



**GELENEKSEL GAZİANTEP MUTFAĞI BAKIR KAPLARINDA BULUNAN
SÜSLEMELERİN İNCELENMESİ**

Hazırlayan

Saliha AKTAŞ

Danışman

Dr. Öğr. Üyesi Cavit POLAT

GELENEKSEL TÜRK SANATLARI ANA BİLİMDALİ

Yüksek Lisans Tezi

İĞDIR/2021

Her Hakkı Saklıdır

T.C.
İĞDIR ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

**GELENEKSEL GAZİANTEP MUTFAĞI BAKIR KAPLARINDA BULUNAN
SÜSLEMELERİN İNCELENMESİ**

Hazırlayan

Saliha AKTAŞ

Danışman

Dr. Öğr. Üyesi Cavit POLAT

GELENEKSEL TÜRK SANATLARI ANA BİLİM DALI

İĞDIR/2021

ETİK BEYAN FORMU

Tez içindeki bütün bilgilerin etik davranış ve akademik kurallar çerçevesinde elde edilerek sunulduğunu, ayrıca tez yazım kurallarına uygun olarak hazırlanan bu çalışmada orijinal olan her türlü kaynağa eksiksiz atf yapıldığını bildiririm.

Saliha Aktaş



TEŞEKKÜR

Geleneksel Gaziantep Mutfağı Bakır Kaplarında Bulunan Süslemelerin İncelenmesi konulu tez çalışmasının planlanmasında, araştırılmasında ve yürütülmesinde ilgi ve desteğini hiçbir zaman esirgemeyen, bilgi, tecrübe ve yönlendirmeleriyle çalışmamı bilimsel temeller ışığında şekillendiren değerli hocam Dr. Öğr. Üyesi Cavit POLAT'a teşekkürlerimi arz ederim. Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Müzeler ve Kütüphaneler Şube Müdürü Hüseyin ATEŞ'e, Gaziantep Emine Göğüş Mutfak Müzesi sorumlusu Ahmet TAŐDEMİR'e, müzeyi gezdiren, her konuda yardımcı olan Uzman Tarihçi Sevil ÖZOĞLU'na, Yazar-Koleksiyoner, Ali ATALAR'a, Araştırmacı- Yazar Asım MIHCIOĞLU'na, Gaziantep Bakırcılar ve Sedefçiler Odası Başkanlığı'na çok teşekkür ederim.

ÖNSÖZ

‘Geleneksel Gaziantep Mutfağı Bakır Kaplarında Bulunan Süslemelerin İncelenmesi’ konulu tez çalışmasıyla Gaziantep mutfak kültüründe kullanılan kapların üzerindeki süslemelerin, kap kacaklarda yer alan motif ve desenlerin yok olmadan, gün yüzüne çıkarılması amaçlanmıştır. Geleneksel mutfak kültürünün vazgeçilmezi olan bakır kap kacaklar Gaziantep mutfağında sevilerek kullanılmış, bakır kap içinde pişen yemeklerin daha lezzetli olduğu belirlenmiştir. Geleneksel el sanatlarından olan bakırcılığın yaygın olarak kullanılması ve işlemeye elverişli olmasından dolayı en çok tercih edilen madenlerin başında gelmektedir. Bakır kap kacaklarının kullanım amaçları ile bu kap kacaklarda kullanılan formlar, teknikler, damgalar ve yazıları da katacak olursak kültürel bir mirasın zenginliğine şahit olunmuştur. Bu zenginliğin unutulmadan gün yüzüne çıkarılması ve aktarılması amaçlanmıştır. Bu çalışma, Iğdır Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Geleneksel Türk Sanatları Ana Bilim Dalı’nda Yüksek Lisans tezi olarak hazırlanmıştır.

Saliha AKTAŞ

Iğdır 2021

ÖZET

GELENEKSEL GAZİANTEP MUTFAĞI BAKIR KAPLARINDA BULUNAN SÜSLEMELERİN İNCELENMESİ

Aktaş, Saliha

Yüksek Lisans Tezi

Geleneksel Türk Sanatları Ana Bilim Dalı

Danışman: Dr. Öğr. Üyesi Cavit POLAT

Mayıs 2021

135 sayfa

“Geleneksel Gaziantep Mutfağı Bakır Kaplarında Bulunan Süslemelerin İncelenmesi” konusuyla ilgili yapılan araştırmada Gaziantep’in mutfak kültürünün zenginliği gözler önüne serilmektedir. Gaziantep’ in konum olarak tarihi yollar üzerinde olması, iklimin elverişli ve üretilen sebze, meyve çeşitliliğinin fazlalığı mutfaktaki yeme içme kültürünü de olumlu şekilde etkilemektedir. Yetiştirilen ürünlerin zenginliği hazırlanan yiyeceklerin sunumu için kullanılacak kap kacaklarda çeşitliliğe de yol açmıştır. Yapılan araştırmada günlük kullanım için yapılan bakır kapların yanı sıra özel sunum ve misafirler için yapılan farklı boy ve şekillerde kap kacaklara da rastlanmaktadır. Bakır kapları yapan ustalar çeşitli desen ve motifleri işleyerek kapların işlevselliğinin yanında bir de estetik olarak değer katmaktadırlar. Süslemeler bitkisel, geometrik, hayvansal kaynaklı olarak çeşitlilik göstermektedir. Kaplarda kullanılan süslemelerin yoğunluğu ve çeşitliliği kabin kullanım alanına, günlük ya da misafire sunumluk olma özelliğine göre farklılık göstermektedir. Desenler oluşturulurken zimba, kazıma, dövme tekniklerinin yanında yardımcı teknikler de kullanılmaktadır. Bu motifleri işlerken kullanılan aletlerin çeşitliliği, kullanım alanı ve özelliklerine de yer verilmektedir.

Yapılan kap kacaklara vurulan damga ve yazıların anlam ve önemi anlatılmaktadır. Bakırcılığın çok eski ve kıymetli bir sanat olması, günümüzde öneminin çok da bilinmemesi ve özellikle kullanılan motiflerin unutulmaya yüz tutması bu araştırmaya öncelik oluşturmuştur. Bakır kap kacaklarda bulunan süslemeler ön plana çıkarılarak, motifler incelenip anlamlarına da değinilmektedir. Motif ve desenlerin çeşitliliğine, kültürümüzün zenginliğine dikkat çekilmiş ve unutulmalarının önüne geçilmesi amaçlanmaktadır. Gaziantep’in geleneksel mutfak ve sofrası kültürünün yanı sıra kap kacakların çeşitliliği ele alınmıştır. İncelenen bakır ürünler fotoğraf ve çizimlerle desteklenmiştir.

Anahtar kelimeler: Bakır, Desen, Gaziantep, Motif, Süsleme

ABSTRACT

EXAMINATION OF ORNAMENTS FOUND AT THE COPPER CUPS OF TRADITIONAL GAZIANTEP CUISINE

Aktaş, Saliha

Master Thesis

Department of Traditional Turkish Arts

Advisor: Assist. Prof. Cavit POLAT

May 2021

135 pages

In the research carried out on the examination of ornaments found at the copper cups of traditional Gaziantep cuisine, the richness of Gaziantep's culinary culture has been revealed. The fact that Gaziantep is located on the historical roads, the favorable climate and the variety of vegetables and fruits produced has positively affected the food and beverage culture. In addition, it has led to a variety of dishes to be used for the presentation of prepared food. Dishes of different sizes and shapes have been found out, ranging from a flat pan made for daily use and to dishes with a foot and a cap designed for special presentation. In addition, copper masters have added an aesthetic value to the functionality of the plates by processing various patterns and motifs. Ornaments vary in botanical, geometrical, and animalistic. The density and variety of ornamentations used in the plates differ from depends on the area of use of the plates, Its Daily use or guest presentation. Scarifying, forging, and straple are used while creating patterns. The variety, usage and features of the tools used in processing these motifs are also mentioned.

In this study, the variety of forms, patterns and motifs in the plates are mentioned. The importance of stamps and writings on plates are explained. This presentation has been conducted as the fact that copper work is a very old and precious art is not well known today. It is aimed to draw attention to the richness of our culture by searching the meaning of the motifs on these copper plates. The surveyed traditional copper plates were supported by photographs and drawings. In addition, the traditional cuisinend table ware culture of Gaziantep, the variety of pots and pns also was mentioned.

KeyWords: Gaziantep, Copper, Ornamentation, Motif, Pattern

İÇİNDEKİLER

ÖZET	i
ABSTRACT	ii
İÇİNDEKİLER	iii
ÇİZİMLER DİZİNİ	viii
FOTOĞRAFLAR DİZİNİ	xi
GİRİŞ	1
KAYNAK ÖZETLERİ	3
MATERYAL VE METOD	5

BİRİNCİ BÖLÜM

GAZİANTEP TARİHİ, COĞRAFYASI, SOFRA VE MUTFAK KÜLTÜRÜ

1.1. Kentin Coğrafyası.....	6
1.2. Kentin Tarihi	6
1.3. Gaziantep’ te Sofra Kültürü	7
1.4. Gaziantep’te Mutfak Kültürü	10

İKİNCİ BÖLÜM

GAZİANTEP BAKIRCILIĞI, ARAÇ GEREÇLERİ, USTALARI VE SÖZLÜ EDEBİYATTA BAKIR

2.1. Bakırcılık	12
2.2. Gaziantep’te Bakırcılık.....	13
2.3. Bakır Kap Kacak Yapım Aşamaları ve Kullanılan Teknikler.....	15
2.3.1. Kazıma Tekniği	15
2.3.2. Zimba Tekniği	15
2.3.3. Kabartma Tekniği	16
2.3.4. Dövme Tekniği	16
2.3.5. Döküm Tekniği.....	16
2.3.6. Tornada Çekme(Sıvama) Tekniği.....	16
2.4. Bakırcılıkta Kullanılan Araç Gereçler.....	16
2.4.1. Kalem (Çelik Çivi)	16
2.4.2. Çekiç.....	17
2.4.3. Örs.....	17
2.4.4. Endirek.....	17
2.4.5. Makas.....	17
2.4.6. Tokmak.....	17
2.4.7. Yege (Eye)	17
2.4.8. Pergel	17
2.4.9. Körük	17
2.4.10. Kısaç	17
2.4.11. Pürmüz.....	18
2.4.12. Cila Makinesi.....	18
2.4.13. Kaynak Makinesi	18
2.4.14. Tel Fırça.....	18
2.4.15. Kalay.....	18
2.4.16. Nişadır.....	18

2.4.17. Mengene	18
2.4.18. Pense	18
2.4.19. Gomalak.....	18
2.4.20. Çelik Kalıplar.....	18
2.4.21. Zımpara Makinesi	18
2.5. Gaziantep’ te Geleneksel Bakır Ustaları	19
2.5.1. Emine Sibel Bakırcı	19
2.5.2. Hasan Koçuşığı	19
2.5.3. Faruk Terkin (Şirin Bakır)	19
2.5.4. Asım Terkin	19
2.5.5. Gökhan Çevik	20
2.5.6. Ramazan Aktaş	20
2.5.7. Ökkeş Toprak Usta(Kalaycı)	20
2.6. Gaziantep’te Mutfak Eşyaları ve Bakır Kaplarla İlgili Kullanılan Atasözü, Deyim, Türkü ve Maniler	21
2.6.1. Atasözleri	21
2.6.2. Deyimler	21
2.6.3. Türküler	21
2.6.3.1. Bebeğin Beşiği Bakır	21
2.6.3.2. Çamlıbel’den Çıktım Yayan	22
2.6.3.3. Kalaycılar Kalay Yapar	22
2.6.4. Maniler.....	23

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

GAZİANTEP’TE KULLANILAN GELENEKSEL BAKIR MUTFAK KAP KACAKLARI, ÜZERLERİNDE BULUNAN SÜSLEME, DESEN VE MOTİFLERİN ANLAMLARI

3.1. Gaziantep’te Kullanılan Geleneksel Bakır Mutfak Kap Kacakları	24
3.1.1. Sahan (Tabak)	24
3.1.2. Kaymak Sahanı	24
3.1.3. Çırtıklı Sahan	24
3.1.4. Çukur Sahan.....	24
3.1.5. Kapaklı Yuvarlak Sahan	24
3.1.6. Paşa Sahanı	24
3.1.7. Beyran Sahanı	25
3.1.8. Kayık Sahan	25
3.1.9. Kapaklı Kayık Sahan	25
3.1.10. Ayaklı Kayık Sahan	25
3.1.11. Ayaklı Yuvarlak Sahan.....	25
3.1.12. Lengeri (Lenger)	25
3.1.13. Pilavlık	25
3.2. Kazanlar.....	26
3.2.1. Kuşgana Kazan	26
3.2.2. Kösene Kazan	26
3.2.3. Tıs Kazan	26
3.2.3. Mahsere Kazanı	26
3.2.4. Helva Kazanı	26
3.2.5. Yağ Kazanı	26

3.3. Taslar	26
3.3.1. Su Tası	26
3.3.2. Ayran Tası	26
3.3.3. Ayaklı Tas	27
3.3.4. Çorba Tası	27
3.3.5. Kulplu Tas	27
3.3.6. Çukur Tas	27
3.3.7. Şerbet Tası	27
3.3.8. Üsküle (Üsküre) Tası	27
3.3.9. Büyük Tas	27
3.3.10. Şifa Tası	27
3.4. Tepsiler(Siniler).....	28
3.4.1. Yemek Tepsisi (Sini)	28
3.4.2. Çay- Kahve Tepsisi	28
3.4.3. Salça Tepsisi	28
3.5. Seferiyetasları	28
3.5.1. Yuvarlak Seferiye	28
3.5.2. Oval Seferiye	28
3.6. İbrikler	28
3.6.1. El Leğeni ve İbrik	28
3.6.2. Tombul İbrik	29
3.6.3. Ayaklı İbrik	29
3.7. Satıllar	29
3.7.1. Süt Satılı	29
3.7.2. Su Satılı	29
3.8. Güğümler	29
3.8.1. Su Güğümü	29
3.8.2. Süt Güğümü	29
3.8.3. Gelin Güğümü	29
3.8.4. Kavuklu Su Güğümü	29
3.9. Sürahiler	30
3.9.1. Söbe (Oval) Sürahi	30
3.9.2. Armut Sürahi	30
3.9.3. Dilimli Sürahi	30
3.9.4. Geniş Ağızlı	30
3.9.5. Şapşak	30
3.10. Bardak	30
3.10.1. Su Bardağı	30
3.11. Badya	30
3.11.1. Yağ Badyası	30
3.11.2. Derin Badya	30
3.11.3. İnce Badya (Söbe)	31
3.12. Ekmeklik	31
3.13. Küçük Mutfak Gereçleri	31
3.13.1. Havan	31
3.13.2. Ölçek	31
3.14. Desen ve Motiflerin Anlamları	31

3.14.1. Mühr-ü Süleyman	31
3.14.2. Selvi Ağacı.....	31
3.14.3. Nar	32
3.14.4. Haşhaş.....	32
3.14.5. Yaprak.....	32
3.14.6. Bal Peteği.....	32
3.14.7. Lale	33
3.14.8. Hayat Ağacı	33
3.14.9. Aslan	33
3.14.10. Geçmeler.....	34
3.14.11. Rumi	34
3.14.12. Sarmaşık	34
3.14.13. Sonsuzluk.....	35
3.14.14. Düğüm	35
3.14.15. Güneş	35
3.14.16. Papatya.....	35
3.14.17. Kuş.....	36
3.14.18. Balık.....	36
3.14.19. Yılan	36
3.14.20. Çarkıfelek	36
3.14.21. Buta.....	36
3.14.22. Bayrak- Hilal	36
3.2. Katalog	37
3.2.1. Sahan.....	37
3.2.2. Kazan	50
3.2.3. Tas.....	52
3.2.4. Tepsi - Sini.....	61
3.2.5. Seferiye Tası	67
3.2.6. İbrik	70
3.2.7. Satıl	73
3.2.8. Güğüm	76
3.2.9. Sürahi	77
3.2.10. Bardak.....	79
3.2.11. Badya	83
3.2.12. Ekmeklik.....	87
3.2.13. Küçük Mutfak Gereçleri	90
DEĞERLENDİRME VE SONUÇ.....	92
KAYNAKLAR	95
EK 2: FOTOĞRAFLAR	117
ÖZGEÇMİŞ	136

KISALTMALAR

cm	Santimetre
Çiz	Çizim
Dr	Doktor
Foto	Fotoğraf
MÖ	Milattan Önce
Öğr	Öğretim
Vb	Ve benzeri
Vd	Ve diğerleri
Vs	Ve saire
Ve ark	Ve arkadaşları

ÇİZİMLER DİZİNİ

Çizim 1: Aslan Figürü	101
Çizim 2: Geometrik Desen.....	101
Çizim 3: Rumi Tepelik.....	101
Çizim 4: Bitkisel Desen.....	101
Çizim 5: Tepelikli Rumi Kitabe.....	102
Çizim 6: Geçme Desenli Kitabe.....	102
Çizim 7: Düğüm Motifi.....	102
Çizim 8: Tepelikli Rumi Kitabe.....	102
Çizim 9: Sonsuzluk Desenli Madalyon.....	102
Çizim 10: Lale Motifi.....	103
Çizim 11: Sonsuzluk Desenli Madalyon.....	103
Çizim 12: Çiçek.....	103
Çizim 13: Nar Motifi.....	103
Çizim 14: Selvi Ağacı.....	103
Çizim 15: Nar Motifi.....	103
Çizim 16: Lale Motifi.....	104
Çizim 17: Hayat Ağacı.....	104
Çizim 18: Geçme ve Yaprak Deseni.....	104
Çizim 19: Mühr-ü Süleyman.....	104
Çizim 20: Hayat Ağacı.....	104
Çizim 21: Lale Deseni.....	105
Çizim 22: Haşhaş.....	105
Çizim 23: Sonsuzluk Madalyonu.....	105
Çizim 24: Geçme Deseni.....	105
Çizim 25: Mühr-ü Süleyman.....	105
Çizim 26: Lale Deseni.....	105
Çizim 27: Bitkisel Desenli Madalyon.....	106
Çizim 28: Balık.....	106
Çizim 29: Asker Portresi.....	106
Çizim 30: İnsan ve Hayvan Figürü.....	106
Çizim 31: Surahi ve Bardak.....	106

Çizim 32: Kuş.....	106
Çizim 33: Geometrik Desen.....	107
Çizim 34: Silah.....	107
Çizim 35: Geometrik Desen.....	107
Çizim 36: Geometrik Bordür.....	107
Çizim 37: Lale Motifi.....	107
Çizim 38: Rumi Desen ve Çiçek.....	107
Çizim 39: Madalyon Çiçek.....	108
Çizim 40: Bordür Desen.....	108
Çizim 41: Bordür Desen.....	108
Çizim 42: Çiçek.....	108
Çizim 43: Rumi Bordür.....	108
Çizim 44: Palmet Motifi.....	109
Çizim 45: Palmet Deseni.....	109
Çizim 46: Buta Motifi.....	109
Çizim 47: Çiçek.....	109
Çizim 48: Geometrik Desen.....	109
Çizim 49: Geometrik Desen.....	110
Çizim 50: Sekiz Kollu Yıldız.....	110
Çizim 51: Bitkisel Desen.....	110
Çizim 52: Geometrik Desen.....	110
Çizim 53: Bordür Desen.....	110
Çizim 54: Kuş.....	110
Çizim 55: Hayvansal Motif.....	111
Çizim 56: Çiçek.....	111
Çizim 57: Vazo İçinde Çiçek.....	111
Çizim 58: Geometrik Motif.....	111
Çizim 59: Hilal Motifi.....	111
Çizim 60: Bayrak.....	112
Çizim 61: Geometrik Desen.....	112
Çizim 62: Geometrik Bordür.....	112
Çizim 63: Yılan Figürü.....	112
Çizim 64: Yılan Figürlü İbrik Kulpu.....	112

Çizim 65: Geometrik Desen Çiçek.....	112
Çizim 66: Bordür Desen.....	113
Çizim 67: Geometrik Bordür.....	113
Çizim 68: Bordür Desen.....	113
Çizim 69: Sonsuzluk Madalyonu.....	114
Çizim 70: Tepelikli Rumi Yarım Madalyon.....	114
Çizim 71: Çiçek.....	114
Çizim 72: Bordür Desen.....	114
Çizim 73: Rumi Desen.....	114
Çizim 74: Geometrik Bordür.....	114
Çizim 75: Madalyon Çiçek.....	115
Çizim 76: Rumi Tepelik.....	115
Çizim 77: Bitkisel Motif.....	115
Çizim 78: Bitkisel Motif.....	115
Çizim 79: Haşhaş.....	115
Çizim 80: Sonsuzluk Deseni.....	115
Çizim 81: Sonsuzluk Madalyonu.....	116
Çizim 82: Diş Sırası.....	116
Çizim 83: Bordür Deseni.....	116
Çizim 84: Geometrik Desen.....	116
Çizim 85: Geometrik Desen.....	116
Çizim 86: Geometrik Desen.....	116
Çizim 87: Çarkıfelek.....	117
Çizim 88: Çiçek Demeti.....	117
Çizim 89: Kuş.....	117
Çizim 90: Kuş.....	117
Çizim 91: Geometrik Desen.....	118
Çizim 92: Geometrik Desen.....	118
Çizim 93: Zencerek Bordür.....	118
Çizim 94: Balık.....	118

FOTOĞRAFLAR DİZİNİ

Fotoğraf 1: Bakır İşleme Aşaması.....	119
Fotoğraf 2: Bakırcılar ve Sedefçiler Odası	119
Fotoğraf 3: Emine Sibel Bakırcı (Bakır Ustası)	120
Fotoğraf 4: Gomalak Sürme İşlemi.....	120
Fotoğraf 5: Zımpara Aşaması.....	121
Fotoğraf 6: Dip Çekiçleme.....	121
Fotoğraf 7: Kapak Yapımı İşlemi.....	122
Fotoğraf 8: Bakıra Yuvarlak İz Yapımı.....	122
Fotoğraf 9: İran Şah'ına Özel Yapılan İbrik ve Leğen.....	123
Fotoğraf 10: Mühürleme İşlemi.....	123
Fotoğraf 11: Nişadır Serpme.....	124
Fotoğraf 12: Bakır Soğutma İşlemi.....	124
Fotoğraf 13: Suda Bekletme Aşaması.....	125
Fotoğraf 14: Çelik Kalemler.....	125
Fotoğraf 15: Çelik Kalemlerin Keskinleştirilmesi.....	126
Fotoğraf 16: Çekiç (Miyene)	126
Fotoğraf 17: Örs.....	127
Fotoğraf 18: Endirek.....	127
Fotoğraf 19: Makas.....	128
Fotoğraf 20: Tokmak.....	128
Fotoğraf 21: Yege (Eye)	129
Fotoğraf 22: Pergel.....	129
Fotoğraf 23: Körük.....	130
Fotoğraf 24: Kısaç.....	130

Fotoğraf 25: Pürmüz.....	131
Fotoğraf 26: Cila Makinesi.....	131
Fotoğraf 27: Kaynak Makinesi.....	132
Fotoğraf 28: Tel Fırça.....	132
Fotoğraf 29: Kalay.....	133
Fotoğraf 30: Nişadır.....	133
Fotoğraf 31: Mengene.....	134
Fotoğraf 32: Pense.....	134
Fotoğraf 33: Gomalak.....	135
Fotoğraf 34: Çelik Kalıplar.....	135
Fotoğraf 35: Zımpara Makinesi.....	136
Fotoğraf 36: Çirtikli Sahan.....	38
Fotoğraf 37: Çukur Sahan.....	39
Fotoğraf 38: Kapaklı Yuvarlak Sahan.....	40
Fotoğraf 39: Lenger.....	41
Fotoğraf 40: Lenger.....	42
Fotoğraf 41: Lenger.....	43
Fotoğraf 42: Lenger.....	44
Fotoğraf 43: Lenger.....	45
Fotoğraf 44: Lenger.....	46
Fotoğraf 45: Lenger.....	47
Fotoğraf 46: Lenger.....	48
Fotoğraf 47: Lenger.....	49
Fotoğraf 48: Lenger.....	50
Fotoğraf 49: Guşgana Kazan.....	51
Fotoğraf 50: Kazan.....	52

Fotoğraf 51: Üsküle Tası.....	53
Fotoğraf 52: Ayaklı Tas.....	54
Fotoğraf 53: Çukur Tas.....	55
Fotoğraf 54: Şerbet Tası.....	56
Fotoğraf 55: Tas.....	57
Fotoğraf 56: Kulplu Tas.....	58
Fotoğraf 57: Ayaklı Tas.....	59
Fotoğraf 58: Tas.....	60
Fotoğraf 59: Bakkal Tası.....	61
Fotoğraf 60: Tepsi.....	62
Fotoğraf 61: Tepsi.....	63
Fotoğraf 62: Tepsi- Sini.....	64
Fotoğraf 63: Kahve Tepsisi.....	65
Fotoğraf 64: Tepsi-Sini.....	66
Fotoğraf 65: Tepsi.....	67
Fotoğraf 66: Yayvan Sefer Tası.....	68
Fotoğraf 67: Sefer Tası.....	69
Fotoğraf 68: Sefer Tası.....	70
Fotoğraf 69: İbrik.....	71
Fotoğraf 70: İbrik.....	72
Fotoğraf 71: İbrik.....	73
Fotoğraf 72: Süt Satılı.....	74
Fotoğraf 73: Satıl.....	75
Fotoğraf 74: Satıl.....	76
Fotoğraf 75: Gelin Güğümü	77
Fotoğraf 76: Sürahi.....	78

Fotoğraf 77: Sürahi.....	79
Fotoğraf 78: Kulplu Bardak.....	80
Fotoğraf 79: Bardak.....	81
Fotoğraf 80: Bardak.....	82
Fotoğraf 81: Bardak.....	83
Fotoğraf 82: Badya.....	84
Fotoğraf 83: Badya.....	85
Fotoğraf 84: Badya.....	86
Fotoğraf 85: Badya.....	87
Fotoğraf 86: Ekmeklik.....	88
Fotoğraf 87: Ekmeklik.....	89
Fotoğraf 88: Ekmeklik.....	90
Fotoğraf 89: Ekmeklik.....	90
Fotoğraf 90: Havan.....	91
Fotoğraf 91: Ölçek.....	92

GİRİŞ

Geleneksel el sanatlarında önemli bir yere sahip olan bakırcılık sanatı, geçmişten günümüze kadar gelen maden sanatlarının başında yer almaktadır. Bunun sebebi olarak bakırın yumuşak ve işlemeye elverişli bir yapısının bulunması ve yaygın oluşu önemli rol oynamaktadır. Bakırın tek başına işlenmesinin yanında alaşımlarla da kullanılması bakırın tercih edilmesinin diğer bir sebebidir. Bakırcılık yorucu ve emek isteyen bir sanattır. Gaziantep'te geleneksel bakırcılık sanatının tarihi çok eskilere dayanmaktadır. Bu sanat babadan oğula geçerek kuşaklar boyunca aktararak günümüze kadar gelmiştir. Antepli ustaların yanı sıra Ermeni ustalar da bakırcılıkta çok kıymetli eserler üretmişlerdir. Bakırdan yapılan mutfak gereçleri, kap kacaklar, kalay yapılarak kullanıma uygun hale getirilmektedir. Gaziantep'in zengin bir mutfak kültürüne sahip oluşu, yemeğin yapılıp koyulacağı kaplar, günlük kullanım için ve misafir geldiğinde kullanılacak farklı kap kacak ihtiyaçlarını da doğurmuştur. Çeşitli ihtiyaçlara uygun olarak yapılan kapların üzerine işlenecek desen ve motiflerin de kullanım alanına ve amacına göre farklılık göstermesi kaçınılmaz olmuştur.

