

## Somut Olmayan Kültürel Miras Bağlamında Giresun Yöresi Geleneksel Bıçak Üretimi Üzerine Bir Değerlendirme

### An Evaluation On Traditional Production Of Knife In Giresun Region In Context Of Intangible Cultural Heritage

Abonoz KÜÇÜK\*

#### Öz

Sanayileşmenin beraberinde getirdiği seri üretim, geleneksel yöntemlerle yapılan üretimin devamlılığı noktasında olumsuz bir etkiye sahiptir. Her ikisi de insanların ihtiyaçlarına cevap vermeye dönük bir işlevi yerine getiren bu üretim tarzları, insanların tercih etme durumlarına göre varlıklarını devam ettirmekte ya da sona erdirmeye durumu ile karşı karşıya kalmaktadırlar. Sanayi odaklı üretimin pazarlama tekniklerini etkili bir şekilde kullanması ve geleneksel yöntemlerle yapılan üretime göre daha ekonomik olması gibi nedenler, geleneksel üretimin zayıflamasını da beraberinde getirmiştir. Temelleri UNESCO tarafından atılan, Türkiye'nin de taraf olduğu Somut Olmayan Kültürel Miras Sözleşmesi, kültürün birçok şubesini olduğu gibi, geleneksel üretimi ve geleneksel üretim yapan son ustaları da inceleme alanına dahil etmiştir. Verileri alan araştırması yöntemiyle tespit edilen bu çalışmada, Giresun yöresi geleneksel bıçak üretimi ve geleneksel bıçak üreten son ustaların envanteri ortaya konulmuştur. Çalışma ile birlikte Doğu Karadeniz yöresi genelinde Sürmene merkezli bir şekilde ön plana çıkan geleneksel bıçak üretiminin Giresun merkezli bir diğer çeşidi, geleneksel üretim tarzları, üretilen ürün çeşitleri ve geleneksel üretim yapan ustalar açılarından bir değerlendirmeye tabi tutulmuştur. Yapılan değerlendirmelerde Giresun yöresi geleneksel bıçak üretiminin köklü bir geçmişe sahip olduğu, yaşayan son iki ustası kaldığı, kendine özgü üretimi ve ürün çeşitleri olduğu tespit edilmiş, geleneğin devamlılığını sürdürülebilmesi açısından alınması gereken önlemler noktasında önerilerde bulunulmuştur.

**Anahtar Kelimeler:** Giresun, Geleneksel Bıçak Üretimi, Somut Olmayan Kültürel Miras, Sanayileşme

#### Abstract

The serial production brought by industrialization has a negative effect at the point of continuity of production with traditional methods. These modes of production, both of which fulfill a function of responding to the needs of the people, are in the process of maintaining or ending their assets according to the preferences of the people. The reasons like the use of industry oriented production techniques effectively, and the fact that traditional methods of production are more economical, have brought about the weakening of traditional production. Established by UNESCO, Turkey's as a signatory to the Intangible Cultural Heritage Convention has included the traditional production and the last masters who produce traditionally, like many branches of the culture. In this study, of which data is determined by field research, traditional production of knife in Giresun region and the inventory of the latest masters producing traditional knife, has been presented. With the study, another kind of knife production centered on Giresun, that foregrounding as centered on Sürmene, throughout the Eastern Black Sea region, has been evaluated in terms of traditional modes of production, the kinds of products, traditional craftsman. In the assessment made, it was determined that the traditional production of knife in Giresun region had a long history, that the last two masters were living, their own production and product varieties, and suggestions have been made at the point of measure to be taken in order to sustain the continuity of tradition.

**Keywords:** Giresun, Traditional Production of Knife, Intangible Cultural Heritage, Industrialization

#### Giriş

Geleneksel üretimi merkeze alınan bilimsel çalışmalar Somut Olmayan Kültürel Miras ile ilgili girişimlerin ortaya çıkmasına kadarki süreçte etnografya perspektifiyle hazırlanmıştır. Somut olmayan kültürel miras ile ilgili girişimlerin yaygınlık kazanmasından sonraki süreçte ise geleneksel üretim ve geleneksel ustalar, Somut Olmayan Kültürel Miras Sözleşmesi kapsamında değerlendirilmeye başlanmıştır.

Sanayileşme ve beraberinde getirdiği seri üretim geleneksel üretimi ve geleneksel üretim yapan ustalarının mesleğe devam edebilirliğini olumsuz bir yönde etkilemektedir. Türk etnografyası bağlamında değerlendirilebilecek bir çok geleneksel üretim tarzı ve geleneksel üretim yapan ustalarla ilgili envanter çalışmaları yapılmıştır.<sup>1</sup> Somut Olmayan Kültürel Miras

\* Dr. Öğr. Üyesi. Giresun Üniversitesi, Eğitim Fakültesi, Türkçe ve Sosyal Bilimler Eğitimi Bölümü, abonoz\_kucuk@hotmail.com.

