



Türk Mutfağında Bakırın Yeri ve Bakır Zanaatının Geleceği

Cemil YAVUZ

Arş. Gör., Gazi Üniversitesi, Mimarlık Fakültesi, Endüstri Ürünleri Tasarımı Bölümü, Ankara, Türkiye
cemilyavuz@gazi.edu.tr

Dilek AKBULUT

Doç. Dr., Gazi Üniversitesi, Mimarlık Fakültesi, Endüstri Ürünleri Tasarımı Bölümü, Ankara, Türkiye
dilekakbulut@gazi.edu.tr

Aydın ŞIK

Prof. Dr., Gazi Üniversitesi, Mimarlık Fakültesi, Endüstri Ürünleri Tasarımı Bölümü, Ankara, Türkiye
aydins@gazi.edu.tr

ÖZET

Kültürün önemli öğelerinden bir tanesi olan geleneksel el sanatları için sanayileşmenin hızlı olmadığı dönemlerde, insanoğlunun ihtiyaçlarını önemli derecede karşılayan bir değer olduğunu söylemek mümkündür. Bu durumun çıktısı olan objeler ise kişinin sadece ihtiyaçlarını gidermekle kalmayıp, aynı zamanda dönemin sosyo-ekonomik ve kültürel durumlarını yansıtan, kişiyle ve çevreyle iletişim halinde olan, yaşayan nesnelere dir. Dünyamızın küreselleşmesiyle kültürel farklılıkların giderek azalması ürünlerdeki farklılıkları da etkilemiş, bu durum benzer ürünlerin üretilmesine ve el sanatlarına olan rağbetin azalmasına sebep olmuştur. Günümüzde genellikle müzelerde rastladığımız, günlük hayatımızdan sanayileşmenin getirdiği üretim çeşitliliğiyle çıkmaya başlayan bakır işçiliği ile üretilmiş ürünler, zamana direnen ürün gruplarından bir tanesi olarak görülmektedir. Türk mutfak kültüründe önemli bir yere sahip olan bakır kaplar, üretildiği yöreye, yapım tekniğine, şekline, üzerindeki desene, kullanıldığı alana ve işlevine göre zaman içerisinde farklı isimler almıştır. Gaziantep bakırcılar çarşısındaki ustalar tarafından üretilen nesnelere detaylı olarak yer verilen bu çalışmada, bakır işçiliğinin geçmişten günümüze aldığı yol ve geçirdiği değişim araştırılmıştır. Bakır zanaatının, teknoloji ile sanayileşmenin getirdiği seri üretime dayalı çok sayıda ama benzer tipolojilerde üretilen ürünler karşısında bulunduğu konumu sorgulanmış, günümüzde geliştirilen yeni tasarımlarla bu el sanatının etkileşimi tartışılmıştır. Tasarım ve zanaat kavramları arasındaki ilişki bakırdan üretilen mutfak ürünleri üzerinden ele alınırken, bu iki kavramın birbirini besleyerek tasarımcılara yeni bakış açıları katacağı düşünülmektedir. Alan araştırmasına dayalı bu çalışmada, araştırmanın sağlıklı olarak yürütülüp güvenli bir sonuca ulaşması için gerekli araçlar olan gözlem ve söyleşi tekniklerinden faydalanılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Bakır, Gaziantep Bakır İşçiliği, Türk Mutfak Kültürü, Zanaat, Tasarım

ABSTRACT

It is possible to say that for traditional handicrafts, which is one of the important items of the culture, is a value that meets the requirements of people at an important level when the industrialization is not so fast. The objects that come out of this situation are in communication with the person and environment, living objects, not only meets the requirements of people, but also they reflect the socio-economic and cultural conditions of the period. With the globalization of our world, the ever-diminishing cultural diversity has also affected the differences in products, which has led to the production of similar products and to a lesser extent to handicrafts. Products that produced with copper workmanship, which are starting to come out with the diversity of production, are seen as one of the product groups resisting time. Copper pots, which have an important place



in Turkish culinary culture, have taken different names over time according to the locality, production technique, shape, pattern and function. In this paper, the way that copper workmanship has taken from the past has been researched which is produced by the craftsmen of Gaziantep copper shops. The position of the copper craft in relation to the products produced in a large number of similar typologies based on the serial production brought by the technology and the industrialists was questioned. Also the interaction of this hand craft with the new designs developed today is discussed. The relationship between design and craft concepts is handled through the production of copper products, it is thought that these two concepts will feed each other and bring new perspectives to the designers. In this field-based research, observation and interview techniques were utilized, which are necessary for the research to be conducted in a healthy way and reach a reliable result.

Keywords: Copper, Gaziantep Copperworking, Turkish Culinary Culture, Craft, Design

1. GİRİŞ

Türklerin tarih sahnesine çıkışları Orta Asya bölgesinde başlamaktadır. Bu bölgede daha çok konargöçer yaşam tarzını benimseyen Türkler daha sonra Anadolu topraklarına ulaşarak, mutfak kültürlerinin hem zenginleşmesine hem de yeme içme alışkanlıklarının bazı değişimler geçirmesine sebep olmuştur (Kızıldemir vd. 2014). Türk Mutfağının oluşumunda Orta Asya Türkleri, Selçuklu ve Osmanlı İmparatorluğu döneminin etkisi büyüktür. Ayrıca günümüz Türk mutfağının şekillenmesinde ve zenginleşmesinde, Türkiye’de yaşamış olan uygarlıkların da etkisi büyüktür (Güler ve Olgaç, 2010). Bugün, yemek sanatının her dalında birbirinden zengin örnekler veren Türk mutfağı; pişirme teknikleri, sofraya düzeni, kendine has servis şekilleri ile Fransız ve Çin mutfakları ile birlikte dünyanın sayılı üç mutfağından biri olarak ifade edilmektedir (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2008). Bu bağlamda çok farklı alanları içine alan, geniş bir coğrafyaya yayılmış olan Türk toplumu, uzun tarihsel geçmiş nedeniyle çok zengin bir kültüre sahiptir. Dolayısıyla bu zengin kültür içerisinde de zengin bir mutfak kültürü yer almaktadır. Bu zengin mutfak kültürü Orta Asya’dan başlayıp Anadolu’ya gelinceye kadar süren göçün, fethedilen ülkelerin mirasçıları olması sonucu meydana gelmiştir (Albayrak, 2013). Türk mutfak kültürü Orta Asya’dan M.Ö 200’lü yıllardan 21.yy’a kadar uzanıp, Asya ve Anadolu topraklarının zengin ürün çeşitliliğiyle ve tarihsel süreç içerisinde diğer kültürlerle olan etkileşimle yoğrulup zaman içinde bazı değişimler yaşamış ve günümüze kadar ulaşmıştır.

