

T.C.
MUŞ ALPARSLAN ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TARİH ANABİLİM DALI

Yunus TAŞDEMİR

MUŞ MERKEZDE KAYBOLMAYA YÜZ TUTMUŞ MESLEKLER

YÜKSEK LİSANS TEZİ

MUŞ-2022

T.C.
MUŞ ALPARSLAN ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TARİH ANABİLİM DALI

Yunus TAŞDEMİR

MUŞ MERKEZDE KAYBOLMAYA YÜZ TUTMUŞ MESLEKLER

YÜKSEK LİSANS TEZİ

TEZ YÖNETİCİSİ
Doç. Dr. Celal ÖNEY

MUŞ-2022

İÇİNDEKİLER

İÇİNDEKİLER	I
ÖZET.....	II
ABSTRACT	IV
KISALTMALAR DİZİNİ	VI
RESİMLER DİZİNİ.....	VII
ÖNSÖZ.....	IX
GİRİŞ	1

BİRİNCİ BÖLÜM

MUŞ TARİHİ, MUŞ İLİNİN NÜFUS VE COĞRAFİ YAPISI VE MUŞ İLİNİN EKONOMİSİ

1.1. MUŞ TARİHİ	10
1.2. MUŞ'UN NÜFUS VE COĞRAFİ YAPISI	12
1.3. MUŞ İLİNİN EKONOMİSİ.....	13

İKİNCİ BÖLÜM

MESLEKLERİN TARİHÇESİ VE KAYBOLMAYA YÜZ TUTMUŞ MESLEKLER

2.1. MESLEK, GELENEKSEL MESLEK, FÜTÜVVET, AHİLİK, LONCA.....	17
2.2. DEMİRCİLİK	26
2.3. SOBACILIK	42
2.4. BIÇAK BİLEME.....	56
2.5. PEYNİRCİLİK.....	66
2.6. YORGANCILIK	79
2.7. TANDIRCILIK	91
2.8. SÖZLÜ KAYNAKLAR.....	103
SONUÇ.....	105
KAYNAKÇA	113
EKLER.....	120

ÖZET
YÜKSEK LİSANS TEZİ
MUŞ MERKEZDE KAYBOLMAYA YÜZ TUTMUŞ
GELENEKSEL MESLEKLER

Yunus TAŞDEMİR

Tez Danışmanı: Doç. Dr. Celal ÖNEY

2022, 131 sayfa

Toplumların yaşam biçimi, zevk ve estetik anlayışlarını görebilmemiz açısından en önemli kültür unsurlarından biri de geleneksel mesleklerdir. Makineleşmenin artması teknolojinin hızla ilerlemesi toplumların yaşam biçimleri üzerindeki etkisiyle toplumlar büyük bir değişim yaşamış bu durum ise geleneksel meslekleri olumsuz yönde etkilemiştir. Meslek ustalarının el emeği göz nuruyla ürettikleri ürünlere talep azlığı, üretilen ürünlerin ortaya konulma sürecinin zorluğu gibi nedenler ve meslekten elde edilen gelir yetersizliğinden dolayı çırak alınıp usta yetiştirilememesi birçok geleneksel mesleğin kaybolmaya yüz tutmasına sebep olmuştur.

Muş Merkez ilçesinde geçmişle bağlantısını koruyan halen geleneksel yöntemlerle ürünler ortaya koyan birçok geleneksel meslek varlığını sürdürmektedir. Ancak Muş ilinde geleneksel yöntemlerle varlığını devam ettiren meslekler her geçen gün azalmaya başlamış, geçmişte bölge için büyük önem arz eden meslekler şuan son ustalarıyla son dönemlerini yaşamaktadır.

Bu çalışmada Muş il merkezinde kaybolmaya yüz tutmuş meslekler konu edilmiştir. Öncelikle Muş ilinin coğrafi özellikleri ve ekonomik yapısı hakkında bilgi verilmiştir. Muş'ta son ustalarıyla yaşatılmaya çalışılan demircilik, sobacılık, bıçak bilemecilik, peynircilik, yorgancılık ve tandırcılık meslekleri hakkında bilgiler verilip görüşme yaptığımız ustaların söylediklerini temele alarak mesleklerin dünü bugünü arasındaki farklar, yaşanan olumsuz durumlar ortaya konulmuştur. Görüşme yaptığımız ustalardan neden mesleğin kaybolmaya yüz tuttuğu neden çırak ve usta yetiştirilemediği mesleklerinin gelecekteki durumları hakkında bilgi edinilmiştir. Geleneksel yöntemlerle mesleğini devam ettiren ustalarımızdan mesleklerinin sürdürülebilmesi için tespit ve öneriler alınmıştır. Muş il merkezinde kaybolmaya yüz tutmuş meslekler hakkında daha

önceden yapılmış bir çalışmanın bulunmaması bu çalışmanın yapılmasında etkili olmuştur. Çalışmada alan araştırması yapılarak veriler elde edilmiş, alan araştırmasında gözlem ve görüşme teknikleri kullanılmıştır. Görüşmeler neticesinde birincil kaynaktan bilgi ve görüş alınmıştır.

Bu çalışmada altı farklı meslekte tecrübe yılı olarak en tecrübeli yöre halkı tarafından tanınan ustalarla görüşülmüş, görüşmelerde ürünlerinin yapım aşaması ürünleri yaparken kullandıkları aletler, çırak yetiştirip yetiştirmedikleri ve mesleklerinin dünü, bugünü ve yarını hakkında bilgiler elde edilmiştir. Elde edilen bilgiler sonucunda mesleklerin devamlılığının sağlanması açısından önerilerde bulunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Muş, Geleneksel Meslek, Son Ustalar.

ABSTRACT
MASTER’S THESIS
TRADITIONAL PROFESSIONS THAT ARE FACE TO BE LOST IN
THE CITY CENTER OF MUŞ

Yunus TAŞDEMİR

Advisor: Associate Prof. Celal ÖNEY

2022, Page: 131

Traditional professions are one of the most important cultural elements that help us to figure out the lifestyle, taste and aesthetic understanding of societies. With the increase of mechanization and the rapid progress of technology societies have experienced great changes in terms of their lifestyles, and this situation has affected traditional professions negatively. The lack of demand for the products produced by the craftsmen with a great care, the difficulties in producing process of new products, and the decrease in the income of these professions which causes inability to recruit apprentices and train new masters have caused many traditional professions to be disappeared.

In the central district of Muş, there are still many traditional professions that maintain their connection with the past and produce products with traditional methods. However, professions that continue their existence with traditional methods in Muş have started to diminish day by day, and the professions that had a great importance for the region in the past are now living their last period with their last masters.

In this study, the professions that are on the verge of being disappearing in Muş were discussed. First of all, the knowledge about the geographical features and economic structure of Muş province was given. Then, information about the professions, which are tried to be kept alive with their last masters in Muş, such as blacksmithing, stove making, knife sharpening, cheese making, quilt making and tandoori making was presented; and followingly based on what the masters we interviewed said, the differences between the past and present of these professions were mentioned. From the masters we interviewed, information about the future status of their professions, why the profession is on the verge of disappearing, and why apprentices and masters cannot be trained was obtained. Determinations and suggestions were received from our masters who continue their

professions with traditional methods in order to carry on their occupations. The absence of any previous study on the disappearing professions in Muş has been effective in conducting this study. In the study, data were obtained by conducting field research, and observation and interview techniques were used in the field research. At the end of the interviews, information and opinions were gathered from the primary source.

In this study, it was interviewed with the most experienced (and well-known ones by local people) masters of six different professions, and in these interviews; information about the process of production, used tools during production, and whether they can train apprentices or not; in other words, information about the past, present, and future of their professions was collected. After considering the informations obtained, suggestions were made in terms of ensuring the continuity of these professions.

Key Words: Mus, Traditional Profession, Last Masters.

KISALTMALAR DİZİNİ

KOBİ	:	Küçük ve Orta Ölçekli Büyük İşletmeler
KOSGEB	:	Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeleri Geliştirme ve Destekleme İdaresi Başkanlığı
TDK	:	Türk Dil Kurumu
Çev.	:	Çeviren
S.	:	Sayfa
Vb.	:	ve benzeri
Vd.	:	ve diğerleri
Yay.	:	Yayıncılık/Yayınevi
Yih.	:	Yaşayan İnsan Hazinesi
Yy.	:	Yüzyıl

RESİMLER DİZİNİ

Resim 1.1. Yıldızlı Han.....	15
Resim 2.1. Bir zamanlar Eski Çarşı Şimdilerde Yukarı Çarşı Olarak İfade Edilen Yer.....	29
Resim 2.2. Demirci Ustası (Mehmet Halit Pınar).....	34
Resim 2.3. Demir Eritme Ocağı.....	39
Resim 2.4. Şahmerdan.....	39
Resim 2.5. Çark Makinesi.....	40
Resim 2.6. Demirci Ustasının Yaptığı Ürünler.....	40
Resim 2.7. Demir Ustasının Kullandığı Aletler.....	41
Resim 2.8. Demir Dövmede Kullanılan Örs Ve Çekiç.....	41
Resim 2.9. Soba Ustası (Selahattin UÇAR).....	46
Resim 2.10. Meslek Ustasının İş Yeri Açma Belgesi.....	51
Resim 2.11. Soba Ustasının Ürettiği Kırathanelerde Kullanılan Odun Sobası.....	51
Resim 2.12. Meslek Ustasının Yaptığı Kömür Sobaları.....	52
Resim 2.13. Meslek Ustasının Yaptığı Odun Sobaları.....	52
Resim 2.14. Meslek Ustasının Yaptığı Banyo Kazanları.....	53
Resim 2.15. Meslek Ustasının Kullandığı El Aletleri.....	53
Resim 2.16. Silindir Makinesi.....	54
Resim 2.17. Giyotin Makas.....	54
Resim 2.18. Punto Makinesi.....	55
Resim 2.19. Kordon Makinesi.....	55
Resim 2.20. Bıçak Bileme Ustası: Ali Hikmet BULDU.....	60
Resim 2.21. El Çarkı.....	64
Resim 2.22. Bileği Taşı.....	65
Resim 2.23. Yege.....	65

Resim 2.24. Elektrikli ark.....	66
Resim 2.25. Mehmet Bakır Erikli (Peynir Ustası).....	71
Resim 2.26. Peynir Satılan İş Yeri.....	76
Resim 2.27. Satışa Hazırlanan Peynirler.....	76
Resim 2.28. Peynir Hazırlanan Tezgâh.....	77
Resim 2.29. Peynir Satım Dükkânın İç Görünümü.....	77
Resim 2.30. Yayla'da Süt Elde Etme.....	78
Resim 2.31. Peynir Ustasının Yaptığı Peynirler.....	78
Resim 2.32. Yorgan Ustası (Hayati UZUN).....	85
Resim 2.33. Yorgan Yapım Dükkânı.....	89
Resim 2.34. Mitil Yorgan Örneği.....	90
Resim 2.35. Kabak ieği Motifli Yorgan Örneği.....	90
Resim 2.36. Yüksük.....	91
Resim 2.37. Tandır Yapım Ustası Mehmet EROL.....	95
Resim 2.38. Tandır Ustasının Yaptığı Tandırlar.....	100
Resim 2.39. Tandır Ustasının Yaptığı Taşınabilir Tandır.....	100
Resim 2.40. Tandır'ın İç Görünümü.....	101
Resim 2.41. Tandır.....	101
Resim 2.42. Ayakta Tandır Ekmeği Yapmak İçin Dikine Yüksek Tandır.....	102
Resim 2.43. Tandırdaki Yapılan Ekmekler.....	102
Resim 2.44. Tandır öreği.....	103

ÖNSÖZ

Bu tez çalışmasında Türkiye’de toplumsal değişimin Muş ili özelinde geleneksel meslekler üzerinde etkilerini ve mesleklerin toplumsal değişimler karşısında geçirdiği değişimleri inceleyebilmek için geleneksel meslek ustalarıyla sözlü tarih çalışması yapılmıştır.

Meslek ustalarıyla yaptığımız görüşmelerde mesleğin eski ve bugünkü durumu, endüstrileşme, makineleşme karşısında mesleklerin ayakta kalabilme mücadelesi ve kaybolmaya yüz tutmuş geleneksel mesleklerin gelecek nesillere aktarılabilmesinde alınabilecek önlemler ortaya konulmaya çalışılmıştır.

Çalışma konusunun belirlenmesinde ve çalışmanın hazırlanma sürecinin her aşamasında bilgilerini, tecrübelerini esirgemeyerek bana her fırsatta yardımcı olan değerli hocam Doç. Dr. Celal Öney’e, çalışmamın her aşamasında bilgi ve tecrübesiyle yardımcı olan değerli arkadaşım Gülden Altıntop Taş’a ve manevi desteğini esirgemeyen aileme teşekkür ederim.

Muş-2022

Yunus TAŞDEMİR

GİRİŞ

UNESCO Somut Olmayan Kültürel Mirasın Korunması Sözleşmesi kapsamında değerlendirilen halk kültür alanlarından biri olan “El Sanatları Geleneği” hızla ortadan kalkmaktadır. Sürekli gelişmekte olan teknoloji, insanların tüketim ve üretim tercihlerinde değişimlere sebep olmuştur. Özellikle geleneksel olarak yürütülen meslekler bu gelişim ve değişim sürecinden olumsuz etkilenmektedir. İnsan popülasyonu'nun artması doğal olarak insanların isteklerinin ve ihtiyaçlarının artması ve çeşitlenmesi anlamına gelmektedir. Makineleşmenin ve nüfusun artmasıyla birlikte geleneksel meslekler değişen toplumun ihtiyaçlarına cevap veremeyecek duruma gelmiştir. Çağın gereği olarak hayatın her alanına sirayet eden teknolojik gelişmeler geleneksel el ustalığıyla yürütülen meslekleri olumsuz etkilemiştir. Geleneksel mesleklerin yeteri kadar desteklenmemesi, el işçiliğine verilen önemin azalması, makinelerle üretilen ürünlerin el işçiliğiyle üretilen ürünlere nazaran daha ucuz olması, el emeğiyle sürdürülen mesleklere çirak bulunamaması gibi nedenler geleneksel mesleklerin kaybolmaya yüz tutmasına neden olmuştur. Ait oldukları dönemin, toplumun kültür ve sanatının en önemli göstergesi durumunda olan baba-oğul, usta-çirak ilişkisiyle öğrenilen meslekler artık yeterli kazancı sağlayamadıkları için kaybolmaya yüz tutmuştur.

Yaşam şartlarının değişmesi ve teknolojinin gelişmesinin toplumun her alanına etkisi olduğu gibi geleneksel meslekler üzerinde de büyük etkisi olmuştur. Bu durum meslek ustalarının ve mesleğe girmek isteyen yeni neslin sayılarının gittikçe düşmesine sebep olarak bu mesleklerin varlığını ciddi anlamda tehdit etmiştir. Birçok meslek grubu zorunlu olarak ya değişime uğramış ya da bu değişim, gelişim ve dönüşüme ayak uyduramayarak unutulmaya yüz tutmuştur.

İnsanoğlu değişen dünyaya ayak uydurmaya çalışmış ve gelişen teknolojiyle birlikte hayatın tüm evresine nüfus eden makineleşmeyle yaşantısında değişimlere maruz kalmıştır. Her ne kadar makineleşme ve teknolojik gelişim yaşamı kolaylaştırmışsa da toplumun bazı kesimlerini olumsuz yönde etkilemiştir. Bu teknolojik gelişmeler özellikle tez çalışmasında ele alınan geleneksel mesleklerin devamlılığını sağlaması açısından olumsuz etkiye sebep olmuştur. Birçok yerde makineleşme el tezgâhlarının kapanmasına, geleneksel mesleklerin çoğunun günümüze kadar varlığını devam ettirememesine neden

olmuştur. Çok az sayıda kalan geleneksel meslek ve meslek ustaları da büyük sıkıntılar yaşayıp büyük fedakârlıklarla ayakta kalmayı başarmıştır.

Araştırmamıza Muş ili merkez ilçesinde kaybolmaya yüz tutmuş ve son ustalarıyla yaşatılmaya çalışılan geleneksel mesleklerden olan demircilik, peynircilik, sobacılık, bıçak bileme, yorgancılık ve tandırcılık gibi meslekler konu edinmiştir. Geleneksel meslekleri sürdüren ustalarla görüşülmüş, gelişen teknolojiyle birlikte makineleşmenin geleneksel mesleklere etkisi ve geleneksel mesleklerin bugünkü durumlarıyla ilgili tespitlerde bulunulmaya çalışılmıştır.

Türkiye'deki en eski yerleşim yerlerinden biri olan Muş ili, meslek çeşitliliği açısından zengin bir yerleşim yeridir. Muş kırsal yaşantının yoğun olarak yaşandığı şehirlerden biri olması sebebiyle bazı geleneksel meslekler bu şehirde hâlen varlığını devam ettirmektedir. Bu çalışmanın amacı Muş merkez ilçesindeki son ustalarıyla yaşatılmaya çalışılan kaybolmaya yüz tutmuş demircilik, sobacılık, bıçak bileme, peynircilik, yorgancılık ve tandırcılık gibi mesleklerin önemini ve değişen dünya karşısında ne gibi zorluklar yaşadığını ortaya koymaktır. Tez çalışmasının amaçlarından biride sanatlarını icra ederken ustaların kullandıkları aletleri ve ürünlerini yaparken kullandıkları yöntemleri sözlü tarih çalışması yaparak değişen yaşam şartlarından nasıl etkilendiklerini, zaman ve teknoloji karşısındaki mücadelelerini gözler önüne sermektir.

Çalışmada özellikle şu sorulara yanıtlar aranmıştır:

- *Muş merkez ilçesinde geleneksel yöntemlerle devam ettirilen meslekler nelerdir?*
- *Bu geleneksel mesleklerin kaybolmaya yüz tutmasındaki ekonomik, sosyal, kültürel faktörler nelerdir?*
- *Kaybolmaya yüz tutmuş meslek ustaları kimlerdir?*
- *Zamanın karşısında bu mesleklerin ve meslek ustalarının yaşadığı sorunlar nelerdir?*
- *Geleneksel mesleklerini icra eden ustalar halen alet ve eşya yapımında ne gibi yöntemler kullanıyor?*
- *Mesleklerini icra ederken hangi aletleri kullanıyor?*

- *Muş merkez ilçesinde kaybolmaya yüz tutmuş mesleklerin devamlılığı açısından yapılabilecekler nelerdir?*

Bu çalışmanın önemi; zamana direnemeye çalışan veya son demlerini yaşamakta olan mesleklerin değer ve önemlerini ortaya koyarak teknoloji karşısındaki mücadelelerini gözler önüne sermektir. Geleneksel meslek ustalarının icra ettikleri mesleklerin geleceği hakkındaki görüşlerini ve günümüzde yaşadıkları sorunları açığa çıkararak mesleklerini devam ettirebilmek için neler yapılabileceğini belirleyebilmek çalışmayı önemli kılan taraftır. Ayrıca çalışmayı önemli kılan diğer hususlar ise ele alınan geleneksel mesleklerin Muş merkezde son ustalarıyla yaşatılmaya çalışılması, kaybolmaya yüz tutmuş mesleklerden olması ve Muş merkezde son ustalarıyla yaşatılan mesleklerin ele alındığı kapsamlı bir çalışmanın bulunmamasıdır.

Tez çalışmasının örneklem alanı Muş il merkezini kapsamaktadır. Muş'un tarih boyunca eski bir yerleşim yeri olması ve önemli ticaret yolları güzergâhında bulunması bu şehrin kültürel zenginliğini iyice arttırmıştır. Zamanın ilerlemesi ve teknolojinin gelişmesiyle hızla gelişen ve değişen şehirlere göre Muş ili halen geleneksel yaşam biçimini diğer iller göre daha çok yaşatmaktadır. Geleneksel yaşam biçiminin değişmesine rağmen azda olsa eskinin izlerini Muş'ta görmek hâlen mümkündür. Geleneksel mesleklerin birçoğunun şehirde devam etmesi Muş il merkezinin araştırma sahası olarak seçilmesinde etkili olmuştur.

Muş, geleneksel meslekler yönünden hâlen zenginliğini korusa da birçok meslek varlığını devam ettirememiştir. Bölgede geleneksel meslek olarak bahsedebileceğimiz birçok zanaat dalı bulunmaktadır. Bu çalışmada bütün meslekleri konu edinin her meslekten ustayla sözlü tarih çalışması yapmak bu çalışma için geniş bir yazı dizini olacağından çalışmamıza altı önemli geleneksel mesleği dâhil edebildik. Çalışmamıza dâhil edebildiğimiz meslekler demircilik, sobacılık, bıçak bileme, peynircilik, yorgancılık ve tandırcılık meslekleridir. Çalışmamız Muş ili merkez ilçesi ile sınırlı tutulmuştur. Çalışmamızı sadece Muş il merkeziyle sınırlı tutmamızın sebebi ise Muş il merkezinde geleneksel meslek erbablarının mesleklerini ilçelerdeki ustalara göre daha eski bir süredir yapmaları, tecrübe yıllarının fazla olması ve usta çırak şecerelerinin daha eskiye gitmesidir. Ayrıca bu altı mesleği çalışmamıza dâhil etmemizdeki diğer bir sebep adı

geçen mesleklerin usta-çırak ilişkisi içinde sürdürülmesi ve üretimlerinin birçok aşamasında halen geleneksel yöntemleri kullanmaları etkili olmuştur.

Nalbantçılık, esansçılık, keçecilik, semercilik gibi eski yöntemlerle icra edilen geleneksel meslekler artık devam ettirilemediğinden çalışmamıza dâhil edilememiştir. Bu meslekler zaman ve teknolojiye yenik düşmüş ve son ustaları da mesleği bırakmak zorunda kalmıştır. Geleneksel mesleklerin maddi getirisinin iyice azalması geleneksel mesleklerde yeni çırak ve ustaların yetişmesini engellemiştir. Değişen toplumsal ihtiyaçlar keçecilik, esansçılık gibi mesleklerin yaptığı ürünlere talebi ortadan kaldırmıştır. Ekonomik getirisi olmayan mesleğe de eleman bulmanın zor olduğu aşikârdır. Bu sebeplerden dolayı yukarıda ismini zikrettiğimiz meslekleri tezimize dâhil edemedik.

Nasıl bir yöntem kullanacağımız noktasında yaşadığımız tereddütleri Metin Ekici, “Halk Bilgisi (Folklor): Derleme ve İnceleme Yöntemleri”, Ankara, Geleneksel Yayınları, 2007 adlı kitabından faydalanarak aşmaya çalıştık. Bu çalışmayı ortaya koyarken amacımız doğrultusunda en iyi yöntemi kullanmaya gayret ettik. Birçok kaynakta halk bilgisi ürünlerinin derlenip ortaya çıkarılmasında üç farklı yöntem kullanılmıştır. Bunlar; anket, gözlem ve görüşme yöntemidir. Çalışmada kaybolmaya yüz tutmuş geleneksel meslekler konusuna uygun olacak görüşme yöntemini kullanarak sözlü tarih çalışması yapılmaya çalışılmıştır.

Öncelikle alanyazın taraması yaparak pek çok kaynaktan faydalanmaya çalışılmıştır. Süreli yayınlar, makaleler, kişisel arşivler, sözlü tarih çalışmaları gibi çalışmalar incelenmiştir. Muş Alparslan Üniversitenin Kütüphanesi ve Muş İl Halk Kütüphanesinde bulunan geleneksel meslekler, somut olmayan kültürel miraslar üzerine yapılan araştırmalar, kitaplar ve çalışmalar incelenmiştir. Faruk Seyitoğlu, “Tez Yazımı İçin Bir Alanyazın Taraması Kılavuzu”, Turizm Araştırmaları Dergisi, 2018 yılında yayınladığı eserinde alanyazın taramasındaki amacı “ *Bulguları, üniteler, işlemler, çıktılar ve ortamlar arasında bütünleştirmek ve genelleştirmek*“ olarak açıklamıştır. Bu tanım doğrultusunda konumuz hakkında veya konumuza benzer çalışmalar incelenerek bu tarz çalışmalarda ne gibi metot ve yöntemler uygulanacağı hakkında bilgi sahibi olunmuştur.

Alanyazın taramasını yaptıktan sonra çalışmamızın asıl kısmını oluşturacak olan alan araştırmasını gerçekleştirdik. Muş ilinde yaşamamız ve burayı tanımamız yapacağımız çalışmadaki kaynak kişileri belirlememiz açısından önemli bir kolaylık sağlamıştır. Fakat kaynak kişilerle yapılması gereken görüşmenin saat ve zamanını belirleme konusunda sorunlar yaşanmıştır. Bunun sebebi ise tüm dünya gibi ülkemizde de görülen covid19 virüsüyle birlikte pandemi sürecinin halen devam etmesidir. El emeği ile ürünler ortaya koymaya çalışan meslek ustalarının uzun süren pandemi sürecindeki kapanmalar neticesinde işlerinin birikmesi görüşmeleri planlamamızda sorun teşkil etmiştir. Meslek ustalarında bu görüşmeden dolayı üretim sürecinin aksaması gibi kaygılar oluşması görüşme zamanını belirlememizde zorluk yaşamamıza neden olmuştur. Geleneksel meslek ustalarıyla mülakat (görüşme) yöntemi kullanılarak görüşmeler yapılmıştır. Bu görüşmede ise daha önceden hazırladığımız sorular kullanılmıştır.

Görüşme yöntemini kullanılırken görüşme yapılan kişiye önceden hazırlanmış sorular yöneltilmiş ve bu şekilde yapılan ürünler, ürünlerde kullanılan aletler ve yapım aşamasıyla ilgili bilgi sahibi olunmuştur. Görüşme yöntemi, bu gibi konularda en çok tercih edilen yöntemlerden biri olarak karşımıza çıkmaktadır. Görüşme yöntemi, Metin Ekici, “Halk Bilgisi (Folklor): Derleme ve İnceleme Yöntemleri”, Ankara, Geleneksel Yayınları, 2007 adlı kitabında iki şekilde gerçekleştiğinden bahsetmiştir. Bunlardan biri yönlendirilmiş diğeri ise yönlendirilmemiş görüşmedir. Yönlendirilmemiş görüşmede önceden hazırlanan sorular bulunmamaktadır. Yönlendirilmemiş görüşmede kendiliğinden gelişin bir görüşme yapılır, görüşme yapılırken yönlendirme kaygısı duyulmaz. Yönlendirilmiş görüşme ise bunun tam tersi olarak gerçekleşir. Yönlendirilmiş görüşmede önceden sorular hazırlanır sorular sorulurken kaynak kişinin konudan ayrılmaması sağlanarak ana konu üzerinde kalınabilmesi sağlanır. Bu amaçlar doğrultusunda çalışmamızda yönlendirilmiş görüşme yöntemini kullanmaya çalıştık. Yaptığımız bu çalışmada derleme yapan kişi ve meslek ustasının aynı ortamda bulunduğu yöntemi kullandık. Bu şekilde hem meslek ustası hem mesleğin icra edildiği yer hem de meslek ustasının yaptığı ürünler bir arada gözlemlenmiştir.

Çalışmamızda geleneksel meslek ustalarıyla yaptığımız görüşmede meslek ustasına sorduğumuz soruları hazırlarken Metin Ekici, “Halk Bilgisi (Folklor): Derleme ve İnceleme Yöntemleri”, Ankara, Geleneksel Yayınları, 2007 adlı kitabındaki mesleklere yönelik sorulabilecek soruları inceleyerek ustalarımıza en uygun soruları sormaya

çalıştık. Kitaptaki bazı sorular olduğu gibi alınmış bazı sorular ise görüşme yaptığımız mesleğe ve konumuza uygun olacak şekilde dönüştürülmüş ve sorulara eklemeler yapılmıştır.

Meslek ustalarıyla yaptığımız görüşmeler Muş ili için ticaretin önemli bir durağı olan eski çarşı veya yukarı çarşı olarak adlandırılan çarşıda geleneksel meslek ustalarının iş yerlerinde yapılmıştır. Eski çarşı şuan sadece bazı geleneksel mesleklerin devam ettirildiği eski canlılığını kaybetmiş küçük bir ticari alan olarak varlığını devam ettirmektedir. Görüşme yaptığımız meslek ustaları ise demirci, sobacı, bıçak bilme, peynirci, yorgancı ve tandır yapım ustalarıdır. Görüşme esnasında fotoğraf makinesi ve ses kayıt cihazı kullanılmıştır. Görüşmede elde ettiğimiz görsel ve işitsel ürünler dijital ortama aktarılmıştır. Yapılan görüşmelerde alınan ses kayıtları deşifre edilerek ustaların verdiği cevaplar birebir yazıya aktarılmış, bunlar üzerinden yorumlamalar yapılmıştır. El de edilen bilgiler tasnif edilerek, Muş merkezde kaybolmaya yüz tutmuş geleneksel meslekler incelenmiş ve UNESCO’NUN Somut olmayan Kültürel Mirasın Korunmasına Sözleşmesine göre değerlendirilerek geleneksel mesleklerin korunması ve gelecek nesillere aktarılmasına yönelik bağlam merkezli bir inceleme yapılmıştır.

Muş il merkezinde kaybolmaya yüz tutmuş geleneksel meslekleri konu edinen çalışmamızın giriş kısmında araştırmanın konusu, amacı, önemi, kapsam, sınırlılıkları ve yöntemi hakkında bilgiler verilmiştir. Araştırma konusuyla ilgili olarak Türkiye’de yapılan çalışmalar üzerinde durulmuş ve Muş il merkezinde kaybolmaya yüz tutmuş meslekler hakkında önceden yapılmış çalışmalar incelenip literatür taraması yapılmıştır. Kültürel birikimin ve kültürel zenginliğin gelecek nesillere aktarılmasının ve yaşatılmasının toplumlar için önemini farkında olan birçok araştırmacı kültürel zenginliğin parçası olan geleneksel meslekler üzerine önemli çalışmalar yapmıştır. Araştırmacı ve yazarlar kültürel birikimin gelecek nesillere aktarılmasında önemli önayaklardan birinin de geleneksel meslekler olduğunu ifade etmişlerdir. Teknolojiyle birlikte değişim ve dönüşüme uyum sağlayamayan birçok geleneksel meslek Türkiye genelinde yok olma tehlikesi yaşamaktadır. Geleneksel mesleklerin yaşadığı olumsuz durumun farkında olan araştırmacılar hem Türkiye genelinde hem de şehirlerde yaşayan geleneksel mesleklerin özelliklerini, yaptıkları ürünleri, bu ürünlerin yapım yöntemlerini, ürünleri yaparken kullanılan aletleri çalışmalarında konu edinmişlerdir. Geleneksel meslekleri inceleyen araştırmacılar özellikle teknolojiyle birlikte yaşanan değişime uyum

sağlayamayan geleneksel mesleklerin yaşadığı sorunları ve bu sorunların giderilmesine yönelik yapılabilecek çalışmaları eserlerine taşımışlardır. Türkiye’de birçok şehirde geleneksel meslekleri konu edinen çalışmalar yapıldığı halde Muş ilinde bulunan geleneksel meslekler ve meslek ustalarıyla ilgili kapsamlı bir çalışma bulunmamaktadır.

Çalışmamızda Türkiye’de geleneksel meslekler üzerine yapılan birçok çalışma incelenerek kronolojik olarak şu şekilde verilmiştir:

Mücella KAHVECİ, “21. Yüzyıla Girerken Geleneksel Türk El Sanatları”, Folkloristik Dursun Yıldırım Armağanı, Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, 1998 yılında yayınlanan eserinde çağın getirdiği gelişmeler karşısında geleneksel Türk el sanatlarının durumuna değinmiş, teknoloji karşısında bu sanat dallarının devamlılığının nasıl sağlanabileceği hakkında görüşler bildirmiştir.

Bahaeddin ÖGEL, “Türk Kültür Tarihine Giriş”, T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, No:46, cilt, 4, Ankara, 2000 yılında yayınlanan ansiklopedik eserde Türk kültür tarihi içinde yer alan bütün değerlere yer verilmiştir. Tarihin değişik dönemlerinde Türkler tarafından kullanılan araç-gereçlerle ilgili bilgilere yer verilmiştir.

Öcal OĞUZ, ” Küreselleşen ve Uygulamalı Halk Bilimi”, Akçağ Yayınları, Ankara, 2002 yılında yayınlanan eserinde zaman ve teknolojiyle birlikte küreleşme hakkında bilgiler vermiştir. Küreselleşmenin etkisiyle kaybolmaya yüz tutmuş geleneklerimiz hakkında bilgiler vererek gelenek ve göreneklerin geleceğe aktarılabilmesi için neler yapılabileceği konusuna değinmiştir

Metin Ekici, “Halk Bilgisi (Folklor): Derleme ve İnceleme Yöntemleri”, Ankara, Geleneksel Yayınları, 2007 yılında yayınladığı eserde halk bilgisi ürünleri derleme çalışmalarında ne gibi yöntemler kullanılabileceğini alan araştırmasında neler yapılacağı gibi hususlarda yol gösterici bilgiler vermiştir. Ayrıca mesleklerle yönelik sorulabilecek örnek sorular vermiştir.

M. Ali Diyarbakırlıoğlu, “Kaybolan Meslekler ve Son Ustalar”, İstanbul Ticaret Odası, İstanbul, 2010 yılında yayınlanan çalışmasında Türkiye’deki unutulmaya yüz tutmuş meslekler, mesleklerin yaptığı ürünlerin ve ürünlerin yapım aşamasıyla ilgili detaylı bilgi vermiştir.

Metin Ekici, ‘‘ Halk Bilgisi (Folklor): Derleme ve İnceleme Yöntemleri’’, Geleneksel Yayınları, Ankara, 2007 yılında yayınladığı eserde halk bilgisi ürünleri derleme çalışmalarında ne gibi yöntemler kullanılabileceğini alan araştırmasında neler yapılacağı gibi hususlarda yol gösterici bilgiler vermiştir.

Türkiye’de birçok şehirde geleneksel meslekleri konu edinen çalışmalar yapıldığı halde Muş ilinde bulunan geleneksel meslekler ve meslek ustalarıyla ilgili kapsamlı bir çalışma bulunmamaktadır. Muş ilinde geleneksel mesleklerle ilgili çalışmalara şu şekildedir:

Canser KARDAŞ (2019) yılındaki ‘‘Muş’ta Halk Veterinerliği ve Geleneksel Tedavi Yöntemleri’’, Ürün Yayınları, Ankara, 2019 yılında yayınladığı eserde geleneksel halk veterinerliği ve veteriner hekimlik kavramları üzerinde durmuştur. Hayvanların beslenmeleri, hayvan hastalıklarının belirtileri ve geleneksel sağaltım şekilleri hakkında bilgi vermiştir. Çalışmada görüşme yaptığı kaynak kişilerin hastalıkların tedavisi hakkında verdikleri bilgileri merkeze almıştır. Kaynak kişilerin hastalık tedavisindeki bilgilerinin tamamen usta-çırak ilişkisi içinde öğrendiklerini belirtmiştir. Bu da geleneksel mesleklerin öğreniminde usta-çırak ilişkisinin önemini ortaya koymaktadır. Halk veterinerliğinin Muş il merkezinde yok olduğu fakat köylerde halen azda olsa halk veterinerliğinin devam ettiğini ifade etmiştir. Canser KARDAŞ (2018) yılındaki ‘‘Zamanın Yüğü: Muş’ta Geleneksel Semerciliğin Son Temsilcisi Burhan Usta’’, İçtimaiyat Sosyal Bilimler Dergisi, 2018 yılında yayınlanan çalışmasında semercilik mesleğı ile ilgili bilgi verip son temsilcisi ile ilgili görüşme yapıp ürünlerin yapım aşaması ve kullanılan araç gereçler hakkında bilgi vermiştir. Muş il merkezinde sadece bir semer ustasının kaldığını bunun sebebinin ise kırsala yönelik talebin olmaması, mesleğın icrasının zor oluşu, ekonomik getirisinin düşük olması ve yaşam şartlarının değışmesinden dolayı mesleğın geleceğinin olmamasına bağlamıştır. Mesleğın yaşam şartlarına göre kendisini güncelleme alanının olmaması gelecek vaat etmemesinden dolayı kaybolmaya yüz tutmasına engel olunamayacağını ifade etmiştir. Semercilik mesleğının gelecek nesillere aktarılabilmesinin kültürel bir değer olarak varlığını devam ettirebilmesinin tek yolunun kültür turizmi kapsamında değerlendirilebileceğı tavsiyesinde bulunmuştur. Ayrıca Semerciliğın Somut Olmayan Kültürel Miras Envanteri kapsamında Yaşayan İnsan Hazinesi ulusal envanterine kaydedilerek kültürel miras taşıyıcısı olarak tescil edilebileceğı düşüncesini belirtmiştir.

Çalışmamızın birinci bölümünde Muş ilinin kısa tarihçesi, coğrafi konumu, nüfusu, ekonomik enstrümanları, ithalatı, ihracatı ve Muş ilinin ekonomik, tarımsal faaliyetleri ele alınmıştır. Muş ekonomisinde önemli bir yere sahip olan hayvancılık ve hayvansal üretim faaliyetlerinden bahsedilerek araştırma konumuzun bulunduğu ilin ekonomisi hakkında bilgilere yer verilmiştir.

Çalışmamızın ikinci bölümünde geleneksel meslekler ile ilgili temel kavramlar üzerinde durularak mesleğin ne olduğu, meslek ustasının nasıl yetiştiği, kimlere meslek ustası dendiği ve mesleklerin kaybolmasında rol oynayan etmenlerin neler olduğu gibi konular ele alınmıştır. Ayrıca fütüvvet, Ahilik, lonca teşkilatlarının ortaya çıkışından bahsedilip bu teşkilatların Anadolu'da nasıl bir temel üzerine oturtulduğu, ticaret ve esnaf örgüt işleyişini nasıl düzenlediği ele alınmıştır. Osmanlı devletinde önemli olan meslekler ve lonca teşkilatı hakkında bilgi verilip görevlerine değinilmiştir. Ticareti düzenleyen Ahilik teşkilatının bugünkü aynı görevi üstlenen kurumlarla karşılaştırılması ve görev benzerliklerinin ortaya konulması amaçlanmıştır. Yine ikinci bölümde konumuz dâhilinde olan mesleklerin kısa tarihçesi verilmiştir. Meslek ustalarıyla yaptığımız sözlü tarih çalışması yazıya aktarılarak görüşme süresinde elde edilen bilgilerle geleneksel mesleklerin geçmişi, teknoloji karşısında yaşadıkları zorluklar ve mesleğin geleceği hakkında fikir edinilmiştir. Geleneksel mesleklerin geleceğe aktarılması için neler yapılabileceği tartışma konusu yapılmıştır.

