

Emeğin Öyküsü

BIÇAKÇI ABDULLAH USTA



“Bir foto-röportaj çalışması”

FOTOĞRAFIN DİLİYLE BIÇAKÇI ABDULLAH USTA

Hayattan bir an, yaşanılardan bir kare fotoğraf. Kimi zaman doğan güneşin sıcaklığını kimi zaman bir çocuğun ağlayışını, tek bir kare yaşatabiliyor. Yüzlerce kelime bir araya gelip onlarca cümle kursa kimi zaman tek bir kare fotoğrafın tesirine yetişemiyor.

Fotoğraf yıllar içinde özel bir dili, kendine göre kuralları ve tesir gücü yüksek bir ifade aracı olarak sanatın içinde yer buldu. Geçmişten geleceğe bir pencere, düne dair bir hatıra, tarihten bir miras belki de... Yarına bir miras, fotoğraf dünyasına bir katkı, yarına bir eser olsun diye biz de çaldık bir Ustanın kursasını. Bu çalışma bir foto röportaj prensibiyle mesleğinin son ustalarından birini konu edinmiştir.

Bıçakçı Abdullah Usta; On bir yaşından beri Konya'nın Bozkır ilçesinde dedesinin ve babasının mesleğini icra ediyor. O bir bıçak ustası... Örsün başında yıllarca çelik dövmüş, ocağın başında yıllarca körükle ateş harlamış. Dedesinden, babasından öğrendiği bıçakçılığı halen eski usul ve yöntemlerle idame ettirmeye çabalayan bir Anadolu İnsanı...

1961 Bozkır, Çat doğumlu olan Abdullah İzmir (Usta) Dedesi Topal Abdullah, Babası Yusuf Ustadan almış ilk dersini. "Her ikisi de benim ustamdı" diyor onları anınca. Altı kardeşin dördüncüsü olarak çocuk yaşlarda öğrendiği bıçak imalatını hiç bırakmadan devam ettirmiş. Evli ve beş çocuk babası olan Abdullah Ustanın 10 tane de torunu var. Bozkır'da kenar bir mahallede kendi evinin altında açılalı elli yılı geçmiş eski bir dükkânda bıçakçılığa devam ediyor.



ABDULLAH USTAYLA FOTO-RÖPORTAJ FİKRİ

Bizler bu çalışmayı Ustayı ilk ziyarete gidişimizde düşünmüş onu tanıyınca karar vermiştik. Her ziyaretimizde ısrarla “Tekrar gelin ha!” demiş ve ilerleyen günlerde arayıp hâl hatır sormuştu. Her gidişimizde onunla yaptığımız sohbetler, işine olan saygısı, bu yaşına rağmen çalışması, misafirperverliği ve dahası... Böyle bir ustayı fotoğrafın diliyle anlatmak kaçınılmaz olmuştu.

Abdullah Ustayı ve sanatını fotoğrafın güçlü diliyle anlatmaya karar verince çalışmamızı bu minval üzerine yoğunlaştırıp plan ve projemizi buna göre hazırladık. Çıkan takvim ve çekim planlarına göre proje şekillendi. Konumuz Abdullah Usta ve Bıçakçılığı olunca mekân olarak onun dükkanından daha güzel yer olmazdı elbet. Nitekim tekrar tekrar gidişlerimizle proje tamamlandı ve elinizdeki foto-röportaj ortaya çıkmış oldu.



Emeğin Öyküsü

BIÇAKÇI ABDULLAH USTA

Konya Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliđi
adına İmtiyaz Sahibi:

Muharrem KARABACAK

Hikaye ve Alt Yazılar

Hakan BAĐEÇİ

Görsel Tasarım

Mehmet KÜÇÜK

Fotođraflar

Cengiz TEKSOY

Hakan BAĐEÇİ

Kerim ARI

Muzaffer TEMEL

Adres: Konya Esnaf ve Sanatkarlar
Odaları Birliđi

Niřantař Mah. Metehan Cad. Esnaf Sarayı
Sitesi No:4 Kat:2 Selçuklu - Konya / TÜRKİYE

Telefon: +90 332 235 0292

Faks: +90 332 236 3778

E-posta: basin@konesob.org.tr

İnternet sayfası: <http://www.konesob.org.tr>

KASIM 2019

Baskı:

Olgun-Çelik Ofset Matbaa
Büsan OSB. Fevzi Çakmak Mah. 10670 Sk.

