



TÜRÜK

*Uluslararası Dil, Edebiyat
ve Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*

2018, Yıl:6, Sayı:12

Geliş Tarihi: 16.12.2017

Kabul Tarihi: 21.02.2018

Sayfa:300-314

ISSN: 2147-8872

BURSA BIÇAĞININ TİPOLOJİSİ

Gültekin Erdal*

Özet

Türk kültürü, gerçekten çok zengin ve renklidir. Anadolu'nun hemen her yerinde kayıt altına alınmamış bir gelenek mutlaka vardır. Bursa bıçakları bunlardan sadece biridir. 700 yıllık tarihi olan Bursa bıçakçılığı hakkında ne yazık ki sağlam bir kaynak bulunmamaktadır. Bu durum, akademik anlamda inceleme ve araştırmaları zora sokmaktadır. Osmanlı döneminde Anadolu'da birçok bıçak yapım merkezinin ortaya çıktığı bilinmektedir. Bu merkezlerden bazıları günümüze kadar önemlerini korumuştur. Bursa, en önemli bıçak yapım merkezlerinden biridir. Bu makale ile Bursa bıçakları kayıt altına alınmış ve Bursa bıçaklarının temel özellikleri belirlenerek, tipolojisi çıkartılmaya çalışılmıştır. Bu nedenle Bursa bıçaklarının tipolojisi yapılırken öncelikli olarak sap formları ve malzemeleri dikkate alınmıştır. Sap formları aynı, tekniği farklı olduğu durumlarda alt gruplandırmalara gidilmiştir. Ayrıca Bursa bıçakçılığı geleneğinde kın ve kılıf önemli bir ayrıntıdır. Kılıç, hançer ve av bıçaklarında kın halen özenle yapılırken, mutfak bıçaklarında plastik veya naylon kılıf, ambalaj amaçlı tercih edilmektedir. Bu makalede Bursa bıçaklarının tipolojik çözümlemesinde kın ve kılıflar da dikkate alınmıştır.

Anahtar Kelimeler: Bursa bıçakçılığı, bıçakçılık, kılıf, kın, geleneksel.

TYOLOGY OF BURSA KNIFE

Abstract

Turkish culture is virtually rich and colorful. An unrecorded handcraft always exists in almost every part in Anatolia. Bursa cutlery is just one of them. Unfortunately, we have no reliable source regarding Bursa knives.

• Öğr. Gör., Uludağ Üniversitesi, Teknik Bilimler Meslek Yüksekokulu, Grafik Tasarım Programı, orcid.org/0000-0003-0425-6196, gultekinerdal@uludag.edu.tr

That's why we have obstacles in academic study and research. It is known that there were lots of towns where knives were made in the Ottoman Empire Period. Some of them still exist and Bursa is one of the most important ones. With this article Bursa knives have been recorded and given basic features of them and obtained typology. To that end, firstly, the forms of handles and materials used were analyzed in having the typology. When handle forms were the same but the embroidery technique was different. Classifications were made under subgroups. On the other hand, carrier sheath is another major detail in traditional Bursa knife. Sheaths for spear, dagger and hunting knives are made with great care, whereas, plastic carrier is preferred for kitchen knives for package reason.

Keywords: Cutlery in Bursa, cutlery, cover, hatred, traditional.

GİRİŞ

Gelişen sanayileşme ve otomasyon sistemi, günlük hayatımıza iyice yerleşirken el sanatlarını da yok etmeye başlamıştır. Seri üretim maliyetleri düşürürken, usta-çırak geleneğini de ortadan kaldırmıştır. Önceleri babadan oğula takılan altın bilezik, sonra ustadan çırağa geçer ve nihayetinde değerini kaybeder. Geleneksel el sanatlarının kaybolması, milli kültürün ve etnografik kazanımların kaybolması demektir. Bazı ülkelerde devlet eliyle desteklenen geleneksel el sanatları, ülkemizde kaybolmanın eşliğindedirler.

Millî kültürümüzün belli başlı öğelerinden biri demirciliktir. “Ergenekon destanında demirden dağın eritilmesi, bu dağı eritmek için yetmiş büyük körüğün kurulması, Türkler arasında demircilik sanatının ne derece eski olduğuna işaret eder” (Kaya, 2002: 9). “Göktürk ve Uygurlar döneminde Türk Maden sanatının geliştiğini bıçak ve kılıçların silah ve günlük eşya olarak kullanıldığını görüyoruz. Göktürk dönemi Balballarında beyler, belindeki bıçak ve kılıçları ile tasvir edilmiştir. Burada bıçak ve kılıç kahramanlık ve hakimiyet sembolü olarak görülmektedir. Uygur fresklerinde de bıçak taşıyan figürler görülür. Bıçak, Selçuklu dönemi kaynakları Divan-ı Lügat-it Türk ve Kutadgu Bilig'de “biçek” şeklinde geçmektedir ve bu dönem kültüründe önemli yer tutmaktadır. Anadolu'da Alaeddin Keykubat zamanında (1220-1237) şehirlerin güvenliğini sağlayan Ahilerin bellerinde bıçaklar bulunuyordu” (Karpuz, 2011: <http://surdovbisa.ticiz.com/E.T. 01.12.2014>).

Osmanlı döneminde Anadolu'da birçok bıçak yapım merkezinin ortaya çıktığı bilinmektedir. Bu merkezlerden bazıları günümüze kadar önemlerini korumuştur. “Bursa, Balıkesir, Yatağan, Afyon, Ankara, Kastamonu ve Sürmene bu merkezlerden birkaçıdır” (Karpuz, 2011: <http://surdovbisa.ticiz.com/E.T. 01.12.2014>). Bu merkezlerin çoğunda geleneksel bıçakçılık kaybolmuş, teknolojiye yenik düşmüştür. Bursa ve Sürmene bıçakları,



Resim 1. Van Kalecik bölgesinde bulunan, Urartu Medeniyetine ait bıçak örnekleri. Tek parça demirden yapılmıştır. Sap demiri kısa üçgenimsi yapılıdır. Üzerinde bir adet demir perçin bulunmaktadır.

henüz yaşam savaşını kaybetmemiş, gelenekselliğinin özünü bozmadan teknoloji ile yaşamayı başarabilmiştir.

