

**TRABZON/KÖPRÜBAŞI YÖRESİ KAŞIKÇILIK MESLEK
GELENEĞİNİN ETNOĞRAFİK BELGELENMESİ VE TAHLİLİ*****ETHNOGRAPHIC ANALYSIS AND DOCUMENTATION OF
TRABZON/KOPRUBASI REGION SPOON MAKING CRAFTSMANSHIP
TRADITION******АНАЛИЗ И ДОКУМЕНТИРОВАНИЕ ЭТНОГРАФИЧЕСКИХ ПЕРСПЕКТИВ
ЛОЖКИ КАК ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ТРАДИЦИИ В РЕГИОНЕ
КОПРЮБАШЫ ГОРОДА ТРАБЗОНА***

Doç. Dr. Kemal ÜÇÜNCÜ*

ÖZET

Bu çalışmada, Trabzon ili Köprübaşı ilçesindeki geleneksel ahşap el sanatlarından kaşık yapımı, çeşitleri süreci geleneğin durumu etnoğrafik belgeleme yöntemlerine uygun olarak derlenip dünya ve Türk kültür mirası içerisinde değerlendirilmeye çalışılmıştır.

Anahtar Kelimeler:

Ağaç kaşık, el sanatları, Trabzon ili Köprübaşı ilçesi, gelenek

ABSTRACT

In this study, spoon making, one of traditional wooden crafts in The District of Koprubası Province of Trabzon, its varieties, spoon making process, its current condition were collected in accordance with the methods of ethnographic documenting methods and an effort was made to evaluate it within the Word and Turkish Cultural heritage.

Key Words:

Wooden spoon, woend crafts, province of Trabzon, District of Koprubası, Tradition

РЕЗЮМЕ

В данной статье представлен способ делания ложек в соответствии с методами этнографической документации. Одним из традиционных деревянных ремесел в районе Копрюбашы города Трабзона является тип ложки, процесс, статус ложки в профессиональной традиции, а также сделана попытка оценить с точки зрения ее культурного наследия в мире и Турции.

Ключевые Слова:

Деревянная ложка, ремесла, района Копрюбашы города Трабзона, традиция

* Karadeniz Teknik Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü-
Trabzon / TÜRKİYE

Giriş:***Köprübaşı İlçesi Hakkında Genel Bilgiler***

Köprübaşı, kuzeyinde Sürmene ilçesi, güneyinde Bayburt ili, doğusunda Çaykara, Of ve Dernekpazarı İlçeleri, batısında Sürmene İlçesine bağlı Oylum Beldesi'nin bulunduğu 9 mahalle ve 4 köyden müteşekkil bir ilçedir. 200 metre rakıma sahip olan ilçe, Trabzon ilini Bayburt iline bağlayan en yakın yola sahiptir. İklim özellikleri Doğu Karadeniz Bölgesi karakteristiğine uygundur. Yeni yayladan doğan ve Sürmene'de denize dökülen Mahanoz deresi, ilçenin en önemli deresidir. İlçenin güneyinde 1750-2200 metre yüksekliklerinde yaylalar vardır. Bu yaylaların denize doğru alçalan kesimleri, özellikle vadi yamaçlar ormanlarla kaplıdır. Yaylalar geniş otlaklar, temiz havası ve soğuk suları ile yaz aylarında hayvancılıkla geçinen halkın uğrak yerleridir. Mayıs ayından eylül ayının sonuna kadar bu yaylalar canlılığını korur. Bu yaylaların isimleri şöyledir: [Soğuksu, Ebeler, Küçük Kangal, Harman, Ağaçaş, Yangın, Vizera, Mincena, Sulak, Köşki, Taşlı ve İsmail Ağa].

İlçenin en yüksek yeri 2742 metre yüksekliğiyle aynı zamanda ilçenin simgesi haline gelen Madur Dağı'dır. 1929 yılında 15 köyden oluşan bucak teşkilatına dönüştürülerek bucak olmuştur. Fidanlı, Akpınar ve Gündoğan Mahallelerinin tüzel kişiliklerinin birleştirilmesi ile 1965 yılında Köprübaşı Belediyesi kurulmuştur. 5 Mayıs 1990 tarihinde 3644 sayılı kanunla Sürmene İlçesinden ayrılarak yeni bir ilçe olarak kurulmuş olup; 12 Ağustos 1991 tarihinde ilk Kaymakamı göreve başlamıştır.

Köprübaşı havzası, Karadeniz Havzasının genelinde hakim olan iskan modeline uygun olarak vadinin sağ ve sol yamaçlarındaki eğimli ormanla kaplı arazilerdedir. Tarımsal üretim son derece kısıtlıdır. İlçenin fiziki coğrafyasının ve bitki örtüsünün yaşama ve kültüre sunduğu bir imkan olarak ahşap işlemeciliği ve demir işlemeye dayalı demircilik zanaatı yaygındır.

Ataerkil aile düzeni denilen ve babanın kesin söz sahibi olduğu düzen son yıllara kadar etkinliğini sürdürmüştür. Eğitim ve gurbetçiliğin etkisi giderek bu düzeni bozmuş ve bugün hemen her bireyin söz sahibi olduğu aile şekli ortaya çıkmıştır. Evler genellikle köylerde karışık yapıda olup, kısmen ahşap yapı özelliği taşırlar. Ancak son yıllarda yapılan evler betonarme şeklinde inşa edilmektedir. Halkın okuma - yazma oranı yüksektir.

İlçede en önemli gelir kaynağı tarım ve hayvancılıktır.[kişisel ihtiyaçları karşılayacak düzeyde] Tarım ürünü olarak fındık, çay ve mısır başlıca ürünlerdir. Son yıllarda kivi yetiştiriciliği de yaygın olarak yapılmaya başlanmıştır. Genel olarak büyükbaş ve küçükbaş hayvancılık yaygın olarak yapılmaktadır. Köy ve mahallelerde yaşayan hemen herkesin evinde hayvancılık yapılmaktadır.