Sözleşmesinin ortaya çıkışından sonraki süreçte ise bu tarz bilimsel çalışmalar, sözleşmenin esas alındığı bir bakış açısıyla bir şekilde artarak devam etmektedir.

Yukarıda bahsi geçen Somut Olmayan Kültürel Miras Sözleşmesi 17 Ekim 2003 tarihinde UNESCO'nun 32. Genel Konferansı sırasında imzalanmıştır. Türkiye, bahsi geçen sözleşmeyi 19 Ocak 2006 tarihinde TBMM'de görüşerek kabul etmiş ve sözleşme 21 Ocak 2006 tarihinde Resmi Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe girmiştir. Sözleşmenin korumayı amaçladığı alanlar; a) Somut olmayan kültürel mirasın aktarılmasında taşıyıcı işlevi gören dille birlikte sözlü gelenekler ve anlatımlar, b) Gösteri sanatları, c) Toplumsal uygulamalar, ritüeller ve şöenler, d) Doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar, e) El sanatları geleneği olarak belirlenmiştir (Oğuz, 2013, s. 61-64)

Yaşayan İnsan Hazineleeri, Somut Olmayan Kültürel Mirasın spesifik elemanlarını yeniden yaratmak ve yorumlamak açısından gerekli bilgi ve becerilere yüksek düzeyde sahip kişiler olarak tanımlanmaktadır. 1993/1994 yıllarında ortaya çıkan Yaşayan İnsan Hazineleeri Programı, 2003 yılında kabul edilen Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesinin 12. maddesinde yer alan "Ulusal Envanter/ler" programının yasal bir parçası olarak yürürlüğünü devam ettirmiştir (Oğuz, 2013, s. 41-46). Türkiye, Yaşayan İnsan Hazineleerinin seçim kriterlerini; a) *Ustalığını 10 yıldır icra ediyor olmak*, b) *Sanatını usta-çırak ilişkisiyle öğrenmiş olması*, c) *Bilgi ve becerisini uygulamada üstün niteliklere sahip olması*, d) *Konusunda ender bulunan bilgiye sahip olması*, e) *Kişi veya grubun yaptığı işe kendini adanmış olması*, f) *Kişi veya grubun bilgi ve becerilerini geliştirme yeteneğinin olması (sanatının toplumla buluşmasını sağlayacak yenilikler içermesi)* olarak belirlemiştir (Erkal, 2010, s. 84)

Çalışmamızda konu edinilen Giresun yöresi geleneksel bıçak üretimi ve bu bıçakları üreten ustalar, Somut Olmayan Kültürel Miras Sözleşmesinin Yaşayan İnsan Hazineleeri Programı kapsamında değere sahip kültürel birer öge olarak karşımızda durmaktadırlar.

Bıçakçılık geleneği, Türkiye Somut Olmayan Kültürel Miras Ulusal Envanterinde 01.0024 numarada kayıtlıdır. Bu envanterde bildirimde bulunan illere göre yapılan değerlendirmede, Anadolu sahası bıçakçılık geleneğinin, Adana, Bursa, Çanakkale, Erzincan, Kastomonu, Sinop, Sivas ve Trabzon yöreleri bağlamında değerlendirildiği görülmektedir (URL-1). Giresun yöresi geleneksel bıçak üretimi henüz bu envanter içerisinde kendisine yer edinebilmiş değildir.

Doğu Karadeniz yöresi genelinde geleneksel bıçak üretimi denildiğinde akla ilk olarak Sürmene bıçağı gelmektedir. Trabzon'a bağlı Sürmene İlçesi geleneksel bıçak üretiminde önemli bir alan olarak karşımıza çıkmaktadır. Yöredeki geleneksel üretim, son dönemde modern pazarlama tekniklerinin etkili kullanımının sayesinde yerelden ulusala yönelik bir çizgide tanıtılma imkanı bulmuştur. Bu sayede tanınırlık ve kullanılabilirliği arttırmıştır.

Doğu Karadeniz yöresinde Sürmene dışında geleneksel bıçak üretimi yapılan bir başka alan olarak Giresun ön plana çıkmaktadır. Sürmene gibi modern pazarlama tekniklerini kullanamayan bu yöredeki geleneksel bıçak üretimi, yerelden ulusala ulaşma noktasında problemler yaşamaktadır. Geleneğin sürdürülebilirliği noktasında da problemlere neden olan bu durum, geleneksel üretimin nihayete erişi gibi olumsuz bir durumu beraberinde getirecek gibi görünmektedir.