BURSA'NIN BIÇAK TARİHİ

“Kesici ve delici silah ve alet grubuna giren bıçak, bir sap ve bir namludan oluşmaktadır. Namlu çok değişik formlarda olabilmektedir. En ayırt edici özellik tek ağızlı namlunun kalın sırtlı ve keskin ağızlı olmasıdır” (Biber, 2005:12-13). Bıçak, aynı zamanda bir silah olması nedeniyle önemlidir. Çünkü Osmanlı'nın güçlü bir ordusu vardır ve bu ordunun da sağlam silahlara ihtiyacı olacaktır. Özellikle de 1326 yılında fethedilen Bursa, sadece Osmanlı'nın başkenti değil aynı zamanda demir işlemeciliğinin de başkenti olmuştur. Osmanlı ordusunun büyük bir pazar oluşturması kılıç ve kama gibi silahların yapımını ön plana çıkartmış ya da en azından tarihi belgelerde bu silahlara daha fazla yer verilmiştir. Bu durum “Bursa'nın, Yatağan, İstanbul ve Filibe” (Koca, 2005:187-8) gibi silah üretimi merkezi olmasını sağlamıştır. “Özellikle de 19. yüzyılın sonlarından itibaren ise kılıç yerine el maharetinin veya ustalığın ön plana çıktığı özel bıçak ve el aletleri imalatı daha çok önem kazanmıştır” (Koca, 2005:188). Öyle ki; 1913 yılında yapılan sanayi sayımında, tüm Hüdavendigâr (Bursa) ilinde yüzün üzerinde bıçakçı dükkânı olduğu görülmüştür. Yıllık bıçak üretiminin ise bir milyonu aştığı, devletin resmi rakamlarından anlaşılmaktadır. Ancak 1926 yılındaki kayıtlara göre Bursa'da ancak elli kadar bıçakçı bulunmaktadır (Kent Müzesi, 2014). “Bıçakçılık, Bursa'da yatağan, pala, saldırma, kılıç, kama, hançer, balta gibi iri çeşitlerle başlamış ve uzun müddet bu şekilde devam etmiştir. Yeniçerilikten sonra gitgide boyları kısalan bu çeşit kesici aletler, yerlerini daha küçük kamalara, sivri uçlu bıçaklara, daha sonra da ekmek, sofrta ve meyve bıçaklarına bırakmıştır” (Saraç,2005:949).

Bursa, zaman zaman bıçak ustaları için zorunlu göç merkezi olmuştur. İki önemli olay, birçok bıçakçının kendi şehrinden ve hatta vatanından kopup Bursa'ya yerleşmesine neden olmuştur. Bunlardan ilki ve en önemlisi 93 Harbidir. “Balkanlar'da ve Kafkasya'da sayıları bir milyonu aşkın Osmanlı vatandaşı mülteci konumuna düşmüş, savaş süresince ve savaştan sonra Anadolu'ya dev göç dalgaları yaşanmıştır” (Wikipedia, 2014). Özellikle de bıçak ustaları daha çok Bursa'ya göç etmiş ve yerleşmişlerdir. Kendi kültürleri ile Bursa kültürünü kaynaştırarak Bursa bıçaklarına yenilik ve canlılık getiren bıçak ustaları: bıçak üretiminde Bursa markasının oluşturulmasında önemli katkılar sağlamışlardır. Örneğin Bursa bıçağının ergonomik yapısında yenilikler yaparak, Bursa bıçağını kılıç ile kama arasındaki silah görüntüsünden kurtarmışlardır. Ancak Türk kılıcının tipolojik bazı özellikleri bugün bile Bursa bıçaklarında görülmektedir. “Sögüt dili, yılan dili, bel bıçakları ve kulaklı denilen bıçaklar örnek gösterilebilir” (Kavaklı, 2007:65). Göçmen Arnavut bıçak ustaları, Bursa bıçakçılığını Arnavut çakısı gibi yeni bir katlanır bıçakla tanıştırmıştır. Bıçağa su verme aşamasında, kestane kömürü kuru ile tanışan göçmen ustalar, su verme işleminde önemli geliştirmeler yaparak namlunun keskinliğini arttırmış, bıçak ağızındaki deformasyonları önleyerek körelmeyi büyük oranda engellemişlerdir. Bursa bıçağının keskinliğinin arttırılmasında önemli etkenlerden bir diğeri, yüksek karbonlu çeliğe üçüncü “v” ağız eklenmesidir. Bu zamana kadar kılıç, kama ve hançer geleneğinden gelen bir “v”li veya iki “v”li ağıza, göçmen ustalarca üçüncü bir “v” eklenerek hem bıçağın keskinliği arttırılmış hem

de Bursa bıçağına kimlik kazandırılmıştır.

Bursa ve Bursa bıçakçılığı için ikinci önemli gelişme ise 1953 yılında çıkartılan 6136 sayılı ateşli silahlar kanunudur. Bu kanunla oluklu, yivli bıçak ve benzeri aletlerin yapılması ve satılması yasaklanmıştır. Bu kanundan en çok etkilen Sürmene bıçakçıları olmuştur. Öyle ki, Sürmene’de “1953 öncesinde yaklaşık elli ev tipi atölyede bıçak üretimi yapılırken, yasak nedeniyle bu faaliyetle uğraşan ustaların çoğu İstanbul, Bursa, Kocaeli gibi şehirlere göç etmek zorunda kalmıştır” (Doğanay, 2013:52). 6136 sayılı kanunla ikinci kez göç alan Bursa, çok zor anlar yaşamalarına karşın, kanunun emirleri doğrultusunda üretimlerine devam etmişlerdir. Bu kanunla birlikte:

1. Yivli ve oluklu bıçaklar tutanakla toplanmıştır.
2. Bursa bıçaklarının en belirgin özelliği olan yivli ve oluklu bıçak üretimine son verilmiştir.
3. Yivsiz ve oluksuz üretilmeye başlanan Bursa bıçakları, artık tamamıyla silah görünümünden kurtulmuştur.
4. Silah özelliğinden kaynaklanan sert ve demir yapılı namlu, yerini daha esnek ve keskin bir namluya bırakmıştır. Bu esneklik öyle başarılı olmuştur ki, bıçak ustasını ve Bursa bıçağını tanımlar hale gelmiştir.
5. Silah ve avcılık özelliğinden sıyrılan bıçaklar, eskisi gibi ağır ve hantal değil, hafif ve işlevsel olmaya başlamıştır.
6. Kasap, ekmek, peynir, meyve ve av bıçağı gibi birçok yeni tasarımlar çıkmaya başlamıştır, her bıçakçının kendine has modeli oluşmuştur.
7. Bıçakların namlusuna yiv yerine bıçak ustasının ismi kazılmaya başlanmıştır.
8. Hediyeelik ve hatıra bıçakları üretilmeye başlanmıştır. Bu bıçakların sap ve namlularında altın, gümüş, kıymetli taşlar ve madenler işlenerek bıçakta süsleme geleneği başlamıştır.
9. Her Bursa bıçağı için kın yerine kılıf (ambalaj) yapılmaya başlanmıştır.
10. Bıçaktaki ustalık daha da kusursuzlaşarak; “bıçağın suyu, bıçakçının namusudur” sözü, Bursa bıçakçılarının bir çeşit Hipokrat’ı olmuştur.

