

## OSMANLI SARAY VE HALK MUTFAĞINDA KULLANILAN SUNUM ARAÇ GEREÇLERİNİN GÜNÜMÜZ TÜRK MUTFAĞI İLE KARŞILAŞTIRILMASI



### COMPARISON OF PRESENTATION EQUIPMENT USED IN OTTOMAN PALACE AND FOLK CUISINE WITH TODAY'S TURKISH CUISINE

**Asuman PEKYAMAN\*-Muhlise Ayça TAŞ\*\***

**ÖZ:** Toplumların yiyecek-içecek tüketimleri, yemek hazırlama ve pişirme yöntemleri, yemek sunum ve depolama araç-gereçleri, o toplumun kültürünü yansıtmaktadır. Bu çalışmada, Osmanlı dönemi saray ve halk mutfağında kullanılan sunum araç gereçleri günümüzdeki sunum araç gereçleri ile karşılaştırılmıştır. Böylece geçmişin kültürel dokusunun günümüze yansımaları ve geçmiş ile günümüz farklılıklarının ortaya konulması amaçlanmıştır. Çalışmada konuya ilişkin literatür taraması yapılmış, Osmanlı eserlerinin bulunduğu Topkapı Sarayı ziyareti edilmiş ve Osmanlı dönemi mutfak kültüründe yer alan araç gereçler incelenmiştir. Topkapı Sarayı'nda bugün sergilenen mutfak eşyaları, büyük yangından sonra kalanlardır. Osmanlı dönemi mutfağı; saray ve halk mutfağı olmak üzere ikiye ayrılır. Araştırma sonuçlarına göre, saray mutfağında kullanılan sunum araç gereçlerinin genellikle porselen ve değerli metallere yapıldığı özellikle altın ve gümüş kullanıldığı, halk mutfağında ise daha sade ve dayanıklı malzemeler, özellikle seramik ve ahşap malzemelerin tercih edildiği görülmüştür. Günümüz mutfağı sunum araç gereçlerinin tasarımlarında ve kullanım alanlarında ise Osmanlı dönemine göre bazı değişiklikler yaşandığı gözlenmiştir. Sonuç olarak, bazı araç gereçlerin isimleri ve kullanılan malzemeler zaman içinde evrim geçirmiş olsa da, hala günümüzde kullanılmaya devam eden sunum araç gereçleri de bulunmaktadır. Bu çalışma, mutfak araç gereçleri üzerinden geçmişten günümüze uzanan değişimi ortaya koyması açısından önem taşımaktadır.

**Anahtar Sözcükler:** Osmanlı Saray Mutfağı, Osmanlı Halk Mutfağı, Türk Mutfağı, Sunum Araç Gereçleri, Mutfak Kültürü

**ABSTRACT:** The food and beverage consumption of a society, food preparation and cooking methods, food presentation and storage tools reflect the culture of that society. In this study, the presentation utensils used in the palace and public kitchens of the Ottoman period were compared with today's presentation utensils. Thus, it is aimed to reflect the cultural texture of the past to the present and to reveal the differences between the past and the present. In the study, the literature on the subject was reviewed, Topkapı Palace, where Ottoman artefacts are located, was visited and the equipment in the Ottoman period culinary culture was examined. The kitchen utensils exhibited in Topkapı Palace currently are the ones left after the destruction caused by the great fire. Ottoman period cuisine is divided into two as palace cuisine and public cuisine. According to the results of the research, it was observed that the presentation utensils

\* Doç. Dr. -Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü/Afyon-apekyaman@aku.edu.tr (Orcid: 0000-0002-6934-0930)

\*\* Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Yüksek Lisans Programı Öğrencisi/Afon- aycatas26@gmail.com (Orcid: 0000-0002-9827-2527)

*used in the palace kitchen were generally made of porcelain and precious metals, especially gold and silver, while simpler and durable materials, especially ceramics and wood materials, were preferred in the folk cuisine It has been observed that there have been some changes in the design and usage areas of today's kitchen presentation utensils compared to the Ottoman period. As a result, although the names of some of the tools and the materials used have evolved over time, there are still presentation tools that continue to be used at present. This study is important in terms of revealing the change from past to present through kitchen utensils.*

**Keywords:** Ottoman Palace Cuisine, Ottoman Folk Cuisine, Turkish Cuisine, Presentation Tools, Culinary Culture

## Giriş

Toplumların yemek ve beslenme biçimleri içinde buldukları doğal çevre ile şekillenmekte ve bir kültür olarak yerleşmektedir. (Güldemir, 2014: 346) İnsanların ilk beslenme şeklinin orman bitkileri ve meyveler ile başladığı varsayılmaktadır. Bu bitki ve meyveleri ya içgüdüsel olarak ya da hayvanların yediği bitkileri saptayarak buldukları düşünülmektedir (Gürsoy, 2014: 186) Sonraki süreçte ateşin keşfinden sonra insanlar yiyecekleri pişirerek tüketmeye başlamıştır. Yabani bitkileri ehlileştirerek üretip, üretilen bitkileri saklamışlardır. Ateşle beraber gelişen pişirme yöntemleri ile birlikte önceleri hayvan kemikleri ve kabukları kullanılarak yapılan ve zamanla işlenen madenlerden yapılan metal kap kacaklar kullanılmaya başlamıştır (Dilsiz, 2010: 10). Yeni tekniklerin ve malzemelerin üretimde kullanılmasına bağlı olarak tarih boyunca evrim geçiren mutfak eşyaları daha dayanıklı hale gelmiştir.

Osmanlı dönemi saray ve halk mutfağında sunum için kullanılan kaplar çok çeşitli formlarda üretilmişlerdir. Saray mutfağında sunum için kullanılan kaplarda; altın, gümüş, bakır, tombak, seramik, porselen, değerli taşlara yer verilirken halk mutfağında gümüş, bakır, çelik, seramik, ahşap formlar yer almaktadır. Saray mutfağında kullanılan araç gereçler halk mutfağına nazaran daha gösterişlidir (Ak, 2007: 21, Solmaz ve Altınar, 2018: 114, Açba, 2004: 130, Osmanoğlu, 2008:167, Pala, 2010: 5, Bilgin ve Öncel, 2019: 164-166). Bu bağlamda çalışmanın amacı günümüz mutfağı ile Osmanlı dönemi saray ve halk mutfağında kullanılan sunum araç gereçlerinin karşılaştırılarak değişimin ortaya konmasıdır.

### 1. Osmanlı Döneminde Kullanılan Mutfak Araç Gereçleri

Türk mutfağı, Osmanlı döneminde 14-17. yüzyıllar arasında saray ve konaklarda ihtisaslaşma yolu ile gelişerek dünyanın sayılı mutfakları arasında yerini almıştır (Kalkan, 2017: 6). Saray mutfağında ünlü Türk mutfağının en güzel örnekleri hazırlanmıştır, Topkapı Sarayı'nda günde ortalama beş bin kişilik yemek yapılmıştır. Kalabalık bir topluluğa yemek hazırlamak için çok büyük mutfaklara ihtiyaç duyulmuştur ki Matbah-ı Amire büyüklüğündeki bir mutfağın Avrupa saraylarında bir benzeri yoktur (Ortaylı, 2010: 58). Osmanlı mutfağında form ve malzeme yönünden zengin olan kaplar cam, metal (madeni), ahşap ve pişmiş toprak malzemelerden

yapılmıştır (Ak, 2007: 21). Osmanlı mutfak kültürü, bu dönemde mutfak geleneğinin en üst seviyelere çıkmasıyla birlikte gösterişli mutfak araç ve gereçlerin kullanımıyla da kendini göstermiştir. Padişah sofralarında yemeklerin ikram edildiği gümüş siniler ve halkın kullandığı araç-gereçler, Osmanlı mutfak kültürünün en belirgin göstergelerinden biri olmuştur (Solmaz ve Altın, 2018: 114).

Çin porseleni kaplar en çok Osmanlı hanedanı ve saraydaki üst düzey görevliler tarafından kullanılmıştır. İslami kaynaklar, Çin'de üretilen ve zehirin varlığını ortaya çıkardığına inanılan seladon kapların tercih edildiğini belirtir (Satan vd., 2018: 257). Çin porselenleri “Fağfur”, “Fağfuri” veya “Mertebani” şeklinde adlandırılmaktadır (Ak, 2007: 32). Diğer porselenlere ise metal için “Altun/sim”, mücevherli için “Murassa” ismi verilmektedir (Maviş, 2003: 68). İkinci önemli grup bakır ve tombak eşyalardır. Bakır üzerine cıva ve altın varakla yapılan tombak eserler altın görünümleri nedeniyle yaygın olarak kullanılmıştır. Bakır kaplarla hemen hemen aynı formlarda yapılan tombak araç-gereçler arasında gülabdan ve buhurdanlar, şerbet güğümleri, ibrikler, leğenler ve kapaklı sahanlar yer almaktadır (Satan vd., 2018: 258). 16. ve 17. yüzyıllara ait Çin porselen kaplarında altın, gümüş, yaldızlı gümüş, tombak ve sarı metalden yapılmış bağlantılar bulunmaktadır. Bu bağlantılar kırık bölümleri onarmak veya porselen kapların işlevlerini değiştirmek için kullanılmıştır. Ancak 18. yüzyıldan itibaren öncelikle dekoratif amaçlarla kullanılmaya başlanmıştır. Saray koleksiyonunda bakır tellerle sabitlenmiş çok sayıda tamir edilmiş porselen kap bulunmaktadır (Satan vd., 2018: 259).

