

**OSMANLI'DAN GÜNÜMÜZE TÜRK YEMEK KÜLTÜRÜNDE SERAMİK
YEMEK KAPLARI**

Kamuran AK

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Seramik Anasanat Dalı

Danışman: Yard. Doç. Cemalettin SEVİM

Eskişehir

Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü

Mart 2007

YÜKSEK LİSANS TEZ ÖZÜ
OSMANLI'DAN GÜNÜMÜZE TÜRK YEMEK KÜLTÜRÜNDE SERAMİK
YEMEK KAPLARI

Kamuran AK

Seramik Anasanat Dalı

Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mart 2007

Danışman: Yard. Doç. Cemalettin SEVİM

İnsanoğlunun tarihsel süreç içerisinde var olmasının en temel gereksinimlerinden biri beslenmedir. Beslenme insanın vücut yapısına bağlı olarak gelişen bir ihtiyaç olup farklı yöntem ve alışkanlıklarla giderilebilir. Burada etken olan bireyin içinde yaşamış olduğu toplum ve onun kültürel yapısıdır. Beslenme göçebe ve yerleşik toplumlarda farklı özellikler gösterirken, avlanmaya, tarıma, endüstriye, ekonomiye ve coğrafi yapıya bağlı olarak gelişerek değişiklik göstermektedir. Bu etmenlere bağlı olarak dünyanın her yöresine dağılmış toplumların yemek kültürlerinde ve alışkanlıklarında farklılık görülmektedir. Beslenme alışkanlıklarındaki yemek çeşitlilikleri bazı ihtiyaçların daha doğmasına da neden olmuştur. Bu ihtiyaçlar pişirme, yeme ve saklama kaplarından oluşmaktadır. Bunların geneline yemek kapları denilmektedir. Bir ihtiyaca yönelik olarak doğan yemek kapları başlangıçta sadece yemeklerin konulabileceği en temel anlamda kaplar olmuşlardır. Zamanla değişip gelişen kültürler kapların da değişimini kaçınılmaz kılmıştır. Basit beslenme kapları artık estetik kaygılar duyularak yapılan tasarımlara dönüşmektedir. Yeni tasarımlar sürekli değişim içerisindeki dünyamızda yemek kültürlerinin ihtiyacını karşılamakta, değişimin getirdiği yeni unsurlara cevap vermektedir. “Osmanlı’dan Günümüze Türk Yemek Kültüründe Seramik Yemek Kapları” başlığı altında Anadolu topraklarındaki yemek kültürü Osmanlı döneminden başlayarak günümüze kadar yemek kaplarının yemek kültürümüzdeki yeri ve tarihsel gelişimi incelenmiş, araştırmacı tarafından bu süreç içerisindeki kültürel değişimlere bağlı olarak seramik yemek kaplarındaki yenilikler izlenerek değişen yemek kültürünün yeni ürün tasarımlarına etkisi araştırılmıştır.

Yemek kültürümüz köklü ve değişmeyen değerlerinin yanında bazen kalıcı olmayan çok hızlı değişen değerleri de zaman zaman içerisinde barındırmaktadır. Bireyi bulduğumuz toplumun kültürel yapısı toplum içerisindeki değişimlerin yemek kültürüne zaman kaybetmeden yansımaya neden olurken, yemek kültürü içerisinde yer alan yemek kaplarının değişiminde bu kadar etkili olmamaktadır. Değişimle birlikte toplumumuzda benimsenen hızlı ve ayakta yeme olgusuna karşın buna yönelik kalıcı kaplar üretilmemiş, ihtiyacı karşılayan kaplar tüketim ürünü olarak tasarlanmıştır. Değişimin yeni ürün tasarımlarına nasıl yansıtılabileceği araştırmasındaki, yemek kültürümüzdeki değişmeyen değerlerin yanında hızlı değişimin gereği yeni yemek kaplarının tasarımlarında sağlıklı bir malzeme olan seramik ile uygulamalar yapılmıştır.

ABSTRACT

Nourishment is one of the most important needs for human being to survive in historical developments. Eating has close relationship with the community's structure and has different properties among nomad and settled societies. Each culture's eating habits, whether depends on hunting, farming or industry, which combines that community's cultural structure, geographical and economical values to form that society's food culture. Different cultures have been affected on each others food culture positive or negative by the close relationship during historical progression. By the exploration of the new continents, the new agricultural crops were spread all around the earth. These new products have been taken their places in the communities' food cultures and in their foods. The diversity of food in eating habits caused a necessity which was food containers. At first, these food containers were the basic food dishes to put or to present the foods. By the change of time, cultures have been changed and developed and this reason the change of food dishes was unavoidable. The simple eating dishes now are turning to the designs which contain the esthetical values. How these new designs could provide the needs of food cultures in a fast changing world, do they answer the components brought by the changing? In this research "Ceramics Food Dishes from Ottoman to the Present in Turkish Food Culture" food containers and food culture at Anatolian lands have been outlined and studied from Ottoman period to the present in details such as historical development and the meaning of food culture. Researcher outlines the innovation of food dishes which is related cultural changing and studies the changing food culture and its effects on new products designs.

Our food culture has fundamental and unchanged values but sometimes it has also fast changing values. These values are very effective on food culture but they are not as affective as on food dishes. Together with change, fast food and eating fast have been accepted by our society. As a result of this, produced dishes are the design of the consumption products. In this work, how changing could be reflected on the new product designs and the applications will be made of the new food dishes from the healthy material ceramics by the necessity of fast changing values next to unchanged values in our food culture.

JÜRİ VE ENSTİTÜ ONAYI

Kamuran AK'in "Osmanlı'dan Günümüze Türk Yemek Kültüründe Seramik Yemek Kapları" başlıklı tezi/...../2007 tarihinde, aşağıdaki jüri tarafından Lisansüstü Eğitim Öğretim ve Sınav Yönetmeliğinin ilgili maddeleri uyarınca, Seramik Anasanat Dalında Yüksek Lisans Tezi olarak değerlendirilerek kabul edilmiştir.

	<u>Adı Soyadı</u>	<u>İmza</u>
Üye (Tez Danışmanı)	: Yard. Doç. Cemalettin SEVİM	
Üye	: Prof. Zehra ÇOBANLI	
Üye	: Prof. Ayşegül TÜREDİÖZEN	
Üye	: Doç. Dr. Dündar DENİZER	
Üye	: Yard. Doç. N.Oya UZUNER	

Prof. Dr. Nurhan AYDIN
Anadolu Üniversitesi
Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürü

ÖNSÖZ

Konunun araştırılması ve incelenmesinde Güzel Sanatlar Fakültesi'nin olanaklarından yararlanılmasını sağlayan Dekan Prof. Atilla ATAR ve Seramik Bölüm Başkanı Prof. S.Sibel SEVİM'e, eleştiri ve katkılarından dolayı danışmanım Yrd.Doç. Cemalettin SEVİM'e, yardımlarından dolayı Prof. Zehra ÇOBANLI, Yrd.Doç. Sadettin AYGÜN ve Yücel BAŞEĞİT'e, her türlü desteğini gördüğüm aileme ve katkı veren fakültemizin bütün personeline teşekkürü bir borç bilirim.

Kamuran AK

İÇİNDEKİLER

	<u>Sayfa</u>
ÖZ	ii
ABSTRACT	iv
JÜRİ VE ENSTİTÜ ONAYI	v
ÖNSÖZ	vi
ÖZGEÇMİŞ	vii
GİRİŞ	1

BİRİNCİ BÖLÜM

OSMANLI YEMEK KÜLTÜRÜ

1. KÜLTÜR ve YEMEK KÜLTÜRÜ	3
2. OSMANLI YEMEK KÜLTÜRÜ	4
2.1. Osmanlı Saray Yemek Kültürü	7
2.1.1. Saray Mutfağı	9
2.1.2. Padişah Yemekleri	10
2.1.3. Haremde Yemek	12
2.1.4. Sarayda Ziyafetler	13
2.2. Osmanlı Halk Yemek Kültürü	15
2.2.1. Kervansaraylar ve İmarethaneler	17

2.2.2. Ordu	18
2.2.3. Aşevleri, Lokantalar	19

İKİNCİ BÖLÜM

OSMANLI YEMEK KAPLARI

1. OSMANLI'DA METAL YEMEK KAPLARI	21
2. OSMANLI'DA SERAMİK YEMEK KAPLARI	23
2.1. Bünyelerine Göre Seramik Kaplar	25
2.1.1. Kırmızı Çamur Bünyeli Kaplar (Toprak Kaplar).....	25
2.1.1.1. İznik Seramik Kapları.....	27
2.1.1.2. Kütahya Seramik Kapları.....	29
2.1.1.3. Çanakkale Seramik Kapları.....	30
2.1.2. Porselen Kaplar	32
2.2. Kullanım Yerleri ve Biçimlerine Göre Seramik Kaplar	40
2.2.1. Yemek Hazırlama ve Pişirme Kapları	41
2.2.2. Yemek Yeme Kapları	42
2.2.2.1. Tabaklar	43
2.2.2.2. Sahanlar	45
2.2.2.3. Kaseler	46
2.2.2.4. Tepsiler, Siniler	47
2.2.3. İçecek Kapları	48
2.2.3.1. Fincanlar, Bardaklar, Maşrapalar	49
2.2.3.2. İbrikler, Sürahiler	50
2.2.4. Saklama kapları	51

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

GÜNÜMÜZDE YEMEK KÜLTÜRÜ VE SERAMİK YEMEK KAPLARI

1. GÜNÜMÜZ YEMEK KÜLTÜRÜ	52
1.1. Günümüz Yemek Kültüründe Hizmet Sınıflandırılması	54

1.1.1. Kar Amaçlı İşletmeler	55
1.1.2. Kar Amacı Olmayan İşletmeler	55
1.1.3. Bireysel Yemek Hizmetleri	56
2. GÜNÜMÜZ YEMEK KAPLARI	56
2.1. Otel, Restoran, Fast Food Yemek Kapları	57
2.2. Ev Yemek Kapları	61
2.3. Yöresel ve Özel İşlevli Yemek Kapları	62

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

OSMANLI KÜLTÜRÜNDEN ÇIKIŞLI GÜNÜMÜZ YEMEK KÜLTÜRÜNE UYARLI BİR SERAMİK YEMEK TAKIMI UYGULAMASI

1. YEMEK TAKIMINDA HEDEFLENEN NOKTA	64
1.1. Estetik Bütünlük	64
1.2. Fonksiyonellik	65
1.3. Kültürel Uyum	66
2. ÜRETİM BİÇİMLENMESİ	67
2.1. Tasarım	67
2.2. Model Hazırlama ve Kalıp Alma	70
2.3. Üretim	72
3. UYGULAMADAN ÖRNEKLER	76
SONUÇ	81
EKLER	82
KAYNAKÇA	83

GİRİŞ

İnsanoğlunun hayatını sürdürebilmesi için temel gereksinimlerden biri olan beslenme her toplumda kültürel, coğrafi ve ekonomik yapıya bağlı olarak ayrı bir yemek kültürü oluşturmuştur. Toplumların beslenme kültürleri yaşam biçimlerine bağlı olarak farklılık gösterebildiği gibi toplumsal değişimler de bu farklılıklarda etken olabilmektedir. Tarihsel süreç boyunca göçebe toplumlarda avcılığa, yerleşik toplumlarda ise tarıma dayalı bir yemek kültürü hakim olmuştur. Türk yemek kültürü yerleşik toplum özelliklerini taşımasının yanında uzun bir süreç içerisinde birbirinden farklı birçok kültürle etkileşim geçirmiştir. Orta Asya'ya dayanan göçebe yaşam, Selçuklu, Osmanlı, Bizans imparatorluklarının kendine has yemeklerinin de katılımı ile Türk beslenme kültürü bir mozaik oluşturmuştur. Bu mozaik, yemek ve tat çeşitliliği ile yemek kaplarına da farklılıklar getirmiştir. Yemek kapları farklı şekilleri ile tarihi süreç içerisinde malzeme, işlev, keşif ve ihtiyaçlar doğrultusunda çeşitlenmiştir. Yapım malzemesi, yemek kaplarında zenginliğe yol açmakla beraber yemeklerin sıhhati konusunda bazen dezavantaj oluşturmuştur. Sağlıklı bireylerin beslenmesi kadar besinlerini yedikleri kapların da sıhhatliliği büyük önem taşıdığından bunların yapımında en uygun, en sağlıklı malzemenin seçilmesi gerekmektedir. Bu noktada karşımıza insanın ateşi keşfi ile yaşamında yer almaya başlayan seramik ürünler çıkmaktadır. Seramik; plastik şekillendirme özelliğinden ve sonlanmış ürün olarak sağlıklı ve çeşitli üretimlere elverişli bir yapıya sahip olduğundan, yemek kabı olarak yemek kültürlerinde yerini almıştır. Yemek kültürlerindeki seramik yemek kapları zamanla değişimlere uğrayarak günün yemek ihtiyacını karşılayacak biçimde şekillenmiştir. Seramik kaplar başlangıçta bir depolama aracı olarak artan yiyeceklerin saklanması için kullanılmıştır. Zamanla beslenme geleneklerinde farklı işlevlere de cevap vermeye başlayan seramik kaplar günümüzde en temel saklama özelliği içeren,

kullanımının yanında sofralarımızda bir sunum aracı olmaya başlamıştır. Günümüzde özelleşen tekil kullanım kaplarının yanında, yemek takımı oluşturan seramik kaplar estetik kaygılar düşünülerek tasarım ürünü olarak sofralarımızda yerini almaktadır.

Coğrafi konumu ile verimli topraklara sahip olan Anadolu, köklü kültürlere ev sahipliği yapmış olmasından dolayı zengin bir yemek kültürüne sahiptir. Yemek kültürü zenginliği paralelinde yemek kaplarında da bir çeşitlilik getirmektedir. Bu çalışmada; geniş bir kullanım alanına sahip olan seramik yemek kapları, Osmanlı döneminden günümüze kadar olan bölümle sınırlanarak bu süreç içerisinde ele alınmaktadır. Osmanlı'dan iki binli yıllara kadar yemek kaplarındaki her türlü gelişim görsel ve fonksiyonel açılardan değişim göstermekte olup, kullanıcısının estetik zevkine de hitap etmektedir.

BİRİNCİ BÖLÜM

OSMANLI YEMEK KÜLTÜRÜ

1. KÜLTÜR VE YEMEK KÜLTÜ

İnsanoğlunun yeryüzünde varlığını sürdürebilmesi için sadece biyolojik ve fiziksel ihtiyaçlarının yerine getirmesi yeterli bir koşul olmayıp karmaşık bir yapıya sahip bir kavram ile nesillerin devamı sağlanarak, insanların hayvansal niteliklerden arındırılmasına neden olmaktadır. Kültür olarak tanımlanan bu kavram oldukça karmaşık bir örüntü olup; toplum, insanoğlu, eğitim süreci ve kültürel içerik gibi değişkenlerin ve bunlar arasındaki karmaşık ilişkilerin bir bütünü ve işlevi¹ olarak karşımıza çıkmaktadır. İnsanlar, değişik kültürler içerisinde yaşamlarını sürdürmekte, bu kültürlerin sunmuş olduğu çerçeveler içerisinde yetişerek gelecek kuşaklara da aynı ortamı hazırlamaktadırlar. Her toplumda var olan özgün kültürel kimlik o toplumun başka bir ulusta, toplumda, uygarlıkta bulunmayan maddi manevi değerler bütününe² sahip kılınıştır. Bireylerin doğması ile birlikte sahip olmadıkları, öğrenme yolu ile kazandıkları davranışlar bütünü içerisinde ulusal kimlik yaratan bir öge olarak karşımıza yemek kültürü çıkmaktadır. Yemek kültürü; insanlık tarihi kadar eski, ekonomik, sosyal, siyasi, kültürel yönleri ile medeniyet tarihimizin temeli oluşturmaktadır. Tarih boyunca yemek kültürleri; toplumların coğrafi konumları, yerleşik-göçebe yaşam biçimleri ve buna bağlı olarak tarım ve hayvan yetiştiriciliği, başka toplumlarla olan iletişim ve paylaşımları ile insan aklının deney ve birikiminin bir ürünü olarak var olmuştur.

¹ Bozkurt Güvenç 1991

² Dictionnaire Larousse, Ansiklopedik Sözlük, Cilt 4

2. OSMANLI YEMEK KÜLTÜRÜ

Anadolu topraklarının Coğrafik konumu, yıllardır süregelen göçler ve seferler Anadolu topraklarında Avrupa, Asya ve Afrika kıtalarının kültürlerinin etkilerini göstermesini kaçınılmaz kılmıştır. Yemek kültürümüzde de bu açıkça görülmektedir. Orta Asya'nın bozkır yaşantısından gelen et ve hayvansal gıda tüketme alışkanlıkları, Batıya göçler ile birlikte yerleşik yaşamın getirdiği tarımsal ürünler yemek kültürümüzün vazgeçilmez öğeleri olmuştur. Türkler Anadolu'ya yerleştiklerinde, bu topraklarda binlerce yıldır yaşamakta olan kavimlerin yiyecek-içecek adetleri doğal olarak yöresel karakter taşıyan bir yapıdaydı. "...Türklerin et ağırlıklı mutfağı ile yöresel Anadolu mutfakları süreç içinde birbiriyle kaynaşmıştır. Ege Adaları ve Ege kıyılarından balık ile zeytinyağı, güneyden şerbetli tatlılar, Bizans'tan Roma mutfağı adeta bir potada erimiştir. İmparatorluğun geniş topraklara yayılması ile birlikte Ortadoğu, Güney Akdeniz ve Avrupa yemekleri de bu potaya girerek Anadolu Mutfağı'nı daha da geliştirip zenginleştirmiştir..."³ Bu mozaik içerisinde Osmanlı İmparatorluğun kuruluşundan itibaren (1299) Anadolu yemek kültürü sürekli bir yenilenme süreci yaşamıştır. Bu dönemde mutfaklar yöresel mutfaklar ve merkezi imparatorluk mutfağı olarak ele alınabilir. Yöresel mutfak bütün Anadolu topraklarını kapsadığı gibi buradaki tüm etnik gruplarının sahip olduğu beslenme alışkanlıklarının yanında, Osmanlı'nın seferlerle Anadolu kültürüne taşıdığı öğeleri de kapsamaktadır. Yemek kültürümüzdeki bazı yemek isimlerinde bu açıkça görülür; "Çerkez tavuğu", "Arnavut ciğeri", "Tatar böreği", "Şam baba", "Papaz yahnisi" gibi. Başlangıçta Merkezi İmparatorluk mutfağı olarak var olan teşkilat yapısında çeşnigirler yer alıyordu. Daha sonra ise bu yapılanma Matbah-ı Amire (Saray Mutfağı) kompleksine dönüşmüştür. Gerek yöresel gerekse Saray mutfağı olsun Osmanlı'da hem kullanılan malzemeler hem de bunların kombinasyonları ile yemeklerde çok çeşitlilik gözlemlenir.

Osmanlı'da yemek çeşitliliği kadar yemeklerin nasıl yendiği de önem taşırdı. Şenlikler dışında yemek yeme alışkanlıklarında büyük bir sadeliğin göze çarptığı bu dönemde, yemek günde iki kez yenirdi; Sabah: "kuşluk" ve akşam: "ikindi namazından sonra". Konak ve saraylarda yemek servisi başlamadan önce ibrik ve leğen getirilerek sofraya

³ Deniz Gürsoy, **Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi** (1. Baskı. İstanbul: Sofra, 1995),s. 43.

oturacak olanların ellerini yıkamaları için su dökülürdü. Ayrıca davetlilere kenarı işli uzun bir havlu ve küçük bir peçete de verilir. Havlunun bir ucu omuza atılır, diğer ucuyla göğüs ve dizler örtülürdü. Peçete ise yemek süresince ellerin temizlenmesinde kullanılırdı. Yemek vakti geldiğinde, dövme bakırdan yapılmış, kalaylı, motiflerle bezeli sini denilen büyük yuvarlak tepsi küçük sehpa üzerine yerleştirilir, altına yerlerin kirlenmesini önlemek için sofraya bezi denilen büyük bir örtü serilir. Yemek yiyecek olanlar bu sinin etrafına ya sağ dizleri dik, sol dizleri yatık bir biçimde bağdaş kurar ya da ayaklarını sininin altına uzatarak otururlardı. Siniler dört, beş ya da en fazla altı kişiliktir. Eğer yemekte kalabalık davetli varsa iki, üç ve daha çok sayıda sini kurulurdu. Sininin üstünde tabak, çatal ve bıçak bulundurulmazdı⁴. Yemekler elle yenirdi. Ekmek ve pideler elle koparılır, kesinlikle bıçak kullanılmazdı. Etler sofraya küçük parçalar halinde servis edilirdi, pilavlar ise üç parmakla alınıp ağza götürülürdü. Osmanlı yemek kültüründe sofrada kullanılan tek araç kaşıktı. Kaşıklar genellikle şimşir, abanoz, sedef ve bağa gibi çok çeşitli malzemeden yapılır, gümüş ve altın kullanılmazdı. Kaşık sapları özel olarak biçimlendirilir ve değerli taşlarla bezenirdi. Yemeğin çeşidine uygun olarak kaşıkların biçim ve boyutları farklılık gösterebilirdi.