İlçenin gelir kaynaklarından birisi de ağaç işleri ve el sanatlarıdır. İlçede beşik yapımı, kaşık yapımı ile uğraşıp geçimini sağlayan pek çok kişi bulunmaktadır. İlçede insanların bir arada çalışıp üretim yapabileceği fabrika vb. üretim tesisi bulunmamaktadır.

Ekilen alanların az olması beraberinde geçimin güçlüklerini getirmektedir. Bu nedenle çoğunlukla İstanbul, İzmit, Samsun , Sakarya ve Zonguldak'a gurbete gidilmektedir¹.

1. Kaşığın Tarihsel Tekamülü

Dünya uygarlık mirası içerisinde kaşığın mutfak ve yemek araç ve gereci olarak ilk olarak nerede ve ne zaman ortaya çıktığı hakkında kesin bir bilgi yoktur. Bazı kaynaklar kaşığın kökenini prehistorik devirlere kadar götürmekte, buna örnek olarak ta İsviçre'nin göller yöresini vermektedir. Bu zamana kadar yapılan araştırma ve kazılarda (Neolitik devir öncesinde) Anadolu prehistoryasında kaşığa rastlanmadığı anlaşılmaktadır. Çeşitli araçların yapımında taş ve kemiği ustalıklarla kullanan insanların, başlangıçta ağacı seçeceği, en son fikir olarak akla gelmektedir (Yılmaz, 2007:16-19;Eren 1984).

İlk kaşık, dala sabitlenmiş deniz kabuğundan oluşan basit bir gereçten ibaretti (Barandır 2002: 85). Zaman ilerledikçe kaşık, pişmiş topraktan yapılmaya başlandı. Daha sonraları ise, işlenmesi topraktan daha güç, fakat çok daha dayanıklı olan geyik ve gergedan boynuzu, yaban domuzu ve mamut dişi ile bazı sert dokulu ağaçlardan yararlanılmıştır (Alkaşı 1996: 81). Ateşin keşfi sofraya kültürünü de geliştirdi. Artık yemekler de el oyması ahşap kaşıklarla karıştırılmaya başlandı. İlk kaşık yuvarlak, ağız kısmından sapa doğru incelen incir formunda idi. Ortaçağa kadar süregelen elle yeme alışkanlığı, 18.yy.da çatal – kaşık - bıçak takımı olarak masadaki yerini almıştır (Barandır 2002: 84-85).

James Mellaart, Hacılar'da rastlanan, kemikten yapılan spatulaların, kaşığın ilk örnekleri olabileceğini ileri sürmektedir. Mellaart, Çatalhöyük'te kemik kaşıklar ve spatulaların kullanıldığını belirtmekte, "... özellikle kadınlar çocuklarıyla gömüldükleri zaman yeşil taştan çapalar, halhal ve bilezikler, kolyeler, kemik spatula ve kaşıklarla donatılırlardı." demektedir. Hacılar'da ilk kaşık örneği pişmiş topraktan yapılmış olup M.Ö. 6. bine tarihlendirilmiştir. 2. bine ait kazı buluntularında ise, bugün kullandığımız kaşık örneklerinden az farklı olan kaşık örneklerine rastlanmıştır (Eren1984).Türkistan kazılarında değişik kaşık buluntularına rastlanmıştır. Uygur tıp kitaplarında "*kaşık*" kelimesi ilaç ölçüğü olarak gösterilmektedir. Kırgız Türkleri, ağaç kaşık yapanlara "*kırmacı*" boyalı, sırlı tahta kaşıklara ise,"*çapma kaşık*" adını vermişlerdir belirttiğine " Anadolu'da ilk Türk kaşık örnekleri Selçuklularla ortaya çıkmaktadır" (Yılmaz, 2007:16-19;Eren 1984).

2. Türkçe Etimolojik Sözlüklerde Kaşık Kelimesi:

Kaşık sözcüğünün kökeni konusunda üç varsayım var. İlkine göre, bu sözcük “tırmalamak, kazımak” anlamına gelen “kaşı-” filinden gelmiştir. G. Doerfer’ göre “kaşık”; “kaş”, “tahta fincan, tabak” kelimesinin daha küçültülmüş formudur. “Kaşık ve kaş” sözcükleri arasındaki ilişkiye dikkat çeken diğer isimler ise V. Radlof ve Yu. Tsenker’dir. Genelleşmiş genetik bağlamdaki bir açıklamaya göre ise kaşık, Moğolca “kalbuga, kalbaga” ve “lojka” sözcükleri arasındaki birliktir. Semantik bir model olarak “kazmaya yarayan şey”= “lojka” diğer dillerde de benzer şekilde oluşturulduğu kanıtlanabilir olmalı. Osm. “kaş”, “ tahta fincan” ifadesi henüz diğer kaynaklarda bulunmamıştır.

İlgi çekici bir şekilde Türkçe “kaşık” kelimesi ve Moğolca “kalbuga” kelimesi “kopitsa” (leyleksiler takımından bir kuş) adlı bir kuşa işaret ediyor; Türkçede, “kaşıkçın”, “kolpitsa”, “kaşıkçı kuşu”, “pembe pelikan” sözcüklerini çağrıştırıyor.

Tunguz Mançu dillerinde (ССТМЯ 1 365, АЭ 83) eylem kökü olan “kalba-” (ya da kalbu-), “yüzeyden çıkarmak” ve “kalbayn” = (geniş ve düz olmak) sözcüklerinin karışımına / birleşimine yer verilir.

“Kaşık” sözcüğü İran, Kafkas, Balkan dilleri ve Rusçaya da geçmiştir (EST, 351).