Osmanlı döneminde altının dini açıdan kullanılması uygun görülmemiştir. Bu dönemde, yasaklar genellikle yemekle ilişkili formlarla sınırlıdır. Değerli metal kaplar genellikle yemeğin veya içeceğin temas etmediği kapaklar, fincan zarfları gibi kaplar olarak kullanılmıştır (Açba, 2004: 130). Misafirlere sunulan yemek tabakları ise altındır (Osmanoğlu, 2008:167) Osmanlı sarayında padişahların kullandığı tabaklar için din adamı Salomon Schweigger tarafından yazılan eserde, 16. Yüzyılda padişahın (II. Murad) porselen tabakta yemek yediğinden, atalarının ise saf altın tabakta yemeklerini yediğinden bahsedilmiştir. İznik Çinileri ise 17. yüzyıldan sonra saraya girmiş, o döneme kadar sultanların yemeklerini çini yerine daha çok gümüş ve altın tabakta yemeyi tercih etmesi sebep olarak gösterilmiştir. Ayrıca yiyecekteki zehri tespit ederek etkisiz hale getirdiğine inanılan soluk yeşil porselen tabaklar da bu dönemde sarayda kullanılmıştır (Tınmaz ve Yılmaz, 2022: 268).

Osmanlı halkının kullandığı eşyalar bakır haricinde bilhassa yoksul ve sıradan evlerde kullanılan maşrapa, cerre (testi), çanak, çömlek, bardak, tencereler ve erzak küpleri ekseriyetle fiyatları daha uygun olan pişmiş topraktan elde edilen kap kaçaklardır (Yerasimos, 2019: 49). Osmanlı saray mutfağında kullanılan pişmiş toprak sunum kapları, temelde dokuz türden oluşmaktadır. Bunlar; Uzakdoğu, Çin, Avrupa, Eser-i İstanbul ile İstanbul,

Yıldız porselenleri ile İznik, Kütahya, Tophane ve Çanakkale seramikleridir (Pala, 2010: 5).

Osmanlı döneminde kullanılan mutfak araç-gereçleri yemek kültürü, gelenekler ve sofrada adabına göre şekillenmiştir. Örneğin, yerde oturup yemek yeme geleneği, büyük sinilerin kullanımını yaygınlaştırmıştır. Öte yandan, tek tabaktan yemek yeme geleneği büyük kâse ve tabakların kullanımını yaygınlaştırmıştır. İçine konan hoşaf, şerbet, çorba gibi yemek türlerine göre kâse ve tabakların boyut ve hacimleri değişmektedir. Yemeğin ardından kahve içme geleneğinde fincan takımları ve kahve ibriği kullanımını ön plana çıkarmıştır. Kokular ve esanslar için kullanılan buhurdanlar çeşitlilik göstermektedir (Sürek ve Tunçel, 2020: 21). Osmanlı döneminde en çok üretilen yemek kap türü tabaktır ve fazla derin olmayıp, daire şeklinde üretilmiştir. Ayrıca tabaklar farklı boyut ve biçimlerde olup, kenarlı-kenarsız tabaklar, özel amaçlı tabaklar, kuzu tabağı, şekerleme tabağı, çukur tabaklar, kaymak tabağı, muhallebi tabakları, gül reçeli tabağı, helva tabağı gibi örnekleri bulunmaktadır (Bülbül vd, 2016: 2378). 19. yüzyıl ve sonrasında Osmanlı saray mutfağında porselen (Fransız ve Avrupa Menşeli) kullanımı artmış, ayrıca balık, salata, patates gibi yiyecekler için farklı tabak türleri de kullanılmaya başlamıştır (Samancı, 2006: 38). Dönemin kullanılan diğer mutfak eşyaları; matara, sürahi, kavanoz, kâse, çanak, üsküre, buhurdan, gülabdan, bardak, yatuk, bade, ibrik, leğen, yekmürdi, kuze, fincan, fincan tabağı, ayaklı çanak, anberdan, kumkuma, memekdan, çay ibriği, zemzemiye, çorba tası, yayuk, tabe, yemek kaşığı, hoşab kâsesi, şerbet kâsesi, hoşab üsküresi, şerbet fincanı gibi eşyalardır (Kalkan, 2017: 6).

### 1.1. Sunum İçin Kullanılan Araç Gereçler

**Aşurelikler:** Aşure, Nuh Tufanı'nın sonunda gemide kalan yiyeceklerin bir araya getirilerek yapılan ve tufandan kurtuluşun kutlandığı, bir sosyal ritüel olarak yenildiğine inanılan geleneksel bir tatlıdır. Yaklaşık kırk farklı malzemeden oluşur (Osmanoğlu, 2008: 107). Gaga ağızlı olan aşurelik sürahiler, bu geleneğe özgü ürünlerdir (Akbulut, 2010: 277). "Osmanlı Dönemi'nde aşurenin, aşure ve süzme saray aşuresi olarak iki şekilde yapıldığı" görülmektedir. Aşurelik olarak bilinen ince boyunlu gaga ağızlı form, "Aşurenin akıcı yapıldığı dönemlerde kullanılmak üzere imal edilmiştir (Gürsoy, 2014:100). Süzme aşureyi için kullanılan aşurelik veya muharremiyelikler, başlangıçta seçkin kesim için üretilmiş sonrasında seçkin olmayan Osmanlı kesiminde de yaygınlaşmıştır (Akbulut, 2010: 227). Seramik, altın, gümüş, bakır formlarda oldukça süslü formlardadır.



**Görsel 1.** Aşurelikler (Topkapı Sarayı Müzesi)

**Badya:** Ağzı geniş yayvan büyükçe kaplara verilen ad. Bakır, seramik, metal formlardadır.

**Bardaklar/Maşrapalar:** Bardaklar ince boyunlu, şişkin gövdeli, kulplu olarak farklı boyutlarda üretilmiştir (Bülbül vd., 2016: 2382). Osmanlı Dönemi arşiv belgelerinde, “su ya da içecek kabı anlamına gelen 'safa' terimine, iki belgede rastlanır. Safa'nın 'bardak' ya da 'maşrapa' karşılığında kullanıldığı anlaşılır” (Atasoy, 1989: 45). Bakır, gümüş, altın, cam, seramik, formlardadır.

**Buhurdan:** Aslı bahûrdân olan buhurdan Arapça'da, yakılınca güzel kokulu duman çıkaran öd ağacı ve amber gibi tütsü maddelerine verilen bahûr isminden Farsça -dân “-lık” ekiyle yapılmış “tütsülük” anlamında Osmanlıca bir kelimedir. Osmanlılar mangal tipini tercih etmişler ve altlarında uygun birer tepsi bulunan ayaklı tas (kadeh) veya üç ayaklı kâse şekillerinde yapmışlardır. İçinde tütsü yakılan özel kaptır. Buhurdanların tepesi tutamaklı yarım küre, yarım yumurta veya sivri miğfer şeklinde birer kapağı bulunmakta ve bu kapaklar üzerinde bitkisel motifler halinde düzenlenmiş çeşitli delikler yer almaktadır. Tombak, pirinç, altın, gümüş ve bakırdan yapılmıştır (Erdem, 1992: 384-385).



**Görsel 2.** Buhurdan (Topkapı Sarayı Müzesi)

**Çanak:** Yayvan ve çukur kap günümüzde, tas, kâse gibi isimlerle anılmaktadır. Çanakların, yiyecek taşıma dışında, özellikle şerbet için kullanıldığı görülmektedir. Çanak formları, genellikle Çin, Uzakdoğu porselenleri ve İznik seramikleridir. Çin porselenleri ile İznik seramikleri çanak formları için kullanılan bazı adlar, “yekmerdi, kuze, badya, üsküre, tas” tır (Pala, 2010: 48). Osmanlı Dönemi'nde, çanaklar yiyecek adları ile

belirtilmektedir. 17. ve 18. yüzyıllarda, Çin porseleni olan çanakların, “ayaklı, iki kulplu keşkül, üsküre, badya, su kabağı, yekmürdi, badye tarzı, kâse” gibi form özellikleriyle ve “meyvedan, hoşab, çorba, yoğurt, macun, şerbet, nim kâse, kâse-i ma-i nisan,” gibi yiyecek adlarıyla belirtilmektedir. Genellikle camdan üretilmiştir (Pala, 2010: 49).