Tüm bunlar aynı zamanda Bursa bıçağının özelliklerini de oluşturmaktadır. Bu özelliklere; sırt kısmının en uca kadar hafiften süzme olarak incelenmesi, namlunun son ucunun sapla buluştuğu yerde düzgün durması, namlu ile sapın birleştiği noktada kesim hatası olmaması, sapta yarıklık, çatlak olmaması, keskin olması ve bir kılıfa konulması (Küçükata, 2011: <http://kouha.kocaeli.edu.tr/ET.02.12.2014>) gibi ustalık maharetlerini de eklemek gerekir.

Bıçakçılar için kara yıl olarak tanımlanan 1953 yılı, aslında Bursa bıçakları için yeni bir dönüm noktası olmuş, Bursa bıçaklarının kusursuzlaşmasına ön ayak olacak radikal adımlar atılmıştır. 6136 sayılı kanun, bıçakçıları ekonomik zorluklara düşürmüş olsa bile, Bursa bıçakçılığının kendini yenilemesine vesile olmuştur.

BURSA BIÇAĞININ TİPOLOJİSİ

700 yıllık Bursa bıçağının 150’ye yakın çeşidi bulunmaktadır. Her birinin görev ve boyutları farklı olmasına karşın temelde aynı tipolojiye sahiptirler. Bilinen tüm bıçakların tipolojileri birbirine benzer olmakla birlikte bazı tipolojik unsurların işlenmesi Bursa bıçağına has özellikler taşımaktadır. Bıçağın sap malzemesi ve işlenmesinde, namlu süslemelerinde, hatta Türk kılıcı özellikleri taşıyan bazı bıçak türlerinin tipolojilerinde, Bursa’ya özgü, Bursa

tipi oluşturulmuştur.

Bursa bıçaklarının tipolojisi çıkartılırken öncelikli olarak sap form ve malzemeleri dikkate alınmıştır. Sap formları aynı, işleniş tekniği farklı olduğu durumlarda alt gruplandırmalara gidilmiştir.

Bursa bıçakçılığı geleneğinde kın ve kılıf önemli bir ayrıntıdır. Kılıç, hançer ve av bıçaklarında kın halen özenle yapılırken, mutfak bıçaklarında plastik veya naylon kılıf, ambalaj amaçlı tercih edilmektedir. Bursa bıçaklarının tipolojik çözümlemesinde kın ve kılıflar da dikkate alınmıştır.



Resim 2. Bursa Bıçak ve Kınları (Bursa Kent Müzesi)

A. SAPLAR:

Bursa bıçaklarının saplarında en fazla kullanılan malzemeler; boynuz, kemik, maden, ağaç, plastik ve fiberdir. Saplar, Bursa bıçağının önemli özelliklerindedir. Sapların malzemesi ne olursa olsun teknikte üç farklı sap tipi tespit edilmiştir. Bunlar; yekpare, kapak ve kalıptır.

1. BOYNUZ SAP

Boynuz, bıçak yapan her ustanın kullandığı sağlam bir maddedir. Hemen her türlü hayvanın boynuzlarından sap yapılabilir. Ancak en çok tercih edilenler geyik, manda, koç, teke ve yaban keçisi boynuzlarıdır. Boynuz saplı bıçaklar daha çok av bıçaklarıdır. Dekoratif görüntüsünün yanında, doğal malzemesi ile av konseptine uygun olması, avcılarının ilgisini çekmektedir. Tipoloji oluşturan kısım ise boynuzun kendisi değil, kullanıma şeklidir. Boynuz, av bıçaklarının yanında, mutfak, hediyelik ve hatıra bıçakları ile çakılarda yekpare sap tipi olarak kullanılmaktadır (çizim 1).

2. KEMİK SAP

Sığır, deve gibi iri hayvanların kaval kemiklerinden yapılır. Büyükbaş hayvanların tercih edilmesinin iki önemli nedeni vardır. Birincisi sağlamlığı diğeri ise küçükbaşlara oranla kokmuyor olmasıdır. Kemik saplar, hemen her türlü bıçakta uygulanabilir. Mutfak bıçaklarının tamamı, çakılar, hediyelik ve hatıra bıçakları ve av bıçaklarında rahatlıkla uygulanır. “Kemik sap onix mermeri gibi güzel bir görünüm alır. Beyazlığı ile dikkat çeker”

(Kavaklı, 2007:61). Kemik saplar, boynuz sapları gibi yekpare sap tipi olarak kullanılırken, boynuzla oranla daha kırılımandır (Resim 2; 1, 2, 4, 7, 8 Numaralı Bıçaklar, Çizim 1).

3. MADENİ SAP

Bursa bıçaklarının maden malzemeli saplarında, sadece kalıp tipi uygulanabilmektedir. Ancak kalıp sap tipi, iki farklı teknikte üretilmektedir. Birincisi kalıp sap tipi, diğeri ise kapak sap (iki parça veya yapıştırma) tipidir.

“Bursa bıçaklarında genelde tutya, pirinç, gümüş bazen demir sap kullanılmıştır” (Kavaklı, 2007:61). Çelik ve krom sapların da kullanıldığı görülmektedir. Madeni saplı bıçaklar daha ağır olması ve eli yorması nedeniyle fazla tercih edilmemektedir.

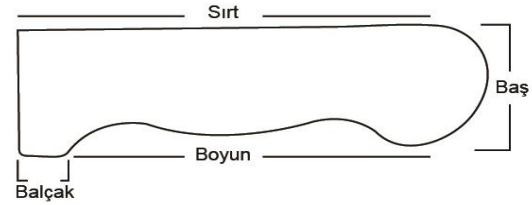
3.1. Kalıp Tip: Bu tip saplar kalıp kullanılarak yapılan madeni saplardır. Bıçak için uygun form ve boyutlarda kalıp yapılarak, sap tarafı kalıba sokulur. Eritilmesi kolay olan madenlerden pirinç, tutya, alüminyum ve kurşun kor halde kalıba boşaltılarak donması beklenir. Döküm sap tipleri, kapak sap tiplerine oranla daha hafif ve sağlamdır.