Zengin bir yemek kültürüne sahip olan Türkler, bu kültürün bir uzantısı olarak mutfaklarına büyük bir değer vermişlerdir. Son zamanlara gelinceye kadar Türk evlerindeki mutfaklar genellikle evin dışında bulunurdu. Bazı küçük evlerde evin alt katında ve bahçeye çıkıntılı olarak inşa edilirdi. Saray ve konaklarda ise mutfak, binadan oldukça uzakta ve bahçe içinde yapılırdı. Mutfak olarak yapılan binanın içinde büyük bir ocak bulunur, içi tencere ve kazan koymak için bölmelere ayrılırdı (Cansız, 1996). Bu tür mutfaklar, bugün şehir merkezinde genel olarak ortadan kalkmakla beraber, Gaziantep köylerinde hâlâ devam etmektedir. Bu bölgede Türkler ile Araplar uzun yıllar iç içe yaşamış, dolayısıyla birbirlerini kültürel bakımdan etkilemişlerdir. Bazı mutfak malzemelerinin Arap orijinli adlandırılması bunun en belirgin göstergesidir (Arabî tencere ve Arap kazanı gibi) (Korkmaz, 1999). Çeşitli belge ve tanıklıklardan anlaşıldığı kadarıyla, Türk yemek ve sofraya geleneğinde bakır kapların kullanım alanları ise genel anlamda şu şekildeydi: Yemek yerde yendiği için bir kürsünün veya dört ayaklı bir yükseltinin üzerine büyük boyutlu bir sini yerleştirilirdi. Siniye tabak görevi gören çeşitli boy ve formda bakır sahan, tas veya lengerler dizilir, her sofrada bulunan hoşaf, şerbet, ayran gibi sıvı içecekler çeşitli boyutta bakır kâselerde servis edilirdi. Daha fakir evlerde sini boyutu daha küçük olur, ortaya tek bir bakır tencere konur ve herkes bu tenceden yerdi. Yemek yendikten sonra el yıkamak için ibrik ve leğen getirilir, sofraya kaldırıldıktan sonra yemek kokularını gidermek ve güzel koku yaymak için gülâbdan ve buhurdan kullanılırdı. Yemekten sonra kahve içme geleneği ise, bakır fincan zarflarını kahve tepsisini, kahve



stilini, kahve ibriğini, kahve değirmenini gerektirirdi. Evin fakir ya da zengin, sofranın kalabalık veya تنها olmasına göre kullanılan bakır kaplar ve bunların üzerindeki zanaatli bezemeler de farklılık gösterirdi (Soysal, 2011).

Bu çalışmada Türk mutfak kültürünün bir parçası olan bakır kapların günümüze kadar olan süreçte geçirdiği değişimler zanaat kapsamında ele alınmıştır. Gaziantep iline ait mutfak kültürünü ve bakır işçiliğini yakından gözlemlemek için çalışma kapsamında Gaziantep Bakırcılar çarşısındaki dört zanaat ustası ve Gaziantep Emine Göğüş Mutfak Müzesi yetkilileriyle görüşmeler yapılmıştır.

2. BAKIR ve BAKIR İŞÇİLİĞİ ÜZERİNE

El sanatları, bireyin bilgi ve becerisine dayanan, genellikle doğal hammaddelerin kullanıldığı, elle ve basit aletler dışında makine gücüne ihtiyaç duyulmadan yapılan ve toplumun kültürünü, gelenek ve göreneklerini, folklorik özelliklerini taşıyan, yapan kişinin zevk ve becerisini yansıtan, gelir sağlayıcı üretime yönelik etkinliklerdir (Okuyay, 2008). Sanatsal ürünlerin başlangıç noktasını oluşturan el sanatları, esasında çok geniş bir kavram olarak algılanmakla birlikte genel olarak, insanların; iklim ve diğer dış etkenlere karşı doğan ihtiyaçları karşısındaki faaliyetleri ile başlayan en eski sanat dalı olarak da ifade edilebilir (Solmaz vd., 2014). El sanatları, insanlığın doğuşundan beri doğaya uymak ya da hükmedebilmek için tasarlanmış ürünlerdir. İnsanlar el sanatlarını barınmak, korunmak, giyinmek, iletişim kurmak gibi ihtiyaçlarını karşılamak için üretmiştir. Sonra gelişen el sanatları ise daha çok estetik duygular göz önüne alınarak üretilmeye başlanmıştır (Çiçekoğlu, 2014). El sanatları toplumsal ve kültürel yaşam biçimlerinin, inanç sistemlerinin ve gereksinimlerin somut ifade biçimidir. Zaman içinde gelişerek çevre şartlarına uyum gösteren el sanatları, ortaya çıktığı toplumun duygularını, sanatsal beğenilerini ve kültürel özelliklerini yansıtır hale gelerek "geleneksel" niteliğini kazanmıştır (İz Yılmaz, 2008). El sanatları bir toplumun yaşam tarzını ve kültürünü yansıtan nesnelere olmalarının yanında, kültürel etkileşimi sağlayarak geleneksel mirasın geçmişten günümüze aktarılmasını sağlamaktadır (Öter, 2010). Çok zengin bir el sanatları potansiyeline sahip olan Türk milletinin kültür tarihi incelendiğinde asırlar öncesinden bile yaratıcı gücünü kullanarak madenlerden, taşlardan, bitkilerden ve hayvanlardan elde edilen hammaddeleri değerlendirerek çeşitli ihtiyaçlarını karşılamış oldukları görülmektedir. Günümüze kadar bozulmadan gelen el sanatlarının yanında yozlaşmış, devrini doldurarak kültür erozyonuna uğrayan birçok el sanatının olduğu da yapılan çalışmalarla ortaya konulmaktadır (Akpınarlı, 2008). Öte yandan; el sanatları üretimi yoğun emek ve zaman istemektedir. Endüstri devrimiyle sanat anlayışı ve uygulamalarında büyük değişimler yaşanmış ve sanat ürünlerinde, el üretiminden makine üretimine bir başka deyişle endüstriyel üretime geçilmiştir (Aksoy ve Keleş, 2008).

