



Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi Sayı: 14/1 2025 s. 290-302, TÜRKİYE

Araştırma Makalesi

ÇUST BÖLGESİ BIÇAKÇILIK GELENEĞİ

Rifat NERGİZ*

Geliş Tarihi: 17 Aralık 2024

Kabul Tarihi: 11 Şubat 2025

Öz

Teknolojik gelişmelerin etkisiyle bazı gelenekler ya yok olmakta ya da yok olma tehlikesi altındadırlar. Buna karşın teknolojidaki ve bilimdeki hızlı gelişmeler nüfus artış hızını ve insan ömrünün uzamasını sağlamıştır. Nüfus artış hızıyla birlikte talepleri karşılamak amacıyla fabrikalar kurulmuş, fabrikalardaki hızlı ve seri üretim sonucunda birçok el emeği ya yok olmuş ya da yok olma tehlikesiyle karşı karşıya kalmıştır. Özbekistan'ın Namangan vilayetinin Çust şehrinde geleneksel olarak üretilen Çust bıçağı da az sayıdaki ustasıyla ve gelecek nesillerin bu işi icra etmek istememeleri sebebiyle yok olma tehlikesi ile karşı karşıya olan el emeği ürünlerinden biridir. Çalışmada, bir maden bölgesi olan Fergana Vadisinde üretilen Çust bıçaklarının güncel durumu hakkındaki bilgiler, bıçağı yapan ustalarla nitel araştırma yöntemlerinden görüşme ve gözlem tekniği kullanılarak elde edilmiştir. Bu doğrultuda daha önce hazırlanmış olan sorular kaynak kişilere yöneltilmiş, bıçakların türleri ve yapılış süreçleri ile ilgili bilgiler edinilmiştir.


Anahtar Sözcükler: Çust, Özbekistan, bıçak, zanaat.

THE TRADITION OF CUTLERY IN THE CHUST REGION

Abstract

With the effect of technological developments, some traditions are either disappearing or in danger of disappearing. On the other hand, rapid developments in technology and science have increased the population growth rate and extended human life. Factories were established to meet the demands with the population growth rate, and as a result of rapid and mass production in factories, many handicrafts have either disappeared or are in danger of disappearing. The Chust knife, traditionally produced in the Chust city of Namangan Province in Uzbekistan, is one of the handicraft products that is in danger of disappearing due to its small number of masters and the unwillingness of future generations to practice this craft. In the study, information about the current status of the Chust knives produced in the Fergana Valley, a mining region, was obtained by using the qualitative research methods of interviewing and observation with the masters who made the knives. In this direction, previously prepared questions were directed to the source persons, and information about the types of knives and their production processes was obtained.

Keywords: Chust, Uzbekistan, knife, craft.

*  Dr.; Kırgızistan-Türkiye Manas Üniversitesi Yabancı Diller Yüksekokulu, rifat.nergiz@manas.edu.kg

Giriş

El becerisine dayanan mesleklerden olan marangozluk, ağaç oymacılığı, seramikçilik, demircilik, bıçakçılık vb. zanaatkârlığın oldukça gelişmiş olduğu Fergana Vadisi'nde bu meslekler, az sayıda usta tarafından yaşatılmaya çalışılmaktadır. Hokand'da oymacılık, Riltan'da seramikçilik, Çust'ta da bıçakçılık geleneği hem Özbekistan'ın tarihî, kültürel karakterini yansıtmakta hem de ülke tanıtımına katkı sağlamaktadır.

