

**T.C.
DOKUZ EYLÜL ÜNİVERSİTESİ
GÜZEL SANATLAR ENSTİTÜSÜ
GELENEKSEL TÜRK EL SANATLARI ANASANAT DALI
SANATTA YETERLİK TEZİ**

**OSMANLI DÖNEMİ'NDE SARAY MUTFAĞINDA KULLANILAN
PIŞMIŞ TOPRAK SUNUM KAPLARININ
FORM ÖZELLİKLERİ**

**HAZIRLAYAN
İREM PALA**

**DANIŞMAN
Yrd. Doç. VEDAT KACAR**

İZMİR- 2010

YEMİN METNİ

Sanatta Yeterlik Tezi olarak sunduğum “Osmanlı Dönemi’nde Saray Mutfağında Kullanılan Pişmiş Toprak Sunum Kaplarının Form Özellikleri” adlı çalışmanın, tarafımdan, bilimsel ahlak ve geleneklere aykırı düşecek bir yardıma başvurmaksızın yazıldığını ve yararlandığım eserlerin kaynakçada gösterilenlerden oluştuğunu, bunlara atıf yapılarak yararlanılmış olduğunu belirtir ve bunu onurumla doğrularım.

11 Haziran 2010

İREM PALA

TUTANAK

Dokuz Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü' nün/...../..... tarih vesayılı toplantısında oluşturulan jüri, Lisansüstü Öğretim Yönetmeliği'ninmaddesine göre Geleneksel Türk El Sanatları Anasanat Dalı Sanatta Yeterlik öğrencisi İrem PALA' nın "Osmanlı Dönemi'nde Saray Mutfağında Kullanılan Pişmiş Toprak Sunum Kaplarının Form Özellikleri" konulu tezi/projesi incelenmiş ve aday/...../..... tarihinde, saat ' da jüri önünde tez savunmasına alınmıştır.

Adayın kişisel çalışmaya dayanan tezini/projesini savunmasından sonra dakikalık süre içinde gerek tez konusu, gerekse tezin dayanağı olan anabilim dallarından jüri üyelerine sorulan sorulara verdiği cevaplar değerlendirilerek tezin/projeninolduğuna oy.....ile karar verildi.

BAŞKAN

ÜYE

ÜYE

ÜYE

ÜYE

YÖK DOKÜMANTASYON MERKEZİ TEZ VERİ FORMU

Tez/Proje No:

Konu Kodu:

Üniv. Kodu:

Not: Bu bölüm merkezimiz tarafından doldurulacaktır.

Tez/Proje Yazarının

Soyadı: PALA **Adı:** İrem

Tezin/Projenin Türkçe Adı: Osmanlı Dönemi'nde Saray Mutfağında Kullanılan Pişmiş Toprak Sunum Kaplarının Form Özellikleri

Tezin/Projenin Yabancı Dildeki Adı: Peculiarities of Forms of Ceramic Serving Pots Used in The Palace Kitchen of Ottoman Period

Tezin/Projenin Yapıldığı

Üniversitesi: D.E.Ü.

Enstitü: G.S.E.

Yıl: 2010

Diğer Kuruluşlar:

Tezin/Projenin Türü:

Yüksek Lisans:

Dili: Türkçe

Doktora:

Sayfa Sayısı: 195

Tıpta Uzmanlık:

Referans Sayısı: 218

Sanatta Yeterlilik:

Tez/Proje Danışmanlarının

Unvanı: Yrd. Doç **Adı:** Vedat

Soyadı: KACAR

Türkçe Anahtar Kelimeler:

- 1- Form
- 2- Seramik
- 3- Çini
- 4- Porselen
- 5- Osmanlı saray mutfağı

İngilizce Anahtar Kelimeler:

- 1- Form
- 2- Ceramic
- 3- Fritware
- 4- Porcelain
- 5- Ottoman palace cuisine

Tarih: 11 Haziran 2010

İmza:

Tezimin Erişim Sayfasında Yayınlanmasını İstiyorum:

Evet

Hayır

X

ÖZET

Osmanlı Dönemi'nde kullanılan seramik ve porselen gibi pişmiş toprak eşyalar, günümüzde, sanat eseri olarak müzelerde sergilenmekte ve geçmişte kullanım eşyası oldukları unutulmuş, genellikle bezeme özellikleri ile tanınmaktadırlar. Oysaki pişmiş toprak kapların, bezeme özellikleri dışında, günlük kullanım eşyası ve kültürün maddi varlıklarından biri olarak, belge özelliği taşımaları nedeni ile, güzellikleri yanı sıra, işlevleri ile de değerlendirmek gerekmektedir. Bu nedenle, müzelerde bulunan, Osmanlı Dönemi saray mutfağına ait pişmiş toprak sunum eşyalarının, form değişimini ve form özelliklerini belirleme ihtiyacı duyulmuştur.

Bu tez çalışması, çeşitli amaçtaki mutfak eşyaları arasında sadece sunum kapları ile sınırlandırılmıştır. Dolayısı ile leğen, ibrik, gülabdan, buhurdan, güveç, süzgeç, kavanoz gibi formlar, çalışma kapsamı dışında tutulmuştur.

Osmanlı Dönemi saray mutfağında sunumda kullanılan pişmiş toprak kap türleri temelde, dokuz tür olarak gruplandırılır. Bunlar, Çin, Japon, Avrupa, Eser-i İstanbul ile İstanbul, Yıldız porselenleri ile İznik, Kütahya, Tophane ve Çanakkale seramikleridir. Bu türlere ilişkin, formlar arasındaki farklılığı, görsel olarak da belirtmek amaçlı, formların çizimleri yapılmıştır.

Osmanlı sarayında görülen pişmiş toprak kaplar, yerel (coğrafi) özellikler nedeni ile farklı hammadde ve kültürlerle çeşitlenmiştir. Özellikle pişmiş toprak kaplar arasında bu çeşitlilik en sık, tabak formunda görülebilmektedir.

Osmanlı saray mutfağında, özellikle, alaturka ve alafranga yemek düzenlerinin mutfak sunum kaplarının form özelliklerini değiştirdiği görülmektedir. Tatlı kupası, sosluk gibi formlar ise ihtiyaç duyulan, yeni beğeniyi karşılamak için üretilmiş formlardandır.

Kapların, üretim yerleri değişse de Osmanlı sarayına ait, bazı inanç ve gelenek gibi özellikler, form değişimini kısmen sınırlaması yanı sıra belirleyen bir etkidir.

ABSTRACT

The porcelain and ceramic pots which are usually known by their decorative features have been utensils of the cuisine and have been used during the Ottoman Period. But we keep them in museums as they are the masterpieces of today. As they are the materials of the culture, we must remember that they were once used as functional goods disregarding their beauties. For that reason the aim of this thesis is to underline the form features of Ottoman palace serving pots

This thesis contains only the serving pots of the kitchen. So the rose water sprinkler, basins, ewers, incense burner's etc. are being exempted.

Ottoman serving pots are basically divided into nine types by the manufactures. They are, Chinese, Far Eastern, European, İstanbul and Eser-i İstanbul, Yıldız porcelain and İznik, Kütahya, Tophane and Çanakkale ceramics. These forms which belong to those production centres, are sketched in black and white drawings to show the change and difference, visually.

The Ottoman Palace ceramic serving pots are differed by their geographical and cultural features. The differences among the manufacturers can be seen, especially by the dish shape which was a common shape for the pottery

The Turkish style (Alaturka) and the European style (alafranga) are the main subject which detect the form of the pot. The dessert mug and sauceboat shapes are the new shapes to supply the new necessities of Ottoman palace.

Even the production centers were changed, features such as religion and traditions belonging to the Ottoman palace, have been the factor for the change in the forms of ceramic pots.

ÖNSÖZ

Osmanlı Dönemi saray mutfağı, dönemin ihtişamı ile aynıdır. Bu ihtişamlık, bu özen mutfakta kullanılan kaplara, boyut, renk, biçim ve çeşitlilik olarak yansımıştır. Bunun yanında zaman içindeki, çağın değişimlerine saray mutfağı, muhafazakar yapısını koruyarak ayak uydurmuştur.

Müzelerde bulunan seramik ve porselen gibi pişmiş toprak kaplar, günümüzde olduğu gibi Osmanlı Dönemi'nde de sarayda kullanılmak için üretilmiştir. Ancak bu kaplar günümüzde, çoğunlukla ve sadece bezeme özellikleri ile tanınmaktadırlar. Bu nedenle tez konusu, "Osmanlı Dönemi Saray Mutfağında Kullanılan Pişmiş Toprak Sunum Kaplarının Form Özellikleri" olarak seçilmiştir.

Geleneksel Türk El Sanatları eğitimimin başından itibaren, "Geleneksel Türk seramiği" ne bakış açımı şekillendiren Prof. İsmail Öztürk'e, özellikle endüstriyel seramik alanındaki bilgileri ve seramiğe farklı bakış açısı ile bana büyük katkıları olan Prof. Halil Yoleri'ye, bütün geleneksel Türk seramiği eğitimim süresince desteğini esirgemeyen ve tez sırasında büyük kolaylıklar sağlayan danışmanım Yrd. Doç. Vedat Kacar'a ve özellikle tezin son dönemlerinde çalışmam için üzerimdeki bütün görevleri eksilten Çinicilik ve Çini Onarımları Anasanat Dalı öğretim elemanlarına, teşekkür ederim.

Müzelerde yaptığım çalışmalar sırasında yardımlarını esirgemeyen İstanbul Büyükşehir Belediyesi Şehir Müzesi Müdür'ü Yasemin Masaracı'ya, Dolmabahçe Sarayı Müzesi "Porselen Sofra Takımları" sorumlusu Nurten Öztürk'e, Topkapı Sarayı Müzesi "Cam ve Porselen Eserler" sorumlusu Ömür Tufan'a teşekkür ederim.

Pala ailesine, ablama, eğitimimde öncü olan anneannem Melek Zengi'ye, dedem Ali Zengi'ye, anneme, okul eğitimlerim süresince maddi ve manevi desteği sağlayan akıl hocam babam Mehmet Çalışıcı'ya, arkadaşım kardeşim Seçil Çalışıcı'ya ve özellikle bu tez süresince bütün zorluklarına da eşlik eden yaşam arkadaşım Serdar Pala'ya teşekkür ederim.

İrem PALA

İÇİNDEKİLER

OSMANLI DÖNEMİ'NDE SARAY MUTFAĞINDA KULLANILAN PIŞMIŞ TOPRAK SUNUM KAPLARININ FORM ÖZELLİKLERİ

YEMİN METNİ	ii
TUTANAK	iii
YÖK DÖKÜMANTASYON MERKEZİ TEZ VERİ FORMU	iv
ÖZET	v
ABSTRACT	vi
ÖNSÖZ	vii
İÇİNDEKİLER	viii
KISALTMALAR	x
ÇİZİMLER LİSTESİ	xi
FOTOĞRAFLAR LİSTESİ	xxi
GİRİŞ	1

1. BÖLÜM

OSMANLI DÖNEMİ SARAY MUTFAĞI VE MUTFAKTA SUNUMDA KULLANILAN PIŞMIŞ TOPRAK KAP TÜRLERİ

1.1 Saray Mutfağı	7
1.2 Mutfakta Kullanılan Pişmiş Toprak Kap Türleri	17

2. BÖLÜM

OSMANLI DÖNEMİ'NDE SARAY MUTFAĞINDA KULLANILAN PIŞMIŞ TOPRAK SUNUM KAPLARININ FORM ÖZELLİKLERİ

2.1 Yemek Sunum Kapları	29
2.1.1 Tabaklar	29
2.1.2 Çanaklar	48
2.1.3 Kapaklı Tabaklar (sahanlar), Çanaklar	61

2.1.4 Yemek Takımına İlave Diğer Formlar	76
2.1.5 Aşurelikler ve Tatlı Kupaları	88
2.2 İçecek Sunum Kapları	96
2.2.1 Sürahiler, Şişeler, Mataralar	100
2.2.2 Bardaklar, Maşrapalar	113
2.2.3 Kahve Fincanı Takımları	119
2.2.4 Çay Takımları	134

3. BÖLÜM

GÜNÜMÜZ MUTFAĞINA YÖNELİK SUNUM KAP UYGULAMALARI

3.1 Tasarım Aşamaları	148
3.2 Uygulamalar	162
SONUÇ	166
EK	172
KAYNAKÇA	178
ÖZGEÇMİŞ	

KISALTMALAR

- +y: toplam yükseklik
a.g.e.: adı geçen eser
bkz.: bakınız
cm.: santimetre
Çev.: çeviren
Çiz.: çizim
Dnş.: danışman
Doç.: Doçent
DSM.: Dolmabahçe Sarayı Müzesi
DSDM.: Dolmabahçe Sarayı Depo Müze
Env. No: Envanter Numarası
gen.: genişlik
İBBŞM: İstanbul Büyükşehir Belediyesi Şehir Müzesi
KPM: Königliche Porzellan Manufaktur
no: numara
ö.y.: ölçü yok
Prof.: Profesör
S.: eserin toplam sayfa sayısı
s.: alıntı yapılan sayfalar
TKS.: Topkapı Sarayı Müzesi'nin kullandığı envanter numarası
TSM: Topkapı Sarayı Müzesi
t.y.: tarih yok
Ü.: Üniversitesi
vb.: ve benzeri
vd.: ve diğerleri
y.: yükseklik
yay.: yayını, yayınları
y.a.g.e: yukarıda adı geçen eser
Yrd. Doç.: Yardımcı Doçent
y.y.: yayın yeri yok
yy.: yüzyıl

ÇİZİMLER LİSTESİ

Çizim No: 1 Erken Osmanlı İznik seramiği tabak	34
Çizim No: 2 Çin porseleni tabak	34
Çizim No: 3 Kütahya seramiği tabak	35
Çizim No: 4 Avrupa porseleni tabak	36
Çizim No: 5 Çin porseleni 18. yy. tabak	36
Çizim No: 6 Eser-i İstanbul porseleni tabak (yemişlik)	37
Çizim No: 7 Yıldız porseleni tabak	37
Çizim No: 8 Çin porseleni tabak	38
Çizim No: 9 Çin porseleni tabak	38
Çizim No: 10 Çin porseleni tabak	38
Çizim No: 11 Çin porseleni tabak	38
Çizim No: 12 Çin porseleni tabak	38
Çizim No: 13 Çin porseleni tabak	38
Çizim No: 14 Çin porseleni tabak	38
Çizim No: 15 Çin porseleni tabak	38
Çizim No: 16 Çin porseleni tabak	38
Çizim No: 17 Çin porseleni tabak	38
Çizim No: 18 Çin porseleni tabak	39
Çizim No: 19 Çin porseleni tabak	39
Çizim No: 20 Çin porseleni tabak	39
Çizim No: 21 Çin porseleni tabak	39
Çizim No: 22 Erken Osmanlı İznik seramiği tabak	39
Çizim No: 23 Çin porseleni tabak	39
Çizim No: 24 Çin porseleni tabak	39
Çizim No: 25 Çin porseleni tabak	39
Çizim No: 26 Çin porseleni tabak	39
Çizim No: 27 Çin porseleni tabak	39
Çizim No: 28 Çin porseleni tabak	39
Çizim No: 29 Çin porseleni tabak	40
Çizim No: 30 Çin porseleni tabak	40
Çizim No: 31 Çin porseleni tabak	40
Çizim No: 32 Çin porseleni tabak	40
Çizim No: 33 Çin porseleni tabak	40
Çizim No: 34 Çin porseleni tabak	40
Çizim No: 35 Çin porseleni tabak	40
Çizim No: 36 Çin porseleni tabak	40
Çizim No: 37 Çin porseleni tabak	41
Çizim No: 38 Çin porseleni tabak	41
Çizim No: 39 Çin porseleni tabak	41
Çizim No: 40 Çin porseleni tabak	41
Çizim No: 41 Çin porseleni tabak	41
Çizim No: 42 Çin porseleni (Vietnam işi seladon) tabak	41
Çizim No: 43 Çin porseleni tabak	41
Çizim No: 44 Çin porseleni tabak	41

Çizim No: 45 Çin porseleni tabak	41
Çizim No: 46 Çin porseleni tabak	41
Çizim No: 47 Çin porseleni tabak	42
Çizim No: 48 Çin porseleni tabak	42
Çizim No: 49 Çin porseleni tabak	42
Çizim No: 50 Çin porseleni tabak	42
Çizim No: 51 Çin porseleni (Swatow) tabak	42
Çizim No: 52 Çin porseleni tabak	42
Çizim No: 53 Çin porseleni (Swatow) tabak	42
Çizim No: 54 Çin porseleni tabak	42
Çizim No: 55 Çin porseleni tabak	42
Çizim No: 56 Çin porseleni tabak	43
Çizim No: 57 Kütahya seramiği tabak	43
Çizim No: 58 Çin porseleni tabak	43
Çizim No: 59 Avrupa (Alman) porseleni tabak DSDM 62/2891	43
Çizim No: 60 Avrupa (Berlin) porseleni tabak	43
Çizim No: 61 Çin porseleni tabak	43
Çizim No: 62 Çin porseleni tabak	43
Çizim No: 63 Kütahya seramiği tabak	43
Çizim No: 64 Kütahya seramiği tabak	43
Çizim No: 65 Kütahya seramiği tabak	43
Çizim No: 66 Avrupa (İtalyan) porseleni tabak	43
Çizim No: 67 Avrupa porseleni tabak DSDM 94/1141	44
Çizim No: 68 Avrupa porseleni tabak DSDM 62/3177	44
Çizim No: 69 Avrupa porseleni tabak DSDM 94/1161	44
Çizim No: 70 Avrupa porseleni tabak DSDM 62/9016	44
Çizim No: 71 Avrupa porseleni tabak DSDM 35- 2168	44
Çizim No: 72 Avrupa porseleni tabak DSDM 62/1631	44
Çizim No: 73 Tabak DSDM 94/1145	44
Çizim No: 74 Tabak DSDM 62/5309	45
Çizim No: 75 Avrupa porseleni tabak DSDM 62/2288	45
Çizim No: 76 Avrupa (Rus) porseleni	45
Çizim No: 77 Avrupa (Rus) porseleni	45
Çizim No: 78 Avrupa (Rus) porseleni tabak	45
Çizim No: 79 Avrupa (Rus) porseleni tabak	45
Çizim No: 80 Çin porseleni tabak	45
Çizim No: 81 Çin porseleni tabak	45
Çizim No: 82 Avrupa (Alman) porseleni tabak DSDM 62/2802	45
Çizim No: 83 Yıldız porseleni tabak	46
Çizim No: 84 Yıldız porseleni tabak DSDM 62/7414	46
Çizim No: 85 Yıldız porseleni tabak DSDM 62/2789	46
Çizim No: 86 Yıldız porseleni tabak DSDM 62/2827	46
Çizim No: 87 Yıldız porseleni tabak DSDM 62/3159	46
Çizim No: 88 Yıldız porseleni tabak DSDM: 62/2672	46
Çizim No: 89 Yıldız porseleni tabak DSDM 62/2285	46
Çizim No: 90 Yıldız porseleni tabak	47

Çizim No: 91 Avrupa (Berlin) porseleni tepsi	47
Çizim No: 92 Çin porseleni tepsi	47
Çizim No: 93 Çin porseleni tepsi	47
Çizim No: 94 Çin porseleni tepsi	47
Çizim No: 95 Çin porseleni tepsi	47
Çizim No: 96 Erken Osmanlı Dönemi İznik seramiği, çanak	51
Çizim No: 97 Çin porseleni, 15. yy. çanak	51
Çizim No: 98 Avrupa porseleni, çanak	52
Çizim No: 99 Kütahya seramiği, çanak	53
Çizim No: 100 Çin porseleni 19. yy çanak	53
Çizim No: 101 Yıldız porseleni, 19. yy. çanak	53
Çizim No: 102 İznik seramiği çanak	55
Çizim No: 103 Çin porseleni (seladon) çanak	56
Çizim No: 104 Çin porseleni (seladon) çanak	55
Çizim No: 105 Çin porseleni (seladon) çanak	55
Çizim No: 106 Çin porseleni (seladon) çanak	55
Çizim No: 107 Erken Osmanlı İznik seramiği çanak	55
Çizim No: 108 Erken Osmanlı İznik seramiği çanak	56
Çizim No: 109 Erken Osmanlı İznik seramiği çanak	56
Çizim No: 110 Erken Osmanlı İznik seramiği çanak	56
Çizim No: 111 Erken Osmanlı İznik seramiği çanak	56
Çizim No: 112 Çin porseleni çanak	54
Çizim No: 113 Çin porseleni çanak	54
Çizim No: 114 Çin porseleni çanak	54
Çizim No: 115 Çin porseleni çanak	54
Çizim No: 116 Çin porseleni çanak	55
Çizim No: 117 Çin porseleni çanak	55
Çizim No: 118 Çin porseleni çanak	55
Çizim No: 119 Çin porseleni çanak	55
Çizim No: 120 Çin porseleni çanak	56
Çizim No: 121 Çin porseleni çanak	56
Çizim No: 122 Çin porseleni çanak	56
Çizim No: 123 Çin porseleni çanak	56
Çizim No: 124 Çin porseleni çanak	56
Çizim No: 125 Çin porseleni çanak	56
Çizim No: 126 Çin porseleni (Vietnam) çanak	56
Çizim No: 127 Çin porseleni çanak	56
Çizim No: 128 Çin porseleni çanak	57
Çizim No: 129 Çin porseleni çanak	57
Çizim No: 130 Çin porseleni çanak	57
Çizim No: 131 Çin porseleni çanak	57
Çizim No: 132 Çin porseleni çanak	57
Çizim No: 133 Çin porseleni çanak	57
Çizim No: 134 Çin porseleni çanak	57
Çizim No: 135 Çin porseleni çanak	58
Çizim No: 136 Çin porseleni çanak	58

Çizim No: 137 Çin porseleni çanak	58
Çizim No: 138 Çin porseleni çanak	58
Çizim No: 139 Çin porseleni çanak	58
Çizim No: 140 Çin porseleni çanak	58
Çizim No: 141 Çin porseleni çanak	58
Çizim No: 142 Çin porseleni çanak	58
Çizim No: 143 Çin porseleni çanak	58
Çizim No: 144 Çin porseleni çanak	58
Çizim No: 145 Çin porseleni çanak	59
Çizim No: 146 Çin porseleni çanak	59
Çizim No: 147 Çin porseleni çanak	59
Çizim No: 148 Çin porseleni çanak	59
Çizim No: 149 Avrupa (Rus) porseleni çanak	59
Çizim No: 150 Çin porseleni çanak	59
Çizim No: 151 Çin porseleni çanak	59
Çizim No: 152 Çin porseleni (famille rose) çanak	59
Çizim No: 153 Avrupa porseleni çanak DSDM 62/2902	60
Çizim No: 154 Avrupa porseleni çanak DSDM 94/1143	60
Çizim No: 155 Avrupa porseleni çanak DSDM 62/4481	60
Çizim No: 156 Kütahya seramiği çanak	59
Çizim No: 157 Avrupa porseleni kapaklı tabak (sahan)	64
Çizim No: 158 Kütahya seramiği kapaklı tabak	67
Çizim No: 159 Eser-i İstanbul porseleni kapaklı tabak	65
Çizim No: 160 Yıldız porseleni kapaklı tabak	65
Çizim No: 161 Avrupa porseleni kapaklı tabak DSDM Env. No: 62/2167.1	66
Çizim No: 162 Avrupa (Viyana-Avusturya) porseleni kapaklı tabak.....	66
Çizim No: 163 Avrupa porseleni kapaklı tabak DSDM., Env. No: 62/6721.....	66
Çizim No: 164 Eser-i İstanbul porseleni kapaklı tabak	66
Çizim No: 165 Avrupa porseleni kapaklı tabak DSDM., Env. No: 62/1442	67
Çizim No: 166 Avrupa porseleni kapaklı tabak DSDM., Env. No: 62/4310	67
Çizim No: 167 Avrupa porseleni kapaklı tabak DSDM., Env. No: 62/1260	67
Çizim No: 168 Çin porseleni 16. yy. kapaklı çanak	68
Çizim No: 169 Çin porseleni 18. yy. kapaklı çanak	68
Çizim No: 170 Kütahya seramiği kapaklı çanak	73
Çizim No: 171 Avrupa porseleni kapaklı çanak DSDM., Env. No: 62/2174.1	69
Çizim No: 172 Eser-i İstanbul porseleni, kapaklı çanak	69
Çizim No: 173 Yıldız porseleni kapaklı çanak DSDM., Env. No: 62/2227	70
Çizim No: 174 Çorba kasesi DSDM., Env. No: 62/2206.1	70
Çizim No: 175 Kapaklı çanak yapılmış Çin porseleni	71
Çizim No: 176 Çin porseleni kapaklı çanak	71
Çizim No: 177 Çin porseleni (İmari) kapaklı çanak	71
Çizim No: 178 Çin porseleni kapaklı çanak	71
Çizim No: 179 Çin porseleni kapaklı çanak	71
Çizim No: 180 Çin porseleni (İmari) kapaklı çanak	71
Çizim No: 181 Çin porseleni (İmari) kapaklı çanak	72
Çizim No: 182 Çin porseleni (famille rose) kapaklı çanak	72

Çizim No: 183 Çin porseleni kapaklı çanak	72
Çizim No: 184 Çin porseleni kapaklı çanak	72
Çizim No: 185 Avrupa (Viyana) porseleni kapaklı çanak	72
Çizim No: 186 Çin porseleni kapaklı çanak	72
Çizim No: 187 Avrupa (Rus) porseleni kapaklı çanak	72
Çizim No: 188 Avrupa (Rus) porseleni kapaklı çanak	72
Çizim No: 189 Avrupa (Rus) porseleni Çorba servis çanağı	72
Çizim No: 190 Çin porseleni kapaklı çanak	73
Çizim No: 191 Çin porseleni kapaklı çanak	73
Çizim No: 192 Avrupa porseleni lahana şeklinde kapaklı çanak	73
Çizim No: 193 Eser-i İstanbul porseleni lahana şeklinde kapaklı çanak	73
Çizim No: 194 Eser-i İstanbul kapaklı çanak	73
Çizim No: 195 Kapaklı çanak DSDM., Env. No: 62/557	73
Çizim No: 196 Yıldız porseleni yoğurt Çanağı	73
Çizim No: 197 Çin porseleni kapak	74
Çizim No: 198 Çin porseleni kapak	74
Çizim No: 199 Çin porseleni kapak	74
Çizim No: 200 Çin porseleni kapak	74
Çizim No: 201 Çin porseleni kapak	74
Çizim No: 202 İznik seramiği kapak	74
Çizim No: 203 İznik seramiği kapak	74
Çizim No: 204 Çin porseleni kapak	74
Çizim No: 205 Çin porseleni kapak	74
Çizim No: 206 Çin porseleni (famille verte) kapak	75
Çizim No: 207 Çin porseleni (İmari) kapak	75
Çizim No: 208 Çin porseleni (famille verte) kapak	75
Çizim No: 209 Çin porseleni (İmari) kapak	75
Çizim No: 210 Çin porseleni kapak	75
Çizim No: 211 Çin porseleni kapak	75
Çizim No: 212 Tuzluk Avrupa porseleni DSDM., Env. No: 62/7812	80
Çizim No: 213 Yumurta sahanı Avrupa porseleni DSDM., 58/6122	81
Çizim No: 214 Paye nihale Avrupa porseleni DSDM., Env. No: 35/606	81
Çizim No: 215 Yemişlik Avrupa porseleni DSDM., Env. No: 35/2199	81
Çizim No: 216 Yemişlik Avrupa porseleni DSDM., Env. No: 35/2204	82
Çizim No: 217 Salçalık Yıldız porseleni DSDM., Env. No: 62/2883	82
Çizim No: 218 Yemişlik (tabak) Eser-i İstanbul İBBŞM, Env. No: 3279	83
Çizim No: 219 Tuzluk Çin porseleni (İmari).....	84
Çizim No: 220 Tuzluklar İstanbul Porselen Sanayi damgalı	84
Çizim No: 221 Tuzluk Kütahya seramiği	84
Çizim No: 222 Tuzluk Avrupa porseleni	84
Çizim No: 223 Tuzluk Avrupa porseleni	84
Çizim No: 224 Tuzluk Rus porseleni	84
Çizim No: 225 Yumurtalık Tophane seramiği	84
Çizim No: 226 Yumurtalık Yıldız porseleni	85
Çizim No: 227 Ekmeklik Yıldız porseleni DSDM., Env. No: 62/8999	85
Çizim No: 228 Ekmeklik DSDM., Env. No: 35/589	85

Çizim No: 229 Meyvelik Avrupa (Rus) porseleni	85
Çizim No: 230 Meyvelik Kütahya seramiği	85
Çizim No: 231 Ekmeklik Yıldız porseleni	85
Çizim No: 232 Sosluk, sirkelik Çin porseleni (İmari)	85
Çizim No: 233 Sosluk Avrupa (Rus) porseleni	86
Çizim No: 234 Kapaklı sos kabı Avrupa (Rus) porseleni	86
Çizim No: 235 Sosluk ve tabağı Yıldız porseleni	86
Çizim No: 236 Derin kase Avrupa (Rus) porseleni	86
Çizim No: 237 Dondurmalık Tophane seramiği	86
Çizim No: 238 Çerezlik Tophane seramiği	86
Çizim No: 239 İftariyelik, çerezlik Çin porseleni	86
Çizim No: 240 İftariyelik, çerezlik Çin porseleni	87
Çizim No: 241 İftariyelik, çerezlik Çin porseleni	87
Çizim No: 242 İftariyelik, çerezlik Çin porseleni	86
Çizim No: 243 İftariyelik Kütahya seramiği	87
Çizim No: 244 İftariyelik Yıldız porseleni	87
Çizim No: 245 Porselen saplı metal çatal bıçak takımı	87
Çizim No: 246 Porselen saplı metal çatal bıçak takımı	87
Çizim No: 247 Avrupa porseleni aşurelik DSDM., Env. No: 62/16	90
Çizim No: 248 Avrupa porseleni aşurelik	90
Çizim No: 249 Aşurelik	90
Çizim No: 250 Avrupa Fransız porseleni aşurelik	91
Çizim No: 251 Avrupa Fransız porseleni aşurelik	91
Çizim No: 252 Avrupa Fransız porseleni aşurelik	91
Çizim No: 253 Eyüp Mamulâtı aşurelik	91
Çizim No: 254 Eser-i İstanbul porseleni aşurelik	92
Çizim No: 255 Yıldız porseleni aşurelik	92
Çizim No: 256 Avrupa porseleni tatlı kupası Env. No: DSDM., 58/5386.1	92
Çizim No: 257 Avrupa porseleni tatlı kupası	93
Çizim No: 258 Eser-i İstanbul porseleni tatlı kupası	93
Çizim No: 259 Tophane seramiği kapaklı bardak	93
Çizim No: 260 Yıldız porseleni tatlı kupası	94
Çizim No: 261 Avrupa (Viyana) porseleni şerbetlik	94
Çizim No: 262 Avrupa porseleni tabaklı kapaklı bardak takımı	94
Çizim No: 263 Avrupa (Viyana) porseleni kapaklı şerbetlik	94
Çizim No: 264 Avrupa (Fransız Sevres) porseleni tatlı hokkası	94
Çizim No: 265 Tophane seramiği, kapaklı bardak	95
Çizim No: 266 Eser-i İstanbul porseleni kapaklı kulplu bardak	95
Çizim No: 267 Eser-i İstanbul porseleni sürahi İBBŞM Env. No: 3285	102
Çizim No: 268 Tophane seramiği sürahi	103
Çizim No: 269 Yıldız Sarayı Porselen Fabrikası sürahi	103
Çizim No: 270 Avrupa (Fransız) porseleni sürahi	103
Çizim No: 271 Çanakkale seramiği at başlı testi sürahi	104
Çizim No: 272 Çin porseleni (seladon), sürahi	104
Çizim No: 273 Çin porseleni sürahi	104
Çizim No: 274 İznik seramiği sürahi.....	104

Çizim No: 275 Çin porseleni sūrahi	104
Çizim No: 276 Çin porseleni sūrahi	104
Çizim No: 277 Kūtahya seramiđi sūrahi	105
Çizim No: 278 Çin porseleni (İmari) sūrahi	105
Çizim No: 279 Tophane seramiđi sūrahi	105
Çizim No: 280 Kūtahya seramiđi sūrahi	105
Çizim No: 281 Çin porseleni Şişe	105
Çizim No: 282 Çin porseleni su kabağı Şeklinde Şişe	106
Çizim No: 283 Kūtahya seramiđi ŐiŐe	106
Çizim No: 284 Eser-i İstanbul porseleni Şişe	106
Çizim No: 285 Tophane seramiği Şişe	106
Çizim No: 286 Yıldız porseleni Şişe	106
Çizim No: 287 Çin porseleni Şişe	107
Çizim No: 288 Çin porseleni Şişe	107
Çizim No: 289 Çin porseleni Şişe	107
Çizim No: 290 Çin porseleni Şişe	107
Çizim No: 291 Çin porseleni Şişe	107
Çizim No: 292 Çin porseleni Şişe	107
Çizim No: 293 Çin porseleni Şişe	107
Çizim No: 294 Çin porseleni Şişe	108
Çizim No: 295 Çin porseleni Şişe	108
Çizim No: 296 Çin porseleni Şişe	108
Çizim No: 297 Çin porseleni Şişe	108
Çizim No: 298 Çin porseleni Şişe	108
Çizim No: 299 Çin porseleni Şişe	109
Çizim No: 300 Çin porseleni Şişe	109
Çizim No: 301 Çin porseleni Şişe	109
Çizim No: 302 Çin porseleni Şişe	109
Çizim No: 303 Çin porseleni Şişe	109
Çizim No: 304 Çin porseleni Şişe	109
Çizim No: 305 Çin porseleni Şişe	109
Çizim No: 306 Çin porseleni Şişe	109
Çizim No: 307 Çin porseleni Şişe	110
Çizim No: 308 Çin porseleni (seladon) Şişe	110
Çizim No: 309 Çin porseleni Şişe	110
Çizim No: 310 Çin porseleni Şişe	110
Çizim No: 311 Çin porseleni Şişe	110
Çizim No: 312 Kūtahya seramiđi ŐiŐe	110
Çizim No: 313 Kūtahya seramiđi gece ŐiŐesi	110
Çizim No: 314 Eser-i İstanbul porseleni Şişe	110
Çizim No: 315 Japon porseleni Şişe	111
Çizim No: 316 Eser-i İstanbul porseleni Şişe	111
Çizim No: 317 Tophane seramiği Şişe	111
Çizim No: 318 Çin porseleni Şişe	111
Çizim No: 319 Yıldız porseleni Şişe	111
Çizim No: 320 Yıldız porseleni Şişe	111

Çizim No: 321 Çin porseleni matara	112
Çizim No: 322 Çin porseleni matara	111
Çizim No: 323 Çin porseleni matara ve alttan görünümü	112
Çizim No: 324 Çin porseleni matara	111
Çizim No: 325 İznik seramiği matara	112
Çizim No: 326 Kütahya seramiği matara	112
Çizim No: 327 Çin porseleni matara	112
Çizim No: 328 Çin porseleni matara	112
Çizim No: 329 Çin porseleni Osmanlı metal ekleriyle oluşturulmuş bardak	116
Çizim No: 330 İznik seramiği bardak	116
Çizim No: 331 Çin porseleni bardak	117
Çizim No: 332 Çin porseleni İmari bardak	117
Çizim No: 333 Çin porseleni bardak	117
Çizim No: 334 Çin porseleni bardak	117
Çizim No: 335 Çin porseleni bardak.....	117
Çizim No: 336 Kütahya seramiği bardak	118
Çizim No: 337 Kütahya seramiği bardak	117
Çizim No: 338 Kütahya seramiği bardak	117
Çizim No: 339 Avrupa porseleni (Viyana) bardak	118
Çizim No: 340 Avrupa porseleni bardak	118
Çizim No: 341 Tophane seramiği bardak	118
Çizim No: 342 Tophane seramiği kadeh	118
Çizim No: 343 İznik seramiği bardak	118
Çizim No: 344 İznik seramiği kadehleri	118
Çizim No: 345 Avrupa porseleni kahve fincanı ve zarfı İBBŞM Env. No: 3852	126
Çizim No: 346 Mırza fincanı İBBŞM Env. No: 3881	126
Çizim No: 347 Avrupa porseleni kahve fincan ve zarfı İBBŞM Env. No: 3880	127
Çizim No: 348 Anber koyma yeri olan kahve fincanı İBBŞM Env. No: 3865	127
Çizim No: 349 Avrupa porseleni kahve fincanı ve zarfı DSDM. Env. No: 47/199	128
Çizim No: 350 Çin porseleni kahve fincanı	129
Çizim No: 351 İznik seramiği kahve fincanı	129
Çizim No: 352 Çin porseleni kahve fincanı	129
Çizim No: 353 Çin porseleni kahve fincanı	129
Çizim No: 354 Çin porseleni fincan tabağı	129
Çizim No: 355 Çin porseleni kahve fincanı	129
Çizim No: 356 Çin porseleni kahve fincanı	130
Çizim No: 357 Çin porseleni kahve fincanı	130
Çizim No: 358 İznik seramiği kahve fincanı	130
Çizim No: 359 Kütahya seramiği, kahve fincanı ve tabağı	130
Çizim No: 359 a Kütahya seramiği, kahve fincanı tabağı John Carswell çizimi	130
Çizim No: 360 Kütahya seramiği, kahve fincanı ve tabağı	130
Çizim No: 361 Çin porseleni kapaklı kahve fincanı	130
Çizim No: 362 Çin porseleni kahve fincanı	130
Çizim No: 363 Çin porseleni kahve fincanı	130
Çizim No: 364 Çin porseleni (famille rose) altıgen kahve fincanı	130
Çizim No: 365 Çin porseleni kahve fincanı ve tabağı	130

