

DİYARBAKIR BAKIRCILIĞI VE DİYARBAKIR BAKIRCILAR ÇARŞISI'NDAKİ MUHTELİF BAKIR ÖRNEKLERİ

 Emine KIZILASLAN^a

Öz

Diyarbakır, Anadolu kültürünün önemli yerleşim alanlarından biridir. Neolitik Çağlardan beri Diyarbakır'da maden yataklarının varlığı bilinmektedir. Çayönü yakınlarında işlenmemiş bakıra tavlama yöntemi uygulanıp, dövme tekniği kullanılarak metal işlemede devrim yaratılmıştır. Bu çalışma geçmişten günümüze Diyarbakır bakırcılığını, bakır ustalarını, Diyarbakır Bakırcılar Çarşısı'nda bulunan bakır mutfak eşyalarının fonksiyon, form ve süslemesini kapsamakta olup, 24 bakır kap incelenmiştir. Araştırmada Diyarbakır'daki bakırcılığın şimdiki durumu, bakırcıların bu mesleği kimlerden öğrendiği, bakırcılıkta hangi araç gereçler kullanıldığı üzerinde durulmuştur. Kullanılan araç gereçler bakırcılık mesleğinde hâlâ aynı malzemelerdir. Torna tezgâhları günümüzde bu araç ve gereçlerin kullanımını azaltmış seri üretimi arttırmıştır. Presleme tekniği de bakır ustaları için kolaylık sağlamıştır. Süsleme olarak kazıma, kabartma, çekiç (dövme) tekniği hemen hemen çoğunda işlenmiştir. Ürünler arasında en fazla gözlemlenen eşyalar; ibrikler, bakraçlar, kazan, leğen, sahan, lenger, sini, tepsi, kahve cezveleri gibi mutfak eşyalarının olduğu ürünlerdir. Geleneksel el sanatları ve sanat tarihi açısından önemli olan bu meslek unutulmaya yüz tutmuştur. Çalışmanın amacı bakırcılık mesleğini ve bakır ustalarını gelecek nesile aktarmak ve anlatmaktır.

Anahtar Kelimeler: Diyarbakır, Bakırcılık, Bakırcılar Çarşısı, Bakır ustası.



DİYARBAKIR COPPERSMITH AND VARIOS COPPER SAMPLES IN DİYARBAKIR COPPER BAZAAR Abstract

Diyarbakır is one of the important settlement areas of Anatolian culture. The existence of mineral deposits in Diyarbakır has been known since the Neolithic Ages. Near Çayönü, a revolution was created in metal processing by applying annealing method to unprocessed copper and using forging technique This study covers Diyarbakır coppersmithing, coppersmith master, function, form and decoration of copper kitchen utensils found in Diyarbakır coppersmiths bazaar from past to present, and 24 copper vessels were examined. In the research, the current situation of coppersmithing in Diyarbakır, from whom coppersmiths learned this profession, and which tools were used in coppersmithing were emphasized. The tools used are still the same materials in the coppersmithing profession. Lathes have reduced the use of these tools and equipment today and increased mass production. The pressing technique also provided convenience for coppersmiths. As an

^aDr., Bağımsız Araştırmacı, eminekizilaslan.66@gmail.com

Makale Geliş Tarihi: 11.08.2023, Makale Kabul Tarihi: 02.10.2023

ornament, the technique of engraving, embossing, hammer (forging) is embroidered in almost most of them. Among the products, the most observed items are; These are the products with kitchen utensils such as needles, bakracs, cauldrons, basins, sahan, lenger, sini, tray, coffee pots. This profession, which is important in terms of traditional handicrafts and art history, has fallen into oblivion. The aim is to transfer and explain the coppersmithing profession and coppersmiths to the next generation

Keywords: Diyarbakır, Coppersmith, Coppersmith Bazaar, Copper master.



Giriş

Bakır madeni Geç Neolitik devirde ortaya çıkmış olup günümüzde de bu madenden yapılan eşyalar mevcuttur. Şimdilerde bakırın yerini başka madenler almışsa da onun kendine özgü özelliklerini başka madenlerde aramak, yerini doldurmak oldukça zordur (Kayabaşı, 1998, s. 70).

İnsanoğlu doğumdan ölüme kadar her zaman yemeğini saklama, pişirme hatta yiyeceğini kesici bir aletle doğrama gereği duymuş ve bu gereksinimle ilk çağlarda çevresinde bulduğu malzemeleri şekillendirmeye çalışmış, sonrasında insanların ihtiyacına bağlı olarak ve gelişen teknolojiyle birlikte, kullandığı madeni malzemeler değişiklik göstermiştir. Bakır madeni, maden devriyle birlikte insanoğlunun çokca kullanmaya başladığı bir maden olmuştur. Çağlar boyunca bütün medeniyetlerde yerini bulmuş bu sanat kolu, elbette ki araştırma ve incelemelere konu olacak kadar önemlidir.

Bakırcılıkta verilen emeğe karşın; üretimin az olması, eserlerin satışından elde edilen gelirin yeterli olmaması, bakırın yerine farklı türde madenlerden yapılmış ürünlerin bol miktarda olması ve bu sanatı icra etme geleneğinin terk edilmesiyle bakırcılığın gerilediği görülür. Diyarbakır'da günümüzde bir kaç usta tarafından geleneği devam ettirilen bakırcılık sanatı, hızla yok olmaktadır.

Konu ile ilgili görüşülen bakır ustaları, bakırcılık mesleğini çok sevmesine rağmen bu mesleği devam ettirecek çırak bulunamaması ve gelişen teknoloji ile birlikte bakırdan ürünlere rağbetin azalması, bakırcılık mesleğinin önemli problemleridir. Günümüzde Diyarbakır'da çokça kullanılmayan madeni eşyalar bir süs eşyası olarak değerlendirilip, el sanatlarımız yok olma tehlikesi altında kalmaktadır. Bakırcılık ve bakırdan yapılmış ürünlerin gelecek nesillere aktarılması önem arz etmektedir

Diyarbakır özelindeki bu çalışma, çarşı atölyeleri ve işliklerinde 3 bakır ustası ile görüşülerek bakırdan mutfak eşyalarının tanıtılması açısından önemlidir. Bu çalışmada Diyarbakır'da geçmişten günümüze bakırcılık faaliyetleri, Bakır Ustaları, bakır yapım teknikleri ve Diyarbakır Bakırcılar Çarşısı'nda bulunan mutfak eşyaları anlatılmaktadır.

A. GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE DİYARBAKIR'DA BAKIRCILIK

Diyarbakır'da bakırcılık faaliyetleri Neolitik Çağ'ın sonlarında görülmeye başlamıştır. Bu dönemde insanların, topraktan ileri derecede faydalanırken, kısmi de olsa madenden eşya ürettikleri, yapılan araştırmalar sonucu ortaya çıkmıştır. Neolitik Devirlere ait Diyarbakır Çayönü (M.Ö. 8200-7500), Urfa Nevala Çori Höyüğü'nde ve Aksaray Aşıklı Höyük'te (M.Ö. 7800-7600) bulunan bakır eşyalar, en erken tarihli madeni buluntulardır. Diyarbakır ilinin Ergani ilçesinde bulunan Hilar Köyü mevkiinde,

Çayönü kazıları içerisinde Neolitik Dönem'e ait buluntularda madeni olarak bakırdan delgi, iğne ve tel parçaları tespit edilmiştir (Başak, 2004).

Diyarbakır ili, Ergani ilçesi sınırlarındaki Çayönü yerleşim alanında arkeolojik araştırmalar neticesinde, bakır boncuğun analizlerinden, boncuğa tavlama yapıldığı ve dövme tekniğinin uygulandığı anlaşılmıştır. İşlenmemiş bakıra tavlama yöntemi uygulanıp, dövme tekniği kullanılarak metal işlemede devrim yaratılmıştır. (Başak, 2005; Erginsoy,1997; Sevin, 2003).

Neolitik Dönem'den sonra Tunç Çağı ile birlikte bakır daha da fazla kullanılmış, bakır içerisine birazda kalay karıştırılarak bu maden bir çığır açmıştır. Bu dönemde sadece bakır kullanılmamış; bakırın yanı sıra altın, gümüş, bronz ve demirde kullanılmıştır (Kızılaslan, 2013; Sevin, 2003). Tunç Çağında Asurlar'ın önemli merkezlerinden olan Üçtepe Höyüğü'nde yine önemli madeni buluntular ele geçmiştir. Buradaki bir mezarda anne ve çocuğuna ait iki adet altın varaklı sembolik göz, altın hızma, tunç yüzük, tunç bilezik ve halhal bulunmuştur (Sevin, 1993). Roma ve Bizans Dönemlerinde ise küçük el sanatları ileri seviyeye ulaşmıştır. Bakırdan şamdanlar, kupalar, madalyon ve çeşitli taçlar yapılmıştır (Acara, 2003).

Selçuklu Çağı'nda Diyarbakır'da bakırdan çok kaliteli eserler yapılmıştır. Artuklular döneminde bölgede madencilik faaliyetleri ilerlemiş, ele geçirilen alanlarda maden ocağı keşifleri yapılmış, önceki maden işletmeleri ise devam ettirilmiştir (Tızlak, 2002). Emir Hüsamettin Timurtaş 1147 yılında Artuklu hükümdarı olarak kendi adına bakır sikke bastırmıştır (Belli & Gündoğ Kayaoğlu, 1993) Maden'de basılan bu sikke dönemin bakır işletmeciliğini göstermesi açısından önemlidir. 14. yy da madenden yapılan eşyaların üretim merkezi Artuklu bölgesidir, yaratıcı okulu ise Musul okuludur (Kuban, 2002). Bu dönemde maden sanatı değişik bölge ve kültürlerin etkisiyle sentez oluşturmuştur. Orta Asya, İran ve Mezopotamya sanatının yanında Anadolu ve Bizans sanatının da etkisi altında kalmıştır (Kızılaslan, 2013). Osmanlı Döneminde ise bakır işlemeciliği ve bakırcılık eserlerinin sayısında azalma olmuştur (Türkoğlu, 1993). Osmanlı hâkimiyet sınırları içerisinde önemli maden merkezi olan şehirler: İstanbul, Diyarbakır, Şam ve Halep'tir (Başak, 2004, s. 70). Madenler çok önemsendiği için ekonomik krize ve sermaye sıkıntısına rağmen Ergani madenlerinin işletilmesine Osmanlı hükümeti 19. yüzyılda da devam etmiştir (Memişoğlu, 1973). 1869-1905 yıllarına ait salnâmelerde 2 bakır maden ocağı olduğu kaydedilmiştir (İzgöer, 1999). Şehrin ismi olan Amid, 15 Kasım 1937 tarihinde bölgede bulunan bakır yataklarından dolayı Atatürk'ün talimatıyla bakır diyarı anlamına gelen Diyarbakır olarak değiştirilmiştir (Başak, 2005; Günkut, 1973; İzgöer, 1999; Konyar, 1936).

Seyyahların gözüyle Diyarbakır, seyahatnamelere de konu olmuştur. 1881 yılında Diyarbakır'ı ziyaret eden Amandvon Schweiger-Lerchenfeld: "Yerel ihtiyaçlar kentte bulunan küçük atölyeler tarafından karşılanmakta olup, şehirde çok canlı bir ticaret hayatı vardır." (Akt. Pınar, 1998, s. 138). diyerek bakırcı atölyelerini işaret eder. Batılı gezginler Diyarbakır'dan başlayarak Moskova'ya onunda ötesinde Moğolistan'a kadar ipek, bakır, demir ve altın ürünlerin ihraç edildiğini söyler (Sarı, 1996). Evliya Çelebi: "Diyarbakır'da testicilikten kuyumculuğa, bakırcılıktan ipekçiliğe tüm sanatları iç içe görmek olasıdır." der (Dağlı vd., 2001, s. 29). "Demirciler çekicini, hallaçlar tokmağını, bilhassa kazancılar çekicini vurduğunda musiki üzere segâh makamında, hüseyini makamında vurup, nice

makamlar yapıp kendileri de güzel sesle okurlar. Bu sesleri, nevaları işiten maarif ehli, şaşırıp kalır.” (Danuşman, 1970, s. 129) demiştir.

1893-1894 arası Şer’iye sicilinde Diyarbakır da ticari hayatın canlılığı eskisi kadar olmasa da hâlâ devam ettiği belirtilir (Alakaş, 2012). Bakırcılar bazı kentlerde “kazancı” adını almaktadır. Diyarbakır’da kazancı, kalaycı ve bakırcılar gibi zanaat grupları bölgede ticaretin gelişmesini sağlamıştır. Bu dönemde faaliyet gösteren esnaf gruplarının çoğunluğu Müslüman esnafıdır. Bunun dışında gayrimüslimlerin de esnafılık yaptığı görülmüştür (Yılmazçelik, 1995). Bakırcılıkta önce esnafın kazanına bakılır, eğer bakırcı, kazanı ince bir işçilikle yapmışsa, bakırcının yaptığı ürünü ona göre satın alınır. Kazan yapamayanın bakırcı olamayacağı inancı hâkimdir.¹

Günümüzde Diyarbakır bakırcılığı eskiden olduğu kadar olmasa da Bakırcılar Çarşısı adında bir pasaja sahiptir. Çarşı; Ulu cami güneyinde, Melik Ahmet Caddesi’nde, Sur içerisinde, Dağ Kapı’da, bulunmaktadır. 20. yüzyılın başlarında 200’e yakın bakırcı ustasının bulunduğunu görüşülen ustalar söylemektedir. Diyarbakır’da günümüzde 3 bakır ustası kalmıştır.