Ana yemekler gelmeden önce sininin üzerine misafir sayısı kadar kaşık, ekmek parçaları, salata, zeytin, reçel ve çeşitli turşularla dolu küçük tabaklarda iştah açıcıları yer alırdı. Yemekte su içilmediği için su takımı konulmaz, yemek sonrasında şerbet veya hoşaf içilirdi. Yemekler kapaklı sahanlar içerisinde sininin ortasına servis edildikten sonra kapaklar açılır, herkes bu sahanlardan yemeğini yerdi. Yemekler çeşitliydi ve sofraya peş peşe hiç ara vermeden gelirdi. Bu yemeklerden sadece iki-üç lokma alınır, bir sonraki yemeğe geçilirdi (Resim 1). Genellikle konuşulmadan yenen yemeğin ardından sahanlar ve siniler kaldırılır, eller yeniden yıkanır. Gülsuyu ve buhur, özellikle yemekten sonra kullanılan en önemli kokulardır. Bu kokular için hazırlanmış porselen, tombak, gümüş veya cam gülabdan ve buhurdanlar kullanılırdı.

⁴ Marianna Yerasimos, **500 Yıllık Osmanlı Mutfağı** (3. Baskı. İstanbul: Boyut Yayın Grubu, 2005),s. 33.

Auff solche weiß halten die Türcken Mahlzeit.



Das Keß nennen sie Brinisch, Com Schaf, Dus Salt, Sai Schmalz /

Resim 1. Türk'lerin yemek yiyişi, Salomon Schweigger 1577 (Gürsoy, Deniz. Tarih Süzgecinde Mutfak Kültürümüz. Oğlak, 2004)

Osmanlı sofrasının düzeni bazı kuralların doğmasına neden olmuştur. Bu kurallara ters davranmak da hoş görülmemiştir;

- Yemeğe ev sahibinden önce oturmak, ondan evvel kalkmak.
- Ev sahibinden evvel yemeğe el uzatıp yemeye başlamak.
- Ekmek ve yemeği büyük lokmalar halinde almak.
- Yemek yerken kaşığı sonuna kadar ağza sokmak.
- Yemekte eliyle ekmek ufaklarını toplamak.
- Sofrada durmadan şunun bunun gözüne bakmak.
- Herkes elini yemekten çektiği halde yine yemeğe uzanmak.
- Hoşaf içerken kaşığı önüne yakın bir yere silkmeden tekrar kaseye sokmak.
- Kahveyi içerken ağızla ses çıkarmak.
- Suyu çok hızlı, şerbeti sonuna kadar içmek.⁵

⁵ Abdülaziz Bey, **Osmanlı Adet, Merasim ve Tabirleri** (İstanbul: Yurt Yayınları, 1995), s.276.

2.1. Osmanlı Saray Yemek Kültürü

Osmanlının kuruluş dönemlerinde mutfak hizmetleri genel olarak çeşnigirler (Resim 2) tarafından yürütülmektedir. “...Osmanlılar birçok müessesede olduğu gibi çeşnigirliği de Selçuklulardan devralırlar. Büyük Selçuklularda beslenmeye yönelik faaliyette bulunan dört kurum görülmektedir; Çeşnigirlik, şarabdarlık, vekil-i haslık ve hansalarlık...”⁶



Resim 2. Padişahın çeşnicisi, Bir çarşı ressamı çizimi, 17.yy ortaları. (Gürsoy, Deniz. Tarih Süzgecinde Mutfak Kültürümüz. Oğlak, 2004)



Resim 3. Aşçıbaşı, Van Mour'un elle renklendirilmiş bir gravürü, 1714 (Gürsoy, Deniz. Tarih Süzgecinde Mutfak Kültürümüz. Oğlak, 2004)

Saray yapılanmasında da bu gelenek devam ettirilir. Çeşnigirler sofraya hizmetlerini burada da yürütmektedir. Hükümdarların yemekleri ile bizzat emir çeşnigir ilgilenmektedir. “...Şarabdarlar, emirleri altındakilerle sultanın içeceklerini hazırlamakla sorumludur. Bağlı buldukları birime de Şarabhane denilmektedir. Vekil-i has, içinde mutfak ve şarabhanenin de bulunduğu bir çok birimin üst seviyeli yöneticisidir. Hansalar ise aşçıbaşılık (Resim 3) görevini yürütmektedir...”⁷

Saray aslında karmaşık bir yapıya sahiptir. Merkezde içinde padişahın yaşadığı Topkapı Sarayında 16. yüzyılın ikinci yarısından başlayarak harem ve içoğlanı ile harem ağlarından oluşan enderun halkı yaşardı. Sarayın çevresinde, birun halkı: bostancılar, çavuşlar, ahır personeli ve diğerleri otururdu. Beyazıt'taki Eski Saray ise Acemi Oğlan

⁶ Arif Bilgin, **Osmanlı Saray Mutfağı** (1.Baskı. İstanbul: Kitabevi, 2004), s.21.

⁷ İsmail Hakkı Uzunçarşılı, **Osmanlı Devlet Teşkilatına Medhal** (Ankara: 1984), s.35.

kışlası olarak kullanılmaktaydı. Bu karmaşık yapı içinde yaşayan herkesin masrafları ve iaşesi aynı kaynaktan karşılanırdı ve yıllık muhasebeler bunları kapsardı. Sarayın içeride ve dışarıda beslediği kişiler hakkında muhasebe kayıtlarından fikir edinebiliyoruz.

“...1490 yılında Topkapı Sarayına 16356 koyun, 410 ton un ve 200 tona yakın pirinç alınmıştır. Günde kişi başına yaklaşık olarak 3000 kalori hesabıyla başlıca yiyeceklerin kalorileri hesaplanarak saray mutfaklarının o tarihlerde yaklaşık olarak 3000 kişi beslediği ortaya çıkar...”⁸ Bir sonraki yüzyılda 1573 yılının kayıtları incelendiğinde Haremin de buraya taşınmış olduğundan saray halkının 8000 kişiye yakın olduğu hesaplanabiliyor. “...1573’te saraya 34887 koyun, 1074 ton un ve 730 ton pirinç alınmıştır. (...) 1660’ta saray tarafından iaşesi sağlananların sayısı 11000’e ulaşır...”⁹

Sarayda görülen toplu yemekler Divan üyelerine, elçi ve vezirlere verilenler, bir de yeniçerilerin çanak yağmasıdır (Resim 4-5). Bunun dışında günlük yaşamda gösterişten uzak sade bir şekilde yemek yenirdi. Sofraya yemek yemek için oturulur, müzikli eğlenceler yemek sırasında yapılmazdı. Sadece özel günlerde özel yemekler yapılır ve ziyafetler verilirdi. Osmanlı sülalesi tarihinin kilometre taşları olan şehzadelerin sünnetlerinde ve kadın sultanların düğünlerinde imparatorluğun şaşaası gözler önüne serilirdi.



Resim 4. 16.yy’da Sadrazamın yabancı elçilere ve vezirlere verdiği yemek, Anonim, suluboya. (Gürsoy, Deniz. Tarih Süzgecinde Mutfak Kültürümüz. Oğlak, 2004)

⁸ Stefanos Yerasimos, **Sultan Sofraları** (2. Baskı. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2002), s.19.

⁹ Yerasimos, 2002, **a.g.e.**, s.19.



Resim 5. 1582 şenliğinde çanak yağması. (Surname, Topkapı Sarayı Müzesi Koleksiyonu, H 1344, vr. 31a)

2.1.1. Saray Mutfağı

Saray Mutfağı Topkapı Sarayı'nın ikinci avlusunun sağ tarafında bulunmaktadır. İlk yıllarında yapı dört kubbeden oluşurken Sarayda yaşayanların sayısı artınca Kanuni tarafından (1520-1566) altı kubbeli bir bölüm daha eklenerek genişletilmiştir. 1574 yılında mutfak geçirdiği yangın sonrası Mimar Sinan tarafından onarılrken yeniden büyütülerek, 10 kubbelik yeni bir bölüm eklenmiştir. "...Saray mutfağı her biri birbirinin aynı 14 x 8 metre boyutunda 10 ayrı bölümden oluşmaktadır; Hassa, Valide Sultan mutfağı, Hasekiler ve diğer kadınlar mutfağı, Kapağası mutfağı, Divan-ı Hümayun mutfağı, Enderun ağaları mutfağı, erkek ve kadın hizmetkarların ve Divan memurlarının mutfağı. Son iki bölümde ise şekerçiler yer almaktadır...."¹⁰ Saray mutfağına girebilmek için üç ayrı kapı kullanılırdı. "...Birinci kapı Kiler-i Amire Kapısı, ortadaki Has Mutfak Kapısı, Bab-ı Humayun'a en yakın olanı ise Helvahane Kapısı idi. Mutfağın kapladığı alan 5250 metre kareydi ve sarayın toplam kapalı alanlarının yüzde yirmi beşini

¹⁰ Deniz Gürsoy, **Tarih Süzgecinde Mutfak Kültürümüz** (1. Baskı. İstanbul: Oğlak, 2004), s.95.

oluşturuyordu....”¹¹ (Resim 6) Mutfakta çalışanlar üç ayda bir maaş alırlar, dokuz ay çalışıp üç ay izinli olarak köylerine giderlerdi. 16. yüzyılın son yarısında mutfaklarda 15-20 aşçıbaşı, 60 aşçı ve 200 yardımcı çalıştırılırdı. Aşçıbaşı olarak bunların en kıdemlisi seçilir ve bütün işleri o idare ederdi. “...18. yüzyıl ortalarında helvacı ustası sayısı altıydı. Helvacı çırağı ise 100’ü geçer. Aşçı teşkilatında ayrıca yoğurtçu, sütçü, sebzeçi, tavukçu, simitçi, buzcı, karcı, kalaycı vs gibi muhtelif sınıflar da vardı....”¹²



Resim 6. Topkapı Sarayı, Mutfaktan bir görüntü (Topkapı Sarayı Müzesi)

2.1.2. Padişah Yemekleri

Kuşhane mutfağında, kuşçubaşılar tarafından hazırlanan Padişah yemekleri, sofralara nöbetçi aşçı denilen kızlar tarafından getirilirdi. Bu dönemde sarayda günde iki öğün yemek yenirdi. Sabah yemeği günümüzde alışık olduğumuz kahvaltıdan uzak, içinde mutlaka çorba bulunan tok tutucu bir öğündü.

Mutfak teşkilat yapısında Çelebi Mehmed döneminde (1413-1421) bir gelişme olmazken II. Murad zamanında (1421-1451) saray mutfağının kurumlaşmaya başladığı görülür. “... Aşçılar, ayvazlar, kilerciler bu devirde ortaya çıkmıştır. II. Murad’ın ayrıca yemek sofrasına imparatorluk görkemini getiren padişah olduğu kaydedilir. Örneğin, şahsına mahsus kaşık, sini, sahan ve bardağın altın ve gümüşten olduğu görülür....”¹³

¹¹ Deniz Gürsoy, **Tarih Süzgecinde Mutfak Kültürümüz** (1. Baskı. İstanbul: Oğlak, 2004), s.96.

¹² Gürsoy, 2004 **a.g.e.**, s. 96.

¹³ Gürsoy, 2004 **a.g.e.**, s.103.

Fatih döneminin başlangıcında sultan yakın çevresi ile sofraya oturmaktadır. "Padişahın başkalarının bulunduğu sofrada yemek yemesi" geleneğini protokolde yaşanan bazı aksiliklerle Fatih'in Kanunnamesi'ne şu hükmü koydurmuştur: "...ve cenabı şerifim ile kimesne taam yemek kanunum değildir. Meğer ehli ayalden ola. Ecdadı izamım vüzerasiyle yemek yerlermiş, ben ref etmişimdir" (Kutlu kişiliğimle kimsenin yemek yemesi kanunum değildir. Ancak çoluk çocuğum bu kuralın dışındadır. Büyük atalarım vezirleriyle yerlermiş, ben bu usulü kaldırdım)..."¹⁴ Bu hüküm ile Sultan Abdülaziz'e kadar bütün padişahların da hayatı boyunca tek başına yemek yemeye mecbur bırakılacağı yeni bir gelenek başlatmıştır. Bu gelenek 1860'larda İstanbul'a gelen Rus çarının kardeşi Konstantin'in Sultan Abdülaziz ile Küçüksu Kasrı'nda aynı masada kuşluk taam etmesi ile sona erdi.

Padişah erken kalktığı için mutfağı güneş doğmadan çalışmaya başlardı. Yaz ve kış öğleden önce saat onda (esas yemek), akşam altıda akşam yemeğini yer, yemek istediği zaman Kapıağası'na söyler, o da bir hadım göndererek aynı emri Sofracı'ya iletir, o da yiyecekleri kotarır ve padişahın huzuruna getirirdi. Padişah belli Türk yöntemine göre oturur, yani dizlerini kavuşturur, önüne giysilerini korumak için değerli bir peşkir konur. Bir ikinci peşkir sol koluna konulur ve bununla ağızını ve parmaklarını siler. Padişahın yiyeceği et bütün getirilir, parçalanmaz. O işi padişah kendisi yapar. Önünde bir Bulgar derisi, üstünde birkaç tür çok güzel ve her zaman taze fırından yeni çıkmış ekmek vardır. Padişah ne çatal ne de bıçak kullanır. Yalnız önüne her zaman iki tane kaşık konulurdu. Bunlardan biri çorba içmek için, diğeri ise hoşaf içmek için kullanılır. Padişah yemekleri tek tek tadar ve bitirdikçe tabaklar önünden alınır. Yemeklerin etleri çok yumuşak olarak piştiği için bıçağa gerek kalmadan rahatlıkla parmak yardımı ile yenilebiliyordu. Etin ardından baklava ya da başka bir tatlıyla yemek faslı kapatılırdı. "Yemek sırasında sulu olarak yalnızca çorba ve hoşaf içen padişah, yemekten sonra bir miktar şerbet içer. Bu şerbet, ağalardan birisi tarafından bir porselen tabak içerisine oturtulmuş üstü kapalı derin bir porselen kasede getirilir."¹⁵ Değerli taşlarla süslü ibrikten dökülen suyla altın leğen içinde elini yıkayan padişah böylelikle yemeği bitirmektedir.

¹⁴ Tuğrul Şavkay, **Osmanlı Mutfağı** (2. Baskı. İstanbul: Şekerbank, 2000), s.25.

¹⁵ Deniz Gürsoy, **Tarih Süzgecinde Mutfak Kültürümüz** (1. Baskı. İstanbul: Oğlak, 2004), s.107.

2.1.3. Haremde Yemek

Harem halkı, şehzadeler ve Valide Sultan'ın yemekleri Has Mutfak'ta hazırlanırdı. "Has Mutfak aşçılarına "üstadan-ı matbah-ı has" denilen 17 usta ve "hulefa-i matbah-ı has" denilen 12 kalfa ve has mutfak bölükleri ve bölük halkından olan "şagird"ler (çıraklar) yardım ederdi."¹⁶

"...Kadın Efendi yedi tane idi, bu sayı sekiz olamazdı. İçlerinden biri ölürse baş ikbal, yedinci kadın efendilik mevkiine yükseltilirdi. İkballer arasında çocuğu olanlar bulunursa, kadınlık mevkiine o geçerdi. Kırk yedi yaşında tahta geçen II. Ahmed'in (1691-1695) ikbali Rabia Kadın, ikiz şehzade dünyaya getirdiği için kendisine "Haseki" (aslı haseski) unvanı verilmiş ve başına taç giydirilmişti..."¹⁷ Haremde Kadın Efendi'nin yemekleri zenci hadımlar tarafından taşınırdı (Resim 7). Burada da padişahların yemesindeki düzen içerisinde yemek yenirdi. Tüm yemekler kalaylanmış bakır kaplar içerisinde getirilirdi. Kaplar daima temiz ve parlak olurdu. Bazı kaplar ise beyaz porselendi. Yemek servisi Haseki Sultan'ın istediği gibi yapılır, yemeklerin dağıtımı bir buçuk ya da en çok iki saat içinde tamamlanırdı.



Resim 7. Bir Türk beyinin haremde akşam yemeği, 1876 (Gürsoy, Deniz. Tarih Süzgecinde Mutfak Kültürümüz. Oğlak, 2004)

¹⁶ Deniz Gürsoy, **Tarih Süzgecinde Mutfak Kültürümüz** (1. Baskı. İstanbul: Oğlak, 2004), s.108.

¹⁷ Gürsoy, 2004, **a.g.e.**, s.108.

Haremde kendine has bir yemek düzeni vardır. “Valide Sultan, hanım sultanlar, hasekiler, hazinedar ustaları, birinci derecede gözde olanlar her birinin ayrı sofraları vardır.”¹⁸ Bu sofralarda hep birlikte yemek yenir, Padişahın buradaki yemek merasimi ile bir bağlantı yoktur.

2.1.4. Sarayda Ziyafetler

Yabancı elçi yemekleri ve şenliklerde daha ihtişamlı, günlük yemek anlayışından farklı bir yemek düzeni vardır. “Gümüş sinilerde acemioğlanlar tarafından getirilen yemekler, alçak masalar üzerine konulur ve küçük gruplar halinde bu sinilerin çevresinde, yere oturularak yemek yenir. Genellikle sofraya gelen kuzu, tavuk ve kuş, haşlama ve kebabları, pilav, bakliyat ve tatlılardan oluşan yemeklerin zaman zaman 100 çeşidi aştığı söylenmiştir.”¹⁹

Osmanlı’ların ilk yıllarından Cumhuriyet’e kadar uzanan süreç içerisinde seksenden fazla şenlik düzenledi. Bu şenliklerde her öğün ziyafetli geçmiştir. Şenlikler genellikle Atmeydanı (Sultanahmet) ve Kâğıthane’de yapılmıştır. “Atmeydanı’nda ilk sünnet ve evlenme düğünü 1490’da yapılmış. Bunu 1530 yılındaki şenlik izlemiştir. 1539’da Kanuni Sultan Süleyman’ın şehzadelerinin sünnet düğünü yine Atmeydanı’nda yapılmıştır. 1582’de III. Murad’ın şehzadesi Mehmed için yaptırdığı şenlik bunların en görkemlisi olmuştur.”²⁰ 1539’da Kanuni’nin oğulları Beyazıt ve Cihangir için yaptığı sünnet düğünü on dört gün sürmüştür. Bu şenlikte ziyafette yer alan yemekler de çok çeşitli olmuştur.

“Aksabuni, kızıl sabuni, sarı sabuni, gök sabuni, barmak sabuni, temür hindi sabuni, fıstık helvası, badem helvası, kızıl helva, kur-ı limon, füleyli, akparmak, kızıl parmak, zelabiyeye, güllaç, paluze, mergübi, levzine (badem), helvayı kırma bademi, peşmine, saru helva, lokma, peynir şekeri, çavariş-i fıstık, çavariş-i gülnar, çavariş-i badem, çavariş-i limon, çavariş-i cevz-i hindi, çavariş-i altın varak, ağaç kavunu reçeli, mürekkep reçeli, turunc reçeli, ufak limon reçeli, kabak reçeli, karpuz reçeli, ayva reçeli, elma reçeli, kızılıcık reçeli, patlıcan reçeli, tane koz (ceviz) reçeli, armud

¹⁸ Deniz Gürsoy, **Tarih Süzgecinde Mutfak Kültürümüz** (1. Baskı. İstanbul: Oğlak, 2004), s.109.

¹⁹ Gürsoy, 2004, **a.g.e.**, s.128.