Çizim No: 366 Kütahya seramiği kahve fincanı	131
Çizim No: 367 Kütahya seramiği kahve fincanı	131
Çizim No: 368 Kütahya seramiği kahve fincanı	131
Çizim No: 369 Çin porseleni (famille rose) kahve fincanı	131
Çizim No: 370 Eyüp üretimi porselen fincan kahve fincanı	131
Çizim No: 371 Çin porseleni kahve fincanı	131
Çizim No: 372 Avrupa (Rus) porseleni, kapaklı fincan	131
Çizim No: 373 Kütahya seramiği kahve fincanı	131
Çizim No: 374 Kütahya seramiği kahve fincanı	131
Çizim No: 375 Çin porseleni kahve fincanı	131
Çizim No: 376 Tophane seramiği kahve fincanı	132
Çizim No: 377 Tophane seramiği kahve fincanı	132
Çizim No: 378 Tophane seramiği kahve fincanı	132
Çizim No: 379 Tophane seramiği kahve fincanı	132
Çizim No: 380 Yıldız porseleni kahve fincanı	132
Çizim No: 381 Yıldız porseleni kahve fincanı	132
Çizim No: 382 Çin porseleni (famille rose) kahve kabı	133
Çizim No: 383 Çin porseleni kahve kabı	133
Çizim No: 384 Kütahya seramiği kahvedan	132
Çizim No: 385 Tophane seramiği kahvedan	132
Çizim No: 386 Avrupa porseleni tek kişilik kahve takımı	133
Çizim No: 387 Çin porseleni (İmari) çayla ilişkili formlar	136
Çizim No: 388 Çin porseleni (İmari) çayla ilişkili formlar	136
Çizim No: 389 a Fincan ve tabağı Avrupa porseleni Çay takımı DSDM 36/1045	138
Çizim No: 389 b Sütlük Avrupa porseleni Çay takımı DSDM 36/1045	139
Çizim No: 389 c Şekerlik Avrupa porseleni Çay takımı DSDM 36/1045	139
Çizim No: 389 d Çaydanlık Avrupa porseleni Çay takımı DSDM 36/1045	139
Çizim No: 389 e tepsi Avrupa porseleni Çay takımı DSDM 36/1045	140
Çizim No: 390 a Çaydanlık Uzakdoğu porseleni, Çay Takımı DSDM 36/1047.1	140
Çizim No: 390 b Şekerlik Uzakdoğu porseleni, Çay Takımı DSDM 36/1047.3	141
Çizim No: 390 c Fincan ve tabağı Uzakdoğu porseleni, Çay Takımı DSDM 36/1047.13	141
Çizim No: 390 d Sütlük DSDM Uzakdoğu porseleni, Çay Takımı 36/1047.5	141
Çizim No: 391 Yıldız porseleni Çay (tatlı) tabağı ile fincanı DSDM., Env. No: 62/1468	141
Çizim No: 392 Avrupa porseleni Çay fincanı ve tabağı	142
Çizim No: 393 Avrupa porseleni Çay Fincanı ve Tabağı	142
Çizim No: 394 Çay fincanı, Yıldız porseleni	142
Çizim No: 395 Çin porseleni (İmari) çaydanlık	142
Çizim No: 396 Çin porseleni (Yixing) stoneware	142
Çizim No: 397 Demlik Avrupa porseleni, DSDM. Env. No: 62/66	143
Çizim No: 398 Demlik DSDM., Env. No: 62/107	143
Çizim No: 399 Demlik Avrupa porseleni, DSDM. Env. No: 62/185	143
Çizim No: 400 Demlik Eser-i İstanbul porseleni	143
Çizim No: 401 Demlik Avrupa porseleni, DSDM. Env. No: 62/139	144
Çizim No: 402 Demlik DSDM. Env. No: 62/139	144
Çizim No: 403 Sütlük Yıldız porseleni DSDM., Env. No: 62/200	144
Çizim No: 404 Şekerlik Yıldız porseleni DSDM., Env. No: 62/196.1	145

Çizim No: 405 Şekerlik Çin porseleni (İmari)	145
Çizim No: 406 Şekerlik Tophane seramiği	146
Çizim No: 407 Şekerlik Tophane seramiği	146
Çizim No: 408 Sakızlık Tophane seramiği	146
Çizim No: 409 Tabak ve ayağının kesit görünümü	148
Çizim No: 410 Meze, salata tabaklarının ve tabak ayağının kesit görünümleri	148
Çizim No: 411 Tabak ayağı ve meze tabaklarının üstten görünüşü	149
Çizim No: 412 Düz tabakların genel formunun oluşturulması	149
Çizim No: 413 Oval tabakların genel formunun oluşturulması	149
Çizim No: 414 Tasarlanan sunum kaplarının bir arada üstten görünüşleri	150
Çizim No: 415 Formların birbirleri arasındaki ilişkinin üstten görünümü	150
Çizim No: 416 Salata tabağı çizimi	151
Çizim No: 417 tabak ayağı	152
Çizim No: 418 Meze tabağı	153
Çizim No: 419 Güveç tabağı.....	154
Çizim No: 420 Çukur tabak	155
Çizim No: 421 Küçük düz tabak	156
Çizim No: 422 Orta boy düz tabak	157
Çizim No: 423 Büyük boy düz tabak	158
Çizim No: 424 Küçük oval tabak	159
Çizim No: 425 Büyük oval tabak	160
Çizim No: 426 Formların bir arada temsili görünüşleri	161

FOTOĞRAFLAR LISTESİ

Fotoğraf No: 1 Alaturka yemek düzeni örneği	16
Fotoğraf No: 2 Alafranga yemek düzeni örneği	16
Fotoğraf No: 3 "19. yy. Saray Porselenlerinden İzler Sergisi" 2006	16
Fotoğraf No: 4 Çin porseleni tabak, çanak	18
Fotoğraf No: 5 Çin porseleni çanak, fincan	18
Fotoğraf No: 6 Çin porseleni şişe ve fincan	18
Fotoğraf No: 7 Çin İmarisi kapaklı çanak, tabak	19
Fotoğraf No: 8 Japon İmarisi tabak	19
Fotoğraf No: 9 Japon İmarisi çanak	19
Fotoğraf No: 10 Fransız porseleni kapaklı sahan	20
Fotoğraf No: 11 Fransız porseleni tatlı kupası	20
Fotoğraf No: 12 Eski Viyana porselenleri	20
Fotoğraf No: 13 Rus porseleni yemek takımından	20
Fotoğraf No: 14 İtalyan porseleni yemek takımından	21
Fotoğraf No: 15 Alman porseleni tek kişilik kahve takımı	21
Fotoğraf No: 16 Eyüp mamulâtı küçük sürahiler	22
Fotoğraf No: 17 Eser-i İstanbul damgalı porselen sürahi	22
Fotoğraf No: 18 Eser-i İstanbul porseleni tek renkli grup	22
Fotoğraf No: 19 Eser-i İstanbul porseleni çok renkli grup	22
Fotoğraf No: 20 Yıldız porseleni Yemek takımı	23
Fotoğraf No: 21 Yıldız porseleni Kahve fincanları	23
Fotoğraf No: 22 Yıldız porseleni Salata Tabağı	23
Fotoğraf No: 23 Yıldız porseleni kapaklı tabak ve çanaklar	23
Fotoğraf No: 24 Yıldız porseleni Sürahi ve tatlı kupası takımı	24
Fotoğraf No: 25 Yıldız porseleni Aşure Testisi	24
Fotoğraf No: 26 Yıldız porseleni Yemişlik	24
Fotoğraf No: 27 Erken Osmanlı Dönemi İznik seramiği çanaklar.....	25
Fotoğraf No: 28 İznik seramiği çanak, maşrapa ve iki tabak	25
Fotoğraf No: 29 İznik seramiği Tondino	26
Fotoğraf No: 30 İznik seramiği Ayaklı tabak (tazza)	26
Fotoğraf No: 31 İznik seramiği Bardak	26
Fotoğraf No: 32 İznik seramiği şişe	26
Fotoğraf No: 33 İznik seramiği kapaklı çanak	26
Fotoğraf No: 34 Sadberk Hanım Müzesi'nde sergilenen Kütahya seramikleri	27
Fotoğraf No: 35 Kütahya seramiği fincanlar.....	27
Fotoğraf No: 36 Kütahya seramiği tabak	27
Fotoğraf No: 37 Tophane seramiği tatlı kupası.....	28
Fotoğraf No: 38 Tophane seramiği kahve takımı	28
Fotoğraf No: 39 Çanakkale seramiği sürahi.....	28
Fotoğraf No: 40 Çanakkale seramiği tabak	28
Fotoğraf No: 41 Erken Osmanlı İznik seramiği tabak.....	34
Fotoğraf No: 42 Çin porseleni 15. yüzyıl tabak	34
Fotoğraf No: 43 İznik seramiği 16. yüzyıl tabak ve çizimi.....	35
Fotoğraf No: 44 Kütahya seramiği tabak.....	35

Fotoğraf No: 45 Avrupa porseleni tabak	36
Fotoğraf No: 46 Çin porseleni 18. yy. tabak	36
Fotoğraf No: 47 Eser-i İstanbul porseleni tabak (yemişlik)	37
Fotoğraf No: 48 Yıldız porseleni tabak	37
Fotoğraf No: 49 Çin porseleni tabak	38
Fotoğraf No: 50 Çin porseleni tabak	38
Fotoğraf No: 51 Çin porseleni tabak	38
Fotoğraf No: 52 Çin porseleni tabak	38
Fotoğraf No: 53 Çin porseleni tabak	38
Fotoğraf No: 54 Çin porseleni tabak	38
Fotoğraf No: 55 Çin porseleni tabak	38
Fotoğraf No: 56 Çin porseleni tabak	38
Fotoğraf No: 57 Çin porseleni tabak	38
Fotoğraf No: 58 Çin porseleni tabak	38
Fotoğraf No: 59 Çin porseleni tabak	39
Fotoğraf No: 60 Çin porseleni tabak	39
Fotoğraf No: 61 Çin porseleni tabak	39
Fotoğraf No: 62 Çin porseleni tabak	39
Fotoğraf No: 63 Erken Osmanlı İznik seramiği tabak	39
Fotoğraf No: 64 Çin porseleni tabak	39
Fotoğraf No: 65 Çin porseleni tabak	39
Fotoğraf No: 66 Çin porseleni tabak	39
Fotoğraf No: 67 Çin porseleni tabak	39
Fotoğraf No: 68 Çin porseleni tabak	39
Fotoğraf No: 69 Çin porseleni tabak	39
Fotoğraf No: 70 Çin porseleni tabak	40
Fotoğraf No: 71 Çin porseleni tabak	40
Fotoğraf No: 72 İznik seramiği tabak	40
Fotoğraf No: 73 İznik seramiği tabak çizimi	40
Fotoğraf No: 74 Çin porseleni tabak	40
Fotoğraf No: 75 İznik seramiği tabak	40
Fotoğraf No: 76 İznik seramiği tabak çizimi	40
Fotoğraf No: 77 İznik seramiği tabak	40
Fotoğraf No: 78 İznik seramiği tabak çizimi	40
Fotoğraf No: 79 Çin porseleni tabak	40
Fotoğraf No: 80 Çin porseleni tabak	40
Fotoğraf No: 81 Çin porseleni tabak	40
Fotoğraf No: 82 Çin porseleni tabak	40
Fotoğraf No: 83 Çin porseleni tabak	40
Fotoğraf No: 84 Çin porseleni tabak	41
Fotoğraf No: 85 Çin porseleni tabak	41
Fotoğraf No: 86 Çin porseleni tabak	41
Fotoğraf No: 87 Çin porseleni tabak	41
Fotoğraf No: 88 İznik seramiği tabak	41
Fotoğraf No: 89 İznik seramiği tabak çizimi	41
Fotoğraf No: 90 İznik seramiği tabak	41

Fotoğraf No: 91 İznik seramiği tabak çizimi	41
Fotoğraf No: 92 Çin porseleni tabak	41
Fotoğraf No: 93 Çin porseleni (Vietnam işi seladon) tabak	41
Fotoğraf No: 94 Çin porseleni tabak	41
Fotoğraf No: 95 Çin porseleni tabak	41
Fotoğraf No: 96 Çin porseleni tabak	41
Fotoğraf No: 97 Çin porseleni tabak	41
Fotoğraf No: 98 Çin porseleni tabak	42
Fotoğraf No: 99 Çin porseleni tabak	42
Fotoğraf No: 100 Çin porseleni tabak	42
Fotoğraf No: 101 Çin porseleni tabak	42
Fotoğraf No: 102 Çin porseleni (Swatow) tabak	42
Fotoğraf No: 103 Çin porseleni tabak	42
Fotoğraf No: 104 Çin porseleni (Swatow) tabak	42
Fotoğraf No: 105 Çin porseleni (Swatow) tabak	42
Fotoğraf No: 106 Çin porseleni tabak	42
Fotoğraf No: 107 Çin porseleni tabak	42
Fotoğraf No: 108 Çin porseleni tabak	43
Fotoğraf No: 109 Kütahya seramiği tabak	43
Fotoğraf No: 110 Çin porseleni tabak	43
Fotoğraf No: 111 Avrupa (Alman) porseleni tabak DSDM 62/2891	43
Fotoğraf No: 112 Avrupa (Berlin) porseleni tabak	43
Fotoğraf No: 113 Çin porseleni tabak	43
Fotoğraf No: 114 Çin porseleni tabak	43
Fotoğraf No: 115 Kütahya seramiği tabak	43
Fotoğraf No: 116 Kütahya seramiği tabak	43
Fotoğraf No: 117 Kütahya seramiği tabak	43
Fotoğraf No: 118 Avrupa (İtalyan) porseleni tabak	43
Fotoğraf No: 119 Avrupa porseleni tabak DSDM 94/1141	44
Fotoğraf No: 120 Avrupa porseleni tabak DSDM 62/3177	44
Fotoğraf No: 121 Avrupa porseleni tabak DSDM 94/1161	44
Fotoğraf No: 122 Avrupa porseleni tabak DSDM 62/9016	44
Fotoğraf No: 123 Avrupa porseleni tabak DSDM 35/ 2168.....	44
Fotoğraf No: 124 Avrupa porseleni tabak DSDM 62/1631	44
Fotoğraf No: 125 Tabak DSDM 94/1145	44
Fotoğraf No: 126 Tabak DSDM 62/5309	45
Fotoğraf No: 127 Avrupa porseleni tabak DSDM 62/2288	45
Fotoğraf No: 128 Avrupa (Rus) porseleni tabak	45
Fotoğraf No: 129 Avrupa (Rus) porseleni	45
Fotoğraf No: 130 Avrupa (Rus) porseleni tabak	45
Fotoğraf No: 131 Avrupa (Rus) porseleni tabak	45
Fotoğraf No: 132 Çin porseleni tabak	45
Fotoğraf No: 133 Çin porseleni tabak	45
Fotoğraf No: 134 Avrupa (Alman) porseleni tabak DSDM 62/2802	45
Fotoğraf No: 135 Yıldız porseleni tabak	46
Fotoğraf No: 136 Yıldız porseleni tabak DSDM 62/7414	46

Fotoğraf No: 137 Yıldız porseleni tabak DSDM 62/2789	46
Fotoğraf No: 138 Yıldız porseleni tabak DSDM 62/2827	46
Fotoğraf No: 139 Yıldız porseleni tabak DSDM 62/3159	46
Fotoğraf No: 140 Yıldız porseleni tabak DSDM: 62/2672	46
Fotoğraf No: 141 Yıldız porseleni tabak DSDM 62/2285	46
Fotoğraf No: 142 Yıldız porselen tabak	47
Fotoğraf No: 143 Çin porseleni tepsi	47
Fotoğraf No: 144 Avrupa (Berlin) porseleni tepsi	47
Fotoğraf No: 145 Çin porseleni tepsi	47
Fotoğraf No: 146 Çin porseleni tepsi	47
Fotoğraf No: 147 Çin porseleni tepsi	47
Fotoğraf No: 148 Çin porseleni tepsi	47
Fotoğraf No: 149 Erken Osmanlı Dönemi İznik seramiği çanak	51
Fotoğraf No: 150 Çin porseleni 15. yy. çanak	51
Fotoğraf No: 151 İznik seramiği 16. yy. çanak	52
Fotoğraf No: 152 İznik seramiği 16. yy. çanak çizimi	52
Fotoğraf No: 153 Avrupa porseleni çanak	52
Fotoğraf No: 154 Kütahya seramiği çanak	53
Fotoğraf No: 155 Çin porseleni 19. yy çanak	53
Fotoğraf No: 156 Yıldız porseleni 19. yy. çanak	53
Fotoğraf No: 157 İznik seramiği çanak	55
Fotoğraf No: 158 Çin porseleni (seladon) çanak	56
Fotoğraf No: 159 Çin porseleni (seladon) çanak	55
Fotoğraf No: 160 Çin porseleni (seladon) çanak	55
Fotoğraf No: 161 Çin porseleni (seladon) çanak	55
Fotoğraf No: 162 Erken Osmanlı İznik seramiği çanak	55
Fotoğraf No: 163 Erken Osmanlı İznik seramiği çanak	56
Fotoğraf No: 164 Erken Osmanlı İznik seramiği çanak	56
Fotoğraf No: 165 Erken Osmanlı İznik seramiği çanak	56
Fotoğraf No: 166 Erken Osmanlı İznik seramiği çanak	56
Fotoğraf No: 167 Çin porseleni çanak	54
Fotoğraf No: 168 Çin porseleni çanak	54
Fotoğraf No: 169 Çin porseleni çanak	54
Fotoğraf No: 170 Çin porseleni çanak	54
Fotoğraf No: 171 Çin porseleni çanak	54
Fotoğraf No: 172 Çin porseleni (seladon) çanak	54
Fotoğraf No: 173 Çin porseleni (seladon) çanak çizim	54
Fotoğraf No: 174 Çin porseleni çanak	54
Fotoğraf No: 175 Çin porseleni çanak	54
Fotoğraf No: 176 Çin porseleni çanak	54
Fotoğraf No: 177 Çin porseleni çanak	54
Fotoğraf No: 178 Çin porseleni çanak	55
Fotoğraf No: 179 Çin porseleni çanak	55
Fotoğraf No: 180 Çin porseleni çanak	55
Fotoğraf No: 181 Çin porseleni çanak	55
Fotoğraf No: 182 Çin porseleni çanak	56

Fotoğraf No: 183 Çin porseleni çanak	56
Fotoğraf No: 184 Çin porseleni çanak	56
Fotoğraf No: 185 Çin porseleni çanak	56
Fotoğraf No: 186 Çin porseleni çanak	56
Fotoğraf No: 187 Çin porseleni çanak	56
Fotoğraf No: 188 Çin porseleni (Vietnam) çanak	56
Fotoğraf No: 189 Çin porseleni çanak	56
Fotoğraf No: 190 Çin porseleni çanak	57
Fotoğraf No: 191 İznik seramiği çanak	57
Fotoğraf No: 192 İznik seramiği çanak çizimi.....	57
Fotoğraf No: 193 İznik seramiği çanak	57
Fotoğraf No: 194 İznik seramiği çanak çizimi.....	57
Fotoğraf No: 195 Çin porseleni çanak	57
Fotoğraf No: 196 Çin porseleni çanak	57
Fotoğraf No: 197 Çin porseleni çanak	57
Fotoğraf No: 198 Çin porseleni çanak	57
Fotoğraf No: 199 Çin porseleni çanak	57
Fotoğraf No: 200 Çin porseleni çanak	57
Fotoğraf No: 201 İznik seramiği çanak çizimi.....	57
Fotoğraf No: 202 İznik seramiği çanak	57
Fotoğraf No: 203 İznik seramiği çanak çizimi.....	57
Fotoğraf No: 204 İznik seramiği çanak	58
Fotoğraf No: 205 İznik seramiği çanak çizimi.....	58
Fotoğraf No: 206 İznik seramiği çanak çizimi.....	57
Fotoğraf No: 207 Çin porseleni çanak	58
Fotoğraf No: 208 Çin porseleni çanak	58
Fotoğraf No: 209 Çin porseleni çanak	58
Fotoğraf No: 210 Çin porseleni çanak	58
Fotoğraf No: 211 Çin porseleni çanak	58
Fotoğraf No: 212 Çin porseleni çanak	58
Fotoğraf No: 213 Çin porseleni çanak	58
Fotoğraf No: 214 Çin porseleni çanak	58
Fotoğraf No: 215 Çin porseleni çanak	58
Fotoğraf No: 216 Çin porseleni çanak	58
Fotoğraf No: 217 Çin porseleni çanak çizimi.....	58
Fotoğraf No: 218 Çin porseleni çanak çizimi.....	59
Fotoğraf No: 219 Çin porseleni çanak çizimi.....	59
Fotoğraf No: 220 Çin porseleni çanak çizimi.....	59
Fotoğraf No: 221 Çin porseleni çanak	59
Fotoğraf No: 222 Çin porseleni çanak	59
Fotoğraf No: 223 Çin porseleni çanak	59
Fotoğraf No: 224 Çin porseleni çanak	59
Fotoğraf No: 225 Avrupa (Rus) porseleni çanak	59
Fotoğraf No: 226 Çin porseleni çanak	59
Fotoğraf No: 227 Çin porseleni çanak	59
Fotoğraf No: 228 Çin porseleni (famille rose) çanak	59

Fotoğraf No: 229 Avrupa porseleni çanak DSDM 62/2902	60
Fotoğraf No: 230 Avrupa porseleni çanak DSDM 94/1143	60
Fotoğraf No: 231 Avrupa porseleni çanak DSDM 62/4481	60
Fotoğraf No: 232 Kütahya seramiği çanak	59
Fotoğraf No: 232 a Kütahya seramiği John Carswell çanak çizimi	60
Fotoğraf No: 233 Pişmiş toprak tabak, çanak ve metal kapak	62
Fotoğraf No: 234 Metal çanak ve pişmiş toprak kapak	62
Fotoğraf No: 235 Avrupa porseleni kapaklı tabak (sahan)	64
Fotoğraf No: 236 Kütahya seramiği kapaklı tabak çizimi	64
Fotoğraf No: 237 Eser-i İstanbul porseleni kapaklı tabak.....	65
Fotoğraf No: 238 Yıldız porseleni kapaklı tabak	65
Fotoğraf No: 239 İznik seramiği kapaklı tabak	66
Fotoğraf No: 240 İznik seramiği sahan çizimi	66
Fotoğraf No: 241 İznik seramiği kapaklı tabak	66
Fotoğraf No: 242 İznik seramiği sahan çizimi.....	66
Fotoğraf No: 243 Avrupa porseleni kapaklı tabak DSDM Env. No: 62/2167.1	66
Fotoğraf No: 244 Avrupa (Viyana-Avusturya) porseleni kapaklı tabak	66
Fotoğraf No: 245 Avrupa porseleni kapaklı tabak DSDM., Env. No: 62/6721	66
Fotoğraf No: 246 Eser-i İstanbul kapaklı tabak	66
Fotoğraf No: 247 Avrupa porseleni kapaklı tabak DSDM., Env. No: 62/1442	67
Fotoğraf No: 248 Avrupa porseleni kapaklı tabak DSDM., Env. No: 62/4310	67
Fotoğraf No: 249 Avrupa porseleni kapaklı tabak DSDM., Env. No: 62/1260	67
Fotoğraf No: 249 a Kütahya seramiği kapaklı tabak	67
Fotoğraf No: 250 İznik seramiği 16. yy. kapaklı çanak	68
Fotoğraf No: 251 İznik seramiği 16. yy. kapaklı çanak çizimi	68
Fotoğraf No: 252 Çin porseleni 16. yy. kapaklı çanak	68
Fotoğraf No: 253 Çin porseleni 18. yy. kapaklı çanak	68
Fotoğraf No: 254 Kütahya seramiği kapaklı çanak çizimleri.....	69
Fotoğraf No: 255 Avrupa porseleni kapaklı çanak DSDM., Env. No: 62/2174	69
Fotoğraf No: 256 Eser-i İstanbul porseleni, kapaklı çanak	69
Fotoğraf No: 257 Yıldız porseleni kapaklı çanak DSDM., Env. No: 62/2227	70
Fotoğraf No: 258 Çorba kasesi DSDM., Env. No: 62/2206.1	70
Fotoğraf No: 259 kapaklı çanak yapılmış Çin porseleni	71
Fotoğraf No: 260 İznik seramiği kapaklı çanak	71
Fotoğraf No: 261 İznik seramiği kapaklı çanak çizimi	71
Fotoğraf No: 262 İznik seramiği kapaklı çanak	71
Fotoğraf No: 263 İznik seramiği kapaklı çanak çizimi	71
Fotoğraf No: 264 Çin porseleni kapaklı çanak	71
Fotoğraf No: 265 Çin porseleni (İmari) kapaklı çanak	71
Fotoğraf No: 266 Çin porseleni kapaklı çanak	71
Fotoğraf No: 267 Çin porseleni kapaklı çanak	71
Fotoğraf No: 268 Çin porseleni (İmari) kapaklı çanak	71
Fotoğraf No: 269 Çin porseleni (İmari) kapaklı çanak	72
Fotoğraf No: 270 Çin porseleni (famille rose) kapaklı çanak	72
Fotoğraf No: 271 Çin porseleni kapaklı çanak	72
Fotoğraf No: 272 Çin porseleni kapaklı çanak	72

Fotoğraf No: 273 Avrupa (Viyana) porseleni kapaklı çanak	72
Fotoğraf No: 274 Çin porseleni kapaklı çanak	72
Fotoğraf No: 275 Avrupa (Rus) porseleni kapaklı çanak	72
Fotoğraf No: 276 Avrupa (Rus) porseleni kapaklı çanak	72
Fotoğraf No: 277 Avrupa (Rus) porseleni Çorba servis çanağı	72
Fotoğraf No: 278 Çin porseleni kapaklı çanak	73
Fotoğraf No: 279 Çin porseleni kapaklı çanak	73
Fotoğraf No: 280 Avrupa porseleni lahana şeklinde kapaklı çanak	73
Fotoğraf No: 281 Eser-i İstanbul porseleni lahana şeklinde kapaklı çanak	73
Fotoğraf No: 282 Eser-i İstanbul kapaklı çanak	73
Fotoğraf No: 283 Kapaklı çanak DSDM., Env. No: 62/557	73
Fotoğraf No: 283 a Kütahya seramiği kapaklı çanak	73
Fotoğraf No: 284 Yıldız porseleni Yoğurt Çanağı	73
Fotoğraf No: 285 Çin porseleni kapak	74
Fotoğraf No: 286 Çin porseleni kapak	74
Fotoğraf No: 287 Çin porseleni kapak	74
Fotoğraf No: 288 Çin porseleni kapak	74
Fotoğraf No: 289 Çin porseleni kapak	74
Fotoğraf No: 290 İznik seramiği kapak	74
Fotoğraf No: 291 İznik seramiği kapak	74
Fotoğraf No: 292 Çin porseleni kapak	74
Fotoğraf No: 293 Çin porseleni kapak	74
Fotoğraf No: 294 Çin porseleni (famille verte) kapak	75
Fotoğraf No: 295 Çin porseleni (İmari) kapak	75
Fotoğraf No: 296 Çin porseleni (famille verte) kapak	75
Fotoğraf No: 297 Çin porseleni (İmari) kapak	75
Fotoğraf No: 298 Çin porseleni kapak	75
Fotoğraf No: 299 Çin porseleni kapak	75
Fotoğraf No: 300 Rus porseleni yemek takımı tabaklarından	77
Fotoğraf No: 301 Yıldız porseleni yemek takımı	77
Fotoğraf No: 302 Tuzluk Avrupa porseleni DSDM., Env. No: 62/7812	80
Fotoğraf No: 303 Yumurta sahanı Avrupa porseleni DSDM., 58/6122	81
Fotoğraf No: 304 Paye nihale Avrupa porseleni DSDM., Env. No: 35/606	81
Fotoğraf No: 305 Avrupa porseleni Yemişlik DSDM., Env. No: 35/2199	81
Fotoğraf No: 306 Yemişlik Avrupa porseleni DSDM., Env. No: 35/2204	82
Fotoğraf No: 307 Salçalık Yıldız porseleni DSDM., Env. No: 62/2883	82
Fotoğraf No: 308 Yemişlik (tabak) Eser-i İstanbul İBBŞM, Env. No: 3279	83
Fotoğraf No: 309 Tuzluk Çin porseleni (İmari)	84
Fotoğraf No: 310 Tuzluklar İstanbul Porselen Sanayi damgalı	84
Fotoğraf No: 311 Tuzluk Kütahya seramiği	84
Fotoğraf No: 312 Tuzluk Avrupa porseleni	84
Fotoğraf No: 313 Tuzluk Avrupa porseleni	84
Fotoğraf No: 314 Tuzluk Avrupa (Rus) porseleni.....	84
Fotoğraf No: 315 Yumurtalık Tophane seramiği	84
Fotoğraf No: 316 Yumurtalık Yıldız porseleni	85
Fotoğraf No: 317 Ekmeklik Yıldız porseleni DSDM., Env. No: 62/8999	85

Fotoğraf No: 318 Ekmeklik DSDM., Env. No: 35/589	85
Fotoğraf No: 319 Meyvelik Avrupa (Rus) porseleni	85
Fotoğraf No: 320 Meyvelik Kütahya seramiği	85
Fotoğraf No: 321 Ekmeklik Yıldız porseleni	85
Fotoğraf No: 322 Sosluk, sirkelik Çin porseleni (İmari)	85
Fotoğraf No: 323 Sosluk Avrupa (Rus) porseleni.....	86
Fotoğraf No: 324 Kapaklı sos kabı Avrupa (Rus) porseleni.....	86
Fotoğraf No: 325 Sosluk ve tabağı Yıldız porseleni	86
Fotoğraf No: 326 Derin kase Avrupa (Rus) porseleni	86
Fotoğraf No: 327 Dondurmalık Tophane seramiği	86
Fotoğraf No: 328 Çerezlik Tophane seramiği	86
Fotoğraf No: 329 İftariyelik, çerezlik Çin porseleni	86
Fotoğraf No: 330 İftariyelik, çerezlik Çin porseleni	87
Fotoğraf No: 331 İftariyelik, çerezlik Çin porseleni	87
Fotoğraf No: 332 İftariyelik, çerezlik Çin porseleni	86
Fotoğraf No: 333 İftariyelik Kütahya seramiği	87
Fotoğraf No: 334 İftariyelik Yıldız porseleni	87
Fotoğraf No: 335 Porselen saplı metal çatal bıçak takımı	87
Fotoğraf No: 336 Porselen saplı metal çatal bıçak takımı	87
Fotoğraf No: 337 Avrupa porseleni aşurelik takımı	95
Fotoğraf No: 338 Yıldız porseleni kapaklı şişe ile tatlı kupası takımı.....	95
Fotoğraf No: 339 Yıldız porseleni kapaklı şişe, tatlı kupası takımı	95
Fotoğraf No: 340 Avrupa porseleni aşurelik DSDM., Env. No: 62/16	90
Fotoğraf No: 341 Avrupa porseleni aşurelik	90
Fotoğraf No: 342 Aşurelik.....	90
Fotoğraf No: 343 Avrupa Fransız porseleni aşurelik.....	91
Fotoğraf No: 344 Avrupa Fransız porseleni aşurelik.....	91
Fotoğraf No: 345 Avrupa Fransız porseleni aşurelik.....	91
Fotoğraf No: 346 Eyüp Mamulâtı aşurelik.....	91
Fotoğraf No: 347 Eser-i İstanbul porseleni aşurelik.....	92
Fotoğraf No: 348 Yıldız porseleni aşurelik.....	92
Fotoğraf No: 349 Avrupa porseleni tatlı kupası DSDM. Env. No: 58/5386.1	92
Fotoğraf No: 350 Avrupa porseleni tatlı kupası	93
Fotoğraf No: 351 Eser-i İstanbul porseleni tatlı kupası	93
Fotoğraf No: 352 Tophane seramiği kapaklı bardak	93
Fotoğraf No: 353 Yıldız porseleni tatlı kupası	94
Fotoğraf No: 354 Avrupa (Viyana) porseleni şerbetlik	94
Fotoğraf No: 355 Avrupa porseleni tabaklı kapaklı bardak takımı	94
Fotoğraf No: 356 Avrupa (Viyana) porseleni kapaklı şerbetlik.....	94
Fotoğraf No: 357 Avrupa (Fransız Sevres) porseleni tatlı hokkası	94
Fotoğraf No: 358 Tophane seramiği kapaklı bardak	95
Fotoğraf No: 359 Eser-i İstanbul porseleni kapaklı kulplu bardak	95
Fotoğraf No: 360 Sürâhilerde ağırlık noktasının hesaplanması	96
Fotoğraf No: 361 Çin porseleni zemzemlikler	99
Fotoğraf No: 362 Tophane seramiği, şifa taşı	99
Fotoğraf No: 363 Çin porseleni şişe şeklindeki eşya çizimi	100

Fotoğraf No: 364 Eser-i İstanbul porseleni sürahi İBBŞM Env. No: 3285	102
Fotoğraf No: 365 İznik seramiği sürahi (carafe)	103
Fotoğraf No: 366 İznik seramiği sürahi (carafe) çizimi	103
Fotoğraf No: 367 Tophane seramiği sürahi	103
Fotoğraf No: 368 Yıldız Sarayı Porselen Fabrikası sürahi	103
Fotoğraf No: 369 Avrupa (Fransız) porseleni sürahi	103
Fotoğraf No: 370 Çanakkale seramiği at başlı testi	104
Fotoğraf No: 371 İznik seramiği şişe çizimi	105
Fotoğraf No: 372 Çin porseleni (seladon) sürahi	104
Fotoğraf No: 373 Çin porseleni sürahi	104
Fotoğraf No: 374 İznik seramiği sürahi	104
Fotoğraf No: 374 a İznik seramiği sürahi çizimi	104
Fotoğraf No: 375 İznik seramiği sürahi	104
Fotoğraf No: 376 İznik seramiği sürahi çizimi	104
Fotoğraf No: 377 Çin porseleni sürahi	104
Fotoğraf No: 378 Çin porseleni sürahi	104
Fotoğraf No: 379 Kütahya seramiği sürahi	105
Fotoğraf No: 380 Çin porseleni İmari sürahi.....	105
Fotoğraf No: 381 Tophane seramiği sürahi.....	105
Fotoğraf No: 382 Kütahya seramiği sürahi.....	105
Fotoğraf No: 383 İznik seramiği şişe	105
Fotoğraf No: 384 Çin porseleni şişe	105
Fotoğraf No: 385 Çin porseleni su kabağı şeklinde şişe	106
Fotoğraf No: 386 Kütahya seramiği şişe	106
Fotoğraf No: 387 Eser-i İstanbul porseleni şişe	106
Fotoğraf No: 388 Tophane seramiği şişe	106
Fotoğraf No: 389 Yıldız porseleni şişe.....	106
Fotoğraf No: 390 Çin porseleni şişe	107
Fotoğraf No: 391 Çin porseleni şişe	107
Fotoğraf No: 392 İznik seramiği şişe	107
Fotoğraf No: 393 İznik seramiği şişe çizimi	107
Fotoğraf No: 394 İznik seramiği şişe	107
Fotoğraf No: 395 İznik seramiği şişe çizimi	107
Fotoğraf No: 396 Çin porseleni şişe	107
Fotoğraf No: 397 Çin porseleni şişe	107
Fotoğraf No: 398 Çin porseleni şişe	107
Fotoğraf No: 399 Çin porseleni şişe	107
Fotoğraf No: 400 Çin porseleni şişe	108
Fotoğraf No: 401 İznik seramiği şişe	108
Fotoğraf No: 402 İznik seramiği şişe çizimi	108
Fotoğraf No: 403 Çin porseleni şişe	108
Fotoğraf No: 404 Çin porseleni şişe	108
Fotoğraf No: 405 Çin porseleni şişe	108
Fotoğraf No: 406 Çin porseleni şişe	108
Fotoğraf No: 407 İznik seramiği şişe	108
Fotoğraf No: 408 İznik seramiği şişe çizimi	108

