



ERZİNCAN BAKIRCILIĞI*

Funda NALDAN**

ÖZET

Bakırcılık kendi kültürel geleneği içinde ele alındığı zaman onun her dönemde geliştiği görülmektedir. Erzincan'da bakır el sanatlarının nasıl başladığı hakkında hiçbir bilgi yoktur. Ancak geçmişte halkın bakırcılığı geçim kaynağı olarak ele aldığı ve bakırcılığın gelişmiş olduğu konusunda bilgiye sahibiz. Erzincan'daki bakırcılık oldukça ince ve titiz bir çalışmanın ürünüdür. Doğu Anadolu Bölgesi'nde Erzincan bakır, pirinç, bronzdan yapılmış mutfak kaplarını seri olarak üreten madencilik merkezlerinin başında gelen illerdendir.

Erzincan'da bakır kaplar çok çeşitli form ve özellikte karşımıza çıkmaktadır. Erzincan bakır atölyelerinde üretilen bakır eserler, Doğu Anadolu'da kendine özgü özellikleri ile bilinir. Erzincan'da bakırdan yapılmış en önemli eşyaların başında sahan, tas, kevgir, debbe, tava, tabak, bakraç gibi mutfak eşyaları gelmektedir.

Makine üretiminin yaygınlaşması, diğer sentetik eşyaların fiyatlarının düşmesi ile bakıra olan talep azalmıştır. Zor şartlar altında çalışan bakırcı esnafı imalatı bırakmak zorunda kalmıştır. Talebin azalması ile bakırcılık sanatı gerilemeye başlamıştır. Erzincan merkezde günümüzde bakırcılık sanatını icra eden sadece bir usta kalmıştır. Bu mesleği oğlu ile birlikte yürütmektedir.

Bu çalışma geçmişten günümüze Erzincan bakırcılığını, bakır esnafını ve İl Kültür ve Turizm Müdürlüğündeki 20. yüzyıla tarihlendirilen günlük hayatta kullanılan bakır eserleri çeşit, form ve fonksiyonları açısından yapılacak olan incelemeyi kapsamaktadır. 37 bakır kap incelenmiştir. Bakır kaplar dövme tekniğinde yapılmıştır. Birleşme tekniği olarak perçin, lehim, kaynak kullanılmıştır. Kabartma, kazıma teknikleri ile süslemeler yapılmıştır.

Erzincan bakır ürünlerinin Anadolu'nun diğer atölyelerinde üretilenlerden en önemli farkı, eşya ve kapların üzerine, kazıma tekniğiyle stilize edilmiş bitki ve çeşitli geometrik motiflerin işlenmiş olmasıdır¹. Bu şekilde sade olan eserlerde canlılık sağlanmış ve Erzincan ürünlerini diğer atölyelerde üretilenlerden farklı kılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Bakır Kap, Bakırcılık, Bakır ustası, Erzincan İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

*Bu makale Crosscheck sistemi tarafından taranmış ve bu sistem sonuçlarına göre orijinal bir makale olduğu tespit edilmiştir.

** Arş. Gör. Gazi Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Sanat Tarihi Bölümü, El-mek: fnaldan@gmail.com

¹ Oktay Belli- İ. Gündoğ Kayaoğlu, *Anadolu'da Türk Bakırcılık Sanatının Gelişimi*, İstanbul 1993, s. 224; Oktay Belli-Gündoğ Kayaoğlu, "M.Ö. I. Binyılından Günümüze Kadar Erzincan Bakırcılığı", *Tarih ve Medeniyet* 6, 1994, s. 58.

ERZINCAN COPPERSMITH

ABSTRACT

Coppersmith, is seen own cultural discussed in the tradition of his time in each period. In Erzincan, copper handicrafts are no information, about how he started. However, in the past the people of copper as a source of livelihood and copper advanced information that we have. Erzincan is pretty thin, copper, and is the product of a meticulous study.

Erzincan copper items is encountered in a variety of form and features of the us in Eastern Anatolia, Erzincan copper produced in the workshops of the copper works, is known for its distinctive features. At the beginning of the most important things in Erzincan area made of copper, stone, skimmers, debbie, pans, plates, utensils like copper bucket comes are made from copper forgings and castings.

The spread of machine production, with the decrease in the price of other synthetic goods has decreased the demand for copper. Coppersmith working difficult conditions, manufacturing trades were forced to leave. Reduced demand began to decline with the copper work of art. Today, performing arts in Erzincan centre remained only a master coppersmith. This job has carry out with her son.

İn study, Erzincan coppersmith and copper objects used in daily life in the House of Culture of the variety, covers in terms of form and function the review is to be carried out. 37 copper vessels were examined. Copper pots are made by hammering technique. Rivets, soldering, welding as combinations techniques is used. Embossing, engraving is done with the decorations.

Erzincan copper products manufactured in the workshops of the rest of Anatolia most important difference those goods on vessels, is processed geometric motifs and variety of plants stylized with engraving technique. In this way, the works simply provided the vitality and Erzincan products has made different from those produced in other workshops.

Key Words: Erzincan, copper, coppersmith, copper master, provincial culture and tourism directorate Erzincan

1. Giriş

Bu çalışmada, geçmişten günümüze Erzincan bakırcılığı, Erzincan Kültür Müdürlüğü deposunda bulunan 20. yüzyıla tarihlendirilen bakır eserlerin yapım tekniği, fonksiyonu, formu ve süslemesi hakkında bilgi verilecek, bakır atölyesinde yapılan bakırcılık, bakırcılıkta kullanılan araç-gereçler ve teknikler tanıtılmaya çalışılacaktır.

Bakır, insanoğlunun kullandığı en eski metal, kolay şekil verilebilen ve günümüzde çok çeşitli alanlarda kullanılan madendir. Dayanıklı ve ısıyı kolay ilettiğinden mutfak eşyası olarak da

Turkish Studies

International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic
Volume 9/10 Fall 2014



tercih edilmiştir². Yemek pişirme de kullanılan tencereler, kazanlar bakırdan üretilmiştir. Yazılı belgeler ve müzelerde sergilenen eserler bakır eşyaların günlük yaşamda önemli bir yer tuttuğunu göstermektedir. Ancak günümüzde her geçen gün bakır kapların kullanımının azalması da bu çalışmayı gerekli kılmıştır.

Erzincan güneyde Kuzey Suriye'den gelen yolların, doğuda da Transkafkasya ve Kuzeybatı İran bölgelerinden gelen ve Orta Anadolu'ya ulaşan ünlü ticaret yollarının kesiştiği yerde kurulmuş önemli bir ticaret şehridir. Bizans yazılı kaynaklarının Anadolu'nun maden yatakları, üretimi ve atölyeleri konusunda yeterli derecede bilgi vermemesi, Anadolu madencilik tarihinin aydınlatılması açısından çok büyük bir eksiklik oluşturmaktadır³.

Erzincan'daki bakırcı atölyelerinin kökeni, M.Ö. 9.-6. yüzyıllarda Doğu Anadolu, Transkafkasya ve Kuzeybatı İran'da egemenliğini sürdüren Urartu Krallığı'nın madencilik endüstrisine dayanır. Doğu Anadolu Bölgesi'ndeki zengin altın, gümüş, kurşun, bakır ve demir yatakları, Urartu Krallığı döneminde çok büyük ölçüde işletilmiştir. Çıkarılan madenlerden ekonomik amaçlı olarak kurulmuş büyük kalelerin atölyelerinde çeşitli eşya, alet ve silahlar imal edilmiştir⁴. M.Ö. 1. bin yılda Urartuların özellikle Erzurum, Erzincan, Bayburt ve Çoruh vadisinde bakır elde ettiği ve buna bağlı olarak zengin bir maden sanatı geliştirdikleri görülmektedir⁵.

Kuzeybatı Anadolu'da Urartu Kralları tarafından kurulan önemli madencilik atölyelerinin biri olan bugünkü Erzincan şehrinin 20 km. doğusunda yer alan Altın-tepe kalesidir⁶. Altın-tepe'den çıkan pek çok madeni eşya ve gereçler, bu geleneğin ilk çağlardan beri geldiğini göstermektedir. Altın-tepe'deki prenses mezarlarında altın ve gümüşten yapılmış bilezik, küpe ve elbise düğmelerinden oluşan kadın takıları bulunmuştur. Roma ve Bizans Dönemlerinde de pek çok sanat faaliyetlerinin olduğuna kuşku yoktur⁷.

Bölgedeki bakır yataklarından elde edilen bakır Erzincan'daki atölyelerde işlenmekteydi. Erzincan atölyelerinde bakır ve bronzdan üretilen çeşitli eşya Ortaçağ'dan beri bazı seyyahların seyahatnamelerinde de övgüyle anlatılmaktadır. Erzincan'daki atölyelerde üretilen çeşitli eşya ve mutfak kapları, hem Orta Anadolu, hem de Karadeniz Bölgesi'nde bulunan önemli kültür ve ticaret şehirlerindeki atölyelerle sanatsal bir ilişki içinde olmuştur⁸. Ayrıca Kuzeydoğu Karadeniz Bölgesi'nde Eskiçağ'dan beri işletilen çinko yatakları, Erzincan, Trabzon, Bayburt ve Erzurum gibi çok önemli kültür ve ticaret kentlerinde bulunan atölyelerde üretilen pirinç eşyaya, ham madde sağlamıştır⁹. Bölgedeki zengin maden yataklarının işletilmesi ve verimli topraklarda yapılan pamuk üretimi, Erzincan'da bakır ve dokumacılıkla ilgili el sanatlarının ve atölyelerin gelişmesine çok önemli katkıda bulunmuştur. Ancak diğer meslek dallarına kıyasla daha çok gelişen ve günümüze kadar varlığını sürdüren el sanatlarının başında bakırcılık gelmektedir. Şehrin kuzeyinde bulunan bakır yataklarından yapılan üretim hem atölyelere ham madde sağlamış, hem de bakırcılık sanatının yaygınlaşmasında etkili olmuştur¹⁰.