Radloff Sözlüğündeki izahlar: “кашук: ложка (çev.:kaşık)

ağaç kaşık (kas.): деревянная ложка (çev.:ağaçtan kaşık)

tatar kaşığı:чумичка,уполовник (çev.: kerçe, çok büyük kaşık)

boş kaşık,ağıza yaramaz (krn.): пустая ложка- не годится для рта (çev.: işlevsiz kaşık, ağıza göre değil)

aş kaşığı(Kas.):столовая ложка (çev.: yemek kaşığı)

bal kaşığı (Kas.): чайная ложка (çev.: çay kaşığı, bal kaşığı)

tahta kaşık (Osm.): деревянная ложка (çev.: tahta kaşık)

tatlı kaşığı (Osm.): маленькие ложки для сладостей (çev.: şekerleme için küçük kaşık, tatlı kaşığı)

Çemşir kaşık (Osm.): ложка из бука (çev.: kayın ağacından kaşık)

Bu adam her çorbanın kaşığı: это человек, который всякую тайну выдает (çev.: her türlü sırrı açığa vuran bir adam)

Evinde kaç kaşık taşır var? (Osm.) сколько ложечников в твоём доме? (çev.:Evind ekaç kaşıkçı var?)

Kaşık ile verir can ile gözünü çıkarır: ложкою подаёт, а череном ея выкалывает глаз (çev.:kaşıkla verir, sarıyla gözünü çıkarır)

Kaşık Otu (Osm.): кохлерия (çev.:lahana ailesinden bir bitkü türü -kaşık otu (Radloff 1899, C.II:392-393).

Hasan Eren'e göre: Kaşık' Sulu yiyecekleri ağıza götürmeye yarayan, saplı sofraya aracı' Ağızlarda gaşuk olarak da geçer.

-Tkm kaşık. –TatK kaşık. –Nog Kaşık.-KKlp kaşık.-Kzk kaşık. –Krg kaşık. – Tel, Şor kajık. –Bar kajık. –Tar koşuk. –Yuyg koşuk. –Hak xazıx. Sinor (UAJb 33: 163) Hakaşaxazıx'ı Türkçe kayık'ın yan biçimi olarak vermiştir. Bk. Kayık.

Eski Türkçeden başlayarak kullanılır (kaşuk). Orta Türkçede kaşuk biçimi geçer. Eski Kıpçakda da kaşuk olarak kullanılır. Türkçe kaşı-kökünden geldiği açıktır. Ancak (Clouston'un açıklaması "something Which has been hollowed out by scratching/kazıyarak oluşturulmuş şeyler" ifadesi düşündürücüdür.)

Türk diyalektlerinde kaşı-kökünün yalnız [to scratch=kazımak] anlamına gelmediği anlaşılıyor. Radloff'a göre, Kırgızca'da (yeni terminolojiye göre, Kazakçada) kaşa-/ 'meisseln'[keskileme/oyma =meisseln meisseln] anlamına gelir. Türkçe kaşık biçiminin açıklanmasında bu anlamdan yola çıkılması gerektiği açıktır. Ancak, Kazakça kaşa-kökünün 'oymak' anlamını yeni verilerde doğrulamak gerektiği de göz ardı edilemez. Eski ve yeni diyalektlerde kaşa-yanında *kaşı-biçiminin de geçtiği anlaşılıyor.

Gombocz Türkçe kaşık'ı Moğolca galbağa ' cuiller biçimiyle birleştirmiştir. Ramstedt (KWb 164 a) de bu birleştirmeyi (? İşaretiyle) vermiş, daha sonra (Lautlehre 123) ? işaretini kaldırmıştır, Poppe (Lautlehre 78) de kaşık – galbaga birleştirmesine katılmıştır. Son olarak, Street Türkçe kaşık – Moğolca galbağa birleştirmesini hem anlam, hem de biçim bakımlarından eksiksiz ("perfect") olarak değerlendirmiştir. Ancak bilimsel yayınlarda sık sık verilen bu birleştirme tartışmaya açıktır.

Altayca, Kazakça gibi diyalektlerde kullanılan kalbak "kaşık" biçimi Moğolcadan alınmıştır.

Çağdaş diyalektlerin bir bölümünde büyük kaşık olarak kullanılan kalak biçimi düşündürücüdür. Sor kakal 'eingrosser Löffel=bir çeşit büyük kaşık'.- TatK kalak 'der Umrürlöffel' . –Bkş kalak 'yemek kaşığı'.

Türkçe kaşık komşu dillere de geçmiştir: Blg kaşık; Srpkaşika ,Farsça, Tacikçe gibi dillere de gaşug olarak geçmiştir (Eren,1999:216-217).

Bu filolojik izahlara paralel olarak Türk ve Moğol halklarının etnoarekolojisini baktığımızda Türk boy ve topluluklarının yerleşiklik, medeni seviye bakımından tarihsel olarak daha ileri seviyede olduğu gözlemlenir. Moğolcayla olan bu dilsel etkileşimin çok daha geç bir döneme ait olduğu anlaşılmaktadır.

3. Kaşıkla İlgili Atasözleri ve Deyimler

Kaşıkla ilgili atasözlerinin en eski örneklerine 11. yy'da rastlanmaktadır:

“Kurugkaşuk, ağızka yaraşmaz,

“Kurug söz, kulagkayakışmas!”

“Kuru söz, bakış, ağıza yaraşmaz,

“Kuru söz, kulağa yakışmaz!”