Bu çalışmamızda Muş Merkez son ustalarıyla yaşatılan demircilik, sobacılık, bıçak bileme, peynircilik, yorgancılık ve tandırcılık meslekleri hakkında bilgi verilmeye çalışılmıştır. Meslek erbaplarıyla görüşme yapılarak sözlü tarih çalışması yapılmış, mesleklerinin eski ve yeni durumu hakkında bilgi sahibi olunmuştur. Elde ettiğimiz bilgilerle mesleklerin bugünü ve yarını hakkında tespitlerde bulunulmaya çalışılmıştır. Ayrıca geleneksel mesleklerin gelecek nesillere kalabilmesi, varlığını devam ettirebilmesi için yapılabilecekler hakkında fikir ve öneriler sunulmuştur.

BİRİNCİ BÖLÜM

MUŞ TARİHİ, MUŞ İLİNİN NÜFUS VE COĞRAFI YAPISI VE MUŞ İLİNİN EKONOMİSİ

1.1. MUŞ TARİHİ

Muş isminin menşesine bakmak gerekirse tek bir fikir üzerinde mutabık kalınamamıştır. Bazı kaynaklar muş ismini farklı dillerden geldiğini bazı kaynaklar ise bu ismi şehri kuranlarla irtibatlandırmıştır. Muş ve çevresine İslam öncesi kaynaklarda Taraunitis, Taraun veya Daron adlarıyla anılmış.¹Mithat Eser ise Muş isminin menşei üzerine bir değerlendirme adlı çalışmasında bu şehre Muş isminin verilme nedenini dil açısından bölgeye yerleşen topluluklar açısından açıklanmasının sağlıklı sonuçlar vermediğini belirtmiştir. Ermeni ailesi olan Mamigonyanların IV. Yüzyıldan sonra bölgeye yerleşmesi ve Emevilerin yıkılıp Abbasilerin kurulduğu dönemde birkaç kez isyan eden Muşel Momigonyan isminden dolayı İslam kaynakları buraya bu ismi verdiği kanaatinin daha geçerli olduğunu söylemiştir. Muş adına ilk kez İslam kaynaklarında Makdisi'nin Ahsenü't-Tekâsim adı eserinde karşılaşılmıştır.²

Muş eski bir yerleşim yeri olarak bilinir. Muş'un ilk çağ dönemlerindeki tarihi ile ilgili araştırma ve arkeolojik kazılar çok fazla olmadığından dolayı bu dönemle ilgili bilgiler çok azdır. Bu durum Muş'un ne zaman ve kimler tarafından net olarak bilinmesini zora sokmuştur. Muş'un ilk çağ dönemlerine ait çalışmalarda özellikle arkeolojik kazılarda burada Urartulara ait eserler bulunmuştur.³Bu eserlerden biride il merkezine çokta uzak olmayan Kepenek Kalesidir.⁴ TDV İslam ansiklopedisinde muş maddesinde muşun Asurlular, Urartular, Med ve Persler, Büyük İskender ve halefleri (Selevkoslar), daha sonra Roma ve Bizans hâkimiyetinde kaldığı belirtilir. İslam ordularının ise bu bölgeye en erken Hz. Ömer zamanında (634-644) gelebildiklerinden bahsedilir. Fakat Muş üzerindeki bu İslam hâkimiyeti sürekli olamamıştır. Bizans tarihçisi Honigmann, *"Hz. Ömer zamanında başlayan, Armenia olarak adlandırılan bu bölgeye yapılan akınlar*

¹ Metin Tuncel, "Muş", **TDV İslâm Ansiklopedisi**, Cilt. 31, İstanbul: 2006 s. 368-371

² Mithat Eser, " Muş İsmiinin Menşei Üzerine Değerlendirme", **EKEV Akademi Dergisi**, 2014 s. 211-228.

³ Hasan Sayılan, " *Muş İlinde Kültür Turizm Potansiyelinin Coğrafi Açından Değerlendirilmesi*", (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Ankara 2007). s. 93.

⁴ Sırrı Tiryaki, " Eski Çağ'da Muş", **İğdır Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi**, Sayı 19, 2019, s. 75-14.

sonunda Doğu Anadolu tam hâkimiyet altına alınamamış, bağılıklarını bildiren ve vergiye tabi tutulan mahalli prensliklerle yönetilmiştir.’⁵Muş’un İslam hâkimiyetin de oluşu Muaviye b. Ebu Süfyan ve Abdülmelik b. Mervan döneminde kuruldu. Muş bölgesi Abdülmelik döneminde Muhammed b. Mervan tarafından Diyarbekir amilliğine bağlanmış. Muş 825-851 yılları arasında Bağrati ailesinden olan Bağrat adlı prensin yönetimine bırakılmıştı.⁶Muş İslam ordularının akınları başladığı dönemlerden Türklerin Bizans ordusunu Malazgirt savaşında yendiği döneme kadar(1071) Bizans hâkimiyetinde Taron (taran) teması idari bölgesinde yer alıyordu. Bu tarihten sonra Muş ve çevresi Ahlatşahlar, Artuklular ve Eyyübîler hâkimiyeti mücadeleleri sırasında birkaç kez el değiştirmiş. Türk beyliklerinin hâkimiyetinde uzun süre kalan Muş şehri büyük ölçüde Türkleşerek bölgenin kalkınmış önemli şehirlerinde biri olmuştur.⁷

Muş şehri bu el değiştirmelerle sınırlı kalmayıp Moğol, İran, İlhanlı gibi devletlerde zaman zaman bu bölgeye hâkim olmuştur. Nihayetinde muş bölgesinin tamamen Osmanlı hâkimiyetine girmesi Yavuz Sultan Selim’in 1514’de Çaldıran savaşında İran’ı mağlup etmesiyle gerçekleşmiştir.1514 tarihiyle Bitlis sancağının nahiyesi durumunda olan şehrin 1555 Amasya antlaşması ile yeniden sancak olduğu görülür.⁸Yine 1847 yılında uygulamaya konan Tanzimat fermanıyla birlikte Doğu Anadolu’nun idari yapısında yapılan değişikliklerle birlikte 1879’dan Cumhuriyet dönemine dek Bitlis vilayetine bağlandığı görülür.⁹Son olarak I. Dünya savaşında Rus işgaline uğrayan Muş 1 Mayıs 1917 tarihinde Rus işgalinden kurtulmuş yeni Türkiye Cumhuriyetinde önemli bir şehir olarak yerini almıştır.

⁵ Georg Ostrogorsky, “ **Bizans Devleti Tarihi**”, Fikret Işıltan (Terc.), Ankara: TTK Yayınları, 1999 s. 291-292

⁶ Metin Tuncel, ‘Muş’, **TDV İslâm Ansiklopedisi**, Cilt. 31, İstanbul: 2006 s. 368-371.

⁷ Muş Belediyesi, “**İlimiz Tarihçesi**”, <http://www.muş.bel.org.tr> (Erişim Tarihi: 29.05.2021).

⁸ Murat Alanoğlu, “Nahiyeden Sancağa: 16. Yüzyılda Muş’un İdarî Yapısı”, **Tarih ve Kültür Bağlamında Muş Uluslararası Sempozyumu Bildirileri ATAM/Ankara**, Yay. Hzl: Arzu Güvenç Saygın-Murat Saygın, 10-12 Mayıs 2018, s. 134-160.

⁹ Mustafa Alican, “Muş Tarihi: Kentsel Gelişim Merkezli Bir Yaklaşım”, **Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi**, Cilt 8, Sayı 6, 2020, s. 1917-1929

1.2. MUŞ'UN NÜFUS VE COĞRAFI YAPISI

Muş'ta kaybolmaya yüz tutmuş mesleklerden ve bunu son temsilcilerinden bahsetmeden önce muş ili ile ilgili bilgi vermekte gerekir. Muş, doğusunda Ağrı, Bitlis kuzeyde Erzurum batısında Bingöl, güneyinde Diyarbakır, Siirt, Bitlis gibi şehirlerin ilçeleriyle çevrilidir. Çar ve Karni derelerinin aktığı vadiler arasında kurulmuştur. Türkiye'nin en büyük ovalarından bir olan şehir yaklaşık 1650 km²'dir.¹⁰

Muş ili Doğu Anadolu Bölgesinin Yukarı Murat-Van bölümünde yer almaktadır. 39 29' ve 38 29' kuzey enlemleriyle 41 06' ve 41 47 boylamları arasında yer alır. Toplam yüz ölçümü 8196 km kare olup deniz seviyesinde 1350 m yüksektedir. Muş ilinin toplam nüfusu son verilere göre 414.706 olarak gösterilmiştir. Kalkınmada öncelikli iller arasında yer alan Muş ilinin nüfusunun büyük çoğunluğunu köylerde ikamet eden vatandaşlar oluşturmaktadır.¹¹ Türkiye'nin Doğusunda bulunan Muş ili Türkiye İstatistik Kurumu verilerine göre ülkenin geri kalmış illerinden biridir.¹² Muş ili fiziki olarak baktığımızda şehri çevreleyen yüksek dağ sıraları nedeniyle çevre illere ulaşımının zor olduğu görülse de bu yüksek dağ sıraları arasındaki doğal koridorları oluşturan vadiler yardımıyla çevre illere ulaşım kolaylaşmıştır.¹³

Toprağa dayalı üretim yapılan Muş'ta geniş arazilerin olması bu arazilerde tarım ve hayvancılık için iş gücüne ihtiyaç duyulması ve erken yaşta evlilik gibi nedenlerle yakın zamana kadar hızlı bir nüfus artışı görülmüştür. Bu nüfus artışı son 30 yıl içinde ciddi oranda düşmüştür. Muş ili ekonomik nedenlerden dolayı il dışına büyük oranda göç vermiştir.¹⁴ Muş il nüfusunu büyük bir kısmı kırsal alanda yaşadığı için kentsel nüfus Türkiye ortalamasının çok altındadır.

Muş ili fiziki olarak dağlık ve engebeli bir yapıya sahiptir. Karasal iklim özellikleri görülen şehirde kışlar sert ve kar yağışlı geçerken yaz aylar sıcak ve kuraktır. Toprak yapısı incelendiğinde şehrin büyük bir kısmı yarı olgun toprak grubuna giren kahverengi

¹⁰ Muş Vakfı (Muşvak) “**Muş Coğrafi ve Ekonomik Yapısı**”, 26.02.2014, <http://www.musvak.org.tr> (Erişim Tarihi. 29.05.2021).

¹¹ Muş Vakfı (Muşvak) “**Muş Coğrafi ve Ekonomik Yapısı**”, 26.02.2014, <http://www.musvak.org.tr> (Erişim Tarihi. 30.05.2021).

¹² TÜİK, “**Adrese Dayalı Nüfus Kayıt Sistemi (ADNKS) Sonuçları**”, Türkiye İstatistik Kurumu, Ankara, 2015.

¹³ Metin Tuncel, “Muş”, **TDV İslâm Ansiklopedisi**, Cilt. 31, İstanbul: 2006 s. 368-371

¹⁴ Mehmet Emin Sönmez, “Muş İlinde Nüfus Hareketlerinin Nedenleri ve Sonuçları”, **Türk Coğrafya Dergisi**, İstanbul, Sayı 55, 2010, s. 45-57

orman topraklarıyla kaplıdır. Bu iklim ve toprak tipi Muş ili için bir dezavantaj oluşturmuş ve geniş bir düzlüğe sahip olan ovoidan yüksek miktarda verim alınmasını engellemiştir.¹⁵

1.3. MUŞ İLİNİN EKONOMİSİ

Muş ili tarımsal ürün yetiştirme konusunda çok eski tarihlerden itibaren önemli bir il konumundaydı Evliya Çelebinin seyahatnamesinde de sahip olduğu verimli sulak topraklar sayesinde Bitlis hanlığının hububat deposu görevini gördüğü belirtilir. Ayrıca küçükbaş hayvancılığın yapıldığı ilin geçim kaynağının tarım ve hayvancılık olduğu seyahatnamedeki bilgilere bakılarak söylenebilir.¹⁶ Tarım ve hayvancılık alanındaki önemi tarihin hiçbir döneminde değişmemiş olan Muş ili geçmişte de günümüzde de bu özelliğini korumuştur. Özellikle Malazgirt, Bulanık, Liz ovaları Muş ili için önemli tarım alanlarıdır. Muş ili geniş verimli topraklara sahip olmasına rağmen tarım alanın geleneksel yöntemler kullanıldığından ürün miktarı olarak verim düşüktür. Muş ilinde yetiştirilen ürünlere baktığımızda genelde şekerpancarı, nohut, tahıl ve az miktarda da olsa tütün üretimi yapılmaktadır.¹⁷ Muş ekonomisinde tarım önemli bir yer tutmasına rağmen Muş ilinde iklim şartları tarım yapılmasını zorlaştırmış ve bu durum tarımsal üretimde verimliliği olumsuz yönde etkilemiştir. Tarımsal üretim genelde bazı tahıl ürünleri ve yem bitkilerinin ekimi yapılmakta ürün çeşitliliği çok fazla bulunmamaktadır. Muş'ta en çok tahıl ekimi yapılmakta olup sebze ve meyve ekimi pek gelişmemiştir. Muş ilinde kışların uzun ve soğuk geçmesi meyve üretimini olumsuz etkilemiş bu sebeple soğuğa dayanıklı elma, armut, vişne, kiraz gibi meyveler yetiştirilmektedir.¹⁸ Tarımsal üretimin yanında hayvancılıkta da önemli bir yere sahip olan Muş ili Türkiye'nin en büyük canlı hayvan depolarından biri olarak sayılır. İlde özellikle hayvancılığa verilen önem fazladır Muş ili gıda tarım ve hayvancılık müdürlüğünün verdiği verilere göre %80

¹⁵ İrfan Baytar, “*Muş İli Kırsal Alan Potansiyeli ve Kalkınmaya Etkisi*”, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi, SBE, 2021). s. 2.

¹⁶ Sedat Kardeş, “Evliya Çelebi Seyahatnamesinde Muş ve Çevresi”, **Bingöl Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi**, Cilt 8, Sayı 15, 2018, s. 384-385.

¹⁷ Muş İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, “**Muş İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü Brifingi**”, Muş Valiliği, Muş, 2015.

¹⁸ Zeynep Müjde Sakar, “Türkiye İktisat Politikaları Çerçevesinde Ekonomik Gelişme Stratejileri ve Devlet Yatırımları Kapsamında Muş Örneği (1950-1970)”, **Electronic Turkish Studies**, Cilt 13, Sayı 26, 2018 s. 1008.

gibi bir oranda mera hayvancılığı yapılmaktadır.¹⁹ Mera hayvancılığının yanında ahır hayvancılığı da yapılmaktadır fakat hayvancılık potansiyeli fazla olmasına rağmen istenilen düzeyde gelmediği gelmemiştir. Hayvan varlığı olarak küçükbaş hayvan birinci sırada yer alır.²⁰

Yetiştirilen temel tarımsal ürünleri: Yem bitkileri, tütün, şeker pancarı, canlı hayvan ve hayvansal ürünlerdir. Muş ili ve ilçe köylerinde ise genellikle çiftçilik ve hayvancılıkla uğraşmaktadır. Temel sanayi alanları ise: Madencilik(çimento, barit, mermer, tuğla, doğal yapı taşları), gıda, mobilya, tekstil, inşaat, metal gibi ürünlerdir. İlde büyük ve orta ölçekli fabrikalar bulunmaktadır bunların üretim alanları çimento, tarım makineleri, barit maden işletmeciliği, tekstil, hazır giyim, hazır beton ve şeker üzerinedir. Şeker fabrikası, çimento fabrikası büyük ölçekli sanayi kuruluşlarındandır.²¹

1982 yılında kurulan Şeker fabrikası Muş ilinin en büyük sanayi tesisi durumunda olup fabrikanın kapasitesi 3600ton/gündür.²² Ayrıca 2009 yılında özel sektör girişimiyle kurulan çimento fabrikası ise bölgeye ve Orta Doğu ülkelerine çimento ihraç etmektedir.²³ Son yıllarda teşvik yasasıyla desteklenen sektörler ise tekstil, deri, plastik, metal ve mobilya sektörleridir.²⁴

Tüm bunların yanında il merkezinde geleneksel yöntemlerle sürdürülen meslekler bulunmakta hem de teknolojiyle birlikte insan ihtiyaçlarına cevap verebilmek için sürdürülen meslekler bulunmaktadır. Özellikle Muş şehir merkezinde yukarı çarşı diye adlandırılan yerde bulunan Yıldızlı Han konumuz olan mesleklerin asıl icra edildiği yerd. 1307’de Miralay Seyfi Bey tarafından iki katlı olarak yapılmıştır. Alt katı kesme taştan, üst katı ise kerpiçten yapılmıştır. 613 m2 üzerine kurulan hanın birinci katında kuyumcu, manifaturacı, bakırcı ve gümüşçüler çalışırdı.²⁵ Bu yapı 1916 Rus işgalinde tamamen

¹⁹ Ömer Arslan, “Muş ili Doğal Tarım ve Hayvancılığa Dayalı Sürdürülebilir Bir Ekonomik Gelişim”, **Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi**, Cilt 6, Sayı 1, 2018, s. 75-90.

²⁰ İrfan Baytar, “Muş İlinde Tarım ve Hayvancılık Faaliyetleri”, **Uluslar arası Yönetim Akademisi Dergisi**, Cilt. 4, Sayı. 2, 2021, s. 303.

²¹ Muş Vakfı (Muşvak) “**Muş Coğrafi ve Ekonomik Yapısı**”, 26.02.2014, <http://www.musvak.org.tr> (Erişim Tarihi 30.05.2021).

²² Ömer Arslan, “Muş ili Doğal Tarım ve Hayvancılığa Dayalı Sürdürülebilir Bir Ekonomik Gelişim”, **Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi**, Cilt 6, Sayı 1, 2018, s. 79.

²³ Yurt Çimento, “**Hakkımızda**”, 2015, <http://www.yurtcimento.com/wep/> (Erişim Tarihi: 07.08.2021).

²⁴ Muş Valiliği, “**60 Dakikalık Muş İl Brifingi**” Muş Valiliği, Muş, 2015.

²⁵ Muş Vakfı (Muşvak) “**Muş Coğrafi ve Ekonomik Yapısı**”, 26.02.2014, <http://www.musvak.org.tr> (Erişim Tarihi: 31.05.2021).

tahrip edilmiş fakat Muş belediyesi tarafında yenide restore edilip bir kültür mirası olarak korumaya alınmıştır. Önemli bir tarihi yapı olan Yıldızlı Han Muş'ta mesleklerin geçmişinin ne kadar eskiye gittiğini göstermesi açısından önemlidir. Yine şehir merkezindeki ticaret canlılığının kanıtı olarak 1889 yılında minare mahallesi ya da yukarı çarşı diye bilinen yerde Yoldüzler Hanı olarak bilinen bir yapının inşa edildiğini görüyoruz. Bu hanla aynı dönemlerde inşa edilen ve ticaret yeri olarak kullanılan el işçiliğiyle üretim yapılan Aslanlı Han gibi yapıların yapıldığını biliyoruz.²⁶ Bu yapılar günümüze ulaşan geleneksel mesleklerin kültürel alt yapısının derinliğini, bu mesleklerdeki kültür birikiminin ne kadar katmanlı olduğunu göstermesi açısından önemlidir.

Resim 1.1. Yıldızlı Han



²⁶ Bülent Nuri Kulağız. "Muş ve Çevresindeki Türk Mimari Eserleri", (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Yüzüncü Yıl Üniversitesi, SBE, 1997), s. 82-84.

Biraz daha ileri tarihlere bakınca 19. Yüzyılda Muş'ta sanayi etkinliklerinin de olduğu görülür. Bu yüzyılda''*Vilayet salnamelerinin, şehir merkezinde altın ve gümüşten tütün tabakası, sigaralık, kamçı, kama, kılıç ve muhtelif silahlar yapıldığını ya da toprak ve tenekeden çömlek, ibrik, küp, yemek tabağı, semaver, balta, kazma ve kürek gibi aletler ile kilim imal edildiğini bildirmesi, Muş'ta canlı bir üretim sürecinin bulunduğuna işaret etmektedir.*''²⁷Muş ilinde geleneksel mesleklerin geçmişı şehrin tarihi gibi çok eskiye dayanmaktadır. Geleneksel meslekler yönünden zengin olan Muş ili teknolojik gelişmelere boyun eğmek zorunda kalan son geleneksel meslek temsilcilerinden demirci, sobacı, peynirci, bıçak bileme, yorgancı ve tandırcılık gibi meslek ustalarıyla ayakta kalmaya çalışmaktadır.

²⁷ Mustafa Alican, "Muş Tarihi: Kentsel Gelişim Merkezli Bir Yaklaşım", **Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi**, Cilt 8, Sayı 6, 2020, s. 1920.

İKİNCİ BÖLÜM

MESLEKLERİN TARİHÇESİ VE KAYBOLMAYA YÜZ TUTMUŞ MESLEKLER

2.1. MESLEK, GELENEKSEL MESLEK, FÜTÜVVET, AHİLİK, LONCA

Sosyal bir varlık olarak kabul edilen insan, dünyada var olduğu andan itibaren gündelik yaşamda hayatını devam ettirebilmek için alet ve eşya yapmaya başlamıştır. Alet yapma becerisi zamanla insanoğlu gibi gelişim göstermiştir. Alet yapımındaki bu ilerlemeler kültürel aktarımlarla daha fazla hızlanmış, zaman ve teknolojinin de katkısıyla birçok alanda iş kollarının oluşmasına kaynaklık etmiştir. Üretimin belirli bir disiplin çerçevesinde, belirli kurallara bağlı kalınarak gerçekleştirilmesiyle farklı iş kollarında ustalaşmalar başlamış ve bugünkü meslek kavramı ortaya çıkmıştır.

Meslek kelimesi dilimize Arapçadan geçmiştir. Arapçada bu kelime “sülük” kökünden türemiş “insanların yaşamlarını sürdürmek için tuttuğu iş, tabii olduğu sınıf” anlamına gelmektedir.²⁸ Türk Dil Kurumuna göre ise meslek: “*Belli bir eğitim sonunda elde edilen sistemli bilgi ve beceriye dayalı insanlara ve toplumlara yararlı mal üreterek hizmet verme karşılığında para kazanmak için yapılan kurullarla belirlenmiş iş*” şeklinde tanımlanmıştır.²⁹ İnsanların temel yaşam ihtiyaçları sonucunda ortaya çıkan meslekler; değişip gelişen bilim ve teknolojiyle birlikte iş kollarına ayrılmıştır. Zamanın getirdiği birikimle insanoğlu alet yapımında ustalaşmış bu ustalaşmalar mesleklerde de değişim ve gelişimlere zemin hazırlamıştır. Gündelik hayattaki ihtiyaçlar arttıkça meslek gruplarındaki çeşitlenmeler de artmıştır. Geleneksel mesleklerin tarihsel gelişim süreci göz önüne alındığında sadece zaman içinde yapılan aletlerin, gelişen mesleklerin evrimi değil dönemin yaşam şartlarının, insan ihtiyaçlarının mesleklerle birlikte şekillenmesi ve meslek gelişimine olan etkisi de ortaya çıkmaktadır. Başka bir ifadeyle meslekler ait oldukları zamanın ve toplumun yaşam biçimini, kültürel ve sanatsal birikimini, düşünce biçimini ortaya koyma açısından bizim için önemli birinci elden kaynaklardır.

²⁸ Ferhat Arslan, İlker Mümin Çağlar, Cengiz Gürbıyık, ‘Kültürel Miras Kapsamında Kaybolmaya Yüz Tutmuş Geleneksel Meslekler: Turgutlu Örneği’. *Studies Of The Ottoman Domain*, Cilt 7, Sayı 13, 2017 s. 211-247.

²⁹ Türk Dil Kurumu, “**Türkçe Sözlük**“, Ankara Türk Dil Kurumu, 2011, s. 1662.

Mesleklerin babadan oğla, ustadan çırağa aktarılması ve bu mesleklerin uzun süre aynı şekilde uygulanması geleneksel meslek kavramını ortaya çıkarmıştır. Bir üretim faaliyetinin geleneksel meslek olarak sayılabilmesi için bu mesleğin uzun bir tarihsel süreç geçirmesi, bu süreç içinde kendi disiplin ve kurallarının oluşması ayrıca tüm kültürel birikimle oluşturulan ürünlerin hem üreticide hem de toplumda ekonomik bir karşılığının bulunması gerekmektedir.³⁰

Ustaların bilgi ve tecrübelerini geleneksel biçimde nesilden nesle aktarabilmesi mesleklerin devamlılığı açısından büyük öneme sahiptir. Bu yönüyle geleneksel meslekler toplumların yüzlerce yıllık birikimini, yaşantısını maddeye yansıtarak zengin bir miras ortaya koymuştur. Meslekte “gelenekselcilik” mesleklerin ilk günkü gibi günümüze gelmesi olarak ifade edilmemelidir. Geleneksel meslek denince zamanın toplumun insanların ihtiyaçlarına göre değişebilir, güncellenebilir, dinamik bir yapıdan bahsedilmelidir.

20. yüzyılın ilk yarısına kadar geleneksel meslekler yani el sanatları statüsünde yer alan meslekler insan hayatında önemli bir yere sahiptir. Gelişen ve değişen teknolojiyle birlikte el işçiliğine dayanan birçok geleneksel meslek, zamanın getirdiği gelişim karşısında tutunamayarak yerini fabrikaların seri üretimlere bırakarak kaybolmaya yüz tutmuştur. Sanayi Devrimi ile başlayan makineleşme sürecinin zamanla geleneksel mesleklerin unutulmasına sebep olacağı düşünülmektedir.³¹ Geleneksel mesleklerin gelişen teknolojiye karşı direnememesi ve artık eskisi gibi ekonomik olarak yeterli gelir getirememesi bu mesleklerde yeni ustaların yetişememesine sebep olmuştur. Yaşadığı dönemin kültürel ve toplumsal yaşantısının izlerini taşıyan bu mesleklerin teknoloji karşısında tutunamaması, el işçiliğinin ve yapılan işin estetiğinin de insan hayatından çıkması anlamına gelmektedir.³²

Kendi dönemlerinde ihtiyaçları karşılama açısından önemli hizmetlerde bulunan geleneksel meslekler teknoloji karşısında yok olmak üzeredir. Bu mesleklerin sadece ortaya koyduğu ürünlere talep azlığı yaşanmamış aynı zamanda bu meslekleri icra edecek

³⁰ H. Rıdvan Yurtseven, Ozan Kaya, “Topluluk Girişimciliği ve Geleneksel Meslekler”. **Girişimcilik ve Kalkınma Dergisi -Journal of Entrepreneurship and Development**, (5:2) (2010) s. 24.

³¹ Ali Duymaz, Halil İbrahim Şahin, “ Meslekler Folkloru Kapsamında Geleneksel Mesleklerdeki Pir İnancı ve Hikâyeler Üzerine Bir Değerlendirme,” **Milli Folklor Dergisi**, Sayı 87, 2010, s. 102.

³² Oğuz Dilmaç, “Erzurum’da Kaybolmaya Başlayan Yöresel El Sanatları”. **Akdeniz Sanat Dergisi**, 6(11) (2013) s. 93-101.

kişilere olan talep de azalmıştır. Ekonomik olarak getirisinin azlığı, mesleğe girecek yeni eleman bulunamamasına sebep olmuştur. Geleneksel mesleklerin bahsi geçen sorunlar sebebiyle çağa ve zamana yenik düşmesi, sürdürülebilirliğini büyük bir tehlike altına sokmuştur.³³ Günümüzde el emeğiyle ortaya konulan ürünlerin birçoğu ihtiyaçtan ziyade turistik veya dekoratif amaçla üretilerek varlıkları sürdürülmektedir.³⁴ Artık geleneksel mesleklerin birçoğu zamana tutunamayarak son zamanlarını yaşamaktadır. Bu meslek erbaplarının ürettikleri ürünlere olan talebin azlığı ve azalan talep karşısında yaptıkları işten ekonomik bir getiri sağlayamamaları hem var olan ustaların meslekten vazgeçmelerine sebep olmuş hem de yeni neslin bu mesleklere yönelmesini zora sokmuştur. Geleneksel meslek ustaları icra ettikleri mesleklerinden gerekli kazancı sağlayamadıkları için bu meslekler kaybolmaya yüz tutmuştur.³⁵ Mesleklerin zamana tutunarak hayatta kalabilmeleri için dinamik bir yapıda olması şarttır. Geleneksel meslek ustaları toplumların, insan yaşamının değişimini göz önünde bulundurarak yaptıkları işleri insan beğenisine göre şekillendirilmeli ve güncellemelidir ki mesleğin devamlılığı sağlanabilsin.³⁶

Meslekler, geleneksel meslekler kavramlarından ve geleneksel mesleklerin neden kaybolmaya yüz tuttuğundan bahsettikten sonra toplumlar için ekonomik hayatın düzenleyicisi olan meslek ve ticari teşkilatlardan bahsetmek gerekir. Anadolu'daki esnaf teşkilatlarını incelerken Fütüvvet anlayışından, Anadolu Selçuklu devletindeki Ahilikten başlayıp kronolojiyi dikkate alıp daha sonra Osmanlı devletindeki Lonca teşkilatına bakmamız gerekecek.

Ahilik XIII. yüzyılın başlarından XX. yüzyılın başlarına kadar Anadolu'daki şehir ve kasabalarda ticari hayatı düzenlemek, devlet ile esnaf arasındaki işleyişi kontrol etmek gibi görevleri bulunan bir kurum olarak tanımlanmıştır.³⁷ Ahilik teşkilatının Anadolu'da kurulmasında en büyük tesir İslamî anlayışta da önemli bir yere sahip olan fütüvvet

³³ Ferhat Arslan, İlker Mümin Çağlar, Cengiz Gürbıyık, “Kültürel Miras Kapsamında Kaybolmaya Yüz Tutmuş Geleneksel Meslekler: Turgutlu Örneği”. **Studies Of The Ottoman Domain**, 7 (2017) s. 214

³⁴ Canser Kardaş, “Zamanın Yüku: Muştta Geleneksel Semerciliğın Son Temsilcisi Burhan Usta”, **İçtimaiyat Sosyal Bilimler Dergisi**, Cilt 2, Sayı 2, 2018, s. 41

³⁵ Ayşegül Koyuncu, “Burdur'da Kaybolmaya Yüz Tutmuş Kimi Meslekler”, **1. Burdur Sempozyumu Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Rektörlüğü Sempozyum Dizisi: 1**, Fakülte Kitap Evi Baskı Merkezi, Cilt 1, 2005 s. 32

³⁶ Fatih Oran, “Kula'da Son Ustalarıyla Yaşatılan Geleneksel Meslekler”. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Uşak 2020), s. 27

³⁷ Neşet Çağatay, “**Bir Türk Kurumu olan Ahilik**”, Konya: Selçuk Üniversitesi Yayınları, 1981, s. 3

anlayışıdır. Fütüvvet anlayışı 8.yüzyıldan sonra İslam coğrafyasında etkili olan bir anlayıştır. Fütüvvet, etik ve insanî değerler üzerine kurulmuş İslamî ahlak ve değerler bütünü olarak ifade edilse de özü iyi insan anlayışına dayanmaktadır.³⁸Fütüvvet ülküsü İslamiyet'in yayılması ile birlikte İslamiyet'i kabul eden ülkelerdeki esnaf ve sanatkârlar arasında yayılmıştır.

Abbasi halifesi Nasır-Lidinillah, Müslüman ülkelerdeki siyasi ve sosyal durumun kötüye gitmesi üzerine fütüvvet birliklerini yeniden düzenleyip Müslüman ülkelere elçiler göndererek onları fütüvvet teşkilatına girmeye davet etmiştir. Anadolu Selçuklu Devleti'nin de bu fütüvvet teşkilatıyla ilk tanışması I.Gıyaseddin Keyhüsrev zamanında olmuştur. Fütüvvet teşkilatının Anadolu'da kurulması için Halife Nasır-Lidinillah tarafından Muhuyiddin İbnü'l Arabî, Evhadüdin-i Kirmani gibi önemli mutasavvıflar gönderilmiştir. Şehabeddin Es-Sühreverdi'nin de Anadolu'ya gelmesiyle Ahilik teşkilatının temelleri atılmıştır. Nasiruddin Mahmud, Ahiliğin kurucu olarak bilinir ve daha sonra Kayseri'ye gelerek burada debbağ atölyesi kurup Ahi Evran ismini almıştır.³⁹

Ahilik teşkilatı yamak, çırak, kalfa, usta hiyerarşisine göre sıralanmıştır. Ahilik teşkilatına üye olabilmek için önce müracaat edilir, müracaat eden kişi uzun bir süre gözlemlenir daha sonra uygun bulunursa bir törenle üyeliğe alınır. Ahiliğin devlet içinde yürüttüğü görevlerden biri öncelikli olarak esnaf devlet ilişkisini sağlamaktır, bunun yanında asli görevleri içinde mal ve kalite kontrolü yapmak, ürünlerin fiyat tespitini yaparak fahiş fiyat artırımını önlemek vardır. Dolayısıyla Ahilik, haksız rekabet ve kazanca, üretim fazlasına, haksız rekabete yani ekonomik istikrara ve topluma zarar verebilecek her türlü ekonomik etki ve ahlaki olmayan davranışa karşı olmuştur.⁴⁰Esnaf, sanatkâr ve ticaret üzerinde geniş yetkisi bulunan Ahilik teşkilatı yalnız bu yönüyle değil aynı zamanda asker ihtiyacını karşılama yönünden de devlete destek vermiştir. Anadolu Selçuklu Devleti'nde ve Osmanlı Devleti'nin ilk dönemlerinde Ahi teşkilatında olanlara askerî eğitim de verilmekteydi. Ordu sefere çıktığı zaman bazı esnaf birlikleri askerî

³⁸ Namık Sinan Turan, "Selçuklu ve Osmanlı Anadolu'sunda Ahiliğin Sosyo-Ekonomik Gelişim Süreci", **Journal Policy Conferences**, Sayı. 52, 2010, s. 153.

³⁹ Ziya Kazıcı, "Ahilik", **TDV İslam Ansiklopedisi**, Cilt 31, İstanbul, 2006, s. 368-371.

⁴⁰ Atilla Yüceli İbrahim Durak, "Ahiliğin Sosyo-Ekonomik Etkileri ve Günümüze Yansımaları", **Süleyman Demirel Üniversitesi, İktisadi ve İdari Bilimleri Fakültesi Dergisi**, Cilt 15, Sayı 2, 2010, s. 152.

görevler üstlenmekteydi.⁴¹Her meslek gurubunun başında şeyh adı verilen meslek başkanı ve hepsinin üstünde Şeyhü'l Mesayih bulunurdu. Teşkilatın yiğit, yamak, usta, nakip, halife, şeyh, şeyhü'l mesayih, kalfa, çırak örüntüsü bulunurdu.⁴² Ahilik örgütü sadece Anadolu Selçuklu Devlet'iyle sınırlı kalmayıp yine Anadolu'da büyük bir imparatorluk haline gelecek olan Osmanlı Devleti'nin kuruluşunda da önemli rol oynamıştır. Osmanlı'nın kuruluşunda siyasi ve askerî rol üstlenen bu teşkilat, özellikle 16.yüzyıldan sonra siyasi rolünü kaybederek sadece esnaf teşkilatı haline gelmiştir.⁴³

Selçuklu Devleti'nin yıkılmasıyla Anadolu'da varlığını sürdüren Ahi teşkilatı yüzyıllardır süregelen gelenek ve görenekleriyle Osmanlı Devleti'nin kuruluşunda ve sosyo-ekonomik gelişiminde önemli bir yere sahip olmuştur. Osmanlı Devleti'ndeki Lonca teşkilatının temelini fütüvvet ve Ahilik teşkilatı oluşturmuştur.

Lonca kelimesinin birçok kaynakta farklı anlamları verilmiş fakat genel itibarıyla "teşkilatlanmış esnaf" anlamında kullanılmıştır. İstanbul esnafı için kullanılan lonca kelimesinin belgelerde en eski kullanım tarihi 1697 olarak görülmektedir. Bu tarih önemli şehirlerden biri olan Bursa için farklıdır. Bursa esnafı için lonca kelimesinin kullanımı 1632 olarak tarihlenir.⁴⁴ Ahilik teşkilatı XVII. yüzyıla kadar bu isimle anılmış bu yüzyıldan XX. yüzyıla kadar ise "Gedik" (lonca) ismini almıştır.⁴⁵Osmanlı Devleti'ndeki lonca teşkilatının özelliklerine baktığımızda kendinden önceki Selçuklu Devleti'nde teşkilatlanmış Ahilik teşkilatıyla büyük oranda örtüştüğü görülmektedir. Özellikle Osmanlı Devleti'nin ve bu teşkilatın ekonomik amacı iç pazarda bolluk ve toplumun ihtiyaçlarının tam olarak karşılanabilmesiydi. Fazla üretim fiyatların düşmesine yol açar, buda esnafın zarar etmesi demektir. Eksik üretimde ise fiyatların artması halkın zor durumda kalmasına sebep olur. Hem esnafın hem de halkın çıkarlarını korumak için

⁴¹ Selahattin Bayram, "Osmanlı Devleti'nde Ekonomik Hayatın Yerel Unsurları: Ahilik Teşkilatı ve Esnaf Loncaları", **İstanbul Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi**, Sayı 21, 2012, s. 81-115

⁴² Murat Özaydın, "Fütüvvet ve Fütüvvet Ahlâkı". **I. Ahî Evran-ı Veli ve Ahîlik Araştırmaları Sempozyumu**. C. II. Kırşehir: Gazi Üniversitesi Ahilik Kültürünü Araştırma Merkezi Yay. 2005, s. 685-712.