B. BAKIRCILAR

1. Hacı Nezir Yalçın: 80 yaşındadır. 7 yaşından beri bu işle uğraşmaktadır. Aslen Mardinli olup baba mesleğini sürdürmektedir. Mülk olarak kendi dükkânıdır. Bakır istediği ölçüye göre ham olarak Kahramanmaraş ve Gaziantep fabrikalarından getirtip, isteğe göre bakır yapmaktadır. Yapılan görüşmede kendisinin emekli olduğunu bu işi vakit geçirmek için yaptığını söylemiştir. Çıracak yetiştirmek isteyip kimsenin bu işi ciddiye almadığını, işin zorluğundan bu işe rağbet olmadığını belirtmiştir (Fotoğraf 1).

2. Fahrettin Mercan: 73 yaşındadır. Mesleği babadan öğrendiğini, babasının da Ermeni bir ustanın çırağı olduğunu söylemiştir. Mülk olarak dükkân kendisindedir. Bakır yine Kahramanmaraş ve Gaziantep fabrikalarından isteğe göre almaktadır. 1981 ve 2006 yılları arasında Bakırcılar Odası Başkanlığı da yapmıştır. Bakır’ın başka bir ilden getirilmesi, insanların geçim kaynağının yetersiz oluşu ve bakıra rağbetin azalmasıyla birlikte gelirlerinin yeterli düzeyde olmadığını söylemiştir (Fotoğraf 2) (Who’s who: metal worker, fahrettin mercan, t.y.).

3. Mustafa Tanrikulu: Çarşıdaki en genç bakırcıdır. 40 yaşındadır. Mesleğinin dededen kalma olduğunu 3.kuşak olarak bu mesleği devam ettirdiğini söylemiştir. Bakır’ı yine Gaziantep ve Kahramanmaraş fabrikalarından aldıklarını belirtmiştir. Hem isteğe göre hem de fabrikasyon olarak bakır ürünleri satmaktadır (Fotoğraf 3) (Yılmaz, 2018).

C. BAKIRCILIKTA KULLANILAN ARAÇ VE GEREÇLER

Bakırcılıkta kullanılan aletler bakır işlemek ve şekillendirmek için her bakır atölyesinde bulunan malzemelerle hemem hemen ayrıdır. Bunlar: Örs, çekiç, tokmak, makas, egedir.

¹ Hacı Nezir’in verdiği bilgidir.

1. Örs: Dövme işinin, üzerinde yapıldığı araçtır. Çeşitli örsler bulunur: Yuvarlak örs, yan örs, güğüm örsü, sava örsü, eşek ayağı gibi örsler vardır (Bezirci, 2001). Diyarbakır'da bakırların şekillendirilmesinde uzun dikdörtgen formlu, oturağa doğru eğimli örsler yaygın kullanılmaktadır (Dursun, 2014) (Fotoğraf 4).

2. Çekiç: Bakır parçasını örs üzerinde darbeleyerek şekil vermeye yarayan alettir (Bezirci, 2001). Metal işlenirken değişik çekiçler kullanılmaktadır, bu çekiçlerden yükseltme çekicinin ön yüzü düz, arka yüzü yuvarlaktır. Düzeltme çekicinin ise ön yüzü düz ve kare kesitli, arka yüzü de düz fakat daire kesitli olup, iki fonksiyonlu çekiçlerdendir (Erginsoy, 1978) (Fotoğraf 5).

3. Tokmak: Dövülen bakır parçalarını düzeltmek içindir. Bakır parçasına göre büyük ve küçük tokmaklar vardır. Dut, gürgen, şımşır gibi farklı sert ağaç malzemelerinden yapılmaktadırlar (Dursun, 2014) Meşe ağacından yapılmış tokmalara da rastlanılır² (Fotoğraf 6).

4. Makas: Bakır parçaları kesmeye yarayan alettir. Kesmeye yarayan kesme makası, kıvrıma yarayan kıvrık makas ve göz göz delik açan diş makası vardır (Erginsoy, 1978) (Fotoğraf 7).

5. Eğe: Yege de denilmektedir. Bakır üzerindeki çapakları düzleştirmeye yaramaktadır (Ozan-Kaya, 2010) (Fotoğraf 7).

D. BAKIR YAPIM TEKNİKLERİ

1. Dövme Tekniği: Kalhanede³ eritilen bakır, kalıba dökülüp çekiçle dövülür ve levha haline getirilir. Bakır şekillendirmede 1900'lü yılların başlarına kadar bu yöntem kullanılmış daha sonra şahmerdan adı verilen otomatik aletlerle şekillendirme işlemi gerçekleştirilmiştir. Dövme işi yapan çekiççilerin işi kolaylaşmıştır. Çekiççiler "Şahmerdan gelince biz aç mı kalacağız" diyerek teknolojinin dövme sanatını ortadan kaldırdığını düşünerek sitem etmişlerdir (Kazmaz, 1973, s. 10).

Dövme tekniği iki farklı şekilde uygulanır. İlki, hazırlanan bakır levha kenardan içeri girerek kademe kademe tabana doğru çökertilip yapılır. İkinci uygulaması ise yükseltme tekniğidir. Çökertme gibi değil, içten dışa doğru kademe kademe yükseltilir (Karpuz, 1996; Kızılaslan, 2013).

2. Döküm Tekniği: Önceden hazırlanan kalıplara kalhanede eritilen maden, dökülerek dondurulur ve çeşitli kap türleri oluşturulur. Çok sayıda ürün, bu teknikle kısa bir zaman diliminde yapılabilmektedir (Karpuz, 1996; Kızılaslan, 2013).

3. Tornada Çekme Tekniği: Daha çok seri üretimde kullanılır.⁴ Bakır eşyayı şekillendirmede kullanılan, genel itibarıyla elektrikle çalıştırılan, sıvama tezgahı da denilen tezgahlardır (Özdemir & Ozan Kaya, 2011).

² Ustaların tokmakları arasında meşe ağacından yapılmış tokmak da görülmüştür.

³ Dökümhane, kal işi yapılan dükkan.

⁴ Mustafa Tanrıkulu'nun verdiği bilgiye göre dövme tekniği zaman aldığından, seri üretim için tornada çekme tekniği kullandıklarını söylemiştir. Aynı zaman da tornada yapamadıkları ürünleri, dövme olarak uygulamaktadırlar.