**Çatal-Bıçak:** 19. yüzyıla kadar yemekler genellikle yer sofrasında el veya kaşıkla yenilmiştir. Ancak batılılaşma ile birlikte öncelikle sarayda, daha sonra ise çevresinde yemek kültüründe değişim yaşanmış, bu değişimle birlikte yemekler masada çatal, bıçak ve kaşıkla yenilmeye başlamıştır (Aydın vd., 2020: 90). Osmanlı Sarayı ve çevresinde, masada çatal, bıçak kullanımı 19. yüzyılın ikinci yarısından sonra benimsenmeye ve uygulanmaya başlanmıştır (Bilgin ve Öncel, 2019: 163). Osmanlı dönemi kaşıklarından kemik, ağaç, sedef ve mercandan yapılanlar 19. yüzyılda da kullanılmıştır. Madeni kaşık, çatal ve bıçak takımları ise, 19. yüzyılın ikinci yarısında seçkin kişilerin sofralarında kullanılmıştır. Altın, gümüş formlarda görülür (Bilgin ve Öncel, 2019: 164-166).

**Dondurmalık:** Yazılı kaynaklara göre; Osmanlı sarayında 18. yüzyıl da “süt dondurması” ve “kar suyu ile dondurma” yapılmaktadır (Özlü, 2011: 132). Dondurmalıkların cam, altın, gümüş, seramik, bakır formlarda yapıldığı görülmüştür.

**Fincan:** Kahve ve çay içmek için, genellikle pişmiş topraktan yapılan geniş ağızlı kaplardır. Fincanlar boyut, biçim, malzeme ve süsleme yönünden değişiklik gösterebilmektedir. Salep, Şerbet, turşu, çay, süt içmek amacıyla kullanılan fincanlar vardır (Topkapı Sarayı Rehber Panosu, 2023). Fincanlar kulplu ya da kulpsuz olarak, genellikle porselenden yapılmıştır. Kulpsuz olan fincanlarda; içeceğin el yakmaması için değerli madenlerden üretilen zarflar kullanılmıştır. Fincan türleri; kullanım amacına ve biçimlerine göre; salep fincanı, acem fincanı, bülbül fincanı, armudi fincanı gibi farklı isimlerle sınıflandırılmıştır (Bülbül vd., 2016: 2382).

**Gülabdan:** Gül suyu dökmek için kullanılan geniş karınlı, ince ağızlı ve uzun boyunlu olarak cam, seramik, metal örnekleri bulunan bir kaptır (İslam Ansiklopedisi TDV, 1996: 227). Yenilen yemeğin güzel koku ile sonlandırılması için ortaya çıkmıştır (Kanat, 2022: 140).

**İftar Tabacağı:** Genelde seramik, bakır, gümüş, altın, tombak formlarda bulunan tabak çeşididir.

**Kapaklı Tabaklar (Sahanlar):** Osmanlı Dönemi'nde düz, kenarlı ya da kenarsız sahanlar üretilmekte, kapaklı ve kapaksız olarak ikiye ayrılmaktaydı. Genellikle seramik malzemeden yapılan sahanların kapakları altın, gümüş, tombak veya metal olabilmekteydi. Çin ve Avrupa porseleni sahanlar sarayda ve soylu ailelerin verdiği özel davetlerde kullanılmaktaydı. Çanakkale ve İznik üretimi sahanlar ise halk tarafından ve günlük olarak kullanılan sahanlardır (Ak, 2007: 45).

**Kâse:** Tabaklardan daha derin olan genelde sıvı yemeklerin ve içeceklerin servisi için kullanılan seramik, bakır, cam, altın, gümüş gibi formlarda yapılan araç gereçlerdir.

**Kaşıklar:** Osmanlı sarayında ağaçtan yapılan kaşıklar ile çok değerli maden ve taşlarla süslenen, kalite ve estetiği yüksek kaşıklar da kullanılmıştır. Çorba kaşığı, hoşaf kaşığı, paluze kaşığı, keşkül kaşığı gibi çeşitler bulunmaktadır. Kaşıkların en pahalısı, yapımında “şîr-mâhî”(aslan balığı) kullanılanıdır. Kemiklerinden kaşık ve bıçak sapı yapılmaktaydı. Bir başka değerli kaşık; sedeften yapılan “milaka-i sedef”tir (Bilgin ve Önçel, 2019:156).

**Kumkuma:** Bir tür mataradır (Bilgin ve Önçel, 2019:160). Bakır, gümüş, tombak, seramik, altın vb. formlarda yapılmıştır.

**Kûze:** Su testisi anlamında olup, topraktan yapılan bardak ya da testidir. Aynı zamanda porselenden de yapılır. 15 ve 16. Yüzyıllarda sirke, turşu, zeytinyağı vb. yiyecekleri koymak için kullanılmıştır (Sara, 2016: 53).

**Kuzu Tabağı:** Diğer tabak türlerine nazaran daha büyük, tandırda pişmiş kuzu etini servis etmede kullanılan servis tabağıdır. Bakır, altın, gümüş formlarda bulunabilir.

**Lenger:** Yayvan ve açık, kenarları geniş, büyük bakır sahan veya tepsidir (Ölmez ve Kılınc, 2015: 58).

**Nevruziyelik:** Hekimbaşları denetiminde her sene Nevruz’da amber, afyon hulasası ve çeşitli kokulu bitkilerden nevrüziyye adı verilen kırmızı renkli ve kokulu bir macun yapılırdı. Nevruz gecesi porselen kaplar(nevrüziyelik) içine konulan bu macun, hanedan mensupları ve devlet erkânına sunulurdu. Hekimbaşı, padişah için özel olarak hazırladığı nevrüziyye adı verilen macunu takdim eder, karşılığında hediyeler alırdı (Topkapı Sarayı Rehber Panosu,2023).



**Görsel 3.** Nevruziyelikler (Topkapı Sarayı Müzesi)

**Salçalık/Sosluk:** Sofrada, içine konulan sos vb. sıvıların masaya damlamaması için, tabağına sabitlenen, emzikli çukur çanaklı tabaklardır (Pala, 2010: 79). Seramik, bakır, altın, gümüş, cam formlarda bulunabilir.

**Sürahiler, Şişeler, Mataralar:** Sıvı tüketiminde kullanılan araçlardır. Kulplu ve ağız geniş formlu olanlar sürahi (testi), dar ağızlı ve boyun kısmında tutma yeri bulunan formlar şişe olarak kullanılmıştır (Pala, 2010: 101) Metal, cam, çini ve seramik formlardadır.



**Görsel 4.** Şerbet Sürahisi (Topkapı Sarayı Müzesi)

**Tabak:** Hazırlanan yemeklerin servisinde kullanılan, yapılan yemeğe göre adlandırılan, seramik, çini, bakır, cam, altın gümüş gibi formlarda yapılan araçtır. 16. yy. tabakların yapıları 19. yy. göre daha büyük yapıdadır. Bunun nedeni 19. yy. değişen yemek kültürüyle masada yemek yenilmeye başlanması ve masadakilere ayrı servisin yapılmasıdır. 16. yy. yemek kültür yapısında herkes tek bir tabaktan yemek yemesi nedeniyle daha geniş yapıdadır. Kahvaltı tabağı, helva tabağı, meyve, gülbeşeker, kuzu, tatlı tabağı, iftar tabağı gibi taşıdıkları yiyeceklerin adlarıyla isimlendirilmiştir (Pala, 2010: 30).



**Görsel 5.** Yemek Takımı (Topkapı Sarayı Müzesi)

**Tepsi ve siniler:** İçinde yemek pişen ya da servis yapılan orta veya büyük boy kalaylı bakır araçlardır. Yuvarlak tepsilerin yemek pişirmek için



olanları derin, servis için olanlar sığdır (Ak, 2007: 47). Sini ise bir iskemle veya sehpa üstüne yerleştirilerek, sofraya işini gören bakır daire şeklinde büyük tepsidir. Etrafında yere oturup bağdaş kuran kişiler üzerinde yemek yemektir. Ahşap, bakır veya pirinç malzemeden yapılan yuvarlak tepsilerdir (Ölmez ve Kılınç, 2015: 60).

**Tatlı kupaları:** Kapaklı kulplu bardaklar olup bazıları tabaklıdır. Aşure, şerbet, salep, boza ve çeşitli tatlılar için kullanılan formlardır (Pala, 2010: 88). Cam, altın, gümüş, bakır ve seramiklerden yapıldıkları gözlemlenmiştir.