Fotoğraf No: 409 Çin porseleni şişe	108
Fotoğraf No: 410 Çin porseleni şişe	109
Fotoğraf No: 411 Çin porseleni şişe	109
Fotoğraf No: 412 Çin porseleni şişe	109
Fotoğraf No: 413 Çin porseleni şişe	109
Fotoğraf No: 414 Çin porseleni şişe	109
Fotoğraf No: 415 Çin porseleni şişe	109
Fotoğraf No: 416 Çin porseleni şişe	109
Fotoğraf No: 417 Çin porseleni şişe	109
Fotoğraf No: 418 Çin porseleni şişe	110
Fotoğraf No: 419 Çin porseleni (seladon) şişe	110
Fotoğraf No: 420 Çin porseleni şişe	110
Fotoğraf No: 421 Çin porseleni şişe	110
Fotoğraf No: 422 Çin porseleni şişe	110
Fotoğraf No: 423 Kütahya seramiği şişe	110
Fotoğraf No: 424 Kütahya seramiği gece şişesi	110
Fotoğraf No: 425 Eser-i İstanbul porseleni şişe	110
Fotoğraf No: 426 Japon porseleni şişe.....	111
Fotoğraf No: 427 Eser-i İstanbul porseleni şişe	111
Fotoğraf No: 428 Tophane seramiği şişe	111
Fotoğraf No: 429 Çin porseleni şişe	111
Fotoğraf No: 430 Yıldız porseleni şişe	111
Fotoğraf No: 431 Yıldız porseleni şişe	111
Fotoğraf No: 432 Çin porseleni matara	112
Fotoğraf No: 433 Çin porseleni matara	111
Fotoğraf No: 434 Çin porseleni matara ve alttan görünümü	112
Fotoğraf No: 435 Çin porseleni matara	111
Fotoğraf No: 436 İznik seramiği matara	112
Fotoğraf No: 437 Kütahya seramiği matara	112
Fotoğraf No: 438 Çin porseleni matara	112
Fotoğraf No: 439 Çin porseleni matara	112
Fotoğraf No: 439 a Kütahya seramiği matara çizimleri	112
Fotoğraf No: 440 Altı kulplu Çin porseleni formu	114
Fotoğraf No: 441 Avrupa porseleni bardaklardan (çamçak)	115
Fotoğraf No: 442 Çin porseleni Osmanlı metal ekleriyle oluşturulmuş bardak	116
Fotoğraf No: 443 İznik seramiği bardak	116
Fotoğraf No: 444 İznik seramiği bardak çizimi	116
Fotoğraf No: 445 İznik seramiği bardak	116
Fotoğraf No: 446 İznik seramiği bardak çizimi.....	116
Fotoğraf No: 447 İznik seramiği bardak	116
Fotoğraf No: 448 İznik seramiği bardak çizimi	116
Fotoğraf No: 449 İznik seramiği bardak	116
Fotoğraf No: 450 İznik seramiği bardak çizimi	116
Fotoğraf No: 451 İznik seramiği bardak	116
Fotoğraf No: 452 İznik seramiği bardak çizimi.....	116
Fotoğraf No: 453 İznik seramiği bardak	116

Fotoğraf No: 454 İznik seramiği bardak	116
Fotoğraf No: 455 İznik seramiği bardak çizimi	116
Fotoğraf No: 456 Çin porseleni bardak	117
Fotoğraf No: 457 Çin porseleni (İmari) bardak	117
Fotoğraf No: 458 Çin porseleni bardak	117
Fotoğraf No: 459 Çin porseleni bardak	117
Fotoğraf No: 460 Çin porseleni bardak	117
Fotoğraf No: 460 a İznik seramiği kırmızı çamur bünye bardak	117
Fotoğraf No: 461 Kütahya seramiği bardak	118
Fotoğraf No: 462 Kütahya seramiği bardak	117
Fotoğraf No: 463 Kütahya seramiği bardak	117
Fotoğraf No: 463 a Kütahya seramiği bardak çizimleri	118
Fotoğraf No: 464 Avrupa (Viyana) porseleni bardak	118
Fotoğraf No: 465 Avrupa porseleni bardak	118
Fotoğraf No: 466 Tophane seramiği bardak	118
Fotoğraf No: 467 Tophane seramiği kadeh	118
Fotoğraf No: 468 İznik seramiği bardak	118
Fotoğraf No: 469 İznik seramiği kadeh	118
Fotoğraf No: 470 "Bir fincanın Kırk Yıl Hatırı Vardır" yazılı kahve fincanı	119
Fotoğraf No: 470 a 16. yy. Çin porseleni fincan	121
Fotoğraf No: 470 b Çin porseleni küçük fincan	123
Fotoğraf No: 470 c Osmanlı metal kulp eklemeli Çin porseleni fincan	123
Fotoğraf No: 471 Porselen kahve fincanları ve zarfları	124
Fotoğraf No: 472 Fincan ve metal zarf örnekleri	124
Fotoğraf No: 473 Kütahya seramiği fincanlar	124
Fotoğraf No: 474 Karı-koca fincanları	124
Fotoğraf No: 475 Avrupa porseleni kahve fincanı ve zarfı İBBŞM Env. No: 3852	126
Fotoğraf No: 476 Mırza fincanı İBBŞM Env. No: 3881	126
Fotoğraf No: 477 Avrupa porseleni kahve fincan ve zarfı İBBŞM Env. No: 3880	127
Fotoğraf No: 478 Anber koyma yeri olan kahve fincanı İBBŞM Env. No: 3865	127
Fotoğraf No: 479 Avrupa porseleni kahve fincanı ve zarfı DSDM., Env. No: 47/199 ...	128
Fotoğraf No: 480 Çin porseleni kahve fincanı	129
Fotoğraf No: 481 İznik seramiği kahve fincanı	129
Fotoğraf No: 482 Çin porseleni kahve fincanı	129
Fotoğraf No: 483 Çin porseleni kahve fincanı	129
Fotoğraf No: 484 Çin porseleni fincan tabağı	129
Fotoğraf No: 485 Çin porseleni kahve fincanı	129
Fotoğraf No: 486 Çin porseleni kahve fincanı	130
Fotoğraf No: 487 Çin porseleni kahve fincanı	130
Fotoğraf No: 488 İznik seramiği kahve fincanı	130
Fotoğraf No: 489 Kütahya seramiği, kahve fincanı ve tabağı	130
Fotoğraf No: 489 a Kütahya seramiği, fincan tabağı çizimi	130
Fotoğraf No: 490 Kütahya seramiği kahve fincanı ve tabağı	130
Fotoğraf No: 491 Çin porseleni kapaklı kahve fincanı	130
Fotoğraf No: 492 Çin porseleni kahve fincanı	130
Fotoğraf No: 493 Çin porseleni kahve fincanı	130

Fotoğraf No: 494 Çin porseleni (famille rose) altıgen kahve fincanı	130
Fotoğraf No: 495 Çin porseleni kahve fincanı ve tabağı	130
Fotoğraf No: 496 Kütahya seramiği kahve fincanı	131
Fotoğraf No: 497 Kütahya seramiği kahve fincanı	131
Fotoğraf No: 498 Kütahya seramiği kahve fincanı	131
Fotoğraf No: 499 Çin porseleni (famille rose) kahve fincanı	131
Fotoğraf No: 500 Eyüp üretimi porselen fincan kahve fincanı	131
Fotoğraf No: 501 Çin porseleni kahve fincanı	131
Fotoğraf No: 502 Avrupa (Rus) porseleni, kapaklı fincan	131
Fotoğraf No: 503 Kütahya seramiği kahve fincanı	131
Fotoğraf No: 504 Kütahya seramiği kahve fincanı	131
Fotoğraf No: 504 a Kütahya seramiği kahve fincanı	131
Fotoğraf No: 505 Çin porseleni kahve fincanı	131
Fotoğraf No: 506 Tophane seramiği kahve fincanı	132
Fotoğraf No: 507 Tophane seramiği kahve fincanı	132
Fotoğraf No: 508 Tophane seramiği kahve fincanı	132
Fotoğraf No: 509 Tophane seramiği kahve fincanı	132
Fotoğraf No: 510 Yıldız porseleni kahve fincanı	132
Fotoğraf No: 511 Yıldız porseleni kahve fincanı	132
Fotoğraf No: 512 Çin porseleni (famille rose) kahve kabı	133
Fotoğraf No: 513 Çin porseleni kahve kabı	133
Fotoğraf No: 514 Kütahya seramiği kahvedan	132
Fotoğraf No: 515 Tophane seramiği kahvedan	132
Fotoğraf No: 516 Avrupa porseleni tek kişilik kahve takımı	133
Fotoğraf No: 517 Çin porseleni (İmari) çayla ilişkili formlar	136
Fotoğraf No: 518 Çin porseleni (İmari) çayla ilişkili formlar	136
Fotoğraf No: 518 Üç kişilik Avrupa porseleni Çay, kahve Takımı	137
Fotoğraf No: 519 Avrupa porseleni Çay takımı (fincan, şekerlik, çaydanlık, tepsi)	138
Fotoğraf No: 520 Uzakdoğu porseleni, Çay takımı	140
Fotoğraf No: 521 Yıldız porseleni Çay tabağı ile fincanı, DSDM., Env. No: 62/1468	141
Fotoğraf No: 522 Avrupa porseleni Çay fincanı ve tabağı	142
Fotoğraf No: 523 Avrupa porseleni Çay fincanı ve tabağı	142
Fotoğraf No: 524 Yıldız porseleni Çay fincanı	142
Fotoğraf No: 525 Çin porseleni (İmari) çaydanlık.....	142
Fotoğraf No: 526 Çin porseleni (Yixing stoneware)	142
Fotoğraf No: 527 Demlik Avrupa porseleni DSDM.Env. No: 62/66	143
Fotoğraf No: 528 Demlik DSDM. Env. No: 62/107	143
Fotoğraf No: 529 Demlik Avrupa porseleni DSDM. Env. No: 62/185	143
Fotoğraf No: 530 Demlik Eser-i İstanbul porseleni	143
Fotoğraf No: 531 Demlik Avrupa porseleni DSDM. Env. No: 62/139	144
Fotoğraf No: 532 Demlik DSDM. Env. No: 62/139	144
Fotoğraf No: 533 Sütlük Yıldız porseleni DSDM. Env. No: 62/200	144
Fotoğraf No: 534 Şekerlik Yıldız porseleni DSDM. Env. No: 62/196.1	145
Fotoğraf No: 535 Şekerlik Çin porseleni (İmari)	145
Fotoğraf No: 536 Şekerlik Tophane seramiği	146
Fotoğraf No: 537 Şekerlik Tophane seramiği	146

Fotoğraf No: 538 Sakızlık Tophane seramiği	146
Fotoğraf No: 539 Uygulanan Formların genel görünümü.....	162
Fotoğraf No: 540 Uygulanan Yemek tabaklarının genel görünümü	162
Fotoğraf No: 541 Uygulanan Salata ve meze tabakları ve tabak ayağı	163
Fotoğraf No: 542 Uygulanan Küçük, orta ve büyük boy düz tabaklar	164
Fotoğraf No: 543 Uygulanan Orta ve büyük boy düz tabaklar ile güveç tabağı	165

Giriş

Osmanlı Dönemi saray mutfağında kullanılan pişmiş toprak sunum kapları, porselen ve seramik olarak temelde iki türdür. Seramik düşük derecede pişerken, porselen yüksek derecede pişirilmektedir. İki türünde ortak özelliği, seramik başlığı altında toplanabilen pişmiş topraklar olmalarıdır. Ancak seramik adlandırmasının, ilk anlamının, porseleni kapsamaması nedeni ile bu tezde, daha genel bir adlandırma olan “pişmiş toprak”, ifadesi kullanılmıştır.

Geçmişte günlük yaşamda, pişmiş toprak eşyalar çeşitli ihtiyaçları gidermek için üretilmiştir ve hala aynı amaçla üretilmektedir. Müzelerde, mutfak kapları yanı sıra, temizlik amaçlı formlar, oyuncaklar, yün eğirmede kullanılan aletler, lüleler, suyolları, künkler, kiremitler ve daha pek çok alanda farklı amaçlar için üretilmiş pişmiş toprak formlar bulunmaktadır.

Pişmiş toprak mutfak eşyalarının, kullanım alanlarına bakılacak olursa, temizlik, saklama, hazırlama, pişirme ve sunum kapları olarak nitelendirilebilirken, bu çalışma, sadece mutfak sunum kapları ile sınırlandırılmıştır. Dolayısı ile yemekten önce ve sonra, temizlik veya koku için kullanılan, leğen ile ibrik, gülabdan ile buhurdanlar, güveç, süzgeç ve kavanoz gibi formlar çalışma kapsamı dışında tutulmuştur. Araştırma konusu alanı, yiyecek ve içecek sunum kapları ile sınırlandırılmıştır. Rölyef veya tanımlama gibi bazı durumlar dışında, formların bezeme özelliklerine yer verilmemiştir.

Osmanlı Dönemi saray mutfağında kullanılan pişmiş toprak sunum kapları, temelde dokuz türdür. Bunlar, Çin, Uzakdoğu, Avrupa, Eser-i İstanbul ile İstanbul, Yıldız porselenleri ve İznik, Kütahya, Tophane ile Çanakkale seramikleridir.

Osmanlı sarayında, mutfak sunum kapları, birçok yerel (coğrafi) özellik taşıyan türlerde ve formlardadır.

Osmanlı Dönemi saraylarında, yemekler, birbirinden tamamen farklı, iki yemek yeme düzeninde tüketilmektedir. Birincisi, birçok kişi aynı anda, ortak bir kaptan, kaşık ve el kullanarak, yerde oturarak, yemek yenilmesi ile ilgili düzen (alaturka), ikincisi bir kişiye ait bir kaptan yemeğin çatal bıçak kullanarak masada yenilmesine ait olan düzendir (alafranga). İkinci düzen yani batılılaşma etkisi ile masada çatal bıçak kullanarak yemek yeme 700 yıllık süre içinde yaklaşık 100 yıllık bir süreyi kapsamaktadır ki, günümüzde bile hala tam yaygın olduğu söylenemez. Mutfakta kullanılan pişmiş toprak sunum kaplarının formları da, bu yemek yeme düzenlerine bağlı olarak değişmektedir. Birincisinde, çok kişiyi doyuracak büyük kaplar sofraya getirilirken, diğerinde formlar küçülmekte ve çeşitlenmektedir.

Alaturka düzende, formların, pişmiş toprak türler arasındaki özellikleri nedeni ile çeşitlendiği görülmektedir. Form adlarının çeşitlenmesi ise, Batılılaşma ile Osmanlı topraklarında tüketilen yeni yiyecek ve içecek türleri için yeni formlara ihtiyaç duyulması nedeni ile oluşmuştur.

Bu kapsam doğrultusunda amaç, Osmanlı Dönemi'nde saray mutfağında kullanılan pişmiş toprak sunum kaplarını tespit ederek, form özelliklerini belirlemek ve form oluşumunu etkileyen bazı nedenlerle, formları bir tasarımcı olarak değerlendirmek ve günümüze uygun tabak formlarını üretmek hedeflenmiştir.

Osmanlı Dönemi'nde kullanılan, pişmiş toprak türler arasında en çok parçanın, Çin porselenlerine ait olduğu görülmektedir. Regina Krahl 'ın editörlüğünü yaptığı, 1986'da, üç cilt, toplam 1381 sayfa olarak yayınlanan "**Chinese Ceramics In The Topkapı Saray Museum Istanbul- A Complete Catalogue**" (İstanbul Topkapı Sarayı Müzesi Çin Porselenleri Kataloğu), Çin porselenleri, hakkında ulaşılabilen en kapsamlı yayındır. Katalog, Topkapı Sarayı'nda bulunan Çin porselenlerini konu edinse de, Topkapı Sarayı'nda bulunan pişmiş toprak eşyalara ait bazı belgeleri de kapsamı nedeni ile, bu tez çalışması sırasında sıklıkla başvurulmuş önemli bir kaynaktır. Bu katalog içeriğinde, Julian Raby ve Ünsal Yücel'in çeşitli makalelerinden yararlanılmıştır. Bu yayın, dünyanın üç büyük koleksiyonuna sahip olan Topkapı Sarayı'ndaki bütün Çin porselenlerinin kataloğudur. Bu nedenle günümüze gelebilen bütün Çin porseleni form örneklerine buradan ulaşabilmek mümkün olmuştur. Katalog da bulunan bazı formlar, başka yayınlarda da bulunmaktadır. Gerekli görüldüğünde, aynı envanter numarasına sahip formun başka yayındaki resmi kullanılmıştır. Ancak Osmanlı İmparatorluğu'nda sadece Çin porseleni kullanılmadığı da bilinmektedir.

Çin porseleninin, Osmanlı sarayında tanındığı fakat zor ulaşıldığı dönemde, yerel üretici olan İznikli atölyeler, fritli çamur tekniğinde üretime başlamıştır. İznik'te fritli çamur ile üretiminin düştüğü dönemde ise saray, Çin porselenlerine rahatlıkla ulaşabilmektedir. İznik seramikleri hakkındaki en kapsamlı yayın olan, Nurhan Atasoy ve Julian Raby'nin "**İznik**" adlı 380 sayfalık 1988 yayını, Osmanlı Dönemi yerel pişmiş toprak eşya üretimlerine ilişkin en kapsamlı çalışmadır. İznik kitabında yer alan formlar, tek bir müzeye ait değildir. Bunun nedeni, yayında da belirtildiği gibi sarayda, İznik seramiklerinin, Çin porselenleri kadar değer görmemiş olma ihtimali nedeniyle, Türkiye'deki müzelerde çok az örnek bulunmasıdır. "İznik" de, formlar için özel bir bölüm ayrılmıştır. Nurhan Atasoy tarafından, arşiv belgelerinde bulunan form isimlendirmeleri ile formlar değerlendirilmiş ve bazı hacim hesaplamaları yapılmıştır. Ayrıca, formların tipolojik çizimleri, formlara göre sınıflandırılarak verilmiştir. İznik seramikleri formlarının değerlendirilmesine ilişkin önemli bir kaynaktır.

Sarayda kullanılan Kütahya seramikleri, çoğunlukla, Vehbi Koç Vakfı yayınlarında görülmektedir. Suna- İnan Kıraç Koleksiyonunun yayını olan “**Yadigar-ı Kütahya**“, formların ölçülerinin de belirtilmiş olması nedeni ile özellikle çizimler için kullanılmıştır.

Önder Küçükerman’ın “**Yıldız Fabrikası**” başlıklı kitabında, Yıldız porselenleri yanı sıra, 19. yüzyılın sonuna kadar olan Uzakdoğu ve yerli üretim pişmiş toprak türleri fazla detaylandırılmadan, genel olarak verilmiştir. Özellikle Eser-i İstanbul porselenlerine ait değerli belgeler bulunmaktadır. Yıldız Porselen Fabrikası ve Avrupa porselenleri hakkında ulaşılabilen en detaylı çalışmadır.

Saray’da kullanılan bir diğer pişmiş toprak kap türü olan, Tophane seramikleri ile ilgili Erdinç Bakla’nın 2008 yılında yayınlanan, “**Tophane Lüleciliği**” adlı kitapta, Tophane seramikleri ve kahve kültürü ile ilgili bilgiler yanı sıra pek çok görsel belge bulunmaktadır. Ancak yayında bulunan formların, sadece birkaç tanesinin ölçüsü verilmiştir.

Osmanlı Dönemi saray mutfağında kullanılan Eyüp porselenleri ve seramikleri hakkında, **kazı raporlarına** dayalı yayınlar, Çanakkale seramikleri için ise çeşitli makaleler ile özellikle “**Sadberk Hanım Müzesi Katalogları**”ndan yararlanılmıştır.

Ayrıca, çeşitli tarihlerde yapılan teknik gezilerden elde edilen bazı fotoğraflar görsel belge olarak değerlendirilmiştir.

Müzelerde bulunan pişmiş toprak kaplarla ilgili müze sorumluları olan, Topkapı Sarayı Müzesi Uzmanları Hamza Taşçı, Ayşe Erdoğan, Ömür Tufan ile Dolmabahçe Sarayı Müzesi uzmanları Demet Coşansel, Nurten Ergun ve İstanbul Büyükşehir Belediyesi Şehir Müzesi Müdür’ü, Yasemin Masaracı tarafından, çeşitli süreli yayınlar ve kitaplarda yayınlanmış çalışmalarından yararlanılmıştır. Müzelerde bulunan kapları, genelde envanter numaraları ile yayınlamış oldukları için bu yayınlara özellikle ulaşılmaya çalışılmıştır.

2000’li yıllarda, Topkapı Sarayı koleksiyonunda bulunan porselenlerin bazıları “**Osmanlı Sarayında Avrupa Porselenleri**” adı ile 2005 yılında, Sakıp Sabancı Müzesi’nde, Dolmabahçe Sarayı Müzesi koleksiyonuna ait bazı porselenler ise, TBMM Milli Saraylar Daire Başkanlığı tarafından Dolmabahçe Sarayı’nın 150. Yılı dolayısı ile “**Saray Porselenlerinden İzler**” adı ile Dolmabahçe Sarayı Sanat Galerisi’nde, 2007’de sergilenmiştir. Yayınlanan iki sergi kataloglarında bulunan formlar ve bilgiler değerlendirilmiştir.

Ülkü Altındağ ve Nedret Bayraktar'ın Topkapı Sarayı Müzesi, 1987 ve 1988 yıllarındaki iki yılda yayınlanan, "**Topkapı Sarayı Müzesi Tahrir Komisyonu Çalışmaları**"nın "*Osmanlı Padişahlarının yüzyıllar boyunca kullanmış oldukları eşyaları ile son dönem saray mefruşatını vermesi açısından bir belge niteliği taşıması*"¹ nedeni ile, yayınlanan bu listelerde bulunan pişmiş toprak eşyalar, formlarına göre ilgili alt başlıklarda değerlendirilmiştir. Bu yayın, Osmanlı Dönemi'nde kullanılan pişmiş toprak eşya türlerinin bir arada görülebildiği ulaşılabilen tek yayındır.

Dolmabahçe Sarayı Müzesi ve İstanbul Büyükşehir Belediyesi Şehir Müzesi'nde bulunan bazı pişmiş toprak kaplar, tipolojik çizimlerinin yapılabilmesi için, tarafımdan ölçülerek, fotoğraflarla belgelenmiştir. Dolmabahçe Sarayı Müzesinde Yıldız porseleni ve Avrupa porselenine ait çeşitli formlar ile Uzakdoğu ve Avrupa porseleni çay setleri, İstanbul Şehir Müzesi'nde ise, Eser-i İstanbul, Eyüp porselenleri ve Avrupa kahve fincanı örnekleri çalışılmıştır. Birçoğu kapaklı olan toplam 70 adet formun, ölçüleri alınarak bilgisayar çizim programı olan "Autocad" aracılığı ile tipolojik çizimleri yapılmıştır.

Ayrıca Topkapı Sarayı Müzesi'nde araştırma izni çıkması üzerine yapılan "envanter defteri"ndeki çalışmadan sonra, müzenin sayıma girmesi nedeni ile envanter defterinden tespit edilen, üzerinde çalışılacak formlar görülememiştir. Topkapı Sarayı Müzesi'nde yapılan çalışma sırasında envanter defterinden kayıt edilen, bazı Yıldız Porselen Fabrikası, Eser-i İstanbul, Tophane Seramikleri ve diğer porselen ile seramik ürünlere ait formların, envanter numaraları ve ölçüleri, ulaşılabilen Topkapı Sarayı Müzesinde ilgili eşyalarının konu olduğu yayınlarda bulunan bazı formlar ile karşılaştırılarak, bazıları eşleştirilmiş ve değerlendirilmiştir.

Yukarıdaki belgeler doğrultusunda "Osmanlı Dönemi Saray Mutfağında Kullanılan Pişmiş Toprak Sunum Kaplarının Form Özellikleri" başlıklı tez çalışması üç bölümden oluşmaktadır. Ekler kısmında da, sözlük yer almaktadır.

Birinci Bölüm, "**Saray Mutfağı**" ve "**Mutfakta Sunumda Kullanılan Pişmiş Toprak Kap Türleri**" olarak iki alt başlıkla oluşturulmuştur.

¹ "3 Nisan 1924 tarihinde Müze haline getirilen Topkapı Sarayı ve müştemilatında bulunan yapılar içindeki eşyanın tespiti için Müzeler Müdüriyyet-i Umumiyyesi'nin emriyle bir komisyon kurulmuştur. Tahrir komisyonu reisi olan Refik Bey ve iki aza, Ali Cemal ile Ziya Bey'lerden ibaret bu komisyonun çalışmaları dört büyük defterde toplanmıştır. 3 Nisan 1926 tarihinde, eserlerin esas kayıtlarına uygun olduğu reis ve azaların imzalarıyla tasdik edilerek dört defter müdüriyete teslim edilmiştir. Bu çalışmaya esas olduğu belirtilen ön kayıtların mevcudiyeti defterlerdeki notlardan anlaşılmaktadır. Ancak bugün bu ilk kayıtlara rastlanmamıştır. Eski harflerle yazılmış olan bu defterler Topkapı Sarayı Müzesinin ilk envanter kayıtları sayılabilir." Ülkü Altındağ ve Nedret Bayraktar, "Topkapı Sarayı Müzesi Tahrir Komisyonu Çalışmaları 1", **Topkapı Sarayı Müzesi Yıllık 2**, Topkapı Sarayı Müzesi Müdürlüğü, 1987, İstanbul, 7 s.

“Saray Mutfağı” alt başlığında, bazı mutfak alışkanlıkları, gelenekler, inanışlar ile alaturka’dan, alafranga yemek yeme düzenine geçiş gibi pişmiş toprak kap kullanımını etkileyen, mutfakla ilgili genel konular ele alınmıştır. Örneğin, alaturka ve alafranga yemek düzeninin her ikisinde de yemek yenilen belirli bir yerin olmaması, formların kapakla kapatılması, içine zehirli bir şey konulduğunda bunu belli ettiğine inanılması nedeni ile Çin porseleni “seladon” un tercih edilmesi gibi konular ele alınmıştır.

“Mutfakta Sunumda Kullanılan Pişmiş Toprak Kap Türleri” alt başlığında ise, Osmanlı Dönemi saray mutfağında sunumda kullanılan, Uzakdoğu, Avrupa ve Osmanlı tarafından üretilen pişmiş toprak kap türleri, üretim yerlerine göre, genel form özellikleri ve üretimin yapıldığı dönemler belirtilmiştir.

İkinci Bölüm, **“Osmanlı Dönemi Saray Mutfağında Kullanılan Pişmiş Toprak Sunum Kaplarının Form Özellikleri”** başlığı, Yiyecek ve İçecek sunum kapları olarak iki alt başlıktan oluşmaktadır.

Yemek Sunum Kapları, Tabaklar, Çanaklar, Kapaklı Tabaklar ve Çanaklar, Yemek Takımına İlave Diğer Formlar ve Aşurelikler, Tatlı Kupaları, olmak üzere beş alt başlıktan oluşmuştur. İçecek Sunum Kapları ise, Sürahiler, Şişeler, Mataralar ve Bardaklar, Maşrapalar, Kahve Fincanı Takımları ile Çay Takımları olmak üzere dört alt başlıkla değerlendirilmiştir.

İkinci Bölümü oluşturan formların üretildiği, yerler, kullanılan adlarına ilişkin bazı belgeler ile özellikle “Topkapı Sarayı Tahrir Komisyonu Raporu” ve Topkapı Sarayı Envanter Defterinden alınan bilgiler değerlendirilmiştir. Aşure, kahve ve çayla ilgili belgeler ise ilgili alt başlıkta değerlendirilmiştir. Formların sınıflandırmasında genellikle, önceden belirtilmiş adları esas alınmıştır.

Müze çalışmalarındaki formların, tipolojik çizimleri yanı sıra, yayınlarda bulunan form örneklerinin temsili çizimleri yapılmıştır. Yayınlarda genellikle perspektif görünümlü fotoğraflar bulunmaktadır. Bilgisayar çizim programları, yayınlarda belirtilmiş bazı ölçüler, formla ilişkili çeşitli fotoğraflar ve bugüne kadar tarafımda elde edilen tasarım ve teknik çizim kuralları aracılığı ile formlar, iki boyutlu hale getirilerek, temsili olarak çizilmiştir. Temsili çizimlerdeki formların et kalınlığı belirtilmemiştir. Böylece müzelerden ölçüleri alınan ve tipolojik çizimleri yapılan formlarla, yayınlarda bulunan ve temsili çizimleri yapılan formlar arasında, belirgin bir farklılık sağlanması hedeflenmiştir. Yeni yapılan form çizimleri yanı sıra, yayınlarda ulaşılan bazı çizimler de aktarılmıştır.

Osmanlı Dönemi saray mutfağında kullanılan pişmiş toprak sunum kap formlarının listeleri, tarihlerine göre sıralanmış ve formların çeşitli boyutlarda olmaları nedeni ile çizimler, çalışmanın genel düzenini bozmayacak şekilde, küçültülmüştür.

Üçüncü Bölüm, **Günümüz Mutfağına Yönelik Sunum Kap Uygulamaları**, tasarım ve üretim olarak iki alt başlıktan oluşmaktadır.

Osmanlı'dan günümüze çok güçlü bir yemek kültürü taşınmıştır. Osmanlı mutfağındaki görkemli, yemek yeme düzeni, alışkanlıkları, günümüzde de geleneksel aile yapılarında, hatta modern çizgilerde de izlerini taşımaktadır. Yemek yeme düzeni çok değişken seremonilerle olduğu gibi bazen hızlı, bazen gündelik bazen de dini bayramlar, önemli kutlamalar gibi ritüel yaşanmaktadır. Geleneksel aile yapılarında, bu yemek yeme düzenlerini, Osmanlı Dönemi yemek çeşitlerini ve sunum kaplarını hala görmekteyiz.

Mutfak kapları arasında özellikle tabak formunun, başka bir hammadde ile yer değiştiremediği görülmektedir. Bu nedenle üretimler, tabak formları ile sınırlandırılmıştır. Tabak türleri belirlenirken, günümüzde kullanılan çeşitleri ve ölçüleri esas kabul edilmiştir. Günümüz geleneksel yemeklerinden güveç formu pişirim kaplarındanadır. Ancak güveç yemeği masadaki kişilere pay edilirken, yemek tabakları kullanılmaktadır. Bu da, güvecin lezzetini değiştirmektedir. Bu nedenle, güveç tabakları, ateşe dayanıklı, güveç yapımında da kullanılan çömlekçi çamuru ile çömlekçi çarkında şekillendirilmiştir.

Osmanlı Dönemi saray mutfağı örneğinde, sunumda kullanılan kapların, süsü dikkate alınmadığında, sunum kaplarının, öncelikle ihtiyacı karşılamak için, form özelliklerinin olduğu görülmektedir. Günümüzdeki tabak tasarımlarının da öncelikli olarak işlevsel olmaları planlanmıştır. Bu doğrultu da, kişiye özel tasarım anlayışı ile küçük hacimli mekanlar için tabak tasarımları oluşturulmuştur.

1. BÖLÜM

OSMANLI DÖNEMİ SARAY MUTFAĞI VE MUTFAKTA KULLANILAN PIŞMIŞ TOPRAK KAP TÜRLERİ

1.1 Saray Mutfağı

Osmanlı Dönemi'nin en uzun süre kullanılan sarayı olan Topkapı Sarayı'nda,

“ikinci avlunun sağ tarafında bulunan mutfaklar, başlangıçta dört kubbeli bir yerd. Sarayda yaşayanların sayısı giderek artınca, Kanuni Süleyman zamanında (1520-1566) genişletilmiştir. 1574 yılında büyük bir yangın geçiren mutfak, Mimar Sinan tarafından onarılırken daha da büyütülmüştür. Her biri, birbirinin aynı 14 x 8 metre boyutunda on ayrı bölümden oluşan saray mutfağına, üç ayrı kapıdan girilirdi. Birinci kapı Kiler-i Amire Kapısı, ortadaki Has Mutfak Kapısı, Bab-ı Humayun'a en yakın olanı ise Helvahane Kapısı idi. Mutfağın kapladığı alan 5250 metre kareydi ve sarayın toplam kapalı alanlarının yüzde yirmi beşini oluşturuyordu.

16. yüzyılın son yarısında mutfaklarda 15-20 aşçıbaşı, 60 aşçı ve 200 yardımcı çalıştırılırdı. 17. yüzyılda aşçı ve hademe sayısı bir hayli artmıştır.

Mutfak, on bölümden oluşurdu. Birinci mutfak padişah, ikinci mutfak Valide Sultan ve padişahın çocukları, üçüncü mutfak padişahın eşleri, dördüncü mutfak baş kapıcı, beşinci mutfak Divan-ı Hümayun, altıncı mutfak beyaz hadımlar ve Enderun'da görevli ağalar, yedinci mutfak düşük rütbeli saray çalışanları, sekizinci mutfak cariyeler ve kadın hizmetliler, dokuzuncu mutfak Divan' a yardımcı olan Kule erbabı için yemek pişirirdi. Sonuncu ve onuncu bölüm ise sarayın tüm helva, şekerleme, tatlı, reçel ve şerbet ihtiyacını karşılardı.”²

Saray mutfağında yemeğin, alaturka ve alafranga olarak, iki tarzda tüketildiği görülmektedir. Genel olarak, alaturka düzende yemek, yerde oturarak, ortak bir kaptan, birçok kişi tarafından, kaşık ve elle yenilirken, alafranga düzende ise, yemek, masada sandalyede oturarak, kişiye ait kaptan, çatal ve bıçak kullanılarak yenmektedir.³ (Genel yemek düzenleri için bkz. Fotoğraf no: 1-2)

Osmanlı Dönemi saray mutfağının, ilk dönemlerindeki alaturka düzenin ancak, İkinci Mahmud (1808- 1839) Dönemi'nde değişmeye başladığı görülmektedir.⁴ Bu dönem aynı zamanda, Osmanlı İmparatorluğu'nda çatal bıçak takımının ilk kullanıldığı dönemdir.

² Deniz Gürsoy, **Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz**, Oğlak Güzel Kitaplar Yayını, İstanbul, 2004, 95, 96 s.

³ Geniş bilgi için bakınız: Cevdet Kudret, “Alafranga Dedikleri”, **Tarih ve Toplum**, sayı: 4, 1984, 27- 31 s.; Özge Samancı, “19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı”, **Yemek Ve Kültür**, sayı: 4, 2006, 40 s.

⁴ Özge Samancı, **Continuity and Change in the Culinary Culture of the Otoman Palace in the 19th Century**, yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Boğaziçi Ü., Sosyal Bilimler Enstitüsü, 1998, 149 s.

Matbah-ı Amire yani Osmanlı saray mutfağı, “İkinci Murad (1421- 1451) Dönemi’nde kurumsallaşmaya başlamıştır.”⁵

Saray mutfaklarının, alafranga düzende, bazı adlarının ve işlevlerinin değiştiği görülmektedir. Örneğin: “16. yüzyılda mutfakların ilki, padişah’ın kişisel yemeğini hazırlayan “Hasmutfağı (hasmatbah)”, 19. yüzyılda, “Zat-ı Şahane mutfağı”, diye adlandırılmıştır.⁶ Ayrıca, “Has Matbah’ın başındaki görevlinin, servis için gerekli olan “çini”lerinde sorumlusu olduğu” çeşitli kaynaklarda belirtilmektedir.⁷

Sarayda, padişaha, yemek sırasında hizmet edenler genel olarak şöyledir:
Örneğin: Dördüncü Mehmet (1648- 1687) Dönemi’nde,

“Kıdemli on iki içoğlanından üçüncüsü, padişahın elini yıkaması için mücevher kakmalı ibrikle, altın bir leğene su döken ibrik oğlanıdır. Dördüncüsü, padişah sofraya oturduğunda önüne uzun bir örtü yayan peşkiroğlanıdır. Beşincisi, padişahın porselen kasesini saklayan ve istediği içecekleri sunan şerbetçidir; Altıncısı, padişahın sofraya örtüsünü seren ve ekmeğini sunan sofracıdır.”⁸

Alaturka ve alafranga yemek düzeninin her ikisinde de, yemek yenilen belirli bir yerin olmadığı görülmektedir. “Yemek saatinde kim sarayın neresinde bulunuyorsa, bahçede, odada, kapıda, yemeğini hemen orada serbestçe ve merasimsiz yemesi ilkesi, Dolmabahçe Sarayı’nda da devam etmiştir. Sarayda toplu yemek salonları olmadığı için herkese, kendi odasında, tablalar ve tepsilerle ayrı yemek taşıma geleneği sürdürülmüştür.”⁹ “Üçüncü Ahmed (1703- 1730) ile Üçüncü Selim (1789- 1807) gibi bazı padişahların ise özel yemek odaları vardı.”¹⁰

Yemek yenilen saatlerin de Osmanlı İmparatorluğu’nun son dönemlerinde değiştiği görülmektedir. Erken dönemlerde, “günde iki öğün yemek yenmektedir. O zamanki sabah yemeği, kahvaltıdan çok daha doyurucu ve tok tutucudur. İkinci öğün olan akşam yemeği, ancak ikindi namazından sonra yenmektedir.”¹¹ Alafranga düzende ise günde üç öğün yenilmeye başlanmıştır.¹²

⁵ Gürsoy, a.g.e., 103 s.

