



T.C.

TOKAT GAZİOSMANPAŞA ÜNİVERSİTESİ

LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

TARİH ANABİLİM DALI

YÜKSEK LİSANS PROGRAMI

OSMANLI ZAMANINDAN GÜNÜMÜZE MİRAS KALAN TOKAT

BAKIRCILIĞI VE BAKIR EŞYALAR

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Serpil YAZAR

Danışman: Dr. Öğretim Üyesi İbrahim AYKUN

TOKAT-2023

ETİK SÖZLEŞME

Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü tez yazım kılavuzuna göre, Dr. Öğretim Üyesi İbrahim AYKUN danışmanlığında hazırlamış olduğum “Osmanlı Zamanından Günümüze Miras Kalan Tokat Bakırcılığı ve Bakır Eşyalar” adlı Yüksek lisans tezimin bilimsel etik değerlere ve kurallara uygun özgün bir çalışma olduğunu, aksinin tespit edilmesi halinde her türlü yasal yaptırımını kabul edeceğimi beyan ederim.

27/ 10/ 2023

Serpil YAZAR

İmza

JÜRİ KABUL VE ONAY

Serpil YAZAR tarafından hazırlanan “Osmanlı Zamanından Günümüze Miras Kalan Tokat Bakırcılığı ve Bakır Eşyalar” adlı tez çalışmasının savunma sınavı 27/10/2023 tarihinde yapılmış olup aşağıda verilen jüri tarafından oy birliği / oy çokluğu ile Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Tarih Bölümü Yakınçağ Tarihi Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi olarak kabul edilmiştir.

Jüri Üyeleri (Unvanı, Adı Soyadı)

İmzası

Üye (Başkan): Doç. Dr. Murat HANİLÇE

.....

Üye: Doç. Dr. Hadi BELGE

.....

Üye (Danışman): Dr. Öğretim Üyesi İbrahim AYKUN

.....

ONAY

...../...../.....

Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Müdürü

TEŞEKKÜR

Tez çalışması sırasında her zaman yardımını esirgemeyen, sakinliğine ve insancıl bakış açısına hayran olduğum, hoşgörü timsali, kıymetli danışman hocam Dr. Öğretim Üyesi İbrahim AYKUN 'a ne kadar teşekkür etsem az kalacaktır. Beni hep yüreklendiren insan, harika kişiliğine ve iletişim becerisine hayranlık duyduğum ve sonsuz saygıyı hak eden Prof. Dr. İsmet TÜRKMEN hocama teşekkürü borç bilirim. Tez konusu seçerken desteğini esirgemeyen, değerli zamanından bir kısmını bana da ayırıp sorularımı sıkça cevaplayan sabırlı büyüğüm ve mütevazı kişiliği ile bana örnek olan çok kıymetli hocam Doç. Dr. Murat HANİLÇE' ye çalışmalar sırasında gösterdikleri destekleri için sonsuz minnettarım. Ayrıca Doç. Dr. Hadi BELGE hocama sonsuz teşekkürler.

ÖNSÖZ

Osmanlı Devleti'nde çıkarılan önemli madenlerden biri de bakırdır. Bakır top dökümünde, farklı silahların üretiminde, madeni para basımında, telefon ve telgraf kablolarının üretiminde, ulaşım araçlarının yapımında ve araç-gereç yapımında çok kullanılan bir madendir. Bakır eşya ve alet yapımında kullanıldığı gibi mutfaklarda da günlük yaşamın vazgeçilmez bir parçasıdır. Ergani madeninde üretilen bakır XVIII. yüzyılın sonlarından itibaren önem kazanan bir cevher olmuştur. Diyarbakır Ergani'den çıkarılan ham bakır, tasfiye edilmek için farklı binek hayvanları ve develerle Tokat bakır kalhanelerine nakledilir, orada bir dizi işlemlerden geçirildikten sonra işlenmiş hale getirilirdi. Mamul bakır, farklı köy veya kazalardan kiralanan araçlarla İzmit ve Samsun iskelelerine gönderilirdi. Samsun iskelesine nakledilen bakır, buradan gemilerle çoğunlukla İstanbul'a ya da istenilen yerlere taşınırdı. Küre Bakır Madenleri emanet yöntemi ile işletilmiştir. Madenler İstanbul'daki Darphane-i Âmire'ye bağlı olup, ürettikleri bakır madenini buraya teslim etmek zorundaydılar.

Bakır madeni, oldukça fazla alanda kullanımı, değerli oluşu gibi nedenlerden dolayı önemini hep korumuştur. Bakır madeninin yumuşak ve kolay işlenir olması, işlevlerinin genişliği onu değerli kılmıştır ve tarih boyunca aranan maden olmuştur. Hazırlanan tez çalışmasında Osmanlı zamanından günümüze miras kalan XIX. yüzyılda Tokat'ta bakırcılık ve bakır eşyalar anlatılmıştır. Bakır maden olarak XIX. yüzyılda Tokat'ta çıkartılmamasına rağmen bakırdan kapların üretiminin yapıldığı ve gündelik yaşamda kullanılan bakır ürünlerin çeşitliliğinin fazla olduğuna dair çokça kaynağa rastlanmaktadır. Tokat'ta yemek takımlarının ve mutfakta kullanılan araç gereçlerin dikkate değer kısmı bakırdan üretilmiştir. Bakır mutfak, banyo ve süs eşyalarının yapımında kullanıldığı gibi savaş malzemelerinin üretiminde, sikke basımında, top dökümünde kullanılmıştır. Tokat ilinde mutfaklarda, kapaklı ve kapaksız sahan, tencere, kazan, tabak, çanak bolca kullanılırdı. Hamam tasları, hamam leğeni, lenger, pekmez tavası, tepsi, sini, bakraç, güğüm, bulgur ve salça leğeni de her evde bulunabilen kaplardandır. Çok farklı özelliklerdeki motifleri ile dikkat çeken ibrik, buhurdanlık ve zemzemlikler de sık kullanılan eşyalardandır.

Osmanlı zamanından beri günümüze kadar nesilden nesle aktararak getirilen yapımı halen sürmekte olan, iyi korunarak yaşatılan bakır eşyalar önemini korumaya devam etmektedir. Çalışmada XIX. yüzyılda Tokat'ta bakırcılık ve gündelik yaşamda bakır eşyaların incelenmesi üzerinde durulmuş olup Tokat'ta üretilen bakır mutfak eşyaları ve gündelik yaşamda kullanılan bakır eşyalar tanıtılmıştır. Osmanlı Devleti için Tokat Kalhanesi önemli bir yere sahiptir. Devlet özellikle darphane, cephane, tersane ve donanma ihtiyaçlarını karşılamak için, iltizam usulüyle madenleri işletmiştir. Madenlerden Tokat kalhanelerine sevkiyatı yapılan ham bakır burada arıtılıp, ayıklanıp temizlenmiştir. Tez içinde XIX. yüzyılda Tokat'ta bulunan Tokat kalhanesinde işlenen bakır madeni ve kalhanede meydana gelen yenilikler de anlatılmıştır. Osmanlı Devleti içindeki bakır madenleri XIX. yüzyıl başlarına kadar iç üretim ihtiyacını karşılamıştır. XIX. yüzyılın ilk yarısından itibaren ise ithal edilen malların iç üretimden daha ucuza mal olmasıyla iç üretim zor durumda kalmıştır. Bakır silah üretiminde de kullanılan bir madde olduğu için çok eski devirlerden beri ihracı yasak olmuştur. Devlet aslında kap-kacaktan çok top-tüfek üretimi için bakır maddesine ihtiyaç duymuştur. XIX. yüzyılın ikinci yarısından itibaren Osmanlı madenleri yabancıların dikkatini çekmeye başlamıştır. Devlet hem yabancı yatırımcılarla olan münasebetini korumak hem de maden işletme sistemini düzenlemek amacıyla nizamnameler çıkarmış, bu nizamnameler 1861, 1869, 1887 ve 1906 yıllarında çıkarılmıştır. Bu şekilde maden hukuku alanındaki boşluk doldurulmaya çalışılmıştır.

Tez çalışmasında günümüzde Tokat ilinde bakırcılık ve bakır ustaları ile ilgili söyleşilere ve değerlendirmelere yer verilmiş olup bakırın gündelik hayattaki yeri anlatılmıştır. Tokat'ta evlerde ve müzelerde bulunan bakır kaplara ve kullanım alanlarına yer verilmiştir. "XIX. yüzyılda Osmanlı Devleti'nde Tokat halkının kullandığı bakır kaplar nelerdir? Mutfakta ve gündelik hayatta kullanılan bakır eşyalar nelerdir, hangi amaçlarla, nasıl kullanılırlar? Günümüzde bakır kaplar günlük yaşamda neden devamlı azalmaktadır?" sorularına cevap bulmaya çalışılmıştır. Evlerde ve müzelerde bulunan bakır eşyalardan yola çıkarak, gündelik hayatta bakırın yeri ve kullanım şekilleri tespit edilerek sunulmaya çalışılmıştır. Ayrıca Tokat ilinde bakırcılıkla uğraşan ustalar ile görüşülüp yaptıkları bakır kaplar fotoğraflanarak çalışmaya eklenmiştir.

Çalışmada Tokat ilindeki bakırcılık ve bakır kapların kullanımından yola çıkarak Osmanlı Devleti’nden günümüze kadar bakır madeninin mutfak eşyalarında kullanımındaki değişim göz önüne serilmeye çalışılmıştır. Çalışma yapılırken XIX. yüzyılda Osmanlı Devleti’nden günümüze kadar bakır işçiliğinin mutfak kültürüne ve mutfak bakır kaplarına yansımalarına farklı yönleriyle değinmeye çalışılmıştır. Bakırcılığın gelecek nesillere aktarılması amacıyla yapılan çalışma, konu ile ilgilenen herkesin anlayacağı sadelikte hazırlanmış olup Tokat’ta bakırcılık ve bakır kaplar konusunda bundan sonra yapılacak çalışmalara da yön verecektir.

Anadolu’da bakırcılığın en gelişmiş merkezlerinden olan Ergani madeninde çıkarılan bakır, XVIII. yüzyılda Tokat’ta işlenip gündelik mutfak eşyaları üretilmiş, farklı şehirlerde satışa sunulmuştur. Tokat’ta bakır eşya üretimi yapan bakırcılar ve bu sanayiye malzeme sağlayan kalhane, XVIII. yüzyılı takip eden dönemlerde büyük bir hızla gelişmiştir. Bu gelişmede, Ergani madeninde üretilmekte olan ham bakırın tam olarak tasfiye edilebilmesi için Tokat’ta bulunan kalhaneye gönderilmesi oldukça etkili olmuştur. Bunlara dair kayıtlar da mevcuttur. H. 1196 (M. 1781-82) tarihli mahalli bir kayıtta Ergani madeni ürünü olan ham bakırın işlenmek üzere Tokat’a gönderilmesinin gerekli olduğundan bahsedilmiştir. Burada bahsedilen gelişme o kadar hızlı boyutlarda olmuştur ki, devlet, Kastamonu’da mevcut olan kalhanenin faaliyetlerinin Tokat bakırı tarafından tehdit edilmesi üzerine, Tokat’ta üretilen bakırın Kastamonu civarında satılmasını 1783 yılında yasaklamak zorunda kalmıştır.

Köroğlu destanında geçen “Tokat kervanından aldım bakırı incitmeyin fakiri, fukarayı” sözlerinden de anlaşıldığı üzere Tokat kervanlarında bakır taşındığı, ticaret kaynağı olarak bakır işçiliğinin önemli olduğu çıkarımında bulunabiliriz. Kastamonu ve Gümüşhane’den getirilen bakırlar Tokat’ta işlenip bu bakırlardan kazan, tencere, tas, fener ve şamdanlar üretilip İstanbul ve Mısır’a ihraç edilmiştir.

Tokat’ta bulunan “Kalhane” adı verilen bakır işleme tesislerinde XIX. yüzyılda bine yakın işçi çalışmıştır. Bir yılda yaklaşık beş bin ton civarında bakır işlenmiştir. Bu dönemde Tokat’a gelen gezginler şehirde bol miktarda bakırın temizlenip, arıtıldığını aktarmışlardır.

Bakırcıların bu alanda kazandıkları sayesinde adından bolca söz ettirdiğini söylemişlerdir. Gezinlerin anlattığı kalhaneleri o günkü şekliyle bugün görmek mümkün değildir. Fakat şehirde 2017 yılında Aile ve Sosyal Politikalar Müdürlüğü binasının temelini yapımı sırasında su tahliye kanalları çıkmış yapılan incelemeler neticesinde büyük su kanallarının kalhaneye ait olduğu tespit edilmiştir. Bu kalıntılar bize Tokat ilinin bakır sanayisi açısından önemini göstermiştir. Tarihi kalıntılar ve belgeler şehirde geçmiş yüzyıllara dayanan bakır işçiliğini ortaya koymaktadır.

Tokat'ta Sulu Sokak'ta bulunan bakırcılar ve kazan satan dükkânlar ile sanayi bölgesine taşınmış olan bakırcılar ve kalaycılar gelenekleri devam ettirmektedirler. Tokatlı ustaların ürettiği kazan, cezve, şerbet takımları, sahan, ibrik ve bakır mutfak kapları bu bölgede kullanılmaya devam etmektedir. Günümüzde hızla artan şehirleşme, mutfak ve yemek kültüründeki yozlaşma, mutfak kültürünü de derinden etkilemiş kap kacak kültürünü de değiştirmiştir. Hâlbuki özgün mutfak kaplarımızın korunması, sonraki kuşaklara bozulmadan nakledilmesi kültürel mirasımızın sürdürülmesi açısından elzemdir. Mutfak ve yemek kültürü korunmalı, kullanılan mutfak eşyalarının neler olduğu bilinmeli, ata yadigârı tüm eşyalar yeni kuşaklara sağlıklı şekillerde aktarılmalıdır.

ÖZET

XIX. YÜZYILDA TOKAT'TA BAKIRCILIK VE GÜNDELİK YAŞAMDA

BAKIR EŞYALAR

YAZAR, Serpil

Yüksek Lisans/ Yakınçağ Tarihi Ana Bilim Dalı

Tez Danışmanı: Dr. Öğretim Üyesi İbrahim AYKUN

Ekim, 2023, xxviii + 132 sayfa

Bakır, birçok medeniyet tarafından silah yapımında, el sanatlarında, mutfak eşyası üretiminde ve süs eşyası yapımında kullanılmıştır. Bakır Osmanlı Devleti döneminde öncelikle gündelik yaşamda evlerde, özellikle mutfaklarda sıkça kullanılmıştır. Bunun dışında sikke yapımında, tencere, sahan, leğen, ibrik, tepsi, takı gibi eşya yapımında, bronz top dökümünde kullanımı bakırın önemini daha da arttırmıştır. Osmanlı tereke kayıtlarında bakır eşyaların bolca yer aldığı görülmüştür. Örneğin kadı sicillerinde bulunan tereke kayıtlarında hemen her evde sahan, tas, sini, kazan gibi bakır eşyaların bulunduğu görülmektedir. Öyleyse Türk mutfak kültüründe bakırın önemli bir yeri olduğu, buna bağlı olarak kalaycılık sektörünün de önemli bir yer tuttuğu belirtilmelidir. Tokat ili özellikle Osmanlı Devleti döneminde adeta bakır işleme merkezi olarak öne çıkmıştır. Çeşitli mutfak, banyo ve ev eşyaları farklı ihraç ürünleri Tokat'ta bakırcılar tarafından işlenmiştir. Osmanlı Devleti döneminde bakırcılık ekonomik olarak oldukça önemli bir yere sahiptir. Bakır işletmeciliğinin önemli bir göstergesi olarak bu dönemde Tokat'ta açılmış olan Tokat Kalhanesi şehrin önemini arttırmıştır. Kalhane ya da dökümhane, ham madenin ayrıştırılıp diğer maddelerden temizlendiği saf haldeki madenin ergitilerek külçe haline getirildiği ocaklı yerlerdir. Bu çalışma kapsamında 19. yüzyılda Tokat ilinde bakırcılık ve gündelik yaşamda bakır eşyalar incelenmiş, bakır işletmeciliğine dair bilgi verilmeye çalışılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Tokat, Bakırcılık, 19. Yüzyılda Tokat'ta Bakırcılık, Gündelik Yaşamda Bakırın Kullanımı, Günümüzde Tokat'ta Bakırcılık

ABSTRACT

**COPPERING IN TOKAT AND COPPER GOODS IN DAILY LIFE DURING
THE XIX TH CENTURY**

YAZAR, Serpil

Advisor: Dr. Öğretim Üyesi İbrahim AYKUN

October ,2023, xxviii + 132 pages

Copper has been used by many civilizations in making weapons, handicrafts, kitchen utensils and ornaments. During the Ottoman Empire period, copper was used frequently used in daily life, especially in homes, especially in kitchens. Apart from this, the use of copper in the making of coins, pots, pans, basins, pitchers, trays, jewelry and bronze ball casting has increased the importance of copper. It has been observed that copper items were abundant in Ottoman estate records. For example, in the inheritance records in the kadi registers, it is seen that almost every house has copper items such as a pan, a bowl, a tray and a cauldron. Therefore, it should be noted that copper has an important place in Turkish culinary culture, and accordingly the tinsmith industry has an important place. The province of Tokat was used as the center of copper, especially during the Ottoman Empire period. Various kitchen, bathroom and household goods and different export products were processed by coppersmiths in Tokat. During the Ottoman Empire period, coppersmith had a very important place economically. Tokat smelter, which was opened in Tokat during this period as an important indicator of copper mining, increased the importance of the city. Smelters or foundries are places with furnaces, where the raw metal is separated and cleaned from other substances, and the pure mineral is melted and turned into ingots. Within the scope of this study, coppersmithing and copper items in daily life in Tokat province in the 19th century were examined and information about copper processing was tried to be given.

Keywords: Tokat, Coppersmithing, Coppersmithing in Tokat in the 19th Century, Use of Copper in Daily Life, Coppersmithing in Tokat Today.

ARAŞTIRMANIN KAYNAK KRİTİĞİ VE YÖNTEMİ

Konunun Amacı ve Önemi

Yüksek lisans tezi olarak hazırlanan “Osmanlı Zamanından Günümüze Miras Kalan Tokat Bakırcılığı ve Bakır Eşyalar” konulu çalışmada XIX. yüzyılda Tokat kazasında bakır işçiliğinin önemine vurgu yapılmıştır. Evlerde ve müzelerde bulunan bakır eşyalardan yola çıkılarak, gündelik hayatta bakırın yeri ve kullanım şekilleri tespit edilerek sunulmaya çalışılmıştır. Konu ile ilgili bilgi vermek amacıyla bakır ve bakırcılığın tarih içinde ortaya çıkışı ve insan yaşamı üzerindeki yerine de değinilmiştir. Ayrıca Tokat ilinde bakırcılıkla uğraşan ustalar ile görüşülüp yaptıkları bakır kaplar fotoğraflanmıştır. Öncelikle resmi yollardan alınan izinler ile Madeni Sanatkârlar Odasına kayıtlı bakırcıların isimlerine ulaşılmıştır. Fotoğraflama çalışması sırasında sözlü mülakat yöntemi kullanılmıştır. Genellikle katılımcılarla karşılıklı sohbet ederek bakırcılık hakkında veri toplanmıştır. Ayrıca açık uçlu sorular içeren nitel araştırma tekniğine başvurulmuştur. Bireysel mülakatlarda kullanılan derinlemesine görüşme yöntemi veri toplama tekniği olarak, açık uçlu soruların sorulması, dinlenmesi, cevapların kaydedilmesi ve incelenmesini mümkün kılar. Derinlemesine görüşme, bir konuşmacı ile veri toplamaya çalışan araştırmacının iyi bir ilişki kurma sürecini kapsar. Çoğu durumda görüşmeci, iyi planlanmış ve uygulanmış bir dizi sorularla katılımcıların görüşlerini anlamaya çalışır. Tokat ilinde yaşayan bakırcı ustaları ile mülakat yapılırken görüşmeler cep telefonu aracılığıyla kayıt altına alınmıştır. Görüşmeler sırasında yanımızda söyleşiye katılan kişiler olmuş bu kişilerin katılımı çekilen fotoğraflarla belgelenmiştir. Fotoğraflama ve mülakat çalışmasında Seval Durgun tez çalışmasını yapan yazarın yanında bulunmuştur. Tokat ilindeki bakırcılık ve bakır kapların kullanımından yola çıkarak Osmanlı Devleti’nden günümüze kadar bakır madeninin mutfak eşyalarında kullanımındaki değişim göz önüne getirilmeye çalışılmıştır.

Bakırcılık bölgede sabit getiri sağlama aracı olması nedeniyle önemli bir yer tutmuştur. Bakırın önemli bir hammadde oluşu ve ergitme işinin kârlı bir alan olması şehrin gelişiminde önemli olmuştur.

O dönemde Tokat şehrinde aktif olarak çıkarılan bakır maden ocakları olmamasına rağmen, Tokat kalhanesinin işletilmesi şehrin, Osmanlı Devleti için bakır üretimindeki önemini arttırmasına neden olmuştur. Bu sebeple özellikle Tokat kalhanesinde yapılan bakır döküm işlemlerine ve kalhaneye tez içinde sıkça değinilmiştir. Gündelik hayatta kullanılan kaplara, el ve yüz yıkamada, abdest almada kullanılan ibriklere ve ibrik leğenlerine, keşkek ve etli dolma yapımında kullanılan dolma tencerelerine, pehli ve et servisinde kullanılan kayık sahanların nasıl kullanıldığına değinilmiştir. Dolma içi, pirinçli kabak döşemesi, karnıyarık, pastırmalı yumurta gibi yemeklerin pişirilip servis edildiği kulaklı sahanlar ile yağ ve bal gibi sıvı gıdaların saklandığı debbe (debe), yoğurt ve çorba taşımada kullanılan bakraçların ilimizdeki örnekleri tasvir edilmeye çalışılmıştır. Ayaklı aşure tasları, kendinden kulaklı olan sahanlar, su kaynatmada kullanılan büyük kazanlar, süt kaynatmada kullanılan aşırma (aşırma) kazanı, yeni evlenen çiftlere kuru yemiş, meyve veya sıcak yemeklerin ikramında kullanılan altı bölmeli çanak görünümünde yapılan ve üzeri kapak ile örtülen honça tepsisinin sunumları belirtilmiştir. Anadolu mutfağında kullanılan Tokat'ta bolca bulunan bakır kapların nadir örnekleri bu çalışmada anlatılmaya çalışılmıştır.

Konunun Kapsam ve Sınırları

Bilimsel araştırmalarda araştırmaya dair bir probleminin var olması gereklidir. Tokat ilinde bakırcılık XIX. yüzyılda ekonomik açıdan halkın geçiminin önemli bir kısmını sağlamakta iken bakırcılığın hızlı gelişme gösterdiği bir şehir olmasına rağmen XXI. yüzyılda, yani günümüzde tüm bunlardan uzak bir şehir haline gelmiştir. Tez çalışmalarında teorilerden ya da gözlemlerden yola çıkılarak hipotezlerin geliştirilmesi, araştırmaya uygun araştırma tipi, örneklem ve veri toplama tekniklerinin seçilmesi, verilerin toplanması, analiz edilmesi ve bulguların açıklanarak teoriyle ilişkilendirilmesi gerekmektedir. Bu nedenlerle Tokat ilinde Osmanlı zamanından günümüze kadar miras kalan bakır mutfak kapları nelerdir sorusundan yola çıkılarak araştırmaya başlanmıştır. Bakırcılık konusu oldukça geniş olduğundan tez konusu XIX. yüzyılda Tokat ilinde bakırcılık ve mutfak eşyalarında bakırcılık faaliyetleri ile sınırlı tutulmuştur. Konu anlatılmaya çalışırken Tokat tarihine ve Tokat Kalhanesine de değinilmiştir. Tokat ilinde Osmanlı zamanından günümüze kadar miras kalan bakır eşyalardaki değişim fark edilmiş olup bunun sebepleri sorgulanmıştır. Söyleşiler sırasında günümüzde bakırcı ya da kalaycı olarak çalışmanın zorlukları fark edilmiştir. Ekonomik kazancının fazla olmaması, günümüzde bakırcılık yapan kişilerin ev geçindirmede sıkıntılar yaşaması, eskiden olduğu gibi bakır mutfak eşyaların mutfaklarda fazla yer tutmaması, modern mutfaklarda bakır kapların sadece süs olarak kullanılması, gelişen teknoloji sonrası yeni ürünlerin bakır kapların yerini alması, Tokat'ta geleneksel bakır işçiliğini olumsuz etkilemiştir. Özellikle Osmanlı Dönemi'nde ticarete büyük paya sahip olan bakırcılık bugün itibarıyla özellikle bazı aylarda Tokat'ta tamir edilen ürünlerle sınırlı kalmaktadır. Köylerde gelenekleri sürdürmeye devam eden insanlar hala bakır kazanları tamir ettirse de her geçen gün bakır kap kullananların sayısı azalmaktadır.

Materyal ve Yöntem

Çalışmanın ana kaynakları olarak çalışılan döneme ait basılı kitaplar, seyahatnameler, genel ağ adresleri, dergi, makale ve süreli yayınlar ile yazarın bizzat çektiği fotoğraflar kullanılmıştır. Araştırmalar yapılırken tarihi belgelere, tasniflemeye (sınıflandırma), tenkitlere (eleştirilere), tahlil (çözümlemeye), sentezlemeye (birleştirmeterkip) yöntemlerine başvurulmuştur. Tez çalışmasında alan araştırması, görüşme ve gözlem metotları da kullanılmıştır.

Erdem Saka'nın, 2019'da Journal of Universal History Studies (JUHIS)'te yayınlanan, Osmanlı İmparatorluğu'nda Bakır Madenleri (1453-1789) adlı çalışması incelenerek ondan faydalanılmıştır. Emine Karpuz'un, Anadolu'da Türk Mutfak Mimarisi ve Madeni Kullanım Eşyaları (18.-20. Yüzyıl) isimli çalışması (Basılmamış Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Tezi) ile Emine Karpuz'un 2002 yılında yayınlanan yazısı "Anadolu mutfak alanında kullanılan bakır kaplar ve Osmanlı dönem örnekleri" çalışması kaynak olarak kullanılmıştır. Çalışmada, Engin Aras'ın 2019'da çıkardığı "Bir Osmanlı Sanayi Teşebbüsü Olarak Tokat Kâlhane (1840-1920)" adlı doktora tezi Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü tarafından yayınlanan önemli bir kaynak olmuştur. Osmanlı Devleti, bakır madenini genellikle ticaret amacıyla satmış, bazen de dostluk nişanesi olarak gelen yabancı devlet temsilcilerine vermiştir. Osmanlı İmparatorluğu'nun en önemli bakır madenleri Küre, Keban-Ergani ve Gümüşhane'de bulunmaktaydı. Bu çalışmada Osmanlı döneminde bakırcılık üzerine yazılmış kitap ve makaleler taranmış kaynak olarak kullanılmıştır. Şeriye sicilleri incelenmiş, seyahatnâmeler ve araştırma-inceleme eserlerinden yararlanarak Osmanlı sosyal ve ekonomik hayatında bakırın kullanım alanlarına bakılmıştır. Tez çalışması sırasında sıkça kaynak olarak kullanılan kitaplar, makale ve yayınlar tespit edilmiştir. Oktay Belli ve İ.Gündağ Kayaoğlu'nun "Anadolu'da Türk Bakırcılık Sanatının Gelişimi" ve yine Oktay Belli, İ. Kayaoğlu, İ. Gündağ'ın Tarih ve Toplum dergisinde yayınlanan Tokat'ta Bakırcılık Sanatının Gelişimi" isimli çalışmalarına başvurulmuştur.

G. Kayaoğlu ‘nun “Bakır Kap Yapım Teknikleri I Dövme Tekniği” adlı makalesi Folklor ve Etnoğrafya Araştırmaları dergisindeki çalışma incelenerek okunmuş kaynak olarak da gösterilmiştir. İ. Gündag Kayaoğlu’nun, “Bakırcılık” ile ilgili, 4. Ulusal El Sanatları Sempozyumu Bildirilerinden faydalanılmıştır. Fahrettin Tızlak’ın 1995 yılında yayınlanan Osmanlı Devleti’nde Ham Bakır İşleme Merkezleri Olarak Tokat ve Diyarbakır isimli makalesi Belleten dergisinde yayınlanmış olup bu makaleden faydalanılmıştır. F. Tızlak’ın, 1997’de Türk Tarih Kurumu Yayınları tarafından yayınlanan Osmanlı döneminde Keban-Ergani yöresinde madencilik 1775-1850 adlı makalesi ile İ. Yıldırım’ın, 2005’te yayınlanan Ankara ve Tokat İllerinde Yaşayan Bakırcılık Üzerine Görsel Etnografik Bir Çalışma, adı altında yayınlanan tezi Halkbilim (Etnoloji) alanında yazılmış etkili bir kaynak olduğu için kaynak olarak kullanılmıştır. Ersoy Zengin’in 2018’de yayınlanan Ergani Bakır Maden-i Hümayûnu (1900-1918) isimli makalesi okunmuş kaynak olarak kullanılmıştır.

Araştırma konusu ile ilgili süreli yayınlar olarak; Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisin Atatürk Üniversitesi SBE Dergisi, Belleten, Cumhuriyet Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi Gaziosmanpaşa Üniversitesi Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi Tarih ve Gelecek Dergisi, 21.Yüzyılda Eğitim ve Toplum kaynak olarak kullanılmıştır. Eğitim Bilimleri ve Sosyal Araştırmalar Dergisi, DİA, Türklük Araştırmaları Dergisi, Selçuklu Araştırma Dergisi, Türkiyat Araştırmaları, Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi, MTA Enstitüsü Dergisi, Tarih İncelemeleri Dergisi de kullanılmıştır. Gaziosmanpaşa Üniversitesi Tokat Sempozyumlarından bolca faydalanılmış olup çalışma sırasında farklı tarihlerde düzenlenen Tokat Sempozyumlarındaki konu ile ilgili makalelere sıkça başvurulmuştur. Fotoğrafların kullanıldığı kaynaklar ağırlıklı olarak yazar tarafından çekilmiştir. Bunların yanında telif eserlerden de yararlanılmıştır. Bakırcılık alanında eserler vermiş yazarların telif eserlerine başvurulmuştur.

İÇİNDEKİLER

ETİK SÖZLEŞME	i
TEŞEKKÜR	ii
ÖNSÖZ	iii
ÖZET	vii
ABSTRACT	viii
ARAŞTIRMANIN KAYNAK KRİTİĞİ VE YÖNTEMİ	ix
ŞEKİL VE FOTOĞRAFLAR LİSTESİ	xviii
KISALTMALAR	xxvii
GİRİŞ	1
1.1.Tokat'ın Coğrafi Konumu	7
1.2.Tarihi Süreç İçerisinde “Tokat” Adı ve Kullanımı	9
1.3.Tokat Tarihi ve Tokat'ın Siyasi Durumu	11
BÖLÜM 1: KAVRAMSAL ÇERÇEVE ve TOKAT'TA BAKIRIN TARİHİ	15
1.1.Bakır	15
1.1.1.Bakır Madeninin Kullanım Alanları	15
1.1.2.Bakırın İşlevleri.....	16
1.1.3.Anadolu'da Bakır Madeni	17
1.2.Kalhane	19
1.2.1. XIX. Yüzyılda Tokat İlinde Bakırcılık ve Tokat Kalhanesi	19
1.2.2. Tokat Kalhanesinde Bakır Cevherinin İşlenmesi.....	22
1.2.3.Tokat Kalhanesine Bakır Nakliyatı	26
1.2.4.Tokat Kalhanesindeki Değişimler ve Yenilikler Bakırın Samsun'a ve İzmit'e Taşınması	28

BÖLÜM 2: TOKAT'TA BAKIR EŞYALAR	32
2.1. Tokat'ta Bakır Madeni ve Bakır Ürünler	32
2.2. Tokat'ta Üretilen Bakır Mutfak Eşyaları	35
2.2.1. Bakraç:	35
2.2.2. Güğüm:	36
2.2.3. Bakır Tabak ve Çanak:	36
2.2.4. Helki:	36
2.2.5. El Kevgiri:	36
2.2.6. Kaşık:	37
2.2.7. Honça Tepsisi:	37
2.2.8. Kepçe:	37
2.2.9. Lenger:	37
2.2.10. Sahan:	37
2.2.11. Sini:	38
2.2.12. Tas:	38
2.2.13. Çorba Tası:	38
2.2.14. Sahan (Yağ-Soğan Tavaları):	38
2.2.15. Tencere:	38
2.2.16. Tepsi:	39
2.2.17. Fincanlık:	39
2.2.18. Maşrapa:	39
2.3. Gündelik Yaşamda Kullanılan Diğer Bakır Eşyalar	40
2.3.1. Banyo Kazanı ve Hamam Tası:	40
2.3.2. Kazan:	40
2.3.3. İmbik:	40

2.3.4.Buhurdanlık:.....	41
2.3.5.İbrik	41
2.3.6.Semaver:.....	41
2.3.7.Sefer Tası:	41
2.3.8.Şerbet Tasları ve Şerbetlik:	42
2.3.9.Leğen:.....	42
2.3.10.Kildan (Kilden):	42
2.3.11.Şamdan:	42
2.3.12.Bakır Miğfer ve Kalkan:	42
BÖLÜM 3: YAŞAYAN TOKATLI SON BAKIR USTALARI VE	
SÖYLEŞİLER.....	42
3.1.Günümüzde Tokat'ta Bakır İşçiliği.....	43
3.2. Tokat Merkezde Bakırcılık ve Bakır Ustaları	45
3.2.1. Abdullah Terzili:	45
3.2.2. Osman Unutmaz:.....	46
3.2.3. Hacı Mustafa Yıldız:	47
3.2.4. İsmail Yıldız:.....	47
3.2.5. Muhittin Yıldız:	48
3.2.6. Yusuf Yıldız:	48
3.2.7. Zeki Topuz:	48
3.2.8. Mahir Topuz:.....	48
3.2.9. İbrahim Yıldız:	49
3.2.10.Mehmet Küçük.....	49
3.2.11.Bilal Çorbacı:	49

3.3.Gündelik Bakır Eşyaların Kullanımında Gerekli Olan Sanat: Kalaycılık ve Tokat Merkezde Kalaycılar	50
3.3.1. Ahmet Bilge:	50
3.3.2. Hasan Vurankol:	50
3.4.Günümüzde Tokat İlinde Bakırcılık Ve Bakır Ustaları İle İlgili Değerlendirmeler	51
3.5.Tokatlı Bakır Ustaları ile Söyleşiler	53
3.6.Tokatlı Bakır Ustalarının Fotoğrafları	60
3.7.Tokat Merkezde Kalaycı Ustası Ahmet Bilgenin Fotoğrafları	64
3.8.Bakırcılar ve Görev Başındaki Fotoğrafları	65
3.9.Bakır Ustalarının Kullandığı Aletler ve Malzemeler	73
3.10.Gündelik Hayatta Kullanılan Bakır Kaplar	77
3.11.Mutfakta Kullanılan Bakır Kaplar	85
3.12.Tokat'ta Günümüzde Bakırcılığa İlişkin Genel Bir Değerlendirme	90
3.13.Tokat Müzelerindeki Bakır Eşyaların Değerlendirilmesi	93
3.13.1.Latifoğlu Konağı Müzesinde Bulunan Bakır Eşya Fotoğrafları	96
3.13.2.Tokat Atatürk Evinde Bulunan Bakır Eşya Fotoğrafları	99
3.13.3.Tokat Şehir Müzesinde Bulunan Bakır Eşya Fotoğrafları	100
3.13.4.Tokat Taşhan'da Bulunan Bakır Eşya Fotoğrafları.....	106
3.13.5.Tokat Mevlevihane'de Bulunan Bakır Eşya Fotoğrafları.....	113
3.13.6.Tokat'ın Simgelerinden Terminaldeki Bakır İbrik ve İbrik Kabı...	118
SONUÇ VE ÖNERİLER	119
KAYNAKLAR	123
ÖZGEÇMİŞ	132

ŞEKİL VE FOTOĞRAFLAR LİSTESİ

Sayfa

Şekil 1.1: Mustafa Cezar'ın Tokat Kent Planı.....	5
Şekil 1.2: Tokat Kalhane-i Cedidin 19.Yy. Başlarında Çekilmiş Bir Fotoğrafi (İstanbul Üniversitesi Nadir Eserler Koleksiyonu).....	6
Fotoğraf 1.1: Fotoğraf 1.1: Abdullah Terzili 1.....	59
Fotoğraf 1.2: Fotoğraf 1.2: Abdullah Terzili 2.....	59
Fotoğraf 1.3: Hacı Mustafa Yıldız 1.....	59
Fotoğraf 1.4: Hacı Mustafa Yıldız 2.....	59
Fotoğraf 1.5: İsmail Yıldız.....	60
Fotoğraf 1.6: Mahmut Yıldız.....	60
Fotoğraf 1.7: Bilal Çorbacı 1.....	60
Fotoğraf 1.8: Bilal Çorbacı 2.....	60
Fotoğraf 1.9: Osman Unutmaz 1.....	61
Fotoğraf 1.10: Osman Unutmaz 2.....	61
Fotoğraf 1.11: Mustafa Yıldız 1.....	61
Fotoğraf 1.12: Mustafa Yıldız 2.....	61
Fotoğraf 1.13: Halime Küçük 1.....	62
Fotoğraf 1.14: Halime Küçük 2.....	62
Fotoğraf 1.15: Mehmet Küçük 1.....	62
Fotoğraf 1.16: Mehmet Küçük 2.....	62
Fotoğraf 1.17: Ahmet Bilge'nin Kalay Öncesi Yamulan Tencereyi Düzeltmesi.....	63
Fotoğraf 1.18: Ahmet Bilge Bey'in Kalaylama Öncesi Çukurlukları Düzeltmesi.....	63
Fotoğraf 1.19: Ahmet Bilge'nin Tencereyi Tavlama İşlemi.....	63
Fotoğraf 1.20: İsmail Yıldız'ın Bakır Kazan Yapımı	64