Köklü bir geçmişin ürünü olan ve çok zengin çeşitliliğe sahip Türk el sanatlarının en önemlilerinden biri de maden sanatı içinde yer alan bakırcılık sanatıdır. Bakır bazı kaynaklara göre, insanın doğada keşfettiği ve kullandığı ilk metal olup, bakırcılık ise dünyada bilinen en eski el sanatı olarak kabul edilmektedir. Değişik müzelerde yer alan ve özellikle Çatalhöyük, Çayönü, Hacılar gibi neolitik yerleşkelerdeki kazılardan elde edilen bakır buluntular bu savı doğrular niteliktedir (İltar ve Eren, 2012). Keşfedilmesi tarih öncesine uzanan bakırın, alet ve silah yapımında kullanılan ilk madenlerden biri olduğu bilinmektedir. Daha sonraları bunların yapımında tunç ve demirin tercih edilmesi ile bakır daha çok mutfak eşyası, ev aletleri ve süs eşyası üretiminde kullanılmıştır. İnsanların eski çağlardan beri çeşitli amaçlarla kullandığı ve günümüzde de sanayinin temel girdileri arasında yer alan bakır; geçmişten bugüne kadar dış etkilere dayanıklılığı, diğer metallerle alaşımlar yapabilmesi ve daha kolay işlenebilir bir maden olması nedeniyle endüstride ve günlük yaşamda çok geniş kullanım alanı bulmuş, önemli metallerden biridir (Erdoğan ve Etikan, 2002). Bakırın işlenmesi Anadolu'da bir beceri ve uzmanlık alanı haline gelmiş, bakırdan yemek kabı, su güğümü, hamam taşı, mangal,

büyük sini, ibrik vb. çeşitli eşyalar yapılmıştır. Bütün el sanatlarında olduğu gibi bakırcılıkta da ürün olarak Anadolu büyük bir zenginliğe sahiptir. Türkiye'deki belli başlı müzelerde bakır, tunç ve pirinçten yapılmış eşyalardan oluşan geniş bir koleksiyon bulunmaktadır (Anonim 1993).

Osmanlı İmparatorluğu uzun süre sınırlarını genişletmesi ve savaş ortamında bulunmasından ötürü maden işçiliğinde silah yapımı önemli bir yere sahiptir. Osmanlı dönemindeki toplar, bakır ve pirinçten yapılmıştır (Sözen ve Güner, 1998). Osmanlı arşiv kaynakları, Anadolu'nun diğer madenleri gibi Doğu Karadeniz Bölgesi'ndeki bakır madenleri, üretimi ve çeşitli alanlardaki kullanımı hakkında bilgi vermektedir. Arşiv kaynaklarına göre, Doğu Karadeniz Bölgesi'ndeki bakır yatakları 16. yüzyılın ikinci yarısından itibaren işletilmeye başlanmış ve üretim aralıklarıyla da olsa 19. yüzyılın ikinci yarısına kadar devam etmiştir. Trabzon'un güneyindeki zengin bakır yataklarından elde edilen bakır, bronz top dökümü, çeşitli eşya ve mutfak kaplarının yapımında kullanılmasının yanı sıra, sikke basılmasında da kullanılmıştır (Belli ve Kayaoğlu, 2002). Trabzon'un fethedilmesinden sonra oradaki bakır ustalarının İstanbul'a gelmesiyle önemli bakır atölyeleri İstanbul'da açılmaya başlamış, "Süleymaniye işi" olarak adlandırılan bakır kap kacaklar kısa sürede ünlenip Avrupa ülkelerine ihraç edilmiştir (Soysal, 2011). Bronz ve pirinçten 19. yüzyıldan kalan çok sayıda metal eşyada önceki yüzyıllarda kullanılan tekniklerin uygulandığını, ancak altın yaldızlı bakır (tombak), kabartma (repousse), savatlama, mine ve telkarinin yanı sıra günlük gereksinimleri karşılayan bakır işi tekniklerinin ağırlık kazandığını göstermektedir. 19. yüzyılda tören eşyasından öte günlük ihtiyacı karşılamak amacıyla yapılan bakır işlerinde, önceki yüzyıllardaki tekniklerin süregeldiği, dökme ve dövme tekniği ile yapılan kaplarda görselliğe yönelik formlar sergilendiği görülmektedir (Barışta, 1998). Bakır kap ve eşyaların altın-cıva amalgamı yardımıyla yaldızlanmasına tombaklama, bu şekilde kaplanmış kaba ise tombak denmektedir. Eski dönemlerde daha çok servis için kullanılan ve göz önünde bulunan ibrik, buhurdan, gülabdan, fincan zarfı, tepsi, sakızlık gibi eşyalar tombaklanmaktadır. Tombak kapaklı Çin porselenlerinin saray sofralarına girmesiyle beraber bakır kap-kaçağın hâkimiyeti azalmaya başlamış, Tanzimat'la beraber (1839) batılılaşmanın etkisiyle yemekler masada yenmeye, günümüzdekine benzer sofraya takımları kullanılmaya başlanmıştır. Bakır kaplar bu şekilde saray sofralarından çıkarken, halk da zamanla ucuzluğu ve kullanım kolaylığından dolayı başlarda alüminyum ve emaye, sonraları ise çelik kapları tercih etme yoluna gitmiştir (Soysal, 2011) (Resim 1, Resim 2).