Bıçak, “Türkmencede *pıçak*, Nogaycada *pışak*, Karakalpakçada *pışak*, Kazan Tatarcasında *pıçak*, Kırgızcada *bıçak*, Kazakçada *pışak*, Yakutçada *bıhax*, Özbekçede ise *pçak* ya da *pıçak* şeklinde yazılmaktadır” (Eren, 1999, s. 50). Özbekistan'a bağlı Çust ilinde “Pçak” olarak adlandırılan bu aleti salt bir mutfak eşyası olarak düşünmenin yanı sıra Türkistan coğrafyasının en belirgin geleneklerinden biri olarak kabul etmek gerekmektedir. Özellikle Özbekistan'ın Namangan vilayetinin Çust şehrinde üretilen bıçaklar, tüm Türk halklarının karakteristik özelliklerini taşımaktadır. Oldukça keskin olan bu bıçaklar, estetik birer ev aleti ve geleneğin bir yansıması niteliğindedir.

Yapımı çok eskilere dayanan Çust bıçağının kökeni Demir Çağı'na dayanmaktadır. Daha evvelden taşlarla ve ağaçlarla yapılan kesici aletler, Demir Çağı'nın başlangıcıyla demir ile yapılmaya başlanmıştır. Bu durum da bıçak yapımının gelişmesinde büyük rol oynamıştır. Türkistan coğrafyasında yapılan kazılarda MÖ 2 binli yıllara ait ilk bıçak örnekleri bulunmuştur. Özellikle Bolalik Tepa'daki duvar resimlerinde bıçağın insanlar arasında sadece ev eşyası olarak değil, silah olarak da kullanıldığını gösteren figürler mevcuttur (Mahmudov, 2023, s. 45). Bolalik Tepa'daki resimlerden de anlaşılacağı üzere Türkistan coğrafyasında zanaatkârlık oldukça gelişmiştir. Zanaatkârlık, Özbekistan'da özellikle Fergana Vadisi'nde tüm canlılığıyla yaşatılmaya çalışılmaktadır. Bundan dolayıdır ki Fergana Vadisi'ndeki şehirlerden biri olan Hokand'da zanaatkârlar festivali düzenlenmektedir. Bu festivale ülke genelindeki zanaatkârlar katılmaktadır. Hokand'a 116 km uzaklıktaki Namangan vilayetine bağlı Çust şehrinde de uzun yıllardan beri süregelen bıçakçılık geleneği az sayıdaki zanaatkâr tarafından yaşatılmaya çalışılmaktadır. Çust bıçağının yapımının uzun bir geçmişi vardır.

Öyle ki Çust şehrinde MÖ VIII. yüzyıldan beri bölgeye hatta Türk dünyasına has bıçakların yapıldığı söylenmektedir. Eşsiz ve karmaşık bir meslek olan bıçakçılık zanaatı birçok kişiye göre sanatsal bir nitelik taşımaktadır. Sanatsal özellik taşıyan bu bıçağın yapımı eski çağlardan beri kuşaktan kuşağa aktararak geleneksel yöntemlerle yapılagelmektedir (Mahmudov, 2023, s. 46).

Özbekistan'ın tarihi ve kültürel açıdan önemli şehirleri olan Buhara, Hiva ve Hokan'da da zanaatkârlar tarafından bıçaklar evvelden beri üretilmektedir ancak bu bıçaklar butik özelliği taşıdıklarından ve sadece zengin kesime hitap ettiğinden herkes tarafından bilinmemektedir. Hanlık döneminde Hiva ve Hokand'da yapılan bıçaklar, Rus imparatorlarına hediye olarak gönderilmişlerdir ve hâlihazırda bu bıçaklar St. Petersburg'da bulunan Ermitaj Müzesinde sergilenmektedir. Ermitaj'ın dışında bıçaklar, Stockholm'daki Royal Armory ve ünlü koleksiyoncu Henri Moser koleksiyonları arasında yer almaktadır (Miloserdov 2023, s. 70-83). Çust bıçaklarını bu bıçaklardan ayıran en büyük özellik ise Çust bıçaklarının sosyal hayatın bir parçaları olmalarıdır. Gerek ev işlerinde gerek kasaplıkta gerekse avcılıkta kullanılan Çust bıçakları, daha çok halka hitap ettiğinden halk tarafından daha çok bilinmekte ve yaygın bir şekilde kullanılmaktadır. Hokand, Hiva ve Buhara'da üretilen bıçaklar, daha şaşıla ve değerli olduğundan halkın onlara erişimi de pek mümkün değildir. Halen bu şehirlerde üretilen

bıçakların ülke genelinde yaygın olmamasının sebebi geçmişle ilişkilendirilebilir. Öyle ki Hiva'ya çok yakın bir konumda yer alan Nukus'ta dahi balıkçılar kendilerine yakın konumdaki Hiva'da değil de çok uzak konumda Çust'ta üretilen bıçakları balık kesiminde kullanmaktadırlar.

