

Garp Sessions: Bıçakçılık babadan çocuğa aktarılan bir meslek, değil mi?

Doğan Tosun: Evet, babadan öte ata mesleği. Kale 1725'te tamamlanarak kullanıma açılıyor, 1730'da bu bölgenin silah ihtiyacı var çünkü uğrak bir yer. Deniz kenarı olduğu için, eskiden yol da fazla olmadığından ulaşılması kolay bir yer, uç nokta, lojistik bir yer aslında. Diğer köylerde üretilen bazı ürünler buraya geliyor, buradan gemiyle sevk ediliyor veya ihtiyaç duyulan ürünler buraya geliyor gemiyle, buradan içerideki köylere sevk ediliyor. Burası doğal bir liman, bir liman köyü. Osmanlı bu kaleyi yaptıği zaman bu bölgede ne üretilebilir diye bakıyor. Mesela buraya çelik deniz yoluyla Sicilya'dan rahat geldiği için, buraya aslen Kazak kökenli olan kılıç ustalarını getiriyor Osmanlı ve 18 atölye konuşturuyor. Kaç usta var o bilinmiyor tabii... Burada kılıç ve kama üretiliyor, bölge olarak dağlık bir bölgeyiz, hayvancılık var, saplarında da kesilen hayvanların boynuzları kullanılıyor. Zamanında burası orduya hizmet veren bir yer, yukarısı eskiden üzüm yetiştirilen bağlık, orduevi deriz biz. Şimdi hepsi yok olmuş gitmiş... Orduevi dediğimiz de şu: üzümleri sıkıp pekmez ürettikleri yerler var, pekmez de gemilerle askerlere gönderilmiş, birliklere veya halkın ihtiyacına sunulmuş. Engebeli bir arazide orduya bu şekilde yardımcı olunuyormuş. Bizim burada üretilen kılıçlar Yatağan modeli, içe kavisli bir kılıçtır bu. Buradan Mısır'a, Suriye'ye kadar kılıç ve kama gönderiliyormuş. 18 atölye ile bir tür silah sanayiymiş burası. Tabii zamanla silahlar değişinceye kadar. Tüfekler, tabancalar çıkıp da gerek kalmayınca birçok esnaf bu mesleği bırakmış, farklı işlere yönelmiş veya buradan uçup gitmişler. Benim ailem, dedelerim, gündelik ihtiyaç amaçlı bıçak üretmeye başlamışlar, bu şekilde ayakta kalmışlar. Babadan oğula devam eden bir meslek. Başkasına pek öğretmiyorsun bu mesleği çünkü öğrenmeye çok küçüklikten başlamak gerekiyor. Ben oğlumu yetiştirdim mesela, şu an 18 yaşında, bıçağı rahat bir şekilde üretebiliyor. Ama 2 yaşındayken aldım yanıma, oturmaya başladı. Önce 'el kırma' deriz, el kırma şu: takımlara eli alışması. Bir eğe kullanmasını bilecek, bir keser testere, çekiç vesaire bunları tutmasını öğrenecek. Önce burada o aletleri, takımları oyuncak gibi görüyor ve kendini yetiştiriyor. Bir usta istediği kadar bir çocuğa, gence gösterebilir, içeriden gelen bir şey bu. O şekilde ben de oğluma aktardım. Başkasına da öğretmek istiyorum ama küçük bir bebeği kimse tutup da vermez sana. Bu yüzden belli bir zamandan sonra o kişiye öğretemezsin, çünkü ilk iş takımları tutmasını, burada bağdaş kurup oturmasını öğrenmek. Kemik yapın ona göre alışacak. Derler ya atalarımız 'ağaç yaşken eğilir', kemik yapın burada ona göre alışacak, oluşacak ve çalışırken rahatsızlık yaşamayacaksın. Sonradan gelen, gelişimini tamamlamış bir çocuk buraya adapte olamaz. Ağrıdan sızdan çalışamaz. Ne yazık ki şu an üreten kişi kalmadı. Oğlumla ben varım.

G.S: Biraz ürettiğiniz bıçakların tekniğe değinebilir misiniz?