Resim 1. Bakırdan üretilmiş sefer tası
(Soysal,2011)



Resim 2. Çelikten üretilmiş sefer tası

Atadan kalma el sanatlarından biri olan bakırcılık, diğer el sanatlarında olduğu gibi fazla emek ve zaman istemesi, verilen emek ve zamanın karşılığında üretim miktarının az olması, yapılanların pazarlanmasından elde edilen gelirin yeterli düzeyde olmaması gibi sebeplerle giderek azalmaktadır. Tüm bunların yanında aynı gereksinimi karşılayan farklı hammaddeli sanayi ürünlerinin çeşit ve miktarca bol, aynı zamanda ucuz olması bakır satışının güçleşmesine yol açmaktadır. Ancak bakırcılığın tüm olumsuzluklara rağmen Türkiye'de bazı merkezlerde hala geçerli olduğu ve bu sanatla geçimini sağlayan kişilerin

var olduğu da bilinmektedir. Bakırcılık günümüzde eski parlak konumunu koruyamasa da, Türkiye'nin İstanbul, Ankara, Çorum, Kahramanmaraş, Gaziantep, Şanlıurfa, Erzincan, Tokat, Diyarbakır, Muğla, Burdur, Konya, Trabzon vs. yörelerinde bir el sanatı olarak sürdürülmeye devam etmektedir.

3. GAZİANTEP İLİNDE BAKIRCILIK

Gaziantep'te bakırcılık sanatının başlama tarihi bilinmemekle birlikte Antep harbi öncesinde Antepi ve Ermeni ustalar tarafından yapıldığı bildirilmektedir. Çok eski tarihlerden bu yana bakır eşya üretimi ve süslemesi yapılan kentte bugün üretim devam etmektedir (Bezirci, 2001) (Resim 3).



Resim 3. Gaziantep Bakırcılar Çarşısı

Osmanlı Döneminde önemli bir ticaret merkezi olan Gaziantep'te bakırcılık sanatının gelişmiş olduğu yazılı belgelerden anlaşılmaktadır. Örneğin 1536 tarihli Ayntab Mufassal Tahir Defteri'nin bir şehir nüfusuna ait bölümünde, bazı şahısların adlarının altına yazılan sanatları ve yaptıkları işler kısmında sayılan meslekler arasında "Kazancı (bakırcı)" mesleği de bulunmaktadır (Uğurluer, 2002). Gaziantep bakırcılığı ile ilgili olarak, 19. yy. ve daha sonraki dönemlere ait ayrıntılı bilgiler bulunmaktadır. 19.yy. da Gaziantepi bakırcılar, Osmanlı imparatorluğu sınırları içindeki diğer bakırcılık merkezlerini de yakından takip etmiş ve bunların bir bölümünden etkilenmiştir. 19.yy.ın ikinci yarısından itibaren Gaziantep bakırcılığında süsleme teknikleri açısından da bir yenilik göze çarpar. Bu döneme kadar, Gaziantep bakırcılığında en önemli süsleme tekniği olan kazıma tekniğinin yanı sıra, zımba tekniği ile yapılan süslemeler de önem kazanmaya başlamıştır. 19.yy.da Gaziantep bakırcılığında görülen bu değişiklik ve yenilik arayışları, bakır eşya ticaretini de etkilemiştir. Gaziantep'te imal edilen bakır eşyalar özellikle 19.yy. ikinci yarısında önemli bir ticaret malzemesi haline gelmiştir. Bu dönemde Gaziantep'ten Adana, Urfa, Malatya, Halep, Antakya ve hatta Şam gibi kentlere bakır eşya satılmıştır. O yıllarda Gaziantep'te yaklaşık 60 bakırcı dükkânı bulunduğu, bu dükkânların her birinde yaklaşık 4 ile 10 arasında işçi çalıştığı belirtilmektedir (Uğurluer, 2002). Gaziantep bakırcılık alanındaki düzeyini 20.yy. başlarında da korumuştur. I. Dünya Savaşı'na kadar canlılığını sürdüren bakırcılık savaştan etkilenerek, bakır eşya üretiminde kullanılan ham bakırın temininde çekilen güçlükler nedeniyle, kısıtlı miktarda üretim yapılmıştır. Bu yıllarda yapılan bakır eşyalarda sadelik ve bakırların inceliği dikkat çekmektedir. Gaziantep harbini takip eden yıllarda ise yörede bakırcılık eski canlılığını kaybetmeye başlamıştır (Leventoğlu, 2006). Gaziantep bakır işçiliğinin en önemli özelliği ürünlerin tek parça halinde üretilmesidir.



Resim 4. Bakır işleme aşamaları

Ürün yapımında lehim ya da benzeri bir yolla birleştirme yapılmamaktadır. Bakır ürünlerin işlenmesinde, çakma ve çizme diye bilinen işleme yönteminin dışında; sadece Gaziantep'te yapılan bir başka yöntemde bir çekiç ve bir çelik kalemle yapılan işlemedir (Resim 4). Bu işleme yönteminde tek bir parçanın işlenmesi haftalarca, hatta aylarca sürmektedir. Yapılan bire bir görüşmelerde Resim 5'de görülen sini işlenmesinin 3 ay sürdüğü söylenmiştir.



Resim 5. İşlenmiş Bakır Sini



Resim 6. Bakır sürahinin üç aşaması

Gaziantep'te ihtişamlı ve büyük ebatta bakır eşya üretilmekte ve şekillendirme bakımından diğer yörelerde yapılan bakır eşyalara göre farklılıklar göstermektedir. Üretilen ibrik, çaydanlık, tas, kazan vb. eserlerin tümünde yöreye ait bir şekillendirme mevcuttur. Bu ürünlerin tamamında kendine özgü köşegen ya da yuvarlak hatlar bulunmaktadır. (Özdemir ve Ozan Kaya, 2011). Resim 6'da ise bakırdan üretilmiş bir sürahinin son hali alıncaya kadar geçirdiği üç aşama gözükmektedir. Ürünlerin üzerindeki desenlerin nasıl belirlendiği ile ilgili soruya, bazı zanaatkârlar hazır desenleri kullandıklarını, bazıları ise çevrede gördüğü desenleri harmanlayarak bir desen ortaya çıkarttıklarını belirtmişlerdir.





Resim 7. Desenin belirlenme aşaması

Resim 8. Kadın zanaatkârlardan biri

Resim 7'de görüldüğü üzere tepsi üzerine işlenecek desene karar verildikten sonra, şekil öncelikle düz yüzeye kalemle çizilmekte, sonrasında ise onu işleyecek kişi tarafından çekiç ve kalem denilen ucu sivri çelik çubuk yardımıyla bakırın üzerine işlenmektedir. Gaziantep Bakırcılar Çarşısı'nda ağırlıklı olarak erkek zanaatkârların yaptığı bu işi yapan kadın sayısı çok azdır. Bu kişilerden biri ile yapılan görüşmede, bu işi öğrenmek için bölgede kurs açıldığını ve kendisinin de 5 ay süreyle bu kursa gittiğini ifade etmiştir (Resim 8).

