



T.C.
Kültür ve Turizm Bakanlığı
Araştırma ve Eğitim Genel Müdürlüğü

9 MİLLETLERARASI
TÜRK HALK
KÜLTÜRÜ KONGRESİ

MADDİ KÜLTÜR

KAHRAMANMARAŞ'TA BAKIRCILIK SANATI

Prof. Dr. Mehmet ÖZKARCI¹

Kahramanmaraş'ın Türk el sanatları tarihinde müstesna bir yeri vardır. El sanatları geniş ve derin tarihi sebebiyle zengin bir muhtevaya sahiptir. Bu zenginlik Orta Asya Türk kültür ve sanat kaynağına varan bir bağlantıyı gösterir. Kahramanmaraşlı ustaların büyük emek ve sabırla sürdürdükleri el sanatları, Türk el sanatlarının binlerce yıllık sürekliliğini de ortaya koymaktadır. El sanatlarında zengin sosyal tarihin bütün kültürel etkinliklerini, ahenkli bir oluşum içerisinde, sağlıklı bir sentez hâlinde görmek mümkündür. Kahramanmaraş'ta el sanatları, genellikle tarım ve hayvancılığa dayalı bir özellik göstermektedir.

Kahramanmaraş'ta önemli el sanatlarımızdan birisi de bakırcılıktır. Binlerce yıldır Anadolu insanının becerisini ve zevkini yansıtan bakırcılık sanatı, Kahramanmaraşlı ustalarca hâlen sürdürülmektedir. Bakırcılık, bakırdan çeşitli âlet, avadanlık, kap vb. ürünlerin yapılması işidir; bu sanatla uğraşan kimselere de "Bakırcı" adı verilir. Bakır işçiliği oldukça zahmetli ve titiz işçilik isteyen bir meslektir. Geçmiş kültürlerin izlerini gelecek nesillere aktarmada, yazılı kaynaklar kadar el sanatları ürünleri de tarih boyunca, iyi bir iletişim ve etkileşim aracı olmuştur. Türk sanatının en eski el sanatlarından birisi olan bakırcılıkta, genellikle mutfakta kullanılan kap kacak üretilmiştir.

Keşfedilmesi tarih öncesine uzanan bakırın, alet ve silah yapımında kullanılan ilk madenlerden biri olduğu bilinmektedir. Daha sonraları bunların yapımında tunç ve demirin tercih edilmesi ile bakır daha çok mutfak eşyası, ev aletleri ve süs eşyası üretiminde kullanılmıştır. İnsanların eski çağlardan beri çeşitli amaçlarla kullandığı ve günümüzde de sanayinin temel gir-dileri arasında yer alan bakır, geçmişten bugüne kadar dış etkilere dayanıklılığı, diğer metallerle alaşımlar yapabilmesi ve daha kolay işlenebilir bir maden olması nedeniyle endüstride ve günlük yaşamda çok geniş kullanım alanı bulmuş önemli metallerden biridir. (Erdoğan - Etikan 2002: 92).

1 Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, mehmetozkarci@gmail.com



Geçmiş çok eskilere dayanan bakırcılık sanatının tarihi, Anadolu'da M.Ö. 7.000 yıllarına kadar uzanmaktadır. Çayönü ve Çatalhöyük'te dövme tekniği ile yapılan iğne, biz, kanca gibi âletler ve süs eşyaları bulunmuştur (Kayaoğlu, 1984; 216). Kahramanmaraş'ta da bakırcılık sanatının geçmişi çok eski tarihlere gitmektedir. Türkler Anadolu'ya geldikten sonra bakırcılık sanatını sürdürmüşler ve Kahramanmaraş'ta bakırcılık sanatının tarihi Anadolu Selçuklu dönemine kadar uzanmaktadır. Osmanlı Devleti'nin kurulmasından sonra Anadolu ve Balkanlarda bakır madeni yoğun olarak işlenip kullanıldı. Bu dönemde sayıları oldukça fazla olan bakır madenin işlendiği atölyelerin en meşhur şehirlerinden birisi de Maraş olmuştur.

