

KÜLTÜREL BİR MİRAS “GÜMÜŞHACIKÖY/PUSACIK GELENEKSEL TAHTA KAŞIKÇILIĞI”

A CULTURAL HERITAGE: GÜMÜŞHACIKÖY/PUSACIK TRADITIONAL WOODEN SPOON MANUFACTURING

Cavit GÜZEL*

ÖZ: Tarihin en eski dönemlerinden itibaren pek çok medeniyetin yaşam alanlarında yapılan kazılarda kaşık türünden araçlara rastlanmıştır. İnsanın beslenme kültürünün ayrılmaz bir parçası olduğu anlaşılan kaşık, geçmişten günümüze insan hayatının içerisinde hep var olmuştur. Sofraların önemli bir aracı konumunda olan kaşığın yapımı da geleneksel el sanatlarının bir parçası haline gelmiştir. Türk kültürü içerisinde geleneksel formu, üretimi, hammaddesi ile çeşitlilik gösteren geleneksel kaşık yapımı kendine has özellikleri ile kültür mirasının önemli bir unsuru olmuştur. Son zamanlarda el yapımı kaşık üretimi azalsa da kaşıkçılık, Anadolu’da bazı yörelerde son temsilcileri ile kültür hayatının bir parçası olarak kalma mücadelesi vermektedir. Bu yörelerden biri de Amasya Gümüşhacıköy’e bağlı Pusacık köyüdür. Çalışma ile yörede devam eden geleneksel tahta kaşık üretim yöntemi, üretimde kullanılan araç-gereçler, üretimin aşamaları ve yöreye has üretim terminolojisi tanıtmaya çalışılmıştır. Sayıları her geçen gün azalan Pusacıklı ustaların elinde ağacın ormandan gelip, tomakadan, fasaltağa ve oradan kaşığa dönüşüm aşamaları geleneksel üretimin seyri içerisinde tespit edilmiştir. Akpınar, kertmeboğaz, sevkiyat adı verilen kaşık tipleri üzerinden yörenin geleneksel halk kültürüne yaptığı katkı çalışmada ele alınmıştır.

Anahtar Kelimeler: Amasya, geleneksel el sanatları, Gümüşhacıköy, Pusacık, tahta kaşık.

ABSTRACT: Many spoon-like tools were found in the excavations executed in many civilizations’ settlements established since the earliest times in history. The spoon, which is understood to be an integral part of human nutrition culture, has always existed in human life from past to present. The manufacturing of the spoon, which is an important tool of the tables, has become a part of traditional handicrafts. Traditional spoon making, which varies according to the traditional form, manufacturing style and raw materials, has become an important element of cultural heritage with its unique features. Although handmade spoon production has decreased recently, spoon making is striving to remain as a part of cultural life with its last representatives in some regions of Anatolia. One of these regions is Pusacık village of Amasya Gümüşhacıköy. This study attempts to introduce the traditional wooden spoon manufacturing method, the tools and equipment used in the manufacturing, the stages of manufacturing and the local manufacturing terminology. The transformation stages of the tree coming from the forest, to tomaka, fasaltak and from there to spoons in the hands of Pusacık’s craft masters, whose number is decreasing day by day, were determined in the course of traditional manufacturing. The contribution made to the traditional folk culture of the region through the spoon types called “Akpınar”, “Kertmeboğaz”, and “Sevkiyat” was also discussed in the study.

Keywords: Amasya, traditional handicrafts, Gümüşhacıköy, Pusacık, wooden spoon.

* Dr. Öğretim Üyesi – Amasya Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü / Amasya – cvtgzl40@gmail.com (ORCID ID: 0000-0001-9012-9948)



This article was checked by Turnitin.

Giriş**

Köklü kültürler için gelenekten kopmak, gelecekte yitmek demektir. Bu kopma bir yok sayma ya da görmezden gelme olarak da değerlendirilebilir. Zira gelinen noktanın doğru anlamlandırılabilmesi için geçmişin kronolojik sürekliliği içerisinde yaşananların, yerli yerinde değerlendirilebilmesi esastır. Buna uygun değerlendirmeler sonucunda insanlık düzeyinde kültür, uluslar düzeyinde milli kültür birikimi ve gelişimi daha net bir şekilde ortaya konabilir. Bu bakışla insanoğlunun ulaştığı modern üretim kabiliyetinin ve ulaşacağı potansiyelin etraflıca tespit edilebilmesi için geleneksel üretim tarzlarının ve el sanatlarının tarihsel süreci kayıt altına alınmalı ve etraflıca incelenmelidir.

