

THE VOCATION OF COPPERSMITH AND COPPER DISHES FROM THE PAST TO THE PRESENT

One of the important metals in our daily life is copper from the prehistorical ages to now. In the 16 th, 17 th and 18 th centuries' documents of Ottoman archives Erzurum copper workshops and the production made in these workshops have been mentioned and also it has been seen that this forms an important art, vocation and industry branch.

Many copper objects such as copper kettle, plunger, ewer, plate, tray, saucer, water pot, and bowl produced in the workshops of coppersmiths' bazaar in the past show a rich variety as regards their specific ornaments and peculiar shapes.

Today in Erzurum just 14 shaps try to carry on this vocation in difficulty. This vocation has lost its importance as a result of rapid urbanization, social and cultural changes, economic reasons, technological innovations, especially the use of steel, aliminium, zinc, glass and plastic in the production of kitchen utensils.

Key Words: Erzurum.Coppersmith, Copper Dishes,Copper bazaar

Anahtar Kelmeler: Erzurum, Bakırcılık, Bakır Kap, Bakırcılar Çarşısı.

1. GİRİŞ

Tarih öncesi çağlardan günümüze günlük hayatımızda olan önemli metallere biri de bakırdır. Bakır saf ya da başka metallerle alaşımlar halinde çok çeşitli alanlarda kullanılabilir. Bu çalışma Erzurum'da el sanatlarımızın önemli bir kolu olarak gelişen bakırcılık sanatı ve daha çok sosyal hayatta ihtiyaç duyulan bakır kapların çeşit, form ve fonksiyon özellikleri açısından yapılan bir incelemeyi kapsamaktadır.

2. ERZURUM'DA BAKIRCILIK VE BAKIR KAPLAR

Geçmişten günümüze Erzurum'da bakır eşyalar çok çeşitli form ve özellikte karşımıza çıkmaktadır. Erzurum'un zengin mutfak kültürü özellikle mutfak eşyası olarak kullanılan bakır kapların form ve fonksiyon çeşitliliğinde önemli bir etmen olmuştur.

Erzurum'da bakır kaplar dövme ve döküm tekniğinde yapılmıştır. Tomada çekme ve preste basma yöntemleri bakırcılık sanatına sonradan girmiştir. Bakır kapların parçaları veya gövdelerin birleştirilmesinde lehim ve kaynak gibi birleştirme teknikleri uygulanmıştır.

Bakır kapların süslenmesinde bitkisel ve geometrik süsleme ve yazı daha çok sını, lenger, ibrik, tas ve kıldan gibi kaplarda karşımıza çıkmaktadır. Süsleme kazıma ve kabartma tekniği ile yapılmıştır.

* Yrd. Doç. Dr. Atatürk Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sanat Tarihi Bölümü Erzurum

Erzurum'da tespit edilen önemli kap formları ve fonksiyon özellikleri şu şekildedir:

A. Kazan: Silindirik gövdeli, ağız kısmına doğru hafif daralan kulplu kap (Resim1). Kazanlar yemek pişirmek, bulgur, pekmez kaynatmak, et kavurmak, su ısıtmak, çamaşır kaynatmak gibi değişik amaçlarla kullanılmaktadır.

Erzurum'da Osmanlı dönemi arşiv belgeleri özellikle kazan üreten ve bundan dolayı "kazancı" olarak isimlendirilen meslek ve iş kolunun son derece geliştiği ve üretilen kazanların kentin dışında da beğenilen ve arandığı bir kap türünü oluşturduğunu göstermektedir.¹

Erzurum'da fonksiyona bağlı olarak kazanlar pişirme ve temizlik amaçlı olmak üzere iki gruba ayrılmaktadır.

1. Pişirme Amaçlı Kazanlar: Düz dipli, silindirik gövdeli, ağız kısmına doğru hafif daralan, tek kulplu kap formu. Yiyecek ve içeceklerin pişirildiği ve dağıtıldığı kazanlardır. Form olarak pek değişiklik göstermeyen kazanların farklı boyutları bulunmaktadır. Genel olarak küçük (çapları 30 cm.- 35 cm.), orta (çapları 35 cm.-45 cm.) ve büyük (çapları 50 cm.- 60 cm.) boy olmak üzere çeşitlilik göstermektedir.²

2. Temizlik Amaçlı Kazanlar: Silindirik gövdeli iki yanda kulplu form. Su veya çamaşır kaynatmak için kullanılır. Erzurum'da çeşitli boylarda örnekleri tespit edilmiştir. Ayrıca Erzurum'da "hamam yedeği" olarak isimlendirilen kazan bu grup içerisinde olup "yedeğin" başlığı altında tanıtılmıştır.

B. Bakraç: Düz veya silindirik tabandan yukarıya doğru daralan silindirik gövdeli, derin, kapaklı veya kapaksız, üstten hareketli kulplu taşıma kaplarıdır³ (Resim2). Bakraçlar, süt, yoğurt, yağ, pekmez gibi yiyeceklerin taşınması ile süt sağılması, kuyudan su çekilmesi amaçlı kullanılmaktadır. Erzurum'da bakraçlar "pargaç" ya da "siti" olarak adlandırılmaktadır. Özellikle yoğurt bulundurulduğu ve taşınan kapaklı bakraça "el pargaç" adı verilmektedir. (Resim3). Bölgede bakraçlar kullanım amacına göre farklı formlarda bir çeşitlilik göstermektedir.