D.T: Babakale bıçağı hep çift kulaklı olur, bıçağa hakim olmak içindir. Formunu asla bozmuyorum; dedelerim, babam nasıl yapmışsa ben de o şekilde devam ediyorum. Osmanlı bıçaklarını müzede gördüğünüzde mutlaka çift kulaklı olur. Eskiden askerler savaşta kullanırken, iki kulağın arasına parmağını takıp elini yumruk yaptığında ondan bir parça olurmuş. Kan, saydamsı bir madde. Elinize geldiği zaman, aktığında, kayganlaşıyor. Böyle tuttuğunuzda bıçak asla kaymıyor, elinize oturuyor. Bir ürünü üretmekten başka kullanılabilmesi önemli olan. Bir de biz bıçaklarda Osmanlı motifi kullanmayız. Atalarım hep doğayı, bitkileri, çiçekleri kullanmışlar. Motifler sayesinde hangi ustanın bıçağı olduğunu bulabiliyoruz.

G.S: Bu tekniğinizin özel olmasının sebebi nedir? Mesela metali de kendiniz dövüyorsunuz.

D.T: İki çeşit metal kullanıyorum ben. Biri kendi yerli çeliğimiz, karbon çelik. Bunu döverek elde ediyorum. Asıl bıçak ondan olur ancak ıslak bırakırsan paslanır, kullandıktan sonra kurulayacaksınız. Bu deniz bıçağı değildir, karada kullanılır. Krom çelikten de yapıyorum ama o hazır bir çeliktir, dövme işlemi yok. Dövme çeliğin kesiciliği daha iyidir. Çeliğin içinde mikroskobik hava boşlukları vardır, onu dövdüğün zaman bu hava boşlukları sıkışıyor, eziliyor, ve o zaman CK serisine yükseliyor, daha yüksek bir kalite. Bende derece aletleri yok, çelik ilk geldiği zaman eski usul tekniklerle öğreniyorum kalitesini, ona göre üretiyorum. Suyunu iyi verirsen, çeliğin huyuna göre verirsen çok güzel bir ürün elde etmiş olursun.

G.S: Bir Osmanlı köyü olduğundan bahsetmiştiniz, kaleyle beraber mi gelişiyor köy?

D.T: Evet, Osmanlı köyü. Yunanlı yokmuş mesela hiç. Fakat Yunan mitolojisinde Lekton diye geçer köy. Biliyorsunuz birçok tanrıları var. Rüzgar tanrısının olduğu yer diye geçiyor. Hatta İlyada Destanı'nda askerler buradan çıkıp savaşa gidermiş. Kalenin Üçüncü Ahmet zamanında yapıldığı söyleniyor. Bir seferden dönerken buraya sığınmış. Bakıyor burada belli bir halk var, genellikle çobanlar, "Ne istersiniz, neye ihtiyacınız var?" diye soruyor. Korsanlardan çok rahatsız oluyormuş halk, "Kale isteriz" deniyor. Ferman çıkartıyorlar ve kale yapılıyor. Hatta af ilan ediliyor, tutukluluk kararı olan kim kalede çalışırsa affedilecek diye. Çokça kanunsuz kişi burada çalışmış, af olup gitmiş, kimisi de yerleşmiş buraya.

G.S: Siz Babakale'de doğdunuz, burada yaşıyorsunuz. Oğlunuz dışında bir de kızınız var. Çocuklarınız nerede yaşıyorlar?

D.T: Evet, burada doğdum, bir oğlum bir de kızım var. Kızım Kore dili ve edebiyatı okumuştı, hatta Ankara'da 8 ay büyükelçinin yanında tercüman olarak görev yaptı, şu anda başka şehirde yaşıyor. Oğlum da bu sene üniversiteye hazırlanıyor, ben teşvik ediyorum onu okuması için. Okuyan bir kişiyle okumayan kişinin görüş açısı farklı olur. Okursa kendini daha çok geliştirir ve daha kaliteli şeyler üretebilir, onun için okumasını istiyorum. Bir şeyi bilinçli olarak yapsın. Ben bütün bilgimi veriyorum ona ama ne kadar işinde usta olursan ol, bilmediğin şeyler mutlaka vardır. Ben ilkokul mezunuyum, ardından bıçaklığa geçtim. Ailem okutmak istedi ama ben okumadım. Okusaydım dışarıdan bilgiler edinip, daha güzel şeyler belki yapabilirdim.

G.S: Hiç Babakale dışında yaşamayı düşündünüz mü?

D.T: Hayır, düşünmedim. Köyümü seviyorum, buraya alışmışım artık, buradan çıkmak istemiyorum. Sakin, doğal bir yer. Daraldığın zaman çıkarsın dağa bayıra, temiz bir nefes bulursun orada. Deşarj olup geri gelirsın. Büyük şehirde daha iyi kazanabilirim ama bunları bulamam ki. Gidip gözlemliyorum, insanlar sabah kalk işine git, akşam herkes yorgun. Yalnızca hafta sonları fırsat bulursa bulabiliyor.