Modern üretim araçları karşısında hızla mevzi kaybederek sosyal hayattan ya tamamen çekilen ya da sınırlı sayıda temsilcisi ile yaşam savaşı veren geleneksel el sanatları/zanaatları romantik bir bakışla ele alınan olguların ötesinde modern üretimin alt yapısını oluşturması, insan yaratıcılığının ve kabiliyetlerinin boyutlarını göstermesi, sosyal hayattaki değişimi ortaya koyması gibi yönlerden, bilimin odaklanmasını gerektiren bir faaliyet alanı olarak görülmelidir. Amasya ilinin Gümüşhacıköy ilçesine bağlı Pusacık köyünde devam eden geleneksel tahta kaşık yapımı da bu bakış açısıyla çalışmanın konusu olarak belirlenmiştir.

Kaşığın ne zaman icat edildiği bilinmemektedir. Ancak Erdem Yücel, kaşığın insanoğlunun yemek yiyebilmek için kullandığı ilk sofraya aleti olduğunu belirtir ve 1100 yılında ilk çatal sofrada yerini alıncaya kadar insanoğlunun yemeği eliyle ve kaşıkla yediğini; ifade eder. Bunun yanı sıra İsviçre'nin göller bölgesindeki kazılarda elde edilen buluntulardan hareketle insanların mağaralarda yaşadığı çok eski çağlardan beri yassı ve çukur taşlardan yapılmış ilkel kaşıklar kullandığını ifade eder (1971: 6039). Türkler'de kaşık kullanımının oldukça eski tarihlerden beri var olduğu anlaşılmaktadır. Bahaeddin Ögel, Prof. Anderson'un Ordos'ta yapılan kazılarda tespit ettiği bronz Hun (M.Ö. III. Yüzyıl) eşyaları arasında kaşıkları da kaydettiğini belirtir (1984: 55).

Naci Eren, Anadolu'da M.Ö. 6000'li yıllara tarihlenen ilk kaşık örneklerinin kaba yapımlı ve pişmiş topraktan olduğunu, yine M.Ö 2. binden itibaren bugün kullandığımız kaşıktan çok az farklı kaşıkların bulunduğunu tespit eder ve kaşık ile kepecin insan yaşamının vazgeçilmez bir aracı olarak yaygınlaşmasından sonra işlenmesi ve oyulması kolay olduğu için kaşık yapımında hammadde olarak ağaca yöneldiğini söyler (1984: 3-4). Bahaeddin Ögel de etnografya derlemelerinden hareketle Türklerin kullandıkları kaşıkların çoğunun başlangıçta ağaçtan yapılmış oldukları düşüncesini ortaya koyar (2000: 209).

** Bu çalışmanın ortaya çıkmasında katkısı bulunan Gümüşhacıköy Ticaret ve Sanayi Odası Genel Sekreteri Sayın Tamer Kısa'ya teşekkür ederim

Türk kültürünü yaratan ve şekillendirilen soy, tarih, coğrafya gibi unsurlar geleneksel Türk el sanatlarına da etki etmiştir. “Anadolu Türk el sanatları Asya’dan İran ile Irak’a göç eden Büyük Selçuklular (İran Selçukluları) ve onlara etki eden Hun, Göktürk, Uygur, Gazne, Karahanlı gibi Türk devletlerinin sanatlarından kaynaklanmış; Hitit, Frig, Yunan, Roma, Bizans sanatları gibi Anadolu uygarlıklarından beslenmiştir. Türklerin Anadolu’ya Asya’dan taşıdıkları geleneksel sanatları geçtikleri İslami çevrede gördükleri ile serpilmiştir.” (Barışta, 1998: 1). Orta Asya’dan itibaren Türk yemek kültürüne bağlı olarak gelişen Türk kaşığının da örneklerine Anadolu’da, coğrafyanın fatihi konumunda olan Selçuklulardan itibaren rastlandığı belirtilmektedir (Eren, 1984: 4). Selçuklu devletinin başkenti ve önemli kültür merkezlerinden olan Konya’ya Karamandan gelen “*Talebe-i Ulum*”, Hüsnü Züher’e göre Anadolu’daki ilk Türk kaşık sanatçılarıdır. (1971: 137) Zira bu tarihsel altyapıdan beslenen Konya kaşıklarının ünü Mehmet Önder’e göre, Paris’ten Mısır’a Arabistan’a, Cezayir’e ve Tunus’a kadar ulaşmıştır (1962: 2830). Kaşıklar, başlangıçta sadece ihtiyaca yönelik olarak yapılmışlarsa da zaman ilerledikçe diğer el sanatlarında olduğu gibi ustalarının zevk ve becerileri sayesinde birer sanat eserine dönüşmüşlerdir (Yılmaz, 2007: i).