Kapaklı ve kapaksız olmak üzere iki ana tip ve alt tiplerde tespit edilen formlar şu şekildedir:

1. Yuvarlak dipli, yukarıya doğru daralan, silindirik gövdeli, boyun kısmı profilli, üstten hareketli, yanm daire biçimli kulplu, kapaklı form. Erzurum örneklerinde bu formun

1 Emine Karpuz: "Anadolu Mutfaklarında Kullanılan Bakır Kaplar ve Osmanlı Dönemi Örnekleri", *Türkler*, C. 12, Ankara, 2002, s. 428-429; Mustafa Arlı: *Beypazarı'nda Dövme Bakırcılık*, Ankara, 1984, s. 51-52.

2 Oktay Belli- İ. Gündoğdu Kayaoğlu: *Anadolu'da Türk Bakırcılık Sanatının Gelişimi*, İstanbul, 1993, s. 232-233; Hüseyin Yurttaş: *XVIII. Yüzyıl Vakıflarında Erzurum ve Bir Vakıf Örneği*, Erzurum, 2001, s. 82; Hüseyin Yurttaş: *Erzurum Hacı Ali Ağa Medresesi Vakıfı*, Erzurum, 1999, s. 33; Bilgehan Pamuk: *XVII. Yüzyılda Erzurum Şehri*, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Anabilim Dalı (Yayımlanmamış) Doktora Tezi, Erzurum, 2002, s. 253.

3 Emine Karpuz: *a.g.m.*, s. 427; Mustafa Arlı: *a.g.e.*, s. 47; İ. Gündoğdu Kayaoğlu: "Buckets (Bakraçlar)" *Turing*, S.69/348, İstanbul, 1982, s. 72-79.

çapları 15 cm.-20 cm. arasında değişmektedir.

Bu tipi yansıtan kap formlarında gövdenin daha dik veya yayvan oluşu, kapak şekli ve kulpları farklı örnekler alt tiplerde çeşitlilik göstermektedir.

2. Yuvarlak dipli, silindirik gövdeli, geniş ağızlı, boyun kısmı profilli, üstten hareketli yanm daire biçimli kulplu, kapaksız form. Bu bakraçların çapları 20 cm.-30 cm. arasında değişen boyları yaygın olarak görülmektedir.

C. İbrik: El yıkamak, abdest almak amacıyla kullanımının yanı sıra su taşıma ve saklama işlevi olan dar boyunlu, emzikli ve kulplu kaplardır(Resim4).

El yıkama ve abdest almak için kullanılan ibriklerin altında bazen leğenleri bulunmaktadır. Leğenlerde dökülen suların görünmemesi için delikli bir kapak bulunmakta ve ibrik bu kapak üzerine oturtulmaktadır.⁴ Erzurum'da tespit edilen ibrikler kaide, gövde, boyun, kapak, emzik ve kulp bakımından çeşitlilik göstermektedir. Buna rağmen gövde itibariyle yuvarlak gövdeliler ve düz gövdeliler olmak üzere iki ana tip belirlenebilmektedir.

1. **Yuvarlak Gövdelliler:** Kendi içerisinde alt tiplere ayrılmaktadır.

1a. Alçak kaideli, şişman-yuvarlak kannlı, uzun boyunlu, uzun emzikli ve kapaklı form

1b. Alçak kaideli, basık karınlı, uzun emzikli ve kapaklı form.

1c. Alçak kaideli, şişman, basık karınlı, kısa boyunlu, kısa emzikli form.

1d. Alçak kaideli, şişman-yuvarlak karınlı, kısa boyunlu, uzun emzikli form.

2. **Düz Gövdelliler:** Form olarak bölgedeki güğümleri hatırlatmaktadırlar. Bu tip ibrikler güğümlerden boyut olarak daha küçük, konik gövdeli, kısa boyunlu, uzun emzikli ve kapaklıdır.

Ç. Güğüm: Düz dipli, koni şeklinde, uzun veya kısa boyunlu, kulplu ve genellikle kapaklı kap formu (Resim5). Güğümler su, süt, pekmez gibi sıvıları taşımak ve muhafaza etmek amacı ile kullanılır. Fonksiyonlarına göre su, süt ve pekmez güğümü olarak adlandırılmaktadır.⁵ Su güğümleri Erzurum ve köylerinde taşıma amaçlı kullanıldığı gibi ocak ve sobalarda suyun ısıtılması amacı ile de kullanılmaktadır.

Güğümler çok farklı form özellikleri göstermektedirler.

1. Düz dipli, gövdesi keskin profille yukarıya doğru daralan, kısa-kalın boyunlu kapaklı tek kulplu form (Resim6).

2. Düz dipli, çan gövdeli, boyun geçişinde bir veya iki profilli, uzun-dar boyunlu, geniş ağızlı, kapaklı ve kulplu form.

3. Düz dipli, şişman kannlı, uzun boyunlu, tek kulplu ve kapaklı form.

Erzurum'da farklı form özellikleri yansıtan güğümler çapları 13 cm.-20 cm. arasında değişen boylan ile de çeşitlilik göstermektedir.

