

Osmanlı Sarayında Dinin ve Bazı İnançların Etkisiyle Pişmiş Toprak Yiyecek Eşyası Kullanımı

The Influence of Religion and Other Beliefs on The Usage of Ceramic Tableware at
the Ottoman Palace

İrem Çalışıcı Pala *

Özet:

Osmanlı Döneminde, altın ve gümüş kaplardan yemek yemek, maddi nedenler dışında, dinî bir yasak nedeni ile tercih edilmemekteydi. Hz. Muhammed hadislerinde değerli metalden yemeği ve içmeği yasaklamıştır. Bu nedenle bazı durumlarda, değerli metal yerine, pişmiş toprak türleri veya altın gibi gözükten altın kaplı bakır (tombak) ve gümüş gibi gözükten kalay kaplı bakır ürünlerin kullanıldığı görülmektedir. Ayrıca Osmanlı Sarayında, bir tür Çin porseleni olan seledon, içine konulan zehri belli ettiği inancı ile sarı porselenler ise imparatorluk rengi olması nedeni ile tercih ediliyordu. Bu çalışmada, Osmanlı Saray ve çevresinde pişmiş toprak yiyecek eşyası kullanımını etkileyen nedenler belgeler ışığında ele alınmaktadır.

Anahtar kelimeler: Osmanlı, altın yasağı, seramik, porselen, yemek kapları

Abstract:

In the Ottoman Empire, the custom of eating from precious metal utensils such as from gold and silver plates is known to have been displaced, and instead fired earthenware ceramics were used, probably because of the hadith (the sayings of the Prophet Muhammed)

* İrem Çalışıcı Pala, Araştırma Görevlisi, Dokuz Eylül Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Geleneksel Türk Sanatları Bölümü, İzmir.
iremcapala@gmail.com

which says, indeed, one of the rewards of paradise is to be served drinks in gold goblets, whosoever drinks from a cup of silver imbibes the fire of Hell.

At the Ottoman court, celadons (a kind of Chinese porcelain) were preferred because they had a property reflecting poison. Yellow porcelains were a symbol of royalty of the highest rank.

In this paper, discusses causes which influenced the wide usage of ceramics at the Ottoman court.

Keywords: Ottoman, prohibition of gold, ceramic, porcelain, tableware

Osmanlı Dönemi saray ve çevresinde kullanılan pişmiş toprak sunum kapları, temelde dokuz türdür. Bunlar, Çin, Uzakdoğu, Avrupa, İstanbul, Eser-i İstanbul ile Yıldız porselenleri ve İznik, Kütahya, Tophane ile Çanakkale seramikleridir. Bu pişmiş toprak türleri, özellikle hijyenik, dayanıklı ve dönemlerinin moda ürünü olmaları yanı sıra, bazı inanış ve dinî görüşler nedeniyle tercih edilmektedir.

Osmanlı Döneminde, altın ve gümüş kaplardan yemek yemek, maddi nedenler dışında, dinî bir yasak nedeni ile tercih edilmemekteydi. Hz. Muhammed, “Altın ve gümüş bardaklardan bir şey içmeyiniz. Altın ve gümüş kaplardan da bir şey yemeyiniz. Çünkü tüm bunlar dünyada kafirlerin, ahirette de bizimdir.-gümüş bardaktan içen kimse karnında cehennem ateşini şarıldatır.”¹ diyerek, değerli metalden yemeyi ve içmeyi yasaklamıştır. Bu nedenle bazı durumlarda, değerli metal yerine, pişmiş toprak türleri veya altın gibi gözüken altın kaplı bakır (tombak) ve gümüş gibi gözüken kalay kaplı bakır ürünlerin kullanıldığı görülmektedir.

Osmanlı sarayında, pişmiş toprak kullanım tercihini etkileyen, bir inanış ise seledonların (Çin porseleni), içine zehir konulduğunda bunu belli etmesidir. Sarı porselenler (Çin porseleni) ise, renk hiyerarşisinde en üst sırada olan imparatorluk renginin, sarı olması nedeniyle tercih edilmekteydi.

Değerli metalden yemek yeme yasağı olarak değerlendirilen hadisin, değerlendirilişine ilişkin ulaşılabilen en erken tarihli belge 1331 yılına aittir ve şöyledir: İbn Battuta 1331’de Aydın’daki bir Anadolu Beyliği Sarayı’nda kendi adına verilen resmî kabul sırasında: “Daha sonra, şerbetle dolu altın ve gümüş taslar getirildi. Ayrıca yine şerbetle doldurulmuş çini kaselerde ortaya konmuştu. Altın ve gümüş eşyayı takva sebebi ile kullanmaktan kaçınan

¹ *Sahih-i Buhari Muhtasarı Tecrid-i Sarih*, Hüner Yayınları, 4. Baskı, Konya 2004, s. 700, 712.; Yaşar Nuri Öztürk, *İslam’da Büyük Günahlar*, Yeni Boyut, İstanbul 2002, s. 234, 235.

kimseler için tahta kaşıklarda konmuştu.² Toplantıda, değerli metal kullanmaktan hoşnutsuz olabilecek ulema'dan iki kişi 'kadı' ve 'faqih' bulunuyordu. Tereddüt edenler çini çanak ve tahta kaşık kullanmıştı.³

Ulaşılabilen belgelerden, değerli metalden yemek yeme yasağının, 600 yıllık süre boyunca⁴ Osmanlı saray ve çevresinde bulunduğu görülmektedir. Ancak, ulemanın⁵ onaylamamasına rağmen dindar olmayan Müslüman saraylılar tarafından geniş çapta gümüş ve altın kullanımına engel olunamamıştır.⁶

Osmanlı Döneminde, padişahların kullandıkları eşyalar, diğerlerinin kullandıklarından farklıdır. Bir yönetim biçimi olarak saltanat, mutlak iktidar sahibi olan sultana, statüsünü sergilemesi gereğini de beraberinde getirir. Statü sergilemesinin asıl işlevi, sultana ve saltanatına geçerlilik sağlamaktır. Sultanın konumu ne kadar güçlü olursa olsun, bu gücü yaymada simgelere ihtiyaç duyar. Gücün simgeler aracılığıyla sergilenmesi, sultanın merkezdeki konumuna dikkat çeker ve onu her alanda diğerlerinden ayırır.⁷ Bu simgeler arasında yiyecek kaplarının malzemelerinin seçimini de saymak gerekmektedir. Sultan'ın

² *İbn Batuta'ya Göre Anadolu'nun Sosyal- Kültürel ve İktisadi Hayatı ile Ahilik*, T. C. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 2001, s. 48.

³ Julian Raby ve Ünsal Yücel, "Chinese Porcelain At The Ottoman Court", *Chinese Ceramics In The Topkapı Saray Museum Istanbul- A Complete Catalogue*, Published in association with The Directorate Of The Topkapı Saray Museum By Sotheby's Publications, London 1986, s. 42.

⁴ Kanuni Sultan Süleyman Döneminde, 1555'te, *Tanrının nimetlerine saygı maksadıyla çıkarılmış bir dini hüküm altın veya gümüş kap kaçağın kullanılmasını engelliyordu. (Padişah) altın yaldızlı tepsi ve porselen takımları içinde sabah kahvaltısını alırdı.* A. De Lamartine, *Türkiye Tarihi Olgunluk çağı 4. cilt*, Tercüman 1001 Temel eser, sayı: 41, s. 881.

Kanuni Sultan Süleyman Döneminde yaşamış olan, kitabında kendisini 'Pedro' olarak tanıtan İspanyol esir: *şeriatları gümüş kaplarda yemeyi içmeyi, gümüş tuzluk, gümüş kaşık kullanmayı men eder. Ulu Türk olsun, prens olsun, büyük veya küçük olsun, şeriatlar buna yetki vermez.* Tuğrul Şavkay, "Gündelik Hayatta Yemek Ve İçmek Üzerine", *Hünkar Beğendi*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 2000, s. 32- 33.

