



# MİLLÎ SARAYLAR KOLEKSİYONU'NDAKİ ÖRNEKLERLE KAZGANDAN KAZANA

**Gül Fatma Koz Gül\***

Gönderilme Tarihi: 08.05.2024 - Kabul Tarihi: 10.06.2024

## Özet

Kazanlar kimi zaman gücün, kimi zaman da zenginliğin bir göstergesi olarak karşımıza çıkmaktadır. Özellikle Yeniçeri Ocağı ile ilişkilendirilen kazanlara atfedilen rivayetler, kazanlara göstergebilimsel olarak ayrı mânâlar katmıştır. Yeme içme kültürünün sadece beslenmeden ibaret olmadığını, aynı zamanda kültürel bir olgu olarak da bazı olayları etkilediğinin bir örneği olarak kazanlar, günümüzde hâlâ eskimeyen yapım teknikleri ve kullanım alanlarıyla önemlerini korumaktadır.

Millî Saraylar Mutfak Araçları Koleksiyonu'nda yemeklerin hazırlığında ve pişirilme aşamalarında kullanılmış çok çeşitli mutfak araç gereçleri bulunmaktadır. Bu araç gereçlerin ebat olarak en büyüklerinden olan kazanlar, bir mutfak malzemesi olmanın ötesinde, taşıdıkları manevi anlamlarla da diğer araç gereçler arasında ön plana çıkmaktadır.

Bu makalede Türklerin en eski yurtları olan Orta Asya'ya yerleştikleri dönemden günümüze dek kullandıkları bilinen kazanların işlevleri, kullanım alanlarına göre farklılık gösteren formları, bir kültürel motif olarak gündelik hayattaki yerleri ve kazan kelimesinin etimolojisi incelenmiş; son olarak da Millî Saraylar Koleksiyonu'nda yer alan kazan örnekleri üzerinden genel bir değerlendirme yapılmıştır.

**Anahtar kelimeler:** Millî Saraylar Koleksiyonu, Topkapı Sarayı, Mutfak Araçları, Yeniçeri Ocağı, Hacı Bektâş-1 Velî, Kazan, Tören Kazanları, Kırdan, Bakırcılık

## FROM KAZGANS TO CAULDRONS WITH THEIR EXAMPLES IN THE NATIONAL PALACES COLLECTION

### Abstract

Cauldrons sometimes appear as an indicator of power and sometimes as an indicator of wealth. Especially the rumors attributed to the cauldrons associated with the Janissary Corps have added different meanings to the cauldrons in terms of semiotically. As an example of the fact that the culture of eating and drinking does not only consist of nutrition, but also affects certain events as a cultural phenomenon, cauldrons still maintain their importance today with their ageless construction techniques and usage areas.

The National Palaces Kitchen Utensils Collection includes a wide variety of kitchen utensils used in the preparation and cooking stages of meals. Cauldrons, which are among the largest of these utensils in terms of size, stand out among others with the spiritual meanings they carry, beyond being a kitchen utensil.

In this article, the functions of cauldrons, which are known to have been used by Turks from the time they settled in Central Asia, their oldest homeland, to the present day, their forms differing according to their areas of use, their place in daily life as a cultural motif and the etymology of the word cauldron are examined; finally, a general evaluation is made based on the cauldron examples in the National Palaces Collection.

**Keywords:** National Palaces Collection, Topkapı Palace, Kitchenware, Janissary Corps, Hacı Bektâş-1 Velî, Cauldron, Ceremonial Cauldrons, Bath Cauldron, Copperworking

Kazanlar, Türkler tarafından en eski yurtları olan Orta Asya'ya yerleştikleri dönemden beri kullanılmış olup, günümüzde de Anadolu'da en çok kullanılan kaplar arasında yer almaktadır. Kazan Tatarcasının da dâhil olduğu çoğu Türk lehçesinde "büyük derin kap, geniş bakır kap" anlamında kullanılan kazan kelimesinin kökeni hakkında farklı kaynaklarda farklı görüşler mevcuttur.<sup>1</sup> Bununla birlikte Fars, Arap, Rus, Fin, Ermeni, Romen, Bulgar, Sırp, Arnavut, Makedon ve Yunan dillerinde de kazan kelimesi "çok miktarda yemek pişirmeye veya bir şey kaynatmaya yarar büyük, derin ve kulplu kap" anlamını taşımaktadır.<sup>2</sup> Türkçe kaynaklarda da kazan, yine aynı şekilde, "çok miktarda yemek pişirmeye veya bir şey kaynatmaya yarayan büyük, derin kap"<sup>3</sup> olarak tanımlanmaktadır. Şemseddin Sâmî (ö. 1904) tarafından yazılmış ilk Türkçe sözlük olan *Kâmûs-ı Türkî*'de kazan çeşitleri şu şekilde anlatılmıştır:<sup>4</sup>

