

Deneme
MEHMET TEMİZ

BIÇAK

Anadolu’da güzel bir söz var. “korkaklar bıçak taşır”. Hakikat böyle mi? Aynı Anadolu’da bir bıçak hayat kurtarır derler. Bıçağın en iyi kıymetini de çobanlar ile avcılar bilir.

Üç kafadarın bıçak ve kiraz tuz ile dağlarda kaldığımızı çocukken hatırlarım. Tuz her bitkiye atıldığında yemek yenecek hale getirir. Bıçak keserek, alet yaparak hayata destek olurdu.

Bıçak insanoğlunun ilk yaptığı alet olmalı. Belki de Hz Âdem öğrendiği kelimelerin başında bıçak gelir, bir de ateş.

Anadolu’da bıçağın bir adı da “keski”. Kesen alet demek. Her kesen şeye “bıçak gibi” derler. Bıçak ilk insandan beri kendini en çok yenileyen, geliştiren alettir. Daima değişime uğruyor. Mesela süpürge öyle olmamıştır. Hala süpürgelikten, hala çalıdan yapılır. Bıçak öyle mi? Bıçak olmasa sanayi/teknoloji var olur muydu?

Biz bıçak ve insan dünyasından bakıyoruz. Bıçak dünyasına girdiğimizde bir deryaya daldığımızı anlıyoruz. Nerden bakılsa bıçak var. Nasıl bakılsa bıçak var. Bıçak her zamanda her mekânda coğrafyada ve her toplumda var. Beklide dünyanın en zengin koleksiyonu bıçak koleksiyonu olur.

Her memlekette demirciler var. Bunların arasında bıçakçı dediğimiz ustalar var. Bu bıçakçılar babadan oğula zenaat öğrenme yoluyla yapılır. Bıçakçı ustaları kendi sanatlarını gösterir. Döve döve çeliğe su verir. Bıçağın sırtına ismini yazar. Şekil çizilerek ustalığını resmeder. Bir nevi markasını damgalar. Bıçak meraklıları da demirci markasını arar.

Bıçak kadar bıçak sapıda sanat ister. En iyi bıçak sapı boynuzdan olur. Camuz boynuzu, keçi boynuzu, büyük baş hayvan boynuzu tercih edilir. Köylerden, çiftçiler/çobanlardan ölmüş/kesilmiş hayvan boynuzları toplanır. Toplanan boynuzlar demirci ustası elinde kesilir, biçilir, bıçak sapına dönüşür. Bıçakların büyüklüğüne göre kemikler seçilir. Keçi boynuzları küçük, camuz boynuzları iri bıçaklarda kullanılır. Kemiğin kalitesi bıçağın kalitesi demek. En çok camuz tercih edilir. En yaygın bıçak sapı şimsirden yapılır.

Bıçak kesici alet. Açılıp kapanan/kapanmayan kesici aletlerin hepsine birden bıçak derler. En çok bildiğimiz isimleri şöyle; Bıçak, çakı, sustalı, kama, hançer, pala
Kullanıldığı yere göre değişik bıçaklar yapılır. Anadolu coğrafyasında kullanılan bıçaklara bakalım.

Bağ bıçağı: bağlarda kudama, kesme işinde yararlanır

Budama bıçağı: meyve ağaçlarında budamaya yarar. Ağız eğik olur
Odun bıçağı: sert ağaç türü şeyleri keser, yontar
Meyve bıçağı: meyve soymaya, kesmeye yarar
Kalem bıçağı: ağaç kalemleri yontar, ucunu açar
Süs bıçağı: süs gayeli kullanılır. Sapı ve bıçağı süslenir
Kasap bıçağı: kasaplar kullanır. İri olur
Suntalı bıçağı: bir bıçak türüdür. Açılınca kitlenir
Ustura bıçağı: tıraş için berberler kullanır
Av bıçağı: çok ağızlı, keskin, kulplu bıçaklar
Spor bıçağı: spor çeşitlerine göre bıçak çeşitleri var
Doktor bıçağı: doktorların ameliyatlarda kullandığı, adına bıçak denen keskiler

Kullanımına göre, kullanılan işe göre bıçak çeşitleri var elbette. Birde bıçağı kullananlara/taşıyanlara bakalım

- Erkekler bıçak taşır derler
- Kadınlar da bıçak taşır
- Çocuklara bıçak taşıtmazlar. Elini keser diye sakınırlar
- Bebeklerin oyuncak bıçakları olur
- Yaşlı insanlar tedbir diye bıçak taşırlar
- Çobanlar bıçak taşır
- Bahçeciler, bahçe işlerinde bıçak taşırlar
- Sporcular bıçak taşır
- Avcılar bıçak taşır
- Dağcılar bıçak taşır

Anadolu'da bıçak tarım kültürünün bir parçasıdır. Bıçaksız bağ/bahçe, işleri yapılmaz. Hayvancılıkla uğraşanlarda bıçaksız yapamaz. Onlarsız tarım olmaz. Çiftçi cebinde, çantasında bıçak taşır. Çoban bıçağı yanından ayırmaz.