No: 26/D Karatay/KONYA

Tel: 0332 342 32 20 Fax: 0332 342 19 78

bilgi@olguncelikofset.com

Konya Esnaf ve Sanatkarlar Odaları Birliđi'nin
ücretsiz yayınıdır.





Muharrem KARABACAK
KONYSOB Yönetim Kurulu Başkanı

USTANIN MAHARETİ, USTALIĞIN KIYMETİ

İnsan, terbiye edilip eğitime meyyal yaratılmış. İyi bir örnek, güçlü bir anlatım, uygulama imkânı ile insan, her türlü bilgiyi öğrenip uygulama sahasına koyabilecek güçte. Bu nedenle öğrenip öğretmek en temel insani özellik. Kadim kültürümüzde bu silsile usta-çırak ilişkisi ile çağlar boyu sürgit devam etmiş.

Bizde ustalık çok kıymetli ve hürmet edilen bir makamdır. Ustalık sadece işini iyi yapmak değil, iyi bir esnaf, iyi bir komşu, iyi bir dost olmaktır da. Usta, konu komşuyu gözetir, mahalleye göz kulak olur. Usta, adam yetiştirir. Sadece işini değil kendisine emanet edilen çırağa hayatı da öğretir.

Günümüz dünyası çok değişmiş ve gelişmiş olsa da teknoloji ile birlikte seri üretim denen makine çağı yaşansa da ustalık tecrübesi hele bu coğrafyada hayatını sürdürmektedir. Azalıp zayıflasa eski kıymet ve değeri kalmasa da işini aynı şevk ve hürmetle ifa eden ustaların var olduğunu biliyoruz. Elinizdeki bu kitap bir belgesel fotoğrafçılık çalışması olarak içimizden bir ustayı fotoğrafın diliyle hatırlatacak bize.

Sanayi devrimi ile makineler çağı başlamıştı. Bilimsel arayışlar ve keşiflerle birlikte teknoloji süratle yol aldı. Neticede seri ve hızlı üretim ekonominin, toplumsal yapının, piyasanın temel yapıtaşı oldu. Az emek, çok ürün ve daha çok pazarlama amaç olmuştu artık. Bu süreçle birlikte özellikle el emeğine dayalı meslekler ya kaybolup gitti ya da sembolik hale geldi.

Sanat ile zanaat arasında fark olduğu söylenece de bir ustanın elinden çıkmış ürün tek oluyor, biricik oluyor. Aynısının tekrarı mümkün değil artık.

Benzese, ölçüsü aynı olsa da her ürün üzerine emek verilmiş bir sanat eseri gibi. Zanaatı tarif ederken ustadan öğrenilen bir uğraş diyoruz. Bundan yıllarca önce misal antik çağdaki bir eşya, Bir Rönesans Dönemi heykeli ya da bir Osmanlı mimarisi... Bunlar tek başlarına dönemin birer zanaat işi iken şimdilerde paha biçilmez birer sanat eseri olarak kabul ediliyor. Yarına ne olur bilmiyoruz ama Abdullah Ustanın yaptığı bıçaklar bir zanaatkar emeği ve bir sanatkar inceliği taşıyor.

Konya Esnaf ve Sanatkarlar Odası olarak, tüm esnafımızın aynı incelik ve hassasiyetle işine yöneldiğine inanıyoruz. Yönetim olarak tüm gayretimizi, çabamızı esnafımızın, ustalarımızın, çıraklarımızın emeklerinin kıymetini bilerek sürdürüyoruz. Yaptığımız her faaliyetin, organizasyonun ve etkinliğin yerli yerinde ve başarılı olması en büyük gayemiz. Diğer yandan sanat ve zanaat dediğimiz iki mühim meselenin özellikle kurum ve kuruluşlar tarafından desteklenmesi gerektiğine inanıyoruz.

Sahip olduğumuz değerler bu toprakların, manevi dünyamızın, kadim tarihimizin bir mirası ve biz bu mirası yarına aktarmakla mükellefiz. Bu sorumluluk bilinciyle hareket etmeyi yönetim olarak ilke haline getirmiş durumdayız. Bu ilkedan hareketle “Bıçakçı Abdullah Usta” isimli bu çalışmayı sizlerle paylaşıyoruz.