Maraş Şer'iye Sicili'nde Bakırcılar Çarşısı, "Kazgancı Çarşısı" ismiyle geçmektedir. Şehirde bakırcılık geçmişte olduğu gibi, günümüzde de önemli bir sanat dalıdır. İstanbul Başbakanlık Osmanlı Arşivi'nde bulunan 1784 tarihli belgede, Maraş'ta 4 adet "kalhâne" nin (bakır madenin eritilerek levha haline getirildiği yer) kurulması istenilmektedir. Ayrıca 1293 H./ 1876 M. tarihli Halep Vilâyeti Salnâmesi'nde, şehirde 4 adet kalhânenin olduğu kayıtlıdır. (1293 Tarihli Halep Vilâyeti Salnâmesi: 134; Belli-Kayaoğlu, 1993: 256-258; Ramazanoğlu, 1996: 50; Özkarcı I, 2007: 407-408). Bakırcılık, bulunduğu şehrin olduğu kadar, ülke ekonomisini de yakından ilgilendiren bir iş ve sanat koluydu. Osmanlılar döneminde birçok Anadolu şehrinde bakırcı esnafının mesleğini icra ettiği ve aynı zamanda yaptığı ürünleri halka pazarladığı "Bakırcılar Çarşısı" mevcuttu. Aynı şekilde Kahramanmaraş Bakırcılar Çarşısı da ülkemizin en büyük çarşılarından birisidir. Bakırcılar Çarşısı, tarihî çarşı kompleksinin bünyesinde yer almakta olup, Dulkadir Beyliği ve Osmanlı Devleti zamanında XV. yüzyılın sonu ile XVII. yüzyılın başları arasında yapıldığı anlaşılmaktadır.

Bakırdan üretilmiş mamuller kalaylanarak kullanılabilirdi için genellikle bakırcıların hemen yakınında kalaycılar bulunurdu. Bakır kaplar kalaycılar tarafından her sene bir veya iki defa kalaylanırdı. Kaplar her kalaylandığında da yenilenirdi. Kalaycılık bir sanat ve ticaret kolu olarak kurulmuştur.

Kahramanmaraş'ta bakırcılık sanatını 4 başlık altında inceleyeceğiz;

1. Bakırcılık Sanatında Kullanılan Âletler
2. Bakırcılık Sanatında Kullanılan Teknikler
3. Bakırcılık Sanatında Kullanılan Süsleme Tekniği
4. Bakır Ürün Çeşitleri

1. Bakırcılık Sanatında Kullanılan Âletler:

1.1. Örsler:

Biçimleri yapılacak şekle göre değişen, üzerinde maden dövülen, çelik yüzeyli demir araçlara örs denilmektedir. Kullanım amaçlarına göre farklı biçimlerde yapılmış; "ağzı üçe, düz örs, tabla mısıldanı, yastıye mıhı, tas topağı, tas örsü, sahan örsü, mısıldan, kenar örsü, kuşak örsü, çirtik örsü, kuşak örsü, kazan nayı, mih kalıbı örsü" gibi örs çeşitleri bulunmaktadır.

1.2. Çekiçler:

Çivi çakmak, madenleri dövüp şekillendirmek için kullanılan sap kısmı ahşap, dövecek kısmı demirden yapılan âlete “çekiç” denilmektedir. Bakırcılık sanatında; “düz miyene, ayak miyenesi, yuvarlak miyene, nari, kehnari, ağzı yuvarlak nari, tel çekici, tabla çekici” gibi çekiç çeşitlerine rastlanılmaktadır.

1.3. Tokmaklar:

Tokmaklar genellikle dut ağacından yapılmış olup ilk çukurlamada çekiçle çalışmak çok zaman aldığı için tokmakla işin kabası yapıldıktan sonra çekiç kullanılmaktadır. Bakırcılık sanatında genellikle “yuvarlak tokmak, çukur tokmağı, düz tokmak” gibi çeşitlerine yer verilmiştir.

1.4. Makaslar:

Bakırcılıkta kullanılan önemli âletlerden birisi de makastır. Bu sanatta; “düz makas, ince burun, yan makası, diş makası, tel makası” gibi makas çeşitlerine rastlanılmaktadır.