"Kazgan (zebanzedi: kazan)

1. Külliyyetli yemek vesaire kaynatmağa mahsus büyük tencere. Çorba, pilav, aşüre kazganı. Çamaşır kazganı: Çamaşır suyunun kaynadığı kazgan.
2. Su hıfzına veya kaynamasına mahsus madenden büyük kap. Vapur kazganı: Vapur makinasına istim getirecek suyun kaynamasına mahsus büyük mahfaza. Hamam kazganı.
3. Eski bir nevi battal top. Yeniçeri Ocağı'nda yemek kazganı birtakım merasim ile ve dua ile kurulup kaldırıldığından, mesela kazganın yerinden kaldırılması tuyan, yani isyan mânâsını ifade ederdi, vesair böyle tâbirat var idi.
4. Kazgan gibi kazanın dibine yapışıp kazılmağa çıkarılan, kızarmış ve makbul bir nevi is kokusu almış olan muhallebi vesaire."

1 Kazan kelimesinin etimolojisine dair en geniş kapsamlı çalışma için bkz. Serkan Acar, "Kazan Adının Kökeni", *Karadeniz Araştırmaları*, 26 (2010), 27-33.

2 Günay Karaağaç, "Kazan", *Türkçe Verintiler Sözlüğü*, Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları, 2008, 472.

3 İ. Gündoğ Kayaoğlu, "Bakır Bir Dergâh Kazanı", *Sanat Tarihi Yıllığı*, 9-10 (Ocak 1981), 191.

4 Şemseddin Sâmî, *Kâmûs-ı Türkî*, Dersâadet: İkdâm, 1317, 1069.

Türk Dil Kurumu'nun yayınladığı *Derleme Sözlüğü*'nde yer alan kap kacak isimlerinin araştırıldığı bir çalışmada<sup>5</sup> ise Türkiye Türkçesi ağızlarının konuşulduğu yerlerde kazanların işlev, boyut ve şekillerine göre farklı isimler aldıkları tespit edilmiştir: **Kulplu, kenarlı, geniş ağızlı kazanlar:** Küpeli, Hille, Kertel

**Küçük kazanlar:** Balma, Baruş, Cıngılı, Dişneniği, Encik, Göpeli, Gulplu, Gurnık, Kazık, Kerani, Savrak

**Büyük kazanlar:** Aşurma, Barhana, Esmâ, Kestirme, Girge, Katneri, Kıyılı, Layış, Gatneri, Nıkra

**İşlevine göre kazanlar:** İçinde helva yoğrulan, gül yağı yapılan, pekmez ve bulgur kaynatılan kazanlar: Arani, Basma, İlmik, Mesere

**Boyut ve işlevine göre kazanlar:** Halgın, Lekin, Arvana

**Boyut ve malzemesine göre kazanlar:** Küçük ve orta büyüklükteki bakır kazanlar: Halgın, Tiyen

**Boyut ve biçimine göre kazanlar:** Büyük, kulplu, yarım küre biçimindeki kazanlar: Aşhana, Tist

**İşlev ve yapım malzemesine göre kazanlar:** Topraktan yapılmış yoğurt kazanı: Keş Kazanı

**Biçim, boyut ve işlevine göre kazanlar:** Kulplu, küçük ve/veya büyük çamaşır ve bulgur kazanları: Küppeli, Mayagazanı

**Genel olarak kazan açıklaması yapılan maddelere göre kazanlar:** Aşkana, Gazan, Gazzık, Getiç, Kefleme, Kızan, Kulaklı

Yukarıda bahsedilen kazanlar, yaygın olarak evlerde hazırlanan toplu yemeklerin hazırlama, pişirme, taşıma ve dağıtma işlerinde kullanılmıştır. Bu kazanlardan çok daha büyük boyutlu olanları "ordu ve şölen kazanları, orta kazanları, bağ kazanları ve hayat kazanları"<sup>6</sup> olarak adlandırılmaktadır. Dergâh kazanı, ocak kazanı veya ordu kazanı da denilen bu büyük boy kazanlar, maddi anlamlarının yanı sıra manevî anlamlar da taşımıştır. Nitekim Yeniçeri Ocağı'na dair her türlü mesele kazan çevresinde konuşulmuş, Yeniçerilerin başkaldırıları da yine

5 A. Mevhibe Coşar, Bahadır Güneş, "Derleme Sözlüğünde Kap Kacak-Eşya Adları", *Mutfak Gereçleri Kitabı*, Ed. Emine Gürsoy Naskali, İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2017, 100-101.

