



OSMANLI SARAYINDA SOFRA KÜLTÜRÜNE AIT DERİ VE TEKSTİL ESERLER İLE SOFRACILARIN GİYİMİ

Hande Günyol*

Özet

Osmanlı sofrası kültüründe yemek kapları ve kaşıkların yanı sıra sofrası altı, peşkirler ve makramalardan oluşan örtüler, sofrası düzeninin önemli aksesuarlarıydı. Sofrası görgü kuralları arasında yer alan el yıkamak ve peşkir kullanmak, Osmanlıların temizliğe verdikleri önemin göstergesiydi. Genellikle dikdörtgen formulu, uç kısımları saçaklı el havluları olan peşkirler sayesinde eller, yemek süresince temiz tutulurdu. Yemek havlusu olarak da adlandırılan makrama, keten veya pamuklu dokumalardan yapılmış bir tür peçete olan örtülerdi. İşlevine göre yemek makraması veya şerbet makraması adını alırdı. Dolama ise yemek esnasında, sofrası çevresinde oturanların boydan boya tek parça hâlinde dizlerine örttüğü, dikdörtgen biçimli bir tür uzun peçeteydi. Sofralarda kullanılan yemek nihalesi (sofrası altı) deri ya da atlas, kadife, saten gibi ipekli kumaşlardan yapılmış olup daire şeklindeydi. Ahşap sofrası altlıklarının altına serildiği gibi doğrudan yere serilerek de kullanılırdı. Deriden yapılmış tabak nihaleleri ise sıcak tabakların/kapların altına konulurdu. Renkli ipek iplik, altın, gümüş sim ve pul kullanılarak bezenen sofrası düzenine ait bu örtüler, gösterişli işlemleriyle de göz kamaştırırdı. Saray arşivinde bulunan ve hanedan kadınlarına ait evlilik hazırlıklarını belgeleyen çeyiz defterleri, bu konuda ayrıntılı listeler içermektedir. 19. yüzyıl Saray mutfağında Avrupa tarzı yenilikler başlamıştır. Mutfak sofrası görevlilerinin kıyafetlerinde yeniliğe gidilmiş, eski kıyafetlerin yerini sarı sirmalarla süslü, kırmızı ve lacivert renkteki ceket ve pantolonlar almıştır. 19. yüzyılda yemek servisleri, Hademe-i Hümâyûn adı verilen Batı eğitimi almış sofracılar tarafından yapılmaya başlanmıştır.

Anahtar kelimeler: Topkapı Sarayı, Sofrası Kültürü, Sofrası Altı, Deri, Peşkir, Makrama, İşleme, Sofracılar

LEATHER AND TEXTILE OBJECTS USED AT TABLES IN OTTOMAN PALACES AND CLOTHING OF PALACE SERVANTS

Abstract

Table mats, napkins and towels were among the table accessories used by the Ottomans. Cleanliness was an important part of Ottoman etiquette, which required that diners wash their hands before and after meals, and use napkins while eating. Rectangular-shaped, fringed hand towels known as “peşkir” were used to wipe hands during the meal. Another type of cloth called “makrama” which was also made of cotton or linen was used at the table or while drinking sherbet. When several people were eating around the same tray, a single long napkin called “dolama” was placed so that it encircled the tray and covered the laps of all the diners. A circular mat called “sofrası altı” which was made of leather or silk fabrics such as satin and velvet was placed under wooden table mats or spread on the floor. Leather table mats known as “nihale” were placed beneath hot serving dishes or saucepans. These cloths used at the table were richly embroidered with colored silk threads, gold and silver tinsels, or sequins. Detailed lists of these table cloths were recorded at the trousseaus books in the Palace archives which were prepared for female dynasty members prior to their marriage. The 19th century was marked by European influence on the palace cuisine. Changes were also made in the costumes worn by kitchen staff who began to wear red and dark blue jackets and trousers adorned with gold threads. In the 19th century, food service was performed by Western-educated palace servants known as “Hademe-i Hümâyûn”.

Keywords: Topkapı Palace, Table Culture, Table Mat, Leather, Napkin (Peşkir), Towel, Embroidery, Palace Servants

Topkapı Sarayı'nın II. Avlusu'nda, Marmara Denizi cephesinde, 170 metre uzunluğunda bir avlu/sokak etrafında sıralanan yapılardan oluşan ve 5.250 metrekarelik bir alana yayılan Saray mutfakları, müstemilâtı ile birlikte ayrı bir mahalle görünümündeydi. Bu mutfaklarda Birûn ve Enderûn halkı için her gün yaklaşık 4-5 bin kişiye yemek pişirilirdi. Divan-ı Hümâyûn üyelerine, üç ayda bir ulûfe dağıtımı sırasında sayısı on beş bini bulan yeniçerilere, elçi kabulü sırasında elçilere ve törene katılan tüm görevlilere yemek hazırlanırdı. Ramazan ayının on beşinci gecesi yeniçerilere baklava yapılırdı. Bab-ı Hümâyûn kapıcıları gibi bazı dış hizmet grupları ise kilerden verilen malzemelerle yemeklerini kendileri pişirirlerdi.

Mutfaklarda hazırlanan yemekler, yer sofralarının kurulduğu düzende porselen, altın, gümüş, bakır, seramik yemek kaplarında yenilir; değerli

taşlarla bezenmiş fildişi, bağa, sedef ve ahşap kaşıklar kullanılırdı. Klasik dönemde, Saray'da hanedan ve üst düzey görevliler tarafından sofralarda en çok kullanılan kaplar Çin porselenleriydi. İkinci önemli grup, bakır ve tombak eşyalardı. Bakır üzerine cıva ve altın yaldızla yapılan tombak eserler, altını andıran görünüşleri nedeniyle yaygın biçimde kullanılmıştır. Az sayıdaki altın ve gümüş kaplar ise üst düzey hanedan mensupları tarafından tercih edilmiştir.

Yukarıda kısaca değindiğimiz sofraya düzeninin tamamlayıcısı ise makalemizin konusunu oluşturan; renkli ipek iplik, altın, sim, sırma, pullarla bezenmiş; gösterişli işlemleriyle göz kamaştıran, farklı işlevlere sahip deri ve tekstillerdir.

Yemek yenilen sinilerin konulduğu ahşap ya da gümüş sofraya iskemlesinin altına serilen daire formu sofraya altı (sofraya nihalesi), geleneksel yer

sofrası düzeninin vazgeçilmez yaygılarından. Diğer kullanımında ise sofraya altı yere serilir ve üzerine sini ya da doğrudan yemek kapları yerleştirilirdi. 1728 tarihli, kadın erkek ilişkilerine dair öyküler içeren *Hamse-i Âtâî*¹ adlı yazmada yer alan resimde; sini, sofraya iskemlesi ve sofraya altının kullanımına yönelik sofraya düzeni görülmektedir. (Resim 1)

Topkapı Sarayı koleksiyonunda yer alan tekstil sofraya altı örnekleri; üzerleri işlemeli ipekli, keten ve pamuklu dokumadır. Yüzey bezemelerinde renkli ipek iplik, sırma sim, pul, inci kullanılarak çeşitli iğne teknikleri uygulanmıştır. (Resim 2, 3, 4) 19. yüzyıl başına tarihlendirilen, 195 cm çapındaki mavi ipekli dokuma (atlas) sofraya altı, sırma ve renkli ipek iplikle işlenmiştir.



1 *Hamse-i Âtâî*, 1728, TSMK R.816, y.102a

1 *Hamse-i Âtâî*, 1728, TSMK R.816, y.102a.



2 Sofra altı, 18. yüzyılın sonu, ipekli dokuma üzerine işlemeli, Ç: 190 cm, Env. No. 31/28



3 Sofra altı, 19. yüzyıl, ipekli dokuma üzerine işlemeli, Ç: 190 cm, Env. No. 8/417



4 Sofra altı, 19. yüzyıl, pamuklu dokuma üzerine işlemeli, Ç: 158 cm, Env. No. 31/578

Örtünün yüzey bezemesini Osmanlı arması motifleri oluşturmaktadır. (Resim 5) Saray'ın ilk envanter kayıtları oluşturulurken yapılan tespit çalışmaları sırasında, döneminde Elçi Hazinesi² olarak adlandırılan bölümde bulunduğu saptanmıştır. Bununla bağlantılı olarak bu sofranın da muhtemelen diplomatik armağan olarak verilmek üzere hazırlanmış olduğu düşünülebilir.