4 Emine Karpuz: a.g.m., s. 428; Mustafa Arlı: a.g.e., s. 48.

5 Emine Karpuz: a.g.m., s. 427-428; Mustafa Arlı: a.g.e., s. 44-45.

D. Debbe: Düz dipli, geniş karınlı, aşağıya doğru daralan, çift kulplu kap formu (Bakır küp). Erzurum'da "debbe" olarak isimlendirilen kaplar kavurma veya yağ basmak için kullanılmaktadır⁶ (Resim7). Form olarak çok fazla çeşitlilik göstermeyen debbelerin farklı boyları bulunmaktadır. Çapları 23 cm. ile 35 cm. arasında değişen boyları yaygındır.

E. Yedek: Düz dipli, ağız kısmına doğru daralan kapaklı yada kapaksız, çift kulplu ya da kulpsuz bir tür küçük kazan. Erzurum'da "yedek" olarak isimlendirilen bu kazanlar fonksiyonlarına göre iki ana gruba ayrılmaktadır.

1. Yedek: Yemek pişirme amaçlı kullanılır. Pişirme amaçlı kullanılan yedekler form olarak kendi içerisinde alt tiplere ayrılmaktadır.

1a. Düz dipli, ağız kısmına doğru daralan, ağız kenarı dışa taşkın, kapaksız kap. Değişik boylarda örnekleri tespit edilmiştir.

1b. Düz dipli, ağız kısmına doğru hafif daralan, derin kapaklı, iki yandan kulplu kap formu. Erzurum'da bu kap "küpeli yedek" olarak isimlendirilmektedir (Resim8). Çapları 25 cm. ile 35 cm. arasında değişmektedir.

2. Hamam Yedeği: Su depolamak ve yıkanma esnasında su dökmek amacıyla kullanılır. Hamam yedeği olarak kullanılan kazanlar form olarak birbirine benzemektedir. Düz dipli, ağız kısmına doğru daralan, ağız kısmı dışa taşkın derin kazan (Resim9). Genellikle gövde altında iki, ağız kısmında bir sıra profil bulunmaktadır. Çapları 45 cm. ile 50 cm. arasında değişen boyları vardır.

F. Sini : Üzerinde yemek yenilen aynı zamanda servis ve taşıma amaçlı kullanılan daire şeklinde ince kenarlı bir kaptır (Resim 10). Kullanım amacına göre boyutları değişebilmektedir.⁷

1. Yemek Sınisi: Çapları 60 cm.-90 cm. arasında değişen ve daha çok aile fertlerinin kullandığı orta boy sini.

2. Büyük Sini: Çapı 110 cm. olan ve düğün ve cenaze gibi büyük grupların etrafında oturabildiği sini.

3. Kadayıf Sınisi: Çapı 110cm.-120 cm. olan ve kadayıf pişirmede kullanılan özel sini.

G. Tepsisi: İkrâm etmek üzere hazırlanan yiyecek ve içeceklerin sunulduğu ve aynı zamanda pişirme amaçlı kullanılan kaplardır. Sunma amaçlı kullanılan tepsiler daire veya köşeli olup kenarları kalkık kulplu ya da kulpsuz olabilmektedir.

Baklava, börek, kadayıf gibi yiyeceklerin pişirilmesinde ise daire gövdeli tepsiler kullanılmaktadır.⁸ Tepsiler küçük (çapları 20 cm. -35 cm. arasında 4 cm. kenarlı), orta (çapları

6 Ferhan Memişoğlu: "Harput Bakırcılığı", Türk Etnoğrafya Dergisi, S. XIII, İstanbul, 1973, s. 38.

7 Emine Karpuz: a.g.m., s. 430; Mustafa Arlı: a.g.e., s. 52.

8 Ferhan Memişoğlu: a.g.m., s. 40

40 cm.-45 cm. arasında 4 cm. kenarlı) ve büyük (çapları 50 cm- 60 cm. arasında 5 cm. kenarlı) boy olmak üzere üç boyda yapılmıştır.

Ç. Leğen: Düz dipli, gövdesi keskin profille ağza doğru genişleyen kap formu. Erzurum'da "hamur leğeni" olarak isimlendirilmektedir. Genellikle hamur yoğurmak için kullanılır. Form olarak değişiklik göstermeyen leğenlerin çapları 50 cm. ile 55 cm. arasında değişen boyları bulunmaktadır.

H. Sahan: Derinliği fazla olmayan yemek kaplarıdır. Sahanlar servis yapmak, pişirmek ve ısıtmak amaçlı olarak kullanılmaktadır. Kullanım amacına göre sahanlar kapaklı ve kapaksız olmak üzere iki ana gruba ayrılmaktadır.⁹

1. Kapaklı Sahanlar: Kendi içerisinde daire gövdeliler ve oval gövdeliler olmak üzere iki tip belirlenebilmektedir. Erzurum ve çevresinde kapaklı sahanlara "serpuş" adı verilmektedir. Bu kaplar içine yemek konularak servis amaçlı kullanılmaktadır.

1a. Daire Gövdelliler: Form olarak daire gövdeli olup, kapakları yüksek ve profillidir. Sahanların ağız kenarları dilimli olup dilimlerin üzeri bezemeli olan örnekleri vardır. Erzurum'da kenarları dilimli olan sahanlar "kırtmalı serpuş", "kirpikli serpuş" olarak adlandırılmaktadır(Resim 11).

1b. Oval Gövdelliler: Form olarak oval gövdeli olup yüksek kapaklıdır.