Dördüncü Mehmed Döneminde, 1670- 1679 yılları arasında İstanbul'da bulunan, John Covell, Hatice Sultan'ın düğünü için düzenlenen ziyafette, *hepimize, çok pahalı tabaklarda servis yapılıyordu, kanunlara göre ne Büyük Efendi ne de mevki sahibi başka bir Türk gümüş tabak kullanamaz. Kullandıkları malzemenin adı martabandır.* John Covell, *Bir Papazın Osmanlı Günlüğü (1670- 1679)*, Dergah Yayınları, İstanbul 2009, s. 175.; ayrıca bkz. Tülay Reyhanlı, *İngiliz Gezginlerine Göre XVI. Yüzyılda İstanbul'da Hayat (1582-1599)*, Ankara 1983, s. 88 (dipnot 273).

Birinci Abdülhamid (1774-1789) veya Üçüncü Selim (1789-1807) Divan-ı Hümayun'dan çıkan H. 1204 (1789-1790) tarihli bir hüküm, *altın ve gümüş kapların kullanılmasının yasaklanmasıyla ilgilidir.* Ahmed Refik, *Onüçüncü Asr-ı Hicri'de İstanbul Hayatı (1786-1882)*, Enderun Kitabevi, İstanbul, 1988, s. 5-6.; Ayşe Erdoğan, "Osmanlı Mutfağında Kullanılan Sofra Gereçleri", *Hünkar Beğendi*, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 2000 s. 61-71.

Türkiye Cumhuriyeti, 1925'lerde, İstanbul Bebek, Valide Paşa Yalısı'nda Sara Hanım: *Müslümanlarda altın kapta yemek yemek, su içmek günah sayılır.* Sabiha Tansuğ, "Türk Kahvesi Töreni", *Türkiyemiz*, sayı: 47, 1985, s. 9.

⁵ **ulema**: 1. Bilginler. 2. Sarıklı din bilginleri <http://tdkterim.gov.tr/bts/> 7 Eylül 2011.

⁶ Raby ve Yücel, *agm.*, s. 42.

⁷ Filiz Adıgüzel Toprak, *Arifi'nin Süleymanname'sindeki Minyatürlerde Saltanata İlişkin Simgeler*, Dokuz Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü Yayınları, İzmir 2007, s. 21.

kişisel sofraya eşyası kullanımı probleminin ortasında, yöneticinin kişisel tercih ve inancı olmalıdır.

Osmanlı İmparatorluğunda, elçi kabulü sırasında Osmanlı ihtişamı ve teşrifati⁸ gösterilmek istenirdi.⁹ Bu nedenle elçi kabulü gibi misafir ağırlama sırasında özel yemek sunum kapları kullanılmaktaydı. Örneğin, Sultan Birinci Ahmed (1603-1617) Dönemi'ne ait bir belgede, elçi divana geldiğinde verilen yemek, öteki divan günlerinde olduğu gibidir. Yalnız içine etin konulduğu yuvarlak tabak gümüşten dir ve yiyecekler daha güzel ve daha boldur.¹⁰ diye belirtilmektedir.

Misafirler için olan yemek kaplarının hammaddesi ve türleri ileride de görüleceği gibi, dönemlere göre değişmesinin yanı sıra, gelen elçinin ağırlanması, rütbesine, elçinin önemine ve temsilcisi olduğu devletin o tarihteki durumuna göre değişirdi.¹¹ Örneğin Kanuni Sultan Süleyman (1520-1566) döneminde Haziran 1533'te saraya gelen Avusturya Arşidükü Ferdinand'ın elçisi Cornelius de Schepper'e, yiyecekler gümüş¹² ile ikram edilirken, 10 yıl sonra, Ağustos 1544'te sarayda kabul edilen Fransız elçisi Polin de la Garde'nin yanında bulunan Antibesli rahip Jerôme Maurand maiyetine ikram edilen yemekte pişmiş toprak olarak düşünülebilecek kavanoz ve pişmiş toprak olduğu belirtilen çanak ile ikram yapılmaktadır.¹³ Bu belgelerdeki sunum malzemesinin seçiminde, siyasi ilişkiler ve Kanuni Sultan Süleyman'ın dinî görüşleri açısından bir nedenin olup olmadığı, ayrıca araştırılarak değerlendirilmesi gerekmektedir.

Osmanlı İmparatorluğuna ait, ulaşılabilen belgelere göre değerli metal ve pişmiş toprak eşya kullanımı tarihsel olarak şöyle değişmektedir:

Sultan İkinci Murad'ın (1421-1451) şahsına mahsus kaşık, sini, sahan ve bardağın altın ve gümüşten olduğu söylenmesine¹⁴ rağmen sarayda, Milan Elçisi'nin huzura kabulü dolayısıyla verilen bir davet sırasında¹⁵ ve 1433 Mart'ında Sultan İkinci Murad'ın, Milano

⁸ **Teşrifat:** 1. Resmî günlerde ve toplantılarda devlet büyüklerinin makam ve mevki sıralarına göre kabulü. 2. Kurallara göre davranma. <http://tdkterim.gov.tr/bts/> 9 Eylül 2011

⁹ Dündar Alikılıç, *İmparatorluk Seremonisi*, Tarih Düşünce Kitapları, İstanbul 2004, s. 75.

¹⁰ Robert Withers, *Büyük Efendinin Sarayı*, Pera Turizm ve Ticaret A.Ş. yayını, İstanbul 1996, s. 28.

¹¹ Alikılıç, *age.*, s. 74.

¹² *...büyük gümüş bir sini yerleştirdiler; Ondan sonra da gümüş bir tabağın üstüne konmuş, yeşim bir sürahi içinde İbrahim Paşa'ya içecek getirdiler. Sonra paşalara ve bize içecek getirdiler, gümüş tabaklar üzerine konmuş gümüş kadehlerde: adına şerbet denilen tatlı bir su.* Stefanos Yerasimos, *Sultan Sofraları (15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı)*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2004, s. 21- 22.

¹³ *...biri 10 litreyi alacak büyüklükte bir kavanoz taşıyordu, içinde şeker, armut ve diğer meyvalarla karıştırılmış bir su vardı, ikincisinin ellerinde iki tane çok güzel pişmiş topraktan çanak vardı.* Yerasimos, *age.*, s. 22- 23.

¹⁴ Deniz Gürsoy, *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*, Oğlak Güzel Kitaplar Yayını, İstanbul 2004, s. 103.

¹⁵ *iki yıldızlı tabak getirildi. Hademeler kalaylı kaplardaki yemekleri, her dört kişiye birer tabak dağıttılar. Gümüşten büyük bir kap vardı. Bazıları kalkıp buradan bir şey içiyorlardı.* Şavkay, *agm.*, s. 27.

Dükasının elçisi, bir Bosna prensi ve birkaç Eflak asilzadesi ile birlikte oturduğu sofrada,¹⁶ iki yaldızlı veya büyük altın kaplı¹⁷ ile kalaylı olarak tanımlanan formlar kullanılmıştır. Ayrıca, bu tabak veya sahanlar iki belgede de, dört kişiye bir tane düşecek boyuttadır. Milan elçisinin kabulü sırasında bahsedilen gümüş büyük kap dışında her iki belgede de, değerli metal ve pişmiş toprak malzeme kullanılmadığı görülmektedir.