²⁰ Gürsoy, 2004, **a.g.e.**, s.129.

reçeli, gökçe armudu reçeli, yarma ağaç kavunu reçeli, şeftali reçeli, vişne reçeli, kiraz reçeli, havuç reçeli perverdesi, kabak perverdesi, ayva perverdesi, elması, akide, elma akidesi, kavun reçeli ve cümle hulviyyat reçeli....”²¹

Kına gecesi yemeği sonrası ikramında, yirmi sofrada, beherinde yirmi yedi sahan olacak biçimde sunulan 53 çeşit tatlı sunulmuştur.

Türk’lerin Orta Asya’ya dayanan ziyafet sonrası yemek yenen çanaklarının hediye olarak alması Osmanlı’da devam ettirildi. “Çanak yağması” için 5000 kâse dane (pılav) ve zerde, 600 tane koyunun söğüşü, kırk tane sığırın kebabı ve 1000 çörek dağıtılmıştır.”²² (Resim 8) Evliya Çelebi’nin Seyahatnamesinde yer alan bir ziyafet de Melek Ahmet Paşa tarafından verilmişti.

“Melek Ahmed Paşa’nın 1658’deki seferi zaferle sonuçlanınca, üç gün boyunca her gün yetmiş yerde ikişer sofra kurulur, her öğünde 50 bin ekme, 500 koyun, 50 sığır, 10 at kolu, 20 at eti kebab yapılmış. Onar kazan yahni, onar kazan pılav, onar kazan karanfilli ballı zerde, onar kazan pirinç çorbası dağıtılmış. Bundan başka bu savaşta kendisine yardımcı olan Tatar Hanı’na üç kere otuz yerde sofr kurulmuş. Her sofr 300 sahanmış ve bu ziyafette üç bin koyun kesilmiş.”²³



Resim 8. 1720 şenliğinde yeniçerilerin çanak yağması (Surname-i Vehbi, TSMK A 3593, vr.23a)

²¹ Deniz Gürsoy, **Tarih Süzgecinde Mutfak Kültürümüz** (1. Baskı. İstanbul: Oğlak, 2004), s.130.

²² Gürsoy, 2004, **a.g.e.**, s.131.

²³ Gürsoy, 2004, **a.g.e.**, s.133.

Son bilinen büyük ziyafet ise 1857’de Nişantaşı-Topağacı arasındaki düzlükte Sultan Abdülmecid’in oğulları Mehmed Reşat Efendi ile Süleyman Efendi’nin sünnetinde verilmiştir. Bu ziyafet o kadar masraflı olmuş ki, harcamalar yüzünden devlet hazinesi zor duruma düşmüştür. Ülkenin her tarafından getirilen on bin fakir çocuk aynı düğünde sünnet edilmiş. Bu düğünde binlerce kişinin yemek yiyeceği sofralar hazırlanmış, 12 gün boyunca beş yüz binin üstündeki kişiye böreğiyle tatlısıyla çok çeşitli münüler sunulmuştur.

2.2. Osmanlı Halk Yemek Kültürü

Konaklar, imarethaneler, aşevleri ve orduda Saray yemek yeme alışkanlıklarında büyük farklılık yoktur. Günde iki kez, haremlik selamlık düzende yemek yenir. Konaklarda yemekleri mutfaktan sofraya taşıyan içoğlanlar yoktur ama onların yerini alan ayvazlar ve yemekleri özel tablalarla başları üstünde taşıyan tablakarlar (aşçı yamağı) vardır. “Harem ve selamlığın bulunmadığı mütevazı evlerde ise kadın-erkek, çoluk-çocuk herkes aynı yer sofrasında yemek yer. Bu evlerde ve toplu yemek dağıtılan kurumlarda akşam yemeği bir çorba ve bir ana yemekten oluşurken, varlıklı Osmanlıların sofralarında düğün ya da özel bir ziyafet olmadığı halde akşam yemeğinde yirmi, yirmi beş ayrı çeşit yemek yenir.”²⁴ Düğün, nişan, sünnet, ölüm yemekleri yanında bayram, sahur, iftar, adak mevlid, yağmur duası ve zekeriya sofrası gibi dinsel kökenli öğünler de toplu davetler verilmesine neden olmuştur. Dinsel kökenli öğünlerin yanında hacca gitme, hacı karşılama, askere uğurlama, asker karşılama olaylarında da özel yemekler verilirdi. Günümüzde de bu tür gelenekler Anadolu topraklarında değişime uğramadan devam etmektedir .

Dini yemeklerin önemli bir kısmı ramazan ayında yapılmaktadır. Ramazan ayında konaklara getirilen ustalar üretim yapıyordu.. Şam’dan getirilmiş baklavalara Beyazıt Camii önünde ramazan sergilerinde satılıyordu. Ramazanların bir diğer vazgeçilmezi de işkembe çorbası; iftara beş on dakika kala çorba tasını alan herkes çorbacı dükkanının önünde gider, orada nöbet tutuyordu. “İftar sofraları normal sofradan biraz farklı kurulmaktadır; sofraya yere kurulur, tepsinin içine bir tatlı bir tuzlu olmak üzere

²⁴ Marianna Yerasimos, **500 Yıllık Osmanlı Mutfağı** (3. Baskı. İstanbul: Boyut Yayın Grubu, 2005),s.41.

farklı iftariyelikler dizilir, (...) aralarına da simitler ve pide konulmaktaydı.”²⁵ Bunlarla iftar edildikten sonra tepsi kalkar, sininin ortasına yeni bir tepsi içinde çorbadan başlamak kaydı ile yemekler gelirdi.

Halkın başka bir buluşma ve eğlenme geleneği de soğuk ve uzun geçen kış aylarındaki “Helva Sohbetleri”ydi. “Helva Sohbetleri”; genellikle perşembe akşamları, yatsı namazı sonrasında her sınıf halk tarafından yapılmaktaydı. Yetişkin erkekler, kadın ve çocuklar ayrı odalarda eğlenirlerdi. Zengin ve soylu ailelerin eğlencelerine şairler, yazarlar, güzel sesli sanatçılar ve müzikçiler çağrılır, sohbetler resmi geçerdi. Orta halli vatandaşın buluşmaları da daha samimi bir atmosfer içinde geçmekteydi (Resim 9).



Resim 9. 16.yy’da helvacılar, Nakkaş Osman, Surname-i Hümayun (Topkapı Sarayı Müzesi)

Anadolu’da o dönemde yaşamış olan gezginlerin kayıtlarından yemek kültürü hakkında bir çok bilgi edinmekteyiz. Evliya Çelebi, 16. yüzyılın ortasında Bitlis'te cacık yediğini aktarır ve Karadeniz kıyılarına yaptığı ziyaretini anlatırken, orada yediği bir hamsi yemeğinin tarifini verir: "Temizlenen hamsiler onar onar şişe dizilir, maydanoz, kereviz, soğan ve pırasa karıştırılır ve bu karışımın içine karabiber ve tarçın atılır. Sonra tavaya, ilk

²⁵ Deniz Gürsoy, **Tarih Süzgecinde Mutfak Kültürümüz** (1. Baskı. İstanbul: Oğlak, 2004), s.141

sırası balıkla başlamak üzere üst üste sebze ve balıklar dizilir. Üzerine zeytinyağı dökülür ve hafif ateşte bir buçuk saat kadar pişirilir."²⁶

1554-1562 yıllarında Avusturya elçisi olarak İstanbul'da bulunan Ogier Ghiselin de Busbecq gözlemlerini yazdığı mektuplar daha sonra kitap haline getirilmiştir. Bu kitaplardan İstanbul halkının o dönem beslenme alışkanlıkları hakkında bilgi edinebiliyoruz. "(...) yoğurt çok sevilirdi, bunu ekmek, soğan ve tuz ile bir öğün olarak yiyebilir, ayrıca yoğurdun içerisine su ile tuz ilave ederek ayran yapıp içine eklemek doğrayarak da bir öğün geçirmek mümkündür. Etli pilavla birlikte bol hoşaf içilir, hamur işi börek ve tatlıların sürekli tüketilir, bal ya da şeker şerbeti çok sevilirdi."²⁷

2.2.1. Kervansaraylar ve İmarethaneler

Osmanlı döneminde hayır kurumları konaklama ve yeme ihtiyaçlarının karşılanabildiği bir yer olarak hayırsever kişiler veya devlet tarafından kurulmaktadır. Kervansaraylar genelde dokuz saatlik deve sürme mesafesi hesap edilerek önemli ulaşım ağları üzerine kurulurdu. Buralarda şehirlerarası yük ve yolcu taşıyan kervanlar ve tüccarlar konaklar, üç gün barınma ve yeme içme için para ödemezlerdi. Kervansaray, yaptıran kişinin kurduğu vakfa bağlı olarak yönetilirdi. Yapı olarak insan ve hayvanlar için ayrı mekanlar içeren hanlarda, avlulara arabalar çekilmekte, ibadet için özel yerler bulunmaktadır.

1555'te Osmanlı topraklarında Niş civarında bir handa konaklayan Avusturya elçisi Busbecq'in izlenimleri ise şöyle: "Bu hanlar, zengin ya da fakir, Hıristiyan ya da Yahudi olsun herkese açıktır. (...) Yemek zamanı gelince bir hizmetçi, elinde kocaman bir tepsi ve üstünde bir tabak bulgur pilavı olduğu halde ortaya çıkar. Pilav tabağının etrafına ekmelekler sıralanır. Bazen bir miktar bal gümece bulunur."²⁸

Zenginlerin dini vecibelerini yerine getirilme ihtiyacından doğan, yoksulları doyurmak amacıyla bu kişiler tarafından kurulan vakıfların oluşturduğu bir diğer kurum imarethanelerdir. Cami çevresinde eğitim sağlık ve diğer sosyal hizmet alanları ile

²⁶ Deniz Gürsoy, **Tarih Süzgecinde Mutfak Kültürümüz** (1. Baskı. İstanbul: Oğlak, 2004), s.139-140.

²⁷ Gürsoy, 2004, **a.g.e.**, s.140.

²⁸ Gürsoy, 2004, **a.g.e.**, s.149.

birlikte inşa edilen külliyelerin bünyesinde bulunan İmarethanelerde biri kuşluk diğeri akşam namazı öncesi olmak üzere iki öğün yemek verilmektedir. Yemekler imarethane mutfağında hazırlanır “...önce medrese öğrencilerine ve çalışanlarına, külliyenin diğer birimleri çalışanlarına, kervansarayda konaklayanlara verilir ve geri kalan yemek de fakir fukaraya dağıtılırdı.”²⁹

İmarethanelerdeki yemek çeşitlerine ise şöyle örnek verebiliriz:

“Maydanozlu pirinç çorbası (sabahları), Buğday aşısı (akşamları), Dane (pilav; zerde ile birlikte sade pilav), Zerde (pilav ile birlikte), Zirbaç (pelte), Koyun eti yahni (her sabah ve akşam 150 gr), Fodla (pide, beheri 300 gr), Koruklu kabak (mevsiminde), Yoğurtlu bazı (pazı), Pirinç (pilav) zerde ile birlikte, asel (bal), Ekşi aş, Balı kabak reçeli, Paça, Üzüm turşusu, Patlıcan turşusu, Soğan turşusu, Kara üzüm, İncir ve Siyah erik.”³⁰

2.2.2. Ordu

Osmanlı'nın yeni toprakları ülkelerine katma ve büyüme amacı ile çıktığı seferlerde ordu mensuplarını beslemek de ayrı bir yönetim becerisi gerektiriyordu. Bunu başarmak orduya olağan üstü bir güç katmıştır. Orduların büyük oluşu beslenme gereksinimin karşılanmasını güç kılmaktadır. Buna bir de düşman ordularının çekilme esnasında besin kaynaklarını yok etmesi eklenince Ordu zaman zaman açlıkla karşı karşıya kalmıştır. Sefer sırasında askerler silahları yanı sıra besinlerini de yanlarında taşımak zorunda oldukları için uzun zaman bozulmayacak ve ağırlık oluşturmayacak besinler taşımak zorundaydılar. “Bir askerin bir günde alması gereken katı besin tutarı yaklaşık 1,5 kilodur. Bir askerin üzerinde taşıyabileceği silahları dahil azami yük 35 kilo olduğuna göre yaya bir asker en fazla on günlük yiyeceğini yanında taşıyabilir.”³¹ Haftalarca hatta aylarca sürecek seferler için Ordunun besin kaynağını tarhana ve kurutulmuş yoğurt oluşturuyordu. Yükte hafif, gidilen yerde su ile karıştırılarak karın doyurabilen bu buluş diğer ordulara karşı da üstünlük sağlanmasına neden olmuştur. Ordunun büyümesi ile 17. yüzyılda beslenme de bir örgütlenme biçimi almıştır. Orduda artık aşçı takımı da bulunmaktadır. “Aşçı takımı kırk kişiden oluşur, bunlar yedi ustalık grubunda toplanırdı: Aşçıbaşı, halife, hamurcubaşı, kebabçı, yahnici, tatlıcı ve çorbacı.”³² (Resim 10-11)

²⁹ Deniz Gürsoy, **Tarih Süzgecinde Mutfak Kültürümüz** (1. Baskı. İstanbul: Oğlak, 2004), s.149.

³⁰ Gürsoy, 2004, **a.g.e.**, s.149.

³¹ Gürsoy, 2004, **a.g.e.**, s.151.

³² Gürsoy, 2004, **a.g.e.**, s.151.



Resim 10. Osmanlı Ordusunda yiyecek-içecek satıcıları (Nusretname, TSMA, y93a)



Resim 11. Bir ordugahtaki çadırlarda yeniçeri aşçıları (Gürsoy, 2004, a.g.e.)

2.2.3. Aşevleri, Lokantalar

17. yüzyılın ikinci yarılarında lonca teşkilatının kurulması ile çeşitli esnaf örgütlenmeleri de kurulmuştur. Bunlara bağlı olarak yeme-içme gereksiniminin de sadece saray ve konaklardan hariç, umuma açık olarak aşevleri ve lokantalar da kurulmaya başlanmıştır. Anadolu da imaret ve aşevleri umumun ihtiyaçlarını karşılar durumda olmasına rağmen büyük şehirlerde bunların dışında bir yeme ihtiyacını karşılama kurumu olarak lokantalar kurulmuştur. Osmanlının son yıllarında sadece İstanbul'da etnik grupların çabası ile kurulan lokantalar, daha sonra da Cumhuriyetin ilanı ile başkent Ankara'ya da taşınmıştır. Esnafın yemek ihtiyacını karşılayan lokantalar tek çeşit yemek veren aşevlerine bir alternatif oluşturmuştur. Buralarda evde pişmesi güç yemekler konusunda bir uzmanlaşma görülmektedir, işkembeci ve çorbacı gibi (Resim 12). Lokantalarda sadece temel gereksinim olan beslenme ihtiyacı giderilir, batılı anlamda yemek esnasında eğlence yoktur.



Resim 12. Aşçı dükkanında çorba yiyenler, 1582, Nakkaş Osman ve ekibi (Surname-i Hümayun, TSMK H1344, y.263a.)

19. yüzyılda “Batılılaşma” bir moda dönüşmüştür. Lokanta ve kahvehane isimleri de bu moda ayak uydurmuştur. “1840-1860 yılları arasında Cadde-i Keribar (İstiklal Caddesi) üzerinde açılan lokanta, kahvehane ve gazino sayısında artış görülür. (...) Cafe Riche, Cafe Tortoni, Cafe Valaury, Beyoğlu müdavimlerinin devam ettiği yerlerdir.”³³

1890-1920 yılları arasında alafrağa diye tabir edebileceğimiz yemekler genellikle otellerin restoranlarında usta aşçılar tarafından yapılmaktadır. “Ayaspaşa’daki Park Otel, Pera’daki Tokathyan ve Sümer Palas, Hotel de la France, Hotel D’Angleterre Fransız türü mutfakları ile bu döneme damgasını vurdu.”³⁴ Osmanlı yemeklerini ise Avrupalı bir hizmet ortamı ile kez 1879 yılında Konya Lezzet Lokantası sunmuştur. Bunu 1888 yılında Abdullah Efendi Lokantası izlemiştir .

³³ Deniz Gürsoy, **Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi** (1. Baskı. İstanbul: Sofra, 1995), s. 64.

³⁴ Gürsoy, 1995, a.g.e., s. 64.

İKİNCİ BÖLÜM

OSMANLI YEMEK KAPLARI

1. OSMANLI'DA METAL YEMEK KAPLARI

Yemek kültürlerinde yiyecek-içecek çeşitlilikleri yanı sıra toplumların besinleri nasıl yedikleri, hangi araç-gereçleri ne amaçla kullandıkları ve bu araç-gereçlerin sağlık açısından bireyleri etkilemesi de önem kazanmaktadır. Osmanlı yemek kültüründe yemek kapları yardımı ile yemekler hazırlanıp pişirilerek servis edilir. Bu üç temel fonksiyona hizmet eden kap çeşitlerinin tümünü yemek kapları olarak tanımlayabiliriz. Osmanlı mutfağında gerek form gerekse malzeme zenginliği gösteren kaplar yapıldıkları malzemeye göre başta metal (madeni) kaplar olmak üzere, pişmiş toprak, cam ve ahşaptan üretilmiştir.

Metal kaplar ateşin hararetini homojen dağıttığından dolayı yemeklerin dengeli pişirilmesi için ideal bir çözüm olmaktadır. Metal kap sınıfında ele alınabilecek olan bakır kaplar Osmanlı'da kullanımı en yaygın ve uzun ömürlü olan kap çeşididir. Peryodik olarak kalaylanıp bakım yapılıyor olması dahi yaygın kullanımını etkileyememiştir. Osmanlı Saray mutfaklarında bakır kaplar: kazan, dövme yuvarlak tipli helva tencere, kapaklı tencere, tava, fırın kürekleri ve maşalar, büyük sini (Resim13), ibrik ve leğen, tepsi, değişik boyutlarda kapaklı sahanlar (Resim14), tabak (Resim15), bakraç kazan, lenger, sefertası, kahve takımları, tas, güğüm, havan ve kantarlar, kepçe ve kevgir formları ile karşımıza çıkmaktadır. Bakır kapların üzerinde ustaca işlenmiş süslemeler yer almaktadır. Bu kapların üzerinde dekoratif amaçlı öğelerin yanında kabın mülkiyetini gösteren işaretler de bulunmaktadır. Vurma ve kazıma mühür olarak görülen bu işaretler kabın sahibini gösterdiği gibi yapan kişinin imzası veya işaretini taşımaktadır.

18. yüzyılda ekonomik nedenlerle altın ve gümüş eserlerin yapımının azalması, altın görünümlü kapların (tombak) çoğalmasına neden olmuştur. Tombak; bakırın altın-civa

karışımı ile kaplanması ile imal edilen kaplara verilen genel isimdir. Tombaklar çoğunlukla ibrik formunda üretilmiştir. (Resim 16)



Resim 13. Osmanlı Bakır Sini



Resim 14. Osmanlı Kapaklı Bakır Sahan



Resim 15. Bir pilav tabağı (Şevkay, a.g.e., s.57.)



Resim 16. Osmanlı Tombak İbrik

2. OSMANLI'DA SERAMİK YEMEK KAPLARI

Dönemin yemek kapları hakkında elde edebildiğimiz bilgiler arşiv belgeleri, tarihi kaynaklar ve çeşitli batılı gezginlerin seyahatnamelerine dayanmaktadır. Bu kaynaklardan elde edilen bilgilere göre bu dönemde Uzakdoğu, Avrupa ve Anadolu topraklarında üretilen seramiklerle karşılaşılır. Uzakdoğu ve Avrupa'dan genelde porselenler gelmiş olup Anadolu topraklarında pişmiş toprak ve çini ağırlıklı üretim yapılmıştır. Çin porseleni (Fağfur) zaman zaman yerel üretimleri de etkilerken Avrupa porselenlerinin benzerleri Osmanlı döneminde kurulan ilk porselen fabrikasında üretilmiştir. Yerel merkezlerde ise pişmiş topraktan çiniye çeşitli üretimler yapılmıştır. Kırmızı hamurlu, beyaz hamurlu, sırlı, sırsız, dekorlu, dekorsuz kaplar (Resim 17-20) buralarda üretilmiş olup halkın ve sarayın sofralarında yerini almıştır. Saray ve halk olarak iki grupta incelenebilecek olan yemek alışkanlıkları içinde kullanılan kaplar da yapım malzemesi olarak farklılıklar gösterebilmektedir. Biçim olarak ise malzeme farklılığına bağlı kalmaksızın kap çeşitliliği mevcuttur.