² Ülker Erginsoy, **İslam Maden Sanatının Gelişimi**, İstanbul, 1978, s. 10-11; Mustafa Arlı, **Beypazarında Dövme Bakırcılık**, Ankara 1984, s. 43.

³ Oktay Belli, "Eskiçağ ve Ortaçağ'da Doğu Anadolu Bölgesi'nde Kurulan Uygarlıklar İçin Demir Madenciliğinin Önemi", **Hakkı Dursun Yıldız-Hatıratı**, TTKT, 1995, s. 130.

⁴ Oktay Belli-Gündağ Kayaoğlu, "M.Ö. I. Binyılından...", **Tarih ve Medeniyet** 6, 1994, s. 58.

⁵ Altan Çilingiroğlu, **Urartu Krallığı Tarihi ve Sanatı**, İzmir, 1997, s. 114.

⁶ Oktay Belli-İ. Gündağ Kayaoğlu, "M.Ö. I. Binyılından...", s. 58.

⁷ Muazzez Topo, Erzincan Bakır El Sanatları, **Atatürk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi** (Yayımlanmamış Lisans Tezi), Erzurum, 1991, s. 12.

⁸ Oktay Belli-İ. Gündağ Kayaoğlu, **Anadolu'da Türk Bakırcılık...**, İstanbul 1993, s. 224.

⁹ Oktay Belli-İ. Gündağ Kayaoğlu, **Trabzon'da Türk Bakırcılık Sanatının Tarihsel Gelişimi**, İstanbul 2002, s. 16.

¹⁰ Oktay Belli-İ. Gündağ Kayaoğlu, "M.Ö. I. Binyılından...", s. 58.

Turkish Studies

International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic
Volume 9/ 10 Fall 2014



Selçuklu devrinde Anadolu'da çeşitli teknikler üzerinde başarılı bir şekilde çalışan gelişmiş maden sanatı atölyelerinin başında Konya, Mardin, Hasankeyf, Diyarbakır, Cizre, Siirt, Harput, Erzincan ve Erzurum gelmektedir¹¹. Doğu Anadolu Bölgesi'nde çok eskiden beri var olan, ancak ilk kez Akkoyunlu Hükümdarı Uzun Hasan Bey tarafından düzenlenen kanunlarda, diğer madenlerin yanı sıra bakır, bronz ve pirinç eşya ticaretinden alınacak gümrük vergisi de tek tek belirtilmiştir. Doğu Anadolu Bölgesi'nin sosyal, politik ve ekonomik hayatında yapılmış olan en önemli düzenlemeyi oluşturan bu kanunlar, önemli sancak ve vilayetlerin isimleriyle anılmaktadır. Örneğin, "Erzincan Kanunu", "Kemah Kanunu" gibi. Bu yerleşim merkezleri ya çok önemli ticaret yolları üzerinde ya da maden üretim merkezlerine yakın bir yerde bulunmaktaydı¹². Osmanlı Dönemi'nde, 1530 tarihli Kemah livası kanunnamesinden, gerek Kemah ve gerekse Erzincan şehirlerinde dokumacı, bakırcı, demirci dükkanları ile çeşitli gıda maddeleri satan dükkanların mevcut olduğu anlaşılmaktadır¹³.

13. ve 15. yüzyıllar arasında Erzincan ve çevresi, göç dalgaları, savaş ve yağmalardan fazlasıyla etkilenmiştir. Depremlerin tahribatı da eklenince, sosyal ve ekonomik gelişme sık sık kesintiye uğramış, yavaşlamıştır. Ancak bütün bu olumsuz şartlara rağmen, Erzincan 16. yüzyıl sonlarına kadar ekonomik canlılığını ve bölgenin çok önemli ticaret merkezi olma özelliğini sürdürmüştür. Bunun başlıca sebebi de bakır ve dokuma atölyelerinin yaptığı kaliteli üretim ve özellikle ticaret kervanlarının taşıdığı mallardan alınan vergilerdir¹⁴.

19. yüzyıl başlarında Erzincan bakır, değişik ülke ve kentlere çeşitli endüstri dallarında kullanılması için levha şeklinde ihraç olmuştur. Ancak bu yüzyılın sonlarında kentte yeniden beliren ve sanat yönü olan zanaatçı tarafından bakır, köklü bir anlam kazanır. Hatta işlemeli bakır eşyaları Avrupa'nın çeşitli ülkelerinde özellikle İtalya'daki bazı uluslararası fuarlarda sergilenmiştir¹⁵.

Osmanlı dönemi madenciliğinin önemi, bakırcılık merkezlerinin oluşması devlet ile birlikte halkın da bakır eşya kullanımına itibar etmesi ile ilgilidir. Tokat, Sivas, Amasya, Kastamonu, İstanbul, Afyonkarahisar, Muğla, Konya, Küre, Trabzon, Erzincan, Elazığ, Diyarbakır, Siirt, Gaziantep, Maraş, Mardin gibi bazı önemli merkezlerde ham bakır toplumun sosyal ihtiyaçlarını karşılayacak şekilde biçimlendiren atölyeler bulunmaktadır¹⁶.

2. Yazılı Kaynaklara Göre Erzincan Bakırcılığı

Erzincan'da bakırcılık sanatının gelişimi ile ilgili olarak seyahatnameler, Şeriye sicilleri büyük önem taşımaktadır. Bakırcılık mesleğinin tarihsel gelişim çizgisi başarılı ve eksiksiz bir şekilde izlenebilmektedir. Bu önemli bilgilerden atölyelerin yapmış olduğu bakır kap kakac üretiminin bölgenin ihtiyacını karşılamasının yanı sıra yurt dışına da ihraç edildiğini öğrenmekteyiz.

2. 1. Seyahatnameler: Marko Polo (13. yüzyıl.) şehirdeki dokuma, bakırcılık, sanat faaliyetlerinden söz ederken¹⁷, 1223 yılında Anadolu'daki seyahati sırasında Amasya'dan Erzincan'a gelen Faslı seyyah İbni Battuta'da civarda işlenen bakır madenlerinden değerli bakır

¹¹ Ülker Erginsoy, **a.g.e.**, s. 233., A.H. von Gladis, "Zum Metalhandwerk in Anatolien im 13. Jahrhundert", **Festschrift für Kurt Bittel**, 1983, s. 233.

¹² Oktay Belli-Gündağ Kayaoğlu, "M.Ö. Binyılından Günümüze...", s. 60.

¹³ İsmet Miroğlu, **Kemah sancağı ve Erzincan Kazası**, Ankara 1990, s. 175.

¹⁴ Oktay Belli-Gündağ Kayaoğlu, "M.Ö. I. Binyılından...", s. 61

¹⁵ V. Cuinet, **La Turquie d'Asie**, Paris 1892-1894, C. I, s. 216, Muazzez Topo, **a. g. t.**, s. 13; Funda Naldan, Erzincan Kültür Evi ve İçindeki Maden Eserler, **Atatürk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi** (Yayımlanmamış Lisans Tezi), Erzurum 2009, s. 27.

¹⁶ Ülker Erginsoy, **a.g.e.**, s. 33.

¹⁷ **Travels of Marco Polo**, nşr. Yule, London 1929, s. 46-47.

eşyalar yapıldığını ve Erzincan'la aynı adı taşıyan kıymetli kumaşlar dokunduğunu kaydetmiştir¹⁸. Bakır ve pirinç eşya ile üçayaklı şamdanların yapıldığını belirtir. Batuta, bu üçayaklı şamdanların, bronzdan yapılan üçayaklı Urartu şamdanlarının benzeri olduğu belirtilmiştir¹⁹.

Cuinet'in, 1891 yılında seyahatnamesinde Erzincan'ın bir yandan bakır üretim merkezi, bir yandan bakır işlemeciliğinde bir hayli başarılı olduğu anlaşılmaktadır. Her yıl Trabzon ve Erzurum yolu ile Avrupa'dan alınan 15 bin kg. dan fazla bakır levhanın Erzincan'da mutfak ve ev eşyası gibi eşyaların imal edildiği anlaşılmaktadır. Uluslararası sergilerde gönderilen bu eşyaların Paris, Viyana gibi şehirlerde ödüller kazandığı kaydedilmiştir²⁰.

