



Somut Kültürel Miras Olan Tarihi Bakırcılar Çarşısı'nın Gastronomi Turizmi Kapsamında İncelenmesi

*Analysis of the Historical Coppersmiths' Bazaar, a Tangible Cultural Heritage,
within the Scope of Gastronomy Tourism*

Sibel AYYILDIZ¹, Zeynep POLAT²

Özet

Anadolu'nun birçok şehrinde bakır ekipman üretilen, satışı yapılan ve bulunduğu bölgenin kültürünü yansıtan "Bakırcılar Çarşısı" denilen zanaat alanları bulunmaktadır. Bu çarşılar da Türk mutfak kültürünün önemli temsilcilerinden biri olan bakır kapların üretimi ve satışı gerçekleştirilmiştir. Yöreye, kullanım amaçlarına ve yapım tekniklerine göre değişiklik gösteren bu ekipmanlar bakırcılığın yapıldığı bu tarihi mekanları çekici hale getirmektedir. Bu doğrultuda yapılan araştırmanın amacı, Safranbolu Bakırcılar Çarşısı'nda somut kültürel miraslarımızdan olan bakırcılığı tarihsel, sosyolojik ve gastronomik boyutlarda incelemektir. Araştırma Safranbolu Tarihi Eski Çarşı'da bulunan bakırcılar çarşısında yürütülmüştür. Nitel araştırma yöntemleri ile tasarlanan bu çalışmada literatür taraması, gözlem ve görüşme teknikleri kullanılmıştır. Bu kapsamda yarı yapılandırılmış görüşme formu hazırlanmış, bakır üreticileri ve bakır dükkanlarında çalışan esnaf (9 kişi) ile birlikte yüz yüze görüşmeler yapılmıştır. Hazırlanan ampirik çalışmadan elde edilen veriler içerik açısından sınıflandırılmıştır. Bu sınıflandırma ile bakırcılar çarşısının tarihçesi, bakırcılık üretimi, geçmişteki ve günümüzdeki durumunun karşılaştırılması, geleneksel ve modern mutfak aletleri arasında bakırın yeri, bölgenin kültürel mirasına ve gastronomi turizmine katkıları ortaya konmuştur. Araştırmada ayrıca bakırcılar çarşısının bölgeye kazandırdığı yöresel ve kültürel kimliğin sürdürülebilirliğine ve gelecek nesillere kültürel aktarım konularında çeşitli öneriler sunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Bakırcılık, Bakır Ekipmanlar, Kültürel Miras, Gastronomi Turizmi

Abstract

In many cities of Anatolia, there are craft areas known as "Coppersmith Bazaars," where copper equipment is produced, sold, and reflects the local culture. These bazaars have historically been centers for the production and sale of copper cookware, which is a significant representative of Turkish culinary culture. These copper items, which vary depending on the region, intended use, and manufacturing techniques, contribute to the attractiveness of these historical sites where coppersmithing is practiced. Accordingly, the aim of this study is to examine coppersmithing, one of our tangible cultural heritages, in historical, sociological, and gastronomic dimensions within the Safranbolu Coppersmith Bazaar. The research was conducted in the coppersmith bazaar located in the Historical Old Bazaar of Safranbolu. This study was designed using qualitative research methods,

¹Karabük Üniversitesi, Safranbolu Turizm Fakültesi, Karabük
²Karabük Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Karabük

ORCID:

S.A.: 0000-0003-0701-2445

Z.P.: 0009-0005-2755-5588

Corresponding Author:

Sibel AYYILDIZ

Email:

sibelayyildiz@karabuk.edu.tr

Citation: Ayyıldız, S. ve Polat, Z. (2025). Somut kültürel miras olan Tarihi Bakırcılar Çarşısı'nın gastronomi turizmi kapsamında incelenmesi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 15 (1), 203-213.

Submitted: 23.01.2025.

Accepted: 22.03.2025

incorporating literature review, observation, and interview techniques. In this context, a semi-structured interview form was prepared, and face-to-face interviews were conducted with copper producers and shopkeepers working in copper stores (9 participants). The data obtained from this empirical study were classified based on content. This classification revealed insights into the history of the coppersmith bazaar, copper production, comparisons between past and present conditions, the role of copper among traditional and modern kitchenware, and its contributions to the region's cultural heritage and gastronomic tourism. The study also presents various recommendations regarding the sustainability of the local and cultural identity brought by the coppersmith bazaar to the region and the transmission of this cultural heritage to future generations.

Keywords: Coppersmithing, Copper Equipments, Cultural Heritage, Gastronomy Tourism

1. GİRİŞ

Miras hem kültürel hem de doğal mirasın somut ve somut olmayan unsurlarından oluşur. Bu miras mevcut inançları, idealleri ve bilgiyi yaymak için bir kanal görevi görür. Kültürel miras bir nesilden diğerine aktarılan anılar aracılığıyla canlı tutulan bir unsurdur. Bununla birlikte, kültürel kimlik yaratmak için temel bir unsur olan kültürel miras, çoğunlukla somut miras açısından önemini sıklıkla korur (Xiao vd., 2023; Shrestha vd., 2024). Kültürel mirasın birçok yönü arasında diller, gelenekler, görenekler, değerler, yerler ve nesnelere bulunur. Zamanla, kültürel bilgilerin bazıları çeşitli nedenlerle yok olabilmektedir. Ayrıca diller, geleneksel beceriler, arkeolojik alanlar ve geleneksel sanat eserlerinin bazıları yeterince korunamamaktadır (Reshma vd., 2023). Somut kültürel miras zamanla fiziksel olarak bozulabildiği ve çeşitli etkenlerle önemli ölçüde zarar görebildiği için, bölgede yer alan kamu ve özel kurum paydaşlarının mirasın korunması ve kullanılması konusunda etik kurallara uymaları zorunludur. Somut kültürel miras konusunda sürdürülebilirlik sağlayabilmek için bu paydaşların sorumluluk almaları büyük önem taşımaktadır (Jimura, 2023). Çünkü kültürel miras yerel, bölgesel ve ulusal düzeylerde ekonominin itici güçleri olabilir ve turizm gelişimine ve kentsel büyümeye katkıda bulunabilir (Halkos vd., 2024). Bu araştırmanın temel motivasyonu, Safranbolu Bakırcılar Çarşısı'nın somut kültürel miras açısından bölgeye sağladığı katkıları incelemektir.