Ağaç kaşık yapımında Türkiye’de bazı yöreler ön plana çıkmaktadır Naci Eren bunları: Konya, Akseki (Bademli Köyü), Gediz, Geyve, Taraklı¹, Bolu (Mudurnu, Göynük, Seben, Kıbrısçık), Kastamonu, Bursa, Bergama, Eskişehir, Anamur, Silifke olarak sıralamaktadır (1984: 6). Kemal Üçüncü, bu yörelere hazırladığı çalışmayla Trabzon Köprübaşı’yı eklemiştir (2012: 26-46).

Geleneksel tahta kaşık yapımında ön plana çıkan yöreler listesine ilave edilmesi gereken yörelerden biri de Amasya² ilinin Gümüşhacıköy ilçesine bağlı Pusacık Köyü’dür. Anadolu’nun tarihi kentlerinden biri olan Amasya’nın en batıdaki ilçesi olan Gümüşhacıköy’ün, doğuda Merzifon, batıda Çorum ilinin Osmancık ilçesi, güneyde Hamamözü, kuzeyde Samsun ili Vezirköprü ilçesi ile sınırı bulunmaktadır.³ Kırk dört köyü bulunan ilçenin nüfusu 23734’tür.⁴ Gümüşhacıköy’e bağlı Pusacık köyünde ve kısmen de Çal köyünde geleneksel tahta kaşık yapımı devam etmektedir. Kaynak kişilere göre bu köylerde geçmişte ağaç işlerinin pek çoğu yapılmaktaydı. Kabaoğuz⁵ köylerinden Obruk köyünde Çam ağacından “ibrik”, Yukarı Kağnıcı köyünde

¹ Taraklı yöresinin kaşıkcılık geleneği hakkında bilgi için bk. (Koca ve Uğurlu, 2008: 122-127).

² Bursa’da bulunan “*Hüsnü Züher Evi*” müzesinde yer alan kaşık koleksiyonu içerisinde Amasya’ya ait bir kaşık sergilenmektedir. Kaşığın yapımı ile ilgili olarak kazıma ve oyma tekniği birimlerin biçimlendirilmesi ile ilgili olarak da kaşığın ağız kısmı sivri biçimindedir. Sap kısmı yarısına kadar daralıp genişleyen ince bir yapıdadır. Yarıdan sonra her iki yandan tepeye kadar genişlemiştir. Tepe kısmı ise, oval biçimde bitirilmiştir ifadelerine yer verilmiştir (Yılmaz, 2007: 215-216).

³ (URL-1)

⁴ Nüfus bilgisi Amasya Valiliği’nin resmi internet sitesinden (URL-2) alınmıştır.

⁵ Gümüşhacıköy ilçesine bağlı 10 köy bu adla anılmaktadır. Bu köyler: Bademli, Çal, Dumanlı, Kağnıcı, Kızık, Kızılca, Kutluca, Obruk, Pusacık ve Saraycık’tır.

“düven”, Dumanlı köyünde “balta, bel, kürek sapı”, Pusacık'ta “kaşık”, Çal köyünde “semer kaşı” yapılmış (KK-2) Ancak günümüzde özellikle Pusacık'ta kaşık ve kaşık türünden diğer mahsuller yapılmaktadır. Bunlar yörede işlevlerine göre: Ekmek çevirmek için kullanılanları “kesküç”, “pişürgeç”, pişi çöreği yapılırken kullanılanları “ersün”, keşkek yapmak ve karıştırmak için kullanılanları “güdel”, daha büyükleri “aşena⁶ kepçesi” olarak adlandırılmaktadır. Yaklaşık iki yüz yıllık bir geçmişe sahip olduğu ifade edilen kaşık yapımının, usta çırak ilişkisi içerisinde öğrenilerek genellikle babadan oğula intikal ettiği vurgulanmaktadır (KK-1, KK-2, KK-3).