G.S: Oğlunuzun mesleği devam ettirmek istemesi de sizin için önemlidir, aksi takdirde sizinle beraber sonlanabilir bu gelenek. Babakale'deki tek bıçakçısınız.

D.T: Ne yazık ki evet. Amcam var, o da bıraktı işi. Ben burada ekmeğimi çıkarmaya çalışıyorum ama önemli olan kültürü yaşatmak.

G.S: Bir bıçağı yapmanız ne kadar sürüyor? Bekleme sıranız bugünlerde ne uzunlukta?

D.T: En büyük bıçağın yapımı üç gün sürer, en küçük bıçaktan bir günde iki tane üretebilirim. Şu an

alamıyorum sipariş çünkü elimde yoğun bir sipariş var. Ülkemizde birçok ürünün fiyatı sürekli değişmekte... Şu anda sipariş alıp bir fiyat versem ileride o bıçağın ne kadara mal olacağını bilemiyorum. Zorda kalmamak için de sipariş almıyorum.

G.S: Bu bahsettiğiniz durum tabii çok fazla başka sektörde de mevcut, devamlı değişen



Türkiye siyasi ve ekonomik durumuyla beraber...

D.T.: Kimseye kızıyamıyorsun, her şey değişken. Bizim bıçaklarda üretirken kullandığınız dövme ve krom çelik. Saplarında boynuz kullanırsın, balçakları da pirinçten yapılır. Bir de alpaka diye bir malzeme var, beyaz, gümüş ayanında ama gümüş değil. Çinko ve bakırdan elde ediliyor. Kimi müşterim ondan istiyor, tabii onların fiyatı biraz daha yüksek.

G.S: Elinizde hazır bıçak da bulunuyor mu?

D.T.: Evet, sipariş olmasa da sürekli üretiyorum. Son birkaç senedir yaz aylarına sipariş almamaya gayret ediyorum. Gelen kişiler, elimde bıçak olmadığı için alamadan gidiyorlar ve o kişiler de sürekli gelmeyen, yurtdışından kişiler oluyorlar...

G.S: Peki bugünlerde çelik nereden geliyor? Sizin gibi ustaların sayısı nedir?

D.T: Çelik Karabük'ten geliyor. Denizli'deki bıçak sanayiinden tedarik ediyorum. Krom çelikler de Fransa'dan geliyor, onları da Bursa'dan getirtiyorum. Birçok usta da oradan tedarik ediyor. Ustaların sayısı az kaldı. Bizim aslında gerçek bir çeliğimiz var; Damaskus. Ben tarih öğretmenlerinden duydum, bu çeliğe ve bıçağa sevdalı kişiler var. Damaskus çeliğinin gerçek ismi dımışki. Kürtçe bir isim. Önce eritip potaya döküyorsun yumuşak ve sert çeliği, daha sonra döverek uzatıp, katlayıp dövüyorsunuz. İstanbul'da Topkapı Sarayı'na gidin, şimşir kılıçları vardır, onlarda kullanılmış

G.S: Bu tarihçeyi merak edip soruyor mu bıçaklarınızla ilgilenen kişiler? Sizin sayenizde köyün gelenekleri ve kültürüne ait bazı şeyleri, döndüklerinde kendi hayatlarına da taşımış oluyorlardır.

D.T: Türkçe bilen kişilere anlatıyorum. Bazı insanlar sıradan bir meslek gibi görüyorlar bilmedikleri için, haklılar. Böyle bir köyde böyle bir meslek ne alaka. Konuştuğunuz zaman insanlar daha fazla ilgi ve saygı gösteriyor.



ŞİGARA İÇİLMEZ

Burada tütün ürünleri tüketilmesi yasaktır.
Tüketenlere ve tüketilmesine göz yuman
sorumlulara 4207 sayılı kanun uyarınca
idari para cezası uygulanır.

Şikayet için: 155

1	2	3	4	5
8	9	10	11	12
15	16	17	18	19
22	23	24	25	26
29	30	31		

Nisan				
2	3	4	5	6
8	9	10	11	12
13	14	15	16	17
18	19	20	21	22
23	24	25	26	27
28	29	30	31	



Garp Sessions: Knifemaking is a craft passed down from father to child, right?