6 Kayaoğlu, "Bakır Bir Dergâh Kazanı", 192.

kazanla ifade edilmiştir. Günümüzde de kullanılan ve “isyan etmek, ayaklanmak” anlamına gelen “kazan kaldırmak” deyimini, Yeniçerilerin isyana niyetlendiklerinin göstergesi olarak ocak kazanlarını meydana çıkarmalarından gelmektedir. Bazı araştırmacılar, Yeniçeri Ocağı'nda bulunan ve yerinden kımıldatıldığında dünyanın dengesinin bozulacağına inanılan<sup>7</sup> “Yeniçeri Kazanı” ile Hacı Bektâş-ı Velî arasında çeşitli rivayetlere dayanarak bağ kurmaktadır. Şevki Koca bu bağı şu şekilde açıklamaktadır:<sup>8</sup>

“1339 yılında, Bursa Atıcılar Meydanı'nda Orhan Gazi'nin de aralarında olduğu büyük kalabalığın içinde Hacı Bektâş-ı Velî yeni kurulan orduyu takdis etmiştir. Büyük bir ateş yaktırarak kazanda aş pişirmiş, kazanı da askerlere armağan etmiş, eliyle batı yönüne işaret ederek Rumeli fetihlerini kastetmiş ve Türkmen lehçesi ile şöyle demiştir: ‘Öndeng, songung, gürgele’ (Sonunuz, önünüzden hayırlı olsun). Daha sonra on iki bin askeri ve yeniçerilerin on iki ortası da böylece kurulmuştur. Hırkasının yenini kesip askere aralarında hüccet olsun diye paylaşmıştı. Böylece ‘yeniçeri’ sıfatı ‘yeni asker’ anlamına değil, Hacı Bektâş-ı Velî'nin kol yeninden çıkan asker anlamına gelmektedir.”



1 Nevşehir Hacı Bektâş-ı Velî Dergâhı'nda sergilenen “kara kazan”

Yeniçeri Ocağı'nın orta ve bölük kazanları dışında Hacı Bektâş-ı Velî'nin içinde çorba pişirip ocağa yadigar olarak bıraktığına inanılan bir kazan vardır. “Kara Kazan” da denilen bu kazan, “Kazan-ı Şerif” olarak anılmaktadır. Hacı Bektâş-ı Velî ve Yeniçeriler arasında bağ kuran araştırmacıların bir diğer dayanak noktası ise Hacı Bektâş-ı Velî Dergâhı'nda sergilenen (Resim 1) ve üzerinde Yeniçeriler tarafından armağan edildiği yazan kazandır.<sup>9</sup> Efsanenin ötesine geçmeyen bu anlatı, Palmer'a göre Bektâşî dervişlerinin XV. ve XVI. yüzyıllarda kendi tarikatları ile Yeniçeriler arasında özel bir bağlantı olduğuna yönelik bir inancı yeşertme çabalarından kaynaklanmaktadır.<sup>10</sup> Köprülü de bu bilgiyi desteklemiştir; Hacı Bektâş-ı Velî'nin Osmanlı hükümdarlarıyla bağı olduğuna veya Yeniçeri Ocağı'nın kuruluşunda yer almasına ilişkin tarihî kaynaklara dayanan bir bilgi olmadığını dile getirmiştir.<sup>11</sup> Zaten 1270'lerde (bazı kaynaklarda 1271 senesine işaret edilse de net tarih belirlenememiştir) ölen Hacı Bektâş-ı Velî'nin, tarihi kesin olarak bilinmese de Edirne'nin fethinden (1363) sonra teşkil edildiği düşünülen Yeniçeri Ocağı'nın kuruluşuna yetişmesi ve bu birliği kutsayarak “Yeniçeri” adını vermesi tarihsel açıdan mümkün görünmemektedir. Betül Özey'e göre bu görüşlerin artık tarihî ve bilimsel değeri kalmamıştır;<sup>12</sup> ancak geleneksel bir inanç ve hatıra olarak devam etmektedir.

7 Hayati Bice, *Pir-i Türkistan'ın İzinde Hoca Ahmet Yesevi*, Ed. Erhan Güngör, İstanbul: İnsan Yayınları, 2011, 300.

8 Şevki Koca, *Bektâşî Kültür Argümanlarına Göre Yeniçeri Ocağı ve Devşirmeler: Öndeng Songung Gürgele*, İstanbul: Can Yayınları, 2000, 23-26.