Verileri alan araştırması yöntemiyle tespit edilen bu çalışmada, Giresun yöresi geleneksel bıçak üretimi, geleneksel üretim tarzları ve ürün çeşitleri ile geleneksel üretim yapan ustaları noktasında değerlendirilecektir.

## Giresun Yöresi Geleneksel Bıçak Üretimi

### Geleneksel Üretim ve Ürün Çeşitleri

İnsanlığın uygarlaşma sürecine doğrudan katkı sağlayan madenlerin keşfi ve işlenmesi süreci, insan ihtiyaçlarına cevap vermeye dönük bir işlevi yerine getiren geleneksel üretim tarzlarının ortaya çıkışını da beraberinde getirmiştir. Çalışmamızda geleneksel bıçak üretimi bağlamında konu edinilen Giresun yöresi, maden kaynaklarının zengin olduğu bir alan olarak değerlendirilmektedir. Tarih merkezli çalışmalarda bu maden zenginliğinin işlenmesi süreci hakkında ayrıntılı bilgiye yer verilmektedir.<sup>ii</sup>

Yörede çıkarılan madenlerden bir tanesi de demirdir. Demir madeninin işlenmesine dayalı bir şekilde ortaya çıkan geleneksel bıçak üretimi yörede günümüzde de varlığını devam ettirmektedir.

Geleneksel bıçak üreten ustanın ürettiği bıçağın kalitesi, çeliği kaliteli bir şekilde işleyebilmesine bağlıdır diyen Haluk Kemal Yücesan, kullanmış oldukları çeliğin yıldırım çeliği olarak adlandırıldığını ve kendine özgü bir hikayesi olduğunu söylemektedir. Bahsi geçen yıldırım çeliğiyle ilgili anlatı şöyledir:

Bugün Osmaniye Mahallesi olarak bilinen yerleşim birimindeki tepenin üstündeki düzlük alana yağmur mevsiminde çelikler çıkartılmış. Belli ebatlarda kesilen çelikler, o düzlük alana dikilirmiş. Bu çelikler çakan şimşekten sıcaklığını alır, yağın yağmurdan da suyunu almış. Yani çakan şimşekle kıpkırmızı olur, yağın yağmurla da suyunu alarak sertleşirmiş. Yukarıda bahsi geçen geleneksel yöntem tabi tutulan çeliğe, görmüş olduğu işlemde ötürü yıldırım çeliği denir. Çelik, bahsi geçen işlemde geçirildikten sonra dükkana getirilirmiş. Belli başlı ebatlarda kesilen çelik işlenir, sapı takılır ve satışa hazır hale getirilirmiş (KK-1).

Haluk Kemal Yücesan'ın beyanlarına göre yörede bıçak, normal demir, araba makasları ve döküm çeliklerden de yapılabilir. Normal demir, boraks katarak sertleştirilirmiş. Zamanla araba makası, tren rayları gibi malzeme de kullanılmaya başlanılmış. Bu malzemeler ocakta ısıtılarak dövülüyor ve suyu verilerek sertleştirilirmiş. Ocağın yakılmasında eskiden kömür kullanılmırmış. Kestane veya meşe ağaçlarından yapılan kömürler o dönem ustalarının ocakları yakmakta kullandığı ana malzemedir. Bu yöntemle yapılan dövme işleminde ocağın ısısını ayarlamak ayrı bir ustalık gerektirmekteymiş. Çeliğin her tarafının aynı ısıda dövülebilmesi için ocağın ateşinin iyi ayarlanması gerekmış. Günümüzde dereceli ocaklar kullandığından, ısıyı ayarlamaya dönük bu beceriye gerek kalmamış (KK-1; KK-3).

Geleneksel bıçak üretiminde demiri ısıtarak dövmek kadar suyunu vererek sertleştirmekte önemlidir. Suyu düzgün verilerek sertleştirilen demirden yapılan bıçak oldukça sağlam olur. Günümüzde çoklukla döküm çelik kullanılmaktadır. Geleneksel bıçak üretiminde önem arz eden bir diğer husus çeliğin silinmesi işlemidir. Düzgün bir şekilde silinir, üzerinde gözenek bırakılmazsa o çelik pas tutmaz. Düzgün silinmediği takdirde zaman geçtikçe pas tutmaya başlar. Yöredeki ustaların ürettiği bıçaklar, pas tutmayan bıçaklardır. Kullanmış oldukları çelikte krom alaşımı olmamasına rağmen, çeliği ustaca silme kabiliyetlerinden ötürü yapmış oldukları bıçaklar pas tutmamaktadır. Bıçak ustaları geçmişte büyük armut ağaçlarından tekerlek yapıyorlarmış. Bu tekerleğin üstüne zımpara çakıyorlarmış. İki kişi bu tekerleği çevirir, usta da silme işlemini gerçekleştirirmiş (KK-1).