2. Kapaksız Sahanlar: Genellikle daire gövdeli olup yumurta, sucuk gibi yiyeceklerin pişirilmesi, az miktardaki yiyeceklerin ısıtılması ve yemek yemek amaçlı kullanılmaktadır. Erzurum'da kapaksız sahanlar küçük (çapları 15 cm.-18 cm. arası), orta (çapları 19 cm.-24 cm. arası) ve büyük (çapları 25 cm.-28 cm.) arası olmak üzere üç boyda karşımıza çıkmaktadır. Kapaksız sahanların bir alt tipi kulplu sahanlardır. Erzurum'da "kulaklı sahan" olarak isimlendirilen bu sahan genellikle "kıyma sahanı" olarak kullanılmaktadır. Çapları 20 cm.-25 cm. arasında değişen boyları vardır.

I. Lenger: Daire gövdeli, yayvan, derinliği az, kenarları geniş olan bir kaptır(Resim 12). Taşıma ve sunma amaçlı kullanılmaktadır.¹⁰ Erzurum'da değişik boylarda örnekleri vardır. Genellikle çapları 30 cm.-36 cm. arasında değişen boyları yaygındır.

İ. Tas: Sulu içecek ve yiyeceklerin konulduğu yuvarlak gövdeli ve derin kaplardır(Resim 13). Taslar fonksiyonlarına göre su tası, çorba tası, ayran tası, ve hoşaf tası olarak isimlendirilmektedir.¹¹ Erzurum'a özgü büyük çorba tasları "kotan tası" olarak isimlendirilmektedir(Resim 14).

Taslar form olarak da çeşitlilik göstermektedir. Erzurum'da ayaklı yuvarlak gövdeliler ve ayaksız konik gövdeliler olmak üzere iki ana tip belirlenebilmektedir.

⁹ Emine Karpuz: a.g.m., s. 429.

¹⁰ Emine Karpuz: a.g.m., s. 429.

¹¹ Emine Karpuz: a.g.m., s. 430.

1. Ayaklı ve Yuvarlak Gövdeller: Çeşitli boylarda örnekleri vardır. Küçük boy (çapları 13 cm.-15 cm.) orta boy (çapları 15 cm.-20 cm.) ve büyük boy (kotan tasları) (çapları 20 cm.-30 cm.) taslar kullanım amacına göre çeşitlilik göstermektedir.

1a. Ayaklı ve Keskin Gövdeller : Genellikle "kotan taşı" olarak adlandırılan büyük çorba tasları bu gruba girmektedir.

2. Ayaksız ve Konuk Gövdeller : Taban kısmı dar, gövdesi geniş, ağızları kenarlıdır. Çeşitli boylarda örnekleri tespit edilmiştir. Küçük boy taslar çapları 11 cm.-13 cm., orta boy taslar çapları 14 cm.-19 cm., büyük boy taslar çapları 20 cm.-25 cm. arasında görülebilmektedir.

J. Sefer Tası: Oval gövdeli üst üste yerleştirilen kapların yanlarda birer çubukla sabitlenip üzerindeki hareketli kulp ile taşınabilen kap formu. Sefer taşı yemek taşımak ve yemek amacıyla kullanılır. Üst üste üç tasan oluşan örnekleri yaygındır.¹²

K. Hamam Tası: Yuvarlak gövdeli, ağızları kenarlı, hafif derince kap. Yıkılırken su dökmek amacıyla kullanılır. Erzurum'da form olarak değişiklik göstermeyen hamam tasların 15 cm. ile 25 cm. arasında değişen çaplarda 4 cm.- 5cm. kenar yüksekliğinde olan örnekleri farklı teknik ve süsleme özellikleri ile çeşitlilik göstermektedir.

L. Kıldan: Ayaklı veya düz dipli, oval gövdeli, genellikle bombeli, kapaklı, önden kilitli, kapak üzerinde kulplu kutu(Resim15). Kıldan kese, lif, sabun gibi hamam gereçlerini taşımada kullanılır. Form olarak birbirine yakın özellikler gösteren kıldanların boyutları ve üzerindeki bezeme tekniği çeşitlilik göstermektedir.

M. Tencere: Düz dipli, silindirik veya yuvarlak gövdeli, kapaklı, kulplu veya kulpsuz kap.¹³ Erzurum'da "guşgana" olarak isimlendirilen tencereler yemek pişirmek ve saklamak amacıyla kullanılmaktadır. Form olarak Erzurum'da üç ana tip yaygındır.

1. Yuvarlak Gövdeller: Düz dipli, kapaklı ve kulpsuz kap. Değişik boylarda olup en yaygın olarak kullanılan kap çeşitlerindenidir. Küçük (çapları 20 cm.- 25 cm), orta (çapları 25 cm.- 30 cm.) ve büyük (çapları 30 cm.- 35 cm.) olmak üzere değişik boylarda örnekleri vardır.

2. Silindirik Gövdeller: Düz dipli, kapaklı ve kulpsuz kap. Yuvarlak gövdeli tencere formlarına göre derinliği fazladır. Çok çeşitli boylarda örnekleri vardır. Küçük (çapları 18 cm.- 20 cm.) ve orta (çapları 23 cm.- 25 cm.) boyları yaygındır.

3. Kulplu Yuvarlak Gövdeller: Düz dipli, kapaklı ve çift kulplu kap. Yuvarlak gövdeli ve kulpsuz kap formuna göre derinliği daha fazladır. Erzurum'da "kulaklı" olarak isimlendirilmektedir. Değişik boylarda örnekleri bulunmakla birlikte küçük (çapları 15 cm.- 20cm.) ve orta boy (çapları 20 cm.- 30 cm.) daha yaygındır.