9 Suraiya Faroqhi, *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam: Orta Çağ'dan 20. Yüzyıla*, Çev. Elif Kılıç, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2011, 293.

10 J. A. B. Palmer, “Yeniçerilerin Kökeni”, *Söğüt'ten İstanbul'a: Osmanlı Devleti'nin Kuruluşu Üzerine Tartışmalar*, Çev. Mehmet Öz, Ankara: İmge Kitabevi, 485-483, 2000.

11 M. Fuad Köprülü, *Osmanlı İmparatorluğu'nun Kuruluşu*, İstanbul: Ötüken Neşriyat, 1981, 170-171.

12 Betül Özey, *Bektâşilik-Yeniçeri Ocağı İlişkisi*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul: Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Temel İslâm Bilimleri Anabilim Dalı İslâm Mezhepleri Tarihi Bilim Dalı, 2013, 58.

Kazanlar, farklı işlevleri bulunsa da tipolojik olarak benzer yapılara sahiplerdir. Pişirme amaçlı kullanılan kazanlar, genel olarak süslemesizdir. Bazen üzerlerine tamir gördüler ise tamir edenin adı,

vakfedilmiş bir eşya ise vakfedenin adı kazıma tekniği ile yazılmıştır. Vakfedenin makamı biraz daha yüksek ise kazanın gövdesine genellikle dökme pirinçten bir plaka ile aidiyetin yazıldığı görülmektedir.



2 F. Taeschner, Alt-Stambuler Hof-und volksleben, Ein Türkisches Miniaturealbum aus dem 17. Jahrhundert, I. Tafelband, 12, Darüşşafaka Cemiyeti Müzesi Kitap Koleksiyonu, D. No: 010530

Kazanların gövde kısımları silindirik ve derin, dipleri dışbükey ve ağızları büyüktür.<sup>13</sup> Genellikle iki kulpludur ve bu kulplar hareketlidir. Ancak kulpsuz, tek kulplu veya dört kulplu örneklerine de rastlamak mümkündür. Bu kulpların taşıma veya asma amaçlı kullanıldıkları bilinmektedir. (Resim 2) İ. Gündâğ Kayaoğlu'na göre, “kara kazan” olarak da bilinen dergâh kazanlarındaki dört kulplu, “Evtâd-ı Erbaa” denilen ve âlemin dört bucağını mânen idare eden dört imamı (Hz. Mevlâna Celâleddin

Rûmî, Hacı Bektâş-ı Velî, Hacı Bayram-ı Velî, Şeyh Şâbân-ı Velî) işaret etmektedir.<sup>14</sup> Ancak bu bilginin kaynağına ulaşamamıştır. Kazanların çevresinde yer alan kulplar, kazana karşılıklı ve simetrik olarak perçinlenmiştir. Bunun amacı, kazanın yerini değiştirmek gerektiğinde karşılıklı kulplara uzun sırtıklar geçirilerek dört veya çoklukla daha fazla kişinin dengeli bir biçimde taşınmasına olanak sağlamaktır. (Resim 3)



3 TSM, A3690, 90.

13 Sümer Atasoy, *Geleneksel Bakır Kaplar: Semahat ve Nusret Arsel Koleksiyonu*, İstanbul: Sadberk Hanım Müzesi, 2013, 26.

14 Kayaoğlu, “Bakır Bir Dergâh Kazanı”, 192.

Kullanım amacı yemek pişirme veya hazırlığı olmayan ancak literatürde “kazan” olarak adlandırılan kaplar da vardır. Prestij amaçlı kullanılan bu tür kazanlar, genellikle kulpsuzdur ve zengin bezemelidir. Dip kısımları ve gövdeleri düz olan bu eserler, ağız kısmına doğru daralan bir forma sahiptir ve kenarsızdır. Günümüzde müzelerde sıklıkla rastlanan bu tür kazanların Selçuklu dönemine tarihlendikleri bilinmektedir.<sup>15</sup> Kazanların dekorasyonunda, dairesel formlu madalyonlar içerisinde

bitkisel bezemeler, zencerek bordürlü geçmeler, rûmî, palmet ve yıldız motifleri kullanılmıştır. Bazılarının gövde kısımlarında yer alan madalyonlar arasında nesih ve sülüs hat ile yazılmış bezemeler vardır. (Resim 4-5) Bu kazan tipinin geç döneme tarihlenen örneklerinde ise laleler, demet şeklinde çiçekler, narlar, serviler ve salbekli şemseler görülmektedir.<sup>16</sup> Millî Saraylar Koleksiyonu’nda çok sayıda prestij kazanı muhafaza edilmektedir.