Sultan İkinci Murad Dönemine ait ulaşılabilen belgelerde pişmiş toprak yiyecek eşyası kullanılmamasının bir nedeni olarak, 1410 veya 1420'lere kadar, porselenin, Osmanlılar arasında az bulunur bir mal olması ve porselenin, az da olsa, ancak Sultan sofralarında görülmesi¹⁸ gösterilebilir. Osmanlı Dönemi'nde kullanılan ilk porselen kaplar, Dünyada da olduğu gibi, Çin porselenidir. Çin'de porselenin, 7.-8. yüzyıllarda üretilmeye başladığını kaynaklar belirtmektedir.¹⁹ Topkapı Sarayı Müzesi Çin porselenleri kataloğunda,²⁰ en eski üretim tarihine sahip olan çanak (seladon, TKS 15/235), 13. yüzyıl ve 14. yüzyıl başlarına aittir. Topkapı Sarayı'ndaki en eski Çin porselenleri kaydı ise, Sultan İkinci Bayazıt (1481-1512) zamanına rastlamaktadır.²¹ Ama, Fatih Sultan Mehmed (1451-1481)'in 1457 yılında, Edirne'de şehzadeleri için düzenlediği sünnet düğününde, fağfuri üskürelerle şerbet sunulduğu, dönemin tarihçisi Tursun Bey tarihinde yazılıdır.²² Bu nedenle, Osmanlı sarayında, yerel pişmiş toprak üretimler dışında Çin porselenlerinin, Fatih Sultan Mehmed döneminde kullanılmaya başlandığı kabul edilebilir.

1470'te Osmanlılar tarafından yakalanan ve Fatih Sultan Mehmed'e hizmet etme görevine kadar yükselen, İtalyan Gian Maria Angioiello, normalde Sultan'ın kişisel çanaklarının gümüş, kutlamalarda ise altın olmasına rağmen, haftada dört kez olan resmi görüşme günlerinde, yemeğin Sultan'a porselen tabaklarda servis edildiğini²³ bildirmektedir. Misafir ağırlamada, genelde yemekler dönemin değerli kapları ile sunulsa da burada

¹⁶ *Edirne'yi ziyaret eden Burgonya Dükası Philippe le Bon'un başçaşnigiri Bertrandon de la Broquiere, bir Osmanlı padişahının yemeğine tanık olup anlatan tek kişidir. Hükümdar yerine gelip oturmadan ortaya, yüz kadar büyük kalaylı sahan getirmişlerdi. Ardından ona iki büyük altın kaplı sahandaki etler getirdiler yani her dört kişiye bir sahan düştü.* Yerasimos, age., s. 20.

¹⁷ Altın kaplı tanımı tombak malzemeyi tanımlıyor olmalıdır.

¹⁸ Raby ve Yücel, *agm.*, s. 28.

¹⁹ Ömür Tufan, "Osmanlı Sarayının Porselenleri Ve Avrupa'da İmalathaneler", *Osmanlı Sarayında Avrupa Porselenleri*, Sabancı Üniversitesi Sakıp Sabancı Müzesi, İstanbul 2005, s. 21.; Regina Krahl, "The Chinese Porcelain in Topkapı Sarayı", *Chinese Treasures in Istanbul*, The Ministry of Foreign Affairs of the Republic of Turkey, İstanbul 2001, s. 48.

²⁰ *Chinese Ceramics In The Topkapı Saray Museum Istanbul- A Complete Catalogue*, Published in association with The Directorate Of The Topkapı Saray Museum By Sotheby's Publications, London 1986, s. 209.

²¹ İsmail Ünal, "Çin Porselenleri Üzerindeki Türk Tarsiatı", *Türk Sanatı Tarihi*, Türk Sanatı Tarihi Enstitüsü Yayınları 1, İstanbul 1963, s. 679.; Ayşe Erdoğan, "Mavi Beyaz Hazine", *Antik Dekor*, sayı: 77, 2003, s. 88.

²² Erdoğan, *agm.*, 2000, s. 63.

²³ Raby ve Yücel, *agm.*, s. 28.

padişahın, toplum önünde pişmiş toprak sunum kabı kullanılması dikkat çekicidir. Padişahın resmi görüşme günlerinde pişmiş toprak kullanması, ya o dönemde az olan porselen, değerli olduğu için ya da padişah, toplum önünde, dinî yasağı uyguluyormuş gibi görünmek istediği için, tercih ettiği söylenebilir.

Değerli metal ve pişmiş toprak malzemenin bir arada kullanıldığını gösteren minyatürler bulunsa da, 15. yüzyılda saray sofralarında çoğunlukla değerli metal kullanıldığını, kaynaklar ispatlamaktadır.²⁴

16.-17. yüzyıllar, pişmiş toprak malzemelerden özellikle İznik seramiklerinin de en kalitelilerinin üretildiği dönemdir. İznik'te 1470'lerde başlayan²⁵ fritli çamur ile üretilen seramiklere ait, ulaşılabilen en eski arşiv belgesi 1496 yılına aittir.²⁶

Değerli metalden yemek yasağına, Kanuni Sultan Süleyman (1520-1566) Döneminde, daha yoğun uyulmaya başlandığı görülmektedir.

1562'de, Sultan gün geçtikçe daha fazla ibadetle uğraşır oluyor, batıl inanışlara kendini kaptırıyordu. Genç oğlanlardan meydana gelen bir oyuncu ve şarkıcı takımını, hürmet edilen bir ihtiyarın nasihati üzerine dağıttı ve altın ve kıymetli taşlarla işlenmiş değerli çalgı aletlerini ateşe attırdı. Adeti veçhile yemeklerde kullandığı gümüş tabakların da yerini şimdi toprak kaplar aldı. Birisi bunun günah olduğunu ona söylemiş olmalıydı.²⁷ Kanuni Sultan Süleyman'ın son dönemlerinde daha fazla ibadetle uğraşmasının değerli metalden uzaklaşmasına ve içene konulan zehiri de belli eden seladon (Çin porseleni)²⁸ ile dönemin diğer değerli pişmiş toprak türlerini kullanmasına neden olduğu söylenebilir.

1510'dan hemen sonra yazan²⁹, Spandugino ise: “gümüş kaşık kullanılması günah niteliğinde kabul edilmesine rağmen birçok Türk bir kez kullanmıştır ama bu Sultan (Süleyman) tahta kaşık kullanmaktadır ve Kadınefendi her şeyden çok porselen

²⁴ Raby ve Yücel, *agm.*, s. 28.

²⁵ Julian Henderson ve Julian Raby, “The Technology Of Fifteenth Century Turkish Tiles: An Interim Statement On The Origins Of The Iznik Industry”, *World Archeology*, vol: 21, no: 1, Ceramic Technology, 1989, s. 128.

²⁶ *günümüze ancak iki dizi kalan tadad defterlerinin en eskisinde, yaklaşık 1496'da yapılan bir envanterde, çok sayıda Çin porseleni yanısıra bir tane de İznik leğen- ibrik takımına rastlanmaktadır.* Nurhan Atasoy ve Julian Raby, *Iznik*, Alexandria Press, London 1989, s. 29.

²⁷ Ogier Ghiselin De Busbecg, *Türkiye'yi Böyle Gördüm*, 1001 Temel Eser, Tercüman yay., s. 165.

²⁸ Kanuni Sultan Süleyman zamanında yaşamış olan, kendisini kitabında 'Pedro' olarak tanıtan İspanyol esir, *Senyörlerin en çok kullandıkları porselen bardaklardır. Bunun nedeni ise, zehrin bardağı çatlatıp kendini belli ettiği yolundaki inançtır.* Şavkay, *agm.*, s. 32- 33.

²⁹ Robert Elgood, *Firearms of the Islamic world in the Tareq Rajab Museum, Kuwait*, s. 33. http://books.google.com.tr/books?id=epaMx7jSZjIC&pg=PA33&lpg=PA33&dq=Spandugino+ottoman&source=bl&ots=DCs8KP1mnu&sig=CJFBOG1XifgEED8G5Efw0i2p9U&hl=tr&ei=lEeqS7rtA9iL_AbNraWwAQ&sa=X&oi=book_result&ct=result&resnum=4&ved=0CBgQ6AEwAw#v=onepage&q=Spandugino%20ottoman&f=false

kullanılmaktadır.³⁰ ifadesinden ve yukarıda bahsedilen nedenlerden, Kanuni Sultan Süleyman Döneminde gerek padişahın kişisel kullanımında, gerekse de misafire sunum eşyası olarak pişmiş toprak malzemeyi tercih etme döneminin başladığı söylenebilir.