⁴³ Namık Sinan Turan, "Selçuklu ve Osmanlı Anadolusun'da Ahiliğin Sosyo-Ekonomik Gelişim Süreci", **Journal of Social Policy Conferences**, Sayı 52, 2010, s. 172.

⁴⁴ Ahmet Kala, "Lonca", **TDV İslam Ansiklopedisi**, Cilt 27, Ankara, 2003, s. 211-212.

⁴⁵ Neşet Çağatay, "Fütüvvetçilikle Ahiliğin Ayrıntıları", **Belleten**, Türk Tarih Kurumu, Cilt XL, Sayı 159, 1976, s. 436.

üretim ayarlanması bu teşkilatın asli görevlerindendir.⁴⁶Loncalarında Ahiler gibi esnafın kendi arasındaki sorunları gidermek gibi bir görevinin bulunması onun Osmanlı sosyo-ekonomisinde önemli yeri olan bir teşkilat haline gelmesini sağlamıştır. Osmanlı Devleti'nde Türk esnaf ve sanatkârlar Ahi babalarından aldıkları izin belgesiyle sanatlarını icra edip ticaret yapabilirlerdi.⁴⁷Birçok görevi bulunan bu teşkilatta her meslek grubu kendi içinde örgütlenmiştir. Esnaf ustaları seçimle belirlenir ve seçimle belirlenen ustalar padişah beratıyla tasdik olunurdu. Lonca teşkilatındaki diğer görevlilerde lonca üyelerine danışılarak hükümet tarafından atanırdı. Osmanlı'da esnafın devlet ile ilişkilerini yürüten kişiye “kethüda”, esnaf teşkilatının iç işlerini yürüten kişi ise “yiğitbaşı” gibi isimler verilir ve bunlar üyelerin ortak kararıyla seçilirdi. Lonca yani esnaf teşkilatı şehrin ihtiyacına göre dükkân sayısını belirler, hangi meslek için kaç dükkân izni verilmişse bundan fazlasını açmazdı. İsteyenin istediği yerde dükkân açmaya yetkisi yoktu. Yine devlet, lonca teşkilatıyla pazarlarda teftiş ve kalite kontrolü sağlayabiliyordu. Lonca, hem tüketiciyi hem de üreticiyi korumayı amaçlayan, bunun yanında üretimi dengelemeye çalışan bir teşkilat olarak ifade edilebilir.⁴⁸

Lonca teşkilatı; ürünlerin fiyat ve kalitesinin kontrolünü yapmak, yüksek fiyatlı ya da kalitesiz ürün satanlara ceza uygulamak, bu kişileri Loncadan atıp esnaflık yapması yasaklamak gibi yetkilere sahipti. Kalitesiz ve yüksek fiyattan ürün satmakta ve ikazlara uymakta direnen esnafın pabucu ayağından çıkarılıp iş yerinin damına atılırdı. Bu uygulama o esnafın esnaflığına son verildiğini gösterirdi. “Pabucu dama atılma” deyimini de buradan geldiği söylenmektedir. Her esnaf birliği kendi alanındaki esnafı denetlerdi. Yine esnaf ve zanaatkârların ihtiyaç duyduğu ürünlerin teminini sağlamak bu teşkilatın görevlerindendir.⁴⁹

Osmanlı Devleti, altı yüzyıl boyunca üç kıtaya hâkim olmuş büyük bir imparatorluktu. Bu özelliği Osmanlı devletinin uzun yıllar üç kıtaya hâkim olmasıyla kültürel etkileşimin büyük oranda yaşanması köklü bir kültüre sahip olmasında önemli

⁴⁶ Ülkü İleri, “Anadolu Selçuklu'dan Osmanlı'ya Esnaf Örgütlenmeleri”, **Hak İş Uluslar arası Emek ve Toplum Dergisi**, Cilt 8, Sayı 21, 2019 s. 201-220.

⁴⁷ Ziya Kazıcı, “Esnaf Teşkilatı (Ahilik)”, **Diyanet Dergisi**, Cilt 17, Sayı 4, 1978, s. 255.

⁴⁸ Abdullah İslamoğlu, “Osmanlı Devleti'nde Esnaf Loncaları”, **İstanbul Hukuk Mecmuası**, Cilt 75, 2017, s. 453.

⁴⁹ Halil Emre Akbaş, Serdar Bozkurt, Kübra Yazıcı, “Osmanlı Devletinde Lonca Teşkilatı Yapısı ve Yönetim Düşüncesi İle Karşılaştırılması”, **Muhasebe ve Finans Tarihi Araştırmaları Dergisi**, Sayı 9, 2018, s. 189.

bir etken olmuştur. Bu kültürel birikime sahip olan Osmanlı, bünyesinde zengin bir meslekî çeşitlilik barındırmıştır. Birçok meslek Osmanlı Devleti'nin sosyo-ekonomik hayatında önemli bir yere sahip olmuştur. Osmanlı'daki mesleklerle ilgili bazı bilgiler şehrengizlerde de yer almaktadır. Şehrengiz,16. yüzyılda Klasik Türk edebiyatında popüler bir şehrin güzellerini ve güzelliklerini anlatan eserlere verilen isimdir.⁵⁰ Osmanlı Devleti için önemli olan meslekleri Kadriye Hayir'in 2021 tarihinde ele aldığı “Şehrengizlerde Bahsi Geçen XVI ve XVIII. Yüzyıl Osmanlı Meslekleri” adlı çalışmasında sınıflara ayırarak sıralamıştır: Giyim-Tekstil ile ilgili meslekler: “Kazzaz, Çuhacı, Bezzaz, Keçeci, Vallacı, Bafende”. Hayvancılık ve dericilikle ilgili meslekler: “Debbağ, Başmakçı, Nalbant, Müze-düz, Serrac, Katırcı”. Gıda ile ilgili meslekler: “Ekmekçi, Uncu, Attar, Mive-fürüş, Şrbetçi, Yağcı”. Günlük hayat ve ev eşyası aletleriyle ilgili meslekler: “Ferraş, Hallaç, Bıçakçı, Aynacı, Hurdacı, Kalaycı”. İnşaat işleriyle ilgilenen meslekler: “Nakkaş, Neccar, Demirci”. Sağlık ve temizlik işleriyle ilgili meslekler: “Hamamcı, Tellak, Kınacı, Sabuncu”. Ticaretle ilgili meslekler: “Sarraf, Kuyumcu, Sim-Keş” gibi meslekler Osmanlı toplumu soysa- ekonomik hayatında önemli yere sahip olan mesleklerdir.⁵¹

Osmanlı Devleti'ndeki önemli mesleklerin icra edildiği, ürünlerin ortaya çıkarıldığı alanlar vardır. Bu alanlara “çarşı” ismi verilmektedir. Osmanlı Devleti'nde çarşı denilince kentlerin ticari merkezi olup içinde bedesten, han ve arastaların bulunduğu, çeşitli nitelikte imalatların ve ortaya çıkan ürünlerin ticaretinin yapıldığı alanlar akla gelmektedir. Çarşı, kentte genelde tek bir bölgede olur ve burada sadece ticaret yapan iş yerleri değil ayrıca çarşının büyüklüğüne göre cami ve hamamda bulunurdu. Yani kadın-erkek, köylü-kentli, Müslüman ve Müslüman olmayanların uğradığı her türlü ihtiyacını karşılayabileceği ticari mekânların bulunduğu alanlara çarşı ismi verilmiştir.⁵²

⁵⁰ Yunus Kaplan, “Abdi ve Kütahya Şehrengizi”, **Littera Turca Journal of Turkish Longuage and Literature**, Cilt 4, Sayı 3, 2018, s. 1.

⁵¹ Kadriye Hayri, “Şehrengizlerde bahsi geçen XVI. ve XVIII. Yüzyıl Osmanlı Meslekleri”, **Eski Türk Edebiyatı Araştırmaları Dergisi** (Journal Of Old Turkish Literature Researches), Cilt 4, Sayı 1, 2021, s. 268-291.

⁵² Tuba Akar, “Osmanlı Kentinde Ticari Mekânlar: Bedesten-Han-Arasta- Çarşı Mekanları Literatür Değerlendirmesi”, **Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi**, Cilt 7, Sayı 13, 2009, s. 267-292.

Osmanlı Devleti tüketiciyi korumak için ekonomiyi tamamen serbest bırakmamış, halkın mal ve hizmetlere erişimini kolaylaştırmak için farklı ekonomik enstrümanlar kullanmıştır. Bunlardan biride “narh” sistemidir. Narh, kamu yararı gereği mal ve hizmetlerin piyasa fiyatlarına doğrudan müdahale edilerek belirli sınırları aşmasının önlenmesi amacıyla resmi tavan fiyat belirlenmesine denir.⁵³ Özellikle buhran, savaş dönemleri veya bir malın üretimindeki azalmadan dolayı malların stoklanarak fahiş fiyatlara satılması, aşırı kâr edilmesini önlemek veya malın maliyetinin çok üzerinde fiyatlandırılmasını engellemek için devletin piyasaya müdahalesini gerekli kılmış bu sisteme ise narh sistemi denmiştir. Narh sistemi sadece karaborsacılığın önüne geçmek için kullanılan bir sistem olmakla kalmayıp aynı zamanda malın kalitesinin de kontrol edilmesini sağlamaktadır. Halkın şişirilmiş fiyatlar altında ezilmesini önleyerek ekonomik hayatın önemli bir yapı taşı oluşturmuştur.⁵⁴

Osmanlı Devleti'nin sosyo-ekonomik düzenlemeleri sağlamak için kullandığı bir diğer sistem de “rayiç” sistemidir. Osmanlı Devleti'ndeki kullanımıyla örtüşen bugünkü anlamı kısaca bir şeyin pazar değeridir. Taşınmazın alım satım bedelidir.⁵⁵

XIII. yüzyıldan XX. yüzyıla kadar yaklaşık 700 yıl boyunca Anadolu'nun ekonomik, sosyal ve kültürel yaşamında belirleyici rol oynayan Ahilik ortadan kalkmıştır. Osmanlı devletinin son dönemlerinde devletin zayıflamasıyla birlikte bu kurum da yozlaşmış, liyakatten çok iltimasa önem verilmesi teşkilatın yıpranmasına zayıflamasına sebep olmuştur. Lonca teşkilatının bu şekilde yıpranması ve zayıflaması tüketiciyi üreticiye karşı korumasız hale getirmiştir. Ahi loncalarının giderek işlevini kaybetmesiyle 1912 yılında ortadan kalkmıştır.⁵⁶

Günümüzde Ahilik loncalarının yaptığı işleri, yürüttüğü görevleri yerine getiren birçok kurum ve kuruluş vardır. Bunlardan biri ISO9000 Kalite Güvence Sistemidir.

⁵³ Cengiz Kallek, “Narh Konusuna Yeniden Bakış”, **İslam Hukuku Araştırmaları Dergisi**, Sayı 7, 2006, s. 258.

⁵⁴ Altuğ Murat Köktaş, “Osmanlı İmparatorluğu'nda Piyasa Düzenlemeleri: 1500-1700 İstanbul Kadı Sicillerinde Narh Uygulamaları”, **Niğde Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi**, Cilt 9, Sayı 2, 2016, s. 220.

⁵⁵ Arif Çağdaş Aydınlioğlu, Süleyman Şişman, Yasemin Yılmaz, “Taşınmaz Yönetiminde Arsa Rayiç Değerindeki Zamansal Değişimin Kurumsal Analiz Teknikleri İle İncelenmesi”, **Kocatepe University Journal of Sciences and Engineering**, Cilt 21, Sayı 3, 2021, s. 606.

⁵⁶ Prof.Dr. Ali Yılmaz Gündüz, “Ahilik Teşkilatında ve Günümüzde Tüketicilerin Korunmasına Yönelik Çalışmalar Üzerine Bir Değerlendirme”, **Afyon Kocatepe Üniversitesi, İİBF Dergisi**, Cilt 14, Sayı 2, 2012, s. 41.

ISO9000, kalite yönetim sistemi oluşturulması için izlenecek yolu gösteren ve oluşturulmuş kalite sistemlerini de değerlendirmekte kullanılan, kalite yönetim ve kalite güvence sistemi ile ilgili standartlar bütünüdür.⁵⁷Bu sistemde tıpkı Ahilik teşkilatının yaptığı gibi üretilen malın alımından satışına kadarki tüm evreleri denetim altında tutarak müşteri memnuniyetini sağlamaya çalışmaktadır. Yine Osmanlı Devleti'nde standart ve kalite kontrolleri için 17. Yüzyılda çıkarılan “Pazar Nizamnameleri” yasalarına benzer kanunları içeren “Ticarette Tağışın Men'i ve İhracatın Korunması” hakkındaki kanun 1930 yılında çıkarılmıştır.⁵⁸ Bu şekilde kalite kontrol mekanizmaları geliştirilerek standardı olmayan kalitesiz ve yüksek fiyatlı ürünlere karşı tüketici korunmaya çalışılmaktadır.

Cumhuriyet döneminde esnaf, sanatkâr ve tüketiciyi korumak için yapılan çalışmalar hız kazanmıştır. Ahilik ve lonca teşkilatı gibi işleyen 1936'da “Standardizasyon Dairesi”, 1954'te Türk Standartları Enstitüsü (TSE)” gibi kurumlar mal ve hizmet üretimini kontrol altında tutarak tüketiciye düzgün ve kaliteli mal gitmesini hedefleyen, tüketici memnuniyetini ön planda tutan kurumlardır. Yine Türkiye'nin 1985Birleşmiş Milletler Evrensel Tüketici Hakları Bildirgesine taraf olması ve 1995'te çıkan “Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun”, tüketicinin yasal haklar elde etmesini sağlamıştır.⁵⁹Türkiye'de tüketiciyi korumak için günümüzde birçok kurumun varlığından bahsedilmiştir. Bu kurumların tüketicinin memnun olacağı malların üretilmesini sağlamak için kontroller yaptığı belirtilmiştir. Ayrıca bu kurumların ayrıca tüketiciyi korumanın yanında tüketiciyi eğitime gibi bir misyon'unun olduğu görülmektedir. Bu eğitici faaliyetlerin, tüketiciyi mal hakkında bilgi sahibi yapmak, tüketiciye almak istediği ürünü nereden ve ne zaman alabileceği hakkında bilgi vermek ve ürünler üzerinde yapılan tahlil sonuçlarını tüketiciye iletmek gibi hedefleri bulunmaktadır.⁶⁰

⁵⁷ M. Sıtkı İlkay, İnci Varinli, “ISO9001:2000 Kalite Yönetim Sistemi: Dünya, Avrupa ve Türkiye Uygulamalarının Karşılaştırılması”, **Erciyes Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi**, Sayı 25, 2005, s. 2.

⁵⁸ Muhittin Şimşek, “**TKY VE Tarihteki Bir Uygulaması Ahilik**”, İstanbul: Hayat Yayıncılık, 2002, s. 132-133.

⁵⁹ Prof. Dr. Ali Yılmaz Gündüz, “Ahilik Teşkilatında ve Günümüzde Tüketicilerin Korunmasına Yönelik Çalışmalar Üzerine Bir Değerlendirme”, **Afyon Kocatepe Üniversitesi, İİBF Dergisi**, Cilt 14, Sayı 2, 2012, s. 45.

⁶⁰ Müberra Babaoğlu, “**Tüketici Yazıları II**”, Ankara: Hacettepe Üniversitesi Hastaneleri Basımevi, 2007, s. 11.

Görüldüğü gibi bugünkü kurumlar da tıpkı Ahilik ve lonca teşkilatları gibi hem esnafı hem sanatkârı hem de tüketiciyi korumak için birçok argüman geliştirmiştir. Bugünkü kurumların ortaya çıkmasında kendilerinden önceki teşkilatların büyük katkısı olduğu açıktır. Ahilik, lonca, ISO9000, TSE gibi kurumlara baktığımızda hepsinin ortak amacı ekonomik hayatı düzenlemek, esnaf devlet ilişkisini sağlamak ve halkın kaliteli ürünlere sahip olup yüksek fiyatlar altında ezilmesini önlemektir.

2.2. DEMİRCİLİK

Demir madeninin keşfedilmesi insanlık tarihinde büyük bir değişim meydana getirmiştir. İnsanlık için büyük bir keşif olan demir madeni doğada çok miktarda bulunması bakır, tunç gibi madenlere göre daha sert ve sağlam olması sebebiyle alet ve silah yapımı için kullanılmıştır. Kısa sürede demir üretimi büyük bir gelişim göstererek endüstrileşmiştir. İnsanlar zirai faaliyetleri kolaylaştırmak için gerekli aletleri bu madenden üretmiş, aynı zamanda toplumlar birbirine üstünlük sağlamak için yine bu madenden silahlar yapmıştır. Demircilik, demir madenini yüksek ısıyla eriterek el sanatıyla işleme ve biçimlendirmeye yönelik geleneksel bir meslektir. Görsel ve yazılı kaynaklara bakıldığında demircilik veya demir işçiliği ilk dönemlerinden itibaren çok az değişikliklerle günümüze kadar gelmiştir. İnsanlık tarihinde demir madeni özellikle silah ve gündelik hayatta kullanılabilecek araç ve gereç yapımında kullanılmıştır.⁶¹Anadolu'da demir madeninin eritilerek bundan alet yapılması M.Ö. 2500'lü yıllara tekabül etmektedir.⁶² Anadolu coğrafyasında yaşamış olan Hitit uygarlığı demir işçiliğinde önemli bir yere sahiptir. Hititler demir işçiliğiyle uğraşmış ilk uygarlık olarak kabul edilmektedir. Hitit arşivlerinde demir türleri ve üretiminde neler yapılacağı gibi bilgilere rastlanır.⁶³Türklerin ilk ana yurdu olan Orta Asya'da demir çağının başlangıcı olarak verilen en geç tarih ise M.Ö. X. yüzyıldır.⁶⁴Özellikle demiri silah yapımı için kullanan Türklerin en eski zanaatı demirciliktir. Demir kelimesi Göktürk yazıtlarında daha sonra

⁶¹ Mahmut Davulcu, "Antalya'da Demircilik ve Bıçakçılık Mesleklerine Dair Tespit ve Değerlendirmeler", **Kalemisi Dergisi**, Cilt 3, Sayı 6, 2015 s. 17-57.

⁶² Şenol Yılmaz, s. Can Kurnaz, "Metalurjik Süreçler ve Arkeometalurji", **SAÜ Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi**, Cilt, 5. Sayı, 1, 2001, s. 45-49.

⁶³ Savaş Özkan Savaş, "Çivi Yazılı Belgeler Işığında Anadolu'da (İ.Ö.2. Bin Yılında) Madencilik ve Maden Kullanımı", Ankara: Türk Tarih Kurumu, 2006.

⁶⁴ Mehmet Yağcı, "Türk Kültüründe Demir ve Demircilik (VI- XII. Yüzyıllar)", (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Afyon Kocatepe Üniversitesi SBE, 2015), s. 11.

Divan-ı Lügat-it Türk'te “temir- temür” isimleriyle karşımıza çıkmaktadır.⁶⁵Sadece Türklerin yazıtlarında değil destanlarında da demir kelimesini görebiliriz. Türkler için demirin ne kadar önemli olduğu Ergenekon destanında demirin ayrıntılı şekilde ele alınmasından anlaşılmaktadır. Türkler için kutsal sayılan demir özellikle Türk fetihlerinde en büyük rolü oynamıştır.⁶⁶ Türk Kültürünün uzun süre hâkim olduğu bölgelerden olan Pazarık, Şibe, Berel, Esik kurganlarında yapılan kazılarda çıkarılan eserler arasında demirden yapılmış çekiç, topuz, ok başları, demir kılıç parçaları, zırh gömlek gibi birçok ürüne rastlanmıştır.⁶⁷Demirin Türk devletlerindeki öneminin tarihin her döneminde aynı yoğunlukla devam etmiş olduğu Göktürk Devleti'nin “Demirci Ulus” olarak adlandırılmasından anlaşılmaktadır.⁶⁸İslamiyet öncesi ve İslamiyet sonrası Türk devletlerinde, Osmanlı Devleti'nde yani tarihin her döneminde demirin askerî, sivil her alanda ihtiyacı karşılamak için üretilen bir ürün olması sebebiyle demircilik önemli bir sanat kolu olarak varlığını devam ettirmiştir.

Demir madeni Doğu Anadolu coğrafyasında da büyük önem arz etmekteydi. Arap coğrafyacı El İştâr, Taron bölgesi olarak adlandırılan (bugünkü Bitlis- Muş Bölgesi) bölgede zengin demir yataklarının mevcudiyetinden bahsetmiştir. Yine El Biruni bu bölgede bulunan demir madeninden çok kaliteli ve sağlam kılıçların yapıldığını aktarmaktadır.⁶⁹Demirciliğin bu zamanlardan sonraki gelişimine baktığımızda ise demire her alanda ihtiyaç duyulması ve teknolojinin ilerlemesiyle endüstri devriminin yaşanması demir üretiminin sanayi koluna dönüşmesine sebep olmuştur. Endüstri devrimiyle birlikte el ustalığına fazla ihtiyacın kalmaması geleneksel şekilde yürütülen mesleğin giderek kaybolmasına yol açmıştır. Günümüzde Muş ili özelinde baktığımızda az da olsa yerel ihtiyaçları karşılayan “demirci dükkânı” ya da “demirhane” dediğimiz işletmeler mevcuttur.

⁶⁵ Mahmut Davulcu, “Antalya’da Demircilik ve Bıçakçılık Mesleklerine Dair Tespit ve Değerlendirmeler”, **Kalemisi Dergisi**, Cilt 3, Sayı 6, 2015, s. 21.

⁶⁶ Abdülkadir İnan, “**Makaleler ve İncelemeler**”, Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları, 1998, s. 229.

⁶⁷ Fidan Uğur Çerikan, “*Türk Kültüründe Demir*”, (Yayınlanmamış Doktora Tezi, Pamukkale Üniversitesi SBE, 2014), s. 198.

⁶⁸ Ümit Buğra Özcan, Oğuz Doğan, “Türklerde Demircilik Kültürü ve Elazığ’da Sıcak Demircilik”, **Tarih ve Gelecek Dergisi**, Cilt 7, Sayı 2, 2020, s. 869.

⁶⁹ Oktay Belli, “Ortaçağ ve Osmanlı Döneminde Van Gölü’nün Güneyinde Demir Madeni ve Bitlis Şehrindeki Ünlü Demirci Atölyeleri”, **4. Uluslararası Van Gölü Havzası Sempozyumu**, Oktay Belli, (Hızl.). Ankara: Yüzcüncü Yıl Üniversitesi Yayınları, 2001, s. 59.

Geleneksel meslekler içerisinde geçmişi çok eskiye dayanan ve içerisinde büyük bir öneme sahip olan mesleklerden biride demircilik mesleğidir. Geleneksel yöntemlerle yapılan demircilik sanatı makineleşmenin, teknolojinin ve endüstrileşmenin artmasıyla önemini kaybetmeye başlamıştır. Endüstrileşme olarak bahsettiğimiz durum zanaat tipi üretimin yerini kitle üretiminin alması olarak ifade edilebilir. Kitle ritimi yani seri üretimin el emeğiyle üretilen ürün karşısında ucuz olması talebin bu yönde olmasına sebep olmuştur. Talebin ucuz olandan yana olması ise el tezgâhlarında yapılan ürünlerin arka plana düşmesine yol açmış, bu durum da geleneksel mesleklerin geleceğini tehlikeye atarak bu mesleklerin yeni nesillere aktarılmasını zorlaştırmıştır.

Görüştüğümüz demir ustasının; demirciliğin yöredeki tarihi, mesleğin geçirdiği evreler, yaptığı ürünlerin yapım aşaması, ürünleri ortaya koyarken kullandığı aletlerin neler olduğu ve geleneksel yöntemlerle devam ettirilen demircilik mesleğinin geleceği konusundaki düşüncelerine sorduğumuz sorulara verilen cevaplar ışığında ulaştık.

Muş'ta geleneksel meslekler uzun yıllardır aynı yerde yani tarihi çok eskiye dayanan Yıldızlı Han ve Aslanlı Han etrafında varlığını devam ettirmektedir. Geleneksel mesleklerin yaşatıldığı arşı Şuan halk tarafından “yukarı arşı” veya “eski arşı” olarak ifade edilmektedir. Eskiden yörenin tüm işlerinin yapıldığı ticaretin kalbi olan bu arşı Şimdilerde belli başlı geleneksel meslek ustasının bulunduğu canlılığını yitirmiş bir ticaret alanı olarak durmaktadır.

Resim 2.1. Bir zamanlar Eski Çarşı Şimdilerde Yukarı Çarşı Olarak İfade Edilen Yer



Kaynak: Muş, 1912. Şehirden Bir Görünüm. (Bodil Biørn arşivi).

Muş il merkezinde geleneksel mesleklerin sürdürüldüğü eski çarşıda şuanda sadece iki demir ustası bulunmaktadır. Demir ustalarından biri makineleşmeye karşı koyamayarak geleneksel yöntemleri bırakıp zanaatını teknolojik makinelerle birlikte üretim yapmaktadır. Diğer bir usta ise makineleşmeye, endüstrileşmeye direnerek halen geleneksel yöntemlerle mesleği devam ettirmektedir.

Geleneksel yöntemlerle mesleğini devam ettiren demir ustası ile yaptığımız görüşmede demircilik mesleğine 1970 yılında 13 yaşında ilkokulu bitirdikten sonra başladığını, mesleği babasından öğrendiğini ve 45 yıldır babasından öğrendiği şekilde demircilik yaptığını ifade etmiştir. Geleneksel mesleklerin devamlılığının sağlanması açısından olmazsa olmaz aile içi eğitimin demir ustasının ifadelerinde de görebiliyoruz. Bu ifadeler demir ustasının mesleği babasından öğrenmesi geleneksel mesleklerin aktarılmasında aile içi eğitim ya da usta çırak ilişkisinin önemini göstermektedir.

Demir Ustası mesleğe başlama sebebini söylerken babasının yanında çalışan kimsenin olmadığını, bu nedenle öğrenim hayatını tamamlayamadan babasını yalnız bırakmamak için okulu bırakıp mesleğe yöneldiğini ifade etmiştir. Geleneksel

mesleklerin öğrenilmesindeki etkenlerden birinin de aile gelirine katkı sağlamak, ev idaresini sağlayan aile reisini yalnız bırakmamak olduğu görülmektedir.

Demir Ustası mesleğe ilk başladığı dönemlerde eski çarşı olarak bilinen yerde 12-13 demirci dükkânın olduğundan, demir seslerinin geç saatlere kadar durmadığından, sadece kendi iş yerlerinde demir döven üç balyozcunun olduğundan bahsetmiştir. Şimdilerde ise birkaç sipariş ve tamirat işleriyle ayakta kalmaya çalıştığını, eskiye nazaran çok az iş yaptığını görüyoruz. Demir ustasının aktardığı bu anekdot hem Eski Çarşı diye ifade edilen yerin meslek ustalarının bulunduğu bir yer olduğunu hem de demircilik mesleğinin endüstrileşmeye yenik düşmeden önceki iş yoğunluğunu göstermektedir. Yörede demircilik mesleğiyle ilgili tüm işlerin yapıldığı çarşı şuan ufak tefek tamirat ve ziraatta kullanılan küçük el aletlerinin yapıldığı yer olarak varlığını devam ettirmektedir.

Demir ustası Muş il merkezinde çok eski dönemlerden itibaren demircilik mesleğinin yapıldığını, kendisinin de 45 yıldır bu mesleği yaptığını, tüm çocuklarına babasından öğrendiği işi öğrettiğini söylemiştir. Mesleği babasından öğrenen ustamız yine bu mesleği bütün çocuklarına öğretmek için büyük emek harcadığını ifade etmiştir.

Demir ustası yetiştirdiği çırakların mesleği bıraktığını, tüm çocuklarına demircilik mesleğini öğrettiğini fakat meslekten artık yeterli gelir elde edilmediği için hiçbirinin bu mesleği devam ettirmediğini aktarmıştır. Meslek ustasının bu ifadeleri meslekten yeterince gelir sağlanamadığı, bu nedenle mesleğe girecek kişilerde ekonomik kaygıların oluştuğu, yeni çırak ve ustaların yetişemediği, mesleğin kaybolmaya yüz tuttuğu görülmektedir.

Demir ustası, eskiden dükkânda birçok ürün imal ettiğini ve şehir dışından da siparişler aldığını ifade etmiştir. Bugün ise dükkânda sadece yerel ihtiyaçları karşılamak için zirai alanda kullanılan araçlar yaptığını, siparişlerinin balta (odun kesmeye yarayan ağaç saplı ağzı keskin demir), kazma (toprağı kazmaya yarayan demir araç), dehre (tahra, odun kesmek ağaç budamaya yarayan ağız kısmı kıvrık demir), orak (ağaç saplı çember biçiminde yassı keskin ekin biçme aracı), çapa (toprağın altını üstüne getirmeye yarayan tarım aracı, sille (kapının açılıp kapanmasını kolaylaştıran menteşe), zırza (kapı çengeli), gelberi (bostan veya tarlada ekinin yanında yetişen zararlı otları ayırmaya yaran

demirden yapılan ağaç saplı demir alet) gibi ürünler olduğunu fakat bunlarında artık çok az istendiğini ifade etmiştir. Bu ifadeler ve demir ustasıyla yaptığımız görüşme sırasındaki gözlemlerimiz sonucunda teknolojinin gelişmesi ve makineleşmenin artmasıyla birlikte bilek gücüyle kullanılan aletlerin öneminin azaldığı sonucuna ulaşılmıştır. Bu aletlerin yerine geçen traktör (tarım aracı), çapa makinesi (Tarım arazisinde kullanılan benzinli araç, bazı bölgelerde pat pat ismi verilir.), ot biçme makineleri (ot biçme aracı) yaygınlaştıkça zirai alanda kullanılmak üzere yaptıkları aletlerin siparişlerinin de durma noktasına geldiği görülmektedir. Ayrıca kırsal yerleşmelerde mesleğini yapan demir ustalarının tarım ve hayvancılık faaliyetlerinde kullanılan araçlar yaparak bu alandan az da olsa gelir elde ettikleri tespit edilmiştir.

Demir Ustası ham maddeyi bölgede bulunan hurdacılardan tamircilerden aldığını, yaptığı ürünlerde eski kamyon makasları (yassı, hafif yay şeklinde çelik alaşımdan yapılan parça), kırılan akis (tekerleğin dönmesini sağlayan çelik mil) parçalarını kullandığını ifade etmiştir. Hurdacıdan aldığı çelikten; dehre (tahra, odun kesmek ağaç budamaya yarayan ağız kısmı kıvrık demir) ve dasok (ağız kısmı yarım ay şeklinde olan ağaç budama aracı), hurda akis parçalarından ise çekiç (madenleri dövmek gibi işler kullanılan alet) ve balta (odun kesmeye yarayan ağaç saplı demir) gibi ürünler yaptığını belirtmiştir. Demir ustasıyla yaptığımız görüşme neticesinde yeterli miktarda sipariş alamayan demir ustasının yüksek miktarda da ham demir sipariş veremediği görülmüştür. Arz ve talebin birbirini karşılayamadığını, bundan dolayı küçük çaplı siparişleri yapabilmek ve maliyeti düşürmek için bölgedeki hurdacılardan ham maddeyi temin etmeye çalıştığını görmekteyiz. Bu durum geleneksel olarak yürütülen mesleğin artık yapılamaz duruma geldiğini meslek ustalarının gayretleriyle mesleğin devam ettiğini göstermesi açısından önemlidir.

Demir Ustası ürünlerini ortaya koyarken; demir eritme ocağı, çark (ürünlerin ağız kısmını düzeltme keskinleştirmeye yarayan alet), balyoz (demir dövme aracı), kaynak makinesi, şahmerdan (elektrikli demir dövme aracı), mengene (üzerinde çalışılacak ürünü iki ağızla tutan alet), örs (üzerinde maden dövülen, çelik yüzeyli demir araç), çekiç (madenleri dövmek gibi işler kullanılan alet), su teknesi (ısıtılan demiri soğutmak için kullanılan su dolu haznesi), spiral (yüksek hızda dönerek kesme ve aşındırma için kullanılan alet) gibi aletler kullandığını da belirtmiştir. Demir ustasının kullandığı aletlere bakıldığında birçok aletin geleneksel olduğu fakat azda olsa şahmerdan gibi teknolojik

aletlerinde geleneksel mesleğin içine sirayet ettiği görülmektedir. Geleneksel yöntemde demiri dövmek için balyoz kullanılırken şimdi demiri dövmek için Şahmerdan makinesi kullanılmaya başlanmıştır. Her ne kadar teknoloji ve makineden uzak kalınmak istense de şahmerdan örneğinde olduğu gibi makineleşme yavaş yavaş geleneksel mesleklerin içinde yerini almaya başlamıştır.

Üç nesildir demircilik mesleği tüm kültürel öğeleriyle birlikte bu aile tarafından yaşatılmaya çalışılmaktadır. Demirci ustası; artık endüstrileşmenin karşısında tutunamadıklarını, babadan öğrendikleri mesleğin yeterli gelir getirmemesinden dolayı çocuklarının bu işi yapmadığını ve aynı sebeple çırak da çalıştıramadığını ifade etmiştir. Bu durumun sebebinin el emeğiyle üretilen ürünlerden ziyade fabrikasyon ürünlere yönelim olduğunu söylemek mümkündür. Ayrıca demir ustası, yetiştirecek çırak bulamadıkları için zanaatlarını kimseye devredemeyeceklerinden şikâyetçidir. Gereken destek gösterilmez ve bu duruma çözüm bulunulmazsa geleneksel yöntemlerle yapılan demircilik mesleğinin kaybolması kaçınılmaz görünmektedir.

Görüşmede demirci ustası büyük bir üzüntüyle artık bu mesleğin kendisinden sonra devam etmeyeceğini ifade etmiştir. Yıllarca büyük bir aileyi geliriyle besleyen demircilik mesleği ekonomik getirisinin azlığı, fabrikasyon ürünlerin daha ucuza alınabilmesi gibi nedenlerden dolayı artık kimse tarafından tercih edilmediğinden kaybolmaya yüz tutmuştur.

Mesleğin devam edebilmesi için yapılabilecekler hakkında düşüncelerini söyleyen meslek ustası öncelikle endüstrileşmeyle mücadele edebilmek için makine almalarının gerekliliğinden bahsetmiştir. Örnek vererek balta, kazma gibi aletlerin yuvalarını şehir dışına gönderip burada gelişmiş makinelerde yaptırdıklarını, bu durumda kendilerine ayrı bir külfet olduğunu, elde edebilecekleri kârı buraya vermeleri sebebiyle yaptıkları üründen para kazanamadıklarını söylemiştir. Bu durumun önüne geçebilmek için devlet desteğiyle araç gereç veya makine alabileceklerini, bu şekilde dışarıya verilen kârın içeride kalabileceğini ve bunun yeni ürünler ortaya koymada kullanılabileceğini belirtmiştir. Ayrıca bir demir tezgâhı kurmanın çok maliyetli olduğunu, bunu karşılayamadıklarını söyleyerek ihtiyaç duyulan makine alımları için devletten destek beklediklerini, bu destek olursa bu mesleği devam ettirebileceklerini, fazla üretimle piyasada yer edinip çırak da yetiştirebileceğini ifade etmiştir.

Muş il merkezinde varlığını devam ettirmeye çalışan mesleklerden biri olan demircilik ve diğer geleneksel meslekler hemen hemen aynı sorunları yaşamaktadır. Bu sorunların en önemlilerinden biri teknolojik gelişmeler nedeniyle demirci ustasının yaptığı ürünlerin fabrikalarda da seri üretiminin yapılması ile ucuz olan seri üretimlerle meslek ustalarının rekabet edememesidir. Ayrıca geleneksel meslek icra eden ustaların ham madde ve alet alımında zorlanıp finansman ve kredi vs. bulamaması mesleğin devamlılığını etkileyecek olumsuz durumlardandır. Yine önemli sorunlardan biri geleneksel meslek ustalarının yaptığı ürünlere talep azlığının yaşanması, mesleğin ekonomik getirisinin pek kalmaması ve bu sebeple çırak yetiştirilemeyerek zanaatın gelecek kuşaklara aktarılamamasıdır. Meslek ustalarının yaptığı ürünlere talebin azalmasındaki sebep, ürünün kalitesinden dolayı değil kaliteli ve uzun uğraşlar sonucu ortaya konulan ürünün fabrikasyon ürünlerden daha pahalı olmasıdır.

Geleneksel mesleklerin önündeki sorunların aşılabilmesi için yapılabileceklerden biri de fabrikasyon üretimler karşısında zor durumda kalan geleneksel mesleklerin kurum ve kuruluşlar tarafından meslek ustalarının ürettiği ürünleri halk tüketiminin parçası haline getirmek kaybolmaya yüz tutmuş mesleklerin gelecek nesillere aktarılması adına önemli katkı sağlayacaktır. Meslek ustalarının el maharetiyle yaptıkları ürünleri sergileyecekleri alanların yaratılması hem geleneksel mesleklerin devamlılığının sağlanması hem de halk tarafından gereken önemin verilmesi açısından önemli bir adım olacaktır. Kaybolmaya yüz tutmuş mesleklerin devamlılığının sağlanması için kamu kurumlarına önemli görevler düşmektedir. Devlet tarafından sağlanacak kredi ve hibelerle meslek ustalarının alet ve ham madde alamama sorununun hafifletilmesi mesleğin devamlılığı açısından önemlidir. Bu mesleklerin devamlılığını sağlanması adına “Aktif İşgücü İstihdam” politikalarından olan İşbaşı eğitim programlarının daha aktif kullanılması gerekmektedir. Kaybolmaya yüz tutmuş mesleklerin ustalarının, usta öğretici olarak Halk Eğitim Merkezlerinde kurs vermelerinin önünün açılması mesleğin devamlılığı için önem arz etmektedir. Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeleri Geliştirme ve Destekleme İdaresi Başkanlığı (KOSGEB) tarafından bu tür mesleklerin yaygınlaştırılması için Küçük ve Orta Ölçekli Büyük İşletmeler (KOBİ) destek programlarına dâhil edilmesi gerekmektedir.