Doğan Tosun: Yes, even beyond the father, it's an ancestral craft. In 1725, the castle opened for use after completion, in 1730 this region needed weapons because it was a frequented place. Since it is by the sea and there were not many roads in the past, it is an easy to reach place, an end point, a logistically convenient place. Some products produced in other villages came here then shipped from here, or products that were needed were brought here by ship, from here they were shipped to the villages inland. This is a natural harbor, a port village. When the Ottomans built this castle, they looked at what could be produced in this region. For example, because steel was brought here easily from Sicily by sea, Ottomans brought here swordsmen who were of Kazakh origin and deployed 18 workshops. Of course, it is not known how many masters there were... Here, swords and wedges were produced, it is a mountainous region, there is animal husbandry, so on the handles the horns of butchered animals are used. But in the day this was a place that served the military; there were vineyards up the hills, we called them the army houses. Now they are all gone... This is what we call an army house: there are places where they squeeze grapes and produce molasses, which is then shipped to the soldiers, presented to the troops or the people. In this rough terrain, the army was helped in this way. The swords produced here are in Yatağan style, it is a sword curved inward. Swords and wedges were sent from here to Egypt and Syria. With 18 ateliers, this is a kind of arms industry. Up until, of course, the weapons change over time. When rifles and pistols came out and knives were no longer needed, many craftsmen left the profession, tended to different jobs or fled. My family, my grandfathers, started to produce knives for daily needs, and they survived in this way. It is a profession that is passed down from father to son. You cannot teach it to anyone else because you have to start learning from a very young age. For example, I taught my son who is now 18 years old, and he can produce a knife easily. But I took him in with me when he was two years old and he started to sit in position. First, we say 'breaking the hand in', and that is getting used to the tools. He has to know how to use a file, he must learn how to hold a saw, a hammer, and so on. Here he sees those tools and sets as toys, and trains himself in this way. Let a master show it to a child, a young person as much as they want, this is something that comes from within. That's how I passed it on to my son. I want to teach someone else, but no one will give you a small baby. That's why you can't teach a person after a certain amount of time, because the first thing to do is to learn to hold the tools, plus sit cross-legged here. Your bone structure must get accustomed to it. If you take the child after a certain time, like our ancestors say, "as the twig is bent, so is the tree

inclined...” Your bones must get accustomed to and take shape here, and you won’t have any discomfort while working. A child who comes on later, who has completed his development, cannot adapt. He cannot work without pain. Unfortunately, there are no more producers at the moment. There is me and my son.

G.S: Can you tell a little bit about your technique?

D.T: All our knives have the same form. The Babakale knife has double ears, which is to command the knife. I never go off this form; I continue in the same way as my grandparents, my father did. The ears are a feature made to control the blade. When you see Ottoman knives in the museum, they definitely have such double ears. In the past, when soldiers put their finger between the two ears and make a fist while using it in battle, it became a part of the soldier. Blood is a translucent substance. On your hand, when it flows, it becomes slippery and the knife may slip from your hand. When you hold it like this, it never slips, it sits in your hand. What is important is that, besides producing it, the product is useful. Also, we do not use Ottoman motifs on knives. My ancestors have always used nature, plants, and flowers. Through those motifs, we can find out which master’s knife it is and who produced it.

G.S: What is the reason your technique is so unique? For example, you forge the metal yourself.

D.T: I use two kinds of metal. One is our own domestic steel, carbon steel. I attain it by forging, that’s the main one. The real knife is made from that but if you leave it wet it will rust. You dry it after using it. This is not a sea knife, it is used on land. It can be used as a hunting knife, shepherd’s knife, sacrificial knife, nowadays it is used as a meat knife while eating. I make them as a chef’s knife. I also make them from chrome steel, but it is a ready-made steel, there is no forging process. Forged steel is sharper. I have some customers from abroad, they especially want carbon (forged) steel. There are microscopic air spaces in the steel, when you hammer it these air spaces are compressed, crushed, and then the blade rises to the CK series, a higher quality. I don’t have any measuring tools, I learn the quality with old-fashioned techniques when the steel first arrives, I make them accordingly. If you water it properly and dip it in water according to the temper of the steel, you will get a very nice product. You hit the hammer at a certain angle when it first comes in, I test it that way: it shouldn’t break or warp. When I find the right amount, I make it that way. My foreign customers say, “Forged steel rusts, but I remove the rust and clean it and use it again cleanly. However, there are toxic substances in chrome steel (every

chrome is different, of course). It does not rust, but leaves poison when left next to food.”

G.S: You were born in Babakale and you’ve always lived here. Where do your children live?

D.T: Yes, I was born here. Right now my daughter lives in another city and my son is getting ready to go to university. He wants to make knives as well. I encourage him to study. An educated person gains a different perspective on life. For example, I have a certain perspective and it’s limited. If he studies he can develop himself and produce even better pieces. That’s why I want him to study. So he does it deliberately. I pass on all my knowledge, however no matter how good you are at what you do, there are things you surely don’t know. They say, “You are never too old to learn,” something like that.