Kanuni Sultan Süleyman Dönemi'nde, 1539'daki saray şenliğini konu eden, "Bir Ziyafet Defteri" nde, satın alınan ürünler arasında, çini sahan, tabak, üskürelere, bakır avadanlıklar, İznik çinisi sahan, tabak, üskürelere, çini sahan, çini tabak, şerbet üskürelere, bakır avadanlıklar³¹ bulunmaktadır. Osmanlı misafirler için, pişmiş toprak ve bakır eşyaların tercih edildiği görülmektedir.

Sultan İkinci Selim (1566-1574), yemekte zehirlenmeyi önleyen porselen kaplardan yer ve içermiş... arkasından gümüş bir sürahi taşıyan bir içoğlanına, kadehini doldurtmuş.³² Müslümanlıkta, altın ve gümüş kullanımı gibi, içki içmek de Hz. Muhammed tarafından yasaklanmıştı.³³ İkinci Selim'in, içki içmesi nedeni ile dinî yasaklara uymadığı, buna rağmen pişmiş toprak Çin porseleni seladonu, bir inanış nedeni ile tercih ettiği görülmektedir.

Sultan İkinci Selim Dönemine ait, 1568 tarihli Divan-ı Hümayun defterinden, Hazine'deki gümüş sininin, elçi geldiği zaman çıkarıldığı ve her yıl surre alayının gidişinde verilen ziyafetle ilgili bir 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,³⁴ bulunduğu belirtilmektedir. Din ile ilgili, Surre alayının gidişine ait bu belge de, gümüş eşyalar arasında bulunan, yemek ile temas eden gümüş hoşaf tası,³⁵ dışındaki diğer gümüş kapların, yemeğe temas etmeyen formlardan oluştuğu görülmektedir. Bu da, özellikle Sultan İkinci Selim Döneminden sonra değerli metal eşya kullanımının, yemeğin temas etmediği formlarla sınırlandırıldığına dair şüphe oluşturmaktadır. Nitekim, Sultan Üçüncü Murad (1574-1595) Döneminde, 1582'de Hindistan üzerinden Türkistan'a giden Osmanlı gezgin Seyfi Çelebi: "Yemeğin, altın ve gümüşe değmesine din açısından karşı gelinmiştir."³⁶ diye belirtmektedir. Bu belgede de yasak, sadece yemeğin temas ettiği formlarla sınırlı olarak tanımlanmıştır. Ancak bu tanım ulaşılabilen

³⁰ Raby ve Yücel, *agm.*, s. 42.

³¹ Semih Tezcan, *Bir Ziyafet Defteri*, Simurg, Türk Dilleri Araştırma Dizisi: 25, İstanbul 1998, s. 21.

³² Stephan Gerlach, *Türkiye Günlüğü (1573- 1576)*, 1. Cilt, Kitap Yayınevi, İstanbul 2007, s. 401- 402. *Sultan İkinci Selim'de (1566-1574) içkili olduğu zaman uyuyana dek çalgı çaldırtmış.* Stephan Gerlach, *Türkiye Günlüğü 1577- 1578*, 2. Cilt, Kitap Yayınevi, İstanbul 2007, s. 660.

³³ *Sarhoşluk veren tüm içecekler, haramdır. Sahih-i Buhari Muhtasarı Tecrid-i Sarih*, age., s. 709. ayrıca bakınız: Şavkay, *agm.*, s. 36.

³⁴ Erdoğan, *agm.*, s. 63.

³⁵ "fağfuri kase" özellikle belirtildiği için, "hoşaf tası"nın gümüş olduğu kabul edilmiştir.

³⁶ Raby ve Yücel, *agm.*, s. 42- 43.

belgeler arasında tektir ve hadis, önceden de belirtildiği gibi, genel olarak altın ve gümüş eşya kullanımını içindir.

1576'da, Stephan Gerlach, saraya sık sık gitmiş olan (Divan tercümanı, Frankfurtlu) Ali Bey'in Sultan Üçüncü Murad'ın (1574-1595) sofrada adetleri ile ilgili anlattıklarını, aktarırken, “masası som altından yapılmış bir tepsiymiş, iskemlesi gümüştenmiş. Bütün kap kacağı da altındanmış.”³⁷ diye belirtmektedir.

Her şeye rağmen, 16. yüzyılın ortalarında, dinî inanç, maddi baskı (Üçüncü Murad'ın gümüş ve altın eşyaları eritmek zorunda kalması gibi³⁸) ve tabii ki porselene (ve fritli çamur İznik seramiğine) daha rahat ulaşılabilmesi gibi nedenlerin yönlendirmesi ile değerli metalden uzaklaşıldığı görülmektedir.³⁹

Burada, Sayın Ayşe Erdoğan'ın, söylenti olduğunu belirttiği, yayınlanmış bir ifadesine bakmak gerekliliği duyulmuştur. İkinci Bayezid (1481-1512) zamanında konulan altın ve gümüş kaplarda yemek adedinin en geç Üçüncü Murad (1574-1595) devrinde kaldırıldığı ve porselen kaplara geçildiği söylenmekle birlikte, koleksiyonlarda bulunan altın ve gümüş mutfak eşyalarından bu yasağa tümüyle uyulmadığı anlaşılır.⁴⁰ Bu ifade de, Sultan Üçüncü Murad'ın dedesi, Kanuni Sultan Süleyman'ın daha önce de belirtildiği gibi, özellikle saltanatlık döneminin son zamanlarında, porselen malzemede yemek tercihinin, göz önünde bulundurulmadığı görülmektedir. Yukarıda da belirtildiği gibi 1331'de yasak gündemdedir. Ayrıca, Sultan Üçüncü Murad Dönemi'ndeki değerli metalden uzaklaşma nedeninin yasaktan daha çok, Raby ve Yücel tarafından, belirttiği mali kriz nedeni ile⁴¹ zorunluluk olduğu ve dinî yasakları dikkate almayan Sultan İkinci Selim'in, seledonun zehiri belirtmesi nedeni ile porselen kullanmayı tercih ettiği değerlendirildiğinde, değerli metalden yemek yemek ile ilişkili, belirtilen söylentinin geçerli olmadığı görülmektedir.

Porselen kullanımını tercihinde, dinî yasak yanı sıra, 1609 yılında “Doğu-Hindistan-Hollanda Şirketi”nin kurulması aracılığı ile Çin'den Ming porselenlerinin deniz yoluyla Avrupa'ya büyük sayılarda gelmesi de⁴² etkilemiş olmalıdır. Düzenli olarak sarayın hangi

³⁷ Gerlach, *age.*, 1. cilt, s. 426.

³⁸ Altın ve gümüş eşyanın eritilerek para yapılmasının, çeşitli padişahlara ait dönemlerde de tekrarlandığı bilinmektedir. Garo Kürkman, “Osmanlı Gümüşlerine Vurulan Damgalar Üzerine Bir Araştırma, Tuğralı Gümüşler”, *Antik Dekor*, sayı: 7, 1990, s. 44-47.

³⁹ Raby ve Yücel, *agm.*, s. 42- 43.

⁴⁰ Erdoğan, *agm.*, 2000, s. 70.

⁴¹ Raby ve Yücel, *agm.*, s. 42- 43.

⁴² Önder Küçükerman, *Dünya Saraylarının Prestij Teknolojisi Ve Yıldız Çini Fabrikası*, Sümerbank Yayınları, İstanbul 1987, s. 20.

bölümlerinde porselen kullanıldığına ilişkin bir anlatım bulunmamasına rağmen, 17. yüzyıldan sonra porselen kullanımının genişlediğine dair küçük bir şüphe bulunmaktadır.⁴³

Sultan Birinci Ahmed (1603-1617) dönemine ait belgelerde⁴⁴, Ramazan süresince altın kapların yerini sarı porselenlerin aldığı görülmektedir. Ramazan süresince, değerli metalden yemek yenilmediğini belirten belgelerin (Sultan Dördüncü Mehmed (1648-1687) Dönemin'de İstanbul'da bulunan Thevenot dışında hepsinin) Birinci Ahmed Dönemine ait olması, sınırlamanın sadece Birinci Ahmet Dönemine ait olabileceğini düşündürse de, sonraki dönemlere ait ulaşılabilen bazı belgelerde de, Ramazan ayı için pişmiş toprak ürünlerin iç hazineden çıkarılması (bkz. dipnot: 66), şüphe oluşturmaktadır. Bu nedenle Osmanlı İmparatorluğu'nda, 17. yüzyılda, değerli metalden yeme yasağının, sadece dinî günlerden Ramazan süresince sınırlandırılmaya başlandığı söylenebilir.