3.2. Kapak (iki parça veya yapıştırma) Tip: Bu tip saplarda ise önceden hazırlanmış olan iki parçanın bıçağa eklenmesi işlemi yapılmaktadır. Bu işlem için demir, krom ve çelik gibi tabaka metallere kullanılmaktadır. Yapılan işlemler ise: “Bıçağa sap olacak maden kesilir, biçimlendirilir. Namlu yuvası bırakılır. Parça kaynak edilir. Bıçak sapa geçirilir, içerisine macun akıtılır ve dondurulur. İki parça halinde hazırlanan madeni sap, namlu üzerine çivilenir, pulla perçin edilir. Düzeltilip parlatılır” (Kavaklı, 2007:61).

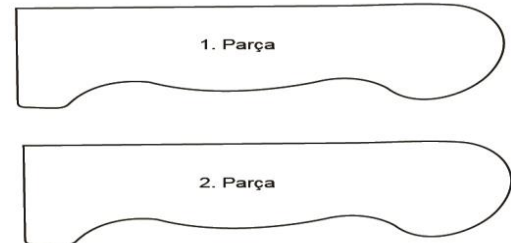
4. AĞAÇ SAP

Ağaç, kolay bulunan ve kolay işlenebilen bir malzeme olması nedeniyle bıçakçıların çok rağbet ettiği malzemeler arasındadır. Ancak bu her ağacın kullanılabilmesi anlamına gelmemektedir. Ağacın kolay işlenmesi kadar sağlam ve dayanıklı olması da önemlidir. Bu nedenle en çok tercih edilen ağaçlar; gürgen, ceviz, gül, şimşir, abanoz, maun, kestane ve dışbudak ağaçlarıdır. Bıçağın daha hafif olması için ise söğüt ve çam ağaçları tercih edilmektedir.

4.1. Yekpare Tip: Bıçak namlusunun form ve büyüklükleri bıçak türlerini etkilediği gibi sap yapım tekniğini de etkileyebilmektedir. Ancak bıçak ustasının zevk ve estetik ölçüleri, ağacın kalitesi ve bıçağın türü, sap tipini belirlemede daha etkin olabilmektedir. 15 ile 35 cm uzunluklarında namluya sahip av bıçaklarının saplarında yekpare sap tipinin sağlam olmayabileceği düşünülse bile, ustanın zevki, her zaman daha belirleyici olmuştur. Bu nedenle



Çizim 1. Yekpare (bütün) sap. Boynuz ve kemik malzemeli saplarda sadece yekpare sap tipi kullanılmaktadır. Kapak ve kalıp sap tipleri bu malzemeler için uygun değildir.



Çizim 2. Kapak (iki parça veya yapıştırma) sap tipi.

yekpare saplar, hem 8 cm'lik meyve bıçağında hem de 35 cm'lik bir av bıçağında görülebilir (Çizim 1).

4.2. Kapak (İki Parça veya yapıştırma) Tip: Genelde daha büyük boyutlardaki bıçaklar ve satırlar için uygulanan bir sap tipidir. Ancak ustanın zevk ve beğenisi, bu sap tipini de her türlü bıçağa uygulayabilmektedir. Kapak, birbirinin aynı olan iki parçanın, bıçağın kabzasına iç içe gelecek şekilde perçinlenmesi tekniğidir. Bıçağın çelik kabzası, iki parça ağaç sapın kenarlarından görülebilmekte, sapın çevresine çekilmiş çelik bir bilezik görüntüsü vermektedir. Bu teknik için yekpare sap yapımında kullanılan tüm ağaçlar kullanılmaktadır. Abanoz ve maun ağaçları, müzik aletlerinden tespihe kadar birçok eşya yapımında kullanıldığından, sağlam ve pahalıdır. Bu nedenle de bıçakçılar bu ağacı daha özel bıçaklarda kullanmayı tercih edebilmektedirler (Çizim 2).

5. PLASTİK SAP

Plastikler, petrol veya petrol türevlerinden elde edilir. Son derece hafif ve kolay şekil verilebilme özelliklerinden ötürü giderek daha yaygın şekilde kullanılmaktadır (Erdal, 2009:144). Plastik, ekonomik olmasına karşın Bursa bıçakçılığında uzun süre fazla tercih edilmemiştir. Ancak belediyelerin sağlık gerekçesiyle, halka açık gıda işletmelerinde ve lokantalarda kesici aletlerde ahşap sapı yasaklamasıyla, plastik sap tipi kullanımında artış görülmüştür.

Plastiklerin kullanımındaki artışla birlikte, renkli plastikler, bıçak saplarında kullanılır olmuştur. Ancak renkler, sadece estetik amaçlı değil, algı yüklenerek de kullanılmaya başlanmıştır. Örneğin tavuk bıçaklarının saplarında sarı veya beyaz, balık bıçaklarının saplarında mavi, et bıçaklarının saplarında ise kırmızı renkli plastikler kullanılmıştır.

Bursa bıçakçıları plastiği iki farklı şekilde kullanmaktadır. Birincisi yekpare tipi, diğeri kalıp tipidir. Her iki teknik de ustanın el işçiliğine dayanmamaktadır. Yekpare sap tipi hazır gelirken, kalıp tipi, dökümcüye gönderilen namlulara uygulanmaktadır.

5.1. Yekpare Tip: Ahşap yekpare sap tipleri fabrikasyon olarak alınırlar. Ancak sırt kısmından, usta tarafından testere ile kanal açılır ve namlu için yer hazırlanır. Usta bu kanal içine bıçağın kabzasını yerleştirerek perçinler. Temizleme ve parlatma işleminden sonra bıçak, kullanıma hazırdır.

