

BIÇAK VE BIÇAKTA BURSA MARKASI

Knife And Bursa's Knife Brand

Gültekin ERDAL

Özet

Seri ve fabrikasyon ürünlerinin hızla çoğaldığı günümüzde, el sanatlarının yaşaması mucize gibidir. Teknolojiyle birlikte yeni ürünler, hayatımızdaki birçok kavramı silip yok etmiştir. Kalaycılık, bakırcılık, keçecilik, hasırcılık, nalbantlık, esansçılık, semercilik, kaşıkcılık, urgancılık, taş işçiliği ve çömlekçilik gibi onlarca meslek teknolojiye yenik düşmüşlerdir. Tüm bu mesleklerin aynı zamanda ulusumuzun kültür değerlerini barındırdığı bilindiği halde, kaybolmalarının önüne geçilememiştir. Belki de bunda en büyük etken, halkın bu ürünlere artık ihtiyaç duymamasıdır. Ancak halkın ihtiyaç duyduğu ve hatta giderek tüketimini arttırdığı geleneksel mesleklerde de durum farklı değildir.

Türk kültürü, gerçekten çok zengin ve renklidir. Anadolu'nun hemen yer 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.

Geleneksel el üretimlerinin karşılaştığı en büyük sorunlardan biri zahmetsiz ve seri üretimdir. Bilindiği gibi seri üretim maliyetleri düşürürken, usta-çırak geleneğini de ortadan kaldırmaktadır. Önceleri babadan oğula takılan altın bilezik, sonra ustadan çırağa geçer ve nihayetinde değerini kaybeder konuma gelmiştir. Geleneksel el sanatlarının kaybolması, milli kültürün ve etnografik kazanımların kaybolması demektir. Bazı ülkelerde devlet eliyle desteklenen geleneksel el sanatları, ülkemizde kaybolmanın eşliğindedir.

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, işleniş tekniği farklı olduğu durumlarda alt gruplandırılmaya gidilmiştir. Ayrıca Bursa bıçakçılığı geleneğinde kın ve kılıf önemli bir ayrıntıdır. Kılıç, hançer ve av bıçaklarında kın halen özenle yapılırken, mutfak bıçaklarında plastik kılıf, ambalaj amaçlı tercih edilmektedir. Bu makalede Bursa bıçaklarının tipolojik çözümlemesinde kın ve kılıflar da dikkate alınmıştır.

Bursa bıçakçılığı, 700 yıllık serüvenini sürdürebilen geleneksel mesleklerden biridir. Bu çalışmada, Bursa bıçakçılığı

ve Bursa bıçakları araştırılmış, Bursa bıçaklarının tipolojisi çıkartılmaya çalışılmıştır. Böylelikle, 700 yıllık okulun ve dolayısıyla kaybolmaması gereken bir hazinenin hafızalardan silinmesinin önüne geçmek hedeflenmiştir.

Bu makalede geleneksel Bursa bıçaklarının özellikleri ortaya konmuştur. Bıçağı Bursalı yapan kriterler belirlenirken, günümüz sorunları da göz ardı edilmemiştir. Geleneksel yöntemlerle yapılan el işi bıçakların, gelecek kuşaklara aktarılabilmesi için hem yerel, hem de ulusal yönetimlere düşen görevler maddeler halinde çıkartılmıştır. Fabrikasyon ürünler karşısında sadece üç bıçak ustası ile yaşamaya çalışan geleneksel Bursa bıçaklarının, dünya markası olabilmesi bu makalenin diğer bir hedefidir. Araştırmada, Bursa'nın demircilik geleneğiyle yapılan bıçaklar ile 93 Harbi sonrasında Bursa bıçaklarının bağlantısı da kurulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Bursa, Bursa bıçakçılığı, bıçakçılık, geleneksel, tipoloji.