Yine Birinci Ahmed Dönemine ait, yasağı, Ramazan süresiyle sınırlayan belgelerde (bkz. dipnot: 47), sarı renkli porselen kullanıldığı görülmektedir. Topkapı Sarayı Müzesi Çin porselenleri katalogunda bulunan en eski tarihli sarı renkli Çin porseleni (TKS 15/2725)⁴⁵, Ming Hanedanlığı (1488-1505) dönemine aittir. Özellikle sarı renkli porselen kullanımının belirtildiği, başka bir belgeye ulaşılamamıştır. Bu da, bu belgelerin, birbirlerinden alıntılanarak çoğaltılmış olabileceğini düşündürmektedir. Türk Devletlerinde sarı renk, Dünyanın merkezinin sembolüdür. Bu anlayışın da Türklerin en eski inançları olan Şamanizmden kaynaklandığı görülmektedir. Hayır ilahı Ülgen'in altın kapılı sarayı ve altın tahtı, Türklerde hep sarı renk (altın sarısı= sırma rengi) ile ifade edilmiş ve Ülgen'in tahtı nasıl devletin, ülkenin ve dünyanın merkezinde olarak algılanmış ise, tıpkı onun gibi sarı renk de dünyanın merkezinin sembol rengi olmuştur.⁴⁶

⁴³ Raby ve Yücel, *agm.*, s. 42.

⁴⁴ Ottavio Bon (1604-1608): *Ramazan ayı boyunca, Sultan'ların altın eşyaları sarı porselen veya daha kesin olarak, karışık sarı "gialle mischiate" veya yeşil sarı "verde giallo" ile yer değiştirdi. Çin için, sarı renk değerli olsa da, Osmanlı sarıyı, altın yerine koyduğu için değerli buluyordu.* Raby ve Yücel, *agm.*, s. 43. Sarı rengin, Çin için anlamı için bakınız: Kadir Albayrak, *Dinlerin Rengi Renklerin Dili*, Sarkaç Yayınları, Ankara 2010, s. 51. *Birinci Ahmed, sofrasındaki tabaklar som altın olmasına rağmen, Ramazan zamanında, sarı porselen tabaklarda (ki çok değerlidir ve para ile satın alınamaz) yemek yer.* Withers, *age.*, s. 102-105. Fransız tarihçi, M. Baudier, 1624'de yayınlanan kitabında, *Padişah, yemek esnasında şerbeti murassa ayaklı bir zarf içine konulmuş porselenden veya Hindistan cevizi kabuğundan küçük bir kaseden tahta kaşıkla içer... Ramazan günlerinde hiçbir altın kap kullanılmaz, yemekler çok değerli ve nadir sarı porselen kaplara konulur.* Erdoğan, *agm.*, 2000, s. 70. Ayrıca, 2 Aralık 1655 ile 30 Ağustos 1656 yılları arasında İstanbul'da bulunan Thevenot, tarafından da İmparatorlukta yasağın, dini günlerle sınırlandırılmaya devam ettiği görülmektedir. *Fakat kutsal Ramazan ayında Sultan bunları kullanmayı tercih etmezdi.* Özge Samancı, *Continuity and Change in the Culinary Culture of the Ottoman Palace in the 19th Century*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans tezi, Boğaziçi Üniv. Sosyal Bilimler Enst., 1998, s. 54-55.

⁴⁵ *Chinese Ceramics In The Topkapı Saray Museum Istanbul*, *age.*, s. 447.

⁴⁶ Reşat Genç, *Türk İnanışları ile Milli geleneklerinde Renkler Ve Sarı, Kırmızı, Yeşil*, Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları, 3. Basım, Ankara 1999, s. 36.

İtalyan Tüccar Lacopo de Promontorio'nun Fatih Sultan Mehmed Devri için belirttiği, saraydaki maden hiyerarşisinde, padişah ve kazaskerlerin altın, vezirlerin gümüş, askerlerin ise değersiz metal (bakır) kaplarda yemek yerler⁴⁷ ifadesi, padişahların sarı porselen tercih nedenini açıklar niteliktedir. Birinci Ahmed Döneminde yaşamış olan, yine Withers'in ifadesinde, Kadın Sultanların beyaz kullandığı görülmektedir.⁴⁸ Bu da renk hiyerarşisinin Birinci Ahmet Dönemi için geçerli olduğunu düşündürse de, genelleme yapmak için daha çok belgeye ulaşmak gerekmektedir.

Birinci Ahmed döneminde yaşamış olan yine Withers'in anlatımından, halka açık olan Divan günlerindeki yemek sunumunda değerli metal kullanılmadığı görülmektedir. “Divan günleri Vezirazamın önüne bir sini, bir bira varilinin dibi büyüklüğünde ince, yuvarlak, kalaylanmış bakır bir tabak getirilir. Paşalara ve öteki önemli kişilere büyük porselen kaplarla şerbet getirilir.”⁴⁹

Sultan Dördüncü Murad ve Sultan Dördüncü Mehmet Dönemlerinde, 1631 ile 1663 arasında Ortadoğu'ya yaptığı altı seyahat⁵⁰ sırasında, İstanbul'u da ziyaret eden, Tavernier, saraydaki altın sofrata takımlarından söz etmektedir.⁵¹

Sultan Dördüncü Mehmed (1648-1687) döneminde kadınların, değerli metal kullanma yasağından muaf tutuldukları⁵² görülmektedir. Topkapı Sarayında içöğlanı olan Bobovius, “Sultan sofrasındaki kapkacağın hepsi porselendir veya değerli bir topraktan yapılmış martabanidir. Bardaklar ve kaşıklar tahtadandır. Şeriat erkeklerin altın veya gümüş kapkacak kullanmasını yasaklar, ama kadınlara bu konuda izin verir; kadınlar, öteki dünyada büyük ödül beklentileri olmadığı için, bu hayatta her türlü katı dinî yasaktan muaf tutulmuştur; bu nedenle hanım sultanlar hiçbir kaygı duymadan altın ve gümüş tabaklarda yemek yer” diye belirtmektedir. Nitekim, bu dönemden sonra, kadın sultanlara ait belgelerde görülen, kadınların değerli metal kullandıklarıdır.⁵³ Ancak, yine de, dipnot: 56'da belirtilen, Lady

⁴⁷ *Sadberk Hanım Müzesi (Arkeoloji ve İslam- Türk Bölümleri) Kataloğu*, Vehbi Koç Vakfı Yayını, İstanbul 1995, s. 95.

⁴⁸ *Sultanların (Kadın Efendi'lerin) yemekleri kalaylanmış bakır kaplarda getirilir. Bu kaplar çok temiz ve parlaktır, bazı kaplar ise beyaz porselendir.* Withers, *age.*, s. 106.

⁴⁹ Withers, *age.*, s. 17, 20, 21, 22.

⁵⁰ <http://kitap.antoloji.com/tavernier-seyahatnamesi-kitabi/>

⁵¹ *Altın ve gümüş tabaklar, kaseler, mumluklar, su sürahileri ve kahve kaplarından oluşmaktadır. Bunların bazıları, elmaslar, yakutlar ve zümrütler gibi kıymetli taşlarla dekorlanmıştır.* Samancı, *agt.*, s. 54- 55. ayrıca bakınız Raby ve Yücel, *agm.*, s. 42- 43.

⁵² Albertus Bobovius (Santuri Ali Ufki Bey)'in Anıları, *Topkapı Sarayında Yaşam*, Kitap Yayınevi, ikinci basım, İstanbul 2004, s. 90.