Sanat, mimari çıktılar, tarihi ve kültürel miras, mutfak mirası, edebiyat, müzik, yaşayan kültür, değer sistemleri, inançlar ve gelenekler gibi kültürel miras yapıları turizminin kritik yönlerini vurgular. Kültürel miras turizmi, yaşayan mirasın turizm amaçlı yenilenmesini, sorumlu kullanımını ve uyarlanmasını teşvik eden farklı istihdam yaratma unsurudur (Madandola ve Boussaa, 2023). Turizm, miras kaynaklarının turistler tarafından kullanıldığı ve ev sahibi toplum tarafından olumlu bir şekilde değerlendirilebildiği süreçtir. Miras, geçmişin üretimi ve tüketimi aracılığıyla günümüzde anlamlandırılmasını sağladığından, turizmi teşvik eden bir unsur olarak işlev görmektedir (Ezenagu, 2020).

Zengin kültürel mirasa sahip tarihi evleri kent ölçeğinde korumadaki başarısından dolayı Karabük ilinin bir ilçesi olan Safranbolu, sahip olduğu mimari ve doğa güzelliklerinden dolayı 1994 yılında UNESCO "Dünya Miras Listesi" ne girmiştir. Safranbolu'nun turistik ve tarihi değerlerinin yoğunlaştığı bölge daha çok "Eski Çarşı" dır. Müze kent" veya "yaşayan şehir" olarak tanımlanan Safranbolu, günümüzde de etkisini sürdüren lonca kültürü çerçevesinde faaliyet gösteren bakırcılar, demirciler ve kalaycılar çarşıları aracılığıyla üretim geleneğini devam ettirmektedir. Bu çarşı, Safranbolu'daki yerel ve özgün niteliğini günümüze kadar ulaştırmaktadır. Arasta ve çevresindeki alışveriş alanları bölgeye gelen yerli ve yabancı turistlerin uğrak mekânı olarak ön plana çıkmaktadır (Kültür Turizm Bakanlığı, 2024).

Günümüzde çok az sayıda bakır ustası ile yürütülmeye çalışılan bakırcılık zanaatı gün geçtikçe yok olmaya yüz tutmuştur. Mutfak eşyaları ve geçmiş dönemlere ait bakır örnekleri bugün birçok müze ve çeşitli depolarda yer almaktadır. Safranbolu'da bulunan İzzet Mehmet Paşa'ya ait yapının küçük bir bölümünde düzenlenen sergi, bakırcılığın tarihsel ve kültürel önemini

vurgulaması bakımından büyük önem taşımaktadır. Safranbolu Kent Müzesi'nde yer alan bazı bakır maşrapa, güğümler ve mevlüt eşyaları döneme damgasını vuran önemli eserlerdir. Bu kapsamda bakır ekipmanların korunması ve gelecek nesillere aktarılması oldukça önemlidir (Örnek, 2020).

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

İnsanlığın tabiatı keşfettiği ilk madenler arasında yer alan bakır, dere kenarlarında görülebilen kızıl-kahve renkli oksitlenebilen bir elementtir (Örnek, 2020). Bakır, insanlık tarihinde Taş Devri'ni kapatıp Maden Devri'ne geçişi hızlandıran önemli bir dönüm noktası olmuştur. Arkeolojik kazılarda elde edilen bulgulara göre yeryüzünde bakır madenciliğinin ilk kez 10.000 sene önce Anadolu'da, Diyarbakır Çayönü'nde başlamıştır (Öncülokur ve Genç, 2024). Türkiye'de Doğu Karadeniz ve Güneydoğu Anadolu Bölgeleri (Malatya, Elazığ) başta olmak üzere (Özkul, 2019) Toroslar üzerinde ve Kuzey Batı Anadolu'da bakır rezervleri yoğundur (Fidan, 2016). Dünyada ABD'nin batısı Şili, Meksika, Peru, Arizona, Mexico ve Kanada'yı içine alan rezervler Avrupa'dan Pakistan ve İran'a hatta Afrika topraklarına kadar uzanmaktadır (Özkul, 2019).

El sanatlarında saf bakırın şekil verilmesine bakırcılık, bakırcılık işi yapan bireylere bakırcı ustası ve bakır metalinden üretilen çıktılara ise bakır eşya veya ekipman denilmektedir (Balkanal, 2021). Bakır materyali, Türk kültüründe derin izler bırakarak tarih boyunca önemli bir yer edinmiştir. Hem günlük yaşantıda hem de sanatta geniş kullanım alanı bulmuş olan bakır (Ehsani, 2016), tarih boyunca mutfak gereçlerinin yapımında en çok tercih edilen metallerden biri olmuştur (Yavuz, 2019). Geçmişten günümüze kadar bakır, mutfak eşyaları (tencere, tabak, bakraç, bardak, tepsi, güğüm, çaydanlık, kazan, havan, kevgir, süzgeç, fincan, kahve takımları, kupa, ibrik), el sanatlarının ön plana çıktığı ekipmanlar ve süs eşyaları (mangal, şamdan, sefer taşı, fincan zarfı, ayna, sabunluk, kazan kulpu, kapı tokmağı, iftariyelik, kandil, kemer, ibrik, su taşıma kabı, miğfer, külek, vazo, kül tablası vb.) ile silah yapımında kullanılmıştır (Balkanal, 2021). Hastalık yapan mikroorganizmaların bakır yüzeylerde barınmaması, bakır kapların sağlık ile ilgili olumlu ilişkisini ön plana çıkarmaktadır. Fakat bakırın en önemli kısıtlılığı kalaylanmadığında zehirlenmelere neden olabilmesidir (Yavuz, 2019).