Resim 2.2. Demirci Ustası (M... H.... P....)



Görüşme Metni: Demirci

Görüşme yapılan kişinin adı-soyadı: M..... H..... P.⁷⁰

Görüşmenin yapıldığı yer: Muş-Merkez Yukarı Çarşı

Görüşme saati: 15.07.2021-16:00- 17:30

Görüşen: Adını Soyadınız?

Görüşülen: M..... H... P.....

Görüşen: Ne zaman ve nerede doğdunuz?

Görüşülen: yılında Mahallesinde doğdum.

Görüşen: Eğitim durumunuz nedir?

Görüşülen: Ortaokul ikinci sınıftayken okulu terk ettim bir daha da okuyamadım.

Görüşen: Kaç senedir bu işi yapıyorsunuz?

⁷⁰ P....., M... H....., Demirci, “Demirci Ustalığı” Konulu Görüşme, Muş, 15 Temmuz 2021.

Görüşülen: Yaklaşık 45 seneden fazla hatta elli yıla yakındır bu işi bu çarşıda aynı dükkân da yapıyorum. Babamın yanında yetiştim ilkokuldan beri babamın yanında dükkânda idim o vefat edince de ben devam ettirdim bu işi.

Görüşen: Bu işe nasıl başladınız?

Görüşülen: Burası kendi dükkânımızdı babam demirci ustasıydı babamın yanına gelip gidiyordum sürekli, o zamanlar ortaokul ikideydim babamın yanında da işçi yoktu bende babamı yalnız bırakmak istemedim. Ortaokuldayken okulu bırakıp bu mesleğe başladım.

Görüşen: Bu iş yerinde neler imal ediyorsunuz?

Görüşülen:

Kazma: Toprağı kazmak için kullanılan uzun ağaç saplı demir alet.

Dehre: Odun kesmek ağaç budamak için kullanılan uç kısmı kıvrık demir alet.

Orak: Ağaç saplı çember biçiminde yassı keskin ekin biçmeye yarayan metal bıçak.

Çapa: Toprağı karıştırmak altını üstüne getirmeye yarayan tarım aleti.

Sille: Kapının açılıp kapanmasını kolaylaştıran menteşe.

Zırza: Kapı çengeli.

gibi aletler yapıyoruz. Genelde ziraatta tarımda kullanılan aletleri yapıyoruz.

Görüşen: Yaptığınız ürünleri sadece buraya mı satıyorsunuz?

Görüşülen: Evet sadece buraya satıyoruz.

Görüşen: Satışlarınızda dün ile bugün arasında fark var mı?

Görüşülen: Çok çok fark var. Eskiden gelirdik sabah başlar akşama kadar durmazdık çalışırdık ama şuan seninde gördüğün gibi takım elbise giyip burada oturuyorum. (burada gülüyor)

Görüşen: Demirciliğe ilk başladığınız zaman neler yapıyordunuz?

Görüşülen: İlk çırak olarak başladım pek demircilikten anlamıyordum bende takım tezgâhını siliyordum. İşte dükkânı süpürmek temizlemek gibi işler yapıyordum. Boya işi

gibi işler oluyordu onu yapıyordum. Zaman geçti yavaş yavaş kalfa durumuna geldim derken ustalığa terfi ettik.

Görüşen: Demirciliğin bu yöredeki tarihini biliyor musunuz?

Görüşülen: Demircilik burada en eski meslektir çok eski zamanlardan beri devam ediyor. Ermenilerden beri devam ediyor burada bu iş. Zaten demircilik önceden daha kıymetliydi. Bu yöredeki bütün işler demir aletleriyle yapılıyordu. Çütü çubuğu, sabanı tüm tarım aletleri demircinin elinden geçiyordu. Şimdi teknolojiyle birlikte bu işlerimiz yüzde doksan dokuz öldü desem yeridir. Traktörü çıktı, çapa makinesi çıktı, ot biçme makineleri çıktı onun için yavaş yavaş bu meslek unutulmaya yüz tutuyor. Bu meslek belki ölmez ama senide öldürmez seni ileriye de götürmez artık bu meslek.

Görüşen: İlk zamanlar kaç demirci ustası vardı?

Görüşülen: Ben demircilik mesleğine başladığım zaman on kişiden fazla demirci ustası vardı bu çarşıda. Tüm demircilerin haddinden fazla işi vardı inan bu çarşıda demir seslerinden durulmazdı. O zamanlar makine yoktu her şey bilek gücüyleydi düşün üç kişi balyoz vururduk. Şimdi ise bir ben varım bu çarşıda başkada yok, bir arkadaş vardı kısa zaman önce oda sanayi bölgesine gitti o da pek küçük işlerle uğraşmıyor traktör işiyle uğraşıyor. Yani bizim işlerle uğraşmıyor.

Görüşen: Demircilik mesleğini kaç yaşında kimden öğrendiniz?

Görüşülen: 13 yaşındayken ustalık etmeye başladım. Babamdan öğrendim demirciliği ustam benim babamdı.

Görüşen: Yanınızda kalfa veya çırak çalıştırıyor musunuz?

Görüşülen: Eskiden babamın zamanında üç dört kişi çalışıyordu benimde bir zamanlar yanımda çırak çalışıyordu. Şu an hepsi devlet dairesinde memur. Şu an yanımda kimse çalışmıyor, yalnız benim. İş yok ki yanımda kalfa çalıştırayım.

Görüşen: Çocuklarınıza bu işi öğrettiniz mi bu işi devam ettiriyorlar mı?

Görüşülen: Çocuklarımin hepsine bu mesleği öğrettim. Fakat hiçbiri bu işi devam ettirmiyor. Hepsi başka başka işlerle uğraşıyor.

Görüşen: Hammaddeyi kimden ve nerden alıyorsunuz?

Görüşülen: Genelde hammaddeyi tamircilerden, eski makasları, kırılan akis parçalarını, alıp kullanıyoruz. Yani hurdadan malzeme yapıyoruz.

Görüşen: Hammaddeyi farklı şehirlerden getiriyor musunuz?

Görüşülen: Hayır getirmiyoruz. Büyük kapasiteli bir işimiz olmadığı için kamyonla hammadde getirip iş yapamıyoruz. Sadece bu bölgedeki hurdacılardan hurda alıp ürünlerimizi yapıyoruz.

Görüşen: Ne gibi ürünler yapıyorsunuz?

Görüşülen: Çapa, dehre, keser, balta, sille gibi sıcak demir işleriyle ortaya çıkarılan ürünleri yapıyoruz.

Görüşen: Yaptığınız Malzemeye göre ürün değişiyor mu?

Görüşülen: Evet değişiyor. Her ürünün malzemesi aynı değil. Çelik malzeme, normal çelik, makas var. Çelik malzemeden dehre yapıyoruz dasok yapıyoruz orak yapıyoruz balta yapıyoruz. Aks dediğimiz malzemeden çekiç balta gibi malzemeler yapıyoruz. Bu ürünlerin hem hammaddesi farklı hem işçiliği farklı hem de fiyatı farklıdır. Normal çelikten malzeme yaptığın zaman işçiliği düşük olur. Normal çeliği on defa ocağa atarsın ama diğer malzemeyi iki defa ocağa atarsın. Bu şekilde olunca fiyatlar fark ediyor.

Görüşen: Bu meslekte kullandığınız aletlerin isimleri nelerdir?

Görüşülen:

Çark: Aletlerin üç ve ya ağzını düzeltip keskinleştirmek için kullanılan alet.

Kaynak makinesi: Eskiden kara kaynak yapıyorduk alman kaynağı derdiler buna ocakta yapardık iki demirin arasına geçirir onu elle balyozla döverdük tek parça olurdu şuan öyle bir şey yok şimdi tek parça yapmak için kaynak makinesini kullanıyoruz.

Şahmerdan: Şimdi balyoz yerine Şahmerdan makinesini kullanıyoruz demiri döverken kullanıyoruz bu aleti.

Spiral: Yüksek hızda dönerek kesme ve aşındırma için kullandığımız alettir.

Balyoz: Sıcak demiri dövmek için kullandığımız alettir. Bununla vurarak şekil veriyoruz.

Görüşen: Malzemeye istenilen şekli nasıl veriyorsunuz?

Görüşülen: *Malzemeyi yani hammaddeyi iyice ısıtıp malzemenin şekline göre hem makinede hem elde o şekli vermek için dövüyoruz. Demir tavında dövülür tavında şekil alır.*

Görüşen: Sizden ne gibi ürünler isteniyor?

Görüşülen: *Bizim burada genelde balta, kazma, dehre, çapa yani en çok tarım aletleri isteniyor.*

Görüşen: Sizce mesleğiniz sizden sonra devam eder mi?

Görüşülen: *Böyle giderse bu meslek devam etmez izlenim o yönde.*

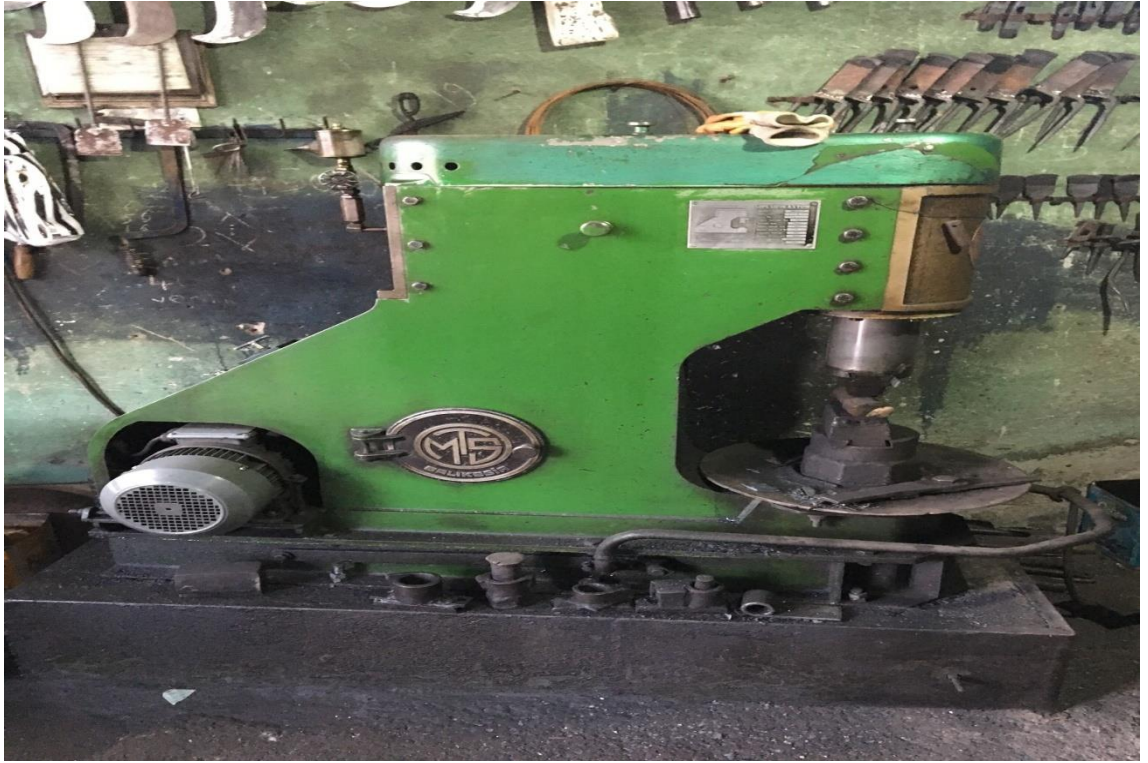
Görüşen: Yaptığınız işin geleceği hakkında düşünceleriniz nelerdir ve neler yapılırsa bu meslek yaşamaya devam eder?

Görüşülen: *Bu işe devlet tarafından bir destek olursa bir yardım olursa bir şeyler olabilir. Şimdi bizim malzemeler yani makineler falan çok pahalı bundan dolayı her aleti makineyi alamıyoruz dükkânımıza getiremiyoruz. Şimdi biz kazmayı baltayı dışarıda yaptırıyoruz. Bu aletlerin yuvalarını dışarıda yani farklı şehirlerde makinelerde yaptırıyoruz bizim makinelerimiz o yuvaları yapamıyor devlet imkân sağlasa büyük makineleri getirebilsek bizde burada o işleri yapıp dışarıya satabiliriz. Yani şehir dışına yaptığımız ürünleri gönderebiliriz hatta yurt dışına bile ihraç edebiliriz. Şimdi bir demir tezgâhı kurmaya kalksan bir milyon dolara kuramazsın hani kafana göre güzel bir tezgâh kursan öyle tam da değil normal bir tezgah kurmak bu fiyatlara mal oluyor. Demek istediğim ağır bir yük bizimde öyle bir gücümüz yok. Bir kalfa bile çalıştıramıyorum çünkü kazandığım beni geçindirmiyor bu durumda bu iş nasıl devam etsin ben kimi çalıştırayım. Yani yanında işçi çalıştırıp örnek olarak on lira mı verdim işçiye benim en az yirmi lira kazanmam lazım bu durumda işçi getirsem kazandığımı ona vermem gerekir. Elemanda bulamıyoruz zaten çünkü bu durumda kimse gelmiyor ama büyük işyeri olursa sigortasıyla ücretiyle eleman gelir on kişi gelmezse beş kişi gelir ama eleman gelir. Gelecek kişi sigortam var meslek öğrenirim gibi düşünceyle gelir ama bu şartlarda kimse gelemeyen eleman olarak.*

Resim 2.3. Demir Eritme Ocağı



Resim 2.4. Şahmerdan



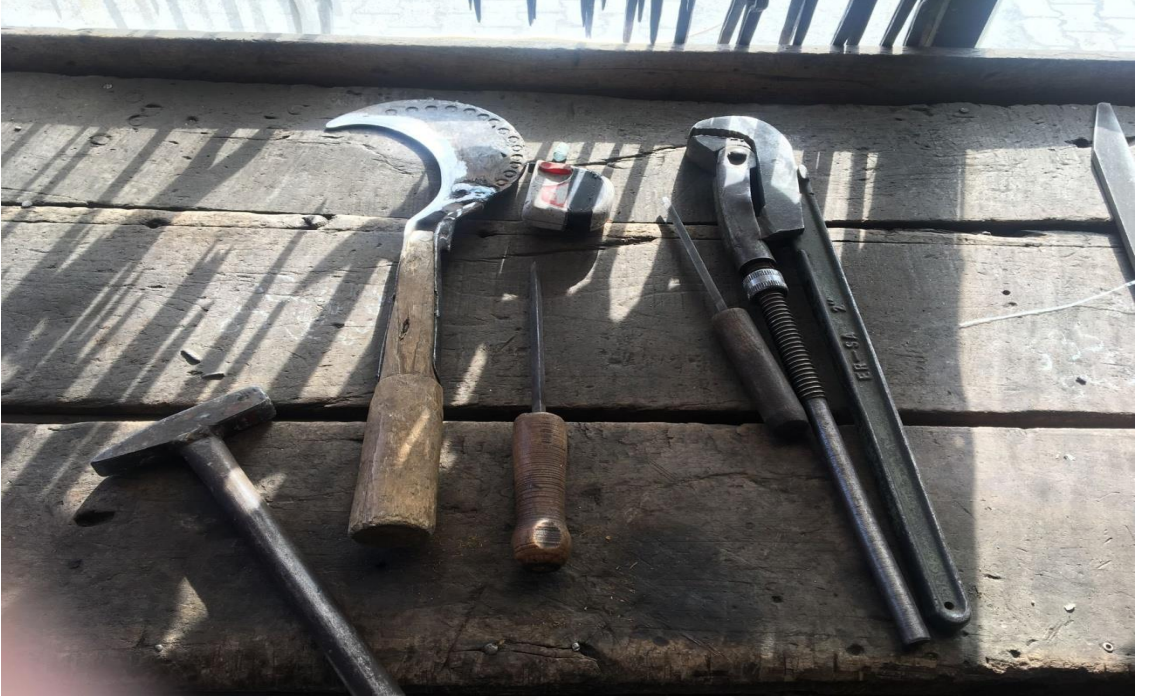
Resim 2.5. ark Makinesi



Resim 2.6. Demirci Ustasının Yaptığı rnler



Resim 2.7. Demir Ustasının Kullandığı Aletler



Resim 2.8. Demir Dövmede Kullanılan Örs Ve Çekiç



2.3. SOBACILIK

İnsanoğlu tarih sahnesine çıktığı andan itibaren ateşe ihtiyaç duymuştur. Pişirmek, ısınmak gibi nedenlerle kullanılmaya başlanan ateş yaşamın bir parçası haline gelmiştir. Özellikle tez konusu itibarıyla sobacılık çerçevesinde ele alacağımız ateş kavramı önceleri gelişmiş güzel yakılıp her yerde kullanılmıştır. Ateş mağaralarda, daha sonra ilkel şöminelerde kullanılmıştır. Zamanla değişim ve gelişimin etkisiyle ateşi muhafaza edebilecek şekiller ve ürünler ortaya konabilmiştir. Bu açıdan baktığımızda soba ve sobacılık kavramları karşımıza çıkmaktadır. Türkçe kaynaklardan biri olan Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesine göre soba sözcüğü “szoba” kelimesinden türeyerek Türkçeye girmiştir.⁷¹

Yazılı kaynaklara bakıldığında ateşin tamamen çevrelenerek ilk kullanımı yani mevcut olan ilk sobanın kullanımı 1490 yılında Fransa'da görülmüştür.⁷² Sobanın ilk kullanıldığı yerin Avrupa olması Osmanlı'ya bu icadın Batı'dan geldiğini göstermektedir. Tanzimat döneminde Avrupa'ya gönderilen devlet adamları ve aydınlar buradaki yapılardan etkilenerek ülkelerine dönüşte bu mimari tarzlarda evler yapılmıştır. Avrupa tarzında yapılan evlerin doğal olarak ısıtma sistemleri de batıdaki evler gibi düzenlenmiştir. Böylece ülkemizde de hızlı bir şekilde ısınmak için sobalar kullanılmaya başlanmıştır. Bu etkilenme sadece Batı'dan olmamıştır, Rusya'daki “peçka” adı verilen sobada ülkemizde örnek alınarak kullanılmaya başlanmıştır.⁷³ Sobanın Batı etkisiyle ülkemizde yer edinmesinden sonra bu alanda üretim yapacak fabrikalar kurulmuştur.

Türkiye'de Cumhuriyet döneminde ilk özel sektör soba fabrikası Zümrezade Şakir Bey tarafından 1925 yılında İstanbul Haliçte kurulan Madeni Eşya Fabrikasıdır. İlk olarak I. Dünya Savaşından sonra Atatürk'ün isteğiyle savunma sanayisi için kurulan fabrikada silah ve cephane üretimi yapılmıştır. II. Dünya Savaşının ardından yapılan Amerikan silah yardımından sonra silah ve cephane üretimini bırakıp pek çok alanda üretim yapılmıştır. En ünlü üretimi ve en çok ürettiği ürün Şakir Zümre sobaları olmuştur. Şakir Zümre sobaları tek çeşit değil birçok tipte sobalar üretmiştir. Bunlar: Zonguldak, Zümre,

⁷¹ www.etimolojiturkce.com/kelime/soba, (Erişim Tarihi: 12.06.2021).

⁷² Melih Güleler, “Ülkemizde 1950 Sonrası Evsel Isıtımda Kullanılan Sobaların Tür Ve Biçimlerinin Endüstri Ürünleri Tasarımı Yönünden İncelenmesi” (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Güzel Sanatlar Enstitüsü, Marmara Üniversitesi, 2019), s. 3-4.

⁷³ Sobanın Geçmişten Günümüze Gelişimi Nasıldır, <http://www.renklinot.com/soru/sobanın-geçmişten-günümüze-gelişimi-nasıldır>. 2015, (Erişim Tarihi: 12.06.2021).

Ağaçlı, Alman, Çiftli ve Köylü isimleriyle adlandırılmıştır. 1970'li yıllara gelince bu fabrika kapanmıştır.⁷⁴ Fabrikanın kapanmasıyla soba yapım işi bir anda bitmemiştir, küçük yerel işletmelerde buldukları bölgenin ihtiyacını karşılayacak ürünler yapılmaya devam edilmiştir. Muş ili özelinde de uzun yıllardır sobacılık yapılmaktadır. Bölgede birçok soba ustası yakın zamana kadar bölgenin ihtiyaçlarını karşılamak için üretim yapmaktaydı. Değişen yaşam koşulları, ısınmada yeni icat ve ürünlerin kullanılması mesleğin yok olmaya yüz tutmasına sebep olmuştur.

Teknoloji ve gelişen dünya ile birlikte insanoğlunun ihtiyaçları da değişmektedir. Gereksinimlerin farklılaşması hayatın her alanında bir şekilde kendisini göstermektedir. Değişen gereksinimlerin sonuçlarından biriside ısınmak için sobadan kalorifer ve doğalgaz sistemine geçilmesi olmuştur. Bunun sonucunda birçok geleneksel meslek gibi sobacılık mesleği de çağın ihtiyaçlarına cevap veremeyecek duruma gelmiştir. 21. yüzyıla kadar canlılığını sürdüren sobacılık mesleği sobaların kullanımının gün geçtikçe azalmasıyla artık canlılığını yitirmiştir.

Muş il merkezinde geleneksel mesleklerden olan sobacılık ile uğraşan son iki usta kalmıştır. Bu iki ustadan mesleki yıl olarak daha eski olan soba ustasıyla yapılan görüşme neticesinde sobacılığın uzun zamandan beri yapıldığı bilgisine ulaşılmıştır. Görüşülen meslek ustası 1963 yılından itibaren Muş ilinin en eski çarşısı olan Yıldızlı Han'da mesleği icra etmeye başladığını ifade etmiştir.

Mesleği ilk olarak Diyarbakır'da öğrenen soba ustası Muş'a gelip gittiğini burada çıraklıktan yetişen bir zanaatkâr göremediği için burada dükkân açıp yaşamaya başladığını ifade etmiştir. Meslek ustasının bu ifadesi Diyarbakır gibi kültürel birikimi çok fazla olan şehirlerde bazı mesleklerin daha çok gelişim gösterdiği veya Muş ilinde bazı mesleklerin çok fazla gelişim göstermediği şeklinde yorumlanabilir.

Sobacılık mesleğine başlamadan önce ilk olarak tenekecilik yapan usta tenekecilik işinin önemini kaybetmesiyle banyo kazanı yapmaya başlamış, bu iş de güneş enerjisi ve şofbenlerin çıkmasıyla önemini yitirince soba işine başlamış, şimdi ise kalorifer ve doğalgazla birlikte bu işinde kaybolmaya yüz tuttuğunu ifade etmiştir. Değişen dünya

⁷⁴ Hüseyin İrmak, "Türkiye'nin İlk Silah Fabrikatörü: Şakir Zümre" **Global Sanayici Dergisi**, 2013, <http://www.sanayicidergisi.com.tr/sanayii-tarihi/turkiyenin-ilk-silah-fabrikatoru-sakir-zumre-h711.html> (Erişim Tarihi: 12.06.2021).

gelişen teknolojinin insan ihtiyaçlarını değiştirmesinin geleneksel meslekleri nasıl etkilediğini üç ayrı iş yapan ustanın ifadelerinde görmek mümkündür. Her defasında yeni bir iş koluyla hayatta kalmaya çalışan meslek ustalarının değişen dünyaya karşı hayatta kalma mücadelelerini görme açısından ustanın söyledikleri oldukça önemlidir.

Soba ustası üç çocuğuna da mesleği öğrettiğini fakat sadece bir oğlunun mesleği yapmaya ve devam ettirmeye çalıştığını söylemiştir. Geleneksel mesleklerin birçoğunda olduğu gibi sobacılık mesleğindeki sorun da meslekten elde edilen gelirin çok az olmasıdır. Ekonomik kaygılar neticesinde meslekten uzak durulması yeni çırak ve ustaların yetişmemesine sebep olarak mesleğin devamlılığı noktasında büyük bir engel teşkil etmektedir.

Soba yaparken kullanılan alet ve makinelerden bahseden ustamız bunları şu şekilde sıralamıştır: Punto makinesi (metal parçaları ısıtarak yapışmasını sağlayan makine), kordon (kova ve havalandırma borularının mukavemetini arttırmak için ek yerlerine bombe ve iz bırakmaya yarayan makine), giyotin makas (kesilmesi güç olan metal sacı kesme aracı), silindir makinesi (soba yaparken sacı eğip bükmeye yarayan makine), kaynak makinesi (metal ürünleri birleştirmeye yarayan makine).

Dükkânda yapılan ürünler ise çıra(idare lambası), odun sobası (ince sacdan yapılan odun yakma aracı), kömür sobası (kalın sacdan yapılan ızgaralı odun yakma aracı) soba dirseği, soba borusu, banyo kazanı (zeminden tavana kadar yükselen alt kısmında yanma haznesi üst kısmı su deposu), semaver (çay suyu kaynatmaya yarayan musluğu bulunan küçük boyutlu araç), un ambarı (sacdan yapılan un koymaya yarayan kutu şeklinde saklama yeri), kova (sobanın içine konulan sacdan yapılan odunun içinde yakıldığı araç), ızgara gibi ürünlerdir. Meslek ustasının yaptığı sobalara bakıldığında odun sobasının ince sacdan yapıldığı ve içinde sadece kova kullanıldığı, kömür sobasının ise kalın sacdan yapılıp kovanın içinde ayrıca ızgarada kullanıldığı görülmüştür. Odun ve kömürün verdiği sıcaklığın farklı olması yapılan sobada kullanılan ürününde farklı olmasının sebebidir. Ayrıca Muş il genelinde özellikle evlerde fırınlı sobaların kullanıldığı, kıraathanelerde ise fırınsız oval ve dikine uzun sobalar kullanıldığı, talebin bu yönde olduğu görülmüştür. Bu ürünleri yıllardır yapan soba ustası Bitlis, Bingöl gibi illere de yaptığı ürünleri satarken şimdilerde sadece bu ürünlerden köy kasaba gibi yerlere az da olsa satabilmektedir. Giderek satış alanı daralan sobacılık şuan Muş il merkezinde sadece

semaver yapımı ve kırsal yerleşimlerden gelen soba siparişleriyle ayakta durmaya çalışmaktadır. Pazar alanın daralması ve yapılan ürünlere talebin azalması sobacılık mesleğinin geleceğini tehlikeye sokmaktadır.

Mesleğin eski günlerini ve bugünkü durumunu aktaran ustanın farkı anlatabilmek için verdiği örnekte senede bin soba, beş bin çıra yaptığını şimdi ise bunun yüzde birini bile yapamadığını söylemiştir. Mesleğe ilk başladığı dönemler on yedi soba ustasının olduğunu, şimdi ise iki soba ustasının kaldığını, kendisinin de artık bu işi yapamayacağını ifade etmiştir. Hem ürettikleri ürünlerin satışları noktasında sıkıntı yaşamaları hem de sattıkları ürünlerden elde ettikleri gelirin yeterli olmaması, mesleğin kaybolmaya yüz tutmasındaki en önemli sorun olarak durmaktadır. Birçok geleneksel meslek gibi gelişen dünya karşısında tutunmaya çalışan sobacılık mesleği ısınmada sobadan vazgeçilmesiyle bitme noktasına gelmiştir.

Görüşülen soba ustasının, mesleğin geleceği hakkındaki görüşü ise mesleğin kendisinden sonra devam etmeyeceği yönünde olmuştur. Özellikle ısınmada sobadan vazgeçilip kalorifer ve doğal gaz sistemine geçilmesi bu ısınma sistemlerinin ise en küçük yerleşim yerlerine kadar ulaşması mesleğin geleceği hakkında ustalardaki olumsuz düşünceleri meydana getirmiştir. Mesleğin geleceği hakkındaki olumsuz düşüncelerin sadece meslek ustalarında değil mesleği seçebilecek kişiler arasında da oluşması ve sanatlarının eski değerini yitirmesi yeni çırak ve ustaların yetişmesini engellemiştir.

Sobacılık mesleğinin devamı konusunda yapılabilecekler sorulduğunda eskisi gibi olamayacağını değişimin önüne geçilemeyeceğini ifade eden ustamız bu konuda da tamamen olumsuz düşüncelere sahiptir. El sanatıyla icra edilen geleneksel mesleklerin eğitim sistemi içinde yer edinmesi bu şekilde kendisini güncellemesi diğer geleneksel meslekler gibi sobacılık mesleğini de yok olmaktan kurtaracaktır. Sobacılık gibi el emeği gerektiren mesleklerde eğitimle daha donanımlı zanaatkarlar yetiştirilebilir. Mesleki eğitimin verilmesi ile daha donanımlı zanaatkarlar yetiştirilmesi sobacılık gibi geleneksel mesleklerin sonraki nesiller tarafından bilinmesine ve bu mesleklerin devam ettirilmesine katkı sağlayacaktır. Ayrıca soba ustalarının ürettiği ürünlerin turistik ürün olarak değerlendirilmesi bu ürünlerin tanıtımının yapılması kültürel öğelere karşı ilgiyi artıracak, mesleğin inceliklerinin gelecek nesillere aktarılmasını kolaylaştıracaktır.

Sobacılık mesleğinin yaygınlaştırılması Muş ilinin tanıtımı ve ihracatının arttırılması adına önem arz etmektedir.

Resim 2.9. Soba Ustası (S..... U.....)



Görüşme Metni: Sobacı

Görüşme yapılan kişinin adı-soyadı: S..... U.....⁷⁵.

Görüşme yapanın adı-soyadı: Yunus TAŞDEMİR.

Görüşmenin yapıldığı yer: Muş-Merkez Yukarı Çarşı.

Görüşme saati: 16:00- 17:30

Görüşen: Adınız-soyadınız?

Görüşülen: S.... U....

Görüşen: Ne zaman nerede doğdunuz?

Görüşülen: doğumluyum.

Görüşen: Eğitim durumunuz nedir?

⁷⁵ U....., S....., Sobacı, “Soba Ustalığı” Konulu Görüşme, Muş, 18 Temmuz 2021.

Görüşülen: Hiç okumadım. İmkânlarımız yoktu okuyabilmek için babam okutamadı bende çalışmak zorunda kaldım.

Görüşen: Kaç senedir bu işi yapıyorsunuz?

Görüşülen:1963 tarihinde yedi yaşında iken bu mesleğe başladım. Çıraklıktan yetişmeyim.

Görüşen: Bu işe nasıl başladınız?

Görüşülen: Bu işi yedi yaşımdan beri yapıyorum. Diyarbakır'da çırak olarak 7 sene çalıştım. Sonra Kalfalık yaptım. Daha sonra Muş'a geldim. Burada evlendim. Evlendikten sonra Diyarbakır'da 1 sene kaldım. Muş'a ara sıra misafir olarak geliyordum. Baktım ki Muş'ta çıraklıktan yetişen bir zanaatkâr yok. Sonra kanaat getirdim eğer ben burada dükkân açarsam iyi gelir elde ederim diye düşündüm. Bende gelip ilk dükkânımı Muş'ta açtım. O gün bu gündür burada çalışıyorum. İlk olarak Yıldız Han'ında çalıştım.

Görüşen: Sobacılık mesleğine başladığınız zaman neler yapıyordunuz?

Görüşülen: İlk zamanlar çeşitli tamirat işleri ile tenekecilik yapıyordum. Tenekecilik ortadan kalkınca yavaş yavaş işi sobacılığa döktüm. Maalesef o da şimdi ortadan kalkıyor. Banyo kazanı ile başladık onun yerini güneş enerjisi aldı. Soba yapıyordum onun yerini önce kömür sobası sonra tuğla sobaları şimdide kalorifer aldı doğal gaz da tam yayılırsa bu iş tamamen ortadan kalkacak. İlk zamanlar o derece çalışıyordum ki sabah 5'te başlıyordum gece 12'ye kadar çalışıyordum. İlk zamanlar hem emeğimin karşılığını, hem de teşekkür alıyordum.

Görüşen: Bu işe başladığınız zaman imkânlarınız nasıldı?

Görüşülen: Benim babamdan kalma bir zenginliğim yoktu. Zor şartlarda başladım. Evlendikten sonra dükkânım oldu. İki sene Yıldız Hanı'nın da çalıştıktan sonra Hilmi Toplu Pasajında dükkânımı açtım, sonra 2-3 dükkân değiştirdim. Şimdi buradayım.

Görüşen: Soba yaparken hangi aletleri kullanıyorsunuz?

Görüşülen:

Punta makinesi: Kaynak makinesine gerek kalmadan iki metal parçayı ısıtarak birleşmesini sağlayan makine.

Kordon: Kova ve havalandırma borularının mukavemetini sağlamak yada ek yerlerinde bombe ve iz bırakmak için kullanılan makine.

Giyotin Makas: Kesilmesi güç olan metal sacı kesmeye yarayan alet.

Silindir: Soba yaparken sacı eğip bükmeye yarayan alet.

Kaynak Makinesi: Üretilen ürünlerin birbirine birleştirmeye yarayan makine.

Görüşen: Mesleğinizle ilgili bir gününüzü anlatır mısınız?

Görüşülen: Şu sıralar çalıştığımız yok. Kahvehane köşelerine düşmemek içi, dükkânı kapatıp eve gidiyorum. Vakit geçirmek için uğraşıyorum. Dükkânda da bazı tamirat işleri ile meşgul oluyorum.

Görüşen: 1970'lerde ki (işleriniz yoğun olduğu zamanlarda) bir iş gününüzü anlatır mısınız?

Görüşülen: Biz ustamızdan şöyle gördük; bir işin ya aşığı olacaksın ve yahut mecburu... Bende her ikisi de mevcuttu. Ben zengin bir ailenin çocuğu değildim. Bir işte çalışıp, meslek sahibi olmaya mecburdum. Geçimimi sağlamak zorundaydım. Mesleğime o kadar âşıktım ki Diyarbakır'da ustalarımız bizi gece 12'ye kadar çalıştırırdı. O zamanlar küçüktük bir de şimdi ki gibi sokak lambaları yoktu. Ustalarımız ellerimizden tutar eve kadar getirirdi. Mesleği yeni kavradığım zamanları hiç unutmam annem beni uyandırdığı zaman uyku ile uyanıklık arasında ayaklarımı oynatırdım, sanki hala dükkânda çalışıyormuşum gibi. Annem korkardı bu halimden, ne oldu demesiyle ayılırdı. Anne rüyamda çalışıyordum derdim bunu hiç unutmam işte bu kadar mesleğimi seviyordum. Bu yaşadıklarım meslek hayatımı çok etkilemiştir. İnsan mesleğini sevdikten sonra yorulmuyor. Sabah 5'te başlardım gece 12'ye kadar çalışırdım. İşlerim çok yoğundu bir gece de 10- 15 tane soba yapardım. O zamanlar yanıma gelseydin ben sana derdim ki "oğlum kusura bakma ben senin sorularına cevap veremem", çünkü çok yoğundum. Şimdi bak ne zamandır senle konuşuyoruz ne gelen var ne giden.

Görüşen: Hiç tatil yapıyor muydunuz?

Görüşülen: Hayır sürekli çalışıyordum. Hatta benim çalıştığım pasajda bir doktor vardı. Beni köşeye çekti ve dedi ki: "bu bünye bu kadar çalışmaya dayanmaz" ve gerçekten de öyle de oldu rahatsızlandım.

Görüşen: Bu çarşı ne zamandır var?

Görüşülen: Ben kendimi bildim bileli var.

Görüşen: Bu dükkân da neler imal ediyorsunuz?

Görüşülen: Teneke işleri, çıra(idare lambası), huniler odun sobası, bu sobanın dirseği, borusu, maşasına kadar kendim imal ediyorum. Bununla beraber mangal döküm sobası, banyo kazanı, semaver, un ambarı vb.

Görüşen: Ürettiklerinizi sadece Muş'a mı satıyordunuz?

Hayır, Bitlis, Karlıova, Bingöl, Diyarbakır çevre illere satıyordum.

Görüşen: Mesleğin eski günleriyle bugünleri karşılaştığımızda neler söyleyebilirsiniz?

Görüşülen: Hilmi Toplu pasajında çalışırken her şey iyi gidiyordu mallarımı üretip satabiliyordum. Beni parmakla gösteriyorlardı. O zamanlar hep böyle olacak hep böyle sürecek diye düşünüyorduk. Bir baktık ki neler olmuş... Yukarı çarşı yokluğa bırakılmış, terk edilmiş. Bir ayrıldık ki iş işten geçmişti.

Görüşen: Satışlarınızda dün ile bugün arasında bir fark var mı?

Görüşülen: Şunu söyleyebilirim deve de kulak. Senede 1000 tane soba, 5 bin tane çıra 7-8 bin teneke huni vs üretip satıyordum şimdi ise satışlar çok çok azalmış.

Görüşen: Sizinle beraber sobacılık mesleğini devam ettiren var mı?

Görüşülen: Mesleğe başladığım ilk zamanlar Muş'ta 17 tane sobacı vardı. Hatırladığım kadarıyla iki kişi kaldı. Kimisi mesleği bıraktı, kimisi buradan göçtü, kimisi ise öldü.

Görüşen: Şimdi bu çarşıda sizin gibi başka sobacılar da var mı?

Görüşülen: Benimle beraber 2 tane dükkân kaldı.

Görüşen: Eski günlere ait bir hatıranızı anlatır mısınız?

Görüşülen: Hiç unutmam, mesleğe başladığım ilk seneler sadece tamirat işleri yapıyordum. Soba yapmayı bilmiyordum. Sonra karar verdim bir gece boyunca dükkânımızda gizlice çalıştım bir soba yaptım. Soba bittikten sonra diğer sobacılar gibi dükkânı önüne koyamıyordum. Utanıyordum olurda diğer zanaatkârlar bir kulp bulur

benimle dalga geçer diye. Sonra Allah rahmet etsin Hikmet usta tesadüfen benim içerde yoğun bir şekilde çalıştığımı görmüş geldi sordu “ne yapıyorsun” dedi. Bende gece bir soba yaptım bir baksana. Geldi, sobaya baktıktan sonra şöyle dedi: “Vallah Selahattin çok emek vermişsin senin bu soban benim beş sobama bedeldir ama dikkat et burası Muş, burada şeb de aynı şeker de” dedi. Onun bu sözü bana cesaret verdi. Sonra 130 tane soba yaptım. Ama dışarıda sergilemedim taki sobalar tükendikten sonra millet bu sefer daha köşelerdeki yerlere bakınmaya başladılar. 3 gün içinde ben 130 sobayı sattım.