3.1. Gaziantep İlinde Bakırdan Üretilen Mutfak Eşyaları

Bakırın dayanıklı bir maden olması, kolay şekillendirilebilmesi, delindiği zaman kolay tamir edilebilmesi, ısıyı iyi ileterek enerji kaybını önlemesi, kalaylandığında yeniymiş gibi bir görünüm kazanması gibi özelliklerinden dolayı çok fazla alanda kullanılmıştır. Eski çağlardan bu yana işlenen bakırdan çeşitli şekil ve büyüklüklerde mutfak eşyası, fonksiyonel ve süs amaçlı ev eşyaları, temizlik eşyaları ve hediyelik, turistik süs eşyaları üretilmektedir.

Bakır, geçmişten bu yana mutfak eşyalarının yapımında en fazla kullanılan madenlerden biri olmakla birlikte, kalaylanmadığı takdirde zehirlenmelere yol açabilmektedir. Hastalık yapan mikroorganizmaların bakır kaplarda yaşamaması, bakırdan üretilen mutfak eşyalarının önemini arttırmaktadır (Bezirci, 2001). Bu görüşü destekler nitelikte zanaatkârlar ile yapılan görüşmelerde, son zamanlarda insanların mutfakta kullanmak üzere bilinçli bir şekilde bakırdan üretilen mutfak ürünlerinden almak istediklerini söylemişlerdir. Bunlara ek olarak Anadolu gelenek ve göreneklerine göre önceden mutfak eşyaları arasında bakır kap kaçak gerçek bir zenginlik belirtisi olarak görülmekte, bakır eşya çeyiz sergilerinde seçkin bir yer tutmaktadır (Arılı, 1984). Gaziantep yöresinde üretilen belli başlı mutfak eşyaları ise şunlardır;

Tavalar: Bakır mutfak eşyası içerisinde tavalar çok önemli yer tutmakta ve kullanım amacına göre çeşitli adlar almaktadır. Özellikle kırsal kesimde yağ kızartma, kavurma yapma ve pekmez kaynatma ve yöresel yemek pişirmede her bölgenin kendine özgü biçim ve büyüklükte tavaları bulunmaktadır (Kayabaşı, 1998).

Tencereler: Türk mutfağında kullanılan araçlardan biri de tencerelerdir. Tencereler içinde yemek pişirilen kapaklı genellikle metal kaplardır. Ayrıca içine yemek koyup taşımak için yapılmış yuvarlak taşıma sapı bulan ve sefertası denilen kapların da bakırdan yapılanları mevcuttur.

Tabak ve sahanlar: Tabak, yiyecek koymaya yarayan az derinliği olan daire şeklinde yassı kaptır. Sahanlar ise içinde yemek ısıtılan, pilav ya da benzeri yiyecekleri servis yapmak için kullanılan kapaklı metal kaplardır. Çorba servisi için de yine ayaklı tencere biçiminde dekoratif kapaklı bakır kaplar kullanılmaktadır. Çukur sahan, kapaklı sahan, kaymak sahanı, çirtikli sahan gibi farklı şekil ve ölçeklerde sahanlar vardır. Lenger ise yayvan ve kenarları geniş olan, genellikle pilav servisi edilen büyük bakır kaptır (Özlü, 2006). Gaziantep yöresinde yoğun olarak kullanılan ürünlerden biri olup kapaklı ve ayaklı olacak şekilde üretimleri mevcuttur (Resim 9, Resim 10).



Resim 9. Lenger



Resim 10. Ayaklı Lenger

Tepsiler ve Siniler: Tepsi ve siniler diğer bakır eşyalarda olduğu gibi geniş bir kullanım alanına sahiptir. Günümüzde kısa tabureler üzerine konarak dekoratif amaçlı sehpa biçiminde kullanılmaktadır. Tepsiler daire şeklinde, kenarları biraz kalkık ve dışarı doğru olan eşyalardır. Bakır tepsilerde hamur tatlılar ve börekler kızartılmaktadır. Siniler ise tepsiye oranla daha büyük, daire biçiminde ve etrafına oturularak yemek yenen ve genellikle yakma tekniği ile bezenerek süslenmiş metal tepsilerdir. Siniler; Divan sinisi, salça sinisi, künefe sinisi gibi isimler alırken, tepsiler ise kahve tepsisi, hamadan gibi isimler almaktadır.

İbrik: İbrik, su vb. sıvıları koymaya yarayan emzikli ve kulplu kaplara denmektedir. Anadolu insanının kullandığı bakır kaplar içinde ibrikler önemli bir yer tutmaktadır. İbrik el yıkamak için su dökmeye yarayan, karınlı ve ince boyunlu su kabıdır. İbrikler genellikle altındaki leğenleriyle birlikte bulundurulur. Bu leğenler, içine ibrikten dökülen ve kullanılan pis suların görünmemesi için delikli yapılmakta ve ibrik kapak üzerine oturmaktadır (Karpuz, 1996).

Sürahi ve maşrapalar: Su, ayran vb. sıvıları içmek için kullanılan kaplardır. Ayran içmek için kullanılan kaplara tas denmekte ve kepçe ile içilmektedir. Ayrıca günümüzde rakı vb. içkileri içmek için üretilen yuvarlak bir tas içine sabitlenmiş silindirik bardaktan oluşan kaplara ehli-keyf adı verilmektedir. Yuvarlak tasın amacı içine buz konulması ve bardağı soğutmasıdır (Resim 11).