**Görsel 6:** Tatlı Kupaları ve Altın Kaşık (Topkapı Sarayı Müzesi)

**Tuzluk (Nemekdan):** Tuz kabıdır (Saraç, 2016: 55). Osmanlı döneminde, saraydaki geleneksel "alaturka" yemek tarzına göre, Sultan'ın huzurunda sofrada tuz bulundurulmazdı, herkes aynı tabaktan yemek yemekteydi. Yabancılar sunulan yemeklerde ise tuzluk ve biberlik kullanıldığı belirtilmektedir. 19. yüzyıla ait tuzluklar, tuzun kaşıkla ya da baş ve işaret parmaklarının uçlarıyla alınmasına olanak verecek şekilde tasarlanmıştır (Pala, 2010: 77-78). Bakır, gümüş, altın, seramik, cam formlarda görülmektedir.

**Üsküre:** Toprak, bakır veya porselenden yapılmış şerbet, aşure vb. sunulan, çorba tası, çukur çanak olarak geçen kaplardır (Satan vd., 2018: 268, Kalkan, Naskali, 6). Yazılı kaynaklarda; "Üsküre-i şerbet, üsküre-i turşu ve üsküre-i hoşaf" adları ile anılmıştır. İsimleri genelde sıvı maddeler ile söylenmektedir. Bu nedenle, bu kapların sulu yiyecekler için yapılmış olabileceği düşünülmektedir. Tabak veya kâselerle takımdır (Önder, 2021: 361).

**Yemişlik:** Meyvelik, yemiş konulan ve saklanan, ayaklı tabak veya çanaktır (Pala, 2010: 76-178).

**Yermürdi:** Tek kişinin kullanabileceği ebatta çanaktır (Pala, 2010: 178). Bakır, porselen, gergedan boynuzundan yapılmıştır (Kıvrım, 2013: 255).

**Yumurtalık:** Seramik ve porselen formlarda, yumurtanın rafadan halini servis etmek için kullanılan, "rafadanlık" olarak da isimlendirilen sunum aracıdır (Pala, 2010: 78).

**Yumurta tavası:** Yumurtayı pişirip (rafadan veya tereyağı ile pişirilmiş) sunmak için kullanılan yumurta tavasıdır. (Pala, 2010: 78-79).

## 1.2. Kahve Sunum Takımı

Sarayda 17. yy. ikinci yarısından itibaren mutfak bütçesinden kahve alınmaya başlanmıştır. Arşiv belgelerinde kahve harcamaları, tüketimi ve kahveyle ilgili eşyalar hakkındaki ayrıntılı bilgilerden, kahvenin son derece yaygın ve günlük olarak tüketilen temel içeceklerden biri olduğu anlaşılmaktadır. Kahve, fincanda içmeye hazır duruma gelinceye kadar çekirdeğinin kavrulması, soğutulması, öğütülmesi ve pişirilmesi aşamalarından geçmektedir (Topkapı Sarayı Rehber Panosu, 2023). Osmanlı döneminde dar gelirli kişiler pişmiş topraktan yapılan fincanlarla içerken, orta hâlliler porselen fincan kullanmakta, saraylarda ve zengin konaklarında ise fincanlar gümüş zarflar içerisine konulmaktaydı. Aynı zamanda Kütahya'dan gelen çiniden yapılan fincanlar memleketin her tarafında alıcı bulurken, 18. yüzyıldan itibaren seramik fincanlar da kullanılmıştır. Kahve ikramı zamanla törensel bir eyleme dönüştükçe araç ve gereçler de çeşitlenerek kendi estetiğini doğurmuştur. Kavurma, öğütme, soğutma, muhafaza etme, pişirme ve ikram aşamalarının her biri için farklı araçlar geliştirilmiştir. Kahve tavasında kavurma işlemi, kavurma işleminden sonra kahvenin havalandırılıp soğutulması amacıyla, genellikle ağaçlardan yapılmış soğutucu(soğudan) kullanılmıştır. Öğütme işlemi başlangıçta dibekte yapılırken, daha sonra çeşitli formlarda değirmenler üretilmiştir. Öğütülen kahvenin muhafazası için kahve kutusu denilen özel saklama kapları tasarlanmıştır. Pişirilmiş çok miktarda kahveyi soğutmadan taşıyabilmek için ibrik ve güğüm adı verilen kaplar kullanılmıştır. Bunlar sitil denilen, ortasında ateş konulmaya mahsus özel bir bölümün bulunduğu ayaklı leğene yerleştirilerek kullanılmıştır (Kuzucu, 2021: 65).

Saraylarda ve varlıklı evlerde, özel şiiir ve müzik meclislerinde, kadınların misafirliklerinde kahveyi ikram edenler yedi kişiye kadar çıkabilirdi. Bir kişi içinde zarfların ve fincanların olduğu tepsiyi, bir başkası sitili, bir başkası makrameyi taşıyarak misafirlerin olduğu odaya gelirler, bir başkası bir zarf ve fincan alır, bir diğeri sitil taşıyanın elindeki kahve güğümünden içine kahve koymasıyla zarflı fincanı misafire ikram ederdi. Kahve tepsi, zarflar, sitil ve güğüm farklı ellerde olurdu. Her bir kahve her bir misafire farklı bir hizmetli tarafından ikram edilebilirdi. Bu durum biraz da yabancı misafirlere zenginlik göstermek için yapılmıştır (Tarım, 2015: 209).



**Görsel 7.** Kahve Takımı (Topkapı Sarayı Müzesi)

**Cezve:** Öğütülen kahveyi pişirmek için kullanılan araçtır. Pirinç, bakır, gümüş, altın formlarda görülebilir (Topkapı Sarayı Rehber Panosu,2023).

**Dibek:** Kavru kahve çekirdeklerinin dövüldüğü taş ya da ağaçtan yapılan araçtır (Arslan, 2023: 64).

**Havan:** Ahşap, mermer ya da bronz formlarda kavru kahve çekirdekleri öğütmek için kullanılan araçtır (Topkapı Sarayı Rehber Panosu,2023).

**Kahve Kutuları/Dolapları:** Taze öğütülmüş kahve, ısı ve nemden etkilenmemesi ve kokusunu muhafaza edebilmesi için ahşap, bakır, pirinç, tombak ya da seramik kutularda saklanır (Topkapı Sarayı Rehber Panosu, 2023).

**Kahve Fincanı:** Saray ve çevresinde Çin, Alman, Fransız, Rus ve Viyana yapımı Avrupa porselenleri, yıldız porselenleri, Tophane işi ve Kütahya seramiği kahve fincanları kullanılmıştır. Ayrıca Topkapı Sarayı Müzesi boynuz, amber, akik, Süleymaniye taşı, yeşim, kantaşı, necef, somaki, yıldız taşı gibi malzemelerden yapılmış fincanlar kayıtlıdır(Erdoğan ve Gedük, 2015: 287). Altın ve değerli taşlarla bezenmiş mücevherli Çin porseleni fincanların büyük bir bölümü, 16. yüzyılın ikinci yarısından 17. yüzyıl ortalarına kadar yapılmış ve genellikle hanedan tarafından kullanılmıştır. 17. yüzyıl minyatürlerinde fincanların altında tabaklar görülmeye başlamıştır. 18. yüzyılda fincanlar küçülmüş, ayaklı fincan zarflarının içinde kulpsuz fincanlarla kahve ikramı yapılmıştır. 19. Yüzyılda ise küçük boyutlu, kulplu ve tabaklı fincanlar kullanılmıştır (Topkapı Sarayı Rehber Panosu, 2023). *Anberdan* isimli fincan; metal aksamı olup anberli kahve içmek için kullanılır (Pala,2010:160). Seramik, altın, gümüş formlardadır.

**Kahve İbriği:** Kahveyi pişirmek için kullanılan araç gereçlerdendir. Bakır, gümüş, altın formlarda bulunabilir (Topkapı Sarayı Rehber Panosu, 2023).



**Görsel 8.** İbrik (Topkapı Sarayı Müzesi)

***Kahve Kavurma Kepçeleri:*** Kahveyi kavururken karıştırmak için yardımcı olan araç gereçlerden biridir. Büyük ölçülerde demir, bakır ve ahşap formlarda görülür (Topkapı Sarayı Rehber Panosu, 2023).

***Kahve Kavurma Tavaları:*** Koku ve tadı büyük ölçüde oluşan kahve çekirdeklerini kavurmak için kullanılır. Demir, bakır formlarda görülür (Topkapı Sarayı Rehber Panosu, 2023).



**Görsel 9.** Kahve Kavurucu (Bilgin ve Önçel, 2019: 153).

***Kahve Mangalları:*** İçine kor haliyle ateş konan ve ısıtma aracı olan mangallar, kahve pişirmek için de kullanılırdı. Çoğunlukla bakır, pirinç ve bazen de gümüşten imal edilen kahve mangalları ise, ısınma amacıyla kullanılan mangallara göre daha küçük ölçüdedir. Mangalda pişirilen kahveye kül kahvesi denilirdi (Topkapı Sarayı Rehber Panosu,2023).