¹² Emine Karpuz: a.g.m., s. 429-430.

¹³ Mustafa Arlı: a.g.e., s. 49-50; Emine Karpuz: a.g.m., s. 430.

N. Tava: Yuvarlak gövdeli uzun saplı kap. Tava yiyecekleri kavurmak veya kızartmak amacıyla kullanılır.¹⁴ Erzurum'da form olarak pek değişiklik göstermeyen tavalardan kullanım amacına göre çeşitli boyları vardır. Çapları 10 cm.-40 cm. arasında değişmektedir.

O. Yamak: Silindirik gövdeli, ağız kısmına doğru hafif daralan, ağızları kenarlı veya kenarsız kulplu derin kaplardır(Resim16). Kapların boyunları bir veya iki sıra profillidir. Erzurum'da "yamak" olarak isimlendirilen bu kaplar az miktarda yağ eritmek için kullanılmaktadır. Değişik boylarda çapları 11 cm. ile 20 cm. arasında olan örnekleri tespit edilmiştir.

Ö. Kevgir: Yuvarlak gövdeli, orta kısmı delikli, kenarları düz kap. Kevgir sıvıları süzmek ve küçük parçaları ayıklamak amacıyla kullanılır. Erzurum örnekleri form olarak değişiklik göstermez. Çapları 30 cm. ile 35 cm. arasında çeşitli boylarda kevgirlerin orta kısmındaki delikli bölüm çiçek şeklinde olabilmektedir.

P. Kepçe: Daire gövdeli, derin kepçe kısmı ve uzun bir saptan oluşan mutfak eşyası. Yemek özellikle çorba karıştırmak ve dağıtmak amaçlı kullanılır.¹⁵ Çapları 5 cm. ile 10 cm. arasında değişmektedir.

R. El Kevgiri: Daire gövdeli, daire kısmı delikli, uzun saplı mutfak eşyası. Kızartma ve yiyeceklerin süzülerek çıkarılması amaçlı kullanılır.

S. Cezve: Düz dipli, silindirik gövdeli, daire gövdeli veya alt tarafa doğru genişleyen saplı, kapaklı, kapaksız mutfak gereci. Genellikle kahve pişirmek, süt ısıtmak için kullanılır. Küçük, orta ve büyük olmak üzere üç boyu yaygındır.

Ş. Demlik: Şişman karınlı, emzikli, tek kulplu kapaklı mutfak eşyası. Çay demlemek için kullanılır. Farklı tiplerde ve boylarda çok çeşitli örnekleri vardır.

T. Sürahi: Kaideli, şişman karınlı, kulplu kap. Su bulundurmaya amaçlı kullanılır. Farklı tip ve boyutlarda örnekleri vardır.

U. Maşrapa: Tabanı kaideli, alt kısma doğru şişman karınlı, tek kulplu kap. Su, ayran gibi sıvıları içmek için kullanılır. Form olarak kendi içerisinde alt tiplere ayrılmaktadır.

1. Yüksek kaideli, alt kısmı şişman karınlı, boyun profilli, tek kulplu form.
2. Tabanı kaideli, alt kısma doğru keskin profille genişleyen, tek kulplu form.

Ü. Su Tası: Düz tabanlı, ağız kısmına doğru genişleyen tek kulplu küçük kap. Su içmek için kullanılır.

¹⁴ Mustafa Arlı: a.g.e., s. 47; Emine Karpuz: a.g.m., s. 430.

¹⁵ Emine Karpuz: a.g.m., s. 429.

V. Tulumba: Yüksek kaideli, şişman karınlı, uzun boyunlu, önden musluklu, çift kulplu, kapaklı kap. El, yüz yıkamak ve abdest almak amacıyla kullanılır. Form olarak fazla değişiklik göstermeyen tulumbaların farklı boylarda örnekleri vardır. Yükseklikleri 50 cm.- 60 cm. arasında çapları 25 cm.- 30 cm. arasında değişebilmektedir.

Y. Soba Kazanı: Silindirik gövdeli, profilli kapaklı, önünde musluklu kap (Resim 17). Su kaynatmak ve saklamak amacıyla kullanılır. Erzurum'da soba kazanları form olarak değişiklik göstermez. Dört boyda çevreleri 70 cm., 75 cm., 80 cm., 85 cm. olarak yapılmaktadır.

Z. Teş: Kadesiz, yuvarlak gövdeli ağızları kenarlı, bir tür leğen Erzurum'da "teş" olarak isimlendirilmektedir. Çamaşır yıkamak için kullanılır. Form olarak değişiklik göstermeyen teşlerin 70 cm. ile 85 cm. arasında değişen boyları bulunmaktadır.