4 Kazan, TSM, Env. No. 25-3308



5 Kazan, TSM, Env. No. 25-3312

15 İ. Gündoğ Kayaoğlu, Oktay Belli, “Trabzon Bakırcılığı”, *Bir Tutkudur Trabzon*, Ed. İ. G. Kayaoğlu, Ö. Cıvaoğlu, C. Akalın, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 1997, 463.

16 Emine Karpuz, “Anadolu’daki Geleneksel Süslemeli Bakır Mutfak Kaplarının Tasarımı”, 9. *Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Bildirileri-Maddi Kültür*, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2018, 266.

Günümüzde genellikle yemek pişirmek ve su kaynatmak için kullanılan kazanlar, Türk kültüründe manevi bir öneme de sahiptir. Özellikle kutsal mekânlara, önemli kişilerin mezarlarına veya türbelerine kazan koyma geleneği, bu kişilerin toplumun maddi ve manevi birliğini temsil ettikleri düşüncesinden kaynaklanmaktadır. Örneğin, Konya Mevlânâ Müzesi'nde "Nisan Tası" olarak bilinen, eskiden Horasan erlerinin mezarlarının yanında bulunan bir kazan vardır. Nisan ayında Kubbe-i Hadrâdan süzülen yağmur sularının bu kazanda toplandığına ve bu suların şifalı olduğuna inanılmaktadır.<sup>17</sup> Bu noktada dünyaca ünlü "Tay Kazan"ı da anmak yerinde olacaktır. Emir Timur'un Yeseviye tarikatının kurucusu Ahmed Yesevî'ye hürmetlerini sunmak amacıyla Türkistan şehrinde bulunan Ahmed Yesevî Türbesi için yaptırdığı bu kazan, rivayete göre yedi ayrı metalin karışımından dökülerek imal edilmiştir. 1399 yılında, Karnak kentinde, Usta Abdülaziz b. Usta Şerafüddin Tebrizî tarafından yapılan kazan yaklaşık 2 ton ağırlığında, 2,4 metre genişliğinde, 1,6 metre yüksekliğindedir ve 3 bin litre su alma kapasitesine sahiptir.<sup>18</sup>

Millî Saraylar Koleksiyonu'nda yer alan ve Topkapı Sarayı envanterine "kazan" olarak kayıtlı eserlerde de yukarıda bahsi geçen kazan tiplerine ve bezemelerine rastlanmaktadır.

Bu kazanların detaylı anlatımına geçmeden önce, Matbah-ı Âmire'de, yani Saray Mutfağı'nda yemek hazırlığı ve pişirilmesi amacıyla kullanılan kazanların bakır malzemesi hakkında genel bir bilgi vermek uygun olacaktır.

Osmanlı İmparatorluğu'nun kalbi olarak inşa edilen Topkapı Sarayı; siyasi, askerî ve diplomatik konumunun yanı sıra sosyal bağlamda da büyük bir sorumluluğu üstlenmiştir. Âdeta küçük bir şehir görünümünde olan Saray, barındırdığı farklı birimlerin uyum içerisinde hizmet verdiği, Osmanlı saray kültürü ve geleneklerini yüzyıllar boyunca koruyan bir yapıya ev sahipliği yapmıştır. Bu teşkilatlanmanın mekânsal ve işlevsellik anlamında belki de en büyük örneği Matbah-ı Âmire'dir. Padişah ve ailesine, Saray çalışanlarına, yabancı elçilere ve özel günlerde Yeniçerilere yemekler bu mekânda hazırlanmıştır. Yemeklerin hazırlık aşamasında çeşitli malzemelerden ve çeşitli boylarda kap kacak kullanılmıştır. Zaman içerisinde ihtiyaçlar değişse de Topkapı Sarayı Mutfağı'nda kullanılan araç gereçlerin vazgeçilmeyen yapım malzemesi bakır olmuştur.