Fotoğraf 1.21: İsmail Yıldız'ın Bakır Kazanı Şekillendirmesi	64
Fotoğraf 1.22: İsmail Yıldız'ın Bakır Kazanı İçe Kıvrarak Düzeltmesi	64
Fotoğraf 1.23: İsmail Yıldız'ın Elinde İşlenmeye Hazır Durumdaki Bakır Levha.....	65
Fotoğraf 1.24: İsmail Yıldız'ın Bakır Kabı Perdah Çekici ile Dövmesi	65
Fotoğraf 1.25: İsmail Yıldız'ın Bakır Leğeni Tahta Tokmakla Düzeltmesi	65
Fotoğraf 1.26: İsmail Yıldız'ın Bakır Leğeni İşleyişinin Yakından Görünümü	66
Fotoğraf 1.27: İsmail Yıldız Ustanın Satışa Hazırladığı Bakır Leğen	66
Fotoğraf 1.28: Mahmut Yıldız Beyefendi'nin Satışa Hazır Kazanları	66
Fotoğraf 1.29: Bilal Çorbacı'nın Örs Üzerindeki Hazırlıkları.....	67
Fotoğraf 1.30: Bilal Çorbacı'nın Elinde Bakır Kazanın İşlenmeye Başlaması.....	67
Fotoğraf 1.31: Bilal Çorbacı'nın Kazanın Ağız Ayarını Yapımı	67
Fotoğraf 1.32: Bilal Çorbacı'nın Düzelttiği Bakır Kazanın Son Hali	68
Fotoğraf 1.33: Bilal Çorbacı'nın Bakır Leğen Yapımı.....	68
Fotoğraf 1.34: Bilal Çorbacı ve Yeni Tamir Ettiği İmbik Kazanı	68
Fotoğraf 1.35: Mustafa Yıldız'ın Üzerine Desen Çizimi Yapılmış Kalıpları.....	69
Fotoğraf 1.36: Mustafa Yıldız Bey'in Minik Honça Kapaklarını Şekillendirmesi.....	69
Fotoğraf 1.37: Mini Honça Tepsisinin İşlenişinin Yakından Görünümü	69
Fotoğraf 1.38: Mustafa Yıldız'ın Honça Tepsisi Yapımı	70
Fotoğraf 1.39: Mehmet Küçük Bey'in Süsleme Amaçlı Bakır Bir Levhayı İşleyişi....	70
Fotoğraf 1.40: Halime Küçük Hanımefendinin Bakır Levhayı İşleyiş	71
Fotoğraf 1.41: Mehmet Küçük Bey'in Hazır Hale Getirdiği Tepsiler	71
Fotoğraf 1.42: Mehmet Küçük'ün Elllerinde İşlenmeyi Bekleyen Honça Tepsisi.....	71
Fotoğraf 1.43: Mehmet Küçük Bey'in Satışa Hazır Şekerlik ve Lokumlukları.....	71
Fotoğraf 1.44: Tas Örsü.....	72
Fotoğraf 1.45: Kazan Örsü	72

Fotoğraf 1.46: Tahta Tokmak.....	72
Fotoğraf 1.47: Kazan İşleme Örsü	72
Fotoğraf 1.48: Toplama Çekici.....	72
Fotoğraf 1.49: Perdah Çekiçleri	72
Fotoğraf 1.50: Nokta Çekici.....	73
Fotoğraf 1.51: Baş Tırnaklılar.....	73
Fotoğraf 1.52: Düz Tokmak	73
Fotoğraf 1.53: Düzeltme Tokmağı	73
Fotoğraf 1.54: Bakır Şekillendirme Aletleri, Tırnaklılar	73
Fotoğraf 1.55: Makaslar	73
Fotoğraf 1.56: Yan Makas	73
Fotoğraf 1.57: Düzeltme Makinesi.....	74
Fotoğraf 1.58: Bakır Kap Yapma Makinesi	74
Fotoğraf 1.59: Bakırcı Çekiç ve Tokmakları 1.....	74
Fotoğraf 1.60: Bakırcı Çekiç Ve Tokmakları 2.....	74
Fotoğraf 1.61: Büyük Kazan Nayı.....	75
Fotoğraf 1.62: Honça Yapım Tezgâhı ve Kalıpları.....	75
Fotoğraf 1.63: Bakır Levhalar.....	76
Fotoğraf 1.64: Son Perdah İçin Hazırlanmış Ürünler.....	76
Fotoğraf 1.65: Kısa Saplı Hamam Tası (Tokat Latifoğlu Konağı Müzesi/TLKM).....	76
Fotoğraf 1.66: İbrik ve Ayak Yıkama Kabı (TLKM).....	76
Fotoğraf 1.67: İbrik ve Güğüm (Tokat Taşhan/ TT).....	77
Fotoğraf 1.68: Banyo Kazanı ve Uzun Saplı Hamam Tası (TLKM).....	77

Fotoğraf 1.69: Bakır Kildanlar (Tokat Taş Han/TT).....	77
Fotoğraf 1.70: Bakır Salça Leğeni (İsmail Yıldız).....	78
Fotoğraf 1.71: Bakır Kazan (Bilal Çorbacı).....	78
Fotoğraf 1.72: Şerbetlikler (TT).....	78
Fotoğraf 1.73: El işi Şamdanlar (TT).....	78
Fotoğraf 1.74: Ayaklı Bakır Şerbetlik (TT).....	79
Fotoğraf 1.75: Vazolar (TT).....	79
Fotoğraf 1.76: Bakır İbrik (TT).....	79
Fotoğraf 1.77: Kalaylı Su Kazanı (TT).....	79
Fotoğraf 1.78: Önde Yarı İşlenmiş, Arkada İşlenmiş Kildanlar (TT).....	80
Fotoğraf 1.79: Altı Bölümlü Honça Tepsisi 1(TT).....	80
Fotoğraf 1.80: Altı Bölümlü Honça Tepsisi 2 (TT).....	80
Fotoğraf 1.81: Minik Bakır Honça Tepsileri (TT).....	80
Fotoğraf 1.82: Bakır Lokumluk-Şekerlik İkram Tepsisi (TT).....	81
Fotoğraf 1.83: Bakır Lokumluklar (TT).....	81
Fotoğraf 1.84: Dekoratif Amaçlı Bakır Tabaklar (TT).....	81
Fotoğraf 1.85: Dekoratif Amaçlı Bakır Çorbalık (TT).....	81
Fotoğraf 1.86: Bakır Miğfer ve Kalkan.....	82
Fotoğraf 1.87: İmbik (Tokat Şehir Müzesi /TŞM).....	82
Fotoğraf 1.88: Sefer Tası 1 (TŞM).....	82
Fotoğraf 1.89: Sefer Tası 2 (TŞM).....	82
Fotoğraf 1.90: Güğüm (TŞM).....	82
Fotoğraf 1.91: Su Kazanı (TŞM).....	82
Fotoğraf 1.92: Bakır Banyo Malzemeleri Kildan ve Hamam Tasları (TŞM).....	83

Fotoğraf 1.93: Hamam Tası (Tokat Arkeoloji ve Etnografya Müzesi/ TAEM).....	83
Fotoğraf 1.94: Bakır Sefer Tası (TŞM).....	83
Fotoğraf 1.95: Bakır Kapaklı Yemek Tencereleri (TT).....	84
Fotoğraf 1.96: Bakır Helki (TT).....	84
Fotoğraf 1.97: Bakır Tencereler (TT).....	84
Fotoğraf 1.98: Bakır İlistir (Süzgeç) (TT).....	84
Fotoğraf 1.99: Bakır Tencereler (TT).....	84
Fotoğraf 1.100: Bakır Tavalar (TT)	84
Fotoğraf 1.101: Bakır Cezveler (TT).....	84
Fotoğraf 1.102: Bakır Çaydanlıklar (TT).....	85
Fotoğraf 1.103: Bakır Yağ –Soğan Tavaları (TT).....	85
Fotoğraf 1.104: Bakır Su, Şerbet ve Ayran Tasları (TT).....	85
Fotoğraf 1.105: Bakraçlar (TT).....	86
Fotoğraf 1.106: : Bakır Tencereler (TT).....	86
Fotoğraf 1.107: Tek Saplı Bakır Tava (TT).....	86
Fotoğraf 1.108: Bakır Semaver (TT).....	86
Fotoğraf 1.109: Tabaklar (TT).....	86
Fotoğraf 1.110: Süzgü, Çanak ve Tencereler (TT).....	86
Fotoğraf 1.111: Bakır Süzgüler (Tokat Arkeoloji ve Etnografya Müzesi/TAEM).....	86
Fotoğraf 1.112: Bakraçlar (TAEEM).....	87
Fotoğraf 1.113: Bakır Semaverler ve Demlikler.....	87
Fotoğraf 1.114: Bakır Tepsi, Şerbet Takımı ve Eski Bakraç.....	87
Fotoğraf 1.115: Kapaklı Lenger.....	88
Fotoğraf 1.116: Maşrapa.....	88

Fotoğraf 1.117: Bakır Kaşıklar.....	88
Fotoğraf 1.118: El Kevgiri.....	88
Fotoğraf 1.119: Şerbet Tasları ve Şerbetlik.....	88
Fotoğraf 1.120: Maşrapa.....	95
Fotoğraf 1.121: Bakır Kaşıklar.....	95
102 Fotoğraf 1.122: El Kevgirleri.....	95
Fotoğraf 1.123: Şerbet Tasları ve Şerbetlik.....	95
Fotoğraf 1.124: Kapaklı Sahanlar.....	96
Fotoğraf 1.125: İbrik ve Yıkama Kabı.....	96
Fotoğraf 1.126: Serpuşlu Sahanlar.....	96
Fotoğraf 1.127: Bakır Sini.....	96
Fotoğraf 1.128: Banyo Kazanı ve Saplı Hamam Tası.....	96
Fotoğraf 1.129: Leğen, Lenger, Tabak, Çanaklar.....	97
Fotoğraf 1.130: Saplı Hamam Tası.....	97
Fotoğraf 1.131: İlistir Küçük Tencere ve Tepsi.....	97
Fotoğraf 1.132: Bakır Çanaklar.....	97
Fotoğraf 1.133: Yemek Kazanları, Kevgir, İlistir.....	97
Fotoğraf 1.134: Bakır Tencereler.....	98
Fotoğraf 1.135: Bakır Tencereler, Sahanlar, Lengerler.....	98
Fotoğraf 1.136: Kısa Saplı Tava.....	99
Fotoğraf 1.137: Debbeler (Debe) ve Kepçeler.....	99
Fotoğraf 1.138: Sefer Tası.....	99
Fotoğraf 1.139: Güğüm.....	99

Fotoğraf 1.140: El Kevgiri ve Lenger.....	99
Fotoğraf 1.141: Tokat Honçası.....	99
Fotoğraf 1.142: İmbik.....	100
Fotoğraf 1.143: Sini.....	100
Fotoğraf 1.144: Yumurtalık.....	100
Fotoğraf 1.145: Tencere, Sahan ve Mutfak Kapları.....	100
Fotoğraf 1.146: Su Kazanı.....	100
Fotoğraf 1.147: Bakır Tas.....	100
Fotoğraf 1.148: Bakraçlar.....	101
Fotoğraf 1.149: Saplı Taslar.....	101
Fotoğraf 1.150: Sahan ve Tencereler.....	101
Fotoğraf 1.151: İlistir ve Sahan.....	101
Fotoğraf 1.152: Çorba Tasları.....	101
Fotoğraf 1.153: Kapaklı Sahanlar.....	101
Fotoğraf 1.154: Bakırcı Çekiçleri ve Mutfak Kapları.....	102
Fotoğraf 1.155: Hamur Leğenleri ve Mutfak Kapları.....	102
Fotoğraf 1.156: Bakır Banyo Malzemeleri Kıldan ve Hamam Tasları.....	103
Fotoğraf 1.157: Bakır Kazan, Hamur Tepsisi, Tencere, İlistir, Çomça (Kepçe) ve Osmanlı Mutfağından Görünüm.....	103
Fotoğraf 1.158: Osmanlı Dönemi Bakır Ustası ve Çekici.....	103
Fotoğraf 1.159: Bakır Tencere.....	104
Fotoğraf 1.160: Bakır Tabak.....	104
Fotoğraf 1.161: Bakır Tepsi.....	104

Fotoğraf 1.162: Bakır Kevgir.....	104
Fotoğraf 1.163: Bakır Sefer Tası.....	104
Fotoğraf 1.164: Bakır Cezve ve Kaşık.....	104
Fotoğraf 1.165 Bakır Kaşıklar.....	104
Fotoğraf 1.166: Tokat Kebabı Şişleri ve Çanağı.....	104
Fotoğraf 1.167: Hamam Tası.....	105
Fotoğraf 1.168: Kalaylı bakır Kazan.....	105
Fotoğraf 1.169: Bakır Kazan.....	105
Fotoğraf 1.170: Bakraç.....	105
Fotoğraf 1.171: Debbe (Debe).....	105
Fotoğraf 1.172: Buhurdanlık.....	106
Fotoğraf 1.173: Bakır Tencereler.....	106
Fotoğraf 1.174: Honça.....	106
Fotoğraf 1.175: Honça.....	106
Fotoğraf 1.176: Çay Tepsisi (M. Yıldız).....	106
Fotoğraf 1.177: İbrik ve Güğüm (M. Küçük).....	106
Fotoğraf 1.178: Dekoratif Amaçlı Tepsi (Mehmet Küçük).....	107
Fotoğraf 1.179: Tepsi (Mehmet Küçük).....	107
Fotoğraf 1.180: Sini (M. Küçük).....	108
Fotoğraf 1.181: Sini (M. Küçük).....	108
Fotoğraf 1.182: Bakır Leğen (İ. Yıldız).....	108
Fotoğraf 1.183: Kildan (M. Küçük).....	108
Fotoğraf 1.184: Bakır Sahan (M. Yıldız).....	108
Fotoğraf 1.185: Bakır Çorbalık (M. Yıldız).....	108

Fotoğraf 1.186: Şekerlik (M. Yıldız).....	108
Fotoğraf 1.187: Bakır Bal Küpü (M. Küçük).....	109
Fotoğraf 1.188: Bakır Miğfer ve Kalkan (M. Küçük).....	109
Fotoğraf 1.189: Şerbetlik (M. Küçük).....	109
Fotoğraf 1.190: Kapaklı Bakır Çorba Tenceresi (M. Yıldız).....	110
Fotoğraf 1.191: Bakır Sivri Sahan (M. Yıldız).....	110
Fotoğraf 1.192: Bakır Sivri Sahan (M. Yıldız).....	110
Fotoğraf 1.193: Honça (M. Yıldız).....	111
Fotoğraf 1.194: Bakır Semaver (M. Küçük).....	111
Fotoğraf 1.195: El işi Şamdan (M. Yıldız).....	111
Fotoğraf 1.196: Ayaklı Bakır Şerbetlik (M. Küçük).....	111
Fotoğraf 1.197: Fincanlık.....	111
Fotoğraf 1.198: Tokat Mevlevi Dergâhının Matbah-ı Şerifi'ne Ait Kapaklı Tekke Sahanı (18.yy. Osmanlı dönemi).....	112
Fotoğraf 1.199: Buhurdanlıklar (18.yy. Osmanlı dönemi).....	112
Fotoğraf 1.200: Şamdan (1704-18.yy. Osmanlı dönemi).....	113
Fotoğraf 1.201: Şamdan ve Mum Makası (Osmanlı dönemi).....	113
Fotoğraf 1.202: Kap (Osmanlı dönemi).....	114
Fotoğraf 1.203: Şamdanlar ve Mumluklar (Osmanlı dönemi).....	114
Fotoğraf 1.204: Şamdan ve Mumluk (Osmanlı dönemi).....	115
Fotoğraf 1.205: Şamdan ve Mumluklar (Osmanlı dönemi).....	115
Fotoğraf 1.206: Bakır ustası Osman Unutmaz Şamdan ve Mumluklar.....	116
Fotoğraf 1.207: Mum Makası (Osmanlı dönemi).....	116
Fotoğraf 1.208: Fotoğraf 1.198: İbrik (M. Küçük).....	117

Fotoğraf 1.209: İbrik ve İbrik Kabı (M. Küçük).....	117
Fotoğraf 1.210: M. Küçük' ün Yaptığı 470 kg'lık İbrik.....	117

KISALTMALAR

B. Çorbacı: Bilal Çorbacı

Bkz: Bakınız

C. : Cilt

Ciepo: (International Committee for Pre-Ottoman and Ottoman Studies) Osmanlı Araştırmaları Uluslararası Komitesi Cambridge Sempozyumu

Çev.: Çeviren

DİA: Diyanet İslam Ansiklopedisi

Ens.: Enstitüsü

H.: Hicrî

Haz: Hazırlayan

İ. Yıldız: İsmail Yıldız

M. Küçük: Mehmet Küçük

M. Yıldız: Mustafa Yıldız

M.Ö: Milattan Önce

M.S: Milattan Sonra

M: Miladi

MEB: Millî Eğitim Bakanlığı

MTA: Maden Tetkik Araştırma O.

Unutmaz: Osman Unutmaz

s.: sayfa

SBE: Sosyal Bilimler Enstitüsü

TAEEM: Tokat Atatürk Evi ve Etnografya Müzesi

TAEM: Tokat Arkeoloji ve Etnografya Müzesi

TDVİA: Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi

TLKM: Tokat Latifoğlu Konağı Müzesi

TOGÜ: Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi

TŞM. Tokat Şehir Müzesi TT:

Tokat Taş han

TTK: Türk Tarih Kurumu

Ünv.: Üniversitesi

vb.: ve benzerleri

vd.: ve diğerleri yy.:

yüzyıl

GİRİŞ

Birçok medeniyet ve kültürün izlerini taşıyan Tokat şehri, çok eski tarihi bir geçmişe sahiptir. 1072 tarihinden günümüze kadar kesintisiz olarak Türk kültürünün yaşandığı Anadolu şehirlerinden biridir. İstanbul'dan Bağdat ve Tebriz'e giden yollar ile Samsun'dan Şam'a giden yolların kesiştiği bir kavşak noktasında yer almaktadır (Açıkel, 2014). Tokat yüzyıllardır tarihin her döneminde siyasî, ticarî, ekonomik ve kültürel yönden köklü medeniyetlerin kurulup geliştiği bir şehir olmuştur. Sulak, yeşillik, bereketli topraklara sahip olan şehir, Anadolu'ya hâkim olmak isteyen devletler için ayrı bir önem taşımıştır. Şehirde üretilen bakır eşyalar; Uzak Doğu'dan Avrupa'ya, Kuzey Afrika'dan Rusya'ya, doğudan batıya, kuzeyden güneye, birçok yerde kabul görmüştür (Şahin ve Şimşek, 2018).

Günümüzde ise modern mutfak eşyalarına yenik düşmüş olan bakır eşyaları tanıtmak, yeniden değer kazandırmak, konu hakkında bilgi edinmek ve edinilen bilgileri aktarmak amacıyla bu çalışma gerçekleştirilmiştir. Yeni nesillerin geçmişte yaşamış toplulukların kültürlerini ve onlara ait izleri öğrenmeleri gereklidir. Sadece bakır kapların işlenişinin değil maddi ve manevi tüm unsurların bizden sonrakilere aktarılması mühim bir konudur. Bakır ustalarının bin bir emekle ve alın teri ile günlerce uğraşarak yaptıkları eserler yaşadıkları dönemi yansıtan bir belge niteliğindedir. Günümüzde eskiden olduğu gibi rağbet görmeyen bakırcılık sanatının bizden sonrakilere nakledilmesi, sonraki kuşakların bu değerlerden mahrum kalmamaları gereklidir (Köşklü, 2005).

Geçmişte de günümüzde de günlük yaşamda özellikle mutfaklarda kullanılan bakır kapların genç kuşaklara miras olarak aktarılması ayrı bir öneme haizdir. Kültürel mirasın önemli bir ögesi olan bakır mutfak eşyaları kullanımı ikame ürünlerin ortaya çıkmasıyla birlikte azalmaya başlamıştır. Bununla birlikte günümüzde birçok işletme ve uluslararası üne sahip aşçıbaşlılar tarafından bakır ürünler hala kullanılmaktadır (Eren ve Akca, 2021).

Bir zamanlar mutfak kültürünün en önemli unsuru olan bakır ürünler günümüzde önemini kaybetmekte olup geçmişte mutfaklarda yaşayan bakır kültürü ve bakırcı ustaları yok olmaktadır. Bu konuya dikkat çekmek gerekmektedir. Tüm bu nedenlerden dolayı bu

tez çalışması yapılmıştır. Taş devrinden maden devrine geçiş ile birlikte tüm insanlığın etkileneceği gelişmeler yaşanmaya başlamıştır. Çünkü bakır madeninin keşfedilmesi ve kullanılmaya başlaması ile birlikte insanlık tarihi için yeni bir dönem başlamıştır. İnsanoğlunun keşfettiği ilk metaller bakır ve altındır (Ehsani ve Yazıcı 2016). Arkeolojik kazılar sonucu, M.Ö.6 bin yıllar birlikte Anadolu ve Mezopotamya'daki bazı kentlerde bakır çağına geçildiğine dair buluntular mevcuttur. Buluntular temel aldığında tüm kıtaları kapsayacak bir kronoloji yapmak mümkün değildir. Bakır madeninde her bölge, kültürel, bilimsel ve ekonomik gelişimi sonucu belirli ilerlemeler kaydetmiştir (Akurgal, 2005).

İnsanlar yiyecek ve içecekleri saklamak ve pişirmek için ağaçları, ahşap malzemeleri, taşı ve toprağı kullanmıştır. Topraktan testi, çömlek ve çanaklar; ahşaptan çukur kaplar, taştan mutfak eşyaları yaparak, kendisine farklı malzemelerden kaplar üretmeyi bilmiştir. Zaman içinde bu ürünlerin, üretilmesi aşamasında karşılaşılan güçlükler veya kırılıp parçalanmaları yüzünden insanlar bunlara alternatif olarak daha dayanıklı, uzun ömürlü ve yapımı kolay malzeme arayışına girmişlerdir (Ünal, 2020).

Bakır yalnız geçmişte değil, günümüzde de önemli bir ürün olmuştur. Sadece mutfakta kullanılan kaplar için gerekli malzeme olarak değil, ekonomik açıdan da önemli bir maden olmuştur ve olmaya da devam edecektir. Kullanım alanı geniş olan bir madendir. Yaygın tüketimin oluşturduğu talebin yanı sıra darphanelerdeki "sikke basımı için ve askeri alanda bronz top dökümünde kullanılan bakıra olan ihtiyaç artmıştır. Arz talep dengesini sağlamak için bakır yataklarına ve işleme merkezlerine olan ihtiyaç da artmıştır (Karakoç, 2016).

Osmanlı madenleri XIX. yüzyılın ikinci yarısından sonra yabancı devletlerin dikkatini çekmeye başlamıştır. Osmanlı Devleti yabancı yatırımcılarla olan hukukunu korumak, dış pazar talebini karşılamak, hem de maden işletimine bir düzen vermek için nizamnameler çıkarmıştır. Osmanlı Devleti'nde bakır madeni özellikle XIX. yüzyıldan sonra dış devletlerde bakıra olan talebin artması nedeniyle daha da önem kazanmıştır (Zengin, 2018).

Kalhane, Osmanlı Devleti döneminde maden ocaklarından çıkartılıp ham hale getirilen farklı madenlerin saflaştırılarak külçe haline getirildiği yere verilen addır. Kalhaneler devletin sahip olup işlettiği maden ocaklarının hemen yanında bulunduğu gibi yakınında maden ocağının bulunmadığı yerlerde, farklı şehirlerde de kurulabilmekteydi. Osmanlı Devleti zamanında Tokat'ta aktif olarak bakır madeni çıkarılmadığı halde ham bakırın işlendiği Kalhane mevcuttu. Bu kuruluşlar gelirlerine göre birer mukataa durumundaydı. Tokat Kalhanesine ham bakırlar Ergani madeninden getirtiliyordu (Tızlak, 1995).

Tanzimat Fermanının ilanından sonra XIX. yüzyılda Osmanlı Devleti'nde gerçekleştirilen ekonomik düzenlemeler, Tokat ve çevresini olumlu etkilemiştir. Bu süreçte Karadeniz limanları geliştirilmiş, yeni yollar yapılmıştır. Ayrıca telgraf hatlarının inşası ve deniz taşımacılığındaki ilerlemeler ticareti ve sosyal hayatı geliştirmiştir (Oğuzoğlu, 2015).

Tüm bu gelişmelerin yanı sıra posta ve telgraf ağlarının sayısı arttırılmış, iletişim ve ulaşım yapılan yatırımlar ticari hayatı da olumlu etkilemiştir. Yeni yolların yapımı ve liman yenilemeleri, gümrük karantina işlevlerinin denetimi Tokat'ta ticari hayatı ve şehrin ekonomisini geliştirmiştir (Karakoç, 2016, s.4). Tokat “15. asırdan 1864 yılına kadar Sivas eyaletinin, 1864'ten 1880 yılına kadar da Sivas vilayetinin önemli bir kazası” olmuştur (Açıkel, 2003, s.254).

Mukataa, Osmanlı Devleti'nde bir toprağın, dükkân, maden ocakları ya da getirisi olan bir işletmenin devlet tarafından kişi ya da kurumlara kira karşılığı geçici olarak devredilmesi, elde edilen gelirin devlet hazinesine aktarılması demektir. Uygulama şekli kanunlarla belirlenen vergileri borçlu ve yükümlülerden toplanan oradan hazineye aktarılan sisteme iltizam sistemi denmiştir (Genç, 2020).

Mukataa topraklarından, maden ocakları ya da dökümhanelerden elde edilecek gelir peşin olarak mültezim denilen varlıklı kişilere açık arttırma ile satılıp ve mültezimlerden alınan para doğrudan hazineye aktarılmıştır. Bu sisteme ‘İltizam Sistemi’ denmiştir. Mukataa kesmek, bir şeyi bütün olandan ayırmak manasında Arapça

kat kökünden türemiştir. Belirli bir miktar üzerinde karşılıklı anlaşma olarak da tanımlanabilir (Şahin, 2013).

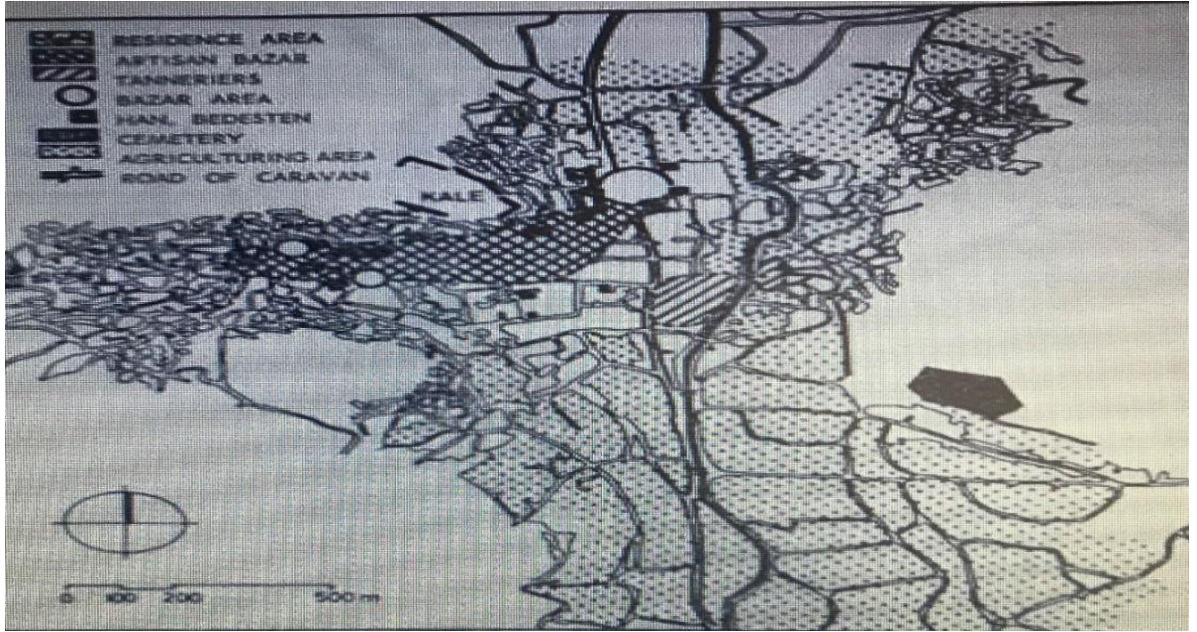
İltizam sistemi devlete ait bir bölgenin vergi gelirlerinin açık arttırmayla peşin olarak satılmasıdır. Toprak veya gelir getiren herhangi bir kuruluşun bedel karşılığında kiraya verilmesi veya geçici olarak devredilmesinde görevli olan, vergileri toplayan, bu işten bedel alan kişilere, devlete gelir getiren kaynakları peşin ödeme usulüyle işletenlere veya geçici olarak kiralayanlara ise ‘mültezim’ ismi verilmiştir (Karademir, 2023).

Tokat’ta kalhane mukataası mevcuttu. Hazine gelirlerini toplayan voyvoda adı verilen yöneticiler vergi tahsildarı konumundaydılar. Voyvodalar kendilerine verilen sancaktan küçük gelir bölgelerini yönetmekle görevliydi. Voyvodaların hazine gelirlerini toplama görevleri vardı (Beşirli, 2005). Voyvodalar idare ettikleri yerlerin emniyetini sağlamak, tehlikeli bir durum varsa, savaş, saldırı, iç isyan gibi olaylarda gerekli görülürse, asker toplayıp savaşa katılmak zorundaydı. Kalhaneler devlete iyi gelir sağlıyordu. Voyvodalara kalhanelerin güvenliğini sağlama konusunda da görevler düşmekteydi. Diyarbakır Ergani’den çıkarılan ham bakır tasfiye edilmek üzere Tokat’taki kalhaneye ulaştırılırdı. Tokat’tan İzmit ve Samsun iskelesine gönderilen bakır genellikle İstanbul’a ya da devletin müsaade ettiği bir yere nakledilirdi (Beşirli, 2004).

Kalhane Emni (voyvoda) ülke genelinde mali bir birimin başı olarak görülmekteydi. Ancak Tokatta idari ve askeri görevleri de yerine getiren sancakbeyi yetkilerine sahip görevliydi. Tanzimat Fermanı ile birlikte yapılan düzenlemelerle Tokat Voyvodalığının muhassıllığa dönüştürüldüğü anlatılmaktadır. Muhassıl, tahsil eden anlamına gelen, vergi toplamadan sorumlu devlet memuruydu. Muhassıllar sancak ve kazalara atanan, devletin maliye memuru statüsündeydiler (Özvar, 1998).

“1842 yılına girildiğinde her bakımdan olumsuz sonuçları görülen muhassıllık uygulamasına ülke genelinde son verilerek muhassılların görevleri mülkî idare amirlerine bırakıldı” (Açıkel, 2003, s.256). “1842 yılı sonrasında Tanzimat Fermanının uygulandığı bütün eyaletlerde, kazaların müdürler tarafından yönetilme kararı alındı. Böylece Tokat kazası da Müdür tarafından yönetilmeye başlanmıştır” (Karakoç, 2016, s.6).

Tokat'ta yüzlerce yıl büyük bir bedestenin (çarşı) ve hemen yakınında büyük bir hanın yer aldığı çeşitli kaynaklarda görülmektedir. Şehirde bakırcılığın ticari açıdan önemli yeri olduğu bilinmektedir. Tokat ekonomisini ayakta tutan temel geçim kaynaklarından olan bakır işçiliği ve Tokat Kalhanesi de kenti önemli bir yere getirmiştir. Aşağıda bunu gösteren Mustafa Cezar'ın kent planı verilmiştir.



Şekil 1.1: Mustafa Cezar'ın Tokat Kent Planı

Cezar Mustafa, *Typical Commercial Buildings of the Ottoman Classical Period and the Ottoman Construction System*, Türkiye İş Bankası Yayınları, İstanbul, 1983.

“Mustafa Cezar'ın Tokat Kent Planına göre, Tokat şehrindeki ekonomik faaliyetlerin merkezi Sulu Sokak, yoğunlaşma noktası ise Bedesten'dir” (Karakoç,2016, s.6).

Burada 19. yüzyılda Tokat'ta şehrin ticaret merkezini oluşturan Sulu Sokak çarşısı ve yerleşim merkezleri görülmektedir. Osmanlı Devleti döneminde kentlerde ticaretin kalbinin attığı yerlere, çarşı içindeki değerli ürünlerin saklandığı veya satıldığı binalara da bedesten denmiştir. Tokat'ta ticari hayatın yoğunlaşma noktası bedestendir. Aynı meslek grubuna mensup olan, ticaret veya el zanaatları ile uğraşan esnaflar arasta adı verilen yerlerde bulunurdu. Arasta, art arda sıralanmış, düzenli manasındadır. Arasta, birçok meslek grubunu barındıran alış-veriş yerleri, çarşı, bedesten olarak tanımlanmaktadır (Akar, 2009).

Haritada Tokat kentinde bulunan Bedestenin (çarşı) ve yakınındaki hanın yerleşimini görüyoruz. Şehirde bakırcılığın yanı sıra dokumacılığın ve dericiliğin de önemli yeri olduğu bilinmektedir. Tokat ekonomisini ayakta tutan temel geçim kaynaklarındandır diyeceğimiz Kalhane de kenti önemli bir konuma getirmiştir diyebiliriz.

Aşağıda 19.yy. başlarında Tokat Kalhanesinin durumunu gösteren fotoğraftan da anlaşılacağı üzere şehrin önemli yapıtlarından olan ve ekonominin bel kemiğini oluşturan işletmelerin bakırcılık üzerine olduğu anlaşılmaktadır.



Şekil 1.2: Tokat Kalhane-i Cedid'in 19.yy. Başlarında Çekilmiş Bir Fotoğrafı (İstanbul Üniversitesi Nadir Eserler Koleksiyonu). (Boşdurmaz, 2021, s.122).

19. yy. başlarında Anadolu'ya seyahat eden Tournefort seyahatnamesinde Tokat'taki bakırcılığa ve bakır kapların ticaretine yer vermiştir. Tokat'ta üretilen kazan, şamdan, tas ve fenerler İstanbul'a ve Mısır'a gönderilmiştir. Tokatlı işçiler bakırlarını Trabzon'a üç günlük mesafedeki Gümüşhane ve Ankara yönündeki Tokat'a on günlük yoldaki, bakır madeni bakımından daha zengin Kastamonu'dan sağlarlardı. Tokat'a Diyarbakır kervanları 18, Sinop 6, Bursa 20 günde gelirken Tokat'tan doğrudan İzmir'e katırla 27 günde gidilirdi (Tournefort, 2013).

Bu açıklamalardan da anlaşılacağı üzere Tokat bakırları oldukça geniş bir alanda alıcı bulmakta, bakır ticareti birçok Anadolu kentine yapılmakta olup buradan yayılmaktadır. Hatta nüfus bakımından dönemin büyük şehirleri arasında olmamasına

rağmen bakır ticaret hacminin büyüklüğü ve bakır işlenişi yönünden diğer kentlerden ileri durumda bulunmaktadır (Karakoç, 2016).

XIX. yy. başlarında sicil kayıtlarında, Tokat'ta tüccarların demir, şap, kurşun, fincan, sabun, pamuk, mazi, demir sac, kırmızı boya, ham bakır, pamuk ipliği, deri gibi hammaddelerin ticaretinin yapıldığı görülmektedir.

“Merkez kazanın vergi yükü incelendiğinde basmacıların, kazancı, kalaycı, hurdacıların ve cullahan (pamuklu dokuma) grubunun, kentin vergi yükünün üçte birini oluşturduğu” kayıtlarda mevcuttur (Karakoç, 2016, s.10).

1.1 Tokat'ın Coğrafi Konumu

Tarih öncesi ve tarihi dönemlerde kavimler bir bölgeye yerleşirken o bölgenin iklimini, su kenarına yakınlığını, toprağının verimli olup olmamasını bazen stratejik konumunu dikkate almışlardır. Çünkü iskân edilecek coğrafyanın yerleşim yeri olabilmesi için öncelikle doğal yollardan korunması gerekirdi. Anadolu'da yapılan arkeolojik kazılar sonucunda yerleşim, Paleolitik devire tarihlendirilse de bu durum Tokat özelinde Kalkolitik devirle başlar (Uslu, 2014).