Yine bu grupta yer alan ve 16. yüzyıla tarihlenen yaklaşık 2.64 cm çapındaki deri sofranın, sarayın en özgün eserlerinden olup günümüze kalan tek örnektir. (Resim 6) Gözlemci bir üslupla biçimlendirilen lale, karanfil, gül, sümbül gibi çiçek motifleriyle bezenmiş kompozisyonu, döneminin karakteristik desen özelliğini yansıtmaktadır. Sultan III. Murad'ın şehzadesi Mehmed'in 1582 yılında

2 Sultan I. Mahmud (1730-1754) döneminde Hazine-i Hümayûn'un revak kısmına Elçi Hazinesi olarak adlandırılan bir oda yapılmıştır. Bu hazine aslında yabancı devletlere daimi elçilerin gönderilmesi ile ilişkilidir. Hem gidilen devletlerin ileri gelenlerine götürülen hediyeler hem de yabancı elçiler tarafından getirilen armağanlar kayıt edilip, burada muhafaza edilirdi.



5 Sofra altı,
19. yüzyıl,
ipekli dokuma üzerine işlemeli,
Ç: 195 cm,
Env. No. 31/589



6 Sofra altı 16. yüzyıl, deri, Ç: 264 cm, Env. No. 31/239



7 Nakkaş Osman, *Surnâme-i Hümayûn*, 1582, TSMK. H.1344, 75a

At Meydanı'nda yapılan sünnet düğününün resimlendiği yazmada,³ Rumeli Emirü'l-Ümerâsı'na verilen ziyafetteki yuvarlak kırmızı sofra altı yere yayılmıştır. İçinde yemeklerin yer aldığı kaplar ve kaşıklar, sini olmadan doğrudan bu deri ya da tekstil sofra altının üzerine dizilmiştir. (Resim 7) Yukarıda bahsi geçen, saray koleksiyonuna ait deri sofra altı ile karşılaştırıldığında çapının büyüklüğü açısından benzerliği dikkat çekicidir. Bu tip sofra altları, daha çok kalabalık sofraların kurulduğu törenlerde ve kutlamalarda kullanılmış olmalıdır.

3 Nakkaş Osman, *Surnâme-i Hümayûn*, 1582, TSMK. H.1344, 75a.

Benzer deri sofra altı örnekleri Avusturya'da (Schloss Ambras Innsbruck) Ambras Kalesi⁴ koleksiyonlarının 1596 tarihli envanterinde listelenmiş olup, günümüze değin korunmuş Osmanlı eserleri arasındadır. 16. yüzyılın ilk yarısına tarihlenen sofra altları, muhtemelen I. Viyana Kuşatması (1529) sırasında Osmanlı ordusunun savaş alanında kurduğu çadırların sofra düzeninde kullanılmıştır.

4 Ambras Kalesi (Ambras Castle), Avusturya'nın Innsbruck şehrinde yer alan, Rönesans dönemine ait bir kale ve saraydır. Bu müzenin ana koleksiyonunu, Habsburg hanedanının önemli bir sanat koleksiyoneri olan Arşidük II. Ferdinand'ın döneminde topladığı eserler oluşturur. Günümüzde müze, idari olarak Viyana Kunsthistorische Museum'a bağlıdır.



8 Sofra altı, 16. yüzyılın ilk yarısı, deri, Ç: 70 cm, Schloss Ambras Innsbruck, Env. No. KK4956



9 Sofra altı, 16. yüzyılın ilk yarısı, deri, Ç: 166 cm, Schloss Ambras Innsbruck, Env. No. AM PA 564

Birinci örnekteki⁵ (Resim 8) renklendirilmiş keçi derisinden sofranın yüzey bezemesinin merkezinde, daire içinde hatayi motifi yer almaktadır. Yaygının çevresi, kalın ve ince bordürlerle çevrelenmiştir. İnce bordürlerde lale, hatayi, dal ve yapraklar kendi içinde bir kompozisyon oluşturmaktadır. Merkeze yakın olan kalın bordür içinde, celî sülüs hatla “*Kim seni bu resme âlât eyledi / Nergis-i şehîlâ güzel mât eyledi / Âferîn ol bâğa vü engüre / Tob-ı serv boyun iki kat eyledi*” yazılıdır.

5 Schloss Ambras Innsbruck, Env. No. KK4956.

İkinci örnekte⁶ (Resim 9) ise keçi ve dana derisi kullanılmıştır. Kısmen boyalı deriden yapılmış sofranın merkezindeki daire içinde stilize yaprak motifleri yer almaktadır. Kompozisyon, belli bir düzende hatayilerin yerleştirildiği iki ince bordürle sonlanmaktadır. Deri sofraltları, tekstile oranla daha dayanıklı olmaları nedeniyle yolculuk ya da seferler sırasında da tercih nedeni olmalıydı.

6 Schloss Ambras Innsbruck, Env. No. AM PA 564.



Bu yaygularla ilgili yapılan araştırma sürecinde incelenen görsel belgeler arasında; Österreichische Nationalbibliothek'te (Avusturya Ulusal Kütüphanesi) 1575 tarihli Türk halk yaşamından sahnelerin yer aldığı yazma dikkat çekicidir. Yazmadaki resimlerde bazı figürlerin ellerinde yuvarlak formlu, desenli ve katlanmış hâlde bir obje taşıdıkları görülmektedir.⁷ (Resim 10) Konuyla ilgili incelenen diğer görsellerde at boyun örtülerinin (şabrak) de benzer şekilde resimlendiği tespit edilmiştir. Bu resimdeki objelerin ise Ambras Kalesi ve Topkapı Sarayı koleksiyonlarına kayıtlı, aynı döneme tarihlendirilen deri sofra altları ile benzerlik taşıdığı kanaatine varmaktayız.

Topkapı Sarayı Kütüphanesi'nde yer alan, 1720 yılında Sultan III. Ahmed'in (1703-1730) şehzadelerinin sünnet düğünü şenliklerinin resimlendiği yazmayı⁸ (Resim 11) incelediğimizde de sahnenin ortasında esnaf alayının geçişini izleyen Sultan, arkasında iki şehzadesi, çevresinde görevli ve hizmetkârlarıyla yerini almıştır. Önüne serili yer nihalesinin (yaygısının) üzerinde yuvarlak formlu, desenli sofra altı görülmektedir.

10 Bilder aus dem Türkischen Volksleben, 1575, Heinrich Hendrowski, Österreichische Nationalbibliothek, codex 8626



11 Levnî, Surnâme-i Vehbî, 1727, TSMK, A. 3593, y.120b (detay)

7 Heinrich Hendrowski, *Bilder aus dem Türkischen Volksleben*, 1575, Österreichische Nationalbibliothek, codex 8626. Heinrich Hendrowski, İstanbul'daki Avusturya elçisi Bartholomäus Pezzen'in ressamıdır.

8 Levnî, *Surnâme-i Vehbî*, 1727, TSMK, A. 3593, y.120b.

Osmanlı Devleti'nin başkenti İstanbul'u çeşitli nedenlerle ziyaret eden resmî görevli elçilik mensupları ve seyyahlar, Saray ve Osmanlı toplumunun günlük yaşamındaki yemek ve sofraya kültürüyle ilgili izlenimlerini aktarırken, sofraya düzenine ait örtülerin kullanımına dair ayrıntılara da yer vermişlerdir. 1433 yılında Edirne'yi ziyaret eden Burgonya Dükası'nın başçaşnigîri Bertrandon de la Broquière, Sultan II. Murad'ın Milano Dükası'nın elçisi, bir Bosna prensi ve birkaç Eflâk asilzadesiyle birlikte olduğu sofrada yemeğini deri sofraya altında yediğini şu sözlerle anlatmıştır:

*"Ve hükümdar yerine gelip oturmadan ortaya yüz kadar büyük kalaylı sahan getirmişlerdi ve her birinde bir parça koyun ve pirinç vardı (...) Sonra, hükümdar yerine oturdu ve oturduktan sonra (...) ona yemek getirildi ve önüne ipek bir bez serildi. Ondan sonra, sofraya örtüsü yerine önüne lâl renginde, daire biçiminde yumuşak deriden bir örtü serdiler, çünkü âdet yalnızca böyle deri örtü üstünde yemesidir."*⁹

17. yüzyılda İsveç Kralı X. Karl Gustav'ın elçisi sıfatıyla Sultan IV. Mehmed'in yanına gönderilen Claes Rålamb ise günlüğünde, davetli olduğu bir yemekte dolama peşkeri ve sofraya altına kullanımını aktarmıştır:

*"Paşa beni yemek daveti için getirtti. Sonra bir hizmetli sofrayı kurmaya geldi, rengârenk ve sofrayı çevirecek kadar uzun bir keten bezini dizlerimize serdi. Sonra ortadaki iskemlenin üzerine renkli çiçeklerle bezenmiş yuvarlak bir örtü serdi. Bu örtü hem sofraya yerine geçiyordu hem dizlerimizi örtüyordu. Her konuğun arkasında, diz üstü oturmuş birer Türk bu bezi iki eliyle sıkıca tutuyordu."*¹⁰

Sultan II. Mahmud'un (1808-1839) kızı Adile Sultan'ın ikâmet ettiği Kuruçeşme sahil sarayında katıldığı yemek davetinde 19. yüzyılda da sürdürülen geleneksel düzenin yer sofrasını Leyla Saz¹¹ anılarında şöyle anlatmıştır:

*"Sofra, odanın bir kenarına yere konuldu. Yere yayılan sırmalı, pullu müdevver (yuvarlak) yaygı üzerine altı ayaklı gümüş iskemle kondu. Üzerine yaygın aynı bir örtü örtüldü, bunun üzerine yuvarlak gümüş bir tepsi kondu. Tepsinin etrafına üçer tane kenarı saçak çıkarılmış ince tülbent destimaller, bunların üstüne birer altın çorba ve pilav kaşığı, birer de saplı mercanlı ve küçük pırlantalı sedef soğukluk kaşıkları kondu. (...) İbrikarların getirdikleri gümüş leğenlerde ellerimizi yıkadık, ibrikar ustanın tuttuğu başları sırmalı havlu ile kuruttuk, sofraya etrafına konulmuş yer şiltelerinde oturduk. Dizlere alınan sofraya havluları da sırma işlenmişti."*¹²

Sultan II. Mahmud (1808-1839) döneminde Enderun'da yetişen Hâfız Hızır İlyas Ağa, Saray'da görevli olduğu 1812-1831 yılları arasında gerçekleşen olayları aktarırken şu ifadeyi kullanmıştır: *"...Silahtar Ağa bozuk çıkan yemekleri çıkartmayı ele aldı ve tepsi yerine kullanılan meşin sofraları kaldırıp bakır sofralar koydurdu."* Bahsi geçen cümle, 19. yüzyıl başlarında Saray'ın günlük yaşamında sofraya düzeninde kullanılan araç gereç değişimiyle ilgili ipuçları vermektedir.¹³

Geleneksel sofraya düzeninde kullanılan deriden mamul diğer gereçlerden biri de "tabak ya da sahan nihaleleri"dir. Bunlar sofralarda porselen, gümüş, bakır tabakların/kapların altına konulan, yüzeyleri sırma işlemeli ya da metal kabarıklarla bezemeli altlıklardır. (Resim 12)



12 Nihale,
18. yüzyılın sonu, deri,
Ç: 23 cm,
Env. No. 23/1636

9 Stefanos Yerasimos, *Sultan Sofraları 15. ve 16. Yüzyıllarda Osmanlı Saray Mutfağı*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2002, s. 20.

10 Claes Rålamb, *İstanbul'a Bir Yolculuk 1657-1658*, çev. Ayda Erel, Kitap Yayınevi, Aralık 2013.

11 Sultan Abdülmecid ve Sultan Abdülaziz dönemlerinde de hekimbaşı olarak görev yapan Sultan II. Mahmud'un cerrahı Dr. İsmail Paşa'nın kızıdır.

12 Leyla Saz, *Harem'in İç Yüzü*, haz. Sadi Borak, Milliyet Yayınları, 1974, s. 113, 206.

13 Hâfız Hızır İlyas Ağa, *Osmanlı Sarayında Gündelik Hayat, Letâif-i Vekâyi'-i Enderûniyye*, haz. Ali Şükrü Çoruk, Kitabevi, İstanbul 2011, s. 281.

Klasik dönemde, çatal ve bıçağın kullanılmadığı sofralarda çorba, pilav, hoşaf ve tatlılar için kaşık kullanılırdı.¹⁴ Saray'da hizmet grupları ahşap kaşıklarla; sultan, hanedan mensupları ve üst düzey saray görevlileri ise abanoz, fildişi, sedef, som ve bağadan yapılmış kaşıklarla yemeklerini yerlerdi. Bu kaşıkların sapları ve sap uçları da mercan, elmas, zümrüt gibi değerli ve yarı değerli taşlarla bezenirdi.¹⁵

Sofralarda kullanılan kaşıklar, kumaş torbalarda ya da deri kaşıklıklarda muhafaza edilirdi. Uygun kumaşlardan dikilen bu torbaların ağız kısmı bir kordonla büzülerek kapatılırdı. Topkapı Sarayı İşleme Koleksiyonu'nda yer alan 19. yüzyıla ait siyah deri kaşıklık, üzeri çiçek şeklinde yerleştirilmiş gümüş kabaralar ve kabartma tekniğinde çiçek motifleri işlenmiş gümüş paftalarla süslenmiştir. Kemerde asılarak taşınmak üzere bir sapı vardır. (Resim 13)



13 Kaşıklık, 19. yüzyıl, deri, gümüş,
24 x 10 cm, Env. No. 31/1437

Yemek süresince sofraya havlusu ve peçete işlevi gören peşkir ve makrama (makreme) kullanmak sofraya görgü kuralları arasında yer alırdı ve Osmanlıların temizliğe verdikleri önemin göstergesiydi. Peşkirler sayesinde eller, yemek süresince temiz tutulurdu. (Resim 14, 15, 16, 17, 18) *Kamûs-ı Türki*'de¹⁶ tanımlandığı gibi, bu örtüler genelde benzerdir. Dikdörtgen biçimli, bazılarının uç kısımları kendinden saçaklı, yaklaşık 100-120 cm uzunluğunda, 40-60 cm eninde keten ve pamuklu dokumalardır. Renkli ipek iplik, sırma ve gümüş tel kullanılarak iki başı çeşitli işleme tekniğinde motiflerle bezemeli olan peşkir ve makramalar, göz alıcı işlemeleriyle Saray ve Osmanlı toplum yaşamında yaygın bir kullanım alanı bulmuştur. Yağlıklar da benzer işlevi görmüşlerdir. Bu örtülere yağlık adının verilmesi, eskiden yemekten kalkınca el ve ağzın silinmesinde de kullanılmış olmasına bağlanmaktadır.¹⁷



14 Mevrit Peşkiri, 19. yüzyılın sonu,
pamuklu dokuma üzerine işlemeli, 220 x 48 cm,
Env. No. 39/4695

14 19. yüzyılda Avrupa etkisinde gelişen yeniliklerle yemek sofralarında çatal, bıçak kullanma geleneği başlamıştır. Osmanlı sarayında ilk defa çatal bıçak kullanan padişah, Sultan II. Mahmud'dur (1808-1832). Topkapı Sarayı Gümüş Koleksiyonu'nda Sultan II. Mahmud tuğralı çatal, bıçak, kaşık ve tatlı kaşığından oluşan takım mevcuttur. Env. No. 23/1222, 1201, 1195.

15 TSMA. E. 75-71=37-21, H. 11 Şaban 1234 / 5 Haziran 1839. 1839 yılında satın alınan kaşıkların cinsi, işlevi, adet ve bedellerinin belirtildiği belgede yemek, hoşaf ve tatlı kaşıklarının bağa, abanoz, boynuz som ve sedeften yapıldığı; sade ya da sap uçlarının sedef ve mercanla süslemeli olduğu yazılıdır. Topkapı Sarayı koleksiyonlarında belgede geçen kaşık çeşitlerinin benzerleri mevcuttur.

16 Makrama: 1- Sofraya mahsus işlemeli destimal, eski tarzda peçete, el bezi. 2- Bazı köylü kadınların başlarına sardıkları nakışlı peştamal. Peşkir: 1- Yemek yerken vaktiyle peçete yerine dizlerin üzerine alınan müşterek uzun bez. 2- Havlu peçete, makrama. Bkz. Şemsettin Sami, *Kamûs-ı Türki*, c. 2, İkdâm Matbaası, 1900.

17 Mehmet Zeki Pakalın, *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü* 3, MEB Yayınları, İstanbul 1983, s. 600.