Bu vesile ile tüm yönetimize, oda çalışanlarına ve bu eserin hazırlanmasında emeği geçen fotoğrafçılar Muzaffer Temel, Kerim Arı, Cengiz Teksoy ve Hakan Bahçeci'ye teşekkürlerimi sunarım.



Eğer birisi sizin için kollarını kocaman açıyor, sıcacık gülümsüyor ve en saf haliyle buyur edip kucaklıyorsa daha baştan o kapıyla gönül bağı kurulmuş demektir. Abdullah Usta her gidişimizde bizi böyle karşıladı işte, gülümseyerek yüreğini açarak...



Gördüğünüz bu mekân yarım asrı aşkın süredir bir ekmek teknesidir. Emek, alın teri, vefa hepsi var. Birikmiş hatıralar duvarlara, ocağa, tezgâha sinmiş, sanki canlanmayı bekliyor. Bizim hikâyemiz de burada yaşıyor ve yazılıyor.



En nihayetinde birbirinin aynısı gibi görünen ama her biri biricik ve farklı olan bu ve buna benzer bıçakların el emeğiyle imal edildiği eski bir dükkâdayız. Bizi buraya çeken de bu; kadim bir meslek, bu mesleği icra eden son ustalardan biri Abdullah Usta.



Abdullah Usta; bir Anadolu insanı... Konuşması, bakışı, ellerindeki nasırı ile atalarından öğrendiği bıçakçılık işini zevkle ve iştiyakla yapmaya devam eden bir güzel adam o.



Bir bıçak; boynuzdan ya da ağaçtan sap ve çelikten bıçak... “İyi bir bıçak, iyi boynuzdan çıkar.” diyor usta ve her bıçak için özenle seçiyor uygun boynuzu.



Sap için uygun boynuz seçildikten sonra boynuza şekil vermek için işe koyuluyor usta.
Bu tezgâhta her iş için ayrı malzemeler var, tıpkı elindeki bıçkı gibi.



Göz kararıyla uygun boyutta kestiği parçayı bir şekle, bir biçime sokacak şey ateş... Usta geçiyor ocağın başına.
Ateşi körükle harladıktan sonra başlayacak boynuzu eğip bükmeye.



Belirli bir şekle gelen boynuz sap olma yolunda ateşle eğilip bükülecek, bıçkıyla boyu ayarlanacak, törpüyle yontulacak, bıçağın keskin tarafına alıştırılacak ve bir hizaya gelecek. İşte bu yolculukta şimdi Usta, çeliğin gireceği yeri daha ince bir bıçkıyla hazırlıyor.



Dükkânın girişinde sol taraftaki tezgâh boynuzun preslenip, incelip istenilen kalınlığa ve kıvama geldiği yer... “Dile kolay Hocam, altmış yılı geçmişiz bu ocağın başında.” diyor ve ustamız iki kalın tabaka arasına sıkıştırdığı boynuzu yeni şekline alıştırıyor tüm gücüyle.



Kabaca şekli belirmeye başlayan sapın törpüleme işlemi için mengeneye sıkıştırıyor. Her törpünün ayrı bir numarası, farklı dişleri var. Hayat dersi gibi; *hangi dişlinin nasıl bir iz nasıl bir etki bırakacağını iyi bilmelisin.*



Fazlalıkları atılan, sağı solu törpülenen,
yumuşak ya da sert hatları belirlenen boynuz
tekrar ateşle buluşuyor.
Ateşte yanmak dediğin şey bu topraklarda
olgunlaşmak demektir. Yanarak hamlıktan
kurtulup pişeriz aşkla...
Ateşi iyi vermezsen şekli bozuk olur diye
boşuna söylemiyor Usta.



Ateşte yumuşayan boynuz tekrar mengenede sıkıştırılıyor. Bir soğuk bir sıcak bir mengene derken tıpkı mermerin içinde bekleyen heykel gibi boynuzun içindeki sap çıkıyor. Tüm bunlar bıçağın sapının sağlam ve düzgün olması için nitelikim.

Ustanın her hareketi ayrı bir neticeye dönük; “Kararını iyi ayarlamak lazım.” dediği bundan olsa gerek.