Tokat ilini içine alan Anadolu coğrafyasında görülen iklim-yer şekilleri, bitki örtüsü ve toprak verimi dengesi ilk çağlardan itibaren bölgeyi medeniyetler yuvası haline getirmiştir (Memiş, 2001). Tokat'ın yerleşim yeri olarak seçilmesi, şehrin yerleşim için uygun şartları taşıdığını göstermektedir. Normal zamanlarda çiftçilik ve hayvancılığın rahatlıkla yapılabileceği geniş verimli topraklara sahip olan kent, savaş ya da saldırı durumunda sığınılacak kalenin yapılabileceği yere inşa edilmiştir. Şehrin savunmasının kolay olacağı noktalar tespit edilerek kurulmuş ve genişlemiştir. Su kaynaklarının yeterliliği, tarım alanlarının olması ve avcılık açısından uygun ormanlıkları barındırması, hayvanlar için otlak alanlarının bulunması, önemli ticaret yollarının geçmesi, bir bölgenin yerleşim yeri olması için aranan diğer özelliklerdir. Tokat bu özellikleri de coğrafyasında barındırmaktadır. Şehir iklimsel durum itibarıyla ve diğer özellikler bakımından insan yaşamı için oldukça uygun bir bölge olduğu anlaşılmaktadır. Anadolu'nun güzel bir şehri olan Tokat, “M.Ö. 3000'lerden itibaren birçok kültür ve medeniyete ev sahipliği yapmıştır” (Serdar, 2014, s.633).

Tokat ilinin coğrafi konumu 39° 51'-40° 55' Kuzey enlemleri ile 35° 27' 37" 39' Doğu boylamları arasında olup il toprakları Orta Karadeniz bölgesinin iç kesimlerinde kalır. Nüfusu 620.722'dir. Rakımı ortalama 623 metre olan şehri Kuzeyde Samsun ve Ordu; güneyde Sivas ve Yozgat, doğuda Sivas ve Ordu, batıda ise Amasya ili çevreler (T.C Tokat Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2018).

“Tokat, Karadeniz bölgesi ile İç Anadolu arasında önemli bir geçit yeri olup Yeşilirmak havzasında yer alır” (Açıkel, 2012). Şehir, Orta Anadolu'yu Karadeniz sahillerine, batı şehirlerini doğuya bağlayan kavşak noktasında bulunmaktadır. Batı ve kuzey-batıda Amasya, kuzeyde Samsun, kuzey ve kuzey-doğuda Ordu, doğu ve güneydoğuda Sivas ve güney-batıda Yozgat ile çevrilidir. Yüz ölçümü 9958 km²'dir (tokat.csb.gov.tr).

Tokat, Karadeniz Bölgesi'nin Orta Karadeniz Bölümü'nde yer alır. İç Anadolu Bölgesi'ne geçiş noktasıdır. Şehir “kuzeyinde Amasya, Samsun, Ordu'nun Akkuş ilçesi, doğusunda Ordu ve Sivas, güneyinde Sivas'ın Yıldızeli ilçesi ile Yozgat'ın Çekerek ilçesi, batıdan ise Amasya ve Göynücek ilçeleriyle çevrilidir” (Gökbilgin, 1984, s.7065).

Tokat, bulunduğu coğrafi konum dolayısıyla ne tam bir Karadeniz iklimi ne de doğu kentlerimizdeki gibi karasal iklim özelliklerine sahiptir. İkisinin arasında geçiş özelliği gösteren, her iki iklimle benzer özellikler gösteren bir yapıya sahiptir. (Ünal, 2006, s.174).

Tokat yeryüzü şekilleri bakımından, dağlık, düzlük, plato vb. çeşitli özellikler göstermektedir. Tokat'ın kuzeyinde ortalama yükseltisi 1500 metre olan Canik dağları vardır. Canik dağları Ordu ile Kızılırmak'ın aşağı kesimine kadar uzan bir dağ kitlesidir. Şehirde üç dağ sırasının oluşturduğu vadi, ova dizilişi görülür. Akdağ ve Çamlıbel dağları ile çevrili olup Yeşilirmak'ın suladığı ovalara sahiptir. Şehrin asıl yerleşim yeri Behzat Deresi'nin uzandığı kısımdır. Artova ise rakım olarak daha yüksek plato niteliğinde olup verimli bir ovası vardır. Bu yerleşim yerlerini Dumanlı Dağı, Çamlı Bel Dağ, Deveci Dağları, Yaylacık Dağı ve Mamu Dağı çevrelemektedir (www.tokat.gov.tr).

Kuzey güney yönlü dağ silsilesi içerisinde önemli zirvelere sahip olan Canik Dağlarında batıdan-doğuya doğru Killik Tepesi (1526 m), Gölağa Tepesi (1502 m),

Keltepe (1794 m), Somun Tepesi ve Erdembaba Tepesi (2181 m) bulunur. Dağ silsilesinde ikinci önemli kolu Kelkit ve Tozanlı vadilerini ayıran sulak bölüm teşkil eder. Buradaki önemli zirveler ise: Mercimek Tepesi (1203 m), Poyrazlık Tepesi (1535 m), Dikmen Tepesi (1620 m), Topçam Tepesi (1203 m), İmamgazi Tepesi (1779 m), Dönekse Dağı (1820 m)'dır (Gülbaş, 2021).

Tokat ve çevresinin en büyük su kaynağı Yeşilırmak'tır. Yeşilırmak, Tokat sınırları içerisinde birçok koldan beslenir ve bu bölgenin tarım alanlarını sular. Tozanlı Çayı, Kelkit Çayı ve Çekerek Çayı, Behzat Deresi şehrin önemli su kaynaklarıdır (Tekin, 2013).

Tozanlı kolu, Köse Dağ'ın batı yamaçlarından doğup, Karacan ve Tekeli Dağları arasındaki vadilerden akmaktadır. Bu vadilerden akarken çok sayıda dere tarafından beslenmektedir. Buradan Kazova'ya devamında Amasya'dan geçerek Samsun'dan Karadeniz'e dökülmektedir. Çekerek kolu ise, Çamlıbel Dağlarından ve Kavak Tepelerinden doğan birçok akıntının Çamlıbel'de toplanmasıyla oluşmaktadır. Artova'dan güney-batı doğrultusunda akmaktadır. Buradan da kuzey istikametinde akarak Yeşilırmak ile birleşerek Karadeniz'e ulaşmaktadır (Akyüz, 2018).

Tokat, hem ılıman özellikler gösteren Karadeniz iklim kuşağından hem de daha sert özellikler gösteren karasal iklim kuşağından etkilenir. Bu iklimsel değişim, il topraklarında rakımın dağılışıyla doğru orantılı bir seyir izlemiştir (Gülbaş, 2021).

“1951-2003 yılları arasında yapılan gözlem sonuçlarına göre Tokat'ın ortalama sıcaklık değeri 12.3 °C olarak tespit edilmiştir” (Ünal, 2006, s.174). Tokat il topraklarını besleyen iki önemli vadi olan Kelkit ve Yeşilırmak vadileri üzerinde Doğu-Batı eksenli olmak üzere dört ana yol güzergâhı kullanılmıştır (Karakaya, 1988).

Tokat şehrinin su kaynağından biri de Behzat deresidir. Behzat Deresi “Tokat Suyu” olarak da bilinir. Bu su kaynağının çok eski dönemlerde içme suyu olarak kullanıldığı düşünülmektedir. Yapılan çalışma ve değerlendirmelerde Behzat Deresi'nin Hititler döneminden itibaren şehrin içme suyunu karşılayan kaynak olduğu ortaya konulmuştur. Şöyle ki; Hititler döneminde bu dere, günümüzde akan yatağında değildi ve kalenin eteklerine kadar ulaşan bir yatağa sahipti. Tozanlı Çayı'na ulaşmadan önce bir göl oluşturmaktaydı (Akyüz, 2018).

Tokat Suyunun yüzyıllar öncesinde buradan aktığı ve kalenin suyunun temini için “Ceylan Yolu” olarak bilinen yoldan basamakla inilerek alındığı ifade edilmektedir. Bu bölgede bulunan ve “Yaş Meydan” diye adlandırılan yer bu durumu destekler niteliktedir (Aksulu ve Kuntay, 2013).

1.2.Tarihi Süreç İçerisinde “Tokat” Adı ve Kullanımı

Bir coğrafi bölge, yerleşim yeri, köy, kasaba, belde veya şehir tarihin çeşitli dönemlerinde farklı toplumlar veya medeniyetler tarafından değişik isimlerle adlandırılmıştır. Tokat tarihi süreç içerisinde farklı adlar ile anılmıştır. Tokat’ın Togayıt Türkleri tarafından kurulduğu ve şehrin isminin bu topluluğa dayandığı öne sürülmüştür. Başka görüşe göre, adını Tok-at yani besili attan almıştır (www.tokat.gov.tr).“Tokat bölgesinde ilk yerleşim yeri Tozanlı Çayı kenarında bulunan ve günümüzde “Gümenek” olarak adlandırılan, tarihte ise “Komana” (Comana) diye bilinen yerleşim yeridir” (Gökbilgin, 1979, s.401). Ancak VII. yüzyılın ikinci yarısından sonra Rumların bölgede etkili olmasıyla birlikte “Komana” adının yerine Rumca bir isim olan “Eudoxiana”, tabiri kullanılmıştır. Bölgeye, Ermeniler tarafından da bir dönem “Jevtogia” adı verilmiştir. Bu ismin kullanıldığını W. Ramsay, Kiepert’e dayandırmış ve buranın Pontus Galaticus’da Comana ile Setmuga arasında olduğunu ifade etmiştir. Dolayısıyla “Jevtogia”nın Comana değil başka bir yer olduğunu ortaya koymuştur (Ramsay, 1960). Dazimon adıyla bağlantılı olarak Hakkı Dursun Yıldız, Doğu Roma İmparatorluğu ile Abbâsiler arasındaki 838 tarihli savaşın yapıldığı yer olarak Kazova’yı işaret etmiştir (Yıldız, (2019).

Tokat’tan bahseden hemen hemen bütün kaynaklar Ramsay’ın bu görüşü doğrultusunda bilgi vermekte ancak Batılı araştırmacılardan H. Gregorie ve P. Wittek bu görüşe karşı çıkmaktadır. Gregorie, Dazimon’un Turhal’ın yakınlarında yer alan Dazmana olduğunu iddia etmiştir. Wittek de “Dazimon’un günümüzdeki şehir merkezi değil, Turhal yakınlarında” bir yer olabileceği görüşündedir (Wittek,1970, s.232).

Tokat adı ve yeri ile ilgili en önemli bilgileri şüphesiz P. Wittek vermektedir. P. Wittek, Kastamonu’nun Tosya ilçesi olduğu sanılan Dokeia’nın aslında Tokat olduğunu delillerle ortaya koymuştur. P. Wittek, Tavernier’in Seyahatnamesi ’nde Tosya’yı Toccia olarak ifade ettiğini belirterek, araştırmacıların bu noktada yanlışlığa düştüğünü ve

Tocia'nın Dokeia olarak okunduğunu söylemektedir. P. Wittek, Dokeia'nın Tokat olduğuna dair görüşünü yapmış olduğu çalışmasında geniş bir şekilde ele almıştır. Sargon Erdem de Wittek'in yapmış olduğu çalışmalar doğrultusunda Dokeia'nın "Çanak Memleket" anlamına geldiğini, buradan hareketle de Tokat'ın "etrafı tepelerle çevrili çukur yer" biçiminde olduğunu ifade ederek, Dokeia'nın Tokat olacağını belirtmektedir. "İbn Bîbî ise Tokat olarak adlandırılan bölgeyi "Tazimun ve Kazova havalisi" olarak zikredilen bölgenin dışında göstermektedir" (Erdem, 1987, s.12).

"Dânişmendnâmede Tokat için "Dükiyye", Komana için ise "Sisiyye" isimleri kullanılmıştır (Erdem, 1987, s.12). Erdem, bahsi geçen makalesinde yaptığı yorumlar ve karşılaştırmalı analizler sonucunda Dokeia adının çanak memleket; Tokat adının da bu bağlamda etrafı tepelerle çevrili çukur yer olduğunu belirtmiştir (Gülbaş, 2021).

Amasya tarihi üzerine çok kıymetli bilgiler sunan Hüseyin Hüsameddin ise konuya çok daha farklı bir çerçeveden yaklaşarak Tokat isminin Togayit Türklerinden geldiğini ifade ederek bu ismin zamanla "Tahiye", "Dokiye", "Tukiye" ve daha sonra da "Tokad" tabirlerine dönüştüğünü belirtmektedir. Araştırmacılar Tokat'ın "vadi etrafı çevrili, kapalı, ılıman iklimli yer" anlamında kullanıldığını belirterek iklimsel bir yaklaşımda bulunmuştur (Aksulu ve Kuntay, 2013). Tokat ve çevresi birçok tarihi kaynakta "Dükkiye, Dokia, Dokiye, Dokeia, Doqia, Tohiya, Tohiye, Toqia, Tokia ve Tukiya" şeklinde geçmektedir (Akyüz, 2018, s.2).

1.3.Tokat Tarihi ve Tokat'ın Siyasi Durumu

Tokat, tarihi eski çağlara kadar uzanan korunaklı kaleye sahip, verimli ovalara sahip, ticaret yolları açısından avantajlı bir şehirdir. Bölgenin yerleşim tarihi Kalkolitik Çağ ile başlamaktadır. Ancak Tokat'ın eski çağlardaki tarihi ile ilgili elimizde yeterli bilgi bulunmamaktadır. Tokat, stratejik konumu sebebiyle "Hititler, Kaşgalar, Firigler, Kimmerler, Medler, Persler, İskender, Roma ve Bizans'ın sınırları" içerisinde kalmıştır (Açıkel, 2012, s.219).

Tokat'ın ilk yerleşim yeri günümüzde Tokat merkeze yaklaşık 10 km mesafede Yeşilirmak'ın kolu olan Tozanlı Çayı kenarında kurulan Komana (Comana)'idi. Komana, Hellenistik dönemde bölgede yaşayan halk tarafından ziyaret edilen bir ibadet merkeziydi

Şehir, krallar tarafından seçilen rahipler ile yönetilmiştir. Hellenistik dönemde rahipler, krallardan sonra en yetkili kişilerdir. Karadeniz bölgesinde kurulmuş olan üç tapınak devletinden biri olan Komana, bir şehir olmaktan ziyade bir dinî merkez olup ve rahipler tarafından yönetilen piskoposluktu. Burada bulunan tapınağın büyüklüğü hizmetkârlarının sayısından anlaşılmaktadır. Nitekim burada 6 binden fazla hizmetçi bulunduğu söz edilmektedir (Erciyas, 2013).

Tokat’a milattan önce ilk dönemlerde Hititler hâkim olmuştur. Anadolu’da büyük bir devlet kuran Hititler’in oluşturduğu ticaret yolları Komana’dan geçmekteydi. Kaşkaların ele geçirdiği Maşat Höyük, Hitit Devleti ile arasındaki sınır alanı oluşturmaktaydı. Höyük, Hitit şehirlerinin bulunduğu Artova ve Zile’ye giden yollar üzerinde yer almaktaydı (Tekin, 2013). Hititler ve Kaşkalar’ın mücadelelerinde Tokat önemli bir rol oynamıştır. Hititlerin büyük ve zengin şehirlerinden biri olan Tapigga, günümüzde Maşat Höyük diye adlandırılmakta olup Tokat-Zile sınırları içerisinde bulunmaktadır. “Hitit dönemine ait bazı çivi yazısı tabletlerinde Tapigga, yukarı Yeşilirmak havzasını Kaşkalara karşı muhafaza eden bir askeri üs olarak nitelendirilmektedir” (Ceylan ve Uyanık, 2013, s.71-79).

Hititlerin yıkılmasının ardından yaklaşık yüz yıllık bir süreçte Friglerin hâkimiyetinde kalan Tokat, İskitlerin sıkıştırmasıyla Kafkasya üzerinden Anadolu’ya giren Kimmerlerin hâkimiyetine girmiştir. Kimmerlerden sonra yine Kafkasya üzerinden İskitler Anadolu’ya gelmiş ve bölgenin kontrolü İskitlerin eline geçmiştir.

Sırasıyla Geç Asur kolonileri ve Urartu hâkimiyeti altına giren Tokat, M.Ö 550’de Perslerin kontrolüne girmiştir (Karakaya, 1988).

“Zile’de I. Ceaesar (Sezar) ile Pontus Kralı II. Pharnakes arasında M.Ö. 47’de yapılan savaşın Sezar’ın zaferiyle sonuçlanmasının ardından bölgede Roma hâkimiyeti başlamıştır” (Yılmaz, 2015, s.61-85). Antik Roma döneminde Tokat ve çevresinde ekseriyetle kırsal yerleşim söz konusuydu. Ancak Tokat sınırları içerisinde kurulan dört yerleşim yerinde Anadolu coğrafyasında önemli şehirler ortaya çıkmış ve kalıntılar günümüze kadar gelmiştir. Bu şehirler “Neocaesarea (Niksar), Zela (Zile), Sebastapolis (Sulusaray) ve Comana (Gümenek)’tir (Lafli ve Patacı, 2013, s.207-230).

Anadolu'ya ilk Türk akınları 395-398 yıllarında Hunlar tarafından gerçekleştirilmiş, Kavimler Göçü'ne önemli oranda katkı sunan Hunlar; Roma İmparatorluğu'nun ikiye ayrılma sebeplerinden biri olarak dünya tarihine damga vurduktan sonra Azerbaycan ve Erran hattı üzerinden 395-398 yıllarında kalıcı olmasa da Anadolu'ya girmişlerdir (Sevim, 2014).

Roma İmparatorluğunun M.S.395'te Batı Roma ve Doğu Roma (Bizans) olarak ikiye ayrılmasıyla birlikte bölgede Bizans hâkimiyeti başlamıştır. Türklerin Anadolu'yu vatan edindikleri XI. yüzyıla kadar Tokat ve çevresi Bizans hâkimiyetinde kalmıştır (tokat.gov.tr). Doğu Roma İmparatorluğu'nun tarih sahnesine çıkışından bir süre sonra Anadolu topraklarına İslâm devleti akınları başlamıştır ki aslında bu tarihi süreç Emevilerin Anadolu üzerindeki akın ve istilâ emelleriyle ortaya çıkmıştır. Ancak Abbâsîler devrinde (750-1258) Türklere gösterilen hoşgörü ve onların yüksek askeri mevkilerde görevlendirilmeleri hem sugur ve avasım şehirlerinin oluşmasını sağlamış hem de Anadolu'daki Müslüman Türk nüfusunu arttırmıştır (Solmaz, 2001).

Emeviler ve Abbasiler dönemlerinde uzun süre aralıklarla Bizans İmparatorluğu'na sefere çıkılmıştır. Arapların İslamiyet'i yayma, bölgeyi fethetme amacıyla 724-743 yılları arasında düzenlemiş oldukları akınlar bilinmektedir. İslam orduları bu seferde Sivas, Amasya ve Tokat civarlarında görülmüştür. Abbasîler döneminde de Anadolu üzerine akınlar yapılmıştır. Abbasî Devleti'nde görevli Türk komutan Afşin Bey 833 yılında yapılan sefere katılmıştır (Yıldız, 1988). Abbasiler, Tokat Kazova'da yapılan savaşta Bizans İmparatorunu yenmiştir. Fakat Abbasiler döneminde de Anadolu'da yapılan fetihler kalıcı olmamıştır. Tokat üzerindeki hâkimiyet Bizans ve İslam Devletleri arasında karşılıklı olarak el değiştirmiştir. (Yıldız, 2000). Abbasiler 860 yılında yapılan bir başka seferde Bizans ordusunu ağır bir yenilgiye uğratmıştır (Gökbilgin, 1979).

Bu dönemdeki en dikkate değer İslâm-Bizans mücadelelerinden birisi, Abbâsî Halifesi Mutasım (833-842) zamanında meydana gelmiştir. Türk kumandan Afşin komutasında Anadolu'ya giren İslâm orduları, Ankara'yı geçip Eskişehir önlerine kadar ulaşmıştır. 838 yılında Anadolu'ya yapılan fetih hareketleri esnasında Amûriyye'ye ilerleyen Afşin'i durdurmak isteyen Bizans İmparatoru, Theophilos'un bizzat komuta

ettiği Bizans ordusu ile İslâm ordusu arasında 28 Temmuz 838 tarihinde Dazimon bölgesinde bir savaş vuku bulmuş ve Müslümanların zaferi ile sonuçlanmıştır. Bu tarihlerde yapılan fetih hareketleri de öncekiler gibi kalıcı olmamış ve bölgede Bizans hâkimiyeti devam etmiştir. Sasaniler ve Arapların, Anadolu coğrafyasındaki hâkimiyeti süresince bölgenin etnik ve sosyal-kültürel yapısı hiçbir şekilde değişmemiştir. Oysaki Türkler, Anadolu'yu yurt edindikten sonra bu coğrafyanın etnik, kültürel ve siyasi yapısı tamamen farklılaşmıştır (Yıldız, 2000).

Müslümanların Tokat'a hâkim olma mücadelesi Emeviler döneminde başlasa da ve bölgenin fethi, Selçuklular döneminde gerçekleşmiştir. 26 Ağustos 1071 Malazgirt Zaferi'nden önce Anadolu'nun yeni yurt edinilme gayreti ile yapılan akınlarda Niksar ve Anadolu'da birçok şehir Müslüman Türkler tarafından fethedilmiştir (Gökbilgin, 1979).

26 Ağustos 1071 Malazgirt Zaferi'nden hemen sonra Büyük Selçuklu Devleti ile Bizans İmparatorluğu arasında anlaşma yapılmıştır. Bizans İmparatoru Romanos Diogenes, daha İstanbul'a dönmeden yerine tahta geçen Mihael Dukas tarafından Tokat kalesine hapsedtirilmiştir (O. Turan, 2005). Malazgirt zaferi sonrası Alparslan'ın komutanları Anadolu'yu Türkleştirip, yeni yurt edinmek üzere fethetmeye başlamıştır. Emir Dânişmend, Kayseri, Sivas, Tokat, Niksar çevresine görevlendirilmiştir. Böylece Anadolu'da ilk Türk beyliklerinden olan Dânişmentliler Beyliği kurulmuş oldu. Dânişmend Gazi'nin yerine geçen Gümüştegin, Anadolu'dan Türkleri çıkarıp atmak, kutsal yerleri ele geçirmek amacıyla yapılan Haçlı Seferlerini durdurmaya çalışmıştır. Gümüştegin bölgedeki Rumlarla mücadele etmiş yenilgilerin yanında galibiyetler de elde etmiştir. Dânişmentliler Haçlı Seferleri boyunca, Türkiye Selçuklu sultanı I. Kılıç Arslan ile Anadolu topraklarını savunmuştur (İ. Turan, 2016).

XIV. Yüzyılın ilk yarısında Moğol emirlerinden Alaüddin Eretna tarafından Memalik-i Rûm diye adlandırılan Orta Anadolu'da Sivas merkezli Eretnaoğulları Beyliği kurulmuştur (Uzunçarşılı, 1968).

Tokat, 1392'de Osmanlı padişahı Yıldırım Bayezid döneminde, Osmanlı topraklarına katılmıştır. Y. Bayezid'in Dârü'n-nasr (zafer şehri) adını verdiği Tokat'ta adına para bastırıldığı, kaleye yakın bir tane cami yaptırdığı bilinmektedir (Boşdurmaz, 2021). Rehinlerin, suçluların ya da hanedan üyelerinin hapsedildiği Tokat Kalesi

korunaklı bir yapıya sahip oluşu ile bu dönemde adından söz ettirir olmuştur. Fetret devrinde Amasya ve Tokat çevresi Çelebi Mehmet'in yönetiminde kalmıştır. Çelebi Mehmet kardeşlerine karşı mücadelesinde Amasya ve Tokat'ı hareket üssü olarak kullanmıştır. Ankara Savaşından sonra 12 yıl boyunca ara ara isyanlar çıkmıştır. Fatih Sultan Mehmet ve Yavuz Sultan Selim, doğu seferlerine giderken Tokat'tan geçmiş, ordunun ihtiyaçlarını karşılayarak dinlenmiş bir süre şehirde kalmışlardır (www.altayli.net). Tokat 1413-1520 yılları arasında Rum Eyaleti olarak anılan topraklar arasındaydı. Sıkça el değiştiren şehir bazen şehzade sancağı Amasya gibi önemli bir merkez oldu.1520 de eyalet merkezi Sivas'a taşındı" (Beşirli, 2005, s.161). Birçok kaynakta ise XVI. yüzyılda Sivas'a bağlı bir kaza olarak idare edilen Tokat, bu statüsünü XIX. yüzyılın son çeyreğine kadar sürdürmüştür. 19. yüzyılda yapılan idari düzenlemeler neticesinde, Sivas Vilayeti Merkez Sancağına bağlı bir kaza olarak idare edilen Tokat, 12 Ocak 1880 tarihinde Sultan II. Abdülhamid'in iradesiyle sancak statüsüne çıkarılmış ve bazı kazaların da bu sancağa bağlanmasıyla söz konusu sancağın sınırları genişletilmiştir (www.tokat.gov.tr.).

BÖLÜM 1: KAVRAMSAL ÇERÇEVE ve TOKAT'TA BAKIRIN TARİHİ

1.1.Bakır

Bakır sembolü Cu olarak gösterilen 29 atom numaralı madendir. Gümüşten sonra iletkenliği en iyi olan metaldir (Tokman, 2007).

Periyodik cetvelde 4. Periyotta yer alan bakır, elektrik iletkenliği olan yumuşak dövülebilir, pembe, turuncu, kırmızı renklerinin karışımında olup, insanlık tarihinde çıkarılıp işlenen en eski madenlerdendir. Maden günümüzde önemini yitirmemiş olup her geçen gün değeri artmaktadır. Yumuşak ve işlenmesi kolay olduğundan şekil vermek de kolaydır. Hayatımızın farklı alanlarında kullanılan bakır madeni ile gündelik yaşamda değişik şekillerde karşılaşmaktayız. Geçmişte mutfaklarda bolca karşılaştığımız bakır sadece mutfaklarda işlenen bir maden olmayıp, elektrik kablolarında, iletişim ve ulaşım sektöründe, makinelerde yaygın olarak kullanılır (bartin.edu.tr).

1.1.1.Bakır Madeninin Kullanım Alanları

Bakır bugün hayatın pek çok alanında karşımıza çıkan önemli madenlerdendir. Kullanımı ve işlenmesi kolay olan bakırın maddi değerinin yüksek olması onun vazgeçilmez olmasını sağlamaktadır. Elektrik üretim ve iletiminde vazgeçilmez olan bakır, makine yapımında temel ham madde olarak kullanılmaktadır. Geçmişte mutfak eşyalarının yapımında, top dökümünde, silah yapımında kullanılmış olup halen kullanım alanları genişlemektedir. Geniş kullanım alanına sahip farklı sektörde ekonomiye yön veren madenlerdendir. Bakır ulaşım, sanayi, elektrik ve elektronik gibi pek çok alanda ihtiyaç duyulan bir üründür (mta.gov.tr).

Madenler, yüzyıllardan beri toplumların yaşantılarında oldukça önemli bir yer tutmuş önemli gelir kaynaklarındandır. Maden ocak ve işletmeleri, devletin para rejiminin örgütlenmesinde ve tedavüle sunulmasında önemli bir yere sahiptirler (Kaya, 2019).

Yüksek ısıya dayanıklı ve işlenmesi diğer madenlere nazaran daha kolay olan bakır dünyada en fazla kullanılan ikinci madendir. Isı ve elektrik iletiminde birçok makinenin ana parçasıdır. Televizyon, buzdolabı, çamaşır makinesi, bulaşık makinesi,

kurutma makineleri, kahve makinesi gibi akla gelen elektrikli eşyalarda yazıcılarda ve ısıtıcılarda bakır kullanılır. Soğutma ve ısıtma sistemlerinde, iletişim alanında, paslanmaz özelliği bulunmasından dolayı nakliye hizmetlerinde ve dış kaplamalarda bakır ana maddelerdendir.

Madeni para basımında, telefon ve telgraf kablolarının üretiminde, uçak gemi, otomobil gibi ulaşım araçlarının elektronik sistemlerinde kullanılmaktadır. Bakırın kullanım alanları oldukça geniştir. Bu nedenle bakır hayatımızın her alanında olan çok önemli bir maddedir. Günümüzde akıl almaz hızda değişen ve gelişen teknoloji ile bakırın kullanım alanları daha da genişlemektedir. Böylece savunma sanayisinde, ticarete, mutfak eşyalarında ve pek çok alanda hayatımızda vazgeçilmez bir yerdedir Madenler, bulundukları bölgenin sosyal, ekonomik, siyasi ve askeri tarihini derinden etkileyen kaynaklardır. İnsanlık tarihinin belirli bir döneminden itibaren yalnız gündelik hayatın değil, askeri, teknolojik hayatın da vazgeçilmez birer unsuru olmuşlardır. Madenlerin bulunması, kullanıldıkları alanlar, devletlerin siyasi askeri iştahını kabarttığı gibi, işletiliş biçimleri, mülkiyetleri, çevrelerinde madene bağlı sosyal, ekonomik ve siyasi bir yaşam biçimi oluşturmalarına sebep olmuştur. Madenler çevresinde gelişen askeri ve siyasi faaliyetler tüm bir devleti ve ülkeyi ilgilendirdiği gibi, mülkiyet ve işletiliş biçimleriyle yerel bölgenin sosyal ve ekonomik tarihinin bir parçası olmuştur (Ekinci, 2013).

Osmanlı Devleti bakır, değişik mutfak eşyası üretiminde, silah yapımında, özellikle top dökmede ve tüfek yapımında kullanmıştır.18. yüzyıl sonlarından itibaren savaş gemilerinin imalatında büyük miktarlarda talep edilen değerli bir maden konumundaydı (Genç, 1987).

Bakır geçmişte de günümüzde de maddi değerini yitirmeyen bir maden olmuştur. Değerli eşyalar arasına girdiği için miras bırakılırken bakır eşyalara yer verilmiş, alışveriş sırasında değer biçilmiştir. Bakır, Osmanlı Devleti'nde günlük hayatta kullanıldığı gibi çoğunlukla para basımında, bronz top dökümünde kullanılmış olup ilerleyen yıllarda da üretimi sürekli artarak devam eden maden olmuştur. Osmanlı tereke kayıtlarında bakır eşyaların bolca yer aldığı görülmüştür (Karakoç, 2016).

1.1.2.Bakırın İşlevleri

Bakır farklı madenlerle karıştırılarak yeni bir maden elde edilebilme özelliğine sahiptir. Tunç ve pirinç, bakır karışımından elde edilir. İnsanlar bakırın içine kalay karıştırarak tunç elde etmeyi öğrenmiş, tunçtan yapılan silahlar, takılar ve yeni ürünler ile insanlık tarihinde yeni bir çağın (tunç çağının) başlamasına neden olmuştur. “M.Ö. 3000 yıllarında küçük çapta eritme kazanlarında çoğunluğu bakır olmak üzere bakır ve kalay karıştırılarak eritilirdi” (Koçak, 2015, s.103).

Eski çağlarda bakır madeninden dini amaçlı heykeller, silahlar, kadın takıları gibi eşyaların yapıldığı birçok örnek vardır. M.Ö. 3000’lerden kalma bakırdan yapılmış bıçak, tel, küpe ve diğer süs eşyası ele geçirilmiştir (Kafesoğlu, 2010). Bakır geçmişte de günümüzde de önemini daima korumuştur. Mutfaklarda yemek pişirilen tencere, ibrik, kazan ve tavalar, yemek yenen günlük ihtiyaçlarda kullanılan bakır kapların çeşitliliği toplumun kültürünü, gelenek ve göreneklerini bizlere taşıyan ürünlerdir (Boşdurmaz, 2021).

Bakır binlerce yıldır çeşitli amaçlarla kullandığı gibi sanayide de önemli rol oynamaktadır. Bakırın en önemli özellikleri arasında elektrik ve ısı iletiminde vazgeçilmez olması, yıpranma ve çabuk bozulmalara karşı dayanıklı olması, dövülebilme özelliğine sahip oluşu önemini arttırmıştır. Bakır yerine günümüzde plastik, alüminyum ya da fiber optik malzemeler kullanılmaya çalışılsa da onun yerini alamamıştır. Bu sebeple sanayide değerli metaller grubunda yer alır. El sanatlarından takı yapımına, müzik aletlerinden kaplama yapımına, mutfak eşyalarından makine yapımına, metal para yapımından ve süs eşyalarına kadar farklı alanlarda endüstriyel bir metal olarak kullanılmıştır (www.mta.gov.tr).

1.1.3.Anadolu’da Bakır Madeni

“Altından sonra ortaya çıkarılan ilk metal olan bakır, insanoğlunun taş devrinden tunç devrine geçişini sağlamıştır. Tarihte bugüne kadar insanlığın en yaygın kullandığı metallerin biridir” (Ehsani ve Yazıcı, 2016, s.43). İlkçağlardan beri Anadolu zengin maden yataklarının bulunduğu topraklara sahipti. Buna istinaden Anadolu’da birçok maden üretim tesisleri ve işleme ocaklarına rastlanmaktadır (İzbırak, 1945). Bakır

ilkçağlardan itibaren değerli bir maden olmayı sürdürmüştür. Anadolu’da farklı malzemelerden ve bakırdan yapılmış çok sayıda eser bulunmaktadır. “Kuzey Mezopotamya’dan bilinen birkaç tekil buluntu haricinde, dünya üzerinde bakırın yoğun olarak ilk kullanıldığı coğrafya Anadolu’dur. Bu kullanım günümüzden yaklaşık olarak 10.000 yıl öncesine kadar dayanmaktadır” (Fidan, 2017, s. 672)

Orta çağda para basmak, silah üretmek, çeşitli mutfak eşyaları, kap-kacak yapımı için bakır madeni kullanılıyordu. Kullanım alanları oldukça geniş olan madene birçok kentte rastlamak mümkündür. Müzelerde günümüze kadar ulaşan bakır, bronz ve pirinçten yapılan yüzlerce silah, takı ve eşya bulunmaktadır (Belli, 1993).

Selçuklu Devleti’nde ve Osmanlı Devleti’nin erken döneminde bakır, askeri alandan çok sosyal alanda mutfak eşyalarının yapımında kullanılmıştır. Selçuklu Döneminde Anadolu’da işletilen madenlere ait bilgiler yetersiz ve dağınıktır (Sümer, 1989). Bu yüzden bu dönemde Anadolu’nun tamamındaki madenler hakkında bilgi edinmek güçleşmektedir.

Bakır madeni yeniçağda Anadolu’da işletilen önemli madenlerdendi. Orta çağda işletilen, ancak çeşitli sebeplerden dolayı kapanan madenleri Osmanlı Devleti tekrar işletmeye açmıştır. Yeniçağ ‘da üretilen bakırlar, çoğunlukla mutfak eşyaları yapımının yanı sıra, darphanelerde para basmada, ordunun ihtiyaçlarını karşılamada kullanılmıştır. Askerlerin ihtiyacını karşılamak için bakır toplar çok sayıda üretilince bakır madenine ve dökümhanelere olan ihtiyaç da buna paralel olarak artmıştır (Belli, 1993).

Tokat, Karadeniz limanlarına ulaşım avantajı olan kentlerdendir. Tokat’ın ticaret merkezi olmasında en etkili faktör İran üzerinden gelen ticaret yoluydu. Bu yoldan gelen ürünler Bursa’ya ve Batı Anadolu’ya, oradan ülkenin birçok şehrine taşınırdı. Bu nedenle Tokat kentleri birbirine bağlayan önemli bir geçiş noktası durumundaydı (İnalcık, 1996).

İngiltere’de başlayıp tüm Avrupa’yı ve dünyayı etkileyen Sanayi İnkılabı ile birlikte ham maddeye, dolayısıyla bakıra ve diğer madenlere olan talepte artış gözlenmiştir. “XIX. yüzyılda sanayileşmenin artmasıyla madenlere duyulan ihtiyaç giderek artmıştır” (Özdağ, 2014, s.463).

“Tokat kalhanelerine ham bakır, 17. yüzyılda Kastamonu Küre’den, 18. yüzyılın son çeyreğinden itibaren ise Ergani’den getirilmeye başlanmıştır” (Bayraktar, 2022, s. 205). Tokat’ın, uzun yıllar bakır işçiliği açısından önemli bir merkez olduğu bilinmektedir. Kastamonu Küre madenlerinden elde edilen bakır, Tokat kalhanelerinde işlenmiştir. “Ergani’de çıkarılan ve Tokat’taki kalhanelerde mamul hale getirilen bakır, Avrupa pazarlarında “Tokat bakırı” olarak rağbet görmüştür” (Beşirli, 2004, s.11).

Ergani madenleri Osmanlı Devleti’nin maden ihtiyacının önemli bir kısmını uzun yıllar karşılamıştır. Ergani’den ham halde çıkarılan bakır madeni bakır işletme merkezlerine gönderilip işletilmiştir. XIX. yüzyılda Tokat’ta bulunan kalhane sayesinde şehrin önemi artmıştır (Özdağ, 2014).

1.2.Kalhane

Kal işinin (yüksek ısı vererek madenlerin eritilerek kalıplara dökülmesi) yapıldığı yer; değerli madenlerin, eritilerek külçe hâline getirildiği ve döküme hazırlandığı yer, dökümhane demektir (www.lugatim.com).

Kalhane, maden ocaklarında saflaştırılıp ham hale getirilen değerli madenlerin eritilerek kalıplara döküldüğü, işlenecek hale getirildiği kuruluşlara verilen addır (Pakalın, 1983).