1. Yöntem

Özbekistan'ın Namangan vilayetinin Çust şehrinde zanaatkârlar tarafından yapılmakta olan ve Türk dünyasının karakteristik özelliklerini taşıyan Çust bıçaklarının yapım aşamasında ve uygulamalarında görüşme ve gözlem tekniği kullanılmıştır. Görüşme esnasında ses kadının yanı sıra görüntü kaydı alınmış ve bu kayıtlarda bıçakların yapım aşamaları ve kullanılan materyallerle ilgili bilgiler toplanmıştır. Ayrıca hâlihazırda bu mesleği icra eden zanaatkârların mesleklerini gelecek nesillere aktarıp aktarmadıklarıyla ilgili sorular sorulmuştur. Bu geleneği sürdüren kişilerle görüşmeler yapılarak yapılmakta olan uygulamalar ve bu uygulamaların aşamalarıyla ilgili bilgiler alınmış olup bu bilgiler toplanırken ses kayıt cihazı, fotoğraf makinesi ve video kamera kullanılmıştır. Akabinde Çust şehrinin en büyük pazarına gidilerek bıçak yapan ustalar tespit edilmiş, bu doğrultuda kendileriyle görüşmeler yapılmış ve bıçakların yapım aşamaları gözlemlenmiştir. Ayrıca bu evrelerden önce etik kurulu raporu alınmış ve sonrasında bölgeye gidilmiştir.

2. Fergana Vadisi ve Çust

Adının Farsça tuz anlamına gelen "Namek" kelimesinden geldiği düşünülen Namangan şehrinin anlamı "tuz madeni" demektir. Ayrıca Namangan, Fergana Vadisi'nde bulunan en büyük vilayettir. Bu vilayete bağlı birçok şehir ve ilçe bulunmaktadır. Çust şehri de bunlardan biridir. Madencilikçe bağlı olarak bu şehirde maddî kültür oldukça gelişmiştir.

Madencilik gelişmiş olduğu vadide Şam'ı haçlılardan geri almakta kullanılan çeliğin bu vadiden çıktığı inancı da hâkimdir. Bölgede yapılan kazılar neticesinde arkeologlar tarafından vanadyum gibi nadir bulunan element içeren çelik ürünlere de rastlanmıştır. Yine bölgede bulunan ve 3-4 bin yıllık olduğu düşünülen bıçaklar ve ok uçları Taşkent Ulusal Müzesi'nde sergilenmektedir (<https://dzen.ru/a/X2mRn0Ujri-PzXHf>).



Fotoğraf 1: Fergana Vadisi'ndeki kazılarda bulunan ilk bıçak örnekleri.

Madenlerin ve verimli toprakların bolluğundan Fergana Vadisi MÖ 2 binli yılların sonundan ve MÖ binli yılların başından beri maddî kültürün önde gelen merkezlerinden biri hâline gelmiştir. Fergana Vadisinin maddî kültüründe seramikçiliğin yanı sıra bakır ve bronz metalürjisi oldukça gelişmiştir. Buna bağlı