Tornada iki farklı usulle şekillendirme yapılır. İlkinde tahta bir kalıp torna tezgâhına oturtulur. Şekillendirilecek levha tavllanır, daha sonra levha, tahta kalıbın üzerine ortasından çivi ile sabitlenir. Torna tezgâhı çalıştırılıp kalıp hızla dönerken, yuvarlak çelik bir alet yardımıyla kalıba konulmuş levhaya dışından bastırılır. Şekillendirilecek levha sürekli döndüğünden kalıbın şeklini alır. Diğer usulde ise bir tahta alınır, içine bir çukur oyulur ve yine kalıp oluşturulur. Sonra oyulan bu kalıp, torna tezgâhına oturtulur. Levha halindeki maden tavllanır, oyulan kalıbın üzerine yerleştirilip kenarları çiviyle belirlenir. Torna makinesi çalışınca kalıp döner ucu yuvarlak bir alet ile levhaya bastırılır, bastırılan levha oyuğun şeklini alır . Daha sonra bakır levha pürüzsüz hale getirilir.(Erginsoy, 1978; Kızılaslan, 2013).

4. Presleme Tekniği: Turistik eşyalardan cezve, fener, kildanlık, fincan zarfları gibi araç gereçler için uygulanır. Fabrikalardan yarı mamul şekilde presli olarak alınan levhalar bakırcı ustaları tarafından istenilen şekle dönüştürülmektedir.⁵ Preslemede elde edilen ürünler parçalı ise lehim ve kaynakla birleştirilir. Bu yöntemle seri üretim artmış, maliyet düşmüş ve insan gücüne ihtiyaç azalmıştır, bu nedenle son zamanlarda bu teknik fazlaca kullanılmaktadır (Bezirci, 2001).

E. BAKIR SÜSLEME TEKNİKLERİ

1. Savatlama Tekniği: Süslenecek madenin üzerine yuvalar açılır, bu yuvalara niello (maden ve kükürt karışımı) dökülür ve renk kontrastı oluşturulur (Karpuz, 1996).

2. Kazıma Tekniği: Ucu keskin ve sivri çelik kalemle madene bastırılıp, kesilerek madenin çıkarılması ile oluşturulur. Bu yöntem Tunç Devri'nden günümüze kadar kullanılmaya devam etmiştir. Bazen sadece kazıma tekniği bazen de diğer süsleme teknikleriyle birlikte karşımıza çıkmaktadır (Erginsoy, 1978; Karpuz, 1996; Kızılaslan, 2013).

3. Kabartma Tekniği: İmal edilen bakır madenine çekiç yardımıyla veya ucu yuvarlak aletlerle bastırılarak zemin çökertilip, işlenen motifler yüksekte kalır veya işlenen motiflere ters yönden darbeleme yaparak kabartma oluşturulur (Karpuz, 1996; Kızılaslan, 2013). Kabartma iki şekilde yapılır. Yüksek ve alçak kabartma olarak uygulanır. Kabartma tekniğine rölyef de denilmektedir (Sözen & Tanyeli, 2001).

4. Kakma Tekniği: Kullanılan maden üzerine yuvalar açılır, bu yuvalara farklı tür ve renkte değişik madenlerin kakılmasıyla elde edilen süsleme tekniğidir (Erginsoy, 1978; Karpuz, 1996; Kızılaslan, 2013).

5. Delik İşi (Ajur) Tekniği: Maden üzerinde delikler açılarak süsleme oluşturulmaktadır. Güneydoğu ve Doğu Anadolu Bölgesi'nde delik işi tekniği, telkari olarak da yapılmaktadır. Özellikle yüzük, küpe gibi süs eşyaları ve fincan zarflarında bu teknik fazlaca görülmektedir. Erken örneklerine Tunç Çağı'nın II. Dönemine tarihlenen Alacahöyük ve M.Ö III. binin ikinci yarısına tarihlenen Troia kazılarında rastlanılmıştır. (Başak, 2008). Timurlular Dönemi'nde madeni kafes haline getirme, çelik levhalara ajur işlenmesi şeklinde olmuştur ve özellikle bu teknik Selçuklu Dönemi'nde gelişme göstermiştir (Sözer, 1998).

⁵ Ustaların verdiği bilgidir.

6. Mine Tekniği: Süslenecek madenin üzerine yuvalar açılır bu yuvalara renkli cam, kıymetli taş veya mine yerleştirilir. Mine süsleme için cam tozları ve maden oksidi karıştırılarak oluşturulur (Karpuz, 1996).

7. Kaplama ve Yıldız: Süslenecek maden yüzeyi tamamen yada bir kısmı kimyasal veya mekanik usulle kaplanır. Civa -altın karışımı yada civa -bakır karışımı ile yıldızlanabilir (Karpuz, 1996).

F. DİYARBAKIR BAKIRCILAR ÇARŞISI'NDA BULUNAN BAKIR MUTFAK EŞYALARINDAN ÖRNEKLER

İbrikler: Abdest almak, el yıkamak için kullanılan düz veya yuvarlak gövdeli olan dar boyunlu, kulplu ve emzikli, suyu taşıma ve suyu saklamak için kullanılan kaplardır (Kızılaslan, 2013). İbriklerin yükseklikleri 45-50 cm. arasında yapılmış olup taban çapları 20-25cm. arasında değişmektedir. Bu ibrikler bazen altlarında leğenleriyle birlikte yapılmıştır. Bu leğenler yıkama işlemi süresince suyun dışarı dökülmesini önler. İbriklerin leğenlerine pis suların görülmemesi için delikler açılmıştır. Leğende biriken su, yıkama işlemi bittikten sonra dışarı dökülür (Fotoğraf 8), (Fotoğraf 9).

İbrikler bazı yörelerde kuman, udvan, yamak, yelek gibi farklı adlarla anılmaktadır (Koşay, 1957). İbriklerin her ikisi de dövme tekniğiyle yapılmıştır. Süslemeleri yoktur.

Güğümler: Tabanı genellikle düz veya nadiren kaidesi olup yükseltilmiş, geniş gövdeli, dar boyunlu, kulplu, dar ağızlı ve kapaklıdır. İçerisine pekmez, süt, su koymaya, pişirmeye ve taşımaya yarayan çok fonksiyonlu kaplardanır (Karpuz, 1996; Kızılaslan, 2013). Banyo için kullanılan güğümlerde bulunmakta olup su ısıtmak amacıyla büyük boyutlarda yapılmışlardır.

İncelenen güğümler düz tabanlı, geniş karınlı, uzun dar boyunlu, geniş ağızlı, ve gaga kısımlarından oluşur. Dövme tekniğinde yapılmıştır. Kulpları perçinle birleştirilmiştir. Süslemesi yoktur (Fotoğraf 10-11). Taban çapları 25-30cm., boyun çapı 8-10cm., yüksekliği ise 45-50 cm. arasındadır.