Yavuz Sultan Selim, Çaldıran Savaşı'nın (1514) ardından işlerinde maharetli olarak bilinen 1.000 kişilik bir zanaatkâr grubunu Tebriz'den İstanbul'a getirtmiştir. Kuzeybatı İran sanatının belirgin özelliklerini (Sâsânî ikonografisi, geometrik ve kaligrafik desenler, gerçek dışı canlılar, vb.) bu dönemde gelen ustaların yaptığı mutfak eşyalarında görmek mümkündür. Zamanla özellikle Süleymaniye çevresi ve Mercan Yokuşu'nda bakırcı dükkânları açılmıştır. (Resim 6) Tamamen Saray'ın ihtiyacını karşılamaya yönelik ürünler imal eden bu dükkânlarda "Süleymaniye Bakır" veya "Süleymaniye Ekolü" olarak bilinen bir üslup ortaya çıkmıştır. Süleymaniye dışında Beyazıt, Kumkapı, Yedikule ve Unkapanı semtlerinde "Kazgancı" denilen işlikler de Saray'a bakır temin etmiştir.<sup>19</sup> İlerleyen dönemlerde Balkanlar ve Kafkaslardan getirilen bakır işçilerinin de katkıları ile hem Saray'a özel hem de gündelik kullanım için farklı formların geliştirildiği bilinmektedir.

17 Metin Akar, *Taykazan: Taykazan ve Etrafında Oluşan Halk Kültürü, Taykazanın Rusya Macerası, Belgeler*, Ankara: Ahmet Yesevi Üniversitesi, 2017, 17.

18 Akar, *Taykazan: Taykazan ve Etrafında Oluşan Halk Kültürü, Taykazanın Rusya Macerası, Belgeler*, 34.

19 İ. Gündâğ Kayaoğlu, Oktay Belli, *Anadolu'da Türk Bakırcılık Sanatının Gelişimi / Bakır Yatakları, Üretimi ve Atölyeleri*, İstanbul: Sandoz Yayınları, 1993, 62.





6 Nakkaş Osman, *Surnâme-i Hümayûn*, 1582,  
esnaf alayının geçişinde bakır ustaları, TSMK.H.1344-135a

## Millî Saraylar Koleksiyonu Envanterine “Kazan” Adıyla Kayıtlı Eserlerden Örnekler

Topkapı Sarayı envanterine “kazan” olarak kaydedilmiş 30 adet eser bulunmaktadır. Bu eserlerin bir bölümü bakır, bir bölümü de pirinçtir. Eserler tipolojilerine göre değerlendirildiğinde; yemek ve

su kaynatmaya yaradığı düşünülen büyük boy kazanlar, kirdan tipi kazanlar ve daha ziyade tören tipi denilen, küçük boy, tasa benzeyen kazanlar olarak kategorize edilebilir.



7 Topkapı Sarayı, Helvahâne Bölümü

Koleksiyonun en önemli eserleri arasında sayabileceğimiz, pişirme veya taşıma amaçlı kullanıldığını düşündüğümüz bakır kazanlar oldukça

büyük boyutludur. Bugün Topkapı Sarayı Matbah-ı Âmire yapı kompleksindeki Helvahâne Bölümü'nde sergilenen (Resim 7), her biri aynı

tipde ancak farklı ebatlarda olan 5 adet kazan bunlara örnektir.<sup>20</sup> İçlerinde en büyüğü, 1 metre çapında ve 300 kg ağırlığındadır.<sup>21</sup> Kazanların kalınlıkları ise 5-6 mm'dir. (Resim 8) Böylesi bir ebadın günümüzde bile elle işlenip çekiçlenmesinin zor olduğu bilinmektedir. Kazanların kulpları hareketli olup 3-4 cm kalınlığındadır ve yarım ay şeklindedir. Gövdeleri iki parça olarak

dövülmüş ve büyük bakır çivilerle perçinlenmiştir. Kazanların dip kısımlarında 100'ün üzerinde perçin kullanılmıştır. Ağız kısımlarına geçirilen yaklaşık 2 cm kalınlığında ve tek parça hâlindeki demir çember ise kazana ayrı bir sağlamlık katmak için eklenmiştir. Bu türdeki ilginç örneklerden biri de ağız kısmının<sup>22</sup> dört yanında ikişerden toplam 8 adet çengelin bulunduğu kazandır.



8 Kazan, bakır, TSM, Env. No. 25-3296



9 Kazan, bakır, TSM, Env. No. 25-1222

20 Topkapı Sarayı Mutfak Araçları Koleksiyonu, Env. No. 25/2277, 2279, 3295, 3296, 3297.

21 Topkapı Sarayı Mutfak Araçları Koleksiyonu, Env. No. 25/3295.

22 Topkapı Sarayı Mutfak Araçları Koleksiyonu, Env. No. 25/1222.

(Resim 9) Çengellerin kullanım amacı net olarak bilinmemekle beraber, kulp sokmak için oldukça ince oldukları düşünülürse zincirle asmak için kullanılmış olabilecekleri en doğru tahmin olabilir. Günümüzde kullanılan lehim ve kaynak gibi işlemlerin uygulanmadığı bu kazanların sızdırma yapmayacak kadar sağlam olmalarında ustaların deneyimi ve tekniğin gelişmişliği rol oynamaktadır.