Anadolu'nun bilhassa bazı bölgelerinde halen üretilen ve geniş çapta kullanılan bakır araç gereçler, sanayileşmeyle başlayan makineleşme sürecinin ardından aşamalı olarak önemini kaybetmiş ve eski değerini yitirmiştir (Öncülokur ve Genç, 2024). Ancak son dönemlerde bakırın hem sağlık hem de turizm açısından taşıdığı önem giderek artmaktadır. Günümüzde bu el sanatını devam ettiren birçok usta ve diğer öğreticiler turizme yönelik üretilen bakır dekoratif ürünlere odaklanmışlardır. Bakırdan üretilen hediye eşyaların turizm sektörüne yönelik kullanımının yaygınlaşması, bakırcılıkla uğraşan zanaatkârlar için umut verici bir gelişme olsa da birçok zanaatkâr ve aileleri geçimlerini sürdüremedikleri için farklı iş kollarına yönelmiştir (Ehsani, 2016).

2.1. Safranbolu'da Bakırcılık

14. Yüzyılın başlangıcından itibaren Türk egemenliğine dâhil olan Safranbolu 18. Yüzyılda Asya ve Avrupa arasındaki ticaretin vazgeçilmez bir merkezidir. Tarihi kent yapısı, ahşap evleri ve mimari özellikleriyle kentsel sit bölgesi olarak tescillenen nadir yerleşimlerden biri olan Safranbolu, Türk kentsel geçmişinin korunmuş en güzel örneklerinden birisidir (Albayrak, 2013). Safranbolu'da bakırcılık geleneğinin yaygınlaştığı bölgeler, stratejik ticaret rotaları ve bakır imalatının yapıldığı alanlara yakın bir şekilde yer almıştır. Cinci Han önemli ticaret rotalarından biridir. Osmanlı zamanında çok sayıda kentte bakırcı zanaatkârların faaliyet gösterdiği ve ürettikleri eserleri topluma sunduğu "Bakırcılar Çarşısı" olarak adlandırılan merkezler yer almaktaydı (Ehsani, 2016). Safranbolu'da ticari faaliyetler, zanaatkârlar arasında kurulan ustalık ilişkileri (lonca sistemi) çerçevesinde gerçekleştirilmiştir. Genellikle malzeme işleyen zanaatkârlar tarafından teşkil edilen bu örgütler bakırcılar, demirciler, semerciler, yemeniciler gibi meslek isimleriyle adlandırılmaktadır.

Bu çeşitli zanaatkar grupları, kendi adlarını verdiklerini farklı sokaklara yerleşmiş ve bu sokaklar günümüzde de Safranbolu' da hala bu adlarla varlıklarını sürdürmektedir (Kalyoncu, 2010).

3. YÖNTEM

Araştırmanın amacı Safranbolu'nun somut kültürel miraslarından biri olan Bakırcılar Çarşısı ve bakırcılık zanaatını incelemektir. Ayrıca bakırcılığın bölge mutfağıyla ilişkisi ve Safranbolu destinasyonuna sağladığı faydalar araştırmanın alt amaçları ile ilişkilidir. Nitel araştırma yöntemleri ile tasarlanan bu çalışmada durum deseni kullanılmıştır. Durum deseni, araştırılması planlanan konuyu farklı dış durumların da etkileyebileceği ihtimalinden yola çıkarak bütüncül bir anlayışta inceleme yapar (Çapar ve Ceylan, 2022). Bu kapsamda yapılan çalışmada literatür taraması, doküman analizi, gözlem ve görüşme teknikleri kullanılmıştır. Bu kapsamda yarı yapılandırılmış görüşme formu hazırlanmıştır. Araştırma soruları hazırlarken soyut, teorik ve akademik dil katılımcıların anlayabileceği şekilde, yalın, anlaşılır, somut ve gündelik bir dile çevrilmiştir. Bakır üreticileri ve bakır dükkanlarında çalışan esnaf, Safranbolu mutfak kültürü ile ilişkili bireyler (9 kişi) ile birlikte yüz yüze görüşmeler yapılmıştır. Araştırma için kullanılan sorular aşağıda yer almaktadır;

- Safranbolu'da bakırcılık zanaatı hangi tarihlere dayanmaktadır? Bu çarşının kuruluşu hakkında bizimle bildiklerinizi paylaşır mısınız?
- Bakırdan üretilen araç ve ekipmanlar nelerdir? Bunların kullanım amaçları ve şekilleri hakkında bilgi verir misiniz? Özellikle bakır kaplarda üretilen yiyecek ve içecekler nelerdir?
- Bakırcılar çarşısında geçmişten günümüze unutulmaya yüz tutan belli başlı bakır eşyalar nelerdir?
- 4.Modern çağda kullanılan mutfak araçları (air fryerler, fırınlar vb.) karşısında bakır ekipmanların şansı nedir?
- 5.Sürdürülebilir Gastronomi bağlamında bakırcılığı gelecek kuşaklara aktarabilmek için yapılan çalışmalar nelerdir? Daha neler yapılabilir?
- 6.Bakırcılar çarşısında yer alan bakır mutfak eşyalarının bölge turizmine katkısı nelerdir? açıklar mısınız? (hediyeelik eşya olarak mı katkı sağlıyor yoksa mutfak aracı mı daha çok talep görüyor?)

Hazırlanan sorular uzman görüş alınarak (Turizm işletmeciliği ve Gastronomi Mutfak Sanatları bölümü'nde çalışan 3 öğretim elemanı) onay alınmıştır. Daha sonra Etik Kurul kararı için başvuru yapılmıştır. Karabük Üniversitesi, Sosyal ve Beşerî Bilimler araştırmaları 01.10.2024 tarihli E.378206 sayılı kurul kararı ile izin alınmıştır.

Hazırlanan ampirik görüşmelerden elde edilen veriler betimsel yöntemle yorumlanmıştır. Betimsel yöntemler elde edilen verilerin tanımlanması ile ilişkilidir. Bu doğrultuda birbirine benzeyen veya birbiri ile ilişkisi olan veriler aynı başlıklar altında bir araya getirilerek değerlendirilir. Buna göre bakırcılar çarşısının tarihçesi, bakırcılık üretimi, geçmişteki ve günümüzdeki durumunun karşılaştırılması, bakır ekipmanların modern mutfak araçlarına karşı verdiği mücadeleler, bölgenin kültürel mirasına ve gastronomi turizmine katkıları başlıkları betimsel analiz ile ortaya konmuştur. Yapılan çalışma bölgenin geçmişten gelen kültürel mirasının tanınmasına ve destinasyonun sahip olduğu değerlerin ortaya çıkarılmasına katkı sağlayacaktır.