***Kahve Puşidesi:*** Yaklaşık bir metre çapında, çevreleri sim ya da sırma saçaklı atlas, kadife gibi ipeklili veya lahuraki denilen yünlü kumaşlardan yapılmış kahve örtüsü, kahve servisinde kullanılan bir araçtır. Saraya özgü kahve puşidelerinin işlemelerinde pul, altın veya gümüş ipliğın yanı sıra başta inci olmak üzere değeri ve yarı değerli taşlar kullanılmıştır. Saray ve konak kahve sunum törenlerinde bu örtüler, ya fincanların taşıdığı tepsinin önünden aşağı doğru sarkıtılarak ya da kahve tepsisini tutan görevli tarafından ikiye katlanıp omuz üzerine atılarak taşınırdı (Topkapı Sarayı Rehber Panosu, 2023).

**Kahve Sitali:** Ortasındaki çukura küllü ateş konulan ve üzerine kahve güğümü oturan, üç noktasına takılmış zincirlerin bir halkada birleştirilmesiyle elde taşınılabilen, ayaklı, leğen formunda bir düzenektir. Kahve sitilleri bakır, pirinç ve gümüşten yapılmış, oyma, ajur, kazıma ve kabartma teknikleriyle bezenmiştir (Topkapı Sarayı Rehber Panosu,2023). Tam teşekküllü sitil takımı daire şeklinde büyük bir tepsi, beyzi biçimli iki küçük tepsi, iki deste fincan zarfından oluşmaktadır (Kuzucu, 65).

**Soğutucu/Soğudan:** Seramik, ahşap yapıda olan ve kavrulan çekirdeklerini soğutmak için kullanılan kaptır (Topkapı Sarayı Rehber Panosu, 2023). Çok sadelerinin yanında oymalıları, ayrıca sedef ve fildişi taşlarıyla kakmalı türleri bulunan soğutucunun bir kenarında giderek darlaşan ve soğumuş çekirdekleri değirmene veya dibeğe kolayca boşaltmaya yarayan bir oluk bulunurdu (Kuzucu, 65).

**Sütlük:** Avrupa etkisiyle kahve takımına dâhil edilmiş, fakat sarayda Türk kahvesinin genellikle sade olarak içilmesi sebebiyle sütlük olarak kullanılmamıştır. Genellikle seramik formlarda görülmüştür (Pala, 2010:134).

**Tatlı hokkası ve tatlı kaşıkları:** 17. yy. ikinci yarısından itibaren misafirlere koyu reçel veya tanesiz lohuk tatlısı ikram etme geleneği başlamıştır. Bunlar kahveden önce ikram edilir, herkes bir kaşık dolusu alır ve yedikten sonra sade kahveyi içerdi. Aslen ilaç türü olan lohuk, sakız kıvamında olup (Topkapı Sarayı Rehber Panosu,2023), şeker şurubuna bin bir meyve, çiçek veya baharattan herhangi birinin suyunu veya yağını ilave ettikten sonra hiç durmadan bir tarafa doğru çevirdikten bir saat sonra elde edilen ve "çevirme" de denilen macunumsu şekerlemedir (Çelik, 2020: 532). Kahve öncesi misafirlere sunulduğu için Rumlar kaşık tatlısı adını verir. Tatlı hokkası/kaşıkları; seramik, altın, gümüş, bakır, cam, tombak formlarda görülmüştür (Topkapı Sarayı Rehber Panosu,2023).

**Zarf:** İçine fincan veya bardak oturtulan metal kaptır. Kahveyi içen kişinin elini yakmaması kullanılır (Ölmez ve Kılınç, 2015: 62). Kahve fincan takımının parçasıdır. Bakır, altın ve gümüş malzemelerden yapılmıştır. Kahve fincanı zarflarının birçok çeşidi bulunup, oldukça pahalıya satılan türleri de yapılmıştır. Örneğin, altın ve çiçekli mineli, altın üzeri mine ve mücevherli, tümü altından üzeri oyma çiçekli olanların dışında, ödağacından ve boynuzdan yapılanları da vardır (Şavkay, 2000: 41).



**Görsel 9.** Kahve Zarfları, Tatlı Hokkası, Kahve Sitali, Kahve İbriği (Topkapı Sarayı Müzesi)

## **2. Günümüzde Kullanılan Mutfak Araç-Gereçleri**

Birden fazla kültüre ait yemeklerin sunulduğu Osmanlı Saray Mutfağı, ilk başta oldukça mütevazı iken, 16. yüzyıldan itibaren ülkenin zenginliğini ve gücünü yansıtan çeşitliliğe bürünmüştür. 17. ve 18. yüzyılda görkemli mutfak yaşamı devam etmiştir. Osmanlı Mutfağındaki önemli değişimler, 19. yüzyılda Tanzimat hareketi ile güçlenen Batılılaşma sürecinde, Fransız Mutfağının etkisi ile daha net bir biçimde görülmektedir. Bu süreçte, sofrada, saray tefrişatı, yemek araç ve gereçleri, yemeklerin sunum estetiğinde gözle görülür bir değişim olmuştur (Hatipoğlu ve Batman, 2014: 64-65).

Cumhuriyetin ilanı ile Türkiye’de köklü değişimler başlamış, ilk yıllarda savaşın bıraktığı maddi ve manevi izleri taşıyan halk sade sofraları ile Osmanlı dönemindeki gösterişli günleri geride bırakmıştır. Sadeleşen sofralara karşın kullanım araç-gereçlerinde çeşitlilik görülmüştür (Ak, 2007: 51) 80’li yıllarda, Türkiye’nin dışa yönelmesi ve pazar ekonomisinin gelişmesi, köylerden kente göçlerin artması dolayısıyla yöresel yemeklerin kent kültürü içinde yer alması, medyanın yaygınlaşması gibi sebepler yemek kültüründe değişime neden olmuştur. Sonuç olarak tarihi sürece baktığımızda Türk mutfağı, birçok faktörün etkisinde kalarak şekillenmiştir (Sarıışık, 2017: 94). Yemek kültürünün yanı sıra kullanılan mutfak araç gereçlerinin de malzeme, isim, şekil ve tasarım yönünden değişikliğe uğradığı görülmektedir. Kullanılan malzemelerde gelişen teknolojinin etkisi de görülmektedir. Örneğin, günümüz Türk Mutfağı’nda kalaylama probleminin olması ve sağlıklı olmadığı düşüncesiyle Osmanlı döneminde yaygın olarak kullanılan bakır kaplar kullanılmamaktadır. Sadece bazı sosların hazırlanmasında ve tereyağının eritilmesinde bakır tavalardan kullanıldığı görülmektedir (Hatipoğlu ve Batman, 2014: 69). Günümüzde Sofra sunum araç-gereçleri olarak; düz tabaklar, çukur tabaklar, kâseler ve fincanlar, yuvarlak ve oval tabaklar, kaplar, kullanılırken çay, kahve veya sıcak su servisinde kullanılan, demlik olarak da adlandırılan porselen, alüminyum ve paslanmaz çelik kapaklı veya kapaksız servis araçları, su, meyve suyu gibi içeceklerin servisinde kullanılan cam, metal, plastik gibi birçok malzemeden yapılan modelleri bulunan sürahi ve karaflar kullanılmaktadır. Mutfakta

hazırlanan yemeklerin tabaklara porsiyonlanmadan bütün hâlde salona getirilmesinde ve misafirin gözü önünde hazırlanmasında kullanılan servis kapları olarak; çorba servis kasesi, kayık tabak, balık servis tabağı, çeşitli yiyeceklerin soslarını servis etmek için kullanılan porselen, metal, cam gibi farklı malzemelerden üretilmiş olan değişik ebatlarda sosluklar kullanılmaktadır. Ayrıca, çeşitli boy ve ebatlarda oval veya dikdörtgen, kulplu veya kulpsuz modelleri olan, kenarı özelliğine göre dekore edilmiş servis tepsileri de günümüz sofraya sunum araçları arasındadır. İçecek servisinde kullanılan bardaklar; düz ayaksız, ayaklı, kısa ayaklı, flüt, kup, kısa ayaklı ve meyve suyu bardağı şeklindedir. Masada zeytinyağı ve sirkelik olarak kullanılan şişeler, tuzluk ve biberlik, ketçap, kırmızıbiber, hardal vb. sos malzemelerinin konulduğu kaplar menaj takımı olarak bulundurulmaktadır (Megep, 2018).