Görüşen: O döneme ait elinizde vesikanız var mı?

Görüşülen: Tabii ki var. (yerinden kalkıp duvara asılı çerçeveleri indirdi. Üzerindeki tozları silip uzattı)

Görüşen: Çocuklarınıza bu mesleği öğrettiniz mi?

Görüşülen: Çocuklarımın 3 tanesine bu mesleği öğrettim ama onlar sürdürmediler sadece Mekin oğlum baba mesleğini sürdürüyor.

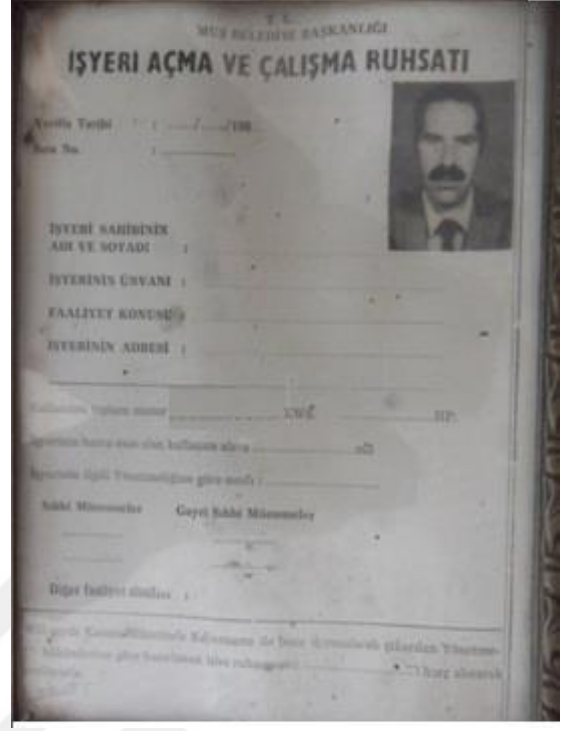
Görüşen: Sizce mesleğiniz sizden sonra devam eder mi?

Görüşülen: Tahmin etmiyorum artık satışlar çok çok azaldı. Bir ürün bile satamıyoruz. Müşteri de talep etmiyor artık. Doğal gazda geldi tam işler bitti.

Görüşen: Sizce neler yapılırsa bu meslek yaşamaya devam eder?

Görüşülen: Açıkçası benden sonra bu meslek benden sonra fazla yaşamaz. Doğalgaz gelmiş her ev kaloriferli. Lakin meslek liselerinde bizimle ilgili bölümler açılrsa o öğrenciler bize gönderilse yetiştirsek belki sonra üretim olur ancak bu şekilde devam eder, yoksa bu mesleği bu meslek yok olur gider.

Resim 2.10. Meslek Ustasının İş Yeri Açma Belgesi



Resim 2.11. Soba Ustasının Ürettiği Kiraathanelerde Kullanılan Odun Sobası



Resim 2.12. Meslek Ustasının Yaptığı Kömür Sobaları



Resim 2.13. Meslek Ustasının Yaptığı Odun Sobaları



Resim 2.14. Meslek Ustasının Yaptığı Banyo Kazanları



Resim 2.15. Meslek Ustasının Kullandığı El Aletleri



Resim 2.16. Silindir Makinesi



Resim 2.17. Giyotin Makas



Resim 2.18. Punto Makinesi



Resim 2.19. Kordon Makinesi



2.4. BIÇAK BİLEME

Bıçak bileme sanatından ve geçmişinden bahsetmeden önce bıçaktan ve tarihinden bahsetmek gerekir. Bıçak bildiğimiz üzere kesici ve delici bir alet olarak kullanılır fakat ilkel kesici delici aletlerden ayrılma süreci bu aletlere sap takılmasıyla başlar. Türk Dil Kurumu da “bıçak” kelimesini bir sap ve çelik bölümünden oluşan araç olarak tanımlamaktadır.⁷⁶ Kesici ve delici aletlerin tarihi insanlık tarihi kadar eski olduğu halde bu aletlerde sap kavramı olmadığı için bunların bıçak olarak tanımlanması daha geç tarihlere tekabül etmektedir. Türk tarihine bakıldığında Göktürkler ve Uygurlar gibi Türk devletlerinde bıçağın silah olarak kullanıldığı görülmektedir. Dîvânu Lugâti't-Türk ve Kutadgu Bilig gibi Türkçe kaynaklarda “biçek” şeklinde ifade edilmektedir.⁷⁷

Daha yakın döneme bakıldığında Osmanlı Devleti'nin ve Türkiye'nin birçok yerinde bıçakçılık mesleğinin devam ettirildiği görülebilir. Endüstrileşmeyle birlikte çoğu yerde el işçiliğine dayanan bu meslek, yerini seri üretim merkezlerine bırakmıştır. Geleneksel olarak üretimi yapılan bıçakçılık sanayileşme ve endüstri devrimiyle birlikte değişimlere karşı koyamayarak ortadan kalkmak üzeredir. El işçiliğinin kalitesinden dolayı Bursa, Sürmene gibi yerlerde bu meslek devam ettirilmeye çalışılsa da genel olarak unutulmak üzere olan geleneksel mesleklerin arasında yerini almıştır. Bıçakçılık mesleğinin tarihine paralel olarak yaşamını sürdüren bıçak bileme sanatı da aynı evrelerle gelişmiş ve yine aynı evrelerle birlikte kaybolmaya yüz tutmuştur.

Bıçak bileme yani kesici delici aletleri keskinleştirme mesleği bıçakçılık mesleği kadar eski bir meslektir. Diğer bir adı “zağcılık” olan bileycilik, kesici aletlerin ağız kısmını keskinleştirme işi olup parçalayıcı aletlerin kullanılmaya başlamasıyla ortaya çıkan bir meslektir.⁷⁸ Bıçak gibi aletlerin bakımının yapılma gereksinimi, bıçakçılıkla birlikte bu mesleğinde kültür hayatında yer edinmesini zorunlu hale getirmiştir. Bıçakçılık ve bıçak bileme mesleği halen kırsal kesimde devam ettirilmeye çalışılan kaybolmaya yüz tutmuş geleneksel mesleklerdendir.

⁷⁶ Türk Dil Kurumu, “**Türkçe Sözlük**“, Ankara Türk Dil Kurumu, 2011, s. 337

⁷⁷ Gültekin Erdal, “Bıçak ve Bıçakta Bursa Markası”, **Uluslararası İnsan ve Sanat Araştırma Dergisi**, Sayı 1, 2016, s. 27-34.

⁷⁸ Mehmet A. Diyarbakırlıoğlu, “**Kaybolan Meslekler ve Son Ustalar**”, İstanbul Ticaret Odası, İstanbul, 2010, s. 168.

Bıçak bileme tezgâhları genelde bıçakçıların hemen yanında kurulur, alet ve ürünlerle bıçak tezgâhlarından çıkan bıçakların bilemesi yapılırdı. Uzun süre ev ve iş yerlerinde kullanılan bıçaklar körleşmeye başlayınca bıçak bileme ustalarına getirilir ve burada bilenerek ilk günkü keskinliğine kavuşturulurdu.

Bıçak bilenirken üst tarafı düz bir kumaştan meydana gelen bileği taşı, kum taşından yuvarlak şekilde yapılmış bileği tekeri, zımpara kâğıdı veya motor gücüyle döndürülen zımpara şeridi kullanılırdı. Bu aşamalardan sonra parlatma aşaması gelirdi. Bu parlatmayı ise meşin veya üzerinde kalker parçacıkları olan düz bir yüzeye sürtülerek yapılırdı.⁷⁹

Bıçak bileme/bileyicilik çalışma sahası olan Muş il merkezinde yoğun olarak yapılan işlerden biridir. Birçok meslek ustasının yan iş olarak gördüğü bileyicilik iş yerlerinde modern aletlerle yapılmaktadır. Ancak görüşme yapılan bıçak bileme ustası elli yıldan fazladır aynı iş yerinde sadece bıçak bileme işi yapmaktadır. Bıçak bilemede halen eski yöntemleri kullanıp bu işi yaparken halen ustasından öğrendiği gibi eski geleneksel yöntemlerle işini devam ettirmeye çalışmaktadır.

Muş il merkezinde geleneksel yöntemlerle bıçak bileme işini devam ettiren bıçak bileme ustası 1943 doğumlu olup elli yıldan fazladır bu işi sürdürmektedir. Merkezinde tek bıçak bileme ustası olan Ali Hikmet BULDU mesleği babasının da yaptığını fakat asıl öğrendiği kişinin dayısı olan Mustafa GÖKARSLAN olduğunu ifade etmiştir. Bu durum geleneksel mesleklerde mesleğin devamlılığı için aile içi eğitim ya da usta çırak ilişkisinin önemli olduğunu göstermektedir.

Görüşme yapılan bıçak bileme ustası uzun süre dayısının yanında çalıştığını, 1984 yılında ise kendi iş yerini açıp burada tüm çocuklarına bu işi öğrettiğini ifade etmiş, mesleğin aile mesleği olarak devam etmesini sağlamaya çalışmıştır. Şuan çırak olarak yetiştirdiği çocuklarından kimsenin bu işi devam ettirmediğini, bıçak bileme mesleğinin geleceğinin belirsizliği meslek ustasının çocuklarının farklı iş kollarına yönelmesine sebep olduğu görülmektedir.

Görüşme yaptığımız meslek ustası kırk yıldır mesleğini icra ettiği dükkânda lokanta bıçakları, kasap bıçakları, terzi makasları, kuaför makasları, ustura ve evlerde kullanılan

⁷⁹ “Bileğileme”, içinde *Vikipedi*, 27 Ocak 2021, <https://tr.wikipedia.org/w/index.php?title=Bile%C4%9Ffileme&oldid=24739322>. (Erişim Tarihi. 13.06.2021).

bıçakları keskinleştirdiğini ifade etmiştir. Bu gibi işleri yaparken kullandığı aletlerin isimlerini veren meslek ustası bu aletleri şu şekilde sıralamıştır: Elektrikli çark (elektrikle döndürülen bıçak bileme makinesi), el çarkı (el yardımıyla döndürülen bıçak bileme çarık), bileği taşı (kum taşından yapılmış teker biçiminde kol yardımıyla döndürülen keskinleştirme aleti), yege (bıçağın keskin tarafında kalan parçacıkları temizleyen alet), meşin (koyun derisinden yapılmış bıçak bilemede kullanılan deri parçası) ve mengene (işlenecek üzerinde çalışılacak ürünü iki ağızla tutan alet) olduğunu söylemiştir. Ayrıca zımpara taşı (pürüzlü yüzeylerin düzeltilmesi için kullanılan ürün) da kullandığını ifade etmiştir. Meslek ustasının kullandığı aletlerden elektrikli çark dışındaki aletlerin geleneksel aletler olduğu, mesleği icra ederken eski yöntemlere sadık kaldığı görülmektedir.

Görüşülen bıçak bileme ustası bıçak bileme aşamalarını anlatırken öncelikle keskinleştirmek istediği bıçağın ağız kısmını el çarkıyla iyice inceltmekle işe başladığını belirtmiştir. El çarkıyla incelttiği bıçağın ağız kısmında pul parçacıkları kalmamasını sağlamak için ise bıçağın ağız kısmını yegelediğini ifade etmiştir. Bileme işleminin aşamalarına baktığımızda yapılan işlemlerin belli bir sırayla yapıldığı görülmüştür. Ayrıca bazı aşamalarda teknolojik aletlerle yapılsa dahi işlemlerin tümünde el emeği mevcuttur. Küçük boyutlu bıçaklarda ise el çarkıyla bıçağın ağız kısmını düzelttikten sonra küçükbaş hayvanlardan elde edilen kuyruk yağını bıçağın ağız kısmına sürdükten sonra bıçağı bile taşının üzerine sürterek keskinleştirdiğini anlatmıştır. Büyük bıçak ve küçük bıçaklara uygulanan işlemlerin farklılıkları mesleğin inceliklerini gözler önüne sermektedir.

Mesleğin eski günleriyle bugünü karşılaştıran bıçak bileme ustası özellikle kurban bayramı öncesi işlerinin çok yoğun olduğunu dükkânın önünde kuyruk oluştuğunu şimdilerde ise günde bir iki iş yalnız yapabildiğini ifade etmiştir. Bu durumu ise artık bıçakların biraz yıprandıktan sonra atılıp yenisinin alındığını bunu da alım gücünün artmasına bağlamıştır. Endüstrileşmeyle birlikte seri üretimin artması kısa sürede çok sayıda ürün imal edilmesi ve üretilen ürünlerin maliyetinin az olması piyasada çok sayıda bulunan bıçaklara ulaşımın kolay olması mesleğe talebin azalmasına sebep olmuştur.

Eskiden bıçak bileme mesleğini yapan tek kişinin ustası olan dayısının yaptığını dayısından sonrada yine bu çarşıda mesleği devam ettiren tek kişinin kendisi olduğunu

ifade etmiştir. Bıçak bileme ustasının çarşıda tek olması ve kendisinden sonra mesleği devam ettirecek çırağının bulunmaması mesleğin gelecek nesillere aktarılamamasına sebep olacaktır. Yukarı çarşı veya eski çarşı olarak nitelendirilen yerde birçok meslek ustasının bıçak bileme işini elektrikli makinelerle bıçak keskinleştirdiğini fakat bozulan bıçakları onlarında yine kendisine getirdiğini ifade etmesi geleneksel mesleklerdeki el işçiliğinin, el ustalığının önemini göstermektedir.

Görüşme yapılan bıçak bileme ustası mesleğin kendisinden sonra devam etmesinin kolay olmayacağını, işin maddi bir getirisinin kalmadığını belirtmiştir. Kendisinin bile çoğu zaman iş yapmadan dükkânı kapattığını, getirisi olmayan hiçbir işte çırak veya usta yetişemeyeceğini ifade etmiştir. Mesleğin geleceğinin olmadığını söyleyen bıçak bileme ustası kendisinin iki saatte yaptığı işi makinelerin çok daha kısa sürede yaptığını, artık bu iş için usta veya çırağa ihtiyaç kalmadığını söylemiştir. Meslek ustasının ifadelerine ve mesleğin bugünkü durumuna bakılınca makineleşmenin ve seri üretimin bıçak bileme mesleğinin kaybolmaya yüz tutmasında önemli bir etken olduğu görülmektedir.

Ayrıca meslek ustasının yıllardır bulunduğu çarşının bakımsız olmasından, dükkânların halen ilk günkü halini korumasından, iyice eskimiş olan yolların kötü durumda olmasından dem vurmıştır. Geleneksel mesleklerin bulunduğu çarşı gezilirken meslek ustasının tespitlerinin doğru olduğu, çarşının bakımsız, dükkânların yıkılmak üzere olduğu görülmüştür. Hâlbuki hem Muş için hem geleneksel meslekler için büyük bir kültürel birikimin olduğu bu çarşının restorasyonla kültürel bir miras olarak korunması gerekmektedir. Bu sayede çarşı hem turizme kazandırılabilir hem de yeniden insanlar için uğrak bir yer haline getirilebilir. Böylece mesleklerinde devamlılığı noktasında büyük bir katkı sağlanabilir.

Geleneksel mesleklerin sürdürülebilmesi açısından kendini güncellemesi elzem bir durumdur. Ancak bıçak bileme mesleğinin kendini güncellemesi zor gözükmektedir. Çünkü mesleğin sadece bıçak bileme üzerine olması güncelleme sahasını oldukça daraltmaktadır. Geleneksel mesleklerin yaşatılması noktasında bıçak bileme mesleğinin yeni nesillere aktarılması için çözüm bulunulmazsa mesleğin gelecek nesillere sadece ismi kalacaktır. Bu durumun önüne geçilebilmesi için şuan bileleme işini yapan meslek ustasına Milli Eğitim ve Halk Eğitim merkezlerinin yapacağı ortak bir çalışmada yer verilebilir. Usta öğretici olarak kurs verebilmesi, mesleğin gelecek kuşaklara aktarılması

ve mesleğin devam ettirilebilmesi için önemli bir adım olabilir. Yine tamamen eski yapılardan oluşan çarşının restorasyon'un yaptırılıp turizm noktası haline getirilmesi, meslek ustalarının aynı iş yerlerinde mesleklerinin devam ettirilmesi için belediye ve diğer kamu kurumları tarafından maddi yardım yapılması, bıçak bileme ve bunun gibi çarşıda bulunan mesleklerin devamlılığına katkı sağlayacaktır.

Resim 2.20. Bıçak Bileme Ustası: A... H... B.....



Görüşme Metni: Bıçak bileme

Görüşme yapılan kişinin Adı-Soyadı: A.... H.... B.....⁸⁰

Görüşme yapanın adı-soyadı: Yunus TAŞDEMİR

Görüşmenin yapıldığı yer: Muş-Merkez Yukarı Çarşı

Görüşme saati: 16:00- 17:30

⁸⁰ B..., A.... H....., Bıçak Bilemeci, "Bıçak Bileme Ustalığı" Konulu Görüşme, Muş, 20 Temmuz 2021.

Görüşen: Adınız-soyadınız?

Görüşülen: A.... H..... B....

Görüşen: Ne zaman nerede doğdunuz?

Görüşülen: 'ta doğdum doğumluyum.

Görüşen: Eğitim durumunuz nedir?

Görüşülen: Çok okuyamadım üç yıl okula gittim sonra bu mesleğe başladım. Sonrada usta oldum.

Görüşen: Bu işi kimden öğrendiniz?

Babam bu mesleği yapıyordu sonra annemin babası bu mesleği yapıyordu ama asıl işi rahmetli dayım M..... G..... 'dan öğrendim onun yanında yetiştim.

Görüşen: Kaç senedir bu işi yapıyorsunuz?

Görüşülen: Ondört onbeş yaşında bu işe başladım fakat daha sonra ceza evine girdim 7 yıl Ankara açık ceza evinde yattım sonra çıkıp geldim 50 yıldan fazla oldu bu işi yapalı. 1984 yılında kendime dükkân açtım o zamandan itibaren bu dükkânda bu işi yapıyorum.

Görüşen: Bu işe nasıl başladınız?

Görüşülen: Zaten dayımdan işi öğrenmiştim ceza evine girene kadar onun yanında çalıştım 1983 yılında ceza evinden çıktım dayımdan öğrendiğim iş buydu bende bu çarşıya gelip bu küçük dükkânı tuttum 1984den beri bu dükkânda hiç yerimi dükkânı mı bile değiştirmedim.

Görüşen: Yanınızda çırak çalıştırıyor musunuz?

Görüşülen: Yanımda hiç çırak çalıştırmadım çocuklarım vardı onlar yanımdaydı yardımcı oluyordular işi de öğrendiler fakat çırak çalıştırmadım çocuklar olduğu için ihtiyacım olmadı.

Görüşen: Çocuklarınıza öğrettiniz mi?

Görüşülen: Tabi öğrettim zaten yanımdaydılar çocuklarım ama bu işi yapmıyorlar. Mehmet, Cazım iki oğlum öğrendi bu işi fakat onlar başka işlerle uğraşıyorlar. Bi oğlum

marangozluk yapıyor kendi atölyesi var o da işi meslek okulunda öğrendi o bölümü bitirip iş yeri açtı kendisine.

Görüşen: Bıçak bilerken ne gibi aletler kullanıyorsunuz?

Görüşülen: Elektrikli çark var şimdi bu yeni bir alet asıl el çarkı var başladığımdan beri o aleti kullanıyorum bu çarklarla kalın büyük bıçakları inceltip düzeltiyorum. Sonra mengene var, bileme taşı var oda küçük cep bıçakları için kullandığım bu bileme taşıyla el çarkı babamdan kalmadır. Bir de yege var kullandığım onu da büyük bıçakların başında pul falan kalmasın diye o aleti kullanıyorum. Birde mengene var onunla da bıçakları arasına bırakıp sabit tutmak için kullanıyorum.

Elektrikli çark: Elektrikle döndürülen bıçak bileme makinesi

El çarkı: el yardımıyla döndürülen bıçak bileme çarık

Bileği taşı: kum taşından yapılmış teker biçiminde kol yardımıyla döndürülen keskinleştirme aleti

Yege: bıçağın keskin tarafında kalan parçacıkları temizleyen alet

Mengene: işlenecek üzerinde çalışılacak ürünü iki ağızıyla tutan alet

Meşin: koyun derisinden yapılmış bıçak bilemede kullanılan deri parçası

Görüşen: Bu işe başladığınız zaman imkânlarınız nasıldı?

Görüşülen: Hiçbir imkânım yoktu yeni ceza evinden çıkmıştım zaten ceza evinden çıkan birinin imkânı nasıl olur ki çok zayıftı imkânlarım.

Görüşen: Burada ne gibi işler yapıyorsunuz?

Görüşülen: Lokantaların bıçaklarını keskinleştiriyorum daha sonra terzi makaslarını aynı şekilde yapıyorum yine berber kuaför makaslarını yapıp keskinleştiriyorum. Tabi kasapların bıçaklarını sürekli yapıyorum. Hatta silahların iğnelerini bile yapıyorum. Dasok var onu da yapıyorum. Usturaları da keskinleştiriyorum.

Görüşen: Bıçak bilerken bıçak hangi aşamalardan geçiyor?

Görüşülen: Bıçağın keskin tarafı kalınsa önce onu elektrikli çarkta inceltiyorum sonra el çarkına alıp tüm taraflarının aynı olması için yani ince ayar vermek için birazda

burada düzeltiyorum. Daha sonra Yegeyle çıkarıyorum ağzını çıkarıyorum derken keskin tarafında çarktan sonra ağız kısmında pul parçacık falan kalmasın diye. Bıçak küçükse genelde el çarkına hafif vurduktan sonra bıçağa az bir şey kuyruk yağı sürüyorum ve bile taşının üzerine sürterek keskinleştiriyorum.

Görüşen: İşlerinizin yoğun olduğu sezon veya dönemler var mı?

Görüşülen: Özellikle kurban bayramında işlerim çok yoğun mesela bu bayramda o kadar çoktu yetiştiremedim işleri en sn çocuklarım geldi onlar yardım etti yoksa yapamazdım. Sen gelmeden öncede kaç kişi vardı yaptım gittiler.

Görüşen: Mesleğin eski günleriyle bugünleri karşılaştırdığımızda neler söyleyebilirsiniz?

Görüşülen: Eskiden iş çok fazlaydı şimdiyle karşılaştırdığımda şimdi hiç yok bile. Eskiden çok kalabalıktı yani dükkânın önünde sıraya giriyordular şimdi tek tük geliyorlar. Önceden kimsenin durumu bu kadar iyi değildi bir bıçağı yıllarca kullanıyordu kırılrsa çatlasa ucu bozulsu hemen getirir yaptırırdı. Şimdi öyle değil herkes zengin herkesin durumu iyi kullanıp atıyorlar kimse getirmiyor yaptırmaya. Önceden Muş ovasındaki herkes gelirdi.

Görüşen: Bu çarşının tarihini biliyor musunuz?

Görüşülen: Çocukluğumdan şimdiye kadar bu çarşıdayım çok kalabalıktı buralar insan yürüyemiyordu bile bu çarşıda ama şimdi çoğu gitti baksana dükkânların haline hepsi yıkılacak durumda Muş'un her şeyi bu çarşıydı Bitlis Caddesi diyordular yolları hep küçük küçük taşlarla yapılmıştı. Her iş burada yapılırdı altında yapılırdı ayakkabıda yapılırdı tüm işler buradaydı.

Görüşen: Sizin gibi bu mesleği devam ettiren kaç usta var?

Görüşülen: Eskiden Bu çarşıda bir tek rahmetli dayım vardı Alladdin Bey camisinin yanındaydı dükkânı birde yanında ben vardım başka kimse yoktu. Şimdi de bu işin ustası yok demirci falan yapıyor ama sonra bozuyorlar yine bana getiriyorlar yapmak için bilmezler yapmayı.

Görüşen: Sizce mesleğiniz sizden sonra devam eder mi?

Görüşülen: Belki benim Mehmet oğlum yaparsa devam ettirirse ettirebilirdi bu işi ama o da dediğim gibi mobilya atölyesi var artık bu işi yapmaz devam ettirmez.

Yaptığınız işin geleceği hakkında düşünceleriniz nelerdir?

Bu işin sonu yok öldü bu iş artık kimse yapmaz bu işin artık bir getirisi yok ben boş durmamak için iki üç saat dükkânı açıyorum iş yaptıysam yapıyorum yoksa ne getirisi var bu işin nede gelen gideni var. Elim tutana kadar ben yaparım bu işi sonra biter gider kimse yapmaz niye yapsın ki bu iş çok küçük artık herhangi bir gelir elde edilmiyor maddi olarak getirisi yok.

Görüşen: Sizce neler yapılırsa bu meslek yaşamaya devam eder?

Görüşülen: Devlet destek verip atölye kurabilirsek bu iş devam eder yoksa hiçbir şekilde devam ettiremeyiz. Şimdi benim maddi hiçbir gücüm yok ki alet alayım iş yapayım zaten kimse bu işe girmez yapmaz bu işte devam etmez. Şimdi bir sürü makine çıkmış hiçbir şey yapmadan bıçağı sokup çıkarıyorlar benim saatlerce yaptığım işi beş dakikada yapıp bitiriyor.

Resim 2.21. El Çarkı



Resim 2.22. Bileği Taşı



Resim 2.23. Yege



Resim 2.24. Elektrikli ark



2.5. PEYNİRCİLİK

Peynir, dünyanın her yerinde çeşitli tat ve şekillerde üretilen ana maddesi süt olan gıda türüne verilen ortak bir isimdir.⁸¹ Peynir, süt ürünü olduğu için peynirin tarihide süt tarihi kadar eskiye gitmektedir. Peynir sadece Anadolu mutfağında değil dünya mutfağında da önemli bir yere sahiptir. Peynirin ilk olarak Mezopotamya'dan tüm dünyaya yayıldığı Mezopotamya'da bulunan tabletler üzerindeki peynir figürlerinden yola çıkılarak ifade edilmektedir. Mezopotamya'da bulunan tabletler üzerindeki peynir figürleri, peynirin tarihini M.Ö. 7000-10000'li yıllara arasına kadar götürmektedir.⁸² Tüm dünyada olduğu gibi Türk kültüründe de peynir önemli bir gıda maddesidir. Türklerin peynir ile tanışmasının Anadolu'ya yaptıkları göçlerden önce olduğu bilinmektedir.⁸³ Önemli Türk yazılı kaynaklarından olan Dîvânu Lugâti't-Türk'te peynir kelimesinin

⁸¹ Şehriban Oğuz, Seval Andiç, “Peynir Üretiminde Kullanılan Starter Kültürler”, Gıda The Journal Of Food, Cilt 44, Sayı 6, 2019, s. 175.

⁸² Fügen Durlu Özkaya, İlhan Gün, “Anadolu'da Peynir Kültürü”, ICANAS 38. Uluslar arası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi, Ankara, 2007, s. 486

⁸³ Burcu Bekiroğlu, “Türkiye’de Bulunan Peynir Türleri ve Peynir ile Yapılan Yemekler”, (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Okan Üniversitesi SBE, 2019), s. 6.

karşılığı olarak “udma” ve “udhitma” kelimeleri kullanılır.⁸⁴ Ayrıca yine Türkler için önemli olan Dede Korkut Hikâyeleri’nde ve Evliya Çelebi’nin “Seyahatnâmesi”nde peynir kelimesi yer almaktadır.

Peynirin birçok toplumda önemli bir yere sahip olması kalsiyum, d vitamini gibi birçok yönden faydalı bir besin olmasından kaynaklanmaktadır. Peynirin büyük öneme sahip olduğu birçok toplumda peynir, peynirin yapıldığı bölgeye, bölgenin iklimine ve ülkelerin sosyo-kültürel durumuna göre çeşitlenmektedir. Dünya’da 1000’den fazla peynir çeşidi olduğu düşünülmektedir ancak 400 civarı peynir türü tanımlanabilmiştir.⁸⁵Yapılan çalışmalarda Türkiye’de de 130’dan fazla peynir çeşidinin bulunduğu ifade edilmektedir.⁸⁶Hem Türkiye’de hem de dünyada çok fazla peynir çeşidi bulunmaktadır. Bu çeşitlenmenin fazla olmasındaki en önemli neden ise yerel üretim kültüründeki farklılıklardır.⁸⁷Bu farklılıklar peynirde kullanılan süttten veya üretim aşamasındaki değişikliklerden kaynaklanmaktadır.

Peynirin ilk kullanıldığı andan itibaren üretim aşamasına bakıldığında çok fazla değişikliğe uğramamıştır. Peynirin yapım aşamasındaki birçok safhada halen eski yöntemler kullanılmaktadır. Teknoloji ve makineleşme her ne kadar tüm alanlara sirayet etse de özellikle yerel üretim yapan peynirciler bundan çok fazla etkilenmemiştir.

Çalışma sahamız olan Muş il merkezinde peynircilik mesleği çok eskiye dayanmaktadır. Muş ilinde peynircilik mesleği genelde hayvancılıkla uğraşan aileler tarafından yapılmaktadır. Aile içi eğitimin etkili olduğu peynircilik genelde babadan öğrenilen mesleklerden biridir. Görüşme yaptığımız peynir ustası da hem hayvancılıkla uğraşmaktadır hem de mesleği tüm ailesi yapmaktadır.

⁸⁴ Artun Ünsal, “Süt Uyuyunca- Türkiye Peynirleri”, İstanbul: Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık Ticaret ve Sanayi Anonim Şirketi, 1997, s. 8.

⁸⁵ Emre Hastaoğlu, Melda Erdoğan, Mustafa Işkın, “Gastronomi Turizmi Kapsamında Türkiye Peynir Çeşitliği Haritası”, **Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi**, Cilt 25, Sayı 3, 2021, s. 1086.

⁸⁶ Kemal Kaan Tekinşen, Danış Akar “Erzincan Tulum Peyniri”, **Atatürk Üniversitesi Veteriner Bilimleri Dergisi**, Cilt 12, Sayı 2, 2017, s. 219.

⁸⁷ Ahmet Ayar, Nihat Akın, Durmuş Sert, “Bazı Peynir Çeşitlerinin Mineral Kompozisyonu ve Beslenme Yönünden Önemi”, **Türkiye 9.Gıda Kongresi**, Bolu, 2006, s. 319.

Peynir ustasıyla yaptığımız görüşmede peynirciliğin geçirdiği evreleri, peynirciliğin bugünkü durumunu ve peynirin yapım aşamalarını öğrenmeye çalıştık. Ayrıca peynircilik mesleğinin sorunlarına ve peynir ustalarının mesleğin geleceği hakkındaki düşüncelerine, yöneltilen sorulara verilen cevaplar neticesinde ulaşılmıştır.

Muş il merkezinde geleneksel mesleklerden olan peynircilik mesleği ile ilgili alan araştırması sırasında geçmişte her köyde onlarca ailenin bu işi yaptığı fakat şimdi bu işi yapan birkaç ailenin kaldığı görülmüştür. Bu durumun sebebi ise görüşme yapılan demirci, sobacı ve bıçak bileme ustalarının karşılaştığı sorunlar gibi teknolojiye yenik düşme veya talep azlığı değildir. Peynircilik mesleğini yapan aile sayısındaki düşüşün asıl sebebi yapılan ürünlerden elde edilen kar oranının düşük olmasıdır. Peynir üretimi halen eskisi gibi geleneksel yöntemlerle yapılmakta ve doğal beslenmenin önemi arttıkça doğal ortamda yapılan peynirlere talep fazlalaşmaktadır. Fakat peynir üretiminde yaşanan zorluk ve verilen emeğin karşılığının alınamaması, peynire talebin artmasına rağmen peynir yapma işinden giderek vazgeçilmesine sebep olmuştur. Yine süt elde etmek için beslenen hayvanlarının bakımının külfetli olması bu mesleğin vazgeçilme sebeplerindedir.

Görüşme yapılan peynir ustası; mesleği dedesinin sonra babasının ve annesinin yaptığını, aile içi eğitimle kendisinin ve çocuklarının da mesleği icra ettiğini, peynircilik işini aile mesleği olarak devam ettirdiklerini ifade etmiştir. Yanında çırak çalıştırmayan peynir ustası çocuklarının yanında olduğunu, mesleği onlara öğretip onları çırak olarak yetiştirdiğini belirtmiştir. Meslek ustasının ifadeleri doğrultusunda aile mesleği olarak yürütülen geleneksel mesleklerde çırak olarak yetiştirilen kişinin genelde mesleğin her aşamasında ailenin yanında olan çocuklar olduğu görülmüştür. Yine çırakların aile içinden seçilmesinin diğer bir sebebi maddi olarak tatminkâr bir getirisi olmayan meslekten kazanılan paranın aile içinde kalması, giderin minimuma seviyeye çekilerek geçimin kolaylaştırılması olarak düşünülmüştür.

Peynir yapım ustası peynir yapımında kullanılan malzemeler için sadece süt ve maya gerekli olduğunu, başka bir ihtiyacın olmadığını söylemiştir. Peynir yapım aşamasını şu şekilde anlatmıştır: Yaylaya çıkarılan küçükbaş veya büyükbaş hayvandan öncelikle süt sağılır, sağılan sütün ince bir elekten geçirilerek sitil (büyük geniş süt kaynatma aracı) adı verilen büyük bir kaba konup mayalanır. Mayalanan sütün biraz

katılmasıyla barzuların (üç kat keten bezden oluşan süzgeç) her birine beş altı kilogram peynir koyulup sekiz saat dinlendirilir. Daha sonra dinlenen peynir parçalara bölünerek tuza basılır, tuza basılan peynir ise en az yirmi gün bu şekilde kalmalıdır.

Kalıplar halinde hazırlanan peynirler merkezde bulunan peynir satıcılarına getirilmektedir. Şuan peynir satıcılarının bulunduğu bölgeye yani eski çarşının bir bölümü olan kısma peynirciler çarşısı denmektedir. Peynir satıcıları, peynir ustalarından alınan büyük kalıplar halindeki peynirleri önce küçük parçalara bölerek işe başlarlar. Çok küçük parçalara bölmek kaydıyla hazırlanan peynirler tuzlanır ve bidonlara doldurulup içine bozulmaması için tuzlu su dökülür. Bu işlemlerden sonra peynirler satım aşamasına gelir.

Görüşme yapılan meslek ustası peynir yapımında kullandığı sütün başka bir yerden alınıp peynirde kullanılmasının külfetli olacağından hayvancılık yapıp kendi hayvanlarından süt elde ettiğini söylemiştir. Peynir yapımının inceliklerini anlatan meslek ustası peynirin özellikle bahar aylarında yapıldığını çünkü bahar ayında hayvanın sütünün çok olduğunu, doğum yapan hayvanın yavrusunu emzirdiği için sütünün az olduğunu ifade etmiştir. Peynir yapımında sadece yılın belli bir döneminin beklenmesi örneğin bahar ayının beklenmesi gibi koşullar peynircilik mesleğinin yılın belirli döneminde yapılan bir meslek durumuna getirmiştir. Peynircilik yapan aileler bahar dönemi geçtikten sonrada hayvancılık uğraşmaktadırlar.

Görüşme yaptığımız meslek ustası peynir türleri arasında peynirde kullanılan sütün önemli olduğunu, büyükbaş ve küçükbaş hayvandan elde edilen sütle yapılan peynirin lezzetinin birbirinden farklı olduğunu ifade etmiştir. Küçükbaş hayvanın sürekli yaylada olması, yeminin doğal olmasına bağlı olarak sütteki yağ oranının da fazla olması, küçükbaş hayvanın sütünden yapılan peynirin lezzetini arttırmaktadır. Lezzet farklılığını oluşturan sütteki yağ oranı, büyükbaş ve küçükbaş hayvanda değişiklik göstermesidir. Küçükbaş hayvanın sütündeki yağ oranının fazlalığı ve bu süttten yapılan peynirin yapım aşamasının daha zahmetli olması sebebiyle küçükbaş hayvanın sütünden yapılan peynir hem pahalıdır hem de halk tarafından daha çok istenmektedir. Meslek ustası keçi sütünün de yağlı olduğunu, bu süttten hellim peyniri yapıldığını ifade etmiştir. Ayrıca kaya tuzu kullanmanın gerektiğini diğer tuzun peynirin tadını bozduğunu vurgulamıştır.

Meslek ustası, yayla yollarının bozuk olmasının hayvanları yaylaya çıkarmada sorun yarattığını, kendi çabalarıyla kazma ve küreklerle yolları düzeltip açtıklarını ifade etmiştir. Ayrıca birkaç yıl öncesine kadar güvenlik sebebiyle yaylaya çıkmanın yasak olduğunu, hayvanları otlatmada zorluk yaşadığını, otlatamayınca suni yem ile beslediklerini, bununda hem maliyetli olduğunu hem de elde edilen sütün kalitesiz olmasına sebep olduğunu ifade etmiştir. Ayrıca meraların işgal edildiğini belirterek mera azlığının hayvanları otlatamamalarının en büyük sorun olduğunu belirtmiştir. Görüldüğü gibi meraların insan yerleşimine açılması yaylacılık ve hayvancılık faaliyetlerini olumsuz etkilemektedir.

Mesleğin eski ve bugünkü durumunu karşılaştıran meslek ustası; talebin azalmadığını fakat hayvan ve yem fiyatlarının artmasının üretim masrafları yükselttiğini, bu durumun ise geliri iyice düşürdüğünü ifade etmiştir. Peynir ustası eskiden yüz ailenin bu işi yapmak için hayvan besleyip yaylaya çıktığını şuan ise üç beş ailenin bu işi yaptığını söylemiştir. Meslek ustasının ifadeleri, gelir azlığından ve masrafların artmasından dolayı giderek mesleği yapan kişi sayısının azaldığını göstermektedir.