Kalhanenin bugünkü karşılığı dökümhanedir. Dilimize Farsçadan geçen kalhane, farklı kullanım alanları olan madenlerin ayrıştırılarak saf metal elde edildiği kuruluşlardır. Ayrıştırılıp diğer maddelerden temizlenen saf haldeki madenin eritilerek külçe haline getirildiği ocaklı yerlerdir. Kalhanelerde, farklı madenlerin ayrıştırılma ve saflaştırılma işlemleri yapılmaktadır. Bakırın cüruflarından ayrıldığı, kalıplara döküldüğü, saflaştırma işleminin yapıldığı yer de denebilir. Farklı belgelerde tasfiye kavramı da kullanılmaktadır. Tasfiye; saflaştırma, temizleme, pişirme olarak da tanımlanmaktadır (Aras, 2019).

Tokat Kalhanesin ayrıştırılan bakırlar, genellikle top dökülen yerlerde, gemi yapım merkezlerinde ve para basımında kullanılmak üzere başkent İstanbul’a sevk edilirdi. Ayrıca Tokat bakırcı esnafı için gerekli olan bakır, kalhaneden temin edilirdi (Aras, 2019).

1.2.1. XIX. Yüzyılda Tokat İlinde Bakırcılık ve Tokat Kalhanesi

Anadolu'da maden işletimi, İbni Batuta, Mesalik-al'absar, Kâtip Çelebi'nin Cihannümasındaki kayıtlara göre çok eskilere kadar gitmekte, hatta Asur devirlerine kadar dayanmaktadır. Osmanlı İmparatorluğunda daha ilk zamanlardan beri işletilen bir maden işçiliğinin varlığı bilinmektedir. Tahminleri haklı gösterecek birçok izler bulunmasına rağmen bu ilk devirlere ait kesin bilgiler bulunmamaktadır (Çağatay, 1943).

XVIII. yüzyılda Tokat'ı gezen seyyah Evliya Çelebi Tokat'ta bakır işçiliğinin oldukça önemli bir seviyede olduğunu, bakır kapların özenle şekil verilip nakış gibi işlendiğini anlatarak “kazancı kârından sahûn ve tâncereleeri. cümle âvânisi kalemkâr işi savatlıdır” demektedir. (Dağlı, Kahraman, Sezgin, 2001, s.40). Tokat'ı ziyaret etmiş olan Evliya Çelebi, burada yürütülen bakırcılık zanaatına dikkati çekmektedir. Şehrin bakırlarının ününden bahsetmektedir.

Buradan da anlaşılacağı üzere Tokat 19. yy. dan çok daha öncesinde de bakır işçiliği ile ün yapmış Osmanlı şehirlerindendir diyebiliriz. 1701 yılında Tokat'ı ziyaret eden seyyah Tournefort üretilen bakır ürünlerinin kalitesini beğenmişti. Kaliteli bakır ürünleri ve ince bakır işçiliği ve ustalarının maharetiyle Tokat kazası kendisinden söz ettirmeyi başarmıştır. 1808 yılında Tokat kentini gören James Morrier Tokat'ta çalışan 300 adet bakır 14 imalathanesi bulunduğunu belirtir. Fransa'nın Trabzon Konsolosu V. Fontainer'in 1826 veba salgını sırasında geldiği Tokat için tek hayat kaynağının bakırcıların çekiş sesleri olduğunu belirtmesi bakırcılığın Tokat için önemini bir defa daha ortaya koymuştur (Genç, 2014).

“Osmanlı döneminde Tokat bakır cevheriyle değil de özellikle bakırı işleyen Kalhanesi ve bakırdan yapılan eşyaları ile ünlü bir şehirdi. Osmanlı döneminde Tokat'ta bakır eşya üretimi ve esnafların faaliyetleri XVI. yüzyılın sonlarına kadar gitmesine rağmen, bölgede bakır eşya üretiminde asıl gelişim XVIII. yüzyılın ortalarından itibaren başlamış” (Genç, 1987, s.163-164) gelişmeye devam etmiştir.

“Tokat Bakır Kalhanesinde bakır tasfiye işlemlerinin tarihi ise, yine XVI. yüzyılın sonlarına kadar inmektedir. Ancak XVIII. yüzyılın sonlarında özellikle Ergani'de üretimin başlamasıyla birlikte Tokat'taki bakır kalhanesi işlevini daha da

artırmıştır. Kalhanede bakır tasfiye işlemleri XIX. yüzyılın 80’li yıllarına kadar kesintisiz sürmüş, daha sonra da faaliyetlerini durdurmuştur” (Beşirli, 2004, s.10).

XVIII. yüzyılın başlarından itibaren Tokat’ta bakır ticaretinin gelişmeye başladığını 1701’de Joseph P. de Tournefort’un verdiği bilgilerden de öğrenmekteyiz. Tournefort, Tokat’ta bakır eşya alanında ticaretin yaygın olduğu, kazan, tencere, tas, fener ve şamdanlarının yapıldığı, Gümüşhane ve Kastamonu’dan getirilen bakırın Tokat’ta imal edilerek, mamul maddelerin İstanbul ve Mısır’a ihraç edildiği bilgilerini vermektedir (Aras, 2019).

Osmanlı topraklarını gezen, Tokat ve çevresini gören seyyah Moltke, Tokat’taki bakırcılık ve kalhane ile ilgili farklı bilgileri vermiştir. Moltke, bakır kalhanelerinin nasıl işlediğini görmeyi merak etmiştir. Fakat boşuna ümitlenmişim demektedir.

Burada ya maden yok ya da işletilmiyor, maden cevheri Ergani’den topraktan temizlendikten sonra maden külçeleri halinde altı günlük yoldan, kal edilmek üzere develerle buraya getirilmektedir demektedir. Bakırın buraya niye getirildiğini anlayamamıştır. Kasabanın ortasından akan bir dereyi kullanmayı düşünmemişler, bundan faydalanılmıyor demiştir. “Sefil tahta barakalar içinde, ekmekçi fırını gibi iki sıra küçük kal fırını, insanların çektiği körükler ve ağaç kömürü yığınları” (Moltke, 1969/2016). İşte meşhur Tokat Kalhaneleri bundan ibaret şeklinde notlar almıştır.

“1808’de Tokat’ı gezen seyyah James Morier madenlerin Tokat’a sekiz gün uzaklıkta bulunan Keban’dan geldiğini, yıllık üretimin ise 4.250-2.850 kg. olduğunu belirtmektedir. Seyyah, bakır eşya yapımı ile ilgili olarak Tokat’ta bakırcılıkla uğraşan üç yüz dükkân bulunduğunu, (Beşirli, 2004, s.11) yazmıştır. “1880’lerde milletlerarası sergilerde ödüller alarak Tokat’ın adını duyuran bu imalât dalı müteakip yıllarda gerilemeye başladı. Bunda ekonomik ve teknolojik gelişmelere ayak uyduramayıp 1880’lerin sonuna doğru kapanan kalhanenin de payı vardır” (Açıkel, 2012, s.219-223). “İşlenecek olan bakır Tokat kalhanelerine XVII. yüzyılda Kastamonu Küre’den, XVIII. yüzyılın son çeyreğinden sonra, Ergani’den getirilmeye başlanmıştır” (Genç, 1987, s.167).

Tokat’a gelen bir başka seyyah Charles Texier ise, Tokat’ta bakırdan kazanlar, bakır mangal ve bakır yemek kapları üretildiğini, yapılan kapların rağbet gördüğünü

anlatmaktadır. Texier ; “ Bakır madeni arıtıp temizlenmek, tasfiye edilmek üzere Tokat’a getirilir, bu bakırlardan mutfak eşyaları ile işe yarayacak kap kacaklar yaparlar; bu eşya İstanbul’a kadar ihraç edilir” demektedir (Beşirli, 2004, s.11).

Tokat Kalhanelerinde işlenen bakır önceleri Küre ve Gümüşhane’den getirilirken XVIII. yüzyılın sonlarından itibaren ise, Ergani ve Keban’dan getirilmeye başlanmıştır. Anlaşılacağı üzere neredeyse bir asır içinde Tokat Kalhanesi, Osmanlı ülkesinin en önemli tesislerinden biri durumuna gelmiştir. Sadece kalhane ile değil Tokat’ta üretilen bakırdan eşyalar, tencere tava kazan gibi eşyalar da oldukça ünlüydü (Beşirli, 2004).

1.2.2.Tokat Kalhanesinde Bakır Cevherinin İşlenmesi

Tarihi 16. yüzyıla kadar giden Tokat Kalhanesi özellikle bakır arıtıp, temizlemede ün salmış bir tesistir. Bakırcılık tarihi açısından Tokat ayrı bir öneme sahiptir (Genç,1987). Kalhane ve benzeri tesisler madenlerin yakınında kurulabildiği gibi, aktif madeni olmayan şehirlerde de kurulabilmekteydi. Tokat kalhanesi de aktif bir madene sahip olmadığı halde kalhaneye sahip olan bir şehirdir (Tızlak, 1995).

Daha önceleri maden ocaklarının varlığının bilindiği bir şehir olmasına rağmen, kalhanenin aktif olarak işletildiği dönemlerde, Tokat’ta bu kalhaneyi besleyecek aktif halde işletilen bakır madeni bulunmamaktadır (Genç, 2014).

Ergani madeninden Tokat Kalhanesine getirilen bakır, burada işlenerek, arıtılır saflaştırılırdı. Ergani’de çıkarılan ham bakırın 1/5’i miri pay olarak ayrıldıktan sonra, geri kalan 1/3’ü, devlet için 2/3’ü piyasadaki bakırcılar için bırakılırdı. Kalhanede ihtiyaç duyulan sermaye ise genelde Tokat’taki sarraflardan karşılanıyordu. Bakır üretilen maden ocaklarında da aynı şekilde para sarraflardan temin edilirdi (Tızlak, 1995).

Tokat Kalhanesinde bakırın işlenmesi ve çalışanların masraflarının karşılanması için, sarraflar kalhaneye sermaye sağlıyorlardı bunun karşılığında ise kalhaneden maaş alıyorlardı. Ayrıca madende görev yapan sarraflara yaptıkları görev karşılığında vergi ve ödemelerde muafiyetler tanınmakta idi. “Bakırın işlenmesi esnasında mürdesenk (kurşun-oksit) maddesi kullanılıyordu. Bu madde Keban madeninden sağlanmaktaydı. Mürdesenk, bakırın katışıksız bir duruma getirilmesi, arıtılmasında, temizlemesinde

önemli olduğundan, Tokat kalhanesine kadar güvenli bir biçimde ulaşması da çok önemliydi” (Beşirli, 2004, s.16).

Tokat'ta bakırcılık XVIII. yüzyılın ikinci yarısında önemli bir sektör haline gelmiştir. Tokat'ta bulunan ham bakır işleme tesisinin yani kalhane devlet açısından önemi büyüktür. 1790 yılında, Anadolu'da Tokat dışındaki yerlerde bulunan bütün kalhaneler yıktırılmıştır. 1792 yılında Ergani madeninde üretilcek olan ham bakırın ancak Tokat'ta işlenebileceğine dair bir hüküm yayınlanmıştır (Tızlak, 1995).

Tokat kalhanesi, Tokatlı bakırcıların hammadde ihtiyaçlarını gideriyordu. Esnaf geçimini bu bakırlardan ürettiği mutfak kaplarını satarak sağlıyordu. Uzak mesafeden gelen bakırın, nakliye, ulaştırma maliyetine rağmen iyi kazanç sağlaması fiyat üstünlüğüne sahip olması önemini arttırmaktaydı. Hatta devlet Küredeki kalhaneyi korumak için bakırın eski üretim merkezi olan Kastamonu'da Tokat bakırının satışını yasaklamıştır. Tokat'ta bakırcılık çok hızlı büyümüş, şehrin ekonomisinde büyük bir pay alır olmuştur. Tokat bedesteninde sadece bakırcılar yoktu. Halkın geçim kaynaklarından olan yazmacılık ve dokumacılık Tokat'ta en önemli iki sektör idi. Ancak bakırcılıktan elde edilen miktar diğer iki zanaatın önüne geçmiştir.

Bakırcılıktan toplanan yıllık vergi miktarına baktığımızda kentin gelirlerinin büyük bir çoğunluğunu oluşturan pamuklu ve basma sektörünün payına düşen gelirden daha fazla gelire ulaşmış olduğu görülür (Genç, 2014).

18. Yüzyılda Tokat'ta bakırcılık gelişen önemli sanayi dalları arasındaydı. 1701 yılında Tokat ticaretinin önemli kısmını bakır kap üretimi oluşturmaktaydı. Şehirde bolca bakırdan yapılmış ya da bakır içeren aletler üretiliyordu. Mutfak eşyaları, tencere, tabak ya da ev aletleri, şamdan, fener bunlara örnek olarak verilebilir. (Hanılçe, 2016). Bu hızlı gelişmenin temel nedeni Ergani madeninden çıkan bakırın Tokat kalhanesine nakledilmesidir. Ham madde sıkıntısı çekmeyen zanaat erbabı ve kalhane işletmelerinin dönemin şartları çerçevesinde bunu en iyi şekilde değerlendirmeleri de ayrı bir sebep olmuştur. Şehrin hammadde sıkıntısı çekmemesi hasebiyle fiyat üstünlüğünü elde tutması diğer kalhanelere üstünlük sağlamasında da etkili olmuştur (Aras, 2019).

Mukataa Osmanlı hazinesinin önemli gelir kaynaklarından biridir. Devlete ait bir arazi veya gelirin bir bedel karşılığında kiraya verilmesi veya geçici olarak

devredilmesidir. Osmanlı Devleti tımar topraklarından elde edilen gelirler ile devlet hazinesine doğrudan nakit sağlayamadığı için benzer örneklerin uygulandığı Avrupa'daki gibi bir sistem geliştirmiştir. Nakit para ihtiyacı mukataalardan karşılanarak görevlilere dağıtılıp ihtiyaçlar gideriliyordu. Devlet işletilmesini sağladığı tuzla, darphane ya da madenlerden elde edilen mukataa gelirlerini hazineye aktarmış bu sayede güçlü merkezi yönetimle devleti idare etmeye çalışmıştır. Devlete gelir getiren kaynakları kiralayanlara ise mültezim ismi verilirdi. Mültezimler iltizam usulüne göre aldıkları vergileri genelde devlete peşin olarak öderdi. Mukataalar uzun yıllar vergi toplama yöntemi olarak kullanıldı. Mukataanın önemine göre, mültezim, bir şahıs olabileceği gibi, bir ortaklık da olabilmekte veya birkaç mukataa topluca bir mültezime verilmekteydi, ayrıca mukataa topraklarının gelirleri doğrudan hazineye aitti (Tızlak, 1995).

Madenler ve maden işleme tesisleri mukataa şekline çevrilip iltizam usulüne göre kiraya verilebilmekteydi. Mülkiyeti vakıflara veya devlete ait olan dükkân, arsa, toprak vb. birçok gelir getiren mülklerin, şahıslara kiralama sistemi de diyebiliriz. Tokat'taki kalhaneler de birer mukataaydı. “Tokat kalhaneleri Ma’adin-i Hümayûn Eminlerine iltizam ettirilmişlerdir” (Ekinci, 2013, s.258). Osmanlı Devleti'nde madenler, iltizam, ihale ve emanet sistemi ile işletilmekteydi. Madenlerin yönetiminde temel farklılıklar görülebiliyordu. Bu değişiklikler madenden çıkarılan cevherin ekonomik değeri, sürdürülebilirliği ve madenin bulunduğu bölgeye göre belirlenmekteydi (Keskin, 2007).

Kalhaneler Maden-i Hümayun Emaneti, Maden Emni ismi verilen yönetici tarafından yönetilmekteydi. Maden-i Hümayuna bağlı kazalar vardı ve bu kazalarda yaşayanların mülki amiri Maden Emniydi (Zengin, 2018). 1786 yılında Tokat'ta mevcut iki adet miri kalhane bulunmaktadır. Bu iki kalhaneden biri Mevlevihane fukaralarına diğeri de Tokat Voyvodalarına bağlıdır. 1796 yılında ise Tokat'ta dört kalhane işler durumda iken. Tokat'taki kalhanelerden söz edilirken tek bir kalhane varmış gibi kabul edildiği dikkati çekmektedir. “1840 yılında Tokat'ta bir kalhane, 1847 tarihinde ise aktif olarak kullanılan iki kalhane olduğu tespit edilmiştir” (Aras, 2019, s.13).

Tokat, Anadolu Selçuklu Devleti ve Osmanlı döneminde Anadolu'yu Asya kıtasına bağlayan önemli bir yol güzergâhı olmuş, ulaşım ve ticaret yolu açısından kavşak noktası oluşturmuştur. Samsun ve Sinop limanlarından Anadolu'yu Kırım'a bağlayan yol

Tokat'tan geçmekteydi. Bu güzergâh uluslararası ticaret yolunu oluşturmaktaydı (O. Turan, 1946).

Tokat kıtalar arası transit ticaretin gerçekleştiği yerlerden biriydi. Bu durum şehrin ulaşım ve ekonomik imkânlarını ve önemini arttırmıştır. Tokat bu özellikleri nedeniyle eski dönemlerden itibaren yerli ve yabancı pek çok seyyah ve araştırmacının dikkatini çekmiştir. XIX. yüzyıldan itibaren şehri pek çok seyyah gezmiş farklı notlar almıştır. İngiliz diplomat James Morier 1808- 1819 yılları arasında Tokat'ı ziyaret eden bir seyyahdır. Seyyah Tokat'a bakırın Keban'dan geldiğinden bahsetmiştir. “Tokat'ta 300 civarında dükkânın bakırla bağlantılı işleri yaptığını” (Aras, 2019, s.14) ve işlenmiş bakırın farklı kentlere dağıldığını belirtmiştir.

Sir William Ouseley 11-13 Ağustos 1812 tarihlerinde Tokat'ta kalmıştır. Başka bir gezgin Sir Robert Ker Porter, 18 Kasım 1819 tarihinde Tokat'a uğramıştır. R. K. Porter; “Tokat kendi üretimi olan bakır kupalar ve diğer araç-gereçlerde önemli bir ticaret sürdürmektedir. Yakın çevresinde maden olmasına rağmen, madenleriyle ünlü bir yerden, yaklaşık elli saat mesafeden gelir. Kalhane bakır, kurşun ve gümüş üretir ve sürekli çalışmakta olan elli ocağa sahiptir; gerçekte, bu ocaklar çoğunlukla İstanbul darphanesinin gümüş metalini sağlar” diyerek gezileri sırasında Tokat'ta bakırcılığın ve maden işleme ekonominin önemini vurgulamıştır. William Francis Ainsworth ise Malatya'dan Amasya'ya giderken 10 Temmuz 1842 tarihinde Tokat'a uğramıştır. William Francis Ainsworth; “Ergani madenlerinden gelen bakırı tasfiye eden ocaklar Tokat'tadır.” diyerek Tokat kalhanesini ve burada işlenen bakırın Osmanlı Devleti için önemini anlatmaktadır (Açıkel, 2014, s.142-143).

1701 yılında Tokat'ı gezen Fransız seyyah J. P. de Toumefort Tokat kalhanesinin Osmanlı Devleti'nin ekonomik gelişimi ve Tokatlı bakırcılar için önemini anlatmıştır. J.P. de Tournafort'ın notlarına göre kalhane Tokat'ın ekonomik ve sosyal hayatındaki değişimine son derece olumlu etki etmiştir. 1834 ya da 1835 Tokat'ı ziyaret ettiği tahmin edilen Felix Marie Charles Texier isimli Fransız mimar Tokat kalhanesi için, Keban bakırlarının ambarıdır demiştir. 1837 yılında Tokat'ı ziyaret eden William John Hamilton dökümhanenin nasıl işletildiği ve ocaklarda yakıt olan kömürün nereden nasıl sağlandığı hakkında bilgiler aktarmıştır (Aras, 2019).

Kalhanenin enerji ihtiyacı odun ve kömürden karşılanmıştır Kalhane fırınlarının yakılmasında kullanılan odunlar çevre köylerden karşılanmıştır. Osmanlı Devleti, madenlere ve buradan elde edilen gelirlere büyük önem veriyordu. Bu nedenle madenlerin güvenliği, asayişi ve muhafazasında hassas davranmıştır. Askerî ve malî açıdan madenlere bağımlı olan devlet, bu sektörde çalışanların güvenliğinin sağlanmasının, üretimin geleceğini etkileyeceğinden dolayı dikkatli davranmıştır. Çünkü genellikle “anayollardan uzak dağlık ve ormanlık gibi ıssız arazilerde bulunan maden ocaklarının saldırıya uğrama tehlikesinin varlığı, takviye önlemlerin alınmasını” gerekli kılıyordu (Altunbay, 2002, s.1465).

Helmuth von Moltke, Moltke, Türkiye Mektupları adlı eserinde 1838’de Tokat’ı ziyaret etmeden önce beklentisinin fazla olduğunu ama kalhaneyi gördükten sonra yanıldığını anlatmıştır. Moltke kalhaneyi gördüğünü, eski usullerle işletilen, verimin düşük olduğu dökümhanede hayal kırıklığına uğradığını belirtmiştir. (Moltke, 1969). 1842’de Tokat’ı gezen Warington Wilkinson Smyth, seyahatnamesinde Tokat’ı bakır madeni çıkarılan bir yer olarak beklediğini fakat yanıldığını anlatmaktadır. Tokat’ta bakırın çıkarılmadığını söyleyen seyyah bakırların Ergani madeninden işlenmek için Tokat’a getirildiğini belirtmektedir. Kalhanenin ihtiyacı olan yakıtın şehirde fazla olduğu için burada dökümhane kurulduğunu belirtmiştir. Smyth kalhanenin eski yöntemlerle çalıştırıldığından, gerektiği kadar kar elde edilemediğinden bu nedenle yeni bir kalhaneye ihtiyaç duyulduğundan bahseder. Yeni tesis için büyük harcamalara mal olan su gücü ile çalışan, maden eritme motorlarının çalıştırılacağı yeni bir kalhane inşa edildiğini anlatmıştır (Aras, 2019).

Amerikalı Henry John Van Lennep, 19. yüzyılın ikinci yarısında, 1854 ile 1856 yılları arasında Tokat’ta incelemeler yaparak Tokat’ta üretilen bakırın iyi bir kalitede olduğunu, ancak madenlerden yeterli cevher gelmemesi nedeni ile kalhaneyi aylarca çalıştırmanın imkânı olmadığını anlatmıştır. Kalhanede verimin düşük olmasını fark eden seyyah, kalhane işçileri yılın belli aylarında çalışmıyor ama maaşlarını almaktadırlar. Harput çevresindeki madenlerde odun yeterli düzeyde değildir bu nedenle bakır Tokat’a gönderilir. Kalhanenin odun ihtiyacı köylerden karşılanır buna karşılık köylüler bazı vergilerden muaftır demiştir. Köylerden toplanan odunların suya atıldığını ve bir barajın

odunları durdurduğunu ve burada toplanan odunların hamam ve kalhane için ayrıldığını belirtmiştir (Aras, 2019).

Fransız diplomat Vital Cuinet, 1890 yılında ziyaret ettiği Tokat için; “Zengin bakır madenleri ve kömür yatakları vardır ancak dökümhane üç yıldır kapalıdır. Nakliye maliyetinin yüksek olması nedeni ile bir demiryolu kuruluncaya kadar hareketsiz kalacaktır” diyerek, kalhane ile ilgili bilgi vermiştir (Aras, 2019, s.17).

1.2.3. Tokat Kalhanesine Bakır Nakliyatı

Tokat kalhanesinin en önemli işlerinden biri bakır nakliyatı yapmaktı. Bakırın taşınması için ihale yapılmaktaydı. İhaleyi, nakliyeyi en ucuza yapacağını belirtenler almaktaydı. Ancak ihaleler çoğu zaman talep görmüyor taşıma sırasında çıkan sorunlar nakil işini zorlaştırıyordu. Tokat kalhanesinde taşıma işi iki yönlü yapılmıyordu. Ergani madeninden çıkarılan ham bakır Tokat kalhanesinde işleniyordu daha sonra da “Tokat kalhanesinden Samsun iskelesine halis (katışıksız, saf) bakır nakli gerçekleştiriliyordu” (Aras, 2019, s.17).

Osmanlı Devleti için Tokat Kalhanesi önemli bir yere sahipti. Devlet özellikle darphane, cephane, tersane ve donanma ihtiyaçlarını karşılamak için, madencilerden bakır satın almıştır. Bakır, Ergani'den Tokat'a getirilerek kalhanelerde arıtılmış ayıklanmış temizlenmiştir.

İşlenmiş bakır; Tokat'tan Samsun İskelesi'ne, oradan da gemilerle İstanbul'a gönderilmiştir. “Kalhane görevlileri, aldıkları ücret dışında yaptıkları hizmetler karşılığında bir dizi vergi muafiyetlerine” sahip olurlardı. Bu muafiyetler özel izinle gerçekleştiriliyordu (Beşirli, 2004, s.16).

Osmanlı Devleti ordunun ihtiyaçlarını karşılayabilmek için bakıra çok ihtiyaç duymuştur. Tokat kalhanesine, Ergani madeninden taşınan bakırın güvenli bir şekilde ve zamanında taşınması devlet ve ordu ihtiyaçları için önemli bir konuydu. Bu konudaki hassasiyet farklı kaynaklarda işlenmiştir. Askerlere silah üretiminde tophanenin, para basımında darphanenin, ihtiyaçları ivedilikle karşılanmalıydı aksi takdirde güvenlik ve ekonomi farklı açılardan olumsuz etkilenecektir (Aras, 2019).

Ordunun eksiklerinin giderilmesi, askeri top dökümünün yapımı, tersane veya diğer savaş malzemeleri için gerekli olan bakır Ergani maden ambarında fazla bekletilmeden kalhanelere ulaştırılmalıydı. Ergani madeninden Tokat kalhanesine bakırın taşınması genellikle develerle ya da diğer binek hayvanlarla yapılıyordu. Yeteri kadar deve yoksa başka hayvanlarının kiralanması yoluna gidiliyordu. Taşıma için gerekli olan develer aşiretlerden sağlanmaktaydı ve sevkiyat ve aktarım için aşiretlere ücret ödenmekteydi. Nakliyenin sorunsuz zamanında ve aralıksız olarak acilen yapılması hususunda birçok ferman arşivlerde mevcuttur. Arşivlerde bakır naklinin çok mühim olduğu ve sevkiyat için 15.000 deveye ihtiyaç duyulduğu bildirilmiştir. Yeniil Aşireti'nin, Tokat kalhanesine yapılan bakır nakliyatında yetersiz kalması nedeni ile başka aşiretlerin de Tokat kalhanesine bakır naklinde görevlendirilmesi gerekli görülmüştür (Beşirli, 2004).

Osmanlı Devleti Tokat kalhanesine bakır taşıma işleri için bakır naklinde kullanılacak deve bulmakta zorlanıyordu. Devletin ödediği ücretler, aşiretleri ekonomik olarak tatmin etmiyordu. Aşiretler bakır taşımak için hayvanlarını vermek istemiyorlardı. Çünkü ucuza bakır taşımak onları zarara uğratiyordu. Bakır nakliye ücretinin arttırılmasını isteyen aşiret reisleri ile nakliye konusunda bir dizi sorunlar yaşanıyordu. Ergani'den Tokat kalhanesine bakır taşınması çok pahalıya mal oluyordu. Sorunun çözümü için 1851'de bakırın çıkartıldığı Ergani'de yeni bir kalhanenin gerekli olduğu kararına varılmıştır. Gerekli yakıtın Karacabey ormanlarından sağlanabileceği belirtilmiştir. Ergani madenine daha yakın olan Diyarbakır'da veya Harput'ta bir kalhane kurulması talep ediliyordu. Bu kalhaneler yapılırsa taşıma maliyetinin düşeceği ileri sürülüyordu. Ayrıca bakırın İstanbul'a İskenderun limanından gemilerle taşınabileceği bildirilmiştir. Tüm bu önerilere rağmen sonraki yıllarda Ergani madeninden çıkan ham bakırın Tokat kalhanesine naklinin devam ettiği görülmektedir (Aras, 2019).

1.2.4. Tokat Kalhanesindeki Değişimler ve Yenilikler Bakırın Samsun'a ve İzmit'e Taşınması

Osmanlı Devleti'nin gerileme dönemi içinde olduğu ekonomik sıkıntıların yaşandığı bu dönemlerde Ergani madeninden Tokat kalhanelerine getirilen bakırın nakliye ve işleme ücreti oldukça yüksek fiyatlara mâl oluyordu. Fiyatlar zamanla daha da fazlalaşıyordu. Bakırın çıkarılması, nakledilmesi, işlenmesi, ciddi yatırımlar

gerektiriyordu. XIX yüzyılda kalhanelerde kullanılan teknoloji oldukça geri durumda idi. Bakırın fırınlanıp pişirilmesi işleminde kullanılan yöntemler ve makineler eskiyip köhneleşmişti. Bu da üretimde Avrupalı devletlerin gerisinde kalmak demekti (Zengin,2018).

“1837’de Osmanlı Devleti’nde çıkarılan bakırın maliyeti Avusturya’ya göre dört kat daha fazlaydı” (Tızlak,1995, s.651). Gerektiği gibi işletilemeyen kalhanelerin tasfiyesi gerekli görülmekteydi. İşletmeler ya yenilenerek verim arttırılmalı ya da kapatılmalıydı.

Avrupalı devletler İngiltere’de yaşanan sanayi devrimi sonrası her alanda olduğu gibi madencilikte de hızlı bir gelişim ve değişim yaşarken Osmanlı bu gelişmelere ayak uyduramamış, madenlerden beklenen üretim verimliliği alınamamıştır. Oysaki madenlere gereken değerin verilmemesi, devletin dışa bağımlı olması anlamına geliyordu. Madenlerin yenilenmesi, alanında bilgi sahibi olan kişilerce yönetilmesi ve modern teknikleri madenlerde uygulayabilecek makinelere ihtiyaç vardı. XVIII. yüzyılda Avrupa’da gerçekleşen Sanayi Devrimi ile birçok alanda önemli yenilikler yapılmıştır. Buna ilaveten XIX. yüzyılda sanayileşmenin artmasıyla madenlere duyulan ihtiyaç giderek artmıştır. Tüm gelişmeleri yakından takip eden ve modernleşme çabası içerisine giren Osmanlı Devleti de XIX. yüzyılda zengin maden havzalarını askeri ve sivil sanayide XVI. ve XVII. yüzyıllardaki arzından daha fazla kullanmaya başlamıştır. Ancak zengin maden havzalarına sahip olan Osmanlı Devleti, Avrupa’da olduğu gibi madenlerin çıkarılmasında ve taşınmasında modern teknikleri yeteri kadar kullanamamıştır (Özdağ, 2014).

XIX. yüzyıl başlarında Osmanlı Devleti’nde maden mühendisi yetiştiren herhangi bir eğitim kurumu bulunmuyordu. Madenleri ıslah ederek yeniden kârlı ve verimli hale getirmek için, tecrübeli, alanında bilgili, kalifiye elemanlara ihtiyaç vardı. Bu ihtiyaç madencilikte daha ileri seviyelerdeki Avrupa Devletlerinden karşılanmaya çalışıldı. İstanbul’da 1874’te bir Maden Mektebi açılana kadar madenleri ıslah edecek maden mühendisi olmadığı gibi, nitelikli maden mühendisleri yetiştirecek bir eğitim kurumu da bulunmuyordu. Gerileme döneminde yabancı maden mühendisleri, madenlerin verimli hale getirmek için çalışmalar yapmışlar, alınması gereken tedbirler hakkında raporlar

hazırlamışlardır (Keskin, 2007). Ancak üretimin artması için kalıcı ve köklü yenilikler uygulanamamıştır.

XIX. yüzyılda Osmanlı topraklarını gezen seyyahlardan Moltke, Tokat kalhanesini, “basit tahta barakalar, bunların içerisinde ekmekçi fırını gibi iki sıra küçük kal fırını” olarak anlatmıştır (Tızlak, 1995, s.651). Tesisleri beğenmeyen Moltke, kalhane fırınlarının, insanların çektikleri körükler vasıtası ile çalıştırıldığından işlemlerin ilkel yöntemlerle yapıldığından, yakıt olarak odun kömürünün kullanıldığından, su motorları veya benzeri makinelerin olmadığından hayretle bahsetmektedir.

Buradan anlaşılabileceği üzere Osmanlı bakır madenlerinde ve kalhanelerde üretimde modern teknikler uygulanmıyor, maden kazıları sırasında topraktan çıkan fazla suların doğal ya da yapay yollarla uzaklaştırılmıyordu. Modern tekniklerle donatılmış cihazların olmadığı eski usuldeki yöntem ve tekniklerle, kol gücüne dayalı üretim yapılmıyordu. Sanayi devrimi sonrası kol gücünün yerini makinelerin aldığı madenlerde su gücünden istifade yöntemleri kullanılırken buralarda bu yöntemler kullanılmamakta, bilinmemekteydi. Bu madenlerin acilen ıslah edilmesi iyileştirilmesi veya yeni tesislerin kullanılması gerekiyordu (Keskin, 2007).

Madenlerin ıslahı, yenilenip iyileştirilmesi için getirilen maden mühendisi Avusturyalı Gustave de Pauliny, rafine işlemleri sırasında, fazla para harcandığını, kullanılan teknolojinin çok ilkel ve geri olduğunu anlatır. Bu da ekonomik kayıp anlamına geliyordu. XIX. yüzyılda gelişmemiş teknikler işletilen kalhanede, bakırlar toz halinde uçup gidiyor yani gereksiz maden kaybediliyordu. Osmanlı yönetimi de bakır kalhanelerinde gerektiği kadar verim alınamayan, köhne işleme yöntemlerinin farkına varmış, yenilik kararı almıştır. 1808-1839 yılları arasında hüküm süren II. Mahmut, döneminde yapılan köklü değişimden nasibini alan dökümhanede yenileme çalışmaları yapılmaya çalışılmıştır. Bu ıslahatlar Tanzimat döneminde sürmüştür. Avrupa'dan getirilen makineler, aletler, teçhizatlar ve nitelikli elemanlar ile ıslah çalışmaları yapılmış kalhanelerde verim arttırılmaya çalışılmıştır. Böylece “Avrupa ülkeleri ile Osmanlının arasındaki mesafenin kapatılabileceği düşüncesi etkili olmuştur” (Tızlak, 1995, s.652).

Anlaşılabileceği üzere tüm bu ıslahatlar Avrupa ülkeleri ile Osmanlının arasındaki geri kalmışlık sorununu çözmek için yapılıyor mesafenin kapatılabileceği

düşünülmüyordu. Bu nedenle Anadolu'da yer alan madenler, Ergani madeni ve Tokat Kalhanesinde yenilik çalışmaları başladı. Tokat kalhanesi için Avusturya'dan bir maden mühendisi getirildi. Mühendise Ergani madenindeki bakır üretim durumunu rapor etme ve Tokat kalhanesini inceleme görevi verilmişti. Raporda üretimin arttırılması için gereksiz harcamalar derhal kesilecek deniyordu. Tokat'ta, şehrin ortasından geçen akarsuyun gücünden yararlanılacak, böylelikle su kuvveti ile döndürülecek çarklar vasıtasıyla körükler de çalıştırılacaktı. Tokat'a yeni bir Kalhane yapılacaktı. Mühendis, buna dair projesinin çizimini de yapmıştır. Bu çalışmalar yapıldığı takdirde sadece bakır üretiminde iki kat artış olacak demiştir. Devlet bütçesine vereceği yük nedeniyle alınan kararlar çizilen projeler uygulanamıyordu. Fakat yazılan bu son rapor ile Tokat Kalhanesinde çalışmalar başlamıştır. Tokat'ta 1840' ta "Kalhane-i cedit" (yeni kalhane) diye isimlendirilen dökümhane kurulmuştur. Kalhanede üretim devamlılığını sağlamak, kar elde etmek, üretimi arttırmak için Avrupa'dan teknik elemanlar getirilmiştir. 1847'de Avrupa'dan iki tane kal fırın ustası getirilmiştir. Devlet bütçesinde sıkıntılar yaşanmasına rağmen bakır öğütme makinaları getirilmiştir. Madenleri ergitme, sıvı durumuna getirmek için izabe tesislerine (yüksek sıcaklıkta madenin diğer maddelerden ayrıştırıldığı kuruluş) harcamalar yapılmıştır (Tızlak, 1995).

Sonuçta Tokat Kalhanesinde yeni yatırımlar yapılarak köklü bir düzenleme ve ilerlemeye gidilmiştir. Tokat kalhanesi, su gücüyle çalışan, modern tekniklerle işletilen bir tesis haline getirilmiştir. Tokat'taki yeni kalhanede yapılan uygulamalar olumlu sonuç vermiştir. Tokat Kalhanesinde üretimde artış meydana gelmeye başlamış, bakırcı sayısı artmıştır. Ayrıca bu dönemde bakır kap üretiminde artış yaşanmıştır. Yeni kalhanenin inşası sonrasında Tokat' tan dış ülkelere yapılan bakır ihracında hızlı bir yükseliş gözlenmiştir (Tızlak, 1995).

Ergani'den Tokat'a getirilen bakır Tokat kalhanesinde işlendikten sonra kara yoluyla İzmit'teki limana (İznikmid) nakledilirdi. İzmit limanından İstanbul'a gönderilirdi. 1795 yılı sonrasında benzer şekilde Samsun'a yollanmış Samsun iskelesinden deniz yoluyla yönetim merkezi olan İstanbul'a nakledilmiştir (Beşirli, 2004). Cevdet Darphanesi 326 nolu 13 Zilkade 1209/01 Temmuz 1795 tarihli Bozok Mütesellimi Cabbarzade Süleyman Bey'in Sadaret'e tahririnde İstanbul'a bakırın iki yolla nakledildiği anlatılmaktadır (Cevdet Darbhane, No.326). 1811'de Tokat

kalhanesinde ergitilen bakır 10 kantar 25 bin batman bakırın nakliye parası Darbhane-i Amire tarafından karşılanmış olup Samsun iskelesi yoluyla merkeze nakledilmiştir (Tokat Şeriye Sicilleri, 16, 107; 24, 14/1).