Giresun'da geleneksel yöntemlerle pancar bıçağı, çubuk (sepet) bıçağı, kanun bıçağı, ayı bıçağı, avcı bıçağı, tavşan yüzme bıçağı, Giresun saldırması, kesim bıçağı ve çakı üretilmektedir.

*Pancar bıçağı*, pancarın doğranmasında kullanılmaktadır. Küçük, orta ve büyük olmak üzere üç çeşit üretilmektedir. Bu bıçak son dönemde şef aşçılar tarafından kullanılmakta ve

yoğun bir rağbet görmektedir. Bu bıçağın özelliği ağzının boydan boya bir kerede kesme işlemini gerçekleştirmesidir. Bu bıçağın 15-20 yıl ağzı körelmez (KK-1).

*Çubuk (sepet) bıçağı*, fındık çubuklarının soyulup sepet yapılması sürecinde kullanılan bir bıçak çeşididir (KK-1; KK-3).

*Kanun bıçağı*, çubuk (sepet) bıçağının ucu yuvarlak olan çeşididir. Sivri uçlu bıçaklar kanunen yasaklandıktan sonra, bıçakların ucu yuvarlaklaştırılmış. Kanuna uygun şekilde üretilmesinden ötürü bu bıçak çeşidine yörede kanun bıçağı adı verilmiş (KK-1; KK-3).

*Ayı bıçağı*, Haluk Kemal Yücesan'ın özel tasarımı olan bir bıçak çeşididir. Avcı bıçağına benzer ebatlarda, isteğe bağlı olarak gövde ve sapında özel işlemlerle süslenebilen bir bıçak türüdür. Tavşan yüzme bıçağı da Haluk Kemal Yücesan'ın özel tasarımı olan bir bıçak çeşididir. Sanatını sürekli geliştirme ve yeni tasarımlar ortaya çıkarma gayesinin bir ürünü olarak ortaya çıkan bu bıçak çeşitleri, bıçaklara özel ilgisi olan insanlar tarafından tercih edilmektedir (KK-1).

*Avcı bıçağı*, özel tasarımları da yapılan bir bıçaktır. Ebat olarak orta ve büyük boyları yapılabilmektedir. Geleneğin her iki ustası da bu bıçağı üretebilmektedir (KK-1; KK-3).

*Tavşan yüzme bıçağı*, Haluk Kemal Yücesan'ın özel tasarımı olan bir bıçaktır. Genellikle avcılar tarafından kullanılmaktadır (KK-1).

*Giresun saldırmacı*, yöreye özgü bir bıçak çeşididir ve halen üretilmektedir. Bu bıçak bir nevi suikast bıçağıdır. Cephe gerisindeki rütbeli düşman askerlerine düzenlenen saldırılarda bu bıçak kullanılmış. Bu bıçak insanın sol omzunda köprücük kemiği ile omuzun birleştiği yerdeki boşluğa saplanırmış, bıçağın uzunluğu sayesinde kalbe kadar inermiş. Bıçağın bu özelliğinden ötürü, tek hamlede düşman bertaraf edilirmiş. Bu bıçak suikastlarda kullanılır başka bir işe yaramaz. Sadece yakın muharebede mecbur kalırsa kullanılır. Bu bıçak çeşidi geçmişte çok yaygın kullanılıyordu. İnsanlar bunu kının içerisinde koltuk altında taşıyorlardı (KK-1).

*Kesim bıçağı*, ekmek, et gibi ürünlerin kesiminde kullanılan, insanların yoğun bir şekilde ihtiyaç duymasından ötürü geçmişten günümüze en fazla üretilen bıçak tipidir. Bu bıçak en az on yıl körelmez. Yörede Ülper Köyü merkezli üretim yapan Hakkı Şahin en yoğun şekilde bu tarz bıçakları üretmektedir. Son dönemde üretmiş olduğu bu tip bıçaklara yoğun talep olduğunu dile getirmektedir. Bir diğer ustamız Haluk Kemal Yücesan da bu tarz bıçakları üretebilmektedir. Ancak kendisinin ürettiği özel tasarım bıçaklara olan yoğun ilgiden ötürü kesim bıçağı üretimini ikinci planda tutmuştur (KK-1; KK-3).

*Çakı*, küçük cep bıçağı özelliğine sahip bir bıçak çeşididir. Giresun yöresinde geleneksel bıçak üretimi yapan her iki usta da çakı üretebilmektedir. Çakının sapının yapımında genellikle manda boynuzu kullanılmaktadır (KK-1; KK-3).