Yazılı kaynaklarda Fatih Sultan Mehmet'in 1457 yılında, Edirne'de şehzadeleri Sultan Beyazid ve Sultan Mustafa için düzenlediği sünnet düğününde fağfuri üskürelerle şerbet sunulduğu karşımıza çıkmaktadır.

“1568 tarihli Divan-ı Hümayun defterinden Hazine'deki gümüş sininin elçi geldiği zaman çıkarıldığını, yemeğin bu sini üzerinde yenildiğini öğreniyoruz. Her yıl surre alayının gidişinde verilen ziyafetle ilgili bir belgede kullanılan eşyalardan bazılarının isimleri sıralanmıştır. Bu listede gümüş leğen-ibrik, hoşaf tası, tas tabağı, buhurdanlık, gülabdanlık, şamdan, kahve tabağı; bakır hoşaf tası; fağfuri kase; hangi madenden yapıldığı yazılmayan ta'am (yemek) sinisi, el leğeni ve ibrik, yoğurt tası ve tabağı, turşu tası ve tepsi, ateş kapı; su peşkiri, kebir makreme (havlu), yemek makremesi ve yağ makremesi gibi yemek esnasında kullanılan malzemelerden örnekler görülmektedir”.³⁵

³⁵ Topkapı Sarayı Arşivi, D. 6835



Resim 17. Minyatürlerde Yemek kapları



Resim 18. Minyatürlerde Yemek kapları



Resim 19. Minyatürlerde Yemek kapları



Resim 20. Minyatürlerde Yemek kapları

2.1. Bünyelerine Göre Seramik Kaplar

Osmanlı Döneminde yemek kapları form çeşitliliği yanında yapım malzemesi olarak da zenginlik göstermektedir. Bunlardan biri de seramiktir. Seramik; organik olmayan malzemelerin oluşturduğu bileşimlerin, çeşitli yöntemler ile şekil verildikten sonra, sırlanarak veya sırlanmayarak sertleşip dayanıklılık kazanmasına varacak kadar pişirilmesi bilim ve teknolojisidir³⁶. Seramik; yemek kabı yapımında kullanılan malzemelerden biri olmakla beraber kendi bünye özelliklerine göre farklı sınıflandırmalar gerektirmektedir. Bünye yapısına ve pişirim derecesine göre akçini, pekişmiş çini, stoneware ve porselen gibi özel isimler alan seramik, dayanıklılığı ve kolay şekillendirilebilme özelliklerinden dolayı çok kullanılmaktadır. Toplumların yerleştiği coğrafya seramik kapların biçim, renk, doku ve bünye olarak farklılık göstermesine neden olmaktadır. Bunun yanında dayanıklı ve dış etkenlerden kolayca etkilenmeyen pekişmiş bir yapıya sahip olan seramik kaplar ısıyı iyi iletir ve geç soğurlar. Besinlerdeki asit ve alkalinden etkilenmemeleri için de sağlıklıdırlar.

2.1.1. Kırmızı Çamur Bünyeli Kaplar (Toprak Kaplar)

Kırmızı çamur bünyesi; kilin demir içeriği bakımından zengin olan bünyedir. Bu çamur ile şekillendirme çeşitli yöntemler ile yapılmakta olup üretildiği yöreye göre bezeme çeşitliliği de göstermektedir. Yüksek değerlere ulaşmayan pişirim derecesine sahip olan bu yemek kapları sırlı ve sırsız olarak üretilmektedir. Sırsız kapların dış yüzeyleri sade veya astar bezemeli yapılırken, sırlı kaplarda da astar bezemesi üzerine sır uygulanmaktadır. Bir kısmı yemek pişirmek için bir kısmı sıvı saklama için kullanılan seramik kapların bir de tahıl depolamak için kullanılanları vardır. Küp, testi, güveç (Resim 21), sahan (Resim 22), tabak gibi kaplar hem sofrada yer alır hem de mutfağın bir gereci olma özelliği bulunmaktadır. Bu dönemde pişmiş toprak kaplar Anadolu mutfaklarında çok amaçlı kullanılmıştır. Küpler; turşu kurulmasında, küçük boyları yağ depolamak ve kavurma muhafaza etmek için kullanılmıştır. Toprak yemek kaplarından yemeğin hazırlanmasından sunumuna kadar her alanda faydalanılmıştır. Toprak kaplar; maden kaplara göre uzun ömürlü olmaması ve kırılğan yapısından dolayı daha çok

³⁶ Ateş Arcasoy, **Seramik Teknolojisi**, Marmara Üniversitesi Güzel Sanatlar Fak., Yay No:2, İstanbul,1983

üretim gerekmektedir. Buna bağılı olarak Anadolu topraklarında pişmiş toprak kapları üreten birçok merkez bulunmaktadır. İznik (Resim 23), Kütahya, Çanakkale gibi merkezlerde üretimin bir kısmı saray halkına yönelik yapılırken bir kısmı da sıradan halka yönelik toprak kaplar üretilmiştir. Halk arasında yaygın kullanıma sahip günlük kullanılan, kille yapılan, elle ya da tornada biçimlendirilen, sırlı ya da sırsız, tencere biçiminde seramik kaplar bu dönemde Anadolu'nun irili ufaklı yerel üretim merkezlerinde üretilmektedir.



Resim 21. Kırmızı çamurdan bir güveç kabı



Resim 22. Kapaklı Çukur Sahan, Suna-İnan Kıraç Kaleiçi Müzesi -Antalya



Resim 23. 1570-1580 yıllarına ait bir İznik tabak, R:29,5cm

2.1.1.1. İznik Seramik Kapları

Seramik üretimi Helenistik ve Roma dönemlerine kadar dayanan İznik, Bizans döneminden kalan parçalar Osmanlı öncesinde de burada zengin ve kaliteli bir seramik geleneğinin varlığını göstermektedir. İznik seramiği kırmızı ve beyaz hamurlu olmak üzere iki ana grupta toplanmaktadır. Kırmızı hamurlu seramiği ise sgraffito, slip ve “Milet işi” denilen üç ayrı teknik ve üslupta incelemek mümkündür. 14. yüzyıldan 15. yüzyıla kadar bu üç teknikte genellikle halkın günlük ihtiyacına yönelik seramik yapılmıştır.

15. yüzyılın sonlarına doğru İznik seramiğinin beyaz hamurlu, ince ve düzgün şeffaf sırlı seramiklerin üretime başlanmasıyla atölyelerin üretim yaptığı kitle yavaş yavaş değişmeye başlamıştır. Atölyeler artık iki farklı çevre için üretim yapmaktadır; saray halına ve saray dışı halk. Zamanla üretim tamamen saray kontrolü altına geçmesine rağmen halk için üretim durmamıştır. Saray siparişlerinden arda kalan zaman içerisinde halka yönelik üretim yapılmış ve pazarlarda satılmıştır.

Başlangıçta (14-15.yy.) Çin porseleni etkisi gözükken mavi-beyaz renkte, çiçekli kıvrık dal, rumi ve palmet ile ince arabesk bezemeli kaplar daha sonra özgünleşmiştir. Mavi-beyaz ince beyaz spiral kıvrımlarla bezenmiş olan seramiklere Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesine dayanılarak Haliç işi adı verilmiştir.³⁷ 1530'ların sonu Mavi-beyaz bezemeye soluk firuzenin yanında mangan moru ve adaçayı yeşilinin ilave edilmesiyle, yanlışlıkla Şam işi olarak adlandırılan bir grup seramik üretilmiştir. Bazen nara, bazen de enginara benzeyen pul pul yüzlü, yuvarlak, büyük bitkisel motiflerin kullanıldığı ve saz üslubunun uygulandığı tabak ve kaseler de bu döneme rastlamaktadır.³⁸

16.yüzyılın ortasından itibaren mavi-beyaz bezemeye yeşil, firuze ve siyah ile birlikte kırmızı katılmıştır. Şeffaf sıraltında hafif kabarık mercan kırmızısı 16. yüzyılın karakteristiği olmuştur. Bezemede naturalist bir üslup dikkati çeker. Gül, lale, karanfil, sümbül gibi çiçekler, hatayi ve rozet çiçek kullanılan başlıca motiflerdir. İznik atölyelerinde seramik eserlerin yanında saray nakkaşhanesinde hazırlanan desenler doğrultusunda cami, türbe, medrese, hamam, saray, imaret, kütüphane ve köşk gibi yapılar için de çiniler üretilmiştir.

17. yüzyılın başlarından itibaren kırmızı rengin giderek kahverengiye dönüşen bir ton aldığı, sırda bozulmalar olduğu görülür. Ekonomik sıkıntılar, sarayın uzun süreler çini sipariş etmemesi ve Çin porselenlerinin ithalinin artması kalitedeki düşüşü arttırmış ve böylelikle İznik'deki çini üretim faaliyeti son bulmuştur.³⁹ (Resim 24-26)



Resim 24. 16.yy. İznik kulplu bardaklar

³⁷ Nurşen Özkul Fındık, **İznik Roma Tiyatrosu Buluntuları Arasındaki Osmanlı Seramikleri** (Birinci Baskı, Ankara: Kültür Bakanlığı, 2001), s.30,203.

³⁸ <http://www.sadberkhanimmuzesi.org.tr/turkish/sanat/iznik.htm>

³⁹ <http://www.sadberkhanimmuzesi.org.tr/turkish/sanat/iznik.htm>



Resim 25. Yaprak-dilimli kenarlı tabak,30,5cm, 1560, İznik (British Museum, Londra)



Resim 26. Kenarsız çukur tabak,32,6cm, 1565, İznik (Lady Barlow Koleksiyonu, Cambridge)

2.1.1.2. Kütahya Seramik Kapları

Kütahya'da seramik üretimi 14.yy.'ın son yarısında başlamış olup başlangıçta kırmızı hamurlu işler üretilmiştir. Bezeme olarak İznik ile benzer çizgiler taşıyan Kütahya çinilerinde kobalt mavisi, manganez moru, firuze ve siyah renkler kullanılmıştır. Renk tonu olarak İznik'e göre biraz daha koyu olan Kütahya çinileri bu özelliğinden dolayı Selçuk çinileri ile benzerlik göstermektedir. Kırmızı hamurlu seramiklerden mavi-beyaz imalata 15. yy'da geçen Kütahya, bu yönü ile de İznik'in takipçisi olmuştur. İznik çiniciliğinin başkente ve saraya yönelik üstün nitelikli üretimine karşılık, Kütahya çinisi halkın ihtiyacını karşılamak üzere üretilmiş ve Anadolu çini geleneğini sürdürmüştür.

18.yy.da Kütahya atölyeleri İznik'te üretimin durması ile hız kazanarak kuvvetli bir üslupla serbest fırça işi, modern anlayışlı yepyeni bir seramik sanatı geliştirmiştir. Sert beyaz hamurlu, sır altı tekniğinde yapılan bu seramikler, fincan, kase, hokka, matara, kapaklı ibrik, kapaklı sahan (Resim 27), kulplu-kulpsuz kupa, gülabdan, kandil, sürahi, buhurdanlık, limonluk, süs topuzları ve tabaklar gibi küçük boy zarif seramikler, serbest ve hafif fırça süslemeleri ile klasik seramiklerden farklı mahalli bir sanat karakteri taşırlar. Bunlar damavi, kırmızı, sarı, mor, yeşil, eflatun, lacivert renklerle küçük çiçekler, bitki motifleri, yapraklar, sarmaşıklar, damlalar ve madalyonlardan ibaret bir

süsleme görülür bunun yanında kuş balık ve mahalli kıyafette insan figürleri kullanılmıştır⁴⁰. 18.yy. ikinci yarısında renkler ve motifler ve şekil bakımından Kütahya çinilerinin kalitesi bozulmuştur. Günümüzde Kütahya çinileri sofralarda bir kullanım eşyası olarak değil evlerin duvarlarında bir hediyelik eşya olarak üretilmektedir.



Resim 27. Kapaklı Sahan, 18.yüzyılın ortası, 16,7x23,6cm, Kütahya, İstanbul Pera Müzesi Koleksiyonu

2.1.1.3. Çanakkale Seramik Kapları

Çanakkale seramikleri 17. yy'ın sonlarından 20. yy'ın ilk çeyreğine kadar üretilmiş olup İznik ve Kütahya çinilerinden çok farklı ilginç ve özgün formlara sahiptir. İri gözenekli kırmızı hamur, ender olarak da bej hamurun kullanıldığı seramiklerin erken örneklerinde büyük boy çukur çanak, kapaklı sahanlar (Resim 28), tabak ve küpler (Resim 29) görülür. Desenler yeşil, kahverengi, kirli sarı ve şeffaf sıraltına morumsu kahverengi, turuncu, sarı, lacivert ve beyaz boyalıdır. Büyük tabakların kenarlarında kafes motifi, merkezde rozet çiçek, çukur tabaklarda ise kalyon, havan topu, cami, köşk ve kuş ile balık gibi hayvan figürleri görülür. 18.yy seramiklerinde fırça darbeleriyle yapılmış izlenimi verilen bezemeler vardır.

⁴⁰ http://members.tripod.com/kutahya_net/Cinicilik.htm



Resim 28. Kapaklı Çukur Sahan, 19.yy. sonu - 20.yy. başı, Suna-İnan Kıraç Kaleiçi Müzesi -Antalya



Resim 29. Çift Kulplu Küp, 18.yy. ortası - 19.yy. ortası, Suna-İnan Kıraç Kaleiçi Müzesi -Antalya



Resim 30. Burma Kulplu Testi, 19.yy., 34,5x11x17cm, Suna-İnan Kıraç Kaleiçi Müzesi -Antalya



Resim 31. Aslan Biçimli Kap, 19.yy. sonu - 20.yy.bası, 23.5 x 20.5 x 8 cm, Suna-İnan Kıraç Kaleiçi Müzesi -Antalya

19. yy ile 20. yy başına tarihlendirilen seramik örnekleri arasında küp, testi, sürahi, ibrik, maşrapa, tabak, vazo, yazı takımı, mangal, kapağı insan veya hayvan figürlü şekerlik, gemi formlu gaz lambası, hayvan biçimli kapları sayabiliriz. Burma kulplu (Resim 30), gaga ağızlı veya emzikli testilerin yanında, simit gövdeli, at başlı testiler ve aslan biçimli kaplar (Resim 31) da ilginç örnekler olarak karşımıza çıkmaktadır. Tek renk sır olarak yeşil, sarı, kahverengi ve mor kullanılmış olup, geç örneklerde ebrulilere de rastlanılmaktadır. Bu seramikler genellikle sır üstüne altın yaldız, mavi, beyaz, siyah, sarı ve kırmızı renkte stilize çiçek ve yaprak motifleri ile bezelidir Bazı örneklerin üzerinde çiçek rozet, selvi, hilâl, arma ve çeşitli hayvan figürleri şeklinde kabartmalar görülür.⁴¹

2.1.2. Porselen Kaplar

Porselen teknik açıdan toprak kaplardan üstün olmasının yanı sıra zarif görünüm, uzun ömürlülük, dayanıklı ve sağlık açısından daha üstün olmasından dolayı yemek kapları üretiminde tercih nedeni olmuştur. Osmanlı döneminde sarayda kullanılan porselen kapları savaş ganimeti ve hediye edilen porselenlerden oluşmuştur. Bunların bir kısmı doğu kökenli Çin ve Japon porselenleri bir kısmı da Avrupa kökenli porselenlerdir. Tabak, sahan, kase, fincan, tepsi, ibrik gibi formlarda karşımıza çıkan Çin, Japon, Avrupa porselenleri seçkin davetlerde yemek sofralarında kullanılmakta ve hazineye özel olarak muhafaza edilmektedir. Çin kökenli olanlar bu dönemde “fağfur” veya “fağfuri” olarak isimlendiriliyordu. Bezemelerinde lotus ve şakayık gibi çiçekler, ejderha, çeşitli kuşlar ve hayvanlar, manzaralar kullanılmıştır. Celadon kapların zehri süzdüğü ve belli ettiği inancı padişahların bu kapları kullanmasında büyük etken olmuştur. Günümüzde Topkapı Sarayı Müzesinde bulunan Çin Porseleni koleksiyonu dünyanın en büyük koleksiyonu olma özelliğinde olup 10700 parçadan oluşmaktadır. Koleksiyonda ağırlıkta olarak Celadon kaplar (Resim 32a,b) yer alırken, sır altı dekorlu mavi-beyaz (16.-17.yy), sır altı dekorlu mavi-beyaz üzeri sır üstü çok renkli dekorlular(Resim 33a,b), bölgesel mavi sır üzeri çok renkli altın yaldız bezemeli kaplar

⁴¹ <http://akmed.kaleicimuzesi.com/index.html?page=canakkale>

da yer almaktadır (Resim 34-35). Zaman zaman bu porselenler üzerine değerli taşlar ve madenlerle süslemeler yapılarak bu parçaların değeri arttırılmıştır (Resim 36). Bu ilaveler sadece değer arttırmak amacı ile değil porselenlerin uzun süren yolculukları esnasında zedelenen ve kırılan parçalarını tamamlamayı da amaçlamıştır.



Resim 32a,b. Büyük boyutlu Celadon sırlı Çanak, 43x17,8x11cm, 14. yy, Çin (TSMA)



Resim 33a,b. Sır altı dekorlu Büyük boyutlu çanak, 40,8x18,5x11cm, 14. yy, Çin (TSMA)



Topkapı Sarayı Müzesi Koleksiyonunda yer alan Japon Porselenlerinin sayısı 800'e yakındır. 17-19. yy'la ait bu parçaların büyük bir bölümü Arita (Resim 37-38) bölgesinde üretilmiş sır altı mavi dekorlu ve çok renkli İmari porselenleridir. Japon porselenlerinin arasında Kakiemon grubuna ait sadece bir parça bulunmaktadır.



Resim 34. Mavi-beyaz sır altı dekorlu, üzeri çok renkli dekorlu kap, 47x5,7x26,8 cm, 18.yy. birinci yarısı, Jingdezhen, ÇİN (TSMK)



Resim 35. Bölgesel mavi-beyaz sırılı, üzeri çok renkli ve altın dekorlu kapaklı kap, 39,5x5,7x23,6cm, 18.yy. orta ve son dönem, Jingdezhen, ÇİN (TSMK)



Resim 36. Çin Porseleni üzerine değerli maden ve taş ilaveleri (TSMK)



Resim 37. Mavi-beyaz sır altı dekorlu tabak, 56,6x11x23,2cm, 1670-1700 yılları, Arita, Japon Porseleni (TSMK)



Resim 38. Mavi-beyaz sırlı altı, çok renkli sırüstü dekorlu tabak, 55x9x27cm, 1700-1740 yılları, Arita, Japon Porseleni (TSMK)

Osmanlıdaki batılılaşma süreci ile birlikte, 18. yüzyıldan itibaren Çin porselenlerinin yerini Avrupa porselenleri almıştır. Avrupa porselenleri için Saksonyakari/Beçkari isimleri kullanılmıştır. Saray koleksiyonundaki 5000'i aşan Avrupa porseleni yemek takımları bu değişimin bariz kanıtıdır. Alman, Viyana, Fransız porselen (Resim 39) ve fayanslarından oluşan bu sofrta takımları da Osmanlı zevkine uygun ihraç mallarıdır.⁴² Bazı kaynaklarda Osmanlı için üretilmiş oldukları belirtilen Rus porselenlerine de ulaşılmaktadır. Kuznetsov markalı bu kapların altlarında hem üretim yeri hem de Osmanlıca damgalar bulunmaktadır (Resim 40). Seçkin misafirler için kullanılan porselenlerin günlük yemek ihtiyacında çok kullanılmaması, günümüze kadar örneklerinin sağlam olarak kalmasına neden olmuştur.