Osmanlı Devleti'nin ekonomik bunalımlar yaşadığı dönemlerde bakır nakliyesinde de sıkıntılar yaşanıyordu. Nakliye sırasında devletin gemileri yanı sıra kiralanan gemiler kullanılıyordu. Tokat'tan nakledilen bakır iskele mahzenlerinde korunup bekletilir gerektiğinde Tokat'tan Samsun'a gönderilen bakırların tam miktarı istenirdi yolda kayıp çalınma vb. yaşanmasının önüne geçilmek istenirdi. Bakırlar Dersaadet'e mutlaka ulaştırılırdı (Samsun Şeriye Sicili, 1755,42-A/1, 57-A/3).

Tokat'ta işlenen bakır bazen İstanbul dışında başka bir yere de gönderilebiliyordu.1824'de Samsun kazası naibi Mahmud Efendi'nin 09 Cemaziyelevvel 1229/29 Nisan 1814 tarihli ilamından anlaşılacağı üzere 1812-1813 yılının malından olan 8.983 batman bakır Bergos iskelesine gönderilmiştir (Samsun Şeriye Sicili, 1755,42A/1).

Sonuç olarak Ergani'den çıkartılan bakır Tokat kalhanelerinde mamul hale getirildikten sonra Samsun iskelesine sevk edilir oradan da gemilerle ücretleri ödenerek İstanbul'a veya belirtilen yerlere, miktarları dahi kayıt altına alınarak ulaştırılır, devletin bakır ihtiyacı karşılanmaya çalışılırdı. (Beşirli, 2004).

BÖLÜM 2: TOKAT'TA BAKIR EŞYALAR

2.1. Tokat'ta Bakır Madeni ve Bakır Ürünler

Tokat ve yakın çevresine ait kalıntılara baktığımızda, madencilik faaliyetlerinin yapıldığı görülür. “Günümüzde Almus-Bakımlı (Mamo) köyündeki Eski Tunç Çağını (M.Ö. 3000-2000) kapsayan ve çağın teknik koşullarına göre yapılan başarılı bir ergitme sonucu açığa çıkmış cüruflardan oluşan bakır cürufu deposu ise, Anadolu'da eski metalürjinin en eski ve ilk buluntusu olarak saptanmıştır” (Kaptan, 1979, s.161).

“Tokat bölgesinde, Artova ilçesi Karaoluk Köyü Ağaçlı mevkiinde, Almus ilçesi Bakımlı köyünde, yine aynı ilçenin Gevrek Koyu Kızılpınar ve Gevrek mevkilerinde, Erbaa ilçesi Kozlu bucağı Gümüşlük mevkiinde bakır madeni üretimi yapılmıştır” (Özdağ, 2014, s.466).

Anadolu'daki kalıntılara bakıldığında Tokat'taki bakır işleme tesislerinin, Anadolu'da bilinen en eski bakır madenciliğine işaret ettiği anlaşılmaktadır. Bu nedenle yalnız Türkiye madencilik tarihi için değil, dünya madencilik tarihi için de önemli katkıları olduğu görülmektedir. İlkçağlardan beri Anadolu zengin maden yataklarının bulunduğu topraklara sahipti. Buna istinaden Anadolu'da farklı maden ocakları açılmış, devletler eliyle bu imalathaneler kullanılmıştır (İzbırak,1945). Bu imalathaneler içinde farklı madenlerden ve malzemelerden yapılmış eserler bulunmaktadır. Bakır ilkçağlardan itibaren değerli bir maden olmayı sürdürmüş olup değerini hala korumaktadır.

Tokat'ın Almus ilçesi Bakımlı Köyü'nde Eski Tunç Çağına ait kalıntılardan, dönemin şartlarına göre yapılan başarılı bir ergitme işi (madenlerin yüksek ısı ile katı halden sıvı hale getirilmesi) olduğu anlaşılmaktadır. Eski metal işleme usullerinin ilk buluntuları bölgede saptanmıştır denebilir. Böylece “Tokat M.Ö 4. veya 3. binden itibaren gelişmiş bir metal işleme tekniğine sahip şehirlerden biri olmuştur (Açıkel, 2012, s.221; Kaptan, 1979, s.50-162).

XIX. yüzyılda Osmanlı Devleti döneminde Tokat'ta bakırcılık ve bakır madeninin genel durumuna bakacak olursak, şehir bakır madeninin çıkarıldığı yer olarak anılmamaktadır. Daha çok bakırı işleyen kalhanesi ve bakırdan yapılan eşyaları ile ünlü bir şehir olduğu görülmüştür.

Tokat, bakır tasfiyesinde (bakırın temizlenmesi, saflaştırılıp pişirilmesinde), bakır mutfak araç gereçleri imalatında ve bakırcıların kaliteli ürünler yapımında adından söz ettirmiştir. Bakır eşya üretimindeki artış ve gelişim özellikle 18. yüzyılın ortalarından itibaren başlamıştır (Genç, 1987, Tızlak,1995 ve Beşirli, 2004).

Osmanlı Devleti, madenleri genellikle iltizam usulünde işletmiştir. Devlet için madenlerde üretimin aksamadan devam etmesi önemli bir meseleydi. Bakır madenleri devletin görevlendirdiği Kalhane Eminleri aracılığıyla yürütülürdü. Madenler mültezimler tarafından işlettilirdi. İhtiyaç duyulduğunda Osmanlı yönetimi bakırın yarısını satın alır ve masrafları karşılardı. Bu durum genellikle mültezim bulunmadığı zamanlarda uygulanırdı. Genellikle Osmanlı hükümeti adına madenleri doğrudan doğruya idare etmek için maaşlı bir görevli (emin) atanırdı. “Ancak XIX. yüzyılın ikinci yarısından itibaren maden işletmeleri ağırlıkla yabancı girişimcilere ihale usulüyle verilmeye başlanmıştır” (Saka, 2019, s.225).

Döneme ait belgeler incelendiğinde Tokat’ta 17. yüzyıl başında bir adet kalhanenin bulunduğu sonraki senelerde artarak bu sayının dörde çıktığı, dökümhanelerin zarar etmesi, madenin kalhanelere taşınma masraflarının fazlalığı, modern teknik ve donanımlara sahip olmaması gibi gerekçeler ile kalhanelerin kapatıldığı görülmüştür. “1792 yılı itibariyle Tokat ve Diyarbakır Kalhâneleri haricindeki diğer kalhânelerin kapatıldığı görülmektedir” (Asarkaya, 2019, s.270).

Tokat Kalhanesinde külçe haline getirilen bakır, bakırcılar tarafından tavanıp yumuşatılarak “dövücüler” adı verilen 5-10 kişilik ekipler tarafından ağır ve büyük çekiçlerle dövülerek istenilen inceliğe getirilirdi. Hangi eşya ya da kap yapılacak ise o eşyanın şekli bakır levha üzerine çizilir, daha sonra levha kesilir ve şekil verilirdi. Eşyaların ya da kapların gövde, taban ya da kapakları farklı büyüklükteki örsler ve çekiçlerle dövülerek şekillendirilirdi. Dövme tekniği denilen bu şekil verme işi iki şekilde gerçekleştirilirdi. Çukurlaştırma ve çökertme yöntemleri ile kaplara istenilen görünüm verilirdi. Bu tekniklerde kapak, emzik, kulp, tutamak gibi bölümlerin gövdeye birleştirilmesinde kenetleme, perçinleme, lehimleme kaynak metotları kullanılırdı (Boşdurmaz, 2021).

Bakırın ısıya dayanıklı bir maden olması, diğer madenlerden daha kolay şekil alması, bakır kaplar eskiyip yıprandığında kolay onarılması, elektriği ve ısıyı iyi ileterek enerji kaybını önlemesi, yıprandığında kalaylanıp yenilenmesi, tasfiyesinin kolay oluşu gibi özelliklerinden dolayı kullanım alanı artarak devam etmiştir. İlk çağlardan itibaren bakırdan değişik şekil ve büyüklüklerde mutfak, süs, ev, temizlik eşyaları, hediyelik eşyalar ve turistik objeler üretilmiştir. (Şık, Yavuz ve Akbulut, 2019).

Bakır madenleri ve kalhaneler uzun yıllar Osmanlı Devleti'nin farklı alanlarında ekonominin hayat damarlarından birini oluşturmuştur. Devlet bakır madenlerini uzun yıllar tekelinde tutmuş, farklı üretim sektörlerini kendisine bağlı hale getirmiştir. Ayrıca bu tesisler, madencilerin, bakır ticareti yapanların, zanaat erbaplarının geçim kaynağı olmuştur. Ekonomik yaşamın gelişmişliğine göre değişen şehirlerden olan Tokat ve Küre gibi şehir ve kasabalar, bakır madenleri sayesinde ticaret erbabı ve devlet görevlilerinin ilgisini çekmeye devam etmiştir. Ayrıca Tokat kalhanesine ham bakır sağlayan Gümüşhane, Küre, Keban ve Ergani bakır madenleri, İstanbul'a ve farklı şehirlere, hatta dış devletlere ham bakır temin etmiştir (Özdağ, 2014). Sadece ham madde satmamış üretilmiş kap kakak mutfak eşyalarının da ticaretini yapmıştır. Görüldüğü üzere bakırcılık, önemli gelir kaynaklarından biri olmuştur. Bu bakımdan Osmanlı ekonomisi bakır madenleri açısından yıllarca kendi ihtiyacını karşılamıştır. Bugün birçok şehirde ehemmiyetini koruyan bakırcı esnaflarının varlığı ve bakırcı çarşıları, yıllardır bakırın değerli olduğunu göstermektedir. Günümüzdeki madenlerin kullanım alanları geçmişe nazaran daha geniş olmakla birlikte madenlerin Osmanlı Devleti'ndeki sosyal, kültürel ve ekonomik yaşamda yeri çok önemli olmuştur. (Saka, 2019).

Günümüzde Tokat bakır eşyalar bakımından hayli zengin bir kenttir. İlimizde yerel tarih araştırmaları yapan Hasan Erdem Bey ile yapılan görüşmede edinilen bilgilere göre, Tokat müzelerinde farklı türlerde yapılmış olup sergilenen çok sayıda kaplar mevcuttur. Kesin olarak net bir sayı veremeyen Hasan Bey'in tahminleri on binlerce olmuştur. Bugün itibarıyla sadece Şehir Müzesi'nde, müzede sergilenen bakır ürünler dışında, müzenin deposunda 1.000'den fazla sergilenmeye hazır bakır kap mevcuttur. Bunun yanı sıra sergilenen bine yakın bakır kap müzede bulunmaktadır.

Bakır mutfak eşyaları kullanım amaçlarına ve kullanım yerlerine göre gruplara ayrılmıştır. 19. yüzyılda bakırcıların elinde onlarca alet mevcuttu, bu aletlerle yöreye has kaplar yapılır ve istenilen desenler verilirdi. Örsler, çekiçler, tokmaklar ve makaslar en çok kullanılan bakır üretim ve tamir aletleridir. (Bkz. Fotoğraf.52,53,55,56).

Tokat Şehir Müzesi'nde XIX. Yüzyıla ait çok sayıda bakır kap örnekleri mevcuttur. Müzede bakır tas, sini, debbe, kevgir, ibrik, leğen, sefer tası, bakraç, sahan, tencere, kazan, lenger, sahan örnekleri en ideal şekilde tanıtılmaktadır (Bkz. Fotoğraf.134,135,139). Atalarımızın günlük yaşantısını gösteren mutfak ve ocak kültürünün sergilendiği örnekler ile halkımıza ve sonraki kuşaklara dönemin incelikleri ve ayrıntıları en iyi şekilde yansıtılmaktadır.

2.2. Tokat'ta Üretilen Bakır Mutfak Eşyaları

XIX. yüzyılda Tokat mutfak kültüründe farklı amaçlarla kullanılan çok değişik mutfak kapları görmektediriz. Bunlar çoğunlukla, ibrik ve ibrik leğenleri, kazanlar, dolma tencereleri ve yemek pişirme tencereleridir. Kayık sahanlar, kulaklı ve kapaklı sahanlar, debbeler (debe), bakraçlar, ayaklı taslar veya aşure taslarıdır. Bunların yanında kendinden kulaklı sahanlar, kulplu kazanlar, aşırma kazanları, honça tepsileri ve Tokat mangalları da birçok evde bulunurdu. Ayrıca serpuşlu sahanlar, kuşaklı bakır taslar, bakır kevgirler, bakır şerbet takımları, siniler, aydınlatma araçları ve şamdanlar bunlara örnek olarak verilebilir. Bu kapların bazıları yöresel özelliklere sahiptir (Boşdurmaz, 2021).

Aşağıda XIX. yy. da Tokat'ta en çok kullanılan mutfak eşyaları ve günlük hayatta kullanılan kaplar ve bu kaplara ait kısa bilgiler yer almaktadır.

İlde XIX. yüzyıla ait bakır kapların bulunduğu, Tokat Arkeoloji ve Etnografya Müzesi'nde, Tokat Şehir Müzesi'nde, Tokat Atatürk Evi ve Etnografya Müzesi'nde, Tokat Latifoğlu Konağı Müzesi'nde, Tokat Taşhan'da binlerce bakır kap çeşidi ve farklı nadide örnekler mevcuttur. Bunun dışında geleneklerini sürdüren bakır kapların değerini bilen kişilerin evlerinde ve Tokat'ın farklı köylerinde bakır mutfak kaplarına dair yüzlerce örnek bulmak mümkündür.

Çalışmanın bundan sonraki bölümünde bulunan bilgiler N. Boşdurmaz'ın (2021, s. 141-152) *İpek Yolunda Bir Şehir: Tokat* adlı eserinden dolayı alıntılar yaparak yazılmıştır.

2.2.1. Bakraç: İçinde yemek pişirilmeyen, genellikle yemek taşıma ve saklama amaçlı yapılmış, derince, çukur kaplardır. Tutma ve taşıma kolaylığı için iki yanına kulp yapılmış, kapaklı modellerinin yanında daha çok kapaksız modelleri kullanılan taşıma kaplarıdır. Bu kaplarda genellikle sıvı ya da bol sulu yiyecekler; çorba, süt, yoğurt, ayran, yağ, hoşaf, turşu, bal, pekmez gibi yiyecek içecek maddeleri koyulup saklanır ya da taşınırdı. Bazı bakraç modellerinde kapaklar tabak şeklinde yapıp kullanılmıştır (Bkz. Fotoğraf. 96, 105, 112).

2.2.2. Güğüm: Taban kısmı genellikle düz, orta kısma doğru genişleyen karın kısmı şişkin bir kap çeşididir. Genellikle dar boğazlı, tek kulplu, küçük ağızlı ve çoğunlukla kapaklı olan bir kaptır. Güğümler su, süt, salep, pekmez, gibi akışkan, sıvı içecekleri saklama ısıtma veya taşımaya yarayan bir kap çeşididir (Bkz. Fotoğraf.67, 90, 139).

Eskiden beri Anadolu mutfaklarında kullanılan ve günümüzde de kullanılmaya devam edilen kaplardan birisidir. Güğümler kullanım amaçlarına göre farklı özelliklere sahiptir. Günümüzde köylerde sobaların üzerinde su ısıtıp abdest alma bulaşık yıkama gibi amaçlar için kullanılır. 19. yüzyıl Anadolu kentlerinde ve köylerinde su, süt, kahve, pekmez, salep güğümleri yaygındır. Hatta su güğümü ile süt güğümünü ayırmak oldukça zordur. Salep pekmez ve kahve güğümleri ise diğer güğümlerden daha küçük daha ince ve uzun olup karın kısmı hafif şişkince yapılıdır. Sıcak kahve veya salebin hemen soğumaması için o şekilde tasarlanmıştır (Bkz. Fotoğraf.139).

2.2.3. Bakır Tabak ve Çanak: İçinde yemek yenen çukur ya da yayvan modelleri olan yemek kaplarının genel adıdır. Çanaklar tabaklara oranla daha çukur yemek kaplarıdır (Bkz. Fotoğraf.109,110,135).

2.2.4. Helki: Su, süt gibi sıvı gıdaların koyulup taşınmasına yarayan bakraçtan büyük orta büyüklükte bir kova çeşididir. Saplı ve sapsız modelleri vardır (Bkz. Fotoğraf.96).

2.2.5.El Kevgiri: Taneli yemeklerin suyunu ve tanesini ayırmak için kullanılır. Sap uzunluğuna göre tencere ya da kazanlarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır. Çağımızda bakır kevgirin yerini plastik, silikon veya alüminyumdan yapılan kevgirler almıştır. Gümüş mutfaklarında genellikle pirinç ya da makarna süzme amacıyla kullanılır. Sulu yemeklerin içindeki taneleri ayırmada kullanılan büyükçe uzun saplı karıştırma aracıdır. Uzun ve kısa saplı modelleri mevcuttur (Bkz. Fotoğraf.118).

2.2.6.Kaşık: Bakır ya da farklı metallerden yapılan sulu ya da küçük taneli yiyecekleri yemede veya karıştırmada kullanılan mutfak aletidir. Yiyeceklerin bir yere aktarılması ya da kaptan alıp ağza götürülmesine yarayan, tahtadan, metalden ya da plastikten yapılmış, oval biçimli, küçük ve çukurluğu az, saplı bir sofraya aracıdır. Yarım küreye benzeyen şekli olup farklı ebat ve uzunlukları mevcuttur (Bkz. Fotoğraf.117,165).

2.2.7.Honça Tepsisi: Anadolu Selçuklu Devleti'nde altından Osmanlı Devleti'nde bakırdan yapılan günümüze kadar süren tabldot tabaklardır. Gelin-damat tepsisi olarak kullanılırdı. Altı bölümden oluşan tepsinin kubbeli kapakları vardır. Gelin ve damatlar için kayıvalide tarafından özel olarak hazırlanan Tokat iline has özellikteki Honça tepsisi günümüzdeki tabldotlara benzetilebilir. İçinde Tokat yöresine has pehli pilavı, su böreği, yufka tatlısı, etli yaprak dolma konulurdu. Tepsie kuzu etinden yapılan pehlili pilav, etli dolma, yoğurtlu çorba ve tatlı koyulur. Yöreye has yiyecekler ikram edilir (Bkz. Fotoğraf.174,175).

2.2.8.Kepçe: Bugün bile her evde bulunan, evlerde ya da restoranlarda yemek dağıtmada kullanılan uzun saplı çukur bir kaptır. Yemek karıştırmak, almak ve dağıtıp servis etmek için kullanılan mutfak eşyasıdır. İnce, uzun bir sapı vardır. Yemek derin, küçük çanağa benzeyen küçük kâse görünümündeki bölümüyle kepçe kısmı ile alınarak dağıtılır ya da karıştırılır. Kepçe kaşıktan uzun, büyük ve daha derindir. Kepçeler tek parça olabileceği gibi kepçe ve sapın perçin ile birleştirilmesi ile de yapılabilmektedir. Genellikle sap kısmın ucunda bir askı halkası bulunur. Kepçeler askı halkalarından ya da buradaki küçük deliklerden asılarak kullanılır (Bkz. Fotoğraf.137).

2.2.9.Lenger: Yuvarlak yapıdaki gövdeye sahip, çukur olmayan oldukça yayvan ve derinliği az, kenarları geniş olan bir servis kabıdır. Lengerlerin içine susuz yemekler

konmaktadır. Lengerlerde yemek pişirilmez ızgara et, pilav, kavurma gibi susuz yemeklerin sunumunda faydalanılır. Kenarları kıvrık olmayan bu kap, sadece susuz katı taneli yiyecekleri taşımak ve sunmak için kullanılmıştır (Bkz. Fotoğraf.137).

2.2.10.Sahan: Derinliği fazla olmayan, tabağa benzeyen, yuvarlak gövdeli, kenarları derin olmayan yemek kabıdır. Bunların derinliği fazla olmayan örneklerine yassı sahan, biraz derin olanlarına çukur sahan denilmektedir. Kapaklı veya kapaksız türleri olabilmektedirler. Tokat'ta yaygın olarak kullanılan bir kap türü olan sahanlar, genelde içine yemek konulan, yumurta pişirilen, yağ soğan kızartmakta kullanılan, servis kabıdır. Sahanlar bazen pişirme, bazen de az miktarlardaki yiyeceklerin ısıtılması amacıyla kullanılmaktadır (Bkz. Fotoğraf.98,105,153).

2.2.11.Sini: Düz, yuvarlak formda tasarlanmış oldukça büyük yemek tepsidir. Üzerine yerleştirilen lenger, sahan, çanak gibi yemek tabaklarıyla aynı anda birçok kişinin yerde oturarak yemek yiyebildiği geniş kaplardır. Daire gövdeli, yayvan, ince kenarlı, büyük servis, sunma ve taşıma kabıdır. Düğün, sünnet, hayır yemekleri, toplantı gibi kalabalık insan topluluklarının yemek davetlerinde kullanıldığı gibi evlerde günlük yemekler de masa yerine kullanılmaktadır (Bkz. Fotoğraf.180,181).

2.2.12.Tas: İçine sulu içecek maddeleri konulan, çukur, derin, yuvarlak ve küçük gövdeli kaplardır. İçine konulan içeceklere göre su tası, hoşaf tası, çorba tası, ayran tası gibi değişik adlarla bilinir. Günümüzde su hayratlarında, çeşme kenarlarında asma zinciri ile birlikte yaygın olarak kullanılmaya devam etmektedir. Pandemi nedeniyle tercih edilmese de kültürümüzün bir parçası olarak bilinmektedir (Bkz. Fotoğraf.147).

2.2.13.Çorba Tası: İçine çorba ya da sıvı yiyecek içeceklerin koyulduğu çukur kaplardır. Diğer kaplara nazaran daha hacimli ve derindir (Bkz. Fotoğraf.152).

2.2.14.Sahan (Yağ-Soğan Tavaları): Ateş üzerinde bir şey kızartmak, yani kavurmak veya pişirmek için kullanılan yuvarlak gövdeli, derin, bir veya iki kulplu bir kaptır. Çift kulplu sahanlar olduğu gibi tek kulplu olanlar da mevcuttur. Sahan denilen tavalar, düz dipli oldukça derin, daire gövdeli yapıdadır. Bazı tavalar özel yapıda olabilmektedir (Bkz. Fotoğraf.100).

Kayık sahan, kulaklı sahan ya da kendinden kulplu sahanlar Tokat mutfağında kullanılan yaygın türlere sahiptir. Genellikle içinde yumurta pişirilen ya da yağ yakmaya

yarayan bazen de yemek ısıtma amaçlı kullanılan bakır kaptır. Günümüzde ise çoğunlukla dekoratif amaçlı kullanılmaktadır (Bkz. Fotoğraf.103).

2.2.15.Tencere: Orta kısmı hafif çukur, çok büyük olmayan günlük hane halkının yemek ihtiyacını karşılamada kullanılan kaplardır. Farklı ebat ve kalınlık ve amaçlar için üretilmişlerdir. Yemek pişirirken ateşte el yanmaması ve kolay kavranması amacıyla tutma kısmı denilen kulplu şekilde yapıldığı gibi kulpları hemen kopmasın uzun ömürlü kullanılsın diye düşünülerek tasarlanan kulpsuz modelleri vardır. Kapaklı kaplardır.

Tokat'ta en yaygın olarak kullanılan kap çeşitlerindendir. Tabanı genellikle düz bazı modellerinde hafif çukurluk olan olarak silindir gövdeli, fazla derin olmayan kaplardır. Evlerde kullanılan ve küçük ebatlı tencerelerin yanında büyük boyutlu daha geniş tencereler de vardır. Bazı örnekler çift kulplu, bazıları ise kulpsuzdur. Genellikle kapaklıdır. Dolma tenceresi, yemek tenceresi, keşkek tenceresi gibi kullanım yerine göre farklı isimler alır. (Bkz. Fotoğraf.97,99,106).

2.2.16.Tepsi: Yemekleri ikram etmek, sunmak için tasarlanan kaplardır. Tepsiler üzerinde farklı büyüklükteki çanak, tabak, lenger ve sahanların bulunduğu misafirlere yiyecek ve içeceklerin ikram edildiği kaplardır. Siniden daha küçük olup, kenarları dışa doğru kıvrılmış şekilde yapılan düz, yayvan en dış kenarı dışa kalkık kaplardır. Bazılarının kenarları düz, dilimli veya farklı şekillerdedir. Bazı örnekleri ise çift kulpludur. Tepsilerin çay, kahve, şerbet, salep, ayran, hoşaf gibi içeceklerin sunulduğu örneklerinin yanında börek, baklava pişirilen ve ikram edilen çeşitleri de vardır. (Bkz. Fotoğraf.161).

2.2.17.Fincanlık: Fincan takımlarının uzun ömürlü olması ve fincan içine koyulan içeceklerin çabuk soğumasını önleme amacıyla yapılmış kaplardır. İçilecek ya da ikram edilecek olan kahvenin uzun süre sıcaklığını koruyabilmesi için tasarlanmıştır. Genellikle dekoratif amaçlı olarak kullanılan fincanlıklar günlük hayatta da kullanılmaktadır (Bkz. Fotoğraf.197).

2.2.18.Maşrapa: Su, ayran, şerbet gibi sıvı içecekleri koymak için kullanılır. Genellikle su testisi yerine kullanılmaktadır. Mutfak banyo ve tuvaletlerde kullanılmaktadır. Bakır formda yapılan maşrapaların yerini günümüzde plastik maşrapalar almıştır. Su testinin başka bir biçimi olarak akla gelen maşrapalar günümüzde

yerini cam bardaklara bırakmıştır. Kazan ya da kovalardan su alıp dökmenize de yardımcı olan kaplardan biridir. Geçmişte içeceklerin kolay tüketilmesi amacıyla da kullanılan bu kapların farklı çeşitleri mevcuttur. Bakır ya da gümüş işlemlerle süslenen kaplarda çok fazla çeşitte desen ve işçilik görmek mümkündür. Ağızlı, ibikli ve ibiksiz modellerine rastlanmaktadır. Tamamen tek parça bakırdan el dövmesi ile yapılan modellerine antikacılarda ya da müzelerde rastlamak mümkündür. Ayran, şerbet ve su vb. içmek için Tokat'ta az da olsa kullanılmaya devam etmektedir (Bkz. Fotoğraf.116).

2.3.Gündelik Yaşamda Kullanılan Diğer Bakır Eşyalar

Gündelik yaşamda kullanılan bakır eşyalar denilince akla mutfak dışında kullanılan kaplar gelmektedir. Bunlar; banyo tasları ve banyo kazanları başta olmak üzere, kazanlar, imbik, buhurdanlık, ibrik, sefer taşı, semaver, leğen, şerbet tasları ve şerbetlikler, kilden, şamdan, miğfer ve kalkanlardır.

Çalışmanın bundan sonraki bölümünde bulunan bilgilerin bir kısmı Boşdurmaz'ın (2021, s. 141-152) *İpek Yolunda Bir Şehir: Tokat* adlı eserinden yararlanılarak yazılmıştır.

2.3.1.Banyo Kazanı ve Hamam Tası: Odun ocakları üzerinde banyo ya da çamaşır suyu ısıtmada kullanılan büyük çukur bir alettir. XIX. yüzyılda günümüz teknolojisi olmadığından insanlar yıkanmak için büyük kazanlarda su ısıtarak ihtiyaçlarını giderirdi (Bkz.Fotoğraf.68,77,93,146). Kazanlar büyük ve derin kaplardır. Hamamlarda ya da evlerdeki banyolarda yıkanmak, banyo yaparken su dökmek için kullanılan yuvarlak, derin olmayan, ortasında çıkıntısı bulunan, tutma saplı su dökme aracına hamam taşı denir. Hamam taslarının saplı, sapsız, uzun ve kısa saplı olan modelleri mevcuttur. (Bkz. Fotoğraf.68)

2.3.2.Kazan: Bol miktardaki yiyecekleri pişirmek veya su ısıtmak için kullanılan kapların geneline verilen addır. Kalabalık insan topluluklarına yemek pişirmede kullanılır. Genelde düğünlerde, cenazelerde, hayır amaçlı yemek dağıtılacağı zaman kullanılan kazanlar sosyal yaşantımızın bir parçasıdır. Kazanlarda genellikle bulgur kaynatılır, pekmez yapılır, aşure kaynatılırdı. Ayrıca kışlık yiyecek hazırlamak yemek pişirmek, et kavurmak ve çamaşır suyunu ısıtmak ya da beyaz çamaşırları kaynatmakta kullanılmaktadır (Bkz. Fotoğraf.169).

Kazanları ebatlarına göre büyük, orta ve küçük kazanlar olarak gruplandırabiliriz. Kazanların, içlerinde yemek pişirilmeyenleri, ocakta kullanılmayanları, kulpsuz olanları, yiyecek ve sıvı maddeleri taşımak, dağıtmak için kullanılanları da vardı. Bunların dışında hamamda su kaynatmak, taşımak ve biriktirmek için kullanılan kazanlar da bulunmaktadır. Kazanların kapaklı örnekleri de mevcuttur (Bkz. Fotoğraf.71)

2.3.3.İmbik: Ayırıştırma ya da damıtma işlerinde kullanılan bir alettir (TDK sozluk.gov.tr). Gül suyu veya farklı türlerde esansların üretimi için kullanıldığı bilinmektedir. Alkol damıtma işi için de kullanılan bir alettir (Bkz. Fotoğraf.142).

2.3.4.Buhurdanlık: Buhurdanlık, uçucu yağların kullanımını kolaylaştırır. Ateşe dayanıklı farklı materyallerden yapılan buhurdanlıklar en basit ifade ile uçucu yağların ortama eşit olarak yayılmasını sağlar. Osmanlı’da camilerde oluşan ayak kokularını temizlemek için kullanılan buhurdanlıklar günümüzde stresten uzaklaşmak, rahatlamak ve evin havasını değiştirmek için kullanılır (Bkz. Fotoğraf.172).

2.3.5.İbrik: Anadolu’da Türk köylerinde hemen her evde kolaylıkla bulunan bir kaptır. Kullanışının ve taşınmasının kolay oluşu, bolca üretilmesi şekil ve estetik açısından güzelliği, farklı motiflerle bezenmiş olması, ibriklere olan ilgiyi arttırmıştır. Albenisi çok olan, Osmanlı mutfagında kullanılan en yaygın kaplardan birisi de ibriklerdir. El yıkamak, abdest almak gibi amaçlarla kullanılan ibrikler tüm ülkede yaygın olarak kullanılırdı (Bkz. Fotoğraf. 66)

“Bazen düz, bazen de yuvarlak gövdeli olan dar boyunlu, emzikli, kulplu suyu taşıma ve saklama amaçlı kullanılan kaplardır” (Boşdurmaz, 2021, s.141). Bu kaplar çoğunlukla altında bulunan leğenleriyle birlikte kullanılırdı. Çünkü abdest alınırken kullanılan ve kirlenen su ibrik leğenlerinin içinde birikirdi.

İbrikten dökülen ve kullanılan pis suların görünmemesi için ibrik leğenlerinin üzeri özel tasarlanmış, süzgülü benzeyen delikli bir kapak ile örtülürdü. İbriklerin alt kısmının genişliği ibrik leğenine tam oturacak şekilde tasarlanırdı. Farklı estetik desenlerle tasarlanan özel yapıdaki ibrikler neredeyse her evde bulunmaktaydı. Tokatlı bakır ustalarının hünerli ellerinde tasarlanan sadece yöreye has görünümü ile su dökülen emzik kısmında bulunan ejderha motifi ibriğe ayrı bir zariflik katmaktadır. XIX. yy.’ da

ibriklerle genelde abdest alınırdı. Evlerin içinde abdest almak için ayrı lavabo olmadığından abdest yıkama kabında biriken sular evin kızı ya da gelini tarafından boşaltılırdı. (Bkz. Fotoğraf. 67)

2.3.6.Semaver: Çay demleme aletidir. İçine konulan suyu ısıtmaya yarayan odun ya da kömür ile suyun ısıtıldığı, yakacak ocağı kendi içinde bulunan, elektrikle çalışanları da bulunan, bakır gibi metallerden yapılmış, genellikle çay demlemekte kullanılan, bir tür çaydanlık olan musluklu kaptır (Bkz. Fotoğraf. 108).

2.3.7.Sefer Tası: Bir tür yemek kutusudur diyebileceğimiz kaplar bugün ev dışında kamplarda, sırt çantalarında taşınabilecek nitelikte tasarlanmış yemek ve sıvıları sızdırmayacak nitelikte yapılmış kaplardır. Askerler sefere çıkarken yanlarında yemek taşımada kullanmışlardır. Ev dışında sıcak ya da soğuk yiyecekleri taşımak için kullanılan termos benzeri kaplardır. Üst üste konulup sabit taşıma yapılabilen kaplar yanlarında bulunan bir çubukla sabitlenmiş olup en üstteki hareketli kulp ile taşınmaktadır. Bazı modellerinde kaşık yerleştirecek yerleri de vardır. En az iki veya daha fazla katlı olarak yapılmış olup, özellikle sefere çıkarken kullanılan günlük hayatta da işyerine bağa bahçeye giderken sulu yemek koyulan kaplardır. Katı veya sıvı, sıcak veya soğuk yemekleri taşıma ya da saklama kutusudur (Bkz. Fotoğraf. 88,89).

2.3.8.Şerbet Tasları ve Şerbetlik: Özellikle şerbet koymak veya ayran, hoşaf, su gibi sıvı içecekleri muhafaza ya da ikram etmek için kullanılır. Şerbet meyvelerin özünden ya da balın içine su koyularak yapılan bir içecektir. Mutfaklarda her çeşit meyve, bal, gül ve nane limon şerbeti gibi onlarca çeşidi yapılır ve bu şerbetliklerde ikram edilir Günün her saatinde içilen bir içecek olma özelliği ile şerbetlerin; tatlılar ve yemeklerle birlikte tüketildiği görülmektedir. Doğumda, ölümden, hastalıkta, evlilikte ve daha birçok özel günde tüketilen şerbetlerin Türk mutfak kültüründe günümüzde de önemli bir yere sahip olduğunu söylemek mümkündür (Bkz. Fotoğraf.119).

2.3.9.Leğen: Geçmişte de günümüzde de içinde salça ya da pekmez kaynatılan kaplardır. Çamaşır ve benzeri şeyler yıkamakta, hamur yapmakta kullanılan, metal ya da plastikten yapılmış, derinliği az, geniş kaplardır. Salça yapmak, hamur yoğurmak, kuşburnu kaynatmak için kullanılır. Osmanlı'da da günümüzde de halen aynı amaçlar için kullanılmaya devam edilmektedir (Bkz. Fotoğraf.182).

2.3.10.Kildan (Kilden): Banyolarda ve hamamlarda kullanılan bir kaptır İçine kil, sabun, kese, kına gibi banyo araç-gereçleri koyulmak için tasarlanmıştır (Bkz. Fotoğraf.183).

2.3.11.Şamdan: Üzerine mum koyularak aydınlatmada kullanılan araçlardır. Metal ayaklı şamdanların birkaç kollu olanları günümüzde daha yaygındır. XIX. yy' da mumluk ya da kandil konulanları yaygındır (Bkz. Fotoğraf.73).

2.3.12.Bakır Miğfer ve Kalkan: Osmanlıda savaşlarda korunma amaçlı kullanılır savaş için olmazsa olmaz aletlerdendir. Savaşçıların darbe almasını önlemek için yapılan bir alettir. Kılıç, kalkan, zırh ve miğfer bütün olarak takım şeklinde tasarlanırdı. Günümüzde ise tarihi dizilerde ya da dekoratif amaçlı kullanılmaktadır (Bkz. Fotoğraf.86).

BÖLÜM 3: YAŞAYAN TOKATLI SON BAKIR USTALARI VE SÖYLEŞİLER

3.1.Günümüzde Tokat'ta Bakır İşçiliği

Saha çalışması sırasında fotoğrafları çekilen bakır mutfak eşyalarında bakırın dövme tekniği ile şekillendirildiği ve kabartma tekniği ile işlendiği görülmüştür. El becerisi ile şekillenen, özenle nakış gibi süslenen bakır kaplar ustalıklarla yoğrulmuştur. Tokat ilinin her bakırcı ustası ayrı değerlidir. Yıllarca nasır tutan elleri ile alnının terini yiyen, birçok beceriye sahip ustalara ne kadar baksak da gözlemlese de küçük bir bakır kabın nasıl zor şekillenip usta ellerde şahesere dönüştüğünü layıkıyla anlatmak kolay olmayacaktır.

Öyle ki Tokatlı bakır ustaların şehirde bulunan kocaman kazanları onarmak gerektiğinde onları sil baştan tamir edebilmektedirler. Özellikle iki bakır ustası Mehmet Küçük ve Bilal Çorbacı bu işin piridir diyebiliriz. Her ikisinin de el hünerleri, mesleği şevkle yapmaları çok etkileyicidir. Özellikle ustaların hünerli ellerinden dökülen desenler kalplerindeki sönme bilmez meslek şevkini fevkalade zanaatlarına aktarışları ayrı bir güzelliştir. Ata mesleği olarak adlandırdıkları bakırcılığı dededen babadan öğrenmiş, nesilden nesle aktarmışlardır.