Abstract

Today, tolivecrafts is like a miraclewhenthe serialandfabricatedproducts increase rapidly. New productsthatcomewithimprovingtechnology, has wipedoutmanyconcepts in ourlives. Dozens of professionssuch as tinsmith, copper, feltmaking, wicker, blacksmithing, fragrance-making, spoon-making, ropery, stoneworkandpotteryhavebeensuccumbedtotechnology. At the same time, although it is knowntocontainculturalvalues of ournation, all of theseprofessionshave not beenpreventedtolose. Perhaps thebiggestfactor is thatpeoplenolongerneedtothisproduct. However, it is not different in the traditionaloccupations which they are neededbythepeopleeventhoughtheirconsumptionsareincreased.

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. That's why we have obstacles in academic study and research.

One of the biggest problems in producing handmade knives is mass production. As known, mass production means less cost and it eliminates the master-apprentice tradition. This handcraft passed along from father to son to be a priceless legacy then from master to apprentice in earlier times is now about to disappear, which means loss of cultural and ethnographic values. Traditional handcrafts which are

subsidized in some countries are on the verge of disappearing in our country.

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.

The cutler profession in Bursa is one of the traditional profession can maintain its 700-year adventure. In this study, cutler profession in Bursa and Bursa's knives has been researched and typology of Bursa's knives was tried to generate. Thus, the 700-year school and therefore a treasure which should not be lost, aimed to prevent deletion from memories.

And in this article, carrier and sheaths are carefully considered in the analysis of the typology. The characteristics of traditional Bursa knives were cited in this article. In doing so, recent problems concerning Bursa knives were questioned. Responsibilities of national and local administrations were stated one by one in order to pass along traditionally made Bursa knives to future generation. Another objective of this article is to introduce Bursa knives to World markets. Unlucky, this handicraft lives on thanks to just three knife masters at present. In this study, a link was constructed between knives traditionally made the knives made in recent years.

Keywords: Bursa, cutlery in Bursa, cutlery, traditional, typology.

GİRİŞ

Bıçak; bir sap ve çelik bölümden oluşan kesici araç (TDK, 1998:284) olarak tanımlanır. Bu tanımdan hareketle bıçağın, insanlığın varoluşundan çok sonra ortaya çıktığı söylenebilir. Her ne kadar kesmek ve delmek için eski taş çağında aletler kullanılmışsa da, bir sapı olmadığı için bıçak olarak değerlendirilemeyebilir. "İ.Ö. 4 binli yıllarda yeni aletler bulunmuştur: Balta, keser, daha sonra da taştan orak ve çapa" (Tanilli, 1994:22). Kesici olarak kullanılan aletlere sap takılmış ama adı hala bıçak değildir.

El sanatı ürünleri; "kendine özgü yapım şekli olan; üretimde yoğun makina kullanımı olmayan ve basit el araçları kullanılarak imal edilen ürünler olarak tanımlanabilir. Bu üretim, el becerisine, geleneksel bilgi ve görgüye dayanmakta ve çoğu zaman geleneğe dayalı olarak öğrenilmektedir" (Doğanay, 2013:52). Gelişen sanayileşme ve otomasyon sistemi, günlük hayatımıza iyice yerleşirken el sanatlarını da yok etmeye başlamıştır. Zahmetsiz ve 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.

Milli kültürümüzün belli başlı öğelerinden birisi demirciliktir. Türk geleneğinde demirin ve demircinin bu derece değer kazanmış olması biraz da Türk'ün yaşantısındaki özelliklerden gelmektedir. Bunda karakteristik ve fiziki yapılarının yanında atın ve silahın rolünü göz ardı etmemek gerekir. Zaten, "Ergenekon destanında demirden dağın eritilmesi, bu dağın 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 "bıçek" 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).

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). Bu merkezlerin çoğunda geleneksel bıçakçılık kaybolmuş, teknolojiye yenik düşmüştür. Bursa ve Sürmene bıçakları, henüz yaşam savaşını kaybetmemiş, gelenekselliğinin özünü bozmadan teknoloji ile yaşamayı başarmıştır. Ama yine de yaşam şartları, ucuz maliyet ve seri üretim, özellikle de insan sağlığını tehdit eden kontrolsüz ithal bıçaklar, aşılması zor engeller gibi görülmektedir.