Meslek ustası; bu mesleğin geleceğinin olmadığını, zahmetli ve gelirin düşük olduğunu, kendisinden sonra bu mesleği ailesinde kimsenin devam ettirmeyeceğini söylemiştir. Yapılan masraf ve emek karşısında elde edilen gelirin yetersiz olması, ekonomik olarak meslek ustasını tatmin etmemesi mesleğin geleceğini tehlikeye sokmuştur.

Meslek ustası mesleğin devamlılığı için öncelikle hayvan ve yem fiyatlarının düşürülmesinin önemli olduğunu ve bu mesleği yapan kişilerin devlet tarafından desteklenmesi gerektiğini ifade etmiştir. Bunların yanında samana, arpaya destek verilmesi gerektiğini, hayvancılık yapılamazsa peynir işinin de yapılamayacağını belirtmiştir. Devlet tarafından şuan hayvan başına otuz lira destek verildiğini, bu desteğin artırılıp saman ve arpaya da verilmesinin mesleğin devam ettirilmesi noktasında büyük katkı sağlayacağını dile getirmiştir. Peynircilik mesleğinin devamı için hayvancılığın sürdürülmesi noktasında yapılabileceklerin başında hayvan ve yem fiyatlarının düşürülmesi, hayvancılıkla uğraşanlara destek verilmesi gelmektedir. Özellikle otlakların ve meraların yetersizliği, yaylaların insan yerleşimlerine açılması hayvan besleme noktasında büyük bir sorun teşkil etmektedir. Bu gibi alanların yerleşim

yeri olarak kullanılmasının engellenmesinin yine devlet tarafından yapılabilecek hayvancılığın ve mesleğin devamlılığı açısından önemli olduğu görülmüştür.

Hayvan beslemek ve süt elde etmek için yaylalara çıkan ailelerin ulaşım koşullarının düzeltilmesi gerekliliği görülmüştür. Yaylalarda doğal bir şekilde otlayan hayvanlardan kaliteli süt elde etmek için yayla yollarının yapılması gerekli bir durum olarak görülmektedir. Kaliteli sütle yapılan peynirlerin satış alana genişleyecek bu da mesleğin devamlılığına katkı sağlayacaktır.

Muş peyniri bölge açısından önemli bir lezzettir fakat tanıtımının yapılmaması ve markalaşamaması Muş peynirinin sadece bölge içinde bilinmesine sebep olmuştur. Muş peynirinin markalaşma sürecinin tamamlanması ile bölgede üretilen peynirin sadece il sınırları içinde kalmasının önüne geçilecek ve böylece üründen elde edilen gelir artarak mesleğin devamlılığı olumlu yönde etkilenecektir. Ayrıca bu gelişimlerin sağlanması peynirin değerini arttırarak mesleği devam ettiren meslek ustalarını tatmin edecek ve mesleğin devamlılığını sağlayacaktır. Peynir üretiminde harcanan emeğin karşılığını alabilme sadece var olan meslek ustalarının devam etmesini değil mesleği bırakan ailelerinde geri dönüş yapmasını sağlayacaktır.

Resim 2.25. M.... B..... E..... (Peynir Ustası)



Görüşme Metni: Peynirci

Görüşme yapılan kişinin adı-soyadı: M..... B.... E.....⁸⁸

Görüşme yapanın adı-soyadı: Yunus TAŞDEMİR

Görüşmenin yapıldığı yer: Muş-Merkez Yukarı Çarşı

Görüşme saati: 13: 00- 14: 30

Görüşen: Adınız-soyadınız?

Görüşülen: M..... B..... E.....

Görüşen: Ne zaman nerede doğdunuz?

Görüşülen: yılında Köyünde doğdum.

Görüşen: Eğitim durumunuz nedir?

Görüşülen: Ortaokul mezunuyum.

Görüşen: Bu işi kimden öğrendiniz?

Görüşülen: Annemden, babamdan, dedelerimden öğrendim ailece belki yüzyıldır bu işi yapıyoruz.

Görüşen: Kaç senedir bu işi yapıyorsunuz?

Görüşülen: Kırk senedir bende bu işi yapıyorum.

Görüşen: Bu işe nasıl başladınız?

Görüşülen: Aile mesleği olduğu için doğduğumuzdan beri bu işin içindeydik onlarla beraber gidip geldim gördüm yaptıklarını bende bu işe devam ettim.

Görüşen: Yanınızda çırak çalıştırıyor musunuz?

Görüşülen: Yok çalıştırmıyorum çünkü zaten ailece bu işi yapıyoruz. Annem babam çoluk çocuk hepimiz aynı işi yaptığımız için bir çırağa da ihtiyacımız olmuyor.

Görüşen: Bu işi kimden öğrendiniz, çocuklarınıza öğrettiniz mi?

Görüşülen: Önce dedem sonra babam ve annemden öğrendim bu işi. Çocuklarımıza öğretiyoruz zaten onlarda aynı benim gibi işin içinde olduğu için öğreniyorlar.

⁸⁸ E....., M.... B....., Peynirci, “Peynir Ustalığı” Konulu Görüşme, Muş, 21 Temmuz 2021.

Görüşen: Peynir' yaparken ne gibi ürünler kullanıyorsunuz?

Görüşülen: Hiçbir şeye gerek yok sadece süt ve peynir mayası gerekiyor başka bir şeye gerek yok.

Görüşen: Peynir yaparken ne gibi aletler kullanıyorsunuz?

Hiçbir alet kullanmıyorum.

Görüşen: Peynir üretim aşamasını anlatır mısınız?

Görüşülen: Önce sütü sağıyoruz sonra bunu elekten geçiriyorsun, elendikten sonra büyük bir kaba bırakıyorsun bu kaba biz sitil diyoruz. Bu sitilde sütü mayalıyoruz sonra bunu büyük leğenlere boşaltıyoruz. Daha sonra bez şeklindeki barzulara koyuyoruz. Barzu dediğimiz süzgeç yani üç kattan oluşan bezdir her bir barzuya beş altı kilogramağırlığın da peynir koyuluyor ve en az sekiz saat dinlendiriyoruz. Sonra piyasaya getiriyoruz piyasada da bu getirdiğimiz peynir kesilip tuza basıp bidonlara koyuyorlar. Biz sütü kaynatmıyoruz sadece peyniri tuza basma olayı var En az yirmi gün tuzda beklemesi gerekiyor bu şekilde mikrobu ölüyor. Peynirde burusalla olayı var o da tuzda kaldığı için o mikrop ölüyor. Tabi kaynatarak yapılırsa daha iyi ama biz yapmıyoruz o tuzda kalınca zaten burusalla da olmuyor. En son mandıracılara getiriyoruz kesme işini de onlar yapıyor.

Görüşen: Peynir yapılırken belirli bir zamanı var mı?

Görüşülen: Peynir asıl bahar ayında olur kışın hayvanlar doğum yapar ondan dolayı sütü azdır hayvanın süt bahar ayında çok olur. Bahar ayında yaylaya çıkıyoruz ailelerle birlikte. Kuzular annelerinden ayrıldıktan sonra sütü sağıyoruz yani kuzu annesinin yanındayken kuzuyu emzirdiği için sütü az oluyor.

Görüşen: Hammaddeyi nerden alıyorsunuz?

Görüşülen: Sütü kendi hayvanlarımızda aldığımız sütü kullanıyoruz. Mayayı ise mandıradan alıyoruz peynir mandıracılarından alıyoruz. Mayayı kendi hayvanlarımızdan yapamıyoruz eskiden mayayı da hayvanlardan yapıyorlardı ama biz yapamıyoruz onu çünkü yapılış şeklini bilemiyoruz. Mayayı ufak kuzuların müşterinden yani bağırsaklarından yapıyorlardı ama şimdi kimse bilmediği için yapamıyoruz nenelerimiz dedelerimiz böyle yapıyordu. Hiç görmedik yapılışını sadece büyüklerimizden duyduğumuz bu.

Görüşen: Ürünlerinizi sadece burada mı satıyorsunuz?

Görüşülen: Biz sadece yapıp bu çarşıya getiriyoruz buradan da piyasaya satılıyor.

Görüşen: Peyniri büyük baş hayvanın sütünden mi küçükbaş hayvanın sütünden mi yapıyorsunuz?

Görüşülen: Büyükbaş hayvanla küçükbaş hayvanın peyniri arasında büyük bir fark var. Büyükbaş hayvanın sütü çok suludur küçükbaşın yağlı ve lezzeti farklıdır. Zaten küçükbaş hayvanın peynirinin yapılması zahmetlidir. Küçükbaş hayvanı kapalı yerde çok fazla tutamazsın kesinlikle yaylada olması lazım. Büyükbaşın yemi fennidir ama küçükbaş merada olduğu için yemi de doğaldır. Birde keçi sütü var onunda sütü çok kalitelidir ama biz yapamıyoruz mesela keçi sütünden hellim peyniri yapılıyor ama işte biz yapamıyoruz.

Görüşen: Bu işte ne gibi sorunlarla karşılaşıyorsunuz?

Görüşülen: Kaya tuzu kullanmak gerekiyor biz en çok ona dikkat ediyoruz diğer tuzlar peynirin tadını bozuyor. Sorunlardan biri yağışlı havalarda peynir tutmuyor güneşte de bekletilince peynir bozuluyor hem sıcağa hem de soğuğa dikkat etmek gerekiyor. Dereceye bağlı ama derece kullanmadığımız için kaç derecede bozulduğunu bilmiyoruz fakat göz kararıyla yapabiliyoruz. Sıkıntımız çoktur yollar kapalı oluyor bazen kaç yıl öncede yaylaya çıkma yasaktı o ayrı bir sorundu. Şimdi ise güvenlik sorunu yok ama bu defada yollar düzgün değil biz yolları kazma kürekle açıyoruz bir iş makinesi gelip o yolları açmıyor. Yollar için Köy hizmetlerine gidiyoruz onlar diyor bize ait değil Belediyeye gidiyoruz onlar diyor bize ait değil yani bu sorunlarla sürekli karşı karşıyayız. Anlayacağın çiftçinin, hayvancının sorunu çok.

Görüşen: Eskisi gibi iş yoğunluğunuz var mı?

Görüşülen: Eskisi gibi iş yoğunluğumuz yok. Şimdi peynir yapmak için üç beş ev yaylaya çıkıyoruz ama eskiden yüz evden fazlaydı yaylaya çıkıp peynir yapan aile. Bu sadece ev sayısında değil hayvan sayısında da büyük bir düşüş var. Çünkü gelir gider birbirini karşılamıyor bizde alışkanlık olduğu için başka mesleğimiz olmadığı için bu işi yapıyoruz.

Görüşen: Eskiye göre talep azlığı yaşanıyor mu? Yaşanıyorsa sebepleri sizce nelerdir?

Görüşülen: Talep çok var ama karşılayamıyoruz. Dağ peyniri ile ova peyniri aynı değil dağ peynirini daha çok istiyorlar. Dağ peynirinin tadı daha güzeldir çünkü su oranı azdır ve sütü yağlıdır. Köylerden gelen sütün yüzde kırkı su iken dağdan gelenin su oranı yüzde onu geçmez.

Görüşen: Bu çarşıda sizin gibi bu mesleği devam ettiren kaç usta var?

Görüşülen: Şuan bizle bu mesleği bu çarşıda yapan otuz kırk usta var eskiden iki yüzden fazlaydı bu çarşıda

Görüşen: Sizce bu meslek sizden sonra devam eder mi?

Görüşülen: Bizden sonra devam etmez çünkü çok zahmetli bir iş ve gelir gideri karşılamıyor.

Görüşen: Yaptığımız işin geleceği hakkında neler düşünüyorsunuz?

Görüşülen: Bu işin geleceği hiç yok şimdi samanı alıyoruz iki bin liraya arpayı alıyoruz üç bin dört yüze kuzuyu kasaba satıyoruz kilosunu yirmi tlye kasap satıyor kilosunu altmış tlye bu işin tadı tuzu hiç kalmadı. Bu işi yaparak çocuklarımıza da hiçbir şey bırakamıyoruz. Anlayacağın geliri olmayan bir işin geleceği de yoktur. Zaten bizde bu işi bırakacağız.

Görüşen: Sizce neler yapılırsa bu meslek devam eder?

Görüşülen: Devlet destek verse samana, arpaya belki olabilir. Devletin destek vermesi gerekiyor yoksa hayvancılık özellikle küçükbaş hayvancılık yapılmaz hayvancılık yapamazsak bu peynir işini de yapamayız. On bin Türk lirası çobana veriyoruz bu büyük bir yük. Merada kalmamış meralar hepsi işgal edilmiş arazide olmayınca bu hayvanlara nerede bakacağız nerede besleyeceğiz arpayla samanla altı ay bu kışta bu hayvanları besleyemeyiz. Bizde buradan göçebe gibi gidiyoruz Urfa'ya, Siverek'e, Antep'e ama oralarda da mera kalmamış. Eskisi gibi değil. Devlet çok şey yapabilir. Şuanda devlet hayvan başına 30 tle destek veriyor bu desteği yemede verebilir arpaya da verebilir samana da verebilir ama vermiyor. Bu 30tle ile destek olmaz.

Resim 2.26. Peynir Satılan İş Yeri



Resim 2.27. Satışa Hazırlanan Peynirler



Resim 2.28. Peynir Hazırlanan Tezgâh



Resim 2.29. Peynir Satım Dükkânın İç Görünümü



Resim 2.30. Yayla'da Süt Elde Etme



Resim 2.31. Peynir Ustasının Yaptığı Peynirler



2.6. YORGANCILIK

Türk Dil Kurumuna göre yorgan sözcüğü “yatakta örtünmeye yarayan, içi pamuk, yün vb. şeylerle doldurularak dikilmiş geniş örtü”⁸⁹ şeklinde tanımlanmıştır. Gündelik hayatta kullandığımız ev eşyalarından olan yorgan ve yorgancılığın insanların soğuktan korunma veya uyurken örtünme gibi ihtiyaçlarından dolayı geçmişi çok eskiye dayanmaktadır. Bugünkü yorgan kelimesi Türk kültüründe “Yoğurkan” kelimesinin değişikliğe uğramış hali olarak ifade edilmektedir. Bu kelimenin kökeninin Orta Asya’dan geldiği ve sarmak anlamında kullanıldığı söylenmektedir.⁹⁰ Yorgan, iki kumaş arasına pamuk, yün, elyaf gibi malzemelerin doldurulmasıyla yapılan bir örtü olarak karşımıza çıktuktan sonra zamanla sanat dalı olarak icra edilmeye başlamıştır. Kültürel bir öge olarak evlilik ve mutluluğun simgesi halini almıştır.⁹¹

Türklerde özellikle yerleşik hayata geçtikten sonra yorgancılık mesleğinin ortaya çıktığı görülmektedir. Özellikle Selçuklu ve Osmanlı Devleti’nde bu mesleğin geliştiği söylenebilir.⁹² Gündelik hayatımızda çok fazla kullandığımız bir eşya olması her evde mutlaka bulunması nedeniyle önemli bir kültür ürünüdür. Yorgancılık mesleğini Anadolu’da ilk yapanların kadınlar olduğu, erkelerin çok sonradan bu mesleğe girdikleri hatta Kars ve Iğdır yöresinde bu işi halen kadınların evlerinde yaptıkları bilinmektedir.⁹³ Yorganların üzerindeki işlemler el sanatına dönüşerek Türk kültüründe önemli bir yer edinmiştir.

Cumhuriyetin ilanından sonra Türkiye genelinde esnaf odaları yasası ve uygulamasına göre “Esnaf Odası Meslek Grupları” oluşturulmuş, 24 meslek grubu belirlenmiş, bunların içinde 13.maddede “ Dokumacı, Tuhafiyeci ve Yorgancılar” mesleğine yer verilmiştir.⁹⁴

⁸⁹ Türk Dil Kurumu, “**Türkçe Sözlük**“, Ankara Türk Dil Kurumu, 2011, s. 2064.

⁹⁰ Funda Dede, “*Ankara İli Merkez İlçelerinde Geleneksel Yorgancılık Sanatının İncelenmesi*”, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi EBE, 2013), s. 1.

⁹¹ Deniz Çeliker, “ Geçmişten Günümüze Türklerde Keçecilik ve Keçe Yapımında Yeni Teknikler”, **Süleyman Demirel Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Hakemli Dergisi** ART-E, Sayı 10, 2012, s. 124.

⁹² Ziyneti Semra Ertalay, “ *Türklerde Geleneksel Yorgancılık Sanatı ve Günümüz İstanbul’daki Durumu*”, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi GSE, 2013), s. 9.

⁹³ Ayşe Duvarcı, “ Kaybolan Kültür Yorgan ve Yorgancılık: Halk Bilimsel Bir Yaklaşım”, **ICANAS38. Uluslararası Kongresi**, Ankara, 2016, s. 511.

⁹⁴ Deniz Çeliker, Filiz Ölmez, “ Burdur İlinde Yorgancılık Sanatı”, **Art-e Sanat Dergisi**, Cilt 5, Sayı 10, 2013, s. 124.

Tez çalışmasında sahası olarak belirlenen Muş il merkezinde yorganla ilgili kaynak kişiden yorgancılık mesleğinin Muş merkezde nasıl şekillendiği, yorgancılık mesleğinin incelikleri, yorgancılık mesleğinde kullanılan aletler ve yorganlarda kullanılan motifler hakkında detaylı bilgi alınmıştır. Muş il özelinde bakıldığında yorgan ürünleri satan dükkânların sayıca fazla olmasına rağmen geleneksel yöntemlerle yorgan yapan kişi sayısının biri geçmediği görülmektedir. Muş ilinde geçmişi eskiye dayanan mesleklerden olan yorgancılık, fabrika ürünü yorganların yaygınlaşmasıyla önemini iyice kaybedip kaybolmaya yüz tutmuştur.

Muş il merkezinde yukarı çarşı olarak bilinen meslek ustalarının varlığını devam ettirmeye çalıştığı çarşıda sadece bir yorgan ustası kalmıştır. Görüşülen yorgan ustası mesleği, Trabzon'dan Muş'a gelerek burada yorgancılık mesleğini yapan Cevat Bayram'dan öğrendiğini ifade etmiştir. Ustasının Trabzon Maçkalı olduğunu, 1967 yılında İstanbul'dan Muş'a gelip bu mesleği burada yapmaya başladığını ifade etmiştir. Yorgan ustası 1970 yılında Muş'a gelip bu işi usta çırak ilişkisi içinde ustasından öğrenmiştir. Bu ifadelerle bakıldığında geleneksel meslekler sadece yöre içinde gelişmemiş aynı zamanda şehirden şehre kültürel alışverişlerle birlikte kendine yer edinmiştir.

Görüşülen yorgan ustası, mesleği öğrendiği ustası vefat edene kadar onun yanında çırak olarak çalışmış ve ustası vefat ettikten sonra kendi dükkânını açmıştır. Yıllarca ustasının yanında bulunan yorgan ustası kendi yerini açmayı ustasının vefatından sonraya bırakmış, kendine ait bir dükkân açmayı ustasına saygısızlık olarak gördüğü için bu kadar ertelediğini söylemiştir. Bu durum usta çırak ilişkisinin manevi yönünü ve usta çırak bağlılığını göstermesi açısından mühim derecede önemlidir. Usta çırak arasındaki bağın sadece maddi olmadığı, baba oğul ilişkisi içinde geliştiği bu örnekte de görülmektedir.

Elli yıldır bu işi yapan yorgan ustası mesleğe ilk başladığı yıl olan 1970'te Muş'a geldiğinde sadece bir usta olduğunu, şimdi de yalnız kendisinin olduğunu ifade etmiştir. Ustasının kendisiyle birlikte iki çırağının olduğunu, diğer çırak arkadaşının kendi dükkânın açtığını, uzun süre yorgancılık yaptıktan sonra vefat ettiğini, şimdi tek usta olarak mesleğini devam ettirdiğini ifade etmiştir. Yorgan ustasının mesleğe başladığı yıllardan bahsederken yalnız Muş il merkezinde bir yorgan ustasının olduğunu ifade etmesi Muş il merkezinde meslek olarak yorgancılığın çok fazla yer edinmediğini veya

bir yorgan ustasının ihtiyacı karşılayabildiğini göstermektedir. Ayrıca yorgancılığı ev hanımı kadınların kendi evlerinde yapmaları, kendi yorganlarını kendilerinin dikmeleri de usta sayısındaki azlığın sebeplerindedir.

Yorgan ustası şimdilerde sadece sipariş üzerine yorgan yaptığını fakat fabrikasyon ürünlere olan talepten dolayı siparişlerin iyice azaldığını, mesleğin kaybolmak üzere olduğunu ifade etmiştir. Fabrikasyon ürünlere göre el emeğiyle yapılan yorganların maliyetinin yüksek olması da geleneksel yöntemlerle yapılan yorganlara rağbetin düşme sebeplerinden biri olarak değerlendirilebilir. Sipariş azlığı sebebiyle mesleğinin artık gelir getirmediğinden yakınan yorgan ustası, bu sebeplerden dolayı kimsenin mesleği tercih etmediğini ve çırak yetiştiremediğini de söylemiştir. Geleneksel mesleklerin kaybolmasına sebebiyet veren en önemli etkenlerden biride ekonomik kaygılar ve mesleğin maddi olarak getirisinin az olmasıdır. Bu kaygılar mesleği devam ettiren ustaların mesleği bırakmasına, mesleği seçecek kişilerinde bu mesleği tercih etmemesine sebep olmaktadır.

Yorgan yapımını anlatan yorgan ustası yorganın alt tarafına astar (yorganın iç alt kısmına kullanılan kumaş) üst tarafına isteğe göre ipek (yorganın üst kısmında kullanılan kumaş türü), saten (parlak pürüzsüz kumaş) veya çarşaflık kumaş kullandığını, yorganın iç kısmına ise pamuk (yorganın iç kısmını oluşturan yumuşaklık sağlayan ürün), yün (küçükbaş hayvandan elde edilen hayvansal kıl) veya elyaftan (yorganın içinde kullanılan pamuğa benzer sanayi ürünü) oluşan iç malzemeleri yerleştirip bir çomak yardımıyla düzelttiğini, yorganın her tarafına eşit miktarda iç malzeme koymaya çalıştığını söyleyerek yorgan yapımını anlatmıştır. Yorgan ustasının çok fazla detaya girmeden anlattığı yorgan yapma işlemini değerlendirdiğimizde şimdiki yöntemler ve eski yöntemler arasında fazla bir değişikliğin olmadığı, halen eski yöntemlerle mesleğin devam ettirildiği, makineleşmeden ve teknolojiden çok fazla etkilenmediği görülmektedir.

Yorgan yapımında olmazsa olmaz aletin iğne (dikim işleminde kullanılan ucu sivri alet), iplik (dokuma dikme malzemesi), yüksük (dikiş yapılırken iğnenin parmağa zarar vermemesi için parmağa takılan alet) ve makas (ip ya da kumaş kesmede kullanılan alet) olduğunu, bunlarla yorgan diktiğini söylemiştir. Yorgan yaparken kullandığı malzeme hakkında bilgi verirken yorgana talep olduğu dönemler yorganda kullandığı pamuğu

Adana'dan getirdiklerini çünkü buranın pamuğunun kaliteli olduğunu, getirdikleri pamuğun linter (Yorgan için kullanılan pamuktan arta kalan kalitesiz pamuk)denen kısmını ise kırılentlerde kullandığını belirtmiştir. Şimdilerde ise yorganda elyaf kullandığını bunu da her yerde bulabildiğini ifade etmiştir. Yorganda yün kullandığı zaman yünü siparişi veren kişinin hazırlayıp getirdiğini söylemiştir.

Yorganların ebat şekil ve malzemesinden bahseden yorgan ustası bu bölgede genelde mitil (alt ve üst tarafı beyaz astardan yapılan yorgan) adı verilen yorgan siparişin verildiğini, bu yorganın özelliğinin alt ve üst tarafının beyaz astardan oluşması olduğunu, bunun yanında azda olsa üst tarafı ipekten oluşan yorgan istenildiğini söylemiştir. Yorgan ustasının bahsettiği sipariş türlerine bakıldığında en çok mitil denen yorgan türünün istendiğini, ipek yorganların siparişine çok fazla yer verilmediği görülmektedir. Bu durumun sebebi ipek yorganlarda kullanılan malzemenin yani ipeğin pahalı olması, üzerine yapılacak motifin uzun süren ve zor bir işlem olmasından dolayı ücretinin külfetli olmasıdır. İpek yorgan siparişini genelde evlenmek üzere olan kızların veya kız evinin verdiğini belirtmiştir. Bu durum Muş ilinde halen gelenek ve göreneklerin devam ettiğini, çeyiz ve çeyizde olması gereken eşyaların halen örf adetlere göre düzenlendiğini, geçmişle kültürel bağın devam ettiğini göstermesi açısından önemlidir.

Yorga ustası ipekten yapılan kumaş için kullanılan iğnenin küçük, mitil yorganın ise büyük iğneyle yapıldığını söyleyerek yorgan yapımının inceliğine vurgu yapmıştır. Ayrıca ipeği Diyarbakır'dan aldığını ifade etmiştir. Osmanlı döneminden itibaren Diyarbakır ipek üreticiliğinde ilk sırada yer alan bir şehirdir. Bu durumun yakın zamana kadar da devam ettiği görülmektedir. Yorgan motiflerinden de bahseden usta Mitil yorganda herhangi bir motif kullanılmadığını fakat ipek veya diğer malzemelerden yapılan yorganlarda motif isteğinin olduğunu, motifleri ise ya müşteri ya da ustanın belirlediğini ifade etmiştir. Kendisinin genelde kabak çiçeği ve yonca motifi işlediğini belirtmiştir. Yorgan ustasıyla yapılan görüşme neticesinde bu motiflerin ustaların duygu, düşünce, kültürüne göre ya da yöredeki insanların yaşam şartlarına, doğada veya duygu dünyalarında önem verdikleri nesnelere göre değiştiği söylenebilir. Kabak çiçeği ve yoncanın yörede çok fazla olmasının yorgandaki motif seçimine de sirayet ettiği, bölgenin zevk ve estetik anlayışına katkı sağladığı söylenebilir.

Mitil yorganın bir günde bitirildiğini, motifli yorganların ise üç dört günden önce bitirilmeyeceğini belirten yorgan ustası yonca motifli yorganı örnek vererek bu motifli yorganın üç günden önce bitirilemeyeceğini söylemiştir. Motifin zorluğuna göre yapım süresinin değiştiği, ürüne harcanan emeğin motifin zorluğuna göre arttığı, bununda yorgan yapım sürelerini etkilediği görülmüştür. Her motifin usta ellerle, el emeği göz nuruyla yorgana işlendiğini görüyoruz.

Yorganda kullanılan malzeme miktarından bahseden yorgan ustası çift kişilik yorgana ortalama 4-5 kilo yün, tek kişilik yorganda ise 3 kilo yün kullanıldığını ifade etmiştir. Standart en ve boy ölçülerini söyleyen yorgan ustası çift kişilik 2x2,25, tek kişiliğin yorganın ise 1,65x2,25 olduğunu söylemiş fakat isteğe göre bu ölçülerin değişebileceğini belirtmiştir. Görüldüğü gibi sadece fabrikasyon ürünlerde değil geleneksel meslek ustalarının yaptığı ürünlerde de mutlaka belli bir standardın olduğu, bu standart ölçülerin ise yılların verdiği tecrübeyle belirlendiği görülmektedir.

Yorgancılık mesleğinin dünü ve bugünü arasındaki farktan bahseden yorgan ustası eskiden siparişlerin çok fazla olduğunu, yaz aylarında hayvanlardan elde edilen yünün toplanıp getirildiğini, bu yünlerle siparişler verildiği için yaz aylarında işlerinin yoğun olduğunu belirtmiştir. Çıraklık dönemini örnek göstererek o dönemlerde yorgan siparişlerinin çok olduğunu, gece geç saatlere kadar ustasıyla birlikte çalıştıklarını, buna ek olarak sadece yorgan yapmadıklarını ifade etmiştir. Eskiden her evde divan(eskiden evlerde bulunan bir duvara bitiştirilerek kullanılan arkalıksız, oturma alanı geniş ve yüksek, üstü minderli ve yastıklı oturma yeri) bulunduğunu, bu divanlara kırilentler (atak ya da koltuk veya divan üzerine konulan, genellikle yüzü çiçek ya da yaprak işlemeli küçük yastık) yaptıklarını söylemiştir. Şimdilerde ise evlerde divan kullanılmadığı için kırilent işinin bittiği, yorgan yapımının ise hazır fabrikasyon ürünlere yenik düştüğü ve yorgancılık mesleğinin kaybolmaya yüz tuttuğu görülmektedir. Evlerde kullanılan divanların yaşam standartlarının değişmesi ile artık kullanılmamasının mesleğe olumsuz etkisine bakılırsa, yaşam standartlarının değişmesinin veya değişen yaşam ortamlarının geleneksel mesleklere etkisini görmemiz açısından önemli ifadelerdir. Yaşam ortamları ve buralarda kullanılan eşya ve ürünlerin değişmesinin geleneksel yollarla el işiyle üretilen ürün ve ustaların unutulmasına sebep olduğu görülmektedir.

Yorgancılık mesleğinin geleceğinden bahseden yorgan ustası kendisinden sonra Muş'ta bu mesleğin devam etmeyeceğini, bunun sebebinin ise mesleği öğrenen çırak yetişmemesi olduğunu söylemiştir. Toplumun genelinin artık hazır yorganlara yönelmesi, yorgancılık mesleğinin maddi getirisinin az olması ve maddi getirisinin az olmasından dolayı kimsenin bu işe yönelmemesi yorgancılık mesleğini her geçen gün unutulmaya daha çok yaklaştırmaktadır.

Yorgan ustası, meslek liselerinde bu mesleğin tanıtılması, öğretilmesi, özendirilmesi ve gençlerin mesleğe teşvik edilmesiyle mesleğin kaybolmasının önüne geçilebileceğini dile getirmiştir. Yorgan ustasının dile getirdiği bu durum büyük önem arz etmekle birlikte özellikle meslek liselerinde uygulanan meslekî eğitimin geleneksel meslekleri kapsayacak şekilde düzenlenmesi, geleneksel mesleklerin devamlılığının sağlanması noktasında önemli adımlardan biri olarak değerlendirilmektedir.

Yorgan ustasıyla yapılan görüşme sonrası şu değerlendirmede bulunmak mümkündür: Yorgancılık mesleğinin yörede eski bir geçmişinin olduğu öğrenilmiştir. Artık insanların maliyet açısından daha ucuz olan fabrikasyon ürünlere yöneldiği, bu durumun mesleğin unutulmasına ve yok olmasına sebep olacağı görülmüştür. İl merkezinde yorgancılık mesleğiyle uğraşan tek bir usta kalmıştır. Maddi gelir getirmediği için ustalar zanaatlarını devredebilecek kimse bulamayacağından bu mesleğin yok olması kaçınılmaz bir durumdur. Yorgancılık mesleğinin devamlılığının sağlanabilmesi için tanıtımının yapılması gerekmektedir. Bu tanıtım yöresel değerleri ön plana çıkaracak reklam veya kültürel öğelerin tanıtımının yapıldığı televizyon, radyo programları olabilir. Ayrıca elde edilen ürünün maliyetinin düşürülmesiyle talebin artması mesleğin sürekliliğinin sağlanmasında önemli bir adım olacaktır. Endüstrileşmenin karşısında bu mesleğin tutunamayacağı, mesleğin devamlılığı noktasında resmi kurum ve sivil kuruluş desteğinin gerekliliği görülmüştür. Yorgan yapım ustaları yorganlarında genel olarak pamuk ve yün kullanmaktadır. Kullanılan yün ilin küçükbaş hayvanlarından tedarik edilmektedir. Fabrikasyon yorganlarda kullanılan elyafın, pamuk ve yünden yapılan yorganlara göre uyku sürecinde terleme yapması sağlık problemlerine neden olmaktadır. Kurum ve kuruluşlar basın yayın organlarıyla birlikte tanıtımlar yaparak el yapımı yorganların sağlık açısından önemini vurgulamasıyla el tezgâhlarında üretilen yorgan talebi artırabilecektir.

Resim 2.32. Yorgan Ustası (H.... U....)



Görüşme Metni: Yorgancı

Görüşme yapılan kişinin adı-soyadı: H.... U....⁹⁵

Görüşme yapanın adı-soyadı: Yunus TAŞDEMİR

Görüşmenin yapıldığı yer: Muş-Merkez Yukarı Çarşı

Görüşme saati: 16:00- 17:30

Görüşen: Adınız-soyadınız?

Görüşülen: H.... U....

Görüşen: Ne zaman nerede doğdunuz?

Görüşülen: Doğum yerim ilçesinde yılında doğdum

Görüşen: Eğitim durumunuz nedir?

Görüşülen: İlkokul mezunuyum ilkokuldan sonra okumadım.

⁹⁵ U...., H...., Yorgancı, “Yorgancı Ustalığı” Konulu Görüşme, Muş, 23 Temmuz 2021.

Görüşen: Bu işi kimden öğrendiniz? Kaç yıldır bu işi yapıyorsunuz?

Görüşülen: 1970 yılında ilkokulu bitirdim Yorgan ustası C.... B... 'dan öğrendim o da benim gibi Trabzonluydu şimdi vefat etti. Ben 1970 yılından 1988 yılına kadar bu mesleği yaptım daha sonra Kamuya devlet işine girdim 2019 yılında kamudan emekli olunca tekrardan bu işe başladım. Tabi memurluk yaparken de bu işe de devam ettim. Toplam 50 yıldır bu işi yapıyorum.

Görüşen: Sizin gibi bu mesleği yapan kaç usta var? Eskiden kaç usta vardı?

Görüşülen: Benim ilk mesleğe başladığım 1970 yılında sadece C.... ustaydı Muş'ta başkada usta yoktu. Benle birlikte onun yanında çalışan bir çırak arkadaşım vardı Naim Turcan oda şimdi rahmetli oldu. Biz ikimiz Cevat ustanın yanında yetiştik. Çırak arkadaşım olan Naim Turcan bir ara yorgancı dükkânı açmıştı sonra vefat etti. Sonra ben açtım böyle bir dükkân şuanda da benden başka yorgan ustası yok Muş'ta.

Görüşen: Bu işe nasıl başladınız?

Görüşülen: İlk olarak ilkokulu bitirdikten sonra Ustamın yanında çırak olarak başladım.

Görüşen: Malzemeyi nerden, nasıl sağlıyorsunuz?

Görüşülen: Eskiden pamuktan yorgana rağbet çoktu bizde pamuğu Adana'dan kamyonlarla getirirdik. Adana'daki kozadan çıkan pamuk birinci kalite pamuktu. Pamuğun Linter denen kısmı var pamuğun, onu da kırlentlere kullanırdık. Şimdi ise pamuk yerini elyaf aldı artık elyaf kullanıyoruz onu da her yerde bulabiliyoruz.

Görüşen: Yorgan yapımındaki kullanılan malzemeler nelerdir?

Görüşülen: Yün kullanılır tabi bu yünü yorgan yaptırmak isteyen kişi getiriyor bize Mitil dediğimiz yorgan tipi var, yünden Mitil türü yorgan yapıyoruz. Elyaf kullanılıyor günümüzde sonra pamuk, astar istek olursa ipek gibi malzemeler kullanıyoruz.

Görüşen: Hangi aletleri kullanıyorsunuz?

Görüşülen: Yorgan iğnesi tabi ebat ve şekilleri var bunların mesela ipekten yapılan yorgan için kullanılan iğne küçüktür Mitil dediğimiz tür için ise biraz daha büyük iğne kullanılır. Sonra parmağa iğne batmasın diye kullandığımız Yüksük var kesme işlemi için makas kullanıyoruz. Ama yorgan dikiminin başlıca aleti Yüksük ve İğnedir.

Görüşen: Çift, tek kişilik yorganlarında kaç kilo yün ve pamuk kullanılır?

Görüşülen: *Çift kişilik yorgana ortalama olarak Yün türü 4-5 kilo tek kişiliğe ise 3 kilo veya 3,5 kilo yün kullanılır.*

Görüşen: Bunların en ve boyları ne kadar olur?

Görüşülen: *Var tabi ki çift kişilik 2'e 2,25 tek kişilik ise 1,65'e 2,25 olur.*

Görüşen: Yüzüne kullandığımız kumaşın cinsi nedir? Alt yüzüne kullandığımız kumaşın cinsi nedir?

Görüşülen: *Yorganın yüz kısmı yani üstte kalan kısmı İpek alt kısmı ise beyaz astardır fakat Mitil yorgan ise sadece astardan yapılır. Mitilde alt üst aynıdır.*

Görüşen: Bir yorganın maliyetini neye göre belirliyorsunuz?

Görüşülen: *Fiyat konusunda net olarak bir şey diyemiyorum ama şuan söyleyebileceğim elyaftan yapılırsa tek kişilik 175 tl oluyor bu tek kişilik fiyat. Yani istenilen yorgana, yorganda kullanılan malzemeye ve yorgan üzerindeki motifin zorluğuna göre fiyat değişiyor.*

Görüşen: Yorgana nasıl motif veriyorsunuz? Bu motiflerin isimleri var mı?

Görüşülen: *Kabak çiçeği motifi var şuan yaptığım kabak çiçeği sonra yonca motifi var istenilen ama çok fazla istenmiyor artık bunlar genelde Mitil denen yorgan yapılıyor bu yorganda herhangi bir motif kullanılmıyor.*

Görüşen: Yorgan yapımını ilk aşamasından itibaren anlatır mısınız?

Görüşülen: *Önce yorganın yüzünü makinede dikiyorum sonra onu tezgâha seriyorum yorganda kullanılacak malzeme hangisiyse yün ya da elyaf hangisiyse üzerine seriyorum daha sonra altını üstünü yani kenarları dikip ağız kısmını dikerek kapatıyorum önceleri dikiyorduk şimdi ise fermuar dikiyoruz ağız kısmına yorganın her tarafındaki dikiş işlemi bittikten sonra uzun bir çubukla döverek içindeki malzemenin her tarafa eşit miktarda yayılmasını sağlıyorum çubuklama denir bu olaya. Tüm bu aşamalar bittikten sonra ipek yorgan ise üzerine motifi dikiyorum bu şekilde bitiyor tüm işlem.*

Görüşen: Bir kişi kaç günde bir yorgan yapabilir?