“Tokat Şeriye Sicillerinde 1828 yılında, 33 bakırcı, 55 kazancı, 7 dökmece ve 14 kalaycı” (Bayraktar, 2022, s.205) esnafının faaliyet gösterdiği Tokat ilinde 2023 yılı itibarıyla Madeni Sanatkârlar Odasına bağlı 11 dükkân ve bakırcı mevcuttur. Oda başkanı Fehmi Çankaya ve Genel Sekreter Gülhan Alkan sayesinde bu dükkânları işletenlerin sayılarına ustaların isimlerine ve bilgilerine ulaşılmıştır. Verilen bilgilere göre ilimizde kayıtlı ustalar şunlardır:

Mehmet Küçük, Zeki Topuz, Mahir Topuz, Abdullah Terzili, Bilal Çorbacı, Ahmet Yıldız, Hacı İbrahim Yıldız, Muhsin Yıldız, Yusuf Yıldız, Paşa Çolak, Osman Unutmaz.

Yapılan çalışmalarda; levhalar halinde bulunan ve genelde Kahramanmaraş'tan ya da Gaziantep'ten getirilen bakırlar, Tokat'ta bu levhaları işleyen ustaların elinde şekillenmekte ve satışa sunulmaktadır. Tokat'ta küçük sanayide bakırcılık yapan Bilal Çorbacı Beyefendi ve Taşhan' da dükkânı olan Mehmet Küçük Bey levhalar halindeki bakırı işlemektedir. Kaynak işi de dâhil olmak üzere aşamalar halinde son şekline gelene kadar tamamen el işçiliği ile ürettikleri mutfak eşyalarının her biri özenle üretilmektedir. Kaplar, kildanlar, cezveler, maşrapalar, bakır sahanlar, çaydanlıklar, tencereler, tavalar, taslar elde şekillenmeye devam etmektedir.

“19. yüzyılda Osmanlı Devleti'nde şehrin ekonomisine yön veren yaygın bir iş kolu olan bakırcılık, o dönemde dövme bakırcılıkla adını duyurmuştur” (Belli ve Kayaoğlu 1999, s.48) Bugün ise az sayıda usta ile de olsa devam etmektedir.

Tokatlı ustalar, ülkemizin farklı yerlerindeki madenlerden çıkartılıp işlenen ve levha haline getirilen ham bakırı kendi işçilik ve ustalıklarına göre şekillendirmektedirler. Daha önceki yıllarda bakırı levha haline getirme işi ayrı bir meslekti. Bu meslek kolu da “dövücüler” olarak adlandırılırdı. Bakırı levha haline getirmek için kol gücü ile günlerce ter döken bu meslek erbabları bugün kaybolmaya başlamıştır. Dövücülerin yerine makineler bu iş için kullanılmaya başlamıştır. Diğer alanlarda olduğu gibi bakırcılık alanında da değişimler yaşanmış, tüm dünyada kol gücünün yerini makinelerin almasıyla birlikte bu sektör de olumsuz etkilenmiştir. “Bakır levhalar genellikle yuvarlak veya oval olarak kesilmiş biçimde dövülmeye alınır. Bunun nedeni ise kazan, leğen ve kapların öteden beri dikey çizgisel köşelere sahip olmamasıdır” (Kayaoğlu, 2000, s.145-161).

Tüm Türkiye'de olduğu gibi Tokat ve çevresinde kış hazırlıkları için büyük bakır kaplar kullanılır. Kışlık yiyecek yapımında kullanılmak için özel olarak üretilen salça, pekmez ve konserve kazanları, hamur leğenler gibi ürünler hâlâ üretilmeye ve kalaylanmaya devam etmektedir. Bakır kapların bir kısmı ise doğrudan bu amaçlar için kullanılmaktan çok dekoratif ürün olarak satılmaktadır.

Bir bakır kabın üretimi farklı aşamalardan oluşmaktadır. Bunlar dövme, kazıma, zımbayla dövme olarak adlandırılmaktadır. Dövme tekniği en eski ve en sık kullanılan tekniktir. Bakır kolay işlenmesi için öncelikle ocakta tavlanma işleminden geçirilir. Dövme tekniği ile bakırın şekillendirilmesi yapılmaktadır. Bu işlem çekiçle dövülme işlemidir. Bu

işlem sırasında bakır sürekli çevrilerek dövülür. Burada amaç bakır kabın aynı kalınlıkta olmasını sağlamaktır. Dövme ve çukurlama teknikleri ile bakır levha işlenir. Dövme bakırcılığın ham maddesi yuvarlak ve oval levhalardır. “Usta, ister çukurlama isterse toplama yoluyla yapsın temel prensip aynıdır; levhanın dövülüp hacim kazandırılarak şekillendirilmesi. Çukurlama sırasında levha halindeki bakır orta kısmı tabanda kenar kısımları ise yukarı yüzeyde kalacak biçimde dövülür” (Yıldırım, 2005, s.46). İki yöntem arasındaki temel fark izlenen sıradır.

İlimizdeki bakırcılar, bakırın rahat işlenebilmesi için önce onu ocakta tavlama, yumuşayınca çekiçe vurarak yassı bir plaka haline getirirler. Elde edilen bakır plakaya yapılacak ürün çizilir ve yine çekiçe dövülerek şekillendirilir. Çekiç darbeleri eşyayı şekillendirdiği gibi kendine has deseni de kazandırır. Bakır eşyaya kalemle desen işlenir.

3.2. Tokat Merkezde Bakırcılık ve Bakır Ustaları

Tokat ilinde bilgilerine ulaşılan bakırcılar; Mehmet Küçük, Zeki Topuz, Mahir Topuz, Abdullah Terzili, Bilal Çorbacı, Ahmet Yıldız, Hacı İbrahim Yıldız, Muhsin Yıldız, Yusuf Yıldız, Paşa Çolak, Osman Unutmaz’ dır.

Aşağıda bu bakırcılar hakkında kısa bilgiler verilmiştir. Ustalarımızın bir kısmı bakır eşyalar üretmeye devam ederken bir kısmı bakır kaplar üretmeyip sadece satışını gerçekleştirmektedir.

3.2.1. Abdullah Terzili: 1935’te Tokat’ta doğmuş olan usta ildeki en yaşlı bakırcılardandır. 88 yaşındaki ustanın küçük sanayide imalathanesi var. Ancak ilerleyen yaşı ve sağlık sorunları nedeniyle artık işe gelememektedir. Tokat’ta bakırcı, bakırcılıkta el işçiliği denilince akla gelen ustalardandır. Abdullah usta külçe halinde olan bakırı döverek şekillendirmiş, ocakta tavlama yaptıktan sonra bakır yumuşayınca saatlerce bakırı döverek ince plaka halini alıncaya kadar alın teri dökmüştür. Daha sonra yapılacak malzeme her ne ise çekiçe kol gücü kullanarak döve döve şekil vermiştir. Bakırın süslenerek farklı desenlerde şekillendirilmesinde maharetli usta uzun yıllar bakır dövücülüğü yapmıştır. Bakır kaplara soğuk şekil verme işi olan sıvamacılıkta ildeki en eski isimlerdendir. Bakır tencere, kazan, tava, çaydanlık, tepsi gibi ürünlerin meydana

getirilmesinde kullanılan sıvamacılık eskiden tamamen kol gücüne dayalı işçilik ile yapılmakta iken bu teknik yerini günümüzde otomasyona bırakmaktadır. Sıvamacı ustaları makineler yardımıyla işlerini kolaylaştırmıştır. Abdullah Bey geçtiğimiz yıllara kadar ilerleyen yaşına rağmen sıvamacılık yapmaya devam etmiştir. Mesleği babasının yanında öğrenmiş olan usta baba mesleğini devralmış yıllarca layıkıyla sıvamacılık yapmıştır. Bakırcılık dendiğinde ilk akla gelen değerli isimlerdendir.

3.2.2. Osman Unutmaz: 60 yaşındaki Osman Unutmaz usta Tokat'ta doğup büyümüştür. Hayatının ilerleyen yıllarında İstanbul'a taşınmış, Kapalı Çarşı'da 20 yaşlarındayken bakırcılık mesleğini öğrenmiştir.

Uzun yıllar kendisini bakır işçiliği alanında yetiştirmeye çalışmıştır. Sırasıyla çırak, kalfa ve ustalık yaparak mesleğin inceliklerini öğrenmiş ustalardandır. Osman Bey 2005 yılında baba ocağıdır deyip doğup büyüdüğü memleketi Tokat'a dönmüştür. Bu tarihten sonra tarihi ipek yolu üzerinde bulunan 17. yüzyıldan beri yüzlerce yıl Tokatlı esnafların kazanç kapısı olan tarihi dükkânların bulunduğu Taşhan'da mesleğini icra edebileceği işyeri açmıştır. İlimizin tarihi ve kültürel değerlerinin sergilendiği mekânda dokumacılık, yazmacılık, fener ustalığı ve bakırcılık yapan ustaların yanında o da yerini almıştır.

Tarihi hediyelik bakır eşyaların yapılıp tamirinin yapıldığı işyerinde aynı zamanda ili ziyarete gelen turistler için yöreye has honça yaparak satmıştır. Ustanın marifetleri sadece honçalar ile sınırlı kalmamıştır. Son zamanlarda tarihi değerlerin genç nesillere ve topluma tanıtımı için çekilen tarihi dizilerde ihtiyaç duyulan zırh ve miğferleri yapmaya başlayan Osman Unutmaz, yaptığı işten keyif alarak bu sanat dalındaki ustalığının inceliklerini göstermiştir. Miğfer ve zırh işi oldukça emek isteyen bir iştir.

Bakırı yüksek ısıdaki ateşte bin bir zahmetle tavlayarak en az 20 işlemden geçirdikten sonra miğfer yapılabilir. Bir miğfer yapımı günlerce ince işçilikten geçirilerek hazırlanabilir. Zırh ve miğfer dışında honça tepsisi, bakır cezve, şerbet takımı vb. de yapan Osman ustamız 4 çocuk babasıdır. Unutmaz'ın iki oğlu daha önceleri belli aralıklarla yanında çıraklık yapmıştır. İstanbul'da yaşadığı yıllarda bir bakır firmasında 7 sene ustabaşı olarak çalışmıştır. O yıllarda yanında 33 bakırcı çalıştırın

ustanın ayrıca yanında yetiştirdiği çıraklar da olmuştur. Osman ustanın en iyi çıraklarından biri de eşi Huriye Hanım olmuştur. Kaynak ve lehim yapabilen, işlemeli tepsi ve bakır ev eşyalar imal eden, cezve, şerbet ve kahve takımları üreten, bakır antika eşyaların tamirini yapan Huriye Unutmaz, çeşitli figürleri bakır levha üzerine işlemiştir. Osman usta, şehrin kültürel ve tarihi öğeleri arasında yer alan ve yüzyıllardır kullanılan honça tepsilerini gelin damat tepsisi adıyla geleceğe aktarmaya çalışmıştır. Ancak geçtiğimiz yıllarda işi bırakıp oğluna devretmiştir. Kısa bir süre sonra oğlu da işi devam ettirmek istememiş iş yerlerini kapatmışlardır. Kendisine ulaşamayan ustamızın geçmiş yıllardaki gibi yaptığı bakır kapları görmek beklenmektedir.

19. Yüzyılda Osmanlı Devleti zamanında da bakırdan yapılıp kullanılan honça tepsisi geleneği bozulmadan sürdürülmelidir. Honçayı diğer tepsilerden ayıran şey, bütün olarak alınan bakır levhanın elde çekiçle dövülerek 6 çukurlu hale getirilmesidir. Her bir çukur bölmeye özel kendi büyüklüğünde kapaklar da üretilmiştir. Tepeden bakıldığında kubbe gibi görünen tepsinin ortasındaki çukur kap kısmının çapı diğerlerine göre daha büyüktür.

3.2.3. Hacı Mustafa Yıldız: Tokat'ta 62 yıl bakır ve kalaycılıkla uğraşmış olan Hacı Mustafa Yıldız, mesleğini öğretecek çırak bulamamaktan yakınan ustalardandır. Tokat Sanayi Sitesinde bakır ve kalaycılık yapan Yıldız, 1938 yılında bir ustanın yanına çırak olarak mesleğe başlamış. 1945 yılından bu yana usta olarak bu işi yapmaya başlamıştır. İlerlemiş yaşına rağmen aynı istek, heyecan ve özenle sanatını sürdürmeye çalışmıştır. Mesleğinin kentteki ender temsilcilerinden biri olmuştur. Bazen bir bakır mangal için 10-15 gün uğraşarak, mesleğini çok severek, yıllarca özverili bir şekilde çalışan usta hakkın rahmetine kavuşmuştur. Yakınlarından edinilen bilgiler ışığında ile değer katan ustalardan olduğu tespit edilmiştir. Ustayı rahmetle anıyoruz.

3.2.4. İsmail Yıldız: 1977 doğumlu İsmail Bey babaları Muhsin Yıldız'ın yanında amcasının oğlu Mahmut Yıldız ile çırak olarak işe başlamıştır. Sanayideki bakırcı dükkânlarında Mahmut Yıldız ile birlikte amcalarının ölümünden sonra da işi devam ettirmektedirler. 1966 doğumlu baba Muhsin Yıldız'ın mesleğini çok severek yaptığını söyleyen ustalar babalarının çok titiz çalıştığını, yıllarca dükkânlarında bakır kazan yaptığını anlattılar.

Mesleğe dair her şeyi babasından ve amcasından öğrendikleri için müteşekkirdiklerini ifade eden ustaların da mesleğe dair sıkıntıları vardır. Bakır kazan almak isteyenlerin sayısının az olduğunu, eski geleneklerin sürdürülmesinin gerekliliğini ifade eden ustalar mesleğin zor ama keyifli olduğunu belirttiler. Ayrıca bakır kapların oldukça sağlıklı olduğunu bu kaplarda yapılan yemeklerin lezzetinin çok farklı olduğunu ifade ettiler.

3.2.5. Muhittin Yıldız: İsmail Yıldız ustanın amcası olan Muhittin Yıldız bakırcı ustası olup el emeği ile işinin hakkını veren sanatkârlardandır. Mesleğin ailedeki diğer erkek üyelere öğretilip yaşatılması konusunda emek harcamıştır. İşini yıllarca severek yapmıştır. Gerekğinde bakır kapları tamir eden, düzeltme yapan Muhittin usta bakır kaplara olan ilgisizlikten şikâyet etse de mesleğini icraya devam eden ustalardandır.

3.2.6. Yusuf Yıldız: 70 yaşındaki Yusuf ustanın sanayide bakırcı dükkânı var ve dükkânında gerektiğinde kalaycılık da yapıyor. Kardeşi de Taşhan' da turistik eşyalar üretip satmakta aile geleneği olan bakırcılık mesleğini sürdürmektedir.

Sulu sokak çarşısında dükkânı işler vaziyette olan toplam 3 bakırcı esnafı mevcuttur. Bu esnaflarımız bakır kapların imalatını yapmadıklarını sadece satış işi ile uğraştıklarını belirtmişlerdir. Bu esnaflar; Zeki Topuz, Mahir Topuz ve İbrahim Yıldız'dır.

3.2.7. Zeki Topuz: 85 yaşındaki Zeki Bey küçük dükkânında Antep ve Kahramanmaraş'tan getirilen farklı işçilikle yapılmış bakır kapları satmaktadır. Oldukça yaşlı artık kulakları zor işitiyor. Alışkanlıkları gereği sabah nasibini alıp siftah yapmak için dükkâna gelip satış yapmaya çalışıyor. İşlerin eskisi gibi pekiyi olmadığını vurguluyor ama şükür bu günlere de demekten alıkoyamıyor kendisini. Eskiden elde kendisinin bakır kaplar yaptığını söyleyen Zeki Bey alın teri ve helalinden lokma yediğini gururla ifade ederken insanların eskisi gibi bakır kaplara yönelmediğini ifade etmiştir.

3.2.8. Mahir Topuz: Bakır işi ile uğraşan 64 yaşındaki Mahir Bey'in asıl ustası dedesi Mustafa Topuz olmuş, Babası Ali Topuz dan sonra 3. Kuşak olarak Sulu sokak bakırcılar çarşısında Kahramanmaraş ya da Gaziantep'ten getirilen bakırları sattıklarını belirttiler. Kendisinin emekli İngilizce öğretmeni olduğunu beyan eden Mahir Bey alışveriş yapanların az olduğunu, bakır pahalı olduğu için rağbet görmediğini, insanların alım gücünün düştüğünü belirtti.

3.2.9. İbrahim Yıldız: Sulu Sokak çarşısı bakırcı esnafından olan 42 yaşındaki İbrahim Bey dede mesleğini devralmış. Beyefendi Kahramanmaraş'tan getirilen bakırların satışını yapmaktadır. Dedesi Ali Yıldız ve babası Ahmet Yıldız beylerden mesleği devralmış olup dedesi ve babası kadar iyi usta olmadığını daha çok hazır ürünlerin satışını yaptığını belirtmiştir.

3.2.10. Mehmet Küçük: 1955 yılında Tokat merkezde doğmuş olan Mehmet Bey 68 yaşındadır. İlkokul mezunu olup Tokat Taşhan 'da küçük şirin dükkânında 55 yıldır bakırcılığı sürdürmeye devam etmektedir. Kazan, testi, leğen, tas, tencere, tava, sahan, bakraç, mangal, ibrik, tepsi, saksılık ürünleri yapmaktadır. Bakırcılıkta kullandığı teknikler dövme ve sıvama tekniğidir. Sıvacılığı, sıvama makinelerinde yapmaktadır. Kaplara şekil ve motif işlenmesinde kabartma yöntemi uygulamaktadır. Kabartma işleminde keski kalemi ve darbe kalemi kullanmaktadır.

Mehmet ustanın bolca kullandığı aletler; büyük kazan nayı, çeşitli boy ve ebatlardaki çekiçler, zava örsü, sahan işleme örsü, toplama çekici, perdah çekicidir. Bunlar dışında nallama çekici tel çekici, şişirme çekici, nokta çekici (kabara) adı verilen çekiçleri de kullanmaktadır. Mehmet Bey şişirme tokmağı, düz tokmak, plastik tokmak, makas ve pergeli şekil vermede ve düzeltmede çokça kullanmaktadır.

3.2.11. Bilal Çorbacı: 1962 de Tokat'ta dünyaya gelen Bilal Çorbacı liseden sonra okula devam etmemiş zanaat öğrenmek için babası ile birlikte çalışmıştır. Bugün baba mesleğini halen icra etmektedir. Babası İhsan Çorbacı'nın vefatından sonra zor günler geçirmiş kendisi de sağlık sorunları ile uğraşmasına rağmen işyerini kapatmamıştır. Asıl bakırcı ustası olan babası İhsan Çorbacı'dan öğrendiği ata yadigarı

mesleğim diyerek bahseden usta bakırcılıkta kullanılan aletleri ve bakırcılığı dili döndüğünce anlatmaya çalıştı. Öncelikle bakır tavlama ocağı yakılır. Kolay işlenmesi için ocakta tavlama şarttır. Sonra yumuşayan bakıra çekiçle vurmaya başlanır diyerek dövme tekniği ile bakırcılığı tarif etmiştir. Ustadan aldığımız bilgiler ayrıca “Tokatlı Bakır Ustaları ile Söyleşiler” adlı bölümde detaylı olarak sunulmaya çalışılmıştır.

Sonuç olarak bir zamanlar çekiç seslerinin eksik olmadığı, devamlı bakırcıların tezgâh açtığı Sulu Sokak’ta bugün dükkân sayısı üçe düşmüştür. Şehrin farklı yerlerine dağılan bakırcı esnafı etkin şekilde mesleği sürdürmeye çalışmaktadır. Kimi bakırcılar sanayi sitesine taşınmış olup kimileri tarihi yapı Taşhan içinde mesleğe devam etmektedirler.

3.3.Gündelik Bakır Eşyaların Kullanımında Gerekli Olan Sanat: Kalaycılık ve Tokat Merkezde Kalaycılar

Kalaycılık, bakır kapların ısıtılarak kalay maddesi ile kaplanmasıdır. Kalaylama işini yapan kişilere de kalaycı denir. Kalaylamak, eskiyen ya da yıpranan bakır kapların nişadır denilen bir toz ile kaplanması işidir. Bakır kapta çürüme veya bozulma varsa tavlama işlemi yapılır. Tavlamayla kap ocakta yakılıp ısıtılır. Tavlanan kaplara tuz ruhu sıvanır daha sonra ince kum ile ovalanır. Kapta ezik bozuk yıpranmış kısımlar çekiç veya tokmak ile düzeltilir. Kalay dövülebilen, esnek, tel ya da levha haline getirilebilen, ısıtılarak kullanılan bir metaldir. Nişadır amonyak tuzu olarak bilinir. Kaplarda oksitlenme varsa beyaz renkli nişadır denen bu toz pamuk yardımıyla kaba yayılır. Kalaylama yoluyla bakırın zararlı etkisinden korunmuş oluruz. Bakırın vücuda, fazla miktarda alımı zehirli olabilir insan sağlığı üzerindeki olumsuz etkileri vardır. Bakırın vücutta fazla birikmesi sonucu oluşan hastalıklar da vardır. Bunlar Menkes (Bakır Saç Hastalığı) ve Wilson hastalığıdır (www.turkradyolojiseminerleri.org).

Bakır kapların kullanımının azalması ile birlikte Tokat’ta kalaycılık önemini yitirmiştir. Tokat şehir merkezinde sadece kalaycılık yaparak ev geçindiren 2 ustaya ulaşılmıştır. Ulaşılan Tokatlı kalaycı ustaları; Hasan Vurankol ve Ahmet Bilge Bey’dir.

Bazı bakırcılar sadece kalaycılık yapmayarak ek gelir olması açısından kalay işi de yaptıklarını belirtmişlerdir.

3.3.1. Ahmet Bilge: 1945 Tokat doğumlu 78 yaşındaki kalay ustası Ahmet Bey, hala bakır mutfak kaplarını getirip kalaylatan insanlar var çok şükür diyerek tevekkül etmektedir.

Ekmek paramızı çıkarıyoruz, geçmişteki gibi yaygın olmasa da köylerde hala bakır kazanlarda salça pekmez kaynatan, bakır kaptı su içen ve yemek pişiren aileler var demektir. Bakıra hala değer veren ve dükkânıma bakır kapları kalaylatmaya gelen müşterilerim var. Ama artık hiç kimse çocuğunu kalaycı ustası olarak yetiştirmek istemiyor deyip serzenişlerde bulunmaktadır.

Geçmişte olduğu gibi bizim mesleğe gerekli rağbet yok ilgisizlik olduğu gibi maddi olarak da insanlar kısa yoldan kazanma yolunu tercih ettikleri için emek harcamadan yemek olmaz düsturunu unutmuşlar diyen usta alın terinin önemini ve gerekliliğini hatırlatmaktadır. Çırak bulmakta zorlanıyorum, bu iş gönül ve emek işi geçmişte rağbet daha fazlaydı demektir.

3.3.2. Hasan Vurankol: Tokat doğumlu Hasan usta iş yerini bu sıralar açamadığından dolayı kendisi ile yüz yüze görüşülememiş, kendisine daha sonra telefon aracılığı ile ulaşılmıştır. Kendisini yakından tanıyan Ahmet Bilge ustanın, yakın dükkânlardaki esnaflardan ve telefon görüşmesinden edinilen bilgilere göre mesleğe başladığı yaş tam bilinmemektedir. Ama çok küçük yaştan itibaren kalaycılık yaptığı söylenmektedir. 83 yaşındaki usta yaşlılık ve bazı hastalıklar nedeniyle işe gelemeyen durumda olup gücü yeterse evde kalaycılık yapmaktadır. Şimdilik iş yerini kapatmış durumdadır. Bu meslekten ev geçindirdiği yılları diğer esnaflardan dinlediğimizde hünerli ellerin iş göremeyen duruma geldiği anlaşıyor. Ne kalay ocağını körükleyecek hali var ne de koca kazanların yamulan kenarlarını düzeltmeye mecali kalmış durumdadır. Küçük tencerelelere çekiç vurup kalaylayamayacak kadar hasta ve bitkin olduğu öğrenilen Hasan ustaya geçmiş olsun dileklerimizden iletmesini rica ederek oradan ayrıldık Umarım bir yaşayan çınar daha devrilmez.

3.4.Günümüzde Tokat İlinde Bakırcılık Ve Bakır Ustaları İle İlgili Değerlendirmeler

“Saf bakırın el ve köy sanatlarında şekillendirilmesine bakırcılık, şekillendirme işini yapanlara bakırcı, elde edilen ürünlere ise bakır eşya denmektedir” (Kaya, 1981, s. 1). Günümüzde bakır oldukça geniş bir alanda kullanılmaktadır. Tokat’ta bakırdan farklı büyüklükte tabak, çanak, kaşık, lenger, semaver, kazan, güğüm, maşrapa, kevgir, cezve yapılmaktadır ((Bkz. Fotoğraf.169,171,173,182). Bunların yanı sıra mangal, bakraç, sabunluk, çaydanlık, ayakkabı çekeceği, ayna, ibrik, buhurdan, sefer taşı, fincan zarfı, kupa, vazo, hamam tasları üretilmektedir. Zemzem takımları, sürahi, kaşık, şekerlik, sigaralık, tepsi, biblo, leğen, kandil, fener, kapı tokmağı, kemer tokası, kül tablası, miğfer ve çeşitli süs eşyaları ve daha akla gelebilecek birçok eşya yapılmaktadır. Bakırcılardan edinilen bilgilere göre bakır eşyaları yapmak için gerekli ham madde ise Gaziantep ve Kahramanmaraş’tan getirilmektedir.

Tokat’ta 1828 de 33 bakırcı var iken günümüzde bu sayı il merkezinde 11’ e inmiştir. Buna paralel olarak kalay yapan usta sayısı da 2’ye düşmüştür. Yapılan çalışmalar sırasında Tokat ilinde bakır işçiliğinin tamamen yok olmayıp devam ettiği gözlenmiştir. Bakır ustalarının gelenekleri ve bakır kap yapımını sürdürdüğü şehirde bakır eşya üretimi azalmıştır. Bakırcıların sayıları XIX. yy’ da olduğu gibi fazla olmasa da Tokatlı zanaatkârların layıkıyla görevlerini ifa ettikleri görülmektedir. İlkçağlardan günümüze kadar önemli bir maden olarak insan hayatında yer alan kırmızı renkli maden olarak bilinen bakır şehirde dövme ve kabartma teknikleri kullanılarak işlenmeye devam etmektedir. Bakırcılığın “Tokat’a sağladığı büyük gelir kaynağının azalması sonucunda kent artık eski canlılığını ve refahını kaybetmeye başlamıştır. Seyyah ve araştırmacılar tarafından büyük bir övgüyle anlatılan atölyeleri artık günümüzde Tokat’ta görmek mümkün değildir” (ktb.gov.tr).

Bakırcıların sayısı günümüzde eskiye oranla oldukça azalmıştır. İnsanların bakır kaba rağbeti de eskiye oranla düşüktür. Bir zamanlar Tokat ilinde XIX. yy’ da üç yüze yakın bakırcı dükkânı var iken günümüzde bu sayının on bire düşmesi de bunu doğrular niteliktedir. Bakır mutfak kaplarının Tokat’ta kullanıldığı, önemini eskisi kadar olmasa da sürdürmeye devam ettiği görülmüştür. Tokat ilinde birçok köyde büyük

kazanlarda düğün yemekleri yapılmaya devam etmektedir. Kışlık yiyecekler hazırlanırken koca kazanların içinde salçalar kaynatılır, pekmezler pişirilir. Yıl boyunca yenecek olan kuşburnu, reçel ve konserve kaynatılır. Köylerden bakırcılara ve kalaycılara kazan, leğen, tencere, tava, sahan tamir ettirmek ya da kalay yaptırmak için gelinmesi bakırcılık sanatının devam ettiğinin göstergesidir. “Tokat bakırcılarının yapmış oldukları ibrik, hamamtası, bakraç ve kazanlar, bu bölgede halen yaygın olarak kullanılmaktadır” (tokat.ktb.gov.tr).

Tokat tabirince kulaklı denilen saplı tavalarda yemeklerin ve çorbaların üzerine dökülen sos olarak koyulan kızdırılmış tereyağı ya da yağ soğan kızartılan tavalar ayrı bir öneme sahiptir. Bu gelenek geçmişte olduğu gibi hâlâ sürdürülmektedir. Evlerde bırakılan bakır kaplar dışında, yaylalara götürülen bakır kaplar da vardır. Yayla hayatı için gerekli olan günlük yiyeceklerin pişirildiği bakır kap kacaklar hayvanlara yüklenip taşınır. Yaylalarda kullanılan büyük bakır kazanlar, günlük yemek pişirmede kullanılan küçük tencereler, lenger kaplar, serpuşlu adını verdiğimiz bakır kaplar, ibrikler, taslar ve yaylada da gerekli olan tüm bakır kaplar birlikte yanlarında götürülür. Yayla hayatı boyunca kışlık yiyecekler hazırlanır kış için gerekli olan hazırlıklar tamamlanır. Kışlık yiyecekler için gerekli olan büyük kazanlar, tencereler, pekmez ve salça leğenleri de yaylalara çıkarılır.

Yapılan gözlemlerde XIX. yüzyılda Osmanlı Devleti zamanında kullanılan bakır kapların, mutfak eşyalarının, evlerde ve müzelerde bulunan bakır eşyaların bir kısmı, yapısı bozulmadan günümüze taşınabilmiş, aynı şekliyle ya da küçük farklılıklarla üretilip kullanılmaya devam etmiştir (Bkz. Fotoğraf.154,155).

Ayrıca Tokat ilinde bakırcılıkla uğraşan ustalar ile yapılan görüşmelerde, yaptıkları bakır kaplarda, müzelerde ve muhtelif yerlerdeki incelemelerde, ilde bakırcılığın devam ettirilmeye çalışıldığı gözlenmiştir (Bkz. Fotoğraf.20,21,22). Görünen o ki her geçen gün bakır kapların mutfaklarda kullanımı azalsa da el emeği göz nuru bakır işlemlerle dolu kaplar mutfaklarda uzun bir süre daha yer almaya devam edecektir.

3.5.Tokatlı Bakır Ustaları ile Söyleşiler

Çalışmanın bundan sonraki bölümünde Tokat merkezde ulaşılan bakır ustaları ve bakırcılar ile yapılan söyleşilere yer verilmiştir.

Abdullah Terzili, Bilal Çorbacı ve Mehmet Küçük ve eşi Halime Hanım ile bakırcılık üzerine yapılan söyleşilerden kesitler:

Abdullah Terzili Bey sağlık sorunları nedeniyle iş yerine gelemediği için görüşme telefon aracılığı ile gerçekleştirilmiştir.

Geçmiş olsun Abdullah Bey. Tokat'ta bakırcılık üzerine çalışma yapıyorum. Sizin bu konu hakkında bana yardımcı olacağınızı söylediler numaranızı İbrahim Yıldız Bey'den aldım. Bazı sorularım olacaktı yardımcı olabilir misiniz?

Abdullah Terzili: Sağ olun. Sağlığım çok iyi değil fazla uzun sürmeyecekse yardımcı olurum.

Ne zaman nerede doğdunuz? Kendinizi tanıtır mısınız?

Abdullah Terzili: 1935 yılında Tokat'ta doğdum. 88 yaşındayım.

Bakırcılık nedir? Siz tam olarak nasıl bir iş yapıyorsunuz?

Abdullah Terzili: Biz bakıra döverek şekil veririz. Bakır süsleriz. Bozuk ise tamir ederiz. Delinmiş parça ise önce onu onararak işe başlarız. Perçinleme, sıvama, onarma işlerini yaparız. Bakırcıyım.

Dövme tekniği nedir? Bu yöntemle bakır kaplar yapıyor musunuz?

Abdullah Terzili: Hangi kabı yapacaksak elimizdeki malzemeyi örs üzerine koyup çekiçlerle, onu döverek şekillendirmeye dövme deriz. Gençlik yıllarımda gücüm yerinde olduğundan döverek çekiç darbesi ile bakıra şekil veriyordum. Ürün küçük ve tek parça ise çukurlama yöntemi ile şekil verilir.

Çukurlama ne demek? Bakır ne ile şekillendiriyorsunuz?

Abdullah Terzili: Bakır kenarlarından ortasına doğru çekiçler yardımıyla şekillendirmeye çukurlama deriz. Farklı büyüklükte çekiçler ile ve farklı şekillerdeki

örsler ile bakıra şekil veriyordum. Zaman değişti her şeyi makineler ile yapabiliyoruz makineler işlerimizi kolaylaştırdı.

Bakır levha sert olmuyor mu nasıl dövüyorsunuz?

Abdullah Terzili: Bakır dövdukçe sertleşir. Aslında yumuşak bir maddedir. Şekil verirken bakırı tavlamız.

Tavlama ne demek?

Abdullah Terzili: Bakırı kırmadan ve çatlatmadan, şeklini verebilmek için ateş üzerinde bekletiliriz. Bu işleme tavlama adı verilir. Ben sıvama ustasıyım.

Sıvama dediğiniz nedir?

Abdullah Terzili: Tornada çekme işidir. Bakır levhayı sıvama (torna) tezgâhına yerleştiririz. Daha sonra mazgal adı verilen demirden bir el aracı ile kalıbın şeklini alması için çalışırız. Bir yandan ısıtılan diğer yandan döndürülen bakır levhayı şekillendirmeye sıvama deriz. Demir bir araç yardımıyla, tekniğe uygun şekilde çelik kalıba sıvanır ve kap kalıbın şeklini alır.

Bilgiler için teşekkürler. Fazla vaktinizi almayım. Geçmiş olsun.

Sanayide çalışırken bulunan Bilal Çorbacı ile söyleşiler:

Kendinizi tanıtır mısınız?

Bilal Çorbacı:1962 de Tokat'ta dünyaya geldim. Asıl bakır ustası babam İhsan Çorbacı'dır. İşi ondan öğrenerek başladım.

İşlenmeye hazır durumdaki bakır levhayı alıp nasıl şekillendirdiğinizi anlatır mısınız?

Bilal Çorbacı: Önce işlenmemiş bakır levhayı alır yapılacak kabın büyüklüğüne göre keseriz. Yek pare dediğimiz tek parça yapılmayacaksa taban ve gövdesi için gerekli parçayı ölçerek keseriz. Eğer kazan yapılacaksa levhaların iki ucunu birleştirir. Ocak yakılır ocakta ısıtılan parça daha kolay şekil alacak hale getirilir. Uygun kısımlardan birleştirmeler yapılır. Levha halindeki bakırı toplama usulüyle şekil vererek yani toplayarak çekiçle, döverek kabı yapıyoruz. Dövme, toplama, çökertme ve

yükseltme yaparak bakıra şekil vermeye çalışıyoruz.

Bakır işlemede kullanılan teknikler hakkında bilgi verir misiniz?

Bilal Çorbacı: Eritilen bakır madeni önceden hazırlanmış kaplara dökülür de soğutularak şekillendirilirse buna döküm tekniği deriz. Bakırın daha güzel görünmesi için üzerinde çıkıntılar varsa onların giderilmesi yoluna gideriz. Tezgâhların üstünde kaptaki fazlalıkları pürüzsüz hale getirince yaptığımız işleme perdahlama ya da tornada düzeltme deriz. Eğer kabımıza kulp takacak isek ek bir parça koyacak isek taban ile gövdeyi birleştireceksek buna da perçinleme, lehimleme ya da kaynak yapma işi deriz.

Bu demirin adı nedir? Bununla ne yapıyorsunuz?

Bilal Çorbacı: Bunun adı çukur demiridir. Böyle bunun üzerine bakır kazan ya da kabımızı koyarak şekil veririz. Kabı yatırdıktan sonra çekiçle vurdukça kenarları yukarı doğru çıkıntılar yapar. Döndürüp dövdükçe düzelir, çekiçle vurdukça yuvarlak hale gelir. Böylece istediğimiz derinliğe ulaşınca kadar dövmeye devam ederiz. Kap istediğimiz şekli alınca ince darbelerle şekillendirmeye devam ederiz.

Şekillendirmelerden sonra neler yapıyorsunuz?

Bilal Çorbacı: Kabımıza vurdukça kap da derinleşiyor görüldüğü gibi böyle.

Amaçladığımız derinliğe ulaşınca diğer aşamaya geçilir. Örs üzerinde farklı çekiçlerle dövme işlemine devam edilir. Bu aşama oldukça yorucu ve güç isteyen bir durum. Hastalıklarım nedeniyle eskisi kadar sağlam vuramasam da eski toprağız nihayetinde. Amacımız kapın üzerinde dalgalanmalar çıkıntılar varsa onu düzeltmek. Bu şekilde bakırın üst yüzeyinin pürüzsüz bir yüzeye kavuşturulmasını hedefliyoruz. Kabın düzgün bir duruma getirilmesi gerekir. Örs üzerinde döndürülerek dövülen bakırın tam yuvarlak biçim alması lazım. Daha sonra kazanımız ya da kabın taban kısmı örs üzerinde şekil alana kadar dövülür. Bu aşamada ağırlıkları değişen farklı boyuttaki çekiçlerle işleme devam edilir.

Pürüzlerin kabaca giderilmesi için perdah çekici kullanılır. Bakır kabın dümdüz olması gerekir. İlk levha halinde olduğu gibi bakıra vurdukça incelir.