Klavijo, Erzincan'daki atölyelerde bakır ve bronzdan üretilen çeşitli eşyalarla mutfak kaplarının, halkın günlük hayatında yaygın olarak kullanıldığını ifade etmektedir. 1404 yılında Kadis'ten Semerkand'a İspanyol elçisi olarak giden Ruy Gonzales de Klavijo, Trabzon hakkında oldukça ayrıntılı bilgi vermesine karşın, halkın günlük yaşamında bakırdan yapılmış mutfak kaplarının kullanıldığından söz etmemektedir. Kendisine Erzincan dışında yarı göçebe Türkler tarafından verilen yemekte kullanılan bakır kazan, sini ve kapların çokluğu konusunda duymuş olduğu hayreti şu şekilde ifade etmektedir. "...Yükler indirildikten sonra sofralar kuruldu. Etler sinilere konuldu, aşağı yukarı yüz tencere çıkarıldı. Bunların hepsi de yuvarlak ve derindi. Bu tencereler bana süvarilerimizin giydikleri miğferler gibi görünüyordu. Etler sinilere konulduktan sonra, başka tencereler de et ve pilavla dolduruldu. Her tabağın manzarası başka idi..."²¹

Erzincan geçmişteki parlak ekonomik durumunu 17. yüzyıl başlarından itibaren yavaş yavaş kaybetmeye başlamıştır. Evliya Çelebi, bu yüzyılın ortalarında Erzincan'ın Doğu Anadolu bölgesindeki diğer şehirlere kıyasla pek güçlü bir ekonomik yapıda olmadığını söylemektedir. Evliya Çelebi bütün kıymetli malların küçük kâgir bir bedestende bulunduğunu ve çarşıda ancak 50-60 küçük dükkanın olduğunu yazmaktadır²². Osmanlı döneminde Erzurum ve Trabzon, Doğu Anadolu'nun en büyük ticaret merkezleri olma yolunda hızla ilerlerken Erzincan'ın sönükleştiği ve artık çok önemli varlık gösteremediği anlaşılmaktadır. Başbakanlık Osmanlı Arşivindeki yüzlerce belge, Erzurum ve Trabzon'un ekonomik faaliyetleriyle ilgili olarak ayrıntılı bilgi verirken, Erzincan hakkında yok denecek kadar az bilgi bulunmaktadır²³. Bu eserler, Türkler zamanında sanat ve zanaatın altın çağını yaşadığı ve bilhassa bakırdan mamul eşyaların pek çoğu dünya pazarlarına gönderildiğini göstermektedir.

2. 2. Şeriye Sicilleri: Uzun asırlardan beri Erzincan'da bakır işletmeciliği olduğu bilinmektedir. 20. yüzyılda gerek ülke içinde ve gerekse Trabzon yoluyla Avrupa gibi dış ülkelere önemli miktarda bakır levha ihraç edilmekteydi. Bakır ve çeşitli madenlerden pek çok türde ev eşyaları, araç gereçler yapılmaktaydı. Bakır, levha işlemenin yanı sıra Erzincan ve yöresinde çok çeşitli türde araç-gereç, mutfak eşyası ya da hamam takımları yapımında kullanılmaktadır²⁴.

3. BAKIRCILIKTA KULLANILAN ARAÇ-GEREÇLER:

Erzincan'da dövme ve sıvama teknikleri uygulandığından çok çeşitli araç ve gereçler kullanılmaktadır. Bunlar, ocak, körük, örsler, çekiçler, maşalar, makaslar vb. araçlardır (foto. 1).

¹⁸ İbni Batuta, **İbni Batuta Seyahatnamesi** (Nşr. İsmet Parmaksızoğlu), İstanbul 1993, s. 29-30.

¹⁹ Oktay Belli-İ. Gündoğ Kayaoğlu, "M.Ö. 1. Binyıldan...", s. 60.

²⁰ V. Cuinet, **a. g. e.**, s. 216.

²¹ Ruy Gonzalez De Clavijo, **Court of Timour At Samarcand**, London 1980, s. 69-70.

²² Evliya Çelebi, **Seyahatname**, C. 2, s. 381.

²³ Oktay Belli-Gündoğ Kayaoğlu, "M.Ö. I. Binyıldan Günümüze Kadar...", s. 58.

²⁴ Sevil Öztürk, 1 Numaralı Erzincan Şer'iye Sicil Defteri (H.1332-M.1916), **İnönü Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Tarih eğitimi Anabilim Dalı** (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Malatya 1998, s. 624-625; A. Kemal Yüzgüleç, **H.1337 (M.1920) Tarihli Şer'iye Siciline Göre Erzincan Şehri**, Malatya 1999, s. 503.

3. 1. Örs: Dövme işleminin yapıldığı araçlardır. Yapılacak işlere göre çeşitli biçimlerde örsler bulunur. Yuvarlak başlı örsler, “L” örsleri, “T” örsleri gibi adları vardır. Dip örsü, boğaz örsü, etek örsü, dirsek örsü, omuz örsü, emzik örsü gibi örsler bulunmaktadır. Dövme yöntemi ile çalışmak için sert ve sağlam bir kütük, çeşitli boy ve biçimlerde örsler, bakırı dövcek çekiç, maşa, makaslar bu teknikte kullanılan başlıca araçlardır²⁵.

3. 2. Çekiç: Değişik boy ve biçimlerde olan çekiçler, örsün üzerinde şekil verilecek bakır parçasını darbelemeye yarar. Düzeltme çekici, çukur çekici, nalbant çekici, perdah çekici, kaynak çekici gibi çekiç türleri bulunmaktadır.

3.3.Tokmak: Dövülen parçaları düzeltmek amacıyla dut ve gürgen gibi sert ağaçlardan tokmaklar yapılır.

3.4.Maşa: Dövme bakırcılıkta gerek tavlama gerekse kalaylama ve kaynak işlerinde sıcak parçayı tutmak amacıyla çeşitli boy ve şekilde kısaç denem demir maşalar kullanılır.

3.5.Makas: Ek yerlerini birbirine kenetlemek ve kaynak yapmak amacıyla diş açmaya yarayan makaslar kullanılır²⁶. Makaslar, normal makas, burunlu makas ve diş kesme makası olmak üzere üç çeşittir.

3. 6. Diğer araç ve gereçler: Kollu körük, mazgala.



Foto.1: Bakır Atölyesinde Kullanılan Malzemelerden Bazıları

4. YAPIM TEKNİKLERİ

Maden sanatında en yaygın görülen yapım teknikleri dövme ve döküm teknikleridir. Erzincan’da görülen teknikler dövme ve sıvama tekniğidir. Sıvama tekniği sonradan bakırcılık sanatına girmiştir. Dövme tekniği, günümüzde sadece bir usta tarafından devam etmektedir.

4. 1. Dövme Tekniği: En eski yapım tekniğidir. Bakırın fiziksel özelliğinden yararlanılarak sert bir zemin üzerinde, sert bir araçla darbelenerek şekillendirilmesi, dövme bakırcılığın esasını oluşturur.

4. 2. Döküm Tekniği: Kalhanelerde eritilen madenin önceden hazırlanan kalıplara dökülerek dondurulması ile kap elde edilmesine döküm tekniği denilmektedir. Bu teknikte aynı tipte çok sayıda eşya elde etmek mümkündür.

²⁵ Ü. Erginsoy, a. g. e., s. 24., Ülker Erginsoy, “Maden”, *Eczacıbaşı Sanat Ansiklopedisi*, s. 1140; İ. G. Kayaoğlu, “Bakır Kap Yapım Teknikleri: I Dövme Tekniği”, *Folklor ve Etnografya Araştırmaları*, 1984, s. 219.

²⁶ Ü. Erginsoy, a.g.e., s. 24.

4. 3. Tornada Çekme ve Perdahlama: Dökülen ya da dövülerek yapılan eşyanın güzel görünmesi ve yüzeyindeki pürüzlerin giderilmesi tekniğidir. Bu yöntem torna tezgahlarında ve çarkta gerçekleştirilir.

4. 4. Sıvama Tekniği: Tornaya bağlanmış bir kalıba demir çubuklar yardımıyla bakırın sıvanması yani bakır levhanın kalıbın şeklinin almasının sağlanması işlemidir.

5. BİRLEŞTİRME TEKNİKLERİ

Elde edilen kalıpların kulp, tutamak, emzik, kapak gibi ek parçaları ile gövdelerin birbirine ya da tabanın gövdeye birleştirilmesinde ise perçin, lehim, kaynak gibi birleştirme teknikleri kullanılır.

Erzincan'da lehim ile birleştirme tekniği uygulanmaktadır.

6. SÜSLEME TEKNİKLERİ

6. 1. Kazıma: Kazıma, ucu keskin çelik kalemler ya da keski kullanılarak yivlerin açılması ile yapılır. Bu yöntemle yivin içindeki maden oyularak dışarı çıkartılır²⁷.

Erzincan'da en fazla uygulanan süsleme tekniği olmuştur. Tepsi, vazo, saksı, güğüm, bardak gibi formların üzerine dekoratörler çeşitli motifler çizerler. Sonra bunlar ince keskiyle oyulur, verniklenir, parlatılır ve satışa sunulur. Motifler onları çizenlerin yaşlarına ve ruh hallerine göre anlam taşır²⁸.

6. 2. Kabartma: Bu teknikte çeşitli çekiç ve diğer aletler kullanılarak ya zemin çökertilerek hazırlanan motiflerin yüksekte kalması ile kabartma yapılmış olur ya da hazırlanan motiflere ters taraftan vurularak istenen şekilde kabartılması sağlanır²⁹.