1.5. Çelik Kalemler:

Bakırcılıkta, uç kısımlarında kabartma motifler bulunan ve üzerine çekiçle vurulmak suretiyle bu motifleri bakır eşya üzerine basan çelik çubuklara “kalem”, “nakış kalemi” denilmektedir. Bakırcılık sanatında bu kalemler süs yapmak amacıyla kullanılmıştır. Bu âletlerden; “keski kalem, kumlama kalemi, kuşgözü kalemi, nokta kalemi, papatya kalemi, se kalemi, tırnak kalemi, zımba kalemi” gibi çeşitleri bulunmaktadır.

Ayrıca bakırcılık sanatında; “kordon makinası, pergel, kısıkaç, eğe, körük, ocak, polisaj (cila makinası), sıvama makinası (torna)” gibi çeşitli âletlere de yer verilmiştir.

2. Bakırcılık Sanatında Kullanılan Teknikler:

Bakırın yumuşak olması ve kolay işlenebilir özellikte olması sebebiyle diğer madenlerden farklı bir yapıdadır. Kahramanmaraş'ta bakırcılık sanatında;

1- *Dövme Tekniği*

2- *Sıvama (Tornada Çekme) Tekniği*

3- *Presleme Tekniği*

kullanılmaktadır.

2.1. Dövme Tekniği:

Kahramanmaraş'ta büyük çoğunlukla hâlâ en eski kap yapma tekniği olan “*Dövme Tekniği*” tercih edilmektedir. Bakırcılık sanatında Kahramanmaraş'ı diğer yerlerden ayıran özelliklerinin başında dövme tekniği gelir; Çünkü bu teknik Maraş ile özdeşleşmiştir. Basit el araçları yardımıyla dövülerek yapılan şekillendirme, diğer yöntemlere göre fazla zaman, emek ve güç istemektedir. Dövme yöntemiyle yapılan bakır kaplar kalın ve dayanıklıdır. Dövme tekniğinde genellikle levha bakıra örs üzerinde çekiç ve tahta tokmak ile dövülüp biçim verilerek tek parçadan kap



yapmak daha çok tercih edilmiştir. Dövme tekniği ile yekpare elde edilecek ürünler, “Çukurlama (Çökertme)” ve “*Toplama*” usulü ile yapılmaktadır (Kayaoğlu, 1991: 32).

Bir kabın yapımında bakır levhayı tokmak ve çekiçle dövmek suretiyle kenardan başlayarak kademe-kademe çukurlayıp dibe kadar inme “çukurlama (çökertme) usulü”dür. (Kayaoğlu, 1984: 222) Çökertmede kap ne kadar uzun süre çekiçlenirse o kadar derin ve ince olmaktadır. Dövülerek sertleşen bakır dağılması ve çatlamaması için arada bir tavlama yapılmaktadır (Sözer, 1998: 44). Sığ ve ağız geniş olan tabak, sini, sahan, tas gibi kaplar genellikle içten çekiçlenerek çukurlama usulü ile yapılmaktadır.

Yekpare bakır kap yapımında çukurlama usulünün tersine dipten başlayarak ağza doğru çıkma ise “*toplama usulü*”dür (Kayaoğlu, 1984: 223). Yüksek ve derin kaplar, genellikle dıştan çekiçleme uygulanarak, “yükseltme usulü” ile yapılmaktadır. Yükseltme usulüyle daha köşeli, çökertme usulüyle daha yuvarlak bir profil elde edilmektedir. Toplama yönteminde, kabın önce kaidesi belirlenir ve kaideden başlayarak üst kenara doğru şekillendirme yapılır. Toplama denilen yöntem diğerine nazaran daha zor ve meşakkatlidir. “Oluklama” tabir edilen bir işleme başlar, çekiçle dövülerek oluklar “toplanır”, bir yukarıdan tekrar oluklanır, tekrar toplanır. Bu işlem sırasında çekiçlenmekten sertleşen bakır sık sık ateşte tavlama yapılarak yumuşatılır. Dövme yöntemiyle elde edilen ürünler tek parçadan oluştukları gibi, özellikle çok büyük ürünler, birkaç parçadan da oluşabilmektedir. Parçalı olanlarda, her parça ayrı olarak dövülerek elde edildikten sonra, (perçinleme, lehimleme, kaynak) yapılarak birleştirilmektedir.