⁵³ Sultan Üçüncü Ahmed (1703- 1730) Döneminde, *Lady Mary Wortley Montagu'nun 10 Mart 1718'de Hafize Sultan'ı ziyaretinde, kendi onuruna verilen ziyafeti betimlerken: Bıçaklar altındı, bıçak sapları elmas işlemeliydi, içtikleri şerbet Çin kaselerinde servis edildi ama kapakları ve tepsi masif altındı. Yemek bittikten sonra altın bir leğende su, kahve, altın tabaklı Çin porselenlerinde servis edildi.* Samancı, *agt.*, s. 54- 55.; Raby ve Yücel, *agm.*,

Mary Wortley Montagu'nun, 10 Mart 1718'de Hafize Sultan'ı ziyaretinde, değerli metal eşyaların yemekle temas etmeyen formlar olması dikkat çekicidir.

Sultan Dördüncü Mehmed (1648-1687) döneminde 1670-1679 yılları arasında İstanbul'da bulunan, John Covel, Edirne'de vezirin, onuruna verdiği yemeği anlatırken servisin pahalı kaplarla yapıldığını, mertebani ve fağfur kaplar ile şerbet ve kahve fincanları kullanıldığını yazar. Ayrıca, “sarayda, Hint'ten, padişah için getirilmiş kapları başkası kullanamaz.”⁵⁴ demektir. Dördüncü Mehmed (1648-1687) döneminde elçi kabulünde değerli metal kullanılmadığı ve “çok değerli” olarak tanımlanan “martaban”lar ile yemek verildiği görülmektedir. Dördüncü Mehmed (1648-1687) Dönemi için, Tavernier, değerli metallere bahsetse de Bobovius, para yapılmak üzere altın ve gümüş eşyaların eritilmesinden⁵⁵ bahsetmektedir. Bobovius'un, saray'da görevli 12 içöğlanından üçüncüsünün ve beşincisinin görevlerini de belirttiği ifadede, Dördüncü Mehmed'in sofrasında, Tavernier'in bahsettiği değerli metal eşyaları kullanmadığı ve hijyen kapları arasında bulunan, ‘altın leğen’ formunun da, yemeğe temas etmeyen formlardan olduğu görülmektedir. Bobovius'un bu ifadesi şöyledir: “üçüncüsü, padişahın elini yıkaması için mücevher kakmalı ibrikle, altın bir leğene su döken ibrik oğlanıdır. Beşincisi, padişahın porselen kasesini saklayan ve istediği içecekleri sunan şerbetçidir; şu andaki padişah su ve şerbetten başka bir şey içmez. Sofrasındaki kapkacağın hepsi porselendir veya değerli bir topraktan yapılmış martabanıdır. Bardaklar ve kaşıklar tahtadandır”⁵⁶ Bu dönemde ayrıca, martaban, yani Uzakdoğu porseleninin, değerli sayıldığı sonucunu çıkarmak mümkündür.

1573-1660 yılları arasındaki beş ayrı dönemde, mal alımları için yapılan harcamaların muhasebelerindeki başlıklara göre bakır ve porselen eşya dağılımında porselen eşyanın bakır eşyaya göre daha çok mutfağa satın alındığını göstermektedir. Birbirlerine oranı yaklaşık 1/10 dur.⁵⁷ Bu da sarayın 16. yüzyıl sonları ve 17. yüzyılda Çin porseleni (ve İznik seramiklerinin) sarayda yaygın kullanımını göstermektedir.

s. 42- 43. 1792'lerde İstanbul'daki İngiliz Elçiliği'nin doktoru ve rahibi olan James Dallaway'in, *Beyhan Sultan'ın Arnavutköy'deki sarayını ziyaret ettiğinde, ikram edilen kahve, şekerleme ve parfüm gerçekten görülmeye değer ihtişamdaydı. Elmas işlemeli altın fincan ve kaşıkların pırıltısı gözlerini kamaştırırken, reçelin içine bu harikulade kompozisyonu tamamlayıcı bir unsur olarak yakut konulduğunu* da söyler. Tülay Artan, “Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri”, *Yemek Ve Kültür Dergisi*, Çiya Yayınları, sayı:7, 2006, s. 80- 81.

⁵⁴ Reyhanlı, *age.*, s. 88. (dipnot 273).

⁵⁵ Bobovius, *age.*, s. 85.

⁵⁶ Bobovius, *age.*, s. 89- 90.

⁵⁷ 1574- 1575 yıllarında porselen (çini) kapkacak 72.188 adet, Bakır (nühas) kapkacak 7.934 adet, 1625- 1626 yıllarında porselen (çini) kapkacak 111. 471 adet, bakır 7.890 adet iken 1659- 1660 Porselen (çini) kapkacak 130.011 adet alınmasına rağmen bakır alınmadığı listelenmiştir. Arif Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1650)*, Kitabevi Yayınları, İstanbul 2004, s. 95.

18. yüzyıl, sarayın Avrupa porseleni ile tanıştığı yıllardır. Avrupa’da porselen üretimi çalışmaları, 17. yüzyılda başlamıştır.⁵⁸ Avrupa’da, ilk porselen, 1710 yılında, Almanya Meissen’de üretilmiştir.⁵⁹ Saray belgelerinde, ilk Avrupa porselenleri (frengi fağfuri) 1733 tarihlidir.⁶⁰ Sultan Birinci Abdülhamid (1774-1789) Dönemi’nde ise, Osmanlı İmparatorluğu’na, Avrupa porseleni seri ihracatı başlamıştır.⁶¹ Osmanlı sarayında birçok markada Avrupa porselenleri bulunmaktadır.⁶² 18. yüzyılda saray ve çevresinde Avrupa porseleninin kullanılmaya başlamasının da değerli metal yemek sunum kaplarının kullanımını ve tercih edilmesini, etkilemiş olmalıdır.

Sultan Birinci Mahmud (1730-1754) Döneminde, sarayda ancak iki üç yıldır varlığı belgelenebilen Avrupa porselenine rağmen, Uzakdoğu porselenlerinin değerini kaybetmediği görülmektedir. 1735-36 yıllarına ait iki belgede, kırk dört porselen, Peygamber’ in doğduğu gün (Mevlud) ve altmış seledon, Ramazan’ın son günü için, İç hazineden çıkarılmıştır.⁶³

1792-1799 yılları arasında İstanbul’da yaşamış olan D’Ohsson, Kanuni Sultan Süleyman’dan sonra bütün padişahların sadece porselen kullandıklarını, o günlerde de bütün resmi yemeklerde Çin’in yeşil porselenlerinin kullanıldığını anlatır⁶⁴ D’Ohsson’un bu ifadesinin, pişmiş toprak eşya kullanımını genellemek açısından, geçerli bir ifade olduğu, yukarıdaki belgelerde de görülmektedir. Ancak, Osmanlı İmparatorluğuna ait, yaklaşık 250 yılı genellerken, gerek yukarıda dipnot: 56 da belirtilen, 1792’de Beyhan Sultan’ın değerli metal kullanımı, gerekse içki içen padişahlarla⁶⁵ beraber bazı padişahların, değerli metal kullandıklarına ilişkin belgeler, D’Ohsson’un bu ifadesinin genel olarak doğru ancak eksik olduğunu göstermektedir.

19. ve 20. yüzyıllarda ise değerli metal ile Avrupa porselenlerinin bir arada kullanıldığı görülmektedir. Leyla Saz,⁶⁶ “1860-1861’de Sultan Abdülaziz (1861-1876) tahta

⁵⁸ *Porselen üretim tekniklerinin ciddi olarak araştırıldığı ilk Avrupa ülkesi İtalya olmuş, Floransa Dükü’nün öncülüğünde, 1575 yılında, Avrupa’nın ilk protoporseleni olan “alla porcellano”, 1664’te ise “sırçalı porselen”, Paris’te üretilmişti. Ateş Arcasoy, “Sevres ve Paris Porselenleri”, Antik Dekor, sayı: 59, 2000, s. 72.*

⁵⁹ *150 Yılın Sessiz Tanıkları, Saray Porselenlerinden İzler, TBMM Milli Saraylar Daire Başkanlığı Yayın No: 41, İstanbul 2007, s. 17.*

⁶⁰ Raby ve Yücel, *agm.*, s. 53.