⁶ Julian Raby ve Ünsal Yücel, “Chinese Porcelain At The Ottoman Court”, **Chinese Ceramics In The Topkapı Saray Museum Istanbul- A Complete Catalogue**, Published in association with The Directorate Of The Topkapı Saray Museum By Sotheby’s Publications, 1986, London, 41 s.; Gürsoy, a.g.e., 137 s.

⁷ Raby ve Yücel, a.g.e., 41 s.; benzer ifade için bkz. Ayşe Erdoğan, “Osmanlı Mutfağında Kullanılan Sofra Gereçleri”, **Hünkar Beğendi**, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2000, 61 s.; Stefanos Yerasimos, **Sultan Sofraları (15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı)**, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2004, 19- 20s.; Erdoğan, a.g.e., 61 s.; Gürsoy, a.g.e., 97- 98 s.; Robert Withers, **Büyük Efendinin Sarayı**, Pera Turizm ve Ticaret A.Ş. yayını, İstanbul, 1996, 8, 9 s.

⁸ Albertus Bobovius, **Topkapı Sarayında Yaşam**, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2004, 89 s.

⁹ Önder Küçükerman, **Bir İmparatorluk İki Saray**, Yapı Kredi Yayınları, 2007, İstanbul, 320, 323 s.

¹⁰ Gürsoy, a.g.e., 105 s.

¹¹ Tuğrul Şavkay, “Günlük Hayatta Yemek Ve İçmek Üzerine”, **Hünkar Beğendi**, Kültür Bakanlığı Yay., Ankara, 2000, 29 s.; Tuğrul Şavkay, **Osmanlı Mutfağı**, Şekerbak Yayını, İstanbul, 2000, 33 s.

¹² Gürsoy, a.g.e., 137 s.

Osmanlı Dönemi, yemek yeme düzenleri hakkındaki bilgi, çoğunlukla gezgin ve anı notlarında bulunmaktadır. Padişah yemeğine ait, alaturka ve alafranga yemek düzenlerinde, tüketilen yiyecekler ve kullanılan sunum kaplarına ilişkin iki belgede şöyle anlatılmaktadır:

Birinci Ahmed (1603- 1617), “Yemek yemek istediği zaman Kapıbaşına söyler, o da bir Hadım göndererek aynı emri Sofracıya iletir, o da (sofracı) yiyecekleri kotarır ve tabak tabak Padişahın masasına getirir ve Zatişahane belli Türk yöntemine göre oturur, önüne giysilerini korumak için çok değerli bir peşkir konur. Bir ikinci (peşkir) sol koluna konulur ve bununla ağızını ve parmaklarını siler. (Padişah) ne bıçak ne de çatal kullanır, yalnız önüne her zaman iki tane tahta kaşık konulmuştur. Bunlardan bir tanesi çorba içmek içindir, ötekisi ise, susuzluğunu gidermek için, hoşaf(ı) içmekte kullanılır. Padişah yemekleri teker teker tadar ve bitirdikçe tabaklar önünden alınır. Yemeğin eti titizlikle hazırlanmıştır, böylece bıçağa gerek göstermez ve parmaklarıyla eti kemiğinden kolaylıkla ayırır. Masasında tuz kullanmaz, meze de bulunmaz. Fakat etten sonra iyice doymuşken, midesini baklava ya da buna benzer bir şeyle kapatır. Ve böylece öğle ya da akşam yemeği bitince ellerini altından bir leğen içinde, değerli taşlarla süslü bir ibrik (kullanılarak) yıkar. Yemek işini bitirdikten sonra bir yudum şerbet içer (bir yemekte birden fazla çok nadir olarak içer, ya da hiç içmez), (şerbet) ağalarından birisi tarafından bir porselen tabak içine oturtulmuş, üstü kapalı derin bir porselen tabakla (kase) getirilir. Bu sırada o (padişah) masa (başında)dır, kimseyle konuşmaz, yada çok nadir olarak konuşur. Zatişahanenin sofrasındaki tabaklar som altındandır ve sofranın örtüleri de öyledir (sırmalı), bütün sarı porselen tabaklar (ki çok değerlidir ve para ile satın alınamaz) Kilerci Başının sorumluluğu altındadır.”¹³

Batılılaşma dönemi sonrası padişahlarından olan İkinci Abdülhamid’in törensel, yemek yeme düzeni ve kullanılan eşyalar ise genel olarak şöyledir:

“Kilercibaşı önde, ikinci kilerci ile üçüncü ve dördüncü kilerciler arkada olmak üzere, sepetli çantalar içine koydukları sofrta takımlarını alırlar ve sırma cepkenli, büyük şalvarlı Tablakarbaşı da başına büyük bir tabla koymuş olduğu halde hep beraber kiler-i hümayun’dan çıkıp yemek odasının yanındaki taşlığa gelirlerdi. Burada tablayı açılır kapanır bir masanın üstüne koyup sofrayı hazır ederlerdi. İki müzahip nöbetçi kapıda beklerdi. Piyatalar, yemek tabakları porselen olup etrafları kırmızı, beyaz altın yaldızlı ve markalı idi. Su takımları da kırmızı markalı idi. Beyaz markalıları da vardı. Bunlar Bakara mamulatı idi. Annesi Tirimüjgan Kadınefendi’den kalma altın tuzluk daima önüne konurdu. Onu sofrasında mutlaka isterdi. Çatal, bıçak takımları altındı. Öğle yemekleri saray usulü saat on birde, akşam yemekleri de beşte (yani şimdiki saatle 17’de) yenirdi. Yemekleri bu saatlerde yemek öteden beri sarayın adetidir.....annemde (Ayşe Osmanoğlu’nun annesi) derhal gider, babamla (İkinci Abdülhamid) beraber sofraya otururdu... listedeki yemeklerden hangilerini seçiyorsa onları getirirlerdi... ekseriya, öğle yemeğinde rafadan yumurta veya tereyağda pişmiş yumurta yahut omlet yerdı.”¹⁴

Osmanlı İmparatorluğu’nun otuz dördüncü padişahı olan Sultan İkinci Abdülhamid (1876– 1909) Dönemi’nde de padişahın, yemek yeme töreninin önceki

¹³ Withers, a.g.e., 102, 103, 104 s.

¹⁴ Ayşe Osmanoğlu, **Babam Sultan Abdülhamid**, 2. Baskı, Selis Kitaplar, 2008, İstanbul, 26, 27 s.

dönemlerle hemen hemen aynı olduğu görülmektedir. Ancak, Peşkir oğlanı ve İbrik oğlanı gibi görevlilerin bu dönemde birinci kilerci gibi adlarla anıldığı, sofrada su ve tuz bulunması gibi farklılıklar olduğu görülmektedir. Ayrıca, yemek sunumunda kullanılan pişmiş toprak kapların türleri farklıdır. Çatal bıçakla yemek yenilmekte ve içecekler için cam bardak kullanılmaktadır.

Bazı padişahların, yemeklerini yalnız yediklerini bazılarının sadece eşleri ve çocukları ile bazılarının ise bazı zamanlarda, yemeği, saray dışında ve başkalarına ait evlerde de yedikleri görülmektedir.¹⁵

"Padişahın başkalarının bulunduğu sofrada yemek yemesi" geleneği, Fatih Kanunnamesi ile kaldırılmıştır. Bu kanunnamede Fatih, "Kutlu kişiliğimle kimsenin yemek yemesi kanunum değildir. Ancak çoluk çocuğum bu kuralın dışındadır. Büyük atalarım vezirleriyle yerlermiş, ben bu usulü kaldırdım"¹⁶; demiştir.

Osmanlı Dönemi'nde yemek ikramının, doğal ihtiyaç giderme dışında, farklı bir anlamı olduğu da görülmektedir.

"Osmanlı saray geleneğinde yemeğin sembolik bir anlamı vardı. Yemek sunmak, saray törenlerinde olduğu kadar göçebe kültüründe de, sadakat istemenin bir işaretidir. Osmanlı Sultanları, tebaasına (halkına), askerlerine, saray görevlilerine ve yabancı dostlarının bağlılıklarını tekrar elde etmek için, yemek ikram ederdi. Osmanlı Sultanları sadık olmaları için askerlerine, saygılarını kazanmak için de halka yemek dağıtırdı. Yemeğin kutsal anlamı, imparatorluğun sonraki yıllarında da devam etmiştir."¹⁷

Topkapı Sarayı'nda, günlük yaşamda, özensiz, çabuk ve sadece ihtiyaç gidermek için yemek yenilirken, halka veya yabancılara sunulacak yemeklerin özenli ve gösterişe yönelik olduğu görülmektedir. *"Padişahın şehzade ve hanım sultanlarla ilgili düşün ve sünnet düşünleriyle, yüksek makamlardaki devlet adamlarına¹⁸, yabancılara ve halka verdiği şölen yemekleri- ulufe¹⁹ dolayısı ile yabancı elçilere ve*

¹⁵ farklı yerlerde yenilen yemek örnekleri için bkz. Gürsoy, **a.g.e.**, 106 s.; Withers, **a.g.e.**, 106; Stephan Gerlach, **Türkiye Günlüğü (1573- 1576)**, 1. Cilt, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2007, 401, 426 s.; Osmanoğlu, **a.g.e.**, 24 s.

¹⁶ Yerasimos, **a.g.e.**, 20-21 s.; Gürsoy, **a.g.e.**, 104- 105 s.

¹⁷ Samancı 1998, **a.g.e.**, 150 s.

¹⁸ *"Resmi makamlarına Türkler "divan" adını verirler. Haftada bir defa toplanan, Divan'da üyelere bir yemek verilir, bin iki yüz yeniçeri, sipahi ve silahdarlara da direkli avluda yemek dağıtılırdı. Pilav ve zerde bakır taslar içinde servis yapılırdı. Askerler yemeğe dokunmazlarsa bu sessiz bir itiraz sayılırdı."* A. De Lamartine, **Türkiye Tarihi Olgunluk çağı 4. cilt**, Tercüman 1001 Temel eser, 870- 871 s.

¹⁹ *"ulufe dağıtılacak günlerde elçi kabulleri bilerek yapılırdı. Ulufe dağıtımı ve bu esnada yeniçerilere verilen yemeğin ihtişam ve renkli görüntüsünün yabancılar tarafından görülmesi hoşça gidiyor olmalıydı. Böyle günlerde devletin zenginliğini göstermek için özel yemek takımları çıkarılırdı."* Sabahattin Türkoğlu, "Osmanlı Sarayında Mutfak Hizmetlileri Ve Sofra Geleneği", **Hünkar Beğendi**, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2000, 51- 52- 53 s.

yenicerilere sarayda verilen yemek, bayram, iftar, Hırkaa-i Saadet²⁰ ziyaretlerinde verilen ikramlar, haremdede Valide Sultan ve Kadınefendiler, Hasekiler tarafından verilen özel yemekler²¹dir.

“19. yüzyılda Osmanlı sarayı mutfak kültürü, özellikle törenlerde batı kültürü etkisindedir.”²² Sarayın, yabancıları ağırlama şekilleri ve adı değişse de, misafirler için özel sunum kap kullanımının, değişmediği görülmektedir. Devletin zenginliğini göstermek için özellikle böyle davranıldığı ve sunumun, en değerli kaplarla yapıldığı çeşitli yayınlarda belirtilmektedir.²³ Ancak, Birinci Ahmed (1603- 1617), Dönemi’ndeki örnekte, bütün misafirlerin sarayda ağırlanmadığı, görülmektedir: “Küçük hükümdarlardan ya da devletlerden gelen öteki elçilere de ötekiler gibi ziyafet verilmez.”²⁴

“Saray düğünlerinde daima sünnet düğünleri daha görkemli olmuştur. En kısa süren sünnet düğünü yedi gün, en uzun süren sünnet düğünü ise yaklaşık elli bir gün sürmüştür.”²⁵

“Aynı zamanda bir buluş çağına giriş töreni olan, taht varisinin sünnet düğününde, padişah, Osmanlı iktidarının bu simgesel yenileme eylemi aracılığıyla halkı ile bütünleşir. Halka gösteriler sunar ve kendisini de halka gösterir. Düğün süresince At Meydanı, uçsuz bucaksız İmparatorluğun özü haline gelir ve tüm sanat, zanaat ve milletler ülkenin tek hakimine biat ederler. O ise, bu itaat eylemine karşılık olarak, büyüklere ve küçüklere ziyafetler sunar. Bu sunuş aynı zamanda gücünün en büyük göstergesidir, çünkü eli açıklığıyla dünya zenginliklerinin tek hakimi ve dağıtıcısı olduğunu kanıtlamaktadır.”²⁶

1539 tarihinde büyük şenlik olarak düzenlenen sünnet düğününü anlatan “Bir Ziyafet Defteri”nde, kurulan sofralar şöyle anlatılmaktadır:

“yigirmi sofraya yemek ve her sofrada yigirmi yedişer sahan altı on dörder tesidir. Üsti olduğu takdirce-dür.....dahı henna gecesinde yigirmi sofraya vaki olmuştur. ...fukara ziyafetleri (imaret isimleri sıralanıyor), yeniceriler ziyafetti- dür. Altı yüz sofraya, siyahı oğlanları ve silahdarlar ve ulufeciler ve gurebalar ziyafeti altı yüz sofradır.... ahur halkı ve topçılar ve ehl-i hiref ziyafetleri altı yüz sofradır....ulema ziyafetleri altı yüz sofraya yemektir. ve paşalar ve ağalar ve begler ziyafetleri padişah-ı alem penah hazretlerinin paşalar ve begler ile olan ziyafetleridir. Tamam on beş

²⁰ **Hırka-i Saadet:** Hz. Muhammed'e ait olan, keçi tüyünden yapılmış geniş kollu hırka, Birinci Selim'den, Halife Abdülmecid'e kadar devam eden Hırka-i Saadet ziyareti, her Ramazan ayının 15'inde yapılırdı. <http://www.osmanli700.gen.tr/mekanlar/mekanh3.html> 12 Ocak 2010

²¹ Yerasimos, **a.g.e.**, 35- 36 s.; Tahir Abacı, “Ritüel ve Yemek”, **Yemek Ve Kültür**, sayı: 2, 2005, 66 s.

²² Özge Samancı, 1998, **a.g.e.**, 85 s.

²³ Sabahattin Türkoğlu, **a.g.e.**, 52 s.; Yerasimos, **a.g.e.**, 21, 24 s.; “Divan'a elçi geldiğinde gümüş sini çıkarıldığı bilinir.” Gürsoy, **a.g.e.**, 128 s.; Osmanoğlu, **a.g.e.**, 167 s.; Tülay Reyhanlı, **İngiliz Gezginlerine Göre 16. yüzyılda İstanbul'da Hayat**, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları: 554 Ankara, 1983, 88 s.;

²⁴ Withers, **a.g.e.**, 31 s.

²⁵ Günay Kut, “Osmanlı Saray Düğünlerinin Ziyafet Sofraları”, **Yemek ve Kültür**, sayı: 19, 2010, 84 s.

²⁶ Yerasimos, **a.g.e.**, 35- 36 s.

sofradır..... *sofra taamun bir sofrası tamam hassayı hümayun için bu üslup üzere olup ve on dört sofrası tamam yigirmi dürlü kalur-dur şöyle malum ola ve adaletlü padişah-ı alem- penah hazretlerinün ulemayı- azama ile olan ziyafet....izzetlü padişah-ı alem penah hazretlerinün henna gecesinde paşalar ve begler ile ziyafeti yigirmi sofradır.. kabak meydanında koşu ziyafetidir. ...paşalara ve agalara ve gayrılara ve sa'irlere olan ziyafetlerdür..... ve çanak yağması ta'am için beş bin kasedir. Malum-ı hazret ola ve zikr olan ziyafetler her gün olmayıp gün ve zikr olan ziyafetler her gün olmayup gün aşırı vaki olup ve hem ziyafetler olmaduğı gün avadanlık pak olunup ve düğüne hizmet edenler için ve nüdema için her gün iki yüz elli sofrada dane ve zerde pişürüp..."²⁷*

Saray tarafından verilen ziyafetlerdeki, "çanak yağması" geleneğinde, pişmiş toprak çanakların da kullanıldığı görülmektedir. Çanak yağması şöyle anlatılmaktadır.

"Kanuni Süleyman'ın oğulları Mustafa, Mehmed ve Selim'in sünnet düğünleri için özel olarak gönderilen Venedik elçisi Torna Mocenigo, 14 Temmuz 1530 tarihli mektubunda "çanak yağması" sahnesini anlatır: "Yemekten sonra At Meydanı'nda, içinde pirinç ve bal bulunan ve üstü bir pide ile örtülmüş olan, pişmiş topraktan bin kase kondu ve halk tarafından yağmalandı. Bunların çanakları götürmeleri ve birbirlerinin elinden kapmaları görülecek bir manzara idi. Üstelik ellerinde hava dolu tulumlarla dolaşan zenciler yemeklere yürüyenlerin kafalarına ve omuzlarına olanca güçleriyle vuruyordu."²⁸

Çanak yağmasında kullanılan tabak ve çanakların binlerce olduğu, ayrıca çeşitli kaynaklardan görülebilmektedir.²⁹ Pişmiş toprak dışında, çanak yağmasında, bakır kapların da kullanıldığı belirtilmektedir.³⁰

Osmanlı Dönemi'nde, "dini bir yasağın", saray ve çevresinde pişmiş toprak kap kullanımını etkilediği görülmektedir. Bu yasağın şöyle ifade edilmektedir.

"Kuran-ı Kerim'de, cennetin ödülleri arasında birisinin altın bir kadehte içecek sunulacağı için, altın ve gümüş tabakta yemek yemeyi onaylamadığı belirtilmiştir. Diğer tarafta, Hadis'te, altın ve gümüş'ten yiyen ya da içenin kınandığı kesindir: "herkim ki gümüş bir kaptan özellikle alkollü içecek içerse, cehennemde yanacaktır." "ulema'nın onaylamamasına rağmen dindar olmayan Müslüman saraylılar tarafından geniş çapta gümüş ve altın kullanımına engel olunamamıştır."³¹

Bu yasağın sarayda uygulanışına ilişkin ulaşılabilen en erken tarihli belge şöyledir:

"İbn Battuta 1331'de Aydın'daki bir Anadolu Beyliği Sarayı'nda kendi adına verilen resmi kabulü şöylece anlatmaktadır:..." Daha sonra, şerbetle dolu altın ve

²⁷ Semih Tezcan, **Bir Ziyafet Defteri**, Simurg, Türk Dilleri Araştırma Dizisi: 25, İstanbul, 1998, 7, 9, 11, 13, 15, 17 s.

²⁸ Yerasimos, **a.g.e.**, 39 s.

²⁹ Kut, 2010, 87, 89, 91 s.; Tezcan, **a.g.e.**, 17 s.

³⁰ Erdoğan, **a.g.e.**, 65-66 s.

³¹ Raby ve Yücel, **a.g.e.**, 42 s.

gümüş taslar getirildi. Ayrıca yine şerbetle doldurulmuş çini kaselerde ortaya konmuştu. Altın ve gümüş eşyayı takva³² sebebi ile kullanmaktan kaçınan kimseler için tahta kaşıklarda konmuştu³³ "betimlemesinde:.. Tereddüt edenler porselen çanak ve tahta kaşık kullanmıştı. Toplantıda, değerli metal kullanmaktan hoşnutsuz olabilecek ulema'dan iki kişi 'kadi'³⁴ ve 'fakih'³⁵ bulunuyordu".³⁶

1470'te Osmanlılar tarafından yakalanan ve Fatih Sultan Mehmed'e hizmet etme görevine kadar yükselen, İtalyan Gian Maria Angiolello, "*normalde Sultan'ın kişisel çanaklarının gümüş, kutlamalarda ise altın olmasına rağmen, haftada dört kez olan resmi görüşme günlerinde, yemeğin Sultan'a porselen tabaklarda servis edildiğini*"³⁷ bildirmektedir. Yemek yenildiği zamanlara göre kullanılan malzemenin değiştiği görülse de, misafir ağırlamada, genelde daha değerli kaplarla yemek yiyen padişahın, toplum önünde pişmiş toprak sunum kabı kullanılması dikkat çekicidir. Ya porselen daha değerli olduğu için ya da, padişah, toplum önünde, dini yasağı uyguluyormuş gibi görünmek için, divan günlerinde pişmiş toprak tercih ettiği söylenilebilir.

Dini yasağa, Kanuni Süleyman (1520- 1566) Dönemi'nde, daha yoğun uyulmaya başlandığı görülmektedir.³⁸

1562'de, "*Sultan gün geçtikçe daha fazla ibadette uğraşır oluyor, batıl inanışlara kendini kaptırıyordu. Genç oğlanlardan meydana gelen bir oyuncu ve şarkıcı takımını, hürmet edilen bir ihtiyarın nasihatı üzerine dağıttı ve o, altın ve kıymetli taşlarla işlenmiş değerli çalgı aletlerini ateşe attırdı. Adeti veçhile yemeklerde kullandığı gümüş tabakların da yerini şimdi toprak kaplar aldı. Birisi bunun günah olduğunu ona söylemiş olmalıydı.*"³⁹

Ayrıca "*1510'dan hemen sonra yazan, Spandugino "Kadın efendi'nin her şeyden çok porselen kullandığını,*"⁴⁰ belirtmektedir.

"16. yüzyılın ortalarında, dini vicdan, maddi baskı (Üçüncü Murad (1574-1595)ın gümüş ve altın eşyaları eritme zorunda kalması) ve tabii ki porselene daha rahat ulaşılabilmesi gibi nedenlerin yönlendirmesi ile değerli metalden uzaklaşıldığı

³² **Takva:** Bütün günahlardan kendini korumak. Dinin yasak ettiğiinden veya haram olduğunda şüphesi olan şeylerden çekinmek. <http://www.osmanlicaturkce.com/?k=takva&t=@> 15 Ocak 2010

³³ **İbn Batuta'ya Göre Anadolu'nun Sosyal- Kültürel ve İktisadi Hayatı ile Ahilik**, hazırlayan: Mehmet Şeker, T. C. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2001, 48 s.

³⁴ **kadi:** Hâkim. Peygamber (A.S.M.) nâmına suçluyu ve suçsuzu ayırıp şeriatla hükmeden hâkim. <http://www.osmanlicaturkce.com/?k=kadi&t=@> 15 Ocak 2010

³⁵ **Fakih:** kâh ilmini bilen. İslâm hukukçusu. <http://www.osmanlicaturkce.com/?k=Fakih&t=@> 15 Ocak 2010

³⁶ Raby ve Yücel, **a.g.e.**, 42 s.

³⁷ **y.a.g.e.**, 28 s.

³⁸ Kanuni Süleyman Dönemi için , Lamartine, **a.g.e.**, 881 s.; Şavkay, **a.g.e.**, Şekerbank Yay., 32, 33 s.

³⁹ Ogier Ghiselin De Busbecg, **Türkiye'yi Böyle Gördüm**, 1001 Temel Eser, Tercüman yay., 165 s.

⁴⁰ Raby ve Yücel, **a.g.e.**, 42 s.

görülmektedir”.⁴¹ 16. yüzyıl pişmiş toprak malzemelerden özellikle İznik seramiklerinin de en kalitelilerinin üretildiği dönemdir. Çin porselenlerine rahat ulaşım⁴² yanı sıra, İznik seramiklerinin kaliteleri, pişmiş toprak tercihinin artmasını etkilemiş olabilir.

Osmanlı İmparatorluğu'nun, 16. yüzyıldan sonraki zamanlarında ise, değerli metalden yeme yasağının, sadece dini günlerde uygulandığı,⁴³ Üçüncü Murad (1574- 1595) ile Birinci Ahmed (1603- 1617) dönemlerinde, değerli ve nadir, padişah rengi olan sarı renkli porselen sunum kaplarının, kullanıldığı,⁴⁴ Dördüncü Mehmed (1648- 1687) Dönemi'nde ise kadınların bu yasaktan muaf tutulduğu⁴⁵ görülmektedir.

Ancak Osmanlı Dönemi'nin genelinde, yasak çoğunlukla ve sadece yemeğin temas ettiği formlarla sınırlanmıştır. Kapaklar, tepsiler, fincan zarfları gibi yemeğin veya içeceğin temas etmediği sunum kaplarının⁴⁶ çoğunluğu değerli metal kaplardır. Yemeğin temas ettiği altın tabaklar, ise misafirlere özgüdür.⁴⁷

1925 yılında ise, yasağın hala gündemde olması⁴⁸, uygulamadaki yaygınlığı göstermektedir.

Ancak, değerli metalden yemek yasağının, bütün padişahlar tarafından uygulandığı genellemesinin yapılamayacağı görülmektedir. “Şarap içmeye çok düşkün olan ve su içmeyi kadınlara bırakan”⁴⁹ Dördüncü Murad'ın (1623– 1640) içki içtiği göz önünde bulundurulduğunda, İkinci Selim (1566- 1574) gibi dini yasakları

⁴¹ Raby ve Yücel, a.g.e., 42- 43 s.

⁴² “1609 yılında, Doğu- Hindistan- Hollanda Şirketi” nin kurulmasıyla, Çin'den büyük sayılarda Ming porselenleri, deniz yoluyla Avrupa'ya gelmiştir.” Önder Küçükerman, “Dünya Saraylarının Prestij Teknolojisi Ve Yıldız Çini Fabrikası, Sümerbank Yayınları, İstanbul, 1987, 20 s.

⁴³ “Birinci Ahmed (1603- 1617), sofrasındaki tabaklar som altın olmasına rağmen, Ramazan zamanında, sarı porselen tabaklarda yemek yer.” Withers, a.g.e., 105 s.

⁴⁴ Fransız tarihçi, M. Baudier, 1618'de yayınlanan kitabında, “Ramazan günlerinde hiçbir altın kap kullanılmaz, yemekler çok değerli ve nadir sarı porselen kaplara konulur” Erdoğdu, a.g.e., 70 s.

⁴⁵ Topkapı Sarayında içoğlanı olan Bobovius “Sultan sofrasındaki kapkacağın hepsi porselendir veya değerli bir topraktan yapılmış martabanidir. Şeriat erkeklerin altın veya gümüş kapkacak kullanmasını yasaklar, ama kadınlara bu konuda izin verir; kadınlar, öteki dünyada büyük ödül beklentileri olmadığı için, bu hayatta her türlü katı dini yasaktan muaf tutulmuştur; bu nedenle hanım sultanlar hiçbir kaygı duymadan altın ve gümüş tabaklarda yemek yer.” Bobovius, a.g.e., 90 s.

⁴⁶ Sultan Vahdeddin (1918- 1922) Dönemi'nde Yıldız Sarayı'nda, “Ramazanlar kiler-i hümayundan bütün dairelere güzel büyük sürahiler içinde şerbet dağıtılırdı. İftar olmadan evvel, altın yaldızlı tepsiler üzerinde nefis yemekler hadımlar tarafından getirilir.gece, yine hadımlar tarafından altın tepsiler üzerinde yemekler getirilir, sofralar kurulurdu. Leyla Açıba, **Bir Çerkes Prensesin Harem Hatıraları**, hazırlayan: Harun Açıba, L&M yayınları, İstanbul, 2004, 130 s.

⁴⁷ “Saray'da, misafirlere mahsus, altın tabak takımları bulunur”, Osmanoğlu, a.g.e., 167 s.

⁴⁸ 1925'lerde, İstanbul Bebek'te, Valide Paşa Yalısı'nda Sara Hanım, “Müslümanlarda altın kaptan yemek yemek, su içmek günah sayılır. İşte onun için, altın yerine tombak kap yapmışlardır.” Sabiha Tansuğ, “Türk Kahvesi Töreni”, **Türkiyemiz**, Sayı: 47, 1985, 9 s.

⁴⁹ Bobovius, a.g.e., 89 s.

pek uygulamadığı düşünülebilir. Ancak, İkinci Selim, içki içmesine rağmen, pişmiş toprak Çin porseleni seladonu, tercih etmektedir. İkinci Selim, “*yemekte zehirlenmeyi önleyen porselen kaplardan yer ve içermiş... arkasından gümüş bir sūrahi taşıyan bir içoğlanına, kadehini doldurtmuş.*”⁵⁰ İkinci Selim’den önceki padişahların da, Çin porseleni seladonun zehri belirtmesi nedeni ile, bu pişmiş toprak türünü tercih ettikleri bilinmektedir.⁵¹

Pişmiş toprak türlerinden sarı porselenlerin ise rengi nedeni ile tercih edildiği söylenilebilir. Sarının, imparatorluk rengi olması, renkler arasındaki hiyerarşide, en üstte olduğunu gösterir niteliktedir. “*Ottavio Bon (1604-8): Ramazan ayı boyunca, Sultan’ların altın eşyaları sarı porselen veya daha kesin olarak, karışık sarı veya yeşil sarı ile yer değiştirir. Sultan beyaz porselen kullansa da söylendiği için sarı veya beyaz seramik tercihi, altın ve gümüş metal hiyerarşisini etkilememektedir denilse de Çin Saraylarındaki prestiji nedeni ile Osmanlılar, altın için yasal bedel olarak sarı porseleni ücretlendiriyordu.*”⁵² İtalyan Tüccar Lacopo de Promontorio’nun Fatih Sultan Mehmed Dönemi için, “*saraydaki maden hiyerarşisinde, padişah ve kazaskerlerin altın, vezirlerin gümüş, askerlerin ise değersiz metal (bakır) kaplarda yemek yerler*”⁵³; olarak belirttiği bu ifade, padişahların sarı porselen tercihinin ayrıca açıklar niteliktedir.

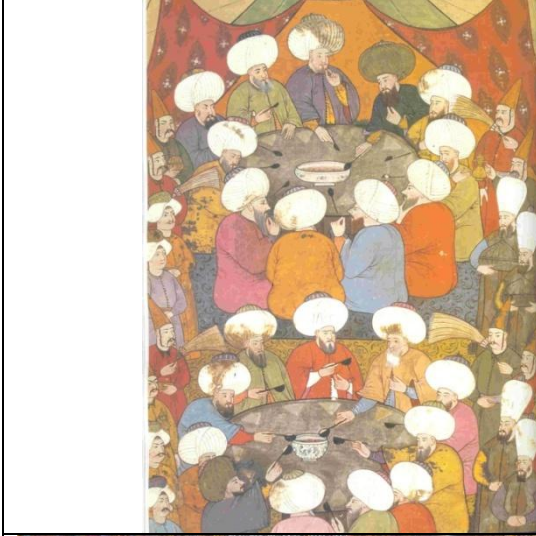
⁵⁰ Gerlach, **a.g.e.**, 401- 402 s.

⁵¹ “*Kanuni Süleyman zamanında yaşamış olan, kendisini kitabında ‘Pedro’ olarak tanıtan İspanyol esir, ‘Senyörlerin en çok kullandıkları porselen bardaklardır. Bunun nedeni ise, zehrin bardağı çatlatıp kendini belli ettiği yolundaki inançtır.*” Diye belirtir. Şavkay, **a.g.e.**, Kültür Bakanlığı Yayınları, 32- 33 s.

⁵² Raby ve Yücel, **a.g.e.**, 42- 43 s.

⁵³ **Sadberk Hanım Müzesi (Arkeoloji ve İslam- Türk Bölümleri) Kataloğu**, İstanbul, 1995, Vehbi Koç Vakfı Yayını, 95 s.

Osmanlı Dönemi'nde sarayda, alaturka ve alafranga yemek yeme düzenleri



Fotoğraf no: 1
Alaturka yemek düzeni
Üçüncü Ahmed Surnamesi ziyafet
sahnesi. (Yaklaşık 1720, Topkapı
Sarayı Müzesi Kütüphanesi) (Kut,
2000 a.g.e., 38 s.)



Fotoğraf no: 2
Alafranga yemek düzeni
“Dolmabahçe Sarayı ile birlikte
başlayan büyük değişimin
simgelerinden birisi de masaüstü
düzenleri, mobilyaları, çatal ve
bıçağı, cam, porselen ve maden
sanayisinin ürünlerini yansıtıyordu.
(Kasr-ı Hümayun Yemek Salonu,
Şefik, MSGSÜ, Resim Ve Heykel
Müzesi Koleksiyonu” (Küçükerman,
2007, a.g.e., 319 s.)



Fotoğraf no: 3
Dolmabahçe Sarayı'nın 150. yılı
kutlamaları çerçevesinde, 2006'da
gerçekleşen,
“19. yy. Saray Porselenlerinden
İzler Sergisi”nde yer alan,
“Temsili Sofra”, altın çatal bıçak
takımı, cam sürahi ve bardaklar ile
pişmiş toprak tabak, çanaklar
kullanılarak düzenlenmiştir.
(Fotoğraf: Nurten Ergun)

1.2 Mutfakta Sunumda Kullanılan Pişmiş Toprak Kap Türleri

Osmanlı Dönemi'nde, saray mutfağında sunumda kullanılan, pişmiş toprak kapların, Çin, Japon, Avrupa, İstanbul ile Eser-i İstanbul, Yıldız porselenleri ve İznik, Kütahya, Tophane ve Çanakkale seramikleri olduğu, kaynaklarda belirtilmektedir.

Osmanlı Dönemi'nde kullanılan ilk porselen kaplar, dünyada da olduğu gibi, Çin porselenidir. Çin'de porselenin 7. 8. yüzyıllarda üretilmeye başladığını kaynaklar belirtmektedir.⁵⁴ Topkapı Sarayı Müzesi Çin porselenleri kataloğunda⁵⁵, en eski üretim tarihine sahip olan seladon çanak (TKS 15/235, Fotoğraf no: 172), 13. yüzyıl ve 14. yüzyıl başlarına aittir. "*Topkapı Sarayı'ndaki en eski Çin porselenleri kaydı ise, İkinci Bayazıt (1481- 1512) zamanına rastlamaktadır*".⁵⁶

Saray'da kullanılan Çin porseleni kaplar, Avrupa'da porselen üretiminin ilk başladığı yıllar olan 18. yüzyıla kadar, çanak, tabak, sürahi ve şişe formlarıdır. 18. yüzyıldan sonra ise, kap türleri, alafranga, yemek düzeninde kullanılan örneklerle çeşitlenmiştir.⁵⁷ Bu değişimi ayrıca, Topkapı Sarayı Müzesi Çin porselenleri kataloğunda görmek mümkündür.

Çin porselenleri, Osmanlı sarayında, genelde alaturka yemek düzeninde kullanıldığı için, küçük formlar ve şişeler yanı sıra, çoğunlukla büyük hacimli tabak ve çanaklardır. Çanak formunun küçüğü olarak tanımlanabilecek fincan formlarının ise ilk örnekleri, 16. yüzyıla tarihlenmektedir. Çin porselenlerinin genelinin ağzı dilimlidir. Bu dilimler, yaprak benzeri veya yuvarlak dilimli olabilmektedir.

Çin porselenlerinde görülen dar uzun boyunlu, şişeler yanısıra, ağzı genişleyen içecek kapları da bulunmaktadır. Birçok şişenin çeşitli yerlerinden kesildiği görülmektedir. Genelde bütün şişe ağızlarına Osmanlı metal işçiliği ile kapaklar monte edilmiştir. Ayrıca, Osmanlılar tarafından bazı şişelere, kulp, ayak gibi metal aksesuarlar eklenmektedir. Metal eklemesi olmayan form sayısı azdır.

⁵⁴ Ömür Tufan, "Osmanlı Sarayının Porselenleri Ve Avrupa'da İmalathaneler", **Osmanlı Sarayında Avrupa Porselenleri**, Sabancı Üniversitesi Sakıp Sabancı Müzesi, İstanbul, 2005, 21 s.; Regina Krahl, "The Chinese Porcelain in Topkapı Sarayı", **Chinese Treasures in Istanbul**, editor: Ayşe Üçok The Ministry of Foreign Affairs of the Republic of Turkey, İstanbul, 2001, 48 s.

⁵⁵ Regina Krahl, **Chinese Ceramics In The Topkapı Saray Museum Istanbul- A Complete Catalogue**, Published in association with The Directorate Of The Topkapı Saray Museum By Sotheby's Publications, 1986, London, 209 s.

⁵⁶ İsmail Ünal, "Çin Porselenleri Üzerindeki Türk Tarsiati", **Türk Sanatı Tarihi**, Türk Sanatı Tarihi Enstitüsü Yayınları 1, İstanbul, 1963, 679 s.; Ayşe Erdoğan, "Mavi Beyaz Hazine", **Antik Dekor**, sayı: 77, 2003, 88 s.

⁵⁷ John Carswell, **Blue And White Chinese Porcelain Around The World**, Art Media Resources, Chicago, 2000, 186 s.