Ayrıca dövme tekniğiyle yapılan bakır eşyaların sap, tutamak ve kulp kısımları daha çok tunç, demir ve pirinç gibi madenlerden döküm tekniğiyle yapılmaktadır.

Dövme tekniğinde bakır kap yapımı oldukça zor olduğu için günümüzde dövme bakırcılıkta bir gerileme görülmektedir, üretimi daha kolay ve maliyeti daha ucuz olan makinalaşmaya doğru gidilmektedir.

2.2. Sıvama Tekniği:

Kahramanmaraş'ta bakır eşya üretiminde “*Sıvama Tekniği*” seri üretimde kullanılmaktadır. Bakır eşyayı şekillendirme işleminde, “sıvama makinası (torna)” adı verilen el ve çoğunlukla da elektrikle çalıştırılan torna tezgâhlarından yararlanılmaktadır. Şekillendirme işleminde, yuvarlak şekilde hazırlanmış bakır levha, sıvama tezgâhındaki yerine yerleştirildikten sonra, âletin çalıştırılmasıyla döndürülmeye başlanır. Tornada dönen bakır levha üzerine çaputla madeni yağ sürülerek bakırın mazgaradan zarar görmesi engellenir. Döndürülen bakır levhayı şekillendirmeyi yani sıvamayı yapan usta tarafından “mazgara” adı verilen bir demir el aracı yardımıyla, tekniğine uygun şekilde çelik kalıba sıvanır ve kap kalıbın şeklini alır. Bu işlemler devam ederken, bakırın uç kenarlarını düzlemek, yumulmasını önlemek için el ağacı; bakırın uç kısımlarındaki eğriliği düzlemek için bıçak (elmas); bakırın üzerindeki pürüzleri düzlemek için de düz mazgara denilen demir çubuk kullanılır. Daha sonra kabın içerisindeki kalıp çıkarılarak aynı işlem tekrarlanır. Sıvama yöntemiyle şekillendirmede hammaddeyle elde edilmiş bakır levha kullanılmaktadır. Bakır ürünler, sıvamadan sonra perdah makinesi ile ya da eski yöntemle perdah çekiçleri ile son şekli verilerek üzere perdahlanmaktadır. Torna tezgâhında yapılan sıvama tekniği, 1950’li yıllardan sonra yaygın olarak kullanılmaya başlanmıştır.

2.3. Presleme Tekniği:

Kahramanmaraş'ta bakır eşya üretiminde *Presleme Tekniği* daha çok turistik eşyalar, paşa tabağı, cezve ve bazı mutfak eşyası üretiminde uygulanmaktadır. Presleme tekniği; “*ek-santirik pres*” ve “*hidrolik pres*” şeklinde yapılmaktadır.

Eksantirik preste; yapılmak istenen ürünün kalıbı pres makinasına yerleştirilir ve baskıyla levha bakıra presteki kalıbın şekli verilir. Bu pres küçük işlerde kullanılır; ayak ve elle kullanılan iki ayrı şekli vardır.

Hidrolik pres ise, büyük işlerde kullanılır. Erkek kalıp ile dişi kalıp arasına yerleştirilen bakır levha pres makinasının basmasıyla istenen şekli alır.

Bakırcı ustaları fabrikalardan yarı mamul halde presli olarak aldıkları levhaları istenen bakır eşya şekline dönüştürmektedirler. İnsan gücü katkısı az olan bu yöntemde, bakır levha önceden hazırlanmış bakır eşyalara ait kalıplarla preslenerek şekillendirilmektedir. Presleme yöntemi daha çok dairesel şekilli olmayan sığ eşya yapımında uygulanmaktadır. Preslemeyle elde edilen bakır eşyaların parçalı olanları, öteki yöntemlerde olduğu gibi kaynak veya lehim ile birleştirilmektedir (Kazmaz, 2002: 11). Kahramanmaraş bakırcılık sanatında presleme tekniği son yıllarda yaygın olarak uygulanmaya başlamıştır. Çünkü bu teknik işçilik maliyetini düşürmektedir.