Birazda Anadolu kültüründe bıçağın yerine bakalım.

Bıçak kadınlarında olmazsa olmazı. Bıçak olmasa mutfak ne olur? Onun için mutfakta her işe yarayacak çeşit çeşit bıçaklar sıralanır. Bıçağın modası var. Modaya göre de bıçak girer mutfağa. Mutfakta her bıçağın yeri ayrı olduğu için bunların tertip ve düzenlerine ehemmiyet verilir. Kimileri çekmecede, kimileri asılı, kimileri kutusunda. Kimileri günlük, kimileri misafirlik için kullanılır.

Ya kurbanda ne demeli. Kurban bayramı bıçak bayramı adeta. Kurbanlık kadar bıçaklarda konuşulur. Kurban bayramı gelmeden evdeki bıçaklar toplanır, pazarlarda, cadde/sokaklarda kurulmuş seyyar bileycilere götürülür. Başında beklenir, tek tek bileyletilir. Eksik bıçak varsa

demirciden/bıçakçıdan pazarlık ede ede satın alınır. Evde bileyenlere çıkar. Ama çarşıya götürmek başlı başına bir olaydır.

Kurban günü, kurban kesecek bıçak ayrı, yüzecekler ayrı, etleri doğrayacaklar ayrı. Hele kuşbaşı, ciğer için en keskinleri seçilir. Kurban kesimi sırasında bıçak telaşını, bıçak arayanları, kusurlarını bıçağa atanları görmelisiniz.

Bıçak taşıma silah taşımaya benzer. Bıçak taşımanın ağırlığı ve mesuliyeti vardır. İnsan önce kendi için bıçak taşır. Sonra birine yardım için. Olur olmaz yerde ihtiyaç olur. Onun için atalarımız bıçağa hacet derler. Bıçak taşımayı sünnet bilirler. Atalarımız bıçağı dost bildiler, öyle kullandılar. Şimdi şehirlerde yaşıyoruz. Bıçak taşıyanlar azaldı. Yinede taşıyanlar var.

Anahtarlığa takıyorlar
El çantası içinde taşıyorlar
Cebinde tutuyorlar
Arabaya süs olarak takıyorlar
Evlere tablo gibi asıyorlar
Koleksiyon tutuyorlar

Bıçak her yerde her zaman lazım. Bıçak dost. Bıçak taşımak alışkanlık ister. Ne yazık ki kültür kayboluyor. Bahane basit. Bu devirde diye başlıyor. Bıçak kültürümüz, kültürde kimliğimizin temel taşları. Bıçak bir parçamız.

KUTUCUK

ATASÖZÜ

- Bıçak kendi kendini kesmez
- Bıçak sapını kesmez
- Bıçak yarası geçer/dil yarası geçmez
- Bıçak kınını kesmez

DEYİMLER

- Bıçak sallama
- Bıçak yemek
- Bıçak sırtı
- Bıçak çekmek
- Bıçak gibi kesilmek
- Bıçak gibi saplanmak
- Bıçak kemiğe dayanmak
- Bıçak gibi keskin
- Kör bıçak
- Kör bıçakla kesmek
- Kör bıçakla doğramak
- Keskin bıçak
- Bıçak altına yatmak
- Bıçak çekme

- Bıçak gibi kesmek
- Bıçak kınını kesmez
- Bıçak vurmak
- Bıçak atma
- Bıçak gibi
- Bıçak silmek
- Bıçak yarası geçer, dil yarası geçmez
- Bıçak bıçağı gelmek
- Bıçak kemiğe dayanmak
- Bıçak suyu keser
- Bıçak yemek

SÖZLER

- Bıçak sırtı
- Algı bıçağı
- Tıraş bıçağı
- Çatal bıçak takımı
- Baş bıçağı
- Tırtıllı bıçak
- Maket bıçağı
- Bıçak
- Bıçak ağzı
- Bıçak çekme
- Bıçak vurması
- Bıçak eyesi
- Koca bıçak
- Bıçak bıçak olmak
- Pala bıçak