Yukarıda bahsi geçen bıçakların sap kısmının yapımında da çeşitli hammadde kaynaklarına başvurulmaktadır. Bıçak sapı yapımında ahşap, hayvan boynuzu ve son dönemde plastik ya da polyester alaşımlı malzeme tercih edilmektedir. Piyasada yoğun bir şekilde rağbet gören ve gündelik kullanımda tercih edilen bıçakların sapının yapımında ahşap ve plastik ya da polyester alaşımlı malzemeye başvurulmaktadır. Özel üretim bıçakların sap kısmında ise ahşap işleme ya da hayvan boynuzu tercih edilmektedir (KK-1; KK-3).

### **Geleneksel Üretim Yapan Ustalar**

Giresun yöresi geleneksel bıçak üretimi alanında günümüzde yaşayan son iki usta kalmıştır. Bunlar Haluk Kemal Yücesan ve Hakkı Şahin'dir. Çalışmamızın bu kısmında geleneksel üretim yapan ustalarla ilgili değerlendirmelerde bulunulacaktır.

Mesleği usta-çırak ilişkisiyle öğrenen ve geçmişinin 120 yıl önceye kadar götürülebileceğini söyleyen Haluk Kemal Yücesan'ın ustası Çavuş Ömer diye bilinen Ömer Saraçoğlu'dur. Haluk Kemal Yücesan, Ömer Saraçoğlu'nun ustasının aynı zamanda babası olan Temel Saraçoğlu, Temel Saraçoğlu'nun ustasının ise Rum asıllı Andon Usta olduğunu dile getirmektedir. Eskiden Giresun'da Rumlarla Türkler iç içe yaşarlarmış. Kazancılar yokuşu denen muhitte yaklaşık 40'a yakın zanaat erbabı mesleğini icra etmekteydi. Temel Saraçoğlu bu dönemde Rum asıllı Andon Usta'nın yanında çırak olarak işe başlamış ve mesleği ondan öğrenmiştir. Geçmişte Giresun el sanatlarının merkezi konumunda olan Kazancılar Sokağı'nda günümüzde bir bakırcı ile kalaycı yer almaktadır. Kazancılar Sokağı'nın geçmişteki durumunu anlatan Haluk Kemal Yücesan, geçmişte bu sokağın maden işleyen el sanatları ustalarının merkezi olduğunu söylemektedir (KK-1).

Haluk Kemal Yücesan 40 yaşına kadar gurbette işçi olarak çalışmıştır. 1999 depreminden sonra İstanbul'dan memleketine geri dönmüştür. Memlekete döndükten sonra, geleneksel bıçak ustası Ömer Saraçoğlu'nun yaşlanması ve çırak bulamamasından ötürü mesleğin yok olacağını fark eden Haluk Kemal Yücesan, Ömer Saraçoğlu'ndan mesleği kendisine öğretmesini istemiş, çırak olarak yanında çalışmaya başlamıştır. Üç yıl ustasının yanında çırak olarak çalışmış, bütün bildiklerini Ömer Saraçoğlu'ndan öğrenmiştir. Yaklaşık 18 yıldır bu mesleği sürdürmektedir. Haluk Kemal Yücesan'ın ustası Ömer Saraçoğlu'nun babası Temel Saraçoğlu, Topal Osman Ağa'nın bıçakçısıdır. Temel Saraçoğlu'nun Anıtkabir Müzesi'nde bıçağı yer almaktadır. Altın kabzalı bu bıçak Giresun uşakları adına bahsi geçen müzede yer almaktadır. Etnografya Müzesi'nde ise Haluk Kemal Yücesan'a ait dokuz bıçak yer almaktadır. TRT'de yayınlanan Yaşayan İnsan Hazine programının 18. Bölümünde Haluk Kemal Yücesan ve onun sanatı konu edilmiştir (KK-1).

Hakkı Şahin, Giresun yöresinde Ülper Köyü merkezli bir şekilde geleneksel bıçak üretimine devam eden bir diğer ustadır. Ülper Köyü geçmişte geleneksel bıçak üretiminin çok yoğun olduğu bir yerleşim alanıdır. Ülper bıçakları adıyla bilinen meşhur bıçaklar bu köyde üretilmektedir. Ustası Bilal Vatanperver olan Hakkı Şahin, 10 yaşında çırak olarak bu işe başlamıştır. 10 yıla yakın bir süre ustasıyla birlikte çalışmıştır. Askerden döndüğü 1992 yılından sonra geleneksel bıçak üretimine kendi başına devam etmiştir. Mesleğin geçmişinin 100 yıl öncesine kadar götürülebildiğini söyleyen ve 1980 yılından beri geleneksel bıçak üretimi yapan Hakkı Şahin, geçmişte Ülper Köyü'nde birçok ustası olan bu zanaatın artık tek temsilcisi olarak kendisinin kaldığını, çırak bulmakta yaşadığı problemden ötürü kendisinden sonra yok olacağını dile getirmektedir (KK-3).