Kaşığın hammaddesi olan ağaçlar Samsun ili Vezirköprü ilçesi sınırları içerisinde kalan Kunduz dağlarından (KK-1) ve Gümüşhacıköy İlçesinin Kuzey-Doğusunda yer alan Tavşan dağlarından (KK-2-KK-3) temin edilmektedir. Kaşık yapımında en çok kullanılan ağaç gürgendir (Carpinus). Bunun yanında taraklık ağacı (Acer hyrcanum) da denilen akçaağaç, ceviz, armut, kiraz gibi meyve ağaçları da kullanılabilir. Yapılacak ürünün ebadına uygun olarak⁷ tedarik edilen ağaçlar atölyeye getirilmektedir. Bu hammaddelerin en fazla üç ay içerisinde ürüne dönüştürülebilmesinin gerektiği ifade edilerek üç ay içerisinde işlem yapılmayan ağaçların kuruması dolayısıyla işlenilebilirlik özelliğini yitirdiği vurgulanmıştır (KK-1).

Kaşık Yapımında Kullanılan Araç-Gereçler

Ağaç: Kaşık yapımı için kullanılan ana hammaddedir.

Kütük: Kütük kaşık yapımı esnasında hem araç hem de gereç olarak görülmektedir. Araç olan kütük üzerinde bazı kesme ve şekillendirme işlemlerinin yapıldığı kalın ağaç gövdesidir. Gereç olan kütük ise zaten kaşığın hammaddesidir.



Fotoğraf 3: Kütük

⁶ Aşhane (Mutfak) isminin yöresel söylenişi.

⁷ Ağaçlar 110 cm uzunluk 1 metre genişlik ve 1 metre yükseklikte “siter” olarak ifade edilen bir ölçüye göre temin edilmektedir. Yapılacak ürünün özelliğine göre küçük ebatlara bölünmektedirler.

Balta: Ağacı, kesme, yarma ve yontma işlemleri için kullanılır. Kaşık yapımında kullanılacak ağacın en kaba işlemleri, ağaç saplı demir balta yardımı ile gerçekleştirilir.



Fotoğraf 1: Balta

Tokmak: Ağaca balta ile işlem yaparken kullanılan, ağaçtan yapılmış bir çeşit çekiç olan tokmak, baltaya vurmak suretiyle kütüğü parçalara bölmek için kullanılır. Balta ile kontrolsüz bir şekilde ağaca şekil vermek yerine ağaç üzerinde belirlenen yere konan baltaya tokmak ile güç uygulanır. Bu sayede ağaç en ideal şekle getirilir.



Fotoğraf 2: Tokmak

Keser: Tahta, ağaç yontmaya ve çivi çakmaya yarayan, kısa saplı, bir yanı keskin ağızlı çelik araç (TS, 1998: 1279) Baltadan sonra ağaçta yapılacak daha küçük şekillendirmeler için kullanılır.



Fotoğraf 4: Düz ağızlı keser

Kaşık Keseri: Ağaç bir sap ve demir/çelik bir kesme bölümünden oluşan keskin ağızlı araç. Kaşık keserinin diğer keserlerden farkı ağız kısmının kavisli olmasıdır. Bu sayede ağaç üzerinde istenen oval bölümler özellikle kaşığın ağıza gelen kısmındaki derinlik bu araç sayesinde kolay bir şekilde oluşturulabilmektedir.



Fotoğraf 5: Ağız kavisli kaşık keseri

Kaşık Bıçağı: Kaşık yapımı için özel olarak imal edilmiş ağaçtan bir sap ve bu sapa ilave edilmiş bir tarafı keskin çelik araç. Kaşık için yapılmış

olan bıçakların çok keskin olması gerekir. Bu araçla usta ağacı yontmak suretiyle istediği kalınlığa veya inceliğe ulaştırır.



Fotoğraf 6: Nispeten kaba yontma işlemi için kaşık bıçağı

Kazıma Bıçağı: Kaşık bıçağına göre daha ince ve düz yüzey oluşturmak için kullanılan ağaç saplı kendine has bir şekli olan çelik araç. Bu bıçak ağacın inceltmek suretiyle şekillendirilmesi esnasında ağaç yüzeyinde oluşan pürüzleri ortadan kaldırmak için kullanılır.