⁶¹ İzzet Keribar, “Eski Viyana (Alt Wien) Porselenlerinde Dönemler”, *Antik Dekor*, sayı: 46, 1998, s. 88.

⁶² İrem Pala, *Osmanlı Dönemi’nde Saray Mutfağında Kullanılan Pişmiş Toprak Sunum Kaplarının Form Özellikleri*, Dokuz Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü, yayınlanmamış Sanatta Yeterlik Tezi, İzmir 2010, s. 20.

⁶³ Raby ve Yücel, *agm.*, s. 39.

⁶⁴ Erdoğan, *agm.*, 2000, s. 67.

⁶⁵ *Başına dikip kana kana şarap içmeye çok düşkün olan ve su içmeyi kadınlara bırakan Dördüncü Murad’ın da (Bobovius, age., s. 89) içki içtiği göz önünde bulundurulduğunda, İkinci Selim gibi dini yasakları pek uygulamadığı düşünülebilir.*

⁶⁶ 1845-1936 yılları arasında yaşamıştır.

çıkıncaya kadar, sultan ve hanım sultanların yemekleri, gümüş veya saksonya porseleni olan tabaklar, gümüş tepsilere konulur,⁶⁷ diye belirtmektedir. Sultan İkinci Abdülhamid (1876-1909)'in yemek yediği, piyatalar (pay tabakları), yemek tabakları porselen olup etrafları kırmızı, beyaz altın yaldızlı ve markalı idi. Annesinden kalma altın tuzluk daima önüne konurdu. Onu sofrasında mutlaka isterdi. Çatal, bıçak takımları altındı.⁶⁸

Sultan İkinci Abdülhamid Döneminde (1876-1909) 1889'da, İkinci Wilhelm'in eşi ile İstanbul'da kaldıkları sürede, "Yıldız Sarayında verilen ziyafetlerde kullanılan, altın, gümüş ve elmaslarla süslü yemek takımları, her defasında değiştirilmiş, bir takım asla iki kez kullanılmamıştı."⁶⁹ ifadesinden, misafire değerli metal ile yemek sunumu yapıldığı ve bu durumun Sultan Mehmed Reşad (1909-1918) Döneminde de devam ettiği görülmektedir. 1910 yılında Bulgaristan Kralı Ferdinand gelişi şerefine Sultan Reşad, Dolmabahçe Sarayı'nda otuz kişinin katıldığı özel bir ziyafet verdi. Fakat sarayın bu ziyafete hazırlanırken zorlandığı anlaşılmaktadır. Ziyafette kullanılacak olan altın kaplı gümüş sofrta takımında eksikler vardı. Fazla masrafa girilmeden, sarayda kullanılmayan hurda ibrikler, mangallar, tepsiler satılarak sofrta takımının eksik parçaları tamamlandı.⁷⁰

19. yüzyılın sonları ve 20. yüzyıl Osmanlı Döneminde, gerek verilen ziyafetlerde gerekse de dinî günlerde gümüş tepsisi ile şeker sunulması,⁷¹ padişahın günlük kullanımında çatal bıçak takımının ve tuzluğunun altın olması, değerli metalden yemek yeme yasağının uygulanmadığını ispatlar niteliktedir. Ancak, yemeğin temas ettiği altın tabakların, misafirlere özgü olması⁷² ve İkinci Abdülhamid'in pişmiş toprak tabaktan yemek yemesi dikkat çekicidir. Bu yıllarda pişmiş toprak türlerinden porselenin, Avrupa'dan getirilmesi yanı sıra İstanbul'da, İstanbul (1743 ulaşılabilen en erken tarihli belge), Eser-i İstanbul (1845-1870'ler) ve Yıldız

⁶⁷ Samancı, *agt.*, s. 120. ayrıca bakınız, Abdülmecid'in kızı Behice Sultan'ın, 1868 tarihli çeyiz defterinde, 1853 yılında ölen annesinden çeyiz olarak kalan eşyalar. Selma Delibaş, "Behice Sultan'ın Çeyizi Ve Muhallefatı", *Topkapı Sarayı Müzesi Yıllık 3*, Topkapı Sarayı Müzesi Müdürlüğü ve Topkapı Sarayı Müzesini Sevenler Derneği, İstanbul 1988, s. 63- 101.

⁶⁸ Ayşe Osmanoğlu, *Babam Sultan Abdülhamid*, Selis Kitaplar, İstanbul 2008, s. 26, 27.

⁶⁹ Fatmagül Demirel, *Dolmabahçe ve Yıldız Saraylarında Son Ziyaretler Son Ziyafetler*, Doğan Kitap, İstanbul 2007, s. 45.

⁷⁰ Demirel, *age.*, s. 116-118.

⁷¹ Sultan İkinci Abdülhamid Döneminde, *saray'da, Kandil Geceleri'nde, Mevlid sırasında ikişer Kilerci'nin tuttuğu büyük gümüş tepsilerle akide şekerleri getirilir, önce babama takdim olunurdu... Mevlidden sonra babam Harem dairesindeki büyük salona geçer...musahip ağalar gümüş tepsilerle şerbet ve naneli limonatalar getirirler, içerdik.* Osmanoğlu, *age.*, s. 66-67. Sultan Vahdeddin (1918- 1922) Döneminde, Yıldız Sarayı'nda, *Ramazanlar kiler-i hümayundan bütün dairelere güzel büyük sürahiler içinde şerbet dağıtılırdı. İftar olmadan evvel, altın yaldızlı tepsiler üzerinde nefis yemekler getirilirdigece, yine hadımlar tarafından altın tepsiler üzerinde yemekler getirilir, sofralar kurulurdu.* Leyla Açıba, *Bir Çerkes Prensesin Harem Hatıraları*, L&M yayınları, İstanbul 2004, s. 130.

⁷² *Saray'da, Hazinedar Ustanın elinde, misafirlere mahsus, altın tabak takımlarının anahtarları bulunuyordu.* Osmanoğlu, *age.*, s. 167. Bu durum, Leyla Saz'ın ifadesi dışında geçerlidir, bakınız dipnot: 70

(1894...) porselenleri olarak üretilmesi⁷³, halkın da porselene kolay ulaşabilmesini sağlamıştır. Ayrıca, Abdülhamid Döneminde, saray dışındaki yaşama ait, 1882’de yayınlanan Ayşe Fahriye tarafından yazılan, “Ev Kadını” isimli kitapta, halkın, porselen ve çatal bıçak kullanması öğütlenmektedir.⁷⁴ Gerçi halkın maddi açıdan değerli metal edinme ihtimali sorgulanabilir; ancak burada, dikkat çekici konu, altınlı veya kalaylı bakır yerine beyaz porselen kullanılmasının öğütlenmesidir. Sonuçta, geçmişte ulaşılması güç olan porselenin, 19. ve 20. yüzyıllarda, halk arasında, günlük kullanımda yayılmasıyla, porselenin sıradanlaştığı ve sultanlara layık olmaktan uzaklaşmaya başladığı düşünülmektedir.

Dolayısı ile Osmanlı Döneminde saray ve çevresinde porselen, 16., 17. ve 18. yüzyıllarda az olması ve zehiri belirttiği inancı nedeni ile değerlidir ve altın ile gümüş yerine tercih edilebilmektedir. 19. ve 20. yüzyıllarda ise değerli metalden yemek yemek yaşağına rağmen, pişmiş toprak kapların, değerli metalin yerini alamadığı görülmektedir.