BURSA'NIN BIÇAK TARİHİ

"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 ekmeke, sofraya ve meyve bıçaklarına bırakmıştır" (Saraç, 2005).

"Kesici ve delici silah ve alet grubuna gren 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" (Resim 1) (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).

Bursa, zaman zaman bıçak ustaları için zorunlu göç merkezi olmuştur. İki önemli olay, birçok bıçakçının kendi şehriden ve hatta vatanından kopup Bursa'ya yerleşmesine neden olmuştur. Bunlardan ilki ve en önemlisi 93 Harbidir. "Berlin Antlaşması ile Osmanlı Devleti, çok fazla toprak kaybetmiş, Balkanlar'daki nüfuzunu büyük ölçüde yitirmiştir. 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" (Vikipedia, 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:

Bursa markasının oluşturulmasında önemli katkılar sağlamışlardır. Ancak bu, daha öncesinde Bursa'da bıçakçılık yoktu anlamına gelmemelidir.

Bıçağın ergonomik yapısında yenilikler yaparak, Bursa bıçağını kılıç ile kama arasındaki silah görüntüsünden kurtarmışlardır. Ancak Türk kılıcının tipolojik bazı özellikleri bugün bile Bursa bıçaklarında kullanılmaktadır. "Söğüt dili, yılan dili, bel bıçakları ve kulaklı denilen bıçaklar örnek gösterilebilir" (Kavaklı, 2007:65).

Bursa bıçakçılığı Arnavut çakısı gibi yeni bir katlanır bıçakla tanışmıştır.

Bıçağa su verme aşamasında, kestane kömürü kuru ile tanışan göçmen ustalar, su verme işleminde önemli geliştirmeler yaparak namlunun keskinliğini arttırmış, bıçak ağzındaki deformasyonları önleyerek körelmeyi büyük oranda engellemişlerdir.

Bursa bıçağının keskinliğinin artırılmasında 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 keskinliğarttırılmış 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:

Bursa bıçaklarının en belirgin özelliği olan yivli ve oluklu bıçak üretimine son verilmiştir.

Yivli ve oluklu bıçaklar tutanakla toplanmıştır.

Yivsiz ve oluksuz üretilmeye başlanan Bursa bıçakları, artık tamamıyla silah görünümünden kurtulmuştur.

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.

Silah ve avcılık özelliğinden sıyrılan bıçaklar, eskisi gibi ağır ve hantal değil, hafif ve işlevsel olmaya başlamıştır.

Kasap, ekmek, peynir, meyve ve av bıçağı gibi birçok yeni tasarımlar çıkmaya başlamıştır, her bıçakçının kendine has modeli oluşmuştur.

Bıçakların namlusuna yiv yerine bıçak ustasının ismi kazılmaya başlanmıştır.

Hediyelik ve hatıra bıçakları üretilmeye başlanmıştır. Bu bıçakların sap ve namlularında altın, gümüş, kıymetli taşlar ve madenler işlenerek bıçakta süsleme geleneği başlamıştır.

Her Bursa bıçağı için kın yerine kılıf (ambalaj) yapılmaya başlanmıştır.

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 yarık, çatlak olmaması,



keskin olması ve bir kılıfa konulması (Küçükata, 2011) 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

Demirci geleneğiyle yapılan bıçakların, bugünkü bıçakların tipolojik yapısıyla aynı olamayacağı açıktır. 93 Harbi ve 53 yasası, Bursa bıçağının tipolojisini temelden etkileyen iki önemli gelişmedir. 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. Bıçak sapı malzemesi ve işleminde, namlu süslemelerinde, hatta Türk kılıcı özellikleri taşıyan bazı bıçak türlerinin tipolojilerinde, Bursa'ya özgü, Bursa tipi oluşturulmuştur.

Bursa bıçaklarının tipolojisi yapılırken 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 kılıf, ambalaj amaçlı tercih edilmektedir. Bursa bıçaklarının tipolojik çözümlemesinde kın ve kılıflar da dikkate alınmıştır.