Ustalık dediğin yarına kalacak miras. Kitaptan, defterden öğrenilecek bir şey değil. El emeği, çaba, gayret, gönül bağı ve niyet... Hepsi lazım hepsi mühim. Ustamız "Benim ustam babamdı." diyor ve dönüyor işine.



Bu toprakların insanı güldü mü içten güler, sıcak güler, gülümsetir. Sabahtan işe başlayan Ustamız ne hızlı ne yavaş aheste ve ahenkle çalışıyor. Bir hayatı ince ince işler gibi, lafını süzerek, kâh durup kâh sohbet ederek adım adım yürüyor.



Sizi sofrasına buyur etmekten mutlu oluyorsa biri o yemek zaten lezizdir. Hem zaten Abdullah Usta gibiler size bir şeyi ikram etmeden bırakmazlar. Yemekten fotoğraf çekmek için çekilince biz şöyle bir baktı hafif sert ama “Afiyet şeker olsun.” deyip gülümsedi yine.



Yemek için ara veren Ustamız mengine de sapın hazırlıklarına devam ediyor ve sürekli sapın şeklini durumunu kontrol ediyor. Küçük bir fazlalık, bir yamukluk görse tekrar tekrar eline alıp en baştan başlıyor gerekirse. “Eğer nihayetinde içime sinmezse o bıçağı tezgâha bile çıkarmam.” derken ustanın hassasiyetini yine hissetmiş oluyoruz.



Ve çay vakti... Ne çok severiz çayı, kimi şekerli kimi demli kimi açık kimi limonlu.
Abdullah Ustanın en büyük zevklerinden biri közde çay demlemek...



Çay demleninceye kadar çalışmaya devam... Hele bir de bıçağın sapı istediği gibi şekil aldı mı, gönlüne yattı mı değmeyin Ustanın keyfine.



Sapın ince işlerine geliyor sıra. Ustamız buraya kadar yaptığı işten ve çıkan sonuçtan memnun. Usta, işine bu kadar yoğunlaşmasına rağmen muhabbetinden geri bırakmıyor bizleri. Kâh gençliğinden kâh hayallerinden bahsediyor.



Dükkânın içine ocakta kaynayan suyun sesi ve demli çay kokusu yayılıyor. Sessizlik çöküyor, bir tatlı huzur ocağın başına.
Beş dakika dinlenip şekerleme yapmanın tam sırası.



Çay demini almış. “Bir bak hele, bu çay içilmez mi” diye takılıyor Usta ve “Daha yedi yaşındaydım bu tezgâhta demir dövmeye başlayalı?” diyerek başlıyor anlatmaya.



Boynuz artık şekil değiştirdi, ustanın elinde başkalaştı, bıçağın sapı oldu. “Biraz daha işi var.” diyor Usta ve tekrar geçiyor ocağın başına.





Sap duradursun artık biz ikinci aşamadayız. Şimdi bıçağın metal çelik kısmı... Ocağı tekrar yakıp hazırlayan Abdullah Usta, ateşin uygun sıcaklığa ulaştığından emin oluyor. Ateş, istediği zaman bağrına düşen ne varsa eritebilir...



Ateş neyi terbiye etmez ki?
Çeliğin ateşi görünce bir kâğıt gibi güçsüz,
kırılgan ve zayıf hâle gelmesi ateşin gücünü
bir kez daha gösteriyor.
Usta, çeliğin işlenebilir dövülebilir duruma
gelmesini yani kıvamını iyi biliyor.
Ateşin azı da çoğu da zarar...
Kızıl bir ateş parçası ince bir sınırdaki
bekliyor artık.





Metala sürülen sabun çeliğin sağlamlığını artırıyor. Çeliğin ateşle dansı, üzerine sürülen sabunla birlikte duman olup çıkıyor keskin bir koku bırakarak.



Ve çeliği dövme zamanı... Demiri döverek neler yapmadı ki insanoğlu? Ustamız aynı hız ve ritimle, aynı sertlik ve kararlılıkla vuracağı yeri şaşırmadan çeliğe vurmaya başlıyor.



Ateş ve çelik, örsün üzerinde ağır bir çekicinin altında güçlü darbelerle şekil alıyor. Çeliğe inen her darbe belki de onu ezmeden, üzmeden girdiği bu yolda adam ediyor. Sıcakta yumuşayıp kül olmak üzereyken ustalıklı dövülen çelik olgunlaşıp yola geliyor.