⁴² <http://www.haciabdullah.com.tr/Rehber/osmanli/gerec.htm>, 14/08/2006



Resim 39. Kapaklı Sahan, Fransız Porseleni, 19.yy (Osmanlı Sarayında Avrupa Porselenleri Sergisi, Sakıp Sabancı Müzesi 2005)



Resim 40. Osmanlı için üretilmiş Rus Kuznetsov marka kap (<http://www.gittigidiyor.com>, 16/09/2006)

Dış kökenli bu kapların yanında Osmanlı topraklarında üretilen kaplar da kullanılıyordu. Osmanlı döneminde ilk ciddi porselen üretimi 1845'de başlar. Bu tarihlere kadar Eyüp, Balat ve Beykoz'da dağınık ve küçük atölyelerde çalışan ustalar, Sultan Abdülmecid dönemi (1839-1861) Tophane nazırı Ahmet Fethi Paşa tarafından bir araya toplanarak, Beykoz' un İncirli köyünde bir fabrika kurmuşlardır. Fabrika çok büyük olmayıp, atölye denilebilecek ölçülerde olsa da ilk porselen fabrikası olması

açısından önemlidir.⁴³ Kısıtlı olanaklarından dolayı büyük boyutlu işler üretilmeyen işletmede tabaklar, kapaklı sahanlar (Resim 41), şekerlikler, kupalar, testiler, vazolar, sürahiler, çaydanlıklar, duvar tabakları, meyvelikler, çerezlikler gibi ürünler üretilmektedir. Beyaz zeminli olanların üzerinde 19. yy. Avrupa porselenlerinde görülen iri, renkli çiçeklerle kırmızı, yeşil, yıldız boyama ile bezemeler bulunur. Şekerlik kapaklarının tutamakları ise çiçek, yaprak, sebze ve meyve formlarında üretilmiştir. Burada üretilen ürünlerin altında talik yazılı elips şeklinde, çerçeveli olarak mühür baskılı ya da kırmızı, mavi, altın yıldız mürekkep boya yine talik yazı ile eski Türkçe olarak “Eser-i İstanbul” ibaresi görülmektedir (Resim 42).



Resim 41. Kapak tepelikleri incir şeklinde kapaklı sahanlar (T.S.M. Env. No: 655)



Resim 42. “Eser-i İstanbul” damgalı Porselen çaydanlık (Topkapı Sarayı Müzesinde Env. No: 34/649)

⁴³ Fadime Geleş - **Bir zamanlar porselenin ismi cismi: Eser-i İstanbul**, 18 Eylül 2004, Cumartesi Hürriyet Gazetesi,

İhtiyacı karşılayamadığı için 20-30 yıl sonra kapanan fabrikadan sonra porselen üretimi II. Abdülhamid tarafından 1890'da dönemin Fransız Büyükelçisi M. Paul Cambon'un önerisiyle kurduğu Yıldız Çini Fabrikası, dönemdeki adıyla Çini Fabrika-i Hümayunu ile devam etmiştir. O dönemde, özellikle saray ve çevresinde porselene karşı duyulan yoğun talep ve bu talebin bir sonucu olarak Avrupa ülkelerinden hayli yüksek fiyatlarla porselen ithal edilmesi de fabrikanın kuruluşunda önemli bir etken olmuştur. Sultan II. Abdülhamit'in, 1890 yılında, Çini Fabrika-i Hümayunu, bizzat hanedanın girişimiyle Yıldız Sarayı dış bahçesindeki bir düzlüğe kuruldu ve kuruluş yıllarında Fransa'daki Sevres ve Limoges fabrikalarından uzman personel getirilmiştir. Bunun yanında Avrupa'dan başta çini kalıpları olmak üzere ileri teknolojiler de ithal edilmiştir.

Aslında bir saray atölyesi olan Çini Fabrika-i Hümayunu'nda 1894 yılından itibaren, vazo, duvar tabağı gibi dekoratif amaçlı eserler yanı sıra, yazı ve sofrta takımları, kartvizit tabakları, kapaklı kaseler, sahanlar, aşure takımları (Resim 43), karpuz şekerlikler, çay ve fincan takımları gibi günlük kullanım eşyaları da üretilmiştir. Fabrika çatısı altında Hazret-i Şehriyari Ali Ragıp, Enderuni Abdurrahman, Ömer Adil, A. Nicot, E. Narcice, L'Avergne, Tharet gibi dönemin önemli ressamlar çalışmıştır. 1909 yılında Sultan II. Abdülhamit'in tahttan indirilmesi ardından üretimi durdurulmuştur. 1957 yılında yeniden çalıştırılması için yapılan görüşmeler sonucunda Sümerbank'a devredilen fabrika 1995 yılından beri, Milli Saraylar Daire Başkanlığı'na bağı bir "müze-fabrika" olarak hizmet vermektedir. Yıldız Çini Fabrikası'nda bugün, Türk porselen sanatını yaşatmak amacıyla geleneksel desenlerle dekorlanmış porselenlerin yanı sıra, "Milli Saraylar Porselen Koleksiyonu"na ait eserler, orijinallerine bağı olarak ve sınırlı sayıda yeniden üretilmektedir.⁴⁴

⁴⁴ <http://www.tbmm.gov.tr/porselen/national.htm>



Resim 43. Aşure Takımı, Yıldız Porselen

2.2. Kullanım Yerleri ve Biçimlerine Göre Seramik Kaplar

Osmanlı döneminde gerek ziyafet sofraları gerekse günlük yemekler çok çeşitli olarak karşımıza çıkmaktadır. Buna bağlı olarak kullanılan yemek kaplarında da çeşitlilik gözlenmektedir. Kullanım şekli itibarı ile yeme kapları, içme kapları, saklama kapları ve pişirme kapları olarak karşımıza çıkan kaplar seramik ve bakır gibi malzemelerden üretilmiştir. Yemekler bakır kazanlarda pişmiş, ziyafetlerde porselen tabaklarda, günlük yemeklerde daha değersiz bakır ve seramik kaplarda sofralara gelmiştir. Kışlık ihtiyaçların karşılanması için turşular, tahıllar pişmiş topraktan yapılan küplerde saklanmıştır.

2.2.1. Yemek Hazırlama ve Pişirme Kapları

Her toplumun yemek kültürü içerisinde yemeğin sofralarda yerini alana kadar geçirdiği bir hazırlık süreci vardır. Bu hazırlama aşaması toplumların kültürel yapısı ile direkt bir

ilişki içerisindedir. Bazı toplumlar yemekte kullanılacak malzemenin özüne dokunmadan yemeklerini hazırlarken (Çin Yemek Kültürü), bazı toplumlarda da buna önem verilmemekte, yemeğin sunumu önemsenmektedir (Japon Yemek Kültürü). Toplumsal yapı dinin de etkisi ile yenebilen ve yenmesi kesinlikle yasak olan bazı ürünler belirlemektedir. Değişmeyen tek nokta, toplumsal ve kültürel yapıya bağımlı kalmaksızın yemek hazırlama süreci içerisinde araç-gereç kullanımı gerekliliğidir. Türk yemek kültüründe yemeklerin sofraya gelene kadar geçen süreç içinde tüketen kişilerin hiç görmediği, mutfaklarda, kilerlerde muhafaza edilen kaplar vardır. Büyük bir bölümünü madeni kapların oluşturduğu bu grup, Osmanlı döneminde saray mutfağı ve halk mutfağında çeşit olarak aynı tür kaplardan oluşmaktadır. Su-yağ küpü, ibrik, maşrapa, leğen, kavanoz, şişe, kevgir, havan gibi kaplar yiyeceklerin temizliği, korunması ve ön hazırlığı için kullanılırken büyük boyutlu kazan (Resim 44), tencere (Resim 45), kepçe, tava (Resim 46) gibileri de yemeklerin pişirilmesinde kullanılmaktadır.



Resim 44. Topkapı Sarayı mutfağında hazırlık ve pişirme kapları



Resim 45. Bakır Tencere, Çap: 21 cm. Yükseklik: 14 cm

Resim 46. Bakır Tava, Çap 17 cm Sap: 20 cm

2.2.2. Yemek Yeme Kapları

Yemek kültürü içerisinde yemeklerin sunumu, sofraya geliş biçimi, ne tür kaplarda servis edildiği doyuruculuk gibi temel biyolojik ihtiyacı karşılama yanısıra bireylerin göz zevkine de hitap ederek estetik doyumunu da sağlamaktadır. Estetik doyumla başlanan yemek yeme süreci fiziksel doyumla devam edip sonlanarak bireyleri mutlu kılmaktadır. Bu süreç içerisinde yemeklerin hazırlanıp pişirme sonrası servisini sağlayan kaplar devreye girmektedir. Genel olarak “yemek yeme kapları” olarak isimlendirilebilecek bu kaplar, maden, toprak, cam, porselen gibi malzemelerden estetik kaygılar güdülerek tasarlanarak üretilmektedir. Yemeğin türüne göre, fonksiyonellik de düşünülerek imal edilen bu kaplar “sulu yemek kapları” ve “katı yemek kapları” olarak iki grup içerisinde incelenebilir. Çorba (Resim 47), yahni, hoşaf gibi yemekler için hacim olarak uygun kaplar kullanılırken, pilav ve kebablar (Resim 48) için kapların yüzey olarak uygunluğu daha önemlidir. Osmanlı döneminde de günümüzde de yemek yeme kapları içerisinde özel kullanıma sahip kaplar mevcuttur. Osmanlı’da kullanılan “kuzu tabağı” normal tabaklardan büyük boyutlu olup sadece kuzu yemeği için kullanılmıştır. Günümüzde de bazı balık yemekleri özel olarak hazırlanan kaplarda pişirilip servis edilmektedir.



Resim 47. Bir çorba tabağı
(Şevkay, a.g.e., s.217.)



Resim 48. Kenar motifli
Pilavlık Bakır Kap, 27cm

2.2.2.1. Tabaklar

Osmanlı döneminde en çok üretilen yemek kabı tabaktır. Tabaklar; fazla derin olmayan bir yapıya sahip olup genelde daire formundadır. Gerek minyatürlerden gerekse yazılı belgelerden tabakların çok farklı biçimlere ve boyutlara sahip oldukları anlaşılır. Kenarlı- kenarsız tabaklar (Resim 49-50), çukur tabaklar, özel amaçlı tabaklar (kuzu tabağı), şekerleme tabağı (tabak-ı sükker), kaymak tabağı, muhallebi tabakları (tabak-ı palude), helva tabağı, gül reçeli tabağı (tabak-ı gülbeşeker) gibi bir çok çeşit tabak vardır. Boyut olarak da 22cm'den 45,5cm'ye kadar çeşitli büyüklükte olanları vardır.

Bazı tabaklar, kaselerle, fincanlarla ya da başka içme kapları ile birlikte kullanılıyordu. Bu tür kapların belgelerde sayı (adet) ve parça (kıt'a) olarak tanımlandığı görülür. Takımlar ise "kıt'atan" olarak adlandırılırdı. Kase tabağı ya da fincan tabağı gibi terimlere sık sık rastlanır. Tabaklı bardak (bardak ma'a tabak) ya da tabaklı kase (üsküre ma'a tabak) gibi terimler ise bazı kapların birlikte kullanıldığını belirtir. Bu kapların birlikte kullanım biçimlerini de minyatürlerde görmek olanaklıdır. Özellikle ziyafetlerde ya da törenlerde içinde yiyecek ya da içecek olan kapların altında tabak olmadan yere konması adet değildir.⁴⁵

⁴⁵ Nurhan Atasoy ve Julian Raby, **İznik Seramikleri** (Birinci Baskı, İstanbul: 1989), s.43.



Resim 49. Kenarsız düz tabak, 1565-70, 34,3cm (Victoria & Albert Museum, Londra, env.no.C.62-1931)



Resim 50. Yaprak-dilimli kenarlı tabak, 1570-75, 30cm (Musee de la Renaissance, Chateau d'Ecouen, env.no.C1.8178)

Bu dönemde tabak üretilen Çanakkale'de genellikle çukur tabaklar üretilmiştir. Bunlar çoğunlukla 22-33 cm çapında çorba tabağı şeklinde büyük ve kenarlı seramiklerdir. Merkezinde bütün yüzeyi kaplayacak şekilde desen bulunan bu tabaklar desenlere göre gruplandırılmaktadır. Ortası çiçek rozetli tabaklar, ortası çiçek demetli tabaklar, ortası çarkifelek desenli tabaklar, yelkenli motifli tabaklar, cami ve köşk tasvirli tabaklar, yaprak tabaklar, sepet örgülü tabaklar, hayvan figürlü tabaklar ve akıtma ve fırça astarı dekorlu tabaklardır (Resim 51). Tabaklarda kullanılan renklerin çoğu mor-kahverengi, turuncu, kırmızı-turuncu, sarı, mavi-laciverttir. Tabakların çoğunda kenar bordür olarak çapraz fırça vuruşları kullanılmıştır (Resim 52). Bunlar kafes görüntüsü verir. Çukur tabaklardan farklı olarak yaprak tabakları görüyoruz. Bunlar damarları ön plana çıkarılmış yaprak formu halka kulpu tabaklardır.



Resim 51. Çukur tabak, Kırmızı hamurlu, beyaz astarlı, kahverengi dekorlu, dışa dönük düz ağız tabak, 18.yy sonu (Suna- İnan Kırac Kaleiçi Müzesi Antalya)



Resim 52. Kırmızı hamurlu, beyaz astarlı, mavi-turuncu dekorlu, dışa dönük düz ağız kenarlı, yayvan gövdeli, halka dipli tabak, 18.yy sonu (Suna- İnan Kırac Kaleiçi Müzesi Antalya)

1560'tan sonra yapılmaya başlayan kenarlı tabaklar ölçüldüğünde kabın derinliği ile çapının birbirine oranlı olarak arttığı görülür. Örneğin çaptaki bir birimlik artış derinliğe dörtte bir olarak yansır dolayısıyla hacim de yaklaşık yüzde elli artar. Dolayısıyla tabaklarda tülün çap, boyun da buradaki kullanım biçimiyle bir tür hacim ölçüsü olduğu varsayılabilir.

2.2.2.2. Sahanlar

Osmanlı'da geniş kenarlı tabakların yanı sıra düz dipli ve kenarlı ya da kenarsız sahanlar da üretiliyordu. Kenarsız sahanların derin olanlarının yanı sıra eğimli sığ olanları ise diktir. Sığ olan dar kenarlılar da yuvarlak kenarlı ve eğimli kenarlı olmak üzere ikiye ayrılır. Sahan terimi belgelerde ilk kez İ.Ö.yüzyılın başlarında görülmüş, 18. yüzyılın başlarına değin de kesintisiz kullanılmıştır. Sahanlar kapaklı (Resim 53-54) ve kapaksız olmak üzere ikiye ayrılabilir. Minyatürlerden anlaşıldığı üzere seramik sahanların çoğunlukla kapakları metaldir (Resim 19). Metal sahanların seramik kapaktan olması ise daha ender bir durumdur. Ancak her iki türün de var olması bu kapların değiştirilerek kullanılabilirdiği izlenimi verir. Bu da seramik kaplarla metal kapların aynı biçimlerde ve standart ölçülerde yapılmış olduğunu düşündürür⁴⁶. Belgelerde kapaklı sahanlar "sahan ma'a serpuş" olarak adlandırılır. Avrupa ve Çin porselen sahanlar saray ve soylu aileler tarafından özel davetlerde kullanılırken İznik, Çanakkale üretimi olanlar halkın büyük bir bölümünün ulaşabildiği ve günlük de kullanılan sahanlardır.



Resim 53. Dövme Bakır, Büyük Kapaklı Sahan, çap: 35cm, h: 20cm



Resim 54. Osmanlı Porseleni Damgalı Sahan

⁴⁶ Nurhan Atasoy ve Julian Raby, **İznik Seramikleri** (Birinci Baskı, İstanbul: 1989), s.44.

2.2.2.3. Kaseler

Kaseler genellikle sıvı yiyecekler için kullanılmış kaplardır (Resim 55). Bir bölümü Osmanlı, İslam metal kaplarına ve Çin porselenlerine benzetilerek yapılmıştır. Standart boyutlara sahip kaseler özel siparişlere yönelik de üretilmişlerdir. Yazılı kaynaklarda kaselerin işlevi ile ilgili olarak ip uçları elde edilmektedir.

1720'deki sünnet düğününü konu alan III. Ahmed Surname'sinde her konuğun önünde bir kase ve kaşık; masanın ortasında da büyük bir servis kasesi bulunur. Şehzade Mehmed'in 1582'deki sünnet düğününü konu alan III. Murad Surname'sinde ise 52 gün süren şenliklerle Atmeydanı'nda yapılan lonca geçit törenleri betimlenmiştir. Buradaki minyatürlerden birinde masalar arasında servis yapanların ellerinde tabaklı kaseler görülür. Bunların bazıları kapaklı, bazıları da kapaksızdır. Benzer takımları tanımlayan "kapaklı kase" ve "kase tabak" gibi terimlere belgelerde de rastlanır. Ayrıca işlevleri tanımlayan "şerbet kasesi"ya da "hoşaf kasesi" gibi terimlere de yer verilmiştir.⁴⁷

Bir kase türü olarak karşımıza çıkan başka bir kap türü de üsküredir. Üskürelerin genellikle sulu yiyecekler için kullanıldığı düşünülmektedir. Üsküre-i şerbet, üsküre-i turşu ve üsküre-i hoşaf gibi özel isimlere yazılı kaynaklarda rastlanmaktadır. Derin ve yayvan olan bu kaplar tabaklar ve kaselerle takım oluşturmaktadır.



Resim 55. Eski Kütahya Kasesi

Yüksek ayaklı derin bir tabak, ya da sığ bir kase olarak tanımlanan tazza bütünüyle Osmanlılara özgü bir türdür. Ne Çin'de, ne İran'da, ne de Avrupa'da bir benzeri yoktur. Günümüze ulaşan örneklerin sayısı az olmakla birlikte minyatürlerde hem seramik hem

⁴⁷ Nurhan Atasoy ve Julian Raby, **İznik Seramikleri** (Birinci Baskı, İstanbul: 1989), s.44.

de metal örneklerine çok sık rastlanır. Yemek ya da servis takımları içinde en çok betimlenen kap türlerinden biridir. Bilinen en eski tazza 1530'lara tarihlenen mavi-türkuaz-beyaz bezemeli bir örnektir. (Resim 56) Ayaklarının yüksekliği ve kâsenin derinliği değişik olan türlerin yanı sıra birçoğunun geniş kenarlı ağzı, bir kaçının da kenarsız olduğu görülür.



Resim 56. Yaprak-dilimi kenarlı, yüksek ayaklı tazza, 1525-35, 11,3x36,2cm (Metropolitan Museum of Art, New York, env. No. 66.4.2)

2.2.2.4. Tepsiler, Siniler

Genel olarak tepsi içinde yemek pişen ya da servis yapılan orta ya da büyük boy kalaylı bakır için kullanılan bir terimdir. Çoğunlukla yuvarlak olan tepsilerin yemek pişirmek için kullanılanları derin, servis için kullanılanlar sığdır (Resim 57-58). Bakır tepsilerde hamur tatlıları ve börekler kızartılır. Osmanlı döneminden günümüze seramik tepsi ulaşmamıştır. Yazılı olarak ise 1582 tarihli bir belgede çini tüccarları loncasının saraya sunduğu armağanlar arasında tepsili bardak, tepsili şamdan ve tepsili şerbet çanaklarından söz edilir. Buradan da tepsi teriminin fincan tabağı ya da altlığı olarak da düşünülebilir.

Bakır tepsilerin büyük olanlarına sini adı verilmektedir. Sini üstüne yemek kapları konularak etrafında oturulup yemek yenebilen araçtır. Altına konulan sini ayağı etrafına oturmayı kolaylaştıran bir araçtır.



Resim 57. Sultan II. Abdulhamit (1876-1909) tuğralı, kalemışı bitkisel desenli dilimli ve oval formlu tepsisi, 22x16cm



Resim 58. Osmanlı Kahve Tepsisi, Kalın Dövme Bakır, 1810 yılı, 33cm

2.2.3. İçecek Kapları

İçme kapları olarak sınıflandırabileceğimiz kaplar şerbet, kahve, su gibi sıvı maddelerin tüketimi için kullanılan kaplardır. Fincan, bardak, maşrapa sıvıların tüketiminde direkt olarak kullanılırken sürahi ve testiler sıvıları hem muhafaza edip depolamakta hem de serviste kullanılmaktadır. İçme kapları maden, toprak ve porselenden üretilmektedir. Porselenler genelde Uzakdoğu ve Avrupa kökenli olup saraya hediye olarak, özel üretim ve seferlerden ganimet olarak gelmiştir. Porselen kaplar; hazinede saklandığı için günümüze kadar zarara uğramadan, saray mutfağının geçirdiği yangından etkilenmeden

ulaşmıştır. Seramik ve toprak kaplar ise yerel üretim atölyelerinde yapılmış olup çok kullanıldığı için porselen kadar zengin bir arşivle günümüze kadar gelememiştir.