Geleneksel Gaziantep kaplarında uygulanan süslemelerin çeşitliliği, güzelliği kültürümüzün zenginliğinin bir parçasını oluşturmaktadır. Kap kacakların süslemeli yapılması, süslemeye ihtiyaç duyulması insanoğlunun doğası gereği, güzele olan ilgisinden ileri gelmektedir. Tabağın temel işlevinin içerisine yemek konulmasının olduğu düşünüldüğünde, tabağın süslemeli olarak yapılması, göze hitap etmesi de ayrı bir estetik değer katmaktadır. Bakır kaplara uygulanan süslemelerde bitkisel, geometrik ve hayvansal motiflerin yanında yazı sanatı da görülmektedir. Tüm bu süsleme ve işlemleri yaparken farklı yapım teknikleri kullanılmaktadır. Bakırcı ustaları uyguladıkları bu desenleri büyük zahmetlerle yapıp sonunda da biten ürünlere damgalarını basmaktaydılar. Basılan damga o ustanın markasını simgelemektedir. Yapılan bakır ürünü satın alan kişi de ustadan ricada bulunarak aldığı kap kacağa adını yazdırarak bakır eşyaların, alan kişiye ait olmasının dışında, bakır kabın karışması durumunda daha kolay bulunmasını sağlamaktı. Bakırdan meydana gelen ürünler zenginlik işareti, bir statü göstergesi olmaktaydı.

Gaziantep bakırcılığını diğerlerinden ayıran en önemli özelliği tek parça olması ve çelik kalemlerle üzerinin işlemeli yapılmasıdır. Günümüze kadar gelen bakırcılık sanatı da zamanla değişen alışkanlıklara bağlı olarak yerini cam, plastik, çelik, alüminyum gibi malzemelerden yapılmış olan kap kacaklara bırakmıştır. Kökleri çok eskiye dayanan bakırcılık sanatı zamana karşı koyamayıp unutulmaya yüz tutmuştur. Bu sebepten ötürü Gaziantep'te Bakırcılar ve Sedefçiler Odası, Gaziantep Büyükşehir Belediyesi Meslek Kursları, Halk Eğitim Merkezleri ve İŞKUR'a bağlı kurumlar bakırcılığın yok olmaması ve bakırcılığı yaşatmak adına kurslar açıp, yeni kursiyerler yetiştirmektedir. Böylelikle kaybolmaya yüz tutmuş olan bakırcılığın canlandırılması ve çok çeşitli desen ve motiflerin yok olmasının önüne geçilmiş olmaktadır. Ayrıca yapılan bu çalışma bakırcılığa ilgi duyan, mutfak kap kacaklarının çeşitliliğini, desen ve motiflerin zenginliğini ve içerdikleri anlamları merak edip bu alanda araştırma yapacaklar için yol gösterici bir kaynak çalışma olmaktadır.

Hazırlanan bu tez çalışmasında bakırın tanımına, tarihçesine, bakırcılıkta kullanılan araç gereçlere, günümüz bakırcı ustalarına, mutfak ve sofraya kültürüne ve günümüz Gaziantep bakırcılığının gelişimine değinilmektedir. Bunun yanında kendi öz kültürümüz olan bakırcılığın geleneksel bakır kaplar üzerine yapılan süslemeleri, desen, motifleri ve anlamları irdelenerek detaylı çizimlerine de yer verilmektedir. Tüm bu konular üç ana başlık altında incelenmektedir. Tez çalışmasının I. Bölümde Gaziantep İli Tarihi ve Coğrafyası, Sofra ve Mutfak Kültürü anlatılmaktadır. II. Bölümde Gaziantep Bakırcılığı, Araç Gereçleri, Ustaları ve Sözlü Edebiyatta Bakır konularına yer verilmektedir. III. Bölümde Gaziantep'te Kullanılan Geleneksel Bakır Mutfak Kap Kacakları, Üzerlerinde Bulunan Süsleme, Desen ve Motiflerin Anlamları konuları anlatılmaktadır. Son olarak Katalog, Değerlendirme ve Sonuç bölümlerine yer verilmektedir.

KAYNAK ÖZETLERİ

Gaziantep'in bulunduğu konum açıklanırken (Gökırmaklı ve ark., 2017) yılında yayınlanan *Gaziantep'in Bazı Geleneksel Lezzetlerinin Tarihsel Gelişimi* kitabı, Coğrafi konumu ve yer şekillerinde T.C. Gaziantep Valiliği Çevre ve Şehircilik İl Müdürlüğü 2017 yılında yayınlanan *Çevre Durum Raporu*, Stratejik önemi için (Özlu, 2017) yılı *Gaziantep'in 1923-1938 Yılları Arasında Ekonomik ve Bayındırlık Alanındaki Faaliyetleri* adlı çalışmadan yararlanılmıştır. (Özdeğer, 1996) yılında *Türkiye Diyanet Vakfı Ansiklopedisinden*, Gaziantep'in eski dönemlerdeki adına (Kalkan,2015) yılı *Gaziantep Adı Üzerine* adlı kitap çalışması ve Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları *İslam Ansiklopedisinden* istifade edilmiştir. Bakırın özelliği için (Köşklü,2010) yılı *Geçmişten Günümüze Erzurum'da Bakırcılık ve Bakır Kaplar* adlı çalışma, Gaziantep'te bakırcılığın tarihi hakkında (Bezirci, 2001) yılı *Konya'da Bulunan Bakır İşçiliği Ürünü Eserler ve Konya İli Bakır İşçiliğinin Bugünkü Durumu* adlı araştırmadan faydalanılmıştır. Yemek kültürü zenginliğinde (Nahya, 2015) yılı *Gaziantep'te Bir Kültürel Mekan Olarak Mutfak* yazısı, Bakır Kap Kullanımının Günümüzde Azalması (Karpuz, 2015) yılı *Anadolu Mutfaklarında Kullanılan Bakır Kaplar ve Osmanlı Dönemi Örnekleri* adlı çalışmadan, Antep'in tatlı kültürü (Yıldırım, 2015) yılı *Fırat'tan Volga'ya Medeniyetler Köprüsü* yayınından, Zengin Mutfak Kültürü için (Çiftçi, 1971) *Osmanlı Devleti'nin Son Yıllarında Gaziantep'te Sanat ve Ticaret Dalları* yazısı, Yemek ve Kültür ilişkisi için (Sağır, 2015) *Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Olarak Tokat Mutfağı*, Kuru Baharatlar (Şahin, 2015) *Bir Destinasyon unsuru Olarak Yerel Gastronominin Marka Şehir Pazarlamasında Etkileri: Gaziantep Örneği* yazıları incelenmiştir. Bakır tabaklarla ilgili (Atalar, 2016) *Osmanlı'dan Günümüze Bakır Sanatı* ve (Uğurluer, 2015) *Osmanlı Dönemi Gaziantep Bakırcılığı* kitaplarından faydalanılmıştır. Nar motifi için (Çağlıtütünügil, 2013) yılı *Form, Köken ve İkonografik Anlamı*, Ağaç motifi için (Tezel, 2000) yılı *Türk Kültüründe Hayat Ağacı Motifi* ve (Ergun, 2000) yılı *Türk Ağaç Kültü İnancının Dede Korkut Hikayelerindeki Yansımaları* adlı makale çalışmaları, Aslan motifi için (Öztürk, 2019) yılı *Türk Kültüründe Aslan* yazısı, Doğadaki nesnelere anlam yüklenmesinde (Kaesoğlu,2003) yılı *Türk Milli Kültürü*, Türk Ailesinde Sofra Adabında (Çerikan, 2019)

Türk Ailesinde Sofra Adabı, Denizli Örneği ve İşlevselliği adlı yayınlardan faydalanılmıştır.



MATERYAL VE METOD

Tez çalışmasının materyalini “Geleneksel Gaziantep Mutfağı Bakır Kaplarında Bulunan Süslemeler” konusu oluşturmaktadır. Geleneksel Gaziantep mutfağı bakır kapları üzerinde yapılmış olan süslemelerin yapım tekniği, uygulanan desen, kompozisyon özellikleri ve motifleri çalışmanın materyalini teşkil etmektedir.

Bu çalışmanın hazırlanmasında Gaziantep Emine Göğüş Mutfak Müzesi, Gaziantep Bakırcılar ve Sedefçiler Odası Atölyesi, Gaziantep bakırcılarının yanı sıra antikacılar, bakırcı ustaları, bilirkişiler ile de yüz yüze görüşülerek alan taraması yapılmıştır. Kap kacakların buldukları yerlerde incelemeleri yapılmış ve fotoğrafları çekilerek kayıt altına alınmıştır. Pandemi dolayısıyla yüz yüze görüşmelerin yapılamadığı durumlarda uzaktan iletişim araçlarıyla bilgiler alınmış ve kaydedilmiştir. Diğer bir çalışma olan literatür taraması için bu alanda yazılmış kaynak kitaplar, makaleler, akademik siteler taranmış ve çeşitli görsellerden faydalanılmıştır.

BİRİNCİ BÖLÜM

GAZİANTEP TARİHİ, COĞRAFYASI, SOFRA ve MUTFAK KÜLTÜRÜ

1.1. Kentin Coğrafyası

Gaziantep, coğrafi olarak eski uygarlıkların bulunduğu bir bölgede yer almaktadır (Gökırmaklı ve ark. 2017). Büyük bölümü Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin batı kesiminde, bir bölümü de Akdeniz Bölgesi'nin doğusunda yer alan Gaziantep topraklarını Akdeniz' den ayıran Amanos (Nur) Dağları batıda Osmaniye'yle, Fırat Irmağı da doğuda ilin Şanlıurfa'yla arasındaki doğal sınırını çizer. Gaziantep'in doğusunda Şanlıurfa, batısında Osmaniye ve Hatay, kuzeyinde Kahramanmaraş, güneyinde Suriye, kuzeydoğusunda Adıyaman ve güneybatısında Kilis illeri bulunmaktadır(ÇED,2017). Ayrıca doğu, batı, kuzey, güney ticaret yolu üzerinde ve Suriye'den Anadolu' ya geçişte ilk durak olması sebebiyle de stratejik bir öneme sahiptir (Özlu,2017). Yüzey şekillerine bakıldığında Güneydoğu Torosların uzantıları olan Sof Dağı, Dülükbaba, Sam, Ganibaba ve Sarıkaya dağları yer almaktadır. İslahiye, Barak, Araban, Yavuzeli ve Oğuzeli ise önemli ovalarıdır. Gaziantep' te çok sayıda pınar bulunmasına karşı hiç doğal göl bulunmamaktadır. Gaziantep' ten geçen Alleben Deresi Şahinbey ve Şehitkamil ilçelerini birbirinden ayırır. İl merkezi yakınında hiç doğal orman bulunmaz o yüzden kızılçam ağaçlarından oluşan yapay ormanlar oluşturulmuştur (Dülükbaba ve Burç ormanlıkları). Konumu itibariyle Akdeniz ve Karasal İklim görülmektedir (ÇED,2017). Ayrıca Gaziantep verimli topraklara da sahiptir. Fırat nehrinin sulamaya katkısıyla üretim daha elverişli hale gelmiştir. Antep fıstığı, zeytin, üzüm, sebze üretiminin yanında buğday, arpa, mercimek yetiştirilmektedir. Hayvancılık olarak iklim kurak olduğu için küçükbaş hayvancılık yapılmaktadır.

1.2. Kentin Tarihi

Güneydoğu Anadolu'nun en büyük illerinden biri olup Fırat nehrine karışan Sacur çayının yukarı kollarından Ayınleben (Alleben) deresinin üzerinde, Halep'in kuzeyinden itibaren gittikçe yükselerek devam eden yaylanın (Antep Yaylası) merkezi bir mevkiinde kurulmuştur. Antep şehri ve bölgesi, en eski devirlerden beri uygun iklim ve mevkii sebebiyle iskana açık bir saha olarak bilinmektedir (Özdeğer, 1996). Yazılı kaynaklarda Ayıntap, halk arasında ise Antep şeklinde adlandırılan bu şehir, bulunduğu konum

itibariyle ilk uygarlıkların hüküm sürdüğü Mezopotamya ve Akdeniz arasında olması, doğu ile batıyı birleştiren yolların kavşağında bulunması dolayısıyla tarih öncesi çağlardan bu yana insan topluluklarına yerleşme sahası olmuştur. Bunun bir sonucu olarak da şehir, günümüze gelinceye kadar pek çok farklı adlarla anılmıştır. Tarih öncesi dönemlerde şehrin adı Kalsintanan iken; Asurlular döneminde Dabigo, Dabigubit, Dehlek, Doluk, Bilabhi; Selekiler zamanında Antiochia, Doulichia; Abbasi döneminde Avasım, Serhat; Türk-İslam devrinde Dülük, Daluk, Hantap, Aynı Tövbe, Ayıntap şeklindeydi (Kalkan, 2015). Şehir M.Ö. 1800- 1200 yıllarına kadar hüküm süren Hitit Devleti'nden, Bizanslılar, Araplar, Türkmenler, Selçuklular, Moğollar, Dulkadiroğulları, Memlükler ve daha sonra da Osmanlılar'ın eline geçmiştir. Şehre I. Dünya Savaşı'ndan sonra ilk olarak 17 Aralık 1918'de İngilizler girdiler. Yaklaşık 1 yıl süren işgalin ardından anlaşma yaparak şehri Fransızlara bıraktılar. Fransız ve Ermeniler'in baskısı halkın direnişine yol açtı ve Antep-Kilis hattında Şahin Bey liderliğinde büyük bir müdafaa başladı. Bu direniş sonucunda Türkiye Büyük Millet Meclisi, kendi gücüyle işgale on ay direnen ve düşmana geçit vermeyen Antep'e 6 Şubat 1921'de Gazilik unvanı verildi. Böylece şehir Gaziantep adıyla anılmaya başlandı (TDV, 1996).

1.3. Gaziantep' te Sofra Kültürü

Kültürün, var olduğu topluma şekil veren bir öge olduğu düşünüldüğünde, yemek de kültürün özelliklerini içeren ve kültürle doğrudan ilişkili olan bir kavramdır (Sağır, 2012). Gaziantep'in tarihsel süreçte sürekli ticaret ve üretim merkezi olması nedeniyle zengin bir mutfak kültürüne sahiptir (Çiftçi, 1971). Mutfağı tamamlayan bir diğer unsur ise sofrası kültürüdür.

Sofra, yalnızca fizyolojik gereksinimlerin karşılandığı basit bir ortam değil, aynı zamanda bütün bir aileyi etrafında toplayan, birleştiren ve birbirleriyle iletişimi sağladığı bir yerdir (Çerikan, 2019). Gaziantep'te yere serilen, yer sofraları kurulmaktadır. Tüm aile bu sofrası etrafında birleşmekte, yemekten önce eller yıkanmakta, besmele çekilerek yemeğe başlanmaktadır. Sofrada bulunan büyük yemeğe başlamadan yemeğe başlanılmaz. Bu bir saygı ve hürmet gereği uygulanmaktadır. Yer sofrası olduğu için bağdaş kurarak oturulmaktadır. Eskiden iki öğün olarak yemek yenilmektedir. Gündelik kurulan sofralar ile misafire kurulan sofralar farklı olmaktadır. Çünkü misafire kıymetlidir

ve değer verilmektedir. Misafir sofraları daha özenli olup, kap kacak olarak da daha gösterişli ve süslü olanları tercih edilmektedir.

Yemek kapları temel ihtiyaç olan beslenmeden kaynaklı olarak ortaya çıkmaktadır. Önceleri sadece yemek koymak için kullanılan yemek kapları, zamanla toplumların yemek kültürlerini yansıtan birer kültürel öge, estetik unsur ve hatta sanat eseri halini almıştır (Bülbül, Sezgin, 2016). Yemeği evin hanımı yaptığı için yemeğin cinsine göre de sunum için uygun kap kacak seçilmektedir. Sofraya konulacak eşyalar sini içerisinde sofraya getirilmekte. Sulu bir yemek servis edilecekse bakır çukur ya da çirtikli sahanlar tercih edilmekteydi. Dolma, pilav, etli yemekse lengeri tabaklara konulmaktaydı. Yanında da evde yapılan yufka ekmek verilirdi. Yemeğin yanında ayran varsa ortaya bakır bir tas içerisinde konulur, herkes bu tastan ayranı kaşığıyla içmektedir. Su ise ise bakır bir bakraç içerisinde konur içinde de bakır bir tas bulunur, gelen giden bu tas yardımıyla suyunu içmekteydi. “ Aynı bardak ve tabağı kullanmak tıbbi olarak uygun görülmesi de insanın değişik mikroplara karşı dayanıklılığını artırarak vücut direncini güçlendirmekteydi. Bugün hep ayrı tabak ve bardak kullanılmaktayken kentte hastalıklar bir o kadar artmakta kırsalda yaşıyan insanların vücutları daha dirençli olmaktadır. Ayrıca aynı tabak ve bardağı kullanmak paylaşma duygusunun da yaşandığı bir iletişim şekli olmaktadır” (Çerikan, 2019).

Edibe Karakaş’a göre eskiden yokluk olduğundan çeşit çeşit kahvaltılıklar olmayıp sabahları çorba ve turşu yenilmekteymiş. Çorba çoğunlukla mercimek bazen de habirman (nar kurusu) çorbası olmaktaymış. Bunun için ekşi narı habbeler (taneler) güneşte kurutur kışın mercimekle pişirilip içilmekteymiş. Bir sulu yemek, yanında da pilav olup yemeğe turşu veya ayran konulmaktaymış (Karakaş, 1940).

Özellikle misafir olduğunda yemekler kapaklı kaplarda getirilip sofrada kapağı açılmaktadır. Bu hem yemeğin soğumaması hem de içine herhangi bir haşerenin girmemesi için yapılmaktadır (Polat, 2014). Gaziantep’te yemekler peş peşe getirilmektedir. Çeşit sayısı da çok tutularak misafire verilen değerin bir göstergesi olarak kabul görmektedir.

Eskiden evlerde lavabo olmadığı için bakır bir leğen ve ibrik bulunur, yemekten sonra evin küçüğü bunları getirir ve sırayla herkesin elini yıkamasına yardımcı

olmaktadır. Misafir sofrasında çok fazla çoluk çocuk oturmaz onlar ayrı bir sofrada yemeklerini yemektirler. Etili, yağlı, bol baharatlı ve salçalı bir beslenme alışkanlığına sahip olan Gaziantep mutfağı, genellikle domates ve biber salçalarını karıştırarak yemeklerde kullanmaktadır. Haspir, karabiber, çördük, kırmızıbiber, kekik, safran, sumak ve tarhun baharat olarak tercih edilmektedir. Yoğurtlu yemekler ve hamur işlerinde haspir, köfte ve çorbalarda tarhun, börek, pilav ve tatlılarda da safran kullanılmaktadır (Yıldırım, 2015).

Kışın yemek için sebzeler yaz mevsiminde kurutulur. Kurutmalık sebzeler dolmalık ve yemeklik (çarpana) olarak ikiye ayrılmaktadır. Yazın tüm balkon ve damlar bu kurutmalıklarla dolu olmaktadır. Dolmalık patlıcan ve biberin dışında haylan kabağı ve acur (acı) denilen sebzeler de kurutulmaktadır. Yemeklik için yine patlıcan, kabak, biber ve domates doğranarak kurutmalığa bırakılmaktadır. Yemeklerin vazgeçilmezi olan salça ve pul biberi halk kendisi yapmaktadır. Evde yapılan bu salça ve pul biberler çok kıymetlidir.

Ayrıca pırpırım (semizotu) ve nane de kurutulmaktadır (Şahin, 2015). Kışın tatlı ihtiyacını karşılamak için pekmez, şire ve reçeller de yapılmaktadır (Yıldırım, 2015). Uzun kış gecelerinde ceviz, Antep fıstığı, bastık, dilme gibi ürünlerle çoluk çocuk severek tüketilmektedir. Yağlı köfte, malhıtalı (mercimekli) köfte, yuvalama, içli köfte, pırpırım aşısı, öççe, yoğurtlu patates, kabaklama, şiveydiz, patlıcan kebabı, ali nazik, omaç, maş çorbası, süzek yapması, firik pilavı gibi daha birçok yemek çeşitleri de bulunmaktadır.

Kahvaltılık olarak sabahları bakır sahanlarda sunulan beyran, et suyunda pişen mercimek çorbası özellikle soğuk kış günlerinde sevilerek tüketilen ürünlerdir. Daha çok beden gücüyle çalışmanın yoğun olduğu şehirde kahvaltılarda en çok tercih edilen ürünlerin başında nohut dürümü gelmektedir. Nohutun yanında soğan, yeşillikler ve çeşitli baharatlarla tatlandırılan bu yiyecek büyük küçük herkes tarafından sevilerek tüketilmektedir. Bu kadar tuzlu yemeğin dışında, sabahları tatlı olarak da katmer yenilmektedir. Katmer Antepli ustaların özenerek çok ince olarak, elle açtığı yufkaların içine sade yağ, kaymak ve bol Antep fıstığı kullanılarak yaptığı bu eşsiz lezzet de bolca tüketilmektedir. Yemeğin bu kadar çeşitli ve en güzel şekilde yapıyor olması beraberinde, yemek ve sofranın de bir o kadar gelişmesine olanak sağlamıştır.

Yemeklerin yanında yenilen yufka ekmekler ise sac üzerinde, odun ateşinde pişirilmektedir. Ekmekler piştikten sonra üst üste konulduğunda sıcaktan kötü olmasını önlemek için serilerek havalandırma işlemi yapılmaktadır. Ekmek yapıldığı gün kahvaltıda yemek üzere ekmekten daha kalın ve yumuşak olarak taplama denilen ekmekler yapılmaktadır. Ekmeğin sonunda şekerli ekmek, börek, sac üzerinde sebzelerin pişirildiği veya közde patlıcan, biberden oluşan yemekler yapılmaktadır. Anadolu kadını hiçbir şeyini zayi etmeden her şeyi en güzel şekilde değerlendirmektedir. Ekmek yapımı zor ve yorucu bir iş olduğundan evde bulunan kadınlar, kızlar, komşu ve akrabalarla birlikte yapılmaktadır. Yufka ekmekler pilav, tava tarzı yemeklerde lokma yapılarak elle tüketilirken, kebab ve dürüm tarzı yiyecekler ise yufka ekmeğe dürüm yapıp sarılarak tüketilmektedir.

Yufka ekmeklerin bir yerden bir yere taşınması, götürülmesi gerekiyorsa bakır sinilere konularak sini üzerinde taşınmaktadır (Polat, 2014). Ayrıca üst üste kurumuş olarak muhafaza edilen bu ekmekleri tozdan, kirden korumak için ince temiz bir bezle örtülmektedir. Ekmekler yemeğin durumuna, yiyecek kişi sayısına göre temiz bir ekmek sofrasında sulanır ve bu beze sarılarak yumuşaması sağlanmaktadır. Daha sonra yumuşayan ekmekler katlanıp bakırdan yapılmış ekmekliklere alınır ve sofraya getirilip afiyetle yenilmektedir.

1.4. Gaziantep'te Mutfak Kültürü

Gaziantep'li Araştırmacı Mihçioğlu' nun anlattıklarına göre; Eski Antep evleri Havara denilen beyaz taştan yapılmaktadır. Evler tek katlı veya içten merdivenle çıkılan iki katlı olarak yapılarak evin girişinde sol tarafta fukara (ocaklık- baca) bulunmaktadır. Ocaklık genellikle 15- 20 metrekare büyüklüğünde olup, burada yemek pişirilip, su ısıtılmaktadır. Ocaklığın orta kısmı boş olup duvarın kenarında üç taraflı dizilmektedir. Evin gelir durumuna göre daha büyük veya küçük yapılır, büyük olan ocaklıkta sıcak su devamlı olmaktadır. Ocaklığın tabanı sıva olup, duvarın bir kenarında 1ton su alacak kadar küçük su havuzu bulunur, ihtiyaç olduğunda bu su kullanılmaktaydı. Yerde kenarda bulaşıkları yıkamak içintezgah işlevi görecek tahta kap yuma (bulaşık yıkama) yeri olmaktadır. Bulaşık yıkamak için ise deterjan kullanılmaz havuzun yanında küllük kısmında biriken küllerin üstü suyla doldurularak 2- 3 gün bekletilip külün suyun dibine çöküp üstte suyun birikmesi sağlanıp, bu suyla kimi zaman da arap sabunuyla

karıştırılarak bulaşıklar yıkanmaktadır. Bu suya kostik, dipte biriken çamurumsu küle ise mırırık denilmektedir. Hiçbir şeyin zayı olmadığı bu evlerde mırırık (asiti gitmiş kül) da atılmaz kurutulur, elenmiş toprakla karıştırılıp çocukların altlarını bağlamak için(höllük) kullanılmaktadır.