Resim 11. Ehli-keyf



Resim 12. Badya

Kazan, badya, bakraç: Anadolu'nun her yerinde bulgur yapmak, pekmez kaynatmak, helva yapmak, et kavurmak, su ısıtmak, yemek pişirmek ve çamaşır kaynatmak gibi değişik amaçlarla yapılmış farklı büyüklükte bakır kazanlar her yörede değişik adlarla anılmaktadır. Kazan, çok miktarda yiyecek pişirmeye, su vb. şeyleri kaynatmaya yarayan madenden iki kulplu büyük ve derin kap olarak tanımlanmaktadır (Kayaoğlu, 1981). Badya, dibi geniş, ağzı daha dar olan kazandır (Resim 12). Bakraç da, aslında süt sağmaya, kuyudan su çekmeye yarayan ve bakırdan yapılmış, Türkiye'nin pek çok yöresinde "helke" adı verilen kovadır (Karpuz, 1996).

Semaver, çaydanlık: Çay pişirmek için kullanılan kaplardır. Semaver musluklu olup çaydanlığa göre evlerden çok çay bahçesi vb. yerlerde kullanılmaktadır. Ayrıca çay bardağı tabağı, çay tepsi ve şekerlikler bakırdan yapılmaktadır.

Cezve, fincan zarfı: Kahve pişirmede kullanılan cezve, kahve kavurma tavası, kahve fincan zarfları ve lokumluklar (Resim 13) bakırdan yapılmaktadır. Kahve takımı, kahvenin hazırlanması, pişirilmesi, sunulması ve içilmesinde kullanılan aletlerin hepsine birden verilen addır. Tereke kayıtlarının çoğunda kahve ile ilgili kap-kacaklar yazılıdır ki, buradan kahvenin her evin vazgeçilmez bir içeceği olduğu söylenebilir. Eskiden kahve fincanları kulpsuz olduğundan, elin yanmaması için kahve fincanının içine konduğu gümüş veya diğer madenlerden yapılan, çeşitli tekniklerle süslenmiş ayaklı kap anlamına gelen fincan zarfı kullanılmıştır (Resim 14) (Kayaoğlu 1998).



Resim 13. Lokumluk



Resim 14. Fincan Zarfı

Geçmişte bakırın yoğun olarak kullanılıp, günümüzde unutulmaya yüz tutan belli başlı bakır eşyalar ise; yemek pişirmede ve ısıtmada kullanılan bazı kazanlar (Kuşkana, Kelle Kazanı, Tis Kazanı, Don kazanı, Arap kazanı, Helva kazanı), hamama gidecek malzemelerin konulduğu kıldanlıklar, bakkalların tartıda kullandığı bakkal tası, yemeklerin taşınmasında kullanılan sefer tası, su ve yoğurt taşımada kullanılan satıllardır (Anonim, 2010). Sayılan bu ürünler kaybolmaya yüz tutsa da farklı malzeme kullanımıyla, teknolojinin de dâhil olmasıyla tasarımcılar tarafından yorumlanarak tekrardan üretilmektedir (Resim 15, Resim 16).



Resim 15. Sefer tasına modern tasarım yorumu



Resim 16. Semavere modern tasarım yorumu

Tasarımcılar bu noktada devreye girmekte ve ürünlere yeni fonksiyonlar eklemektedir. Formdan yola çıkarak yapılan tasarımların yanında, malzeme ve desen uygulamasına gönderme yapacak şekilde tasarlanmış ürünler de mevcuttur. Resim 17'deki üründe bakır cezvenin rengi ve üzerindeki desenler kahve makinesinin bir kısmında plastik olarak kullanılmıştır. İşlev ve ticaret arasında dengede konumlanan zanaat ustaları yaptıkları ürünün daha çok tasarımcısı olarak belirir. Dolayısıyla yaptıkları nesnelere de halk sanatı ürünü olmaktan çıkarak tasarlanmış nesne halini alır. Dolayısıyla tasarımcı, basit anlamda teknoloji çağının zanaat ustasıdır (Lippard, 1978). Sosyal inovasyon ve teknolojik inovasyon olarak bu iki unsuru yerel kaynaklara doğru bir biçimde aktarma görevi tasarımcıya düşmektedir. Dolayısıyla kaybolmaya yüz tutmuş yerel değerlerin canlandırılması da tasarım desteği ile mümkün olacaktır (Akbulut, 2014).



Resim 17. Cezve ve Kahve Makinesi

Zaman içerisinde bronz ve pirinçten eşyaların yapımında kesinti yaşanmasına karşın, bakır eşya ve mutfak kaplarının yapımı geleneksel formlarında bir değişiklik olmaksızın sürmüştür. Bakır kapların formlarında herhangi bir değişikliğe uğratılmadan yapımının devam ettirilmesini bir araştırmacı "biçimsel tutuculuk" olarak yorumlamış ve bakırcı ustalarının geleneksel kap formlarını nasıl sürdürdüklerini şu şekilde açıklamıştır: "...Trabzonlu bakırcı ustası, üzerinde çalıştığı bir mutfak kabının o biçimde oluşunun temel nedenini bilmiyor. Ona kendisi de herhangi bir şey katmak istemiyor. Ustasından gördüğü biçimde üretiyor. Yepyeni bir biçimi ise aklından hiç geçirmiyor. Makineleşme bile biçimlerde köklü bir değişim getirememiş..." (Belli ve Kayaoğlu, 2002). Trabzon



Mumhane semtindeki bakırcı atölyeleri, üretimlerini günümüzde de devam ettirmekte, buralarda üretilen bakır kap-kacaklar Doğu Karadeniz bölgesindeki yerleşim yerlerinin yanı sıra, İstanbul, Bolu ve Adapazarı bölgelerinde de mutfak kapları olarak büyük bir ihtiyacı karşılamaktadır. Bu bölgelere göçen halk, mutfak kaplarını da beraberinde götürmüştür. Gelenek ve göreneklerine bağlı olduğu kadar kullandıkları eşyaya da oldukça sadık olan Doğu Karadeniz halkı, başka bölgelerde üretilen bakır eşya ve mutfak kaplarına alışmamışlardır (Belli ve Kayaoğlu, 1993). Bu durum geçmişten günümüze bakır mutfak kaplarının form anlamında çok fazla değişime uğramadan günümüze kadar gelmesinin bir gerekçesi olarak ifade edilebilir. Bakır işçiliğini daha sağlıklı yorumlamak adına Gaziantep Bakırcılar Çarşısındaki zanaat ustalarına bazı sorular yöneltilmiş, verdikleri cevaplar Tablo 1'de ifade edilmiştir.