4. BULGULAR

Safranbolu'nun somut kültürel miraslarından biri olan Bakırcılar Çarşısı'nın ve çarşıda yer alan bakırcılık zanaatını incelemeyi amaçlayan bu çalışmada, unutulmaya yüz tutmuş bakır eşyaları, bakır ekipmanının endüstriyel ürünlere karşı olan şansı ve sürdürülebilirlik kapsamında bakırcılık sanatını gelecek kuşaklara aktarmak için yapılabilecekler konu edinmiştir. Ayrıca "Bakırcılar Çarşısı'nda üretilen mutfak eşyaları, mutfak araçlarının üretilme biçimleri, bakırdan

üretilen mutfak eşyalarının kullanım amaçları, kullanım şekilleri ve “Bakırcılar Çarşısı”nda yer alan bakır mutfak eşyalarının bölge turizmüne katkısı araştırmanın diğer konularıdır. Araştırma kapsamında yüz yüze görüşme yapılan bireylerin demografik bilgileri Tablo 1’de yer almaktadır.

Tablo 1. Demografik Bilgiler

Katılımcı	Cinsiyet	Yaş	Yaşanılan İlçe	Meslek	Öğrenim Durumu
K1	Erkek	55	Safranbolu	Bakırcı	Lise
K2	Erkek	42	Safranbolu	Bakırcı	Lise
K3	Erkek	46	Safranbolu	İşletmeci	Üniversite
K4	Kadın	52	Safranbolu	Eğitimci	Üniversite
K5	Erkek	54	Safranbolu	Emekli	Lise
K6	Erkek	50	Safranbolu	İşletmeci	Üniversite
K7	Kadın	51	Safranbolu	Esnaf	Lise
K8	Erkek	57	Safranbolu	Esnaf	Lise
K9	Kadın	50	Safranbolu	Esnaf	Lise

Tablo 1’de görüldüğü üzere katılımcılar; 2’si bakırcı, 3’ü esnaf (Bakır hediyelik eşyacıları), 2 işletmeci, 1 eğitimci ve 1 emekli olmak üzere 9 kişiden oluşmaktadır. 42-57 yaş aralığına sahip olan katılımcılar lise (6 kişi) ve üniversite (3 kişi) mezunudur.

4.1. Safranbolu’da Bakırcılık Zanaatının Tarihi ve Bakırcılar Çarşısının Kuruluşu

Günümüzde bakırcılar çarşısı Safranbolu mimari değerlerinin bulunduğu Eski Çarşı’nın kalbinde yer almaktadır. Yerli ve yabancı turistlerin uğrak noktasında yer alan bu çarşı, bölgenin tarihi boyunca değişmeksizin günümüze kadar yeri değişmemiştir (Bkz. Fotoğraf 1). Yapılan çalışma sonucunda katılımcılar Safranbolu’ da bakırcılık zanaatının çok eskilere dayandığı, hatta bölgede ileri yaşta olan bireylerin anlattığına göre en az 300-350 sene öncesine dayandığı belirtilmiştir. Deniz ve Çelik (2020)’e göre Safranbolu, Osmanlı Devleti’nin en güçlü dönemi boyunca ekonomik zenginliğin merkezlerinden biri olmuştur. 18. Yüzyılda Safranbolulu olan Sadrazam İzzet Mehmet Paşa’nın yüzyılın sonlarında kendi adına yaptığı vakfın vakfiyesinin incelenmesiyle iktisadi durum hakkında birçok bilgi edinilmektedir. Vakfiyede geçen ve iktisadi iş bölümünü yansıtan çarşı birimlerinden birinin de Bakırcılar Çarşısı olduğu kaydedilmiştir. Bu durum Bakırcılar Çarşısı’nın katılımcıların bahsettiği kadar eski tarihlere dayandığını göstermektedir.

Katılımcılar büyük babalarının hikâyelerinden ve büyükannelerinin pişirdikleri yemeklerden bakırı ve bakırcılar çarşısını bildiklerini iletmiştir. Katılımcıların özellikle büyükbabalarının çocukluklarında hem kendi evlerinde hem de civar evdeki komşularında bakır ile yapılan yemekleri tükettikleri belirtilmiştir. Konu ile ilgili olarak K1, K2 adlı katılımcıların görüşleri aşağıdaki gibidir.

“Bakırcılar Çarşısında yer alan dükkânların çok eski tarihlerde yıkılan bir camiden artan malzemeler ile yapılmış olduğu söyleniyor Daha sonra Vakıflar sahiplenmiş bakırcıyı yapmış son olarak şahıslara geçmiştir. Dükkânları Rum dükkânı olduğu söylenir hep, çok eski bir çarşıdır burası. Belki bir 300 yılı vardır daha eskide olabilir” (K1).

“Dedelerimizden ve babaannelerimizden çok dinledik bakırcılar çarşısını. Çocukken mahalledeki komşularımızdan bakırla yapılan çok fazla yemekler yedik. Safranbolu’da geçmişten günümüze bakır ve bakırcılık oldukça önemlidir” (K2).



Fotoğraf 1. Safranbolu Bakırcılar Çarşısı

Kaynak: (Yazarlar Tarafından Oluşturulmuştur)



Fotoğraf 2. Safranbolu Bakırcılar Çarşısı

4.2. Safranbolu' da Üretilen Bakırdan Mutfak Eşyaları ve Kullanım Alanları

Yapılan araştırmaya göre Bakırcılar Çarşısı'nda 3, bakırcılar çarşısının yakınlarında da 3 olmak üzere Safranbolu Eski Çarşı'da 6 hediyelik bakır eşya dükkânı ile bakır satışı da yapan çeşitli antikacılar bulunmaktadır. Safranbolu'da yer alan bakır eşyaların oldukça çeşitlilik gösterdiği belirlenmiştir. Yapılan araştırmaya göre bu eşyalar Tablo 2'deki şekilde sınıflandırılmıştır.