Fotoğraf 7: Daha ince kazıma işlemi için kazıma bıçağı

Eydü/Eygi: Ağaç bir saptan ve çelik bir uçtan oluşan kaşığın ağza gelen kısmının derinleştirilmesi ve şekillendirilmesi için kullanılan özel bir bıçak türü. Kaşık ustaları tarafından kullanılan önemli araçlardan biridir.



Fotoğraf 8: Eydü/eygi

Zımpara: Çok sert alümin billurları kapsayan ve aşındırıcı olarak kullanılan doğal kaya (TS, 1998: 1510). Kaşık yapımı sonrasında, ağaç üzerinde olabilecek pürüzleri ortadan kaldırmak ve pürüzsüz bir yüzey elde etmek amacıyla kullanılmaktadır.

Kaşık Yapım Tekniği

Ustalardan oluşan kaynak kişiler KK-1, KK-2, KK-3 kaşığın meydana geliş aşamalarını farklı ifade etseler de yedi aşamada meydana geldiğini belirtmektedirler. Bu aşamalarda ağacın ormandan imalat alanına gelişi dâhil edilmemektedir.

Kütük Halinde Kesme: Bir metre uzunluğundaki kütükten 33 cm uzunluğunda üç parça kesilmektedir. Bu parçaların her biri “tomaka” olarak adlandırılır. Bu kesim esnasında balta veya elektrikli testere kullanılabilir.



Fotoğraf 9: Tomaka

Yarma (Baltayla Taslama): 33 cm yüksekliğe sahip olan kütük, balta ve tokmak kullanmak suretiyle kütüğün kalınlığına ve yapılacak ürünün ebatlarına göre üç veya dört parçaya ayrılır. Bu parçalara “fasaltak” (KK-2, KK-3) veya “takalak” (KK-1) adı verilmektedir.



Fotoğraf 10: Balta ile kesilmiş fasaltak/takalak

Taslama (Keserle Taslama): Fasaltak veya takalak adı verilen ağaç parçaları, keser yardımıyla kabaca kaşığın kelle/tabla ve sap kısmı oluşacak şekilde inceltilmektedir. Bu aşamada usta, yapacağı kaşığın ebatlarına uygun olarak fasaltağa şekil vermektedir.



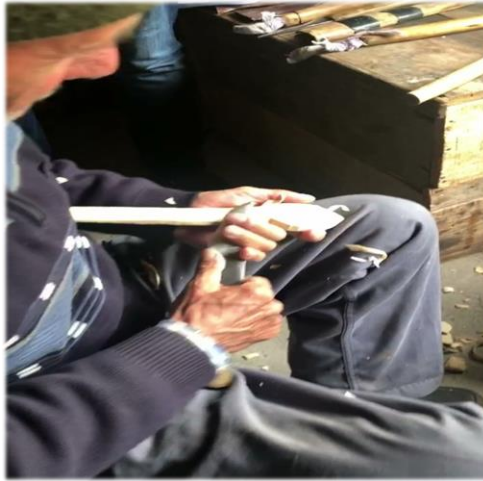
Fotoğraf 11: Keser aracılığı ile yapılmak istenen kaşığın ebadına uygun olarak küçültme/taslama

Oyma: Kabaca taslanmış olan fasaltağın, kaşığın ağız kısmına denk gelecek bölümde, kaşık keseri yardımıyla oyuğun oluşturulmasıdır. Bu da yine çok ayrıntıya girmeden gerçekleştirilen kaba bir işlemdir. Kaşığın şeklen ortaya çıktığı ve kabaca yapılan müdahalelerin sona erdiği bölümdür.



Fotoğraf 12: Kaşık keseri ile kaşığın tabla kısmının derinlemesine oyulması

Yonma: Kaşık bıçağı adı verilen alet yardımıyla kaşığın sapının el ile tutmaya uygun hale getirildiği aşamadır. Bu aşamada yapılan inceltme işlemi ölçülü ve dengeli bir biçimde gerçekleştirilir. Kaşık, titizlikle hem diğer kaşıklarla aynı ebatta yontulur hem de insanın el anatomisine uygun hale getirilir.