Bazıları evlerde ocaklığın arka kısmında, bazılarında yan yana hazna (kiler) yer almaktadır. Hazna büyükçe odaya denmektedir. İçerisinde bulgur, simit, kuruluk başta olmak üzere gıda malzemeleri bulunmaktadır. Hazna'nın anahtarı kaynanada bulunup, gelin veya kız kimse giremez ve buradan bir şey alamamaktaydı. Hazna'da çeyiz sandığının büyüğü ve dik şeklinde, alt kısmı açılıp kapanan bir sistemle çalışan ambarlar bulunmaktaydı. Ambarın içinde bulgur, simit, buğday olup ihtiyacı olan kadarı alınmaktaydı. Yıkanmış unluk buğday ambardan alınıp öğütülerek ekmek yapılmaktaydı. Yapılan yufka ekmek, yemek için ıslatılınca katlanıp, söğüt dalında örülmüş 70 cm. yüksekliğinde, 30- 40 cm. eninde bir seleye konulmaktaydı.

Mutfakta yiyeceklerin saklandığı tel mahmil (dolap) bulunmaktaydı Duvarda sahan, kazan gibi eşyaların dizildiği tahtadan raflar ve bazılarında tapşa (tavanda yer alan boşluk) yer almaktadır. Eski evlerde su kuyusu da yer almaktaydı. Kuyudan suyu çıkarmak için bir ip ve ucunda çangal (çengel), bulunup kovayla su çekilmekte, bazen de buzdolabı olmadığı için arttan yemekler kova içerisine konulup suya değmeyecek şekilde kuyuya salınıp saklanıp, yenileceği zaman kuyudan çekilip alınmaktaydı (Mihçioğlu, 1965).

İKİNCİ BÖLÜM

GAZİANTEP BAKIRCILIĞI, ARAÇ GEREÇLERİ, USTALARI ve SÖZLÜ EDEBİYATTA BAKIR

2.1. Bakırcılık

Bakır, kolay işlenebilen ve iyi bir iletken olduğu için süs eşyaları, kap- kacak yapımında kullanılan, simgesi 'Cu' olan kıvılcıkta bir madendir (Doğan, 1996). Bakır, tarih öncesi "Prehistorik" döneme ait bir metal olup MÖ 8000'li hatta 9000'li yıllara kadar uzanmaktadır. Bakır Taş Devri'nde bıçak ve çekiçlerde, Tunç Devri'nde ise daha gelişmiş objelerle aletlerin yapımında kullanılmıştır. Kuzey Irak'ta yapılan arkeolojik bir kazıda bulunan bakır kolye ucu MÖ 8700'lü yıllara dayanmaktadır. MÖ 5000'li yıllarda kullanımı artan bakır, MÖ 3700'lü yıllarda tunçla birlikte kullanılmıştır. Çin' deki Şu King Destanı'nda bakırdan bahsedilirken, Anadolu'da Bakır Çağ kalıntıları bulunmuştur. İran'daki arkeolojik kazılarda MÖ 4500'lü yıllara ait bazı eşyalarda dövülmüş bakır kullanıldığı tespit edilmiş, Mısır'daki arkeolojik kazılarda da MÖ 3600'lü yıllara ait takılarda ve süs eşyalarında bakırın izine rastlanmıştır. Eski Mısır'da ve Romalılar'da su taşımak veya depolamak için de bakır malzemelerin kullanıldığı görülmektedir (Eskier, 2017). Neolitik Döneme ait ilk bulgular ise Diyarbakır- Çayönü, Aksaray- Aşıklı Höyük, Urfa- Navala Çöri Höyüğünde rastlanmıştır. Bakırın ısıtılınca kolay şekil alınabilir olmasının keşfiyle bakırın kullanım alanı ve süsleme olanakları da artmıştır.

Kalkolitik Çağ'da daha çok süs eşyası ve silah yapımında kullanılmış, bu çağın sonunda ise bakırın farklı madenlerle karışımının yapılacağına anlaşılmasıyla Tunç Çağı'nda bakır- kalay alaşımı olan tunç madenini keşfiyle çok büyük bir gelişme teşkil etmiştir. Alacahöyük, Kayapınar, Eskişehir, Mahmatlar, Alishar, Düdartepe, Horoztepe, Hasanoğlan ve Troia' da bulunan eserler Tunç Çağında Anadolu'nun maden işçiliğindeki zenginliğini kanıtlar niteliktedir (Başak, 2008).

İskitler M.Ö. 8. yy. da Çin'in Batı tarafında yaşamış, madeni ustalıkla kullanmış, hayvan üslubunun oluşmasına katkı sağlamış ve Orta Asya'da önemli izler bırakmışlardır (Tural, 2020: 69). Urartular ise Doğu Anadolu bölgesinde Van (Tuşpa), bölgesinde yaşamış Ön Asya dünyasına hakim olmuşlardır. Buldukları bölge maden yatakları

açısından çok zengin olup M.Ö. 1. binden itibaren Anadolu'ya maden işçiliğinde örnek olmuşlardır. Bunu da Urartu mezarlarında yapılan kazılardan ve yerleşim yerlerindeki kazılardan çıkarılan madeni eserlerden anlaşılmaktadır (Göğtaş, 2019).

Selçuklular Döneminde maden sanatının merkezi Horasan şehri olmuştur. 11. ve 12. Yüzyıla tarihlenen eserlerde çeşitli tekniklerin kullanılıyor olması sanatın zirvesinde olduklarını gösterir (Yetkin, 1976). Büyük Selçuklular'ın maden sanatına getirdiği en büyük yenilik bakır ve çinkodan oluşan pirinç madeninin kap- kakak ve işleme tekniğinde kullanılmış olmalarıdır (Büyük Larousse Sözlük ve Ansiklopedisi, 1986). 13. Yüzyılda Zengiler devrinde ise Musul ön plana çıkmaktadır. Zengiler de Büyük Selçuklular'ın yaşadığı bölgelerde yer almış ve arkasından gelecek olan Anadolu Selçukluları Devleti de bu gelişmeleri devam ettirmişlerdir (Yetkin, 1976).

Anadolu'da bakırın arıtılan madenlerin başında geldiği Çatalhöyükte yapılan kazılardan anlaşılmaktadır. Anadolu'daki bakır yatakları Eskiçağ'dan beri işletilmektedir. Roma ve Bizans dönemlerinde de madencilik devam etmiştir. Osmanlı Devleti'nin kurulmasından sonra Anadolu ve Balkanlarda madencilik doruk noktasına ulaşmıştır. Bu dönemde kap türlerinin çeşitliliği, üstün işçilik, bezemelerin özgünlüğü ön plana çıkmaktadır (Büyük Larousse Sözlük ve Ansiklopedisi, 1986).

Cumhuriyet Dönemi'nde ham bakır Etibank'ın kurulmasıyla önce Kuvarshan'da sonra Ergani Maden'de üretilmeye başlanmıştır. O dönemde elektrik sanayii gelişmediği için kap- kakak yapımı, askeri malzeme ve ihraç ürünü olarak 1950 yılı sonuna kadar devam etmiştir (Cankut, 1980: 47). Cumhuriyetin ilk yıllarından itibaren Tokat, Konya, Kahramanmaraş, Erzincan ve Gaziantep bakırcılıkta öne çıkan şehirlerimizdendir. Bu şehirlerde üretilen ürünler de esnaf arasında "Tokat İşi", "Maraş İşi", "Erzincan İşi", "Konya İşi", ve "Antep İşi" olarak adlandırılmıştır (Diyarbakırlıoğlu, 2011).

Günümüzde Türkiye'nin çeşitli bölgelerinde bakır madeni çıkarılmaktadır. Başlıca maden çıkarılan yerler Ergani, Murgul ve Küre'dir (Polat, 2014).

2.2. Gaziantep'te Bakırcılık

Tarih öncesi çağlardan günümüze kadar günlük hayatımızda olan önemli metallere biri de bakırdır. Bakır saf olarak ya da başka metallere alaşımlar halinde çok çeşitli alanlarda kullanılmaktadır (Köşklü, 2010). Gaziantep'te bakırcılık sanatının

başlama tarihi bilinmemekle birlikte Antep harbi öncesinde Antep'li ve Ermeni ustalar tarafından yapıldığı söylenmektedir. Çok eski tarihlerden bu yana bakır eşya üretimi ve süslemesi yapılan kentte bugün de üretim halen devam etmektedir (Bezirci,2001). Gaziantep geleneksel el sanatları alanında kendini kanıtlamış, kendi kültür ve yaşam tarzını ustalıklı çalıştığı esere nakşeden çok önemli ustalar yetiştiren şehirlerimizden bir tanesidir. Bakırcılık alanında başta gelen illerden olup gerek yurt içi gerekse yurt dışına birçok eser üretmektedirler.

Gaziantep'te ilk geniş çaplı tarımın yapılması, ticaret yollarının kesiştiği bir coğrafyada bulunması, birçok medeniyete ev sahipliği yapmış olmasından dolayı zengin bir yemek kültürüne de sahiptir (Nahya,2012). Bu zenginlik yemeklerin pişirileceği, ikram edileceği, yenileceği eşyaların çeşitliliğine de yansımıştır. Çok farklı form, ebat ve çeşitte ürünler kullanılmıştır.

Binlerce yıldır Anadolu insanının becerisini ve zevkini de işlerine yansıtmaktadırlar (Özdemir ve Kaya,2011). Etnografik malzeme niteliğinde olan ve geçmiş yüzyıllarda Anadolu'da yaygın olarak kullanılan bakır kapların kullanımı her geçen gün azalmaktadır(Karpuz,2002). Bu azalmayla birlikte günlük kullanımdan çok hediye eşya olarak yapılması, özel siparişlerin alınması, eski bakır eşyaların tamir ve bakımlarının yapılması bakırcılığı halen diri tutmaktadır.

Gaziantep'li Salman Hançerkıran Usta Gaziantep Bakırcılar ve Sedefçiler Odasına ait atölyede usta öğretici olarak çalışmaktadır (Fotoğraf 1-2). Salman Usta Gaziantep Bakırcılığının en önemli özelliğinin bakır ürünlerinin yekpare olarak çıkmasını ve bakırın çivi denilen aletlerle işleme yapılmasını söylemektedir. Bakır işleminin patentinin Gaziantep'e ait olduğunu ve kalite olarak da birinci sırada geldiğini ifade etmektedir. Bakır üzerine desen işlerken deseni çizmeden ana hat ölçülerinin yerini pergelle belirledikten sonra ezberle işleme yapılmaktadır. İşlenecek bakırın ince olmaması gerektiği, kalın olursa desenin daha rahat işlenip bakır malzemede de esneme ve dalgalanma olmayacağını belirtmektedir. Gaziantep'te Bakırcılık babadan oğula devam eden bir gelenek halini almıştır. Gaziantep'te eski bakır ustalarından bazıları; Mithat Dayı, Ali Usta, Faruk Usta, Kervancıoğulları'dır. Eski ustaların zanaatkar olup artık eski ustaların kalmadığından bahsetmektedir. Günümüzde bakırcılık işini yapacak çırak bulunmadığından kentte İŞKUR destekli kurslar, Valiliğin ve Bakırcılar Odası'nın

açığı



kurslar sayesinde öğrenciler yetişmekte ve sigortalarının yapıldığından bahsetmekte. Bu gelişmelerin bakırcılık için çok önemli olduğunu söylemektedir. Günümüzde üretilen ürünler form olarak eskinin devamı şeklinde olup, desenler de yine Osmanlı ve Selçuklu Dönemi'ni yansıtmaktadır. Eskiden bakır eşyanın bütün işlemlerini tek başına yapan usta kendisine ait olan mührü vurmaktayken zamanımızda ise bakırcılıkta herkes ayrı bir bölüme baktığından, bakır eşyanın tek bir ustanın elinden çıkmadığından mühür kullanılmamaktadır. Günümüzde teknolojinin gelişmesiyle çelik kalıplar, torna ve preslemeyle günde 100 tane ürün çıkmakta ve ustalar sadece üzerine desen işlemekte ve böylece bakırı döverek elde şekil verme işlemi de kalmamaktadır (Hançerkıran, 2020).

2.3. Bakır Kap Kacak Yapım Aşamaları ve Kullanılan Teknikler

Gaziantep'li bakır ustası Emrullah Doymaz bakır kap kacak yapımı için kullanılacak bakırın ince levhalar halinde geldiğini söylemektedir. Bakır levhanın daha rahat şekil alabilmesi için daire formunda olması gerekmektedir. Dikdörtgen olursa kalıba koyulamamakta ve şekil verilememektedir. Yuvarlak formda alınan bakır levha birbirini tamamlayan en az 7-8 aşamadan geçmektedir. Bakır tepsi ve o türde bir ürün için ürünün büyüklüğüne göre alınan yuvarlak bakır formu elle çekiç yardımıyla şekil verilir ve kenar kısmı elde kıvrılarak, içine istenilen desenin işlemesi yapılmaktadır. Bardak, vazolar tarzı ürünlerde çeşitli boy ve şekillerde kalıplar bulunmakta ve bakır levha makine yardımıyla kalıba konulmaktadır (Doymaz, 2021). Yine şekil alan ürünün üzerine istenilen süslemeler yapılmaktadır. Bakırcılıkta kullanılan bazı teknikler şunlardır;

2.3.1. Kazıma Tekniği

Bakırcılıkta kullanılan kazıma tekniği, bakır ürüne yatay açıda tutulan çelik çiviler yardımıyla, daha önceden çizilen desen üzerinden çizilir. Çizilen desene asit, gomalak dökülerek kazınan desenin bakıra çıkması sağlanmış olmaktadır. Renk vermek için renkli asetat kalemleri de kullanılmaktadır. En son olarak vernikleme işlemi yapılarak bakır ürünün kararması önlenmiş ve ürün son halini almış olmaktadır.

2.3.2. Zımba Tekniği

Zımba tekniğinde ise çelik çivilerin tepesinde bulunan en küçüğü 1cm. büyüklüğünde olan desen bakır ürünün örs üzerine konulup, çekiç yardımıyla bakır üzerinde istenilen yere vurulmak suretiyle işlenirdi. Daha çok basit geometrik şekiller,

çiçek ya da bitkisel motiflerden oluşmaktadır”. Üründe daha çok boş alanları doldurmak için uygun yerlere serbest ya da grup olarak uygulanmaktadır.

2.3.3. Kabartma Tekniği

Kabartma yapılacak ürün üzerine uygulanacak motif, desen belirlenir ve boyar kalemle desen çizilir. Motif işlendikten sonra boş olan zemine zımbayla kumlama tekniği uygulanarak bakır şişirilir. Bakır darbeler aldıkça kabırır ve desen dışı doğru şişkinleşir. Çekiçle vurulan yer deniz dalgası gibi dalgalanır ve zemin kısım çöker. Böylelikle kabartma olmasını istediğimiz desen ön plana çıkarılarak kabartma desen uygulanmış olmaktadır.

2.3.4. Dövme Tekniği

Bakır örs üzerine konulur. Çekiç yardımıyla pul pul dövülerek elde edilir. Örs üzerinde çekiçle dövülerek elde edildiğinden insan gücüne daha çok ihtiyaç duyulmaktadır. Bu teknikte ürünler yekpare olarak veya birkaç parçadan oluşmaktadır.

2.3.5. Döküm Tekniği

Eritilen bakırın kalıp içerisine konularak şekil verilmesinde, ayrıca bardak, sürahi tarzı ürünlerin kulplarının yapılmasında döküm tekniği kullanılmaktadır.

2.3.6. Tornada Çekme(Sıvama) Tekniği

Bakırı şekillendirmek için bardak, sürahi, vazo yapımında uygulanan tekniktir. Torna tezgahında döndürülen bakır levha bu sayede şekil almış olur.

Bunların dışında Bazı ürünleri duvara asmak için aparat eklenmesinde, aksesuarların ürüne takılmasında, parçaların birleştirilmesinde, kulp yapımında yardımcı tekniklerden olan perçin, kaynak, lehim gibi teknikler de uygulanmaktadır.

2.4. Bakırcılıkta Kullanılan Araç Gereçler

2.4.1. Kalem (Çelik Çivi)

Bakır üzerine desen işleme için kullanılan ucu düz, eğri gibi çeşitleri bulunan keskin bir alettir (Fotoğraf 14). Desen çizilme işlemi yaptığı için kalem, bıçak elmas da denilmektedir. Ucu keskinliğini kaybettiğinde makinayla ucu düzeltilebilmektedir (Fotoğraf 15).

2.4.2.Çekiç

Bakır vurma, dövme işine yarayan ucu demirden düz veya yuvarlak şekil vermek için bombeli olan (miyane) sapı ahşap bir alettir (Fotoğraf 16).

2.4.3.Örs

Bakır malzemeye rahat şekil vermek için üzerine konulan içine geçirilip şekil verilen demirden bir alettir. Yapılan işin çeşit ve büyüklüğüne göre farklı boy ve şekilleri vardır (Fotoğraf 17).

2.4.4. Endirek

Bakır çukur kapların ateşte tavlama sırasında elimizin yanmaması ve kapları rahat tutmaya yarayan uç kısmı eğri bir şıştır (Fotoğraf 18).

2.4.5. Makas

Bakır kesmeye yarayan büyüklü küçüklü çeşitleri olan alettir (Fotoğraf 19).

2.4.6. Tokmak

Şekli çekiç gibi olup uç kısmı demir değil ahşaptır. Kaba işlemi veya hafif vurmak gereken işlerde kullanılır. Farklı çeşitleri vardır (Fotoğraf 20).

2.4.7. Yege (Eye)

Bakırın kenarlarında veya üzerinde bulunan çapak denilen küçük parçacıkları temizlemeye yarayan alettir. Üzeri pürüzlü ve demirdir (Fotoğraf 21).

2.4.8. Pergel

İki ucu demirden olan dairesel şekilleri çizmeye desenin yerini belirlemeye yarayan alettir (Fotoğraf 22).

2.4.9. Körük

Kalay yapılırken ocağa üfleyerek ateşin tutuşmasını sağlayan körüklü bir alettir. Günümüzde tüp alevi üzerinde kalay yapılmaktadır (Fotoğraf 23).

2.4.10. Kıskaç

Bakır kalay yaparken ya da tavlama yaparken kabı tutmaya yarayan kerpetene benzeyen bir alettir (Fotoğraf 24).

2.4.11. Pürmüz

Bitmiş olan bakıra ateş tutularak ısıyla farklı bir görüntü vermeye yarayan araçtır (Fotoğraf 25).

2.4.12. Cila Makinesi

Ucunda bez takılı olan biten bakır çalışmayı parlatmaya yarayan araçtır (Fotoğraf 26).

2.4.13. Kaynak Makinesi

Cezve, bakraç, tava, çaydanlık vb. eşyaların kulp kısımlarını birleştirmeye yarayan makinedir (Fotoğraf 27).

2.4.14. Tel Fırça

Bakır üzerinde kalan parçacıklar kirler varsa arındırmaya yarayan alettir (Fotoğraf 28).

2.4.15. Kalay

Bakır kalaylama işleminde kullanılan parça maden (Fotoğraf 29).

2.4.16. Nişadır

Kalayın erimesini sağlayan beyaz renkli tozdur (Fotoğraf 30).

2.4.17. Mengene

Bakırı sıkıştırıp üzerinde rahat çalışılmasını sağlar (Fotoğraf 31).

2.4.18. Pense

Özellikle kalay yaparken ısıdan elimizin etkilenmemesi için bakırı tutmaya yarayan alet (Fotoğraf 32).

2.4.19. Gomalak

İşlemesi biten bakıra renk verip desenin daha da ortaya çıkması için sürülen içinde gomalak, ispirto, siyah toz (vapor isi) boya karışımından oluşan sıvı madde (Fotoğraf 33).

2.4.20. Çelik Kalıplar

Bakırın kolay şekil alması için yapılmış kaplardır. Çeşitli boy ve şekilleri mevcuttur (Fotoğraf 34).

2.4.21. Zımpara Makinesi

Bakırın zımparalama işlemini yapmasını sağlar (Fotoğraf 35).

2.5.Gaziantep' te Geleneksel Bakır Ustaları

2.5.1. Emine Sibel Bakırcı

1978 yılı Gaziantep doğumlu olan bakır ustası Gaziantep Bakırcılar ve Sedefçiler Odası Atölyesinde 8 yıldır çalıştığını söylemektedir. Bakırcılığı aynı atölyede bulunan Salman Hançerkıran ustadan öğrenmiş ve halen de işini severek yaptığını belirtmektedir. İlk başlarda eşinin razı olmadığından ama daha sonraları eve katkı sağladığını görmesi ve stres attığını fark etmesinden dolayı razı olduğundan bahsetmektedir. Erkek sanatı olarak bilindiği için önceleri görenlerin yadırgadığından ama zamanla onların da alıştığından bahsetmektedir. Bakır işlerken ilk başlarda çok zorlandığını ama zamanla alışarak öğrendiğini ve şimdilerde ise desenleri ezbere yapabildiğini ifade etmektedir (Bakırcı, 1978), (Fotoğraf 3).

2.5.2. Hasan Koçuşığı

1971 Gaziantep doğumlu usta, 40 yıldır bu meslekle uğraşmaktadır. İşlemesi biten bakır kaplara boyama işlemi yapmaktadır. Gomalak, ispirto ve siyah toz boya (vapur isi) karışımından oluşan sıvıyı boya kabına boşaltıp bakır kaplara fırça yardımıyla sürmektedir. Daha sonra zımparalama işlemi yapılarak oyuk olan kısımlar siyah renkte kalıp diğer kısımlar bakırın kendi renginde kalarak güzel bir görüntü oluşturmaktadır. Kalaylanıp ateşe değdiğinde de bu boyaların hiç çıkmadığını, bakırın boyayı emerek kalıcı olduğunu belirtmektedir(Koçuşığı, 1971), (Fotoğraf 4-5).

2.5.3. Faruk Terkin (Şirin Bakır)

50 senedir bakırcılıkla uğraşan usta 1960 Gaziantep doğumludur. Kendi atölyesinde bakırcılıkla meşgul olan usta yoğurt bakraçlarının (satıl, kova) tersine dip çekiçleme denilen işlemi yapmaktadır. Kendi atölyelerinde yıllardır bu işi severek yaptığından bahsetmektedir (Fotoğraf 6). Günümüz bakırcılık işinin daha çok hediyelik ürünler ve tamir amaçlı yapıldığına değinmektedir (Terkin, 1960).

2.5.4. Asım Terkin

1965 Gaziantep doğumlu olan Asım Usta da küçüklüğünden beri bakırcılıkla uğraştığını söylemektedir. Ustasının Necmettin Karatural olduğunu, bakırcılığa başlarken zor olduğunu ama öğrendikçe hem işi sevdiğini hem de daha kolay yapabildiğini anlatmaktadır. Bakır levhaların pres olarak geldiğini küçüklerden kapak, biraz büyüklerden ise tabak yapıldığını söylemektedir (Fotoğraf 7). Makineleşmeyle birlikte

bakırcılıkta kısa süre içerisinde daha çok ürün yapılabildiğine değinmektedir. Halen kendisine ait atölyede bakırcılıkla uğraşmaktadır (Terkin, 1965).

2.5.5. Gökhan Çevik

1991 Gaziantep doğumlu olan bu genç usta 8-9 yıldır bakırcılık mesleğiyle ilgilenmektedir. Miyane (miyene) denilen bir nevi ucu farklı olan çekiçle bakır kaplara yuvarlak iz yapmaktadır. Bu işi yaparken oturmak için bir de ahşap kütüğün lazım olduğunu, olmazsa rahat çalışılamayacağını ifade etmektedir (Fotoğraf 8).Gaziantep Bakırcılar ve Sedefçiler Odası Atölyesinde çalışmakta olan usta bakırcılıkta her geçen gün yeni şeyler öğrendiğini ve kendisinden de farklı fikirler katarak geliştiğini aktarmaktadır (Çevik, 1991).

2.5.6. Ramazan Aktaş

1977 yılından bu yana Gaziantep'in önde gelen bakırcı ustası olan Yaşar Kervancıoğlu Ustayla çalışmaktadır. 1960 Gaziantep doğumlu olan usta dükkanda Yaşar Usta olmadığı zamanlarda kendisinin müşterilerle ilgilendiğini söylemektedir. Bakırın eskisi kadar rağbet görmediğinden ve çırak yetişmediğinden bahsetmektedir. Bakır eşyalar hakkında bilgi verip daha sonra Yaşar Kervancıoğlu mühürlü sahanı ve İran Şahı evlenirken Şah Pehlevi adına özel olarak yapılan zarif ibrik ve leğenin fotoğrafını göstermektedir (Fotoğraf 9-10). Şimdilerde bakır ürünlerin tek elden çıkmadığından, bir atölye ürünü olduğundan dolayı usta mühürlerinin basma işleminin de kalktığına değinmektedir (Aktaş, 1960).

2.5.7. Ökkeş Toprak Usta(Kalaycı)

1990 Gaziantep doğumlu Ökkeş Usta 7 yıldır kalaycılık yapmaktadır. Mesleğinde 20. Yılını doldurduğunu, ustasının aynı zamanda da babası olan Şih Mahamed (Mehmet) Toprak olduğundan bahsetmektedir. Konuşma arasında kalayın yapımını anlatmaktadır. Ateş üzerinde pense yardımıyla tuttuğu bakır sahana toz nişadır serpererek az miktarda kalay eritip bir bez veya pamuk yardımıyla kalayın bakır tabak üzerinde her yere yayılmasını sağlamaktadır (Fotoğraf 11). Toz nişadır olmazsa kalay erimez diye ifade etmektedir. Daha sonra aynı işlemi tabağın tersine de yapmaktadır. İşlem bitince kızgın metali birinci leğene batırıp ilk sıcaklığının çıkmasını sağlayıp, ikinci leğendeki suyun içerisine de tabağı bırakıp işine devam etmektedir (Fotoğraf 12-13). Bakırın çabuk ısınıp ısıyı kolayca çektiğinden bahsetmektedir. Kalayın kullanım süresi için ise, temiz

kullanmaya bağılı olduğunu kişinin durumu iyiyse 6 ayda veya yılda 1 kere kalay yaptırmanın iyi olacağını ifade etmektedir (Toprak, 1990).