Özel tasarım bıçaklar da yapabilen Hakkı Şahin, son dönemde piyasanın talepleri doğrultusunda kesim bıçağı üretimine ağırlık vermiştir. Özellikle kurban kesimi için hazırlanmış olduğu set halindeki ürünü yoğun talep görmektedir. Üretmiş olduğu ürünlere olan talebin nedenini, Haluk Kemal Yücesan gibi o da fabrikasyon üretim yerine geleneksel yöntemi kullanmalarına bağlamaktadır. Dövülmesi, suyunun verilmesi ve silinme işleminin nitelikli yapılmasından ötürü, üretmiş oldukları bıçaklar, kesme işlemini daha iyi yapabilmekte ve dayanıklı bir mahiyete sahip olmaktadır. Bu nedenle üretmiş oldukları bıçaklar son dönemde yoğun bir ilgi görmektedir. Tek başına çalıştığı için artan talepleri karşılamakta zorluk çekmektedir (KK-3).

Yaşayan son iki temsilcisi kaldığı görülen Giresun yöresi geleneksel bıçak üretimi, çırak bulmada yaşanan sıkıntı, seri üretim bıçakların daha ekonomik olmasından ötürü geleneksel üretim bıçaklara tercih edilmesi, geleneksel bıçak üretiminin yeteri kadar tanıtılmaması ve modern pazarlama tekniklerinin kullanılmamasından ötürü, yakın bir tarihte yok olmaya yüz tutacak gibi görünmektedir.

Çin malı bıçakların geleneksel bıçak üretimine büyük darbe vurduğunu söyleyen Haluk Kemal Yücesan, ekonomik sıkıntıların tesiriyle çırak bulmakta zorluk çektiğini dile getirmektedir. Oğlu Ulaş Yücesan'a bu mesleği öğretmeye çalıştığını, istediği takdirde oğlunun bu mesleği devam ettireceğini söylemektedir (KK-1, KK-2). Tüm ekonomik sıkıntılara rağmen geleneksel üretimden vazgeçmeyen Haluk Kemal Yücesan, modern pazarlama tekniklerini de kullanmaya çalışmaktadır. İnternetteki sosyal ağlar üzerinden kendisini ve sanatını tanıtmaya çalıştığını ve bu sayede özellikle il dışından birçok sipariş aldığını dile getirmektedir. Bahsi geçen sosyal ağlar üzerinden ilerleyen süreçte fazlaca sipariş alabileceğini düşünen Haluk Kemal Yücesan, bu talepleri karşılamakta fiziki şartlarının yetersizliği ve eleman eksikliği nedenleriyle zorluk yaşayacağını ifade etmektedir (KK-1). Hakkı Şahin de çırak bulamamaktan, bıçağın tanıtımının yeteri kadar yapılamamasından yakınmaktadır (KK-3).

Seri üretim bıçakların daha ekonomik olmasının geleneksel üretim bıçaklara olan talebi eskiye oranla azalttığı bilinen bir gerçektir. Bu durumun geleneksel bıçak üretimini olumsuz etkilediğini ve bu nedenle geleneksel bıçak üreten ustaların çırak bulmakta sorun yaşadıklarını söyleyebiliriz. Ancak Doğu Karadeniz yöresinde geleneksel bıçak üretimi noktasında ön plana çıkan bir diğer alan olan Sürmene, bahsi geçen olumsuzlukları bertaraf etme ve ürününü tanıtarak hem devamlılığını sağlama, hem de yöredeki istihdama katkı sağlama noktasında oldukça önemli bir örnek olarak karşımızda durmaktadır. Sürmene yöresi geleneksel bıçak üretimi, modern pazarlama tekniklerini etkin bir şekilde kullanmaya başladıktan sonra yok olmaya yüz tutan bu geleneksel mesleği yerelden ulusa ulaştırmayı başarmıştır. Bu sayede yöredeki geleneksel bıçak üretimi yeniden yaygınlık kazanarak, yöre istihdamına da önemli katkılar sağlamıştır. Önünde Sürmene gibi bir örnek bulunan Giresun yöresi geleneksel bıçak üretimi de tanıtıma ağırlık vermeli ve modern pazarlama tekniklerini kullanmaya en kısa zamanda başlamalıdır. Bu noktada yerel idarecileri de büyük görevler düşmektedir. Yukarıda bahsi geçen girişimler yapıldığı takdirde yok olmaya yüz tutan Giresun yöresi geleneksel bıçak üretimi varlığını sürdürerek, yöre istihdamına da önemli katkılar sağlayacaktır.