XI. yüzyıl Türkleri tarafından söylenen bu söz, sonraki Türkler tarafından da unutulmamıştır. Radloff, “Türk Halk Edebiyatı Örnekleri” adlı eserinde Kırım Türklerinden derlediği şu atasözünü de vermiştir: “*Boş kaşık, ağıza yaramaz.*” Kırgız Türklerine göre ise kaşık, bir küçüklük ölçüsü idi. Bu sebeple, “*Gökte kaşık kadar (kaşıktay) bile bulut yok.*”, derlerdi (Ögel, 2000:207-231).

Günümüzde yaşayan atasözleri ve deyimlerden bazı örnekler ise şöyledir:

Yemeye giden kaşığını cebinde taşır.

Çanağa ne doğrarsan kaşığında o çıkar.

Ekmekten kaşık olur ama her yoğurdun hakkına değil.

(Elinden gelse - Bıraksalar) Bir kaşık suda boğmak.

Her ağaçtan kaşık olmaz.

Her kaşığın kısmeti bir olmaz.

Herkes kaşık yapar ama sapını ortaya (doğru) getiremez.

Kısmetinde ne varsa kaşığında o çıkar.

Ne doğrarsan aşına, o çıkar kaşığına.

Pilav yiyen kaşığını yanında (belinde) taşır.

Kaşık atmak (çalmak).

Kaşık kadar.

Kaşık sallamak.

Kaşıkla verip kepçeyle geri almak.

Kaşıkla yedirip sapıyla (gözünü) çıkartmak.

Pilavdan dönenin kaşığı kırulsın.

Sütten çıkmış ak kaşık gibi olmak.

Tencere (çömlek) demiş “dibim altın”, kaşık (kepçe) demiş ben neredeyim?” (girdim, çıktım) (Ögel, 2000:207-231)..

4. Türklerde Kaşık Sanatı ve Kaşıkçılık Mesleğinin Tarihsel Arka Planı¹

Çorba başta olmak üzere sulu yiyeceklerin tüketiminde kaşık kullanma zaruri bir ihtiyaçtır. Güney Asya kavimlerinden birçokları, çorbayı kaseden içerler. Çinliler ise, çorba ve pilav için, küçük kepçe kaşıklardan yararlanırlardı. Fakat bunlar için kaşıkla içmek veya yemek tabirini kullanmak, oldukça zordur. Çünkü Çinliler, kaseyi ağızlarına dayayıp, pirinç veya çorbayı kaşıkla ağızlarına iterler. Eski Türklerdeki durumla ilgili az da olsa bilgiler mevcuttur.

“O, balı kaşıkladı” yani, (*Ol balıg kaşıkladı.*) sözü Kaşgarlı Mahmud’un kitabında geçiyordu . Bu örnekten de anlaşılıyor ki, herhalde süzme balı, Türkler bazen kaşık ile de yiyorlardı. Fakat Kaşgarlı Mahmud, çorba için, halk dilinden verdiği bir örnekte “*Ol münüg kamçıladı.*” . diyordu. Kaşgarlı eserin başka bir yerinde kaşıkladı örneğine de yer vermiştir.

Eski Uygur tıp kitaplarında “*Üç kaşukiçzün*” ve “*Az eki kaşukiçsün*” tabirleri kullanılmıştı. Bu tabirlerde hastaya “*üç kaşık içsin*” veya daha “*az iki kaşık içsin*” denilmekteydi. Uygur devrine ışık tutan kalıntılardan anlaşıldığı kadarıyla Uygur Türklerinin bu kaşıkları, umumi Türk halklarının kullandığı kaşıklardan farklı değildi. Bir Uygur reçetesinden alınan yukarıdaki ifadelerin sonunda “*Aşnu üç kaşukiçzün; törtünçkün az eki kaşukiçzün*” (Önce üç kaşık içsin; dördüncü gün de daha az iki kaşık içsin.) denilmektedir (Ögel, 2000:207-231).

4.1. Kaşık Malzemeleri

a. *Ağaç Kaşıklar*:Eski Türk kaynaklarında ağaçtan yapılmış Türk kaşıkları hakkında çok az bilgi vardır. Etnografik amaçlı derlemeler sırasında elde edilen malzemelerden hareketle başlangıçta kaşıkların çoğunun, ağaçtan yapılmış olduklarını söylemek mümkündür. Kırgız Türkleri, ağaçtan kaşık yapan “kaşıkçı”ları, *kırmacı* adı ile adlandırmışlardır . “Boyalı, sırlı kaşıklar”, geniş olarak tahtadan yapılıyorlardı. Kırgız Türkleri, boyalı, sırlı tahta kaşıkları, *sır kaşık* şeklinde adlandırmışlardır

Yaylalarda oturan hayvancılar, her zaman kaşık almak veya yaptırmak için kaşıkçı bulamadıkları için evde yapma tahta kaşıklar kullanmışlardır. Evde yapılmış, biraz kabaca kaşıklar için ise yine Kırgız Türkleri, *çapma kaşık* demişlerdir. Derleme Sözlüğüne göre, Anadolu’da tahta kaşıklara, şu adları veriyorlardı: “*Çömçe, deli-kız, yaba kaşık*”.

Türklerin ortaçağlar boyunca tahta kaşıklar kullandıkları yolundaki veriler ise oldukça fazladır. Örneğin Topkapı Sarayı defterlerinden birinde abanoz kaşıktan söz edilmektedir.

¹ Bu kısım (Ögel 2000 207-231 ‘den özetlenmiştir).

b. *Kemik ve Boynuzdan Yapılan Kaşıklar*: Kemik kaşıklar hakkında yalnızca Kaşgarlı Mahmud'un Divan'ında bilgi vardır. Bu bilgi “*Kaşıklığ müngüz*” yani “*kaşık yapmak için hazırlanan boynuza denir*” şeklindedir. Topkapı Sarayı defterlerinde ise bir yerde “*sığır boynuzu kaşık*” ibaresine yer verilmiştir.

c. *Madenden Yapılan Kaşıklar*: Kaşıkların madenden yapıldığı hakkında, yeterince bilgi bulunmamaktadır. Sadece Kırgız Türklerinin madenden yapılan kaşıklara “*kalay kaşık*” dediklerini bilmekteyiz (Ögel, 2000:207-231)..