Tablo 2. Safranbolu Bakırcılar Çarşısında Yer alan Bakır Ekipmanlar

Kullanım Amacı	Bakır Eşyalar
Mutfak Hazırlık & Pişirme Eşyaları	Kevgir, süzgeç, havan (döveç), çeşitli büyüklükte tencere ve yemek kazanları, kış hazırlıkları için leğenler, farklı boyutlarda güğümler, ibrikler ve diğer su taşıma kapları, maşrapa ve bakraçlar, çok amaçlı tepsiler, su böreği ve baklava pişirme tepsileri
Mutfak Sunum Eşyaları	Tabak çeşitleri, bardak çeşitleri, kahve takımları, fincan çeşitleri, fincan zarfı, kupa çeşitleri, ayran veya şerbet bardakları, sefer tasları, iftariyelik, lokumluk, şekerlik, çaydanlık, cezve çeşitleri, hoşafılık, meydan ve divan sinileri,
Diğer Ekipmanlar & Süs Eşyaları	Mangal, kandil, şamdan, hamam taşı, ayna, kına kabı, kemer, vazo, sabunluk, külek, kapı tokmağı, kazan kulpu, miğfer, kül tablası, çeşitli hayvan figürlü biblolar, çeşitli çerçevesiz saatler, duvar süsleri

Bakkaloğlu ve arkadaşları (2024)'nin yapmış olduğu bir çalışmaya göre Safranbolu'da yemekler genellikle bakır kazanlarda ya da tencerelerde pişirildiği, bakır tas ya da sahanlarda çoğunlukla sunum aracı olarak da kullanıldığı belirlenmiştir. Özellikle börek ve baklava yapımı için bakır sini (tepsi)'lerin kullanıldığı vurgulanmıştır. Tablo 2 aşağıda yer alan katılımcıların görüşleri doğrultusunda hazırlanmıştır.

"Bakır üzerine mutfak araç ve gereçlerinin tümü Safranbolu'da mevcuttur. Tencere, tava, cezve, çaydanlık, baklava ve börek yapmak için siner sayılabilir. İçecek ve yiyecek ekipmanı yanında sunum ekipmanları da var (Tabak çeşitleri, bardak çeşitleri, kahve takımları, fincan çeşitleri, fincan zarfı, kupa çeşitleri, ayran veya şerbet bardakları, sefer tasları, iftariyelik, lokumluk, şekerlik, çaydanlık, cezve çeşitleri, hoşafılık, meydan ve divan sinileri vb.). Büyük tencerelerle özellikle "bütün et yemeği" pişmektedir. Pilavlar, dolmalar, su börekleri ve baklavalarda da bakır ekipmanlar kullanılır. Bakır öyle bir şeydir ki herkes her şeyi yapmaz, herkesin işlediği farklı bir nokta vardır. Her şey aynı ustanın elinden çıkmaz" (K3, K4, K7 ve K9)

“Bakır ekipmanlar her yerde kullanılır, lezzet kazandır ve sağlıklıdır. İnsan vücudunun bakıra ihtiyacı vardır. Yemek yapılır, çay yapılı ve kahve pişirilir. Senede bir iki kere bakırın renginde herhangi bir yeşillenme (oksit) görünce kalaylatmak gerekir. Uzun ömürlü bir eşyadır. Artık müşteriler kalaysız bakır istiyorlar. Üstelik sadece mutfakta değil dekoratif ve süs eşyaları (Mangal, kandil, şamdan, hamam taşı, ayna, kına kabı, kemer, vazo, sabunluk, külek, kapı tokmağı, kazan kulpu, miğfer, kül tablası, çeşitli hayvan figürlü biblolar, çeşitli çerçeveli saatler, duvar süsleri) olarak da bakır oldukça kıymetlidir” (K1, K4, K9).

Yapılan araştırmaya göre Safranbolu’da “al sat” şeklinde yapılan bakırlar daha çok olduğu ve bu eşyaların ve ekipmanların müşterilerin isteklerine göre şekillendiği tespit edilmiştir. Talepler üzerine İstanbul Mısır çarşısı veya Gaziantep’ten özellikle süs eşyası olabilecek dekoratif bakır eşya ve ekipman getirtildiği belirlenmiştir. Bu talebin oluşma sebepleri, Safranbolu’nun bir turizm bölgesi olması ve müşteri memnuniyetinin ön planda tutulması ile ilişkilendirilmiştir. Tüm bu bilgiler doğrultusunda, Safranbolu’daki Bakırcılar Çarşısı’nda üretilen mutfak gereçleri günümüzde hem geleneksel formlarını koruyarak üretilmekte hem de müşteri talepleri kapsamında farklı bölgelerden endüstriyel olarak üretilen bakır ürünler satışı sunulmaktadır.



Fotoğraf 3. Safranbolu Bakırcılar Çarşısı

Kaynak: (Hazım Engin, 2021)

4.3. Geçmişten Günümüzde Unutulmaya Yüz Tutan Belli Başlı Bakır Eşyalar

Bakırcılar Çarşısı’nda yapılan araştırmaya göre bakır ekipmanların günümüzde eskisi kadar kullanılmadığı ifade edilmiştir. Buna gösterilen en önemli sebep ise kullanılan ısınma ve pişirme yakıtının değişmesidir. Safranbolu’da yaşayan bireylerin yaşam alanlarında doğalgaz yakıtının kullanılması bölgede kömür sobasının kullanımını azaltmıştır. Bu nedenle soba ile ilişkili olan güğüm, ibrik vb. ekipmanların kullanımı günümüzde yok denecek kadar azalmıştır. Konu ile ilgili olarak K7 adlı katılımcı görüşlerini aşağıdaki şekilde ifade etmiştir.

“Eskiden bakır ibrik, güğüm gibi ekipmanlar yapılırdı. Soba üzerinde su kaynatmak veya suyu sıcak tutmak için kullanılırdı. Şimdilerde soba kalkınca onlarda gitti” (K7).