2.6. Gaziantep'te Mutfak Eşyaları ve Bakır Kaplarla İlgili Kullanılan Atasözü, Deyim, Türkü ve Maniler

2.6.1. Atasözleri

Kaşıkla döşürüp (biriktirip) çömçeyle (kepçeyle) dağıtmak

Kazan yuvarlanmış kapağını bulmuş

Ne doğrarsan aşına o gelir kaşığına

Kazan kazan ver kazana, darda kalınca koy pazara

Bakırdım tunç oldum, herkese gülünç oldum

Aş daşarsa (taşarsa) çömçenin (kepçe) bahası olmaz

Ustadım oldum şegirt (çırak) al bardağı suya seğirt (Karakaş, 1940)

2.6.2. Deyimler

Tam takır kuru bakır

Ağı çiriş çanağı kimin (gibi) olmak

Kabı kaba vurmak

Südlü (Sütlaç) Sahanı Gibi Dizilmek

Altı vayvaylı üstü kalaylı

Kazanda pişirip kapağında yemek

Dünya kazan ben kepçe

El kazanı ile aş kaynamaz (Karakaş, 1940)

2.6.3. Türküler

2.6.3.1. Bebeğin Beşiği Bakır

Bebeğin beşiği bakır

Çocuk oynar takır makır
Bebeğin adı Bekir
Nenni bebeğim nenni hey

Babah şehirden gelir yayan
Dayan ha yüreğim dayan
Bebeğim uykudan uyan
Nenni bebeğim nenni hey

Bahçemizde var malata
Ondan olur mu salata
Ağabeyin gider askere
Nenni bebeğim nenni hey(<https://turku.sitesi.web.tr>. 2021)

2.6.3.2.Çamlıbel'den Çıktım Yayan

Çamlıbel'den çıktım yayan
Dayan ey dizlerim dayan
Kardaş atlı bacı yayan
Bebeğimin beşiği çamdan

Yuvarlandı düştü damdan
Bey babası gelir Şam'dan
Bebeğimin beşiği bakır
Yerinden kalkmıyor ağır
Ben sallarım takır takır

Nenninenni, nenninenni
Nenninenni, nenni bebek oy (<https://www.pembebere.com>.2021)

2.6.3.3. Kalaycılar Kalay Yapar

Kalaycılar kalay yapar

Gümüş yapar bakırları

Ana niye verdin beni kalaycıya
(Abe ana niye verdin beni kalaycıya)
Kap kalaylamıyor yama yapıyor
Kap kalaylamıyor yama yapıyor
Kalaycının kalayı yok
Kalaycının cilvesi yok

Kalaycının sesi yanık
Pabuçları yırtık pırtık (<https://tr.m.wikisource.org.2021>)

2.6.4. Maniler

Sahanda kaymak yaladık
Barmak barmak
Her ananın harcı deel
Böyle oğlan doğurmak (<https://kulturportali.gov.tr.2021>)

Kalaylıyım kalaylı,
Bir yar sevdim belalı
Eriyip gitti canım,
Sana aşık olalı (<https://ogrtmnm.tripod.com.2021>)

Kuyunuzun bakırı
Gözünüzün çakırı,
Sana ettiğim oya
Oğlunuzun hatırı (<https://ogtrmnm.tripod.com.2021>)

Amasya' nın elması.
Hoştur yâri sarması,
Kadehle olmaz bu iş,
Doldur bu bakır tası (<https://www.repertukul.com.2021>)

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

GAZİANTEP’TE KULLANILAN GELENEKSEL BAKIR MUTFAK KAP KACAKLARI, ÜZERLERİNDE BULUNAN SÜSLEME, DESEN ve MOTİFLERİN ANLAMLARI

3.1. Gaziantep’te Kullanılan Geleneksel Bakır Mutfak Kap Kacakları

3.1.1. Sahan (Tabak)

İçine yemek konulup yenilen kimi çeşitlerinde servis amaçlı kullanılan bir çeşit tabaktır. Farklı form ve çeşitlerde yapılmışlardır. Kapaklı ve kapaksız olanları vardır. Kapak yemeğin soğumamasını sağlar ayrıca yemeği dışardan gelecek toza vs. karşı da koruma görevi yapmaktadır.

3.1.2. Kaymak Sahanı

Genellikle kahvaltı sofralarında içine kaymak konulan küçük boyda yapılan bir çeşittir.

3.1.3. Çirtikli Sahan

Tabağın kenar kısmının dilim dilim olmasından dolayı bu ismi almıştır. Düzen ziyade estetik olarak daha güzel görünmesini sağlayarak sofraları süslemektedir. Çok çukur ya da çok düz de değildir (Fotoğraf 36).

3.1.4. Çukur Sahan

Daha çok sulu yemekler için kullanılır. Çeşitli ebatlarda yapılmıştır. Kenarı enli olanlarda kenar kısımları süslemelidir (Fotoğraf 37).

3.1.5. Kapaklı Yuvarlak Sahan

Yuvarlak formda olup sahanın kapaklı şeklidir. Kapak kısmında sivri olmadan yine yuvarlak formda bir tutma yeri yapılmıştır. Kapak kısmı da bombelidir istenirse çevrilip ikinci bir sahan olarak da kullanılmış (Fotoğraf 38).

3.1.6. Paşa Sahanı

Çukur sahana benzeyen dışbükey formda olup yemek ikramında bulunurken kullanılır.

3.1.7. Beyran Sahanı

Beyran yemeği Gaziantep'te sabahları yenen haşlanmış pirinç, et ve suyundan oluşan bir çeşit yemektir. Ocak üstünde yemek beyran sahanında kaynatılıp sıcak servis edildiği için daha çukur, kenarlı ve bakırı daha kalın yapılmış olan bir çeşit sahandır.

3.1.8. Kayık Sahan

Oval formda olup yemek ikramı için kullanılır. Genellikle orta boşluk kısmında yapan ustanın mührü vardır.

3.1.9. Kapaklı Kayık Sahan

Oval formda olan sahanın kapaklı şeklidir. Kapak kısmının üstünde rahat tutmayı sağlayacak çıkıntı formunda tutamaç kısmı vardır. Kapakların da farklı şekilde modelleri bulunmaktadır.

3.1.10. Ayaklı Kayık Sahan

Yine oval formda, kapaklı ve ayaklı olarak yapılmış daha yüksekte duran bir çeşit tabaktır. Tabağın devrilmemesi için ayak kısmında da yuvarlak formda bir taban yapılıdır.

3.1.11. Ayaklı Yuvarlak Sahan

Çukur, yuvarlak formda ve biraz büyükçedir. Çorba servislerinde kullanılır. Kenarları düz veya çirtikli olabilir. Yine ayak kısmında dengeli durmasını sağlayan bir ayak vardır. Kapak kısmı yukarı doğru bombeli ve gösterişlidir. Tutmak için tepesinde tutamaç kısmı vardır.

3.1.12. Lengeri (Lenger)

Dışa doğru açık, daha düz, geniş ve yuvarlak formdadır. Kenar kısımları bayağı enlidir. Dolma, Pilav, meyve gibi yiyeceklerin servisinde kullanılır. Misafire sunum olarak kullanıldığından, kenar kısımdaki genişliğin de fazla olmasından dolayı süslemeler lenger tabaklarda daha çok görölmektedir (Fotoğraf 39-40-41-42-43-44-45-46-47-48).

3.1.13. Pilavlık

Lengerin oval formudur. En büyük boyudur. Kapak kısmı bulunmaktadır.

3.2. Kazanlar

3.2.1. Kuşgana Kazan

Kuşgana denilen kazanın özelliği ağız kısmıyla tabanının aynı büyüklükte olmasıdır. Kapaklı olan kazanın farklı büyüklüklerde olmaktadır. En büyüğüne ise kelle kazanı denilmektedir. Ağır ve kalın bakırdan yapılıdır (Fotoğraf 49).

3.2.2. Kösene Kazan

Bu kazanın özelliği ise tabanın geniş olup üst ağız kısmına doğru daralmasıdır. Diğer bir adıyla Arap kazanı da denilmektedir (Atalar,2016), (Fotoğraf 50).

3.2.3. Tıs Kazan

Genellikle büyük boyda olup yuvarlak formda yapılan bir kazandır. Yuvarlak şeklinden dolayı ısıyı daha eşit yaymaktadır.

3.2.3. Mahsere Kazanı

Genellikle pekmez ve şire yapılırken kullanılan kazanın kenarları yüksek olup, ağız kısmı ve tabanı aynı ebatta olmaktadır.

3.2.4. Helva Kazanı

Alt kısmı yuvarlak olan ve dibi daha çukur olarak yapılan kazan çeşididir. Sadece helva yapımında kullanılan kazanın küçük boyda olanları evlerde, büyük olanları ise helva imalatçıları tarafından kullanılmaktadır.

3.2.5. Yağ Kazanı

Ait köşeleri yuvarlak formda olup alt kısmı geniş yukarıya doğru daralan bir formu bulunmaktadır. Yağ taşıma ve saklamada kullanılmaktadır.

3.3. Taslar

3.3.1. Su Tası

Ağız kısmı geniş, alt kısmı dar olan kenar kısmının ağız kısmını kesmemesi için çevirmeli olarak yapılmaktadır. Rahat kavramak için dökümden kulplu olarak yapılmaktadır.

3.3.2. Ayran Tası

Form olarak taban ve ağız kısmı geniş orta bölümde daralan bir formu bulunmaktadır. Dökümden kulplu olarak yapılmaktadır.

3.3.3. Ayaklı Tas

Ayaklı olarak yapılan, tas kısmının geniş yuvarlak formda tek parça olarak yapıldığı bir taktır (Fotoğraf 52-57).

3.3.4. Çorba Tası

Tabanda 3 cm. gibi yükseklikte ayağı bulunan, orta kısmı geniş olan bir tas çeşididir.

3.3.5. Kulplu Tas

Genellikle şire yapımında kullanılan, ağı kısmı geniş, sap kısmı boru şeklinde içi boş olarak tasarlanan bir taktır. Sapı genellikle 30 cm. olup, tasa perçinle tutturulmuştur (Fotoğraf 56).

3.3.6. Çukur Tas

Ayran tasının büyüğü olup, daha çukur yapılmaktadır (Fotoğraf 53).

3.3.7. Şerbet Tası

Diğer tas çeşitlerine göre daha yüksek olup, tabanı geniş, ağız kısmı dar ve dökümden yapılan bir kulptan oluşmaktadır (Fotoğraf 54).

3.3.8. Üsküle (Üsküre) Tası

Çan formunda olup alt kısmı dar, üst kısmı geniş olan ve genellikle pekmez kabı olarak kullanılan bir tas çeşididir. Kendinden çıkan kısa olarak yapılan ayağı bulunmaktadır (Fotoğraf 51).

3.3.9. Büyük Tas

Ağız kısmı çevirmeli olan, kendinden yuvarlak ayağı olan genişçe bir taktır. Diğer bir adıyla inek taşı olarak da bilinmektedir (Fotoğraf 55,58,59).

3.3.10. Şifa Tası

Genellikle döküm tekniği ile pirinçten yapılan, içinde dışında ayet, dualarla süslenen, içi çukur ve göbekli olarak yapılan, bu tasta su içen hastaların şifa bulup iyileşeceğine inanılmaktadır.

3.4. Tepsiler(Siniler)

3.4.1.Yemek Tepsisi (Sini)

Divan sinisine göre küçük olan yine içinde yemek yemek için kullanılan bir tepsidir. Çeşitli ebatta olanları vardır. Kenar kısmı düz ve çirtikli olanları bulunmakta olup içleri genellikle zımba tekniği ile süslenmiştir (Fotoğraf 60-61-62-64-65).

3.4.2. Çay- Kahve Tepsisi

Yuvarlak ve oval formda olup, dövme tekniği kullanılarak yapılmaktadır. İki tane döküm kulpu bulunmaktadır (Fotoğraf 63).

3.4.3. Salça Tepsisi

Salça kurutmakta kullanılan, kenarlı olan, irili ufaklı boyda olmaktadır. Salça dışında normal zamanlarda da börek, kadayıf yapımında da kullanılmaktadır.

3.5. Seferiyetasları

3.5.1.Yuvarlak Seferiye

Birden dört kata kadar olan, üst üste kapaklı sahanların kenardan çubuk vidalarla tutturulan, yemek taşımaya yarayan kaplardır. Kapakları yemek yerken sahan olarak da kullanılmaktadır (Fotoğraf 67-68).

3.5.2.Oval Seferiye

Oval formdaki kapaklı sahanların üst üste konulup, kenarlarından çubuk vidalarla sıkıştırılan yemek taşınan kaplardır. Bazılarında zımba tekniği ile yapılmış süslemeler görülmektedir (Fotoğraf 66).

3.6. İbrikler

3.6.1. El Leğeni ve İbrik

El leğenleri oda içerisinde özellikle misafir geldiği zaman elini yıkaması için kullanılır. Üç parçadan oluşmaktadır. Leğen kısmı kalın bakırdan yapılır, üst kısmında ise suyun kaba akmasını sağlayan delikli bir süzgeci bulunur. Süzgecin deseni ajur işçiliğiyle yapılır. Üzerine konulan bir de ibrik kısmı vardır. İbriğin süslemelerinde genellikle kazıma tekniği kullanılmıştır. İbriğin kulpu dökümden olup işlemeli olarak yapılmıştır.

3.6.2. Tombul İbrik

Tek başına kullanılan bu ibriğin boyun kısmı uzun, gövdesi yuvarlak olduğundan bu ismi almıştır (Fotoğraf 69-70).

3.6.3. Ayaklı İbrik

Silindirik bir ayağı olup, şekil olarak güğüme benzemektedir. Kapağı ve dökümden kulpu bulunmaktadır (Fotoğraf 71).

3.7. Satıllar

3.7.1. Süt Satılı

Satıl diğer adıyla Bakraç (Kova), olarak bilinmektedir. Genellikle alt kısmı geniş üst kısmı dar ve birkaç boğumdan meydana gelmektedir. Satılı rahat tutmak için dökümden bir kulpu bulunmaktadır (Fotoğraf 72).

3.7.2. Su Satılı

Su satılları silindirik formda, üst kısmında birkaç boğumdan oluşmaktadır. Kapaklı olup, kapağı tutmak için dökümden kulpu vardır (Fotoğraf 73-74).

3.8. Güğümler

3.8.1. Su Güğümü

İçine su koyup taşımaya yarayan, kapaklı, tabanı dışa doğru bombeli olup, dökümden kulpu bulunmaktadır. Genellikle gövde ve boyun kısmı birleştirme tekniğiyle bir araya getirilmiştir. Farklı boylarda çeşitleri bulunmaktadır.

3.8.2. Süt Güğümü

Taban kısmı düz ve ayaklıdır. Herhangibir durumda sütün dökülmesini önlemek için kapağı geçmeli olarak yapılmıştır.

3.8.3. Gelin Güğümü

Su güğümünün daha süslü olanıdır. Kapağında ve gövdesinde kabartma tarzı süslemeler bulunmaktadır (Fotoğraf 75).

3.8.4. Kavuklu Su Güğümü

Tabanı geniş olan, boyun kısmından ise aşağıya doğru genişleyerek inen bir formu vardır. Kapak kısmı sivri olup kavuğa benzediği için bu adı almıştır. Kulpu bakırdan dövme tekniğiyle yapılmaktadır.

3.9.Sürahiler

3.9.1. Söbe (Oval) Sürahi

Tek parça olarak oval formda yapılan sürahilerdir. Bakırcılar söbe diye adlandırmaktadırlar. Ayaklı ve boyu uzundur. Dökümden ve ya bakır dövme tekniğinden kulpu bulunmaktadır.

3.9.2. Armut Sürahi

Ayaklı ve tek parçadan oluşan bu model en yaygın olarak bilinmektedir. Ağız kısmı geniş ve dışa açık olarak yapılmıştır. Dökümden veya dövme bakır tekniğinden kulpu vardır.

3.9.3. Dilimli Sürahi

Form olarak oval sürahiye benzeyen fakat gövde kısmında yukarıdan aşağıya doğru inen dilimler şeklinde kabartmalardan oluşmaktadır.

3.9.4. Geniş Ağızlı

Kısa boylu ve göbekli olarak yapılmaktadır. Ağız kısmı geniş olan, tek parça dövme tekniği ile yapılmaktadır (Fotoğraf 76).

3.9.5. Şapşak

Sürahinin küçük boyda olanıdır. Alt kısmı şişkin olup üst kısmı silindiriktir. Ayaklıdır. Kapaklı olanları da mevcuttur (Fotoğraf 77).

3.10. Bardak

3.10.1.Su Bardağı

Ağız kısmı açık olarak tek parçadan dövme tekniği ile yapılan bu bardaklar silindirik şekildedir (Fotoğraf 78-79-80-81).

3.11. Badya

3.11.1.Yağ Badyası

İnce uzun, orta kısmı daha geniş olup kapaklıdır. Tavana asmak için üst kısmında iki tane halka ve zincirleri bulunmaktadır.

3.11.2. Derin Badya

Küçük kazan tarzında tabanı düz olup alt köşelerden yuvarlak şekil almaktadır (Fotoğraf 83-84-85).

3.11.3. İnce Badya (Söbe)

Küçük ve ensizdir. Derinliği 5 cm.yi geçmemektedir. Alttan tabanı dışa doğru yuvarlak ve tümsektir (Fotoğraf 86).

3.12. Ekmeklik

Ekmek saklamak için kullanılır. İki kulplu ve kapaklı olarak yapılmaktadır. Yuvarlak ve oval formda çeşitleri vardır. Üzerine çeşitli süslemeler yapılmaktadır (Fotoğraf 87-88-89).

3.13. Küçük Mutfak Gereçleri

3.13.1.Havan

İçinde sarımsak vb. ürünleri dövmeğe yarayan ayaklı ağız kısmı açık olan bir eşyadır. Dövme işlemi için ayrıca bir de tokmağı mevcuttur (Fotoğraf 90).

3.13.2.Ölçek

Mutfakta bulunan bazı gıdaların ölçüm işleminde kullanılan uzun saplı bir eşyadır. Bardağa benzer kısmına ölçülecek ürün koyulur (Fotoğraf 91).

3.14. Desen ve Motiflerin Anlamları

3.14.1.Mühr-ü Süleyman

Mühr-ü Süleyman motifi iki eşkenar üçgenin düz ve ters olarak birbirine geçmeli şekilde üst üste yerleştirilmesiyle altı köşeli yıldız motifi şeklinde oluşturulmuştur. İç içe geçmiş bu üçgenler, iyi ve kötünün dolayısıyla tüm zıtlıkların evrende sonsuz bir döngü ile birbirine bağlı olmasını simgelemektedir. Gizemli, uzak, ulaşılmaz, güçlü olan yıldız motifleri birçok uygarlıkta insanların kendilerini ifade etmek için yaptıkları sanat eserlerinin üzerinde severek kullanmışlardır (Canko, 2019),(Fotoğraf 41-44). Mühr-ü Süleyman motifi Türk İslam Sanatında ölümsüzlüğü ve sonsuzluğu simgelemektedir (Çetin, 2017). Ayrıca güç ve iktidarın da simgesi olan Mühr-ü Süleyman motifi aynı zamanda zehirlenmelere karşı bir tılsım olarak da kullanıldığından bakır mutfak eşyaları üzerinde kaçınılmaz olarak kullanılmıştır (Çiz.19-25), (Uğurluer,2015).

3.14.2.Selvi Ağacı

Selvi ağacı, uzun ömürlü olmasından dolayı sonsuz hayatın simgesi olmuş, Türk sanatında uzun ömrün ve ölümsüzlüğün de sembolü olarak hemen hemen her alanda kullanılan bir motif olmuştur (Çetin ve Polat, 2020). Selvi motifi, diğer bitki ve çiçek motifleri ile birlikte kullanıldığında cennet bahçelerini, mutluluğu ve baharı

sembolleştirir (Çiz.46-14), (Fotoğraf 39). Aynı zamanda zarafetin sembolü olan selviye Arap alfabesindeki ‘elif’ harfine benzerliği nedeniyle tasavvufta da büyük önem verilmiştir. Elif harfi gibi selvi de ‘bir’i işaret eder, bu nedenle de Tanrı’nın simgesidir. Rüzgar ile salınan selvinin ‘hu’ sesini çıkardığına ve böylelikle Tanrı’yı zikrettiğine inanılır (Uğurluer, 2015).

3.14.3.Nar

Çok taneli bir meyve olması, çekirdeklerinden çok sayıda tekrarlarının yetişmesi, narı doğum, çoğalma, yeniden yaşama dönüş ve dirilişin simgesi durumuna getirmiştir (Çiz.13-15), (Fotoğraf 38-40-41 ve 42). Bu noktada nar, neslin devamı, soyun kuşaklar boyunca varlığını sürdürmesi gibi sembolik anlamlar da taşımaktadır (Çağlıtütüncügil,2013). Bakır eşyalar üzerinde de çok kullanılan nar meyvesi ve nar dalları cennet sembolü olarak kullanılmıştır (Uğurluer, 2015). Çoğu meyve gibi narın da yılın belirli mevsimlerinde üretkenliğini yitirip daha sonra tekrardan canlanması dinsel inançlarla ilişkilendirilmiş, bu özelliğinden ötürü de zaman zaman ölümden sonraki hayatın, öteki dünyada yeniden dirilmenin simgesi olarak düşünülmüştür. Ayrıca narın bolluk, bereket ve süreklilik gibi simgeleri sultani imgelerle de birleştirilmiştir (Çağlıtütüncügil, 2013). Bazı tabaklarda nar tek olarak görülürken bazı tabaklarda dalı ve yapraklarıyla birlikte görülmektedir (Atalar,2016).

3.14.4.Haşhaş

Bolluk ve bereketi sembolize eden haşhaş birçok kap kacakta dalıyla birlikte (Çiz.22-79), (Fotoğraf 37-40 ve 78), yuvarlak olarak görülür bazen de köşeli çizildiği görülmüştür (Atalar,2016).

3.14.5.Yaprak

Yaprak motifi tek başına bitkisel bir motif olarak görülürken, sarmaşık dalları arasında farklı şekillerde de stilize edilmiştir (Çiz.18), (Fotoğraf 34-35). Birçok yerde Selvi ağacının simgesi olarak da kullanılmıştır (Atalar, 2016). Süslemelerde çiçek ve yaprak motifi mutluluk ve cenneti simgelemektedir (Oyman, 2019).

3.14.6. Bal Peteği

Bal peteği motifi bolluk ve bereketi simgelemektedir. Bazı kaplarda dörtlü gruplar halinde yapıldığı da görülmektedir. Bazen de daha yoğun bir petek resmedildiğini görülmektedir (Atalar, 2016).

3.14.7. Lale

Türk sanatında en sevilen motiflerden biri olan lale ise başarı, refah, zenginlik ve mutluluğu temsil eder (Çiz.10-16-21-26 ve 37), (Fotoğraf 38-44). Tuğra biçimli kitabelerde tuğranın ucunun genellikle bir lale ile son bulması, lale motifinin bu sembolik anlamlarıyla bağlantılıdır. Bu şekilde tuğra biçimli kitabede adı geçen bakır eşya sahibine başarı, refah ve mutluluk dilenmektedir (Uğurluer, 2015). Türk İslam Sanatında “Lale Motifi” Allah lafzı ile aynı harflerden oluştuğu için de kutsal olarak kabul edilmiştir (Çetin ve Polat, 2020).

3.14.8. Hayat Ağacı

Hemen hemen her kültürde, nesnelere ya da doğada var olan çeşitli öğelere kutsal anlamlar yüklendiği ve sembolleştirildikleri görülür (Turancı ve Özgen, 2018). Dağ, tepe, ırmak, su kaynakları, ağaç, orman gibi tabiatta var olan unsurların bir takım gizil güçleri olduğuna ve bunların birer ruhu olduğuna -ruh taşıdıklarına- ilişkin inançlar, Türkler arasında yaygındır (Kafesoğlu, 2003). Ağaçlar, toprağa kök salmakta ve göğe doğru yükselmekte; her yıl döngüsel bir yenilenme ile olgunlaşan ağaçlar, yararlı ve iyi olan her şeyin simgesi olmuş ve kutsal olanla ilişkilendirilmiştir (Çiz.17-20), (Fotoğraf 41). Hayat ağacı da tıpkı Selvi ağacı gibi ölümsüzlük sembolüdür (Çetin ve Polat, 2020). Ayrıca halk inançlarında kabir azabını azalttığı ve ölüyü teselli ettiğine inanıldığı için mezarlıklara ağaç dikilmiştir. Tüm bu inanışlar ve pratikler ağacın kutsal olanın simgesi olarak algılandığını göstermektedir (Atalar, 2016). Türk mitolojisinde kutsal kabul edilen ağaçların özellikleri ise; yalnız ve tek olması, yaz-kış yapraklarını dökmemesi, daima canlı ve diri olması, etrafındaki ağaçlardan uzun ya da heybetli olması, meyvesiz olması, geniş gövdeli ve koyu gölgeli olması, üç (yer altı, yeryüzü ve gök) alemini, dünyayı birleştirmesi ve bunlar arası iletişimi sağlaması ile diğer ağaçlardan daha yaşlı olması gibi (Ergun, 2000 ; Tezel, 2010).

3.14.9. Aslan

Hayvanlar sahip oldukları birçok üstün yanları ve özellikleriyle bir simge ya da bir sembol olarak tüm insanlık tarihinde oldukça yaygın olarak kullanılmıştır. Doğada bulunan tartışmasız en güçlü hayvanlardan biri olan aslan figürü, toplumların yaşamlarında koruyucu güç ve kuvvet sembolü olarak tarihin her döneminde pek çok medeniyet tarafından kullanılmıştır. İslamiyetle birlikte Müslümanlar Hz. Ali ve Hz.