6. 3. Telkari: Hazırlanan telleri eğip, bükerek desenler yapmaya veya bu telleri birleştirerek madeni bir zemin üzerinde tuturmaya telkârî tekniği denir³⁰.

6. 4. Kakma: Maden üzerinde açılan yiv ve yuvalara istenilen cins ve renkteki başka madenlerin kakılmasıyla yapılan süslemeye denir³¹.

6. 5. Savatlama: Maden üzerinde açılan yivlere kükürt ve maden karışımı olan niello (savat) doldurularak eser üzerinde renk kontrastı sağlanabilir. Genellikle gümüş malzeme üzerine uygulanır³².

6. 6. Mineli Süsleme: Maden yüzeyine açılan yuvalara değerli bir taş, renkli cam veya mine ile doldurularak süsleme yapılabilir. Mineli süslemede toz cam ve maden oksidinden yapılan karışım kullanılmaktadır³³.

6. 7. Kaplama ve Yıldız: Eserin bütün yüzeyi ya da istenilen kısımları mekanik ve kimyasal usuller kullanılarak kaplanabilir. Civa, altın karışımı ile de yıldızlanabilir. Çinko ve sarı bakırdan meydana getirilen karışım olan tombakla da madeni eserler yıldızlanabilir³⁴.

²⁷ Ülker Erginsoy, **a. g. m.**, s. 1140.

²⁸ Erzincan Bakırcılığı, **Sanat Dünyamız**, Yıl 5, S. 14, 1978, s. 12.

²⁹ Ülker Erginsoy, **a.g.m.**, s. 1140.

³⁰ Ülker Erginsoy, **a.g.e.**, s. 37-38.

³¹ Ülker Erginsoy, **a.g.e.**, s. 39-40.

³² Ülker Erginsoy, **a.g.e.**, s. 43.

³³ Ülker Erginsoy, **a.g.e.**, s. 44-45.

³⁴ Ülker Erginsoy, **a.g.e.**, s. 47.

7. ERZİNCAN MÜZE MÜDÜRLÜĞÜNDE BULUNAN BAKIR KAPLAR

Anadolu mutfak kültüründe çok farklı kap türleri ile karşılaşmaktadır. Erzincan Müze Müdürlüğü'nde de yöre halkından toplanan bakır mutfak kapları sergilenmektedir. Burada bakraç, cezve, debbe, güğüm, ibrik, kazan, kepçe, kevgir, leğen, maşrapa, sahan, sini, sürahi, tas, tava, tencere, tepsi ve yamak adı verilen mutfak kapları yer almaktadır. 20. yüzyıla tarihlendirilen bu kaplar, dövme tekniğinde yapılmıştır.

7. 1. Bakraç: Bakraçlar, süt, yoğurt, su, pekmez gibi sıvıların taşınması amacı ile kullanılmaktadır. Düz tabanlı, tabandan yukarıya doğru daralan silindirik gövdeli, derin, kapaksız, üstten hareketli kulplu taşıma kaplarıdır. Bakracın sap ve menteşesi ise genellikle pirinçten döküm tekniğiyle yapılmıştır. Günümüzden 80-90 yıl önce bakraç örneklerinde bu parçalar da dövme bakırdandır. Bakraçların çapları 20- 30 cm. arasında değişmektedir. Erzincan bakraçlarının standart yüksekliği 18-20 cm.dir (foto. 2).

Her bölgede bakracın ismi değişebilmektedir. Örneğin, bakraca, bakracık, bakrak, bakır, su bakırı, aşırma, cingil, çanga, çitil, dibelek, helke, mengel gibi isimler verilmektedir³⁵. Form itibari ile küçük boyutlu kazanların sanki daha küçük bir formunu yansıtmaktadır. Erzincan bakracının form bakımından en yakın benzerleri Bayburt³⁶, Trabzon³⁷, Ordu³⁸ve Erzurum³⁹, Malatya⁴⁰, atölyelerinde üretilmiş bakraçlardır. Süslemesiz sade eşyalardır.



Foto.2: Bakraç



Foto.3: Cezve

7. 2. Cezve: Düz dipli, silindirik gövdeli, gövdesi alt tarafa doğru genişleyen, kapaksız, saplı kaptır. Genellikle kahve pişirmek için kullanılmaktadır. Sapları pirinçten döküm ile yapılmıştır. Çapı 8 cm., kulp uzunluğu 12 cm.dir. Süslemesiz sade eşyalardır (foto. 3).

7. 3. Debbe: Bu tür kaplar, kavurma basmak için kullanılmaktadır. Düz dipli, testi formunda, gövde kısmı şişkin, çift kulplu kaplardır. Erzincan'da "debbe" adı verilmektedir. Form olarak fazla çeşitlilik göstermez.

7. 4. Güğüm: İçinde bulunan sıvıyı taşımak, su ısıtmak amacı ile kullanılmaktadır. Güğümler, düz dipli, karın kısmı şişkin, ince uzun boyunlu, geniş ağızlı, kapaklı ve tek kulptan oluşmaktadır. Eskiden beri kullanılmakta ve günümüzde de kullanılmaya devam etmektedir.

³⁵ İ. Gündoğ Kayaoğlu, "Buckets (Bakraçlar)" *Turing*, S. 69/348, İstanbul 1982, s. 72.

³⁶ Oktay Belli-Gündoğ Kayaoğlu, *Anadolu'da Türk Bakırcılık...*, s. 223.

³⁷ Oktay Belli, "Buckets...", s. 75.

³⁸ İ. Gündoğ Kayaoğlu, "Buckets", s. 75.

³⁹ Zerrin Köşklü, "Geçmişten Günümüze Erzurum'da Bakırcılık ve Bakır Kaplar", *Atatürk Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi*, S. 8, Erzurum 2005, s. 117.

⁴⁰ Oktay Belli-Gündoğ Kayaoğlu, *Anadolu'da Türk Bakırcılık...*, s. 253.

Turkish Studies

International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic
Volume 9/10 Fall 2014



Kullanılış yerlerine göre çeşitli boylarda yapılmakta su güğümü, süt güğümü, pekmez, salep güğümü gibi adlar alırlar⁴¹. Erzincan'da “düyüm” adı da verilmektedir. Yüksekliği 55-80 cm. arasında olan güğümlerin taban çapı 25-40 cm., boyun çapları 8- 10 cm. arasında değişmektedir. Erzincan güğümlerinin boylarının standart ölçüsü 45-50 cm.dir.

Güğümler üç farklı formdadır.

7. 4. 1. Düz dipli, konik gövdeli, gövdeden boyun kısmına doğru daralan, uzun ve dar boyunlu, yarım gaga biçimli ağız olan kapaksız ve tek kulplu form (foto. 4).

7. 4. 2. Düz dipli, yukarıya doğru daralan gövdesi, uzun ve geniş boyunlu, geniş ağızlı, gövde kısmına bağlı emzikli, kapaklı ve tek kulplu form (foto. 5).

7. 4. 3. Düz dipli, silindirik ve şişkin gövdeli, uzun ve dar boyunlu, kapaklı ve tek kulplu formdur (foto. 6).

Bakırdan dövme tekniğiyle yapılan Erzincan güğümünün sap, kapak tutamağı ve menteşe kısmı pirinçten döküm tekniğiyle yapılmıştır. Farklı büyüklüklerde yapılan Erzincan güğümleri, Anadolu'nun daha birçok bölgesinde yaygın olarak kullanılmaktadır.

Erzincan atölyelerinde yapılan güğümler form olarak Trabzon güğümüne benzemesine karşın üzerinde kazıma-çizgi tekniğiyle yapılan zengin bitki motifleriyle önemli bir farklılık gösterir (foto. 7)⁴². Kapaklı, kaidesiz ve uzun boyunlu Erzincan güğümleri, Bayburt⁴³, Erzurum⁴⁴, Trabzon⁴⁵, Sivas⁴⁶ atölyelerinde yapılan güğümlere benzer. Bu dört yörede üretilen güğümlerin bir başka ortak özelliği üzerlerinde herhangi bir süslemenin yapılmamış olmasıdır.



Foto.4: Güğüm (7.4.1.)

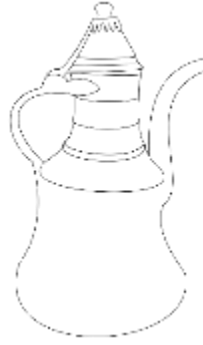


Foto.5: Güğüm (7.4.2.)

⁴¹ Mustafa Arlı, **Beypazarında Dövme Bakırcılık**, Ankara 1984, s. 44, İ. Gündoğdu Kayaoğlu, “Bakırcılık”, **4. Ulusal El Sanatları Sempozyumu Bildirileri**, İzmir, 1985, s. 19; İ. G. Kayaoğlu, “Turkish Copper World: 2 Jugs” **Turing** 65/344, s. 48.

⁴² Oktay Belli-İ. G. Kayaoğlu, **Anadolu'da Türk Bakırcılık...**,s. 180. (Kazıma tekniği ile Erzincan'a özgü desen işlemeli bakır güğümcük).

⁴³ İ. Gündoğdu Kayaoğlu, **Anadolu'da Türk Bakırcılık...**, s. 223.

⁴⁴ Zerrin Köşklü, **a.g.m.**, s. 117.