5.2. Kalıp Tip: Bu sistem biraz daha otomasyona bağlanmış gibidir. Ustanın mahareti sadece namlunun işlenmesinde görülebilmektedir. Sap takmaya hazır olan namlular, kalıpcıya gönderilir. Bu teknikte:

- Kalıp değişmediği sürece sap tipi modeli değişmez.
- Kalıbın değişmesi maliyeti arttıracığı için aynı kalıpta farklı ustanın namlularını görmek mümkündür. Ancak birçok bıçak ustasının kendine ait ve sadece kendisinin kullanabildiği özel kalıpları da bulunmaktadır.
- Kalıp sap tipinde perçin veya çivi kullanılmaz. Namlu, direk kalıba göre hazırlanılır ve soğutulur. Perçinlerin paslanması veya dip aralarına artıkların birikmesiyle sağlıklı ortam oluşabildiğinden, plastik de olsa kalıp sap tiplerinin sağlıklı olduğu söylenebilir.

d. Plastik kalıp sap tiplerinin görüntüsü ucuz bıçakları hatırlatır. Usta maharetinden ziyade, ticari kaygılar hemen hissedilir. Bursa bıçakçıları için ticari kaygı arka plandadır. Her usta, kullanıcıyı komşusu gibi görür ve komşusuna kötü ürün vermek istemez.

6. FİBER SAP

Fiber, sıkıştırılmış kâğıt demektir. Plastik özellikleri taşır ancak ham maddesi nedeniyle daha sağlıklı ve ahşap görünümlüdürler. Hatta ahşaptan ayırt edebilmek çok zordur. Fiber, Bursa bıçakçıları tarafından tercih edilen malzeme değildir. Birkaç usta dışında fiber kullanan usta yoktur. Fiber saplar da fabrikasyondur. Bıçak ustası sadece montajını yapar ve temizler. Fiber saplar, diğer fabrikasyon saplar gibi iki farklı şekilde montaj yapılır. Yekpare ve kapak tipleri.

6.1. Yekpare Tip: Diğer yekpare saplardan tek farkı, malzemesidir.

6.2. Kapak Tip: Birbirinin aynı iki parçanın, iç içe gelecek şekilde kapatılıp sıkıştırılarak perçinlenmesidir.

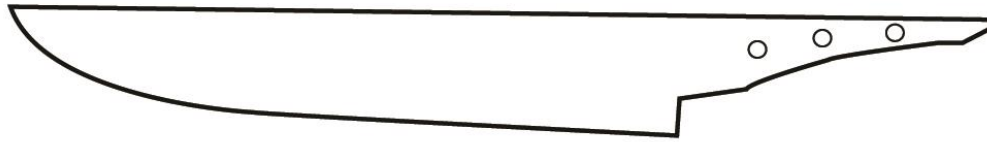
B. NAMLULAR

Bursa bıçaklarında esas olan namludur. Tüm maharet burada saklıdır. Ustalık belgesi buradan alınır. Namlunun suyu, esnekliği, keskinliği ve körleşmemesi, namlu ucu, yanak açılması, taşlama, işlevselliği ve sağlamlığı bu kısımda şekillenir. Bursa bıçağının diğer bıçaklardan ayrıldığı ve markalaştığı kısımdır namlu. Buna rağmen Bursa bıçaklarında namlu, fazla çeşitlenmemiştir. Kabza tiplerine göre iki, namlu tiplerine göre ise dört farklı tip bulunmaktadır. Ancak bu namluların kendi içlerinde sayısız çeşitlendiği ve 150'den fazla alt tipe ayrıldığı bilinmektedir.

1. KABZALARINA GÖRE NAMLULAR

150'den fazla isim ve işlevselliğe sahip Bursa bıçaklarının temelde iki farklı kabzaya sahip namlusu vardır. Yekpare kabzalı namlu ve kapak kabzalı namlu.

1.1. Yekpare Kabzalı Namlu: Kabza, adını aldığı yekpare sap tipi ile uyumlu olabilmek için giderek incelen bir yapıya sahiptir. Kabzanın incilmesi, sapın daha sağlam olabilmesi için gereklidir. Bıçak, kesme eylemi sırasında tüm kuvveti sapın baş kısmında topladığı için bu kısım daha sağlam olmalıdır. Bu nedenle bıçak kabzası da daha incedir (Çizim 3).



Çizim 3. Yekpare Kabzalı Namlu

1.2. Kapak Kabzalı Namlu: Kapak kabzalı namlu, sap tipine göre şekillenen namludur. Kabza, kapak adı verilen iki parçadan oluşan sapın arasında sıkıştırılmaktadır. Dolayısıyla kabzanın, sap eninde olması zorunlu hale gelmiştir. Kabzanın boyu, sapın baş kısmına kadar devam eder ve sapla aynı noktada biter. Kabzanın bitim yeri, bazen dairesel

bazen de düzdür (Çizim 4).

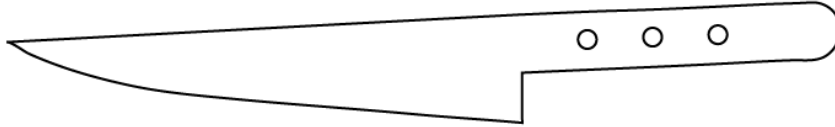


Çizim 4. Kapak Kabzalı Namlu

2. TIPLERİNE GÖRE NAMLULAR:

Bursa bıçaklarının namluları, tiplerine göre dörde ayrılır. Bunlar; sivri burunlu namlu, kılıç namlu, çeneli namlu ve testereli namlulardır. Diğer tüm çeşitler, bu tiplerin ayrıntılanmasıyla oluşturulmuştur.

2.1. Sivri Burunlu Namlu: Namlu ucu sivridir. Bursa bıçaklarının en işlevsel olanıdır ve belki de bu yüzden en fazla tercih edilen namludur. Kolay kırılmayan ve deforme olmayan sivri namlu, hemen her tür ve boyutlardaki bıçaklarda kullanılabilir. Sebze, meyve, peynir, sıyırma, et, av bıçakları ve çakılarda bol bol kullanılmıştır. Hediye ve hatıra bıçaklarında bile sık kullanılan bir namlu çeşididir. İşlevsel oluşu, sağlam ve şık duruşu, Bursa bıçakçılarının tercih sebebidir. Sivri namlular, namlu formuna göre değişiklik gösterebilirler. Düz ve sade form, en çok kullanılanıdır. (Çizim 5, Resim 2; 2 ve 6 numara).



Çizim 5. Sivri Burunlu Namlu

2.2. Kılıç Namlu: Türk kılıcının geleneksel formu, bu namluda korunmaktadır. Gelenek ve göreneklerine bağlı olan Bursa bıçakçıları, kılıç formunu daha çok av bıçakları, hediye, hatıra ve çakı bıçaklarında kullanmaktadırlar. Nadiren de olsa meyve setlerinde görülebilen kılıç formunun, sırt burnu yarım yay şeklindedir ve ağız açılmayarak, süs amaçlı kullanılır. Ancak bazı büyük kılıç namlulu av bıçaklarının sırt ağızlarının da açıldığı görülmektedir (Çizim 6, Resim 2; 3, 4, 8 numara).