3. DEĞERLENDİRME VE SONUÇ

Anadolu'da bakır işçiliğinin ilk örnekleri kazılarda elde edilen bulgulara göre M.Ö. 7000-2000 yılları arasında görülmektedir.¹⁶

Doğu Anadolu Bölgesinin zengin bakır madenlerine sahip olduğu ve M.Ö. 2000 yıllarında Elazığ Ergani bakır yataklarının işletilmeye başlandığı bilinmektedir. M.Ö. I. bin yılda Urartuların özellikle Erzurum, Erzincan, Bayburt ve Çoruh Vadisinde bakır elde ettiği ve buna bağlı olarak zengin bir maden sanatı geliştirdikleri görülmektedir.¹⁷

M.Ö. dönemden itibaren Orta Asya'da Türkler madeni ve özellikle bakır madenini yanı sıra bakır ile kalayı karıştırarak tuncu işleyerek ileri düzeyde bir sanat oluşturmuşlardır.¹⁸

Bu oluşum İslamiyet'ten sonra da Büyük Selçuklu dönemiyle birlikte büyük bir gelişme göstermiş, tunç ve pirinç eserler en parlak dönemini yaşamıştır.¹⁹

Anadolu'ya bu bilgi birikimi ve sanat zevkiyle ulaşan bakır ve tunç sanatı Anadolu kültürüyle kaynaşarak olağanüstü bir işçilik ve çeşitlilikle karşımıza çıkmaktadır.²⁰

Anadolu Selçuklu döneminde Konya, Mardin, Hasankeyf, Diyarbakır, Cizre, Siirt, Harput, Erzincan ve Erzurum atölyeleri çeşitli teknikler üzerinde çalışan önemli atölyelerin başında gelmektedir.²¹

16 Mustafa Arlı: a.g.e., s. 14.

17 Atlan Çilingiroğlu: *Urartu Krallığı Tarihi ve Sanatı*, İzmir, 1997, s. 114.

18 Fahrettin Tızlak : "Osmanlılardan Önce Türklerde Madencilik", *Türkler*, C.7, Ankara, 2002, s. 407-414; Bahaeddin Ögel : *İslamiyet'ten Önceki Türk Kültürü Tarihi*, Ankara, 1984, s. 121; Yaşar Çoruhlu: "Hun Sanatı", *Türkler*, C.4, Ankara, 2002, s. 71.

19 Can Keremettli: "Türk ve İslam Eserleri Müzesinde Erken İslam Devri Maden İşçiliği", *Türk Etnografya Dergisi*, S. XVI, Ankara, 1974, s. 115-125.

20 Oktay Aslanapa: *Türk Sanatı*, İstanbul, 1989, s. 333; İ. Gündag Kayaoglu: "Bakır Kap Yapım Teknikleri: I Dövme Tekniği" *Folklor ve Etnografya Araştırmaları*, İstanbul, 1984, s. 217; Oktay Belli-İ. Gündag Kayaoglu: *Anadolu'da Türk Bakırcılık Sanatının Gelişimi*, İstanbul, 1993, s. 47; Ülker Erginsoy : *İslam Maden Sanatının Gelişmesi*, İstanbul, 1978, s. 123; Doğan Kuban : *Batya Göçün Sanatsal Evreleri*, İstanbul, 1993, s. 179-182.

21 İ. Gündag Kayaoglu: "Bakır Kap Yapım Teknikleri: I Dövme Tekniği" *Folklor ve Etnografya Araştırmaları*, İstanbul, 1984, s. 217

Osmanlı döneminde yaygın olarak kullanılan bakır eserlerin kap çeşitliliği, biçimsel zenginliği, malzeme ve yapım tekniklerinin çeşitliliği, zengin bezemeleri olağanüstü bir işçilik ile karşımıza çıkmaktadır.²² Bu dönemde İstanbul, Bursa, Çanakkale, Afyon, Muğla,

Konya, Kayseri, Sivas, Çankırı, Kastamonu, Tokat, Çorum, Amasya, Trabzon, Rize, Bayburt, Erzincan, Erzurum, Elazığ, Harput, Malatya, Kahramanmaraş, Gaziantep, Mardin, Siirt gibi merkezlerdeki sanat atölyelerinde üretim yapılıyordu. Aynı zamanda bu sanat atölyeleri şehirlerin küçük sanayi kolunu oluşturuyordu. Bakırcılık sanatının geliştiği merkezler önemli ticaret yolları ve bakır üretimi yapılan yerlere yakın merkezlerdi.²³

Doğu Anadolu Bölgesinde ticaret yollarının kavşak noktasında önemli bir ticaret şehri olan Erzurum bölgedeki bakır madeninin işlendiği bir merkez olmuştur.

Özellikle 16. 17. ve 18. yüzyıl Osmanlı arşiv belgelerinde Erzurum bakır atölyeleri ve bu atölyelerde yapılan üretimden bahsedilmekte yanı sıra önemli bir sanat, meslek ve sanayi kolu oluşturulduğu görülmektedir.²⁴ Erzurum'da Ayaz Paşa Camii ile Taş Mağazalar ve Gürcü Kapı Mahallesi arasında kalan kesim kazancı ve bakırcıların faaliyet gösterdikleri Bakırcılar Çarşısı olarak bilinmektedir.²⁵

1721-1722 tarihli Hacı Muhammed vakfiyesinde kazancılar ve bakırcılar, 1756-1757 tarihli Hacı Ali Ağa vakfiyesinde ise ibrikçi dükkanı ve kazancılar olarak bu meslek grubu ve çalıştıkları çarşı 18. yüzyıl vakfiyelerinde yer almaktadır.²⁶

Geçmişte bu çarşı içerisinde atölyelerde yapılan kazan, bakraç, sahan, sini, ibrik, güğüm, tas, tulumba ve kıldan gibi birçok bakır eşya kendine özgü biçim ve bezemeleri ile zengin bir çeşitlilik göstermektedir. Özellikle Selçuklu ve Osmanlı döneminde bakır atölyeleri ve üretilen bakır eşyaları ile bir merkez durumunda olan Erzurum giderek bu sanat ve sanayi kolunun azaldığı ve kaybolma noktasına geldiği bir şehir konumundadır.