olarak VI.-IV. yüzyıllar arasında Fergana'ya bağlı olan Çust'ta çiftçilik kültürü ortaya çıkmıştır. Fergana Vadisinde VI.-IV. yüzyıllarda çiftçilik kültürüne bağlı olarak ekonomik ve sosyal yaşamda niteliksel değişiklikler meydana gelmiş ayrıca su taşkınlıklarına ve sele karşı önlemler alınmaya başlanmış, hayvan yetiştiriciliği de bu dönemde hız kazanmıştır. Yine bu dönemlerde demir metalürjisindeki ve çömlek sanatındaki ustalık ortaya çıkmış, süreç içinde zanaatkârlık gelişmiş, buna bağlı olarak da bölgesel endüstri gelişmiştir. Tarımın ve el sanatlarının gelişmesiyle bölgede sınıfsal bir toplumun oluşum süreci de başlamıştır. Özellikle zanaatkârların erkek olması ataerkil bir toplum yapısının oluşmasına neden olmuştur. Fergana Vadisinde gelişen bütün değişiklikler bölgenin maddî kültürünün bir aynası olmuştur (Gorbunova, 1963, s. 105-121).

3. Çust Bıçakçılığı ve Bıçak Yapım Aşamaları

Tarihi çok eskilere dayanan Çust bıçakçılığı, Türkistan coğrafyasının en meşhur ve bilinen bıçaklarından biridir. Birçok kişi tarafından gerek günlük kullanım gerekse süs eşyası amacıyla hâlen popülerliğini korumaktadır. Bu bıçaklar, keskinliklerinin yanı sıra sanatsal özellikleri nedeniyle Özbekistan'ın maddî kültüründe oldukça önemli bir yere sahiptir. Bıçaklar, dünyanın birçok Bölgesinde internet üzerinden satılmaktadır. Bıçakların yapımında vanadyum içerikli yüksek kalite demir işlenip çelik hâline getirilerek bıçak yapıldığı gibi günümüzde ustalar tarafından toplanmış olan çeşitli demirler de işlenip kullanılarak bıçak üretilmektedir.

Ustalar bıçak yapımında, kullanılmış demirleri *risol* adını verdikleri tornadan geçirerek onlara şekil verdikten sonra ocaklarda onları tavlama, akabinde de demire su vererek çelik elde ederler.



Fotoğraf 2: Arka tarafta demirin tavlama sırasında kullanılan ocak ve bıçağa zımparada şekil veren ustalar. (17.07.2024)

Çelikten Çust bıçaklarına has şekiller elde eden ustalar, bıçakların üstüne Çust şehrinin adını ve genellikle beş veya altı yıldız şeklini bıçakların üzerine damgalarlar. Ustalara göre bıçakların üzerlerindeki yıldızlar bir anlam ifade etmemektedir (KK1.). Bıçakların tam şekil alması ve Çust yazısının belirgin bir hale gelmesi için de bıçaklar en az dört ya da beş defa bileylenmektedir. Bileylenme işlemi tamamlandıktan ve bıçaklar istenilen formaya geldikten sonra ise bıçakların sapı yapılmaktadır.



Fotoğraf 3: Biley taşı ve sapı takılmaya hazır yıldız figürlü bıçak. (17.07.2024)



Fotoğraf 4: Nikel eritme kabı. (17.07.2024)



Fotoğraf 5: Bıçağın ilk hâli. (17.07.2024)



Fotoğraf 6: Çekiç ve diğer malzemeler. (17.07.2024)

Günümüzde kolay bulunması ve tüketime ayak uydurma çabasıyla bıçakların saplarında *orgsteklo* yani pleksiglas ürünler kullanılmaktadır. Sap ile bıçağın orta bölümünde ise nikel, kurşun ve çinko kullanılmaktadır. Günümüzde bu elementler çoğunlukla akü kutup başlarının sökülmesiyle elde edilmektedir (KK1, KK2.). Ancak değeri yüksek bıçakların sapları geyik boynuzundan, hammaddesi kumaş, kâğıt ve pamuk olan tekstolitten, Buhara’da yaşayan sayga adı verilen bir tür antilop olan sayganın boynuzundan, iliğinden, femur kemiğinden, toynaklarından, ceviz ağaçlarından ve ineklerin boynuzlarından yapılmaktadır (KK.1, KK2.).