Fotoğraf 13: Kaşık bıçağı ve kazıma bıçağı ile ağacı kaşığın nihai şekline en yakın hale getirme

İçini Temizleme: Kaşığın kelle, ağız ya da tabla denilen kısmında “eydü” adı verilen özel bir bıçak yardımıyla gerçekleştirilen inceltme işlemidir. Burada kaşığın insan ağızına uygun hale getirilmesi hedeflenir. Aynı zamanda kaşığın ağız kısmının derinliği ve yine bu kısmın inceliği de bu işlem sunucunda sağlanır.



Fotoğraf 14: Eydü/eygi yardımı ile kaşığın tabla kısmını ağıza uygun inceliğe getirme.

Zımpara: Kaşığın her bölümünün zımpara ile pürüzsüz hale getirildiği aşamadır. Kıymık adı verilen ağacın küçük parçaları, zımpara yardımıyla temizlenir ve kaşığın üzerinde pürüzsüz bir yüzey oluşturulur.



Fotoğraf 15: Zımpara yardımıyla kaşığı pürüzsüz hale getirme

Kaşığın Bölümleri: Yörede yapılan kaşıkların ağıza gelen kısmı ağız, tabla veya kelle ve el ile tutulan kısmı sap olarak adlandırılan iki bölümden oluştuğu ifade edilmektedir. Hem tablanın hem de sapın insanların kullanımına uygun ebatlarda olması önemli üretim kriterlerindedir. (KK-1) Ayrıca sapın uç kısmı sivri veya oval şekilde yapılabilmektedir.

Yörede Yapılan Kaşık Tipleri

Yörede yapılan kaşıklar yapısal özelliklerine göre “Akpınar” ve “sevkiyat” veya “kertme boğaz” tipi olarak adlandırılmaktadır.

Akpınar tipi kaşığın ayırt edici özelliği “sapının düz olması”dır (KK-3).



Fotoğraf 16: Akpınar tipi kaşık

Kertme boğaz veya sevkiyat adı verilen kaşığın farklı karakteristik özelliği sapının iki yanında bir çıkıntının olmasıdır. Oyun kaşıkları da kertme boğaz kaşık olarak yapılmakta ve sapı diğer kaşıklara göre daha kısa tutulmaktadır.



Fotoğraf 17: Kertme boğaz veya sevkiyat tipi kaşık

Kaşıklar sekizli desteler halinde satılmaktadır. Kendine has bir paketlenmesi olan kaşık tomarı söğütten yapılan bir kuşakla birbirine bağlanmaktadır.



Fotoğraf 18: Satılmaya hazır kaşık destesi

Gelenegin Son Temsilcileri

Geleneksel tahta kaşık yapımının Pusacık yöresindeki ustalarından olan İsa Acar (KK- 3) tahta kaşık yapabilecek ustaların sayısının her geçen gün azaldığını belirtmiştir ve saydığı Hasan Bolat, Hasan Karabıyık, Ömer Halil Karataş, Ömer Akkaya, Selami Akkaya, Ahmet Acar, Hasan Acar, Şükrü Acar, Mahmut Acar, Mustafa Çinkaya, İbrahim Altındağ ustaların gelenegin yöredeki neredeyse son temsilcileri olduğunu vurgulamıştır.

Sonuç

Geleneksel el sanatları, Türk kültürünün önemli şubelerinden birini oluşturur. İhtiyaca bağlı olarak başlayan zamanla sanatsal yaratıcılığın parçası olan el sanatları ürünleri pek çok türü ile Türk kültür coğrafyasında yaygın olarak görülmektedir. Geleneksel tahta kaşık yapımı da geleneksel Türk el sanatlarının zenginliklerinden biridir. Sanayileşen üretim yapıları karşısında her geçen gün icracısı azalan bu geleneksel el sanatını, hala yaşatmaya çalışan sınırlı sayıda usta, geleneksel tahta kaşık yapımını Türk kültür hayatının maharetli bir parçası yapmaya devam etmektedir. Anadolu'da geleneksel tahta kaşık yapımı ile çalışmalara konu olmuş yörelere Amasya ilinin Gümüşhacıköy ilçesine bağlı Pusacık köyünün de eklenmesinin gerekliliği anlaşılmıştır. Yörede metal kaşığın pazara hâkimiyeti gerçekleşmeden önce neredeyse her evde kaşık imalatının yapılıyor olması ve sınırlı sayıda temsilcisinin bunu günümüzde devam ettiriyor olması dikkate değer bir durumdur.