⁴⁵ Oktay Belli-İ. Gündoğdu Kayaoğlu, **Anadolu'da Türk Bakırcılık...**,s. 211, 214.

⁴⁶ Emine Karpuz“Anadolu Mutfaklarında Kullanılan Bakır Kaplar ve Osmanlı Dönemi Örnekleri”, **Türkler**, C. 12, Ankara 2002, s. 693.



Foto.6: Güğüm (7.4.3)



Foto.7: Bitki motifli güğüm (İ. G.



Kayaoğlu)

7. 5. İbrikler: Abdest almak, el yıkamak amacı dışında su koymaya da yarayan uzun boyunlu, emzikli, kulplu kaplardır. Boyun kısımları boğumlu olarak yapılmıştır. Gövdenin sade ve bezemesiz yapılması, diğer kapların gövdelerine benzemektedir. İbriklerin sap ve kapak tutamakları pirinçten döküm tekniğiyle yapılmıştır. İbrikler kaide, gövde, emzik ve kulplu bakımından farklılık gösterir. Yüksekliği 45-50 cm., taban çapı 25-30 cm. arasında değişmektedir.

İbrikler, iki farklı formdadır. Gövdeleri yuvarlak ve düz olmak üzere iki farklı formda görülmektedir.

7. 5. 1. Yuvarlak Gövdeliler: Kaideli, şişkin gövdeli, uzun boyunlu ve boynunda bileziği olan, omuz kısmından emzikli ve kapaklı kaplardır (foto. 8-9).

7. 5. 2. Ters Konik Gövdeliler: Bu tip ibrikler, güğümleri andırmaktadır. Güğümlerden daha küçük, ters konik gövdeli, kısa boyunlu ve boynunda bileziği olan, ağzı emzikli veya gaga ağızlı, kapaklı, tek kulplu kaplardır (foto. 10).

Form itibari ile en yakın benzerleri Afyon⁴⁷, Kastamonu⁴⁸, Erzurum, Trabzon⁴⁹ ibriklerine benzemektedir. Erzincan'da etekli ibrik adı verilen bir ibrik daha görülür. Diğer ibriğe göre daha az tercih edilir. Konya ve Adana ibriklerine benzemektedir⁵⁰.



Foto.8: Yuvarlak gövdeli ibrik (7.5.1.)



Foto.9: Yuvarlak gövdeli ibrik (7.5.1)



⁴⁷ İ. Gündoğ Kayaoğlu, "Anadolu'da Yaşayan Bakır İbrik Biçimleri", **I. Ulusal El Sanatları Sempozyumu**, İzmir 1984, s. 265.

⁴⁸ İ. Gündoğ Kayaoğlu, "Anadolu'da Yaşayan Bakır İbrik Biçimleri", s. 265.

⁴⁹ Oktay Belli, **Trabzon'da Türk Bakırcılık...**, s. 53.

⁵⁰ İ. Gündoğ Kayaoğlu, "Anadolu'da Yaşayan Bakır İbrik Biçimleri", s. 265.



Foto.10: Düz gövdeli ibrik (7.5.2)

7. 6. Kazan: Yemek pişirmek, yağ kızartmak, su ısıtmak amacı ile kullanılmaktadır. Silindirik gövdeli, derinliği olan, kulplu kaptır. Erzincan’da yağ kızartmak için kullanılan kazanlara “zavrak” adı verilmektedir. Kazanların işlevlerine göre de soba kazanı, çamaşır kazanı, yemek kazanı olarak isimlendirilmektedir. Ayrıca su taşıma için kullanılan kazanlar da vardır. Kazanlar, küçük, orta ve büyük olmak üzere üç farklı boydadır. Küçük boyutlu kazanların çapları 30 - 35 cm., orta boyutlu kazanların çapı 35 - 45 cm., büyük boyutlu kazanların çapları 50 - 60 cm. arasında değişmektedir.

Kazanlar iki farklı formdadır.

7. 6. 1. Düz dipli, silindirik gövdeli, ağız kısmı kenarlı, kapağı olmayan, iki yanda kulplu kaptır (foto. 11-12).

7. 6. 2. Düz dipli, silindirik gövdeli, gövdesi yukarıdan aşağı doğru genişleyen ağız kısmı kenarlı, kapaklı ve kulpsuz kaptır (foto. 13).

Üstten kulplu kazanların yanı sıra Anadolu’nun diğer kentlerinde yaygın olarak kullanılan kulplu kazanlar da üretilmiştir. Her iki yandan tutamağı olmayan üstten kulplu bu tür kazanların benzerine Anadolu’nun diğer kentlerinde üretilen kazanlarda da rastlanılmaktadır. Form itibari ile en yakın benzerleri Erzurum, Trabzon (yal kazanı)⁵¹, Tokat⁵² illerinde görülmektedir.



Foto.11: Kazan (7.6.1)



Foto.12: Kazan (7.6.1)



Foto.13: Kazan (7.6.2)

⁵¹ Oktay Belli-İ. Gündoğ Kayaoğlu, **Trabzon’da Türk Bakırcılık Sanatının...**, s. 58.

⁵² Oktay Belli-İ. Gündoğ Kayaoğlu, **Anadolu’da Türk Bakırcılık...**, s. 149., Oktay Belli-İ. Gündoğ Kayaoğlu, Tokat’ta Bakırcılık Sanatının Gelişimi, **Tarih ve Toplum**, S. 124, İstanbul 1994, s. 35-39.

7. 7. Kepece: Çorba gibi sıvı yiyecekleri servis etmek için kullanılır. Daire gövdeli, derin kepece kısmı ve uzun bir saptan oluşan mutfak eşyasıdır. Çapları 6- 10 cm. arasında değişmektedir. Kepeceler yekpare olabileceği gibi kepece ve sapın perçin ile birleştirilmesi ile de yapılmıştır (foto. 14).



Foto. 14: Kepece



Foto. 15: Kevgir

7. 8. Kevgir: Yiyeceklerin süzülmesi için kullanılır. Daire gövdeli, daire kısmı delikli, ağız kısmı kenarlıdır. İki yanında kulpu vardır. Çapı 35 cm.dir (foto. 15).

7. 9. Leğen: Genellikle hamur yoğurmak için kullanılmaktadır. Erzincan'da hamur leğeni olarak adlandırılmaktadır. Düz dipli, gövdeden ağız kısmına doğru genişleyen mutfak eşyasıdır. Form olarak değişiklik göstermez. Çapları 50-60 cm. arasında değişmektedir.

7. 10. Maşrapa: Su veya ayran içmek için kullanılır. Bakırdan dövme tekniğiyle yapılan maşrapaların yanda olan sap kısmı dövme bakırdan yapılmıştır. 2 farklı formda görülmektedir.

7. 10. 1. Düz dipli, silindirik gövdeli, gövde kısmı aşağıdan yukarı doğru genişleyen, ağız kısmı kenarlı tek kulplu kaptır (foto. 16-17).

7. 10. 2. Düz dipli, silindirik ve şişkin gövdeli, geniş ağızlı, tek kulplu kaptır (foto. 18).

Yüzlerce yıldan beri Doğu Anadolu ve Karadeniz bölgesinde maşrapalar yaygın olarak kullanılmaktadır. Benzer örnekleri Erzurum, Bayburt atölyelerinde de üretilmiştir.



Foto.16: Maşrapa (7.10.1)



Foto.17: Maşrapa (7.10.1)



Foto.18: Maşrapa (7.10.2)

Turkish Studies

International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic
Volume 9/10 Fall 2014

7. 11. Sahanlar: Yemek saklamakta ve yemek servisinde kullanılmaktadır. Derinliği fazla olmayan, daire gövdeli, kenarları yayvan mutfak eşyasıdır. Kapaklı ve kapaksız olmak üzere iki tip görülmektedir.

7. 11. 1. Kapaklı sahanlar: Daire gövdeli, yüksek kapaklı kaplardır. Kapaklı sahanların çapları 20-25 cm. arasında değişmektedir.

İki kapaklı sahanın 2 sahanın kenarı dilimsiz, 1 sahanın kenarı dilimlidir (foto. 19). Bu kirpiklere çentikli, kirpikli gibi adlar da verilmiştir⁵³.

7. 11. 2. Kapaksız sahan: Yumurta, kıyma gibi yiyeceklerin pişirilmesi için kullanılmaktadır Daire gövdeli, kenarları yayvan, derinliği fazla olmayan, kulpsuz kaplardır. Kapaksız sahanların çapları 15- 20 cm. arasında değişmektedir. Dilimli ve ağzı kenarlı kapaksız sahanlar vardır. Ayrıca pilav için kullanılan sahanlara “lenger” adı verilmektedir (foto. 22-23-24).

Form olarak Anadolu’da değişiklik göstermezler.



Foto. 19: Kapaklı, kenarı dilimli sahan(7.11.1) **Foto.20:** Kapaklı sahan (7.11.1)



Foto.21: Kapaklı sahan (7.11.1)

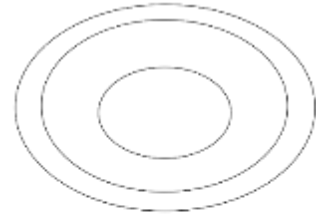


Foto.22: Kapaksız sahan (7.11.2)

⁵³ Emine Karpuz, a.g.m., s. 696.