Bardaklar: İçerisine su ve meşrubat konularak içilen küçük kaplardır. İncelenen bardak gövde ile zemin arasında kaideli, gövdeden ağza doğru genişleyen tiptedir, dövme olarak kabartma tekniğindedir (Fotoğraf 12). İkinci bardak yine kaideli, bel kısmı dar, ağza doğru genişleyen, dövme tekniğindedir (Fotoğraf 13). Taban çapları 8-10cm., boyları ise 12-15cm. arasında değişmektedirler.

Bakraç: Yuvarlak veya düz tabanlı, yarım daire biçimli hareketli kulplu, derin, kapaklı veya kapaksız kaplardır. Yoğurt, süt, bal, yağ, pekmez gibi yiyecekler içine konulabilir (Karpuz, 1996). İncelediğimiz ürün ise bakraçların kapaksız ve düz dipli grubuna giren Güneydoğu Anadolu bakraçlarını hatırlatır. Boyuna doğru daralır ağız kısmı geniştir. Dövme tekniğinde yapılmıştır, kulp demir malzemedir perçinlenerek birleştirilmiştir. Süslemesi yoktur (Fotoğraf 14). Taban çapı 20 cm., yükseklik ise 35 cm'dir.

Kazan: Büyük kalabalıklara yiyecek pişirmek veya çamaşıra su ısıtmak için kullanılan kaplara denilmektedir. Günümüzde daha çok düğün yemeklerinin hazırlanmasında geniş topluluklara yemek yapmak amacıyla kullanılır. Köylerde buğday hasadından sonra bulgur yapımında, bağ bozumundan

sonra pekmez yapmada, aşure kaynatmada, yemek pişirmek ve et kavurmak içinde kullanılmaktadırlar. Genellikle iki kulplu olduklarından kulplu kazan olarak anılmaktadırlar (Kızılaslan, 2013).

İncelenen kazan türü evlerde kullanılan büyük boyutlu, silindir karınlı, kulplu formdadır. Dövme tekniğinde ve süslemesizdir (Fotoğraf 15). Çapı 65 cm., yüksekliği ise 50 cm.dir

Leğenler: Genel olarak leğenler iki amaç için yapılmıştır. Birincisi çamaşır yıkamak, ikincisi mutfaklar da hamur yoğurmak, pekmez ve salça kaynatmaktır. Yörede meşhur olan yiyecek çiğ köfte ve içli köfte leğenleri de oldukça fazladır. Çiğ köfte yoğurmak için de kullanılan leğenler bulunmakla birlikte, büyük leğenler büyük davetler için kullanılırken, küçük davetler içinse küçük leğenler tercih edilir. Diyarbakır leğeni düz dipli, silindirik gövdeli, geniş ağızlı, çiğ köfte leğenidir. Dövme tekniğinde olup, süslemesi yoktur (Foto:16). Çapı 50 cm., yüksekliği 20 cm. dir.

Sahanlar: Çok derin olmayan, düz dipli, daire gövdesi olan, uç kenarları yayvan yemek kaplarıdır. Her yöreye göre isimleri farklıdır. Bunlar kirpikli, kertikli, çentikli, kirtikli, fırırlı ve fırtırlıdır. Kapaklı ve kapaksız olmak üzere iki türü vardır (Karpuz, 1996.).

Araştırılan sahanlardan üç tanesi kapaklıdır. Kapaklı sahanlardan (Fotoğraf 18) tabak kısmı kirpikli, üzerindeki kapak kısmı şeritler halinde birbirinden ayrılan süslemeleri görülmektedir. Tabığa oturan kısım, yarım dairelerin art arda sürdürülmesiyle oluşturulmuş tüm kapağı dolanır şekilde verilmiştir. Onun üzerinde çiçek motifleri onun üzerinde yine yarım daireler sıralanmıştır. En üstte büyük çiçeklerle örülmüş motifler yine şeritler ve yarım daireler bulunur. Kapağı tutup kaldırmak için tutacağı vardır. Dövme bakırdan, kabartma tekniğinde yapılmıştır. Çapı 20cm.dir. Yine kapaklı sahanlardan (Fotoğraf 18-19) tornada çekme tekniğinde, delik işi olarak süslemesi yapılmıştır. Sırt sırta vermiş iki lale motifi belli aralıklarla yapılmıştır. Çapı 25 cm. olarak yapılmıştır. Kapaksız sahan ise dövme tekniğinde, kirpikli sahanlardandır (Fotoğraf 17). Çapı 35cm. olarak yapılmıştır.

Taslar: İçerisine sulu yemekler konulan, yuvarlak ve derin gövdeli kaplardır. Hoşaf tası, su tası, çorba tası, ayran tası olarak kullanılmaktadırlar (Karpuz, 1996). Yöreye göre farklı isimlerle anılmaktadırlar. Badiye, çınık, sükre, üsküre, uskura, beden, badiya bunlardan bazılarıdır (Koşay, 1957).

İncelenen taslardan birincisi alçak kaideli, oval karınlı, gövde kaideden itibaren genişlemekte ağız kıvrımlı bir taktır. Dövme tekniğinde süslemesiz olarak yapılmıştır (Fotoğraf 21). Taban 5 cm çapında., 18 cm. ağız kısmı, yüksekliği ise 10 cm' dir.

İkinci incelenen tas ise yöreye ait yemeğin malzemeleri, tas'ın içerisine konulup, bir kap içerisine ters çevrilerek pişirme işlemi gerçekleştirilir. Bu tas sunum amaçlı değil, pişirme amaçlı olup dövme tekniğinde yapılmış, süslemesinde ise kazıma tekniğinde çarkıfeleği andıran motifler gövdede sırasıyla dolandırılmıştır (Fotoğraf 22). Taban çapı 5 cm., ağız çapı 12 cm., yüksekliği ise 18 cm dir.

Lengerler: Geniş daire gövdeli, ağızdan tabana doğru daralan, yayvan, derinliği fazla olmayan bir kaptır. İçerisine pilav ve makarna gibi susuz yemekler konulup, sunum amaçlı kullanılmaktadır (Karpuz, 1996; Kızılaslan, 2013).

Lengeri, ilenger, tabansıra gibi isimlerle anılmakla birlikte Diyarbakır yöresinde mertabani ismiyle de anılır (Koşay, 1957). Çapları 30-36 cm arasında değişmektedir. (Fotoğraf 23) Mevcut örnek dövme tekniğinde kazıma usulüyle yapılmıştır. Belli aralıklarla lale, nar ve salbek motifleri görülmektedir. Çapı 35 cm'dir.

Tencere: Yemek pişirmek için kulplu veya kulpsuz yapılan kaptır. Form olarak düz zeminli veya yuvarlak zeminli, silindirik gövdeli ve derindirler. Örneğimiz düz dipli, kapaklı, silindirik gövdeli ev tipi kapaklı tencerelerdendir. Dövme tekniğinde ve süslemesiz yapılmıştır (Fotoğraf 24). Çapı 30 cm., yüksekliği ise 22 cm. dir. Farklı yörelerde kuşgana, kuşene, guşene, kuşane, çalpara, harama, harana, hereni olarak adlandırılmaktadır (Koşay, 1957).