4.2. Kaşıkların Adlandırılmaları:

Kaşıklar, tarih boyunca yapıldıkları maddelerin yanı sıra kullanıldıkları yerlere göre de, adlandırılmışlardır.

a. *Ayag (Kadeh) Kaşığı*: Kadeh veya içki içmek için, kullanılan kaplardaki kaşıkların, ne işe yaradığını açık olarak bilinmemektedir. Ancak Kaşgarlı Mahmud, XI. yy.da yaşamış olan Türklerden bir örneğe yer vermiştir: “*İçinde kaşığı bulunan kadeh veya içki kabı*”. Yani, “*Kaşuklug ayag*” Bu kaşığın, kadehteki balı ve sıvı yemeği karıştırmak veya içmek için kullanılıyor olması muhtemeldir.

b. *Bal Kaşığı*: Kaşgarlı Mahmud ünlü eserinde “*Ol, balı kaşıkladı.*” yani (O, balı kaşıkladı.) kaydına yer vermiştir. Bundan anlaşıldığı kadarıyla bal yemek için de, bir kaşık kullanılıyordu. Kırgız Türkleri de bal yemek için kullanılan kaşığa, *bal kaşık*, çay kaşığına ise, *çay kaşık* demişlerdir

c. *Çorba Kaşığı*: Çorba ile diğer sıvık yiyecekler de, eski Türkler tarafından kaşık ile içiliyordu. Daha önce de belirtildiği gibi çorba içmek için kullanılan kaşıklar, Çin kaşıkları gibi, biraz büyükçe olabiliyordu. Bu sebeple, XI. yy. Türkleri, “*Ol, münüg kamuçladı.*” yani, “*O çorbayı kaşıkladı.*” diyorlardı.

d. *Pilav Kaşığı*: eski Türklerin pilavı neyle yediklerini gösteren, çok eski ve açık bir bilgi yoktur. Uygur soylularının Çinliler gibi, “*Çin çubukları*” ile yemiş olmaları muhtemeldir. Zira eski Uygur kalıntılarındaki boyalı duvar resimlerinde, Uygur büyüklerinin kemerlerinde, kılıflarından asılı olarak duran, Çin çubukları dikkati çekmektedir. Bunlar dışındaki kesimlerin Güney Asya kavimleri gibi pilavı, elleri ile yediklerini zannetmiyoruz. Çünkü “*tahtadan kaşık yapma*” geleneğine sahip bir topluluğun elle yemek yemesine gerek yoktur diye düşünüyoruz. Osmanlı çağında ise ayrı olarak bir pilav kaşığından bahsedilir. Aynı kaynaklarda, soğukluk ve kahve kaşıklarından da bahsedilmiştir.

e. *Düz Kaşıklar*: Anadolu da bunlara, kaçal, yalavuç adları ile anılan bu kaşıkların içleri daha düz yapılıdır (Ögel, 2000:207-231)..

4.3. Kaşığın Bölümleri:

Bu konuda takip edilebilen en eski kaynaklar Osmanlı kaynaklarıdır.

a) *Kaşık sapı*

b) *Kaşık ağızlığı*: Ahmed Vefik Paşa ve Redhouse'a göre, kaşığı içinde taşımak için, ayrı olarak yapılmış bir kaba, kaşık ağızlığı deniyordu. Bilhassa, Türk ordusundaki askerler ve yolcular tarafından, bu kaşık kapları çok kullanılmıştır.

c) *Kaşık kepçesi*: Yine aynı araştırmacılara göre kaşığın kepçe, yani yemek yenen geniş bölümüne, kaşık kepçesi denirdi (Ögel, 2000:207-231).

4.4. Kaşık Türünden Diğer Mahsuller:

4.4.1. Kepçe: Eski Türklerin kepçeleri de kaşıkları gibi boy boydur. Kepçe sözü, çok eski Türk kaynaklarında görülmüyordu. Bahaeddin Ögel'e göre bu söz, ilk önce Harezmsahlar kültür çevresinde, kendini göstermiştir. Çingiz Han'dan sonra başlayan büyük Harezm göçleri sebebi ile Anadolu Harezmsahlar kültürünün derin tesir ve baskıları altında kalmıştı. Kepçe sözü, eski Anadolu ile birlikte, Anadolu kültür çevresine yakın olan eski Mısır ve Kıpçak Türk kesimlerinde de görülmüyordu. Türkler *kefçe* sözünü, Orta Asya'da iken komşuları olan Sogd ve Tacik kültürlerinden çok erken çağlarda almışlardı. Bu sözü, zamanla kepçe şeklinde geliştirmişlerdi. Türk kültürünün şehirlileşme bölgesi olan Harezmsahlar kültür çevresinde, *kefçe* ile *kepçe*, sözleri henüz daha yan yana kullanılıyorlardı.

Bazı Türk çorba kaşıklarının Çin'deki çorba kepçecikleri gibi, kaşıktan büyükçe, köşeli kepçecikler olabilecekleri düşünülmektedir. Kaşgarlı Mahmud, daha önce de belirttiğimiz gibi "*O çorbayı kaşıkladı.*" anlamına gelecek şekilde "*Ol münüg kamiçladı.*" Örneğine yer vermişti. Buradaki "*kamiç*" sözünden, aslında "*kepçe*" kastedilmiştir. Ancak bu sözün "*o çorbayı kepçeledi*" şeklinde açıklanması da mümkün görünmemektedir. Çünkü kaynaklarımız, Türklerin "*kamiç*" sözü için, hem kepçe ve hem de kaşık anlayışını veriyorlardı.