Bilal ustanın dediği gibi perdah vurma denilen bu düzeltme işlemi, yüzeydeki girinti çıkıntılı görünüm giderilene kadar devam eder. Son perdah ya da ince perdah ise kabın çevrilmesi sırasında perdah çekici ile şekil verici vuruşların olduğu aşamadır. Kaba perdah sırasında bakır kaptaki girinti çıkıntılı görünüm giderilip düzgün ve pürüzsüz yüzeyler elde edilirken ince perdah sırasında usta son dokunuşlara doğru çekiç sallamaya devam eder.

Bitti mi? Son şekli böyle mi olacak?

Bilal Çorbacı: Hayır hocam. Bu iş uzun soluklu emek ve sabır isteyen vuruşlar ve işlemler gerektirir. Kabımızın ağız kısımlarını yapacağız daha. Kabın ağzını makasla kesilip dışarıya doğru böyle kıvracağız. İçi oluklu çekiçle bakırın ağız kısmını düzgün bir biçimde vurarak saracağız. Bu yaptığımız işlem çukurlaştırarak şekil vermeydi.

Farklı şekil verme yöntemleri de kullanıyor musunuz? Nasıl yapıyorsunuz anlatır mısınız?

Bilal Çorbacı: Bu yaptığımız çukurlaştırmaydı. Toplayarak şekil verme de var. Onda önce ne yapacaksak ürünün büyüklüğüne göre ölçüye göre tabanını belirleriz.

Kabı tabandan ağıza doğru şekillendirip işleriz. Kabın tabanında ya da etrafında oluşan olukları düzeltiriz. Çekiçlerle vurup kabın tabanından ağız kısmına doğru toplama yaparız. Toplama sırasında kapta çökmeler, yamukluklar oluşur.

Bu çökmeleri şekil bozulmalarını düz duruma getirmeye çalışırız. Sonra da işleme aşaması aynı çukurlaştırmada olduğu gibi devam eder.

Bakırın dövüldükten sora şekil verme işlemi tamamlanır. Eğer istenirse üzerine istenilen desenler işlenebilir. Bakır üzerine işleme yapılmasında da farklı teknikler vardır. Bunlar “kabartma, kazıma ve ajur” denilen tarzlardır (Belli ve Kayaoğlu,1999, s.48).

Tokat Taşhan’ da bakır kap imalatı ve süsleme işi yapan Mehmet Küçük ve eşi Halime Hanım ile söyleşiler:

Mehmet Bey kolay gelsin. Bana bakır süsleme ile ilgili bilgi verebilir misiniz?

Mehmet Küçük: Ucu sivri ve keskin olan bu aletlerle desen ve şekiller verilir. Gördüğün gibi yapacağımız desenlere göre bu gördüğün küçük ama farklı kalınlıktaki uçlarla çizimler yapar süslemeleri ortaya çıkarırız. Kabartma, kazıma, oyma, kakma gibi teknikler kullanırız (Bkz. Fotoğraf.39).

Mehmet Bey biraz detaylı anlatır mısın neler yapıyorsunuz?

Mehmet Küçük: Süsleme yapacağımız kabı önce ocakta ısıtarak yumuşatırız. Bu işe tavlama yani kabı şekillendirmek için yumuşatma diyoruz. Ucu düz ve sivri farklı boyut ve kalınlıklardaki metallerle keski de deriz bu alete bununla kazıyarak ince desenler yaparız. Bu işleme de kazıma tekniği deriz. Günümüzde eskisi gibi teknikler yerine dövme, sıvama ve preste basma tekniklerini daha çok kullanılır. Döküm yapılacaksa bakırın içine kalay ya da çinko koyulur ki daha akışkan olup şekil alabilsin. Kalıba dökülen malzeme ile döküm tekniği daha hızlı ve pratik olmaktadır. Dövme tekniğinde çok zaman ve emeğe ihtiyaç var. Maliyet dövme tekniğinde daha yüksektir ama kaplar daha sağlam olur. Evladiyelik diyebiliriz. Prestes basma tekniği hepsinden hızlı, maliyeti daha düşük ve daha çok kap kacak üretmede kullanıyor ama biz onu tercih etmiyor dövme tekniği ile yapıyoruz.

Mehmet Bey bakır işlerken hangi aletleri kullanıyorsunuz?

Mehmet Küçük: Bakırın ısıtılıp yumuşatılması için öncelikle ocak lazım. Ateşi arttırmak harlamak için körük kullanılır. Ama dükkânım oldukça küçük olduğundan eskisi gibi körüklü ocaklar kullanamıyoruz. Körüklü ocak yerine tüplü ocak kullanıyoruz. Bu gördüğünüz ocak tüplüdür. Bu işin olmazsa olmazı örsler ve farklı uçları olan büyüklü küçüklü çekiçler gereklidir. Tokmaklar, maşalar, makaslar da gerekiyor.

Bu aletleri biraz anlatır mısınız?

Mehmet Küçük: Ocak tavlama için kullanılır. Ateş yakarız ki bakırı ısıtarak şekillendirebilelim. Körük de hava üfleyerek ateşin harlanıp alevlenmesini sağlar. Örsler ise farklı uzunluklarda ve şekillerde olur. Yapacağımız kabın büyüklüğüne göre

kullanılan örsler ve çekiçler tahta tokmaklar vardır. Sıcak bakırı tutmak için de maşa kullanırız elimiz yanmasın diye. Olmazsa olmaz denecek makaslarla da levhaları keseriz. Makaslar dışında pergel ve şekil vermede kullandığımız eğeler vardır.

Kazıma ve kabartma tekniğini nasıl yapıyorsunuz Halime Hanım?

Halime Küçük: Kazımayı ucu sivri kaleme benzeyen bu keskilerle bakırı kazıyarak şekil ve motifler oluştururuz. Bu desenleri çoğu zaman içimden geldiği gibi özgün şekilse ortaya çıkarırım. Daha önceden tasarlanmış desen ve motifler de kullanırım. Kabartma yönteminde bakır kaba içten ve dıştan çekiç darbeleri ile vurarak şekil veririz. Desene göre ya çökertme ya da kabartma uygularız. Kabartma da kol gücü önemli döve döve ince işçilikten geçirerek kabartırız. İbrik, tas, honça, şekerlik, kıldan, sabunluk tabak, sini, leğen, lenger tava, maşrapa, bardak, fincanlık, kazan, helki, güğüm ve daha bir sürü eşyalar yaparız. Kendi tasarladığımız desenleri hafifçe üzerine çizerek farklı motifler veririz (Bkz. Fotoğraf. 40).

Çalışmanın bundan sonraki bölümünde; ilk olarak Tokatlı bakır ustalarının ve kalaycılarının fotoğraflarına yer verilmiştir. İkinci olarak ustaların görev başındaki fotoğrafları ile Tokat ilinde üretilen bakır kazanlar ve kapların yapılışı tanıtılmış, işlenen bakır eşyalara yer verilmiştir. Bu görsellerde Tokatlı ustaların gündelik yaşamın parçaları olan bakırları nasıl işledikleri gösterilmiştir. Üçüncü olarak bakır işlemede kullanılan bazı aletlerin ve makinelerin görsellerine yer verilmiştir.

Fotoğraflanan bakır kaplar tasniflenmiş olup kullanım yerlerine göre ayrılmıştır. Bakır kaplar 2 grup altında incelenerek tasnif edilmiştir. İlk olarak gündelik hayatta kullanılan bakır kaplar fotoğraflarla belgelenmiş, daha sonra mutfakta kullanılan bakır kapların fotoğraflarına yer verilmiştir.

Sonraki bölümde, ilimizde XIX. yüzyıla ait bakır kapların bulunduğu, Tokat Arkeoloji ve Etnografya Müzesi'nde, Tokat Şehir Müzesi'nde, Tokat Atatürk Evi ve Etnografya Müzesi'nde, Tokat Latifoğlu Konağı Müzesi'nde, Tokat Mevlevihane Müzesinde ve Tokat Taşhan' da bulunan fotoğraflara yer verilmiştir

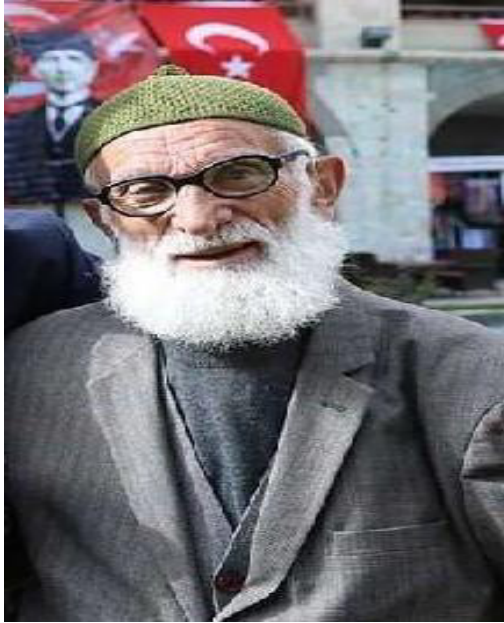
3.6.Tokatlı Bakır Ustalarının Fotoğrafları



Fotoğraf 1.1: Abdullah Terzili 1



Fotoğraf 1.2: Abdullah Terzili 2



Fotoğraf 1.3: Hacı Mustafa Yıldız 1



Fotoğraf 1.4: Hacı Mustafa Yıldız 2

(Hacı Mustafa Yıldız 97 yaşında vefat eden bakırcı ustasıdır.)



Fotoğraf 1.5: İsmail Yıldız



Fotoğraf 1.6: Mahmut Yıldız



Fotoğraf 1.7: Bilal Çorbacı 1



Fotoğraf 1.8: Bilal Çorbacı 2



Fotoğraf 1.9: Osman Unutmaz 1



Fotoğraf 1.10: Osman Unutmaz 2

Osman Unutmaz' a ait yukarıdaki fotoğraflar www.tokathaber.com.tr adresinden alınmıştır. (22.06.2017 - 17:09).



Fotoğraf 1.11: Mustafa Yıldız 1



Fotoğraf 1.12: Mustafa Yıldız 2



Fotoğraf 1.13: Halime Küçük 1



Fotoğraf 1.14: Halime Küçük 2



Fotoğraf 1.15: Mehmet Küçük 1



Fotoğraf 1.16: Mehmet Küçük 2

3.7.Tokat Merkezde Kalaycı Ustası Ahmet Bilgenin Fotoğrafları



Fotoğraf 1.17: Ahmet Bilge'nin Kalay Öncesi Yamulan Tencereyi Düzeltmesi



Fotoğraf 1.18: Ahmet Bilge Bey'in Kalaylama Öncesi Çukurlukları Düzeltmesi



Fotoğraf 1.19: Ahmet Bilge'nin Tencereyi Tavlama İşlemi

3.8.Bakırcılar ve Görev Başındaki Fotoğrafları



Fotoğraf 1.20: İsmail Yıldız'ın Bakır Kazan Yapımı



Fotoğraf 1.21: İsmail Yıldız'ın Bakır Kazanı Şekillendirmesi



Fotoğraf 1.22: İsmail Yıldız'ın Bakır Kazanı İçe Kıvrarak Düzeltmesi



Fotoğraf 1.23: İsmail Yıldız'ın Elinde İşlenmeye Hazır Durumdaki Bakır Levha



Fotoğraf 1.24: İsmail Yıldız'ın Bakır Kabı Perdah Çekici ile Dövmesi



Fotoğraf 1.25: İsmail Yıldız'ın Bakır Leğeni Tahta Tokmakla Düzeltmesi



Fotoğraf 1.26: İsmail Yıldız'ın Bakır Leğeni İşleyişinin Yakından Görünümü



Fotoğraf 1.27: İsmail Yıldız Ustanın Satışa Hazırladığı Bakır Leğen



Fotoğraf 1.28: Mahmut Yıldız Beyefendi'nin Satışa Hazır Kazanları



Fotoğraf 1.29: Bilal Çorbacı'nın Örs Üzerindeki Hazırlıkları



Fotoğraf 1.30: Bilal Çorbacı'nın Elinde Bakır Kazanın İşlenmeye Başlaması



Fotoğraf 1.31: Bilal Çorbacı'nın Kazanın Ağız Ayarını Yapımı



Fotoğraf 1.32: Bilal Çorbacı'nın Düzelttiği Bakır Kazanın Son Hali



Fotoğraf 1.33: Bilal Çorbacı'nın Bakır Leğen Yapımı



Fotoğraf 1.34: Bilal Çorbacı ve Yeni Tamir Ettiği İmbik Kazanı



Fotoğraf 1.35: Mustafa Yıldız'ın Üzerine Desen Çizimi Yapılmış Kalıpları



Fotoğraf 1.36: Mustafa Yıldız Bey'in Minik Honça Kapaklarını Şekillendirmesi



Fotoğraf 1.37: Mini Honça Tepsisinin İşlenişinin Yakından Görünümü



Fotoğraf 1.38: Mustafa Yıldız'ın Honça Tepsisi Yapımı



Fotoğraf 1.39: Mehmet Küçük Bey'in Süsleme Amaçlı Bakır Bir Levhayı İşleyişi



Fotoğraf 1. 40: Halime Küçük Hanımefendinin Bakır Levhayı İşleyiş



Fotoğraf 1.41: Mehmet Küçük Bey'in Hazır Hale Getirdiği Tepsiler



Fotoğraf 1.42: Mehmet Küçük' ün Elllerinde İşlenmeyi Bekleyen Honça Tepsisi



Fotoğraf 1.43: Mehmet Küçük Bey'in Satışa Hazır Şekerlik ve Lokumlukları

3.9.Bakır Ustalarının Kullandığı Aletler ve Malzemeler



Fotoğraf 1.44: Tas Örsü



Fotoğraf 1.45: Kazan Örsü

(Fotoğraf 44-45-46-47-48-49-50 B. Çorbacı'nın İmalathanesinde çekilmiştir.)



Fotoğraf 1.46: Tahta Tokmak



Fotoğraf 1.47: Kazan İşleme Örsü



Fotoğraf 1.48: Toplama Çekici



Fotoğraf 1.49: Perdah Çekiçleri



Fotoğraf 1.50: Nokta Çekici



Fotoğraf 1.51: Baş Tırnaklılar (M. Yıldız)



Fotoğraf 1.52: Düz Tokmak (İ. Yıldız)



Fotoğraf 1.53: Düzeltme Tokmağı (İ. Yıldız)



Fotoğraf 1.54: Bakır Şekillendirme Aletleri, Tırnaklılar (M. Yıldız)



Fotoğraf 1.55: Makaslar



Fotoğraf 1.56: Yan Makas

(Fotoğraf 55-56 B. Çorbacı'nın İmalathanesinde çekilmiştir.)



Fotoğraf 1.57: Düzeltilme Makinesi



Fotoğraf 1.58: Bakır Kap Yapma Makinesi

(Fotoğraf 57-58-59-60-61 B. Çorbacı'nın İmalathanesinde çekilmiştir.)



Fotoğraf 1.59: Bakırcı Çekiç ve Tokmakları 1 (B. Çorbacı'nın İmalathanesi)



Fotoğraf 1.60: Bakırcı Çekiç ve Tokmakları 2 (B. Çorbacı'nın İmalathanesi)



Fotoğraf 1.61: Büyük Kazan Nayı (B. Çorbacı'nın İmalathanesi)



Fotoğraf 1.62: Honça Yapım Tezgâhı ve Kalıpları (M. Yıldız)



Fotoğraf 1.63: Bakır Levhalar

Fotoğraf 1.64: Son Perdah İçin Hazırlanmış Ürünler

(Fotoğraf 63-64 B. Çorbacı'nın İmalathanesinde çekilmiştir)

3.10.Gündelik Hayatta Kullanılan Bakır Kaplar



Fotoğraf 1.65: Kısa Saplı Hamam Tası (Tokat Latifoğlu Konağı Müzesi/TLKM)



Fotoğraf 1.66: İbrik ve Ayak Yıkama Kabı (TLKM)



Fotoğraf 1.67: İbrik ve Güğüm (Tokat Taşhan/TT)



Fotoğraf 1.68: Banyo Kazanı ve Uzun Saplı Hamam Tası (TLKM)



Fotoğraf 1.69: Bakır Kildanlar (Tokat Taşhan/TT)



Fotoğraf 1.70: Bakır Salça Leğeni (İsmail Yıldız)



Fotoğraf 1.71: Bakır Kazan (Bilal Çorbacı)



Fotoğraf 1.72: Şerbetlikler (TT)



Fotoğraf 1.73: El işi Şamdanlar (TT)



Fotoğraf 1.74: Ayaklı Bakır Şerbetlik (TT)



Fotoğraf 1.75: Vazolar (TT)



Fotoğraf 1.76: Bakır İbrik (TT)



Fotoğraf 1.77: Kalaylı Su Kazanı (TT)



Fotoğraf 1.78: Önde Yarı İşlenmiş, Arkada İşlenmiş Kildanlar (TT)



Fotoğraf 1.79: Altı Bölümlü Honça Tepsisi 1(TT)



Fotoğraf 1.80: Altı Bölümlü Honça Tepsisi 2 (TT)



Fotoğraf 1.81: Minik Bakır Honça Tepsileri (TT)



Fotoğraf 1.82: Bakır Lokumluk-Şekerlik İkram Tepsisi (TT)



Fotoğraf 1.83: Bakır Lokumluklar (TT)



Fotoğraf 1.84: Dekoratif Amaçlı Bakır Tabaklar (TT)



Fotoğraf 1.85: Dekoratif Amaçlı Bakır Çorbalık (TT)



Fotoğraf 1.86: Bakır Miğfer ve Kalkan (Televizyon dizileri ve sergi amaçlı yapılmıştır)



Fotoğraf 1.87: İmbik (Tokat Şehir Müzesi /TŞM)



Fotoğraf 1.88: Sefer Tası 1 (TŞM)



Fotoğraf 1.89: Sefer Tası 2 (TŞM)



Fotoğraf 1.90: Güğüm (TŞM)



Fotoğraf 1.91: Su Kazanı (TŞM)



Fotoğraf 1.92: Bakır Banyo Malzemeleri Kildan ve Hamam Tasları (TŞM)



Fotoğraf 1.93: Hamam Tası (Tokat Arkeoloji ve Etnografya Müzesi/ TAEM)



Fotoğraf 1.94: Bakır Sefer Tası (TŞM)

3.11.Mutfakta Kullanılan Bakır Kaplar



Fotoğraf 1.95: Bakır Kapaklı Yemek Tencereleri (TT)



Fotoğraf 1.96: Bakır Helki (TT)

Fotoğraf 1.97: Bakır Tencereler (TT)



Fotoğraf 1.98: Bakır İlistir (Süzgeç) (TT)



Fotoğraf 1.99: Bakır Tencereler (TT)



Fotoğraf 1.100: Bakır Tavalar (TT)



Fotoğraf 1.101: Bakır Cezveler (TT)

Fotoğraf 1.102: Bakır Çaydanlıklar (TT)



Fotoğraf 1.103: Bakır Yağ –Soğan Tavaları (TT)



Fotoğraf 1.104: Bakır Su, Şerbet ve Ayran Tasları (TT)



Fotoğraf 1.105: Bakraçlar (TT)



Fotoğraf 1.106: Bakır Tencereler (TT)



Fotoğraf 1.107: Tek Saplı Bakır Tava (TT)



Fotoğraf 1.108: Bakır Semaver (TT)



Fotoğraf 1.109: Tabaklar (TT)



Fotoğraf 1.110: Süzgü, Çanak ve Tencereler (TT)



Fotoğraf 1.111: Bakır Süzgüler (Tokat Arkeoloji ve Etnografya Müzesi/TAEM)



Fotoğraf 1.112: Bakraçlar (TAEEM)



Fotoğraf 1.113: Bakır Semaverler ve Demlikler



Fotoğraf 1.114: Bakır Tepsi, Şerbet Takımı ve Eski Bakraç



Fotoğraf 1.115: Kapaklı Lenger



Fotoğraf 1.16: Maşrapa



Fotoğraf 1.117: Bakır Kaşıklar



Fotoğraf 1.118: El Kevgiri



Fotoğraf 1.119: Şerbet Tasları ve Şerbetlik

3.12.Tokat'ta Günümüzde Bakırcılığa İlişkin Genel Bir Değerlendirme

Türkiye’de bakırcılık denildiğinde ilk akla gelen şehirlerin arasında gelen Tokat, geçmişten günümüze yüzlerce bakırcı ustasının çekiş sesleri ile çınlamış, alın terlerini akıttıkları bakır kapları hünerli elleri ile şekillendirdikleri şehirlerdendir.

Şehirde estetik ve işçilik bakımından dikkat çekici ve ayrıcalıklı ürünler yapılmaktadır. Şehirde diğer Anadolu şehirlerindeki bakır kaplardan daha farklı mutfak ve süs eşyalarını bulmak mümkündür. İlde geçmişte olduğu gibi günümüzde de dövme tekniği ile bakır kaplar yapılmaktadır. Hediyeelik eşyaların yanı sıra mutfak eşyası üretilmeye devam etmektedir. Ancak, aynı kullanım yoğunluğunu günümüzde bulmak mümkün değildir. Bakır kaplar maalesef yerini plastik, alüminyum ve çelik malzemelerden yapılan farklı mutfak araç gereçlerine bırakmıştır (tokattanitimi.wordpress.s.com).

Tokat yıllardır önemli üretim merkezlerinden biri olmuştur. İkliminin uygunluğu, verimli toprak yapısı ile ekonomik açıdan gelişime açık bir kenttir. Geçmiş yüzyıllarda ilimiz bakırcılık ve bakır işleme sanatı ile kendisinden bolca söz ettirmekle kalmamış şiirlerinde ve diğer söz sanatlarında bile bakırın izlerini görmek mümkün olmuştur.

Tokat’ tan aldım bakır

Yârimin gözleri çakır

O çakır gözlerine

Kurban olsun bu fakir

Bakır işçiliğinin güzelliği ve değeri sevgili ile ilişkilendirilmiş ve duyguların aktarımında da kullanılmıştır (Çetinkaya, 2023, s.295).

Geçmişte Tokat'ta bakırcılık sanatını yaşatan onlarca usta varken bu sayı günümüzde yalnızca 3 kişiyle sınırlı demek doğru olacaktır. Ustalarımız her yıl yaşlanmaya devam ederken zanaatlarını öğretecekleri, bu işi meslek olarak seçmek isteyen gençlerin olmadığından yakınıyorlar.

Hünerli bakırcı Mehmet Küçük, devlet desteği ile ustaların çırak yetiştirebileceği atölyelerde bu mesleklerin yaşatılmasını istemektedir.

Kültür Turizm Bakanlığı Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü Geleneksel El Sanatları sanatkarı olan Mehmet Küçük usta, Tokat'taki son kuşak bakırcı ustalarından birisidir. Mehmet Küçük ustam bakırcılığın, günümüzde “tavla topla” tekniğiyle ürettiği honça tepsisi, kıldan, güğüm ve ibrik ürünleri Ankara'da Kültür ve Turizm Bakanlığı'nda sergilenmektedir. Tokat terminalinin önündeki 470 kilogramlık bakır ibriği (Bkz. Fotoğraf.198,199,200) yapan Mehmet usta Taşhan'daki dükkânında, işini eşi ve küçük oğluyla sürdürmeye devam etmektedir.

Mehmet Küçük usta, yok olmaya yüz tutmuş mesleğini, bakırcılık sanatını, Tokat'ın tarihi mekânlarından Taşhan'da, anlattı. İşini sabırla, sevgiyle ve büyük bir heyecanla yaptığını anlatırken gözlerinin içi gülüyordu. Mesleğini aşkla, şevkle yapan bir ustanın becerikli ellerinden böylesine kıymetli eserlerin yapılması doğaldır diye düşündürdü.

Mehmet Küçük, Tokat yöresel el sanatlarından olan bakır işçiliği sanatının gelecek kuşaklara aktarılabilmesi noktasında sıkıntılar yaşadığını söylerken üzgün görünüyordu. İlimizin bakır ürünlerinin tanıtımı noktasında da yaşanan eksiklikler olduğunu özellikle vurguladı. Söyleşimiz uzayıp giderken eşinin güler yüzlü yaklaşımı ve ikram ettiği sıcacık çaylar ile içimiz o küçük dükkânda ısınırken sohbetimiz derinleşmeye devam etti.

Mehmet Bey, sekiz on yaşlarında kardeşleri ile babasının yanında bu işe başlamış. Şu an altmış sekiz yaşında ve 60 yıldır bu işi yapmaktadır. Bir tane bakır için yüzlerce çekiç vuruluyor ve oldukça yorucu olmasına rağmen işini, zevk ve aşkla yapmaya devam ediyor. Eskiye nazaran bu mesleğe ilginin azaldığını, eskiden insanların çocuğu zanaat öğrensın diye ustalarının yanına eti senin kemiği benim deyip verdiklerini söylüyor. Günümüzde bu mesleğe olan ilgi yok denecek kadar az, artık çırak bulmak zor. Zaten bakırcılıkta zor bir meslek diyerek hayıflanıyordu.

Mehmet Küçük, bakır işçiliğinin yaşaması için gençlerin hevesli olması, mesleği sevmesi için inceliklerini öğrenmek için gayretli olmaları lazım. Bu sanat yaşatılmalı. Çalıştığı yerin küçük olduğunu dar yerde rahat çalışmanın zor olduğunu, iş yerine büyük kazanlar getirip yapamadıklarını, o nedenle artık ufak tefek işlerle uğraştığını üzülerək

söyledi. Bakır kaplarla yemekler daha lezzetli ve sağlıklı oluyor, bu kaplarda yiyecek kolay kolay bozulmaz demektedir.

Bugün itibariyle Sulu Sokak çarşısında toplam 3 bakırcı esnafı mevcuttur. Bunlar, 85 yaşındaki Zeki Topuz, 64 yaşındaki Mahir Topuz ve 42 yaşındaki İbrahim Yıldız beylerdir. Tokat Sulu Sokak'ta bakırcılık yapan esnaflardan 85 yaşındaki Zeki Topuz küçük dükkânında genellikle Gaziantep ve Kahramanmaraş'tan getirilen farklı işçilikle yapılmış bakır kapları satmaktadır. Oldukça ileri yaşına kulaklarının zor işitmesine rağmen, alışkanlıkları gereği sabah nasibini alıp siftah yapmak için dükkâna gelip satış yapmaya çalışıyor. İşlerin eskisi gibi iyi olmadığını vurguluyor ama şükür bu günlere de demekten kendisini alıkoyamıyor. Bakır işi ile uğraşan Mahir Topuz beyin asıl ustası dedesi Mustafa Topuz olmuş, babası Ali Topuz'dan sonra 3. kuşak olarak Sulu sokak bakırcılar çarşısında Kahramanmaraş ya da Gaziantep'ten getirilen bakırları satmaktadır. Kendisinin emekli İngilizce öğretmeni olduğunu beyan eden Mahir Bey alış-veriş yapanların az olduğunu bakırın pahalı olduğu için rağbet görmediğini insanların alım gücünün düştüğünü belirtti. Sulu Sokak'taki 3. dükkânı ise 42 yaşındaki İbrahim Yıldız işletmektedir. Sulu sokak çarşısı bakırcı esnafından dede mesleğini devralmış olan beyefendi Kahramanmaraş'tan getirilen bakırların satışını yapmaktadır. Dedesi Ali Yıldız ve babası Ahmet Yıldız beylerden mesleği devralmış olduğunu bir bakırcı ustası olmadığını hazır ürünlerin satışını yaptığını belirtti.

İlde sadece kalaycılıkla uğraşan 2 usta mevcut. 83 yaşındaki Hasan Demirkol ilerleyen yaşı nedeni ve bazı sağlık sorunları yüzünden kalaycılığı pek yapamıyor ama evinde sağlığı el verirse işini yapıyor. Sanayide kalaycı dükkânı bulunan 78 yaşındaki kalaycı ustamız Ahmet Bilge, hala bakır mutfak kaplarını getirip kalaylatan insanlar var. Çok şükür ekmek paramızı çıkarıyoruz. Geçmişteki gibi yaygın olmasa da köylerde hala bakır kazanlarda salça pekmez kaynatan bakır kapta su içen yemek pişiren aileler var. Bakıra hala değer veren ve dükkânıma bakır kapları kalaylatmaya gelen müşterilerim var. İnsanlar çocuğunu kalaycı ustası olarak yetiştirmek istemiyor demektedir.

Geçmişte olduğu gibi bizim mesleğe gerekli rağbet yok ilgisizlik olduğu gibi maddi olarak da insanlar kısa yoldan kazanma yolunu tercih ettikleri için emek harcamadan yemek olmaz düsturunu unutmuşlar. Çırak bulmakta zorlanıyorum. Bu iş

gönül ve emek işi geçmişte rağbet daha fazlaydı diyerek bakırcılığın sürmesini canı gönülden istediğini belirtiyorlar.

Tokatlı bakırcı esnafından 65 yaşındaki Yusuf Yıldız usta, sanayideki dükkânında bakırcılık ve kalaycılık yapıyor. Kardeşi de tarihi Taşhan'da bakırcılık yapıyor. Ustalarla yapılan söyleşilerde, mesleğin unutulmasından dolayı endişeli oldukları ve eski önemini yitirmesine üzüldükleri yargısına varılmıştır. Muhittin Yıldız usta bakırcı ustası olup el emeği ile işinin hakkını veren zanaatkârlarımızdan birisidir.

Bakırcılık mesleğinin uzun yıllar yaşaması isteniyorsa, ustaların çırak yetiştirebilmesi için büyük atölyeler kurulmalı ki böylelikle bir meslek erbabı yetişsin. Çıraklık eğitim merkezlerinde atölyeler açılır gereken değer verilirse meslek yeniden canlanacaktır. Bu meslek yok olmamalı çünkü kültürümüzün değerli bir parçasıdır. Eskiden Tokat'ta yüzlerce bakırcı vardı ancak şu an sadece üç tane bakırcı ustası kaldı (www.tokathaber.com.tr).

3.13.Tokat Müzelerindeki Bakır Eşyaların Değerlendirilmesi

Bu çalışma kapsamında Tokat Etnografya Müzesi'nde, Tokat Şehir Müzesi'nde, Tokat Atatürk Evi ve Etnografya Müze'sinde, Tokat Latifoğlu Konağı Müze Evi'nde ve Mevlevihane'de bulunan Osmanlı dönemine ait bakır mutfak kapları malzemeleri ele alınmıştır. Müzedeki bakır kaplar bakımlı görünmektedirler. Bazılarının küçük tamir işlerine, parlatılmaya ve kalaylanmaya ihtiyacı vardır. İncelemeye alınan eserlerin çoğu gündelik hayatta kullanılan mutfak kaplarından oluşmaktadır.

Tokat Arkeoloji Müzesinde görevli arkeolog Gül Hayat Hanım'dan elde edinilen bilgiler neticesinde müzelerde bulunan bakır kap sayılarına ulaşılmıştır. Kültür ve Turizm Bakanlığı'na bağlı müzede teşhir amaçlı sergilenen 20 adet bakır kap bulunmakta iken depoda 58 adet bakır kabın var olduğu bilgilerine ulaşılmıştır.

Tokat Atatürk Evi ve Etnografya Müze'sinde teşhir amaçlı sergilenen 34 adet bakır kap mevcuttur. Tokat Latifoğlu Konağı Müze sinde 86 adet teşhir amaçlı sergilenen bakır kap vardır. Tokat Şehir Müzesi'nde ise net bir sayıya ulaşamamış olup Hasan Erdem

Bey'den elde edilen bilgilere göre müzede sergilenmeyen bin kadar bakır kap var olup sergilenenlerin sayısı 500'ü geçmektedir.

Tokat müzelerinde XIX. yüzyılda Tokat mutfak kültürüne ait farklı amaçlarla kullanılan çok değişik mutfak kapları görülmektedir. Bunlar, ibrik ve ibrik leğenleri, kazanlar, dolma tencereleri ve yemek pişirme tencereleridir. Kayık sahanlar, kulaklı ve kapaklı sahanlar, debbeler (debe), bakraçlar, ayaklı taslar veya aşure taslarıdır.

Bunların yanında kendinden kulaklı sahanlar, kulplu kazanlar, aşırma kazanları, honça tepsileri ve Tokat mangalları da birçok evde bulunur. Ayrıca terpuşlu ya da serpuşlu sahanlar, kuşaklı bakır taslar, bakır kevgirler, bakır şerbet takımları, siniler, aydınlatma araçları ve şamdanlar bunlara örnek olarak verilebilir.

Müzelerde yüzlerce bakraç örnekleri mevcuttur. İçinde yemek pişirilmeyen, genellikle yemek taşıma ve saklama amaçlı yapılmış, derince, çukur yapıdaki bakraçların büyüklükleri birbirinden farklıdır. Bazı bakraç modellerinde kapaklar tabak şeklinde yapılıp kullanılmıştır. Müzelerde bakraçlara oranla daha az rastladığımız güğümler su, süt, salep, pekmez, gibi akışkan, sıvı içecekleri saklama, ısıtma veya taşımaya yaramaktadır.

Tokat Etnografya Müzesi'nde Anadolu'da Türk köylerinde hemen her evde kolaylıkla bulunan ibriklere de rastlanmaktadır. Kullanışlı ve taşınması kolay olan şekil ve estetik açısından göze çarpan farklı motiflerle bezenmiştir. Yöreye özgü Tokat ibrikleri 14 parçadan oluşmaktadır. Özellikle farklı yapıdaki kapakları ile boğaz kısımları dikkat çekicidir. En uçta su dökülen kısımdaki emzik kısmında bulunan ejderha motifi ibriğe ayrı bir zariflik katmaktadır. Bu yönüyle pek çok yerde eşine az rastlanacak niteliktedir. İl genelinde bolca görmeye alışık olunan kazanlar müzelerde de yerini almıştır. Genelde düğünlerde, cenazelerde, hayır amaçlı yemek dağıtılacağı zaman kullanılan kazanlar sosyal yaşantının bir parçasıdır. Kazanların kapaklı ve kapaksız örnekleri sergilenmektedir. Kulplu ve kulpsuz kazan örnekleri de mevcuttur.

Bunlar dışında Tokat Mevlevîhâne Vakıf Müzesi'nde uzun yıllar sergilenen iki adet külhan kazanı vardır. Hamamların en alt bölümünde hamamı ve hamam suyunu ısıtmada kullanıldığı tahmin edilen çok büyük devasa kazanlar oldukça ilgi çekicidir.

Hatta bu kazanlarla ilgili tarihi külhan kazanları şeklinde anlatılarak tez çalışması dahi yapılmıştır.

Tokat Şehir Müzesi'nde evlerde ya da restoranlarda yemek dağıtmada kullanılan uzun saplı çukur bakır kepçe örneklerini görmek mümkündür. Tokat Atatürk Evi'nde basit yapılı lengerler örnekleri bolca sergilenmektedir. Kenarları kıvrık olmayan bu kap, sadece susuz katı taneli yiyecekleri taşımak ve sunmak için kullanılır.

Tokat müzelerinin genelinde görebileceğimiz derinliği fazla olmayan, tabağa benzeyen, yuvarlak gövdeli, kenarları derin olmayan kapaklı veya kapaksız türleri olan sahanlar da ilgi çekicidir. Genelde yumurta pişirme, yağ soğan kızartmakta kullanılan sahanların küçük, orta ve büyük ebatlarındaki örneklerle rastlanılır.

Askerlerin sefere çıkarken yanlarında yemek taşımada kullandıkları sefer taslarının bazı modellerinde kaşık yerleştirme bölümleri de mevcuttur. Bu yönüyle diğer bakır sefer taslarına benzememektedir. Kendine özgü yapısı ile dikkat çekicidir.

Bir müze olmasa da müzeler gibi gezilip görülmesi gereken Tokat Taşhan'da tarihi mekân içinde satışa sunulan büyük bakır sinilerin desenleri gerçekten görülmeye değerdir. Burada düz, yuvarlak formda tasarlanmış oldukça büyük yemek tepsileri de bolca vardır. Düğün, sünnet, hayır yemekleri, toplantı gibi kalabalık insan topluluklarının yemek davetlerinde kullanılan bakır siniler işlemleri farklı desenleri ile ilgi çekmektedir.

İlimizdeki müzelerde en yaygın olarak kullanılan kap çeşitlerinden biri de tencerelerdir. Orta kısmı hafif çukur, çok büyük olmayan günlük hane halkının yemek ihtiyacını karşılamakta kullanılır. Bazı örnekler çift kulplu, bazıları ise kulpsuzdur. Genellikle kapaklıdır. Dolma tenceresi, yemek tenceresi, keşkek tenceresi gibi kullanım yerine göre farklı isimler alır.

Tüm müzelerde görülen bir başka bakır kap ise honça tepsileridir. Gelin ve damatlar için kayınvalide tarafından özel olarak hazırlanan Tokat iline has özellikteki honça tepsisi günümüzdeki tabldotlara benzemektedir. İçinde Tokat yöresine has pehlili bulgur pilavı, su böreği, yufka tatlısı, etli yaprak dolma konularak ikramların yapıldığı tepsilerin küçük boyutlarını da çerezlik olarak bol miktarda görmek mümkündür.