1980'li yıllarda bakırcılar çarşısında otuzbeş olarak tespit edilen bakırcı dükkanından²⁷ günümüze ondört dükkan ve dört atölye kalmıştır. Daha çok kırsal kesimin ihtiyacını karşılamaya yönelik bu dükkanlarda eski bakır eşya ve yanı sıra alüminyum satılmaktadır. Atölyelerde kalay yapan ve sipariş üzerine çalışan dört usta zor şartlar altında bakırcılık mesleğini devam ettirmeye çalışmaktadırlar.

Geçmiş yıllarda önemli bir el sanat ve küçük sanayi kolu olarak sürekli gelişen bakırcılık hızlı şehirleşme, sosyal ve kültürel değişimler, ekonomik nedenler, teknolojik yenilikler ve özellikle mutfak eşyası yapımında çelik, alüminyum, çinko, cam ve plastiğin kullanılır olması ile önemini kaybetmiştir.²⁸

22 Osmanlı döneminde madencilik ve bakır üretimi konusunda bkz. Mustafa Altunbay "Klasik Dönemde Osmanlı'da Madencilik", Türkler, C. 10, Ankara, 2002, s. 791-801; İ. Günadağ Kayaoğlu: "Bakır Kap Yapım Teknikleri: I Dönem Tekniği" Folklor ve Etnografya Araştırmaları, İstanbul, 1984, s. 218.

23 Oktay Belli- İ. Günadağ Kayaoğlu: *Anadolu'da Türk Bakırcılık Sanatının Gelişimi*, İstanbul, 1993, s. 60; Tuncer Gülensoy: "Anadolu'da Türk Bakırcılık Sanatının Gelişimi", Milli Folklor, S. 23, C.3, Ankara, 1994, s. 6-7.

24 Oktay Belli- İ. Günadağ Kayaoğlu: *Anadolu'da Türk Bakırcılık Sanatının Gelişimi*, İstanbul, 1993, s. 232-233; Bilgehan Pamuk: XVII. Yüzyılda Erzurum Şehri, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Anabilim Dalı (Yayınlanmamış) Doktora Tezi, Erzurum, 2002, s. 37, 253, 268-269.

25 Günümüzde daha çok bakır ve alüminyum eşyaların satıldığı yanı sıra kalay işleminin yapıldığı bu çarşı aynı isimle anılmaktadır.

26 18. yüzyıl Erzurum vakfiyeleri ve Hacı Muhammed ve Hacı Ali Vakfiyeleri ile ilgili geniş bilgi ve değerlendirme için bkz. Hüseyin Yurttaş: *XVII. Yüzyıl Vakfiyelerinde Erzurum ve Bir Vakfiye Örneği*, Erzurum, 2001; Hüseyin Yurttaş: *Erzurum Hacı Ali Ağa Medresesi Vakfiyesi*, Erzurum, 1999.

27 Hayati Doğanay : *Erzurum Şehinsel Fonksiyonları ve Başlıca Planlama Sorunları*, Atatürk Üniversitesi Fen-Edebiyat Fak. Coğrafya Bölümü (Yayınlanmamış) Doçentlik Tezi, Erzurum, 1983, s. 126.

28 Emine Karpuz: *a.g.m.*, s. 431.

Buna rağmen İstanbul, Ankara, Beypazarı²⁹, Tokat³⁰, Afyon, Çorum, Erzincan³¹, Elazığ³², Afyon³³, Diyarbakır, Urfa, Kahramanmaraş, Gaziantep³⁴, Kastamonu³⁵, Çankırı, Giresun ve Trabzon³⁶ gibi merkezlerde bakırcılık el sanatı eski önemini korumamakla birlikte yapılmakta özellikle son yıllarda bu merkezlerde turistik ve hediyelik eşya üretimine yönelik bir canlılığın yaşandığı söylenmektedir.³⁷

29 Mustafa Arlı: a.g.e.,

30 Oktay Belli- İ. Gündoğ Kayaoğlu: "Tokat'ta Bakırcılık Sanatının Gelişimi", Tarih ve Toplum, S. 124, İstanbul, 1994, s. 37.

31 Muazzez Tapo : **Erzincan Bakır El Sanatları**, Atatürk Üniversitesi Fen-Edebiyat Fak. Sanat Tarihi Anabilim Dalı (Yayınlanmamış) Lisans Tezi, Erzurum, 1991.

32 Ferhan Memişoğlu: a.g.m., s.33-54.

33 M. Kemal Özergin: "Afyon'da Döğme Bakırcılık", Türk Folklor Araştırmaları S. 224, 1968. s. 4683-4685.

34 Ümmühan Aksoy: **Gaziantep Bakır El Sanatları**, Atatürk Üniversitesi Fen-Edebiyat Fak. Sanat Tarihi Anabilim Dalı (Yayınlanmamış) Lisans Tezi, Erzurum, 1998.

35 Süleyman Kazmaz: **Bakırcılık Küçük Sanat Alanında Bir İnceleme**, Ankara, 1973.

36 Oktay Belli-İ. Gündoğ Kayaoğlu: **Trabzon'da Türk Bakırcılık Sanatının Tarihsel Gelişimi**, İstanbul, 2002.

37 Mustafa Arlı: a.g.e., s. 61-65.



Resim 1. Kazan Çap: 32 cm. Yükseklik: 26 cm.



Resim 2. Bakraç Çap: 18 cm. Yükseklik: 19 cm.