Bahaeddin Ögel, kepçe karşılığında kullanılan sözler hakkında bilgi verirken, bunların belirli kepçe çeşitlerini de karşılayabildiklerinden bahsetmiştir. (Bk. S. 213).

a. *Çalkağı*: Pişen bir yemeği çalkalama veya sopa ile karıştırma karşılığı olarak söylenmiştir. Tokat ilinin Reşadiye ilçesi ve çevresinde tava için *çalgavuç*, *çalgavuş* adı da kullanılmaktadır. Eski Anadolu Türk kültür çevresine yakın olan, Eski Mısır Türkleri ile Kıpçak Türk kesimleri de "tava" için, *baylavuç* diyorlardı. Radlof'un bilgilerine göre Altay Türkleri kapkacak veya kazan takımı için, *kazan kamiş*, yani kazan kepçe diyorlardı.

b. *Çömçe*, *Çömçek* ve *Çömüç*: Çömçe sözü yalnız Anadolu'da değil; hemen hemen bütün Türk dünyasında, kepçe karşılığı olarak söylenen, çok yaygın bir sözdür. Çömçe'ye yine ilk olarak Kaşgarlı Mahmud'da rastlanmaktadır.

Bahaeddin Ögel, çömçe sözünün, kök bakımından Türkçe olmasının pek muhtemel olmadığını; Kaşgarlı Mahmud'dan, yani XI.yy.dan çok önceleri, bu sözün Türk kültürüne girdiğini belirtmektedir. Sözün zaman içinde Türkçeleştiğini ve kültüre yerleştiğini de ayrıca belirtmiştir.

Kırgız Türkleri, *batırmak* anlamında, *çömörmek*, *kovayı suya batırmak* anlamında ise “*Suuga çakanı çömördü.*” ifadelerini kullanmışlardır.

Kaşgarlı Mahmud'da yer alan bu kelimenin okunuşu, anlamı ve kökeni hakkında çeşitli araştırmacılarca görüşler ileri sürülmüştür. Brockelmann tarafından *çumça* şeklinde okunan bu söz, Besim Atalay tarafından düzeltilmiş ve çömçe şeklinde yazılmıştır. Brockelmann'ın üzerinde durduğu bir diğer konu da çömçe sözünün, Kaşgarlı Mahmud'daki Arapça karşılığı olmuştur. Brockelmann, bu karşılığı “*kaşık*” şeklinde tercüme etmiştir.

Eski Mısır ve Kıpçak kültür çevresinin önemli kaynaklarından biri olan Abu Hayyan'ın sözlüğüne göre, bu Türk kesimi de kepçeye, çömçe diyorlardı Fakat aynı Türk kesiminin diğer önemli bir kaynağı olan, İbn Mühenna'nın sözlüğünde *çömçe* sözü, *çömüç* ve *çümüç* şekillerinde yazılmıştır. Derleme Sözlüğündeki bilgilere göre Anadolu halk ağızlarında da “*cümca, çömçe, çemçe, çömçe çömçe, çömçü, çöme, çönçeçumça, çümçe*” şekilleri mevcuttur. Kayseri, Çorum, Güneydoğu Anadolu ile Manisa çevrelerinde *çömçe*, ağaç kepçeler için söylenmekte idi. Doğu Anadolu ile Tokatta ise, *çemçe* şekli, daha yaygındır.

“Çömüç” söylenişi, daha çok Kırgız Türklerinde görülmektedir. İbn Mühenna Sözlüğü'ne göre bu söz Kıpçak Türkleri arasında, *çömüç* veya *çümüç(?)* şeklinde görülüyordu. Yine aynı söz Kuman Türklerinde ise, *çömiç* olarak ortaya çıkıyordu. Radlof bu sözü, diğer Türk ağızlarında da, *çumuç* olarak tesbit etmiştir Anadolu'da ise *kepçe, çümüç, çamuç* gibi, deyişler ile görülür. Derleme sözlüğünde bu tanıklar vardır. Yine Anadolu'da “toprak su kabı”na çömlek kelimesinden bozulmuş olması muhtemel olan *çömçü* adı verilirdi. Anadolu'da, ağaçtan oyularak yapılmış, su kapları için söylenen, *çömçek* sözü de vardı (Ögel, 2000:207-231).

4.4.1.1. Kepçe Çeşitleri: Kaşıklarda olduğu gibi kepçeler de, kullanıldıkları yerlere veya malzemelerine göre ayrılır ve bu özelliklerinden ötürü ad alırlardı.

a. Ağaç Kepçeler: Ağaçtan, oyma yolu ile yapılmış çok çeşitli kepçeler vardır. Orta Asya'da Loulan'da farklı türlerde çok sayıda kepçe tespit edilmiştir. Kırgız Türkleri, ağaçtan yapılmış büyük kepçelere, *süzgü* demişlerdir. Anadolu da ise tahta kepçelere geniş olarak, *çömçe, çümçe* adı verilmiştir.

b. Helva Kepçesi: Elbette ki yalnızca helva için kullanılan, ayrı bir kepçe olamaz. Belki de vardı. Yalnız Harezmşahlar Türk kültür çevresinde,

helvanın kepçesi mealinde *helvaning kepçesi*, diye bir bilgi bulunmaktadır Helva geniş olarak tatlı şeyler için söylenmiştir. Bu sebeple tatlı kaşığı veya helva kepçesi, ayrı bir kepçe olabilirdi.

c. *Delikli Kepçeler*: Bunlar, geniş olarak kevgir sınıfı içine giren kepçelerdir.