Tabak, çanak ve şişe formlarının, altıgen ve sekizgen örnekler yanı sıra, erken dönem formlarında, 11, 13 gibi asal sayılara bölünmüş örnekler de bulunmaktadır

Çin porseleni matara formu olarak, 15. yüzyılda görülen ilk örnekleri yanı sıra, kavanoza eklenen metal aksamlarla mataraya dönüştürülmüş örnekler de bulunmaktadır. Bardak formu erken dönemlerde görülmemektedir. Çin'de üretilen, Avrupa metal bardak örnekleri benzeri bardak formları, 18. yüzyıla tarihlendirilmektedir. Yine Osmanlı metal ekleriyle oluşturulmuş bardak örneği 15. yüzyıl tarihlidir. (Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 1938, Fotoğraf no: 442)

Osmanlı saray mutfağında kullanılan Çin porseleni formları, 18. yüzyılda tabak, çanak, şişe ve kahve fincanı takımları yanı sıra, demlik, sosluk, ayaklı tabak, tuzluk, iftariyelik, çerezlik gibi formlar görülmektedir. Bu formların üretimi, Avrupa'daki porselen üretiminden sonra başlamıştır. Bu formlar arasında bulunan iftariyelikler, 18. yüzyıldan sonra Müslüman toplum için özel form üretildiğini, ayrıca göstermektedir. (18. yüzyıl öncesi bazı Çin porselenlerinin örnekleri için bakınız, Fotoğraf no: 4, 5, 6)



Fotoğraf no: 4



Fotoğraf no: 5



Fotoğraf no: 6

Topkapı Sarayı Müzesi Çin Porselenleri Bölümünde sergilenen, Fotoğraf no: 4, 5 tabak, çanak, fincan; Fotoğraf no: 6 şişe ve fincan formlarından, (Fotoğraflar: İrem Pala, 23 Ocak 2008)

Uzakdoğu porselenleri, Çin porselenlerinden ayırt edilemediği için Osmanlı sarayında, genel olarak fağfuri olarak adlandırılmıştır.⁵⁸ Günümüzde ise, özellikle Japon İmari porselenlerinin Osmanlı saray mutfağında kullanıldığı bilinmektedir. Bunların çoğunluğu, 18. yüzyılın ilk yarısına tarihlenen tabaklar ve çanaklar, maşrapalar, bardaklar ve fincan formlarıdır.⁵⁹ (Bazı Uzakdoğu porselenleri için bakınız: Fotoğraf no: 7, 8, 9)



Avrupa'da porselen üretimi çalışmaları, 17. yüzyılda başlamıştır.⁶⁰ İlk porselen, 1710 yılında, Almanya Meissen'de üretilmiştir.⁶¹

*“Saray belgelerinde, ilk Avrupa porselenleri (frenji fağfuri) 1733, ilk Viyana porselenini tanımlayan (Beçkari) belge 1737- 38 tarihlidir. Meissen (Saksonyakari) 1757- 58, Sevres porseleninin de ilk görüldüğü belge 1763 yıllarına aittir.”*⁶² Birinci Abdülhamid (1774– 1789) Dönemi'nde, Osmanlı İmparatorluğu'na, Avrupa porseleni

⁵⁸ Fağfuri için bakınız: Julian Raby, “Fağfur, Merteban And Other Terms For Porcelain And Celedon”, **Chinese Ceramics In The Topkapı Saray Museum Istanbul**, A Complete Catalogue, Published in association with The Directorate Of The Topkapı Saray Museum By Sotheby's Publications, 1986, London, 82 s.

⁵⁹ Uzakdoğu porselenleri için bakınız: Ayşe Erdoğan, “Topkapı Sarayı'nın İmari Porselenleri”, **Antik Dekor**, sayı: 84, 2004; Ömür Tufan, “Japon Porseleni Kakiemon”, **Antik Dekor**, sayı: 91, 2005; Ömür Tufan, “Japon Porseleni Kutani”, **Antik Dekor**, sayı: 93, 2006; Hülya Gelgün, “Bir Stilin Hikayesi: İmari”, **Antik Dekor**, sayı: 84, 2004

⁶⁰ “Porselen üretim tekniklerinin ciddi olarak araştırıldığı ilk Avrupa ülkesi İtalya olmuş, Floransa Dükü'nün öncülüğünde, 1575 yılında, Avrupa'nın ilk protoporseleni olan “alla porcellano”, 1664 'te ise “sırçalı porselen”, Paris'te üretilmiştir.” Ateş Arcasoy, “Sevres ve Paris Porselenleri”, **Antik Dekor**, sayı: 59, 2000, 72 s.

⁶¹ **150 Yılın Sessiz Tanıkları, Saray Porselenlerinden İzler**, TBMM Milli Saraylar Daire Başkanlığı Yayın No: 41, Yayına Hazırlayan: İlona Baytar, 2007, 17 s.

⁶² Julian Raby ve Ünsal Yücel, “Chinese Porcelain At The Ottoman Court”, **Chinese Ceramics In The Topkapı Saray Museum Istanbul- A Complete Catalogue**, Published in association with The Directorate Of The Topkapı Saray Museum By Sotheby's Publications, 1986, London, 53 s.

seri ihracatı başlamıştır.⁶³ Osmanlı sarayında birçok markada Avrupa porselenleri bulunmaktadır.⁶⁴

Osmanlı Dönemi saray mutfağında Avrupa porselenleri aracılığı ile yemek takımı, çay ve kahve takımı gibi farklı form grupları görülmeye başlanmıştır. Bu formlardan özellikle yemek takımlarının, alafranga düzende yemek yiyen ilk padişah olan İkinci Mahmud (1808- 1839) Dönemi'nden sonra kullanılmaya başlandığı düşünülebilir. Ayrıca, aşurelik gibi Osmanlı sarayı için özel üretilmiş formlar da bulunmaktadır. Kapağı ile takım üretilen kapaklı tabak sahan formu da ilk olarak Avrupa porselenlerinde görülmektedir. (Bazı Avrupa porselenleri için bakınız, Fotoğraf no: 10, 11, 12, 13, 14, 15)

 <p>Fotoğraf no: 10 Fransız porseleni kapaklı sahan⁶⁵</p>	 <p>Fotoğraf no: 11 Fransız porseleni, tatlı kupası, (Osmanlı Sarayında Avrupa Porselenleri, a.g.e., 61 s.)</p>
 <p>Fotoğraf no: 12 Eski Viyana porselenleri, kapaklı tabaklı çanaklar, kahve fincanı ve tepsi (İzzet Keribar, a.g.e., 84 s.)</p>	 <p>Fotoğraf no: 13 Rus porseleni, yemek takımının kapaklı fincanları (Osmanlı Sarayında Avrupa Porselenleri, a.g.e., 64 s.)</p>

⁶³ İzzet Keribar, "Eski Viyana (Alt Wien) Porselenlerinde Dönemler", **Antik Dekor**, sayı: 46, 1998, 88 s.

⁶⁴ Avrupa porselenleri için bakınız: Önder Küçükerman, "**Dünya Saraylarının Prestij Teknolojisi Ve Yıldız Çini Fabrikası**", Sümerbank Yayınları, İstanbul, 1987; Sarah Richards, **Eighteenth Century Ceramics**, Manchester University Press, Manchester and New York, 1999; **Dünya Seramiğinin Başyapıtları Sergi Kataloğu**, Pera Müzesi Yayını, İstanbul, 2009; Turhan Tandoğmuş, "Avrupa Porselenine Giriş", **Collection**, sayı: 26, 2007; Turhan Tandoğmuş, "Avrupa Porselenleri 2", **Collection**, sayı: 27, 2007; Turhan Tandoğmuş, "Avrupa Porselenleri 3", **Collection**, sayı: 28, 2007; "19. yüzyıl Osmanlı Saraylarında Fransız ve Yıldız Porselenleri", **Milli Saraylar**, TBMM Milli Saraylar Daire Başkanlığı yayını, sayı: 3, 2006; İzzet Keribar, "Meissen ve Viyana Porselenleri", **Antik Dekor**, sayı: 14, 1992; İzzet Keribar, "Osmanlı Saraylarında Viyana ve Meissen Porselenleri", **Collection**, sayı: 6, 2002; Gülşen Alpözen, "Ay yıldızlı Tabaklar", **Antik Dekor**, sayı: 20, 1993, Filiz Kayalı, "Efsanevi Aristokrasi Rus Porseleni", **Antik Dekor**, sayı: 30, 1995; Ateş Arcasoy, "Meissen Porselenleri", **Antik Dekor**, sayı: 58, 2000; Ateş Arcasoy, "İngiliz Porselenleri", **Antik Dekor**, sayı: 62, 2001; Zehra Tanju, "Porselenin Seçkin İsmi: Herend", **Antik Dekor**, sayı: 89, 2005; Demet Coşansel, "Dolmabahçe Sarayı'nın Porselenleri", **Antik Dekor**, sayı: 90, 2005; Filiz Kayalı, "Paris Porseleni", **Antik Dekor**, sayı: 39, 1997; Filiz Kayalı, "Zirvedeki Porselen Sevres", **Antik Dekor**, sayı: 29, 1995; "Porcelain Vienna", **Society of Arts**, sayı: 51, 1903; Rodney Allen Schwartz, **The European Over decoration of Oriental Porcelain in the Eighteenth Century**, yayınlanmış Doktora Tezi, Dnş.: Barbara Martinson, Minnesota University, 2006; Mesut Hakgüden, "Porselen", **Antika**, sayı: 9; İzzet Günay, "Berlin Porselenleri (KPM)", **Antika**, sayı: 32, 1987, **Osmanlı Sarayında Avrupa Porselenleri**, Sabancı Üniversitesi ve Sakıp Sabancı Müzesi, İstanbul, 2005

⁶⁵ "Topkapı Sarayı Müzesi koleksiyonlarında bulunan sahanlarda, Sultan Abdülmecid tuğrası bulunmasından, sultan için özel üretildiği anlaşılmaktadır." (Osmanlı Sarayında Avrupa Porselenleri, **a.g.e.**, 63 s.)



Fotoğraf no: 14

İtalyan porseleni yemek takımı Yemek, çorba, meyve tabakları, meyve, salata kaseleri, ekmeklik, pay tabağı, hardallık, çorba kasesi formlarından oluşmaktadır. (150 Yılın Sessiz Tanıkları, **a.g.e.**, 130- 131 s.)



Fotoğraf no: 15

Alman porseleni tek kişilik kahve takımı, (Osmanlı Sarayında Avrupa Porselenleri, **a.g.e.**, 38 s.)

Osmanlı sarayında mutfakta yabancı olan Çin ve Avrupa porselenleri yanı sıra, İstanbul'da, Üçüncü Selim (1789- 1807) Dönemi'nde küçük atölyelerde porselen üretildiği ve Eser-i İstanbul damgası kullanıldığı belirtilmektedir.⁶⁶ Bu küçük atölyelere,⁶⁷ yani, İstanbul'daki pişmiş toprak üretimine ilişkin ulaşılabilen en erken tarihli belge, 1743"⁶⁸ yılına aittir. 1845'te Beykoz' da bir araya getirilerek, "İncir Köy Fabrika-i Hümayunu" adı ile⁶⁹ ve Eser-i İstanbul damgasıyla porselen üretilmeye başlanmıştır.

Eser-i İstanbul damgalı porselenlerin iki grupta oldukları görülmektedir. bunların ilki, Viyana ve Meissen porselenleri örnek alınarak yapılan fırça dekorlu porselenlerdir. Bu grupta bulunan sürahi, sahan ve şekerlik kapaklarının kulpları, Avrupa'daki örneklerinde olduğu gibi, çeşitli meyve (çilek, incir, erik) sebze (domates, biber) veya çiçek (gül, papatya) şeklindedir. Eser-i İstanbul damgalı ikinci grup porselenler ise, tek renkli, delikli ve rölyefli, sepet örgü, geçme dekorlu ürünlerdir. Topkapı Sarayı Envanter Defteri'ne kayıtlı, hasır örgü tabaklar, kapaklı

⁶⁶ Önder Küçükerman, **a.g.e.**, 53 s.

⁶⁷ İstanbul'da ve Eyüp'teki pişmiş toprak üretimleri için bakınız: Filiz Yenişehirlioğlu, "İstanbul- Tekfur Sarayı- Osmanlı Dönemi Çini Fırınları Ve Eyüp Çömlekçi- ler Mahallesi Yüzey Araştırmaları", **12. Araştırma Sonuçları Toplantısı (1994)**, T.C. Kültür Bakanlığı Anıtlar ve Müzeler Genel Müdürlüğü Yayın No: 1735, Ankara, 1995; Gülru Necipoglu, "From International Timurid To Ottoman: A Change Of Taste In Sixteenth Century Ceramic Tiles", **Muqarnas**, vol. 7, 1990; Faik Kırımlı, "İstanbul Çinçiliği", **Sanat Tarihi Yıllığı**, sayı: 11, İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi, İstanbul, 1981; H. Örcün Barışta, İstanbul- Eyüp sultan Cafer Paşa Türbesi 1998 yılı Kazısı, **21. Kazı Sonuçları Toplantısı 2. Cilt**, T.C. Kültür Bakanlığı yayınları No: 2344- 2, Ankara, 2000; Yasemin Masaracı, "Şehir Müzesindeki Eyüp İmalatı Eserler", **Tarihi Kültürü Ve Sanatıyla 5. Eyüp Sultan Sempozyumu Tebliğler**, Eyüp Belediyesi, 2001; Hamza Taşçı, "Topkapı Sarayı'nın Eser-i İstanbul Damgalı Porselenleri", **Antik Dekor**, Sayı: 37, 1996

⁶⁸ "Eyüp'de çömlekçi esnafının kethüdalık nizamına dair Haslar kazası naihinin ilamı üzere Galata kadısına hüküm." **İstanbul Külliyyatı 1, İstanbul Ahkâm Defterleri, İstanbul Esnaf Tarihi 1**, proje ve yayın yönetmeni: Ahmet Kal, İstanbul Büyükşehir Kültür İşleri Daire Başkanlığı Yayınları, İstanbul Araştırmaları Merkezi, 1997, 20 s.

⁶⁹ Önder Küçükerman, **Bir İmparatorluk İki Saray**, Yapı Kredi Yayınları, 2007, İstanbul, 313 s.

tabak, kapaklı tabaklı kase, yemişlik, kapaklı kapaksız sürahi, aşurelik, testi, kapak, Nevruziye, tabaklı kupa, tatlı hokkası, şekerlik formları bulunmaktadır.

1855 yılındaki Paris Sergisi'nde, "*Beykoz, İncir Köy Fabrika-i Hümayunu*" mamulü porselen ve cam eşyaları" madalya kazanmıştır.⁷⁰ Fabrika'nın, saray ve çevresi için yaptığı üretim, 25- 30 yıl sürmüştür. (Bazı İstanbul ve Eser-i İstanbul Porselenleri için bakınız: fotoğraf no: 16, 17, 18, 19)



Fotoğraf no: 16

Eyüp Mamulâtı Küçük sürahiler, 19. yüzyıl, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Şehir Müzesi, (İrem Pala 14 Haziran 2008)



Fotoğraf no: 17

Eser-i İstanbul Damgalı porselen sürahi, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Şehir Müzesi Env. No: 3285 (İrem Pala 17 Aralık 2009)



Fotoğraf no: 18

Eser-i İstanbul porseleni, tek renkli grup formları, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Şehir Müzesi (İrem Pala 14 Haziran 2008)



Fotoğraf no: 19

Eser-i İstanbul Porseleni, çok renkli grup Şekerlik, Topkapı Sarayı Müzesi Env. No: 34/648 (Taşçı, a.g.e., 89 s.)

İstanbul'da, saray tarafından, porselen üretimi için yapılan diğer girişimler yanı sıra, İkinci Abdülhamid Dönemi'nde kurulan, "Yıldız Çini Fabrika-i Hümayunu", 1894 yılında, Limoges ve Sevres porselen kalıplarıyla ve Sevres porselen fabrikasından gelen ustalarla, ilk üretimine başlamıştır.⁷¹

⁷⁰ Önder Küçükerman, 2007, a.g.e., 313 s.

⁷¹ Yıldız porselenleri için bakınız: Önder Küçükerman, "Saray Bahçesindeki 'Yıldız Fabrika-i Hümayunu' ve 110 Yıllık Porselen Koleksiyonu, **Antik Dekor**, sayı: 70, 2002; Nesrin Aydoğan, "1892-1920 Yılları Arasında Üretilmiş Bazı Yıldız Porselenlerinin Biçim Ve Bezeme Özellikleri", **150. Yılında Dolmabahçe Sarayı Uluslar arası Sempozyumu 23- 26 Kasım 2006 Bildiriler Kitabı**, cilt: 2, TBMM Daire Başkanlığı, yayın no: 44, 2007, İstanbul; Demet Coşansel, "Dolmabahçe Sarayı'nın Porselenleri", **Antik Dekor**, sayı: 90; 2005; Sema Öner, Osmanlı Sarayı ve Yaver Ressamlar, **EJOS**, 6 (2001) (=M. Kiel, N. Landman ve H. Theunissen (eds.), **Proceedings of the 11th International Congress of Turkish Art, Utrecht- The Netherlands**, August 23- 28, 1999), no: 55

Yıldız Porselen Fabrikasında, Osmanlı Dönemi'nde, çoğunlukla, saray ve çevresi için üretim yapılmıştır. Alafranga yemek düzeninde kullanılan, üretilen yemek, kahvaltı, çay, kahve, aşurelik takımları, Topkapı Sarayı Müzesi Envanter Defterinde, testi, kapaklı kapaksız sürahi, aşure testisi, fincan, kapaklı tabak (sahan), salçalık ve kaşık, çay fincanı ve tabak, kahve fincanları, bardak, kapaklı bardak, yemişlik, 6 parça çay takımı, tepsi ve iki bardak, tuzluk, çaydanlık, şekerlik, yumurtalık ve çeşitli tabak formları olarak yer almaktadır.

Bazı Yıldız porseleni takımlarında, formların farklı tarihlerde üretildiği görülmektedir. Bu da takımın, eksilen parçaları yerine yenisinin konulduğunu göstermektedir.⁷² (Bazı Yıldız porseleni formları için bakınız fotoğraf no: 20, 21, 22, 23, 23, 25, 26)



Fotoğraf no: 20

Yıldız Porselen Fabrikasının üretime geçtiği ilk altı ay içerisinde yapılmış yemek takımı, tabaklar, yemişlik, sosluk ve kapaklı kahve fincanları ve tepsi formları (Önder Küçükerman, Nedret Bayraktar ve Semra Karakaşlı, **Yıldız Porcelain In The National Palaces Collection**, TBMM Milli Saraylar Daire Başkanlığı yayını, İstanbul, 1998, 133 s.)



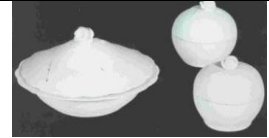
Fotoğraf no: 21

Yıldız porseleni Kahve fincanları (Küçükerman, Bayraktar ve Karakaşlı, **a.g.e.**, 128 s.)



Fotoğraf no: 22

Yıldız porseleni Salata Tabağı Dolmabahçe Sarayı Depo Müze (İrem Pala, 17 Mart 2009)⁷³



Fotoğraf no: 23

Yıldız porseleni Kapaklı tabak ve çanaklar (Küçükerman, Bayraktar ve Karakaşlı, **a.g.e.**, 134 s.)

⁷² Aydoğan, 2007, **a.g.e.**, 240 s.

⁷³ Form için ayrıca bakınız: Önder Küçükerman, "Dünya Saraylarının Prestij Teknolojisi Ve Yıldız Çini Fabrikası", Sümerbank Yayınları, İstanbul, 1987, **a.g.e.**, 148 s.; Küçükerman, Bayraktar ve Karakaşlı, **a.g.e.**, 145 s.



Osmanlı Dönemi saray mutfağında kullanılan seramik sunum kabı üretim yeri olan, İznik'te, iki tür hammadde kullanılmıştır. Birincisi, özellikle Erken Osmanlı Dönemi'nde görülen, kırmızı çamur bünye üzeri beyaz astar kaplı, sıraltı fırça dekorlu seramikler⁷⁵, ikincisi, "1470'lerde başlayan"⁷⁶ fritli çamur ile üretilmiş seramiklerdir. Fritli çamur tekniğinin, Çin porselenini taklit etmek amacı ile geliştiği bilinmektedir.⁷⁷ Ancak İznik'te, Çin porseleni benzer ilk üretimler, Erken Osmanlı Dönemi seramiklerinde görülmektedir.⁷⁸

Erken Osmanlı Dönemi İznik seramiklerinin, çoğunluğu tabak ve çanak olmak üzere, az sayıda içecek form örnekleri bulunmaktadır. Fritli çamur tekniğinde ise formlar çeşitlidir. Tabaklar, ayaklı tabaklar, çanaklar, ayaklı çanaklar, kapaklı çanaklar, sürahiler, şişeler, mataralar, bardaklar, saray mutfağında kullanılan formlar

⁷⁴ Küçükerman, Bayraktar ve Karakaşlı, a.g.e., 128 s.

⁷⁵ "Milet işleri", olarak adlandırılan bu seramik gurubuna günümüzde, Erken Osmanlı Dönemi, Geçiş Dönemi veya Beylikler Dönemi Seramiği olarak adlandırıldığı belirtilmiştir. Ayça Eren, "İznik Beylikler Dönemi Seramik Kaselerinin Genel Özellikleri ve Bu Döneme Ait Yeni Bir İznik Kazı Buluntusu Çanak Örneği", **6. Uluslararası Katılımlı Seramik Kongresi Bildiriler Kitabı**, Türk Seramik Derneği Yayınları, No: 23, İstanbul, 2006

⁷⁶ Julian Henderson ve Julian Raby, "The Technology Of Fifteenth Century Turkish Tiles: An Interim Statement On The Origins Of The Iznik Industry", **World Archeology**, vol: 21, no: 1, Ceramic Technology, 1989, 128 s.

⁷⁷ Çin porseleni benzerini üretmek için geliştirilen teknikler için bakınız: Markus Hattstein & Peter Delius, **İslam, Sanat Ve Mimari**, Könemann, s:122; Lisa Golombek, Robert B. Mason, Gauvin A. Bailey, **Tamerlane's Tableware A New Approach To The Chinoiserie Ceramics Of Fifteenth And Sixteenth Century Iran**, Mazda Publishers Royal Ontario Museum ortaklığı ile, 1996, VII s.; Julian Raby ve Ünsal Yücel, "Chinese Porcelain At The Ottoman Court", **Chinese Ceramics In The Topkapı Saray Museum Istanbul- A Complete Catalogue**, Published in association with The Directorate Of The Topkapı Saray Museum By Sotheby's Publications, 1986, London, 47 s.

⁷⁸ İrem Çalışıcı Pala, "Osmanlı Dönemi İznik Fritli Çamuru İle Tebrizli Ustaların Fritli Çamuru Arasındaki İlişkiye Dair Belgeler"; **Uluslar arası Geleneksel Sanatlar Sempozyumu Bildiriler Kitabı**, İzmir, 2006

arasındadır. İznik Arkeolojik Kazılarında⁷⁹ kahve fincanı formu ve çeşitli boylarda kapak bulunmuştur. 16. 17. yüzyıllarda, bardak formu, Osmanlı sarayında sadece fritli çamur İznik seramiklerinde görülmektedir. Topkapı Sarayı Müzesi Çin Porselenleri kataloğunda bulunan, Çin porseleni bardak örnekleri ise, İznik'ten, yaklaşık 100 yıl sonra, 17. yüzyılın sonlarına tarihlendirilmektedir.

Saray'ın, İznik'ten aldığı kapları gösteren ulaşılabilen en geç tarihli belge, 1675 yılına aittir. "1675'te Edirne'deki düğünü anlatan Abdi Surnamesi'nde, özellikle İznik'e Çinicibaşı gönderilerek şekerler ve içecekler için üç bin mevlut tabağı ve yedi bin alalade tabak, bin beş yüz kavanoz, üç bin tane çini testi alınmıştır."⁸⁰

İznik tabaklarının dilimli ağzının, Çin porseleni etkilerinden biri olduğu belirtilmektedir.⁸¹

İznik fritli çamur üretimlerinin, 1717'lerde son bulduğu görülmektedir.⁸² (bazı İznik seramik formları için bakınız: Fotoğraf no: 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33)



Fotoğraf no: 27
Erken Osmanlı Dönemi İznik seramiği çanaklar, Çinili Köşk, (Fotoğraf: İrem Pala, 23 Ocak 2008)



Fotoğraf no: 28 İznik seramiği çanak, maşrapa ve iki tabak, Çinili Köşk (Fotoğraf: İrem Pala, 23 Ocak 2008)

⁷⁹ "İznik Kazıları Oktay Aslanapa'nın önderliğinde 1963-1964 yılında başlatılmıştır." Oktay Aslanapa, Şerare Yetkin ve Ara Altun, **İznik Çini Fırınları Kazısı 2. Dönem 1981-1988**, İstanbul Araştırma Merkezi, 1988, 25- 28 s.

⁸⁰ Günay Kut, "Osmanlı Saray Düğünlerinin Ziyafet Sofraları", **Yemek ve Kültür**, sayı: 19, 2010, 91 s.

⁸¹ Nurhan Atasoy ve Julian Raby, **İznik**, Alexandria Press, Türk Ekonomi Bankası Yayını, 1989

⁸² "Tekfur Sarayı ve çevresinde çiniciliği geliştirme çalışmaları için, 1719 yılında, İznik Naibi'ne yazılmış olan bir karar özette şöyleydi: "eskiden bu yana İznik'teki çini atölyelerinde güzel çiniler üretilip İstanbul'a gönderiliyordu ve saray ile önemli dini yapılarda kullanılıyordu. İki seneden beri bu ustalar üretimi kesmiş, işi ve işyerlerini terk etmiştir. Bu uygun bulunmadığı için, bu emre uyarak İznik'te kaç çini atölyesi olduğunu belirlemek ve saray mimarları ile birlikte birer örnek seçerek gereken yapılmalıdır. Ama bütün bu girişim ve düzenlemelere karşılık sorun çözümlenememiştir." Küçükerman, 2007, **a.g.e.**, 169 s.

 <p>Fotoğraf no: 29 İznik seramiği Tondino formu (Atasoy ve Raby, a.g.e., 38 s.)</p>	 <p>Fotoğraf no: 30 İznik seramiği Ayaklı tabak (tazza) formları (Atasoy ve Raby, a.g.e., 38 s.)</p>	
<p>Tondino ve Ayaklı tabak (tazza) formları, sadece İznik seramiklerinde görülmektedir.</p>		
 <p>Fotoğraf no: 31 İznik seramiği Bardak (Atasoy ve Raby, a.g.e., 312 s.)</p>	 <p>Fotoğraf no: 32 İznik seramiği Şişe (Atasoy ve Raby, a.g.e., 357 s.)</p>	 <p>Fotoğraf no: 33 İznik seramiği Kapaklı çanak (Atasoy ve Raby, a.g.e., 341 s.)</p>

Osmanlı Dönemi'nde bir başka üretim yeri Kütahya'dır. Sarayda özellikle, İznik üretimlerinden sonra, 18 yüzyılda, kullanıldığı görülmektedir. Kütahya, seramik hammaddesinin zenginliği nedeni ile Milattan Önce de önemli bir seramik merkezidir.⁸³

⁸³ Kütahya seramikleri için bakınız: **Osmanlı Seramiklerinin Görkemi**, Suna-İnan Kıraç Akdeniz Medeniyetleri Araştırma Enstitüsü, no: 7, Vehbi Koç Vakfı yay., 2000; John Carswell, "Kütahya Çizimleri", **Antik Dekor**, sayı: 13;----"Kütahya Çini Sanatı", **Seramik Federasyonu Dergisi**, sayı: 2, Eylül Aralık- 2003; **Yadigar-ı Kütahya**, Suna-İnan Kıraç Akdeniz Medeniyetleri Araştırma Enstitüsü Yay., İstanbul, 1997; Abdullah Kılıç, "Çininin Dünyaca Ünlü Vatani Kütahya", **Skylife**, sayı:3, 2003; Aghavnie Jamkotchian, "The Kütahya Pottery In Armenian Museums", **Sanat Tarihi**, sayı: 8, İzmir, 1996; Andrej K. Andrejevic, "Turkish Tiles And Pottery In Yugoslavia", **Birinci Milletlerarası Türk Çini ve Seramik Kongresi, 1986, Kütahya**, Türk Petrol Vakfı, İstanbul, 1989; Ara Altun, John Carswell Ve Gönül Öney, **Türk Çini ve Seramikleri**, Sadberk Hanım Müzesi, İstanbul, 1991; Faruk Şahin, "Kütahya Çini- Keramik Sanatı ve Tarihinin Yeni Buluntular Açısından Değerlendirilmesi", **Sanat Tarihi Yıllığı 9-10**, İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Sanat Tarihi Kürsüsü, İstanbul, 1981; Faruk Şahin, "Kütahya Seramik Teknolojisi ve Çini Fırınları Hakkında Görüşler", **Sanat Tarihi Yıllığı**, sayı: 11, İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi, İstanbul, 1981; Faruk Şahin, "Kütahya Seramikleri 19. yy. Sonu- 20. yy. Başı", **Antika**, sayı: 13, Nisan, 1986; Faruk Şahin, "Kütahya'da Eski Bir Keramik Fırını Üzerine Notlar", **Antika**, sayı: 27, (Çini Özel Sayısı), Haziran, 1987, Faruk Şahin, "Çini heykelcikler ve Yapımcıları", **Antika**, sayı: 33, Ocak, 1988; Gerö Gyözö, "Anatolian Pottery-From Iznik And Kütahya- In Hungary In The 16th And 17th Centuries", **Birinci Milletlerarası Türk Çini ve Seramik Kongresi, 1986, Kütahya**, Türk Petrol Vakfı, İstanbul, 1989; Hamid Zübeyr Koşay, "Kütahya Çiniciliği Hakkında", **Türk Yurdu**, 203 (9); Henry Glassie, **Günümüzde Geleneksel Türk Sanatı**, Çev: Yasemin A., Süha Oğuzertem, Pan Yay., İstanbul, 1993; John Carswell, "A Minor Group Of Late Turkish Pottery", **Sanat Tarihi Yıllığı 1**, İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Sanat Tarihi Kürsüsü, İstanbul, 1965; Oktay Aslanapa, **Osmanlı Devrinde Kütahya Çinileri**, İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yay., Sanat Tarihi Enstitüsü no: 5, İstanbul, 1949; Oktay Aslanapa, "Kütahya Keramik Sanatı", **Atatürk'ün Doğumunun 100. Yılına Armağan, (Kütahya)**, İstanbul, 1981; Oktay Aslanapa, "Türk Keramik Sanatı Tarihine Genel Bir Bakış", **Gösteri**, sayı: 106, Eylül 1989; Faruk Şahin, "Kütahya Seramikleri", **Antika**, sayı: 17, 1986

16. yüzyılda, İznik'te kullanılan fritli çamurun Kütahya'da da kullanılarak, İznik'i desteklediği bilinmektedir. Kütahya'da limon sıkacağı gibi çok çeşitli mutfak eşyaları üretilmiştir. Ayrıca farklı bir hammaddeden üretilmiş formdan, kalıp olarak da üretim yapıldığı için⁸⁴, formlar oldukça çeşitlidir. Osmanlı Dönemi arşiv belgelerinde Kütahya seramiğine ilişkin ulaşılan en erken tarihli belge olan, 1600 tarihli narh defterinde: “salata ve helva tabakları İznik- Kütahya” olarak belirtilmektedir.⁸⁵ “1712 de idam edilen Büyük Vezir Ali Paşa'nın muhalledatında 26 Kütahya tabağı bulunmaktadır.”⁸⁶ “1835'e ait bir dokümanda, bir ziyafet için Kütahya kahve fincanı satın alındığı kaydedilmiştir.”⁸⁷ (Bazı Kütahya seramikleri için bakınız: fotoğraf no: 34, 35, 36)



Fotoğraf no: 34

Kütahya seramikleri, baharat kutusu, matara, gümüş eklemeli ibrik, limon sıkacağı, fincan ve tabakları, fincan, kulplu bardak, tabak ve kupa formları, İstanbul Sadberk Hanım Müzesi, **(Sadberk Hanım Müzesi (Arkeoloji ve İslam- Türk Bölümleri) Kataloğu**, İstanbul, 1995, Vehbi Koç Vakfı Yayını, 112 s.)



Fotoğraf no: 35

Kütahya seramiği Fincanlar, İstanbul İslam Eserleri Müzesi (Fotoğraf: İrem Çalışıcı, 6 Eylül 2003)



Fotoğraf no: 36

Kütahya seramiği, tabak, 18. yüzyıl ikinci yarısı üretimi (Yadigar-ı Kütahya, a.g.e., 33 s.)

Osmanlı Dönemi saray mutfağında kullanılan pişmiş toprak kap türlerinden olan, Tophane seramikleri, lüle dışında özellikle, 1864'te İstanbul'da sigara fabrikası kurulmasından sonra görülmektedir.⁸⁸ Tophane lülecileri olarak bilinen seramikçiler, sigara fabrikasının kurulmasından sonra, lüle kullanılmayınca, özellikle kahve ile ilgili çeşitli formlar üretmeye başlamışlardır. Topkapı Sarayı Müzesi'nde, Zem Zem fincanı, fincan ve zarfı, fincan ve tabağı ile çeşitli fincanlar yanı sıra, tepsi, ibrik,

⁸⁴ Raşit Koçak, “Tuzluk ve Biberlik Koleksiyonu”, **Collection**, sayı: 31, 2008, 45 s.

⁸⁵ Atasoy ve Raby, a.g.e., 26 s.

⁸⁶ Raby ve Yücel, a.g.e., 52 s.

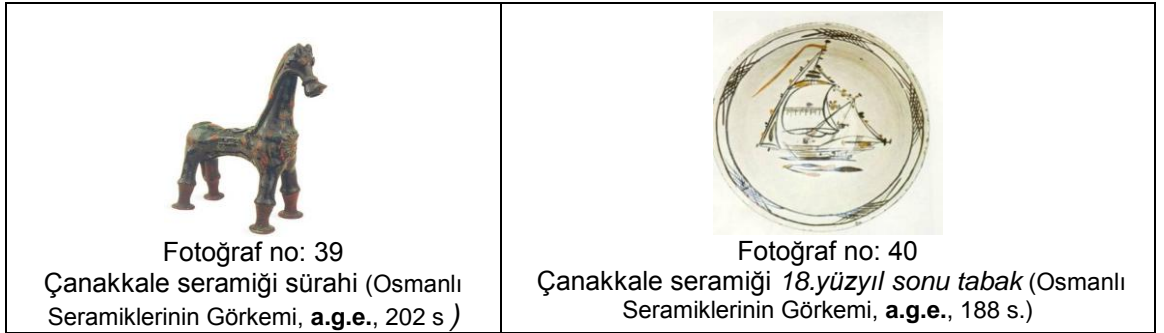
⁸⁷ Özge Samancı, **Continuity and Change in the Culinary Culture of the Otoman Palace in the 19th Century**, yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Boğaziçi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 1998, 84 s.

⁸⁸ Bakla, a.g.e., 124 s.; Hüseyin Kocabaş, “Tophane Lüleciliği”, **Türk Etnografya**, sayı: 5, Ankara, 1962, 12 s.

kapaklı kutu, çeşitli bardaklar, maşrapa, şekerlik, terpuş⁸⁹, kase, kapaklı kase, kapaklı çaydanlık, rafadanlık sakızlık, kapaklı sürahi, testi, su kupası tabağı ve matara formları listelenmiştir. (Bazı Tophane seramikleri için bkz. Fotoğraf no: 37, 38)



Osmanlı sarayında, Çanakkale seramiğinin kullanımına ilişkin ulaşılabilen tek belge, Topkapı Sarayı tahrir komisyonu çalışmalarında görülmektedir. Listede, Çanakkale seramiği, “Çanakkale mamulatı at başı resimli testi”⁹⁰ olarak yer almaktadır. Böylece, Çanakkale’de kullanım eşyası üretilmiş olmasına rağmen, bu tez çalışmasında, sadece sürahiler değerlendirilmiştir. “Çanakkale adı, Batılı kaynaklarda ilk kez İngiliz elçiliğinin hekimi olarak görev yapan ve şehri 1794 ‘te ziyaret eden James Dallaway tarafından kullanılmıştır.”⁹¹ Ayrıca, “19. yüzyıl sonunda Çanakkale seramiklerine sahip olmak burjuva evlerinde, moda idi.”⁹² (Çanakkale seramiği tabak ve testi formları için bkz. Fotoğraf no: 39, 40)



⁸⁹ **terpus**: sahan, sahan kapağı, <http://tdkterim.gov.tr/bts/?kategori=verilst&kelime=terpu%FE&ayn=tam> 15 Şubat 2010

⁹⁰ Ülkü Altındağ ve Nedret Bayraktar, “Topkapı Sarayı Müzesi Tahrir Komisyonu Çalışmaları 1”, **Topkapı Sarayı Müzesi Yıllık 2**, Topkapı Sarayı Müzesi Müdürlüğü, 1987, İstanbul, 13, 23, 24 s.

⁹¹ Osmanlı Seramiklerinin Görkemi, a.g.e., 173 s.