Çizim 6. Kılıç Namlu

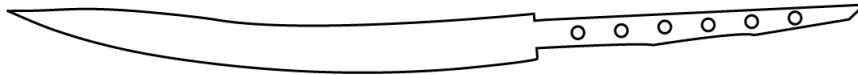
2.2.1. Tek Taraflı Klasik Av Namlu: Form olarak kılıç namlunun benzeridir. Boyut ve yanak kalınlıklarında farklılıklar olabilir. En belirgin özelliği, bıçak ağzının sadece bir tarafının açılmış olmasıdır. Diğer tarafı düzdür ve ince taşlaması bulunur. Bu özellik yine Türk kılıç özelliğinden gelmektedir. Yatağan bel bıçaklarının da tek taraflı açık ağzı bulunur.

2.2.2. Dalgalı Namlu: Sırt kısmı Türk kılıcına benzeyen dalgalı sivri tip, hediyelik ve hatıra bıçağı olarak yapılır ve satılır. Oldukça narin, ince ve şık bir yapısı olan bıçağın ağzı deniz dalgasını andırır. Yumuşak ve tatlı bir dalgalanma gösteren bıçak ağzı, ince bir taşlama ile açılmıştır. Bıçağın uç kısmı oldukça sivri ve işlevseldir. Bıçağın kabza uzunluğu neredeyse namlu uzunluğuna eşittir. Kabzada 5 ile 6 perçin deliği bulunur. Ancak bu delikler işlevsellikten daha ziyade süsleme amaçlıdır (Çizim 7, Resim 2; 3, 4, 8 numara). Namluya dalga vurmak ile dalgalı namlu bıçağı karıştırmamak gerekir.



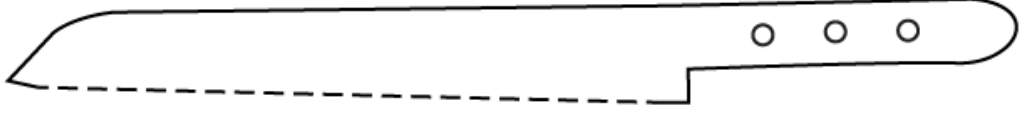
Çizim 7. Dalgalı Namlu

2.2.3. Yay Namlu: Sırt kısmı iç bükey, ucuna doğru kamburlaşan uzun ince bir namludur. Namlunun adını aldığı ağız kısmı ise dış bükey olup düzgün bir yay oluşturur. Daha çok hediyelik ve hatıra bıçaklarında görülen yay namlu, meyve bıçakları ve av bıçaklarında da görülebilmektedir. Uzun ve narin yapısı, kabza kısmındaki 5-6 perçin deliği ile tamamlanmıştır. Perçinler işlevsel olduğu kadar süsleme amaçlıdır. Namlu gerek formu gerekse işlevselliği açısından Bursa demircilik geleneğini hatırlatır (Çizim 8).



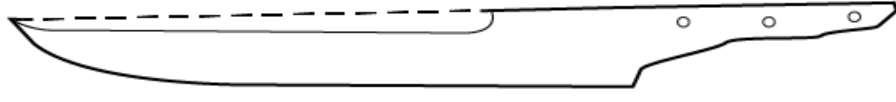
Çizim 8. Yay Namlu

2.3. Çeneli Namlu: Daha çok kasap, et, balık ve satır bıçaklarında kullanılan çeneli namlu, namlunun sapla birleştiği sağ alt kısmın, saptan daha yüksekte olması durumudur. Bu yükseklik bazen sola doğru açılı, bazen ise diktir. Namlu çenesinin açık olması, ağız kısmının tam anlamıyla kesme eyleminde olmasını sağlar. Kesme eyleminin, daha çok bıçağın sapa yakın noktasında uygulandığı gözlemlenerek, bu kısmın saptan kurtarılmasıyla işlevsellik artırılmıştır. Bursa bıçaklarına özgü olan bu namlu tipi, her türlü bıçakta görülebildiği gibi av bıçakları, meyve setleri, çakılar ve satırlarda da görülebilir. Bursa bıçaklarında bilinen iki tip çene vardır. 90 derecelik dik çene ve sola yatık açılı çene (Çizim 9, Resim 2; 1,2,3,4,6,8 numara).



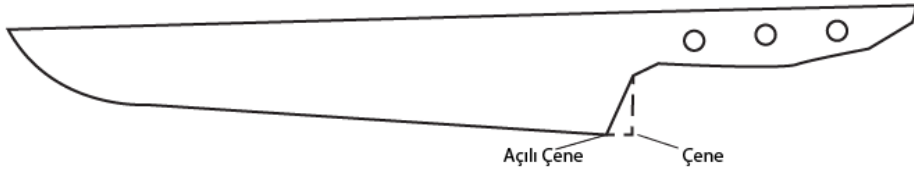
Çizim 9. Çeneli Namlu. Sola yatık açılı çene çizgisel gösterilmişken, noktalı kısımlar ise dik çeneli namluyu göstermektedir.

2.4. Testereli Namlu: Daha çok ekmek bıçakları için tasarlanan testereli namlu, meyve, soğan ve av bıçaklarında da görülmektedir. Ancak bıçağın türü ve işlevselliği göz önüne alındığında testere, namlunun sırt, sırt burun ve hem sırt hem ağız kısmının bir bölümünde görülebilir. Genellikle sırt kısmı testereli bıçaklarda, testere ağzı büyük dişli yapılarak, bayat ekmek kesiminde kullanılır. Çok işlevselliğe sahip olması namlunun farklı tarzlarda farklı bıçak türlerine uygulanmasına vesile olmuştur. Testereli namlunun testere ağzı, her ustanın teknik ve tarzına göre farklılıklar gösterebilir (Çizim 10).



