok kayın ağacına yönelmiştir.

Kaşık ağacın en çok gövdesinden yapılmaktadır. Ancak kaşık yapılacak ağacın gövdesinin çapının 15cm'den az olmaması gerekir. Kaşıklık ağaçlar seçilip kesildikten sonra bir süre bekletilerek ağaç dinlendirilmektedir. Ağacın kolay işlenebilmesi için ne kuru ne de tamamen yaş olması gerekir. Çok kurumuş ağaçlar suda bir süre bekletilmektedir.

Kaşık yapılacak ağaç parçalarının bölünmesinde hızar kullanılmaz çünkü ağacın kendine has bir yapısı vardır. Bu sebepten uygun olanı balta ile çapmaktır. Atölyede kesilirse kaşık yapıldıktan sonra kurudukça yamulmalar olabilmektedir.

Kaşık yapımında kaşıkcılığa has keser, nacak, bıçak, iğdi, törpü ve sıyrığı gibi aletler kullanılmaktadır. Kaşık yapılmak için uygun bir şekilde kesilen ağaçlar, öncelikle nacaklarla taslak haline getirilerek kaşık formuna sokulmaktadır. Taslak halini alan kaşıkların keser yardımı ile bütün kaba işçiliği yapılmaktadır. Kullanılan keserler normal keserden farklıdır. Çivi çekme bölümü yapılmamış olan bu keserlerin boyutları daha ufaktır.. Kabası keserle çıkarılan kaşık, kendi yapımları olan, bıçak yardımı ile iyice düzene sokulmaktadır. Ağız kısmı iğdi ile oyulan kaşık, sıyrığı aracılığı ile de ince işçiliği yapılarak tamamlanmaktadır. Arzuya bağlı olarak törpü ile istenen bölümler düzeltilmektedir.

Kaşıklar ustadan ustaya farklılık göstermektedir. Kaşık ustaları kimi zaman kaşıkların sap kısımlarına isim ve adreste yazmaktadırlar. Günlük kaşık üretiminde ustaların el çabukluğu öne çıkmakta, günlük yaklaşık 100 kaşık yapılabilmektedir. Kaşıklardan artan malzemeler atılmayarak yakacak olarak değerlendirilmektedir.

“Tamamlanan kaşıklar genellikle güneşte doğal olarak kurutulmaktadır. Kuruyan kaşıklara isteğe bağlı olarak boyama işlemi de yapılabilmektedir. Kaşıkların boyaması elde ve küçük fırçalar kullanılarak yapılır. Genellikle kullanılan boyalarda yeşil ve kırmızı rengin hâkim olduğu gözlenir. Boyaması biten kaşıklara bezir yağı ve çam sakızı karışımı bir cila atılmaktadır.

Kaşığa bir kat sürülen cilanın kurumasından sonra, kaşık parlayıncaya kadar 3–4 kat cila atılmaktadır. Kullanılan malzemenin doğal olmasından dolayı bölge halkı bu kaşıklarla da yemek yenebileceğini ifade etmektedir.” (Eroğlu, 2003: 164)

Günümüzde kaşıkcılarımız kaşık yapımının yanında, kepçe şekerlik, çerezlik, küllük ve çeşitli hayvan şekillerinin yer aldığı baston tutacakları da yapmaktadırlar.

Normal bir kaşığın yapımı ustasının 15 ila 20 dakikasını almaktadır. Yapılacak kaşığın büyüklüğüne göre bu zaman artabilmektedir. Kaşıklar genellikle

sipariş usulü yapılmakta ve toptancılara satılmaktadır. Bölgesel pazarlar da kaşıkların satılmasında önemli bir paya sahiptir.

Bugün bölgeye gelen toptancılar aracılığı ile Taraklı kaşıkları başta İstanbul olmak üzere Bolu, Adana ve Konya gibi ülkenin birçok iline pazarlanmaktadır.

Kaşıklar ilçede bir geçim kaynağı olarak görülmektedir. Yapılan kaşıklar da ebatları oranında fiyatlandırılmaktadır. Üretim yerinde 35 kuruş olan bir kaşık pazarlarda 1 liraya kadar satılmaktadır.

Kaşıkcılık yakın geçmişe kadar iyi bir gelir kaynağı iken artan hammadde fiyatları sebebi ile kar oranları bir hayli azalmıştır.

Bölgede kaşıkcılık aynı zamanda bir geleneğin de temsilcisidir. Kaşıkcılık sözlü aktarım yolu ile usta çırak ilişkisi içerisinde devam etmektedir. Ailenin dışarıda çalışmayan ve ilgi duyan bütün fertleri kaşıkcılıkla meşgul olmaktadır.

Kaşık ustaları geleneksel olarak kendilerine kadar ulaşmış olan tecrübelerini yeni nesillere aktarmakta, geleneğin devamını sağlayarak kaşıkcılığın bölgede canlı olarak devam etmesine katkıda bulunmaktadır.

Taraklıda yaşatılan bu gelenek, Demirci Baba, Somuncu Dede, Oduncu Baba, Fırıncı Baba ve Kaşıkçı Dede'de olduğu gibi tıpkı bugünde usta çırak ilişkisi içerisinde öğretilerek devam etmektedir. Türk halk plastik sanatlarında maddi kazancın dışında elde edilen katma değer olarak üretilen unsur ise yetmiş, kemalata ulaşmış bir ruh halidir. Ahmet Yesevi'den Anadolu'ya pek çok evliyaya ve onlardan da günümüze kadar gelen miras, kaşık, demir, ekmek ya da başka bir şey yapıp satmak değildir. Asıl miras insan-ı kâmil yetiştirme metot ve teknikleridir. Çalışmamızda Taraklı yöresindeki pek çok kaşık ustasından da gördüklerimiz bu istikamettedir.

### **Kaynaklar:**

BARIŞTA, Hatice Örcün. (2005). *Halk Plastik Sanatları*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

EREN, Naci. (1984). *Kaşık ve Kaşıkcılık*. İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları.

EROĞLU, Türker. (2003). *Sakarya Halk Kültürü*. Sakarya: Sakarya Valiliği.

ÖGEL, Bahaeddin. (2000). *Türk Kültür Tarihine Giriş*. Cilt IV, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

TEZEL, Naki. (1969). *Türk Halk Bilmeceleri*. Milli Folklor Enstitüsü Yayınları: 2, Ankara: Milli Eğitim Basımevi.