Fotoğraf 7: Sayganın femur kemiği (17.07.2024)



Fotoğraf 8: Pleksiglas. (17.07.2024)



Fotoğraf 9: Geyik boynuzu. (17.07.2024)

4. Bıçak Türleri

Bıçaklar, çeşitli kültürlerde kullanılan en ünlü silahlardan biridir. Bu silah, etkili bir savunma ve saldırı aracı olarak benzersiz teknik özelliklere sahiptir. XIV. yüzyıldan itibaren Türkistan coğrafyasındaki ustalar çelikten ve pahalı malzemelerden bıçaklar yapmaktadırlar. Özbek bıçağının şekli Amir Timur ile de ilişkilendirilmiştir. Birçok suikastta kullanılan hançerin kullanımını ve özellikle de üretimini demircilere Amir Timur'un yasaklamasıyla bugünkü bıçak formları ortaya çıkmıştır (KK1- KK2). Teknik özellikleri bakımından Özbek bıçağı zayıf bir karakter özelliği gösterse de savaşta düşmanı yaralamada etkili bir silah olmuştur. Kavisli bıçakların yapımında kırılmış kılıçlardan ve süvari kılıçlarından faydalanılmıştır (Abduraimov, 2024, s. 774).

Özbekçede bıçağın namlusuna *tıg* denmektedir. Bıçaklar namlularına göre de sınıflandırılmaktadırlar. Özellikle bir yüzü keskinleştirilerek karakterize edilen bıçakların namluların en yaygın dört türü mevcuttur. Birinci ve en yaygın forma kayık anlamına gelen *kayaktır*. Bıçaklar şekilsel olarak kayığa benzediğinden bu ad verilmiştir. Bu bıçakta namlunun ucu bıçağın bitiş noktasından yukarı doğru kavis kazanıp sivri bir uca sahip olmaktadır. Namlunun uç kısmı da kabzadan daha yukarıdadır. Kayık şeklindeki bu bıçak gündelik mutfak işlerinde tercih edilmektedir.



Fotoğraf 10: Kayık şeklindeki bir bıçak. (17.07.2024)

İkinci ve en yaygın bıçaklardan biri ise *kazakça* ya da *kazakçedir*. Şekil olarak Kazak kalpağından esinlenilerek yapılan bu bıçak daha ince bir namluya sahip olmakla birlikte namlu kısmı diğer bıçaklara göre daha geriden sivrilmiştir. Türk boylarının İslam'ı kabulünden sonra Orta Asya'da hançer görünümünde bıçaklar peyda olmuştur. Bu bıçakların bir kısmı Özbekistan coğrafyasında da yapılar olmuştur (Çoruhlu, 1997, s. 549). Hançer görünümüne sahip *kazakçenin* de kabzası bıçakla birleştiği noktadan geriye doğru kalınlaşmaktadır. KK1 ve KK2'nin anlattıklarına göre şekil itibarıyla hançeri andıran bu bıçak, Kazakların kalpaklarından esinlenerek üretilmektedir. Kazakçe özellikle Özbekistan'ın Karakalpakistan bölgesindeki balıkçılar tarafından kullanılmaktadır. Bilindiği üzere Nukus ve çevresinde yaşayan Karakalpaklar, Aral Gölü ve çevresinde balıkçılık faaliyetlerinde bulunmaktadırlar.



Fotoğraf 11: Kazakçe formasında boynuz saplı bir bıçak. (17.07.2024)

Üçüncü bıçak türü ise *tolbargi*dir. Kayak ile hemen hemen aynı formaya sahiptir. Kayaktan farklı olarak namlunun sivri kısmıyla sapı arasında bir kesit mevcuttur. *Tolbagiri* genelde kasaplar tarafından kullanılmaktadır. Evde kullanımında ise sadece et kesimi için kullanılan bu bıçağın namlularında ivmelerine küçük farklılıklar görülmektedir.