Alın teri, el emeği, usta işi dediğimiz ne varsa işte burada. Örsten çıkan ahenkli ses, etrafa saçılan kıvılcımlar ve her vuruşta ustanın göğsünden çıkan yorgun derin nefes... Her çelik, her çekiçle dövülmez diyor Usta. Her bıçak ve her işlem için farklı ağırlıkta ve boyutta çekiç kullanılıyor.



Belki de işin sırrı burada; bıçağa suyunu vermek. Ateş ve su, bir olup bıçağı kaplıyor sırla.



Örsün başında ateş bir tarafta beşer kiloluk çekiçlerle çeliği uzunca dövmek yormaz mı insanı?
Bunun üstüne bir çay arası vermek iyi gelir doğrusu. Kendi demlediği çayı yine kendi ikram ediyor gönül dolusu...



Ateşle incelik şekillenen ve güçlenen çelik artık bıçak olmuştur. Lakin bu kadar kolay değil olgunlaşıp şekil almak.
“Daha adam olmaya var.” diyor Usta ve dövmeye devam ediyor.



Çeliğe vurulan her darbe onu karşılaştacağı güçlüklerle hazırlıyor gibi sanki.
Bu tezgâhtan geçen keskin ve düzgün başlıyor hayata.



Bu dükkânda ölçü ustanın gözü ve elidir.
Yılların verdiği tecrübe onun ellerini, gözlerini hassas bir ölçü aleti yapmıştır artık.



Örs ve çekiç aralarına aldıkları bıçakla tatlı bir sohbet başlanmışlardır bile.
Çekiç, örsün bağına her indiğinde bıçağı bıçak yapan birer tecrübe verilmiştir ustaca.



Her sanatkârın bir imzası, bir işareti vardır elbet. Küçük bir şekil, köşede bir yerde gizli bir isim.
“Ben yaptım.” diye değil, ustalığa vefa olsun diyedir.



Ustanın da bir imzası, bir damgası var. Yapılan bıçağın çelik kısmına gururla vuruyor damgasını Usta.
“Yarına biz çıkmayız da varsın bu bıçağımız kalsın mirasa.” diyor.



Eller; yılların, mevsimlerin, yorgunlukların, yaşanmışlıkların en yakın tanıkları sanki.
Bu ellerle kazanıldı ekmek parası ve bu ellerle silindi alnın teri...



Bu topraklarda yüzyıllar boyu gururla baktığımız o iki sembol; ay ve yıldız.
“Bu damgayı her vurduğumda sevinirim ben.” diyor Usta. Nasıl sevinilmez ki!



Ustanın dükkânından karşı tepelik ve evler... “Memleketim burası Hoca, bu evler, bu damlar burada oldukça ben de buradayım ömrüm oldukça” diyor. Usta, uzaklara bakıp iç çekiyor “burada onlarca bıçak ustası vardı, kala kala bir ben kaldım, sonrası ne olacak bilmiyorum” diyor. “Mazide kalıp gidecek bu ustalık, bu sanat, bu meslek.” diyemiyoruz, susuyoruz sadece.



Bıçak yapımında kullanılan İsveç çeliği artık bir çakı, bir kurban bıçağı olmuştur. Şimdi keskinleştirme zamanı
“Ağzımı açalım.” dediği bu işte. Çarkın başında el ve göz ölçüsüyle çarkın dönüşü hızla...



Çarkta ağzı düzelen, çapakları alınan bıçak örsün üzerinde birkaç kez dövölüp tekrar çarka verilecek.



Çarkın ve örsün arasında gidip gelmeler hep bıçağın arzu edilen kıvama gelmesi için.
Düz, keskin, net ve pürüzsüz olmalı.



Dükkânın içine dolan güneş, günün ilerlediğini haber veriyor. Dükkânda kullanılan elliden fazla alet, edevat sanki sükûnetle karşılıyor bu vakti ve mekân hoş bir havayla neşeleniyor.



Bıçağın metal ve çelik kısmı şekillenmiştir artık. Usta, bıçağı inceliyor.
Son kısma geçmenin zamanı geldi.



Bıçağa her bakış ayrı
bir anlam taşıyor.
Biz bu bakışların anlamını onca
gidiş gelişten sonra ancak idrak
edebiliyoruz.