Kaynatma işlemi için kullanıldıklarını düşündüğümüz kazanlar ise daha ufak boyutta ve daha hafiftir. Bu eser grubundaki kazanların ağız çapları 50-65 cm arasında değişmektedir, üzerlerindeki işçilik de daha azdır. Kalınlıkları 3 mm'yi geçmeyen bu örneklerde yarım ay şeklinde kulp mevcuttur. (Resim 10) Geniş ağızlı, kıvrımlı gövdeye sahip bu kazanların dip kısımlarının ocağa rahat oturması için geniş bırakıldığı düşünülmektedir.<sup>23</sup>

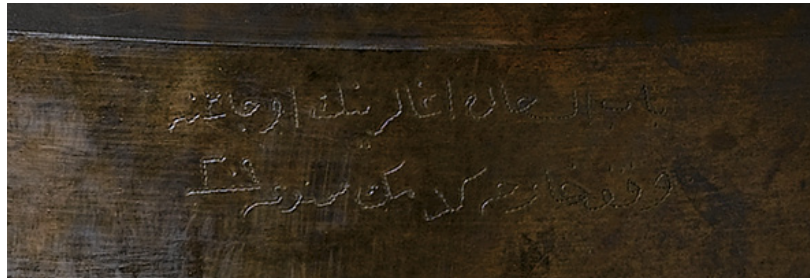


10 Kazan, bakır, TSM, Env. No. 25-1219

23 Topkapı Sarayı Mutfak Araçları Koleksiyonu, Env. No. 25/1219, 1220.

Kazan olarak kayıtlı eserlerde görülen bir diğer grup da hamama giderken işlemeli örtülerle sarak baş üstünde taşınan, ufak boylu, dibi geniş, ağız kısmı dar olan kirdanlardır. Topkapı Sarayı'ndaki hangi amaçla kullanıldıkları net şekilde bilinmeyen kirdan örnekleri tam olarak bu formdadır. "Kildan", "kirden", "kildenlik" veya "kirdenlik"<sup>24</sup> isimleriyle karşımıza çıkan bu kazanların kullanım amacı diğer kazan tiplerinden farklıdır. Yıkama işleminin ardından, formları itibarıyla oturak olarak da kullanılmışlardır. Ayrıca, darbukaya benzeyen şekliyle

güzel ses verdiği için hamamlarda eğlence için de kullanıldığı bilinmektedir.<sup>25</sup> Koleksiyondaki bakır eserlerin üzerinde hangi sene ve kim tarafından vakfedildiklerine, kime ait olduklarına ve hangi usta tarafından yapıldıklarına dair ipuçları yakalayabileceğimiz Osmanlıca damga ve yazılara rastlamak mümkündür. Örneğin, koleksiyonda yer alan kirdanlardan birinde<sup>26</sup> "Bâbüssâde ağalarının ocağına vakıftır, harice götürmek memnudur, 309" yazılıdır. (Resim 11-12) Ağza doğru daralarak yükselen bu eser, 30 cm yüksekliğinde ve 35 cm çapındadır.



11-12 Kirdan ve yazı detayı, bakır, TSM, Env. No. 25-1416

24 Eski zamanlarda kil bir temizlik malzemesi olarak kullanıldığından dolayı bu eser cinsi için en uygun isim "kildan"dır. Bazı yörelerde ise hanımların kirlilerini koymaları sebebiyle "kirdan" veya "kirden" ismini almıştır. Yaygın bir diğer kullanım da "kirdenlik"tir. Ancak bu yanlış bir kullanımdır ve galat-ı meşhur olmuştur. Zira "-lık" eki Türkçeye özgü bir yapımdır, "-dan" ise Farsça bir ek olup ardından gelen kelimeye "taşıyan, muhafaza eden" anlamlarını katmaktadır. Dolayısıyla "kir" veya "kil" muhafaza eden anlamına gelen "kirdan" veya "kildan", bu kelime için en doğru kullanımdır.

25 Esat Uluumay, "Hamam Kültürü Üzerine", *Eski Hamam, Eski Tas*, Haz. Mine Haydaroğlu, Nihat Tekdemir, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2009, 15.