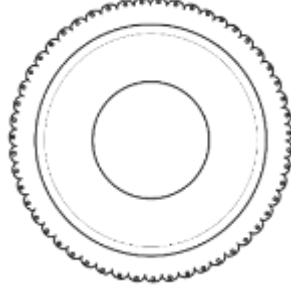


Foto.23: Kapaksız, kenarı dilimli sahan (7.11.2)

Foto.24: Kapaksız sahan (7.11.2)

7. 12. Sini: Üzerinde yemek yenilen daire şeklinde ince kenarlı mutfak eşyasıdır. Tepsiye göre daha büyüktür. Sinilerin çapları 75-90 cm. arasında değişmektedir. Günlük kullanımda daha büyük çaplı siniler düğün veya kalabalık ortamlarda kullanılmaktadır.

Anadolu'nun her yöresinde aynı adla anılmaktadır⁵⁴.

7. 13. Sürahiler: Su taşıma amaçlı kullanılmaktadır. Taban çapları 5-10 cm., yükseklikleri 25- 30 cm. arasında değişmektedir.

7. 14. Tencere: Yemek pişirmek ve saklamak amacıyla kullanılır. En yaygın olarak kullanılan kap çeşitlerindedir. Düz dipli, silindirik gövdeli, kapaklı, kulplu veya kulpsuz kaplardır. Form olarak iki farklı form görülür.

7. 14. 1. Yuvarlak gövdeliler: Düz dipli, kapaklı ve kulpsuz tenceredir. Küçük 22-25 cm., orta 25- 30 cm. ve büyük 30- 35 cm. olmak üzere üç farklı boyda örnekleri vardır (foto. 26).

7. 14. 2. Silindirik gövdeliler: Düz dipli, kapaklı, kulpsuz kaptır. Yuvarlak gövdeli tencerelere göre derinlikleri fazladır. Küçük 15- 20, orta 25-30 ve büyük 30-35 cm. olmak üzere üç farklı boyda örnekleri vardır (foto. 25).

Ocak veya ateşin üzerine konulan tencereler form olarak çok farklılık göstermez.



Foto.25: Silindirik gövdeli tencere (7.14.1)

Foto.26: Yuvarlak gövdeli tencere (7.14.2)

⁵⁴ Emine Karpuz, a.g.m., s. 697.

7. 15. Tepsi: Börek, baklava, kadayıf gibi yiyeceklerin pişirilmesi amacıyla kullanılan mutfak eşyasıdır. Daire gövdeli, kenarları biraz kalkık ve kulpsuz kaplardır. Tepsilerin çapı 35-75 cm. arasında değişmektedir. Bu tepsinin dışında 35-40 cm. arasında değişen çapı ile “çay tepsi”⁵⁵ adı verilen günlük hayatta daha çok kullanılan bir tepsi vardır (foto. 27).



Foto.27: Tepsi

7. 16. Tava: Ateş üzerinde bir şey kızartmak veya pişirmek için kullanılmaktadır. Tavalar, iki farklı formda görülmektedir.

7. 16. 1. Düz dipli, derinliği az, daire gövdeli, gövde kısmında 7 ayrı daire şeklinde derinlik bulunmaktadır. Her birinde yumurta pişirildiğinde söylenmektedir⁵⁶ ve saplı kaptır. Çapı 35 cm, kulpu 40 cm. dir (foto. 28).

7. 16. 2. Düz dipli, daire gövdeli, derinliği fazla, tek saplı kaplardır. Çapı 30 cm-35 cm., kulpu 12- 15 cm. arasında değişmektedir (foto. 29).

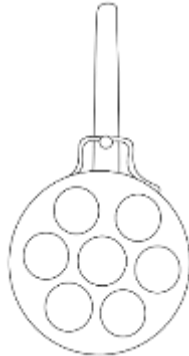


Foto.28: Yumurta tavaşı (7.16.1)



Foto.29: Tava (7.16.2)

7. 17. Tas: İçine yiyecek konulan yuvarlak ve hafif derin kaplardır. Düz dipli, silindirik gövdeli, ağız kenarına doğru genişleyen, ağız kenarlı, fazla yüksek olmayan kaplardır.

⁵⁵ Latif Küçük'ün atölyesinde bu tepsinin yapılışına şahit oldum. “Tepsi yapımı” başlığı altında nasıl yapıldığı anlatılmıştır.

⁵⁶Kültür Evi Görevlisi Bilal Coşar'dan alınan bilgidir.

Turkish Studies

International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic
Volume 9/ 10 Fall 2014

Fonksiyonlarına göre su tası, hoşaf tası, çorba tası olarak isimlendirilmektedir. Erzincan’da büyük çorba taslarına “üsküre (düğün tası)” denilmektedir. Kemah, Elazığ, Divriği-Sivas, Havza-Samsun, Şebinkarahisar-Giresun, Adana gibi illerde de üsküre adı verilmektedir. Daha küçük olan taslara ise “badiye” adı verilmektedir⁵⁷.

Hoşaf ve ayran tasları, alçak kaideli, ağız kenarına doğru, hafif açılarak düz genişleyen ağız kenarlılardır.

Taslar, form olarak çeşitlilik göstermektedir. Ayaklı ve ayaksız, yuvarlak, silindirik ve keskin gövdeli olmak üzere farklı tipleri görülür.

7. 17. 1. Ayaksız ve yarı küresel gövdeliler: Taban kısmı dar, düz dipli ağız kısmına doğru genişleyen gövdesi, yuvarlatılmış ağız kısmı olan mutfak eşyasıdır. Kulplu olan taslar da mevcuttur. Bu tipte görülen tasların ortalama çapı 15-20 cm.dir. Bu grupta olan taslara “badiye” adı verilmektedir (foto.30).

7. 17. 2. Ayaklı ve kemerli gövdeliler: Ayaklı, gövde orta kısmına kadar genişleyip buradan profil yaparak ağız kısmına doğru daralan formdur. Ağız kısmı yuvarlatılmıştır. Üsküre olarak adlandırılan taslar bu gruptadır (foto.32).

7. 17. 3. Ayaklı ve yarı küresel gövdeliler: Ayaklı, taban kısmından ağız kısmına doğru genişleyen tas tipidir (foto.31-33).

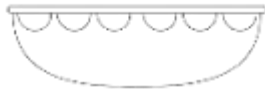


Foto. 30: Ayaksız ve silindirik gövdeli tas (7.17.1) (7.17.3)

Foto.31: Ayaklı ve silindirik gövdeli tas (7.17.3)



Foto. 32: Ayaklı ve keskin gövdeli tas (7.17.2)

Foto. 33: Ayaklı ve silindirik gövdeli tas (7.17.3)

⁵⁷ H. Z. Koşay, “Türk Halkının Maddi Kültürüne Dair Araştırmalar”, T.E.D, S. 2, İstanbul 1957, s. 7-28.

7. 18. Yamak: Yağ eritmek için kullanılmaktadır. Düz dipli, silindirik gövdeli, ağız kısmına doğru daralan gövdesi, ağzı kenarlı ve kulplu derin kaplardır. Boyun kısımları bir veya iki sıra profillidir. Çapları 12- 18 cm. arasında değişmektedir (foto.34).



Foto.34: Yamak

Tepsi yapımı

Erzincan'da yapılan çalışmamızda bakır atölyesinde bakır ustası Latif Küçük'ün sipariş üzerine tepsi yaptığına şahit olduk. Tepsinin yapım aşamaları, ustadan aldığımız bilgiler aşağıda yer almaktadır.



Foto. 35: Erzincan'daki Son Bakır Ustası Latif Küçük⁵⁸

Dövme bakır, Trabzon'dan temin edilmektedir. Erzincan'daki atölyede, yapılacak olan eşyanın ölçüsüne göre bakır levhalar talep edilmektedir. Günümüzde kazan, tepsi, cezve, sahan yapılmaktadır.

Tepsinin taslak kısmı önceden daire şeklinde kesilip Trabzon'dan alınan bakır levhanın parlatılma işlemi ile gerçekleştirilmektedir. Daha sonra usta bu daire şeklindeki bakır levhayı, kütük üzerinde çekiç ile döverek tepsi kenarlarını dışa doğru kaldırmaktadır. Bu işlemin ardından tepsi

⁵⁸ Erzincan'da dövme tekniği ile çalışan son bakır ustası Latif Küçük (foto.35). Günümüzde dövme tekniği ile çalışan sadece bir usta kalmıştır. Dövme tekniği ile tepsi, kazan, sahan ve cezve imal eden Latif Küçük, 1947 Erzincan doğumludur. Bu mesleğe, 1958-63 yılları arası dedesinin yanında çırak olarak başlamıştır. 1971'de atölye açmış ve halen atölyede bu mesleği devam ettirmektedir. Latif Usta, siparişe göre haftada 20-30 kilo satış yapmaktadır.

Turkish Studies

International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic
Volume 9/ 10 Fall 2014

metal bir zemin üzerine alınarak tokmak ile yüzey ve kenar kısımları düzeltilmektedir. Tepsi kenarı toprağa gömülü olan örs üzerinde tokmak ile düzleştirilmektedir.