2.2.3.1. Fincanlar, Bardaklar, Maşrapalar

İçecek tüketimi için tasarlanan kap türleridir. Fincanlar genelde porselenden üretilmiştir. 16.yy.'dan başlayarak Çin porseleni, İznik ve Kütahya çinisi ve daha sonra, 18.yy.'da Avrupa porseleni fincanları kullanılmıştır. Bunların yanında, 17.yy.'dan beri var olan lüleci çamurundan (Tophane işi) fincan üretimi 1928'lere kadar sürdüğü gibi, 18.yy.'da Yedikule'de sırça cam fincanlar üretilmiştir. 19.yy'da da Beykoz işi cam ile Yıldız porseleni fincanlar üretilmeye başlanmıştır. Kulplu olanları tabak ile takım oluşturan fincanlar kulpsuz olarak da el yakmaması için değerli madenlerden yapılmış zarflarla birlikte kullanılıyordu (Resim 59). Zarflı fincan kullanım biçimi 17.yüzyıl sonu ile 18. yüzyıl başından itibaren yaygınlaşmıştır. Günümüze ulaşan en erken zarf örneği 1734 yılına aittir. Fincanın kullanım amacına göre "salep fincanı", "Acem fincanı", "armudî fincanı", "bülbül fincanı", "tabaklı güllü paşa fincanı", "emzikli mai (mavi/su) fincanı" gibi işlevlerine ya da biçimlerine göre sınırlandırıldıkları da görülmektedir.



Resim 59. Karı-koca fincanı, mineli ve mücevherli altın zarflar ve fincanları, 19.yy. Osmanlı (Osmanlı Saray Hazinesi, Env. No. 2/2348-49)

Bardakların en yaygın üretim formu şişkin gövdeli, ince boyunlu ve kulplu olanlarıdır. Bu tür bardakların 1510'dan 17.yüzyıla değin biçim açısından fazla değişmediği, ancak boyun uzunluğunun ve oranların çeşitlendiği görülür. Silindir biçimli, dik kenarlı ve köşeli saplı olanların deri ya da ahşap örneklerden türediği sanılır. Çinili Köşk'te sergilenen bu tür bir bardak parçası ile Halep Kalesi'nde bulunan bir parça aynı döneme

tarihlenir. Bir kaç erken tarihli örneğin dışında çoğu 16. yüzyılın ikinci yarısına aittir. (Resim 60). İçine aldığı sıvı miktarına bağlı olarak çok farklı boyutlarda ve oranlarda yapılmışlardır. Eğik kenarlı ve kıvrık kulplu bardak türü ise oldukça enderdir.⁴⁸

Çanakkale’de maşrapalar ortalama olarak 10 cm çapında 20 cm yüksekliğinde yapılmışlardır. Kırmızı çamurlu kabin dış yüzü koyu kahverengi sırlı iç kısmı beyaz astarlı ve şeffaf renksiz sırlıdır. Bazılarında sadece yaprak ve çiçek kabartması yer alırken bazılarında hilal kabartmalar da bulunur. Gövdede kabartmaların yanında sır üzerine bej ve kırmızı boya ile yapılmış stilize bitkisel motifler kullanılmıştır. Kulpların bazıları burgulu bazıları düz takılmıştır.



Resim 60. Maşrapa, 1570-75, h:18,5cm (Homayzi Koleksiyonu, Kuveyt env. no. I/585)

2.2.3.2. İbrikler, Sürahiler

Eskiden kullanılan su kabı, genellikle bakırdan yapıp kalaylanmış olarak kullanılır. Gövdesi geniş, ağız kısmına doğru daralan, kapaklı kulplu ve ince emzikli formdur. Bu dönemde seramik örnekleri de üretilmiştir. Yemek öncesi ve sonrası el yıkamak için kullanılan ibrikler genellikle bir leğenle takım oluşturmaktadır. Avrupa (Resim 61) ve Çin porseleni örnekleri bulunan ibrikler Çanakkale, İznik ve Kütahya’da da üretilmiştir.

⁴⁸ ATASOY ve RABY, 1989, a.g.e., s.44.



Resim 61. İbrikli leğen, porselen, 1735, Avusturya- Viyana (TSMK 264939-38)

2.2.4. Saklama Kapları

Türk yemek kültüründe yemek malzemesi depolaması, hazırlık ve tüketim sonrası saklamak ihtiyacından doğan, zengin çeşitliliğe sahip saklama kapları kullanılmaktadır. Yiyecekleri uzun süre taze tutan saklama kapları fonksiyonuna ve depolanacak malzemeye göre farklı boyutlara sahiptir. Pişmiş topraktan yapılan küpler (Resim 62) çok amaçlı kullanılmış olup, büyük boyutluları tahıl ve turşu, daha küçük olanları ise tereyağı ve baharat muhafazasında kullanılmaktadır. Yoğurt mayalamak için bakırdan bakraçlar kullanılmaktadır.



ÜÇÜNCÜ BÖLÜM
Resim 62. Pişmiş Toprak Küp

GÜNÜMÜZDE YEMEK KÜLTÜRÜ VE SERAMİK YEMEK KAPLARI

1. GÜNÜMÜZ YEMEK KÜLTÜRÜ

Osmanlının gerileme dönemlerinde saray ve konak mutfaklarının bütçeleri kısıtlandığından mutfaklar artık eski ihtişamlı günlerini yaşamamaktadır. Burada çalışmakta olan usta aşçılar şehirlere yerleşip esnaf lokantalarını açarken konak ve saraylardaki yerlerini “halayıklar” a bırakmıştır. Değişim her konuda olduğu gibi yemek kültürüne de yansımaya başlamıştır. Tanzimat sonrası başlayan bu değişim Cumhuriyetin ilanı ile hız kazanmıştır. Kurulan esnaf lokantalarının aşçıları konak ve saraylarda gelmiş olmalarına rağmen, saray ve konak beslenme kültüründen uzak batılı anlamda bir hizmet vermiştir. Gelenekten kopmaların başladığı bu dönemde yine de esnaf lokantaları ev yemeklerinin dışarıda yenebileceği bir mekan olmuştur. İç göçlerle Anadolu kültürü büyük şehirlere de taşınırken dış göçler ve mübadeleler farklı kültürlerin Anadolu topraklarına yerleşmesine neden olmaktadır. Bu kültürel farklılaşma yeme alışkanlıklarına da yansımıştır. Türk yemek kültüründe, önceleri sofrada adabı değişimi ile karşımıza çıkmakta olan batılılaşma süreci daha sonra yemeklere de yansımaktadır. Sini yerine masa, ortak kullanılan sofraya eşyaları yerine bireysel eşyalar kullanımı, 19. yüzyılda başlamış olan Avrupa’dan etkilenmenin izleri olarak karşımıza çıkmaktadır.

Cumhuriyetin ilanı ile Türkiye’de köklü değişimler sadece devletin yönetim biçiminde değil tüm alanlarda başlamıştır. İlk yıllarda savaştan çıkmış olmanın maddi ve manevi izlerini taşıyan halk türlü fedakarlıklara katlanarak mütevazı sofraları ile Osmanlı dönemindeki ihtişamlı günlerini geride bırakmaktadır. Yemek yemek sefadan uzak sadece bir fiziksel gereksinimi karşılama ihtiyacına cevap vermektedir. Sadeleşen sofralara karşılık kullanım gereçlerinde bir çeşitlenme olmaktadır. Kaşığın Osmanlı’dan süre gelen kullanımının yanında Avrupa’da XIV. yüzyılda kullanılmaya başlanan, II. Mahmut döneminde Osmanlı’ya gelen çatal da bu dönemde yaygınlaşarak yemek sofrasındaki yerini almaktadır. 1917 ve sonrasında Anadolu toprakları birçok yerden göç almıştır. Rusya’daki devrim sonrası Türkiye’ye 100 bin civarında Beyaz Rus iltica etmiştir. Rusya’daki elit tabakayı oluşturan bu mülteciler Anadolu topraklarına kendi kültürlerinin yanı sıra yeme alışkanlıklarını da getirmişlerdir. Kültürel değerlerini kendi

aralarında devam ettirirken, yeme alışkanlıklarını buradaki halkla paylaşmışlardır. İstanbul'da açılan bazı Rus kökenli lokantaların (Rejans, Ayaspaşa Rus Lokantası, Karpiç, Kievski Ugolok, Petrograd) (Resim 63) varlığı günümüzde bile bazı yemeklerin yemek kültürümüze yerleşmesine neden olmuştur. Kievski, Karski, Strogonof gibi. Balkanlar'dan gelen göçmenler Osmanlı kökenli oluşlarından dolayı bir kültürel fark getirmezken 1923-1925 yılları arasında Büyük Mübadele ile gelen halk kültürel zenginliğini Ege yemek kültürüne taşımıştır. İstanbul, Osmanlı'da başşehir olma özelliğinden dolayı yemek kültürünün de belli kalıplar içerisinde eriyerek bir mozaik oluşturmasına neden olmuştur. Bu mozaik o kadar sağlamdı ki 1960'lı yıllara kadar hiç bozulmamıştır. 1960'lı yıllarda sanayi patlaması ile İstanbul büyük göçler almaya başlamıştır. Bu göçler neticesinde et lokantası ve kebabçı dükkanları açılmıştır. "Karadenizli pidecilerle birlikte İstanbul, Anadolu geleneğini sürdüren lokantalara tanıştı. Sonraları hemen her semtte kebab ve lahmacun satan yerler görülmeye başladı"⁴⁹. Yavaş yavaş her Türk evinde yer almaya başlayan yemek odaları da Avrupa'dan etkilenmenin izleri arasındadır. 19. yüzyıl sonlarında Türk yemekleri yanında Fransız mutfağından da etkiler görülmektedir. Zamanla alafranga tatlar Türk mutfak kültürü ile birleşerek günümüzde alıştığımız tatları yaratmıştır.



Resim 63. Rejans, bütün tarihi boyunca, her dönemde daima en seçkin kişileri ağırlamıştır (<http://www.rejansrestaurant.com>, 26/08/2006)

Değişimin vazgeçilmez olduğu iki binli yıllarda da yemek kültüründe değişim her yönü ile karşımıza çıkmaktadır. Değişen yemek anlayışları, bunlara bağlı olarak yemeklerin çeşitlenerek çoğalması yemeklere insanın temel yemek gereksinimini karşılama

⁴⁹ Gürsoy, 1995, a.g.e., s. 71.

özelliğinin yanında başka işlevlerin de yüklenmesine neden olmaktadır. Temelde yemek sağlıkla ilişkilendirilirken bazı ülke mutfakları felsefi yönden de yemeklere yüklemeler yapmakta yemek kavramı içinde kullanılan malzemedan sunuma kadar bu felsefeye bağlı olarak beslenme gereksinimi karşılanmaktadır. Çin, Japon, Fransız, İtalya mutfaklarına ait yemekler globalleşen dünyamızın her köşesinde yerini almaktadır. Türkiye'deki değişimin bir sonucu olarak da bu mutfaklar güncel yemek kültürümüzde yerlerini almaktadırlar. Köklü geleneklerimizin yanında yeniliklere de şaşırtıcı biçimde çabuk uyum sağlayabilen ülkemiz insanı yabancı kökenli mutfakların da bağımlısı olabilmektedir. Büyük şehirlerde karşımıza çıkan bu durum Anadolu'nun küçük kasabalarında görünmezken, buralarda geleneksel beslenme biçimleri günlük yaşamda varlığını devam ettirmektedir. Değişim, geniş topraklara sahip ülkemizin her noktasında farklı yaşanırken, büyük şehirlerin bundan daha çabuk etkilendiği görülmektedir. Değişime bağlı hızlı yaşamak sağlıksız durumların doğmasına neden olurken beraberinde getirdiği yeni beslenme alışkanlıkları günlük hayatta yer edinmektedir. İki binli yıllarda hızlı beslenme alışkanlıklarından biri olan fast food'lar sağlıksız olmasına rağmen benimsenip yemek kültürümüzde yerini almaktadır. Yeni neslin vazgeçilmezi haline gelen fast food, kişilerin sosyal paylaşımlarını köreltirken, uzun süreçte tüketilen tek yönlü besinler ile sağlık açısından da sakınca oluşturmaktadır.

Yemek kültürümüzde bütün bu değişimlerin yanında köklü kültürel yapıya dayanan geleneksel yöresel tatların yaşatılması için çeşitli işletmeler kurulmakta, şehirlerin tarihi ve turistik dokuları içerisinde yerlerini almaktadır. Bu mekanlarda geleneksel tatlar eşliğinde tarih yaşatılmaya çalışılmaktadır.

1.1. Günümüz Yemek Kültüründe Hizmet Sınıflandırılması

Günümüz yemek kültüründe ev kullanımları haricinde yemek hizmetleri çeşitli özelliklere sahip işletmeler tarafından sağlanmaktadır. Yiyecek-içecek işletmeleri çok farklı nitelikte servislerin yapıldığı pek çok türde işletme biçimini kapsamaktadır. Her

işletme, hedeflediği müşteri kitlesinin istek ve arzularına göre hizmet türünü belirlemektedir⁵⁰.

1.1.1. Kar Amaçlı İşletmeler

Ticari yiyecek-içecek işletmeleri, karlılığın esas ilgi alanı olduğu işletmeler olarak tanımlanabilir. Amaç: karı maksimize etmektir. Bu tür işletmeler yalnızca özel mülkiyetle değil, kamu mülkiyetinde de görülebilir⁵¹. Bu tür işletmeler hizmet alanı ile iki grupta karşımıza çıkmaktadır. Faaliyetleri ile genel ve geniş bir pazar kitlesine hitap eden otel, restoran gibi işletmeler ve özel hizmet alanı ile sınırlı bir pazara yönelik ulaşım sektörü, kulüp ve kurumsal alanlara yönelik hizmet eden işletmeler olarak sınıflandırılabilir.

1.1.2. Kar Amacı Olmayan İşletmeler

Kurumsal işletme olarak da tanımlanabilecek olan bu tür işletmelerde yiyecek-içecek faaliyetleri, destekleyici hizmet niteliğindedir⁵². Asıl faaliyet alanı farklı olan bu işletmelerde çalışan sayısının da çok olması nedeniyle yiyecek-içecek hizmeti bu konuda uzmanlaşan firmalar tarafından sağlanmaktadır. Kurumsal işletmelerde faaliyet gösteren yiyecek-içecek işletmeleri kar amaçlı değildir; onların amacı çalışanların besin ihtiyacını karşılamaya yöneliktir⁵³. Kar amacı olmayan yiyecek-içecek işletmeleri kendi arasında kurumsal ve endüstriyel işletmeler olarak ikiye ayrılmaktadır:

- Kurumsal işletmeler; okullar, hastaneler, üniversiteler ve askeri birlikler gibi bakanlıklar ve bakanlıklara bağlı bazı resmi kurumlara bağlı işletmelerdir.
- Endüstriyel işletmeler; küçük-büyük işletmelerde, çalışan ve yönetenlerin kısıtlı süre içinde beslenme gereksinimini karşılayan işletmelerdir.

⁵⁰ Dündar Denizer, **Konaklama İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi** (1. Baskı. Ankara: Detay, 2005), s.64.

⁵¹ Nilüfer Koçak, **Yiyecek İçecek hizmetleri Yönetimi** (2. Baskı. Ankara: Detay, 2004), s.4.

⁵² Denizer, 2005, **a.g.e.**, s.10.

⁵³ Denizer, 2005, **a.g.e.**, s.11.

1.1.3. Bireysel Yemek Hizmetleri

Tamamen bireylerin beslenme ihtiyacına yönelik, hiçbir ticari amaç gütmeyen, ev ve aile içi yeme alışkanlıklarıdır. Türk yemek kültürünün gelenek ve göreneklerinin en iyi şekilde yaşatıldığı aile sofraları bu hizmetlerin sunulduğu alandır.

2. GÜNÜMÜZ YEMEK KAPLARI

Cumhuriyetin ilanı ile Anadolu yemek kültüründe de her alanda olduğu gibi değişimler yaşanmış fakat beslenme alışkanlıklarındaki temel değerler fazla değişime uğramamıştır. Osmanlı'dan kalan beslenme alışkanlıklarına ek olarak günün gereği öğeler yemek kültüründe yer almaya başlarken paralelinde de yeni yemek kaplarının kullanımına yol açmıştır. Yerel kökenli yemek kapları üretilmeye devam ederken Osmanlı'da var olan dış kökenlere dayalı yemek kapları kullanma alışkanlığı bu dönemde yeni işletmelerin kurulması ile Türk üretimi yemek kaplarına bırakmıştır. Endüstrinin gelişimi ile seramik ve porselen fabrikaları çoğalmış fakat üretim başlangıçta Çin ve Avrupa porselenlerine benzetme çabasıyla dolaylı tasarım açısından bir yenilik getirmemiştir. Yenilik sadece üretimin yerli olması ile sınırlı kalmıştır. İlerleyen zaman içerisinde ve günümüzde değişime bağlı olarak tasarım açısından da yenilikler gelmiş olup bazı tasarımlar köklü yemek kültürümüze hitap edecek yeni ürünler üretilmesine neden olmuştur. Cumhuriyet döneminde seramik yemek kaplarının tekil kullanımı (tabak, kase, sahan, küp gibi) yanı sıra yeni bir kavram olarak karşımıza yemek takımları çıkmaktadır. Yemek takımları yemek kültürümüzün "ev" kavramı ile bütünleşerek evlerin vazgeçilmezi olmaktadır. Buna paralel olarak konaklamada ev ortamı sunan kuruluşların da (otel gibi) vazgeçilmezi durumundadır. Yemek takımı; tekil kullanım kaplarının bir arada bir bütün oluşturacak şekilde tasarlanması ile ortaya çıkmaktadır ve yemek gereksinimini tüm yönleri ile karşılamaktadır. Bu dönemde yemek takımlarının yanı sıra kapların tekil kullanımlarında bir spesifikleşme (kahvaltı tabağı gibi) yemek kültüründeki değişimlere bağlı olarak karşımıza çıkmaktadır. Toplumsal yapı, değişim, sanayileşme ve ekonomi girişimcileri yeni arayışlara yönlendirirken beraberinde de yeni sektörler açılmasına neden olmuştur. Yemek ihtiyacı evlerin yanı sıra oteller, restoranlar, bar, cafe, fast food ve toplu yemek servisi yapılan

kurumlarda giderilmeye başlanmıştır. Toplu yemek hizmeti veren kurumlar çoğalmış ve özel hizmet sunan işletmeler haline gelmiştir. Bu işletmelere özel olarak tasarlanan seramik yemek kapları üretilmiştir. Özel üretim yemek kaplarının yanında işletmelerin aksesuarları da seramikten tasarlanıp işletmelerde sadece yemek değil görsel bir zenginlik sunacak konseptler hazırlanmıştır. Alıcı kitle olan yemek gereksinimini karşılayan kişiler görsel etkilenme sonucu işletmeler konusunda seçici davranmaya zorlanmıştır.

2.1. Otel, Restoran, Fast Food Yemek Kapları

Kar amaçlı işletme sınıfında yer alan bu işletmelerde yemek hazırlama ve yemek servisi için iki tür yemek kabı karşımıza çıkmaktadır. Yemeklerin siparişe göre üretilip tüketildiğinden dolayı bu işletmelerde yemek saklama kapları kullanılmamaktadır. Buna karşılık malzeme saklamak için ayrıca kaplar kullanılabilir. Hazırlık kapları (breze kapları) yaygın kullanımları ile paslanmaz çelik olarak kullanılırken geleneklere bağlı restoranlarda hala bakır breze kapları da kullanılmaktadır⁵⁴. Paslanmaz çelik veya bakır kullanımı breze kapları için bir sınırlayıcı malzeme değildir. Doğrudan ateş üzerinde pişirilmesi avantajından dolayı pişmiş toprak güveç kaplar da yemek hazırlama kapları sınıfında yer almaktadır. Fırın tavaları, süzgeçler, kevgirler, kepçeler yemek hazırlamada kullanılan araç-gereç ve mutfak ekipmanlarıdır. İşletmelerin mutfak kısmında hazırlığı tamamlanan yiyecekler servis türüne göre; otellerde genellikle açık büfe, restoranlarda masa servisi, fast food'larda da self servis olarak tüketiciye ulaşmaktadır. Servis süreci ürün ve hizmetin tüketiciye sunulduğu son aşamadır.