Bursa Bıçak ve Kınları (Bursa Kent Müzesi)

SAPLAR:

Saplar, Bursa bıçağının önemli özelliklerindedir. Sapların malzemesi ne olursa olsun teknikte üç farklı sap tespit edilmiştir. Bunlar, yekpare, kapak ve kalıptır. Malzemenin özelliği tekniği belirlemede önemli bir etkidir. Zira her malzeme, yapısı gereği her tekniğe uygulanamamaktadır.

Gelişen teknoloji ve kimya sanayii her ne kadar malzemeyi çeşitlendirirse de, Bursa bıçakçıların temelde kullandığı malzeme altı çeşittir. Malzemenin sağlıklı oluşu, şık görüntüsü, kolay işlenmesi ve namluyla olan uyumu Bursa bıçakçıların tercihlerinde önemli birer etkidir. Bursa bıçaklarında en fazla kullanılan malzemeler; boynuz, kemik, maden, ağaç, plastik ve fiberdir.

I. TİP:BOYNUZ SAP

Boynuz, bıçak yapan her ustanın kullandığı sağlam bir maddedir. Hemen her türlü hayvanın boynuzlarından sap yapılabilmektedir. 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, kullanılma şeklidir. Boynuz, av bıçaklarının yanında, mutfak bıçaklarında, hediyelik ve hatıra bıçakları ile çakılarda kullanılmıştır.

II. TİP: KEMİKSAP

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). Ancak kemik saplar, boynuzla daha kırılındır.

III. TİP: MADENİSAP

Madeni saplı Bursa bıçaklarını iki alt grupta toplamak doğru olabilir. Sapların malzemesi aynı olmasına karşın yapılaş tarzına göre iki farklı teknik kullanılmıştır. Birincisi kalıp sap, diğeri ise yapıştırma saptır. Her iki sap tipi Bursa bıçak ustasının maharetiyle orantılı başarı göstermektedir. Bursa'da maharet, her zaman tekniğin üstünde tutulmuş ve "usta" kavramının özel bir hürmeti oluşmuştur.

"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 daha az rağbet görmektedir.

III. Tip A: Kalıp: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 saplar, yapıştırılmalı saplara oranla daha hafif ve sağlamdır.

III. Tip B: Kapak:Bu tip saplarda ise önceden hazırlanmış olan iki parçanın bıçağına eklenmesi işlemi yapılmaktadır. Bu işlem için demir, krom ve çelik gibi tabaka metaller kullanılmaktadır. Yapılan işlemler ise:

"Bıçağına 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).

IV. TİP: AĞAÇSAP

Ağaç, kolay bulunan ve kolay işlenebilen bir malzeme olması nedeniyle bıçakçıların çok rağbet ettiği malzemeler

arasındadır. Ancak bu her ağacın kullanılabilceği 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 dişbudak ağaçlarıdır. Bıçağın daha hafif olması için ise söğüt ve çam ağaçları tercih edilmektedir. Yapılış tarzlarına göre ağaç sapları iki gruba ayırmak mümkün olacaktır: Yekpare saplı ve kapak saplı bıçaklar. Ancak bu sap tiplerinin kullanım alanlarını belirleyen keskin bir çizgi yoktur. Namlusu 35 cm ye kadar çıkabilen av bıçaklarında sağlam olmayacağı düşüncesiyle yekpare sap kullanılmayabilirken, estetik ve zarif görünebileceği düşüncesi ile 8 cm namlu uzunluğu olan meyve bıçaklarında kapak sap kullanılabilir.