Hamza'ya kahramanlık ve cesaretlerinden dolayı "Allah'ın Aslanı" demişlerdir. Bu adlandırmadan olsa gerek aslan figürünün aynı zamanda Hz. Ali'yi temsil ettiği düşünülmüştür (Öztürk, 2019).Aslan, sembolik anlamlarıyla gerek geçmişte, gerekse bugün, dünyanın pek çok toplumunda olduğu gibi Türkler tarafından da kullanılmaktadır. Güç, kuvvet, ihtişam, yiğitlik, cesaret, asalet ve hakimiyet gibi simgesel anlamlarıyla Türk tarihi boyunca pek çok şekilde kullanılmıştır (Çiz.1), (Fotoğraf 32). Türk tarihinin en başından itibaren aslan birçok Türk Devletinde paraların üstünde, bayraklarda, hükümdar tahtlarında, mimari eserlerde, gerek sözlü gerekse yazılı pek çok edebi eserde kullanılmıştır (Öztürk, 2019). Bakır eşyalarda kullanılan aslan figürü ise özellikle usta damgalarında karşımıza çıkmaktadır (Uğurluer, 2015).

3.14.10. Geçmeler

Tek eksen üzerine gelişen bordürlerin en basit şekillerinden biri geçme zencereklerdir. Zencerek veya zencirek diye adlandırılır (Çiz.6-18 ve 24). Küçük dairelerden meydana gelen noktalama usulü ile yapılan geçmelerin çok sayıda farklı kompozisyon şekli vardır (Fotoğraf 35-36). Suyolu diye adlandırılan daha eğri formda yapılanlar da sıkça kullanılmaktadır. Suyolu deseni uzun hayatı simgelemektedir (Çetin ve Polat, 2020).

3.14.11. Rumi

Türklerin zengin kültür hazinesinden beşeriyete sundukları eserlere bakıldığında ilk göze çarpan, hayvan figürüdür (Çiz.5-8 -38-43-73ve 76), (Fotoğraf 34-35 ve 36). Bilindiği gibi Orta Asya bozkırlarında yaşayan Türkler için hayvan çok önemlidir. Kahramanlık, kuvvet, bereket, mertlik, bağlılık gibi değerlerin sembolü sayılmış olan hayvan, sanatkara da ilham kaynağı olmuştur. Uygurlarda hayvan figüründe bir motif olarak görülen Rumi, bu devirde helezon şebekeler üzerinde, desen haline gelecek kadar gelişmiş ve süsleme sanatında bir üslup veya bir tarz olmuştur (Biol ve Derman,1995). Motifler arasında her yere uyan bünye yapılarıyla ve daima kendini yenileyen değişik örnekleri ile Rumilerin süslemedeki etkinliği başta gelmektedir (Keskiner, 1991).

3.14.12. Sarmaşık

Sarmaşık motifi sade olarak uygulandığı gibi dallar, yapraklar ve çiçeklerle birlikte uygulandığı görülmektedir (Fotoğraf 41). Bitkisel bezemelerden olan sarmaşık,

geleneksel bir motif olarak her türlü bakır eşya üzerinde farklı şekillerde görülmektedir (Atalar, 2016).

3.14.13. Sonsuzluk

17. ve 18. Yüzyılda yapılan bakır lengerlerin iç kısmına ve kenarlarına yapılan süslemedir. Alt ve üst uç kısımları sivriltilmiş daire şeklinde olup, birbirine benzer uzun bacaklı şekillerin yumak olarak stilize edilmiş şeklidir (Çiz.9-11-23-69-80 ve 81). Bazı kesimler tarafından madalyon olarak da tabir edilir (Fotoğraf 37-38-39-40-42 ve 43). Ancak Ermeni ustaların sıkça kullandığı bu sembol içindeki şekillerin bir başı ve sonu olmamasından kaynaklı sonsuzluğu anlattığı ifade edilmektedir. Bu sembol genellikle nar, Selvi ağacı sembolleriyle birlikte kullanılmıştır (Atalar, 2016).

3.14.14. Düğüm

Düğüm motifi bir taraftan bir şeye bağlılık ifade edilirken diğer taraftan bir bilinmezliğe ve probleme de işaret edilmektedir (Çiz.7), (Fotoğraf 36). Düğüm kavram olarak da zihnidir. Dolayısı ile bir düğüm şeklinin de öncelikle düşünceye hitap ettiği, Türk sanatında geometrik kompozisyonların çoğunun da çıkış noktasının bir düğüm motifi olduğu belirtilmektedir (Mülayim, 1999). Arapçadaki bir bilinmezlik ve problemi anlatan ukde (düğüm) kelimesindeki gibi bordürler de düğümlerle iç içe geçer. Zencerek düğümlerinin kaynağının –Uygur ve Anadolu Selçuklu sanatında bazı eserlerde görülen örneklerinde görüldüğü gibi –yılan ve ejder kıvrımları olduğu düşünülmektedir. Düğümlü geçmelerin üç nokta esasına göre yapılarak saadet sembolü (saadet düğümü) olarak bilinen şekline pek çok yerde rastlamak mümkündür (Özkeçeci ve Özkeçeci, 2007).

3.14.15. Güneş

Güneş, yeryüzünü aydınlatarak tüm canlılara hayat ve yaşama sevinci vermektedir (Bozkurt, 2020). Güneşin ışığı, bilgiyi ve hakimiyeti simgelemektedir(Çiz.50), (Fotoğraf 57). Farklı alanlarda süsleme unsuru olarak kullanılan bu motif bakır eşyaların süslenmesinde de sevilerek kullanılmıştır (Atalar, 2016).

3.14.16. Papatya

Temizlik, saflık ve ab-ı hayat sembolü olarak kullanılmıştır (Uğurluer, 2015). Bitkisel bezeme unsurundan olan papatya çiçeği kimi zaman tek olarak, kimi zaman da sap üzerinde betimlenmiştir.

3.41.17.Kuş

Kuş figürü bilginlik, talih, güzel haber, mutluluk ve cennet sembolünü ifade etmektedir. Güç ve kuvveti simgeler. Ağzında mektup taşıyan kuş figürü ise müjdeli bir habere işaret etmektedir (Kuzucular, 2012). Hayvansal motiflerden olan kuş figürü bakır ürünlerde sıkça ve sevilerek kullanılmıştır(Çiz.32-54-89 ve 90), (Fotoğraf 45-84 ve 85).

3.14.18.Balık

Balık figürü bolluk, bereketi ve uçsuz bucaksız mutluluğu sembolize etmektedir. Uyum ve evlilikte mutluluğu temsil etmektedir(Çiz.28-94),(Fotoğraf 45-88), (Üzmez, 2016).

3.14.19.Yılan

Yılan figürü birçok kültürde kötülük ve korkuyu temsil etse de doğu kültüründe doğurganlık, bilginlik, bereket sembolü olarak kullanılmıştır. Gücü ve ölümsüzlüğü simgelemektedir. Anadolu'da kutsal görülen yilandan hem korkulur hem de saygı duyulur (Çiz.63-64), (Fotoğraf 67). Genellikle ibriklerin kulpları yılan figürü şeklinde yapılmıştır (Ölmez, 2010).

3.14.20. Çarkıfelek

Çarkıfelek motifi sonsuzluğu, daimi hareketliliği, iyiliği ve koruyucu gücü temsil etmektedir. Zamanın geçiciliğini, her şeyin bir düzen içinde devam ettiğini, aynı yerde tekrar yaşamanın mümkün olmayacağını ve Allah'ın sonsuz kudretini simgelemektedir. Anadolu' da şans ve talih anlamlarına da gelmektedir (Çetin, 2017).

3.14.21. Buta

Azerbaycan kültür çevresinde geniş bir uygulama alanı bulan tavus kuşu motifi uzak geçmişlerde “Güneş ve Ateş Tanrısı” olarak ilahi bir sembol anlamı taşıyordu. Zamanla bu anlamını yitirerek sadeleşmiş ve “Buta” sembolüne dönüşmüştür. İslamiyet' in kabulüyle birlikte de ışık ve aydınlık sembolü olarak kullanılmıştır. Buta motifi ayrıca bereket ve koruyuculuk gibi anlamları da taşımaktadır (Çetin, 2017).

3.14.22. Bayrak- Hilal

Kap kacaklarda yapılan incelemelerde bayrak ve hilal motifleri sefer tasları üzerlerinde görülmektedir. Sefer tasları da daha çok askerlerin kullandığı yemeklerini taşıdıkları kaplardır. Bayrak ve hilal motiflerinin bu kaplarda görülmesi de saltanata bağlılığı, vatan ve bayrak sevgisini ifade etmektedir (Çetin ve Polat, 2020).

3.2. Katalog

3.2.1. Sahan



Örnek: 1

Fotoğraf No: 36

Cinsi: Çirtikli Sahan

İnceleme Tarihi: 20.05.2020

Yapıldığı Yıl: 19.Yüzyıl Sonu/ 20.Yüzyıl Başı

Bulunduğu Yer: Murat Uğurluer Özel Koleksiyonu

Kullanılan Teknik: Dövme ve Zimba Tekniği Kullanılmıştır.

Kullanılan Motifler: Dört yapraklı çiçek ve aslan figürü kullanılmıştır.

Ölçüler: 25.5 cm.

Çizim: 1

Kompozisyon Özellikleri: Sahanın kenarları yuvarlak formda dilim dilim olduğundan çirtikli, fırfırlı sahan da denilmektedir. Dövme tekniğiyle yapılan sahanın orta kısmı zimba tekniğiyle dört yapraktan oluşan çiçek formundaki desenle dört parçaya ayrılmış ve ara boşluklarda da üçer tane aslan figürü yapılmıştır. Tabakta kullanılan çiçek motifleri bolluk, bereketi, aslan figürü ise gücü ve kuvveti simgelediğinden tabak sahibinin evine de bereket getirmesi ve güçlü bir aile olması temennisini taşımaktadır.



Örnek: 2

Fotoğraf No: 37

Cinsi: Çukur Sahan

İnceleme Tarihi: 20.05.2020

Yapıldığı Yıl: Bilinmiyor

Bulduğu Yer: Ali Atalar Özel Koleksiyonu

Kullanılan Teknik: Dövme Tekniği ve Zimba Tekniği Kullanılmıştır

Kullanılan Motifler: Üçgen Formu ve Damla Motifi Kullanılmıştır

Ölçüler: 20 cm.

Çizim: 2

Kompozisyon Özellikleri: Sahan çukur formda yapılmış olup kenarları düzdür. Desenler kenar kısmında, kenardan içe doğru sivri üçgenler şeklinde yapılmış, ara boşluklarda küçük yaprak tarzı motifler kullanılmıştır. Üçgen formunun içi küçük küçük karelere bölünerek desen daha belirgin hale getirilmiştir. Yer yer yıpranmalar olduğundan desen bazı kısımlarda görülmemektedir.



Örnek: 3

Fotoğraf No: 38

Cinsi: Kapaklı Yuvarlak Sahan

İnceleme Tarihi: 20.05.2020

Yapıldığı Yıl: Bilinmiyor

Bulunduğu Yer: Hanifi Özaslan- Antikacı

Kullanılan Teknik: Kazıma Tekniği

Kullanılan Motifler: Rumi Tepelik, Yarım Madalyon, Hat Yazısı, Gonca, Dal ve Yaprak Motifleri Kullanılmıştır.

Ölçüler: 26 cm. Yükseklik: 8 cm.

Çizim: 3

Kompozisyon Özellikleri: Kapaklı sahanın kapak kısmında yarım madalyon formunda içi hat yazısıyla doldurulmuş bir desen mevcuttur. Yazının zemini tarama çizgiler yapılarak desenin ön plana çıkması sağlanmıştır. Madalyonun etrafında ince bir hattan iki yana doğru kıvrılan dallar ve dalların ucunda iki yapraklı gonca motifi kullanılmıştır. Madalyonun tepe kısmında Rumi'den tepelik yapılmıştır. Kalan boşluklara düz çizgiler serpiştirilmiştir. Kapağın kenar kısmında küçük karelerden oluşan ince kenar suyu dolanmaktadır. Sahanın iç kısmına yemek konulduğundan süsleme yoğun olarak kapak kısmında kullanılmıştır.



Örnek: 4

Fotoğraf No: 39

Cinsi: Lenger

İnceleme Tarihi: 20.05.2020

Yapıldığı Yıl: 18. Yüzyıl

Bulunduğu Yer: Murat Uğurluer Özel Koleksiyonu

Kullanılan Teknik: Dövme ve Kazıma Tekniği

Kullanılan Motifler: Bitkisel Bezeme, Rumi Kitabe ve Geçme Kitabe, Tepelik Formu

Ölçüler: 28 cm.

Çizim: 4-5-6

Kompozisyon Özellikleri: Lengerin kenar kısmını Rumi ve geçme motifli, tepelikli kitabe dolanmaktadır. Kitabelerin arasında kalan boşluğa dal üzerinde sağlı sollu üçer yaprak, bir tane de tepede yaprak motifi kullanılmıştır. Yaprakların ucundaki çıkıntılar sanki buğday başağını andırmaktadır. Buğday taneleri bereketi simgelediğinden tabağın konulduğu sofraya ev sahibine bereket getirmesi düşünülmüştür. Lengerin arkasında tuğra biçimli kitabe içerisinde sahibinin ismi yazmaktadır. İkişer olarak karşılıklı Rumi formunda kitabeler bulunmaktadır. Bu da tabağa estetik bir form kazandırmıştır. Zemin kısımlar siyah yapılarak geçme motiflerinin ön planda olması sağlanmıştır.



Örnek: 5

Fotoğraf No: 40

Cinsi: Lenger

İnceleme Tarihi: 21.05.2020

Yapıldığı Yıl: 18. Yüzyıl

Bulunduğu Yer: Murat Uğurluer Özel Koleksiyonu

Kullanılan Teknik: Dövme ve Kazıma Tekniği

Kullanılan Motifler: İki Farklı Rumi Kitabe, Bir Tane de Yazılı Kitabe, Geçmeden Düğüm Motifi, Tepelik, Arapça ve Ermenice Yazı

Ölçüler: 24 cm.

Çizim: 7-8

Kompozisyon Özellikleri: Kazıma tekniği kullanılarak iki farklı tepelikli Rumi kitabe ve bir adet de yine tepelikli yazılı kitabe lengerin etrafını dolanmaktadır. Ara boşluklarda ise düğüm motifi kazınmıştır. Düğüm motifi bağlılığı temsil edip kişinin evine ve ailesine bağlı olmasını ifade etmektedir. Kitabenin etrafında ise ince kıvrımlı suyolu deseni dolanmaktadır. Suyolu uzun ve bereketli ömrü simgelediğinden tabak sahibinin de uzun ömürlü olması dileğini yansıtmaktadır. Süslemeler rastgele yapılmayıp hepsinin kendi içerisinde belli bir anlamı taşıdığı ve onu da alan kişiye bir iyi dilek temennisi olarak yansıtıldığı görülmektedir.



Örnek: 6

Fotoğraf No: 41

Cinsi: Lenger

İnceleme Tarihi: 20.05.2020

Yapıldığı Yıl: 1766

Bulunduğu Yer: Murat Uğurluer Özel Koleksiyonu

Kullanılan Teknik: Kazıma ve Dövme Tekniği

Kullanılan Motifler: Sonsuzluk Desenli Tam ve Yarımadalyon, Haşhaş Motifi, Ermenice Kitabe

Ölçüler: 24cm.

Çizim: 9-10-11

Kompozisyon Özellikleri: Tabanın etrafında üç tane madalyon bulunmaktadır. İkisinin iç bölümünde Ermenice yazı, diğer bölümde ise sonsuzluk deseni yer almaktadır. Aralarda üç tane yarım madalyon şeklinde sonsuzluk deseni, altı tane de haşhaş, sap ve yanlarda iki kıvrımlı dallar şeklinde işlenmiştir. Sonsuzluk madalyonu yaşamın uzun olması, haşhaş ise içinde tohumlarını barındıran, çoğalmayı ve bereketi temsil ettiğinden, ev halkının uzun ömürlü ve evinin bereketli olması amaçlanmıştır.



Örnek: 7

Fotoğraf No: 42

Cinsi: Lenger

İnceleme Tarihi: 21.05.2020

Yapıldığı Yıl: 1761

Bulunduğu Yer: Murat Uğurluer Özel Koleksiyonu

Kullanılan Teknik: Kazıma ve Dövme Tekniği

Kullanılan Motifler: Sonsuzluk Desenli Madalyon, Nar Motifi, Basit Çiçek Motifi

Ölçüler:29 cm.

Çizim:12-13

Kompozisyon Özellikleri: Lengerin kenar kısmını dolanan dört tane sonsuzluk madalyonu, dört tane de içe doğru bakan nar motifi yer almaktadır. Sap üzerinde üç yapraktan ve iki yanlarda yaprağı temsil eden çizgilerden oluşan sekiz tane çiçek figürü eşit mesafeyle tabağın etrafını dolanmaktadır. Çiçek desenleri dışa doğru bakmaktadır. Nar bolluk ve bereketi simgeleyip, sofranın bereketli olması için kap kacaklarda sıklıkla kullanılmıştır.



Örnek: 8

Fotoğraf No: 43

Cinsi: Lenger

İnceleme Tarihi: 21.05.2020

Yapıldığı Yıl: 1751/1752 Tarihli

Bulunduğu Yer: Murat Uğurluer Özel Koleksiyonu

Kullanılan Teknik: Dövme ve Kazıma Tekniği

Kullanılan Motifler: Sonsuzluk Madalyonu, Yaprak veya Selvi Ağacı Motifi

Ölçüler: 29 cm.

Çizim: 14

Kompozisyon Özellikleri: Tabağın etrafında dört tane dışa doğru bakan Selvi veya yaprak motifi, diğer kısımlarda ise dört adet sonsuzluk motifi yer almaktadır. Motifler eşit aralıklarla tabağın etrafına dizilmişlerdir. Selvi ağacı uzun ömrü simgelemektedir. Kökleriyle birlikte yapılmış olan bu motif ev sahibi ailenin de köklü, sağlam ve uzun ömürlü olmasını dilemektedir.



Örnek: 9

Fotoğraf No: 44

Cinsi: Lenger

İnceleme Tarihi: 21.05.2020

Yapıldığı Yıl: Bilinmiyor

Bulunduğu Yer: Ali Atalar Özel Koleksiyonu

Kullanılan Teknik: Dövme ve Kazıma Tekniği

Kullanılan Motifler: Nar, Haşhaş, Sonsuzluk Motifi

Ölçüler: 28 cm.

Çizim: 15-16

Kompozisyon Özellikleri: Lengerin kenar kısmında birbirine bakan iki lale figürü ve yine birbirine bakan iki tane sonsuzluk madalyonu bulunmaktadır. Aralarda kalan dört boşluğu ise dışa doğru bakan haşhaş motifleri dolanmaktadır. Tabağın bir yerinde de 1147 rakamı ve Arapça yazı bulunmaktadır. Yazı tabağı alan kişinin ustaya yazdırmış olduğu ismini ve rakam ise aldığı tarihi simgelemektedir.



Örnek: 10

Fotoğraf No: 45

Cinsi: Lenger

İnceleme Tarihi:21.05.2020

Yapıldığı Yıl: Bilinmiyor

Bulunduğu Yer: Ali Atalar Özel Koleksiyonu

Kullanılan Teknik: Dövme ve Kazıma Tekniği

Kullanılan Motifler: Müher-ü Süleyman, Sarmaşık, Hayat Ağacı, Nar, Yaprak, Arapça Yazı, Yarım Daire Formu, Bitkisel Kitabe

Ölçüler:28 cm.

Çizim:17-18-19-20

Kompozisyon Özellikleri: Lengerin tam ortasında Müher-ü Süleyman motifi, motifin ara boşluklarında iri yapraklar, onun etrafında geçme deseni ve onun da etrafında birbiriyle kesişen yarım daire formu içinde yapraklar görülmektedir. Müher-ü Süleyman motifi ölümsüzlük, sonsuzluk, güç ve iktidarı simgelemektedir. Tabağın sahibinin de güçlü ve kuvvetli olması yönünde simgelenmiştir. Lengerin etrafında iki tane içe dönük lale veya nar motifi, sekiz tane dışa bakan top ağaçlar, iki tane dış kısma bakan Selvi ağaçları dolanmaktadır. Nar, ağaç motifleri yine bereket bolluk ve ailenin köklü olması, çoğalması şeklinde yorumlanabilir. Karşılıklı iki tane bitkisel kitabeler, bir ortada ikişer yanlarda olmak üzere iç içe geçmiş üç daire formunun içinde en ortada yine Müher-ü Süleyman motifi, diğerlerinin üçünde bitkisel bezeme olan yapraklar, birinde de güneş ışıklarını anımsatan zikzaklar bulunmaktadır. En uç kenarda sarmaşık motifi ve yapraklar, Arapça

yazı, geometrik bezeme ve hicri tarih bulunmaktadır. Çok zengin bir süslemeye sahip olan tabak o dönemin zengin ve köklü ailesine ait olduğu da söylenebilir.



Örnek: 11

Fotoğraf No: 46

Cinsi: Lenger

İnceleme Tarihi:21.05.2020

Yapıldığı Yıl: Bilinmiyor

Bulduğu Yer: Ali Atalar Özel Koleksiyonu

Kullanılan Teknik: Dövme, Kazıma Tekniği

Kullanılan Motifler: Nar, Haşhaş, Sonsuzluk Madalyonu

Ölçüler:27 cm.

Çizim:21-22

Kompozisyon Özellikleri: Lengerin etrafında dört adet sonsuzluk madalyonu, dört adet de içe bakan nar motifi bulunmaktadır. Sekiz adet de dışa doğru bakan haşhaş motifi sırayla tabağın etrafını dolanmaktadır. Haşhaş motifi bolluk ve bereketi simgelemektedir. Hem konan yemeğin bereketli olması hem de ev halkının rızkının bol olması temennisini simgelemektedir. Tabakta Arapça bir de yazı bulunmaktadır.



Örnek: 12

Fotoğraf No: 47

Cinsi: Lenger

İnceleme Tarihi:21.05.2020

Yapıldığı Yıl:18. Yüzyıl

Bulunduğu Yer: Murat Uğurluer Özel Koleksiyonu

Kullanılan Teknik: Dövme Tekniği ve Kazıma Tekniği

Kullanılan Motifler: Geçme, Sonsuzluk Madalyonu

Ölçüler:22cm.

Çizim:23-24

Kompozisyon Özellikleri: Lengerin etrafı alt ve üst sıra aynı ortadaki farklı olmak üzere üç sıra geçme kompozisyonu dolanmaktadır. Aralarına altı tane daire şeklinde sonsuzluk madalyonu konulmuştur. Tabak sahibini ve ailesinin sonsuzluk motifiyle uzun ömürlü olması geçme motifiyle de birbirlerine bağlı olmaları simgelenmiştir. Tamamen geçmelerden oluşan hoş ve zengin bir tasarım görülmektedir.



Örnek: 13

Fotoğraf No: 48

Cinsi: Lenger

İnceleme Tarihi:21.05.2020

Yapıldığı Yıl:18. Yüzyıl

Bulunduğu Yer: Murat Uğurluer Özel Koleksiyonu

Kullanılan Teknik: Dövme ve Kazıma Tekniği

Kullanılan Motifler: Müher-ü Süleyman, Madalyon, Lale Motifi

Ölçüler:33.5 cm.

Çizim:25-26-27

Kompozisyon Özellikleri: Merkezde Müher-ü Süleyman motifi, onun etrafında dışa doğru tığlar uzanmaktadır. Kenar kısmında yapraklarıyla birlikte yedi tane üçlü lale demeti, altı tane de içi bitkisel desenli, dilimli rozetler dolanmaktadır. Bunların dışında bir rozetin içinde de Ermenice yazı bulunmaktadır. Yazının formu da desenlere uygun olarak yapıldığı için sanki desenin bir parçasıymış gibi görünerek gözü rahatsız etmemektedir. Merkezde Müher-ü Süleyman motifiyle ailenin güçlü ve kudretli olması, lale motifiyle de refah ve mutluluk getirmesi simgelenmektedir. Tabağın hemen hemen her yerinin süslemeli olmasıyla birlikte tabağın sahibinin de önemli bir aile olduğuna işaret etmektedir.

3.2.2.Kazan



Örnek: 14

Fotoğraf No: 49

Cinsi: GuşganaKazan

İnceleme Tarihi: 21.05.2020

Yapıldığı Yıl: 20. Yüzyılın ilk çeyreği

Bulunduğu Yer: Murat Uğurluer Özel Koleksiyonu

Kullanılan Teknik: Dövme ve Kazıma Tekniği

Kullanılan Motifler: AskerFigürü, İnsan Figürü, Silah, Kuş, Balık, İbrik ve Bardak, Geometrik Desen.

Ölçüler: 27 cm.Yükseklik: 16 cm.

Çizim:28-29-30-31-32-33-34

Kompozisyon Özellikleri: Guşgana denilen kazanda bir askerin ön cepheden yapılmış portresi kazıma tekniği ile işlenmiştir. Portrenin sol tarafında bir silah, uzun gaga ve bacaklı kuş figürü ile birlikte ayrıntılı bir biçimde işlenmiş balık figürü görülmektedir. Portrenin sağ tarafında ise elinde kuş tutan insan figürü, onun da yanında kahve ibriği ve fincanı işlenmiştir. Kazanın üst kısmını geometrik desenlerin sıralandığı bir form görülmektedir. Kazanın üzerinde yer alan balık bolluk ve bereketi, kuş figürü mutlu bir haberin müjdecisi olarak işlenmiştir. Silah ve asker ise ailenin askerde olan ferdinden güzel bir haber beklentisini veya askerliğinin bitip gelmesini müjdelemektedir. İbrik ve bardak yine hayır ve güzel işleri simgelemektedir. Kazanın üzerinde bulunması da yine asker yemeğinin bu kazanda pişirilip hayır olarak misafirlere dağıtılacağını da temsil

etmektedir. Desenler açısından farklı bir örnek teşkil edip, süslemeler ustalıkla ve ayrıntılarıyla birlikte işlenmiştir.



Örnek: 15

Fotoğraf No: 50

Cinsi: Kazan

İnceleme Tarihi: 21.05.2020

Yapıldığı Yıl: Bilinmiyor

Bulunduğu Yer: Ali Atalar Özel Koleksiyonu

Kullanılan Teknik: Dövme ve Kazıma Tekniği

Kullanılan Motifler: Geometrik Desenler

Ölçüler: 24 cm. **Yükseklik:** 18 cm.