Kahramanmaraş'ta bakır işçiliğinin en önemli özelliği ürünlerin tek parça halinde üretilmesidir. Ürün yapımında lehim ya da benzeri bir yolla birleştirme yapılmamasıdır. Bakır ürünlerin işlenmesinde, çakma ve çizme diye bilinen işleme yönteminin dışında; bir başka yöntemde bir çekiç ve bir çelik kalemlerle yapılan işlemedir. Turistik eşya olarak yapılan bir ürünün işlenerek tamamlanması haftalarca hatta aylarca sürmektedir.

3. Bakırcılık Sanatında Kullanılan Süsleme Tekniği:

Bakır kap üzerine süsleme yapımına “*Nakış İşleme*” denilmektedir. Nakış işleme “*Kabartma*” ve “*Zimba Nakış*” tekniklerinde yapılmaktadır. İstenilen motifin dışında kalan kısımlarının çökertmesiyle yapılan süslemeye “*Kabartma*” adı verilmektedir. Bunun için “keski kalemi” ve “darbe kalemi” diye iki ayrı çelik zimba kullanılır. Keski kalemiyle, çizilen motifin ilk izleri belirlenir. Değişik boyları olan darbe kaleminin ağzı pürüzlüdür. Motifin dışında kalan kısımlarına vurularak hafif çökerilmiş pürüzlü bir yüzey oluşturulur. İstenen motif de böylece kabartma olarak meydana çıkar. Bu yöntemle genellikle stilize edilmiş bitki ve hayvan motifleri veya geometrik motifler kullanılmaktadır. “*Zimba Nakış*” ise, ağızlarına çeşitli motifler işlenmiş zimbaların vurulması suretiyle istenen nakışın ortaya çıkartılmasıyla yapılan süsleme tarzıdır (Kayaoğlu, 1991: 33). Bu süsleme tekniği daha çok sinilerde uygulanmıştır. Ayrıca turistik amaçla hazırlanan bakır kaplarda, “*boyama, kazıma, ajur*” gibi süsleme tekniklerine de yer verilmiştir.

4. Bakır Ürün Çeşitleri:

Kahramanmaraş'ta ihtişamlı ve büyük ebatla bakır eşya üretilmekte ve şekillendirme bakımından diğer yörelerde yapılan bakır eşyadan ciddi farklılıklar göstermektedir. Üretilen eserlerin tümünde yöreye ait, bir şekillendirme mevcuttur. Ürünlerin tamamında kendine özgü köşegen ya da yuvarlak hatlar bulunmaktadır.



Kahramanmaraş'ta bakırcılık sanatında;

a) *Geleneksel Kaplar*

b) *Turistik Kaplar*

olmak üzere iki farklı grupta üretim yapılmaktadır.

a) **Geleneksel Kaplar:**

Geleneksel bakır kaplar grubuna başta mutfak eşyaları olmak üzere günlük hayatta kullanılan bütün ürünler girmektedir. Bu ürünlere örnek olarak; "kazan, tencere, kuşkana kazanı (dibi düz tencere), satır (bakraç), leğen, teşt (büyük leğen), süzek (süzgeç), tava, tas, sahan, tabak, tepsi, sini, sürahi, ibrik, güğüm, kildenlik, yağdanlık, ekmeklik, çaydanlık, semaver, cezve, aşurelik, mangal, çomça ve kepçe" yi verebiliriz. Bu kapların kendi içerisinde şekil, boyut ve fonksiyonları açısından birçok çeşidi vardır.

Çok miktarda yemek pişirmeye veya bir şey kaynatmaya yarayan büyük, derin kaplara "kazan" denilmektedir. Kazanlar büyüklüklerine göre isimler alırlar. Taban çapı 100 cm. olan kazanlara "Mâsere Kazanı" denilir. Bu kazan tarhana yapımında, bulgur kaynatmada ve üzüm şırası işlerinde kullanılır. Taban çapı 55-80 cm. arasındaki kazanlara "Don Kazanı" denir ve çamaşır yıkama işlerinde kullanılır. Don kazanından küçüklerine "Kelle Kazanı", en küçüklerine ise "Çorba Kazanı" denir. Yine yemek pişirmek için kullanılan biçim ve boyutları itibarıyla kazandan farklı olan kaplara "kuşkana kazanı" ve "tencere" isimleri verilmiştir. Tabandan ağır kısmına kavis yapmadan düz çıkan küçük kazanlara "kuşkana", tabandan ağır kısmına doğru kavislendirilerek genişletilen kazanlara ise "tencere" adı verilmektedir. "Dondurma Kazanları" da dondurmasıyla ünlü Maraş'ın geleneksel kapları arasında yer alır.