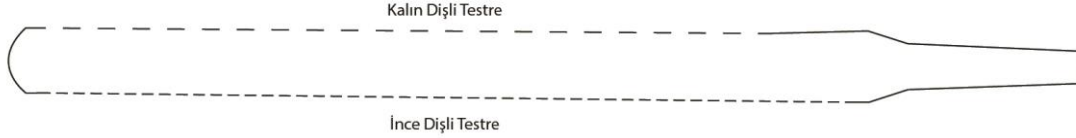
Çizim 10. Testereli Namlu

2.4.1. Sırtı Testereli Namlu: Genellikle ekmek ve av bıçaklarında kullanılan bu tip namluda sırtın bir bölümü testereli, ağız ise normaldir. Namlunun sırt testeresi genelde kalın dişli yapılarak soğuk veya bayat ekmeklerin kesiminde kullanılır. Normal ağız ise, her türlü mutfak işlerinde kullanılmaktadır. Sırtı testereli namlular, av bıçaklarına silah görünümü verebilir. Sırt testere, bazen ağzı açılmayarak estetik görüntü oluşturulmuşken, çoğunda ağzı açılarak işlevsellik kazandırılmıştır. (Çizim 11).



Çizim 11. Sırtı Testereli Namlu

2.4.2. Sırtı ve Ağız Testereli Namlu: Pasta bıçağı olarak bilinen namlunun hem sırtı hem de ağız kısmı testerelidir. Sırt testeresinin dişleri büyük, ağız testeresinin dişleri ise daha küçüktür. Bu da her iki ağzın farklı amaçlarda kullanıldığını göstermektedir. Her ne kadar pasta bıçağı olarak bilirse de bu namlunun sırt testeresi ekmek, kek, kalın pastalar gibi hamuru yoğun yiyeceklerin kesiminde kullanılırken, ince testereli ağız kısmı sadece yaş pasta için tasarlanmıştır. Namlunun çok amaçlı olması, boyutlarını da büyütüştür. Namlu uzunluğu 35 cm, eni 3 cm olan pasta namlusunun kabzası ise 5 cm'dir (çizim 12).



Çizim 12. Sırtı ve Ağzı Testereli Namlu

C. KINLAR

Kın, bıçağın şanıdır. Kını olmayan bıçak her zaman çıplak olarak görülmüştür. Bursa'nın demirci ustaları, yaptıkları her kılıç, kama ve hançer için kın dikmeyi maharet saymış ve deriyi de demiri işler gibi işlemiştir. Kın, genellikle deriden yapılır. Ancak demir, çelik, alüminyum, bakır gibi sert ve yumuşak madenlerden yapılabildiği gibi ağaçtan da yapılabilmektedir. “Kınlar, tipolojik yönden bazı farklılıklar göstermesine karşılık, işlevsel olarak birbirini tekrar etmektedir. Kınlar gövde ve kın pabucu olmak üzere iki ana bölümden oluşmaktadır” (Biber, 2005:161).

Kın geleneği günümüzde kılıçlar için hala devam ederken, bıçaklarda pek kullanılmamaktadır. Özellikle de 1953 yasanın silah görünümünden çıkartılması, bıçakları bir süre çıplak bırakmıştır. Ancak gelenek yok olmamış, sadece malzeme değiştirilerek, plastik veya naylon kullanılmaya başlanmıştır. Malzemenin değişmesiyle birlikte isim de değişerek ambalaj adını almıştır. Bıçak için yapılan bu yeni örtü, plastik ve naylon kullanılarak yapılmaktadır. Ambalaj, bıçağın ayıbını bir nebze kapatmış, ancak kullanıcı için sağlık sorunları yaratmaya başlamıştır. Özellikle de yurt dışına yapılan bıçakların naylon ambalajları, kanserojen gerekçesi ile dönmektedir. Bu ya ambalajların tamamen iptal edilmesini ya da malzemenin değiştirilmesini zorunlu kılmaktadır.

Kınlar, bıçaklar için özel yapılıdır. Daha çok hatıra ve hediyelik bıçaklar için gerçek anlamda kın yapılıdır. Malzeme deridir ve bıçağa göre dikilir. Ancak kınları artık bıçak ustası değil, üçüncü kişiler yapmaktadır (Resim 2, 3).



Resim 3. Boynuz Saplı Av Bıçağı ve Deri Kını.

SONUÇ

Türk kültürü, gerçekten çok zengin ve renklidir. Anadolu'nun hemen yer yerinde kayıt altına alınmamış gelenek mutlaka vardır. Bursa bıçakları bunlardan sadece biridir. 700 yıllık tarihi olan Bursa bıçakçılığı hakkında sağlam bir kaynak bulunmamaktadır. Bu durum, akademik anlamda inceleme ve araştırmaları zora sokmaktadır. Yalnızca Bursa bıçakçılığı hakkında bilinen iki önemli dönüm noktası vardır. Her ikisi de sorun gibi görünse de aslında Bursa bıçakçılığının yenilenmesini sağlamıştır.

Birincisi, 93 Harbi'dir. Bu savaş, Bursa'ya büyük bir göçe neden olmuştur. Yeni Bursalı bıçakçıların Bursa bıçaklarına katkıları yadsınamaz. Ancak bazı bıçakçıların, Bursa bıçaklarını göçmenlere bağlamış olmaları kabul edilemez.

1953 yasası Bursa bıçakçılığı için ikinci dönüm noktası olmuştur. Yasanın yiv ve olukları yasaklaması, Türkiye'deki tüm bıçakçıları zora sokmuş hatta bazı bıçakçıları göçe zorlamıştır. Sürmene bıçakçılığı büyük yara alan önemli merkezlerdendir. Bursa bıçakçıları da "kara yıl" olarak tanımladıkları bu yılda çok zorlandıklarını, üretim ve satış yapamadıklarını hatta devlet topladığı bıçaklara ödemeyi geç yaptığı için iflas noktasına geldiklerini anlatmaktadırlar. Ancak bu durumda dahi Bursa bıçakçılığı kendini yenilemeyi başarmış ve markasını koruyabilmiştir. Öyle ki Bursa bıçaklarının tipolojisi yeniden düzenlenmiş, daha işlevsel ve estetik bıçak üretimleri yapılmıştır. 1990'lara kadar devam eden bu diriliş, fabrikasyon ve otomasyon sistemlerinin yaygınlaşması ile yeniden durağanlaşmaya başlamıştır. Daha acı olanı ise, namlu yapımında kullanılan çeliklerde Fransa, İsviçre ve Almanya gibi ülkelere bağımlı olunmasıdır. Çünkü:

1. Bıçak ustaları, yurt dışından da olsa, çelikleri doğrudan alamamaktadırlar.
2. Aracılar, her zaman kaliteli çelik satmamakta, bıçak ustasını çoğu zaman atık çelikleri almaya zorlamaktadır.
3. Fiyat olarak daha ucuza satılan karbon miktarı düşük atık çelikler, bazı ustalarca sürekli kullanılmaya başlanmıştır. Dolayısıyla önce Bursa bıçağı kalitesi, sonra imajı zedelenmektedir.
4. Diğer taraftan ithalatçıların karbon miktarı düşük olan tabaka çeliklere yönelmesi, Bursa bıçakçıları için önemli bir sorundur.