Resim 3. Bakraç Çap: 19 cm. Yükseklik: 22 cm.



Resim 4. İbrik



Resim 5. Güğüm Sol Çap: 14 cm. Yükseklik: 43 cm.
Sağ Çap: 16 cm. Yükseklik: 50 cm.



Resim 6. Güğüm Çap: 20 cm. Yükseklik: 30 cm.



Resim 7. Debbe Çap: 23.5 cm. Yükseklik: 28.5 cm.



Resim 8. Yedek Çap: 26 cm. Yükseklik: 29.5 cm.



Resim 9. Yedek Çap: 46 cm. Yükseklik: 40 cm.



Resim 10. Sini Çap: 60 cm.



Resim 11. Sahan Çap: 25 cm.



Resim 12. Lenger Çap: 32 cm.



Resim 13. Tas Çap: 14 cm.



Resim 14. Kotan Tası Çap: 29 cm.



Resim 15. Kilclan



Resim 16. Yamak Çap: 13 cm.



Resim 17. Soba Kazanı Çap:35 cm.

KAYNAKÇA

- Aksoy, Ümmühan: **Gaziantep Bakır El Sanatları**, Atatürk Üniversitesi Fen-Edebiyat Fak. Sanat Tarihi Anabilim Dalı (Yayınlanmamış) Lisans Tezi, Erzurum, 1998
- Altunbay, Mustafa: **"Klasik Dönemde Osmanlı'da Madencilik"**, Türkler, C. 10, Ankara, 2002, s. 791-801
- Arılı, Mustafa: **Beypazarı'nda Dövme Bakırcılık**, Ankara, 1984
- Aslanapa, Oktay: **Türk Sanatı**, İstanbul, 1989
- Belli, Oktay- Kayaoğlu, İ. Gündoğ: **Anadolu'da Türk Bakırcılık Sanatının Gelişimi**, İstanbul, 1993 Yurttaş, Hüseyin: XVIII. Yüzyıl Vakfiyelerinde Erzurum ve Bir Vakfiye Örneği, Erzurum, 2001
- Belli, Oktay- İ. Kayaoğlu, İ. Gündoğ: **"Tokat'ta Bakırcılık Sanatının Gelişimi"**, Tarih ve Toplum, S. 124, İstanbul, 1994, s. 37.
- Çoruhlu, Yaşar: **"Hun Sanatı"**, Türkler, C.4, Ankara, 2002, s.54-76
- Doğanay, Hayati : **Erzurum Şehirsel Fonksiyonları ve Başlıca Planlama Sorunları**, Atatürk Üniversitesi Fen-Edebiyat Fak. Coğrafya Bölümü (Yayınlanmamış) Doçentlik Tezi, Erzurum, 1983
- Erginsoy, Ülker : **İslam Maden Sanatının Gelişmesi**, İstanbul, 1978
- Gülensoy, Tuncer: **"Anadolu'da Türk Bakırcılık Sanatının Gelişimi"**, Milli Folklor, S. 23, C.3, Ankara, 1994, s. 6-7
- Karpuz, Emine: **"Anadolu Mutfaklarında Kullanılan Bakır Kaplar ve Osmanlı Dönemi Ömekleri"**, Türkler, C. 12, Ankara, 2002, s. 425-432
- Kayaoğlu, İ. Gündoğ: **"Bakır Kap Yapım Teknikleri: I Dövme Tekniği"** Folklor ve Etnografya Araştırmaları, İstanbul, 1984,s.215-239
- Kayaoğlu, İ. Gündoğ: **"Buckets (Bakraçlar)"** Turing, S.69/348, İstanbul, 1982, s. 72-79
- Kazmaz, Süleyman: **Bakırcılık Küçük Sanat Alanında Bir İnceleme**, Ankara, 1973
- Kerametli, Can: **"Türk ve İslam Eserleri Müzesinde Erken İslam Devri Maden İşçiliği"**, Türk Etnografya Dergisi, S. XVI, Ankara, 1974, s. 115-125
- Kuban, Doğan : **Batıya Göçün Sanatsal Evreleri**, İstanbul, 1993
- Memişoğlu, Farhan: **"Harput Bakırcılığı"**, Türk Etnografya Dergisi, S. XIII, İstanbul, 1973, s.33-54 Çilingiroğlu, Altan: **Urartu Krallığı Tarihi ve Sanatı**, İzmir, 1997
- Ögel, Bahaeddin : **İslamiyet'ten Önceki Türk Kültür Tarihi**, Ankara, 1984
- Özergin, M. Kemal: **"Afyon'da Dövme Bakırcılık"**, Türk Folklor Araştırmaları S. 224, 1968, s. 4683-4685
- Pamuk, Bilgehan: **XVII. Yüzyılda Erzurum Şehri**, Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Anabilim Dalı (Yayınlanmamış) Doktora Tezi, Erzurum, 2002
- Tapo, Muazzez : **Erzincan Bakır El Sanatları**, Atatürk Üniversitesi Fen-Edebiyat Fak. Sanat Tarihi Anabilim Dalı (Yayınlanmamış) Lisans Tezi, Erzurum, 1991
- Tızlak, Fahrettin : **"Osmanlılardan Önce Türklerde Madencilik"**, Türkler, C.7, Ankara, 2002, s. 407-414
- Yurttaş, Hüseyin: **Erzurum Hacı Ali Ağa Medresesi Vakfiyesi**, Erzurum, 1999