4.4. Modern Çağda Kullanılan Mutfak Araçları Karşısında Bakır Ekipmanların Rekabet Şansı

Safranbolu’da son birkaç yıldır bakır mutfak ekipmanlarına olan taleplerde artış görüldüğü ifade edilmiştir. Bu ekipmanlar özellikle çaydanlık, tencere, tava, yoğurt ve ayran ekipmanları ile kahve fincan takımları ve bazı küçük süs eşyalarıdır. Bu durumun en önemli gerekçesi bakırın endüstriyel ve teknolojik ekipmanlara göre daha sağlıklı olduğu ve ortaya çıkan mutfak çıktılarının

daha lezzetli olduğunun düşünülmesidir. Katılımcılarda K2, K4, K5, K6, K7 ve K8 görüşlerini şu şekilde ifade etmiştir;

“Kullanılmadıkça her şey unutulup gider. Teknolojik olacağız diye milleti kültüründen saptırdılar. Çok hızlı yaşıyoruz. Alüminyum, çelik, endüstriyel eşyaların çoğu zararlı insan sağlığı için. Türk mutfak kültüründe bakır kullanılmaktadır. Bakırın daha sağlıklı olduğunu hatırlamalı ve hatırlatmalıyız” (K4 ve K5).

“Evet özellikle tava, tencere ve çaydanlığa dönüş var. Ekmeklikler, taslar, ayran ekipmanları da günümüzde tekrar kullanılmaya başlanmıştır. Bakırın daha sağlıklı olduğu giderek daha iyi anlaşılıyor” (K6, K7 ve K8).



Fotoğraf 4. Bakırcılar Çarşısı



Fotoğraf 5. Bakırcılar Çarşısı



Fotoğraf 6. Bakırcılar Çarşısı

Kaynak: (Yazarlar Tarafından Oluşturulmuştur)

4.5. Sürdürülebilir Gastronomi Bağlamında Bakırcılığı Gelecek Kuşaklara Aktarabilmek İçin Yapılan Çalışmalar

Bakırcılık yapan katılımcılar bu mesleğin babadan oğula geçerek geldiğini belirtmiştir. Buna karşın önemli bir zanaat olan bakırcılığın günümüzde gençler tarafından rağbet görmemesi bu mesleği yok olmaya mahkûm etmektedir. Bakırcılık mesleğinin ekonomik yaşamı yeterince destekleyemediği düşünülmektedir. Özellikle daha iyi bir ekonomik yaşam ve daha iyi bir eğitim imkânı algısı büyük şehirlere yaşanan göçler de bakırcılığın gün geçtikçe azalmasına sebep olmuştur. Bu nedenlerden dolayı son 10 yıldır yerel idareler bakırcılığın gelecek kuşaklara aktarılması için eğitimlerle ve projelerle destek olmaktadır. Fakat gençlerin bu mesleğe karşı ilgisiz kalmasından ötürü bakırcılık hala eski çağında yaşanan o gösterişli dönemine yaklaşmamaktadır. Bakırcı ustaları, bu mesleğe ilginin artırılması sürecinin erken yaşlarda başlaması gerektiği konusunda fikir birliğine varmıştır. Bu tür mesleklerin, öncelikle el sanatları ve zanaatkarlık eğitimi çerçevesinde okullarda öğretilmesi gerektiği vurgulanmaktadır. Çünkü yaş ilerledikçe zanaatkar olmanın zor olacağı belirtilmiştir. Katılımcılardan K1 ve K2 konu ile ilgili görüşlerini şu şekilde paylaşmıştır;

“Babam yaşlandı ve hasta. Bu işleri tek başına yapmak çok zor. Mesleğimiz babadan oğula geçen bir meslek. Biz bunu günümüze değin iyi ya da kötü bir şekilde taşıdık. Fakat günümüz gençlerin bu mesleğe karşı pek bir ilgisi yok. Kaymakam eleman verdi bize yetiştirmek için onların da gönlü yok, çalışmadılar” (K1).

“Bu meslek bize babadan geçti, 10 yaşından beri bu işi yapıyorum, 31 senem oldu. Ama bizden sonra gelen neslin bakırcılıkla ilgisi yok. Ben bu mesleğe karşı ilgi duyulması konusunda bireysel bir şey yapamıyorum. Bu işi artık meslek liselerinde üniversitelerde, Ortaokula kadar inmesi gerekiyor. Unesco da bakırcılık gibi meslekleri koruma altında almış durumda, fakat eylemsel hareket yok. Aynı yerimizde sayıyoruz” (K2).

4.6. Bakırcılar Çarşısında Yer Alan Bakır Mutfak Eşyalarının Bölge Turizmine Katkısı

Katılımcılarla yapılan görüşmelerde bakırcılığın ekonomik anlamda önemli bir kazanç sağlamadığı fakat bölge tanınırlığı kapsamında bakırcılar çarşısının turizme katkı sağladığı ifade edilmiştir. Bu nedenle destinasyonu ziyaret eden turistlerin önemli uğrak yerlerinden biridir. Yerli ve yabancı turistlerin mutfak ve süs eşyası satın aldığı ve bulunduğu estetik konumdan ötürü önemli fotoğraf çektiği merkezlerden biridir. Dolayısıyla birçok sebepten dolayı bakırcılar çarşısının bölge turizmine oldukça fazla katkı sağladığı düşünülmektedir. Konu ile ilgili katılımcıların görüşleri şu şekildedir;

“Safranbolu’da bakırcılığın ekonomik getirisi bir bakımdan yaşamı sürdürebilmektir. Bize ekonomik katkısı yok fakat babalarımıza verdiğimiz söz var. Bu kültürü yaşatabilsek bakırcılığı bir turizm aracı olarak kullanabilme seviyemiz yüksek olur. Çünkü bakırcılığa bakış açısı değişiyor, ilgi son zamanlarda arttı” (K1).