### **Sonuç ve Öneriler**

Sonuç olarak Giresun yöresi geleneksel bıçak üretiminin köklü bir geçmişe sahip olduğunu söyleyebiliriz. Günümüzde son iki temsilcisi kalan bu üretim tarzı, diğer birçok geleneksel üretim tarzı gibi yok olmaya yüz tutmuş durumdadır. Çalışmamızda geleneğin geleneksel üretim tarzları, ürün çeşitleri ve geleneksel ustaları hakkında ayrıntılı bilgi verilerek, geleneksel üretim yapan ustaların beklentileri noktasında da aktarımda bulunulmuştur.

Çalışmamızdaki verilerden hareketle Giresun yöresi geleneksel bıçak üretimi hakkında şu tespit, değerlendirme ve önerilerde bulunabiliriz:

1. Oldukça köklü bir geçmişe sahip Giresun yöresi geleneksel bıçak üretiminin yaşayan son iki geleneksel ustası, Yaşayan İnsan Hazineleri Ulusal Envanterine kültürel miras taşıyıcıları olarak dahil edilmelidir.
2. Geleneğin ustaları ekonomik açıdan desteklenmelidirler. Hibe kredi veya AB fonlarından desteklerle ekonomik açıdan yaşadıkları sorunlar giderilmeye çalışılmalıdır.
3. Giresun yöresinde geleneksel yöntemlerle üretilen bıçak çeşitlerinin teknik çizimleri hazırlanmalı, bıçak örnekleri çizimleriyle birlikte arşivlenmelidir.
4. Giresun yöresinde yaşayan diğer geleneksel üretim tarzları gibi geleneksel bıçak üretiminin tanıtımında da eksiklikler göze çarpmaktadır. Bu noktada yerel yönetimin konuya ağırlık vermesi gerekmektedir. Tanıtıcı faaliyetler düzenlenmeli, toplumsal algıda farkındalık oluşturulmalıdır.

5. Sürmene bıçağı örneğinde olduğu gibi, modern pazarlama teknikleri kullanılmalı ve bu sayede Giresun bıçağına olan ilgi artırılmalıdır. İlginin artmasına dayalı olarak arz-talep dengesinde de bir artışın yaşanacağı muhakkaktır. Bu sağlandığı takdirde mesleğe olan ilginin artacağını, geleneksel ustaların sıkça şikâyet ettiği çırak bulma sıkıntısının ortadan kalkacağını ve bahsi geçen geleneksel bıçak üretiminin istihdama önemli katkıda bulunacağını varsayabiliriz.

6. Giresun yöresinde geleneksel bıçak üretimi yapan ustaların imalathane ve aynı zamanda satış merkezi olan dükkanları, ana yol güzergahları üzerinde yer almamaktadır. Yerel idarecilerin sahil yolu üzerinde uygun alanlarda geleneksel üretim yapan ustalara satış yapabilecekleri dükkanlar tahsis etmeleri, ürünlerin tanıtım ve pazarlanmasına önemli katkılar sağlayacaktır.

7. Seri üretimin etkisiyle yok olma tehlikesiyle karşı karşıya kalan bu geleneğin, geleneksel yöntemi terk etmeden yeni pazar şartlarına uyum sağlayarak üretim tarzını güncellenmesi gerekmektedir. Giresun yöresi geleneksel bıçak üretiminin, yukarıda bahsi geçen güncellemeyi başarabildiği, tanıtıma ağırlık verdiği ve modern pazarlama tekniklerini kullanabilme yetisi kazandığı takdirde devamlılığını sürdürebileceğini söyleyebiliriz.

