



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

KAŞIK USTASI SABRİ ÖZŞAHİN SAKARYA

BA Siz bir yandan çalışırken, bir yandan da konuşalım adınızı, soyadınızı öğrenebilir miyim?

ŞÖ Adım Sabri Özşahin, Sakarya, Taraklı, Albalar köyünde ikamet etmekteyim. 55 senelik kaşık ustasıyım.

BA 55 yıldır bu iş yapıyorsunuz, nasıl başladınız?

ŞÖ Tarih boyunca deden toruna kalan bir meslek bu.

BA Babanız da yapar mıydı?

ŞÖ Tabi babam da yapıyordu, çocuklarım da yapıyor, bizim köyün yüzde ellisi bu işi yapıyor.

BA Kaşıklarınızın özelliği nedir.

ŞÖ Şimşir kaşığın özelliği bakteri üretmeyen bir ağaç. Bakteri üretmediği için sağlıklı.

BA Şimşir ağacı hangi koşullarda yetişiyor.

ŞÖ Şimşir ağacının üretimi ve tüketimi yasaklandı, orman işletmelerinden fidanlama yapılırken ya da yol açılırken kesilen ağaçlardan alıyoruz, yoksa üretimi de, kesimi de yasaklandı.

BA Kaşıklık şimşir ağacının kaç yaşında olması gerekiyor?

ŞÖ En az 60-70 yaşında olması gerekiyor.

BA Kaç çeşit kaşık yapabiliyorsunuz?

ŞÖ 4-5 çeşit kaşık var, yemek yeme kaşığı, yemek karıştırma kaşığı, daha büyük kepçe yapıyoruz, kaşıktan başka spatula ve çatal da yapıyoruz.

BA En çok hangi kaşığınız tercih ediliyor?

ŞÖ En çok şimşir kaşık tercih ediliyor.

BA Ağaç olarak değil de kullanım olarak en çok hangi kaşıklarınız tercih ediliyor?

ŞÖ En çok tencerede yemek karıştırma kaşığı tercih ediliyor.

BA Teflon tencereleri çizmediği için.

ŞÖ Evet, evet sürümü fazla, şu sıralarda daha da fazla bir sürüm oluşturmaya yetiştiremiyorum.

BA Bir kaşığı ne kadar sürede tamamlıyorsunuz?

ŞÖ Delikanlıyken 10 dakikada bitirirdim. Şimdi yaşlandım, yaşıma 65, gücüm azaldı, bir kaşığı yapmam 40 dakikayı buluyor. Bu dediğim şimşir kaşık. Kayın kaşık bu kadar sürmez, 5-10 dakikada olur.

BA Kaşıkları suyun içine koyduğunuzu görüyorum, neden böyle bir işlem yapıyorsunuz?

ŞÖ Ağacın kuruluğunu biraz gevşetmek için, şu gördüğünüz mermer gibi, bu kadar sert ağaca makine de işlemez ben de çalışamam ama bunu birkaç gün ıslatırsanız, 1 milim kadar gevşeme yapar, bundan sonra aşama aşama yapıyoruz. Bir kaşığı 12 aşamadan geçerek yapıyoruz.

BA Kaşık yapımında hangi aletleri kullanıyorsunuz? Kaç tane araç gerece ihtiyac var?

ŞÖ Çok araç gereç kullanıyoruz, baştan başlayalım; keser, oyma keseri, bıçak...

BA O özel bir bıçak galiba?

ŞÖ Evet özel bir bıçak, ege...

BA Kaç tane malzemesi var bu için?

ŞÖ Bunu kesen malzemesi de var, o buraya gelmez.

BA Şu nedir?

ŞÖ Bu tezgâh.

BA Kaşığı uzun süre kullanmak için, bakımını nasıl yapalım, makinede yıkayalım mı?

ŞÖ Şimşir kaşığın makinede yıkanmasını tavsiye ederim, ama kayın ağacını makineye atmanızı tavsiye etmem, çünkü ıslandığı zaman bozulma yapar.

BA Şimşir sıkı dokulu olduğu için suya da dayanıyor, bakteri de üretmiyor öyle mi?

ŞÖ Evet dokusu su almıyor.

BA Şimşir kaşığın yemeğe lezzet verdiği söylenir doğru mu?

ŞÖ Evet öyle derler, dedelerim daha önceden zeytin ağacından yaparlardı kaşığı, şu anda yok. Zeytin ağacı da aynı şimşir gibidir sert dokuludur ve bakteri üretmez.

BA Sabri Bey satışlarınızı nasıl yapıyorsunuz?

ŞÖ Biz genelde satışlarımızı toptan yapıyoruz, ama arada bir fuarlara tanıtım amaçlı katılıp perakende satış yaptığımız da oluyor. Türkiye geneline kaşığı hep biz veriyoruz.

BA Sabri Bey çok çok teşekkür ederiz.

ŞÖ Ben de teşekkür ederim, sağ olun