⁹² Çanakkale seramikleri için ayrıca bakınız: Erdem YÜCEL, “Çanakkale Seramikleri”, **Antika**, sayı: 2, 1985; Ara Altun, “Çanakkale Seramikleri”, Suna-İnan Kırac Koleksiyonu, İstanbul, 1996; Ara Altun, John Carswell, Gönül Öney, “**Türk Çini ve Seramikleri**”, Sadberk Hanım Müzesi, İstanbul, 1991; Deniz Ayda, “19. yüzyıl Çanakkale Seramiklerinden, Ördek Başlı Testiler”, **Vakıflar**, sayı: 24, Ankara, 1994; Deniz Ayda, “Çanakkale Seramikleri”, **Vakıflar**, sayı: 26, Ankara, 1997; Cihat Soyhan, “Çanakkale Seramikleri”, **Skylife**, sayı: 10, 2004; Aşkıdil Akarca, “Gemi Tasvirli Bir Çanakkale Tabağı”, **Sanat Tarihi Yıllığı 7**, İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Sanat Tarihi Kürsüsü, İstanbul, 1977

2. BÖLÜM

OSMANLI DÖNEMİ'NDE SARAY MUTFAĞINDA KULLANILAN PIŞMIŞ TOPRAK SUNUM KAPLARININ FORM ÖZELLİKLERİ

2.1 Yemek Sunum Kapları

Tabaklar, çanaklar ve tatlı kupaları, içindeki yemeklerin, kaşıkla tüketilmesi nedeni ile yemek sunum kapları olarak değerlendirilmiştir. Yemek sunum kaplarının geneline uymasa da, tatlı kupası ile takım olan aşurelikler de yemek sunum kaplarına dahil edilmiştir.

Yenilen yemekler hakkında birçok yayın bulunmaktadır. Osmanlı Dönemi'nde, yenilen yemekleri özetlemek gerekirse, çorbanın yanı sıra, çeşitli pilavlar, börekler, etler, meyve, hoşaf ve çeşitli tatlılar tüketilmektedir. Genelde çanakla sunulan tatlılar, memuniyye⁹³, südlü aş⁹⁴ muhallebi ve hoşaftır⁹⁵. Ayrıca, içecek türlerinden olan şerbet de çanakla⁹⁶ sunulmaktadır. Alafranga yemek düzeni ile çeşitlenen bazı yemekler ise, balık tabağı, dondurma tabağı gibi bazı pişmiş toprak kap adlarından görülebilmektedir.

2.1.1 Tabaklar

*"Seramik tarihince en sık kullanılan formlar, tabaklardır."*⁹⁷ Bu nedenle olsa gerek, yemekle ilgili birçok arşiv belgesinde sıklıkla geçmektedir. Tabaklar, kullanım şekli açısından, yemeklerin yanı sıra, başka formları taşımak için altlık olmasıyla da, mutfakta kullanılan diğer formlardan ayrılmaktadır.

Tabakların çoğunluğunu, Çin, Uzakdoğu, Avrupa, Yıldız porselenleri ve İznik seramikleri ile diğerlerine göre daha az olan Kütahya seramikleri oluşturmaktadır. Eser-i İstanbul porselenleri arasında, başka bir formu taşıyan altlıklar, ajurlu ve

⁹³ **memuniyye**: bir çeşit pirinç unu, ballı, beyaz tavuk etli tatlı, Stefanos Yerasimos, **Sultan Sofraları** (15. ve 16. yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı), Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, ikinci baskı, 2004, 130 s.

⁹⁴ **"südlü aş, sonradan bozularak sütlaç olmuştur."** Albertus Bobovius, **Topkapı Sarayı'nda Yaşam**, ikinci basım, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2004, 90 s.

⁹⁵ **"Hoşab: sonradan bozularak hoşaf olmuştur."** Bobovius, **a.g.e.**, 90 s.

⁹⁶ **"1582 sünnet düğününde ..."yeryüzü binlerce çanak, kaselerle dolup taşar, çeşit çeşit rengarenk şerbetler kaselerle dizilirdi.** Günay Kut, "Osmanlı Saray Düğünlerinin Ziyafet Sofraları", **Yemek ve Kültür**, sayı: 19, 2010, 87, 89 s.

⁹⁷ Hwee Lie Blehaut, "Chinese Ceramics For Export To The Near and Middle East", **Chinese Treasures in Istanbul**, editör: Ayşe Üçok, The Ministry of Foreign Affairs of the Republic of Turkey, 2001, İstanbul, 20 s.

kapaklı tabaklar dışında yemek tabağı görülmemiştir. Tophane seramiğinde tabak formu, birkaç örnek dışında sadece fincan altlığıdır.

Tophane seramiği fincan altlığı dışındaki tabak formları, Topkapı Sarayı Envanter defterindeki çapı 20, 23 cm. ölçülerindedir. Tophane seramikleri arasında yemek tabağının bulunmamasının, bir nedeninin, çamurun, yemek tabağı ve tepsi gibi düz form üretilmesine izin vermemesi⁹⁸, diğer bir nedeninin ise, 19. yüzyılın ikinci yarısında porselen fabrikalarının yeterli sayıda tabak üretmesi olduğu sanılmaktadır. Kapaklı tabak takımı, 18. yüzyıl Avrupa porselenlerine kadar, görülmemektedir.

Tabaklar, genel olarak, 14. yüzyıl ile, 19. yüzyıl arasında, alaturka tarzda, ortak kaptan yemek yenilmesi nedeni ile büyük hacimlidir. 19. yüzyılda ise, değişmekte olan yemek yeme şekli nedeni ile, alafranga düzende, tabak formlarının, özel işlev için olanları yanı sıra, ölçüleri çeşitlenmiştir. Alafranga yemek düzeninde de büyük boyutlu tabaklar olmasına rağmen sayıları oldukça azdır ve formlar ovalleşmiştir. Büyük tabakların ovalleşmesi, masada yuvarlak formlara göre daha az yer kaplayacağı için üretilmeye başlanmasına bağlanabilir. Ayrıca, oval tabakların da alafranga düzenle Osmanlı saray mutfağında görülmeye başlandığı söylenilebilir. 15. ve 16. yüzyıllarda, arşiv belgelerinde, Çin porseleni formları arasında "*kayık tabak*"⁹⁹ ifadesi görülmesine rağmen, Topkapı Sarayı Çin Porselenleri kataloğunda görülen, en erken tarihli oval tabak, 18. yüzyıl tarihlidir.

"*Kahve altı*"¹⁰⁰ (*kahvaltı*) *tabağı*", alafranga yemek düzeni ile Saray mutfağında görülen bir formdur. 17. ve 18. yüzyıllara ait Çin porselen formları arasında da "*kahve altı tabağı*"¹⁰¹ ifadesi bulunmaktadır. Günümüzdeki, çapı: 20 cm. ile 12 cm. arasında, birden çok sayıda, takım olan tabaklar gibi, kahvaltı tabağı olarak kullanıldıkları düşünülebilir. Topkapı Sarayı Çin porselenleri kataloğunda görülen çapı 14 cm. civarında olan tabakların birçoğunun, murassa¹⁰² dekorlu olmalarından, yemeğini paylaşmayan¹⁰³ padişah (ve çevresi) tarafından kullanıldığı

⁹⁸ Erdinç Bakla, **Tophane Lüleciliği- Osmanlı'nın Tasarımdaki Yaratıcılığı Ve Yaşam Keyfi**, Antik A.Ş. Kültür Yayınları, 2007, İstanbul, 213 s.

⁹⁹ Ünsal Yücel ve Julian Raby, "The Archival Documentation", **Chinese Ceramics In The Topkapı Saray Museum Istanbul- A Complete Catalogue**, Published in association with The Directorate Of The Topkapı Saray Museum By Sotheby's Publications, 1986, London, 68 s.

¹⁰⁰ "*Kahvenin Osmanlı'da içilmeye başlamasından sonra, "tahte'l-kahve" (kahve altı) diye adlandırılan öğün, şimdinin "kahvaltı"sıydı.*" Deniz Gürsoy, **Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz**, Oğlak Güzel Kitaplar Yayını, İstanbul, 2004, 138 s.

¹⁰¹ Yücel ve Raby, **a.g.e.**, 68 s.

¹⁰² **Murassa**: Kıymetli taşlarla bezenmiş. Ferit Devellioğlu, **Osmanlıca Türkçe Lügat**, 1978, 684 s.

¹⁰³ "*hiç kimse Sultan Halife'nin yemeğinden paylaşacak düzeyde sayılmadığı düşüncesi*", için bakınız: Özge Samancı, **Continuity and Change in the Culinary Culture of the Otoman Palace in the 19th Century**, yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Boğaziçi Ü., Sosyal Bilimler Enstitüsü, 1998, 151, 119 s.

anlaşılmaktadır.¹⁰⁴ Çin porseleni formları arasında, kahvaltı tabağı tanımına uygun tabaklar, ancak 18. yüzyıldan sonraki örneklerdedir.¹⁰⁵ İznik seramikleri arasında ise, kahvaltı tabağı boyutlarında tabak görülmemiştir. Avrupa¹⁰⁶, Eser-i İstanbul, Yıldız porselenlerinde ve Kütahya seramiklerinde ise kahvaltı tabakları (küçük boyutlu tabaklar) bulunmaktadır.

“İftar tabağı”¹⁰⁷ ifadesi, 17. ve 18. yüzyıl Çin porselenlerine ait arşiv belgelerinde görülmektedir. Topkapı Sarayı Müzesi Çin porselenleri kataloğunda, ilki, 17. yüzyıl sonu¹⁰⁸na tarihlenen, çerezlik gibi küçük tabaklarla bir bütün oluşturan takımlar bulunmaktadır. (Çin porseleni iftariyelik için bakınız, Fotoğraf no: 329, 330, 331) Çin porselenleri kataloğundaki görsel belgeler ile, arşiv belgesindeki ifade değerlendirildiğinde, Çin’de iftariyelik üretildiği görülmektedir. Takımın benzeri, Kütahya seramiklerinde iftariyelik olarak adlandırılmaktadır. (Kütahya seramiği iftariyelik için bakınız, Fotoğraf no: 333) Çin porselenleri arasında, iftariyelik olarak tanımlanabilecek formların bulunması, 17. yüzyılın sonlarına doğru, Çin’in Müslüman Osmanlı sarayı için özel form ürettiğini ispatlar niteliktedir.

Özellikle alafranga yemek düzeninde tabaklar, taşıdıkları yiyeceğin adı ile belirtilmeye başlanmıştır. Örneğin: 17. yüzyıldaki İznik seramiği, “*helva tabağı*”¹⁰⁹, 17. ve 18. yüzyıllardaki Çin porseleni, “*meyva, gülbeşeker, kuzu, tatlı tabağı*”¹¹⁰, 19. yüzyılda Meissen porseleni, “*yemiş, balık, reçel*”¹¹¹ tabakları ve “*üzüm, kadayıf, lokma, muhallebi, pilav, çorba, börek, dondurma*”¹¹², “*meyve, ekmek, havyar, tatlı*”¹¹³ tabakları olarak, tabakların taşıdıkları yiyeceklerin adları belgelerde yer almaktadır. Alaturka ve alafranga düzenin her ikisinde de “salata tabağı” bulunmaktadır ve Çin, Avrupa, Yıldız porselenleri ile İznik, Kütahya seramiklerinde görülmektedir.

¹⁰⁴ “Çoğunlukla küçük formların servisten çok yemek için kullanılması nedeniyle porselenlerin, anıtsal gösterilmesinden çok kişisel kullanım için murassa dekorlandığı söylenilebilir.” Julian Raby ve Ünsal Yücel, “Chinese Porcelain At The Ottoman Court”, **Chinese Ceramics In The Topkapı Saray Museum Istanbul- A Complete Catalogue**, Published in association with The Directorate Of The Topkapı Saray Museum By Sotheby’s Publications, 1986, London, 49 s.

¹⁰⁵ Raby ve Yücel, **a.g.e.**, 48 s.

¹⁰⁶ Selma Delibaş, “Behice Sultan’ın Çeyizi Ve Muhallefatı”, **Topkapı Sarayı Müzesi Yıllık 3**, Topkapı Sarayı Müzesi Müdürlüğü, 1988, İstanbul, 65, 67, 69, 75 s.

¹⁰⁷ Yücel ve Raby, **a.g.e.**, 68 s.

¹⁰⁸ Regina Krahl, **Chinese Ceramics In The Topkapı Saray Museum Istanbul- A Complete Catalogue**, Published in association with The Directorate Of The Topkapı Saray Museum By Sotheby’s Publications, 1986, London, 1142 s.

¹⁰⁹ Nurhan Atasoy ve Julian Raby, **İznik**, Alexandria Press, Türk Ekonomi Bankası Yayını, 1989, 26 s.

¹¹⁰ Yücel ve Raby, **a.g.e.**, 68 s.

¹¹¹ Delibaş, **a.g.e.**, 65, 67, 69, 75 s.

¹¹² Özge Samancı, 19. yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı, **Yemek Ve Kültür**, sayı: 4, 2006, 38- 40 s.

¹¹³ Samancı, 1998, **a.g.e.**, 127 s.

Tabak adları ve üretildikleri yerler, Topkapı Sarayı Müzesi Tahrir Komisyonu Çalışmalarında,¹¹⁴ oluşturulan listede bulunmaktadır. Tabaklar “*payata*”, (*yemek tabağı*)¹¹⁵ olarak da isimlendirilmiştir. Bu tez çalışmasında, listede belirtilen tabaklar, sınıflandırılarak, tekrar eden ifadeler eksiltilerek aktarılmıştır. Buna göre belirtilen tabaklar, “*Japon, Rus, Çinkari, İngilizkari, mavi beyaz porselen, çini, adi porselen, mertebani, Çini Fabrikası, Sevr*”¹¹⁶ olarak üretildikleri yerler ile bazılarının türleri belirtilmiştir.

Tahrir komisyonu listesinde, yemeği, kişiye, pay ederken kullanılan yemek tabakları yanı sıra taşıdığı yemeğin adıyla anılan tabaklar, *salata, balık, şekerleme, reçel, bisküvi, muhallebi, tabaklar (Japonkari, balık şeklinde)*¹¹⁷ olarak yer almaktadır. 1920’lerde oluşturulan listede bulunan özel işlevli tabak çeşitlerinin, arşiv belgelerine göre daha sınırlı olduğu görülmektedir.

İznik seramiği tabak ölçülerinin, genelde, 16. yüzyılın ilk yarısında en küçük tabak ağız çapının, yaklaşık 30 cm. ve çoğunluğunun, 40 cm. civarında, 1560’larda 30- 35 cm., 1580’lerde ise en küçük tabak çaplarının 20 cm.e düşerken, çoğunluğunun 25- 30 cm. arası olduğu ve 40 cm.lik tabakların azaldığı, “İznik” adlı çalışmadan görülebilmektedir. Sayın Nurhan Atasoy, yine aynı yayında İznik seramiklerinin tabak ölçüleri hakkında şöyle belirtmektedir:

“1640 tarihli narh defterindeki, tabaklar boyutlarına göre, 42, 33.6, 30.8, 28, 25.2, 21 cm.” olarak hesaplanmıştır.

“1480-1530 arasına tarihlenen, çapı 45.5 cm.ye ulaşan büyüklükteki tabakların sayısı oldukça fazladır. Oysa 16. yüzyılın ikinci yarısına, ya da 17. yüzyıla tarihlenen, çapı 36,5 cm.den fazla yalnızca bir büyük tabak vardır; onun da çapı 42 cm.dir. 1655 tarihli bir belgede adı geçen kuzu tabağının böyle büyük bir tabaktır.”

“1560’ tan sonra yapılmaya başlayan kenarlı tabaklar ölçüldüğünde, kabın derinliği ile çapının birbirine oranlı olarak arttığı görülür. Örneğin çaptaki bir birimlik artış derinliğe dörtte bir olarak yansır dolayısıyla hacim de yaklaşık yüzde elli artar.”¹¹⁸

¹¹⁴ Ülkü Altındağ ve Nedret Bayraktar, “Topkapı Sarayı Müzesi Tahrir Komisyonu Çalışmaları 1”, **Topkapı Sarayı Müzesi Yıllık 2**, Topkapı Sarayı Müzesi Müdürlüğü, 1987, İstanbul, 22, 23, 24 s.; Ülkü Altındağ ve Nedret Bayraktar, “Topkapı Sarayı Müzesi Tahrir Komisyonu Çalışmaları 2”, **Topkapı Sarayı Müzesi Yıllık 3**, Topkapı Sarayı Müzesi Müdürlüğü, 1988, İstanbul, 49, 50, 30, 31, 32 s.

¹¹⁵ Altındağ ve Bayraktar, 1988, **a.g.e.**, 30 s.

¹¹⁶ Listede, İngilizkari ve İngiliz mamulâtından gibi çeşitli ifadeler bulunmaktadır, bunlardan sadece bir tanesi kullanılmıştır.

¹¹⁷ Altındağ ve Bayraktar, 1987, **a.g.e.**, 18 s.

¹¹⁸ Nurhan Atasoy, “İznik Çinilerinin Türleri ve Biçimleri”, **İznik**, Alexandria Press, Türk Ekonomi Bankası Yayını, 1989, 43 s.

İznik'te, fritli çamurla üretilen, en küçük tabak boyutunun çapı 19 cm.dir ve 15. yüzyılın sonuna tarihlenmektedir.¹¹⁹

Topkapı Sarayı Müzesi Çin porselenleri arasında büyük tabakların çapı 64 cm.dir. Bunun yanı sıra, fincan tabakları dışında, çapı 13 cm. olan tabaklar da bulunmaktadır. Avrupa porselenlerinin ölçüleri çeşitli yayınlarla örneklenebilirken, alafranga düzende kullanılan yerel üretim tabaklarının ölçüleri, Topkapı Sarayı Müzesi Envanter defter kayıtlarından genellenebilmektedir. Eser-i İstanbul, hasır örgülü silindirik tabakların, çapları: 18, 19, 22, 22.5, 23, 26 cm. arasında değişirken, 25 cm. x 18 cm. ölçülerinde oval tabaklar da bulunmaktadır, hasır örgü olmayan Eser-i İstanbul tabakların çapları ise: 15 cm. ile 23 cm. arasındadır. Hasır örgü rölyefli tabaklar, diğer tabaklardan daha büyük ölçüdedir.

Yıldız porselenine ait tabak formları, çeşitli, düz, desenli, rölyefli, dilimli tabaklardır. Çapları: 13 cm.'den, 0.5 cm. artışla 24.5 cm'e kadar büyüyen tabaklar ile, 29.5, 30, 44, 45.5 cm. ölçülerindedir. Bu silindir tabaklar yanı sıra, 42 cm. x 30 cm. gibi oval tabaklar da bulunmaktadır.

Tabakların, 17. 18. yüzyıllarda Çin porselenleri ve İznik seramikleri örneğinde, “şerbet, fincan, yekmürdi¹²⁰, üsküre, kase, kaşık¹²¹ formlarının altlığı olarak kullanıldığı ve bu tabakların tepsi olarak da belirtildiği görülmektedir.¹²² “Arşiv belgelerinde takımlar, 'kıt'atan' olarak adlandırılırdı. Özellikle ziyafetlerde ya da törenlerde içinde yiyecek ya da içecek olan kapların altında tabak olmadan yere konması adet değildi”.¹²³

Çay ve kahve takımlarında tepsi, tek bir formu taşımanın yanı sıra, birden çok formu, bir arada taşımak için de kullanılmaktadır. 18. yüzyıldan itibaren, Çin, Avrupa, Yıldız porselenleri ile Tophane seramikleri, arasında tepsi formları bulunmaktadır. Tepsilerin, Tophane seramikleri dışında, tek olarak da bulunduğu görülmektedir. Topkapı Sarayı Müzesi Tahrir komisyonu çalışmalarında, “Viyanakarı”¹²⁴ tepsi, ulaşılabilen Topkapı Sarayı Müzesi Envanter defterinde ise Yıldız porseleni tepsi, genişliği 23 cm., belirtilmiştir.

¹¹⁹ Oktay Aslanapa, Şerare Yetkin ve Ara Altun, **İznik Çini Fırınları Kazısı 2. Dönem 1981-1988**, İstanbul Araştırma Merkezi, 1988, 116, 143 s.

¹²⁰ Yekmürdi için bakınız: 2. Bölüm “Çanaklar”

¹²¹ Yücel ve Raby, **a.g.e.**, 68 s.

¹²² “1582 tarihli belgede, tepsili bardak ve tepsili şerbet çanaklarından söz edilir. Dolayısıyla İznik seramikleriyle ilgili olarak tepsi terimini fincan tabağı ya da altlık olarak düşünmek gerekir. Kenarsız sığ sahanların da bir bölümü bu tür ufak tepsilerdi”. Nurhan Atasoy, **a.g.e.**, 44 s.


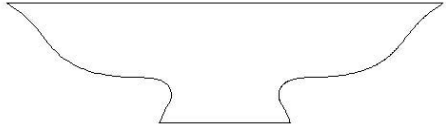
¹²³ Atasoy, **a.g.e.**, 43 s.

¹²⁴ Altındağ ve Bayraktar, 1987, **a.g.e.**, 49, 22 s.



Osmanlı Dönemi'nde, yemekle beraber tüketilen hoşaf kaşıklarının bazen ortak olduğu ve ortak kaşık kullanımının, 19. yüzyılda da devam ettiği dikkate alındığında,¹²⁵ Çin porselenleri arasında bulunan, "kaşık tepsi"nin (Fotoğraf no.: 146) de bu sırada kullanıldığı düşünülebilir.

TABAKLAR

Fotoğraf no: 41; Çizim no: 1, Erken Osmanlı İznik Seramiği, 15. yüzyıl

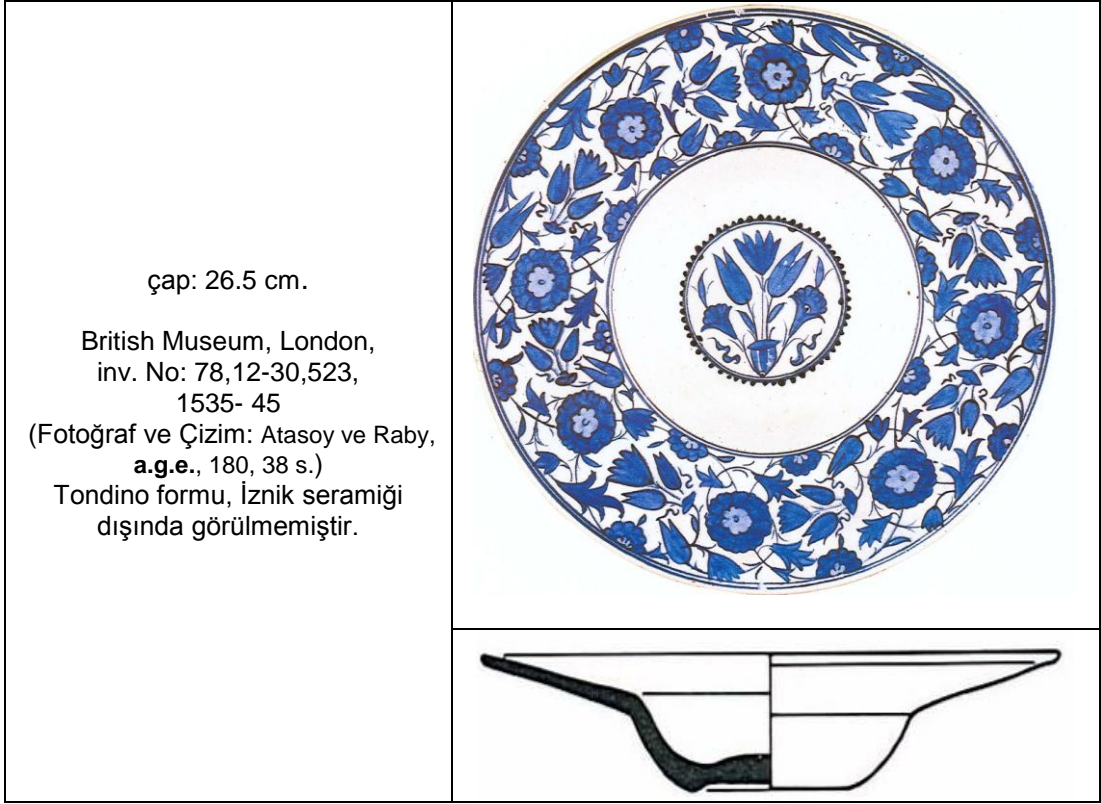
<p>Ayak çapı: 6 cm, Ağız çapı: 20 cm., y: 5.5 cm.</p> <p>1981- 1988 İznik Çini Fırınları kazısı 1982 envanteri no: 82/12 (Aslanapa, Yetkin ve Altun, a.g.e., 83 s.)</p> <p>Kazı Raporunda "<i>ayaklı bir kase olup fazla derin değildir</i>"; ifadesine dayanılarak çizilmiştir.</p>	
	

Fotoğraf no: 42; Çizim no: 2, Çin Porseleni, 15. yüzyıl

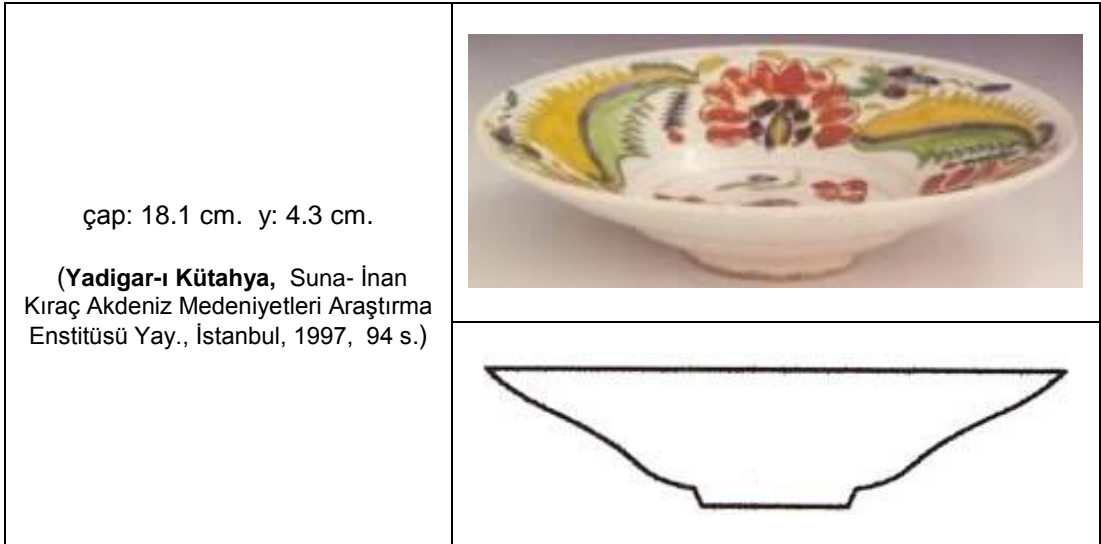
<p>çap: 64 cm.</p> <p>TKS 15/ 1407 (Krahl, a.g.e., 416 s.) Topkapı Sarayı Müzesi (Fotoğraf: İrem Pala, 23 Ocak 2008)</p>	
	

¹²⁵ 1871, "Türk Haremi ve Çerkez Evleri" adlı kitabında Mrs. Harvey, "*adab-ı muaşeret kaidelerine göre tatlıdan bir kaşık alınmalı ve sonra da kaşık sol tarafta duran kaseye konmalıydı.*" Gül Celkan, "19. yüzyılda Osmanlı Topraklarında Dolaşan Kadın Seyyahlar ve Eserlerindeki Türklerle ilgili İntibaları", **Erdem**, sayı: 15, 1989, ayrı basım, Ankara, 1991, 838 s.

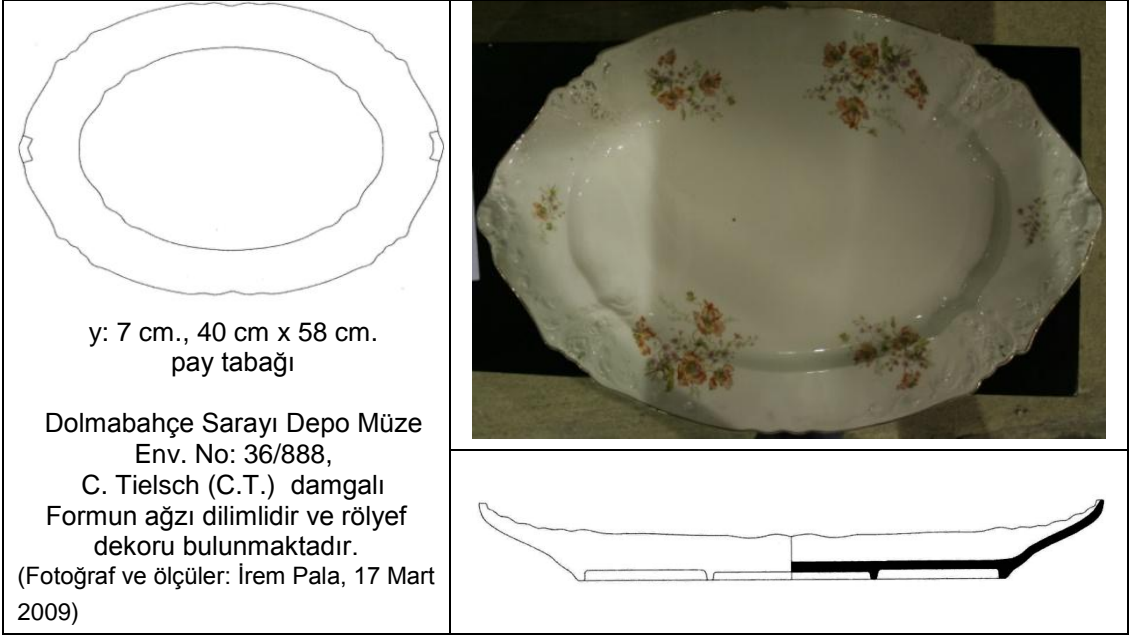
Fotoğraf no: 43; İznik Seramiği, 16. yüzyıl



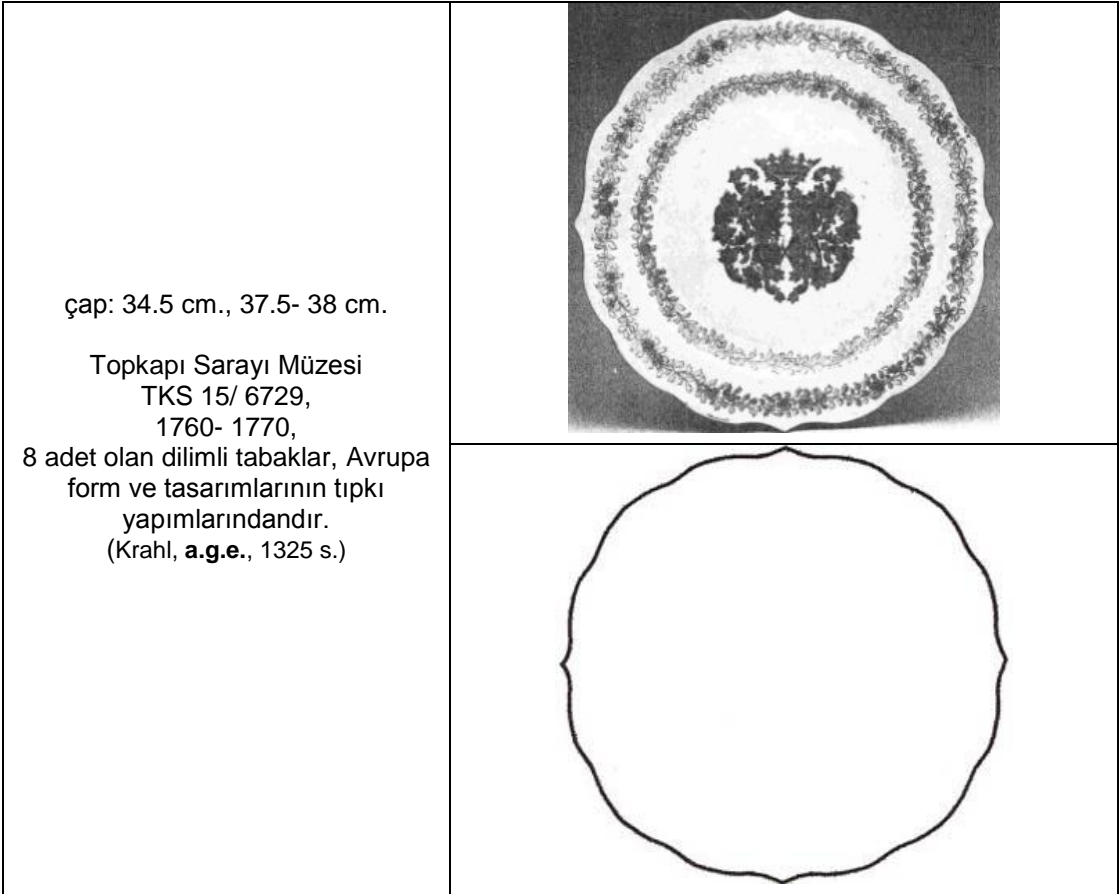
Fotoğraf no: 44; Çizim no: 3, Kütahya Seramiği, 18. yüzyıl ikinci yarısı



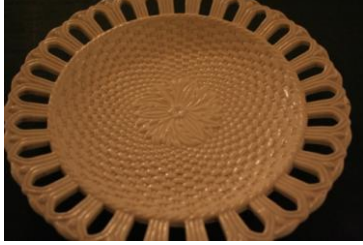
Fotoğraf no: 45; Çizim no: 4, Avrupa (Alman) Porseleni, 18.- 19. yüzyıl



Fotoğraf no: 46; Çizim no: 5, Çin Porseleni, 18. yüzyıl



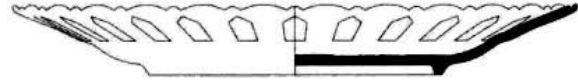
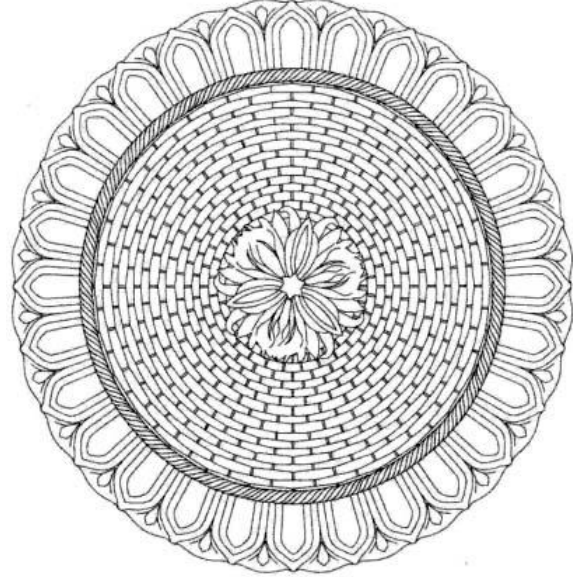
Fotoğraf no: 47; Çizim no: 6, Eser-i İstanbul Porseleni, 19. yüzyıl



çap: 23 cm. y: 2.8 cm.

İstanbul Büyük Şehir Belediyesi
Şehir Müzesi Env. No: 3320

Form, 28 dilimlidir. Tabağın merkezinde bulunan yüksek rölyef, 3'e bölünmüştür. Ajurlu olan kısım toplam yüksekliğin yarısını oluşturmaktadır. Meyve tabağı olarak kullanıldığı düşünülmektedir. (Fotoğraf: İrem Pala, 17 Aralık 2009)



Fotoğraf no: 48, Çizim no: 7, Yıldız Porseleni, 19. yüzyıl

33 cm x 48 cm

Dolmabahçe Sarayı Müzesi

Env. No: 47/12

yemek takımının servis tabağı,
1894

(150 Yılın Sessiz Tanıkları, Saray Porselenlerinden İzler, TBMM Milli Saraylar Daire Başkanlığı Yayın no: 41, 2007, 210 s.)






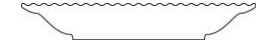






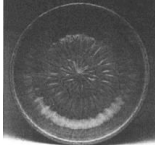




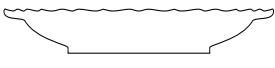



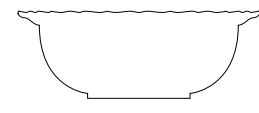
Foto. no: 49 Çiz. no: 8	Çin porseleni (seladon) çap: 42 cm Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/260, 13. yy. sonları, 14. yy. başları, (Krahl, a.g.e. , 210 s.)		
Foto. no: 50 Çiz. no: 9	Çin porseleni (seladon) çap: 27 cm Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/ 330, 14. yy. ilk yarısı (y.a.g.e. , 281 s.) (Foto.: İrem Pala 23 Ocak 2008) Tabağın ağzı 44 yaprak dilimlidir.		
Foto. no: 51 Çiz. no: 10	Çin porseleni (seladon) çap: 28.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/20, 14. yy. Ucu yukarıya kıvrık düz ağızlı (y.a.g.e. , 274 s.)		
Foto. no: 52 Çiz. no: 11	Çin porseleni (seladon) çap: 26 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/ 267, 14. yy. (y.a.g.e. , 280 s.) Tabağın ağzı 12 yaprak dilimlidir.		
Foto. no: 53 Çiz. no: 12	Çin porseleni (seladon) çap: 35 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/238, 14. yy. ilk yarısı, geniş tabanı ile diğerlerinden ayrıldığı belirtilmektedir. (y.a.g.e. , 272 s.)		
Foto. no: 54 Çiz. no: 13	Çin porseleni (seladon) çap: 33 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/424, 14. yy. ilk yarısı (y.a.g.e. , 286 s.)		
Foto. no: 55 Çiz. no: 14	Çin porseleni (seladon) çap: 42 cm 34.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/238 14. yy. ilk yarısı, (y.a.g.e. , 275 s.) Tabağın ağzı 13 dilimlidir.		
Foto. no: 56 Çiz. no: 15	Çin porseleni çap: 45.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS15/1434, 14. yy. ortaları (Krahl, a.g.e. , 390 s.) (Foto.: İrem Pala 23 Ocak 2008) Tabağın ağzı 13 yaprak dilimlidir.		
Foto. no: 57 Çiz. no: 16	Çin porseleni (seladon) çap: 40 cm. y: 11.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/ 316, 14. yy., erken 15. yy, derin tabak (Krahl, a.g.e. , 322 s.)		
Foto. no: 58 Çiz. no: 17	Çin porseleni (seladon) çap: 30.5 cm. y: 11 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/ 221 15. yy. (y.a.g.e. , 339 s.) Derin tabağın ağzı 11 yaprak dilimlidir.		