“Aslında baktığımızda bu işi baba mesleği olduğu için devam ettiriyoruz. Turizme katkı sağlıyor ama ekonomik anlamda bize yaşamımızı sürdürece kadar bir karı var.”K2, Fakat bölge tanınırlığı artırma konusunda bakırcılar çarşısının oldukça fazla katkısı var. Bu olumlu katkının ekonomik anlamda bize destek olmasını temenni ediyoruz” (K2 ve K6).

“Zanaat denilebilecek sayılı meslek kaldı burda. Sadece bakırcılık, semercilik, yemenicilik ve demircilik. Üretim anlamında 2 bakırcı dükkânı varken diğerleri daha çok dışardan getirdiği ürünleri hediye olarak satıyor. Elbette sosyal mecra kanalları yoluyla bakırcılar çarşısı oldukça fazla tanınıyor. Bölgeye alışveriş yapmak ve fotoğraf çekirmek isteyenler çok. Bu kapsamda turistler bu bölgeyi mutlaka ziyaret ediyor” (K8 ve K9).

SONUÇ VE ÖNERİLER

Safranbolu’ da bakırcılık zanaatının teşkilatlı bir sistemin katkılarıyla çok eski tarihlerden (300-350 yıldan fazla) günümüze geldiği belirlenmiştir. Bölgede yaşayan yaşlı bireylerin hikayeleri ve bakırda pişirilen yemeklerin damak hatıraları bu bilgileri günümüze kadar ulaştırmıştır. Sağır (2013) yapmış olduğu bir çalışma Safranbolu’nun Selçuklu Devleti ile başlayan gelişim çizgisinin Osmanlı Devleti döneminde üst noktaya eriştiğini iletmiştir. Bu durum hem sosyal hem de ekonomik bakımdan bölgenin önemli bir yerleşim ve ticaret merkezi olmasına sebep olmuştur. Bu sebeplerden ötürü Osmanlı’da pek çok el sanatları ve zanaatları bir meslek grubu olarak ortaya çıkmıştır. Tüm bu bilgilere istinaden Osmanlı devletinin önemli bir ticaret yolu üzerinde olan Safranbolu’da bahsi geçen meslek gruplarının olmaması düşünülemez.

Yapılan araştırmaya göre bölge insanının özellikle yemek hazırlama, pişirme ve sunum süreçlerinde bakır ekipmanları uzun soluklu kullandıkları tespit edilmiştir. Bunun yanı sıra günlük yaşamlarının devamlılığını sağlarken de çeşitli bakır eşyalar kullanılmıştır. Araştırmaya göre günümüzde ısınmak ve yemek pişirmek için kullanılan yakıtın değişmesi sebebiyle bakır ekipmanların eskisi kadar kullanılmadığı ortaya çıkmıştır. Sobanın bölge insanının yaşamından çıkması birçok bakır eşyanın da terkedilmesine sebep olmuştur. Buna karşın Safranbolu’da son birkaç yıldır bakır mutfak ekipmanlarına olan taleplerde artış görülmektedir. Bu ekipmanlar özellikle çaydanlık, tencere, tava, yoğurt ve ayran ekipmanları ile kahve fincan takımları ve bazı küçük süs eşyalarıdır. Artık günümüzde bakır ekipmanların endüstriyel ve teknolojik ekipmanlara göre daha sağlıklı olduğu düşünülmektedir. Ayrıca bakır ekipmanlarla pişirilen yemeklerin daha lezzetli olduğu görüşü vurgulanmıştır.

Yapılan araştırmaya göre “Bakırcılar çarşısı”nda bakır eşya satışı sunan 6 işletme ve çeşitli antikacılar bulunmaktadır. Bakır eşyaların oldukça fazla çeşitlilik gösterdiği bu işletmelerin 4’ünde bakırcılık “al sat” tekniği ile yürütülmektedir. Safranbolu’daki bakırcılar çarşısında üretilen mutfak

araçları günümüzde bir taraftan geleneksel formlarda üretilmeye devam ederken diğer taraftan müşteri talepleri doğrultusunda başka illerden temin edilen endüstriyel bakır ürünler de sunmaktadır. Bakırcılık her ne kadar bireylere önemli bir ekonomik kazanç sağlamasa da bölge tanınırlığı açısından turizme önemli bir katkı sunduğu belirlenmiştir. Bakırcılar çarşısı, hem mutfak ve süs eşyalarının satın alındığı hem de sahip olduğu estetik konum nedeniyle yerli ve yabancı turistler için çekici bir uğrak noktasıdır. Bu sebeplerden ötürü bakırcılar çarşısının bölge turizmine oldukça fazla katkı sağladığı ortaya çıkmıştır.

Araştırmada ortaya çıkan en önemli sonuçlardan biri de bakırcılığın bölgeye sağladığı tüm bu katkılara rağmen önemli bir kısıtlılığın olmasıdır. Bakırcılık zanaatı babadan oğula geçerek gelecek kuşaklara aktarılmaktadır. Önemli bir zanaat olan bakırcılığın günümüzde gençler tarafından rağbet görmemesi bu mesleği yok olmaya mahkûm etmektedir. Bakırcılık mesleğinin ekonomik yaşamı yeterince destekleyemediği düşünülmektedir. Özellikle daha iyi bir ekonomik yaşam ve daha iyi bir eğitim imkânı nedeniyle meydana gelen göçler de bakırcılığın gün geçtikçe azalmasına sebep olmuştur. Buna paralel olarak Deniz ve Çelik (2020)'in yapmış olduğu bir çalışmada da artan nüfus ile birlikte farklı meslek gruplarının ortaya çıkması, teknolojik gelişmeler, üretim ve tüketim tercihlerinin değişmesi, ekonomik sıkıntılardan ötürü yaşanan iş değişiklikleri geleneksel el sanatlarını olumsuz etkilemektedir. Sonuç olarak yoğun emek ve sabır gerektiren bu geleneksel sanat ürünlerinin, teknolojik yenilikler ile ortaya çıkan ürünlerle rekabeti zorlaşmıştır. Safranbolu'da her ne kadar yerel idareler bakırcılığın gelecek kuşaklara aktarılması için eğitimlerle ve projelerle destek olmaya çalışsa da bölgedeki gençler bakırcılık mesleğine karşı ilgisiz kalmaktadır. Bu durumdan ötürü bakırcılık eski çağında yaşadığı o gösterişli dönemine yaklaşmamaktadır.