Kaynaklar

- 150 Yılım Sessiz Tanıkları, Saray Porselenlerinden İzler*, hzl. İlon Baytar, TBMM Milli Saraylar Daire Başkanlığı Yayın No: 41, 2007
- Açba, Leyla, *Bir Çerkes Prensesin Harem Hatıraları*, hzl. Harun Açba, L&M yayınları, İstanbul 2004
- Albayrak, Kadir, *Dinlerin Rengi Renklerin Dili*, Sarkaç Yayınları, Ankara 2010
- Alikılıç, Dünder, *İmparatorluk Seremonisi*, Tarih Düşünce Kitapları, İstanbul 2004
- Arcasoy, Ateş, “Sevres ve Paris Porselenleri”, *Antik Dekor*, S. 59, 2000
- Artan, Tülay, “Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri”, *Yemek Ve Kültür Dergisi*, Çiya Yayınları, S. 7, 2006, s. 48-95
- Atasoy, Nurhan ve Julian Raby, *Iznik*, Alexandria Press, London 1989
- Bilgin, Arif, *Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1650)*, Kitabevi Yayınları, İstanbul 2004
- Bobovius, Albertus, (Santuri Ali Ufki Bey)’in Anıları, Topkapı Sarayında Yaşam, hzl. Stephanos Yerasimos, Annie Berthier, çev. Ali Berktaş, Kitap Yayınevi, ikinci basım, İstanbul 2004
- Covel, John, *Bir Papazın Osmanlı Günlüğü (1670-1679)*, Dergah Yayınları, çev. Nurten Özmelek, İstanbul 2009

⁷³ Pala, *agt.*, s. 21- 22.

⁷⁴ *Sofrada beyaz porselen ve tam set çatal bıçak takımı kullanılmasını öğütüyor.* Samancı, *agt.*, s. 135.

- De Lamartine, A., *Türkiye Tarihi Olgunluk çağı 4. cilt*, hzl. M. R. Uzmen, Tercüman 1001 Temel Eser, S. 41, s. 841-1087
- De Busbecg, Ogier Ghiselin, *Türkiye'yi Böyle Gördüm*, 1001 Temel Eser, Tercüman Yayınları
- Delibaş, Selma, "Behice Sultan'ın Çeyizi Ve Muhallefatı", *Topkapı Sarayı Müzesi Yıllık 3*, Topkapı Sarayı Müzesi Müdürlüğü ve Topkapı Sarayı Müzesini Sevenler Derneği, İstanbul 1988, s. 63-101
- Demirel, Fatmagül, *Dolmabahçe ve Yıldız Saraylarında Son Ziyaretler Son Ziyafetler*, Doğan Kitap, İstanbul 2007
- Erdoğdu, Ayşe, "Mavi Beyaz Hazine", *Antik Dekor*, S. 77, 2003
- Erdoğdu, Ayşe, "Osmanlı Mutfağında Kullanılan Sofra Gereçleri"; *Hünkar Beğendi*; hzl. Nihal Kadioğlu Çevik, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 2000; s. 61-71
- Genç, Reşat, *Türk İnanışları ile Milli geleneklerinde Renkler Ve Sarı, Kırmızı, Yeşil*, Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları, 3. basım, Ankara 1999
- Gerlach, Stephan, *Türkiye Günlüğü 1577-1578*, 2. Cilt, ed. Kemal Beydilli, çev. Türkis Noyan, Kitap Yayınevi, İstanbul 2007, s. 505-902
- Gürsoy, Deniz, *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*, Oğlak Güzel Kitaplar Yayını, İstanbul 2004
- Henderson, Julian ve Julian Raby, "The Technology Of Fifteenth Century Turkish Tiles: An Interim Statement On The Origins Of The Iznik Industry", *World Archeology*, vol: 21, no: 1, Ceramic Technology, 1989
- İbn Batuta'ya Göre Anadolu'nun Sosyal-Kültürel ve İktisadi Hayatı ile Ahilik*, hzl. Mehmet Şeker, T. C. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 2001
- Keribar, İzzet, "Eski Viyana (Alt Wien) Porselenlerinde Dönemler", *Antik Dekor*, S. 46, 1998
- Krahl, Regina, "The Chinese Porcelain in Topkapı Sarayı", *Chinese Treasures in Istanbul*, ed. Ayşe Üçok, The Ministry of Foreign Affairs of the Republic of Turkey, İstanbul 2001
- Krahl, Regina, *Chinese Ceramics in the Topkapı Saray Museum Istanbul - A Complete Catalogue*, Published in association with The Directorate of the Topkapı Saray Museum By Sotheby's Publications, London 1986
- Küçükerman, Önder, *Dünya Saraylarının Prestij Teknolojisi Ve Yıldız Çini Fabrikası*, Sümerbank Yayınları, İstanbul 1987
- Kürkman, Garo, "Osmanlı Gümüşlerine Vurulan Damgalar Üzerine Bir Araştırma, Tuğralı Gümüşler", *Antik Dekor*, S. 7, 1990, s. 44-47
- Osmanoğlu, Ayşe, *Babam Sultan Abdülhamid*, Selis Kitaplar, 2. baskı, İstanbul 2008

- Pala, İrem, Osmanlı Dönemi'nde Saray Mutfağında Kullanılan Pişmiş Toprak Sunum Kaplarının Form Özellikleri, Dokuz Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü Geleneksel Türk El Sanatları Anasanat Dalı, Yayınlanmamış Sanatta Yeterlik Tezi, İzmir 2010
- Raby, Julian ve Ünsal Yücel, "Chinese Porcelain at the Ottoman Court", *Chinese Ceramics in the Topkapı Saray Museum Istanbul - A Complete Catalogue*, Published in association with The Directorate of the Topkapı Saray Museum by Sotheby's Publications, 1986, London, 1381 S.
- Refik, Ahmed, *Onüçüncü Asr-ı Hicri'de İstanbul Hayatı (1786-1882)*, Enderun Kitabevi, İstanbul 1988
- Reyhanlı, Tülay, *İngiliz Gezginlerine Göre XVI. Yüzyılda İstanbul'da Hayat (1582-1599)*, Ankara 1983
- Sadberk Hanım Müzesi (Arkeoloji ve İslam-Türk Bölümleri) Kataloğu*, Vehbi Koç Vakfı Yayını İstanbul 1995
- Sahih-i Buhari Muhtasarı Tecrid-i Sarih*, çeviri, Tahrir ve notlar: Abdullah Feyzi Kocaer, Hüner Yayınları, 4. baskı, Konya 2004
- Samancı, Özge, *Contiunity and Change in the Culinary Culture of the Otoman Palace in the 19th Century*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans tezi, Boğaziçi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 1998
- Şavkay, Tuğrul, "Gündelik Hayatta Yemek Ve İçmek Üzerine", *Hünkar Beğendi*, hzl. Nihal Kadioğlu Çevik, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 2000, s. 21-37
- Tansuğ, Sabiha, "Türk Kahvesi Töreni", *Türkiyemiz*, S. 47, 1985
- Tezcan, Semih, *Bir Ziyafet Defteri*, Simurg, Türk Dilleri Araştırma Dizisi: 25, İstanbul 1998
- Toprak, Filiz Adıgüzel, *Arifi'nin Süleymanname'sindeki Minyatürlerde Saltanata İlişkin Simgeler*, Dokuz Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü Yayınları, İzmir 2007
- Tufan, Ömür, "Osmanlı Sarayının Porselenleri Ve Avrupa'da İmalathaneler", *Osmanlı Sarayında Avrupa Porselenleri*, Sabancı Üniversitesi Sakıp Sabancı Müzesi, İstanbul 2005
- Ünal, İsmail, "Çin Porselenleri Üzerindeki Türk Tarsiati", *Türk Sanatı Tarihi*, Türk Sanatı Tarihi Enstitüsü Yayınları 1, İstanbul 1963
- Withers, Robert, *Büyük Efendinin Sarayı*, çev. Cahit Kayra, Pera Turizm ve Ticaret A.Ş. Yayını, İstanbul 1996
- Yaşar Nuri Öztürk, *İslam'da Büyük Günahlar*, Yeni Boyut, 9. baskı, İstanbul 2002

Yerasimos, Stefanos, *Sultan Sofraları (15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı)*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2. baskı, 2004