Bakraçların on litre civarında alanlarına "Don Satırı", üç litrelik olanlarına "Batman Satırı", üç litreden küçük olanlarına ise "Çitil" adı verilir. Önceden su tesisatı olmayan evlere su taşınmasında ve çamaşır işlerinde "don satırı" kullanılmıştır; "don" eski Türkçede "çamaşır" mânâsında kullanılmaktadır.

Tasların birçok çeşidi bulunmaktadır, bunlara örnek olarak; "su tası, ayran tası, inek tası, ayaklı tas, kulplu tas, hamam tası, sefer tası" nı verebiliriz.

Sahanların; kapaklı sahan, çukur sahan, paşa sahanı, düz sahan, çirtikli sahan gibi çeşitleri vardır.

Leğenler boyutlarına ve kullanım amaçlarına göre çeşitli isimler almıştır. Bu leğenlere örnek olarak; "el leğeni, çorba leğeni, köfte leğeni, hamam leğeni, hamur leğeni" ni verebiliriz. Leğenlerin en büyüklerine "teşt" adı verilmektedir. Teştlerin çapları 80-100 cm. arasında değişmekle olup derinlikleri ise ortalama 20. cm. dir. Teştlerin en büyüklerine ise "mâsere teşt" adı verilir.

Yine tavalar da boyutları ve fonksiyonlarına göre; "yağ tavası", "aş tavası" gibi isimler almıştır.

Sini çeşitleri olarak; “ekmek sinisi, yemek sinisi, peşkir sinisi” ni zikredebiliriz; bunlar içinde en büyüğü “peşkir sinisi” olup çapı ortalama 120 cm. kadardır.

b) Turistik Kaplar:

Kahramanmaraş'ta günümüzde oldukça zengin çeşitte turistik amaçlı bakır kaplar üretilmektedir. Bu tarzda yapılan kaplar daha çok yurtiçi ve yurtdışına ihraç edilmektedir. Turistik kaplar olarak; paşa mangalı, paşa tabağı, çiçeklik, büyük boyutlarda ibrik, vazo, çeşitli tablo, isimlik, kabartma desenli tepsi, salep kazanı, gazetelik, şemsiyelik, şekerlik, büyük saksı, şömine dekorasyonu, alem ve siparişe göre istenilen her çeşit ürün yapılmaktadır.

Sonuç:

Kahramanmaraş birçok el sanatında ülkemizin en önde gelen şehirlerindedir. Bakırcılık sanatında geçmişte olduğu gibi, günümüzde de önemini korumaya çalışmaktadır. Kahramanmaraş'ta 1970'li yıllara kadar evlenecek olan kızlar için mutlaka Bakırcılar Çarşısı'na gidilerek “çeyizlik mutfak eşyası” alınırdı; bütün mutfak eşyaları bakır olurdu. Daha sonra bakır kaplar kalaycıya gönderilerek kalaylanır ve mutfakta yerlerini alırlardı. Hatta önceden Kahramanmaraş'ta bakır kaplar bir yatırım aracı olarak da kullanılırdı ve bu konuda “Kazan kazan ver bakıra, kullanmazsan koy ahıra” diye atasözü söylenirdi. 1970'li yıllardan itibaren mutfak eşyalarında alüminyum ve çelik gibi yeni madenlerin üretimi, zamanla bakırcılık sanatını olumsuz yönde etkilemiştir.

Bununla beraber günümüzde de Kahramanmaraş, bakırcılık sanatı açısından ülkemizin ilk sıralarında yer almakta ve bakır kap üretiminin en önemli kısmını gerçekleştirmektedir. Şehirde bakırcılık sanatıyla uğraşan yüzlerce esnaf bulunmakta ve üretilen bakır eşyaların önemli bir kısmı yurtiçi ve yurtdışına ihraç edilmektedir. Kahramanmaraş'ta bakırcılık sanatı önemli bir sektör olarak yerini korumaktadır. Günümüzde insanlar bakır mutfak eşyalarına karşı tekrar ilgi duymaya başlamışlardır. Özellikle kalaylı bakır kaplarda pişirilen yemeğin lezzeti daha farklı olduğu gibi, kalaylı bakır tistan su içmek de insanda ayrı bir haz oluşturmaktadır. Ayrıca kalaylı bakır kaplar, mutfaklarımızda ve sofralarımızda daha estetik bir etki göstermektedir.