Aynı işlem metal zeminde de uygulanmaktadır. Etek örsü üzerinde kenarların keskinliğini gidermek için çekiç ve tokmak ile dövülerek kenarlar dışa çıkarılıp daha sonra farklı bir örs ile kenarlar yuvarlatılmaktadır. Bu işlem metal zeminde de tepsi çukurlukları tokmak ile dövülmektedir. "T" şeklinde bir örs üzerinde çekiç ile dövülerek tepsi kenarı dilimlenmektedir. Bu işlem bittikten sonra usta tepsiyi yerdeki metal zemine vurarak tepsinin düzgülümekte ve tokmak ile de yine döverek çukurluklarını gidermektedir. Son işlem olarak tepsi yüzeyi, farklı şekillerde zımbalara çekiç ile vurularak ustanın göz kararı ile şekillendirilmektedir. En son işlem olarak tepsi verniklenmektedir. Tepsinin yapım aşamaları aşağıda görülmektedir.



Foto. 36: Çekiç ile tepsi kenarını yuvarlama



Foto. 37: Tokmak ile düzleştirme



Foto. 38: Çekiç ile tepsi kenarını kıvrırma



Foto. 39: Tepsi kenarını örs üzerinde çekiçle dilimleme



Foto.40: Çekiç yardımıyla zımba ile süsleme



Foto.41: Zımba ile kenarlarını süsleme

Turkish Studies

International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic
Volume 9/10 Fall 2014



9. DEĞERLENDİRME VE SONUÇ

Doğu Anadolu'da Urartuların zengin bir maden sanatı geliştirdikleri görülür⁵⁹. Ortaçağ'da Muş, Siirt-Madenköy, Bitlis, Murgul, Erzincan, Maden (Ergani), Küre gibi merkezlerde bakır işletildiği bilinmektedir. Selçuklu Devri'nde maden işletilen merkezlerin yanı sıra Erzurum, Sivas, Kayseri, Konya gibi ticaret merkezlerinde bakırcılık sanatının önemli bir zanaat dalı olduğu bilinmektedir. Osmanlı Dönemi'nde yaygın olarak kullanılan bakır eserlerin kap çeşitliliği, form özellikleri, malzeme ve yapı teknikleri, süslemeleri olağanüstü bir işçilik ile karşımıza çıkar⁶⁰. Bu dönemde Tokat, Sivas, Amasya, Kastamonu, İstanbul, Afyonkarahisar, Muğla, Konya, Küre, Trabzon, Erzincan, Elazığ, Diyarbakır, Siirt, Gaziantep, Maraş, Mardin gibi bazı önemli merkezlerde ham bakır topluluğun sosyal ihtiyaçlarını karşılayacak şekilde biçimlendiren atölyeler bulunmaktadır. Bu merkezler önemli ticaret yolları üzerinde kurulmuşlardır⁶¹. Erzincan da önemli bir kavşak noktası olduğundan bakır madeninin işlendiği merkezlerden olmuştur.

Yazılı kaynaklar incelendiğinde Erzincan bakırcılığı, 17. yüzyıla kadar ekonomik canlılığını sürdürmüş ve bölgenin ticaret merkezi olmuştur. İde bakır eşya kullanılmak üzere imal edilirken, 19. yüzyılda turistik amaçlı olarak daha çok bakır süs eşyaları ihraç edilmiştir⁶². Ayrıca bakır üzerine manzara, cam, yazı, amblem yapılmıştır. Ressam Turan Turgay tarafından da 1962 yılında bakır üzerine ilk portreciliğin temeli atılmıştır.

20. yüzyılda Erzincan atölyelerinde yapılan kazan, ibrik, güğüm, sahan, sini, bakraç gibi birçok bakır kap kendine özgü form ve süslemeleri ile çeşitlilik göstermiştir. Özellikle Osmanlı Dönemi'nde bakır atölyeleri ve üretilen bakır eşyaları ile merkez durumunda olan Erzincan'da bu sanat kolu giderek kaybolmuştur.

Bu çalışmada 37 bakır kap incelenmiştir. Kültür Müdürlüğü deposunda bulunan bakır mutfak kaplar 20. yüzyıla tarihlendirilmektedir. Bu kaplar dövme tekniği ile yapılmıştır. Birleşme tekniği olarak perçin, lehim, kaynak kullanılmıştır. Kaplar üzerinde süsleme programı oldukça sadedir. Kabartma, kazıma teknikleri ile süslemeler yapılmıştır. Günümüzde sadece bir usta yapım tekniği olarak dövme tekniği ile geçmişteki bakır kapları yapmaya devam etmektedir. Siparişe göre ağırlıklı olarak tepsi imalatı yapılmaktadır.

Erzincan bakır ürünlerinin Anadolu'nun diğer atölyelerinde üretilenlerden en önemli farkı, eşya ve kapların üzerine, kazıma tekniğiyle stilize edilmiş bitki ve çeşitli geometrik motiflerin işlenmiş olmasıdır⁶³. Bu şekilde sade olan eserlerde canlılık sağlanmış ve Erzincan ürünlerini diğer atölyelerde üretilenlerden farklı kılmıştır.

Erzincan bakır el sanatları, portre, resim, yazı çalışmalarına atölyelerde devam etmektedir. Yer altı çarşısında bakır dükkânlarında çok sayıda ürün ile yerli ve yabancı halka sunulmaktadır. 1960'lı yıllarda sıvama tekniğinin bakırcılık sanatına girmesi ile bakır kaplar üretilmeye başlamıştır.

⁵⁹ Altan Çilingiroğlu, **a.g.e.**, s. 114.

⁶⁰ Emine Karpuz, **a.g.m.**, s. 690.

⁶¹ Emine Karpuz, **a.g.m.**, s. 690.

⁶² Latif Küçük.

⁶³ Oktay Belli- İ. Gündoğ Kayaoğlu, **Anadolu'da Türk Bakırcılık Sanatının Gelişimi**, İstanbul 1993. s. 224; Oktay Belli-İ. Gündoğ Kayaoğlu, "M.Ö. I. Binyılından..." s. 58.



Foto.42: Yeraltı Çarşısı

Günümüzde Erzincan bakırcılığı her türlü süs eşyasının yapımını da içine almaktadır. Bunlar şamdanlıklar, kandiller, duvar panoları, vazolar, saatler vb. eşyalardır. Erzincan'daki bakırcılık 1960'larda alüminyum, plastik porselen, mutfak eşyalarının yaygınlaşması ile yapısal bir değişikliğe uğramış ve kullanılmaya yönelik bakır işletmeciliği bu dalda, geleneksel üretim yöntemlerinin yanında modern araç ve gereçlerle de üretim yapılmaktadır⁶⁴. Bakır üzerine yapılan süslemelerden başka cami, manzara, amblem, yazı ve resimlerin işlemeleri yöre sanatçısı Osman Parlar tarafından başlatılmıştır. Ayrıca ressam Turan Turgay tarafından da 1962 yılında bakır üzerine ilk portreciliğin temeli atılmıştır⁶⁵. Bu teknikler yalnızca Erzincan bakırcılığına ait bir özelliktir. Bu da Erzincan'da bakırcılığın gelişmesini sağlamıştır.

1980'lerin başında Konyalı Arif Mustafa Haznedar usta Erzincan işlerini taklit ederek kendi kendine bakır taramaya başlamıştır⁶⁶. Eski bir bakır işçilik merkezi olarak bilinen Erzincan'da 1982 yılında yapılan araştırmalarda, dövme bakırcılığın son birkaç ustasının olduğu bilinmektedir. Yaklaşık yüz atölye ve fabrikada dövme bakırcılık yapılmamaktadır⁶⁷.

Erzincan, geleneksel yapım tekniği, yöreye özgü çizgiler taşıyan bakır eşyasıyla, ülkemizin bakırcılık yapılan pek çok yöresinden biridir. 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, porselen kullanılması ile önemini kaybetmiştir⁶⁸. Bu nedenle talebin azlığı bakır işlemeciliğini devam ettirecek çırakların yetiştirilememesi sonucunu da doğurmuştur⁶⁹.

Makine üretiminin yaygınlaşması, diğer sentetik eşyaların fiyatlarının düşmesi ile bakıra olan talep azalmıştır. Zor şartlar altında çalışan bakırcı esnafı imalatı bırakmak zorunda kalmıştır. Talebin azalması ile bakırcılık sanatı gerilemeye başlamıştır. Erzincan merkezde günümüzde bakırcılık sanatını icra eden sadece bir usta kalmıştır. Bu mesleği oğlu ile birlikte yürütmektedir. Ancak kendinden sonra bu işi devam ettirecek kimsenin olmadığını belirtmiştir.

Günümüzde Beypazarı⁷⁰, Tokat⁷¹, Afyon⁷², Elazığ⁷³, Erzurum⁷⁴, Trabzon⁷⁵, Diyarbakır, Kahramanmaraş⁷⁶, Gaziantep⁷⁷, Kastamonu⁷⁸, Giresun⁷⁹ gibi illerde bakırcılık el sanatı eski

⁶⁴ Muazzez Topo, *a. g. t.*, s. 44-45, Funda Naldan, *a.g.t.*, s. 28.

⁶⁵ **Turan Turgay**, Erzincan Bakır İşçiliğini Tanıtan Yazısından Alınmıştır.

⁶⁶ Ahmet Aytaç, "Konyalı Bakır Ustası Arif Mustafa Haznedar", **Uluslararası Geleneksel El Sanatı Ustaları Sempozyumu**, Ankara 2014, s. 134.