G.S: Have you ever considered living outside of Babakale?

D.T: No I haven’t. I like the village, it is what I know, I don’t want to leave. It is a calm, natural place. When you feel clustered, you go up the mountain, you find air, a fresh breath there. You blow off steam and come back here again. Of course I can make a better earning in a big city, but I can’t find all this. Big cities wear people out, consume them. I go and observe, people are like robots, get up in the morning, go to work, everyone is tired in the evening. He can find some time only on weekends if at all. I am a primary school graduate, then I switched to knife making. My family wanted me to be educated but I didn’t do it. If I had studied, maybe I would have had other knowledges or made better things.

G.S: It must be important for you that he wants to pursue the craft. Otherwise, this tradition may end with you. You are the only knife maker in Babakale.

D.T: Unfortunately yes. I have an uncle but he stopped making them. I work to make a living but what matters is to keep this culture alive. My grandfather used to say, “Son, you can work on something but if you pass away before passing it on to someone, it is a pity.” The elders thought you have to pass it onto someone.

G.S: How long does it take for you to make a knife? How long is the waiting time?

D.T: It depends on the knife, the biggest takes three days. The smaller, I can make two of the smallest per day. I evaluate my orders accordingly, but I can’t take any orders right now because I have a busy list. You tell people the price now, but the prices of many products in our country are constantly changing, raw materials... If I give a price right

now, I don't know how much that knife will cost in December. I'm taking orders so I'm not in any difficulty later.

G.S: This is of course also apparent in many other industries, in accordance with the constantly changing political and economical conditions in Turkey.

D.T: You can't be mad at anyone, everything is in flux. We use forged and chrome steel in knives. We use horns on their handles, and their guards are made of brass. There is also a material called alpaca, which is white, in silver fineness, but not silver. It is obtained from zinc and copper. Some of my customers want those, of course their price is a little higher. We have a custom here, I can't always see that knife, of course, it comes in for care from time to time, a dowry knife. That knife has a silver handle and a silver sheath, but unfortunately, I cannot produce it that way because it was not passed on to me. This is a very special knife. When a father has a daughter, he has that knife made and puts it aside. When his daughter gets married, that knife comes out and is put in the dowry bundle. I call it the value given to women.

And some visual value. If the husband gets into mischief out of wedlock, the woman knows the best punishment, that's why the knife is in there.

G.S: Do you also have some finished knives in hand?

D.T: I work constantly. Even when there isn't an order. For the last couple of years, I try not to take orders during summer. Some

visitors have to leave without a knife because I'm out of them, and those people are people from abroad who don't come regularly. There has been a developing tourism here in recent years. Babakale is a port city, a natural harbor. It is said that this castle was built during the reign of Ahmet III. He took refuge here while returning from an expedition. He sees that there is a certain community here, mostly shepherds, then he says, "What do you want, what do you need?" At that time, the people were very troubled by the pirates. It is said, "We want a castle." They issue an edict and a castle is built. In fact, an



amnesty is declared, saying that whoever works in the castle with a detention order will be forgiven. That way, many gangs and lawless people worked here, they fled with amnesty. Some settled here.

G.S: You already mentioned that it is an Ottoman village, it is not an old village, it develops with the castle?



D.T: Yes, there were no Greeks, for example, an Ottoman village. But in Greek mythology, the village is called Lekton, you know, it has many gods. It's called the place where the wind god is. In fact, in the epic of the Iliad, during the wars, his soldiers would leave for war from here.

G.S: So where does steel come from these days? What is the number of masters like you?

D.T: Now the steel comes from Karabük. Since there is a knife industry in Denizli, I procure it from there. And chrome steel comes from France, I have it brought in from Bursa. Many masters also supply from there. The number of masters is few, not sure how many. We actually have a real steel, Damaskus. I heard from history teachers, people who love this steel and knife. The real name of Damaskus steel is dimiski. Kurdish name. First you melt and pour the soft and hard steel into the crucible, then you hammer it out and stretch it, then fold it and beat it. Go to the Topkapı Palace in Istanbul, they have shamshir swords, where that's used.

G.S: Do people who are interested in your knives wonder and ask about this history?

D.T: I tell people who speak Turkish. Some people see it as an ordinary craftsmanship, because they do not know, they are right. In a village like this, how come there's such a profession? People show more interest and respect when you talk with them.