Tüm bu bilgiler ışığında araştırma için geliştirilebilecek öneriler şunlardır;

- Bakırcılık mesleğini gelecek kuşaklara aktarılabilirlik için ortaokul ve lise düzeyindeki okullarda el ve parmak koordinasyonlarını sağlamak amacıyla bakırcılığa ilgi arttırılabilir. Bu sayede el sanatları dersleriyle bakırcılık gibi unutulmaya yüz tutmuş zanaatlara genç neslin dikkati çekilebilir ve ara eleman yetiştirmek için bir adım atılmış olur.
- Bakırdan üretilen mutfak eşyalarını daha verimli kullanabilmek ve yaşatabilmek adına üniversitelerin ve meslek liselerinin mutfak ile ilgili açıcılık ve gastronomi bölümlerinde bakır ekipmanların kullanılabilirliği arttırılmalıdır. Örneğin Türk Mutfak Kültürü, Osmanlı Mutfak Kültürü ve Yöresel Mutfaklar derslerinde üretilen yemeklerin sunumunda bakır ekipmanlar kullanılabilir. Bu sayede milli ve yerli ürün kullanımı konusunda farkındalık oluşturulabilir.
- Bakırın gastronomik değerini anlatabilmek ve bakıra olan ilgi arttırmak için multidisipliner seminerler ve workshoplar yapılmalıdır. Özellikle uzman şefler desteğiyle dikkatler bakıra ve bakırcılar çarşısını çekilmelidir.
- Safranbolu'da gastronomi turizmi kapsamında gerçekleştirilen festivallerde ve yemek yarışmalarında bölgenin önemli bir kültürel mirası olan bakırcılığın ön plana çıkarılması gerekmektedir.

KAYNAKÇA

- Bakkaloğlu, M., Türker, N., & Dağ, T. (2022). Safranbolu'nun tören yemekleri ve tören yemek kültürünün incelenmesi. *Journal of Academic Tourism Studies*, 5(1), 27-45.
- Çapar, M. C., & Ceylan, M. (2022). Durum çalışması ve olgubilim desenlerinin karşılaştırılması. *Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(Özel Sayı 2), 295-312.
- Deniz, T., & Çelik, Ö. (2020). Somut olmayan kültürel miras taşıyıcıları: safranbolu el sanatları ustaları üzerine bir inceleme. *Doğu Coğrafya Dergisi*, 25(43), 123-138.

- Engin, H. (2021). Safranbolu photo safarisinde büyük ödülü hazım engin kazandı. <https://turizmsayfasi.com/safranboluda-kazanan-fotograflar-aciklandi/> Erişim Tarihi 25 Ekim 2024.
- Ezenagu, N. (2020). Heritage resources as a driver for cultural tourism in Nigeria. *Cogent Arts & Humanities*, 7(1), 1734331.
- Fidan, E. (2016). Tarih öncesi dönemlerde Anadolu'da kullanılmış olan maden yatakları. *MT Bilimsel*, (9), 49-59.
- Halkos, G. E., Koundouri, P. C., Aslanidis, P. S. C., & Plataniotis, A. (2024). Evaluating the tangible and intangible parameters of cultural heritage: an economic meta-analysis in a global context. *Discover Sustainability*, 5(1), 1-16.
- Jimura, T. (2023). Sustainability of Japan's Tangible Cultural Heritage. In *Sustainability Management in Heritage and Tourism: The Concept and Practice of Mottainai in Japan* (pp. 35-67). Cham: Springer International Publishing.
- Kalyoncu, H., (2010), "*Tarih İçinde Safranbolu*" Safranbolu Belediyesi Kültür Hizmeti, İstanbul: Özlem Matbaacılık.
- Kültür Turizm Bakanlığı (2024). Karabük / Safranbolu Eski Çarşı ve Kıranköy. <https://eden.ktb.gov.tr/TR-127861/karabuk--safranbolu-eski-carsi-ve-kirankoy.html>, Erişim Tarihi:18 Ekim 2024.
- Madandola, M., & Boussaa, D. (2023). Cultural heritage tourism as a catalyst for sustainable development; the case of old Oyo town in Nigeria. *International Journal of Heritage Studies*, 29(1-2), 21-38.
- Öncülökür, A. G., & Genç, V. (2024). Somut Olmayan Kültürel Miras Kapsamında Bakırcılık Mesleği. *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 8(1), 86-100.
- Örnek D. (2024). Safranbolu'lu İzzet Mehmet Paşa'nın bakır güğüm ve maşrapaları. *The Journal of Academic Social Science*, (107), 112-123.
- Özkul, K. (2019). Gelenekten Geleceğe Bakır İşlemciliği ve Urfa, 6. Uluslararası Bilimsel Araştırmalar Kongresi, Sosyal Bilimler Kongre Kitapçığı, ASOS Yayınları, s.137-152
- Reshma, M. R., Kannan, B., Raj, V. J., & Shailesh, S. (2023). Cultural heritage preservation through dance digitization: A review. *Digital Applications in Archaeology and Cultural Heritage*, 28, e00257.
- Sağır, A. (2013). Bir ölüm sosyolojisi denemesi bağlamında iktisadi hayata mezarlıklardan bakmak: safranbolu örneği. *Electronic Turkish Studies*, 8(12).
- Shrestha, R., Shen, Z., & Bhatta, K. D. (2024). Cultural Heritage Deterioration in the Historical Town 'Thimi'. *Buildings*, 14(1), 244.
- Yavuz, C. (2019). Türk mutfağında bakırın yeri ve bakır zanaatının geleceği. *Online Journal of Art and Design*. 7(3), 156-169.
- Xiao, X., Li, P., & Seekamp, E. (2024). Sustainable adaptation planning for cultural heritage in coastal tourism destinations under climate change: a mixed-paradigm of preservation and conservation optimization. *Journal of Travel Research*, 63(1), 215-233.