Tablo 1. Gaziantep Bakırcılar Çarşısındaki 4 zanaat ustasının, belirli sorulara verdiği yanıtlar

| | 1. Usta | 2. Usta | 3. Usta | 4. Usta |
|--|--------------------------------|---------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| Bakırdan işletmenizde daha fazla hangi ürünler üretiliyor? | Tas, Tencere, Tepsi | Eski ürünlere nakkaş yapıyoruz | Tencere, Cezve, Sini | Kahve Seti, Tencere, Cezve |
| Gaziantep mutfağında bakırdan hangi ürünler halen kullanılıyor? Bakırdan mutfak gereçlerinde günümüzde hangi ürüne/ürünlere talep var? | Pek kalmadı | Tencere, fincanlık, cezve | Kahve Seti, Cezve, Tencere | Cezve, Sini |
| Kazan üretimi devam ediyor mu? | Evet | Evet | Evet | Evet |
| Turistik küçük eşyalar mı mutfak eşyası mı daha çok üretiliyor? | - | Her ikisi de | Turistik | Turistik |
| Lokumluk eskiden kullanılan bir ürün müydü? Yoksa sonradan mı böyle bir ürün geliştirildi? | - | Osmanlı'dan bu yana var | Eskiden beri var | Eskiden beri var |
| Geçmişte olmayıp sonradan sizin tarafınızdan geliştirilen ürün var mı? Varsa hangisi? | - | - | Eski ürünlere işleme yapıyoruz | - |
| Ürünlerin minyatürleri neden üretiliyor? (Örneğin küçük ölçekli kazanlar, vb.) Ürünü gerçek boyutlarıyla kullanmak yerine minyatürleri evlerde süs olarak mı kullanılıyor? | Süs amaçlı | Süs amaçlı | Süs amaçlı | Süs amaçlı |
| Bakırcı ustası sayısı giderek azalıyor mu? Yeni çıraklar yetişiyor mu? | Pek yok, oğlum yetişiyor | Çok az | Çok az | Pek yok |
| Sizce bakıra talep az mı? Az ise nedeni sizce ne? | İyi sayılır | Son yıllarda biraz arttı | İyi | İyi sayılır |

Tablo 1'den de anlaşıldığı üzere ağırlıklı olarak üretilen ürünlerin mutfaklarda günümüzde de kullanılan ürünler olduğu söylenebilir. Yapılan araştırmalar sonucu kazanların artık eski önemini yitirdiği söylenebilir de Gaziantep bölgesinde halen üretiminin devam etmesi, bölgesel olarak ihtiyacın henüz bitmediğini göstermektedir. Bazı ustalar turistik eşyaların



daha çok sattığını, bazıları ise kullanım amaçlı da satışların olduğunu, talebin son zamanlarda arttığını ifade etmişlerdir. Bakırdan üretilen mutfak eşyalarında form ve işlev anlamında yeni söylemlere pek rastlanmadığı görülmüş, yeni tasarımlardan ziyade geçmişten gelen formlar, sadece üzerlerindeki desenler değişerek üretilmeye devam etmektedir. Yapılan görüşmelerde kahvenin yanında ikram edilen lokumluk isimli ürünün geçmişten günümüze kadar geldiği ifade edilmiş, şekil anlamında bazı değişimler (nar şeklinde, kuğu şeklinde, vs.) geçirdiği gözlenmiştir. Bakır işçiliği anlamında zanaatkâr sayısı eskisi kadar çok olmasa da bölgede açılan kurslarla bu işçiliğin değerinin korunmaya çalışılması umut vericidir.

4. SONUÇ ve ÖNERİLER

Geçmişte mutfak başta olmak üzere günlük hayatın her alanında geniş kullanım alanı bulan bakır eşyalar, günümüzde genellikle süs unsuru olarak salonlarda sergilenmektedir. Son zamanlarda bakırın alternatifi ürünlerin sağlığa zararlı, buna karşın bakırdan yapılan kaplarda pişen yemeklerin daha sağlıklı ve lezzetli olduğunun gündeme gelmesi sonucunda mutfaklara tekrardan dönüş yapan bakırın günlük hayattaki kullanımını giderek artmaktadır. Yüzyıllardır süregelen mesleklerini yaşatma savaşı veren bakırcılar, damak tadına önem veren yemek düşkünlerinin halen kullandıkları kazanları, sahanları ve cezveleri de geleneksel yöntemlerle üretmeye devam etmektedirler (Anonim, 2010).

Günümüzde Anadolu'da birçok yerde olduğu gibi günlük hayatta kullanılan bakır eşyaların yerini çelik, cam, plastik vb. ürünlere bırakması sonucu Gaziantep'teki bakır atölyelerinin sayısı azalmıştır. Ancak Gaziantep belediyesi bakırcılık sanatının yok olmasını önlemek amacıyla, bu anlamda ender örneklerden birisi olarak, zanaatkârlarını destekleyici çeşitli çözümler üretmeye özen göstermektedir. Günümüz tasarımcılarının çağımızın zanaatkârları olduklarını varsayarsak onların da bu noktada daha fazla sorumluluk almaları gerekmektedir.

Türkiye'nin farklı bölge, şehir ve ilçelerinde görev yapan yerel yönetimler, yürütülecek özendirici proje ve teşviklerle devlet kurumları, sivil toplum kuruluşları, üniversiteler ve özel sektörün katkılarıyla oluşturulacak bir komisyonun uyumlu çalışmasıyla, Türk El Sanatlarından biri olan bakır işçiliği alanında ekonomik ve kültürel anlamda alınan verim artırılabilir.