15 Makrama, 16. yüzyılın sonu, keten dokuma üzerine işlemeli, 96 x 48 cm, Env. No. 31/1495



16 Makrama, 17. yüzyıl, keten dokuma üzerine işlemeli, 84 x 50 cm, Env. No. 31/1499



17 Peşkir (detay),
18. yüzyılın ikinci yarısı,
keten dokuma üzerine işlemeli, 120 x 49 cm,
Env. No. 31/1667,
"Bey benim gibi sana kurban olursa bir de ben illâ illâ illâ illâ
Efendim halk-ı âlem hüsnüne hayran olursa bir de ben" yazılıdır.



18 Peşkir, 18. yüzyılın sonu, keten dokuma üzerine işlemeli,
141 x 58 cm, Env. No. 31/1124

Arşiv belgelerinde de yer aldığı gibi peşkir, oya, makrama, yağlık, mendil¹⁸ gibi örtüler “yağlıkçı eşyası”¹⁹ adı altında satılmıştır. Değerli kumaşlara işlemler yapmak, hanedan mensubu kadınların da günlük yaşamdaki uğraşlarından biri olmuştur. 17. yüzyılın ünlü seyyahı Evliyâ Çelebi, *Seyahat-nâme*'sinde yağlıkçılar esnafını anlatırken, bu esnafa ait dükkânların nakışlı Kaya Sultan²⁰ ve saray yağlıklarıyla süslediğinden bahsetmiştir.²¹ Evliyâ ayrıca yağlıkçı nakkaşlarının, yani yağlıkçı eşyasına desen çizen zanaatkârların da siyah kalemler ile yağlık, yastık ve peşkirler üzerine naksettiklerini anlatmıştır.²²

Osmanlı topraklarında üretilen ya da ithal edilen tekstil ürünlerinin piyasa fiyatları düzenlenirken çarşıda satılan eşyanın da yeniden fiyatlandırıldığı 1640 tarihli narh defterinde²³ boyu 15 zirâya (= 1020 cm) kadar varan peşkirler vardır. Bunlar dolama adıyla bilinen, yemek esnasında sini etrafında oturanların boydan boya tek parça hâlinde dizlerine örttükleri dikdörtgen biçimli bir tür uzun peçetelerdir. Dolamaların en kısası ise 6 zirâ, 6 rubûdür (= 459 cm). Saray koleksiyonunda benzer örneği olan keten dokuma dolamanın uzunluğu yaklaşık 750 cm, eni ise 50 cm'dir. İki başında yer alan, pastel renklerin hâkim olduğu çiçek ve yapraklardan oluşan kompozisyon düzeni, yine çiçek ve yapraklardan oluşan ince bir bordürle son bulmaktadır. 19. yüzyıla tarihlendirilen; renkli ipek iplik, gümüş ve sırma tel kullanılarak yapılmış dolamada Çin iğnesi, sepet örgü ve sarma teknikleri uygulanmıştır.



19 Dolama-Peşkir, 19. yüzyıl, keten dokuma üzerine işlemeli, 750 x 50 cm, Env. No. 31/1114



20 Nakkaş İbrahim, *Surnâme-i Vehbî*, 1729, TSMK. A.3594 y.133b

18 Hande Günyol, “Saray ve Osmanlı Toplum Yaşamında ‘Mendil’ Kullanımı Üzerine Notlar”, *Filiz Çağman’a Armağan*, Geleneksel Sanatlar Derneği, Lale Yayıncılık, İstanbul 2018, s. 291-302.

19 TSMA. D. 6740, H. 13 Recep 1189 / 9 Eylül 1775. Hesap Defteri: Bir sultan için satın alınan peşkir, oya, yağlık, mendil gibi yağlıkçı eşyası ve bahaları.

20 İsmihan Kaya Sultan (d. 1633 - ö. 1659): Sultan IV. Murad'ın (1623-1640) kızı.

21 Seyit Ali Kahraman - Yücel Dağlı, *Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi: İstanbul*, 1. Kitap, c. 2, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2011, s. 594.

22 Kahraman - Dağlı, a.g.e., s. 617.

23 Mübahat Kütükoğlu, *Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 Tarihli Narh Defteri*, Enderun Kitabevi, İstanbul 1983, s. 75.

(Resim 19) Sultan III. Ahmed'in (1703-1730) şehzadelerinin sünnet düğününü anlatan yazmada²⁴ (Resim 20) 1720 yılında düzenlenen şenliklerde

24 Nakkaş İbrahim, a.g.e., TSMK. A.3594 y.133b.

verilen ziyafet sofrasında dolama peşkir kullanıldığı görülmektedir. Sofra etrafında oturan sadrazam, şeyhülislam, Rakka valisi, silahdar ve sipahi ağalarının dizlerini çiçek bezemeli kırmızı bir dolama peşkir çevrelemektedir. Aynı şenlikte verilen diğer bir ziyafette ise sofrada oturan Anadolu ve Rumeli kazaskerleri, dizlerine iki başı çiçek motifi işlemeli pembe peşkir/makrama örtmüşlerdir.²⁵ (Resim 21) İşlevine göre mevlit peşkiri, dokunduğu yere göre²⁶ ise Serfice peşkiri, Tire'nin satrancı nakış mai peşkiri gibi isimler alan bu örtülerden Mevlit peşkiri, Topkapı Sarayı Silahtar Hazinesi koleksiyonunda takım olarak mevcuttur. (Resim 22)

17. yüzyılın ilk yarısında İstanbul'da görevli olarak bulunan Venedik Balyosu Ottaviano Bon, saray yaşamıyla ilgili edindiği bilgilerden derlediği raporlarında padişah sofrasında peşkir ve Bulgar derisinden sofranın altına kullanımıyla ilgili gözlemlerini aktarmıştır.²⁷



21 Nakkaş İbrahim, *Surnâme-i Vehbî*, 1729, TSMK. A.3594 y.27a

25 Nakkaş İbrahim, a.g.e., TSMK. A.3594 y.27a.

26 Kütükoğlu, a.g.e, s. 75.

27 Robert Withers, *Büyük Efendi'nin Sarayı*, çev. Cahit Kayra, Pera Turizm ve Tic. A.Ş., İstanbul 1996, s. 102.



22 Peşkir, 19. yüzyıl, keten dokuma üzerine işlemeli, 40 x 207 cm, Env. No. 31/1411

“.....Sofracı yiyecekleri kotarır ve tabak tabak Padişah'ın masasına getirir. Zat-ı şâha-âne belli Türk yönemine göre oturur, yani dizlerini kavuşturur, önüne giysilerini korumak için çok değerli bir peşkir konur. Bir ikinci peşkir sol koluna konulur ve bununla ağzını ve parmaklarını siler. (.....) önünde bir Bulgar derisi²⁸ (ki sofranın örtüsü yerine geçer), üstünde birkaç tür çok güzel ve her zaman taze beyaz ekme vardır.”

1835'te İstanbul'a gelen İngiliz yazar Miss Julia Pardoe ise gördüğü her ayrıntıyı kitap hâline getirdiği anılarında; İstanbul'da, İşkodra Paşası'nın yemek davetinde Şark lüksünü temsil eden sofranın üzerinde şahane iğne işinden yapılmış kalın bordürlü örtüye ve sırma nakışla bezenmiş, neredeyse bir örümcek ağı inceliğinde olan tül peçetelere hayranlığını belirtmiştir.²⁹

28 Eski Bulgar diyarından ve Rusya'dan gelen makbul bir öküz derisi (Bulgari), bkz. Kütükoğlu, a.g.e.

29 Julia Pardoe, *Sultanlar Şehri İstanbul*, çev. M. Banu Büyükkal, 1. Kitap, Türkiye İş Bankası Yayınları, İstanbul 2010, s. 67.