“Göz var nizam var.” sözü beyhude değil. Ustalık dediğin de zaten gözüyle bakıp nizamını tutturalbilmek zaten. Hem keyifle bakıyor bıçağın şekle girmesine hem her merhaleyi gözüyle süzüyor.



Sap ve çelik buluşmak üzere artık. Çayımız her daim yol arkadaşımız.



Dükkânın en ilginç, en konuşkan ve en müzisyen aleti; el matkabı... İki ayrı parçadan oluşan bu eski alet hassaslığı sayesinde boynuzdan imal sapa pimlerin yerleri için delikler açıyor.





Doğrusu en çok bu sesi seviyoruz. Yaya benzeyen aletin ipleri arasında dönen ahşap parça kendince besteliyor şarkısını. Zaten Abdullah Usta da “Gel bakalım biraz keman çekelim seninle.” diyor ve alınca dayayarak döndürmeye başlıyor matkabı.



Sapa ve bıçağa açılan iki delik yine ustanın el ölçüsüyle kestiği ince bir pimle birleşiyor. Usta bu işe “Alıştırma” diyor. Bir nevi bıçağın kın için hazırlanması...





Denemeler sonucu sap ve bıçak uyumlu hale geliyor. Hareket eden kısım bıçağın açılma yeri oluyor. Ustamızın “Bu iş tamamdır.” demesiyle alıştırmaya son buluyor.



Sapın tutma yerleri temizlenip çapakları alınıyor, cilalama işleri yapıp ince kısımlar kalıyor geriye.



Önceden yaptığı bıçakların yanına yenisini koymak üzere Usta.
Fabrikada çıkmış gibi hepsi ama hiçbiri birbirinin aynısı değil.



Bıçağın son hali... Usta yorgun ama mutlu, bıçağını eliyle bize doğru uzatırken parmakları işin tüm ağırlığını gösteriyor gizlice. Parmaklar konuşuyor bizimle ve "Ustama hürmetle." diyor sessizce.



Bıçağı satıŖa ya da sipariŖi veren kiŖiye hazırlıyoruz artık. Sapın tutma yeri bir kadife kadar yumuŖak, bıçak ise bir o kadar keskin ve parlak...



Biten bıçak diğerleri ile yan yana gelirken son kez Usta gözüyle süzülüyor.
Yılların verdiği tecrübe, bir ömrün nihayeti gibi şekillenip geliyor gözünün önüne. “İşini seveceksin Hocam.” diyor Usta.



Yaptığı bıçakları satmak için daha çok pazarlara çıkan Ustamız bizim için açıyor sergisini.
Bunca emekten sonra dilimiz varmıyor “Kaça bunlar.” demeye.



Onun hikayesi bir çeliğin bıçak olması gibi, onun hikayesi bıçağına yuva olan, sırdaş olan bir sap gibi.
Bizler de onun öyküsünde bir küçük hatıra olabildik mi gereğince?



“Ustam, müsaade var mı” dedik. “Hele birlikte bir fotoğrafımız olsun.” dedi ve gülümsedi. Kırılmazdık onu ve birlikte geçtik makinenin karşısına. Gönlümüzde “ustaya çırak olabilmenin” cesareti ve muhabbeti...



Mengenenin üzerindeydi bir ziyaretimizde bu bıçak. Damgası vurulmuş sap ile buluşmayı bekliyordu. Bir hüznü mü vardı bir gurur mu bu duruşta? Bunca buluşmadan sonra bizim de bir hatıramız kaldı tezgâhta tıpkı bu ay yıldız gibi.



Muhabetle, hoşçakal Ustam dedik, “Sağlıcakla.” dedi ve yine mütebessimdi.