Geçmişte Türk kahve geleneğinde kulpsuz fincanların kullanıldığı ve kulpsuz fincanların hem tabaklı hem de tabaksız olarak yer aldığı görülmektedir. Sıcak kahve ile dolu fincanın el yakmasını önlemek amacıyla kullanılan zarflar altın, gümüş, pirinç ve bakır malzemelerden yapılmıştır. Günümüzde Türk kahve fincanları diğer fincanlara göre küçük boyutta olup, fincanlar tek kulpludur ve ortalama 50-70 ml. sıvı almaktadır. Fincanın kendine ait bir alt tabağı bulunmakta ve sadece Türk kahvesi servisi amacıyla kullanılmakta (Eren ve Sezgin, 2018: 706), ayrıca Osmanlı kahve fincanı tarzında altın, nikel kaplama ve gümüş formlarda kahve fincanları da kullanılmaktadır. Çin porseleninden yapılmış *kallavi* adı verilen kulpsuz ve iri fincanlar, günümüze küçük boyutlu, kulplu ve tabaklı olarak ulaşmıştır (Erdoğan ve Gedük, 2015: 283). Günümüzde bazı ticari işletmelerde Türk kahvesi bakır cezvelerde ve odun/kömür ateşinde ağır ağır pişirilen kahve, evlerde bakır, elektrikli cezveler ile iki dakika gibi kısa bir sürede de hazırlanabilmektedir (Hatipoğlu ve Batman, 2014: 67). Türk kahvesinin yanında cam bardakla su ve lokum ikram edilmektedir (Eren ve Sezgin, 2018: 707). Filtre kahve çeşitleri sunumu için ise farklı ebatlarda cam, porselen, seramik, cam, stoneware fincanlar kullanılmaktadır.

### **3. Araştırmanın Amacı ve Kapsamı**

Araştırmanın amacı, Osmanlı döneminde kullanılan sofraya sunum araç-gereçleri ile günümüz Türk Mutfağı sofraya sunum araç-gereçlerinin karşılaştırılarak değişimin ortaya konulmasıdır. Sofraya sunum araç-gereçleri ile birlikte sarayda kahve sunumlarının özel törenler ile yapılması ve ayrı bir öneme sahip olması sebebiyle, kahve seremonisine ilişkin özel sunum ekipmanları da araştırmaya dahil edilmiştir.

### **4. Araştırmanın Yöntemi**

Araştırmada nitel araştırma yöntemi olarak literatür taraması ve gözlem teknikleri kullanılmıştır. Bu bağlamda Osmanlı mutfağı ve günümüz Türk mutfağına ilişkin yazılı kaynaklar incelenmiş, 6 Kasım 2023-10 Kasım 2023 tarihleri arasında Topkapı Sarayı Müzesi ziyaret edilerek Osmanlı dönemine ait sofraya sunum araç-gereçleri yerinde gözlem yapılarak ve

araştırma kapsamında belirlenen temel araştırma konularına uygun olarak incelenmiştir. Araştırmanın temel soruları; “Osmanlı döneminde kullanılan sofranın sunum araç-gereçleri nelerdir?”, “Kullanım amaçları ve yapıldıkları malzemeler nelerdir?” şeklindedir. Gözlem sürecinde sofranın sunum araç-gereçleri ile ilgili bilgiler ve görsellerine ilişkin veriler toplanarak derlenmiş, araştırmanın amacına uygun olarak günümüz Türk mutfağı sofranın sunum araç-gereçleri ile karşılaştırma yapılarak değişim ortaya konulmaya çalışılmıştır.

#### 4.1. Bulgular

Bu bölümde Osmanlı saray ve halk mutfağında kullanılan sunum araç gereçlerinin günümüzde kullanılan sunum araç gereçleriyle karşılaştırması yapılmıştır (Tablo 1).

**Tablo 1: Osmanlı dönemi Saray ve Halk Mutfuğı ile Günümüz Mutfuğı Sunum Araç-Gereçleri**

Sunum için kullanılan araç gereçler	Osmanlı Mutfuğı		Günümüz Türk Mutfuğı
	Halk mutfuğı	Saray mutfuğı	
<b>Aşurelikler</b>	Seramik, bakır, gümüş	Seramik, bakır, gümüş, altın	Günümüzde cam, porselen, seramik kâselerle servis edilmektedir.
<b>Badya</b>	Bakır, seramik, metal	Bakır, seramik, gümüş, altın	Plastik, bakır, seramik, metal, çelik
<b>Bardak ve Maşrapalar</b>	Ahşap, seramik, gümüş, cam, bakır	Bakır, gümüş, altın, ahşap, cam, seramik	Cam, krsital, porselen, seramik, ahşap, karton, alüminyum, çelik, plastik
<b>Buhurdan (Tütsülük)</b>	Bakır, gümüş, seramik, ahşap	Bakır, gümüş, seramik, altın	Bakır, gümüş, seramik, çelik, ahşap, cam
<b>Çanak</b>	Ahşap, seramik, bakır, gümüş	Cam, seramik, altın, gümüş, bakır	Seramik, cam, ahşap, porselen, alüminyum, çelik, plastik, bakır
<b>Çatal-Bıçak</b>	Ahşap, gümüş, çelik	Gümüş, altın, çelik	Çelik, demir, plastik, ahşap
<b>Dondurmalık</b>	Bakır, gümüş, seramik,	Bakır, altın, gümüş, cam, seramik	Cam, plastik, seramik, porselen, çelik
<b>Gülbandan (Gül suyu dökmek için kullanılan kap)</b>	Gümüş, tombak, bakır, seramik, cam	Altın, gümüş, tombak, bakır, seramik, cam	Gümüş, bakır, seramik, cam
<b>İftar Tabuğı</b>	Bakır, gümüş, seramik, ahşap, tombak	Bakır, altın, gümüş, seramik, tombak	Günümüzde farklı malzeme ve formlarda bölmeli sunum kapları kullanılmaktadır



<b>Kumkuma (Bir matara) tür</b>	Bakır, gümüş, tombak, seramik	Bakır, gümüş, tombak, seramik, altın	Zemzemlik olarak adlandırılmakta, gümüş, cam veya metal malzemelerden yapılmaktadır
<b>Kuze (Su testisi)</b>	Tahta, seramik, bakır	Cam, seramik, altın, gümüş, bakır	Günümüzde toprak testi olarak kullanılmaktadır
<b>Nevruzıyelik (Macun kabı)</b>	Seramik, gümüş, bakır	Altın, gümüş, bakır, tombak, porselen, seramik	Günümüzde kullanılmamaktadır.
<b>Salçalık ve Sosluk</b>	Seramik, gümüş, bakır	Bakır, gümüş, altın, seramik	Porselen, seramik, bakır, çelik, alüminyum
<b>Sürahiler, Şişeler, Mataralar</b>	Bakır, gümüş, çini, seramik, cam, ahşap, tombak, kabak	Bakır, gümüş, tombak, çini, seramik, altın, cam	Cam, porselen, çini, seramik, kristal, plastik, alüminyum, çelik
<b>Tabak</b>	Seramik, bakır, ahşap	Altın, gümüş, seramik, bakır, cam	Alüminyum, ahşap, bakır, porselen, plastik, kâğıt, cam, seramik
<b>Tatlı Kupaları</b>	Seramik, bakır, cam, gümüş, tombak	Seramik, altın, gümüş, bakır, tombak	Seramik, cam, porselen, gümüş, bakır, alüminyum, çelik
<b>Tepsi ve Siniler</b>	Bakır	Bakır	Bakır, metal, gümüş, plastik, ahşap
<b>Tuzluk (Nemekdan)</b>	Bakır, seramik, gümüş, cam, ahşap	Bakır, gümüş, altın, seramik, cam	Metal, alüminyum, cam, plastik, seramik, porselen, bakır
<b>Üsküre (Çukur çanak)</b>	Bakır, toprak, metal	Bakır, toprak, metal	Doğu Anadolu Bölgesi'nde geniş ağızlı kaplar için "üsküre" terimi kullanılmaktadır. (Bakır)
<b>Yermürdi (Yekmerdi) (Tek kişilik çanak)</b>	Seramik, bakır, gümüş, ahşap	Seramik, bakır, cam, altın, gümüş	Tek kişilik yemek saklama kapları (cam, seramik, plastik, metal vb.)
<b>Yumurталık</b>	Seramik, porselen	Seramik, porselen	Seramik, porselen

Tablo 1'de görüldüğü üzere Osmanlı saray ve halk mutfağında kullanılan araç gereçlerin, günümüz mutfağında da hala kullanıldığı, formlarında değişiklikler olduğu ya da isimlerinin farklı olduğu belirlenmiştir. Osmanlı dönemi mutfağı; halk ve saray mutfağı olarak ikiye ayrılmıştır. Osmanlı döneminde yaşayan rütbesi yüksek insanlar konaklarda yaşamışlardır. Kullandıkları araç gereçlerin çoğu gümüş ve bakırdır ve Osmanlı saray mutfağında kullanılan araç gereçlerin materyallerine yakın bir şekilde araç gereç kullandıkları görülmüştür. Halk ise genellikle ahşap ve seramik materyallerden yapılan araç gereçler kullanmışlardır. Günümüzde

bu eşyalar alüminyum, plastik, tahta, kâğıt, bakır, çelik malzemelerden üretilmiştir. Gelişen teknoloji ve sunum teknikleri ile sofraya sunum araç-gereçleri değişime uğramıştır

Türk kahvesi sadece lezzeti ve hazırlanışıyla değil, sunumu ve içimiyle de çok özel bir yere sahiptir. Kahve sunumu saraylarda özel bir törenle yapılırdı. Konukların ağırlandığı bölüme sitil örtüsü denen örtü, iki kişi tarafından taşınarak önden getirilirdi, ardından da kahve tepsisi getirilirdi. Tepsi ağırsa iki kişi tarafından tutulurdu. Kahve ibriklerden fincanlara aktarılır, en son, dağıtan kişi içeriye girerdi (Bulduk ve Süren, 2008: 305). Özel bir öneme sahip olması ve özenli bir sunum seremonisine sahip olması nedeniyle ele alınan kahve sunum araç-gereçlerinin; malzeme ve tasarım yönünden bazı değişikliklere uğradığı, bazılarının ise artık kullanılmadığı görülmüştür (Tablo 2).