KAYNAKÇA

- Akbulut, D. (2014). "Zanaat, İnanç Turizminin Hizmetinde: Hacibektaş Taş İşçiliği ve Hediyelik Ürünler", Ulusal Tasarım Araştırmaları Konferansı (UTAK), ODTÜ, Ankara.
- Akpınarlı, F., Develioğlu, Y., Ortaç, S., Özder, L., Yalçınkaya, T., Büyükyazıcı, M., Tozun, H., Kurt, G. ve Develioğlu, G. (2008). Çankırı El Sanatları. (1 Baskı), Hazar Reklam Mat. Ltd. Şti., Ankara.
- Aksoy, A. ve Keleş, Ç. (2008) El Sanatlarının Sürdürülebilirliğinin Çanakkale Ayvacık İlçesi Örneğinde Değerlendirilmesi, Ayvacık Değerleri Sempozyumu (29-30Ağustos 2008), Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Yayınları, No: 87: 273- 280.
- Albayrak, A. (2013). Alternatif Turizm, (1. Baskı), Detay Yayıncılık, Ankara.
- Anonim. (1993). Türk El Sanatları. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Anonim. (2010). İpekyolu'nun Ustaları-Bakırcılık, El Sanatları Kitapçığı 1, Gaziantep Ticaret Odası, Web: http://www.ipekyolununustalari.org.tr/e_katalog/bakircilik/index.html, Erişim Tarihi: 20.05.2015
- Arılı, M. (1984). Beypazarı'nda Dövme Bakırcılık, Ankara Üniversitesi Basımevi, Ankara, Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dergisi Yay:54, Maddi Kültür Dizisi 1.
- Belli, O., Kayaoğlu, İ. G. (1993). "Trabzon Bakırcılığının Tarihsel Gelişimi", Kültür ve Sanat, 18, TİB, Trabzon Özel Sayısı, s. 46-48
- Belli, O., Kayaoğlu, İ. G. (2002). "Trabzon'da Türk Bakırcılık Sanatının Tarihsel Gelişimi, Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul.



- Bezirci, Z. (2001). Konya'da Bulunan Bakır İşçiliği Ürünü Eserler ve Konya İli Bakır İşçiliğinin Bugünkü Durumu. Yayımlanmış yüksek lisans tezi, Selçuk Üniversitesi, Konya.
- Cansız, İ. (1996), Şer'iyye Sicillerine Göre XIX. Yüzyıl Sonlarında Yozgat Sancağı, Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayımlanmamış Doktora Tezi, Ankara.
- Çiçekoğlu, N. (2014). Somut Olmayan Kültürel Miras Taşıyıcıları: Rize El Sanatı Ustaları Üzerine Bir İnceleme, (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi), Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- Erdoğan, Z., Etikan, S. (2002). "Kavaklıdere İlçesinde Dövme Bakırcılık," Ekin Dergisi, 19; 91-96
- Güler, S., Olgaç S. (2010). "Lisans Düzeyinde Eğitim Gören Öğrencilerin Türk Mutfağının Tanıtım Ve Pazarlanmasına İlişkin Görüşleri" (Anadolu Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu Örneği), Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 28, 227-238.
- İltar, G., Eren, S. (2012). Giresun'da Bakırcılık, Karadeniz-Blacksea Sosyal Bilimler Dergisi, 4-14, s. 157-171
- İz Yılmaz, G. (2008). Geleneksel Türk El Sanatlarının Turistik Ürün Bağlamında Değerlendirilmesi, (Basılmamış Uzmanlık Tezi), T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü Ankara.
- Karpuz, E. (1996). Anadolu'da Türk Mutfak Mimarisi ve Madeni Kullanım Eşyaları (18-20 Yüzyıl). Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayımlanmış Doktora Tezi, Konya.
- Kayabaşı, N. (1998). Çorum İlinde Yapılan Dövme Bakır Eşyalarının Tanıtılması. Ekin Dergisi, Türkiye Tarım Kredi Kooperatifleri Merkez Birliği Yayınları. Sayı:5, Sayfa: 70-72.
- Kayaoğlu, İ.G. (1981). "Balkan Dillerini Türkçeden Geçen Bakırcılık Terimleri ve Bakır Kap- Kacak Adları," 3. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri, Ankara.
- Kayaoğlu, İ. G. (1998), Eski İstanbul'da Gündelik Hayat, İstanbul.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., Sarıışık, M. (2014). "Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler", AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Cilt:14, Yıl:14, Sayı:3, 14: 189-208
- Korkmaz, K. M. (1999), "Elli Yıl Önceki Gaziantep'te Gelin ve Damat", Millî Folklor, C.6,S.42,92-95, Ankara.
- Leventoğlu, A. S. (2006). Gaziantep Hasan Süzer Etnografya müzesinde bulunan ortaçağ ve sonrası döneme ait madeni mutfak kapları. Yayımlanmış yüksek lisans tezi, Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Van.
- Lippard, L. (1978). "Making Something from Nothing (Toward a Definition of Women's Hobby Art", İçinde The Craft Reader, derleyen Glenn Adamson, 2010. Oxford: Berg.
- Okyay, G. (2008). Trabzon Yöresi Geleneksel El Sanatlarından Hasır Örgüsü ve Kazalığın Araştırılması ve Öğretim Programı Önerisi, (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi), Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Öter, Z. (2010). Türk El Sanatlarının Kültür Turizmi Bağlamında Değerlendirilmesi, Milli Folklor, 22 (86): 174- 185.
- Özdemir, M., Ozan Kaya, F. (2011). Günümüzde Gaziantep İlinde Bakırcılık, Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 10(3):1149 -1170
- Özlü, Z. (2006). XVIII. Yüzyılın İkinci Yarısında Gaziantep Mutfağı, Milli Folklor, Yıl. 18, sayı: 72, s.119.
- Solmaz, S. A., Solmaz, B. N. ve Gönder, B. S. (2014). Geleneksel El Sanatlarının Destinasyon Çekiciliği Bağlamında Değerlendirilmesi: İznik ve Kütahya Çini Örneği, III. Disiplinler arası Turizm Araştırmaları Kongresi, 4-5 Nisan 2014, 1173-1189, Kuşadası, İzmir.
- Soysal, S. (2011). "Kalaylı Kaplarda Alaylı Yemekler", Doğan Egmont Yayıncılık ve Yapımcılık Tic. A.Ş., İstanbul.
- Sürücüoğlu, M. S., Özçelik, A. Ö. (2008). Türk Mutfak Ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi, 38. İcanas Kongresi. (10-15 Eylül 2007/Ankara). Bildiriler Maddi Kültür III.



Cilt. Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Yayınları:4/3. s.1289-1310, Korza
Yayıncılık Basım San. ve Tic. Ltd. Şti., Ankara.
Uğurluer, M. (2002). Osmanlı Dönemi Gaziantep El Sanatları, Gaziantep:s.11.