Padişah sofrası için peşkir takımlarını hazırlayan, padişaha mahsus peşkirleri ve havluları muhafaza eden ve padişahın yemeğini önüne koyan Peşkir Ağası, Saray teşkilatında Has Oda'nın ağalarından biriydi. Peşkircibaşı, Sarayın kiler koğuşu amirlerindendi; görevi, padişahın şahsı için hazırlanmış ekmeği muhafaza etmektir. Kiler koğuşunun hizmetlilerinden olan Peşkir şâkirdi ise padişah yemek yedikten sonra altın siniyi, kaşıkları ve sofrta takımlarını yıkardı.³⁰

Peşkirlerle benzer işleve sahip olup yemek havlusu olarak da adlandırılan makramalar; yemek makraması, şerbet makraması, yemiş makraması gibi kullanıldığı yere göre adlandırılırdı. Saray arşivinde muhafaza edilen, H. 1158 (M. 1745) tarihli, Sultan I. Mahmud (1730-1754) dönemine ait müfredat defterinde makramacıbaşına teslim edilen sofrta ile ilgili eşyalar arasında; 11 adet işlemeli makrama, 11 adet sade havlu, 1 adet telli kutu, 2 adet paşa havlusu, 1 adet güğüm, 1 adet büyük nuhas (bakır) leğen kayıtlıdır.³¹ H. 1091 (M. 1680) tarihli hazine kayıtları ve hazinede bulunan eşyaları içeren defterde, Sultan İbrahim'in kızı Ümmü Gülsüm Sultan Hazretleri'ne ait makrama listesinde "31 adet Çelebi Makraması, 5 adet Mahalle Makraması, 8 adet Mardin Makraması, 1 adet Mardin Peşkiri" kaydının bulunması, makramaların çeşitliliği açısından dikkat çekicidir.³²

Saraylarda ve konaklarda peşkir ve makramalar sadece yemek esnasında sofralarda değil, tatlı ve kahve ikramlarında da kullanılırdı. Kahve sunumu sırasında önce makrama veya peşkirler misafirin dizlerine bir görevli tarafından konulur, sonra ikram yapılırdı. Osmanlı devlet teşrifatında, özellikle elçilerin ziyaretlerinde yapılan merasimin birkaç aşamasında kahve ikram edilirdi. 5 Nisan 1718 tarihinde Edirne'ye gelen İngiliz balyosu, sadrazam tarafından kabul edildiğinde sadrazama beyaz bez, elçiye de kırmızı makrame verilmiş; arkasından tatlı ve kahveler ikram edilmişti.³³



23 Tablakâr, M.D'ohsson, *Tableau General de L'empire Ottoman*, 1790, TSMK Y.B. 3441-2, pl.85

Dönemin modasına uygun olarak tasarlanan sofrta düzeniyle ilgili tüm örtülerin en özenlileri hanedan kadınlarının çeyizleri için hazırlanırdı. Saray arşivinde muhafaza edilen padişah kızlarının çeyiz defterleri, tereke ve hazine kayıtlarında bu örtülerin işlevleri, kumaş cinsleri, bezeme öğeleri, işleme teknikleri ve kullanılan malzemeyle ilgili bilgiler mevcuttur. Sultan Abdülmecid'in kızı Refia Sultan'ın (1842-1880) Defterdarburnu'ndaki sahilhanelerinde bulunan eşyasının adet ve niteliğini gösterir terekesinde,³⁴ geleneksel sofrta düzeninde kullanılmak üzere hazırlanmış örtüler arasında "Siyah

30 İ. Haklı Uzunçarşılı, *Osmanlı Devleti'nin Saray Teşkilâtı*, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1988, s. 326, 314.

31 TSMA. D. 320, y.14 b, H. 15 Muharrem 1158 / 17 Şubat 1745.

32 TSMA. D. 12/1, H. 29 Rebiulahir 1091 / 29 Mayıs 1680.

33 Zeynep Tarım, "Osmanlı Devlet Teşrifatında Kahve İkramı", *Bir Taşım Keyif Türk Kahvesinin 500 Yıllık Öyküsü*, T.C. Kültür

ve Turizm Bakanlığı Topkapı Sarayı Müzesi ile Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırmaları Derneği Yayını, İstanbul 2015, s. 7.

34 Ali Akyıldız, *Mümin ve Müsrif Bir Padişah Kızı Refia Sultan*, İstanbul 1998, s. 161, 162, 168, 186.



24 Sahankur, 19. yüzyıl, yünlü dokuma (Çuha), Ç: 70 cm, Env. No. 8/423



25 Tabla Örtüsü, 19. yüzyıl, ipekli dokuma üzerine işlemeli, Ç: 130 cm, Env. No. 31/593

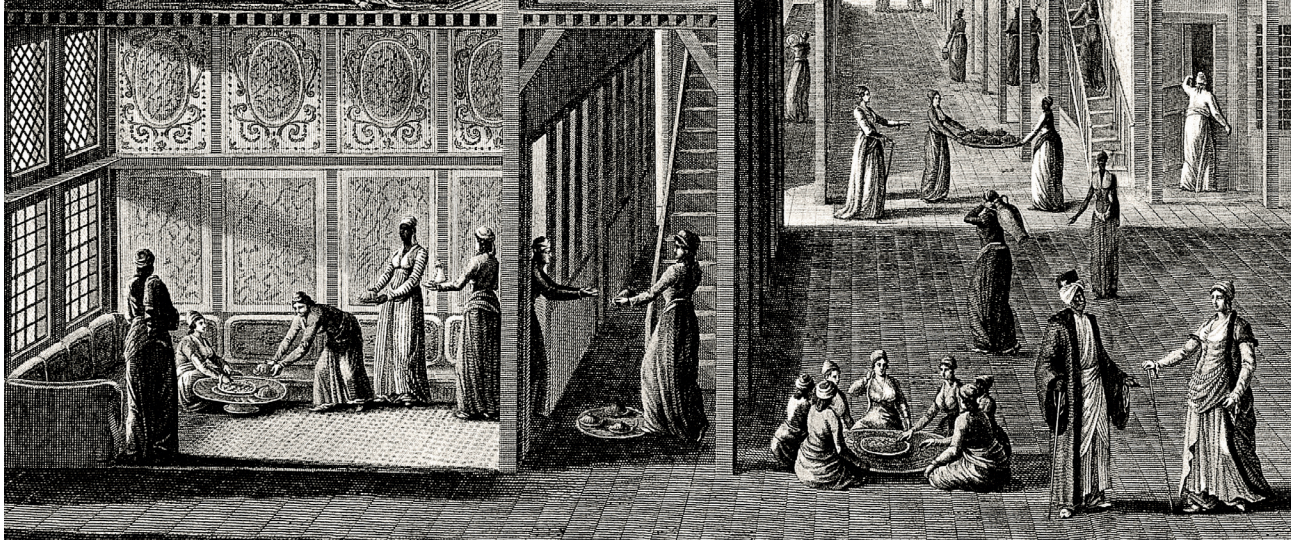


26 Tabla, 19. yüzyıl, ahşap, ipekli dokuma, Ç: 108 cm, Env. No. 25/3120

meşin üzerine sim paftalı taam nihalisi, elvan pul işlemeli şerbet makramesi, mütenevvi renk şalâki üzerine sûzeni işleme taam makramesi, darşini şalâki üzerine elvân ipek sûzenî işleme kuş resimli sofra ve soğuk bez üzerine ipek işleme köhne kahvaltı takımı ve makramesi (1 adet sofra, 5 adet makrame), kendinden çiçekli beyaz keten sagir sofra bezi, mor kadife üzerine sim kabarıklı kaşıklık, yıldızlı sim üç gözlü kaşıklık” yer almaktadır. Sultan Abdülmecid’in (1839-1861) kızı Behice Sultan’ın 1868 tarihli çeyiz defteri ve muhalefatında ise sofra takımlarının yazlık ve kışlık olarak kullanılmak üzere tasarlandığı, üç adet pullu entarinin söktürülerek yeniden değerlendirilip sofra takımı yapıldığı, işleme meyva sofrası ve beş mahramasının kasnak işi olduğu yazılıdır.³⁵ Sofra düzenine ait bu örtü çeşitliliğinin zenginliği dikkate değerdir.

Saray mutfaklarında Birûn ve Enderûn halkı için her gün pişen çorbadan tatlıya bir öğünlük yemekler, kapaklı kâse ve sahanlar içinde tabla tabir edilen ahşap ya da metal tepsilere yerleştirilir ve kapakları kapatılırdı. Yemeğin sıcaklığını muhafaza etmesi ve dış etkenlere karşı korunması için bu tablaların üzerlerine yünlü (çuha), pamuklu ya da ipekli dokumalardan tabla örtüleri örtülürdü.

35 Selma Delibaş, “Behice Sultan’ın Çeyizi ve Muhalefatı”, *Topkapı Sarayı Müzesi Yıllık-3*, İstanbul 1988, s. 9, 66, 75.