IV. Tip A: Yekpare: Bıçaknamlusununform ve büyüklükleri bıçak türlerini etkilediği gibi sap yapım tekniğini de etkileyebilmektedir. Ancak bıçak ustasının zevk ve estetik ölçüleri, ağacın kalitesi ve bıçağın türü, sap tekniğini belirlemede daha etkin olabilmektedir. 15 ile 35 cm uzunluklarında namluya sahip av bıçaklarının saplarında yekpare sapın sağlam olmayabileceği düşünülse bile, ustanın zevkleri her zaman daha belirleyici olmuştur. Bu nedenle yekpare saplar, hem 8 cm'lik bir meyve bıçağında hem de 35 cm'lik bir av bıçağında görülebilir.

IV. Tip B: Kapak (İki Parça): Genelde daha büyük boyutlardaki bıçaklar ve satırlar için uygulanan bir sap tekniğidir. Ancak ustanın zevk ve beğenisi, bu tekniği her türlü bıçaklara 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.

V. TİP: 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 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, diğeri kalıptır. Her iki teknik de ustanın el işçiliğine dayanmamaktadır. Yekpare sap hazır gelirken, kalıp, dökümcüye gönderilen namlulara uygulanmaktadır.

V. Tip A: Yekpare: Ahşapyekpare saplar gibi 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.

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

Kalıp değişmediği sürece sap 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 sapta perçin veya çivi kullanılmaz. Namlu, direk kalıba göre hazırlanır ve soğutulur. Perçinlerin paslanması veya dip aralarına artıkların birikmesiyle sağlıklı ortam oluşabildiğinden, plastik de olsa kalıp sapların sağlıklı olduğu söylenebilir.

Görüntü, 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.

VI. TİP: FİBERSAP

Fiber, sıkıştırılmış kağıt demektir. Plastik özellikleri taşır ancak ham maddesi nedeniyle daha sağlıklı ve ahşap görünümündedirler. 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 montajı yapar ve temizler. Fiber saplar, diğer fabrikasyon saplar gibi iki farklı şekilde montaj yapılır. Yekpare ve kapak.

VI. Tip A: Yekpare: Diğer yekpare saplardan tek farkı, malzemesidir.

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

NAMLULAR

Bursa bıçaklarında esas olan namludur. Tüm maharet burada saklıdır. Ustalık belgesi buradan alınır. Namlunun suyu, esnekliği, keskinliği ve kolay 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.

B 1. KABZALARINA GÖRE TİPLER:

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

I. TİP: Yekpare Kabzalı Namlu:Kabza, adını aldığı yekpare saplar 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

II. TİP: Kapak Kabzalı Namlu:

Kapak kabzalı namlu, sapa göre şekillenen diğer bir namlu tipidir. 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.

B 2. TİPLERİNE GÖRE NAMLULAR:

Namlular, işlevselliklerine göre dört ana tipe ayrılmıştır. Diğer tüm çeşitler, bu tiplerin ayrıntılanmasıyla oluşturulmuştur.

I. TİP: SİVRİ NAMLU

Namlu ucunun sivri olmasından kaynaklanan özelliği vardır. Bursa bıçaklarından en işlevsel olanıdır ve belki de bu yüzden en fazla tercih edilen namludur. Kolay kırılmayan ve deforme olmayan sivri namlu, hemen her tür bıçaklarda kullanılabilir. Sebze, meyve, peynir, sıyırma, et, av bıçakları ve çakılarda bol bol kullanılmıştır. Hediyeelik ve hatıra bıçaklarda bile sık kullanılan bir namlu çeşididir. İşlevsel oluşu, sağlam ve şık duruşu, Bursa bıçakçılarının tercih sebebidir. Sivri namlular, namlu formuna göre değişkenlik gösterebilirler. Düz ve sade form, en çok kullanılandır. Mutfak bıçakları için en uygun formdur. Kullanım alanı da daha çok bu yöndedir.

I. Tip A: Kılıç:Türk kılıcının geleneksel formu, bu namluda korunmaktadır. Gelenek ve göreneklerine bağlı olan Bursa bıçakçıları, kılıç formunu daha çok av bıçakları, hediyeelik, hatıra ve çakı bıçaklarında kullanmaktadırlar. Nadiren de olsa meyve setlerinde görülebilen kılıç formunun, sırt ağzı yarım yay şeklindedir ve sırt ağzı açılmayarak, süs amaçlı kullanılır. Ancak bazı büyük namlulu av bıçaklarının sırt ağzlarının da açıldığı görülmektedir.