d. *İlaç Kepçesi / Kaşığı*: Daha önce Uygur Türklerinde ilaç kaşıklarının mevcudiyetinden bahsedilmişti. Kaşık ile kepçe eski Türk kültüründe, her zaman birbirine karıştırılmıştı. Yine Harezmsahlar Türk kültür çevresinde, “*Kepçe birle yer daru.*”, yani “*Kepçe ile ilaç yiyor.*” denilmekteydi.

e. *Kaşık Kepçesi*: Türklerde ister kaşık veya isterse büyük kepçe olsun, bir şey konulacak derince bir kaşık çukuruna geniş olarak kepçe deniyordu. Nitekim Osmanlı kültüründe de kaşığın çukur yerine kaşık kepçesi adı veriliyordu

f. *Kısa Saplı ve Ağzı Dar Kepçeler*: Derleme Sözlüğü’nde sapı kısa ve ağzı dar olan kepçelere karşılık olarak *saplak*, *tilki* ve *toplu* adlarının kullanıldığı görülmektedir

g. *Su Kabağından Yapılmış Kepçeler*: Bu türde kepçeler genellikle Anadolu’da görülmektedir. Bunlara kevgir ile ilgili olarak, *kengir* ve *kevgi* adları da verilmiştir.

Moğollar, kepçe, kevgir ve kaşıkların hepsine birden, *sinaha* demişlerdir. Yine Kaşgarlı Mahmud’a göre, Orta Asya’da Isık-göl kıyılarında oturan Çigil Türkleri, kepçe ve kutuya, *çöngök* adını vermişlerdir. (Ögel, 2000:207-231).

5. Köprübaşı İlçesinde Kaşık Yapımı:

Köprübaşı ilçesinin simgelerinden biri haline gelen tahta kaşık imalatı yörede geçmişten beri sürdürülen bir geleneksel üretim biçimidir. Bu köklü zanaat tarihsel süreç içinde ilçe genelinde oldukça yaygın bir hal almıştır. Öyle ki yöredeki adlandırmasıyla Şark-ı Göneşera adlı bölgede yakın geçmişe kadar bölgede 40 hanenin kaşık imalatı yaptığı tespit edilmiştir. [Hacı Osman Ayar]: Yapılan tespit ve görüşmelerde tarihsel olarak kaşıkçılığın bölgede geçim sağlayacak bir ekonomik girdi sağladığı anlaşılmaktadır. Yaşam ve geçim biçiminin değişmesi, metal fabrikasyon kaşık yapımının gelişmesi, refah seviyesinin artışına paralel olarak kaşık yapımından geçim sağlamak artık mümkün değildir. Ancak ek bir ekonomik gelir olarak cüzi bir katkı sağlayıcı unsurdur. Artık geleneğin son kuşak usta temsilcileri mesleği daha çok bir geleneği ve kültürü yaşatmak adına icra etmektedirler. Kaynak kişi Mustafa Ayar’ın ifadesine göre “meslek usta çırak ilişkisi yoluyla” daha çok aile içindeki usta büyüklerden öğrenilmektedir. Meslek içerisinde meslek

büyüklerine saygı esastır. Ahlak ve dürüstlük aranan faziletlerdir. Bu durum kapitalist üretim ahlakının tanımadığı bir durumdur.

Tahta kaşık imalatında tercih edilen en kaliteli malzeme şimşir ağacıdır. Bölgede kaşık imalatını tamamını karşılayacak kadar şimşir ağacı olmadığından ağaç ihtiyacı öncelikli olarak Rize, Artvin, Giresun ve Ordu gibi yakın illerden temin edilmektedir. Ardından sırasıyla, kumar, gürgen, kızılbaş gelir. Bu ağaçlar bölgede yeterince bulunduğu için şimşir ağacının teminindeki güçlüklerle karşılaşılmamaktadır.

Kaşık yapımının ayrıntılı safhalarıyla şu şekildedir:

1) Kaşık yapılacak ağaç önce ateşin üzerine asılarak kurutulur. Böylece ağaçtan yapılacak malzemenin deforme olması önlenir. Hem de ağaç farklı bir tonda renk alır.

2) Şimşir odunu, keser yardımı ile taslak haline getirilir.

3) İstenirse kartondan şablon hazırlanır.

4) Hazırlanan şablon, taslak üzerine yerleştirilerek çizilir. Taslak için kullanılan malzeme çok kuru olmamalıdır. Aksi takdirde taslak çatlayabilir.

5) Çizim işleminden sonra tezgahdaki yerine yerleştirilen kaşığın ağız kısmını oluşturacak tarafı keserle inceltilir.

6) Sıradaki işlem kaşığın sapının inceltilmesidir.

7) Ağız ve sap tarafı yontulan kaşık suya konularak yumuşatılır. Bu yöntemle devam edilecek olan oyma işlemi daha kolay hale gelebilecektir. Kaşığı ağız kısmının son şekli *iş kazıyan* diye adlandırılan aletle yapılır.

8) Göğüslük adı verilen kısım takılır. Törpü odununa kaşığın ağız kısmı, göğüslüğe sap kısmı getirilir.

9) Törpü işlemi yapılır.

10) *Kazıma bıçağı* adı verilen alet ile kaşığın ağız kısmından sap kısmına doğru yontma işlemine devam edilir; ve sapa son şekli verilir.

11) İşlemi tamamlanan kaşık [boyama ve renk verme işleminden sonra] kurutulduktan sonra zımpara yapılır.

İmal edilen kaşıkların fiziksel boyutları şu şekildedir:

Ağız boyu : 6 cm

Ağız genişliği : 4.5 cm

Boyun boyu : 1.5 cm

Boyun genişliği : 1.2 cm

Sap boyu : 14.8 cm

Toplam boy : 22.3 cm

Yörede bazı ustalar kaşığı boyamak için geleneksel boyama tekniğini kullanırlar. Boyamada yöredeki adlandırmasıyla *cıgar* ağacı kullanılır. Ağacın kabukları soyulduktan sonra kabuklar suda kaynatılır. Çıkan renkli sulu boyanın içine kaşıklar daldırılarak çıkarılır ve kurumaya bırakılır. Böylece kaşıklar renklendirilmiş olur.