27 Harem'de Gündelik Hayat, Melling, *Voyage pittoresque de Constantinople et du Bosphore*, 1819, TSMK, Y.B.2671, pl.14 (detay)

Yine tabla ya da tepsi üzerine örtülen ve çevresinde yer alan deliklerden geçirilmiş kaytanlarla da büzülen sahankur da aynı işlevi görürdü. (Resim 23, 24, 25, 26) Bu tablalar, Saray'ın farklı birimlerine tablakârlar tarafından ulaştırılırdı.³⁶ Örneğin padişah, Vâlîde Sultan, şehzadeler, padişah kızları ve kadınları ile cariyeler için hazırlanan yemek tablaları; Harem'de Cümle kapısından Cariyeler ve Kadınefendiler Taşlığı'na açılan koridordaki yerleşik mermer setlerin üzerine bırakılır, buradan görevli cariyeler tarafından alınarak Harem halkına dağıtılırdı. (Resim 27, 28)

Saray Arşivi'nde bulunan H. 1296 (M. 1878) tarihli belgede; Topkapı Sarayı mutfağından Harem-i Hümayûn'a giden tablaların üzerine örtülmek üzere 25 adet çuka puşidenin, kış mevsiminin yaklaşması nedeniyle tablaların yağmur ve kardan muhafazası için gerekli olduğu ve ileride Harem'den bu konuda bir şikâyet gelmemesi için adı geçen örtülerin gönderilmesinin Vekilharc Akif Efendi tarafından Erzak Ambarı Müdüriyeti'ne bir pusula ile bildirildiği yazılıdır.³⁷ Leyla Saz da Harem-i Hümayûn'a



28 Topkapı Sarayı/ Harem, Cariyeler Taşlığı'na açılan koridorda yemek tablalarının bırakıldığı mermer setler

36 Osmanlı sarayında tabla usulü, Sultan Reşad'ın cülusu ile son bulmuştur. Halid Ziya Uşaklıgil, *Saray ve Ötesi*, haz. Abdullah Uçman, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2019, s. 63.

37 TSMA. E. 3336 1126, 629 97, H. 6 Zilkade 1296 / 22 Ekim 1879.



29 Deri kapak, 19. yüzyıl, Ç: 28 cm, Env. No. 31/1523

öğle yemeğinin üstü meşin kaplanmış kapakla (Resim 29) kapanıp, çuha çanta içine konup bağlanmış gümüş tepsilerde geldiğini, sultanların yemek tablalarının da (sahankur) harareti muhafaza için içi pamuklu ile örtülü kahverengi ya da lacivert çuha çantaya konulup, etrafındaki kaytanla büzülüp bağlandığını belirtmiştir.³⁸

Enderûnlu İsmail Hakkı Baykal, hazırlanan yemeklerin tablakârlar vasıtasıyla hem Saray içi hem de Saray dışına taşınması hakkında etraflıca bilgi vermiştir:

“Hırka-i Saâdet ziyaretinde eğer Padişah, Topkapı’da iftara kalmayıp ikâmet ettiği saraya gidecekse arkasından hazırlanan yemekler tablaya konularak büzme³⁹ tabir olunan örtülere bağlanup hazine ket-hüdası tarafından Hazine-i Hümayûn mührü ile mühürlendikten sonra Hazine-i Hümayûn kapıçukadarı marifeti ile tablakârların başında taşınarak istimbotla Beşiktaş’a yahut Yıldız Sarayı’na götürülür ve Kilerci-başı tarafından hükümdara takdim olunurdu.”⁴⁰

Leyla Saz, Sultan Abdülmecid’in (1839-1861) kızı Cemile Sultan’ın çeyiz sergisini anlatırken bu ahşap tablaların yemek naklinden farklı bir işlevinden bahsetmiştir:

38 Saz, a.g.e., s. 111.

39 Arşiv belgelerinde bu tarz kılıf, kese ya da torbalar, “büzme” olarak da geçmektedir.

40 İsmail H. Baykal, *Enderun Mektebi Tarihi*, İstanbul Fethi Derneği Neşriyatı, No: 20, İstanbul 1953, s. 147.

“(.....) büyük pencerelerin önünde yere konmuş iki sıra büyük tahta tablaların içleri çeşit çeşit renkli atlas kaplanmış; üzerlerine gümüş sofrâ kaşıkları, gümüş sahanlar, tepsiler, kahve takımları sitili ile klaptan (?), buhurdan takımları, abdest leğeni takımı, leğen ibrikler, şerbet takımları, desti aynalar, suluk (ağzında kadeh kapalı, altta tabağı su takımı) işleme kahve örtüleri daha birçok şeyler konup ince çemberlerle yapılmış kapaklarla kapamp, üstleri renkli gazlarla (ince tül, tülbent) örtülüp tepelerinden kurdelelerle bağlanmıştı.”⁴¹

19. yüzyıl, Osmanlı Devleti için modernle geleniğin iç içe yaşandığı bir dönem olmuş; siyasal ve toplumsal yaşamdaki değişiklikler sofrâ kültürünü de etkilemiştir. Yer sofrâlarının kurulduğu geleneksel düzen gündelik yaşamda ağırlıklı olarak sürdürülürken, Avrupaî tarzda masa ve sandalyeli sofrâ düzeni özellikle yabancı konuklara verilen davetlerde uygulanmaya başlamıştır. Yemekler masada ve sandalyelere oturularak yenmeye başlandığı için yemek masası, masa örtüsü, peçete, sandalye, şamdan, çiçeklik, ayna, masa farası ve fırçası ile kristal sürâhi sofrâ düzeninde yerini almıştır. Geleneksel yemek kaplarının yanında, Avrupa porseleni yemek takımları kullanılmaya başlanmıştır. Sultanlar ve vâlide sultanlar için özel olarak hazırlanmış gümüş yemek takımları, gümüş çatal-bıçak-kaşık takımları, alafranga yemeklerine uygun olarak havyar tabakları, dondurmalık, sosluk, hardallık, servis tabağı, büyük boy çorbalık, ana yemek tabağı, tatlı tabağı, salata tabağı, porselen/ gümüş buz kovası, kadeh formulu şerbet ve su bardakları, kahve fincanı, yemek masasını süsleyen vazolar bu dönem sofrâlarının vazgeçilmez parçaları hâline gelmiştir. Bu yeni sofrâ düzeninin tekstilleri masa örtüleriyle, klasik dönemde kullanılan peşkir ve makramalarla aynı işlevi gören peçetelerdi. Dolmabahçe Sarayı koleksiyonuna ait Sultan II. Abdülhamid dönemi beyaz keten peçete örneğinde, peçetenin merkezine Latin harfleriyle “A. H.” inisiyali işlenmiştir. (Resim 30-31)

41 Saz, a.g.e., s. 162.



30 Peçete, Sultan II. Abdülhamid dönemi (1876-1909), keten, 40 x 40 cm,
Peçetenin merkezine Latin harfleriyle "A. H." inisiyali işlenmiştir. Millî Saraylar, Env. No. 48/4912

Yine bu dönemde Dolmabahçe Sarayı'nda, Yıldız Sarayı'nda ve zaman zaman Topkapı Sarayı Mecidiye Köşkü'nde verilen davetlerde yemek servisleri Hademe-i Hümayûn adı verilen hizmetliler tarafından yapılmaya başlanmıştır. Bu görevlilerin kıyafetleri için ceket ve pantolondan oluşan sırma işlemeli takımlar hazırlanmıştır. Sultan Abdülaziz'in Fransa İmparatoriçesi ve Avusturya İmparatoru için Dolmabahçe'de vereceği davetin hazırlıkları sırasında mutfak hademeleri için bone, bornoz, ceketler alınmış; sofrta hizmeti yapacak hademe için ise terzi Lori'ye⁴² kırk takım elbise ve bu elbiselerin muhafazası için bohça yaptırılmış; ayrıca elbise takımını tamamlayan 40 çift de kundura satın alınmıştır.⁴³



31 Millî Saraylar, Env.No. 48/4912 (peçete detayı)

42 İstanbul'un ticaretiyle ilgili meslek grupları ve adreslerini içeren 1868 tarihli yıllıkta, adresi "Pera, 420 No'lu mağaza" olarak kaydedilmiş Georges Laurie aynı terzi olmalıdır. Bu yıllıkta adreslerin altına Osmanlıcası da yazılırken eski harflerle Lori olarak yazılmıştır. Bkz. Hülya Tezcan, *Sarayın Terzisi: M. Palma - D. Lena - P. Parma*, İstanbul 2008, s. 47.

43 BOA, İ.HR 241/14310, H. 23 Ramazan 1286 / 27 Aralık 1869. Ayrıca bkz. Zarif Orgun, "Osmanlı Sarayı'nda Kilercibaşılık ve Kilercibaşı Defterinden Saray Tatlıları", *Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri*, (17-18 Aralık 1983), Ankara 1984, s. 57-71; Feza Çakmut, "Sofracı Giysileri", *Antik & Dekor*, S. 23, İstanbul 1994, s. 62-67.