I. Tip B: Tek Taraflı Klasik Av:Form olarak I. Tip A 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.

I. Tip C: Dalgalı:Sırt kısmı Türk kılıcına benzeyen dalgalı sivri tip, hediyeelik ve hatıra bıçağı olarak yapılır ve satılır.

Oldukça narin, ince ve şık bir yapısı olan bıçağın ağzı deniz dalgasını andırmaktadır. 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. Namluya dalga vurmak ile dalgalı namlu bıçağı karıştırmamak gerekir.

I. Tip D: Yay:Sırt kısmı iç bükey, ucuna doğru kamburlaşan uzun ince bir namludur. Namlunun asıl adını aldığı ağız kısmı ise dış bükey olup düzgün bir yay oluşturur. Daha çok hediyeelik ve hatıra bıçaklarında görünen IV. Tip 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.

II. TİP: ÇENELİNAMLU

Daha çok kasap, et, balık ve satır bıçaklarında kullanılan çeneli namlu, namlunun sapla birleştiği sağ alt kısmın, saptan daha yüksekte olmasıdır. 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 görülebilmektedir.

Bursa bıçaklarında bilinen iki tip çene vardır. 90 derecelik dik çene ve sola yatık açılı çene.

III. TİP: TESTERELİNAMLU

Daha çok ekmek bıçakları için tasarlanan testereli namlu, meyve, soğan ve av bıçaklarında da görülebilmektedir. Ancak bıçağın türü ve işlevselliği göz önüne alındığında testere, namlunun sırt, sırt burun ve hem sırt hem ağız kısmının bir bölümünde görülmektedir. 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.

III. Tip A: Sırtı Testereli:Genellikle ekmek ve av bıçaklarında kullanılanbu 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 verebilmektedir. Sırt testere, bazen ağzı açılmayarak estetik görüntü oluşturulmuşken, çoğunda ağzı açılarak işlevsellik kazandırılmıştır.

III. Tip B: Sırtı ve Ağzı Testereleli: Pasta bıçağı olarak bilinen namlunun, hem sırtı hem de ağız kısmı testerelelidir. Sırt testeresinin dişleri büyük, ağız testeresinin dişleri ise daha küçüktür. Bu da her iki ağızın farklı amaçlarda kullanıldığını göstermektedir. Her ne kadar pasta bıçağı olarak bilinse de bu namlunun sırt testeresi ekmek, kek, kalın pastalar gibi hamuru yoğun yiyeceklerin kesiminde kullanılırken, ince testereleli 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.

IV. TİP: KÜT BURUNLU NAMLU

Namlunun burun kısmının açılı dikdörtgen (küt) şeklinde kesilmesidir. Küt namluların işlevselliği diğer namlulara göre daha azdır. Hatta bazı bıçak ustalarının hiç uygulanmamaktadır. Bu nedenle çok fazla çeşidi bulunmamaktadır. Daha çok testereleli namlunun bazı tiplerinde, kaşar bıçaklarında, meyve ve kahvaltı setlerinde kullanılmıştır. Küt burun, meyve setlerinde estetik, testereleli ekmek ve kaşar bıçaklarında güvenlik, kahvaltı setlerinde ise yağ ve benzeri katı gıdaların, ekmek dilimine sürülmesi amaçlıdır.

IV. TİP A: DaireselBurunlu Namlu: Küt burunlu namludan tek farkı, dairesel bir buruna sahip olmasıdır. Dairesel olması, büyük ölçekli namlularda güvenlik açısından tercih edilmektedir. 35 cm'lik testereleli ekmek bıçakları ile 55 cm'lik döner bıçaklarında kullanılır. Dairesel namlular, meyve ve kahvaltı setleri gibi 8 cm'lik küçük namlularda sık kullanılmaktadır.