Sini: Üzerine yemek tabakları konularak aynı anda çok fazla kişinin yemek yiyebileceği geniş, ağız kısımları hafifçe yükseltilmiş, büyük boyutlu servis, sunum ve taşıma amaçlı kaplardır (Karpuz, 1996).

Yemek sinisi daha küçük olup, divan sinisi ve meydan sinisi olarak bilinen büyük boyutlu sinilerde vardır.

İncelenen sini yemek sinisi olup dövme tekniğinde yapılmış, süslemesi kazıma usulüdür. Süslemenin asıl bölümü olan göbek kısmında altı kollu yıldız (Mührü Süleyman) tam merkezdedir. Baklava dilimli altı kollu yıldız etrafında çintemani ve onun etrafında da mührü Süleyman vardır. Motifler daha sonra bordürler içerisinde verilmiş yarım dairelerden sonra güneşi andıran bordür ve balıkların sıralandığı bordür ve son olarak yarım dairelerin sıralanışı ile hayat ağacı belli aralıklarla verilmiştir. En sondaki bordür yine iki taraflı yarım dairelerle sınırlandırılmış bordürün içine yapraklar sıralanmıştır. Kenarı çentikli olarak yapılmıştır. (Fotoğraf 25). Çapı 100 cm.dir.

Saç Kavurma Tavaları: Üzerinde kavurma yapılan pişirme amaçlı, yayvan, daire gövdeli, geniş ve fazla derin olmayan kaplardır. Yörede oldukça fazla kullanılır. İncelenen örneklerden ilkinde; kapaksız, yayvan, fazla derin olmayan, daire gövdeli, kulpsuz tava dövme tekniğinde, çekiç usulü darbelerle süslemesi yapılmıştır (Fotoğraf 26). İkinci tava ise kapaklı, yayvan, daire gövdeli, kulplu kavurma tavaıdır. Dövme tekniğinde yapılmış torna tezgahında düzleştirilmiştir. Şemse motifi ve karşılıklı rumilerin belli aralıklarla dizilerek kazıma tekniğinde yapılmıştır. Şemsenin içinde rumi ve palmetlerden oluşan bitkisel bezeme görülmektedir. Kapak tutacağı ve kulp lehimlenerek yapılmıştır (Fotoğraf 27). Çapları 40-50 cm. arasında değişmektedirler.

Şire Tavası: Tatlı üzerine şerbet kaynatmak, yağ eritmek için yapılmış kaplardır. Tava kısmı fazla derin olmayan, silindirik, tabandan ağza doğru hafif genişler şekildedir. Kulp kısmı kalın yapılmış perçinle birleştirilmiştir. Dövme tekniğinde ve süslemesiz olarak yapılmıştır (Fotoğraf 28). Çapı 15 cm., yüksekliği 12 cm., kulp uzunluğu 28 cm.dir.

Künefe Tepsisi: Küçük boyutlarda, porsiyonluk olarak yapılmış, silindirik gövdeli, ağız kısmı geniş kaplardır. Pişirme ve sunum amaçlıdır (Fotoğraf 29). Çapı 18 cm'dir.

Mırza Cezvesi: Yöreye özgü olup kahve pişirmede kullanılmaktadır. Gagası uzun, tabanından gövdeye doğru şişkince gövde üzerinden ağıza doğru genişler şekildedir. Kapak kısmı tutacağı iki boğumdan oluşmakta ve uzun tutulmuştur. Tornada çekme tekniğinde yapılmış, üzerinde kazıma ve

çökertme uygulanmıştır. Yaprak motiflerinin yaprakları çökertme, yaprakların damarları ise kazıma tekniğinde yapılmıştır. Üzerinde çiçek ve yapraklardan oluşan süslemesi görülmektedir. Kulp perçinle birleştirilmiştir (Fotoğraf 30). Yüksekliği 25 cm, gaga kısmı 12 cm'dir.

Sac Ayağı: Üçayak olarak da bilinir. Ayakların ortasında bulunan tablaya mum vb. ısıtıcı öğeler konularak çaydanlıktaki çayın ve kaplardaki yiyeceklerin soğumasını önlemek için yapılmıştır. Tornada çekme yapım tekniğinde oluşturulmuş, gövdesinde üç bordür halinde ve ayaklarında kazıma tekniğinde süslemeleri bulunur. En geniş olan bordür de rumilerin iç içe geçmesiyle oluşturulmuş süsleme, iki küçük bordürde ise birbirinden farklı zincir bordürler yapılmıştır. Yine ayaklar üzerinde rumi, palmet motifleri işlenmiştir. Ayaklar gövdeye perçinle birleştirilmiştir (Fotoğraf 31). Yüksekliği 27 cm., ayak yüksekliği 15cm., sac kısmı 12cm'dir.

Değerlendirme ve Sonuç

Diyarbakır'da bakırcılık faaliyetleri kaynaklardan da anlaşıldığı üzere Neolitik Çağa kadar dayanmaktadır.

Orta Çağ tarihine bakıldığında, bakırın nasıl üretildiği ve bakırın hangi alanlarda kullanıldığı hakkında çok fazla bilgi mevcuttur. Güneydoğu Anadolu Bölgesi içinde Muş, Bitlis, Diyarbakır-Ergani, Maden, Siirt- Maden köy, Doğuda Erzincan, Karadeniz'de Murgul ve Küre gibi merkezlerin Orta Çağ döneminde zengin bakır merkezleri olduğu ve o dönemde bu merkezlerin işletildiği bilinir (Belli & Gündoğ Kayaoğlu, 1993).

Selçuklu Dönemi'nde Diyarbakır'da bakırdan eserler zirve dönemini yaşamıştır. Bu dönemde farklı medeniyetlerin bir karışımı oluşturularak sentez eserler ortaya çıkarılmış, Orta Asya, İran ve Mezopotamya sanatının yanında Anadolu ve Bizans sanatının da etkisi altında kalınmıştır. Osmanlı döneminde Diyarbakır önemli bakır merkezlerindedir ve dönemin ihtiyaçlarını karşılayacak şekilde dükkanlar bulunmaktadır (Faroğlu, 1993). Bakırcılıkta önemli merkezler ticaret yolları güzergahında ve bakır üretiminin yapıldığı yerlere yakın kurulmuş merkezlerdir (Belli & Gündoğ Kayaoğlu, 1993).