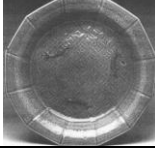


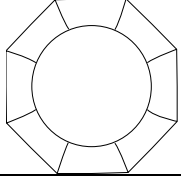



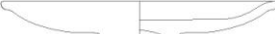
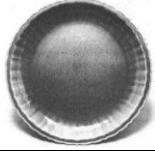





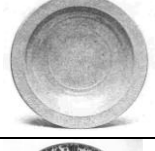


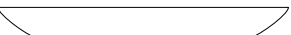


Foto. no: 59 Çiz. no: 18	Çin porseleni (seladon) çap: 15 cm. ve 18 cm Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/ 105 15. yy. (Krahl, a.g.e. , 340 s.) Tabağın ağız 11 yaprak dilimlidir.		
Foto. no: 60 Çiz. no: 19	Çin porseleni (seladon) çap: 45 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/ 232 15. yy. (y.a.g.e. , 331 s.) 12 kenarlı tabak		
Foto. no: 61 Çiz. no: 20	Çin porseleni (seladon) çap: 34- 35 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/ 419 15. yy. sekizgen tabak (y.a.g.e. , 332 s.)		
Foto. no: 62 Çiz. no: 21	Çin porseleni (seladon) çap: 26 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/ 637 15. yy. (Krahl, a.g.e. , 334 s.)		
Foto. no: 63 Çiz. no: 22	Erken Osmanlı İznik seramiği Ölçüsü yok 1981- 1988 İznik Çini Fırınları kazısı 1985 envanteri, 15. yy. (Aslanapa, Yetkin ve Altun, a.g.e. , 283 s.)		
Foto. no: 64 Çiz. no: 23	Çin porseleni (seladon) çap: 62 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/72, 15. yy. başları (Krahl, a.g.e. , 304 s.) Tabağın ağız 16 yaprak dilimlidir.		
Foto. no: 65 Çiz. no: 24	Çin porseleni çap: 34- 34.5 cm., 31 cm., 38 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/3165, erken 15. yy. (y.a.g.e. , 522 s.)		
Foto. no: 66 Çiz. no: 25	Çin porseleni (seladon) çap: 27.5 y: 8 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/ 227, 15. yy. (y.a.g.e. , 309 s.)		
Foto. no: 67 Çiz. no: 26	Çin porseleni (seladon, Vietnam) çap: 45 cm. y: 12 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/ 683 15. veya 16. yy. (y.a.g.e. , 376 s.)		
Foto. no: 68 Çiz. no: 27	Çin porseleni çap: 65.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/ 1555 15. yy. 3. Çeyrek (y.a.g.e. , 376 s.)		
Foto. no: 69 Çiz. no: 28	Çin porseleni çap: 53 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 1969, 16. yy. başları (y.a.g.e. , 569 s.)		

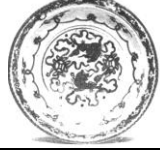






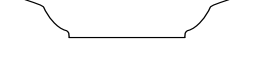
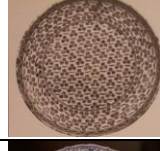







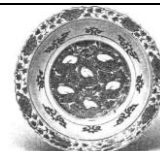


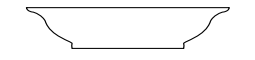


Foto. no: 70 Çiz. no: 29	Çin porseleni çap: 30- 31 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/ 2028 16. yy. başları (Krahl, a.g.e. , 584 s.)		
Foto. no: 71 Çiz. no: 30	Çin porseleni çap: 21.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 2725, 1488- 1505 (y.a.g.e. , 577 s.)		
Foto. no: 72 Foto. no: 73	İznik seramiği çap: 45 cm Bursa Arkeoloji Müzesi, inv. no: 814, 1495-1505 (Atasoy ve Raby, a.g.e. , 154, 38 s.)		
Foto. no: 74 Çiz. no: 31	Çin porseleni çap: 29.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/3213, 16. yy. 2. çeyrek (Krahl, a.g.e. , 609 s.)		
Foto. no: 75 Foto. no: 76	İznik seramiği çap: 30.5 cm. Sadberk Hanım Müzesi, İstanbul, inv. no: P.490 9124, Yaklaşık 1540 (Atasoy ve Raby, a.g.e. , 112, 38 s.)		
Foto. no: 77 Foto. no: 78	İznik seramiği çap: 41 cm. Calouste Gulbenkian Foundation, Lisbon, 1530- 1535 (Atasoy ve Raby, a.g.e. , 337 s.) 12 yaprak dilimlidir.		
Foto. no: 79 Çiz. no: 32	Çin porseleni çap: 18.5 cm Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 9368, 16. yy. 2. çeyrek, Osmanlı murassa (Krahl, a.g.e. , 835 s.)		
Foto. no: 80 Çiz. no: 33	Çin porseleni çap: 35.5 cm Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 2014, 16. yy. 3. çeyrek (y.a.g.e. , 624 s.)		
Foto. no: 81 Çiz. no: 34	Çin porseleni çap: 20 cm. y: 6.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 2630, 16. yy. 3. çeyrek (y.a.g.e. , 626 s.) Tabağın ağzı 16 yaprak dilimlidir.		
Foto. no: 82 Çiz. no: 35	Çin porseleni çap: 19 cm. y: 5 cm Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 2360, 16. yy. 3. çeyrek (y.a.g.e. , 626 s.)		
Foto. no: 83 Çiz. no: 36	Çin porseleni çap: 44, 44.5 ve 35 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 3696 16. yy. 2. yarı (y.a.g.e. , 684 s.) Tabağın ağzı 15 yaprak dilimlidir.		


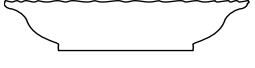





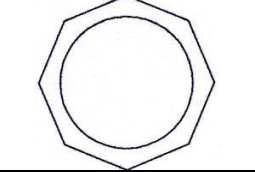




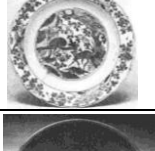
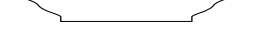

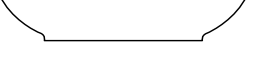



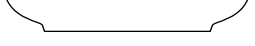



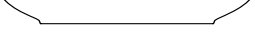



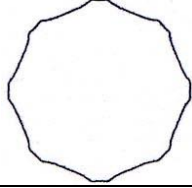
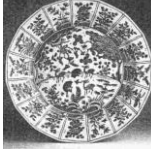
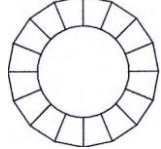

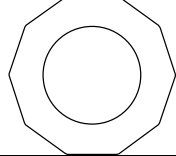

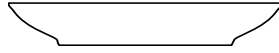

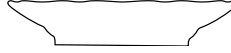




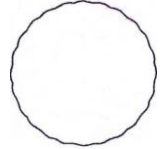

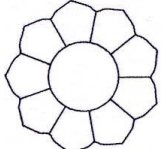
Foto. no: 84 Çiz. no: 37	Çin porseleni çap: 35.5, 36 cm. ve 30.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 1744, 16. yy. 2. yarısı, Tabağın ağzı 15 yaprak dilimlidir. (Krahl, a.g.e. , 686 s.)		
Foto. no: 85 Çiz. no: 38	Çin porseleni çap: 44.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 1553, 16. yy. 2. yarısı (y.a.g.e. , 686 s.)		
Foto. no: 86 Çiz. no: 39	Çin porseleni çap: 14 cm Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 2890, 16. yy. 2. yarısı, Osmanlı Murassa (y.a.g.e. , 836 s.)		
Foto. no: 87 Çiz. no: 40	Çin porseleni çap: 12 cm Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 2797, 16. yy. 2. yarısı, Osmanlı Murassa sekizgen tabak (y.a.g.e. , 836 s.)		
Foto. no: 88 Foto. no: 89	İznik seramiği çap: 30 cm. Özel koleksiyon, 1565- 70, (Atasoy ve Raby, a.g.e. , 317, 38 s.)		
Foto. no: 90 Foto. no: 91	İznik seramiği çap: 31 cm. Musee de la Renaissance, Chateau d'Ecouen, Ecouen, inv. no: Cl. 8217, 1565-70 (Atasoy ve Raby, a.g.e. , 38, 302 s.)		
Foto. no: 92 Çiz. no: 41	Çin porseleni çap: 27, 27.5 cm. ve 29.5, 30 cm Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 7763, 16. yy. sonları (Krahl, a.g.e. , 694 s.)		
Foto. no: 93 Çiz. no: 42	Çin porseleni (seladon Vietnam işi) çap: 44.5 cm. y: 10.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 682, 15. veya 16. yy. tabağın dışı olukludur. (y.a.g.e. , 232 s.)		
Foto. no: 94 Çiz. no: 43	Çin porseleni çap: 28 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 2475, 16. yy. sonları (y.a.g.e. , 710 s.)		
Foto. no: 95 Çiz. no: 44	Çin porseleni çap: 32 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 3192 16. yy. sonları (y.a.g.e. , 710 s.)		
Foto. no: 96 Çiz. no: 45	Çin porseleni çap: 13.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 2521, 16. yy. sonları (y.a.g.e. , 711 s.) Tabağın ağzı geniş altı dilimlidir.		
Foto. no: 97 Çiz. no: 46	Çin porseleni çap: 38 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 2467, 1573- 1619 (y.a.g.e. , 722 s.)		

Foto. no: 98 Çiz. no: 47	Çin porseleni çap: 35 cm. y: 9 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 1893, 16. yy. 2. yarı (y.a.g.e., 722 s.)		
Foto. no: 99 Çiz. no: 48	Çin porseleni çap: 13 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 2674, 16. yy. sonları, 17. yy. başları (y.a.g.e., 740 s.) Tabağın ağzı sekiz dilimlidir.		
Foto. no: 100 Çiz. no: 49	Çin porseleni çap: 44.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 2315 16. yy. sonları, 17. yy. başları, 16 kenarlı (y.a.g.e., 740 s.)		
Foto. no: 101 Çiz. no: 50	Çin porseleni çap: 30.5, 31 cm. ve 18.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 2287, 16. yy. sonları, 17. yy. başları, 10 kenarlı tabak (y.a.g.e., 740 s.)		
Foto. no: 102 Çiz. no: 51	Çin porseleni (Swatow) çap: 46.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 3799, 16. yy. sonları, 17. yy. başları (Krahl, a.g.e. 887 s.) Ağızda bulunan dilim fırça dekoru ile oluşturulmuştur.		
Foto. no: 103 Çiz. no: 52	Çin porseleni çap: 20 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 5731, 17. yy. başları (y.a.g.e., 830 s.) Tabağın ağzı yaklaşık 8 yaprak dilimlidir.		
Foto. no: 104 Çiz. no: 53	Çin porseleni (Swatow) çap: 36 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 829, 17. yy. başları, (y.a.g.e., 898 s.)		
Foto. no: 105	Çin porseleni çap: 50 cm. ¹²⁶		
Foto. no: 106 Çiz. no: 54	Çin porseleni çap: 16.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15j/ 637, 1700- 1720 (Krahl, a.g.e., 1042 s.)		
Foto. no: 107 Çiz. no: 55	Çin porseleni çap: 23 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 4360 17. yy. sonu 18. yy. başı (y.a.g.e., 1042 s.) Tabağın ağzı dokuz büyük dilimlidir.		

¹²⁶ John Carswell, **Blue And White Chinese Porcelain Around The World**, Art Media Resources, Chicago, 2000, 190- 191 s. Yayında, ayrıca, ağız çapı 40 cm. ile 50 cm. arasında ki 13 adet tabak çizimi bulunmaktadır.


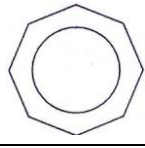

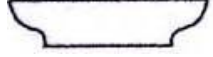

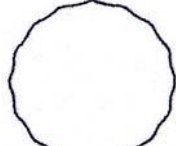

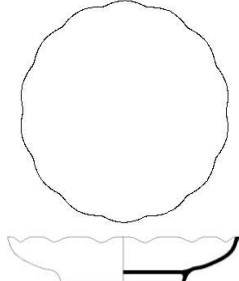

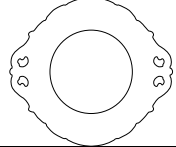

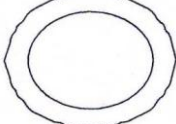
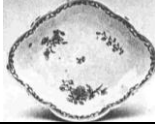
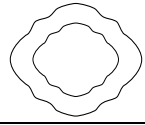

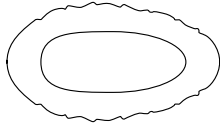

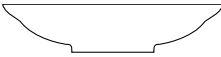



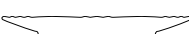





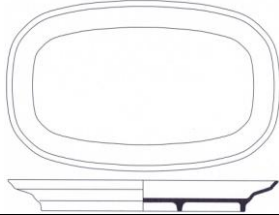

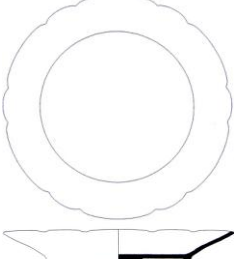

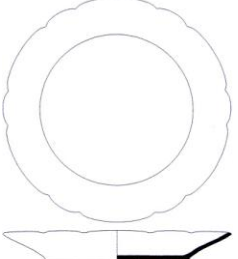




Foto. no: 108 Çiz. no: 56	Çin porseleni çap: 34.5 cm., 23.5 cm., 31 cm., Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 6677, 1730- 1750, sekizgen tabak (y.a.g.e., 1083 s.)		
Foto. no: 109 Çiz. no: 57	Kütahya seramiği çap: 14.5 y: 3.5 cm. 18. yy. 2. yarısı (Yadigar-ı Kütahya, a.g.e., 75)		
Foto. no: 110 Çiz. no: 58	Çin porseleni çap: 23 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 10147, 1750- 1770 (Krahl, a.g.e., 1114 s.) Tabağın ağzı 12 dilimlidir.		
Foto. no: 111 Çiz. no: 59	Avrupa (Alman) Porseleni çap: 21 cm. y: 4.1 cm. Dilimli tabak Dolmabahçe Sarayı Depo Müze Env. No: 62/2891, KPM damgalıdır. Tabağın ağzı 14 dilimlidir. (Foto. ve ölçüler: İrem Pala, 17 Mart 2009)		
Foto. no: 112 Çiz. no: 60	Avrupa (Berlin) Porseleni ölçüsü yok (İzzet Günay, "Berlin Porselenleri (KPM), Antika, sayı: 32, 1987, 8 s.)		
Foto. no: 113 Çiz. no: 61	Çin porseleni 42 cm. x 36.5 cm. y: 5.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 10152, (Krahl, a.g.e., 1110s.)		
Foto. no: 114 Çiz. no: 62	Çin porseleni 17 cm. x 14 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 10284, 1770 (y.a.g.e., 1110 s.)		
Foto. no: 115 Çiz. no: 63	Kütahya seramiği 13.2 cm. x 23 cm., y: 3.1 cm. 19. yy. sonu (Yadigar-ı Kütahya, a.g.e., 114 s.)		
Foto. no: 116 Çiz. no: 64	Kütahya seramiği ölçüsü yok Çinili Köşk, 18. yy. 2. yarısı, 19. yy. (Foto.: İrem Pala, 23 Ocak 2008)		
Foto. no: 117 Çiz. no: 65	Kütahya seramiği ölçüsü yok Çinili Köşk, 18. yy. in ikinci yarısı, 19. yy. (Foto.: İrem Pala, 23 Ocak 2008)		
Foto. no: 118 Çiz. no: 66	Avrupa (İtalyan) porseleni çap: 21 cm. y: 2 cm. Dolmabahçe Sarayı Müzesi Env. No: 35/271- 370, 19. yy. yemek takımının parçasıdır. (150 Yılın Sessiz Tanıkları, a.g.e., 130 s.)		

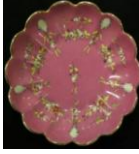
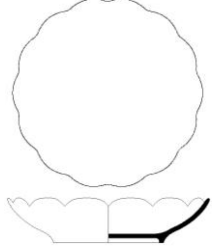

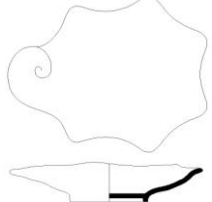

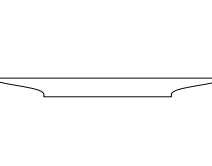

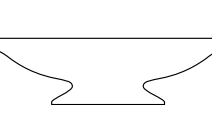

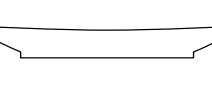

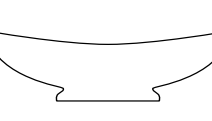

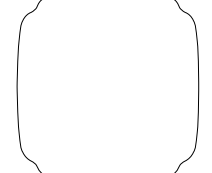

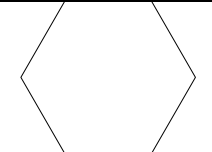

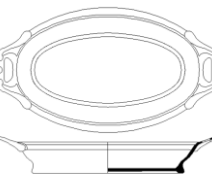
Foto. no: 119 Çiz. no: 67	Avrupa (Belçika) porseleni çap: 16.4 cm. y: 2.9 cm. Tabak Dolmabahçe Sarayı Depo Müze Env. No: 94/1141 BF damgalıdır. (Foto. ve ölçüler: İrem Pala, 17 Mart 2009)		
Foto. no: 120 Çiz. no: 68	Avrupa porseleni ¹²⁷ çap: 31 cm. y: 4.6 cm, Pay Tabağı ¹²⁸ Dolmabahçe Sarayı Depo Müze Env. No: 62/3177 (Foto. ve ölçüler: İrem Pala, 17 Mart 2009)		
Foto. no: 121 Çiz. no: 69	Avrupa porseleni 46 cm. x 28 cm. y: 5.1 cm. Pay tabağı Dolmabahçe Sarayı Depo Müze Env. No: 94/1161, Rosenthal damgalıdır. (Foto. ve ölçüler: İrem Pala, 17 Mart 2009)		
Foto. no: 122 Çiz. no: 70	Avrupa porseleni Servis tabağı çap: 40.2 cm. y: 6.2 cm. Dolmabahçe Sarayı Depo Müze Env. No: 62/9016, Haviland damgalıdır. Tabağın ağız 6 dilimlidir. (Foto. ve ölçüler: İrem Pala, 17 Mart 2009)		
Foto. no: 123 Çiz. no: 71	Avrupa ¹²⁹ porseleni çap: 32 cm. y: 3.9 cm. Pay tabağı Dolmabahçe Sarayı Depo Müze Env. No: 35- 2168, Yüksekliği ile ayak çapı yaklaşık 1/ 5 oranındadır. Tabağın ağız 6 dilimlidir. (Foto. ve ölçüler: İrem Pala, 17 Mart 2009)		
Foto. no: 124 Çiz. no: 72	Avrupa (Fransız) porseleni çap: 17.8 cm. y: 2 cm. Kahvaltı tabağı Dolmabahçe Sarayı Depo Müze Env. No: 62/1631 (Foto. ve ölçüler: İrem Pala, 17 Mart 2009)		
Foto. no: 125 Çiz. no: 73	Avrupa ¹³⁰ porseleni çap: 27.5 cm. y: 4.1 cm Yemek tabağı Dolmabahçe Sarayı Depo Müze Env. No: 94/1145 (Foto. ve ölçüler: İrem Pala, 17 Mart 2009)		

¹²⁷ Damgası bulunmamaktadır. Avrupa porseleni olduğu düşünülmektedir.

¹²⁸ 62/ 2902 Env. Numaralı zerde kasesi ile bezemesi aynıdır




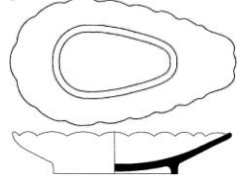

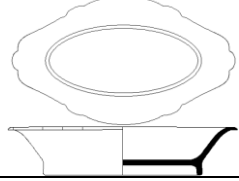

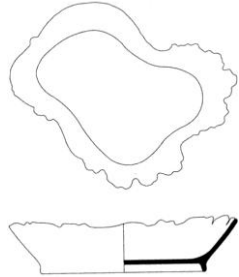

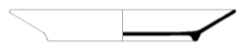

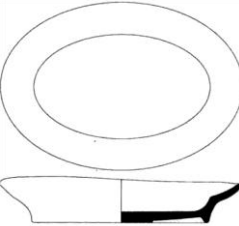

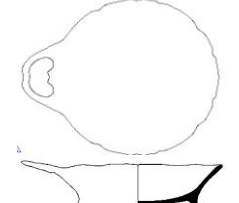
¹²⁹ Damgası bulunmamaktadır. Avrupa porseleni olduğu düşünülmektedir. Env. No 35/ 2199, 35/ 2204, 35/2344, 35/2168 ile aynı takımın parçasıdır.

¹³⁰ Damgası bulunmamaktadır. Avrupa porseleni olduğu düşünülmektedir.

Foto. no: 126 Çiz. no: 74	Avrupa ¹³¹ porseleni çap: 15.5 cm. y: 3.8 cm. Çerez tabağı Dolmabahçe Sarayı Depo Müze Env. No: 62/5309 (Foto. ve ölçüler: İrem Pala, 17 Mart 2009)		
Foto. no: 127 Çiz. no: 75	Avrupa ¹³² porseleni 11.3 cm. x 14 cm. y: 3.34 cm. Dondurma tabağı Dolmabahçe Sarayı Depo Müze Env. No: 62/2288, (Foto. ve ölçüler: İrem Pala, 17 Mart 2009)		
Foto. no: 128 Çiz. no: 76	Avrupa (Rus) porseleni çap: 24 cm. y: 3.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, Env. No: 26/1284, yemek takımının yemek tabağı (Osmanlı Sarayında Avrupa Porselenleri, a.g.e. , 64 s.)		
Foto. no: 129 Çiz. no: 77	Avrupa (Rus) porseleni çap: 30.5 cm. y: 10 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, Env. No: 26/1285, yemek takımının ayaklı büyük tabağı (y.a.g.e. , 72 s.)		
Foto. no: 130 Çiz. no: 78	Avrupa (Rus) porseleni 34.5 cm. x 46.5 cm. y: 6 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, Env. No: 26/798, yemek takımının büyük oval tabağı (y.a.g.e. , 64 s.)		
Foto. no: 131 Çiz. no: 79	Avrupa (Rus) porseleni çap: 30.5 cm. y: 10 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, Env. No: 26/1163, yemek takımının çukur servis kabı (y.a.g.e. , 72 s.)		
Foto. no: 132 Çiz. no: 80	Çin porseleni çap: 19 cm. y: 4.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 9971, 1862, kare tabak (Krahl, a.g.e. , 1369 s.)		
Foto. no: 133 Çiz. no: 81	Çin porseleni çap: 18 cm. y: 5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 9242, 1862- 1874, tabak altıgen (y.a.g.e. , 1369 s.)		
Foto. no: 134 Çiz. no: 82	Avrupa (Alman) porseleni 27 cm x 14.4 cm y: 4.6 cm Salata tabağı Dolmabahçe Sarayı Depo Müze Env. No: 62/2802, C.T. damgalıdır. (Foto. ve ölçüler: İrem Pala, 17 Mart 2009)		

¹³¹ Damgası okunamamıştır. Avrupa porseleni olduğu düşünülmektedir.


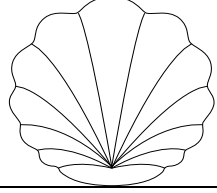
¹³² Damgası okunamamıştır. Avrupa porseleni olduğu düşünülmektedir.

Foto. no: 135 Çiz. no: 83	Yıldız porseleni 33 cm. x 48 cm. Yemek takımının servis tabağı Dolmabahçe Sarayı Müzesi Env. No: 47/35, 1894 (150 Yılın Sessiz Tanıkları, a.g.e. , 208 s.)		
Foto. no: 136 Çiz. no: 84	Yıldız porseleni 20.2 cm. x 12.5 cm. y: 3.5 cm. Salata Tabağı ¹³³ Dolmabahçe Sarayı Depo Müze Env. No: 62/7414 (Foto. ve ölçüler: İrem Pala, 17 Mart 2009)		
Foto. no: 137 Çiz. no: 85	Yıldız porseleni 24.5 cm. x 15 cm. y: 4.3 cm. Salata tabağı Dolmabahçe Sarayı Depo Müze Env. No: 62/2789 (Foto. ve ölçüler: İrem Pala, 17 Mart 2009)		
Foto. no: 138 Çiz. no: 86	Yıldız porseleni ¹³⁴ 25 cm x 20 cm y: 5.8 cm Salata Tabağı Dolmabahçe Sarayı Depo Müze Env. No: 62/2827 (Foto. ve ölçüler: İrem Pala, 17 Mart 2009)		
Foto. no: 139 Çiz. no: 87	Yıldız porseleni çap: 28.8 cm. y: 4.2 cm. Pay Tabağı Dolmabahçe Sarayı Depo Müze Env. No: 62/3159 (Foto. ve ölçüler: İrem Pala, 17 Mart 2009)		
Foto. no: 140 Çiz. no: 88	Yıldız porseleni 35.5 cm. x 24.3 cm. y: 5.8 cm. Pay Tabağı Dolmabahçe Sarayı Depo Müze Env. No: 62/2672 (Foto. ve ölçüler: İrem Pala, 17 Mart 2009)		
Foto. no: 141 Çiz. no: 89	Yıldız porseleni çap: 10 cm. x 12 cm. y: 2.8 cm. Dondurma tabağı ¹³⁵ Dolmabahçe Sarayı Depo Müze Env. No: 62/2285 (Foto. ve ölçüler: İrem Pala, 17 Mart 2009)		


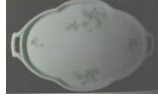
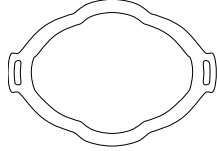


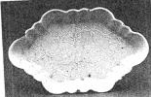




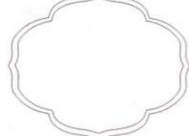
¹³³ Önder Küçükerman, 1987, **a.g.e.**, 148 s. da bulunan benzer bir form, "servis tabağı" (TBMM, Milli Saraylar Koleksiyonu), Küçükerman, Bayraktar ve Karakaşlı, **a.g.e.**, 145 s.'da ise "salata tabağı" olarak geçmektedir.

¹³⁴ Formun kuş desenli olan örneği için bakınız Küçükerman, Bayraktar ve Karakaşlı, **a.g.e.**, 140 s.; Beylerbeyi Sarayı 62/ 2819, 2829 numaralı formlar 20 x 29 cm. olarak ölçülandırılmıştır.

¹³⁵ Ayrıca, Önder Küçükerman, **a.g.e.**, 109 s. da fotoğrafı (Yıldız Arşivi Koleksiyonu, 90525/12) bulunmaktadır.

Foto. no: 142 Çiz. no: 90	Yıldız porseleni çap: 14 cm. Kahvaltı tabağı Dolmabahçe Sarayı Müzesi Env. No: 58/ 6669, 1898 (Küçükerman, Bayraktar ve Karakaşlı, a.g.e. , 143 s.)		
------------------------------	---	--	---

TEPSİLER

Foto. no: 143	Çin porseleni çap: 19.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 2615, 16. yy. ortaları, 17. yy. Osmanlı metal eklemeli Bir tabağın merkezi kesilerek yapılmıştır. Kısa ayaklıdır. (Krahl, a.g.e. , 621 s.)		
Foto. no: 144 Çiz. no: 91	Avrupa (Berlin) Porseleni Ölçüsü yok (İzzet Günay, a.g.e. , 10 s.)		
Foto. no: 145 Çiz. no: 92	Çin porseleni 48 x 37.5 cm. y: 4.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 10151,1760- 1780 (Krahl, a.g.e. , 621 s.)		
Foto. no: 146 Çiz. no: 93	Çin porseleni 13 cm. x 8.5 cm. kaşık tepsisi Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/1030, 1750- 1760, Avrupa form ve tasarımlarının tıpkı yapımları, (y.a.g.e. , 1328 s.)		
Foto. no: 147 Çiz. no: 94	Çin porseleni çap: 3.5 cm. çaydanlık altlığı Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/5141 Avrupa form ve tasarımlarının tıpkı yapımları, 1750- 60, (y.a.g.e. , 1328 s.)		
Foto. no: 148 Çiz. no: 95	Çin porseleni 28.5 cm. x 22.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15j/682 19. yy. sonları (y.a.g.e. , 1375 s.)		

2.1.2 Çanaklar

Osmanlı Dönemi'nde olduğu gibi, günümüzde de, tabak formu için tek bir ad bulunurken, çanak formu için çeşitli adlar kullanılmaktadır. Yayvan, çukurca kap,¹³⁶ anlamındaki çanak, günümüzde, tas, kase gibi çeşitli adlarla belirtilmektedir.

Çanakların, yiyecek taşıma dışında, içeceklerden özellikle şerbet içilirken kullanıldığı görülmektedir. Çanak formları, çoğunlukla Çin, Uzakdoğu porselenleri ile İznik seramikleridir. Kapaksız, Eser-i İstanbul porseleni çanak formu görülmemiştir. Avrupa ve Yıldız porseleni ile Kütahya ve Tophane seramiği çanak örnekleri az sayıdadır. Özellikle alafranga düzende çanak formu örneklerinin az olmasının bir nedeni, özel işlevleri ile adlandırılmalarıdır. Alafranga düzende çanaklar, yemişlik veya çorbalık gibi özel işlevleri belli olan formlarda üretilmiştir. Ayrıca çanakla içecek tüketiminin, kısmen cam bardakla yer değiştirmesinin de çanak kullanımını etkilediği düşünülmektedir.

Çoğunlukla, alaturka yemek düzeninin, Çin porselenleri ile İznik seramikleri çanak formları için kullanılan bazı adlar, "yekmerdi, kuze, badya, üsküre, tas" tır. Bunlar, Sayın Nurhan Atasoy tarafından şöyle açıklanmıştır:

"'Yekmerdi' terimi ile ilgili hiç bir bilgi yoktur. İznik ürünü mü yoksa Çin porseleni mi olduğu bile açıklık kazanmamıştır. Bir olasılık yekmerdi teriminin Farsça yak (bir) ve mard'dan (kişi) geldiği ve ortaklaşa kullanım yerine tek bir kişinin kullanabileceği boyutta olmasıdır.

Çanak ve kase dışında, 1582 tarihli belgede 'ayrıca üsküre'¹³⁷ adının da geçiyor olması çanağın biçim olarak hem üsküreden hem de öbür kaselerden farklı olduğu görüşünü doğurur. Derin ve yayvan kap olan üsküreler, belgelerde, kase ya da tabaklarla takım olarak geçer.

Çanağın Farsça karşılığı olan kuze 1514 ve 1573 tarihli iki belgede de geçer, ancak ne olduklarına ilişkin bilgi yoktur."¹³⁸ "Kuze", Osmanlıca sözlükte ise Farsça, su testisi olarak geçmektedir.¹³⁹

"'Badya'nın biçimine ilişkin hiç bir bilgi yoktur. Ancak seramiklerle metal kaplar arasındaki ilişki düşünülürse bunların da metal 'badya'larla benzer olduğu varsayılabilir."

"Yüksek ayaklı derin bir tabak, ya da sığ bir kase olarak tanımlanan tazza bütünüyle Osmanlılara özgü bir türdür. Bu form, İznik üretimlerinin her evresinde yapılmıştır. Etimolojik açıdan, İtalyanca olan tazza'nın Arapça 'tas' sözcüğünden türediği söylenir. 'Tas' sözcüğünün seramikle ilgili belgelerde tazza karşılığında kullanılmış olabileceği düşünülebilir."¹⁴⁰

¹³⁶ <http://tdkterim.gov.tr/bts/?kategori=verilst&kelime=%E7anak&ayn=tam> 06 Nisan 2010

¹³⁷ Ayrıca bakınız: Ünsal Yücel ve Julian Raby, "The Archival Documentation", **Chinese Ceramics In The Topkapı Saray Museum Istanbul- A Complete Catalogue**, Published in association with The Directorate Of The Topkapı Saray Museum By Sotheby's Publications, 1986, London, 68 s.

¹³⁸ Nurhan Atasoy, "İznik Çinilerinin Türleri ve Biçimleri", **İznik**, Alexandria Press, Türk Ekonomi Bankası Yayını, 1989, 48 s.

¹³⁹ <http://www.osmanlicaturkce.com/?k=kuze&t=%40> 19 Mart 2010

¹⁴⁰ Atasoy, **a.g.e.**, 44- 45 s.

Ayaklı tabak olarak tanımlanabilecek Tazza formunun, Osmanlı belgelerinde “tas” olarak geçmesi nedeni ile, çanaklarla beraber değerlendirilmiştir.

Çanakların, çoğunlukla kapak ve tabakla birlikte kullanıldığı arşiv belgelerinden görülmektedir. Ulaşılan görsel belgeler de ise, İznik seramikleri ve Çin porselenleri arasında kapağı ile takım çanak formları bulunmaktadır. Sonraki dönem pişmiş topraklarda ise kapaklı çanaklar, daha sık görülmektedir.

Osmanlı Dönemi’nde, alaturka yemek düzeninde çanak adları, hoşaf, şerbet, ayran gibi adlarla çeşitlenmektedir. Çanakların yiyecek adları ile birlikte belirtilmesinden, içine konulan yiyecekler hakkında da bilgi edinmek mümkündür.

17. 18. yüzyıllarda alafranga yemek düzenine geçişte, Çin porseleni çanakların, “*ayaklı, iki kulplu keşkül, üsküre, badya, su kabağı, yekmürdi badye tarzı kase*” gibi form özellikleriyle ve “*meyvedan, hoşab, çorba, yoğurt, macun, şerbet, nim kase, kase-i ma-i nisan,*”¹⁴¹ gibi yiyecek adlarıyla belirtilmektedir.

18. yüzyıla ait belgelerde ise, çanaklar, çoğunlukla camdır. “*1792 yılının Ramazan ayında Sultan kızı Esma Sultan’a ve çevresine, iftariyeler “yaldızlı ve kristal” kaselerde çeşitli içecekler, reçeller,*”¹⁴² verilmiştir. Ayrıca, Topkapı Sarayı Müzesi tahrir komisyonu raporunda, “*Çin mamulatından mertebani kaseler, kebir çorbalık, kase (çorba kasesi), çorbalık, perhiz çorba kasesi, “çini kaseler” ifadesi dışındaki kaselerin, özellikle “billur”*”¹⁴³ (cam) olduğu görülmektedir.

Pişmiş toprak çanak formları arasında en çok örnek, İznik seramiği ve Çin porselenidir. Eser-i İstanbul porseleni kapaksız çanak formu görülmemiştir. Avrupa, Yıldız porselenleri ile Kütahya seramikleri çanak örnekleri ise azdır. Bunun bir nedeni, çanak formlarının özellikle alafranga düzende, salçalık, yemişlik, ekmeçlik gibi özel işlevleri ile belirtilmiş olmaları ve pişmiş toprak kaseinin kısmen cam kase ile yer değiştirmesi olabilir.

19. yüzyılda, Abdülmecid’in kızı Behice Sultan’a ait eşyalar arasında, “*2 lahana resminde ufak kase*”¹⁴⁴ listelenmiştir. Osmanlı Dönemi saray mutfak sunum

¹⁴¹ Yücel ve Raby, **a.g.e.**, 68- 69 s.

¹⁴² Tülay Artan, Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı yönleri, **Yemek Ve Kültür**, sayı: 7, 2006, 80- 81 s.

¹⁴³ Ülkü Altındağ ve Nedret Bayraktar, “Topkapı Sarayı Müzesi Tahrir Komisyonu Çalışmaları 1”, **Topkapı Sarayı Müzesi Yıllık 2**, Topkapı Sarayı Müzesi Müdürlüğü, 1987, İstanbul, 22, 23, 24 s.; Ülkü Altındağ ve Nedret Bayraktar, “Topkapı Sarayı Müzesi Tahrir Komisyonu Çalışmaları 2”, **Topkapı Sarayı Müzesi Yıllık 3**, Topkapı Sarayı Müzesi Müdürlüğü, 1988, İstanbul, 30, 31, 49 s.