Görüşülen: *Modeline göre değişiyor ipek türüyse işlem uzun sürüyor şuan yaptığım kabak çiçeği motifliyse bir günde yapılabilir. Daha uzun sürede yapılanlarda var örneğin*

yonca motifi olan yorganlar üç günden önce bitirilemez ama Mitil türü yorgan ise Çift kişilik iki tane yorgan bir günde yapılabilir. Burada istenilen bilinen çok fazla yorgan motifi yok başka illerde motif sayısı çok fazla. Bu bölgeye özgü bir motif yok anlayacağın en geçerli olan Muş'ta Mitil yorgan. Eskiden istenilen motif çoktu ama şimdi bu saydıklarımız tek var.

Görüşen: Yanınızda çırak çalıştırıyor musunuz?

Görüşülen: Yok çalıştırmıyorum çünkü bu işe rağbet yok ee ilgi duyulmuyor çünkü bi geliri yok artık ayda yılda bir yorgan siparişi oluyor. Elle yapılan yorgana Muşta ilgi rağbet olmadığından çırakta yetişmiyor. Teknolojiyle makineyle üretilen yorgan ucuz oluyor benim el emeği göz nuruyla yaptığım yorgan hazır yorgana göre pahalıda olunca kimse gelip yorgan yaptırmıyor.

Görüşen: Yorgan siparişi dün ve bugün arasında fark var mı? Neden?

Görüşülen: Eskiden sipariş çok fazlaydı mesela ipek isteyen çok fazlaydı müşteri gelirdi rengini motifini kumaşın türünü belirler siparişi alır hazırlardık gelip götürürdü. Kışın pek işimiz olmazdı yazın yünlerini müşteri hazırlar yıkar getirildi. Çıraklık döneminde bahsedeyim sana yoğunluk çok azlaydı gece geç saatlere kadar hiç dükkândan çıkmaz siparişleri yetiştirirdik. Sadece yorgan değildi işimiz eskiden divanlar vardı divan örtüsü ve divana bırakılan kırlent siparişi fazla olurdu şimdi divan falan mazide kaldı o yönde işimiz eskisi gibi yok. Birde şimdi hazır yorganlar çıktı bizim işimize rağbet düştü. Benim ustamda burada öğrenmemiş işi bazen anlatırdı oda Trabzon Maçkalydı İstanbul'a gidip bu işi öğrenmiş 1967 de Muşta gelip bu işi yapmış. Muşta herkes tanır Yorgancı Cevat denilince.

Görüşen: Sizce sizden sonra bu meslek devam eder mi? Mesleğinizin geleceği hakkında ne düşünüyorsunuz?

Görüşülen: Başka bir il için bir şey diyemiyorum ama Muş'ta bu iş benden sonra devam etmez çünkü yetişen çırak yok. İşi bilen kimse kalmadı zaten kalsa da artık iş yok kimse gelip yorgan yaptırmıyor. Köylerden gelenler oluyor sipariş verenler ama merkezden istekte bulunan kalmadı herkes hazır yorganlara yöneldi. Yorgan yapıyor fakat evlerde kadınlarda yapıyor bu işi tabi motif falan yapılamıyor ama kara düzen yorganlar yapıyor.

Görüşen: Sizce neler yapılırsa bu meslek devam eder?

Görüşülen: Bu memlekette olmuyor bu yorgan işi mesela ben televizyonda programlarını izliyorum kendi memleketim olan Trabzon'u gösteriyor. Mesela yorgancıyı veriyor izleyenler tarafından bir ilgi oluşuyor ama burada olmayınca reklamı yapılmayınca ilgi oluşmuyor. Bak ben bir buçuk yıl il dışındaydım herhangi bir üretim olmadı benden başka yapan yok.

Resim 2.33. Yorgan Yapım Dükkânı



Resim 2.34. Mital Yorgan Örneği



Resim 2.35. Kabak Çiçeği Motifli Yorgan Örneği



Resim 2.36. Yüksük



2.7. TANDIRCILIK

Mutfak kültürünün en önemli unsurlarından biri temel besin kaynaklarımızdan olan ekmektir. Bugünkü teknolojik ve modern fırınların olmadığı dönemlerde bu ekmek ihtiyacı geleneksel yöntemlerle karşılanmaktaydı. Ekmek ihtiyacını karşılamak için ise topraktan yapılan içi geniş yuvarlak bir oyuktan oluşan, ortasında ateş yanan, tandır denilen fırınlar kullanılmaktaydı. Tandırda ateş koz haline gelmekte daha sonra ekmek için hazırlanan hamur ateşin etrafına yani tandır duvarına yapıştırılmakta, ekmek bu şekilde pişirilmektedir. Tandır, kilden yapılmakta olup ağız açıklığı bulunan silindir biçimde konikleşen, toprağa gömülü olarak kullanılan bir tür ocaktır.⁹⁶Diğer bir ifadeyle pişmiş toprak silindirlerin toprağa gömülmesiyle yapılan kuyu biçimli fırınlara denir.⁹⁷ Tandır'ın özellikle Orta Asya, Anadolu, Hindistan, İran ve Arap ülkelerinde kullanıldığını ve ekmek pişirmenin yanında ısınma işlevinin de bulunduğu

⁹⁶ Nevin Ayduşlu, "Tandır ve Tandırda Çanak-Çömlek Pişirimi" **Atatürk Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Dergisi**, Cilt 0, Sayı 27, 2015, s. 1.

⁹⁷ Aylın Ü.Erdem, "Arkeolojik ve Etnografik Veriler Işığında Doğu Anadolu Tandırları" **TÜBA-AR Türkiye Bilimler Akademisi Arkeoloji Dergisi**, Cilt 16, Sayı 16, 2013, s. 112.

görülmektedir.⁹⁸ Tandırın kullanımı açısından hangi tarihlere kadar götürülebileceği arkeolojik bulgularla M.Ö 4000'li yılları işaret etmektedir.⁹⁹

Ekmek pişirmek için gerekli olan tandır, modernleşmeden önce geleneksel yöntemlerle bu işi yapan tandır ustaları tarafından yapılmaktaydı. Muş'ta modern fırınların yaygınlaşmasından önce her evin bahçesinde tandır bulunan bir yer mutlaka vardı. Özellikle ev hanımları bu tandırlarda ekmeklerini pişirirlerdi. Halen köy ve kırsal yerleşim yerlerinde yoğun olarak ekmek pişirme bu tandırlarda yapılmaktadır fakat Muş il merkezinde yakın zaman kadar tandırda ekmek pişirme yöntemi unutulmaya yüz tuttuğu için tandır ustaları da giderek azalmaya başlamıştır. Yakın dönemde ise yeniden rağbet görmeye başlayan tandır ekmeği, tandır satış yerlerinin artmasına vesile olunca tandır yapan ustalar tekrar önem kazanmaya başlamıştır. Tandır yapma işi uzun süre rağbet görmeyip unutulunca bu işte çirak yetişemediği için şuan tandır yapanlar hem eski ustalardır hem de sayıları çok azdır.

Tezde çalışma sahası olarak belirlenen Muş il merkezinde tandırla ilgili olarak kaynak kişiden tandırcılık mesleğinin Muş merkezde nasıl şekillendiği, tandırcılık mesleğinin incelikleri, tandırcılık mesleğinde kullanılan aletler ve tandır yapımında kullanılan malzemeler hakkında detaylı bilgi alınmıştır. Ayrıca tandırcılık mesleğinin dünü ve bugünü ortaya konulmaya çalışılmıştır.

Doğu ve Güneydoğu Anadolu köylerinde yaygın olarak kullanılan ekmek pişirme fırınları olarak tandır kullanılmaktadır. Görüşme yapılan tandır ustası, kırk yıldır tandır üretim işi yapmakta olduğunu ifade etmiştir. Yörede yaygın olarak özellikle köylerde yapılan tandırları gözlemleyerek ve annesinden öğrendiği tandır yapımını geliştirerek on sekiz yıldır kendi tasarladığı tandırları yapmaya başlamıştır.

Tandır ustası yörede bulunmayan tandır ekmeği fırınları için ürettiği tandırları Suudi Arabistan, Ürdün, Suriye, İran ve Irak gezilerinde görüp geliştirerek buraya taşımış ve ilk olarak bu tipte tandırları kendi açtığı tandır ekmeği fırınında kullanmıştır. Yörede geleneksel olarak üretilen tandırlar kuyu biçimli pişmiş topraktan yapılan tandırlardır. Bu tip tandırlarda ekmek yapan ev kadınları oturup sürekli eğilerek hazırladıkları hamuru

⁹⁸ Murat Kunter, "İnsan ve Ekmek", **Besaş Dergisi**, Bursa, 2013, s. 41.

⁹⁹ Neslihan Çetinkaya, Salih Yıldız, "Somut Olmayan Kültürel Miras Unsuru Erzurum Lavaş (Acem) Ekmeğinin Turistik Ürüne Dönüştürülmesine Yönelik Bir Çalışma", **Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi**, Cilt 2, Sayı 1, 2018, s. 442.

tandır duvarına yapıştırıp piştikten sonra çıkarırlar. Fakat tandır ustasının yaptığı tandırlarda ekmek yapmak için ayakta olmak gerekmektedir. Bu şekli tasarlamasındaki amacı anlatan tandır ustası, tandırın başına oturup ekmek yapan kişilerin tandır dumanından zehirlendiğini, bundan dolayı tandıra düşüp yananlar olduğunu, bu duruma çözüm bulma amacıyla bu tarzda tandır yaptığını söylemiştir. Ayrıca oturarak tandırda ekmek yapmanın bel fitiği, kramp gibi sağlık sorunlarına sebep olduğunu görünce yeni tasarladığı ayakta ekmek yapılan tandırları ürettiğini dile getirmiştir.

Tandır ustası yanında çok çırak çalıştırıp yetiştirdiğini ifade ederek şuan kimsenin olmadığını söylemiştir. Bu durumu ise tandır yapımının zorluğuna ve meşakkatli bir iş olmasına bağlamıştır. Tandır yapım süresinden bahseden tandır ustası bir tandırı en erken üç gün içinde yapabildiğini daha sonra on günde tandırın kuruması için güneşte bekletilmesi gerektiği söylemiştir.

Meslek ustası kendi tasarımı olduğunu ifade ettiği tandırlarda kullanılan malzemeler farklı yerlerden getirilmektedir. Öncelikle tandırda kullanılan toprak Bitlis'in Mutki ilçesinden temin edilen tandır toprağıdır. Tandır toprağının özelliğinin taş gibi sert ve kırmızı renkte olduğu belirtilmiştir. Sonra Muş ilinin Hasköy ilçesinden getirilen siyah renkte tuzlu toprağın kullandığını, ayrıca tuz ve su kullanıldığını anlatmıştır. Kullandığı aletlerin ise sadece kendi yaptığı tandır kalıbı, el, ayak ve toprağı bir araya getirmek için yardım aldığı kürek olduğunu söyleyip başka alet kullanmadığını ifade etmiştir. Sadece el ve ayak kullanılması tandır yapımındaki emeği, meşakkati ve bedensel gücü göstermesi açısından önemlidir. Bedensel gücün ve emeğin tandır üretiminde fazla olmasının mesleğe yönelimin azalmasına neden olduğu söylenebilir.

Tandır üretim aşamasında ise usta kendi yaptığı tandırlardan bahsetmiştir. Kendi yaptığı tandırların kalınlığının on iki cm olduğunu yüksekliğinin bir metre ve ya bir metre on cm olduğunu ifade etmiştir. Tandır yapımının inceliklerinden bahsetmeye devam eden meslek ustası tandırların ağız kısmının kırk beş cm alt tarafının ise bir metre olduğunu belirtmiştir. Bu şekilde alt ve ağız kısmının farklı genişlikte olması ekmeğin daha iyi pişmesiyle ilgili bir durumdur. Tandırın özelliklerini anlattıktan sonra yapım işlemini anlatan usta, öncelikle Bitlis'in Mutki ilçesinden getirdiği kırmızı renkteki taşa benzer toprağı ezerek toz haline getirildiğini sonra Hasköy ilçesinden getirilen siyah tuzlu toprakla karıştırıp bu karışıma bol su ve tuz ekleyerek hamur gibi yoğurduğunu

anlatmıştır. Siyah toprak ve tuz tandırın sıcaklık karşısında çatlamasını önlemek için kullanılmaktadır. Ayrıca şuan köylerde kullanılan tandırların kalınlığının üç cm olduğunu, bunların yüksek sıcaklığa dayanmadığını, kendi yaptığı tandırların bunlardan daha dayanıklı olduğunu belirtmiştir. Görüldüğü gibi teknoloji tandırcılık mesleğinin hiçbir noktasına sirayet edememiştir. Halen eski yöntemlerle yapılan tandırlarda binlerce yıllık kültürel birikimin izlerini görmek mümkündür. Hangi toprağın kullanılması gerektiğinin renginden ve şeklinden anlaşılması, tuz katılması gibi incelikler mesleğin kültürel birikimin sonucu ortaya çıktığını göstermektedir.

Yapılan tandırların bölgede yapılan tandırlardan farklı olmasındaki sebep ticaret yerlerinde, tandır ekmeği yapan iş yerlerinde kullanılabilmesidir. Ticaret yerlerinde kullanılan tandırların üretilmesiyle birlikte bölge içinden ve şehir dışından sipariş alınmaya başlanmıştır. Muş ilinde ilk olarak bu şekilde tandır yapan meslek ustası yine tandır ekmeği fırını ilk açan kişi olarak bu tip iş yerlerinin açılmasının öncüsü olmuştur.

Meslek ustası tandır yapma mesleğinin kendisinden sonra devam etmeyeceğini ifade etmiştir. Bu durumun sebebini de teknoloji olarak göstermiştir. Köylerde kullanılan tandır türleri bir müddet daha varlığını devam ettirebilir fakat tandırın, tandır ekmeği yapan fırınlarda ve restoranlarda kullanımının artmasıyla tandır yapmada teknolojinin kullanılmasına gerek duyulmuştur. Şuan tandır evlerinin revaçta olmasıyla tuğladan doğal gazla ısınan tandırlar yapılmaktadır. Teknoloji bu alana da sirayet ederek bir mesleğin daha kaybolmasının zeminini hazırlamaktadır.

Tandırcılık mesleğinin devam etmesi için yapılacaklar hakkında düşüncelerini söyleyen meslek ustası işçi bulamadığını, İş ve İşçi Bulma Kurumuna dahi başvurduğunu fakat gelenlerin bir günden fazla çalışmadığını ifade etmiştir. Tandır ekmeği fırınlarının çoğalması tandır yapımına olan talebi arttırması gerekirken teknolojiyle birlikte tuğladan doğal gazlı tandırların yapılması tandır yapım işine rağbeti azaltmıştır. Yöresel tadın asıl kaynağı olan el yapımı topraktan tandırların varlığının devam etmesi hem kültürel birikimin yok olmasını hem de bu coğrafyaya ait bir lezzetin kaybolmasını önleyecektir. Bunun için öncelikle tuğladan ve doğal gazla çalışan tandırlarla el emeğiyle topraktan yapılan tandırın ekmeği verdiği lezzetin farklılığının tüketiciye tanıtımının yapılmasının gerekliliği görülmüştür. Bu farkın tüketici tarafından bilinmesi geleneksel yöntemlerle yapılan tandırlara olan ilgiyi arttıracaktır. Yine İş ve İşçi Bulma Kurumunun mesleğe

yönlendirme misyon'u üstlenmesi, mesleğe yönelimi fazlalaştıracaktır. Kurum ve kuruluşlar tarafından mesleğin tanıtılması, buna basın yayın yolunu katması mesleğin saygınlık kazanmasını sağlayacak böylece tandır yapım mesleğinin gelecek nesillere aktarılmasının önü açılacaktır.

Resim 2.37. Tandır Yapım Ustası M..... E.....



Görüşme Metni: Tandır Yapım Ustası

Görüşme yapılan kişinin Adı-Soyadı: M..... E.....¹⁰⁰

Görüşme yapanın adı-soyadı: Yunus TAŞDEMİR

Görüşmenin yapıldığı yer: Muş-Merkez Yukarı Çarşı

Görüşme saati: 15: 00- 17: 00

Görüşen: Adınız Soyadınız?

Görüşülen: M..... E.....

Görüşen: Nerede ne zaman doğdunuz?

Görüşülen:..... yılında köyünde doğdum.

Görüşen: Kaç yıldır bu işi yapıyorsunuz?

¹⁰⁰ E....., M....., Tandır Yapım Ustası, "Tandır Ustalığı" Konulu Görüşme, Muş, 25 Temmuz 2021.

Görüşülen: Kırk yıldan fazladır bu işi yapıyorum fakat kendi bulduğum Tandır tipini on sekiz yıldır yapıyorum. Kendi bulduğum dediğim tandır türünü Türkiye’de hiç görmedim Muşta ilk benim getirdiğim tandır türünü on sekiz yıldır yapıyorum.

Görüşen: Bu işe ilk nasıl başladınız?

Görüşülen: İlk nasıl başladım önce annemde gördüm o yapıyordu ondan öğrendim tandır yapmayı. Ama on sekiz yıldır yaptığım tandır türü ise benim için soru işaretiyle başladı. Tandırın üstüne oturarak ekmek pişirme âdeti vardı ve oturduğunda da tandırın kokusu yakılan ateşin dumanı zehri soluduğunda kendinden geçiliyor ve bu şekilde tandıra düşen yanan yüzlerce oldu. Bende bunu nasıl önlerim diye düşünüyordum bu benim kafamda bir soru işaretiydi. Sonraları ben dünyayı gezdim gördüm Sudi Arabistan, Ürdün, Suriye, İran, Irak buraları gezince tandır tiplerini buralarda gördüm. Oradakiler bizim burada yapılanların tipinde değildi farklıydı onların usulü farklıydı. Bunları gördükten sonra bizde gömülü şekilde yapılanın yerine daha dikine yapmaya başladım. Dedim ki vatandaş ayakta pişirsin oturup içine düşülmeyi önlemek için eskiden yaptığım tandırlarda yada buralarda yapılan türdeki tandırlar toprağa gömülü şekilde yapıyordu hem düşme oluyor tandıra hem bel fitiği bel ağrılarına sebep oluyordu. Bende ayakta ekmek vurulacak yüksek tandırları on sekiz yıl önce yapmaya başladım. Bu tandır türünü ticaret için yapmaya başladım birde. Ama ilk buralarda bu tandırı yaparken alay konusu oldum şu şekilde alay konusu oldum. Herkesin zaten kapısının önünde tandır var sen tandır yapıp satmaya mı çalışıyorsun diye alay konusu oldum niye boşuna yapıyorsun diye. Ama ben kafama koymuştum bu insanlar niye tandıra düşsün niye bu kadar zahmet çeksin. Mesela annem elli tane ekmek yapar ama bir hafta hasta olurdu. Ben tandır ekmeğini yapıp ticaret yapmak istiyordum ama eski usul tandırda bunu yapamazdım şimdi işçi elli tane ekmek yapıp bir hafta yatsa olmazdı. Neticede ilk Hasköy’den aldık tandırları toprağa gömdük işçi kadın tuttuk gelip oturup yapıyordun kramp giriyordu bel fitiği oluyordu olmuyordu. Bende ilk gittiğim Suudi Arabistan’da Irakta gördüğüm tandırı yapmaya başladım bizim tandırlardan daha dik ve iç kısmı kendine bakacak şekilde yaptım. Neticede benim yaptığım tandırlarda ekmek ayakta yapılacak şekilde oldu. Benim yaptığım bu tandırda şimdi her gün dört yüz ekmek yapıp yorulmadan evine gidebilir. Yani her gün bu işi yapabilir koku vurmuyor havalandırması var kokuları çektiği için ekmek yapan zarar görmüyor. Bunu ilk ben yaptım Muşta sonra bu tandırlarla ekmek fırını açtım birkaç yıl sonra benden öğrenenler oldu bunlarda tandır evi açtı. Şimdi tandır

evi onlarca var. Şimdi Hasköyde yapanlar var oradan tandırı satın alıp yapıyorlar bu işi. Şimdi Türkiye'nin birçok yerinde benim yetiştirdiğim elemanlar bu işi yapıyor yüzlerce kişi yetiştirdim. Bizim bu yöre ekmeğinin ticaretini de tandır yapmayı da ilk ben yaptım. Bu tandırı yaparak şimdi açılanların hepsi benden sonra yapıldı. Çevre illerde de yapılıyordu tandır ekmeği ticareti ama onlar çok ince yüz gramdan oluşan tam pişmemiş lavaş ekmeği yapıyorlardı dürüm için. Ama ben üç yüz gram hamurdan doğal buğday unundan yemeklik tandır ekmeği yapmayı başlattım. Mesela eski tip tandırlar incedir yüksek ateşe dayanmaz senede bir kez değiştirmek zorunda kalırdık neticede ben kalıp yaptım böylece benim yaptığım tandırlar ömürlük oldu. Bitlis'e epey sattım. Ben meraklı bir adamım kafama koydum mu yaparım bu tandırı kimseden öğrenmedim eski geleneksel tandırları yapmayı annemden öğrendim ama ticaret yerlerinde kullanılan tandırları kendim düşünerek yaptım. Tamam, gördüm ama gördüğümü geliştirmişim. Halen çok şükür yapıyorum bu işi.

Görüşen: Yanınızda çırak çalıştırıyor musunuz?

Görüşülen: Çalışanlar çok oldu öğrenenler oldu ilk zamanlar ama şimdi yok. Çünkü artık kimse çalışmıyor binlerce işsiz var ama kimse çalışmıyor. Benden öğrenenlerin çoğu kendi işyerini açtı. Mesela benim elemanım tandır yapmayı öğrendi gitti İstanbul'da kendine iş yerini açtı.

Görüşen: Tandır yapımı ne kadar sürede öğrenilir?

Görüşülen: Kişinin kabiliyetine bağlı kişiye göre değişir. Bir günde de öğrenir bir yılda da öğrenir.

Görüşen: Bir tandır kaç günde yapılır?

Görüşülen: En az üç günde yapıyorum. Sonra hava şartlarına göre hava sıcak olursa en az on günde kuruması gerekiyor.

Görüşen: Tandır yapımında kullanılan malzemeler nelerdir?

Görüşülen: Ben toprağı Bitlisin Mutki ilçesinden getiriyorum. Tam toprak değil bu taş gibidir bu toprak. Kireçli tuzlu bir topraktır taş gibidir su değince yumuşuyor suda biraz kalınca yumuşuyor onu eziyorsun çamur gibi olunca yoğurmaya başlıyorum. Taş gibidir parlaktır nemlenince gevşiyor. Normal toprak olmaz o ısınınca çatlıyor. Buna kırmızı tandır toprağı deniyor. O topraktan tuğlada yapıyorlar. Yani malzeme Mutki'den

getirdiğim taşa benzer topraktır birde siyah toprak buda Hasköy'ün orda daha tuzlu olan bir topraktır mesela onu evlerin damına da çekerler çatlama yapmaz suda geçirmez. Bu toprağın özelliği tuzlu olması hatta ben her bir tandıra bir torbada tuz ekliyorum çatlamaması için. Başkada bir şey yok.

Görüşen: Eskiden bu mesleği yapan kaç usta vardı şimdi kaç usta var?

Görüşülen: Eskiden çok vardı. Köyde annem yapardı burada Hasköy'de yapanlar var. Şimdide çok yapan var ama bu köylerde yapılanlar ticaret yerlerinde olmuyor çok zayıf kalıyor. İnce yapılıyor ticaret için yaptığımız yüksek ateşe dayanıklıdır. Şimdi bu ticaret için yapılanı benden öğrenen bir çırağım vardı o yapıyor ben yapıyorum başkada kimse yok.

Görüşen: Tandır yapımında kullanılan alet var mı?

Görüşülen: Ben kalıp yaptım kerpiç kalıbına benzer çamuru yoğurduktan sonra kalıba basıyoruz. Yoğururken ayakkabı çizme olmaz çıplak ayakla yoğuruyorum kalıba dökerken de elle döküyorum. Herhangi bir alet yoktur sadece toprağı toplarken bir araya getirirken kürek kullanıyorsun o kadar. Gerisi el ayak başkada yok.

Görüşen: Tandır üretim aşamasını anlatır mısınız?

Görüşülen: Mesela benim yaptığım on iki cm kalınlığındadır ama bölgede yapılanlar üç cm'dir kalınlığı. Bu şekilde yapan bir tek benim. Kalınlık on iki cm yüksekliği 1.10cmdir. Çapı ağız kısmı 45cm alt kısmı 1 metredir. Ancak bu şekilde ekmeği tam pişirir tandırın alt kısmı darsa ekmeğin yanar. Ağız kısmı kaç cm ise alt kısmı iki katı olmalı. Mutki'den getirdiğim taş gibi olan toprağı suyla iyice yumuşattıyorum sonra Hasköy'den gelen siyah toprakla karıştırıp tekrar su veriyorum iyice çamurlaşınca bir torbada tuz döküyorum içine ve yoğurmaya başlıyorum ayakla kıvamına gelince hazırladığım kalıba döküyorum çamuru. Güneşte beklettikten sonra kuruyunca kalıptan çıkarıyorum. Ben kalıp yaptım kerpiç kalıbına benzer çamuru yoğurduktan sonra kalıba basıyoruz. Yoğururken ayakkabı çizme olmaz çıplak ayakla yoğuruyorum kalıba dökerken de elle döküyorum. Yoğururken de elle ayakla yoğuruyorsun altını üstüne getirip çeviriyorsun sürekli. Birde ben taşınabilir tandır yaptım sacdan bunu istediğin yere taşıyabilirsin.

Görüşen: Yaptığını tandırları sadece buraya mı satıyorsunuz farklı şehirlerden talep oluyor mu?

Görüşülen: Genelde buraya sattım sonra Bitlis'ten çok istendi oraya sattım tabi gelip alıp başka şehirlerde götürülenler var. Ağırdır on kişi olmazsa taşıyamaz pikaba kamyonla yükleyip götürüyorlar.

Görüşen: Sizce sizden sonra bu meslek devam eder mi?

Görüşülen: Benim yaptığım tandırdan kimse yapamaz artık eski tandırlardan yapılırdı ama benim yaptığım tandır işi benden sonra devam etmez. Çünkü tuğladan yapılan doğal gazla çalışan tandırlar yapılmaya başlandı. Şuanda bunu tuğlaya çevirdiler doğal gazla yakılmaya başlandı. Tuğladan doğal gazla yapılmaya başlandı tandırlar bu bizim meslek için kötü oldu bu bitmez ama zor oldu Köylerde yapılan tandır yine yapılırdı ama benim yaptığım yapılmaz devam etmez çünkü artık kimseye öğretemiyorum. İnsanlar alışmış çalışmamaya tokluk var rahatlık var kimse çalışmıyor. Bu varlık bela olmuş insanların başına çalışmıyorlar. Birde çalışan kimse yok. İşsiz çok ama çalışanda yok.

Görüşen: Neler yapılırsa tandırcılık mesleği devam eder?

Görüşülen: Devam etmesi için çırak lazım ben çırak bulamıyorum. İş ve işçi bulma kurumuna dahi başvurduğum gelenlerden biri bir gün diğeri bir hafta çalıştı başka çalışmadı çalışan bulunursa öğrettirdim bu benim bulduğum tandır yöntemide devam ederdi ama çalışan olmayınca devam etmez.

Resim 2.38. Tandır Ustasının Yaptığı Tandırılar



Resim 2.39. Tandır Ustasının Yaptığı Taşınabilir Tandır



Resim 2.40. Tandır'ın İç Görünümü



Resim 2.41. Tandır



Resim 2.42. Ayakta Tandır Ekmeği Yapmak İçin Dikine Yüksek Tandır



Resim 2.43. Tandırda Yapılan Ekmekler



Resim 2.44. Tandır Çöreği



2.8. SÖZLÜ KAYNAKLAR

Adı Soyadı : S..... U.....

Doğum Tarihi : -

Mesleği : Sobacı

Meslek Tecrübe yılı : 55

Adı Soyadı : M..... H..... P.....

Doğum Tarihi : -

Mesleği : Demirci

Meslek Tecrübe yılı : 45

Adı Soyadı : M..... B..... E....

Doğum Tarihi : -

Mesleği : Peynirci

Meslek Tecrübe yılı : 40

Adı Soyadı : A..... H.... B.....

Doğum Tarihi : -

Mesleği : Bıçak Bileme

Meslek Tecrübe yılı : 50

Adı Soyadı : H.... U.....

Doğum Tarihi : -

Mesleği : Yorgancı

Meslek Tecrübe yılı : 50

Adı Soyadı : M..... E.....

Doğum Tarihi : -

Mesleği : Tandırcı

Meslek Tecrübe yılı : 50

SONUÇ

Zamanın ilerlemesiyle birlikte teknolojik gelişmelerin yaşanması günümüz yaşam şartlarını her alanda etkilemiştir. İnsanların yaşam şeklinde, dünyaya bakış açılarında, fikir dünyasında, gündelik yaşantısında farklılaşmalara neden olmuştur. Hızlı bir tüketim toplumuna dönüşmemiz birçok geleneksel kültür öğemizin yok olmasına sebebiyet vermiştir. Teknolojiyle birlikte fabrikasyon ürünlere talep artmış el emeği ürünlere talep azalmıştır. Fabrikalarda üretilen ürünlerin seri üretimiyle bu ürünlerin maliyeti de düşünce el emeğiyle yapılan ürünlere yönelim azalmıştır. Gelişen teknoloji değişen dünya seri üretimle ucuzlayan ürünlere yönelim geleneksel mesleklerin yaşam alanını daraltmıştır. Tüm dünya genelinde geleneksel mesleklerin önemi azalmıştır. Birçok el tezgâhı kapanmış geleneksel meslekler unutulmaya yüz tutmuştur. Toplumların kültürel birikimini yansıtan en önemli yapı taşlarından olan geleneksel meslekler Türkiye’de de kaybolmaya yüz tutmuştur. Kaybolmaya yüz tutan kültür öğelerinden biride tezimizin konusu olan Muş merkezde kaybolmaya yüz tutmuş mesleklerdir.

Muş şehir olarak kırsal kesimde yaşatılan örf adet gelenek ve kültür öğelerinden tam anlamıyla kopmamıştır. Yemek kültürü, düğün törenleri gibi hususlarda halen ilk günkü kültür öğelerini görebilirsiniz fakat bu durum geleneksel meslekler konusunda böyle olmamıştır. Geleneksel meslekler konusunda geçmişle bağlantısı kopmak üzeredir. Fakat tezimizin de konusu dâhilin de olan demircilik, sobacılık, peynircilik, bıçak bileme, yorgancılık ve tandırcılık gibi meslekler zamana direnerek son temsilcileriyle bölgede yaşamaya devam etmektedir.

Meslek ustalarıyla yaptığımız sözlü tarih çalışmamızdaki görüşmeler sonucunda Muş merkezdeki mesleklerin tarihi, meslek ustalarının ortaya koyduğu ürünlerin yapım aşaması ve ürünleri ortaya koyarken kullandıkları alet ve malzemeler hakkında bilgi edindik. Bu ürünlerin amaç ve kullanım alanları konularında bilgiler alınmış ayrıca mesleğin geçmişten günümüze geçirdiği değişiklikler ile ilgili bilgi edinilip konumuz olan mesleklerin geleceği hakkında ustaların görüşleri alınmıştır.

Yörede halen geleneksel yöntemlerle mesleğini icra eden demirci ustası olarak bir tane zanaatkâr vardır. Demirci ustası ile görüşülmüş, meslekle ilgili bilgiler alınıp düşüncelerine ulaşılmıştır. İl merkezinde birden çok sobacı bulunmaktadır fakat konumuz gereği halen geleneksel yöntemlerle mesleği yürüten ve meslekteki tecrübe yılı olarak en

eskiye giden meslek ustasıyla görüşülmüştür. İl merkezinde uzun yıllardır tek bir Bıçak bileme ustası vardır. Bıçak bileme ustasıyla görüşülüp meslek hakkında bilgi edinilerek mesleğin dünü ve bugünü hakkında bilgiler alınmıştır. Yine geleneksel mesleklerden olan yorgan ustasıyla yapılan görüşmelerde sadece bir tane yorgan ustasının olduğu görülmüş ve yorgan ustasıyla görüşmede mesleğin incelikleri ve bugünkü durumu hakkında bilgiler edinilmiş. İl merkezinde peynir satan sayısı fazla olup peynir yapan usta bulmakta zorluk yaşanmış çünkü herhangi bir dükkânı satış yeri olmadığı için özellikle yaylaya çıkıp peynir yapan usta bulunarak görüşme yapılmış. Tandır yapan ustası ise merkezde bir bayan bir de erkek bulunuyor bayan tandır ustası görüşmeyi kabul etmediği için erkek olan tandır ustasıyla görüşülüp meslek hakkında bilgiler edinilmiş.

Meslek ustalarıyla yaptığımız görüşmeler neticesinde bölgedeki mesleklerin tarihi, ortaya çıkardıkları ürünlerin yapım aşaması, kullandıkları malzeme ve araç gereçler, mesleklerin dünü, bugünü ve mesleklerin geleceği hakkında ustaların görüşleri alınmıştır.

Demircilik mesleği ile ilgili olarak sahada yapılan çalışma ve kaynak kişiyle yapılan görüşme sonucunda demircilik mesleğiyle ilgili şu gibi çıkarımlarda bulunulmuştur. Günümüz Muş il merkezinde varlığını devam ettirmeye çalışan Demircilik mesleği ve diğer geleneksel meslekler hemen hemen aynı sorunlarla karşı karşıyadır. Bu sorunların başında geleneksel mesleklerdeki el emeğinin yerini teknolojik aletlerin alması, sosyal yaşamdaki değişimler neticesinde el emeğiyle üretilen ürünlere olan talebin azalması ve hammadde temin etmek için finansman ve kredi bulamamaları gibi nedenler sayılabilir. Yine demircilik mesleğinin yaşadığı sorunların başında mesleğe ilgisi olan kişilerin bulunamaması nedeniyle kalfa, çırak yetiştirilememesidir. Mesleğe ilgili kişilerin bulunamamasının en önemli sebebi ise meslekten elde edilen gelirin artık çok azalmasıdır. Demircilik mesleğinin yaşadığı sorunların aşılması kültürel alanda duyarlılık gösterecek olan kuruluşlar sayesinde aşılabilir. UNESCO tarafından somut olmayan kültürel mirasın korunmasına daire kabul edilen sözleşmeyle yeni kuşakların daha fazla bilinçlendirilmesiyle bu kültürel mirasların korunması sağlanabilir. Özellikle teknoloji ve fabrikasyon üretim karşısında kaybolmaya yüz tutmuş geleneksel mesleklerin ortaya koyduğu ürünlerin toplum tarafından yeniden keşfedilmesi ve yeniden halk tüketiminin parçası haline gelmesi sağlanmalıdır. Ayrıca kurum ve kuruluşlar toplumun kültürünü yansıtan bu gibi mesleklere maddi bir çıkar gözetmeden sağlayacakları katkıyla mesleğin yeni nesillere aktarılması sağlanabilir. . Kaybolmaya yüz tutmuş mesleklerin ustalarının,

usta öğretici olarak Halk eğitim merkezlerinde kurs vermelerinin önünün açılması mesleğin devamlılığı için önem arz etmektedir. Birçok alanda KOBİ'lere devlet tarafından maddi destek verilmektedir. Aktif İşgücü İstihdam politikalarından olan iş başı eğitim programlarının bu mesleklerin devamlılığını sağlanması adına daha aktif kullanılmasının sağlanması gerekmektedir Küçük ve Orta Ölçekli İşletmeleri Geliştirme ve Destekleme İdaresi Başkanlığı (KOSGEB) tarafından bu tür mesleklerin yaygınlaştırılması için Küçük ve Orta Ölçekli Büyük İşletmeler (KOBİ) destek programlarına dâhil edilmesi gerekmektedir. El sanatıyla icra edilen meslek dalları da bu destekler kapsamına daha fazla dâhil edilip özellikle hammadde için gerekli alımların yapılabilmesi için faizsiz kredi veya hibelerle mesleklerin yaşadığı olumsuzluklar giderilebilir.

Sobacılık mesleğiyle ilgili olarak sahada yapılan çalışma ve kaynak kişiyle yapılan görüşme sonucunda şu gibi çıkarımlarda bulunulmuştur. Değişen dünya ve gelişen teknolojiyle birlikte ihtiyaçların değişmesi geleneksel meslekler içinde önemli bir yere sahip olan sobacılık mesleğinin kaybolmaya yüz tutmasına neden olmuştur. Toplumun değişen gereksinimlerden biriside ısınmak için sobadan kalorifer ve doğalgaz sistemine geçilmesi olmuştur. Bu değişim sonucunda özellikle ısınmada kullanılan sobalara ihtiyacın azalması sobacılık mesleğinin gün geçtikçe önemini kaybetmesine sebep olmuştur. Soba ustaları şimdiler de sadece merkeze uzak köy ve kasabalara yaptığı sobaları satarak ayakta kalmaya çalışmaktadırlar. Zamanla köy ve kasabalara da sirayet edecek değişimle mesleğin tamamen yok olması kaçınılmaz bir durum olarak durmaktadır. Yine meslekten kazanılan kazancın giderek düşmesi meslek ustasının ürettiği ürünlere talebin azalması mesleğe girecek kişilerde ekonomik kaygılar yaratmaktadır. Bu durum mesleğe yönelebilecek kişi sayısının azalmasına yeni kalfa çırak yetişmesine ve mesleğin devamlılığının sağlanması önünde büyük bir engel oluşturmaktadır. Meslek ustalarının yaşadığı en büyük sorun mesleğe girecek yeni kişiler bulamamasıdır. Sobacılık mesleğinin yok olmasının önüne geçilebilmesi noktasında yapılabilecekler ise özellikle üretilen ürünlerin tanıtımının yapılarak kültürel öğelere karşı ilginin artırılması gerekmektedir. Ayrıca el sanatlarıyla icra edilen bu gibi geleneksel mesleklerin eğitim sisteminin içine dâhil edilerek mesleğin kendisini güncellemesi sağlanarak daha donanımlı zanaatkârlar yetiştirilmesi mesleğin devam ettirilmesini sağlayabilecektir. Meslek liselerinde el sanatlarıyla ilgili bölümlerin

fazlalaştırılması veya Halk eğitim merkezlerinde verilen kurslarda el sanatlarıyla ilgili kurs sayılarının fazlalaştırılmasıyla yeni çırak ve kalfaların yetişmesi sağlanarak kaybolmanın önüne geçilebilecektir.