İşletmelerin hizmet alanlarına bağlı olarak yemeğin sunumu esnasında kullanılan servis kapları da çeşitlilik göstermektedir. Otel ve restoranlarda depolaması pratik, iç içe muhafaza edilebilen (Resim 64-65), servis kolaylığı sağlayan, kolay temizlenebilen tasarıma sahip genelde seramik ve porselen malzemelerinden üretilen kaplar kullanılmaktadır. Özel tasarımlı bu sofraya eşyaları modern hijyen koşullarını da tam olarak yerine getirmektedir. Yemek türüne göre kullanım amacına yönelik bir isimlendirme biçimi izlenmektedir (Çizim 1).

⁵⁴ Fermani Maviş, **Endüstriyel Yiyecek Üretimi** (1. Baskı, Ankara: Detay, 2003), s. 78.

- Çukur Çorba Tabağı: 20-25 cm, çorba, türlü, güveç yahni, midye, salyangoz ve makarna spesiallerinde kullanılmaktadır
- Düz Yemek Tabağı: 25-30 cm, ana yemek, çeşitli iştah açıcılar, tatlılar ve krep, aynı zamanda çorba kasesi servisinde kullanılmaktadır.
- Salata Tabağı: 18-20 cm, kahvaltılık yiyecekleri, salatalar, iştah açıcılar, tatlılar ve meyve kokteyllerinde kullanılmaktadır.
- Ekmek Tabağı: ekmek, reçel veya jöle kapları, tereyağı kabı, şeker kabı, sos kabı ve çeşitli küçük boyutlu kapların servisinde kullanılmaktadır⁵⁵.
- Konsome Kase ve Tabağı,
- Çorbalık: çorba servisinde kullanılmaktadır.
- Sosluk,
- Joker kase,
- Çeşitli masa aksesuarları.

 <p>Düz Tabak Flat Plate Ø: 16-18-21-24-26-28-30 cm RO 16-18-21-24-26-28-30 DU</p>	 <p>Konsume Kase ve Tabağı Consume Bowl & Saucer Ø: 12 - 18 cm V: 300 cc RO 12 KS RO 16 KT</p>	 <p>Hardalık Mustara Jar RO 01 HR</p>	 <p>Çay Fincanı ve Tabağı Tea Cup & Saucer V: 180 - 250 cc RO 02 CT</p>
 <p>Çukur Tabak Deep Plate Ø: 23 cm RO 23 CK</p>	 <p>Çorbalık Soup Tureen V: 4000 cc RO 01 CR</p>	 <p>Joker Kase Joker Bowl Ø: 6-8-10-12-15 cm V: 30-80-150-300-500 cc RO 6 - 8 - 10 - 12 - 15 JK RO 10 KJ</p>	 <p>Kahve Fincanı ve Tabağı Coffee Cup & Saucer V: 70 - 100 cc RO 02 KT RO 02 EKT</p>
 <p>Kare Kayık Rectangular Dish Ø: 14 - 17 - 20 cm RO 14 = 17 = 20 KR</p>	 <p>Sosluk ve Tabağı Sauce Cup & Saucer V: 370 cc Ø: 13 - 20 cm RO 13 SO RO 20 SA</p>	 <p>Peçetelik Napkin Holder RO 12 PC</p>	 <p>Şekerlik Sugar Bowl V: 240 cc RO 01 SK</p>
 <p>Kayık Tabak Oval Plate Ø: 22 - 28 - 32 cm RO 22 - 28 - 32 KY</p>	 <p>Tutuk - Biberlik Salt Shaker - Pepper Shaker RO 01 TZ RO 01 BR</p>	 <p>Demlik 01 - 02 - 03 Tea Pot 01 - 02 - 03 V: 350 - 650 - 1150 cc RO 01 - 02 - 03 DM</p>	 <p>Vazo 01 = 02 Vase 01 - 02 H: 13 cm RO 01 VZ RO 02 VZ</p>
 <p>Komposto Kasesi Salad Bowl Ø: 14 - 18 - 23 cm RO 14 - 18 - 23 KK</p>	 <p>Kürdanlık Toothpick Jar RO 01 KR</p>	 <p>Kahvedanlık 01 - 02 - 03 Coffee Pot 01 - 02 - 03 V: 300 - 500 - 800 cc RO 01 - 02 - 03 KD</p>	 <p>Mumluk Candle Holder RO 01 MU</p>
	 <p>Yumurta Tabak Egg Cup RO 05 YU RO 01 YU</p>	 <p>Sütlük 01 - 02 - 03 Creamer 01 - 02 - 03 V: 125 - 225 - 360 cc RO 01 - 02 - 03 SU</p>	 <p>KÜÇÜK AŞIRI RO 02 KU RO 02 KK</p>

Çizim 1. Kutahya Porselen Roma Otel Serisi, Teknik Verileri
(http://www.kutahyaporselen.com.tr/images/pdfs/hotel_collect_roma.pdf, 20/09/2006)

⁵⁵ Sylvia Meyer, **Professional Table Service** (New York: John Wiley & Sons, Inc., 1991), s.40.



Resim 64. Güral Porselen, Satürn Otel ve Restoran serisi,
(<http://www.guralporselen.com.tr/urunler,06/01/2007>)



Resim 65. Güral Porselen, Karizma Otel ve Restoran serisi,
(<http://www.guralporselen.com.tr/urunler,06/01/2007>)

Hızlı ve hazır yemek tüketimi ihtiyacına yönelik hizmet veren Fast Food işletmelerinde karlılık, kullanılan malzemelerin önceden hazırlanmış olup sipariş ile self servis olarak sunulması ve buna bağlı olarak personel sayısı azlığı ile sağlanmaktadır. Tüketicilerin temel beslenme ihtiyacını kalori hesapları ile karşılandığı bu işletmelerde, yemekler tek kullanımlık servis kaplarında sunulmaktadır. Kağıt (Resim 66), alüminyum (Resim 67), plastik ve köpük (Resim 68-69) gibi malzemelerden imal edilen kaplar işletmenin servis kabı bulaşığı yıkama birimini ortadan kaldırmaktadır.



Resim 66. Fast Food Kağıt Servis Kapları



Resim 67. Fast Food Alüminyum Servis Kapları



Resim 68. Fast Food Köpük Servis Kapları



Resim 69. Fast Food Köpük Servis Kapları

2.2. Ev Tipi Yemek Kapları

Ev kullanımına yönelik üretilen, günlük olarak mutfaktan sofraya kadar olan süreç içinde kullanılan kaplardır. Yemeklerin, hazırlama, pişirme, servis edilme ve yemek sonrası artan yemeklerin saklanması amacı ile farklı tipte yemek kapları kullanılmaktadır. Bunlar mutfak araç-gereçleri ve sofraya eşyası olarak iki grupta incelenebilir. Mutfak araç-gereçleri, yemeklerin servis aşamasına kadar olan proses içerisinde kullanılmaktadır. Tencere, tava gibi kaplar bu grupta yer almaktadır. Mutfak araç-gereçleri metalden üretilirken sofraya eşyası grubunda yer alan servis kapları porselen ve seramikten imal edilmektedir. Porselen ve seramik yemek kapları günlük ve misafirler için özel olarak kullanılanlar olarak karşımıza çıkmaktadır. Ailelerin her gün kullandığı modern, dinamik, çok renkli sofraya eşyalarına karşılık misafirler için kullanılanları tasarım olarak klasik, abartıya kaçmayan bir görünüme sahip olup parça sayısı olarak daha fazladır. Dayanıklılık, zarafet, fonksiyonellik ise özel ya da günlük kullanıma hitap eden tüm yemek kaplarının ortak özellikleridir (Resim 70). Ev tipi yemek kaplarında tasarım birliği açısından bir bütünlük sağlanmaktadır. Tasarımı nasıl olursa olsun sofraya eşyası belli standartlar çerçevesinde üretilmektedir (Çizim 2).



Çizim 2. Kütahya Porselen Stella Ev Serisi, Teknik Verileri
(<http://www.kutahyaporselen.com.tr/images/pdfs/stella.pdf>, 20/09/2006)



Resim 70. Güral Porselen, Alfa Ev Serisi

2.3. Yöresel ve Özel İşlevli Yemek Kapları

Türk yemek kültürü Anadolu'nun değişik yöre mutfaklarının bir bütünü olarak var olmaktadır. Anadolu toprakları içerisinde her bölgenin, her kentin yaşam standardı ve ekonomik yapısı farklılık göstermektedir. Buna bağlı olarak büyük şehir ve endüstriyel alanlarda hazır yemek, tarımsal alanlarda hamur işleri, sebze ve et yemekleri bölge yaşayanları tarafından yoğun olarak tüketilmektedir. Bölgesel bazda Akdeniz, Karadeniz, Ege, İç Anadolu, Doğu Anadolu, Güneydoğu Anadolu mutfakları karşımıza çıkarken bazen bu bölgeler içinde etnik kökenli farklılıklar da yemek kültüründe çeşitlilik yaratmaktadır. Türkmen, Yörük, Laz, Tatar, Çerkez, Muhacir, Rum gibi gruplar Orta Asya, Kafkas ve Balkanlar'dan gelen kültürel yapının tarihsel süreç boyunca yeni tatların geliştirilmesine ve yöresel mutfak kültürünün bugünkü durumunu almasına neden olmuştur. Yöresel ve bölgesel mutfaklar beraberinde yemek kaplarında da bir çeşitlilik getirmektedir. Pişirme (Resim 71), hazırlama, yeme ve muhafaza için kullanılan kaplar her yörede farklı isim almaktadır.

Türkiye’den bazı yöresel kaplar ve isimleri:

- Et gümnüsü (etli yemekleri pişirmek için yapılan kap),
- Kabarak (orta büyüklükte güveç, Manisa-Gökeyüp),
- Sayı (büyük boy güveç, Manisa-Gökeyüp),
- Koşaf (dört kulplu güveç, Manisa-Gökeyüp),
- Küp (et pişirmek için kullanılan güveç, Manisa-Gökeyüp),
- Çekme (aş tası olarak tanımlanan küçük kap, Manisa-Gökeyüp),
- Süzek (makarna suyunu süzmeye yarayan delikli çömlek, Balıkesir-Kayapa),
- Güdürüm (yağ, bal, pekmez koymaya yarayan büyük küp, Balıkesir-Kayapa),
- Kıdı (büyük boy çömlek, Eskişehir-Sorkun),
- Yanlık-çalka (yoğurt mayalamaya yarayan küçük küp, Manisa-Kula)⁵⁶.



Resim 71. Testi Kebabı

⁵⁶ Ayşegül Türedi Özen, **Geleneksel Çömlek Sanatı** (1. Baskı, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi, 2001), s.239-246.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

OSMANLI KÜLTÜRÜNDEN ÇIKIŞLI GÜNÜMÜZ YEMEK KÜLTÜRÜNE UYARLI BİR SERAMİK YEMEK TAKIMI UYGULAMASI

1. YEMEK TAKIMINDA HEDEFLENEN NOKTA

Osmanlı'dan günümüze kadar geçen tarihsel süreç içinde birçok alanda değişimler yaşanmıştır. Devletin yönetim biçimi, izlediği politikalar, iktisadi ve sosyokültürel yapı değişime uğrarken bunların alt grupları da değişimden payını almaktadır. Yemek kültürü sosyokültürel yapı içerisinde yeniliklerden hızla etkilenen bir strüktüre sahiptir. Değişim, yemek alışkanlıklarını etkilerken, yemek sektörünün bir gereksinimi olan yemek kaplarına da yansımaktadır. Değişen yemek alışkanlıkları yeni tasarımlara sahip kapları gerektirirken, bu kapların da teknolojik gelişmelere uygun olarak üretilmesi beklenmektedir. Bu değişimlere hitap edecek kaplarda işlev değişimi, üretim yöntemi, malzeme çeşitliliği, ekonomiklik gibi ölçütlere uygunluk aranmaktadır. Bunların yanında sofraya eşyası tasarımlarında estetik bütünlük, fonksiyonellik, kültürel uyum ve geçmişle günümüzün sentezi aranan kriterler arasında yer almaktadır.

1.1. Estetik Bütünlük

Estetik bütünlük sofraya eşyası tasarımında aranan kriterlerden biridir. Tasarımlar; ritim, renk, malzeme, denge, simetri-asimetri, doku ve zıtlık gibi öğelerin bir araya gelmesi ve biçim olarak (...heykel, mimarlık, çevresel tasarımda üç boyutlu ya da plastik sanat biçimleri sıklıkla hacimsel ya da dolu olarak tanımlanırlar⁵⁷) ortaya çıkması ile oluşmaktadır. Bu öğelerden biri ile tasarım oluşturabileceği gibi birden fazla kriter de kullanılabilir. Bazı tasarımlarda yalnızca simetri bütünlüğü sağlarken, bazı tasarımlarda ise asimetri, denge ve zıtlık ile tasarım bütünlüğü sağlanabilmektedir.

⁵⁷ Otto G.Ocvirk, **Art Fundamentals Theory and Practice** (IV. Basım, Iowa U.S.A., Wm.C.Brown Publishers, 1982), s.65.

İşlevsel bütünlüğün amaçlandığı seramik sofraya eşyası takımlarında, fiziksel, biçimsel, karakter uygunluğu kullanarak bir bütünlük sağlanmalıdır⁵⁸.

1.2. Fonksiyonellik

Sofra eşyasında hedeflenen bir diğer kriter fonksiyonelliktir. Fonksiyon (işlev); bir nesnenin amacını yerine getirmek için yapılan eylemleri kapsar⁵⁹. Her nesnenin tasarlanmasını belli bir fiziksel ihtiyaç doğurmuştur ve nesnelere buna yönelik işlevlerini sürdürmektedir. Yemek yemek amacına yönelik yaratılan nesne “yemek tabağı”, uçmak amacına aracı olan nesne de “uçak” olarak işlevleri ile isimlendirilmektedir. İsimlendirmeye temel olan bu fonksiyon aslında nesnelere temel çıkış noktası olan sembolik işlevidir. Bunun yanında fonksiyonda estetik ve pratik açıdan da bazı beklentiler söz konusudur. Bir çorba tabağı estetik ve zarif görüntüsü yanı sıra, insan ergonomisine ve kullanılan araçlar (kaşık) ile pratik olarak uyum içinde olmalıdır. Tabağın haznesini oluşturacak hacim kapalı olmamalı, içinde yemek artığı bırakmayacak, kolay temizlik sağlayacak tasarıma sahip olmalıdır. Çorbalık, içindeki çorbayı soğutmayacak kapalı hacmi ile servis kolaylığı da düşünülerek kepeğin içine girebileceği bir kapak açıklığına sahip olmalıdır. Üstündeki tutamaklar ısıyı iletmeyecek yapıda olmalıdır. Bir yemek tabağı, çatal ve bıçakla uyum içinde sağlam bir yapıya sahip olmalıdır. Bütün bunların yanında sofraya eşyaları değişim getirdiği teknolojiye de uyumlu olmalıdır. Yapılan tasarımlar günümüzde kullanımı yaygın olan bulaşık makinesi yıkamasına uygun, maksimum derecede pratiklik sağlanmalıdır.

Yemek kaplarına zamanla kalıplaşmış işlevlerin yanı sıra yemek kültüründeki değişimlerle başka işlevlerin yüklenmesi kaçınılmaz olmaktadır. Çok fonksiyonlu kaplar hem üretim ekonomikliliği hem de kullanım kolaylığı sağlarken farklı malzemelerin kullanımı ile de yemek servislerinde pratiklik sağlamaktadır. Pratiklik hızlı yaşam ve hızlı yemek tüketme alışkanlıklarının vazgeçilmez bir ögesi olduğundan farklı fonksiyonların tek kaptaki birleşmesi günümüzde hayatı kolaylaştıran unsurlardandır. Osmanlı dönemindeki tepsiler boyutlar küçülerek tekil kullanımlara

⁵⁸ Hande Kura, **Endüstriyel Seramik Tasarımında Biçim ve Üretim Yöntemleri** (Yayınlanmamış tez. Mimar Sinan Üniversitesi SBE:1989), s.47.

⁵⁹ Kura, 1989 a.g.e., s.51.

yönelik fast food kültüründe yerini alırken bölüntülü tepsiler (tabldot) de yemek kabı olarak kullanılmaktadır. Aynı kase (joker kase) çorba, sütlü tatlılar ve hoşaf-komposto için kullanılabilir.

1.3. Kültürel Uyum

Sofra eşyası tasarım sürecini göz ile görünmeyen unsurlar da etkilemektedir. Gelenek, örf, adetler, alışkanlıklar ve din gibi kültürel öğeler toplumların yaşam biçimini belirlerken tasarımlara da temel oluşturmaktadır. Farklı kültürlere sahip toplumlarda kullanılan sofraya gereçleri de farklılık göstermektedir. Uzak Doğu yemek kültürü ile Batı yemek kültürünün şekilsel farkları yemek kaplarına da yansımaktadır. Japon ve Çin yemek kültüründeki yemek çeşitliliği kapları daha küçük boyutlara sahip kılmışken bir İtalyan, bir Fransız yemeği büyük kaplarda yenmektedir. Aynı işlev farklı biçimlerle karşımıza çıkmaktadır. Bütün bunlar tasarımcının yeni ürün tasarımında dikkat etmesi gereken noktalar. Tasarımcı belirli bir malzeme ile toplumun belirli bir gereksinimine en iyi ve uygun biçimde cevap verirken ortaya çıkan ürünün bulunduğu toplumun kültürel birikimi ile bağıntı kurması gerekliliğine inanmalıdır⁶⁰. Ürünü kullanacak bireylerin kültürel birikimleri de düşünülerek, onların beğenilerine göre tasarımlar yapılmalıdır. Kültürel birikim ile bağıntı kurmayan tasarımlar işlevlerini de yerine getirmemektedir. Yemek kültüründe sulu yemeklerin çok olduğu bir toplumda yayvan ve düz tabakların ağırlıklı olduğu tasarımlar yersiz olabilir. Aynı şey çayına süt katmayan bir toplum için üretilen çay takımlarında sütlüğün yer alması için de geçerlidir. Kültürel yapıya uygun tasarlanan tüm ürünler kullanıcıyı bir güven hissi vermektedir. Türk yemek kültüründe var olan öğelere uygun olarak tasarlanacak yeni sofraya eşyaları ile geçmişin günümüz ile sentezi sağlanmalıdır. Ev kullanımına yönelik tasarlanan sofraya eşyalarında, takım oluşturan yemek kapları içerisinde iftariyeliklerin bulunmaması Türk yemek kültürü içinde var olan “ramazan sofrası” öğesini yok saymaktadır. Türk yemek kültürü için tasarlanacak olan sofraya eşyaları tüm kültürel öğeleri yansıtacak işleve sahip olmalıdır.

⁶⁰ Beril Anılanmert, **Çağdaş Tasarımda Sofra Seramiği** (Akademi,9), s 73.