3.13.1.Latifoğlu Konağı Müzesinde Bulunan Bakır Eşya Fotoğrafları



Fotoğraf 1.120: Maşrapa



Fotoğraf 1.121: Bakır Kaşıklar



Fotoğraf 1.122: El Kevgirleri



Fotoğraf 1.123: Şerbet Tasları ve Şerbetlik



Fotoğraf 1.124: Kapaklı Sahanlar

Fotoğraf 1.125: İbrik ve Yıkama Kabı



Fotoğraf 1.126: Serpuşlu Sahanlar



Fotoğraf 1.127: Bakır Sini



Fotoğraf 1.128: Banyo Kazanı ve Saplı Hamam Tası



Fotoğraf 1.129: Leğen, Lenger, Tabak, Çanaklar



Fotoğraf 1.130: Saplı Hamam Tası



Fotoğraf 1.131: İlistir Küçük Tencere ve Tepsi



Fotoğraf 1.132: Bakır Çanaklar



Fotoğraf 1.133: Yemek Kazanları, Kevgir, İlistir

3.13.2.Tokat Atatürk Evinde Bulunan Bakır Eşya Fotoğrafları



Fotoğraf 1.134: Bakır Tencereler



Fotoğraf 1.35: Bakır Tencereler, Sahanlar, Lengerler

3.13.3.Tokat Şehir Müzesinde Bulunan Bakır Eşya Fotoğrafları



Fotoğraf 1.136: Kısa Saplı Tava



Fotoğraf 1. 137: Debbeler (Debe) ve Kepçeler



Fotoğraf 1.138: Sefer Taşı



Fotoğraf 1.139: Güğüm



Fotoğraf 1.140: El Kevgiri ve Lenger



Fotoğraf 1.141: Tokat Honçası



Fotoğraf 1.142: İmbik



Fotoğraf 1.143: Sini



Fotoğraf 1.144: Yumurtalık



Fotoğraf 1.145: Tencere, Sahan ve Mutfak Kapları



Fotoğraf 1.146: Su Kazanı



Fotoğraf 1.147: Bakır Tas



Fotoğraf 1.148: Bakraçlar



Fotoğraf 1.149: Saplı Taslar



Fotoğraf 1.150: Sahan ve Tencereler



Fotoğraf 1.151: İlistir ve Sahan



Fotoğraf 1.152: Çorba Tasları



Fotoğraf 1.153: Kapaklı Sahanlar



Fotoğraf 1.154: Bakırcı Çekiçleri ve Mutfak Kapları



Fotoğraf 1.155: Hamur Leğenleri ve Mutfak Kapları



Fotoğraf 1.156: Bakır Banyo Malzemeleri Kildan ve Hamam Tasları



Fotoğraf 1.157: Bakır Kazan, Hamur Tepsisi, Tencere, İlistir, Çomça (Kepçe) ve Osmanlı Mutfağından Görünüm



Fotoğraf 1.158: Osmanlı Dönemi Bakır Ustası ve Çekici



Fotoğraf 1.159: Bakır Tencere



Fotoğraf 1.160: Bakır Tabak



Fotoğraf 1.161: Bakır Tepsi



Fotoğraf 1.162: Bakır Kevgir



Fotoğraf 1.163: Bakır Sefer Tası



Fotoğraf 1.164: Bakır Cezve ve Kaşık



Fotoğraf 1.165 Bakır Kaşıklar



Fotoğraf 1.166: Tokat Kebabı Şişleri ve Çanağı



Fotoğraf 1.167: Hamam Tası

3.13.4.Tokat Taşhan'da Bulunan Bakır Eşya Fotoğrafları



Fotoğraf 1.168: Kalaylı bakır Kazan



Fotoğraf 1.169: Bakır Kazan



Fotoğraf 1.170: Bakraç



Fotoğraf 1.171: Debbe (Debe)



Fotoğraf 1.172: Buhurdanlık



Fotoğraf 1.173: Bakır Tencereler



Fotoğraf 1.174: Honça



Fotoğraf 1.175: Honça



Fotoğraf 1.176:Çay Tepsisi (M. Yıldız)



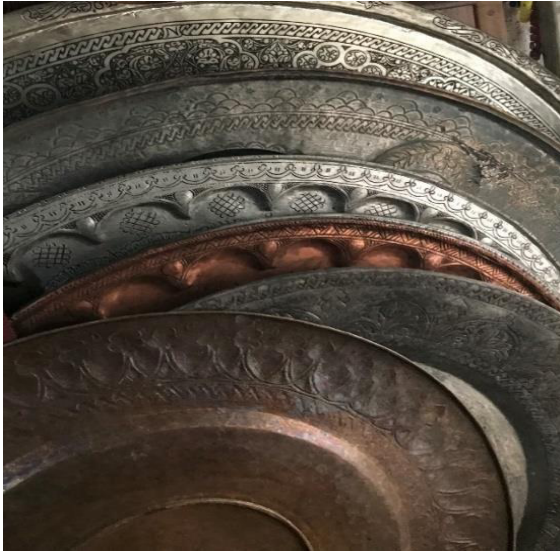
Fotoğraf 1.177: İbrik ve Güğüm (M. Küçük)



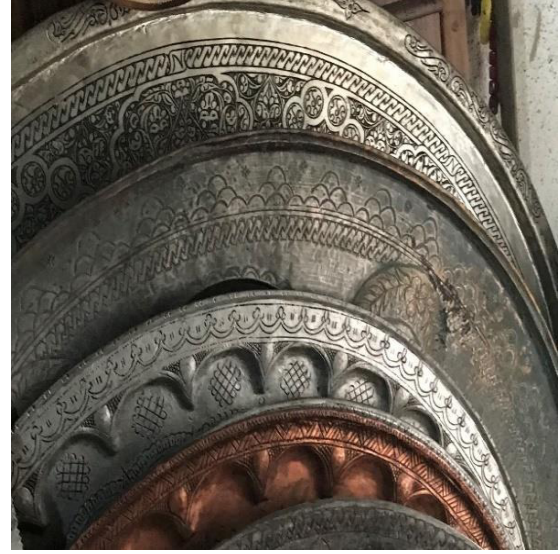
Fotoğraf 1.178: Dekoratif Amaçlı Tepsi (Mehmet Küçük)



Fotoğraf 1.179: Tepsi (Mehmet Küçük)



Fotoğraf 1.180: Sini(M. Küçük)



Fotoğraf 1.181: Sini (M. Küçük)



Fotoğraf 1.182: Bakır Leğen (İ. Yıldız)



Fotoğraf 1.183: Kildan(M. Küçük)



Fotoğraf 1.184: Bakır Sahan (M. Yıldız)



Fotoğraf 1.185: Bakır Çorbalık(M. Yıldız)



Fotoğraf 1.186: Şekerlik (M. Yıldız)



Fotoğraf 1.187: Bakır Bal Küpü (M. Küçük)



Fotoğraf 1.188: Bakır Miğfer ve Kalkan (M. Küçük)



Fotoğraf 1.189: Şerbetlik (M. Küçük)



Fotoğraf 1.190: Kapaklı Bakır Çorba Tenceresi (M. Yıldız)



Fotoğraf 1.191: Bakır Sivri Sahan (M. Yıldız)



Fotoğraf 1.192: Bakır Sivri Sahan (M. Yıldız)



Fotoğraf 1. 193: Honça (M. Yıldız)



Fotoğraf 1.194: Bakır Semaver (M. Küçük)



Fotoğraf 1.195: El işi Şamdan (M. Yıldız)



Fotoğraf 1.196: Ayaklı Şerbetlik (M. Küçük)



Fotoğraf 1.197: Fincanlık (M. Yıldız)

3.13.5.Tokat Mevlevihane'de Bulunan Bakır Eşya Fotoğrafları



Fotoğraf 1.198: Tokat Mevlevi Dergâhının Matbah-ı Şerifi'ne Ait Kapaklı Tekke Sahanı (18.yy. Osmanlı dönemi)



Fotoğraf 1.199: Buhurdanlıklar (18.yy. Osmanlı dönemi)



Fotoğraf 1.200: Şamdan (1704-18.yy. Osmanlı dönemi)



Fotoğraf 1.201: Şamdan ve Mum Makası (Osmanlı dönemi)



Fotoğraf 1.202: Kap (Osmanlı dönemi)



Fotoğraf 1.203: Şamdanlar ve Mumluklar (Osmanlı dönemi)



Fotoğraf 1.204: Şamdan ve Mumluk (Osmanlı dönemi)



Fotoğraf 1.205: Şamdan ve Mumluklar (Osmanlı dönemi)



Fotoğraf 1.206: Bakır ustası Osman Unutmaz Şamdan ve Mumluklar



Fotoğraf 1.207: Mum Makası (Osmanlı dönemi)

3.13.6.Tokat'ın Simgelerinden Terminaldeki Bakır İbrik ve İbrik Kabı



Fotoğraf 1.208: İbrik (M. Küçük)



Fotoğraf 1.209:İbrik ve İbrik Kabı (M. Küçük)



Fotoğraf 1.210: M. Küçük' ün Yaptığı 470 kg'lık İbrik

SONUÇ VE ÖNERİLER

Tokat bakır kap yönünden gerçekten çok zengindir. Müzeler dışında da birçok yerde bakır kaplara rastlamak mümkündür. Hatta bazı evlere gittiğimizde evin belli bir köşesinde de şark köşesi adıyla bakırlarla süslenmiş alanlar görülür. Ya da tarihi mekânlarda eski kilimlerin serildiği, bakır kapların çarpıcı ilgi çeken süslemeleri ile karşılaşılır. Şehirde yeni açılan Tokat Osman Paşa Konağı Butik Otelinde ya da Mevlevihane’de bolca bakır kaplarla karşılaşmak mümkündür. Şehirdeki tüm tarihi mekânlarda mutlaka bakır eşyalar göze çarpmaktadır. Tokat’ta muhtelif yerlerde, Tokat Şehir Müzesinde, Tokat Etnografya Müzesinde, Tokat Atatürk Evinde, Latifoğlu Konağında, Tokat Taşhan’ da bulunan Osmanlı dönemine ait binlerce kalıntı var ancak bu çalışmada sadece 210 adet bakır kabın fotoğrafı çekilerek çalışmaya eklenmiştir.

Tokat ilindeki bakırcı ustalarıyla bir araya gelerek bakırcılığa dair söyleşiler yapılmıştır. Onların becerileri, mutlulukları, hünerleri ve sorunları dile getirilmiştir. Tokat’ta yaşayan bakırcılar ile mesleğin incelikleri, neler yaptıkları fotoğraflanarak çalışmaya eklenmiş, belgelendirilmiştir.

Tez çalışmasında XIX. yüzyılda ve günümüzde bakırcılığın Tokat’taki gelişim ve değişimi anlatılmış, bakır işçiliği farklı yönleriyle anlatılarak gelecek kuşaklara aktarılmaya çalışılmıştır. Tez bakırcılık ve bakır işçiliği alanında bundan sonra çalışma yapacak araştırmacıların hizmetine sunulmaya çalışılmıştır.

Tokat tarih ve kültürüne gönül veren Halis Cinlioğlu’nun “Osmanlılar Zamanında Tokat” adlı kitabında, Tokat kalhanesinin Sulusokak’ta, Çukur Medrese civarında bulunduğu anlatılmaktadır. Şehirde 1828 yılında, 33 bakırcı, 55 kazancı, 7 dökmece ve 14 kalaycı esnafının faaliyet gösterdiği bilinmektedir.

XIX. yüzyılda Tokat Kalhanesi ile birlikte Tokat, bakırcılık alanında önemli bir merkez haline gelmiştir. Bakır kalaysız olarak kullanılmadığı için de dolaylı olarak kalaycılık da gelişmiştir. Halkın ihtiyaçlarını karşılamak için önemli ticaret yolları üzerinde kurulmuş olan şehirlerde bakırcılık ve kalaycılık zanaat ve ticaret kolu olarak gelişme göstermiştir. Bugün itibarıyla Tokat merkezde aktif olarak çalışan 11 bakırcı ve dükkânlarında kalaycılık yapan 2 usta kalmıştır.

Bugün ise Tokat ilinde Sulu Sokak'ta sadece 3 bakırcı dükkânı var. Zeki Topuz, Mahir Topuz, İbrahim Yıldız Sulu Sokak'taki bakırcı dükkânlarında işlerini sürdürmeye çalışmaktadırlar. Bu ustalar rağbet azlığı nedeniyle üretim değil sadece satış yapmaktadırlar.

Hem bakırcılık hem de kalaycılık yapan Bilal Çorbacı usta ve sadece kalaycılık yapan Ahmet Bilge usta görevlerini layıkıyla yapmaya devam etmektedirler.

Hasan Vurankol usta ise 83 yaşına girdiğinden artık kalaycılığı eskisi gibi yapamıyor durumuna göre evde iş yapmaya çalışıyor. Bugün itibariyle Taşhan'da 2 bakırcı hem üretim hem de satışa devam etmektedir. Mustafa Yıldız ve Mehmet Küçük ustalar tarihi Taşhan'da üretim ve tanıtıma devam etmektedirler.

Tokat'ta en tanınmış ustalığı ile el becerisi ve farklı hünelerleri ile ilimizi defalarca temsil eden gönüllere taht kurmuş Mehmet Küçük usta küçük ama şirin dükkânında işini eşi Halime Küçük Hanım ile sürdürmektedir. Diğer Tokatlı bakırcı ustaları da dükkânlarını sanayiye taşımış olup işlerini orda sürdürmeye çalışmaktalar. Bu ustalar da Abdullah Terzili, Bilal Çorbacı, İsmail Yıldız, Ahmet Yıldız, İbrahim Yıldız, Muhsin Yıldız, Yusuf Yıldız, Paşa Çolak, beyefendilerdir.

Osmanlı Devleti'nde mutfak kültürü denildiğinde ilk akla farklı tür ve derinlik ve boyutlardaki bakır kaplarda yemeklerin muhteşem sunumları akla gelir. Bakır kaplar, kullanıldığı yere, içine konulan yemeğe göre farklı şekillerde isimlendirilmiş ve şekillendirilmişlerdir. Tokat'a özgü Tokat kebabının konulduğu kaplar ile diğer yemeklerin sunumu farklıdır. Tokat'ta içine etli dolma, yaprak sarma, kuzu etinden yapılan pehlili bulgur pilavı, kuzu kavurma, keşkek gibi yiyeceklerin konulduğu lengerler daha düz ve derin olmayacak şekilde tasarlanmıştır. Bunlar pişirme kabı olmayıp, sadece taşımak ve sunmak amacıyla sığ ve yayvan olarak yapılmışlardır. Tokat'a has bacaklı çorba, helle çorbası, ayran, hoşaf, şerbet gibi sıvı yiyeceklerin konulduğu taslar daha derin tutulmuştur. Tokat'ta pekmez kaynatmak, kuşburnu ya da salça yapmak, bulgur kaynatmaya ve su ısıtmaya yarayan büyük boydaki kazanlar daha büyük ve derin yapılmıştır. Su, salep, şerbet, gibi sıvıların konulduğu kap çeşitlerinden ibrik, sürahi, güğüm gibi kapların ise kullanım alanlarında farklılıklar vardır.

Tokat'ta yapılan kapaklı yemek sahanları da önemli yere sahiptir. Bakır sahan, kirpikli sahan, kapaklı ya da serpuşlu sahanlar da kültürümüzde ayrı bir yer tutmaktadır.

Ülkemizde birçok şehirde olduğu gibi Tokat'ta maden sanatı usta-çırak ilişkisiyle nesilden nesile, aktarılmaya çalışılmaktadır. Bakır ustaları ile görüşmeler sırasında hep aynı serzenişler vardır. "Benden sonra ustalığı devam ettirecek mesleği yaşatacak kimse yok denecek kadar az. Eskisi kadar bu işten geçim sağlayabilmek mümkün değil." şeklindeki sözlerden anlaşılıyor ki günümüzde bakır kap yapan, genellikle bakır eşyaları onaran ya da kalaylayanların yerini doldurmak için devlet desteği gerekiyor. Hünerli ustaların az yetişmesi, mutfak raflarında bakır kapların azalması bakırcılığı unutturmaya başlamıştır. Bu zanaat Tokat'ta yok olmamalıdır. Ayrıca ekonomik sıkıntılarının çözümü noktasında yetkililer önlemler almalıdır.

Günümüzde bakırcı ya da kalaycı olarak çalışmanın zorlukları, ekonomik kazancının fazla olmaması, ev geçindirmede yetersiz kalması, eskiden olduğu gibi bakır mutfak eşyaların mutfaklarda fazla yer tutmaması, modern mutfaklarda bakır kapların sadece süs olarak kullanılması, gelişen teknoloji sonrası yeni ürünlerin bakır kapların yerini alması Tokat'ta geleneksel bakır işçiliğini olumsuz etkilemiştir. Özellikle Osmanlı Dönemi'nde ticarete büyük paya sahip olan bakırcılık bugün itibarıyla özellikle bazı aylarda Tokat'ta tamir edilen ürünlerle sınırlı kalmaktadır. Köylerde gelenekleri sürdürmeye devam eden insanlar hala bakır kazanları tamir ettirse de her geçen gün bakır kap kullananların sayısı azalmaktadır.

İlimizde bakır ustaları ürettikleri kaplardan daha da değerlidir. Maalesef bazı ustaları yavaş yavaş kaybediyoruz. Yaşayan çınarlar devrilmekteler. Hakkın rahmetine kavuşan ustalardan Muhsin Yıldız ve Hacı Mustafa Yıldız evlatlarına ve çıraklarına mesleğin inceliklerini öğretseler de onların da sonraki kuşaklara mesleğin inceliklerini aktarma, kültürü devam ettirme noktasında endişeleri olduğu sonraki kuşak olan oğullarından öğrenilmiştir. İlimizdeki bakırcı ustalarının bazı beklentileri vardır.

Örneğin Mehmet Küçük usta dükkânının çok küçük olduğunu yeteri kadar uygun alan olmadığı için mesleğini icra etmede sıkıntılar yaşadığını söylemektedir. Naçizane bir öneri olarak meslek liselerinde bakırcılık atölyeleri açılabilceğini, özellikle Meslek

liselerinde derslerde bakırcılığın işlenebileceğini, kendisinin bu iş için destek olabileceğini belirtmesi heyecan vericidir.

Bakırcılık sanatının yok olmaya başlaması büyük ustaların hakkın rahmetine kavuşması ve gerektiği kadar bakırcılık üzerine eğitim anlamında önem verilmemesi bu sanatın sıkıntılarını göstermektedir. Bakırcılar çarşısı önceleri çarşı içinde (Sulusokak'ta) iken günümüzde sanayi içine taşınmış, el işçiliği ile üretilen kapların yerini fabrikada üretilen bakır ürünlerin satışı almıştır. Bakırcılar köylerden gelen müşterilerin yeni ürünler satın alma yerine genellikle ürünü tamir ettirme ya da kalaylatma amacıyla geldiklerini belirtmektedirler. Günümüzde hızla artan şehirleşme, mutfak ve yemek kültüründeki yozlaşma, mutfak kültürünü de derinden etkilemiş kap kacak kültürünü de değiştirmiştir. Özgün mutfak kaplarımızın korunması sonraki kuşaklara bozulmadan nakledilmesi kültürel mirasımızın korunması açısından elzemdir. Mutfak ve yemek kültürü korumalı, kullanılan mutfak eşyaları bilinmeli ata yadigârı tüm eşyalar yeni kuşaklara sağlıklı şekillerde aktarılmalıdır.

KAYNAKLAR

I. Arşiv Kaynakları

1.Milli Kütüphane Yazmalar Bölümü Tokat Şer'iyye Sicilleri

Sıra No	Şer'iyye Sicil No	Ait Olduğu Tarih	Sayfa Adedi
1	16	1227-1228/1812-1813	159
2	24	1234-1235/1818-1820	129
3	1755	1200-1251/1785-1840	177 (varak adedi)

2.Başbakanlık Osmanlı Arşivi

Cevdet Darbhane: No:95;326;332,350.

3.Kitap Makale ve Tezler

Açıkel, A. (2003). Tanzimat Döneminde Tokat Kazasının İdari ve Nüfus Yapısındaki

Değişmeler (1839-1880), *Cumhuriyet Üniv. Sosyal Bilimler Dergisi*, 27(3): 253265.

Açıkel, A. (2004). Tokat Sancağının İdari Durumu ve Nüfus Yapısı (1880-1907), *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 14(2): 331-359.

Açıkel, A. (2012). Türk Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi Merkezi. *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi* içinde (03.01.2023), <https://islamansiklopedisi.org.tr/tokat/#1>

Açıkel, A. (2014). 19. Asrın İlk Yarısında Batılı Seyyahların Seyahatnamelerine Göre Tokat Şehri, *Tokat Tarihi ve Kültürü Sempozyumu (25-26 Eylül 2014)* içinde (135-146). Salmat Basım Yayıncılık.

Akar, T. (2009). Osmanlı Kentinde Ticari Mekânlar: Bedesten-Han-Arasta-Çarşı Mekânları Literatür Değerlendirmesi, *Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi*, C.7, S.13, 267-292.

Aksulu, I. ve Kuntay, O. (2013). *Kimlikli kent Tokat* (2. Basım). Hazar Reklam San. Tic.

ve Ltd. Şti.

Akurgal, E. (2005). *Anadolu kültür tarihi*, (17. Baskı). Tübitak Yayınları.

Akyüz, Ö. (2018). *Şehir Coğrafyası Açısından Bir Araştırma: Geçmişten Günümüze Tokat*, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Coğrafya Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi.

Altunbay, M. (2002). Klasik Dönemde Osmanlı'da Madencilik. H.C. Güzel, K. Çiçek, S. Koca (Ed.) *Türkler/Osmanlı içinde* (1464-1484). Yeni Türkiye Yayınları.

Aras, E. (2019). *Bir Osmanlı Sanayi Teşebbüsü Olarak Tokat Kâlhaneşi (1840-1920)*. Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Tezi.

Asarkaya, H. T. (2019). *Osmanlılar zamanında Tokat*, A. T. Erdoğan (Ed.), *Osmanlılar Zamanında Tokat içinde* (270-345). Tokat Belediyesi Kültür Yayınları.

Bayraktar, M. S. (2022). Tokat'ta İki Tarihi Külhan Kazanı. *Vakıflar Dergisi*, (57): 203227. DOI: 10.16971/vakiflar.1037814.

Belli, O. (1993). *Anadolu'da türk bakırcılık sanatının gelişimi* (2.Baskı). Sandoz Kültür Yayınları.

Belli, O. ve Kayaoğlu İ. G. (1999) *Anadolu'da Türk bakırcılık sanatının gelişimi: bakır yatakları, üretimi ve atölyeleri* (2. Baskı). Sandoz Kültür yayınları.

Beşirli, M. (2004). Tokat Bakır Kalhanesi'nde Tasfiye İşlemleri ve İstanbul'a Sevkiyat (1793-1840). *Tarih İncelemeleri Dergisi*, XIX, (1): 9-39.

Beşirli, M. (2005). *Orta Karadeniz kentleri tarihi 1 Tokat 1771-1853* (1.Baskı) Gaziosmanpaşa Üniversitesi Matbaası.

Beşirli, M. (2005). Tokat Voyvodalığı (1774-1842). *Belleten*, 69(254):161-216.

Boşdurmaz, N. (2021). *İpek yolunda bir şehir Tokat* (1. Baskı) Tokat Belediyesi Kültür Yayınları.

- Ceylan, A.ve Uyanık, H. (2013). Kaşkalar ve Tokat'ın Eskiçağ Tarihinde Kaşkaların Rolü. A. Açıkl, S. Başol, A.O. Solmaz, M. Hanılçe (Ed.), *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Tokat Sempozyumu (01-03 Kasım 2012) Bildiriler*, içinde (71-79).
- Cezar, M. (1983). Typical Commercial Buildings of the Ottoman Classical Period and the Ottoman Construction System (5. Baskı), Türkiye İş Bankası Yayınları.
- Çadircı, M. (1997). Tanzimat döneminde Anadolu kentlerinin sosyal ve ekonomik yapıları (2. Baskı). Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Çağatay, N. (1943). “Osmanlı İmparatorluğunda Maden İşletme Hukuku”, *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi*, 2(1): 117-127.
- Çetinkaya, G. (2023). Geçmişten Günümüze Tokat'ın Marka Değerleri. *Korkut Ata Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 10: 283-305.
- Dağlı, Y., Kahraman, S. A. ve Sezgin, İ. (2001). *Evliya Çelebi seyahatnamesi* (5. Baskı). Yapı Kredi Yayınları.
- Ehsani, A. ve Yazıcı, E.Y. (2016). Anadolu'da Bakır Madenciliği ve Kullanımının Kısa Tarihçesi, *Yer Altı Kaynakları Dergisi*, 5(9):43-48
- Ekinci, İ. (2013). Milas (Mesudiye) Bakır Madeni (1750-1816), *Turkish Studies-International Periodical For Languages, Literature And History Of Turkish Or Turkic Volume*, 8 (5): 243-259.
- Erciyas, D. B. (2013). Komana Arkeolojik Araştırma Projesi, *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Tokat Sempozyumu (01-03 Kasım 2012) Bildiriler*, içinde 1: 127-140
- Erdem, S. (1987). Tokat Kelimesi Üzerine Düşünceler. S. Bolay, M. Yazıcıoğlu, B. Yediyıldız, M. Özdemir (Ed.) *Türk Tarihinde ve Kültüründe Tokat Sempozyumu (2-6 Temmuz 1986)* içinde (11-16), Gelişim Matbaası.
- Eren, S. ve Akca, N. (2021). Kültürel Miras Ürünlerinde Yenilikçilik: Bakırdan Yapılan Mutfak Eşyaları Örneği, *Turizm Ekonomi ve İşletme Araştırmaları Dergisi* Cilt 3, Sayı 2, Aralık, 2021.

- Feldmareşal, H. V. M. (1969). *Moltke'nin Türkiye Mektupları* (H. Örs, Çev.). Remzi Kitabevi-Yükselen Matbaası. (Eser 2016 yılında yayımlanmıştır).
- Fidan, E. (2017). Madencilğin Beşiği Anadolu: Tarih Öncesi Dönemlere Ait Bakır Yatakları, *Belleten*, 81(292): 667-675.
- Genç, M. (1987). 17.-19. Yüzyıllarda Sanayi ve Ticaret Merkezi Olarak Tokat. S. H. Bolay vd. (Ed.), *Türk Tarihinde ve Türk Kültüründe Tokat Sempozyumu (2-6 Temmuz 1986)* içinde (145-169). Ötüken yayınları
- Genç, M. (2014). *Osmanlı İmparatorluğunda devlet ve ekonomi* (11. Baskı). Ötüken Neşriyat.
- Genç, M. (2020). TDV İslam Araştırmaları Merkezi. *Türkiye Diyânet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, içinde Mukâtaa. (06.02.2023), <https://islamansiklopedisi.org.tr/mukataa>.
- Gökbilgin, T. (1979). Tokat, *İ.A*, 12 (1): 400-405.
- Gökbilgin, T. (1984). Tokat, *Yurt Ansiklopedisi*, içinde Tokat 10:(7065). Anadolu Yayınları.
- Gökbilgin, T., Milli Eğitim Bakanlığı. *İslam Ansiklopedisi* içinde Tokat (2. Basılış), Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları.
- Gülbaş, Ç. (2021). *Günümüzde Tokat İlinde Yaşayan Oğuz Boylarının Kültürel Hayatları*, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Anabilim Dalı Genel Türk Tarihi Bilim Dalı Yüksek Lisans Tezi.
- Hanılçe, M. (2016) 18. Yüzyılda Tokat Kaza Merkezi'nde Eğitim Öğretim Hizmetlerini Destekleyen Vakıflar, *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 11(1):177-205. <http://dx.doi.org/10.19129/sbad.48>.
- İnalcık, H. (1996). *Osmanlı İmparatorluğu toplum ve ekonomi* (2. Baskı). Eren Yayınları.
- İzbrak, R. (1945). Türkiye'de madencilik. *Ankara Üniversitesi DTCTF Dergisi*. 3(2): 214.
- Kafesoğlu, İ. (2010). *Türk milli kültürü*, (46. Basım), Ötüken Yayınları.
- Kaptan, E. (1979). Türkiye Madencilik Tarihine Ait Tokat Bölgesini Kapsayan Yeni Buluntular. *Maden Tetkik ve Arama Dergisi*, 93(94): 150-162.
- Karademir, Z. (2023). Osmanlı Usulü 'Girişimciler' Olarak Mültezimler: 17. Yüzyılın İlk

- Yarısında Rumeli İltizamlarında Ortaklık İlişkileri, *History Studies*, 15(1):113-136.
- Karakaya, N. (1988). *Eskiçağ Tarihinde Tokat*, [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi], İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Karakoç, F. D. (2016). 19. Yüzyılda Tokat Bakırcılığının Sosyo Ekonomik Düzen İçindeki Konumu, *Osmanlı Araştırmaları Uluslararası Komitesi Cambridge Sempozyumu (Ciepo)* içinde (22): 1- 22.
- Kaya, G. (2019). Küre Bakır Madeni (1800-1821). *Alinteri Sosyal Bilimler Dergisi (ASOBİD)*, 3 (2), ss. 121-143, Doi: 10.30913/alinterisosbil.513083.
- Kaya, F. (1981). El ve köy el sanatları çerçevesinde bakırın işlenmesi bakırcılık üzerine bir araştırma. Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları.
- Kayaoğlu, İ.G. (2000). Bakır Kap Yapım Teknikleri: Dövme Tekniği, *Folklor Edebiyat*, VI:145-161.
- Keskin, Ö. (2007). Osmanlı Devleti'nde Yabancı Maden Mühendislerinin İstihdamı Ve Osmanlı Madenciliğine Hizmetleri. *İstanbul Üniversitesi Atatürk İlkeleri İnkılap Tarihi Enstitüsü Yakın dönem Türkiye Araştırmaları Dergisi*, (11): 79-92.
- Keskin, Ö. (2019). Osmanlı Devleti'nde Maden Hukukunun Tekâmülü (1861-1906), Ankara Üniversitesi Osmanlı Tarih Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi OTAM, 29/29, ss.125-148.
- Koçak, K. (2015). Bozkır Kültüründe Bronz'un (Tunç) Ortaya Çıkışı Ve İşlenip Yayılması, *Türk Dünyası Araştırmaları*, 111(218):103-116.
- Köşklü, Z. (2005). Geçmişten Günümüze Erzurum'da Bakırcılık ve Bakır Kaplar, *Sanat Dergisi*, 0 (8), 107-120.
- Laflı, E.ve Patacı, S. (2013). Roma Dönemi'nde Tokat İli'nin Arkeolojisi ve Tarihi: Neocaesarea (Niksar) ve Zela (Zile) Kentleri. A. Açık, S. Başol, A. O. Solmaz, M. Hanılçe (Editörler), *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Tokat Sempozyumu (01-03 Kasım 2012) Bildiriler* içinde, (I): 207-230. Özyurt Matbaacılık.
- Memiş, E. Eskiçağ Türkiye Tarihi, Çizgi Yayınları, Konya 2001, s.39.

- Oğuzoğlu, Y. (2015). 20. Yüzyıla Gिरerken Karadeniz Limanlarının Deniz Ticareti Bakımından İncelenmesi. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, 5 (12): 496-509.
- Özdağ, A. (2014). Osmanlı Bakır İşletmeciliğinde Tokat Kalhanesi (1850-1870) , *Turkish Studies - International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic Volume*, 9 (7): 463-473.
- Özvar, E. (1998). *XVII. Yüzyılda Osmanlı Taşra Maliyesinde Değişim: Rum Hazine Defterdarlığından Tokat Voyvodalığine Geçiş* (Doctoral dissertation, Marmara Üniversitesi (Turkey)).
- Pakalın, M. Z. /MEB. *Osmanlı Tarih Deyimleri Ve Terimleri Sözlüğü* içinde (3. Baskı). Milli Eğitim Basımevi.
- Ramsay, W. M. (1997). *Anadolu 'nun Tarihi Coğrafyası*, (M. Pektaş, Çev.), MEB Basımevi. (Orijinal çalışma 1960 yılında yayınlanmıştır.)
- Saka, E. (2019). Osmanlı İmparatorluğu'nda Bakır Madenleri (1453-1789). *Journal of Universal History Studies (JUHIS)*, 2(2): 223–238.
- Serdar, M. (2015). 12. ve 13. Yüzyıllarda Tokat'ın Temel Özellikleri. A. Açık, S. Başol, M. Hanılçe, E. Hisarcıklılar (Ed.), *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Tokat Tarihi Ve Kültürü Sempozyumu 25-26 Eylül Bildiriler*, (I) 633-652.
- Sevim, A. (2014). *Anadolu'nun Fethi*. Ankara: TTK Yay.
- Solmaz, S. (2001). *Dânişmendliler Devleti ve Kültürel Mirasları*, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Doktora Tezi, Konya s.221.
- Sümer, F. (1989). Selçuklular Devrinde Türkiye'de Madenler, *Marmara Üniversitesi Türklük Araştırmaları Dergisi*, 4: 160.
- Şahin. H. (2013). *XVI-XVIII. Yüzyıllarda Osmanlı Mukâtaa Sisteminde Yönetim ve Örgütlenme*, International Journal of Social Science Doi number: <http://dx.doi.org/10.9761/JASSS1534> Volume 6 Issue 6, p. 1019-1037, June 2013.

- Şahin, M., Şimşek, T. (2018). 17-19. Yüzyıllarda Tokat'ın Sosyo-Ekonomik Yapısı, *Türk İdare Dergisi*, c.1 s.486.
- Şahin M., Şimşek, T. Tokat'ta ticari yaşam ve XVIII.-XIX. yüzyıllarda ticari mekânların iktisadi yansımaları, *Türk İdare Dergisi*, 1 (486), 2018.
- Şık, A., Yavuz, C. ve Akbulut, D. (2019). Türk Mutfağında Bakırın Yeri ve Bakır Zanaatının Geleceği” *Online Journal of Art and Design volume* 7(3): 156-169.
- T.C Tokat Valiliği İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü. (2018). 900 Adımda 900 Yıl Tokat. Tokat.
- Tekin, M. (2013). Hititler Döneminde Tokat ve Çevresi. A. Açikel, S. Başol vd.(Ed.) *Gaziosmanpaşa Üniversitesi Tokat Sempozyumu (01-03 Kasım 2012) Bildiriler içinde (I): 287-311, Özyurt Matbaacılık.*
- Tekinsoy, Y. E. (2020). İngiliz jeolog Warington Wilkinson Smyth'in gözünden 1842 yılında Tokat, *Tarih ve Gelecek Dergisi*, 6(4): 1518-1536. <http://dx.doi.org/10.21551/jhf.837188>.
- Tızlak, F. (1995). Osmanlı Devleti'nde Ham Bakır İşleme Merkezleri Olarak Tokat Ve Diyarbakır. *Belleten*, 59 (226): 643-660.
- Tızlak, F. (1997). *Osmanlı döneminde Keban-Ergani yöresinde madencilik 1775-1850*, (2.Baskı). Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Tokman, N. (2007). *Çeşitli Örneklerde Eser Element Analizinde Farklı Çözme Tekniklerinin Karşılaştırılması.*”, Marmara Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi.
- Tournefort, J. d. (2013). *Tournefort Seyahatnamesi*, S. Yerasimos (Ed.) (Birinci kitap: Ali Berktaş (Çev), İkinci kitap: Teoman Tunçdoğan (Çev,). Kitap Yayınevi (4. Baskı): 221-223.(1. Basım 2005 yılında yayımlanmıştır).
- Turan, İ. (2016). *Selçuklular Döneminde Tokat*, Togu Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi.
- Turan, O. (1946). Selçuklu Kervansarayları, *Belleten*, 10 (39): 471-496.
- Turan, O. (2005). *Selçuklular zamanında Türkiye*, (12. Basım). Ötüken Neşriyat.

- Uslu, S. (2014). *Tarih Öncesi Çağlarda Tokat'ın Tarihi Coğrafyası*. Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi: Erzurum.
- Uzunçarşılı, İ.H. (1968). “Sivas-Kayseri Dolaylarında Eretna Devleti”, *Belleten*, C.XXXII, S.11, s.161; Uzunçarşılı, Anadolu Beylikleri, s.157.
- Ünal, Ç. (2004). *Şehir coğrafyası açısından Tokat*, (2.Basım). Aktif Yayınevi.
- Ünal, Ç. (2006). Tokat’ın İklim Özellikleri, *Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*, (2):171-197
- Ünal, S. (2020). Çağların Akışında Anadolu Pişmiş Toprak Kültürü. USBAD Uluslararası Sosyal Bilimler Akademi Dergisi 2(4), 927-956.
- Witteck, P. (1970). *Bizanslılardan Türklere Geçen Yer Adları*, (M. Eren çev.) *Selçuklu Araştırma Dergisi*, (I): 193-240.
- Yıldırım, İ. (2005). *Ankara ve Tokat İllerinde Yaşayan Bakırcılık Üzerine Görsel Etnografik Bir Çalışma*, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Halkbilim (Etnoloji) Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi.
- Yıldız, H. D. (1988). Afşin, *DİA*, 1:441-442.
- Yıldız, H. D. (1988). Abbâsîler, *DİA*, 1:31-48
- Yıldız, H.D. (2019). İslâmiyet ve Türkler, İlgi Kültür Sanat Yayınları, 6. Baskı, s.135.
- Yıldız, H. D. (2000). *İslamiyet ve Türkler*, (5. Baskı) Kamer yayınları.
- Yılmaz, O. (2015). Caesar ve II. Pharnakes’ nin Zile Savaşı (M.Ö. 47) Yeri Üzerine Bir İnceleme, *21. Yüzyılda Eğitim ve Toplum Eğitim Bilimleri Ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 4(11): 61-80.
- Zengin, E. (2018). Ergani Bakır Maden-i Hümayûnu (1900-1918), *Atatürk Üniversitesi SBE Dergisi*, 22(2): 933-959.