Bıçak bileme (bileycilik) mesleği ile ilgili olarak sahada yapılan çalışma ve kaynak kişiyle yapılan görüşme sonucunda bıçak bileme mesleğiyle ilgili şu gibi çıkarımlarda bulunulmuştur. Muş il merkezinde geleneksel mesleklerden olan bileycilik mesleğinin güncelleme alanı oldukça dardır. Bileycilik sadece delici ve kesici aletleri keskinleştirme işiyle uğraştığı için mesleği güncelleştirme veya çağa göre düzenleme gibi bir imkânı bulunmamaktadır. Mesleğin devamlılığının sağlanması konusunda en büyük sorun fabrikalarla birlikte seri üretimin artmasıdır. Endüstrileşmeyle birlikte seri üretimin artması kısa sürede çok sayıda ürün imal edilmesi ve üretilen ürünlerin maliyetinin az olması piyasada çok sayıda bulunan bıçaklara ulaşımın kolay olması mesleğe talebin azalmasına sebep olmuştur. Özellikle alım gücünün artması ve seri üretimin artmasıyla eskiyen yıpranan bıçakların tamiri ve keskinleştirme işleminden vazgeçilmiş. İnsanlar artık eskiyip yıprananı tamir ettirmekle uğraşmayıp ucuz ve hemen ulaşabildiği bıçaklara yönelim göstermiştir. Eskiyen bıçak gibi aletlerin yerine hemen yenisinin alınması mesleğe talebi iyice azaltmıştır. Yine mesleğe talebin azalması meslekten kazanılan gelirin iyice yok olmasına bu durum da mesleği kimsenin tercih etmemesine yol açmıştır. Bu durumda yeni ustaların yetişmesini engellemektedir. Bu durumun önüne geçilebilmesi için şuan bileyleme işini yapan meslek ustasına Milli Eğitim ve Halk Eğitim merkezlerinin yapacağı ortak bir çalışmayla usta öğretici olarak kurs vermesi sağlanarak mesleğin gelecek kuşaklara aktarılması mesleğin devam ettirilebilmesi için önemli bir adım olabilir. Geleneksel meslek ustalarının bulunduğu bu çarşının dükkânlarının, yollarının eski bakımsız olduğu görülmüştür. Muş için ve geleneksel meslekler için büyük bir kültürel birikimin olduğu bu çarşının restorasyonla kültürel miras olarak korunması gerekliliği görülmüştür. Bu sayede çarşı hem turizme kazandırılabilir hem de yeniden insanlar için uğrak bir yer haline getirilebilir. Böylece mesleklerinde devamlılığı noktasında büyük bir katkı sağlanacaktır.

Peynircilik mesleği ile ilgili olarak sahada yapılan çalışma ve kaynak kişiyle yapılan görüşme sonucunda peynircilik mesleğiyle ilgili şu gibi çıkarımlarda bulunulmuştur. Muş il merkezinde yapılan peynircilik hayvancılığın gelişimine paralel olarak gelişmiş bir meslek olarak karşımıza çıkmaktadır. Genel olarak peynircilik

hayvancılık yapan aileler tarafından yapılmaktadır. Aile içi eğitimin etkili olduğu peynircilik mesleğinde peynir yapım aşamasındaki birçok safha da halen eski yöntemler kullanılmaktadır. Yaptığımız alan araştırmasında geçmişte birçok ailenin bu mesleği yaptığını fakat şimdilerde sadece birkaç ailenin mesleği devam ettirdiği görülmüştür. Bu durumun sebebi ise diğer geleneksel meslekler gibi değişen yaşam şartlarına ve teknolojiye yenilmesi değildir. Peynircilik mesleğini yapan aile sayısındaki düşüşün asıl sebebi üretilen peynirin satımından elde edilen karın harcanan emek ve paraya göre çok düşük kalmasıdır. Meraların yerleşim yeri olarak kullanılması gibi nedenlerden dolayı buralarda hayvan otlatılamamasından dolayı ahır hayvancılığının yapılması hayvanların beslenmesini külfetli hale getirmektedir. Yine kışların uzun geçmesi hayvanların ahırda yetiştirilmesine sebep olmuştur. Ahırlarda yetiştirilen hayvanlara verilen suni yem fiyatının fazla olması peynir üretimine ket vuran en önemli sebep olarak karşımıza çıkmaktadır. Doğal beslenmenin önemi artıkça doğal yöntemlerle üretilen Muş peynirine talepte artmış ancak bahsettiğimiz sebeplerden dolayı talepler karşılanmamaktadır. Üretilen peynirin pahalıya mal olması suni yem fiyatlarının yüksek olması beslenen hayvanların kasaplar tarafından düşük fiyata alınmak istenmesi mesleği olumsuz etkilemiştir. Konumuz gereği ele aldığımız mesleklerin ortak sorunlarından biride çırak, kalfa bulunmamasıydı. Fakat peynircilik mesleğinde bu gibi bir durumla karşılaşmadık çünkü genel olarak aile mesleği olan peynircilik yine çırak ve kalfasını aile içindeki gençlerle karşılamaktadır. Küçük yaşlardan itibaren aile büyüklerinin yanında mesleği öğrenen çocuklar yine aileleri gibi hayvancılık ve peynircilik mesleğini devam ettirmişlerdir. Peynircilik mesleğinin devam ettirilmesi için bulunabileceğimiz önerileri şu şekilde sıralayabiliriz. Öncelikle hayvanların otlatılabilmesi için yaylaların insan yerleşimine kapatılması gerekmektedir. Yine bu bağlamda uzun süre ahırlarda beslenen hayvanlara verilen yem fiyatlarının düşürülmesi veya hayvan beslemede kullanılan saman ve arpaya da hayvan başı devlet tarafından verilen parasal desteğin verilmesi gerektiği gerekli bir durum olarak görülmüştür. Bu şekilde hayvancılığın devam etmesi peynir üretiminin de devam etmesine olumlu katkı sağlayacaktır. Ayrıca Muş peyniri sadece bölge içinde bilinmektedir. Muş peynirinin yerel ve ulusal kanallarda tanıtılması, reklamının yapılarak markalaşma sürecinin tamamlanması üretilen peynirin maddi olarak değerini bulmasını sağlayacaktır. Yine bin bir zahmetle üretilen peynirin tanıtımıyla il dışına satışı da gerçekleştirilebilirse üretilen üründen yeterli kazanç sağlanmasını

sağlayacaktır. Yeterli kazanç demek hem mesleğin devam ettirilmesini hem havyacılığın devam etmesine büyük katkı sağlayacaktır.

Yorgancılık mesleği ile ilgili olarak sahada yapılan çalışma ve kaynak kişiyle yapılan görüşme sonucunda yorgancılık mesleğiyle ilgili şu gibi çıkarımlarda bulunulmuştur. Görüşme yaptığımız meslek ustasından mesleği usta çırak ilişkisi içinde öğrendiğini görmekteyiz. Yorgancılık mesleğinin artık bitme noktasına geldiği görülmüştür. Bu olumsuz gelişimin başlıca sebebi ise fabrikasyon yorganların el tezgâhlarında yapılan yorganlara göre daha ucuz olmasından kaynaklandığı görülmüştür. Seri üretimi yapılan yorganlara ulaşımın kolay olması her yerde bulunması ve ucuz olması mesleğin önünü tıkamıştır. Fabrikalara göre daha az miktarda ipek, pamuk ve elyaf gibi yorganda kullanılan malzemelerin sipariş edilmesi maliyeti arttırmaktadır. Maliyetin artması ve el emeğinin karşılığının da bu ücretlere eklenmesi el tezgâhlarında yapılan yorganların fiyatlarının artmasına sebep olmuştur. Bu sebeplerden dolayı fabrikasyon ürünlerle yarışamayacak hale gelen geleneksel meslekler bir bir yok olmaya başlamıştır. Diğer bir sorun ise pahalı olmasından dolayı yorgan ustalarının elinden çıkan yorganlara talebin azalmasıdır. Az miktarda siparişin olması kazancı etkilemiş kazancın etkilenmesi ise mesleği seçecek kişi sayısının düşmesine sebep olmuştur. Kişi sayısı azalınca meslek ustası çırak yetiştiremediğini böylece yöredeki diğer geleneksel meslekler gibi yorgancılık mesleği de bitme noktasına gelmiştir.

Yorgancılık mesleğinin unutulmasının önüne geçilebilmesi için mesleğin tanıtımının yapılması gerekmektedir. Bu tanıtımlar özellikle yöresel değerleri ön plana çıkaracak reklam ve ya kültürel öğelerin tanıtımının yapıldığı televizyon programları olabilir. Ayrıca kamu kurum ve kuruluşları tarafından küçük işletmelerin fabrikalara göre daha ucuza hammadde alması sağlanarak ürünün maliyetinin düşürülmesiyle talebin artması mesleğin sürekliliğinin sağlanmasında önemli bir adım olacaktır. Küçük işletmelerin aldığı hammaddeye ödediği KDV oranı gibi vergi matrahlarının düşük tutulması bu ve bunun gibi geleneksel mesleklerin büyük işletmeler karşısında yok olmasını engelleyecektir. Endüstrileşmenin karşısında bu mesleğin tutunamayacağını mesleğin devamlılığı noktasında resmi kurum ve sivil kuruluşlar tarafından desteklenmesinin gerekliliği görülmüştür. Fabrikasyon yorganlarda kullanılan elyafın pamuk ve yünden yapılan yorganlara göre uyku sürecinde terleme yapması sağlık problemlerine neden olmaktadır. Kurum ve kuruluşların özellikle T.C. Sağlık

Bakanlığı'nın destek vererek basın yayın organlarıyla yapılacak tanıtımlarla el yapımı yorganların sağlık açısından önemini vurgulamasıyla el tezgâhlarında üretilen yorgana talebi artırabilecektir.

Tandır yapma mesleği ile ilgili olarak sahada yapılan çalışma ve kaynak kişiyle yapılan görüşme sonucunda tandır yapma mesleğiyle ilgili şu gibi çıkarımlarda bulunulmuştur. Köyden kente göçün arttığı zamanlarda şehre yerleşenlerin yaşam şartlarının değişmesiyle birçok kültürel öge unutulmaya başlanmıştır. Tandır ekmeği de bu değişimden nasibini almış şehre göç edenler artık bu ekmek türüne rağbet etmemiştir. Fakat son on yıldır tandır ekmek evlerinin açılması yeniden kaybolmaya yüz tutmuş bu tadı ön plana çıkarmıştır. Yeniden tandır ekmeği tadını almak isteyenler için eskiden sadece köylerde yapılan tandırlar şehirlerde de yapılmaya başlandığı görülüyor. Eskiye özlemin atmasıyla çoğalan tandır evlerine gerekli olan tandır ihtiyacını ortaya çıkarmıştır. Bir müddet bu değişimle tandır yapma işinin artmasıyla eski meslek ustalarının yeniden kazanç kapısı aralanmıştır. Ancak tandırların tandır evlerinde kullanılması daha sonra restoranlarda kullanılması Pazar alanını genişletince daha büyük sermayelerle tuğladan doğal gazla çalışan tandırların yapılmasına başlanmıştır. Bu durum eski canlı dönemine kavuşan tandır yapım ustalarının taleplerinin azalmasına sebep olmuştur. Tandır yapımında da yeni yöntemlerin çıkması teknolojinin mesleğe sirayet etmesiyle topraktan el emeğiyle yapılan tandırlara rağbeti düşürmüştür. Oysaki topraktan elle yapılan tandırlarda yapılan ekmeğin tadının korunmasının önemi vurgulanması gerekliliği unutulmuştur. Öncelikle asıl önemli olanın topraktan yapılan tandırlardaki tat olduğu tüketici tarafından bilinmesi gerekliliğidir. Bunu da tandır ekmeğinin özelliklerinin basın yayın yoluyla yöresel tatların nasıl meydana geldiğinin tüketiciye gösterilmesi tandır yapımında geleneksel ustalara ihtiyacı artıracaktır. Yine tandır yapımındaki el emeğinin tandır yapımındaki zorluğun tandır yapımı inceliklerinin tüketici tarafından bilinmesi mesleğe saygınlığı artırarak mesleğin öğrenilmesine meslekte yeni çıraklar yetişmesine yardımcı olacaktır. Ayrıca İş ve işçi bulma kurumlarında mesleğin tanıtılması mesleğe yönlendirmelerin yapılması mesleğin gelecek nesillere aktarılmasını sağlayacaktır.

Geleneksel mesleklerin devamlılığı konusunda T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı, T.C. Sağlık Bakanlığı ile T.C. Hazine ve Maliye Bakanlıklarının yapacağı çalışmalar ve tanıtımlarla geleneksel mesleklerin devamlılığının sağlanabileceği düşünülmektedir. Meslek ustalarına gerekli olan ham maddeye ulaşmanın ucuzlaştırılması bu ürünlerden

alınan vergilerin düşürülmesi, zanaatkârlardan alınan iş yeri vergilerinin kaldırılması, mesleklerin eğitimle harmanlanarak daha kalifiyeli elemanlar yetiştirilmesine katkı sağlayarak mesleklerin aktarımının kolaylaşacağı fikrine ulaşılmıştır.



KAYNAKÇA

- “Bileğleme”, içinde Vikipedi, 27 Ocak 2021, <https://tr.wikipedia.org/w/index.php> (Erişim Tarihi: 14.12.2021).
- Akar, Tuba, “Osmanlı Kentinde Ticari Mekânlar: Bedesten-Han-Arasta- Çarşı Mekânları Literatür Değerlendirmesi”, **Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi**, Cilt 7, Sayı 13, 2009.
- Akbaş, Halil Emre, Serdar Bozkurt ve Kübra Yazıcı, “Osmanlı Devletinde Lonca Teşkilatı Yapısı ve Yönetim Düşüncesi İle Karşılaştırılması”, **Muhasebe ve Finans Tarihi Araştırmaları Dergisi**, Sayı 9, 2018.
- Alanoğlu, Murat, “Nahiyeden Sancağa: 16. Yüzyılda Muş’un İdarî Yapısı”, **Tarih ve Kültür Bağlamında Muş Uluslararası Sempozyumu Bildirileri ATAM/Ankara**, Arzu Güvenç Saygın-Murat Saygın, (hızl). 10-12 Mayıs 2018.
- Alican, Mustafa, “Muş Tarihi: Kentsel Gelişim Merkezli Bir Yaklaşım”, **Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi**, Cilt 8, Sayı 6, 2020.
- Arslan, Ferhat, İlker Mümin Çağlar ve Cengiz Gürbıyık, “Kültürel Miras Kapsamında Kaybolmaya Yüz Tutmuş Geleneksel Meslekler: Turgutlu Örneği”. **Studies Of The Ottoman Domain**, Cilt 7, Sayı 13, 2017.
- Arslan, Ömer, “Muş ili Doğal Tarım ve Hayvancılığa Dayalı Sürdürülebilir Bir Ekonomik Gelişim”, **Anemon Muş Alparslan Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi**, Cilt 6, Sayı 1, 2018.
- Ayar, Ahmet, Nihat Akın ve Durmuş Sert, “Bazı Peynir Çeşitlerinin Mineral Kompozisyonu ve Beslenme Yönünden Önemi”, **Türkiye 9. Gıda Kongresi**, Bolu, 2006.
- Aydınlioğlu, Arif Çağdaş, Süleyman Şişman ve Yasemin Yılmaz,” Taşınmaz Yönetiminde Arsa Rayiç Değerindeki Zamansal Değişimin Kurumsal Analiz Teknikleri İle İncelenmesi”, **Afyon Kocatepe University Journal of Sciences and Engineering**, Cilt 21, Sayı 3, 2021.
- Ayduslu, Nevin, “ Tandır ve Tandırda Çanak-Çömlek Pişirimi” **Atatürk Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Dergisi**, Cilt 0, Sayı 27, 2015.

- Babaoğlu, Müberra, “Tüketicici Yazıları II”, Ankara: Hacettepe Üniversitesi Hastaneleri Basımevi, 2007.
- Bayram, Selahattin, “ Osmanlı Devleti’nde Ekonomik Hayatın Yerel Unsurları: Ahilik Teşkilatı ve Esnaf Loncaları”, **İstanbul Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi**, Sayı 21, 2012.
- Baytar, İrfan, “Muş İli Kırsal Alan Potansiyeli ve Kalkınmaya Etkisi”, (**Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi**), İstanbul Üniversitesi SBE, 2021.
- Baytar, İrfan, “Muş İlinde Tarım ve Hayvancılık Faaliyetleri”, **Uluslar arası Yönetim Akademisi Dergisi**, Cilt 4, Sayı 2, 2021.
- Bekiroğlu, Burcu ,”Türkiye’de Bulunan Peynir Türleri ve Peynir ile Yapılan Yemekler”, (**Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi**), İstanbul Okan Üniversitesi SBE, 2019.
- Belli Oktay, “Ortaçağ ve Osmanlı Döneminde Van Gölü’nün Güneyinde Demir Madeni ve Bitlis Şehrindeki nl Demirci Atölyeleri”, **4. Uluslararası Van Gölü Havzası Sempozyumu**, Oktay Belli, (hızl). Ankara: Yüzüncü Yıl Üniversitesi Yayınları, 2001.
- B....., A.... H....., Bıçak Bilemecisi, “**Bıçak Bileme Ustalığı**” Konulu Görüşme, Muş, 20 Temmuz 2021.
- Çağatay, Neşet, “ Bir Türk Kurumu olan Ahilik”, **Selçuk Üniversitesi Yayınları**, Konya, 1981.
- Çağatay, Neşet, “ **Ftvvetçilikle Ahiliğin Ayrıntıları**”, Belleten, Türk Tarih Kurumu, Cilt XL, Sayı 159, 1976.
- Çeliker, Deniz, “ Geçmiştn Günümüze Türklerde Keçecilik ve Keçe Yapımında Yeni Teknikler”, **Süleyman Demirel Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Hakemli Dergisi ART-E**, Sayı 10, 2012.
- Çeliker, Deniz, Filiz, lmez, “ Burdur İlinde Yorgancılık Sanatı”, **Art-e Sanat Dergisi**, Cilt 5, Sayı 10, 2013.
- Çerikan Fidan Uğur, “ Türk Kltrnde Demir”, (**Yayımlanmamış Doktora Tezi**), Pamukkale Üniversitesi SBE, 2014.

- Çetinkaya, Neslihan ve Salih, Yıldız “ Somut Olmayan Kültürel Miras Unsuru Erzurum Lavaş (Acem) Ekmeğinin Turistik Ürüne Dönüştürülmesine Yönelik Bir Çalışma”, **Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi**, Cilt 2, Sayı 1, 2018.
- Davulcu Mahmut, “ Antalya’da Demircilik ve Bıçakçılık Mesleklerine Dair Tespit ve Değerlendirmeler”, **Kalemisi Dergisi**, Cilt 3, Sayı 6, 2015.
- Dede Funda, “Ankara İli Merkez İlçelerinde Geleneksel Yorgancılık Sanatının İncelenmesi”, **(Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi)**, Gazi Üniversitesi EBE, 2013.
- Dilmaç Oğuz, “Erzurum’da Kaybolmaya Başlayan Yöresel El Sanatları”. **Akdeniz Sanat Dergisi**, 6(11), 2013.
- Diyarbakırlıoğlu A. Mehmet, “ **Kaybolan Meslekler ve Son Ustalar**”, İstanbul: İstanbul Ticaret Odası, 2010.
- Duvarcı, Ayşe, “ Kaybolan Kültür Yorgan ve Yorgancılık: Halk Bilimsel Bir Yaklaşım”, **ICANAS38. Uluslararası Kongresi**, Ankara, 2016.
- Duymaz, Ali ve Halil İbrahim, Şahin, “ Meslekler Folkloru Kapsamında Geleneksel Mesleklerdeki Pir İnancı ve Hikâyeler Üzerine Bir Değerlendirme”, **Milli Folklor Dergisi**, Sayı 87, 2010.
- Ekici Metin, “ **Halk Bilgisi (Folklor): Derleme ve İnceleme Yöntemleri**”. Ankara: Geleneksel Yayınları, 2013.
- Erdem Ü. Aylin, “Arkeolojik ve Etnografik Veriler Işığında Doğu Anadolu Tandırları“ **TÜBA-AR Türkiye Bilimler Akademisi Arkeoloji Dergisi**, Cilt 16, Sayı 16, 2013.
- E....., M..... B....., Peynirci, “**Peynir Ustalığı**” Konulu Görüşme, Muş, 21 Temmuz 2021.
- E....., M....., T..... Yapım Ustası, “**Tandır Ustalığı**” Konulu Görüşme, Muş, 25 Temmuz 2021.
- Ertalay Ziyneti Semra, “ Türklerde Geleneksel Yorgancılık Sanatı ve Günümüz İstanbul’daki Durumu”, **(Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi)**, Marmara Üniversitesi GSE, 2013.

- Eser Mithat, “ Muş İsminin Menşei Üzerine Değerlendirme”, **EKEV Akademi Dergisi**, 2014.
- Gülener Melih, “Ülkemizde 1950 Sonrası Evsel Isıtmada Kullanılan Sobaların Tür Ve Biçimlerinin Endüstri Ürünleri Tasarımı Yönünden İncelenmesi” (**Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi**), Marmara Üniversitesi GSE, 2019.
- Gültekin Erdal, “Bıçak ve Bıçakta Bursa Markası”, **Uluslar arası İnsan ve Sanat Araştırma Dergisi**, Sayı 1, 2016.
- Gündüz Ali Yılmaz, “Ahilik Teşkilatında ve Günümüzde Tüketicilerin Korunmasına Yönelik Çalışmalar Üzerine Bir Değerlendirme”, **Afyon Kocatepe Üniversitesi, İİBF Dergisi**, Cilt 14, Sayı 2, 2012.
- Hastaoğlu, Melda Erdoğan ve Mustafa Işkın, “Gastronomi Turizmi Kapsamında Türkiye Peynir Çeşitliği Haritası”, **Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi**, Cilt 25, Sayı 3, 2021.
- Hayri, Kadriye, “ Şehrengizlerde bahsi geçen XVI. ve XVIII. Yüzyıl Osmanlı Meslekleri”, **Eski Türk Edebiyatı Araştırmaları Dergisi** (Journal Of Old Turkish Literature Researches), Cilt 4, Sayı 1, 2021.
- Irmak, Hüseyin, “Türkiye’nin İlk Silah Fabrikatörü: Şakir Zümre” **Global Sanayici Dergisi**, 2013, <http://www.sanayicidergisi.com.tr/sanayii-tarihi/turkiyenin-ilk-silah-fabrikatoru-sakir-zumre-h711.html> (Erişim Tarihi: 12.06.2021).
- İleri Ülkü, “Anadolu Selçuklu’dan Osmanlı’ya Esnaf Örgütlenmeleri”, **Hak İş Uluslar arası Emek ve Toplum Dergisi**, Cilt 8, Sayı 21, 2019.
- İlkay, Mehmet, Sıtkı İlkay, İnci Varinli, “ISO9001:2000 Kalite Yönetim Sistemi: Dünya, Avrupa ve Türkiye Uygulamalarının Karşılaştırılması”, **Erciyes Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi**, Sayı 25, 2005.
- İnan, Abdülkadir, “**Makaleler ve İncelemeler**”, Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları, 1998.
- İslamoğlu, Abdullah, “Osmanlı Devleti’nde Esnaf Loncaları”, **İstanbul Hukuk Mecmuası**, Cilt 75, 2017.
- Kala, Ahmet, “Lonca”, **TDV İslam Ansiklopedisi**, Cilt 27, Ankara: TDV, 2003.

- Kallek, Cengiz, “Narh Konusuna Yeniden Bakış”, **İslam Hukuku Araştırmaları Dergisi**, Sayı 7, 2006.
- Kaplan, Yunus, “Abdi ve Kütahya Şehrengizi”, **Littera Turca Journal of Turkish Language and Literature**, Cilt 4, Sayı 3, 2018.
- Kardaş, Canser, “Zamanın Yüğü: Muşta Geleneksel Semerciliğın Son Temsilcisi Burhan Usta”, **İçtimaiyat Sosyal Bilimler Dergisi**, Cilt 2, Sayı 2, 2018.
- Kardaş, Sedat, “Evliya Çelebi Seyahatnamesinde Muş ve Çevresi”, **Bingöl Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi**, Cilt 8, Sayı 15, 2018.
- Kazıcı, Ziya, “Ahilik”, **TDV İslam Ansiklopedisi**, Cilt 31, İstanbul, 2006.
- Kazıcı, Ziya, “Esnaf Teşkilatı (Ahilik)”, **Diyanet Dergisi**, Cilt 17, Sayı 4, 1978.
- Koyuncu, Ayşegül, “Burdur’da Kaybolmaya Yüz Tutmuş Kimi Meslekler”, 1. Burdur Sempozyumu Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Rektörlüğü Sempozyum Dizisi: 1, Fakülte Kitap Evi Baskı Merkezi, Cilt 1, 2005.
- Köktaş, Altuğ Murat, “Osmanlı İmparatorluğu’nda Piyasa Düzenlemeleri: 1500-1700 İstanbul Kadı Sicillerinde Narh Uygulamaları”, **Niğde Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi**, Cilt 9, Sayı 2, 2016.
- Kulağız, Bülent Nuri, "Muş ve Çevresindeki Türk Mimari Eserleri", (**Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi**) Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi SBE, 1997.
- Kunter, Murat, “İnsan ve Ekmek”, **Besaş Dergisi**, Bursa, 2013.
- Muş Belediyesi, “**İlimiz Tarihçesi**”, <http://www.muş.bel.org.tr> E.T: 29.05.2021
- Muş İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü, “**Muş İl Gıda Tarım ve Hayvancılık Müdürlüğü Brifingi**”, Muş Valiliği, 2015.
- Muş Vakfı (Muşvak) “**Muş Coğrafi ve Ekonomik Yapısı**”, 26.02.2014, <http://www.musvak.org.tr> (Erişim Tarihi: 30.05.2021).
- Muş Valiliği, “**60 Dakikalık Muş İl Brifingi**” Muş Valiliği, 2015.
- Oğuz, Şehriban, Andiç Seval, “**Peynir Üretiminde Kullanılan Starter Kültürler**”, Gıda The Journal Of Food, Cilt 44, Sayı 6, 2019.

- Oran, Fatih, “Kula’da Son Ustalarıyla Yaşatılan Geleneksel Meslekler”. **(Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi)**, Uşak Üniversitesi SBE, 2020.
- Ostrogorsky, Georg “**Bizans Devleti Tarihi**”, Fikret Işıltan (Terc.), Ankara: TTK Yayınları, 1999.
- Özaydın, Murat, “Fütüvvet ve Fütüvvet Ahlâkı”. **I. Ahî Evran-ı Veli ve Ahîlik Araştırmaları Sempozyumu**. Cilt II, Kırşehir: Gazi Üniversitesi Ahilik Kültürünü Araştırma Merkezi Yayınları, 2005.
- Özcan, Ümit Buğra ve Oğuz Doğan, “Türklerde Demircilik Kültürü ve Elazığ’da Sıcak Demircilik”, **Tarih ve Gelecek Dergisi**, Cilt 7, Sayı 2, 2020.
- Özkaya, Fügen Durlu, Gün İlhan, “Anadolu’da Peynir Kültürü”, **ICANAS 38. Uluslar arası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi**, Ankara, 2007.
- P....., M..... H....., Demirci, “**Demirci Ustalığı**” Konulu Görüşme, Muş, 15 Temmuz 2021.
- Sakar, Zeynep Müjde, “Türkiye İktisat Politikaları Çerçevesinde Ekonomik Gelişme Stratejileri ve Devlet Yatırımları Kapsamında Muş Örneği (1950-1970)”, **Electronic Turkish Studies**, Cilt 13, Sayı 26, 2018.
- Savaş, Savaş Özkan, “Çivi Yazılı Belgeler Işığında Anadolu’da (İ.Ö.2. Bin Yılında) Madencilik ve Maden Kullanımı”, **Türk Tarih Kurumu**, Ankara, 2006.
- Sayılan, Hasan, “ Muş İlinde Kültür Turizm Potansiyelinin Coğrafi Açıldan Değerlendirilmesi”, **(Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi)**, Ankara Üniversitesi SBE, 2007.
- Seyitoğlu, Faruk, “ Tez Yazımı İçin Bir Alanyazın Taraması Kılavuzu”, **Turizm Araştırmaları Dergisi**, Cilt 29, Sayı 2, 2018.
- Sobanın Geçmişten Günümüze Gelişimi Nasıldır, 2015, <http://www.renklinot.com/soru/sobanın-geçmişten-günümüze-gelişimi-nasıldır> (Erişim Tarihi: 12.06.2021).
- Sönmez, Mehmet Emin, “Muş İlinde Nüfus Hareketlerinin Nedenleri ve Sonuçları”, **Türk Coğrafya Dergisi**, İstanbul, Sayı 55, 2010.
- Şimşek, Muhittin, “**TKY VE Tarihteki Bir Uygulaması Ahilik**”, İstanbul: Hayat Yayıncılık, 2002.

- Tekinşen Kemal Kaan, Akar Danış, “Erzincan Tulum Peyniri”, **Atatürk Üniversitesi Veteriner Bilimleri Dergisi**, Cilt 12, Sayı 2, 2017.
- Tiryaki, Sırrı, “ Eski Çağ’da Muş’”, **Iğdır Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi**, Sayı 19, 2019.
- Tuncel, Metin, “Muş’”, **TDV İslâm Ansiklopedisi**, Cilt 31, İstanbul: TDV, 2006.
- Turan, Namık Sinan, “Selçuklu ve Osmanlı Anadoluşunda Ahiliğın Sosyo-Ekonomik Gelişim Süreci”, **Journal of Social Policy Conferences**, Sayı 52, 2010.
- TÜİK, “ **Adrese Dayalı Nufus Kayıt Sistemi (ADNKS) Sonuçları**”, Türkiye İstatistik Kurumu, Ankara, 2015.
- Türk Dil Kurumu, “**Türkçe Sözlük**“, Ankara: Türk Dil Kurumu, 2011.
- U..., S....., S....., “**Soba Ustalığı**” Konulu Görüşme, Muş, 18 Temmuz 2021.
- U....., H....., Y....., “**Yorgancı Ustalığı**” Konulu Görüşme, Muş, 23 Temmuz 2021.
- Ünsal, Artun, “**Süt Uyuyunca- Türkiye Peynirleri**”, İstanbul: Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık Ticaret ve Sanayi Anonim Şirketi, 1997.
- www.etimolojiturkçe.com/kelime/soba, (Erişim Tarihi: 12.06.2021).
- Yağcı, Mehmet, “ Türk Kültüründe Demir ve Demircilik (VI- XII. Yüzyıllar)”, **(Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi)**, Afyon Kocatepe Üniversitesi SBE, 2015.
- Yılmaz, Şenol, Kurnaz Can, “ Metalurjik Süreçler ve Arkeometalurji”, **SAÜ Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi**, Cilt, 5, Sayı 1, 2001.
- Yurt Çimento, “**Hakkımızda**”, 2015, <http://www.yurtcimento.com/wep/> (Erişim Tarihi: 07.08.2021).
- Yurtseven, Rıdvan ve Ozan, Kaya, “Topluluk Girişimciliğı ve Geleneksel Meslekler”. **Girişimcilik ve Kalkınma Dergisi -Journal of Entrepreneurship and Development**, (5:2), 2010.
- Yüceli, Atilla ve İbrahim, Durak, “Ahiliğın Sosyo-Ekonomik Etkileri ve Günümüze Yansımaları”, **Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimleri Fakültesi Dergisi**, Cilt 15, Sayı 2, 2010.

EKLER

MESLEKİ TERİMLER SÖZLÜĞÜ

Astar: Genellikle yorganın alt kısmına dikilen beyaz renkli kumaş.

Balta: Odun kesmeye yarayan ucu keskin ağaç saplı demir

Balyoz: Demir dövme aleti.

Banyo Kazanı: Banyoda bulunan zeminden tavana kadar yükselen alt kısmında yanma haznesi üst kısmı ise su deposudur. Odun yakılarak su ısıtılır ve suyla banyo yapılır.

Barzu: Peynir süzmeye yarayan üç kat keten bezden oluşan süzme aracı.

Bidon: İçine peynir konulan ağız kısmı kapakla kapatılan plastik kap.

Bileği Taşı: Bıçak, çakı, makas gibi kesici aletleri keskinleştirmekte kullanılan ince taneli sarı şist.

Bileği Tekeri: Kum taşından teker biçiminde kol ile döndürülen keskinleştirme aleti.

Çapa Makinesi: Tarım arazisinde kullanılan toprağı kazıyıp altını üstüne getiren araç bazı bölgelerde pat pat adı da verilir.

Çapa: Toprağı karıştırmak altını üstüne getirmeye yarayan tarım aracı.

Çark: Ürünlerin ağız kısmını düzeltme keskinleştirmeye yarayan alet.

Çekiç: Madenleri dövmek gibi işler kullanılan alet

Çıra (İdare lambası): Saç veya tenekeden yapılmış aydınlatma aracı.

Dasok: Yarım çember biçiminde bir sapı bulunan ekin biçme aracı.

Dehre (Tahra) : Odun kesmek ağaç budamak için kullanılan uç kısmı kıvrık demir araç.

Dikiş Makinesi: Kumaş dikimine yarayan alet.

Divan: Eskiden evlerde bulunan bir duvara bitleştirilerek kullanılan arkalıksız, oturma alanı geniş ve yüksek, üstü minderli ve yastıklı oturma yeri.

El Çarkı: Elyardımla döndürülen Bıçak bileme çarkı

Elektrikli Çark: Elektrikle döndürülen bıçak bileme çarkı.

Elyaf: Yorganın içinde kullanılan pamuğa benzer sanayi ürünü.

Gelberi: *Bostan veya tarlada ekinin yanında yetişen zararlı otları ayırmaya yaran demirden yapılan ağaç saplı demir*

Giyotin Makas: *Kesilmesi güç olan metal sacı kesme aracı.*

Izgara: *Sobanın içindeki kovanın alt tarafına bırakılan külün odundan ayrışması sağlayan araç.*

İğne: *Dikim işleminde kullanılan ucu sivri alet.*

İpek: *İpek böceğinin ördüğü kozadan elde edilen yorganın üst kısmında kullanılan kumaş türü.*

İplik: *Dikim işinde kullanılan naylon ya da pamuktan ürün.*

İplik: *Lifin elde veya makinede dikiş için uygun hale getirilmiş tipidir.*

Kaynak Makinesi: *Demircinin ürettiği metal ürünlerin birleşme noktasını birbirine kaynaklamaya yarayan makine.*

Kazma: *Toprağı kazmak için kullanılan uzun ağaç saplı demir araç*

Kırlent: *Yatak ya da koltuk veya divan üzerine konulan, genellikle yüzü çiçek ya da yaprak işlemeli küçük yastık.*

Kordon Makinesi: *Kova ve havalandırma borularının mukavemetini sağlamak ya da ek yerlerinde bombe ve iz bırakmak için kullanılan araç.*

Kova: *Sobanın içine konulan odun kömürün içinde yandığı yuvarlak sacdan yapılan araç.*

Lintir: *Yorgan için kullanılan pamuktan arta kalan kalitesiz pamuk.*

Makas: *İp ve ya kumaş kesmede kullanılan alet.*

Maya: *Peynir yapımında kullanılır*

Mengene: *İşlenecek üzerinde çalışılacak ürünü iki ağızla tutan alet.*

Meşin: *Koyun derisinden yapılmış bıçak bilemede kullanılan deri parçası*

Mitil: *Hem alt tarafı hem de üst tarafı beyaz astardan yapılan yorgan.*

Odun Sobası: *Isınmak için sacdan yapılan içinde odun yakmaya yaran arac*

Orak: *Ağaç saplı çember biçiminde yassı keskin ekin biçmeye yarayan metal bıçak*

Ot Biçme Makinesi: *Ot biçem için kullanılan makine*

Örs: *Üzerinde maden dövülen çelik yüzeyli demir alet.*

Pamuk: *Yorganın içine konulan ürün.*

Punto Makinesi: *Kaynak makinesine gerek kalmadan iki metal parçayı ısıtarak yapışmasını sağlayan makine.*

Saten: *Parlak pürüzsüz kumaş türü*

Semaver: *Çay suyu kaynatmaya yarayan musluğu olan küçük boyutlu araç*

Silindir Makinesi: *Soba yaparken sacı eğip bükmeye yarayan makine*

Sille: *Kapının açılıp kapanmasını kolaylaştıran menteşe.*

Sitil: *Alüminyumdan geniş büyük süt kaynatma aracı.*

Soba Borusu: *Soba yanarken ateşin odaya dağılmadan yuvarla bir boru sayesinde bacadan çıkmasını sağlayan araç*

Soba Dirseği: *Soba borusunun eklem yerleri için kullanılan boru.*

Su teknesi: *Isıtılan demiri soğutmak için kullanılan su dolu haznesi*

Un Ambarı: *Sacdan yapılan un koymaya yaran kutu şeklinde saklama yeri*

Yege: *Bıçağın keskin tarafında parçacıkları temizleyen alet.*

Yüksük: *Dikiş yapılırken iğnenin parmağa zarar vermemesi için parmağa takılan alet.*

Yün: *Yorgan yapımında kullanılan küçükbaş hayvandan elde edilen hayvansal kıl*

Zımpara Şeridi: *Pürüzlü yüzeylerin düzeltilmesi için kullanılan alet*

Zırza: *Kapı çengeli*