Fotoğraf 12: Pleksiglas saplı tolbargi. (17.07.2024)



Fotoğraf 13: Sapı ceviz ağacından yapılmış kurt başı motifli tolbargi. (17.07.2024)

Dördüncü bıçak türünün namlusu diğer bıçaklarda olduğu gibi kavisli değildir. Ustalara göre Selahaddin Eyyubi Şam'ı fethederken Fergana Vadisinden getirilen demirlerle bazı kılıçlar yaptırmıştır. Bu kılıçların namlularında özel katmanlar mevcuttur. Bugün Çust'ta yapılan bıçaklarda da bu katmanlar mevcuttur. Oldukça gösterişli ve pahalı olan bu bıçak türü, kabzalarının şekline ve değerine göre evlerde baş köşede süs eşyası olarak da kullanılmaktadır (KK1-KK2). Katmanlara ustalar tarafından Rusça bir kelime olan *sloy* adı verilmektedir.



Fotoğraf 14: Şam katmanlı değerli bir bıçak. (17.07.2024)

5. Süs Eşyası Olarak Kullanılan Bıçaklar

Çust bölgesinde yapılan ve gündelik hayatın bir parçası olan bıçaklardan başka sadece süs eşyası ve hediyelik eşya niteliğinde olan bıçaklar da mevcuttur. Süs eşyası olarak üretilen bıçakların namluları da oldukça gösterişli ve süslüdür. Namluları gösterişli ve süslü olan bu bıçakların saplarında keçi toynağı, boynuz gibi uzuvlar kullanılmaktadır.



Fotoğraf 15: Süs eşyası niteliğinde sapı keçinin toynağından yapılmış bir bıçak. (17.07.2024)



Fotoğraf 16: Süs eşyası niteliğinde siyah metalden yapılmış bir bıçak. (17.07.2024)

5. Kınlar

Kın, Türk dillerinde “Türkiye Türkçesi: **kın**, Azerbaycan Türkçesi: **gın**, Başkurt Türkçesi: **kın**, Kazak Türkçesi: **kın**, Kırgız Türkçesi: **kın**, Özbek Türkçesi: **kın**, Tatar Türkçesi: **kın**, Türkmen Türkçesi: **gın**, Uygur Türkçesi: **kın**” şeklindedir. (Ercilasun vd., 1992, s. 474-475).

Kın, ayrıca Özbekçede *pichoq g'ilofi* (bıçak kılıfı) şeklinde de kullanılmaktadır. Çust bıçaklarının kınları çoğunlukla deriden yapılmaktadır. Deriden yapılan kınlar oldukça estetik bir görünüme sahip olmakla birlikte bıçağı taşıma kolaylığı sağlaması açısından da oldukça

ergonomiktirler. Geleneksel Özbek desenlerine sahip kınlar, gösterişli olan Çust bıçaklarını daha da gösterişli hâle getirmekte önemli bir rol üstlenmektedirler.



Fotoğraf 17: Çüst'te yapılan bir kın. (17.07.2024)



Fotoğraf 18: Çüst'te yapılan bir kın. (17.07.2024)



Fotoğraf 19: Çüst'te yapılan bir kın. (17.07.2024)