Çizim:35-36

Kompozisyon Özellikleri: Kösene kazan diye bilinen kazanın, ağız kısmını geometrik desenler ve üçgenler dolanmaktadır. Bu formların içi de ayrıca düz çizgilerle farklı yönlerde çizilerek değişik bir görüntü oluşturmuştur. Bu süslemenin altında altı sıra düz şerit görülmektedir. Göbek kısmında ana formda bir dikdörtgen ve iki yanında dışa doğru üçgen şekli görülmektedir. Formun içleri ve dışları düz ve eğri çizgilerle farklı bir desen oluşturmaktadır. Süsleme olarak değişik ve güzel bir örnek oluşturmaktadır.

3.2.3.Tas



Örnek: 16

Fotoğraf No: 51

Cinsi: Üsküle Tası

İnceleme Tarihi: 20.06.2020

Yapıldığı Yıl: Bilinmiyor

Bulunduğu Yer: Emine Göğüş Mutfak Müzesi

Kullanılan Teknik: Dövme ve Kazıma Tekniği

Kullanılan Motifler: Geometrik desenler, Geçme, Haşhaş motifi

Ölçüler: 18,5 cm. **Yükseklik:** 6 cm.

Çizim:37

Kompozisyon Özellikleri: Tasın ağız kısmında birbirini takip eden 's' 'kırımlarıyla suyolu deseni oluşturulmuştur. Suyolu anlam olarak da uzun ömrü simgelediğinden tas sahibinin uzun ömürlü olması dileğini yansıtmaktadır. Onun alt sırasında yanyana yatay düz çizgiler sıralanmıştır. Tasın alt kısmına bakacak şekilde ters olarak haşhaş motifi işlenmiştir. Haşhaş motifiyle tasın içine konulacak yiyeceğin ve ailenin bolluk, bereket içinde olmasını simgelemektedir.



Örnek: 17

Fotoğraf No: 52

Cinsi: Ayaklı Tas

İnceleme Tarihi: 20.06.2020

Yapıldığı Yıl: Bilinmiyor

Bulunduğu Yer: Emine Göğüş Mutfak Müzesi

Kullanılan Teknik: Dövme ve Kazıma Tekniği

Kullanılan Motifler: Rumi Motifi, Çiçek Motifleri, Zencerek

Ölçüler: 12 cm. **Yükseklik:** 8,5 cm.

Çizim:38-39

Kompozisyon Özellikleri: Ayaklı olan bu tasın ağız kısmı ve alt kısmında aynı Zencerek deseni görülmektedir. Tasın etrafında Rumi motifleri yer almaktadır. Daire formunun içinde ise Penç(çiçek) motifi görülmektedir. Tasın her yerini kaplayan zengin bir süslemeye sahiptir.



Örnek: 18

Fotoğraf No: 53

Cinsi: Çukur Tas

İnceleme Tarihi: 20.06.2020

Yapıldığı Yıl: 1747-1748

Bulunduğu Yer: Murat Uğurluer Koleksiyonu

Kullanılan Teknik: Dövme ve Kazıma Tekniği

Kullanılan Motifler: Nar, Haşhaş, Yaprak, Bordür

Ölçüler: 17 cm. **Yükseklik:** 9 cm.

Kompozisyon Özellikleri: Bitkisel bezemelerden nar motifi ile birlikte yatay şekilde sap üzerinde üç tane haşhaş figürü görülmektedir. Boşluklarda ise dengeli olarak yaprak motifleri işlenmiştir. Tasın ağız kısmında dikey düz çizgilerin yan yana dizilmesiyle oluşan geometrik bir bordür dolanmaktadır.



Örnek: 19

Fotoğraf No: 54

Cinsi: Şerbet Tası

İnceleme Tarihi: 21.05.2020

Yapıldığı Yıl: Bilinmiyor.

Bulunduğu Yer: Ali Atalar Koleksiyonu

Kullanılan Teknik: Dövme ve Kazıma Tekniği

Kullanılan Motifler: Bitkisel Dal ve Yaprak, Çiçek, Bordür, Madalyon

Ölçüler: 17 cm. **Yükseklik:** 9 cm.

Çizim:40-41

Kompozisyon Özellikleri: Tasın gövdesi üç kısım süsleme bordüründen oluşmaktadır. En üst ağız kısmında 's' çizgilerden oluşan bordür dolanmaktadır. Orta bordürde Madalyonlar yer sıralanmakta. Alt kısımda ise kıvrım dallar üzerinde çiçek ve yapraklar dolanmaktadır. Sunum yapılan tasın bu denli özenli ve süslemeli yapılması içen kişiyi de mutlu edip şifalı olmasını simgelemektedir.



Örnek: 20

Fotoğraf No: 55

Cinsi: Tas

İnceleme Tarihi: 20.06.2020

Yapıldığı Yıl: 18.Yüzyıl

Bulunduğu Yer: Murat Uğurluer Koleksiyonu

Kullanılan Teknik: Dövme ve Kazıma Tekniği

Kullanılan Motifler: Yaprak ve Çiçek, Geometrik Bordür, Rumi Bordür, Madalyon

Ölçüler: 17 cm. **Yükseklik:** 9 cm.

Çizim: 42-43

Kompozisyon Özellikleri: Tasın üst kısmını hayvansal motiflerden Rumi formu dolanmaktadır. Orta kısımda yan yana dizilmiş madalyonlar içinde sap üzerinde birer tane dört yapraktan oluşan çiçek motifi ve saptan çıkan yapraklar görülmektedir. Madalyonun kalan boşluklarında yine Rumi motifleri yer almaktadır. En altta ise geometrik formda bordür sıralanmaktadır. Tasın yüzeyinde süslemeler yoğun olarak görülmektedir.



Örnek: 21

Fotoğraf No: 56

Cinsi: Kulplu Tas

İnceleme Tarihi: 20.06.2020

Yapıldığı Yıl: Bilinmiyor

Bulunduğu Yer: Emine Göğüş Mutfak Müzesi

Kullanılan Teknik: Dövme ve Zımba Tekniği

Kullanılan Motifler: Bordür, Palmet, Çiçek, Kuş

Ölçüler: 7,5 cm. **Yükseklik:** 8 cm

Çizim:44

Kompozisyon Özellikleri: Tasın etrafını zımba tekniğiyle dönen çiçek figürü ve geometrik bordür deseni dolanmaktadır. Kulpunun üst kısmında ise kuş figürü bulunmaktadır. Kuş figürü güzel haberleri simgelemektedir.



Örnek: 22

Fotoğraf No: 57

Cinsi: Ayaklı Tas

İnceleme Tarihi: 21.05.2020

Yapıldığı Yıl: 1912

Bulunduğu Yer: Murat Uğurluer Koleksiyonu

Kullanılan Teknik: Dövme, Zimba Tekniği, Kabartma Tekniği

Kullanılan Motifler: Geometrik Bordür, Çiçek

Ölçüler: 24 cm. **Yükseklik:** 25 cm.

Çizim:47

Kompozisyon Özellikleri: Ayaklı olarak, pirinçten yapılmış olan tasın bordürleri ince ve kabartma tekniği kullanılarak yapılmıştır. İki bordürün arasında kalan kısım ise üst bordürden aşağıya doğru olacak şekilde sap üzerinde bir adet çiçek ve yaprak deseni zimba tekniği kullanılarak uygulanmıştır.



Örnek: 23

Fotoğraf No: 58

Cinsi: Tas

İnceleme Tarihi: 21.05.2020

Yapıldığı Yıl: Bilinmiyor

Bulunduğu Yer: Ali Atalar Koleksiyonu

Kullanılan Teknik: Dövme ve Zimba Tekniği

Kullanılan Motifler: Selvi Ağacı, Madalyon, Buta Motifi

Ölçüler: 8 cm. **Yükseklik:** 6cm.

Çizim:45-46

Kompozisyon Özellikleri: Ağız kısmı geniş ve büyükçe yapılmıştır. Tasın alt kısmında geniş aralıklarla “Buta Motifi” işlenmiştir. Buta motifi bereket, koruyuculuk gibi anlamları barındırmaktadır. Ev halkına da bereket getirmesi için tasın üzerine işlenmiştir. Ağız kısmında dikey çizgilerin arasına madalyon deseni ve kıvrım dallar üzerinde üç ayrı saptan çıkmış yaprak motifleri kıvrım dallar olarak işlenmiştir.



Örnek: 24

Fotoğraf No: 59

Cinsi: Bakkal Tası

İnceleme Tarihi: 21.05.2020

Yapıldığı Yıl: 19. Yüzyıl Sonu/ 20.Yüzyıl Başı

Bulunduğu Yer: Murat Uğurluer Özel Koleksiyonu

Kullanılan Teknik: Dövme ve Zımba Tekniği

Kullanılan Motifler: Geometrik Desenli Bordür

Ölçüler: .18 cm. **Yükseklik:** 12 cm

Çizim:48

Kompozisyon Özellikleri: Tasın ağız kısmı çirtikli olarak yapılmıştır. Ağız kısmının hemen altında geometrik motiflerin zımba tekniğiyle basılmasıyla oluşmuş bir bordür deseni bulunmaktadır. Ayrıca iki usta damgası da tasın üzerinde yer almaktadır.

3.2.4.Tepsi - Sini



Örnek: 25

Fotoğraf No: 60

Cinsi: Tepsi

İnceleme Tarihi: 21.05.2020

Yapıldığı Yıl: 1884

Bulduğu

Yer: Murat Uğurluer Özel Koleksiyonu

Kullanılan Teknik: Dövme ve Kabartma Tekniği

Kullanılan Motifler: Yarım Daire Formları

Ölçüler: 33cm.

Çizim:49

Kompozisyon Özellikleri: Tepsinin iç kısmı düz süslemesiz olarak yapılmıştır. Kenar kısımlarında ise yarım daire şeklinde dilimler ve ortalarında birer daire formunda kabartma deseni işlenmiştir.



Örnek: 26

Fotoğraf No: 61

Cinsi: Tepsi

İnceleme Tarihi: 21.05.2020

Yapıldığı Yıl: 19.Yüzyıl Sonu/ 20.Yüzyıl Başı

Bulunduğu Yer: Murat Uğurluer Özel Koleksiyonu

Kullanılan Teknik: Dövme ve Zimba Tekniği

Kullanılan Motifler: Bitkisel Bezeme, Çiçek, Sekiz Kollu Yıldız

Ölçüler: 29 cm.

Çizim:50-51

Kompozisyon Özellikleri: Tepsinin tam orta göbek kısmında kazıma tekniğiyle işlenmiş merkezi bir sekiz kollu yıldız motifi işlenmiştir. Cennetin sekiz kapısını simgelemekle birlikte sabır, cömertlik gibi anlamları da barındırmaktadır. Ev Sunum yapılan sinide bulunması da ev sahibinin cömert olması, misafire ikramda bulunmasını simgelemektedir. Merkezden dışa doğru dört sırada farklı desenlerden oluşan zimba tekniğiyle işlenmiş bitkisel bezemeler de süslemede yer almaktadır.



Örnek: 27

Fotoğraf No: 62

Cinsi: Tepsi- Sini

İnceleme Tarihi: 21.05.2020

Yapıldığı Yıl: 19.Yüzyıl Sonu/ 20.Yüzyıl Başı

Bulunduğu Yer: Ali Atalar Özel Koleksiyonu

Kullanılan Teknik: Dövme ve Zımba Tekniği

Kullanılan Motifler: Sekiz Kollu Yıldız, Geometrik Desenler

Ölçüler: 33 cm.

Çizim:52

Kompozisyon Özellikleri: Tepsinin merkezinde bir, etrafında da altı daire formundan sekiz kollu yıldız oluşacak şekilde desen zımba tekniğiyle işlenmiştir. Onun etrafına beşli başlayıp birli olarak bitecek şekilde eşkenar dörtgenler üçgen şeklinde dizilmiştir. Kalan ara boşluklarında dikey olarak üç daire üst üste sıralanmıştır. Etrafında yine zımba tekniğiyle bir bordür yapılmış daha sonra geniş boşluğa aralıklı olarak altı tane üst üste iç daire formu sıralanmıştır. Tepsinin en dışına zikzak ve üçgen formları bordür olarak geçilmiştir.



Örnek: 28

Fotoğraf No: 63

Cinsi: Kahve Tepsisi

İnceleme Tarihi: 21.05.2020

Yapıldığı Yıl: 19.Yüzyıl Sonu/ 20.Yüzyıl Başı

Bulunduğu Yer: Murat Uğurluer Özel Koleksiyonu

Kullanılan Teknik: Dövme, Kabartma ve Zimba Tekniği

Kullanılan Motifler: Bitkisel Bezeme, Çiçek

Ölçüler: Uzunluk: 52 cm.Eni:34,5 cm.

Çizim:53

Kompozisyon Özellikleri: Tepsi oval formda olup, kulpları pirinçtendir. Ortasında usta mührü bulunmaktadır. Etrafında yine oval formda zimba tekniğiyle yapılmış bordür süsleme yer almaktadır. Tepsinin kenar kısımlarında yuvarlak formlar, kabartma tekniği kullanılarak yapılmış ve desen tepside estetik bir görüntü oluşturmuştur.



Örnek: 29

Fotoğraf No: 64

Cinsi: Tepsi-Sini

İnceleme Tarihi: 21.05.2020

Yapıldığı Yıl: 19.Yüzyıl Sonu/ 20.Yüzyıl Başı

Bulunduğu Yer: Hanifi Özaslan Özel Koleksiyonu

Kullanılan Teknik: Dövme ve Zımba Tekniği

Kullanılan Motifler: Geometrik Bezeme, Çiçek, Kuş, At

Ölçüler: 65 cm.

Çizim:54-55-56

Kompozisyon Özellikleri: Geometrik desenlerden zikzakların ilki göbekte ikincisi de ondan sonra sıralanmıştır. Sininin etrafında uzun kuyruklu kuş figürü ile ata benzeyen bir başka hayvan figürü ile birlikte sıralanmaktadır. Aralarda ince uzun formda çiçek desenleri görülmektedir. Kuş sevinçli, güzel haberin müjdecisi, uzayan zikzaklar uzun yaşamı simgelemektedir.



Örnek: 30

Fotoğraf No: 65

Cinsi: Tepsi

İnceleme Tarihi: 20.06.2020

Yapıldığı Yıl: Bilinmiyor

Bulunduğu Yer: Emine Göğüş Mutfak Müzesi

Kullanılan Teknik: Dövme ve Zimba Tekniği

Kullanılan Motifler: Bitkisel Bezeme, Çiçek, Vazo, Geometrik Desen

Ölçüler: 36,5 cm.

Çizim:57-58

Kompozisyon Özellikleri: Tepsinin ortasında küçük bir daire ve etrafında 6 adet eşkenar dörtgen şekliyle çiçek formu oluşturulmuştur. Daha sonra beşli yıldız formu işlenmiştir. Ara boşluklara beş adet geometrik desen yerleştirilmiştir. Bir sonraki süslemede vazo ve içinden çıkan bitkisel kıvrımlar ve sapsar üzerinde ayrı ayrı beş tane çiçek süslemesi yer almaktadır. Süslemeler tepsinin içine dengeli ve güzel bir şekilde zimba tekniği kullanılarak işlenmiştir. Vazo içerisinden çıkan çiçek ve dallar estetik ve zarif bir görüntü oluşturmaktadır.

3.2.5. Seferiye Tası



Örnek: 31

Fotoğraf No: 66

Cinsi: Yayvan Sefer Tası

İnceleme Tarihi: 20.06.2020

Yapıldığı Yıl: 19.Yüzyıl

Bulunduğu Yer: Emine Göğüş Mutfak Müzesi

Kullanılan Teknik: Dövme ve Kabartma Tekniği

Kullanılan Motifler: Hilal

Ölçüler: Uzunluğu: 38 cm.

Çizim:59

Kompozisyon Özellikleri: Oval formda olan dört tane kaptan oluşmaktadır. Tasların ön tarafında, orta kısmında aşağıya doğru bakan hilal motifi kabartma olarak işlenmiştir. Hilal motifi saltanata bağlılık, vatan ve bayrak sevgisini simgelemektedir.



Örnek: 32

Fotoğraf No: 67

Cinsi: Sefer Tası

İnceleme Tarihi: 20.06.2020

Yapıldığı Yıl: 20.Yüzyıl

Bulunduğu Yer: Emine Göğüş Mutfak Müzesi

Kullanılan Teknik: Dövme, Kazıma ve Zımba Tekniği

Kullanılan Motifler: Türk Bayrağı, Yaprak ve Bitkisel Bezeme

Ölçüler: Uzunluğu: 38 cm.

Çizim:60

Kompozisyon Özellikleri: Dört kaptan meydana gelen seferiye tasının üstte olan bölümünde birbirine çapraz olarak yapılmış iki Türk Bayrağı deseni işlenmiştir. Bayrakların alt kısmında yaprak motifleri ortasında usta ismi yer almaktadır. En üst kısmında zımba tekniğiyle yapılmış yapraklı bitkisel bezeme sıralanmaktadır. Hilal, bayrak ve yıldız motifleri saltanata bağlılığı, vatan ve bayrak sevgisini simgelemektedir.



Örnek: 33

Fotoğraf No: 68

Cinsi: Sefer Tası

İnceleme Tarihi: 21.05.2020

Yapıldığı Yıl: 19. Yüzyıl Sonu 20.Yüzyıl Başı

Bulunduğu Yer: Hanifi Özaslan Özel Koleksiyonu

Kullanılan Teknik: Dövme ve Kazıma Tekniği

Kullanılan Motifler: Nar ve Haşhaş Motifleri ile Geometrik Desenler

Ölçüler: Uzunluğu: 38 cm.

Kompozisyon Özellikleri: Sefer Tası üç katlı olarak yapılmıştır. En alttaki tas ve kapak kısmında desen bulunmamaktadır. Orta iki katta haşhaş ve nar motifleri tasların etrafını dolanmaktadır. Ara ara dikey zikzak motifleri işlenmiştir. Tutma sapı altlardan geçmeli olarak yapılmış ve vidalarla sıkıştırılmıştır. Nar ve haşhaş motifleri bolluk, bereketi simgelemektedir.

3.2.6.İbrik



Örnek: 34

Fotoğraf No: 69

Cinsi: İbrik

İnceleme Tarihi: 20.06.2020

Yapıldığı Yıl: 1257

Bulunduğu Yer: Emine Göğüş Mutfak Müzesi

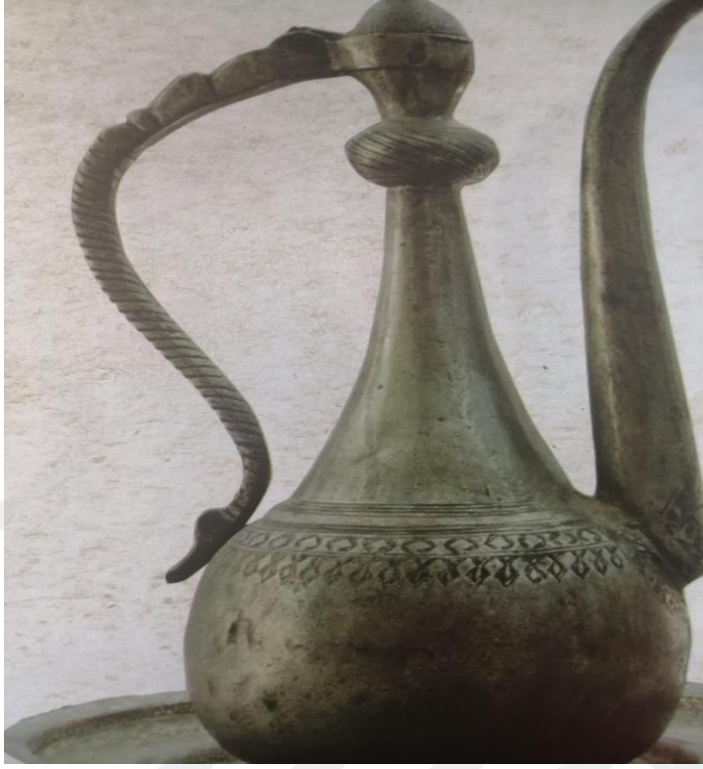
Kullanılan Teknik: Dövme ve Kazıma Tekniği

Kullanılan Motifler: Geometrik Desenler

Ölçüler: Uzunluğu: 16 cm.

Çizim:61

Kompozisyon Özellikleri: İbriğin kapağında merkezden dışa doğru sivri üçgenler ve etrafında 'den dan' denilen süsleme unsuru yer almaktadır. Bunların içleri de düz çizgilerle tarama yapılmıştır. İbriğin göbek kısmında bombenin altı ve üstünde yine aynı süsleme unsuru uygulanmıştır. Aralarında birer daire deseni yer almaktadır.



Örnek: 35

Fotoğraf No: 70

Cinsi: İbrik

İnceleme Tarihi: 20.06.2020

Yapıldığı Yıl: Bilinmiyor

Bulunduğu Yer: Ali Atalar Özel Koleksiyonu

Kullanılan Teknik: Dövme, Kazıma ve Kabartma Tekniği

Kullanılan Motifler: Geometrik Desenler

Ölçüler: Uzunluğu: 38 cm.

Çizim:62

Kompozisyon Özellikleri: İbriğin boyun kısmında şekli sarığa benzeyen bir bombelik ve üzerinde sarığın çizgileri gibi şeritler bulunmaktadır. İbriğin alt kısmına doğru şişkin kısımda kare desenler sıralanmaktadır. Onun da hemen altında yarım eşkenar dörtgenlerden bütün eşkenar dörtgenler sarkacak şekilde işlenmiştir.



Örnek: 36

Fotoğraf No: 71

Cinsi: İbrik

İnceleme Tarihi: 20.06.2020

Yapıldığı Yıl: Bilinmiyor

Bulunduğu Yer: Emine Göğüş Mutfak Müzesi

Kullanılan Teknik: Dövme ve Kabartma Tekniği

Kullanılan Motifler: Geometrik Desenler, Yılan

Ölçüler: Uzunluğu: 16 cm.

Çizim:63-64

Kompozisyon Özellikleri: İbriğin gövdesi sade ve süsüzdür. Yalnız kulpu yılan şeklinde yapılmıştır. Üstten aşağıya doğru yılan derisi gibi karelere bölünmüş. En altta yılanın ağzı açık ve dili dışarı çıkmış bir şekilde uygulanmıştır. İbriğin kulpunun sıradan düz bir şekilde yapılmayıp şeklinin form olarak ince uzun olan yılanı benzetilmesi ve bunu da ibriğin kulpu olarak işlemek çok ince bir zeka ve estetik algının çok gelişmiş olduğunun göstergesidir.

3.2.7.Satıl



Örnek: 37

Fotoğraf No: 72

Cinsi: Süt Satılı

İnceleme Tarihi: 21.05.2020

Yapıldığı Yıl: Bilinmiyor

Bulunduğu Yer: Ali Atalar Özel Koleksiyonu

Kullanılan Teknik: Dövme, Kazıma ve Kabartma Tekniği

Kullanılan Motifler: Geometrik Desenler, Çiçek

Ölçüler: Uzunluğu: 20 cm.

Çizim:65

Kompozisyon Özellikleri: Satılın gövdesinde iki sıra çiçek deseni zımba tekniğiyle işlenmiştir. Çiçek deseninin orta kısmında eşkenar dörtgenlerden oluşan geometrik süslemeler yer almaktadır.



Örnek: 38

Fotoğraf No: 73

Cinsi: Satıl

İnceleme Tarihi: 20.06.2020

Yapıldığı Yıl: Bilinmiyor

Bulunduğu Yer: Emine Göğüş Mutfak Müzesi

Kullanılan Teknik: Dövme, Kazıma Tekniği

Kullanılan Motifler: Geometrik Desenler, Zencerek, Tepelikli Rumi, Madalyonlu Sonsuzluk, Çiçek

Ölçüler: Uzunluğu: 20 cm.

Çizim: 66-67-68-69-70-71

Kompozisyon Özellikleri: Satılın üst kenar kısmında 2 adet zencerek motifi yer almaktadır. Ana gövdenin üst tarafında geometrik şekillerden oluşan ince bir bordür, bir alt kısmında eşkenar dörtgenlerle sıralı bordür yer almaktadır. Yarım şekilde tepelikli Rumi deseni aşağıya doğru bakmaktadır. Ara boşluklarda madalyonlu sonsuzluk motifi işlenmiştir. Yine alt kısımdaki boşluğa göre şekil alan zencerek motifi dolanmakta, alttaki boşluklara da çiçek motifleri işlenmiştir. Süslemeler yoğun olarak uygulanmış, desendeki boşluk, doluluk ve kompozisyon ilişkisi dengeli bir şekilde dağıtılmıştır.



Örnek: 39

Fotoğraf No:74

Cinsi: Satıl

İnceleme Tarihi: 21.05.2020

Yapıldığı Yıl: Bilinmiyor

Bulduğu Yer: Murat Uğurluer Özel Koleksiyonu

Kullanılan Teknik: Dövme, Kazıma Tekniği

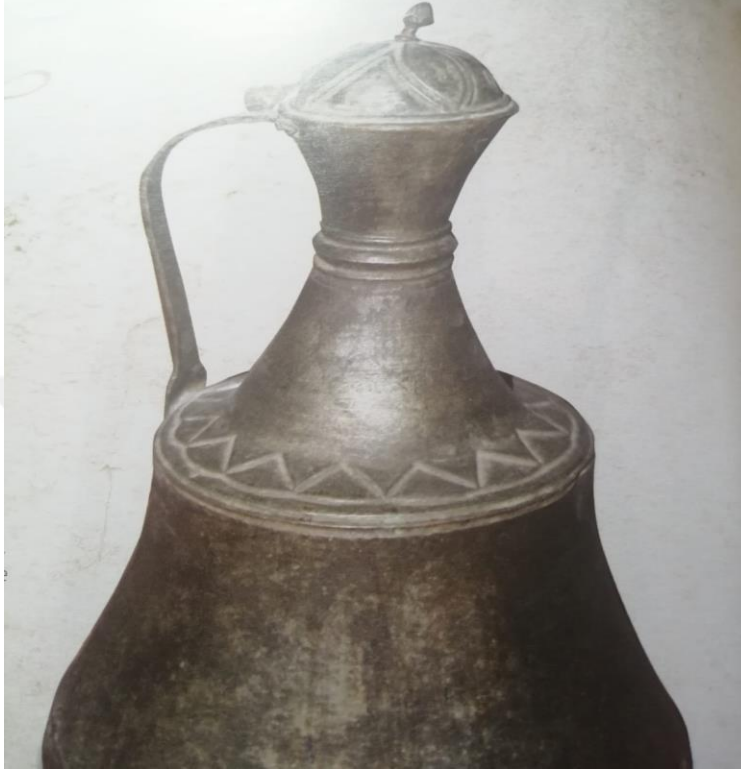
Kullanılan Motifler: Geometrik Desenler

Ölçüler: Uzunluğu: 20 cm.