### Kaynakça

- Arslan, F. ve diğerleri (2017). Kültürel miras kapsamında kaybolmaya yüz tutmuş geleneksel meslekler: Turgutlu örneği, *Studies Of The Ottoman Domain*, 7(13), 211-247.
- Birinci, S. ve Camcı, A. (2016). Korunması gereken el sanatlarına bir örnek: Sivas bıçağı üretimi, *Marmara Coğrafya Dergisi*, (33), 493-509.
- Davulcu, M. (2015). Antalya'da demircilik ve bıçakçılık mesleklerine dair tespit ve değerlendirmeler, *Kalemîşi Türk Sanatları Dergisi*, 3(6), 17-57.
- Doğanay, H. ve Çavuş, A. (2013). Geleneksel el sanatlarına bir örnek: Sürmene bıçağı üretimi, *Doğu Coğrafya Dergisi*, 18(29), 51-64.
- Erkal, H. (2010). *UNESCO Yaşayan İnsan Hazinesi Ulusal Sistemleri'nin somut olmayan kültürel mirasın yaşatılmasına ve gelecek kuşaklara aktarılmasına etkisi üzerine bir inceleme*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Halk Bilimi Ana Bilim Dalı, Ankara.
- İltar, G. ve Eren, S. (2012). Giresun'da bakırcılık, *Karadeniz Sosyal Bilimler Dergisi*, 4(14), 157-171.
- Karaman, O. (2003). XIX. ve XX. Yüzyılda Giresun ili ve çevresindeki madenler ve maden işletmeciliği, *Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 5(1), 63-74.
- Kaya, D. ve Mesci, U. (2002). *Sivas'ta bıçakçılık*. Sivas: Sivas İli Sanat Kültür ve Araştırma Vakfı Yayınları.
- Koyuncu Okca, A. (2016). Denizli'de kaybolmaya yüz tutmuş kimi meslekler, *Akademik Bakış Dergisi*, (58), 201-223.
- Oğuz, M. Ö. (2013). *Somut olmayan kültürel miras nedir?* Ankara: Geleneksel Yayıncılık
- Saylan, K. (2009). Ordu ve Giresun yöresinde madenler ve maden işletmeciliği, *Ankara Üniversitesi Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi*, (25), 167-182.
- URL-1: Bıçakçılık geleneği, <http://aregem.kulturturizm.gov.tr/TR,51110/bicakcilik-gelenegi.html>, Görüntüleme Tarihi: 08.02.2018.

### Sözlü Kaynaklar

- KK-1: Haluk Kemal Yücesan, 1960/Giresun Doğumlu, Ortaokul Mezunu, Geleneksel Bıçak Ustası (Görüşme Tarihi: 09.02.2018)
- KK-2: Ulaş Yücesan, 1995/Giresun Doğumlu, Üniversite Mezunu, Geleneksel Bıçak Ustası (Görüşme Tarihi: 09.02.2018)
- KK-3: Hakkı Şahin, 1969/Giresun Doğumlu, İlkokul Mezunu, Geleneksel Bıçak Ustası (Görüşme Tarihi: 11.02.2018)

## Notlar

<sup>i</sup> Anadolu sahası geleneksel bıçak üretimini konu edinen çalışma örnekleri için bk. (Kaya ve Mesci, 2002), (Doğanay ve Çavuş, 2013), (Birinci ve Camcı, 2016), (Davulcu, 2016), (Koyuncu Okca, 2016), (Aslan ve diğerleri, 2017)

<sup>ii</sup> Giresun madenlerinin keşfi ve işlenmesiyle ilgili bilgi veren tarih merkezli çalışmalardan bazıları için bk. (Karaman, 2003), (Saylan, 2009), (İltar ve Eren, 2012)

## Ekler



Pancar bıçağı



Giresun saldırması



Ayı bıçağı



Çakı



Avcı bıçağı





Kesim bıçağı



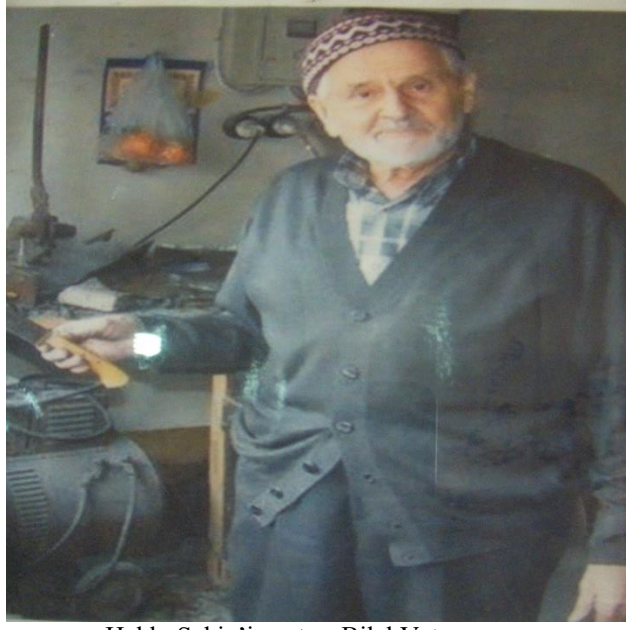
Çubuk (Sepet) bıçağı



Haluk Kemal Yücesan ile birlikte



Hakkı Şahin



Hakkı Şahin'in ustası Bilal Vatanperver

---