6. Sonuç

Teknolojik gelişmeler ve seri üretimin etkisiyle zanaat gerektiren üretim faaliyetleri ciddi anlamda sekteye uğramıştır. Bıçakların yapım aşamalarının ciddi zaman talep etmesi ve üretilen ürünlerin ustaların geçim sıkıntısını çözememesi sebebiyle Özbekistan'da zanaatkârlık birçok bölgede zor durumdadır. Bu durumun farkında olan Özbek halkı zanaatkârlık faaliyetlerini canlandırmak ve genç nesilleri zanaatkârlığa özendirmek amacıyla Fergana Vadisi şehirlerinden olan Hokand'da zanaatkârlık festivali de düzenlemektedir. Bir zanaatkâr üretimi olan ve hâlihazırda gündelik mutfak işlerinde ve avcılıkta kullanılan Çust bıçağı ülkenin birçok yerinde satılsa da bıçak üretimini yapan ustalar bu zanaatın son temsilcisi görünümündedirler. Öyle ki usta çırak ilişkisine dayanan Çust bıçağı üretiminde bazı ustalar otuz bazıları ise elli yılı aşkındır bu işi icra etmektedirler. Bu mesleği icra eden ustaların yaşı göz önüne alındığında bıçak üreten genç ustaların olamaması Çust bıçağının geleceği açısından karamsar bir tablo çizmektedir. Çust'ta atölyelerde üretilen bıçaklar genellikle şehir merkezindeki pazarda, internette ya da ülkenin birçok bölgesindeki hediyelik eşya dükkanlarında satılmaktadır. Birçok

tarihsel olayla bağlantılı olduğu düşünölen Çust bıçakları, ustaların geçim kaynağı olmakla birlikte ölkenin tanıtımına da katkı sağlamaktadır. Böylesine estetik değeri yüksek ve keskin olan bu bıçakların tanıtımının daha fazla yapılması hem öлке turizminin gelişmesine hem de Çust şehrinin bilinirliğinin artmasına ciddi anlamda katkı sağlayabilir.

Kaynak Kişiler

KK1.: Şerifcon Dedecan, Çust 1955, Çust doğumlu ve burada yaşıyor. Lise mezunu, evli, bıçak ustası ve elli bir yıldır bu mesleği icra ediyor. Görüşme tarihi ve yeri: 17 Temmuz 2024 bıçak atölyesi.

KK2.: Komil Dedecan, Çust 1973, Çust doğumlu ve burada yaşıyor. Lise mezunu, evli, bıçak ustası ve otuz üç yıldır bu mesleği icra ediyor. Görüşme tarihi ve yeri: 17 Temmuz 2024 bıçak atölyesi.

Kaynaklar

Abduraimov, T. (2024). Texničeskie harakteristikii osobennosti issledovaniya traditsionnogo uzbekskogo holodnogo orujiya-pçak. *Sankt-Peterburgskiy Mejdunarodniy Kriminalistiçeskiy Forum*. 2024, Sankt-Peterburg, 774.

Ercilasun, A. B. (1991-1992). *Karşılaştırmalı Türk lehçeleri sözlüğü*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

Eren, H. (1999). *Türk dilinin etimolojik sözlüğü*. Ankara: Bizim Büro Yayıncılık.

Çoruhlu, T. (2001). *Kalkan*. Ankara: TDV Yayınları.

Gorbunova, N. G. (1962). Kultura Ferganı v epohu rannego jeleza. *Arheologičeskiy sbornik Gosudarstvennogo Ermitaja*, (5), 105-121.

Mahmudov, A. (2023). Çust piçokçiligi tarihi, O'ziga hosligi va ananalari. *O'tmişga Nazar*, 6(9), 45-46.

Miloserdov, D. (2023). Osobennosti dekorirovaniya orujiya v hanstvah sredney azii. *Vestnik Mitsai, Samarkand*, 70-83

Url-1: <https://dzen.ru/a/X2mRn0Ujri-PzXHf> (Erişim Tarihi: 09.12.2024)

Extended Abstract

In the Fergana Valley, where craftsmanship such as carpentry, wood carving, ceramics, blacksmithing, knife making, etc., which are professions based on manual skills, are highly developed, these professions are tried to be kept alive by a small number of masters. The traditions of carving in Kokand, ceramics in Riltan, and knife making in Chust both reflect the historical and cultural character of Uzbekistan and contribute to the promotion of the country. This study will discuss Chust knife making, which has a long history in the Chust region and is still popular throughout the country. Although Chust is a small city located in Namangan Province, it exports handmade knives both to and from Uzbekistan. These exported knives can be used in daily life as well as as ornaments. The making of the Chust knife dates back to the Iron Age. In fact, in some excavations carried out in the Turkestan geography, knife samples dating back to 2,000 BC have been found. Of course, handcrafted knives are produced not only in Chust but also in the ancient cities of Bukhara, Khiva and Kokand in Uzbekistan. However, the most important point that distinguishes the Chust knife from other knives is that they are a part of social life. While the knives produced by craftsmen in Khokan, Khiva and Bukhara generally appeal to the rich, Chust knives appeal to the public. For this reason, in Karakalpakstan, a region very close to Khiva, fishermen use knives produced in Chust rather than those produced in Khiva.