Yörede geleneksel metot ile devam ettirilen üretim anlayışının, el sanatı, estetik, geleneksel üretim, mesleki terminoloji kavramlarını karşılayacak derinliğe sahip olduğu görülmüştür. Hepsini aynı zamanda usta olan kaynak kişilerin de ittifak ederek söyledikleri ve mesleki bir slogana dönüşmüş olan "Herkes kaşık yapar ama sapını ortaya getiremez" sözü üretimde başarının düsturuna dönüşmüştür. Yaklaşık on yıl önceye kadar

yörede üretilen binlerce kaşığın satılmak üzere İstanbul, Gaziantep, Şanlıurfa, Mardin, Kayseri gibi illere götürüldüğü ifade edilmektedir. Bu durum hem üretilen kaşığın pazarını hem de üretimin boyutlarını ortaya koymaktadır.

Hem ürün ve çeşitlerinin hem araç-gereçlerin hem de üretim aşamalarının adlandırılmasında kullanılan yöreye has sözcük dağarcığının, üretim yöresindeki üreticilerin kullandığı gibi kayıt altına alınmasının da oldukça önemli olduğu düşünülmektedir.

Geleneksel Türk el sanatlarının güzel bir örneği olan tahta kaşık yapımını kendi imkânları ile yaşatmaya çalışan Pusacıklı ustalara, onların sanatlarına ve ürünlerine devlet nezdinde ve kurumsal düzeyde sahip çıkmak, geleneğin yaşatılması açısından önem taşımaktadır. Bu açıdan alınacak önlemler ve ortaya konacak projeler genelde insanlığın mirasına, özelde geleneksel Türk kültür ve sanatına sahip çıkmak olacaktır.

KAYNAKÇA

Yazılı Kaynaklar

- Barışta, H. Ö. (1998). *Türk el sanatları*. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı.
- Eren, N. (1984). *Kaşık ve kaşıkçılık*. İstanbul: Arkeoloji ve Sanat.
- Koca, S. K. - Uğurlu, S. (2008). Yesi şehrinde Taraklı'ya kaşıkçılık. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, S. 1, 122-127.
- Ögel, B. (1984). *İslamiyet'ten önce Türk kültür tarihi -Orta Asya kaynak ve buluntularına göre*. Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- Ögel, B. (2000). *Türk kültür tarihine giriş-IV*. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı.
- Önder, M. (1962). Konya kaşığı. *Türk Folklor Araştırmaları Dergisi*, Yıl, 14, C. 7, 2830.
- TDK (1998). *Türkçe Sözlük*. Ankara: Türk Dil Kurumu.
- Üçüncü, K. (2012). Trabzon/Köprübaşı yöresi kaşıkçılık meslek geleneğinin etnoğrafik belgelenmesi ve tahlili. *Karadeniz (Black Sea-Çernoye More) Sosyal Bilimler Dergisi*, S.13, 26-46.
- Yılmaz, Ş. (2007). *Anadolu kaşıkları üzerine bir araştırma*. Ankara: Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Yücel, E. (1971). Kaşıklar üzerinde Türk motifi ile dağlama sergisi. *Türk Folklor Araştırmaları Dergisi*, Yıl 22, C.13, 6037-6038.
- Züher, H. (1971). *Türk süsleme sanatı*. Ankara: Türkiye İş Bankası Kültür.

Elektronik Kaynaklar

- URL-1: <https://www.oka.org.tr/assets/upload/dosyalar/gumushacikoy-ilce-raporu-2018.pdf> (Erişim: 02.01.2020)
- URL-2: <http://www.amasya.gov.tr/ilcelerimiz> (Erişim: 02.01.2020)

Sözlü Kaynaklar

- KK-1: Mehmet Akkaya, Pusacık/1950, İlkokul Mezunu, Kaşık Ustası, Mesleği babasından öğrenmiş.
- KK-2: Nevzat Altundağ, Amasya/1972, Lise Mezunu, Kaşık Ustası, Mesleği babasından öğrenmiş.
- KK-3: İsa Acar, Pusacık/1949, İlkokul Mezunu, Kaşık Ustası, Mesleği babasından öğrenmiş.