Diyarbakır Bakırcılar Çarşısı eskisi kadar canlılığını koruyamasa da turistik bakır eşya satışı konusunda diğer bakırcılık merkezleri ile hâlâ yarışır durumdadır (Fotoğraf 32-33). Güneydoğu Anadolu bölgesinde bakırcılık diğer bölgelere göre ileri seviyede olup özellikle Gaziantep, Mardin, Şanlıurfa ve Kahramanmaraş gibi şehirlerde Bakırcılar Çarşısı olduğu bilinmektedir. Bölgede bakırcılık önemli bir gelir kaynağıdır. Bakır yapım tekniği olarak bu illerde tornada çekme, dövme, presleme ve döküm tekniği hâlâ uygulanmaktadır. Süsleme tekniği olarak ise kazıma kabartma, ajur ve rölyef en fazla görülen süslemelerdir. Günümüzde Diyarbakır'da 3 usta bakırcılık mesleğini devam ettirmektedir. Diyarbakır Bakırcılar Çarşısı'nda incelenen ürünler arasında yapım tekniği olarak en fazla dövme tekniği, daha sonra tornada çekme tekniği uygulanmıştır. Madeni parçaları birleştirirken ise lehim, perçin ve kaynak yöntemlerine başvurmuşlardır. Süsleme olarak ise en çok kazıma ve kabartma tekniğiyle yapılmış süslemeler göze çarpar. Yöreyle has belli bir süsleme yoktur fakat rumi, palmet, stilize çiçekler, kıvrık dallar, zincirler ve şemseler en çok görülen süslemeler arasındadır.

Elde edilen bakır eşyalar arasında bazıları yöreye has olmakla birlikte bunlar: ibrik (Fotoğraf 9), çiğ köfte leğeni (Fotoğraf 16), sac kavurma tavası (Fotoğraf 27), mırza cezvesi (Fotoğraf 30), sac ayağı (Fotoğraf 31) ve şire tavası (Fotoğraf 28) daha çok bölgeseldir. Diğer bakır eşyalar genellikle her yörede aynı şekilde karşımıza çıkmaktadır.

Fabrikasyon üretimin yaygınlaşmasıyla fiyatlar düşmüş, gerçek el yapımı bakırdan ürünlere talep azalmıştır. Zor şartlar altında çalışan bakırcı esnafı, emeğe bağlı olarak, gereken talebi bulamadığı için üretimi ya azaltmış ya da dükkânını kapatmıştır. Talep azalınca bakırcılık zanaatı gerilemeye başlamıştır. Genç nesil rahat ve kolay meslek edinmek isteyince çırak yetiştirmek güç hale gelmiş, bakırcılıkta çırak yetiştirememek önemli bir problem olmuştur. Torna tezgâhlarıyla birlikte insana ihtiyaç azalmış, seri üretim artmıştır; fakat el yapımı olmayan ürünler tek düze bir şekilde her tezgâhta yerini almıştır.

Geleneksel sanatlarımızın önemli bir kolu bakırcılık sanatının Diyarbakır'da devam ettirilmesi, eski canlılığını kazanması ve ekonomiye sağlayacağı faydalar göz önüne alınarak çaba sarf edilmelidir. Bakırcılık sanatına ağırlık verilen temel bir eğitim sistemi uygulanmalı, halk eğitim kursları açılıp desteklenmelidir. Bakırcıların ham madde ve pazarlama sorunları çözülmeli, devlet destekli bakırcılık özendirilmelidir. Araştırmanın amacı bakırcılık mesleğini ve bakırcı ustalarını gelecek nesile aktarmak ve anlatmaktır. Bu çalışmalar sayesinde ata sanatımızın yeniden canlanması sağlanacaktır.

Fotoğraflar



Fotoğraf 1. Hacı Nezir Yalçın

(Emine Kızılaslan Arşivi 2021)



Fotoğraf 2. Fahrettin Mercan

<https://www.turkishculture.org/whoiswho/turkish-traditional-art/metal-worker/page-2.htm>



Fotoğraf 3. Mustafa Tanrikulu

(Mustafa Tanrikulu Arşivi 2023)



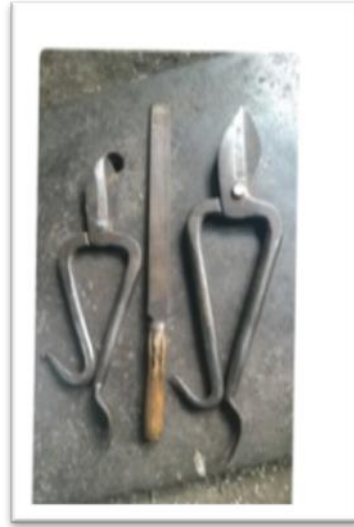
Fotoğraf 4.Örs
(Emine Kızılaslan Arşivi 2019)



Fotoğraf 5. Çekiçler
(Emine Kızılaslan Arşivi 2019)



Fotoğraf 6. Tokmaklar
(Emine Kızılaslan Arşivi 2019)



Fotoğraf 7. Makaslar ve Eğe
(Emine Kızılaslan Arşivi 2019)



Fotoğraf 8. Yuvarlak Gövdeli İbrik
(Emine Kızılaslan Arşivi 2019)



Fotoğraf 9. Düz Gövdeli İbrik
(Emine Kızılaslan Arşivi 2019)



Fotoğraf 10. Güğüm
(Emine Kızılaslan Arşivi 2019)



Fotoğraf 11. Güğüm
(Emine Kızılaslan Arşivi 2019)



Fotoğraf 12. Bardak

(Emine Kızılaslan Arşivi 2019)



Fotoğraf 13. Bardak

(Emine Kızılaslan Arşivi 2019)



Fotoğraf 14. Bakraç

(Emine Kızılaslan Arşivi 2019)



Fotoğraf 15. Kazan

(Emine Kızılaslan Arşivi 2019)



Fotoğraf 16. Leğen

(Emine Kızılaslan Arşivi 2019)

Fotoğraf 17. Kapaksız Sahan

(Emine Kızılaslan Arşivi 2019)



Fotoğraf 18. Kapaklı Sahan
(Emine Kızılaslan Arşivi 2019)



Fotoğraf 19. Kapaklı Sahan
(Emine Kızılaslan Arşivi 2019)



Fotoğraf 20. Kapaklı Sahan
(Emine Kızılaslan Arşivi 2019)



Fotoğraf 21. Tas
(Emine Kızılaslan Arşivi 2019)



Fotoğraf 22. Tas
(Emine Kızılaslan Arşivi 2019)



Fotoğraf 23. Lenger
(Emine Kızılaslan Arşivi 2019)



Fotoğraf 24. Tencere
(Emine Kızılaslan Arşivi 2019)



Fotoğraf 25. Sini
(Emine Kızılaslan Arşivi 2019)



Fotoğraf 26. Saç Kavurma Tavas
(Emine Kızılaslan Arşivi 2019)



Fotoğraf 27. Saç Kavurma Tavas
(Emine Kızılaslan Arşivi 2019)



Fotoğraf 28. Şire Tavası
(Emine Kızılaslan Arşivi 2019)



Fotoğraf 29. Künefe Tepsisi
(Emine Kızılaslan Arşivi 2019)



Fotoğraf 30. Mırra Cezvesi
(Emine Kızılaslan Arşivi 2019)



Fotoğraf 31. Sac Ayağı
(Emine Kızılaslan Arşivi 2019)



Fotoğraf 32. Diyarbakır Bakırcılar Çarşısı
(Emine Kızılaslan Arşivi 2019)



Fotoğraf 33. Diyarbakır Bakırcılar Çarşısı
(Emine Kızılaslan Arşivi 2019)

Etik Kurul İzni

Bu makale etik kurul izni gerektiren bir çalışma grubunda yer almamaktadır.