32 Sofracı Elbise Takımı, 19. yüzyıl,
yünlü dokuma (çuha) üzerine işlemeli, Env. No. 39/2997

Bu sırma işlemeli, sarı metal düğmeli elbiselerden bir grup, Topkapı Sarayı koleksiyonlarındadır ve ziyafet takımı elbiseleri olarak bilinmektedir. Müze kayıtlarında “Sofracı Giysileri” ya da “Sofracı Elbise Takımı” olarak tanımlanan, setre⁴⁴ ve pantolondan oluşan bu takımların Saray koleksiyonuna Dolmabahçe Sarayı’ndan geldiği belirtilmiştir.⁴⁵ Bunlardan sadece iki adet setre, Topkapı Sarayı Müzesi Tahrir defteri kayıtlarında yer almaktadır. Bu setreler, davetlerin verildiği Mecidiye Köşkü kiler odasında bulunmuş olup (17 No’lu oda), kayıtlarda “Sofra Hizmet Setresi” olarak geçmektedir.⁴⁶ Kumaş cinsi çuha olan bu resmî giysilerin bir grubu sarı sırma işlemeli fes rengi setre ve sarı şerit zırlı lacivert pantolon (Resim 32); diğer grubu ise yine sarı sırma



işlemeli siyah setre ve sarı şerit zırlı siyah pantolondan oluşmaktadır. (Resim 33) Siyah takımın ceket yakasının iç kısmında dikili olan, Arap harfleri ile yazılmış Türkçe kumaş etikette “İmalâthane-i Osmanî, Hereke Fabrikası Kumaşlar, Eminönü 55, Bâb-ı Ali caddesinde 765” yazılıdır.⁴⁷ Bazı setre ve pantolonların astarlarına dikili etiketlerde ise ait olduğu kişilerin adları belirtilmiştir. Örneğin fes rengi bir setrenin içinde “Hazine-i Hümayûn hademesinden Sinobî Şükrü Bey”, lacivert pantolonda ise “Harem-i Enderûn-u Hümayûn hademesi Hüseyin Bey” yazılıdır. Yıldız Sarayı Merasim Dairesi’ndeki

44 Düz yakalı, önu ilikli, Avrupa kesimi ceket. Bkz. Reşad Ekrem Koçu, “Setre maddesi”, *Türk Giyim Kuşam ve Süslenme Sözlüğü*, Sümerbank Kültür Yayınları 1, Ankara 1967, s. 204.

45 Topkapı Sarayı Silahtar Hazinesi koleksiyonuna kayıtlı Sofracı Giysileri, 94 takımdır. Bu takımlara ait pantolonu olmayan 5 adet kırmızı, 5 adet de siyah setre mevcuttur.

46 Ülkü Altındağ - Nedret Bayraktar, “Topkapı Sarayı Tahrir Komisyon Çalışmaları II”, *Topkapı Sarayı Yıllık III*, 1983, s. 32.

47 Topkapı Sarayı Silahtar Hazinesi, Env. No. 39/3076.



33 Sofracı Elbise Takımı, 19. yüzyıl, yünlü dokuma (çuha) üzerine işlemeli, Env. No. 39/3076

ziyafeti gösteren bir fotoğrafta, sofracıların kıyafetleri açıkça görülmektedir. (Resim 34)

Gerek klasik dönemdeki yer sofralarında gerekse 19. yüzyılda Avrupaî tarzdaki masa ve sandalyeli düzende kurulan sofralara ait deri ve tekstil eşyaların bezeme/süsleme öğelerinin oluşturduğu kompozisyonlar, yüzyıllar içinde farklılıklar göstermektedir. 16. yüzyılın ortalarına doğru gözlemci bir üslupla biçimlendirilen lale, karanfil, gül, sümbül gibi çiçek motifleri, sofrta örtülerini adeta çiçek bahçesine çevirmiştir. 17. yüzyıldan itibaren bezeme öğelerinde Batı etkileri kendini göstermeye başlamıştır. Örneğin, örtüler serpmeye çiçek buketleriyle bezenmiş ve aynı rengin farklı tonlarıyla motiflere derinlik verilerek hacim kazandırılmıştır. 18. yüzyılın sonlarına doğru Batı sanatına duyulan ilginin artmasıyla birlikte, bezeme üslubu değişmiştir. “Türk rokoku” adı verilen üslupta iri kıvrımlı yapraklar, çiçek sepetleri, kurdeleler ve fiyonkların yer aldığı bezemeler, özellikle işlemenin yoğun olarak uygulandığı sofrta altı, peşkir ve makramalarda geniş bir kullanım alanı bulmuştur. 19. yüzyıla gelindiğinde, bitkisel kökenli motiflerle mimari betimlemeler, manzaralar, güneş ışınları ve armalar bezeme ögesi olarak kullanılmışlardır. Bezemeler genellikle ipek, yün, keten, metal ve benzeri iplikler kullanılarak çeşitli iğne uygulamalarıyla yukarıda bahsi geçen dokuma ve deriler üzerine işlenmiştir. İşlemelerdeki ustalık ve yüksek kalitedeki işçilik dikkate değerdir.



34 Yıldız Şale Merasim Salonu'nda verilen ziyafette sofracılar (Hademe-i Hümayûn), Doğan Kitap Arşivi

Bu işlemler, Saray bünyesinde yer alan ve çeşitli bölüklerden oluşup “ehl-i hiref” adı altında toplanan ulûfeli, yani aylıklı sanatçı ve zanaatçılar tarafından gerçekleştirilmiştir. Kanuni Sultan Süleyman döneminde (1520-66) bu örgütte bulunan yaklaşık 40 bölüğün içinde altın ve gümüş iplikle işleme yapan zerduzlar da yer almıştır.⁴⁸ Ayrıca Saray’a giren cariyelerin ilgi ve yeteneklerine göre aldıkları eğitimler arasında nakış da vardır.⁴⁹ Harem hayatını canlandıran gravürlerde gergef işleyen kadın tasvirleri de bulunmaktadır.⁵⁰

Sofra kültürüne ait bu örtüler Saray atölyelerinde yapıldığı gibi, çeşitli kaynaklar ve belgelerden öğrendiğimiz kadarıyla Saray dışında çalışan çarşı esnafına ve konusunda usta kadın ya da erkek işlemecilere de sipariş verilmiştir. Saray arşivinde bulunan, Hasa Terzibaşı Mehmed imzasıyla İşlemeci Hayrettin Usta’ya hitaben yazılmış bir mektupta; Padişah için acele dört makrama işlenmesi, bunlardan ikisinin az havlı, ikisinin de çok havlı havludan olması, uzunluklarının birer buçuk arşın ve dahi rub (~ 85 cm) olması istenmiştir. Mektubun sonunda ise bu siparişin Padişah’ın beğenisine uygun ve eksiksiz şekilde yerine getirilmesinin yanı sıra daha önce verilen siparişlerdeki makramalar gibi işleminin ve klaptanlı değil, daha sade olmasının istendiği kayıtlıdır.⁵¹

Osmanlı Devleti’nin hâkimiyeti altındaki bölgelerde imâl edilen tekstil ürünleri, aynı zamanda Batı’ya da ihraç edilen önemli ticaret malları olmuştur. Osmanlı kültürünün Avrupa’daki etkilerini bu ticaret mallarının dolaşımıyla izlediğimizde, Osmanlı işlemlerinin son derece değerli olduğu görülmektedir. Örneğin, Macaristan’da 17-18. yüzyıllarda işlemeli peşkir ve mendillerin günlük yaşamda kullanıldığı belgelerde yazılıdır. Büyük malikânelerin ve burjuva

evlerinin eşya dökümlerinde pek çok peşkire rastlanmaktadır. Peşkirler ender olarak kilise hazinelerinde de bulunmaktadır. Yine bir kaynak, 17. yüzyılda sunak örtüsü olarak kullanılmak üzere bir havlu ya da peşkir alındığını yazmaktadır. Sıradan evlere ait olanlar nadiren korunabilmiş olsa da, kilise koleksiyonlarından günümüze ulaşanlar daha önemli bir grubu oluşturmaktadır. Bu havlu ve peşkirler doğum, düğün, cenaze için kurulan sofralarda sunulan yiyeceklerin üzerlerini örtmek için de kullanılmıştır.⁵²

Sonuç olarak, Osmanlı sarayında mutfak kültüründen bahsedildiğinde yiyecek ve içecekler ilk akla gelen ve en ilgi çeken konulardır. Yerli ve yabancı kaynaklarda bu konu üzerine yapılan ve sürdürülmekte olan araştırmalar geniş bir yelpazeye sahiptir. Bunun yanı sıra yiyecek ve içeceklerin sunulduğu altın, gümüş, porselen, bakır, seramikten mamul farklı işlev ve formlardaki kaplar da araştırmacıların ilgisini çekmiş, üzerinde pek çok çalışma yapılmıştır. Saray ve çevresinde kurulan sofralarda malzemesi tekstil ve deri olan yaygı ve örtülerin de yapılan araştırmalarda zaman zaman bahsi geçmiş, fakat bu konu ayrıntılı ve kapsamlı olarak ele alınmamıştır. Bu makalede ise sadece bu eser grubunun değerlendirilmesi ve tanıtılması amaçlanmıştır.