⁶⁷ Kamil toygar, **Erzincan Bakır El Sanatları Üzerine Notlar**, Türk Folkloru, S. 35, 1982, s. 6.

⁶⁸ Rıfki kaymaz, **Erzincan Bakır El İşlemeciliği**, Ankara 1948, s. 9.

⁶⁹ Emine karpuz, *a. g. m.*, 699.

⁷⁰ Mustafa Arlı, *a.g.e.*

Turkish Studies

International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic
Volume 9/10 Fall 2014



önemini korumamakla birlikte devam etmekte, son yıllarda hediyelik eşya üretiminin canlandığı da bilinmektedir.

KAYNAKÇA

AKSOY Ümmühan, Gaziantep Bakır El Sanatları, **Atatürk Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi Sanat Tarihi Anabilim Dalı**, (Yayımlanmamış Lisans Tezi,) Erzurum 1998.

ARLI Mustafa, **Beyazarında Dövme Bakırcılık**, Ankara 1984.

AYTAÇ Ahmet, “Konyalı Bakır Ustası Arif Mustafa Haznedar”, **Uluslararası Geleneksel El Sanatı Ustaları Sempozyumu**, Ankara 2014, s. 134.

BELLİ Oktay, “Eskiçağ ve Ortaçağ’da Doğu Anadolu Bölgesi’nde Kurulan Uygarlıklar İçin Demir Madenciliğinin Önemi”, **Hakkı Dursun Yıldız-Hatıratı**, TTKT, 1995, s. 129-131.

BELLİ Oktay-İ. Gündoğ KAYAOĞLU, “M.Ö. I. Binyıldan Günümüze Kadar Erzincan Bakırcılığı”, **Tarih ve Medeniyet**, S.6,1994, s. 58-61.

BELLİ Oktay-İ. Gündoğ KAYAOĞLU, **Anadolu da Türk Bakırcılık Sanatının Gelişimi**, İstanbul 1993.

BELLİ Oktay-İ. Gündoğ KAYAOĞLU, Tokat’ta Bakırcılık Sanatının Gelişimi, **Tarih ve Toplum**, S. 124, İstanbul 1994, s. 35-39.

BELLİ Oktay-İ. Gündoğ KAYAOĞLU, **Trabzon’da Türk Bakırcılık Sanatının Tarihsel Gelişimi**, İstanbul 2002.

CUÏNET V., **La Turquie d’Asie**, C. I., Paris 1892-1894.

ÇİLİNGİROĞLU Altan, **Urartu Krallığı Tarihi ve Sanatı**, İzmir, 1997.

ERGİNSOY Ülker, “Maden”, **Eczacıbaşı Sanat Ansiklopedisi**, İstanbul (1148-1147).

ERGİNSOY Ülker, **İslam Maden Sanatının Gelişimi**, İstanbul, 1978.

Erzincan Bakırcılığı, **Sanat Dünyamız**, Yıl 5, S. 14, 1978, s. 12-13.

Erzincan’da dövme tekniği ile çalışan son bakır ustası **Latif Küçük**.

Evliya Çelebi, **Seyahatname**, C. 2, İstanbul, 1314.

GÜNAY Nejla, “Maraş’ta Bakırcılık Sanatı ve Ali (Aras) Usta”, **Milli Folklor**, Yıl. 21, S. 81, 2009, s. 83-88.

GÜNDAĞ KAYAOĞLU, İ., “Turkish Copper World: 2 Jugs” **Turing**, 65/344, s. 48-56.

⁷¹ Oktay Belli-İ. Gündoğ Kayaoğlu, “Tokat’ta Bakırcılık...”, s. 37. , İskender Yıldırım, Ankara ve Tokat İllerinde Yaşayan Bakırcılık Üzerine Görsel Etnografik Bir Çalışma, **Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Halkbilim Anabilimdalı**, Ankara 2005.

⁷² M. Kemal Özerin, “Afyon’da Döğme Bakırcılık”, **Türk Folklor Araştırmaları**, S. 224, 1968.

⁷³ Ferhan Memişoğlu, “Harput Bakırcılığı”, **Türk Etnografya Dergisi**, S. 13, İstanbul 1973.

⁷⁴ Zerrin Köşklü, **a.g.m.**

⁷⁵ Oktay Belli-İ. Gündoğ Kayaoğlu, **Trabzon’da Türk Bakırcılık Sanatının Tarihsel Gelişimi**, İstanbul 2002.

⁷⁶ İ. Gündoğ Kayaoğlu, “Kahramanmaraş’ta Bakırcılık”, **Kültür ve Sanat**, Yıl 3, S.10, 1991, s. 30-35; Nejla Günay, “Maraş’ta Bakırcılık Sanatı ve Ali (Aras) Usta”, **Milli Folklor**, Yıl. 21, S. 81, 2009.

⁷⁷ Ümmühan Aksoy, Gaziantep Bakır El Sanatları, **Atatürk Üniversitesi, Fen Edebiyat fakültesi Sanat Tarihi Anabilimdalı**, (Yayımlanmamış Lisans Tezi,) Erzurum 1998.

⁷⁸ Süleyman Kazmaz, **Bakırcılık Küçük Sanat Alanında Bir İnceleme**, Ankara 1973.

⁷⁹ Gazanfer İltar-Sevinç Eren, “Giresun’da Bakırcılık”, **Karadeniz Sosyal Bilimler Dergisi**, 4 (14).

Turkish Studies

International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic
Volume 9/10 Fall 2014



- GÜNDAĞ KAYAOĞLU, İ., “Anadolu’da Yaşayan Bakır İbrik Biçimleri”, **I.Ulusal El Sanatları Sempozyumu**, İzmir 1984, s. 263-266.
- GÜNDAĞ KAYAOĞLU, İ., “Bakır Kap Yapım Teknikleri: I. Dövme Tekniği”, **Folklor ve Etnografya Araştırmaları**, İstanbul 1984, s. 215-239.
- GÜNDAĞ KAYAOĞLU, İ., “Bakırcılık”, **4. Ulusal El Sanatları Sempozyumu Bildirileri**, İzmir, 1985, s. 185-187.
- GÜNDAĞ KAYAOĞLU, İ., “Buckets (Bakraçlar)”, **Turing**, S. 69/348, İstanbul 1982, s. 72-79.
- GÜNDAĞ KAYAOĞLU, İ., “Kahramanmaraş’ta Bakırcılık”, **Kültür ve Sanat**, Yıl 3, S.10, 1991, s. 30-35.
- İbni Batuta, **İbni Batuta Seyahatnamesi** (Nşr. İsmet Parmaksızoğlu), İstanbul 1993.
- İLTAR Gazanfer -Sevinç EREN, “Giresun’da Bakırcılık”, **Karadeniz Sosyal Bilimler Dergisi**, 4 (14), s. 157-171.
- KARPUZ Emine, “Anadolu Mutfaklarında Kullanılan Bakır Kaplar ve Osmanlı Dönemi Örnekleri”, **Türkler**, C. 12, Ankara 2002, s. 425-432.
- KAYMAZ, Rifki, **Erzincan Bakır El İşlemeciliği**, Doğu Yayınları, Erzincan 2010?, s. 9-23.
- KAZMAZ Süleyman, **Bakırcılık Küçük Sanat Alanında Bir İnceleme**, Ankara 1973.
- KOŞAY H. Z., “Türk Halkının Maddi Kültürüne Dair Araştırmalar”, **T.E.D**, S.2, İstanbul 1957, s. 7-28.
- KÖŞKLÜ Zerrin, “Geçmişten Günümüze Erzurum’da Bakırcılık ve Bakır Kaplar”, **Atatürk Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi**, S. 8, Erzurum 2005, s. 107-120.
- MEMİŞOĞLU Ferhan, “Harput Bakırcılığı”, **Türk Etnografya Dergisi**, S.13, İstanbul 1973, s. 33-54.
- MİROĞLU İsmet, **Kemah Sancağı ve Erzincan Kazası**, Ankara 1990.
- NALDAN Funda, Erzincan Kültür Evi ve İçindeki Maden Eserler, **Atatürk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi** (Yayımlanmamış Lisans Tezi), Erzurum 2009.
- ÖZERGİN M. Kemal, “Afyon’da Döğme Bakırcılık”, **Türk Folklor Araştırmaları**, S. 224, 1968, s. 4683-4685.
- TOPO Muazzez, Erzincan Bakır El Sanatları, **Atatürk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi** (Yayımlanmamış Lisans Tezi), Erzurum, 1991.
- TOYGAR Kamil, Erzincan Bakır El Sanatları Üzerine Notlar, **Türk Folkloru**, S.35, 1982, s. 6-7. Kültür Evi Görevlisi **Bilal Coşar**
- Travels of Marco Polo**, nşr. Yule, London 1929.
- TURGAY Turan, Erzincan Bakır İşçiliğini Tanıtan Yazısından Alınmıştır.
- YILDIRIM İskender, Ankara ve Tokat İllerinde Yaşayan Bakırcılık Üzerine Görsel Etnografik Bir Çalışma, **Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Halkbilim Anabilim Dalı**, Ankara 2005.
- YÜZGÜLEÇ A. Kemal, **H.1337 (M.1920) Tarihli Şer’iye Siciline Göre Erzincan Şehri**, Malatya 1999.