Kaynakça

- Acara Eser, M., (2000). *Bizans döneminde maden aydınlatma araçlarının kullanımı ve Orta Bizans Dönemi Polykandilionları*. Ortaçağ'da Anadolu Semineri. Prof. Dr. Aynur Durukan'a Armağan (ss. 23-37). Ankara.
- Alakaş, A. (2012). *593 numaralı şer'iyeye siciline göre Diyarbakır'ın sosyal ve ekonomik yapısı (1893-1894)*. (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Başak, O. (2004). *Diyarbakır arkeoloji müzesi ile Cahit Sıtkı Tarancı müzesinde bulunan Türk İslam dönemine ait bir grup madeni eser* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Başak, O. (2005). Diyarbakır'da maden sanatının gelişimi. *Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi*, 15, 53-68.
- Başak, O. (2008). Taş Çağı'ndan Tunç Çağı'na Anadolu'da maden sanatının gelişimi ve kullanımı. *Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi*, 0(21), 15-33.
- Belli, O., & Gündoğ Kayaoglu, İ. (1993). *Anadolu'da Türk bakırcılık sanatının gelişimi*. Sandoz Kültür Yayınları.
- Bezirci, Z. (2001). *Konya'da bulunan bakır işçiliği ürünü eserler ve Konya ili bakır işçiliğinin bugünkü durumu* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Çelebi, E. (1970). *Evlîyâ Çelebi seyahatnâmesi VI* (Çev. Z. Danışman). Zuhuri Danışman Yayınevi.
- Çelebi, E. (2001). *Evlîya çelebi seyahatnamesi V*, (Haz. Y. Dağlı, S.A. Kahraman & İ. Sezgin). Yapı Kredi Yayınları.
- Dursun, N. (2014). Çorumda bakırcılık. *Turkish Studies*, 9(5), 799-824.
- Erdem, S. (1989). "Alem". İçinde *Diyanet İslam Ansiklopedisi* (C. II, ss. 352-354). Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları.
- Erginsoy, Ü. (1978). *İslam maden sanatının gelişmesi*. Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Erginsoy, Ü. (1997). *Eczacıbaşı sanat ansiklopedisi* (C. II, s. 1143). Yem Yayınları.
- Fahrettin Mercan (2023, 14 Ağustos). Who's who in Turkish culture and art. <https://www.turkishculture.org/whoiswho/turkish-traditional-art/metal-worker/page-2.htm>
- Faroqhi, S. (1993). *Osmanlı'da kentler ve kentliler*. Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Gülensoy, T. (1994). Anadolu'da Türk bakırcılık sanatının gelişimi. *Milli Folklor*, 23(3), 6-7.
- Günkut, B. (1973). *Diyarbakır tarihi*. Diyarbakır Basımevi.
- İzğöer, A. Z. (1999). *Diyarbakır salnâmeleri, 1286-1323 (1869-1905)*. Diyarbakır Büyük Şehir Belediyesi Yayını.
- Karpuz, E. (1996). *Anadolu'da Türk mutfak mimarisi ve madeni kullanım eşyaları (18-20. yüzyıl)*. (Yayımlanmamış doktora tezi). Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Karpuz, E. (2002). *Türkler ansiklopedisi* (C. XII). Yeni Türkiye Yayınları,
- Kayabaşı, N. (1998) Çorum ilinde yapılan dövme bakır eşyalarının tanıtılması. *Ekin Dergisi*, 2(5), 70-72.

- Kazmaz, S. (1973). *Bakırcılık: Kastamonu bakırcılığı üzerine küçük sanat alanında bir inceleme*. Halk Bankası Yayınları.
- Kızılaslan, E. (2013). *Yozgat Nizamoğlu Konağı Etnoğrafya müzesindeki madeni mutfak eşyaları* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Konyar, B. (1936). *Diyarbakır tarihi*. Ulus Basımevi.
- Koşay, H. Z. (1957). Türkiye halkının maddi kültürüne dair araştırmalar. *Türk Etnografya Dergisi*, 2, 7-28.
- Kuban, D. (2002). *Selçuklu Çağında Anadolu Sanatı*. Yapı Kredi Yayınları.
- Memişoğlu F. (1973) Harput bakırcılığı. *Türk Etnografya Dergisi*, 63, 37-58.
- Ozan Kaya, F. (2010). *Gaziantep ve Şanlıurfa illerinde yapılan bakırcılık sanatının incelenmesi* (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Özdemir, M., & Ozan Kaya, F. (2011). Gaziantep ilinde bakırcılık. *Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 10(3), 1149-1170.
- Pınar, İ. (1998). *Alman gezginlerin gözüyle 19.yüzyıl Anadolu şehirleri: Manisa, Edirne, Kütahya, Ankara, İstanbul, Trabzon, Antalya, Diyarbakır, Konya, İzmir*. Akademi Yayınları.
- Sarı, İ. (1996). *Şehrimiz Diyarbakır*. Kültür Yayınları.
- Sevin, V. (1993). *1992 yılı Diyarbakır Üçtepe Höyüğü kazıları*, XV. Kazı Sonuçları Toplantısı 24-28 Mayıs, s. 399-416, Ankara.
- Sevin, V. (2003). *Eski Anadolu ve Trakya (Başlangıcından pers egemenliğine kadar)*. İletişim Yayınları.
- Sözen, M., & Tanyeli, U. (2001). *Sanat kavram ve terimleri sözlüğü*. Remzi Kitapevi.
- Sözer, Y. (1998). *Denizli yöresi mutfağında kullanılan bakır madeni eşyası. (18- 19. yy)*, (Yayımlanmamış yüksek lisans tezi). Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Tızlak, F. (2002). "Osmanlılardan önce Türklerde madencilik", *Türkler Ansiklopedisi*, VII, 410, Ankara.
- Türkoğlu, S. (1993). *Maden sanatı ve kuyumculuk*. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Yılmazçelik, İ. (1995). *XIX. Yüzyılın ilk yarısında Diyarbakır (1790-1840): Fiziki, idari ve sosyo-ekonomik yapı*. Türk Tarih Kurumu Yayınları.