C. KINLAR

Kın, bıçağın şanındandır. 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 bitmiş durumdadır. Özellikle de 1953 yasası ile bıçakların silah görünümünden çıkartılması, bıçakları bir süre çıplak bırakmıştır. Ancak gelenek yok olmamış, sadece malzeme değiştirilerek, ince plastik kullanılmaya başlanmıştır. Malzemenin değişmesiyle birlikte isim de değişerek ambalaj adını almıştır. Bıçak için yapılan bu yeni örtü, ince plastik ile ince asetat (nylon) 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 dönmemektedir. Bu, ya ambalajların tamamen iptal edilmesini yada malzemenin değiştirilmesini zorunlu kılmaktadır.

Kınlar bıçaklar için özel olarak yapılır. Daha çok hatıra ve hediyeelik bıçaklar için çerçek anlamda kın yapılır. Malzeme

deridir ve bıçağa göre dikilir. Ancak kınları artık bıçak ustası değil, üçüncü kişiler yapmaktadır.

SONUÇ

Türk kültürü, gerçekten çok zengin ve renklidir. Anadolu'nun hemen her yerinde hiçbir 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.

Bursa bıçakçılığı hakkında bilinen iki önemli dönüm noktası vardır. Her ikisi de sorun gibi görünse de, aslında Bursa bıçakçılığının yenilenmesini sağlamıştır.

Birinci nokta, 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 olmalarını kabullenmek zordur.

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 olmamızdır. Çünkü:

Bıçak ustaları, yurt dışından da olsa, çelikleri doğrudan alamamaktadırlar.

Aracılar, her zaman kaliteli çelik satmamakta, bıçak ustasını çoğu zaman atık çelikleri almaya zorlamaktadır.

Fiyat olarak daha ucuza satılan karbon miktarı düşük atık çelikler, bazı ustalarca sürekli kullanılmaya başlanmıştır. Dolayısıyla önce Bursa bıçağı kalitesi, sonra imajı zedelenmektedir.

Diğer taraftan ithalatçıların karbon miktarı düşük olan tabaka çeliklere yönelmesi, Bursa bıçakçıları için önemli bir sorundur.

Yerel yönetimler neler yapabilir?

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.

Bursa Bıçakları, üretim aşamasında denetim altına alınabilir. Kalitede standartlaşmak, markalaşma yolunda önemli olabilir.

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.

Bursa bıçakları için pazar bulunabilir. Üretme sorunu yaşamayan bıçakçıların, satış korkusu azaltılabilir. Hatta haksız rekabetin önü kapatılmış olabilir.

Pazar için en iyi başlangıç uluslararası bir fuar olabilir. Osmanlı İmparatorluğu döneminde olduğu gibi Bursa, yine merkez olabilir. Dünyadaki bıçak markaları arasında yerini alabilir.

Elle üretilen her bir bıçağa, denetçi kurum tarafından bir sertifika verilebilir. Hem tüketici hem de üretici kendini güvende hissedebilir.

Hükümet yetkilileri neler yapabilir?

Çelik üretimine önem verebilir. Paslanmaz ve karbonu yüksek çelik üretimi yapılabilir.

Geleneksel bıçak üreticilerine vergi kolaylığı sağlanabilir. Katma değer olarak, bir geleneğin yaşatılması kabul görebilir.

Çıraklık geleneğini yeniden canlandırmak için önlemler alınabilir. Çıraklık merkezlerinde bu yönde dersler konulabilir.

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.

Geleneksel yivli ve oluklu Bursa bıçakları için özel izinler çıkartılabilir. Kullanım amaçları daraltılarak, hediye ve hatıra eşyaları kapsamında üretime izin verilebilir. En azından Japonya'nın geleneksel samuray kılıçları ile aynı ölçüde değerlendirilebilir.

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.
- Doğanay, H. A. (2013). Geleneksel El Sanatlarına Bir Örnek: Sürmene Bıçağı Üretimi. 29, s. 52.
- 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](http://tr.wikipedia.org/wiki/93_Harbi) adresinden alınmıştır.