Kahramanmaraş'ta bakırcılık sanatı, bu bölgenin tarihi, kültürel, sosyal ve sanatsal karakterlerini yansıtmaktadır. Bu nedenle hem ekonomik hem de turizm açısından yararlanılan bu sanatın geliştirilmesi ve tanıtılması, bu işle uğraşan ve ilgilenen kişilere kaynak oluşturması açısından önem taşımaktadır. Diğer el sanatlarında olduğu gibi, bakırcılık sanatında da çok zengin bir ürün çeşidinin farklı tasarımlarıyla karşılaşıyoruz.



Fotoğraf 1: Kahramanmaraş Bakırcılar Çarşısı.



Fotoğraf 2: Kahramanmaraş'ta Bakırcı Dükkanı.



Fotoğraf 3: Sivama Makinası (Torna).



Fotoğraf 4: Sivama makinası (Torna).



Fotoğraf 5: Polisaj Makinası.



Fotoğraf 6: Mâsere ve Don Kazanı.



Fotoğraf 7: Teşt ve leğen eşitleri.



Fotoğraf 8: Kazan.



Fotoğraf 9: Tencere ve sini.



Fotoğraf 10: Yağdanlık ve sini.



Fotoğraf 11: Don satırı.



Fotoğraf 12: Batman satırı.



Fotoğraf 13: Tabak.



Fotoğraf 14: Paşa Tabağı.



Fotoğraf 15: Tava.



Fotoğraf 16: irtikli sahan.



Fotoğraf 17: İbrik.



Fotoğraf 18: Güğüm



Fotoğraf 19: Presleme tekniğinde yapılan şekerlik



Fotoğraf 20: Paşa Mangalı.



Fotoğraf 21: Sini.



Fotoğraf 22: Turistik ürünler (ibrik yapımı).



Fotoğraf 23: Turistik ürünler.



Fotoğraf 24: Turistik rnler.



Fotoğraf 25: Turistik rnler.



Fotoğraf 26: Bakirci ustası Âdem Kafaligönül.



Fotoğraf 27: Kalaycı ustası Zekeriya Özkarcı.

KAYNAKÇA:

- 1293 Tarihli Halep Vilâyeti Salnâmesi.
- ERDOĞAN, Z.- ETİKAN, S. (2002). "Kavaklıdere İlçesinde Dövme Bakırcılık", *Ekin Dergisi*, 19; 91-96
- KAYAOĞLU, İ.G. (1984). *Bakır Yapma Teknikleri: Dövme Tekniği*, Anadolu Sanat Yayınları, İstanbul.
- KAYAOĞLU, İ.G. (1991). "Kahramanmaraş'ta Bakırcılık", *Türkiye İş Bankası Kültür ve Sanat Dergisi (Kahramanmaraş Özel Sayısı)*, Sayı: 10. 30-35.
- KAZMAZ, S. (1973). *Bakırcılık: Küçük Sanat Alanında Bir İnceleme*, Kardeş Matbaası, Ankara.
- BELLİ, O. -KAYAOĞLU, İ.G. (1993). *Anadolu'da Türk Bakırcılık Sanatının Gelişmesi*, İstanbul, Sandoz Yayınevi.
- ÖZKARCI, M. (2007). *Türk Kültür Varlıkları Envanteri: Kahramanmaraş, I*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara.
- RAMAZANOĞLU, Ö. (1996). *234 Numaralı Maraş Şer'iyeye Sicili (1322-1325 H./ 1904-1907 M.)*, -Değerlendirme ve Transkripsiyon-, K.S.Ü., Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Kahramanmaraş.
- SÖZER, Y. (1998). *Denizli Yöresi Mutfağında Kullanılan Bakır Madeni Eşyası. (18- 19. Yüzyıl)*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Denizli.