Saray sofralarının vazgeçilmezi olan sofranın altı, peşkir, makrama, yağlık, tabla örtülerinin seçkin deri ve kumaşlarıyla göz alıcı bezemeleri, işlevlerini dahi gölgede bırakacak birer sanat eseri niteliğindedir. Araştırmamız sırasında bu sofranın örtülerinin padişah kızlarına ait çeyizlerin en yoğun grubunu oluşturduğu, işlev olarak da en fazla çeşitliliğe sahip olduğu görülmüştür. Şehzadelerin sünnet düğünleri için düzenlenen şenlikleri ve saray yaşamını konu alan yazmalarda incelenen sahneler, bu yaygı ve örtülerin kullanımına yönelik eserlerle örtüşen görsel belgelerdir.

48 Filiz Çağman, “Kanuni Dönemi Osmanlı Saray Sanatçıları Örgütü Ehl-i Hiref”, *Türkiyemiz*, S. 54, 1988, s. 11-14.

49 Sultan II. Bayezid ve Sultan I. Selim’in sarayında iç oğlan olan Menavino, yeni alınan genç kızları eğitmek üzere Eski Saray’a her sabah on nakış hocası geldiğini anlatır. Bkz. Leslie P. Peirce, *Harem-i Hümayun*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, Ocak 2011, s. 197.

50 Gravür, Jean Baptiste Le Prince, *Gergefte Nakış İşleyen Cariyeler*, 18. yüzyıl, Bkz. Topkapı Sarayı Resim Koleksiyonu, Env. No. 17/985.

51 TSMA. E. 4604, tarihsiz, tahmini 16. yüzyıl sonu.

52 Nurhan Atasoy – Lale Uluç, *Osmanlı Kültürünün Avrupa’daki Yansımaları: 1453-1699*, İstanbul 2012, s. 54. Ayrıca bkz. Veronika Gervers, *The Influence of Ottoman Turkish Textiles and Costume in Eastern Europe with Particular Reference to Hungary*, Royal Ontario Museum, Toronto 1982, s. 19-22; Gertrud Palotay, “Osmán-török elemek a magyar himzésben / les éléments turcs-ottomans des broderies hongroises”, *Bibliotheca Huma Nitatis Historica*, vol. 2, Magyar Történeti Muzeum, Budapest 1940, s. 26.

Saray koleksiyonlarında 16. yüzyıldan 19. yüzyıl sonuna kadar kesintisiz bir grup oluşturan bu eserler; Saray'ın ehl-i hiref teşkilatına mensup sanatçılar, Harem'de yaşayan kadınlar ve konusunda usta çarşı esnafı tarafından üretilmişlerdir.

KAYNAKÇA

I. Arşiv Belgeleri

- TSMA. E. 4604, tarihsiz, t.t., 16. yüzyıl sonu
 TSMA. D. 12/1, H. 29 Rebiyülahir 1091 / 29 Mayıs 1680
 TSMA. D. 320, y.14 b, H. 15 Muharrem 1158 / 17 Şubat 1745
 TSMA. D. 6740, H. 13 Recep 1189 / 9 Eylül 1775
 TSMA. E. 75-71=37-21, H. 11 Şaban 1234 / 5 Haziran 1839
 BOA, İ.HR 241/14310, H. 23 Ramazan 1286 / 27 Aralık 1869
 TSMA. E. 3336 1126, 629 97, H. 6 Zilkade 1296 / 22 Ekim 1879

II. Kaynak Eserler ve İncelemeler

- Akyıldız, Ali, *Mümin ve Müsrif Bir Padişah Kızı Refia Sultan*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2003.
 Altındağ, Ülkü - Nedret Bayraktar, "Topkapı Sarayı Tahrir Komisyon Çalışmaları II", *Topkapı Sarayı Yıllık- 3*, 1983.
 Atasoy, Nurhan - Lale Uluç, *Osmanlı Kültürünün Avrupa'daki Yansımaları: 1453-1699*, İstanbul 2012.
 Baykal, İsmail H., *Enderun Mektebi Tarihi*, İstanbul Fethi Derneği Neşriyatı, No: 20, İstanbul 1953.
 Çağman, Filiz, "Kanuni Dönemi Osmanlı Saray Sanatçıları Örgütü Ehl-i Hiref", *Türkiyemiz*, S. 54, 1988.
 Çakmut, Feza, "Sofracı Giysileri", *Antik Dekor*, S. 23, İstanbul 1994.
 Delibaş, Selma, "Behice Sultan'ın Çeyizi ve Muhallefatı", *Topkapı Sarayı Müzesi Yıllık- 3*, İstanbul 1988.
 Gervers, Veronika, *The Influence of Ottoman Turkish Textiles and Costume in Eastern Europe with Particular Reference to Hungary*, Royal Ontario Museum, Toronto 1982.
 Günyol, Hande, "Saray ve Osmanlı Toplum Yaşamında 'Mendil' Kullanımı Üzerine Notlar", *Filiz Çağman'a Armağan*, Geleneksel Sanatlar Derneği, Lale Yayıncılık, İstanbul 2018.
 Hâfız Hızır İlyas Ağa, *Osmanlı Sarayında Gündelik Hayat, Letâif-i Vekâyi'-i Enderûniyye*, haz. Ali Şükrü Çoruk, Kitabevi, İstanbul 2011.
 Kahraman, Seyit Ali - Yücel Dağlı, *Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi: İstanbul*, 1. Kitap, c. 2, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2011.
 Koçu, Reşad Ekrem, "Setre maddesi", *Türk Giyim Kuşam ve Süslenme Sözlüğü*, Sümerbank Kültür Yayınları 1, Ankara 1967.

- Kütükoğlu, Mübahat, *Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1640 Tarihli Narh Defteri*, Enderun Kitabevi, İstanbul 1983.
 Orgun, Zarif, "Osmanlı Sarayı'nda Kilercibaşılık ve Kilercibaşı Defterinden Saray Tatlıları", *Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri*, (17-18 Aralık 1983), Ankara 1984.
 Pakalın, Mehmet Zeki, *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü* 3, MEB Yayınları, İstanbul 1983.
 Palotay Gertrud, "Oszmán-török elemek a magyar himzésben / les éléments turcs-ottomans des broderies hongroises", *Bibliotheca Huma Nitatis Historica*, vol. 2, Magyar Történeti Múzeum, Budapest 1940.
 Pardoe, Julia, *Sultanlar Şehri İstanbul*, çev. M. Banu Büyükkal, Türkiye İş Bankası Yayınları, İstanbul 2010.
 Râlamb, Claes, *İstanbul'a Bir Yolculuk 1657-1658*, çev. Ayda Erel, Kitap Yayınevi, Aralık 2013.
 Saz, Leyla, *Harem'in İç Yüzü*, haz. Sadi Borak, Milliyet Yayınları, İstanbul 1974.
 Tarım, Zeynep, "Osmanlı Devlet Teşrifatında Kahve İkrarı", *Bir Taşım Keyif Türk Kahvesinin 500 Yıllık Öyküsü*, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Topkapı Sarayı Müzesi ile Türk Kahvesi Kültürü ve Araştırmaları Derneği Yayını, İstanbul 2015.
 Tezcan, Hülya, *Sarayın Terzisi: M. Palma - D. Lena - P. Parma*, İstanbul 2008.
 Withers, Robert, *Büyük Efendi'nin Sarayı*, çev. Cahit Kayra, Pera Turizm ve Tic. A.Ş., İstanbul 1996.
 Yerasimos, Stefanos, *Sultan Sofraları / 15. ve 16. Yüzyıllarda Osmanlı Saray Mutfağı*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2002.

- * Osmanlıca metinleri okuyan Topkapı Sarayı Arşiv Sorumlusu Şenay Palamut, Topkapı Sarayı El Yazma Kütüphanesi Sorumlusu Merve Çakır ve Dr. Sevgi Diker'e teşekkür ederim.