While conducting this study, the Chust city of Namangan Province in Uzbekistan was visited and observation and interview techniques were used in the production process of Chust knives, which bear the characteristic features of the Turkic world. During the interview, image and sound recordings were taken and the materials used in the production stages of the knives were determined. A voice recorder, camera and video camera were used for sound and video recording. In addition, the largest market in the city was visited and the masters who made the knife were interviewed. In addition, information about the buyer groups of the knife was obtained from knife sellers.

The Chust knife is one of the most well-known knives in the geography of Turkestan. It is possible to see these knives in many shops selling souvenirs in Khiva, Bukha and Samarkand, which are important cities in terms of tourism in Uzbekistan. Chus knives have a very important place in the material culture of Uzbekistan with their artistic features as well as their sharpness. These knives are sold over the internet in many parts of the world. According to the masters, high-quality iron containing vanadium is processed and turned into steel in the production of knives, and various irons collected by masters are also processed and used to produce knives today. Masters pass used knives through a lathe called risol in Russian, give them shape, then anneal and quench them in a furnace and obtain steel. The masters who obtain the steel give the knives shapes specific to the region, stamp the name of the city of Chust and usually the shape of five or six stars on the knives.

When these knives are made, battery terminals are melted for recycling and the nickel, lead and zinc between the knife and the handle are used. After the sharpening and smoothing process is carried out in the barrel process that adds aesthetic value to the knife, the handle process, which gives the knife an aesthetic feature at least as much as its barrel, is started. Depending on the value and features of the knives, many different materials can be used in the handles. For example, The horn and femur bone of the sayga, an antelope living in the Bukhara region, walnut trees, textolite, whose raw material is fabric, paper and cotton, cow horns and plexiglas are used in the handles of knives to be used in daily use and hunting.

There are some classifications of Chust knives within themselves. Uzbeks call the barrel of the knife tig. There are four most common types of barrels of knives that are characterized by sharpening one side in particular. The first and most common form is kayak, which means boat. This name was given because the knives resemble boats in shape. This boat-shaped knife is generally used in daily kitchen work.

The second and most common type of knife is the Kazakh one, inspired by the Kazakh hat. This knife has a thin blade, but the blade tapers further back than other knives. The Kazakh knife has a dagger-like appearance, and just like the dagger, the handle of the Kazakh knife thickens from the point where it

meets the blade. According to the masters, this knife, which resembles a dagger in shape, is inspired by the Kazakh hat. The Kazakh is used especially by fishermen in the Karakalpakistan region of Uzbekistan. As it is known, the Karakalpaks living in Nukus and its surroundings fish in the Aral Sea and its surroundings.

The third type of knife is *tolbargi*. It has almost the same form as *skis*. Unlike *skis*, there is a section between the sharp part and the handle. *Tolbagiri* is usually grown by butchers.

The parts of the fourth knives are not classified as in other knives. According to the masters, Saladin Ayyubi had some swords made with iron brought from the Fergana Valley when he conquered Damascus. There are special layers in the types of these swords. These layers are also present in the knives made in Chust today.

There are also Chust knives that are produced and used as ornaments. Both the types and handles of these knives are quite showy. Limbs such as goat hooves and horns are used in the handles of these knives, which have showy and ornate barrels.

Another thing that adds value to Chust knives is their sheaths. These sheaths protect the knife from injuries and also add a show to the knife user.