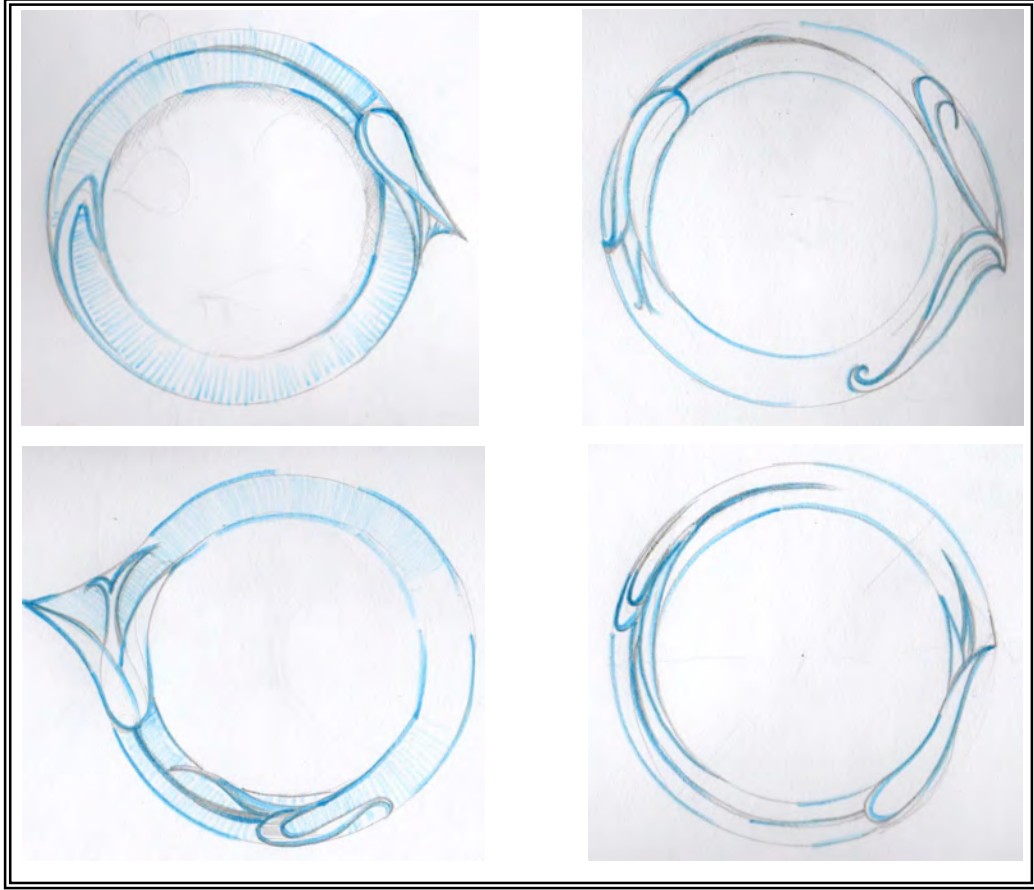
2. ÜRETİM BİÇİMLENMESİ

Seramik sofraya eşyası üretiminde biçim, şekillendirme yöntemine bağlı olarak tasarlanmaktadır. Seçilen şekillendirme yöntemi ürünü en uygun şekilde, kaliteli ve ekonomik olarak üretecek yöntem olmalıdır. Örneğin çorbalık, biçim itibarı ile genelde döküm ile şekillendirmeye uygunken, bir tabak için pres ve şablon torna yöntemi de uygunluk göstermektedir. Biçim-yöntem uygunluğu elde edilecek ürünün ekonomikliğini sağlamaktadır. Seri üretime uygun çoğaltma yöntemi de maksimum verim sağlayacak şekilde seçilmelidir. Kalıp yöntemi ile üretilen ürünlerde kalıplama aşaması da özenle tasarlanmalıdır. Üretilen ürün az parçalı kalıplarla işçilik ve fireyi azalttığı gibi kaliteyi de arttırmaktadır.

Ev kullanımına yönelik tasarlanan sofraya eşyalarımız estetik bir bütünlük içinde, fonksiyonellik gerekliliği düşünülerek, geçmişten günümüze bir kültürel sentez sağlayacak şekilde bir yemek takımı olarak planlanmıştır. Ev kullanımına yönelik bu yemek takımında temel parçalar olan tabak grubu, kase, çorbalık yanında klasik yemek takımlarında bulunan soslu yerine Türk yemek kültürüne uygunluğu da düşünülerek çok amaçlı kaplar tasarlanmıştır. Tüm bu parçalar için tasarım, model hazırlama, kalıp alma ve üretim aşamaları izlenmiştir.

2.1. Tasarım

Yemek takımını oluşturacak tüm parçalar (Çizim 3-6) yemek kültürüne uygunluğu yanı sıra, Osmanlı kültürünü yansıtacak yemek kapları öğelerini, çini sanatımızın bir ögesi olan lale motifi ile sentezleyerek estetik bütünlük ve fonksiyonellik düşünülerek tasarlanmıştır. Takımı oluşturacak her bir parça için uygun bir üretim süreci planlanmıştır.



Çizim 3. Yemek takımı parçalarından tabak tasarımları



Çizim 4. Yemek takımı parçalarından kapaklı sahan tasarımı



Çizim 5. Yemek takımı parçalarından çorbalık tasarımı



Çizim 6. Yemek takımı parçalarından çorbalık tasarımı

2.2. Model Hazırlama ve Kalıp Alma

Yemek takımını oluşturacak olan parçalar için uygun model şekillendirme yöntemi seçildikten sonra seçilen standart boyutlara göre, seramik çamurunun pişme küçülmesi de hesaplanarak, model ölçülerimiz belirlendikten sonra uygulamaya başlanmıştır. Temel olarak iki şekillendirme yöntemi kullanılmıştır. Kase, tabak grubu (kayık tabak hariç) ve kapaklı sahan kapağı için çift cidarlı kalıp yapılması tasarlanırken, model şekillendirme yöntemi de buna uygun olarak alçı tornasında şekillendirme ile yapılmıştır. Model üzerine gerekli lale rölyefi işlendikten sonra iki parça olarak kalıp alınmıştır (Resim 72-73). Kayık tabakta izlenen yöntem temel olarak aynı olup, şekillendirmede alçı tornası değil, kılavuz plakalar kullanılmıştır.



Resim 72. Çift cidarlı tabak modeli yapımı ve kalıp alma



Resim 73. Çift cidarlı tabak modeli yapımı ve kalıp alma

Yemek takımının çorbalık formunu oluşturacak olan parça üretim yöntemi olarak dolu-boş döküm yöntemini kullanacağından model yapım ve kalıp alma şekli de farklılık göstermektedir. Gerekli hacim hesapları ve çamur küçülme yüzdesi hesaplandıktan sonra çorbalık yatay ekseninden ikiye ayrılacak şekilde alçı tornası üzerinde, alt ve üst parça (kapak ile birlikte) olarak şekillendirilerek birleştirilmiştir. Gövde kalıbı ve kapak kalıbı iki parçadan oluşmaktadır. Kapak tutamağı ayrı olarak dökülerek hem kapaklı sahan kapağına hem de çorbalık kapağına yapıştırılmaktadır (Resim 74) .



Resim 74. Dolu-boş döküm yöntemi ile üretilecek parçanın model yapımı ve kalıp alma

2.3. Üretim

Yemek takımımızın tüm parçaları için döküm ile şekillendirme yöntemi seçilmiştir. Döküm ile şekillendirmede yaş metotla hazırlanan “döküm çamuru” kullanılmaktadır. İstenen biçimin negatifini oluşturan alçı kalıplar içerisine dökülen çamur, alçı yüzeyinde bir katman oluşturmaktadır. Bu katman istenilen kalınlığa gelene kadar kalıp içerisine çamur dökülmeye devam edilmelidir. Kalıp içerisinden istenilen kalınlık oluştuktan sonra kalıp ters çevrilerek içindeki çamur boşaltılır, et kalınlığı kurumaya bırakılır. Kalıp içerisinden kalan ve kuruma sonrası kalıptan kurtulan et kalınlığı da istenilen biçimi oluşturmaktadır. Yapılan yemek takımı tasarımında tabak grubu, kase ve sahan kapağı dolu döküm, çorbalık dolu-boş, çorbalık kapağı ise boş dökümle şekillendirme yöntemi ile üretilmiştir.

Dolu dökümle şekillendirme; alçı kalıp parçaları arasındaki elde edilmek istenen biçim kadar olan boşluğa, sıvı haldeki çamurun doldurulup kalıbın çamurun suyunu emmesi sonucu mamulün oluşturulması yöntemidir⁶¹. Döküm çamuru kalıbın uygun yerlerinde bırakılan döküm ağızları yardımı ile dökülmekte, bu yöntemde çamur geri boşaltılmamaktadır. Çift taraflı emiş yapan kalıplar çamur tüketimini azaltırken zamandan da tasarruf etmektedir. Genellikle karo, kulp, sap ve oval tabaklar için kullanılan bu şekillendirme yöntemi yemek takımımızdaki dairesel ve oval tabaklar, kapak ve tutamak için kullanılmıştır.

Dolu dökümle şekillendirilmesi mümkün olmadığı için çorbalık kapağı boş dökümle şekillendirilmiştir. Boş dökümde istenilen biçim, tek taraflı emiş yapan alçı kalıbının içine sıvı çamur dökülmesi ve alçı üzerinde et kalınlığı oluşturduktan sonra boşaltılması ile oluşmaktadır.

Her iki yöntemi de bir arada barındıran dolu-boş dökümle şekillendirme yöntemi çorbalık tasarımına uygun bir yöntem olarak şekillendirmede seçilmiştir. Kalıp yapısından dolayı çorbalık haznesi boş döküm ile oluşurken, halka şeklindeki kulp da dolu olarak şekillenmektedir.

⁶¹ Kura, 1989 a.g.e., s.110.

Döküm ile şekillenen yarı mamullerimizin pişirim öncesi, bünyelerindeki serbest suyu bırakabilmeleri için kurutulmaları gerekmektedir. Doğru bir yöntem ile biçim bozulmasına, çatlamaya neden olmadan kurutulan yarı mamulün rötuşu da tamamlandıktan sonra bisküvi pişirimi (900°C) yapılmaktadır (Resim 75).



Resim 75. Rötuşu yapılmış bisküvi pişirimine hazır yarı mamuller

Bisküvi pişirimi sonrası yemek takımının tüm parçaları uygun sırlama yöntemi ile sırlanmaktadır. Yemek takımının tabakları daldırma yöntemi ile sırlanırken çorbaliğın içi çalkalama, dışı da püskürtme yöntemi ile sırlanmıştır. Sırlama işlemi tamamlanan tüm parçalar fırına yerleştirilir (Resim 76a, 76b, 76c, 76d) ve pişirimi (1160°C) yapılmaktadır (Resim 77).



Resim 76a. Uygun sırlama yöntemi ile sırlanan yemek takımının tüm parçaları fırına yerleştirilmektedir.



Resim 76b. Raflar arasında gerekli boşluk bırakılarak fırın içi ısı sirkülasyonu sağlanmaktadır.



Resim 76c. Raflar arasında gerekli boşluk bırakılarak fırın içi ısı sirkülasyonu sağlanmaktadır.



Resim 76d. Sırlı parçaların yerleştirilmesi tamamlandıktan sonra istenilen pişirim derecesi için uygun pişirim programı seçilir.



Resim 77. Sırlı pişirimi tamamlanmış yemek takımı

3. UYGULAMADAN ÖRNEKLER



Resim 78. Kamuran Ak, Yemek Takımı, 1160°C Sırlı Pişirim, 2007



Resim 79. Kamuran Ak, Yemek Takımı, 1160°C Sırlı Pişirim, 2007



Resim 80. Kamuran Ak, Yemek Takımı, Detay, 1160°C Sırlı Pişirim, 2007



Resim 81. Kamuran Ak, Yemek Takımı, Detay, 1160°C Sırlı Pişirim, 2007



Resim 82. Kamuran Ak, Yemek Takımı, Detay, 1160°C Sırlı Pişirim, 2007



Resim 83. Kamuran Ak, Yemek Takımı, Detay, 1160°C Sırlı Pişirim, 2007



Resim 84. Kamuran Ak, Yemek Takımı, Detay, 1160°C Sırlı Pişirim, 2007



Resim 85. Kamuran Ak, Yemek Takımı, 1160°C Sırlı Pişirim, 2007



Resim 86. Kamuran Ak, Yemek Takımı, Detay, 1160°C Sırlı Pişirim, 2007

SONUÇ

Dünyada ekonomik ve sosyal alanda yaşanan değişimlerin pek çok alanda olduğu gibi ulusların yemek kültürleri üzerinde de etkili olduğu bilinen bir gerçektir. Bu anlamda geçmişten bugüne geçen süreç içinde toplumların yemek alışkanlıkları ve yemek işleri için de kullanılan öğelerin, araç ve gereçlerin geleneksel yaşam biçimlerine bağlı olarak sürekli değiştiği gözlemlenmektedir. Yemeklerle birlikte bu işlerde kullanılan gereçlerin üretildiği malzemeler, formları, fonksiyonları farklılaşmaktadır. Seramik; kolay şekillendirilebilme, seri üretime ve nihai ürün olarak kullanıma uygunluğu, sağlıklı, pratik bir ürün olma özelliği ile yemek kabı olarak dünden bugüne yemek kültürlerinde yerini almıştır.

Seramik, Osmanlı ve Anadolu mutfaklarında; sofrada yer alan, mutfağın bir gereci olan, sıvı muhafaza etmek için, tahıl depolamak için pişmiş toprak kaplar saraya ve halka yönelik olarak çok amaçlı kullanılmıştır. Çeşitli kültürlerle ev sahipliği yapmış olan Anadolu toprakları zengin kültürel birikimleri ile günümüzde bir çok tasarıma çıkış noktası olmuştur. Osmanlı'dan günümüze yemek kültürümüzdeki kaplar zengin çeşitliliği ve değişmeyen formları ile güncel tasarımlarda ele alınarak, geçmişe atıfta bulunan yeni ürünler tasarlanabilir. Yeni ürün tasarımında madeni kap etkisi, seramik kap formları ve üstündeki bezemeler çıkış noktası olarak kullanılabilir.

Küreselleşen dünyada, ulusların kimliklerini kaybetmemeleri için kendi kültürlerine sıkı bir şekilde sarıldıklarını görmekteyiz. Modern ve çağa uygun bir yaşam sürdürürken ülke topraklarında geçmişte var olan yaşam biçimlerinin unutulmaması, geleneksel olanın yaşatılmasını ve geleneksel olanın günümüz koşullarına da uyarlanması önemli bir konudur. Çok zengin bir çeşitliliği olan Osmanlı yemek kültürünün temel ögesi olan yemek kaplarının yeniden ve aynı zamanda geçmişi anımsatacak şekilde form, fonksiyonellik, estetik açıdan günümüze yansıtılabilmesi gerektiği gözden kaçırılmaması gereken bir husustur.

EKLER**SÖZLÜK**

ASEL	: Bal
BARDAK MA'A TABAK	: Tabaklı bardak
ÇEKME	: Aş tası olarak tanımlanan küçük kap, Manisa-Gökeyüp
ET GÜMNÜSÜ	: Etlî yemekleri pişirmek için yapılan kap
GÜDÜRÜM	: Yağ,bal,pekmez koymaya yarayan büyük küp, Balıkesir-Kayapa
KABARAK	: Orta büyüklükte güveç, Manisa-Gökeyüp
KIDI	: Büyük boy çömlek, Eskişehir-Sorkun
KIT'ATAN	: Yemek Takımı
KOŞAF	: Dört kulplu güveç, Manisa-Gökeyüp
KÜP	: Et pişirmek için kullanılan güveç, Manisa-Gökeyüp
MATBAH-I AMİRE	: Saray mutfağı
SAYI	: Büyük boy güveç, Manisa-Gökeyüp
SÜZEK	: Makarna suyunu süzmeye yarayan delikli çömlek, Balıkesir-Kayapa
ŞAGİRT	: Çırak
ÜSKÜRE MA'A TABAK	: Tabaklı kase
TA'AM SİNİSİ	: Yemek Sinisi
TABAK-I GÜLBEŞEKER	: Gül reçeli tabağı
TABAK-I PALUDE	: Muhallebi tabağı
TABAK-I SÜKKER	: Şekerleme tabağı
YANLIK-ÇALKA	: Yoğurt mayalamaya yarayan küçük küp, Manisa-Kula
ZİRBAÇ	: Pelte

KAYNAKÇA

ANILANMERT, Beril. **Çağdaş Tasarımda Sofra Seramiği**. Akademi,9

ARCASOY, Ateş. **Seramik Teknolojisi**. Marmara Üniversitesi Güzel Sanatlar Fak.,
Yay No:2, İstanbul,1983

ARSEL, Semahat. **Eskimeyen Tatlar**. İstanbul: Vehbi Koç Vakfı Yayını, 2005

ATASOY, Nurhan ve Julian RABY. **İznik Seramikleri**.İstanbul: 1989

BELGE, Murat. **Tarih Boyunca Yemek Kültürü**. İstanbul: İletişim, 2001

BEY, Abdülaziz. **Osmanlı Adet, Merasim ve Tabirleri**. İstanbul: Yurt Yayınları, 1995

BİLGİN, Arif. **Osmanlı Saray Mutfağı**. İstanbul: Kitabevi, 2004

DENİZER, Dündar. **Konaklama İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi**.

Ankara:Detay, 2005

GELEŞ, Fadime. “Bir zamanlar porselenin ismi cismi: Eser-i İstanbul”, **Hürriyet Gazetesi**. 18 Eylül 2004

GÜRSOY, Deniz. **Tarih Süzgecinde Mutfak Kültürümüz**.İstanbul: Oğlak, 2004

_____. **Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi**. İstanbul: Sofra, 1995

GÜVENÇ, Bozkurt. 1991

KOÇAK, Nilüfer. **Yiyecek İçecek hizmetleri Yönetimi**.Ankara: Detay, 2004

KOZ, M. Sabri. **Yemek Kitabı**. İstanbul: Kitabevi, 2003

KURA, Hande. **Endüstriyel Seramik Tasarımında Biçim ve Üretim Yöntemleri.**
Yayınlanmamış tez. Mimar Sinan Üniversitesi SBE:1989

KUT, Günay. Et- Terkibat Fi Tabhi'l-Hulviyyat. Ankara:Feryal, 1986

KÜÇÜKERMEN, Önder. Yıldız Çini Fabrikası. İstanbul: Sümerbank, 1987

MAVIŞ, Feri. **Endüstriyel Yiyecek Üretimi.** Ankara: Detay, 2003

MEYER, Sylvia. **Professional Table Service.** New York: John Wiley & Sons, Inc.,
1991

OCVIRK, Otto G. **Art Fundamentals Theory and Practice.** Iowa U.S.A.,
Wm.C.Brown Publishers, 1982

ÖZKUL FINDIK, Nurşen. **İznik Roma Tiyatrosu Buluntuları Arasındaki Osmanlı
Seramikleri.** Ankara: Kültür Bakanlığı, 2001

SAMANCI, Özge. **XIX. Yüzyıl İstanbul Mutfağı.** İstanbul: Medyatik, 2006

ŞAVKAY, Tuğrul. **Osmanlı Mutfağı.** İstanbul: Şekerbank, 2000

TÜREDİ ÖZEN, Ayşegül. **Geleneksel Çömlek Sanatı.** Eskişehir: Anadolu Üniversitesi,
2001

UZUNÇARŞILI, İsmail Hakkı. **Osmanlı Devlet Teşkilatına Medhal.** Ankara: 1984

YERASİMOS, Marianna. **500 Yıllık Osmanlı Mutfağı. İstanbul:** Boyut Yayın Grubu,
2005

YERASİMOS, Stefanos. **Sultan Sofraları.** İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2002

YILMAZ BİLGİ, Hülya. **Suna ve İnan Kıraç Koleksiyonunda Kütahya Seramikleri
Yadigâr-ı Kütahya.** İstanbul : Vehbi Koç Vakfı, 1997

1982 Sümerbank Yarımca Seramik Sanayii Müessesesi, Broşür

Dictionnaire Larousse, Ansiklopedik Sözlük, Cilt 4

Genel Kültür Ansiklopedisi

http://archnet.org/library/sites/one-site.tcl?site_id=4061, 17/07/2006

<http://akmed.kaleicimuzesi.com/index.html?page=canakkale>, 14/12/2005

<http://esam.comu.edu.tr/varisma/ckseramikleri.htm>, 25/02/2006

http://members.tripod.com/kutahya_net/Cinicilik.htm, 17/03/2006

http://muze.sabanciuniv.edu/sergiler/eserler.php?sergi_id=5&k=0, 14/08/2006

<http://seramik.kaleicimuzesi.com/61.html>, 21/08/2006

<http://www.cartage.org.lb>, 06/07/2006

<http://www.gittigidiyor.com>, 16/09/2006

<http://www.haciabdullah.com.tr/Beyoglu/beyoglu.htm>, 14/06/2006

<http://www.haciabdullah.com.tr/Rehber/osmanli/gerec.htm>, 14/08/2006

<http://www.haciabdullah.com.tr/resimlerle.htm>, 14/08/2006

<http://www.its.caltech.edu/~tsa/Treasures/Grvr/76.html>, 28/06/2006

<http://www.rejansrestaurant.com>, 26/08/2006

<http://www.restorasyon.org/pages/mtuncer4.asp>, 12/07/2006

<http://www.sadberkhanimmuzesi.org.tr/turkish/sanat/iznik.htm>, 01/09/2006

<http://www.tbmm.gov.tr/porselen/national.htm>, 26/08/2006