Yerel yönetimler neler yapabilir?

1. Bursa Bıçakçı atölyelerinin birbirinden uzak, deyim yerindeyse dağınık olması, aynı kaliteyi yakalamaya engel bir durum teşkil edebilir. Mümkün olduğunca bıçak atölyelerini aynı çatı altında veya aynı bölgede istihdam etmek yararlı olacaktır.
2. Bursa Bıçakları, üretim aşamasında denetim altına alınmalıdır. Kalitede standartlaşmak, markalaşma yolunda önemli olabilir.
3. Denetim yetkisi bir kuruma veya derneğe verilmektense, Bursa Ticaret ve Sanayi Odası altında oluşturulacak bir değerlendirme komitesine verilebilir. Bu komite içinde; valilikten, büyükşehir belediyesinden, üniversiteden, emniyet müdürlüğünden, bıçak

ustalarından, bıçakçı derneğinden, kültür müdürlüğünden ve sağlık müdürlüğünden temsilciler olabilir.

4. Bursa bıçakları için pazar bulunmalı veya oluşturulmalıdır. Böylece üretme sorunu yaşamayan bıçakçıların, satış korkusu azaltılabilir. Hatta haksız rekabetin önü kapatılmış olabilir.

5. Pazar için en iyi başlangıç uluslararası bir fuar olabilir. Uluslararası Bursa Bıçakları ve Kesici Aletler Fuarı, Osmanlı İmparatorluğu döneminde olduğu gibi Bursa'yı, yine merkez yapabilir. Dünyadaki bıçak markaları arasında yerini alabilir.

6. Elle üretilen her bir bıçağa, denetçi kurum tarafından bir sertifika verilebilir. Hem tüketici hem de üretici kendini güvende hissedebilir. Buda ancak Bursa bıçaklarının coğrafi patentinin alınmasıyla mümkün olabilir.

Hükümet yetkilileri neler yapabilir?

1. Çelik üretimine önem verebilir. Paslanmaz ve karbonu yüksek çelik üretimi yapılabilir.
2. Geleneksel bıçak üreticilerine vergi kolaylığı sağlanabilir. Katma değer olarak, bir geleneğin yaşatılması kabul görebilir.
3. Çıraklık geleneğini yeniden canlandırmak için önlemler alınabilir. Çıraklık merkezlerinde bu yönde dersler konulabilir.
4. Teknik üniversitelerin ilgili bölümleri altında veya Meslek Yüksekokullarında, üniversitenin bulunduğu bölgenin geleneksel el sanatlarını yaşatacak programlar açılabilir. Üniversite ile geleneksel üretim yapanların iç içe olmaları sağlanabilir.
5. Geleneksel yivli ve oluklu Bursa bıçakları için özel izinler çıkartılabilir. Kullanım amaçları daraltılarak, hediyelik ve hatıra eşyaları kapsamında üretime izin verilebilir. En azından Japonya'nın geleneksel samuray kılıçları ile aynı ölçüde değerlendirilebilir.
6. Geleneksel üretim yapan tüm ustalara, özel tanıtıcı belge verilebilir. Bu belge ile usta, devletimizin güvencesi altına alınabilir. Belge sahiplerinin sadece geleneksel üretim yapması yeterli görülebilir. Geçimini sağlayacak maaş verilebilir. Ürettiği bıçaklardan elde ettiği gelir ise ustanın birikim yapmasını sağlayabilir. Dolayısı ile bıçakçılık, cazip meslekler arasında yer alabilir.

Kaynakça

- Biber, H. (2005). Urartu Silahları: Kılıç, Hançer ve Bıçaklar. Van, Türkiye: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Arkeoloji ABD Yayınlanmamış Doktora Tezi.
- Erdal, G. (2009). Etkili Ambalaj Tasarımı. Bursa, Türkiye: Dora Yayıncılık.
- Küçükata, M. (2011, 05 28). Vildan Beştan, İsmi Dünyaya Duyuran Bursa Bıçakları Ve Bıçakçıları, Bıçak Ustası Mülazım Gülşen ve Mesut Küçükata ile röportaj. 12 02, 2014 tarihinde Koceli Üniversitesi İletişim Fakültesi Haber Ajansı: <http://kouha.kocaeli.edu.tr> adresinden alındı
- Karpuz, H. (2011, 12 23). Surdovbisa. 12 01, 2014 tarihinde Ticiz.com: <http://surdovbisa.ticiz.com/n3162-surmene-bicakciligi-bugunu.html> adresinden alındı

- Kavaklı, M. (2007). Bursa Bıçakçılığı Tarihi, Bıçağın ABC 'si ve Şeref Levhaları. Bursa, Türkiye: Osmangazi Belediyesi Kültür Yayınları.
- Kaya, D. U. (2002). Sivas'ta Bıçakçılık (Cilt 6). Türkiye: Sivas İli Yayın Kültür ve Sanat Araştırma Vakfı Yayınları.
- Kent Müzesi, B. (2014). Bıçakçı. Bursa: Bursa Kent Müzesi Bıçak Salonu.
- Koca, H. B. (2005). Yatağan Kasabasında (Denizli - Serinhisar) Ev Tipi İmalat Sanayinin Coğrafi Özellikleri. Erzurum, Türkiye: Erzurum Atatürk Üniversitesi Doğu Coğrafya Dergisi.
- Saraç, H. G. (2005). Bursa Bıçakçılığının Bugünkü Durumu. Bursa Halk Kültürü, II. Bursa Halk Kültürü Sempozyumu Bildiri Kitapçığı. 3, s. 949. Bursa: Uludağ üniversitesi Kültür Sanat Kurulu Yayınları.
- Tanilli, S. (1994). Yüzyılların Gerçeği ve Mirası, İnsanlık Tarihine Giriş. İstanbul, Beyoğlu, Türkiye: Cem Yayınevi.
- TDK. (1998). Türkçe Sözlük. Ankara, Türkiye: Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Wikipedia. (2014, 12 02). 93 Harbi. wikipedia.org:
http://tr.wikipedia.org/wiki/93_Harbi adresinden alınmıştır.