Çizim:72

Kompozisyon Özellikleri: Kapaklı olarak yapılan satılın yüzeyi sade desensiz olarak yapılmıştır. Kulpunda ise ince, geometrik bir bordür deseni yer almaktadır.

3.2.8.Güğü



Örnek: 40

Fotoğraf No: 75

Cinsi: Gelin Güğü

İnceleme Tarihi: 21.05.2020

Yapıldığı Yıl: Bilinmiyor

Bulduğu Yer: Ali Atalar Özel Koleksiyonu

Kullanılan Teknik: Dövme ve Kabartma Tekniğı

Kullanılan Motifler: Geometrik Desenler

Ölçüler: Uzunluğu: 27 cm.

Kompozisyon Özellikleri: Güğümün kapağında oval formda dilimler kabartma tekniğıyle işlenmiştir. Güğümün boğaz ile alt kısmının birleşim yerinde zikzak desenler görülmektedir.

3.2.9. Sürahi



Örnek: 41

Fotoğraf No: 76

Cinsi: Sürahi

İnceleme Tarihi: 21.05.2020

Yapıldığı Yıl: Bilinmiyor

Bulduğu Yer: Ali Atalar Özel Koleksiyonu

Kullanılan Teknik: Dövme, Kazıma Tekniği

Kullanılan Motifler: Geometrik Desenler

Ölçüler: Uzunluğu: 16 cm.

Kompozisyon Özellikleri: Sürahinin ağız kısmı gagaya benzer bir şekilde yapılmıştır. Sürahinin üst kısmından başlayarak tüm boğaz boyunca bal peteğine benzer geometrik şekiller görülmektedir.



Örnek: 42

Fotoğraf No: 77

Cinsi: Sürahi

İnceleme Tarihi: 21.05.2020

Yapıldığı Yıl: Bilinmiyor

Bulunduğu Yer: Emine Göğüş Mutfak Müzesi

Kullanılan Teknik: Dövme, Kazıma Tekniği

Kullanılan Motifler: Zencerek, Rumi

Ölçüler: Uzunluğu: 16 cm.

Çizim:73-74

Kompozisyon Özellikleri: Sürahinin gövde kısmının başlangıç ve bitiş kısmında zencerek deseni dolanmaktadır. Ana gövde ise dikey olarak eşit bölmelere ayrılmış ve bu bölmelerin içerisine de Rumi deseninin işlendiği görülmektedir. Dikey formda yapılan süsleme biçimi farklı bir örnek teşkil etmektedir.

3.2.10.Bardak



Örnek: 43

Fotoğraf No: 78

Cinsi: KulpluBardak

İnceleme Tarihi: 21.05.2020

Yapıldığı Yıl: Bilinmiyor

Bulduğu Yer: Emine Göğüş Mutfak Müzesi

Kullanılan Teknik: Dövme, Kazıma Tekniği

Kullanılan Motifler: Rumi Tepelik, Çiçek

Ölçüler: Uzunluğu: 12 cm.

Çizim:75-76

Kompozisyon Özellikleri: Bardağın üst kısmında merkezi formda çiçekler dizilmiştir. Alt kısımda birbirine bağlı Rumi tepelikler sıralanmıştır. Tüm desenler bardağın etrafında sıralanmaktadır.



Örnek: 44

Fotoğraf No: 79

Cinsi: Bardak

İnceleme Tarihi: 21.05.2020

Yapıldığı Yıl: Bilinmiyor

Bulduğu Yer: Murat Uğurluer Özel Koleksiyonu

Kullanılan Teknik: Dövme, Kazıma Tekniği

Kullanılan Motifler: Geometrik Desenler

Ölçüler: Uzunluğu: 12 cm.

Kompozisyon Özellikleri: Tek parça dövme tekniği kullanılarak yapılmıştır. Bardağın formu silindirik şekilde, ağız kısmı dışa dönük olarak yapılmıştır. Bardağın üst ağız kısmında ve orta kısmında geometrik bir bordür deseni dolanmaktadır.



Örnek: 45

Fotoğraf No: 80

Cinsi: Bardak

İnceleme Tarihi: 21.05.2020

Yapıldığı Yıl: Bilinmiyor

Bulunduğu Yer: Ali Atalar Özel Koleksiyonu

Kullanılan Teknik: Dövme, KabartmaTekniği

Kullanılan Motifler: Bitkisel Desenler

Ölçüler: Uzunluğu: 12 cm.

Çizim:77

Kompozisyon Özellikleri: Bardağın tüm yüzeyinde aşağıdan yukarıya doğru sağlı sollu sıralanmış buğday başağını andıran yapraklar yer almaktadır. Başaklar bereketi, bolluğu, çoğalmayı simgelemektedir.



Örnek: 46

Fotoğraf No: 81

Cinsi: Bardak

İnceleme Tarihi: 21.05.2020

Yapıldığı Yıl: Bilinmiyor

Bulduğu Yer: Ali Atalar Özel Koleksiyonu

Kullanılan Teknik: Dövme, Kazıma Tekniği

Kullanılan Motifler: Bitkisel Desenler

Ölçüler: Uzunluğu: 12 cm.

Çizim:78

Kompozisyon Özellikleri: Bardak tek parça silindirik ve ağız kısmı dışa doğru açık olarak yapılmıştır. Üzerinde aşağıya doğru bakan üç sap üzerinde çiçek ve karşılıklı iki adet de sap üzerinde dizilmiş yaprak desenleri yer almaktadır.

3.2.11.Badya



Örnek: 47

Fotoğraf No: 82

Cinsi: Badya

İnceleme Tarihi: 21.05.2020

Yapıldığı Yıl: Bilinmiyor

Bulunduğu Yer: Ali Atalar Özel Koleksiyonu

Kullanılan Teknik: Dövme, Kazıma Tekniği

Kullanılan Motifler: Nar, Haşhaş, Bordür

Ölçüler: Uzunluğu: 16 cm.

Çizim:79

Kompozisyon Özellikleri: Badyanın en alt kısmını dolanan 's' kıvrımı bordür olarak dolanmaktadır. Badyanın gövdesini nar ve haşhaş motifleri dönüşümlü olarak sarmaktadır. Ara boşluklara küçük daire formları da katılarak kompozisyon zenginleştirilmiştir.



Örnek: 48

Fotoğraf No: 83

Cinsi: Badya

İnceleme Tarihi: 20.06.2020

Yapıldığı Yıl: Bilinmiyor

Bulunduğu Yer: Emine Göğüş Mutfak Müzesi

Kullanılan Teknik: Dövme, Kazıma Tekniği

Kullanılan Motifler: Geometrik Desenler, Sonsuzluk Madalyonu, Yaprak, Geçme

Ölçüler: Uzunluğu: 16 cm.

Çizim:80-81-82

Kompozisyon Özellikleri: Badyanın ağız kısmında dikey çizgiler (Diş Sırası) etrafı dolanmaktadır. Onun altında Tepelikli sonsuzluk madalyonu ile 's' şeklinde yaprak formu içinde geçme deseni yer almaktadır. Bu süslemeler de badyanın tüm çevresini dolanmaktadır.



Örnek: 49

Fotoğraf No: 84

Cinsi: Badya

İnceleme Tarihi: 20.06.2020

Yapıldığı Yıl: Bilinmiyor

Bulunduğu Yer: Emine Göğüş Mutfak Müzesi

Kullanılan Teknik: Dövme, Kazıma Tekniği

Kullanılan Motifler: Bitkisel Desenler, Geometrik Desenler

Ölçüler: Uzunluğu: 17 cm.

Çizim:83-84

Kompozisyon Özellikleri: Badyanın gövdesinde yaprak formları ve içerisinde de noktalardan oluşan desenler işlenmiştir. Ortadaki şeritte yine noktalardan oluşan zikzak deseni yer almaktadır. Alt kısmında yine zikzak formlarından oluşan üçgen bölmeler yapılmıştır. Onların içi de sap üzerinde üçerli yaprak deseni görülmektedir. Noktalama ve çizgisel hareketlerle desenler oluşturulmuştur. Görsel olarak farklı bir tasarım örneğidir.



Örnek: 50

Fotoğraf No: 85

Cinsi: Badya

İnceleme Tarihi: 20.06.2020

Yapıldığı Yıl: Bilinmiyor

Bulunduğu Yer: Emine Göğüş Mutfak Müzesi

Kullanılan Teknik: Dövme, ZimbaTekniği

Kullanılan Motifler: Geometrik Desenler

Ölçüler: Uzunluğu: 15 cm.

Çizim:85

Kompozisyon Özellikleri: Kabın gövdesi sade ve süslemesizdir. Fakat ön kısmında zimba tekniğiyle işlenmiş dörtlü başlayıp, aşağıya doğru azalan daire formlarından oluşan bir süsleme yer almaktadır.

3.2.12. Ekmeklik



Örnek: 51

Fotoğraf No: 86

Cinsi: Ekmeklik

İnceleme Tarihi: 20.06.2020

Yapıldığı Yıl: Bilinmiyor

Bulunduğu Yer: Emine Göğüş Mutfak Müzesi

Kullanılan Teknik: Dövme, Kabartma Tekniği

Kullanılan Motifler: Geometrik Desenler

Ölçüler: Uzunluğu: 29 cm.

Çizim:86-87

Kompozisyon Özellikleri: Ekmek koymaya yarayan kap iki bölümden oluşmaktadır. Kapak kısmında ortada daireden dışa doğru açılan çizgilerden oluşmaktadır. Bundan da dışa doğru sivri üçgen formları yer almaktadır. Kapağın alt kısmına doğru yine üçgenler ve yuvarlak formlar yer almaktadır. Ekmekliğin alt kabında ise üstteki desen aktarılmıştır. Sadece tepede yer alan kabartma desen yoktur.



Örnek: 52

Fotoğraf No: 87

Cinsi: Ekmeklik

İnceleme Tarihi: 20.06.2020

Yapıldığı Yıl: Bilinmiyor

Bulunduğu Yer: Ali Atalar Özel Koleksiyonu

Kullanılan Teknik: Dövme, Kazıma Tekniği

Kullanılan Motifler: Yaprak, Gül, Zencerek

Ölçüler: Uzunluğu: 30 cm.

Çizim:88

Kompozisyon Özellikleri: Yuvarlak formda olan ekmeklik iki kısımdan oluşmaktadır. İki kısımda da sap ve yaprakları olan açmış ve tomurcuk gül deseni işlenmiştir. Kabın ağız kısmında da ince bir zencerek formu dolanmaktadır.



Örnek: 53

Fotoğraf No: 88

Cinsi: Ekmeklik

İnceleme Tarihi: 21.05.2020

Yapıldığı Yıl: Bilinmiyor

Bulunduğu Yer: Hanifi Özaslan Özel Koleksiyonu

Kullanılan Teknik: Dövme, Kazıma Tekniği

Kullanılan Motifler: Kuş, Damla Motifi, Madalyon İçinde Yazı Formu

Ölçüler: Uzunluğu: 30 cm.

Çizim:89

Kompozisyon Özellikleri: Yuvarlak formda yapılmış olan ekmeklik kapağın bulunduğu üst parça ve ekmeğin konulduğu alt parça olmak üzere iki kısımdan oluşmaktadır. Damla motifleri, içinde Ermenice yazı bulunan bir madalyon, karşılıklı uçan kuşlar şeklinde kuş figürleri işlenmiştir. Üst kısımda tutma yeri ve yanlarda kapama kilitleri bulunmaktadır.

3.2.13.Küçük Mutfak Gereçleri



Örnek: 55

Fotoğraf No: 90

Cinsi: Havan

İnceleme Tarihi: 20.06.2020

Yapıldığı Yıl: Bilinmiyor

Bulunduğu Yer: Emine Göğüş Mutfak Müzesi

Kullanılan Teknik: Dövme, Kabartma, Kazıma Tekniği

Kullanılan Motifler: Geometrik Desenler, Zencerek, Yazı

Ölçüler: Uzunluğu: 11 cm.

Çizim:93

Kompozisyon Özellikleri: Havanın üst kısmında birbirine dolanan yuvarlaklardan bordür deseni görülmektedir. Altında zencerek deseni, yazı, alt kısımda yine bordür deseni yer almaktadır. Havanın tüm yüzeyi tamamen desenle süslenmiştir.



Örnek: 56

Fotoğraf No:91

Cinsi: Ölçek

İnceleme Tarihi: 20.06.2020

Yapıldığı Yıl: 19.Yüzyıl

Bulunduğu Yer: Murat Uğurluer Özel Koleksiyonu

Kullanılan Teknik: Dövme, Kabartma, Zımba Tekniği

Kullanılan Motifler: Çiçek, Balık, Mühür

Ölçüler: Uzunluğu: 40 cm.

Çizim: 94

Kompozisyon Özellikleri: Ölçeğin sap kısmında kabartma olarak yapılmış çiçek deseni süslemektedir. Ölçek kısmında balık figürü ile birlikte usta damgasının belirli şekilde basılmasıyla süsleme unsuru olarak yer almıştır. Ölçü kabında balık figürünün görülmesi ölçülen ürünün bol ve bereketli olmasını simgelemektedir.

DEĞERLENDİRME ve SONUÇ

Bakırın ülkemizde kolay ulaşılabilen bir malzeme olması, işlenebilir yumuşak olması, farklı madenlerle alaşım yapılabilmesi geçmişten bugüne tercih edilme sebebi olmaktadır. Kalaylanarak kullanıma hazır hale gelen kap kacaklar, günlük hayatın vazgeçilmez parçaları olmuşlardır. Yüzyıllardır süren bu uğraşlar, madeni ürünlerin ve çeşitli kap kacakların yapılması bakırcılık sanatının oluşmasına neden olmuştur.

Gaziantep' in şehir olarak ortaya çıkması 11.yüzyıla dayansa da Erken Tunç Çağı'ndan başlayarak günümüz Gaziantep ili sınırları içinde yer alan birçok merkezde imal edilmiş madeni eserlerle karşılaşmak mümkündür. Helenistik Dönem'de kurulan ve Roma İmparatorluğu zamanında en parlak dönemini yaşayan Gaziantep bölgesindeki Dolikhe ve Zeugma kentlerinde yapılan kazılarda üstün bir el işçiliği ve sanat zevkiyle yapılmış çok sayıda madeni eser ortaya çıkarılmıştır. İslam egemenliğiyle birlikte yeni üslup, ekol ve süsleme anlayışına göre Selçuklu, Musul ve Horasan ekollerine göre imal edilmiş eserlerin benzerleri Gaziantep çevresinde de görmek mümkündür. Özellikle Eyyubiler Dönemi'nde Halep, Şam, Musul, Antakya, Mardin, Diyarbakır, Hasankeyf, Konya, Kayseri, Malatya ve Sivas gibi önde gelen maden sanatı merkezleri ile Gaziantep'in sanatsal etkileşimi daha sonralarda Gaziantep'in önemli bir bakırcılık ve maden sanatı merkezi olmasına önemli katkılar sağlamıştır. Osmanlı İmparatorluğu dönemiyle de Gaziantep bakırcılığın önemli merkezlerinden biri olmaya devam etmiştir. (Uğurluer, 2015).

Bakırcılığın fazla emek ve zaman istemesi, verilen emek ve zaman karşılığında üretimin az olması, ürünlerin pazarlamasından elde edilen gelirlerin istenilen miktarda olmaması, aynı işlevi gören farklı malzemelerden yapılmış olan ürünlerin ucuz ve çok sayıda olması nedeniyle giderek azalmaktadır. Ancak günümüzde de eski durumunu koruyamamakla birlikte İstanbul, Ankara, Çorum, Kahramanmaraş, Gaziantep, Şanlıurfa, Erzincan, Tokat, Diyarbakır vb. yörelerinde el sanatı olarak halen sürdürülmektedir (Özdemir ve Kaya, 2011).

Bakırcılık Türk maden süsleme sanatlarında önemli bir yere sahiptir. Gaziantep'i çevre illerde de yapılan bakırcılık sanatından ayıran unsur, kap kacakların yekpare olarak tek parça halinde dövülerek meydana getirilmesidir. Çıkan ürüne çelik çivilerle

süslemelerin işlenmesi ise diğerlerinden ayıran bir diğer unsur olmaktadır. Gaziantep ve çevresinde yer alan iller kültür olarak birbirine benzediğinden ürün çeşidi ve form olarak birbirlerine benzemektedirler. Ayrıca Suriye, Halep ve Şam bölgesinden de karşılıklı etkilenmeler söz konusudur. Geleneksel Gaziantep Mutfağı Bakır Kaplarında Bulunan Süslemelerin Özellikleri konusu incelendiğinde Anadolu kültürünün ne kadar zengin, geniş ve farklı olduğuna da tanıklık edilmiştir.

Gaziantep’li bakır ustaları bakırı en güzel şekilde şekillendirip, temel amacının dışında bir de kendi kültürlerini sanatsal olarak bakıra yansıttıklarında birbirinden güzel ve eşsiz ürünler ortaya koymuşlardır. Bu eşsiz güzellikteki tabaklar (sahan), taslar, lengerler kimi zaman bir düğün, kimi zaman bir mevlit, kimi zaman da bayram sofralarını süslemiş, misafirlerin gözlerine hitap ederek beğenilerine sunulmuştur. Bunların dışında çeşitli süslemelerin kullanıldığı siniler, güğümler, bakraçlar ve ibrikler de kültür zenginliğimizin birer parçası olmuşlardır.

Gaziantep mutfağının çeşitliliği yemeğin sunulacağı, sofraya konulacak veya mutfakta kullanılacak kap kacağın çeşitliliğine de yansımıştır. Kap kacaklar kullanım alanlarına göre farklı şekil ve boyutta yapılmaktadır. Örneğin yerde yemek yeme kültüründen siniler, yemek sonrası el yıkama geleneğinden ibrikler, yemek taşıma için sefer tasları ve bu bölgeye ait farklı boy ve ebatta kap kacaklar üretilmiştir. Çalışmanın kısımlarından olan tabaklar kısmı sahan ve lenger denilen iki çeşitten oluşmaktadır. Sahanın kenar kısmı az olduğu için süsleme için çok fazla alan bulunmamaktadır. Lenger olarak isimlendirilen daha geniş ve düz olan tabaklar ise süsleme için daha elverişli olup neredeyse tüm alanları değerlendirilmiştir. Ekmeklik, güğüm, bakraç, sini, sefer taşı gibi geniş alanlı ürünlerde ise süslemeler daha yoğun olarak görülmektedir. Bakır kapların üzerinde bulunan süslemelerde ise geleneksel motiflerimiz; bitkisel, geometrik, hayvansal formlarda işlenmiştir. Bitkisel bezemelerde nar, lale, haşhaş, yaprak, geometrik formlarda geçmeler, çizgiler, hayvan içerikli bezemede ise Rumiler ön plana çıkmaktadır. Bunların dışında madalyonlar, sonsuzluk motifi, kitabe ve yazılar da süslemelerin birer parçası olmaktadır.

Yapılan bakır ürünlere usta kendi damgasını vurur, bu da bir nevi o kişiye ustaya ait marka anlamına gelmektedir. Tabağı alan kişi de istediği takdirde ustadan rica ederek kendi ismini de tabağa yazdırmakta veya tabağın kendisine ait olduğunu gösterir bir işaret

koydurmaktadır. Tüm bunların bir nedeni de tabağın komşuya gitme durumunda karışmasını engellemek için yapılmasıdır. Yapılan bu incelikler de kültürün birer parçası olarak o dönemin günlük hayatı içerisinde yerini almaktadır.

Günümüzde plastik, cam, çelik, alüminyum kaplara yönelik bakır kapların eskisi gibi rağbet bulmamasına ve bakırın kalaylanma gereksiniminden de olsa gerek çok fazla kullanılmamaktadır. Gaziantep'te halen çalışan bakırcılar ise hediyelik eşya amaçlı üretim yapmakta ve tamir gerektiren işlerle meşgul olmaktadır. Üretilen bu ürünlerin süslemeleri ise çoğunlukla var olan desenlerin birbirinin tekrarı niteliğindedir. Eskiden bakır kaplarda uygulanan çok çeşitli desenlerin kullanılması, motiflerin zengin oluşu fakat günümüzde bunların bakırcı ustaları tarafından azının kullanılması ise bu motiflerin unutulması anlamına gelmektedir.

Hazırlanan tez çalışmasında toplamda 57 bakır kap ürün incelenmiştir. İncelenen ürünlerin analizi yapıldığında; Geometrik bordür, geometrik desen ve zımba tekniğiyle süslemesi yapılmış olan kaplar 48 adet. Sonsuzluk Madalyonu 10 adet, Basit dal, yaprak ve çiçek desenli olanlar 26 adet, Rumi 6, Madalyon 4, Haşhaş 7, Çarkıfelek, Mührü Süleyman, Balık, Selvi motifi 2 adet. Nar ve Lale 8, Sarmaşık, Hayat Ağacı, Gül, Damla 1'er adet. Yazı, Kuş 5, Düğüm, Aslan, At, Yılan, Hilal, Türk Bayrağı, Palmet, Asker, İnsan, Vazo, Silah, Surahi ve Bardağı, Buta 1'er adet olmak üzere çeşitli motifler ve figürler görülmektedir.

Bu çalışma ile Gaziantep'te yer alan bakır kaplarında bulunan ve süslemelerin temelini oluşturan desen, motiflerin ortaya çıkarılması, unutulmasının önüne geçilmesi ve bu alanda çalışma yapacaklara yol gösterici bir kaynak oluşturması amaçlanmaktadır. Bakırcılık sanatının gelişmesi için kamu kurum ve kuruluşları sorumluluk almalıdır. Bakırcılığın devam etmesi için çıraklık konusunun gelişmesi gerekmektedir. Bakırcılıkta kullanılan bezeme unsurlarına sahip çıkılmalı, gelecek kuşaklara aktararak yok olmasının önüne geçilmelidir. Bakırcılığın daha da geliştirilip günümüz sanatlarına uyarlanarak yeniden günlük yaşantımıza aktarılmalıdır. Tez çalışmasında yer alan motif, desen, gelenek ve görenekler kültürümüzün vazgeçilmez unsurlarıdır.

KAYNAKLAR

- Aktaş, R., (2020). Bakırcılar Çarşısı, Gaziantep (10.06.2020).
- Atalar, A., (2016). *Osmanlı'dan Günümüze Bakır Sanatı*, Neşa Ofset, İzmir, 194.
- Bakırcı, E.S., (2020). Bakırcılar ve Sedefçiler Odası Atölyesi, Gaziantep (10.06.2020).
- Başak, O., (2008). *Taş Çağı'ndan Tunç Çağı'na Anadolu'da Maden Sanatının Gelişimi ve Kullanımı*, Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi, 15-33.
- Bezirci, Z., (2001). *Konya'da Bulunan Bakır İşçiliği Ürünü Eserler ve Konya İli Bakır İşçiliğinin Bugünkü Durumu*. Selçuk Üniversitesi Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Konya.400.
- Biol, İ. ve Derman, Ç., (1995). *Türk Tezyini Sanatlarında Motifler*, Kubbealtı Neşriyat, İstanbul, 224.
- Bozkurt, S., (2020). *Geleneksel Türk Halı Sanatında Kullanılan Motiflerin Anlamları: Sındırgı- Yağcıbedir Halıları Üzerine Göstergibilimsel Analiz*. Gümüşhane Üniversitesi İletişim Fakültesi Elektronik Dergisi, 697-731.
- Bülbül, S., Sezgin, A. C., & Kara, S., (2016). *Osmanlı Mutfak Kültürü'nde Yemek Kapları: İznik Çok Renkli Seramik Örnekleri*. İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi, 2373-2389.
- Komisyon., *Büyük Larousse Sözlük ve Ansiklopedisi*, (1986). İnterpress Basın ve Yayıncılık, 1225- 1229.
- Canko, D.M., (2019). *İzmir Kadifekale(Smyrna Akropolis) Bizans Sarnıcı Buluntusu (2015) Seramik Örneği Işığında Geç Bizans Sırlı Seramiklerinde Heksagram (Davud Yıldızı) Sembolü*. Akademik Hassasiyetler, Sanat Tarihi Özel Sayısı, 85-107.
- Cankut, S., (1980). *Özel Sektör İçin Bakırın Yeri, Önemi ve Sorunları*. Bilimsel Madencilik Dergisi, 47-50.

- Çağlıtütüncügil, E., (2013). *Türk Süsleme Sanatında Nar: Form Köken ve İkonografik Anlamı*. Türklük Bilimi Araştırmaları,61-92.
- Çerikan, F.U., (2019). *Türk Ailesinde Sofra Adabı,Denizli Örneği ve İşlevselliği*. Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi,481-511.
- Çetin, Y.,(2017). *Türk Sanatı Bezeme İkonografisi Açısından Tavus Kuşu Figürlerinin Bir Değerlendirilmesi*. Kesit Akademi Dergisi,1-17.
- Çetin, Y.,(2017). *Türk- İslam Bezeme Sanatında Gamalı Haç (Svastika) ile Çarkıfelek Motiflerinin Köken ve İkonografik Anlamları Üzerine Bir Değerlendirme*. Social Sciences Studies Journal,353-365.
- Çetin, Y., Polat,C., (2020). *Geç Osmanlı- Erken Cumhuriyet Dönemlerine Tarihlendirilen Bir Grup Tütün Kesesi Üzerine Değerlendirme*. Social Science Development Journal,221- 239.
- Çetin, Y., Polat, C., (2020). *Geleneksel Anadolu Dokuma Araçlarından Öreke Üzerine Bir Değerlendirme*. Art-e Sanat Dergisi,729- 750.
- Çevik, G., (2020). Bakırcılar Çarşısı, Gaziantep (10.06.2020).
- Çiftçi, B., (2017). *Osmanlı'da Ev ve Ev Eşyaları (17.Yüzyılda Ayıntab Örneği)*. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi. 461-476.
- Diyarbakırlıoğlu, (2021).www.diyarbakırlıoğlu.comErişim Tarihi (14.02.2021).
- Doğan, M., (1996). *Büyük Türkçe Sözlük*, İz Yayıncılık, 104.
- Doymaz, E., (2021).Bakırcılar Çarşısı, Gaziantep (11.03.2021).
- Ergun, M., (2000). *Türk Ağaç Kültü İnancının Dede Korkut Hikayelerindeki Yansımaları*.Milli Folklor,22-30.
- Göğtaş, N., (2019). *Ahlat Müzesinde Bulunan Urartu Dönemi Madeni Takılar*, Bingöl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi,535.