26 Topkapı Sarayı Sağlık Araçları Koleksiyonu, Env. No. 25/1416.

## Sonuç

Bu yazıda, Osmanlı İmparatorluğu'nda gücün sembolü olarak karşımıza çıkan kazanların kelime anlamları, tipolojik detayları ve kullanım alanlarından bahsedilerek Millî Saraylar Koleksiyonu'nda bulunan örneklerine yer verilmiştir. Gündelik yaşamda sıklıkla kullanılan bazı eşyaların sadece meta değerinin olmadığını, aynı zamanda sosyokültürel bazı anlamlarının da olduğunu ortaya koyan kazanlar, günümüzde hâlâ en çok kullanılan mutfak eşyaları arasındadır. Kökeni Orta Asya'ya dayanan ve gelişen teknolojiye rağmen aynı tekniklerle üretilen kazanlar, bir kültür unsuru olarak tarihî pek çok olguyu etkilemiştir. Burada kısaca değinilse de başka araştırmalarla ayrıntılı biçimde incelenmesi gereken diğer hususlar da kazan kelimesinin kökeni ve kazanların Orta Asya'ya hangi yolla geldiğidir.

## Kaynakça

- Acar, Serkan. "Kazan Adının Kökeni", *Karadeniz Araştırmaları*. 26 (2010), 27-33.
- Akar, Metin. *Taykazan: Taykazan ve Etrafında Oluşan Halk Kültürü, Taykazanın Rusya Macerası, Belgeler*. Ankara: Ahmet Yesevi Üniversitesi, 2017.
- Atasoy, Sümer. *Geleneksel Bakır Kaplar: Semahat ve Nusret Arsel Koleksiyonu*. İstanbul: Sadberk Hanım Müzesi, 2013, 26.
- Bice, Hayati. *Pir-i Türkistan'ın İzinde Hoca Ahmet Yesevi*. Ed. Erhan Güngör. İstanbul: İnsan Yayınları, 2011, 300.
- Çoşar, A. Mevhibe, Bahadır Güneş. "Derleme Sözlüğünde Kap Kacak-Eşya Adları", *Mutfak Gereçleri Kitabı*. Ed. Emine Gürsoy Naskali. İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2017, 101.
- Faroghî, Suraiya. *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam: Orta Çağ'dan 20. Yüzyıla*. Çev. Elif Kılıç. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2011, 293.
- Karaağaç, Günay. "Kazan", *Türkçe Verintiler Sözlüğü*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları, 2008, 472.
- Karpuz, Emine. "Anadolu'daki Geleneksel Süslemeli Bakır Mutfak Kaplarının Tasarımı", 9. *Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Bildirileri-Maddi Kültür*. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2018, 266.
- Kayaoğlu, İ. Gündoğ, Oktay Belli. "Trabzon Bakırcılığı", *Bir Tutkudur Trabzon*. Ed. İ. G. Kayaoğlu, Ö. Cıvaoğlu, C. Akalın. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 1997, 463.
- Kayaoğlu, İ. Gündoğ, Oktay Belli. *Anadolu'da Türk Bakırcılık Sanatının Gelişimi / Bakır Yatakları, Üretimi ve Atölyeleri*. İstanbul: Sandoz Yayınları, 1993, 62.
- Kayaoğlu, İ. Gündoğ. "Bakır Bir Dergâh Kazanı", *Sanat Tarihi Yılı*. 9-10 (Ocak 1981), 191-194.
- Koca, Şevki. *Bektaşî Kültür Argümanlarına Göre Yeniçeri Ocağı ve Devşirmeler: Öndeng Songung Gürgele*. İstanbul: Can Yayınları, 2000, 23-26.
- Köprülü, M. Fuad. *Osmanlı İmparatorluğu'nun Kuruluşu*. İstanbul: Ötüken Neşriyat, 1981, 170-171.
- Özey, Betül. *Bektâşîlik-Yeniçeri Ocağı İlişkisi*. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul: Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Temel İslâm Bilimleri Anabilim Dalı İslâm Mezhepleri Tarihi Bilim Dalı, 2013, 58.
- Palmer, J. A. B. "Yeniçerilerin Kökeni", *Söğüt'ten İstanbul'a: Osmanlı Devleti'nin Kuruluşu Üzerine Tartışmalar*. Çev. Mehmet Öz. Ankara: İmge Kitabevi, 2000, 483-485.
- Sami, Şemseddin. *Kâmûs-ı Türki*. Dersâdet: İkdâm, 1317, 1069.
- Uluumay, Esat. "Hamam Kültürü Üzerine", *Eski Hamam, Eski Tas*. Haz. Mine Haydaroğlu, Nihat Tekdemir. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2009, 15.