**Tablo 2. Osmanlı dönemi Saray ve Halk Mutfağı ile Günümüz Mutfağı Kahve Sunum Araç-Gereçleri**

Kahve Sunumu için kullanılan araç gereçler	Osmanlı Mutfağı		Günümüz Mutfağı
	Halk mutfağı	Saray mutfağı	
<b>Cezve</b>	Bakır, gümüş, çelik	Bakır, altın, gümüş, çelik, demir	Demir, bakır, çelik, elektrikli cezveler ve kahve makinesi
<b>Dibek (Kavrulmuş kahve dövülen araç)</b>	Taş	Taş	Taş
<b>Fincan</b>	Seramik, ahşap	Altın, gümüş, bakır, cam, seramik, değerli mücevher ile bezeli fincan	Porselen, seramik, cam, karton
<b>Havan</b>	Ahşap, mermer, bronz, bakır	Ahşap, mermer, tunç bronz, pirinç	Bakır, tahta, çelik, mermer, pirinç
<b>Kahve kutuları/dolapları</b>	Ahşap, bakır, pirinç, tombak ya da seramik	Ahşap, bakır, pirinç, tombak ya da seramik	Ahşap, seramik, porselen, cam
<b>Kahve ibriği</b>	Bakır, gümüş	Bakır, gümüş, altın	Günümüzde ibrik kullanılmamakta ancak kahveyi koymak için sürahiler, termoslar, makineler kullanılmaktadır
<b>Kahve mangalları</b>	Pirinç, gümüş	Bakır, pirinç, gümüş	Günümüzde özellikle ticari işletmelerde bakır işlemeli kahve mangalları kullanılmakta ve "kumda

			kahve" olarak raġbet görmektedir.
<b>Kahve puşidesi (Kahve örtüsü)</b>	Kadife	Kadife, incili, altın, gümüş	Günümüzde puşide kahve servisinde kullanılmamaktadır. Aksesuar olarak danteller tepsi altına konulabilmektedir.
<b>Kahve sitili (Kahveyi sıcak tutmaya yarayan düzenek)</b>	Bakır, gümüş, çelik, demir	Bakır, gümüş, altın, çelik, demir	Kahve hemen servis edildiğinden dolayı kahve sitili kullanılmamaktadır.
<b>Kavurma Kepeçleri</b>	Ahşap, bakır, demir	Bakır, çelik, demir, ahşap	Plastik, ahşap, çelik, bakır, demir
<b>Kavurma tavaları</b>	Bakır, demir	Bakır, demir	Çelik, döküm, granit, teflon
<b>Soğutucu/ Soğudan (Kavrulan çekirdekleri soğutmak için kullanılan kap)</b>	Ahşap	Ahşap	Plastik veya ahşap kaplar kullanılmaktadır
<b>Sütlük</b>	Seramik	Seramik, porselen	Porselen, seramik, cam
<b>Tatlı hokkası ve kaşıkları</b>	Bakır, gümüş, cam, porselen, seramik	Altın, gümüş, bakır, Porselen, seramik, cam	Günümüzdeki kahve sunum takımında anlatıldığı tarzda tatlı hokkası/tatlı kaşığı bulunmamakta bunun yerine küçük porselen, seramik, ahşap, cam, bakır, gümüş formlarda lokum/çikolata ikramlıkları kullanılmaktadır
<b>Zarf (İçine fincan oturtulan metal kap)</b>	Bakır, gümüş	Altın, gümüş, bakır	Bakır, gümüş, altın/nikel kaplama

Osmanlı dönemi halk mutfağında kahve takımında kullanılan ürünler bakır, gümüş, tahta, seramik, çelik gibi formlarda üretilmiştir. Saray mutfağında ise bu araç gereçler altın, gümüş, bakır, seramik, tombak gibi malzemelerden üretilmiştir. Günümüz mutfağında gelişen teknoloji ile birlikte kahve kültürü değişmiştir. Bazı ürünler örneğin kahve puşidesi, zarflar, tatlı hokkası ve kaşıkları, soğudan, kahve sitili günlük kullanımda bulunmamaktadır. Kahveyi sıcak tutmak için kullanılan kahve sitili, günümüzde değişime uğrayan bir üründür. Kahveyi sıcak tutmak için termoslar kullanılmaktadır.

Osmanlının kahve tüketmeye başladığında kullanılan kahve fincanları kulplu olarak üretilmeyip zarflar içine porselen fincanlar

yerleştirilip kahve tüketilmekteydi. Osmanlının son dönemlerinde kulplu bir şekilde üretilmiş ve günümüzde de hala bu üretime devam edilmektedir. Bazı özel günlerde hala zarf kullanımı mevcuttur. Örneğin kız isteme zamanında erkeğe yapılan tuzlu kahve fincanı zarflarla servis edilmektedir. Günümüzde fincan, sütlük, zarf vb. araç gereçler benzer formlarda kullanılmaya devam etmekte olup, tatlı hokkası/kaşıkları, kahve sitili kullanılmamaktadır. Genel olarak değerlendirecek olursak, kültürel anlamda aktarımın devam ettiğini, ekonomi ve teknoloji etkili değişimlerin yaşandığını söyleyebiliriz. Kullanılan araç-gereçler aynı zamanda yiyecek-içecek sunum şekilleri hakkında da bilgi vererek geçmişten günümüze ışık tutmaktadır.

### **Sonuç**

Bir toplumun mutfak kültürünü incelerken sadece pişirilen yemeklerin değil aynı zamanda yemek yaparken kullandıkları, sundukları, depoladıkları araç gereçlerin de incelenmesi gerekmektedir. Türk mutfağı birden çok kültüre ev sahipliği yapmış, ev sahipliği yaptığı kültürlerin mutfaklarından etkilenmiş ve diğer ülke mutfaklarını da etkilemiştir. Dünyada en fazla yemek çeşidine sahip ülkelerden biridir. Bunun sebebi Türklerin yaşadıkları coğrafya ve fethettikleri ülkeler olarak gösterilebilir. Türkler İslamiyet öncesi göçebe toplumu olarak yaşam şeklini benimsemişler, sade bir yer sofrası kurmuşlar, sofranın etrafında tek tabakta ortak bir yemek yeme alışkanlığına sahip olmuşlardır. Selçuklular döneminden Osmanlının 19. yy. a kadar bu kültür etkisini göstermeye devam etmiştir. 19. yy. sonrası Osmanlı saray ve konak kültüründe Avrupalı bir etki görülmüş olup masada yemek yenmeye başlanmıştır. Çeşitli yemekler pişirilmiş ve kişilere ayrı ayrı porsiyonlarda servis edilmiştir.

Osmanlı Dönemi'nin yaklaşık 600 yıllık bir süreyi kapsaması ile, başlangıcından, imparatorluğun son dönemlerine kadar, etkilendiği kültürler çeşitlidir. Ayrıca, 36 padişah tarafından yönetilmesi nedeni ile padişahların, kişisel beğenileri, yaşam şekilleri, Osmanlı saray geleneklerini ve kültürleri değerlendirmeleri farklılaşmaktadır (Pala, 2010: 166). İslamiyet öncesi Türk devletleri göçebe bir toplum oldukları için hafif ve dayanıklı araç gereçler kullanmışlardır. Bakır, metal, tahta, demir, seramik formlarda üretilen araç gereçler görülmektedir. İslamiyet sonrası Selçuklu ve Osmanlı devletleri yerleşik hayata geçmişlerdir. Bu süreçte; altın, gümüş, bakır ve değerli taşların işlemelerinin olduğu araç gereç kullanımı görülmüştür. Özellikle Osmanlı dönemi saray mutfağında kullanılan araç gereçlerin çoğu altın, gümüş, bakır ve özel taşlardan üretilmiştir. Konak mutfağı saray mutfağına yarışır şekilde ilerlemiştir. Halk mutfağında bakır, ahşap ve seramik gibi formların kullanımı daha fazla olduğu tespit edilmiştir. 19. yüzyıl ve sonrasında Osmanlı saray mutfağında porselen kullanımı artmış, ayrıca balık, salata, patates için farklı tabak türleri de kullanılmaya başlamıştır (Samancı, 2006: 38). Günümüzde ise altın ve gümüş kullanım oranı düşmüş, değişen teknoloji etkileriyle daha farklı formlarda üretilen materyaller de kullanılmaya başlanmış, araç-gereçler şekilsel olarak da değişiklikler göstermiştir.