*“Gelen gelsin saadetle,
giden gitsin selametle.”*

Ahi Evran

Cengiz TEKSOY

1978 yılında Konya'da doğdu. İlk, orta ve lise öğrenimini Konya'da tamamladı. 1999 yılında Selçuk Üniversitesi, Fen - Edebiyat Fakültesi, Sanat Tarihi bölümünden mezun olduktan sonra aynı yıl sınıf öğretmenliği görevine başladı. Halen Konya İl Milli Eğitim

Müdürlüğü ARGE biriminde görevine devam etmektedir. Evli ve iki çocuk babasıdır. Fotoğrafçılıkla üniversite yıllarından itibaren ilgilenmeye başladı. 2011 yılından itibaren Mustafa Akgün, Ali Işık gibi hocalardan kurs olarak dijital fotoğrafçılıkla uğraşmaya başladı. 2015 yılında Mustafa Binol hocanın atölye çalışmalarına katıldı. Anadolu Üniversitesi Fotoğrafçılık ve Kameramanlık Bölümünden 2019 yılında mezun oldu. Anadolu Selçuklu Fotoğraf Derneğinin kuruluşunda yer aldı ve ASFOD üyesi olarak fotoğraf çalışmalarına devam etmektedir.

Hakan BAHÇECİ

1974 Konya'nın Beyşehir ilçesinde doğdu. İlk ve Orta dereceli okulları Beyşehir'de tamamlayıp Selçuk Üniversitesi İlahiyat Fakültesinde yüksek öğrenimini tamamladı. Öğretmen olarak atandığı Şanlıurfa'da doğu görevini tamamladıktan sonra Konya'nın Kulu İlçesine atandı. İki binli yılların sonunda memleketi Konya'ya

döndü. 2010 yılında Selçuk Üniversitesi İletişim Fakültesinde Gazetecilik Bölümünde Yüksek Lisansını bitirdi. Evli ve iki çocuk babasıdır. Fotoğrafla üniversite yıllarında tanışan ancak gerçek anlamda Konya'ya döndükten sonra fotoğraf çekimlerine ağırlık veren Hakan Bahçeci, çeşitli kurumlardan ve farklı fotoğraf sanatçılarından özel ders aldı. Anadolu Üniversitesi Fotoğrafçılık ve Kameramanlık Bölümünden 2019 yılında mezun oldu. Kişisel sergilerle birlikte karma sergilere de katılan, ulusal ve uluslararası yarışmalarda dereceler alan fotoğrafçı halen Konya'da fotoğraf gruplarıyla ve dernekleriyle irtibatlı olarak fotoğraf çekmeye devam etmektedir.

Kerim ARI

1983 yılında Konya'da doğdu. İlk, orta ve lise öğrenimini Konya'da tamamladı. 2001 yılında Yüzüncü yıl üniversitesi elektronik bölümünden mezun olduktan sonra Konya Büyükşehir Belediyesinde tekniker olarak göreve başladı. 2005 yılında Eskişehir Üniversitesi Kamu yönetimi bölümünü bitirdi. Halen

Konya Büyükşehir Belediyesinde tonmaister olarak görev yapmaktadır. Evli ve iki çocuk babasıdır. Fotoğrafçılıkla üniversite yıllarından itibaren ilgilenmeye başladı. 2013 yılından itibaren Ali Işık ve Mustafa Binol hocalardan kurs olarak dijital fotoğrafçılıkla uğraşmaya başladı. 2015 yılında Mustafa Binol hocanın atölye çalışmalarına katıldı. Anadolu Üniversitesi Fotoğrafçılık ve Kameramanlık Bölümünden 2019 yılında mezun oldu. Anadolu Selçuklu Fotoğraf Derneğinin kuruluşunda yer aldı ve ASFOD üyesi olarak fotoğraf çalışmalarına devam etmektedir.

Muzaffer TEMEL

1960 Ereğli doğumluyum. İlk, Orta, Lise eğitimimi Ereğli'de tamamladıktan sonra girdiğim Üniversite sınavı sonucunda Tıp Fakültesini kazandım. 1984 yılında mezun olduktan sonra güzel ülkemizin birçok yerinde görev yaptım. Halen Aile Hekimi olarak Konya'da görev yapıyorum.

Fotoğrafla tanışıklığım 2014 yılında katıldığım KOMEK kursları sayesinde oldu. KOMEK ve ASFOD bünyesinde açılan atölyelere katıldım. Fotoğraf çekmeyi tutku derecesinde seviyorum. Bu nedenle kurs ve atölyelerle yetinmeyip AÖF Fotoğrafçılık ve Kameramanlık bölümünden mezun oldum. Konya'da yerel bir gazetenin aylık olarak çıkardığı dergide yaptığımız gezilerle ilgili yazılar yazıyorum.

Fotoğrafın büyüklü dünyasında yolculuk etmekten büyük keyif alıyorum.