- Gökırmaklı, Ç., Balcı, F., Bayram, M., Kaplan, M., Bayram, Ö., & Tiryakioğlu, A., (2017). *Gaziantep' in Bazı Geleneksel Lezzetlerinin Tarihsel Gelişimi*. Journal of Tourism and GastronomyStudies,59-69.
- Hançerkıran, S.,(2020). Bakırcılar ve Sedefçiler Odası Atölyesi, Gaziantep (10.06.2020).
- Kafesoğlu, İ., (2003). *Türk Milli Kültürü*, Ötüken Neşriyat, İstanbul, 302.
- Kalkan, G.P., (2015). *Gaziantep Adı Üzerine*.Kilis 7 Aralık Üniversitesi/ Sosyal Bilimler Dergisi,101-107.
- Karakaş, E., (2020). Kale Altı,Gaziantep (13.05.2020).
- Karpuz, E., (2002). *Anadolu Mutfaklarında Kullanılan Bakır Kaplar ve Osmanlı Dönemi Örnekleri*. Türkler,425-432.
- Keskiner, C., (1991). *Türk Motifleri*, Turing ve Otomobil Kurumu. İzmir, 132.
- Koçuşaoğı, H., 2020.Kale Altı, Gaziantep (10.06.2020).
- Köşklü, Z., (2010). *Geçmişten Günümüze Erzurum'da Bakırcılık ve Bakır Kaplar*. Sanat Dergisi,107-120.
- Kültürportalı, (2021). <https://kulturportali.gov.tr> Erişim Tarihi (23.05.2021).
- Makaleler, (2021). <http://www.makaleler.com> Erişim Tarihi (17.04.2021).
- Mihçioğlu, A., (2021). Bakırcılar Çarşısı, Gaziantep (12.03.2021).
- Mülayim. S., (1999). *Değişimin Tanıkları*,Kaknüs Yayınları, İstanbul,172.
- Nahya, N.Z., (2012). *Evin Kalbi; Gaziantep'te Bir Kültürel Mekan Olarak Mutfak*. Folklor/Edebiyat,9-24.
- Oyman, N.R., (2019). *Bazı Anadolu Kilim Motiflerinin Sembolik Çözümlemesi*. Arış Halı, Dokuma ve İşleme Sanatları Dergisi, 1-19.
- Öğretmenim,(2021). <https://ogrtmnm.tripod.com> Erişim Tarihi (23.05.2021).
- Ölmez, F.,(2010). *Dokumalarda Yılan Motifi*.<https://atif.sobiad.com> Erişim Tarihi (20.05.2021).

- Özaslan, H., (2020). Kale Altı, Gaziantep(10.06.2020).
- Özdeğer, H., (1996). *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, Diyanet Vakfı İslam Araştırmaları Merkezi, İstanbul. 469-474.
- Özdemir, M., ve Kaya, F.O., (2011). *Günümüzde Gaziantep İlinde Bakırcılık*. Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi,1149-1170.
- Özkeçeci, İ. ve Özkeçeci, Ş., (2007). *Türk Sanatında Tezhip*,Seçil Ofset, İstanbul, 352.
- Özlu, Z.Y., (2017). *Gaziantep'in 1923-1938 Yılları Arasında Ekonomik ve Bayındırlık Alanındaki Faaliyetleri*.Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi,330.
- Öztürk, Ş., (2019). *Türk Kültüründe Aslan*.Uluslararası Türk Dünyası Araştırmaları Dergisi,18-39.
- Pembebere, (2021). <https://www.pembebere.com> Erişim Tarihi (23.05.2021).
- Polat, C., (2014).*Osmanlı'dan Günümüze Maraş'ta Bakırcılık*,Dulkadiroğulları Belediyesi Yayınları, Kahramanmaraş, 114.
- Sağır, A., (2012). *Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Olarak Tokat Mutfağı*. Turkish studies international periodical for the languages and history of Turkish Fall, 2675-2695.
- Şahin, E., (2015). *Bir Destinasyon Unsuru Olarak Yerel Gastronominin Marka Şehir Pazarlamasında Etkileri: Gaziantep Örneği*. Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. 90.
- T.C.Gaziantep Valiliği Çevre ve Şehircilik İl Müdürlüğü. (2017). *Gaziantep İli 2016 Yılı Çevre Durum Raporu*.İzin ve Denetim Genel Müdürlüğü Çevre Envanteri ve Bilgi Yönetimi Dairesi Başkanlığı, 111.
- Terkin, A.,(2020). Kale Altı, Gaziantep (10.06.2020).
- Terkin, F.,(2020).Kale Altı, Gaziantep (10.06.2020).

- Tezel, Z., (2010). **Türk Kültüründe Hayat Ağacı Motifi**. Uluslararası Türkiye-Ukrayna İlişkileri Sempozyumu, Kiev. Halk Kültürü Araştırmaları Dergisi, Ankara. 139-149.
- TMMOB Maden Mühendisleri Odası. (1980). **Arama'dan Metale Bakır**. Bilimsel Madencilik Dergisi, 12.
- Toprak, Ö., (2020). Kale Altı, Gaziantep (10.06.2020).
- Tosun, S. (2021). <https://www.repertukul.com>. Erişim Tarihi (23.05.2021).
- Tural, S., (2020). **İskitler ve Madencilik Sanatındaki Yerleri**. Uluslararası Toplumsal Bilimler Dergisi, 69-90.
- Türkü sitesi, (2021). <https://turku.sitesi.web.tr> Erişim Tarihi (23.05.2021).
- Uğurluer, M., (2015). **Osmanlı Dönemi Gaziantep Bakırcılığı**, GNG Ofset, Gaziantep, 144.
- Üzmez, S., (2016). **Balık Motifi**. <https://www.milliyet.com.tr>. Erişim Tarihi (20.05.2021).
- Yetkin, Ş., (1976). **Anadolu Selçuklu Devrinden Bir Madeni Eser**. Sanat Tarihi Yıllığı, 207-214.
- Yıldırım, R., (2015). **Fırat'tan Volga'ya Medeniyetler Köprüsü**. Adıyaman Üniversitesi Yayınları, 137-209.
- Wikisource, (2021). <https://tr.m.wikisource.org> Erişim Tarihi (23.05.2021).

Ek 1: ÇİZİMLER



Örnek 1

Çizim 1. Aslan Figürü

Örnek 2

Çizim 2. Geometrik Desen



Örnek 4

Çizim 3. Rumi Tepelik



Örnek 5

Çizim 4. Bitkisel Desen



Örnek 5
Çizim 5. Tepelikli Rumi Kitabe



Örnek 5

Çizim 6. Geçme Desenli Kitabe



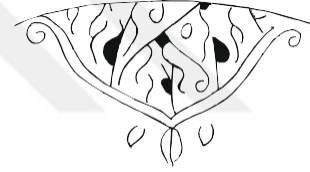
Örnek 6

Çizim 7. Düğüm Motifi



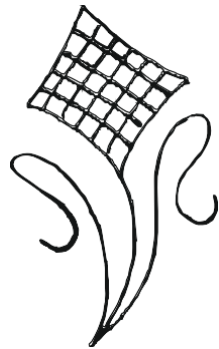
Örnek 6

Çizim 8. Tepelikli Rumi Kitabe



Örnek 7

Çizim 9. Sonsuzluk Desenli Madalyon



Örnek 7



Örnek 7

Çizim 10. Lale Motifi



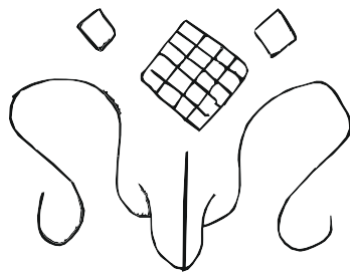
Örnek 8

Çizim 12. Çiçek



Örnek 9

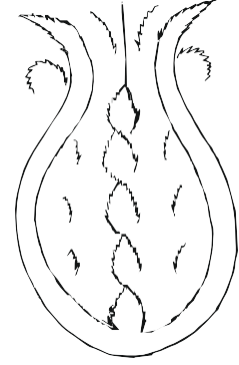
Çizim 14. Selvi Ağacı



Örnek 10

Çizim 16. Lale Motifi

Çizim 11. Sonsuzluk Desenli Madalyon



Örnek 8

Çizim 13. Nar Motifi



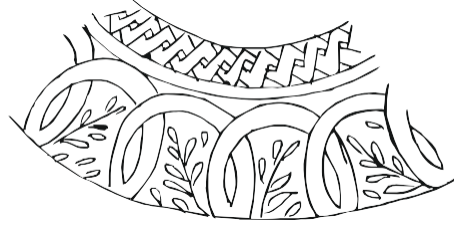
Örnek 10

Çizim 15. Nar Motifi



Örnek 11

Çizim 17. Hayat Ağacı



Örnek 11

Çizim 18. Geçme ve Yaprak Deseni



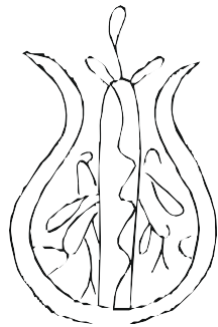
Örnek 11

Çizim 19. Mühr-ü Süleyman



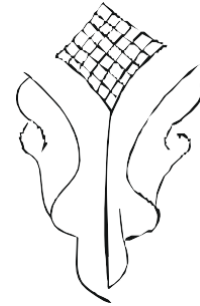
Örnek 11

Çizim 20. Hayat Ağacı



Örnek 12

Çizim 21. Lale Deseni



Örnek 12

Çizim 22. Haşhaş



Örnek 14

Çizim 23. Sonsuzluk Madalyonu



Örnek 14

Çizim 24. Geçme Deseni



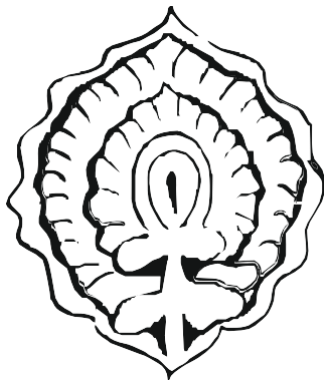
Örnek 15

Çizim 25. Mühr-ü Süleyman



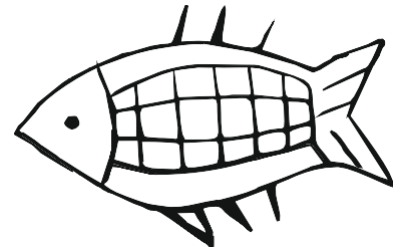
Örnek 15

Çizim 26. Lale Deseni



Örnek 15

Çizim 27. Bitkisel Desenli Madalyon



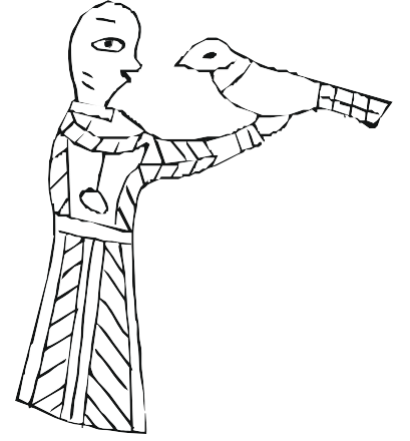
Örnek 16

Çizim 28. Balık



Örnek 16

Çizim 29. Asker Portresi



Örnek 16

Çizim 30. İnsan ve Hayvan Figürü



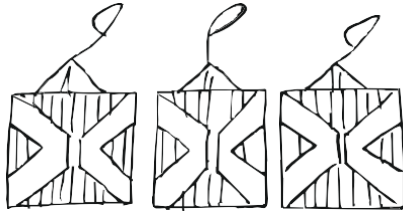
Örnek 16

Çizim 31. Surahi ve Bardak



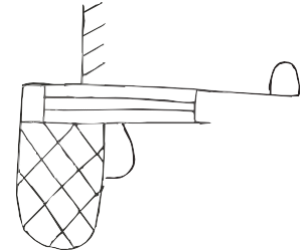
Örnek 16

Çizim 32. Kuş



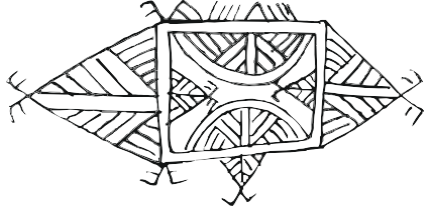
Örnek 16

Çizim 33. Geometrik Desen



Örnek 16

Çizim 34. Silah



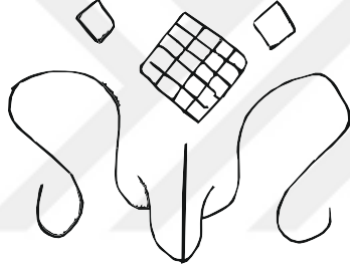
Örnek 17

Çizim 35. Geometrik Desen



Örnek 17

Çizim 36. Geometrik Bordür



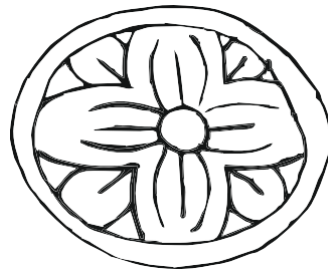
Örnek 18

Çizim 37. Lale Motifi



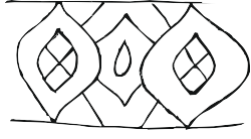
Örnek 19

Çizim 38. Rumi Desen ve Çiçek

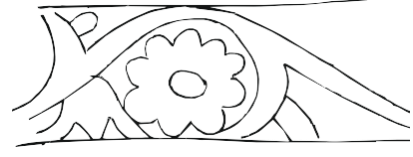


Örnek 19

Çizim 39. Madalyon Çiçek



Örnek 23
Çizim 40. Bordür Desen



Örnek 23
Çizim 41. Bordür Desen



Örnek 24
Çizim 42. Çiçek



Örnek 24
Çizim 43. Rumi Bordür



Örnek 25
Çizim 44. Palmet Motifi



Örnek 27
Çizim 45. Palmet Deseni



Örnek 27
Çizim 46. Buta Motifi



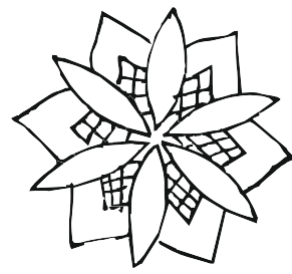
Örnek 26
Çizim 47. Çiçek



Örnek 28
Çizim 48. Geometrik Desen



Örnek 30
Çizim 49. Geometrik Desen

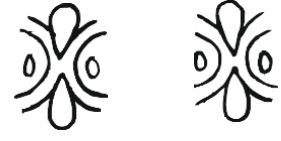


Örnek 31
Çizim 50. Sekiz Kollu Yıldız



Örnek 31

Çizim 51. Bitkisel Desen



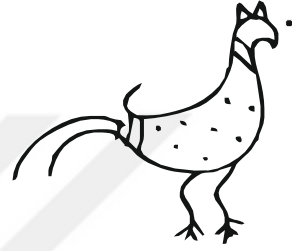
Örnek 32

Çizim 52. Geometrik Desen



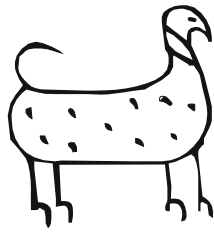
Örnek 37

Çizim 53. Bordür Desen



Örnek 34

Çizim 54. Kuş



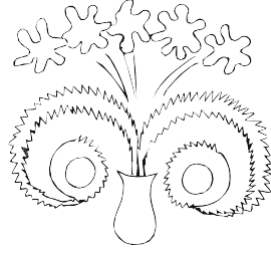
Örnek 34

Çizim 55. Hayvansal Figür



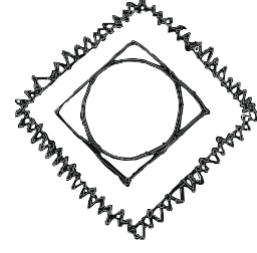
Örnek 34

Çizim 56.Çiçek



Örnek 35

Çizim 57. Vazo İçinde Çiçek



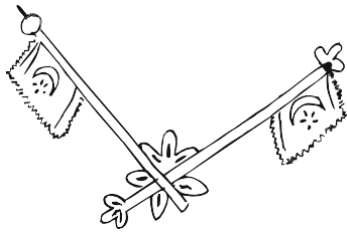
Örnek 35

Çizim 58. Geometrik Motif



Örnek 36

Çizim 59. Hilal Motifi



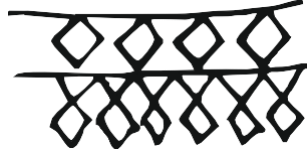
Örnek 37

Çizim 60. Bayrak



Örnek 39

Çizim 61. Geometrik Motif



Örnek 40

Çizim 62. Geometrik Bordür



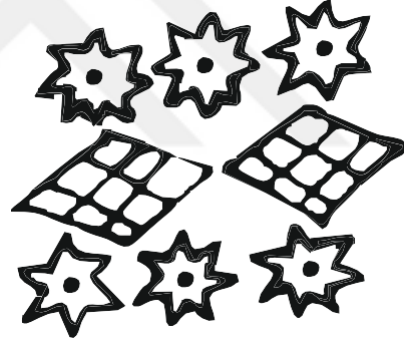
Örnek 41

Çizim 63. Yılan Figürü



Örnek 41

Çizim 64. Yılan figürlü ibrik kulpu



Örnek 42

Çizim 65. Geometrik Desen- Çiçek



Örnek 43

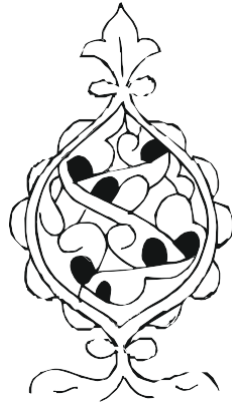
Çizim 66. Bordür Desen



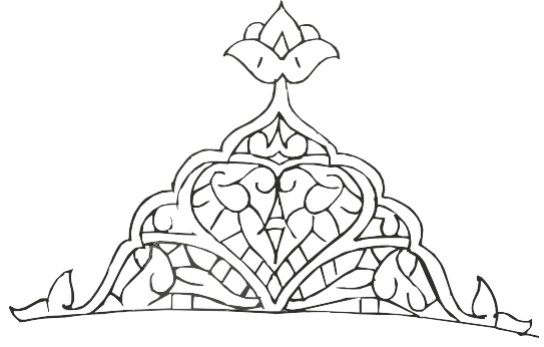
Örnek 43
Çizim 67. Geometrik Bordür



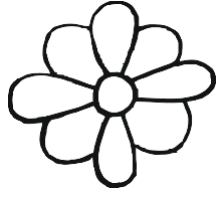
Örnek 43
Çizim 68. Bordür Desen



Örnek 43
Çizim 69. Sonsuzluk Madalyonu



Örnek 43
Çizim 70. Tepelikli Rumi Yarım Madalyon



Örnek 43

Çizim 71. Çiçek



Örnek 44

Çizim 72. Bordür Desen



Örnek 47

Çizim 73. Rumi Desen



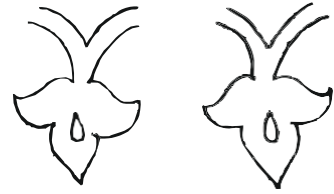
Örnek 47

Çizim 74. Geometrik Bordür



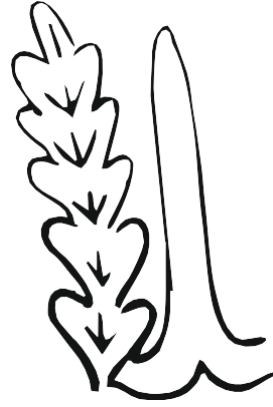
Örnek 48

Çizim 75. Madalyon Çiçek



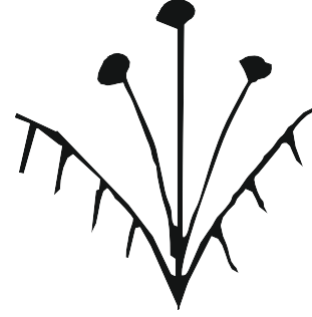
Örnek 48

Çizim 76. Rumi Tepelik



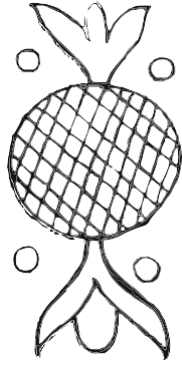
Örnek 50

Çizim 77. Bitkisel Motif



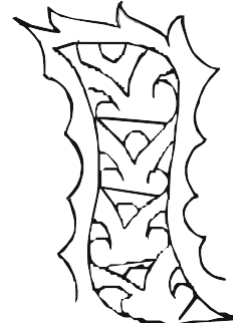
Örnek 51

Çizim 78. Bitkisel Motif



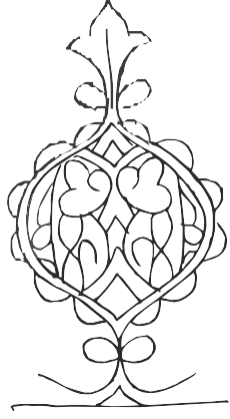
Örnek 52

Çizim 79. Haşhaş



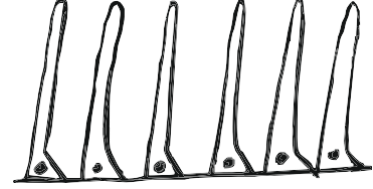
Örnek 53

Çizim 80. Sonsuzluk Deseni



Örnek 53

Çizim 81. Sonsuzluk Madalyonu



Örnek 53

Çizim 82. Diş Sırası



Örnek 55

Çizim 83. Bordür Desen



Örnek 55

Çizim 84. Geometrik Desen



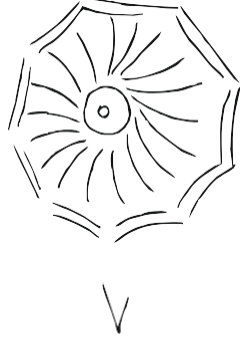
Örnek 57

Çizim 85. Geometrik Desen



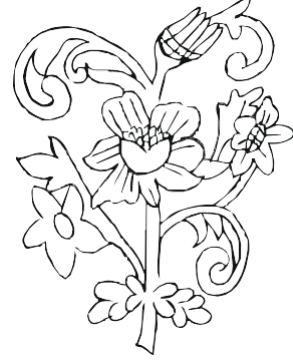
Örnek 58

Çizim 86. Geometrik Desen



Örnek 58

Çizim 87. Çarkıfelek



Örnek 60

Çizim 88. Çiçek Demeti



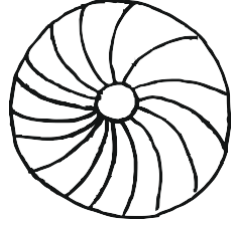
Örnek 61

Çizim 89: Kuş



Örnek 62

Çizim 90: Kuş



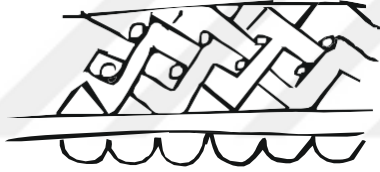
Örnek 62

Çizim 91: Geometrik Desen



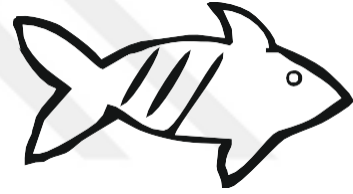
Örnek 64

Çizim 92: Geometrik Desen



Örnek 65

Çizim 93: Zencerek Bordür



Örnek 66

Çizim 94: Balık



Fotoğraf 1. Bakır İşleme Aşaması



Fotoğraf 2. Bakırcılar ve Sedefçiler Odası Atölyesi



Fotoğraf 3. Emine Sibel Bakırcı(Bakır Ustası)



Fotoğraf 4. Gomalak Sürme İşlemi



Fotoğraf 5. Zımpara Aşaması



Fotoğraf 6. Dip Çekiçleme



Fotoğraf 7. Kapak Yapımı İşlemi



Fotoğraf 8. Bakıra Yuvarlak İz Yapımı



Fotoğraf 9. İran Şah'ına Özel Yapılan İbrik ve Leğen



Fotoğraf 10. Mühürleme İşlemi



Fotoğraf 11. Nişadır Serpme



Fotoğraf 12. Bakır Soğutma İşlemi



Fotoğraf 13. Suda Bekletme Aşaması



Fotoğraf 14.Çelik Kalemler



Fotoğraf 15. Çelik Kalemlerin Keskinleştirilmesi



Fotoğraf 16. Çekiç (Miyene)



Fotoğraf 17. Örs



Fotoğraf 18. Endirek



Fotoğraf 19. Makas



Fotoğraf 20. Tokmak



Fotoğraf 21. Yege (Eye)



Fotoğraf 22. Pergel



Fotoğraf 23. Körük



Fotoğraf 24. Kıskaç



Fotoğraf 25.Pürmüz



Fotoğraf 26. Cila Makinesi



Fotoğraf 27. Kaynak Makinası



Fotoğraf 28. Tel Fırça



Fotoğraf 29. Kalay



Fotoğraf 30. Nişadır



Fotoğraf 31. Mengene



Fotoğraf 32. Pense



Fotoğraf 33. Gomalak



Fotoğraf 34.Çelik Kalıplar



Fotoğraf 35.Zımpara Makinesi