Bu çalışmada Osmanlı dönemi halk ve saray mutfağında kullanılan sunum araç gereçleri ile günümüz mutfak sunum araç-gereçleri arasındaki benzerlik ve farklılıklar ortaya konulmuştur. Osmanlı saray mutfağı hem yemek kültürü hem de kullanılan mutfak araç-gereçleri ile günümüz mutfağına aktarılmış önemli bir miras, geçmiş ve günümüz arasında bir köprüdür. Bu tür çalışmalar; mevcut yemek/sofra kültürlerini korumak, geçmişe dair izleri ve yaşanan değişimleri ortaya çıkarmak, yeni nesillere bilgi aktarımı yapabilmek adına önem taşımaktadır.

## KAYNAKÇA

### Yazılı Kaynaklar

- Açba, L. (2004). Bir Çerkes prensesinin harem hatıraları. İstanbul: L&M Yayınları.
- Ak, K. (2007). *Osmanlı'dan günümüze Türk yemek kültüründe seramik yemek kapları*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Akbulut, D. (2010). Bektaşî kazanlarından saray aşureliklerine bir paylaşım geleneği olarak aşure. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 55, 269-280.
- Arslan, F. (2023). Kültürel bir miras olarak Türk kahvesi ve yiyecek içecek işletmelerindeki yeri. *Turizm Ekonomi Ve İşletme Araştırmaları Dergisi*, 5(1), 63-74.
- Aydın, B. vd. (2020). Alafranga cuisine in Ottoman. *Journal of Current Debates in Social Sciences*, 3(2), 88-94.
- Bilgin, A. - Öncel, S. (2016). *Osmanlı mutfağı*. Eskişehir: T. C. Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayınları.
- Bulduk, S. - Tufan Süren, (2008), Türk mutfak kültüründe kahve. 38. *ICANAS (Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi) 10-15 Eylül 2007*, (ed.: Zeki Dilek vd.), Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Yayınları.
- Bülbül, S. vd. (2016). Osmanlı mutfak kültürü'nde yemek kapları: İznik çok renkli seramik örnekleri. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 5(8), 2373-2389.
- Dilsiz, B. (2010). *Türkiye'de gastronomi ve turizm (İstanbul örneği)*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Erdem, S. (1992). Buhardan. *TDV İslam Ansiklopedisi*, C. 6, 384-385, İstanbul: TDV Yayınları.
- Erdoğdu A. - Gedük, S. (2015). Çin porseleni fincanlar, *Bir Taşım Keyif Türk Kahvesinin 500 yıllık Öyküsü, Bir Taşım Kahve*, (ed.: Ersu Pekin), İstanbul: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Güldemir, O. (2014). Orta Asya'dan Cumhuriyet dönemine Türk mutfağındaki yemeklerin değişimi: Yazılı kaynaklar üzerinden bir değerlendirme. *VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi Bildiri Kitabı*, 346-358, Ankara.
- Gürsoy, D. (2014). *Deniz Gürsoy'un gastronomi tarihi*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

- Hatipoğlu, A. - Batman, O. (2014). Osmanlı saray mutfağı'na ait gastronomik unsurların günümüz Türk mutfağı ile kıyaslanması. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 11 (2), 62-74.
- Kanat, V. (2022). *XIX. yüzyılda Osmanlı mutfağı ve sofra adabının dönüşümü*. İğdir: İğdir Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Kıvrım, İ. (2013). 17. yüzyılda bir valide sultanın günlük hayatı: Vlide Hadice Turhan Sultan. *History Studies International Journal Of History*, 5(2), 243-262.
- Kuzucu, K. (2021), Türk kahvesi: Altı telve, üstü köpük, sade lezzet. *İstanbul Mutfağında Ahenk ve Lezzet*, (ed.: Banu Kutun-Nilgün Yavuz), 63-72, İstanbul: İstanbul Yayınları.
- Maviş, F. (2003). *Endüstriyel yiyecek retimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- MEGEP (2018), *Yiyecek içecek hizmetleri-masaüstü servis takımları*. Ankara.
- Ortaylı, İ. (2010). *Meknlar ve olaylarıyla Topkapı Sarayı*. İstanbul: Kaynak Yayınları.
- Osmanoğlu, A. (2008), *Babam Sultan Abdülhamid*. İstanbul: Selis Kitaplar.
- nder, A. M. (2021). 16. yüzyıl İznik'te üretilen kapalı formlu seramikler. *Sanat Ve Tasarım Dergisi*, 10(2), 350-365.
- lmez, F. N. - Kılınç, A. (2015). Isparta müzesindeki Osmanlı dönemine ait bakır eşyalar. *Arış Dergisi*, 11, 53-72.
- Özlü, Z. (2011). Osmanlılarda dondurma ve dondurmacılık mesleği ile ilgili notlar. *Erdem*, 59, 129-144.
- Pala, İ. (2010). *Osmanlı dönemi'nde saray mutfağında kullanılan pişmiş toprak sunum kaplarının form zellikleri*. İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Samancı, . (2006), 19. yüzyılda saray mutfağı. *Yemek ve Kültür*, 4, 36-60.
- Saral, G. (2016). 16. yüzyıl divanlarında mutfak eşyaları, *TRK Uluslararası Dil, Edebiyat ve Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*, 8, 44-65.
- Sarışık, M. (2017) *Tüm yönleriyle gastronomi bilimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Satan, A., vd. (2018). *Topkapı Sarayı'nı anlatmak*. İstanbul: Korpus Kültür Sanat Yayıncılık Tic. Ltd. şti.
- Solmaz, Y. - Dülger Altınler, D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1 (3), 108-124.
- şavkay, T. (2010). *Osmanlı mutfağı*. İstanbul: şekerbank ve Radikal Yayınları.
- Tarım, Z. (2015). Osmanlı devlet teşrifatında kahve ikramı. *Bir Taşım Keyif Türk Kahvesinin 500 yıllık yks, Bir Taşım Kahve*, (ed.: Ersu Pekin), İstanbul: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Topkapı Sarayı Rehber Panosu*, 2023.
- Tınmaz, O. - Yılmaz, H. (2022), Kültür, sınıf ve statünün göstergesi: Tabak, *Aydın Gastronomy*, 6 (2), 263-274.
- Yerasimos, M. (2019), *Evlia elebi seyahatnamesinde yemek kültürü-yorumlar ve sistematik dizin*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Yönet Eren, F. - Ceyhun Sezgin, A. (2018). Kültürel miras açısından Türk kahvesi. *Turkish Studies*, 13(10), 697-712.

## Elektronik Kaynaklar

Osmanlıca Türkçe. 2010. <https://Www.Luggat.Com/Index.Php#Ceviri>. (Erişim: 03.02.2024)

Sürek, C. - Tunçel, E. (2020). Osmanlı saray mutfağı. Bursa Uludağ Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Tarih Bölümü Tarih Semineri. <https://www.scribd.com/document/558853553/OSMANLI-SARAY-MUTFAGI-1> (Erişim: 03.02.2024)

TDK Türkçe sözlük <https://Sozluk.Gov.Tr/>. (Erişim: 03.02.2024)

*"İyi Yayın Üzerine Kılavuzlar ve Yayın Etiği Komitesi'nin (COPE) Davranış Kuralları" çerçevesinde aşağıdaki beyanlara yer verilmiştir. / The following statements are included within the framework of "Guidelines on Good Publication and the Code of Conduct of the Publication Ethics Committee (COPE)":*

**Etik Kurul Belgesi/Ethics Committee Approval:** Makale konusu ve kapsamı, etik kurul onay belgesi gerektirmemektedir. / Article does not require an Ethics Committee Approval.

**Çıkar Çatışması Beyanı/Declaration of Conflicting Interests:** Bu makalenin araştırması, yazarlığı veya yayımlanmasıyla ilgili olarak yazarların potansiyel bir çıkar çatışması yoktur. / There is no potential conflict of interest for the authors regarding the research, authorship or publication of this article.

**Katkı Oranı Beyanı / Author Contributions:** Her iki yazarın da katkısı eşittir./Both authors contributed equally.