Yörede standart tahta kaşık imalatının dışında bir tarafı kaşık diğer tarafı çatal şeklinde yapılan ve hem işlevselliğiyle hem de farklı tasarımıyla dikkat çeken “kırmalı kaşıklar” da imal edilmektedir. Orta kısmında ikiye katlanabilen bu türde kaşıklar, son derece ergonomik ve kullanışlıdır. Yöreye özgü bu kaşık türünü başkaca bir katalog ve koleksiyonda rastlayamadık. Demir kaşığın bulunmadığı dönemlerde düğün, çalışma gibi toplu yemek gerektiren pratiklerde kaşık yıkama ve herkese farklı kaşık verme imkanı kısıtlı olduğundan herkes kendi kaşığını beraberinde getirmekteydi. Bu kaşıklar böylesi bir ihtiyaç dolayısıyla üretilmiştir. Kırmalı kaşık, hem kolay taşınabilir hem de çatal ve kaşık fonksiyonunu aynı anda ifa etmektedir.

6. Sonuç:

Köprübaşı yöresi kaşıkçılık geleneği, tarihsel, bağlamsal, biçim, işlev ve muhteva açısından bütüncül olarak ele alınmaya çalışıldığı bu çalışmada yörede kadim bir geleneğe ve geçmişe sahip olan kaşık yapımı ve satımı mesleğinin tükenmeye yüz tuttuğu gözlemlenmektedir. Ekonomik ve sosyal şartlardaki değişiklik artık bu mesleği ekonomik bir değer üreten içerik ve işlevden uzaklaştırmıştır. Arz talep dengesini oluşturan piyasa şartlarında talebin oluşmadığı bir ekonomik yapıda meslek ekonomik bir işlev üstlenmesi mümkün değildir. Gelenek artık büyük ölçüde kültürel bir işleve sahiptir. Bu açıdan Köprübaşı Kaymakamlığının uygulamalı halkbilim konseptine uyan bir şekilde mesleğin kültürel manada devamını sağlayacak şekilde Halk Eğitim Merkezleri marifetiyle yaptığı/yapacağı icraatlar büyük öneme sahiptir. Kültür turizmi ve halk yaşamı ve etnoğrafya müzeciliği bağlamında bu meslek kısmen de olsa bir ekonomik değere dönüştürülerek kültürel mirasın saklanması katkı sağlayabilir.

EKLER



Ek-1: Kaynak Kişi Mustafa Ayar Tezgahı Başında



Ek-2: Kaşık Taslağı



Ek-3: Keserle Yontma İşlemi Kaşık Tezgahı Başında



Ek-4: Kazıma Bıçağı İle Ağız Kısmının Yaprıtı



Ek-5: İç Kazıyanla Şekillendirme



Ek-6: Kırmalı Kaşık [Dünyada yalnızca Köprübaşında Üretmektedir.]



Ek-7: uhtelif kaşık ve kepçeler



Ek-8: Peynir ve Döner Kepçeleri



Ek-9: Kazıma Bıcağı



Ek-10: Törpü



Ek-11: Yontma ve Oyma İşlemlerinde Kullanılan Bıçakların Bileğilendiği Bileği Taşı



Ek-12: Rende



Ek-13: Eđdi (Ahşap taslağın oyulmasını sağlar.)

NOTLAR

¹ Bu kısım 21.01.2012 tarihinde sahada yapılan derleme notlarından ve Köprübaşı Kaymakamlığı Resmi sayfası [<http://www.koprubasi.gov.tr>]den istifade edilerek hazırlanmıştır.

KAYNAKLAR

Yazılı Kaynaklar:

- ALKAŞI Ayten: (1996). *Kaşıkların Dili. Sanatsal Mozaik*, İstanbul, Eko Basın Yay.
- BARANDIR Seveda: (2002). “Çatal-Bıçak ve Kaşık”, *Art Decor*, İstanbul, Doğan Burada Rizzoli Dergi Yay.
- COŞKUN Fevzi: (1985). “Tavşanlı Süslü ve Boyalı Kaşıkları”, *4.Ulusal El Sanatları Sempozyumu*, 21-24 Kasım. Dokuz Eylül Üniversitesi, İzmir.
- EREN Hasan: (1999). *Türk Dilinin Etimolojik Sözlüğü Sözlüğü*, Ankara, Bizim Büro Yay.
- EREN Naci: (1984). *Kaşık ve Kaşıkçılık*, İstanbul, Arkeoloji ve Sanat Yay.
- Etimolojiçeskiy slovar’ Tyurskih yazıkov. – Rossiyskaya Akademiya Nauk institut yazıkoznaniya..
- GLASSİE Henry: (2002). *Turkish Traditional Art Today*, Ankara, Turkish Historical Society Printing House.
- ÖGEL Bahattin: (2000). *Türk Kültür Tarihine Giriş IV*, Ankara, Kültür Bakanlığı Yay.
- RADLLOFF Wilhelm: (1899) *Opıt Slovarya Tyurkskih Nareç*, C.II Kısım I Petersburg .
- YILMAZ Şermin: (2007). *Anadolu Kaşıkları Üzerine Bir Araştırma*, Ankara, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü .

Sözlü Kaynaklar:

Adı Soyadı : Mustafa Ayar
Doğum Yeri ve Yılı : Köprübaşı 1942
Kaç Yıl Yörede Oturduğu : 72
Mesleği/Geleneği Kimden Öğrendiği: Babasından
Öğrenim Durumu : İlkokul
Mesleği : Kaşıkçı