¹⁴⁴ Selma Delibaş, “Behice Sultan’ın Çeyizi Ve Muhallefati”, **Topkapı Sarayı Müzesi Yıllık 3**, Topkapı Sarayı Müzesi Müdürlüğü, 1988, İstanbul, 82 s.

kapları arasında, lahana resmi (yani görüntüsünde), Eser-i İstanbul ve Avrupa porseleni kapaklı çanaklar bulunmaktadır. (bakınız, Fotoğraf no: 280, 281)

1876 yılında ölen Behice Sultan'ın muhalefat defterinde ise “*maa kapak kahve kasesi*”¹⁴⁵ bulunmaktadır. Sözü edilen kapaklı kahve kasesi, Çin, Avrupa ve yıldız porselenleri arasında bulunan, bazıları tabaklı da olan, kapaklı kahve fincanları olabilir.

19. yüzyıla ait bazı arşiv belgelerinde çanaklar, özel işlevleri ve form özellikleri ile şöyle belirtilmiştir: “*mütenevvi*”¹⁴⁶ *kase, pay kasesi ve pilavlık takım, salça kasesi, Saksonya sıradan çanak, kapaklı tatlı çanağı, turşu çanakları, çorba kaseleri, ekmek kasesi, tereyağı kasesi, komposto kasesi*”¹⁴⁷

Genel olarak çanakların ölçüleri ise şöyledir: Çin porseleni ve İznik seramiklerinin çanak çapları, daha büyük birkaç örnek dışında genelde 30- 40 cm. civarındadır. Ayrıca Çin porselenleri arasında, ağız çapları 10 cm. civarında olan çanaklar bulunurken, İznik seramiklerinde küçük boyutlu çanak oldukça azdır. Avrupa porselenleri arasında ağız çapı 40 cm. olan çanak görülmemiştir. Az sayıda olan Eser i İstanbul kaseler, Topkapı Sarayı Müzesi Envanter defterinde, y: 6 cm. çap: 14 cm. ölçülerindedir. Tophane seramiği kaselerin, çaplarının 12.5 cm. ile 15 cm., yüksekliğinin ise, 3.5- 5.5 cm. arası değiştiği ve genel olarak, küçük hacimli oldukları görülmektedir. Kütahya ve Tophane seramiği çanaklar ise genelde, küçük hacimlidir.


¹⁴⁵ Delibaş, a.g.e., 97 s.

¹⁴⁶ **Mütenevvi**: çeşitli; Ferit Devellioğlu; “**Osmanlıca Türkçe Lügat**”; Ankara; 1978, 778 s.


¹⁴⁷ Delibaş, a.g.e., 75, 82, 87, 97, 98 s.; Özge Samancı, 19. yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı, **Yemek Ve Kültür**, sayı: 4, 2006, 38- 40 s.

ÇANAKLAR

Fotoğraf no: 149; Çizim no: 96, Erken Osmanlı Dönemi İznik Seramiği, 14. yüzyıl

<p>Ayak çapı: 7.6 cm, Ağız çapı: 23 cm., y: 11.8 cm. 1981- 1988 İznik Çini Fırınları kazısı 1982 envanteri no: 82/4 (Oktay Aslanapa, Şerare Yetkin ve Ara Altun, 1981- 1988 İznik Çini Fırınları Kazısı 2. Dönem, İstanbul Araştırma Merkezi, 81 s.)</p>	
---	--

Fotoğraf no: 150; Çizim no: 97, Çin Porseleni, 15. yüzyıl

<p>çap: 32.5 cm, y: 13.5 cm seladon dilimli çanak Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 70 (Regina Krahl, Chinese Ceramics In The Topkapı Saray Museum Istanbul- A Complete Catalogue, Published in association with The Directorate Of The Topkapı Saray Museum By Sotheby's Publications, 1986, London, 360 s.) Formların ağızlarının altı gibi az ve büyük dilimli örnekleri sadece bu dönemlerde görülmektedir. Sonraki zamana ait örneklerde dilimler bu formda görüldüğü gibi belirginleştirilmemiştir.</p>	
--	--

Fotoğraf no: 151; Fotoğraf no: 152, İznik Seramiği, 16. yüzyıl

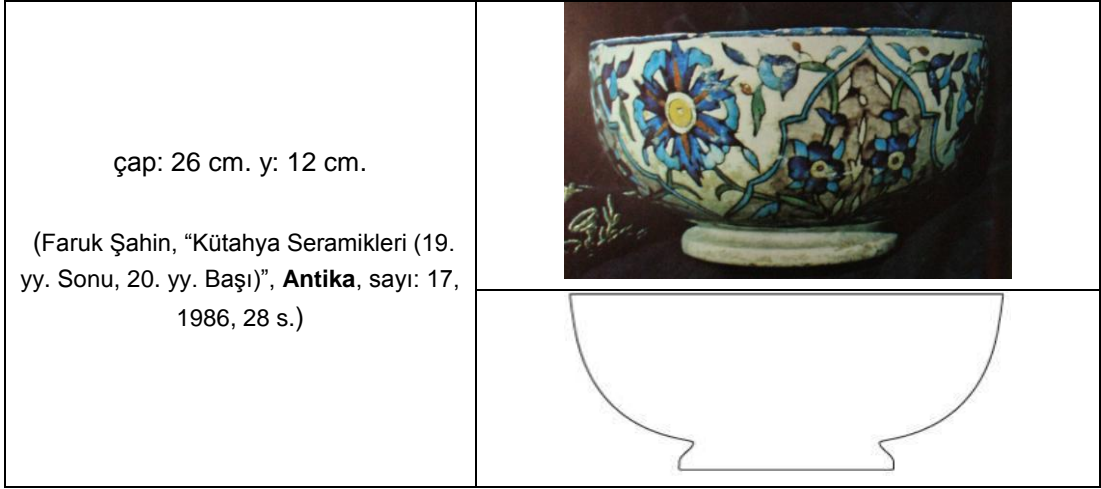


Fotoğraf no: 153; Çizim no: 98, Avrupa¹⁴⁸ Porseleni, 19. yüzyıl

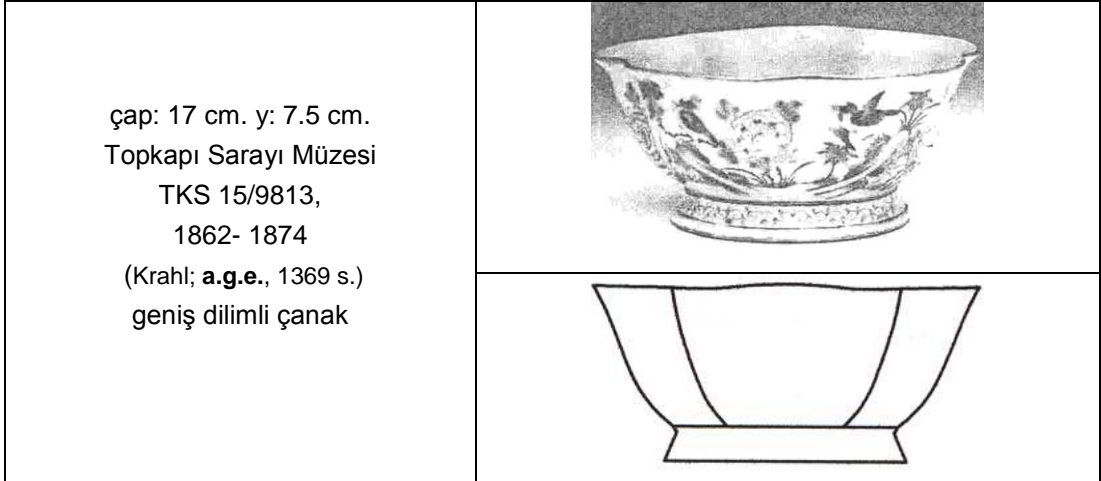


¹⁴⁸ Damgası bulunmamaktadır. Avrupa porseleni olduğu düşünülmektedir. Env. No 35/ 2199, 35/ 2204, 35/2168 ile aynı takımın parçasıdır.

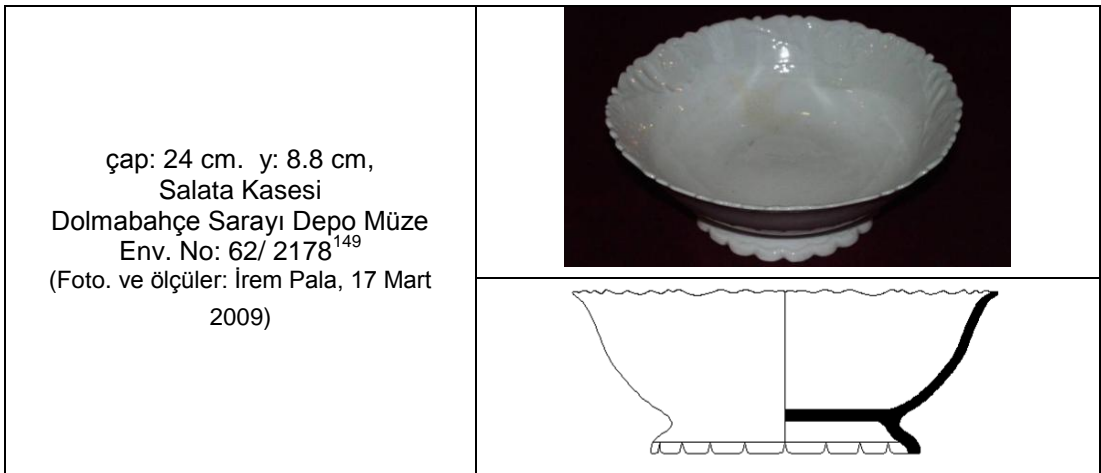
Fotoğraf no: 154; Çizim no: 99, Kütahya Seramiği, 19. yüzyıl ikinci yarısı



Fotoğraf no: 155; Çizim no: 100, Çin Porseleni, 19. yüzyıl



Fotoğraf no: 156; Çizim no: 101, Yıldız Porseleni, 19. yüzyıl



¹⁴⁹ DSDM. Env. No: 48/ 252, 48/267, 62/2206, 62/8999 ile bezemesi benzerdir.

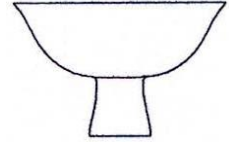
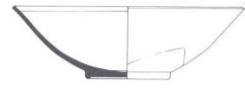
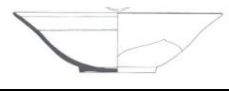

Foto. no: 168	Çin porseleni "lotus çanak formunun tipik örneği Mavi beyaz porselen tarihinde sayısız örnekleri bulunmaktadır." (Hwee Lie Blehaut, "Chinese Ceramics For Export To The Near and Middle East", Chinese Treasures in Istanbul , editör: Ayşe Üçok The Ministry of Foreign Affairs of the Republic of Turkey, İstanbul, 2001, 20 s.)		
Foto. no: 169	Çin porseleni "lotus" formundan sonra en çok üretilen bu çanak formudur. (Blehaut, a.g.e. , 20 s.)		
Foto. no: 170	Çin porseleni çap: 19.2 cm. 1284'ten önce (John Carswell, Blue And White Chinese Porcelain Around The World , Art Media Resources, Chicago, 2000, 108 s.)		
Foto. no: 171	Çin porseleni çap: 23 cm. 1284'ten önce (Carswell a.g.e. , 108 s.)		
Foto. no: 172 Foto. no: 173	Çin porseleni (seladon) çap: 22.5 cm. y: 11.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/ 235, 13.yy. sonu, 14. yy. başı (Regina Krahl, "The Chinese Porcelain in Topkapı Sarayı", Chinese Treasures in Istanbul , editör: Ayşe Üçok The Ministry of Foreign Affairs of the Republic of Turkey, İstanbul, 2001, 46 s.; Krahl, 1986, a.g.e. , 209 s.; formun çizimi: Carswell, a.g.e. , 108 s.)		
Foto. no: 167	Çin porseleni çap: 20 cm. 14. yy. (Carswell a.g.e. , 110 s.)		
Foto. no: 174 Çiz. no: 112	Çin porseleni çap: 40.5 cm. y: 18.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/1422, 14. yy. ortaları (Krahl, 1986, a.g.e. , 389 s., Krahl, 2001, a.g.e. , 65 s.)		
Foto. no: 175 Çiz. no: 113	Çin porseleni çap: 36 cm. y: 16.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/1379, 14. yy. ortaları (Krahl, 1986 a.g.e. , 399 s.)		
Foto. no: 176 Çiz. no: 114	Çin porseleni (seladon) çap: 34 cm. y: 13 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/ 327 erken 14, yy. (Krahl, 2001, a.g.e. , 48 s.; Krahl, 1986, a.g.e. , 216)		
Foto. no: 177 Çiz. no: 115	Çin porseleni (seladon) çap: 42 cm., y: 15 cm Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/ 422 erken 14. yy., (Krahl, 1986, a.g.e. , 218 s.; Krahl, 2001, a.g.e. , 49 s.)		


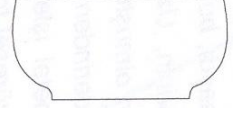
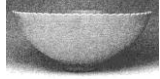
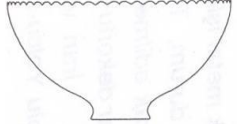
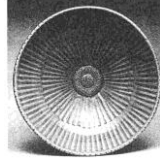
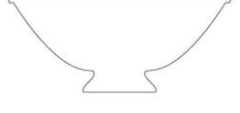
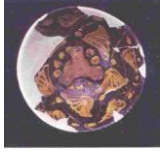




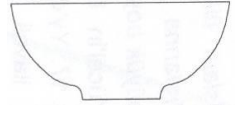

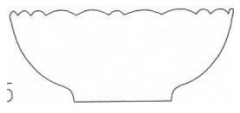




Foto. no: 178 Çiz. no: 116	Çin porseleni (seladon) çap: 27.5 cm. y: 13- 13.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/ 302 13. yy.- 14. yy. ortaları. Kapağı kayıp, lotus paneller dışarıda rölyef şeklindedir. (Krahl, 1986, a.g.e. , 241 s.)		
Foto. no: 179 Çiz. no: 117	Çin porseleni (seladon) çap: 36 cm., y: 16 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/ 329, 14. yy. ilk çeyrek (y.a.g.e. , 244 s.)		
Foto. no: 180 Çiz. no: 118	Çin porseleni (seladon) çap: 35 cm. ağızla birlikte y: 15 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/540, 14. yy. ilk çeyrek. Merkezden ağza kadar, palmeter içte ve dışta oluk oluşturmaktadır. Ayakta ve karşısında içinde iki farklı kalıptan elde edilmiş çiçek görünümündeki rölyef plaka muhtemelen merkezdeki deliği kapatmak için çanağa yerleştirilmiştir. Ayak ve taban Osmanlı tombak işçiliği ile dışa kıvrık ayakla kaplanmıştır. (y.a.g.e. 244 s.; Ayrıca bkz. Foto. no: 220)		
Foto. no: 157 Çiz. no: 102	Erken Osmanlı İznik seramiği Ağız çapı: 24 cm. dip çapı: 8 cm. y: 10.5 cm. 1981- 1988 İznik Çini Fırınları kazısı 1985 envanteri no: İzn/85 BHD C 9 :S 7, 14. yy. (Aslanapa, Yetkin ve Altun, a.g.e. , 175 s.)		
Foto. no: 162 Çiz. no: 107	Erken Osmanlı İznik seramiği Ağız çapı: 16.5 cm. y: 8 cm. 1981- 1988 İznik Çini Fırınları kazısı 1983 Env. No: 83/03, 14. yy. sonu (y.a.g.e. , 115 s.)		
Foto. no: 159 Çiz. no: 104	Çin porseleni (seladon) çap: 32 cm. y: 14 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/ 478, 14. yy.- erken 15. yy. (Krahl, 1986, a.g.e. , 359 s.)		
Foto. no: 160 Çiz. no: 105	Çin porseleni (seladon) çap: 31 cm. y: 12 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/ 555, 15. yy. (y.a.g.e. , 359 s.)		
Foto. no: 161 Çiz. no: 106	Erken Osmanlı İznik seramiği Ayak çapı: 6.5 cm. Ağız çapı: 23 cm. y: 10.5 cm. 1981- 1988 İznik Çini Fırınları kazısı 1982 Env. No: 82/13, 15. yy. (Aslanapa, Yetkin ve Altun, a.g.e. , 84 s.)		
Foto. no: 181 Çiz. no: 119	Çin porseleni (seladon) çap: 39.5 cm. y: 15 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/ 84 1400' ler (Krahl, 1986, a.g.e. , 230, 295 s.)		


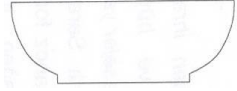









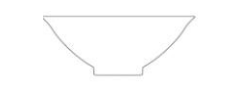





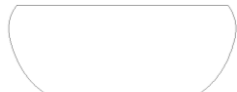








Foto. no: 158 Çiz. no: 103	Çin porseleni (seladon) çap: 36 cm. y: 13 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/ 91, 1400'ler (Krahl, a.g.e. , 359 s.)		
Foto. no: 164 Çiz. no: 109	Erken Osmanlı İznik seramiği Ayak çapı: 10 cm., y: 10 cm. 1981- 1988 İznik Çini Fırınları kazısı 1984 Env. No: İZN/ 84 BHD G M, 15. yy. (y.a.g.e. , 145 s.)		
Foto. no: 166 Çiz. no: 111	Erken Osmanlı İznik seramiği Ölçüsü yok Çinili köşk (Foto.: İrem Pala, 23 Ocak 2008)		
Foto. no: 163 Çiz. no: 108	Erken Osmanlı İznik seramiği Ağız çapı: 27 cm. dip çapı: 7 cm. y: 13 cm. 1981- 1988 İznik Çini Fırınları kazısı Env. No: 82/17, 15. yy. (y.a.g.e. , 85 s.)		
Foto. no: 165 Çiz. no: 110	Erken Osmanlı İznik seramiği Ölçüsü yok 1981- 1988 İznik Çini Fırınları kazısı 1985 envanteri (y.a.g.e. , 183 s.)		
Foto. no: 182 Çiz. no: 120	Çin porseleni çap: 22 cm. y: 9 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/ 1455, erken 15. yy. (Krahl, a.g.e. , 424 s.)		
Foto. no: 183 Çiz. no: 121	Çin porseleni çap: 31 cm. y: 12.5 cm.; çap: 33.5 y: 13.5 cm.; çap 38 cm y:15.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/ 1832, erken 15. yy. (y.a.g.e. , 523)		
Foto. no: 184 Çiz. no: 122	Çin porseleni çap: 27 cm. y: 12 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/ 1472 erken 15. yy., (y.a.g.e. , 421 s.)		
Foto. no: 185 Çiz. no: 123	Çin porseleni çap: 27.5 cm. y: 15 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/1381 erken 15. yy. (Krahl, y.a.g.e. , 68, 421 s.)		
Foto. no: 186 Çiz. no: 124	Çin porseleni (seladon) çap:15 cm. y: 7.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS, 15/222, 15. yy. (Krahl; a.g.e. , 369 s.)		
Foto. no: 187 Çiz. no: 125	Çin porseleni (seladon) çap: 17 cm. y: 8 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS, 15/103, 15. yy. (Krahl; a.g.e. , 370 s.)		
Foto. no: 188 Çiz. no: 126	Çin porseleni (seladon, Vietnam) çap: 40.5 cm. y: 18.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/686, 15. yy. veya 16. yy. (y.a.g.e. , 376 s.)		
Foto. no: 189 Çiz. no: 127	Çin porseleni çap: 41.5 cm. y: 14 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/1423, 15. yy. 2. yarı (y.a.g.e. , 437s.)		













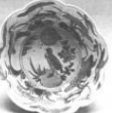
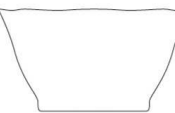

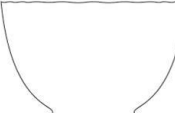


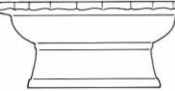


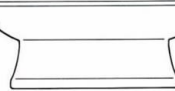
Foto. no: 190 Çiz. no: 128	Çin porseleni çap: 12.5 cm. y: 6 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/4386, 1506- 1521 (Foto.: İrem Pala, 23 Ocak 2008) (y.a.g.e., 445, 580 s.)		
Foto. no: 191 Foto. no: 192	İznik seramiği çap: 23.7 cm. kase- üsküre- badya London, Victoria& Albert Museum, inv. No. C. 1991- 1910, 1545- 50 (Atasoy ve Raby, a.g.e., 38, 306 s.)		
Foto. no: 193 Foto. no: 194	İznik seramiği Ölçüsü yok kase- üsküre- badya, 1540 (Atasoy ve Raby, a.g.e., 38, 84 s.)		
Foto. no: 195 Çiz. no: 129	Çin porseleni çap: 32 cm. y: 15 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/1681, 15. yy. sonları, 16. yy. başları (Krahl, 1986, a.g.e., 553 s.)		
Foto. no: 196 Çiz. no: 130	Çin porseleni çap: 12 cm. y: 6 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/2702, 16. yy. 2. yarısı (y.a.g.e., 473 s.)		
Foto. no: 197 Çiz. no: 131	Çin porseleni çap: 13 cm. y: 4 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/2866, murassa 16. yy. 2. yarısı (y.a.g.e. 840 s.)		
Foto. no: 198 Çiz. no: 132	Çin porseleni çap: 15 cm. y: 7.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/2647, 16. yy. 2. yarısı (y.a.g.e., 682 s.)		
Foto. no: 199 Çiz. no: 133	Çin porseleni çap: 10 cm. y: 6.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/2460, 16. yy. 2. yarısı (y.a.g.e., 682 s.)		
Foto. no: 200 Çiz. no: 134	Çin porseleni çap: 15 cm. y: 5.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/2147, 17. yy. ilk yarısı (y.a.g.e., 792 s.)		
Foto. no: 201	İznik seramiği Ölçüsü yok Tazza Ayaklı tabak – tas, 1575 (Atasoy ve Raby, a.g.e., 38, 313 s.)		
Foto. no: 202 Foto. no: 203	İznik seramiği çap: 38 cm. y: 16 cm. kase- üsküre- badya, Staatliche Museen Preussischer Kulturbesitz, Museum für Islamische Kunst, Berlin- Dahlem, inv. No: 99,97 1585- 1575 (y.a.g.e., 348, 38 s.)		
Foto. no: 206	İznik seramiği Ölçüsü yok. Tazza Ayaklı tabak, tas, 1585 (y.a.g.e., 38)		


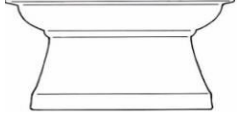



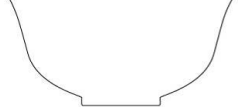

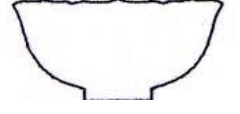

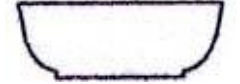

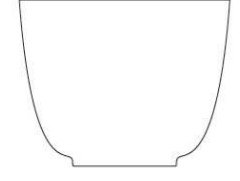

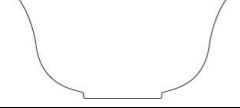

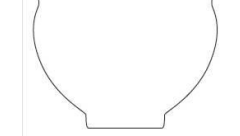

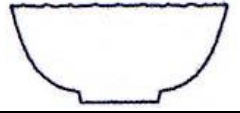

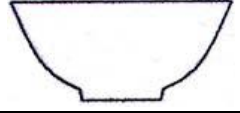

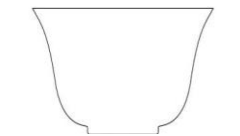


Foto. no: 204 Foto. no: 205	İznik seramiği çap: 28 cm. Tazza Ayaklı tabak – tas, Musee de la Renaissance, Chateau d'Ecouen, Ecoueni inv. No: Cl. 8394, 1580- 85 (y.a.g.e., 261, 38)		
Foto. no: 207 Çiz. no: 135	Çin porseleni çap: 28.5 cm. y: 8 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/2793, 16. yy. sonları, 17. yy. başları (Krahl; 1986, a.g.e.. 776 s.)		
Foto. no: 208 Çiz. no: 136	Çin porseleni çap: 14.5 cm. y: 7.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/2424, (y.a.g.e., 716 s.)		
Foto. no: 209 Çiz. no: 137	Çin porseleni çap: 19 cm. y: 9.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/2378, 16. yy. sonları (y.a.g.e., 720 s.)		
Foto. no: 210 Çiz. no: 138	Çin porseleni çap: 13 cm. y: 4.2 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/2812, 16. yy. sonları, Osmanlı murassa eklemeli (y.a.g.e., 862 s.)		
Foto. no: 211 Çiz. no: 139	Çin porseleni çap: 14 cm. y: 10 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/2623, 16. yy. erken 17. yy. Çanağın kapağının kayıp olduğu belirtilmiştir. (y.a.g.e., 746 s.)		
Foto. no: 212 Çiz. no: 140	Çin porseleni çap: 17 cm. y: 8.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/2631, erken 17. yy. (y.a.g.e., 789 s.)		
Foto. no: 213 Çiz. no: 141	Çin porseleni Su çanağı . Topkapı Sarayı Müzesi, 1639, (y.a.g.e., 603 s.) ölçüsü ve envanter numarası belirtilmemiştir.		
Foto. no: 214 Çiz. no: 142	Çin porseleni çap: 36 cm. y: 16.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/1917, 17. yy. ilk yarı (y.a.g.e., 784 s.)		
Foto. no: 215 Çiz. no: 143	Çin porseleni çap: 18.5 cm. y: 8.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/1852, 17. yy. ortaları (y.a.g.e.. 967 s.)		
Foto. no: 216 Çiz. no: 144	Çin porseleni çap: 15.5 cm. y: 8 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/10263 17. yy. sonları (y.a.g.e., 973.s)		
Foto. no: 217	Çin porseleni çap: 11 cm. 18. yy. (Carswell, a.g.e., 189 s.)		


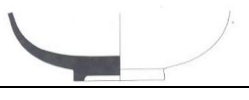


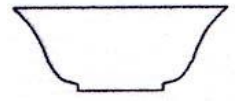




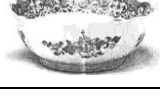
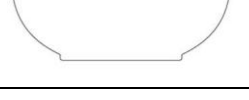



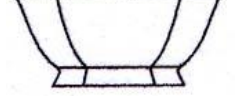






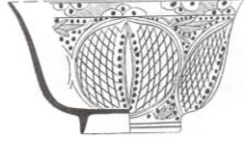

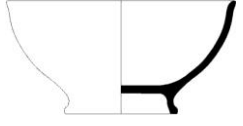

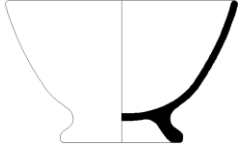

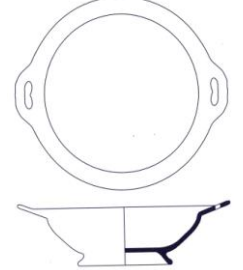
Foto. no: 218	Çin porseleni çap: 10.4 cm. 18. yy. (y.a.g.e., 189 s.)		
Foto. no: 219	Çin porseleni çap: 11 cm. 18. yy. (y.a.g.e., 189 s.)		
Foto. no: 220	Çin porseleni çap: 41.5 cm. çanağın ortasındaki delik, sırlı bir plaka ile kapatılmış. (y.a.g.e., 189 s.) (ayrıca bkz. Foto. no: 180)		
Foto. no: 221 Çiz. no: 145	Çin porseleni çap: 19 cm. y: 8.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/1854, 17. yy. sonları, 18. yy. başları (Krahl; 1986, a.g.e., 1056 s.)		
Foto. no: 222 Çiz. no: 146	Çin porseleni çap: 14.5 cm. y: 4 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/8282, 1730- 1750 (y.a.g.e., 1098 s.)		
Foto. no: 223 Çiz. no: 147	Çin porseleni (famille rose) çap: 38.5 cm. y: 8 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 5013, 1735- 1750 (y.a.g.e., 938 s.)16 gen		
Foto. no: 224 Çiz. no: 148	Çin porseleni çap: 26 cm. y: 7.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/10119 1760- 1790 (y.a.g.e., 1119 s.)		
Foto. no: 225 Çiz. no: 149	Avrupa (Rus) Porseleni çap:24 cm. y: 13 cm Topkapı Sarayı Müzesi, Env. No: 26/ 1074, 1834 (Osmanlı Sarayında Avrupa Porselenleri, Sabancı Üniversitesi ve Sakıp Sabancı Müzesi, İstanbul, 2005, 69 s.)		
Foto. no: 226 Çiz. no: 150	Çin porseleni çap: 18.5 y: 8.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS15/10456, 1862- 1874, altigen (Krahl; 1986, a.g.e.. 1359 s.)		
Foto. no: 227 Çiz. no: 151	Çin porseleni çap: 16 cm. tabak çap: 17.5 cm. y: 6 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/9838 tabak 15/9576, 19. yy. ortaları, (y.a.g.e.. 1367 s.)		
Foto. no: 228 Çiz. no: 152	Çin porseleni (famille rose) çap: 59.5 cm., y: 24.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15j/ 689, 19. yy. 2. yarısı (y.a.g.e. 948 s.)		
Foto. no: 232 Çiz. no: 156	Kütahya seramiği ö.y. Çinili Köşk (Foto.: İrem Pala, 23 Ocak 2008)		

Foto. no: 232 a	Kütahya seramiği ö.y. ,(John Carswell; "A Minor Group Of Late Turkish Pottery", Sanat Tarihi Yıllığı 1 , İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Sanat Tarihi Kürsüsü, İstanbul, 1965, 13 s.)		
Foto. no: 229 Çiz. no: 153	Avrupa ¹⁵⁰ porseleni çap:11.7 cm. y: 6.3 cm. Zerde Kasesi Dolmabahçe Sarayı Depo Müze Env. No: 62/2902 (Foto. ve ölçüler: İrem Pala, 17 Mart 2009)		
Foto. no: 230 Çiz. no: 154	Avrupa ¹⁵¹ porseleni çap: 14.1cm. y: 7.7 cm. Kase Dolmabahçe Sarayı Depo Müze Env. No: 94/1143 (Foto. ve ölçüler: İrem Pala, 17 Mart 2009)		
Foto. no: 231 Çiz. no: 155	Avrupa ¹⁵² porseleni 28.4 x 27.6 cm. y: 7.9 cm. Salata Kasesi Dolmabahçe Sarayı Depo Müze Env. No: 62/4481 (Foto. ve ölçüler: İrem Pala, 17 Mart 2009)		

¹⁵⁰ Damgası bulunmadığı için Avrupa porseleni olduğu düşünülmektedir. 62/ 3177 Env. Numaralı pay tabağı ile bezemesi aynıdır

¹⁵¹ Damgası bulunmadığı için Avrupa porseleni olduğu düşünülmektedir.

¹⁵² Damgası bulunmadığı için Avrupa porseleni olduğu düşünülmektedir.

2.1.3 Kapaklı Tabaklar (Sahanlar) Ve Çanaklar

Osmanlı Dönemi'nde, yemek yenilen belirli bir yer olmadığı için bir yerden başka bir yere taşınması gereken formların, kapaklı olmaları gerekmekteydi.¹⁵³ Bu nedenle, tabak ve çanak formlarıyla, metal kapak, sıklıkla kullanılırken, ayrıca bazı tabak ve çanakların, kapağı ile takım olarak da bulunduğu görülmektedir.

Alaturka yemek düzeninde, Çin porseleni ve İznik seramiklerinde, küçük hacimde kapaklı çanak olmasına rağmen, büyük boyuttaki tabak ve çanaklarda görülen kapaklar metaldir. İlk örnekleri, Avrupa porseleni olan pişmiş toprak kapağı ile takım sahan yani kapaklı tabak formu ayrıca, Eser-i İstanbul ve Yıldız porselenlerinde de görülmektedir.

Kapaklı çanaklar ise daha yaygın üretilmiştir. Çin, Uzakdoğu, Eser-i İstanbul, Yıldız porselenleri ile İznik, Kütahya seramikleri kapaklı çanak örnekleri, kapaklı tabaklardan farklı olarak birçok formdadır. Ayrıca bazı kapaklı çanaklar, tabakları ile takımdır.

Kapaklı takımlar dışında, tek kapak formu, Çin porselenleri ile İznik seramiklerinde görülmektedir. Çin porseleni kapakları, çanak, sürahi ve şişe için olanlar yanı sıra, tıpa şeklindedir.




*"Sahan terimi, belgelerde ilk kez, 16. yüzyılın başlarında görülmüş, 18. yüzyılın başlarına değin de kesintisiz kullanılmıştır. Belgelerde kapaklı sahanlar 'sahan ma'a serpuş' olarak adlandırılmıştır."*¹⁵⁴ Sahan terimi, gezgin notlarında ise daha erken tarihte 1433'te¹⁵⁵ görülebilmektedir.

Osmanlı İmparatorluğu alaturka yemek düzeninde kullanılan, Çin porseleni ve İznik seramiği tabak ve çanak formlarının büyük olmaları nedeni ile iki pişmiş toprak malzemenin birbirine değmesi ile kırılma riskini azaltmak için, bir arada kullanımının tercih edilmediği düşünülebilir.

¹⁵³ Regina Krahl, **Chinese Ceramics In The Topkapı Saray Museum Istanbul- A Complete Catalogue**, Published in association with The Directorate Of The Topkapı Saray Museum By Sotheby's Publications, 1986, London

¹⁵⁴ Nurhan Atasoy, "İznik Çinilerinin Türleri ve Biçimleri", **İznik**, Alexandria Press, 1989, 43-44 s.

¹⁵⁵ "1433'te Edirne'yi ziyaret eden Burgonya Dükası katıldığı yemek sırasında, iki büyük altın kaplı sahanda etler, yani her dört kişiye bir sahan düştüğünü belirtmektedir." Stefanos Yerasimos, **Sultan Sofraları** (15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı), Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2004, 20 s.; Tuğrul Şavkay, "Gündelik Hayatta Yemek Ve İçmek Üzerine", **Hünkar Beğendi**, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2000, 28 s.

		
<p>Fotoğraf no: 233 Pişmiş toprak tabak, çanak ve metal kapak; (Julian Raby ve Ünsal Yücel, "Chinese Porcelain At The Ottoman Court", Chinese Ceramics In The Topkapı Saray Museum Istanbul, A Complete Catalogue, Published in association with The Directorate Of The Topkapı Saray Museum By Sotheby's Publications, 1986, London, 44 s.)</p>		<p>Fotoğraf no: 234 Metal çanak ve pişmiş toprak kapak (Atasoy, a.g.e., 44 s.)</p>

"Minyatürlerde görülen, metal çanağın, pişmiş toprak kapakla beraber kullanılması," kırılma riskini azaltmak için iki malzemenin bir arada kullanılmamasını destekler niteliktedir.¹⁵⁶ (Bakınız, Foto. no: 234) Ulaşılabilen pişmiş toprak kapakların ölçülerinin de küçük olduğu görülmektedir. Görülen en büyük kapağın çapı 33 cm.dir ve İznik üretimidir. (Foto. no: 291)

Sahanların metal kapaklarla beraber kullanılması¹⁵⁷, standart ölçüleri olmasını zorunlu kılmaktadır. Sahanların standart ölçüsünün, yemeklerin hacmi ile de ilişkilendirildiği, Osmanlı sarayına ait bir ziyafet defterinde yer alan, "*bir kile pirinçten tamam altı sahan yemek olurdu....bir kile pirinçten on dane sahan ...buçuk bir kile pirinçten on sahan muhallebi hasil olurdu.*"¹⁵⁸ ifadeden anlaşılmaktadır.

Ulaşılan formlar arasında, en büyük kapaklı çanak, Avrupa Rus porseleni yemek takımının parçasıdır ve ağız çapı 30 cm.dir. En büyük kapaklı tabak ise, uzunluğu 39.5 cm. olan, Eser-i İstanbul porselenidir. Kapaklı tabak ve çanakların ağız çaplarının birçoğu, 15- 25 cm. arasındadır. Eser-i İstanbul, Avrupa ile Avrupa formlarının tıpkı üretimi Çin porselenleri arasında silindirik formda olmayan kapaklı tabak ve çanaklar bulunmaktadır.

Topkapı Sarayı Müzesi Envanter defterine kayıtlı kapaklı tabak ve çanakların ölçüleri ve türleri ise şöyledir:

Yıldız porseleni y: 19 cm. çap: 9.5 cm. ölçülerindeki kapaklı tabak yanı sıra, çoğunluğu 25 cm. çapındadır.

¹⁵⁶ Ayrıca, bu tez çalışmasının 1. Bölümde değerlendirilen, değerli metalden yemek yeme yasağı ile de ilişkili olabileceği düşünülmektedir.

¹⁵⁷ Atasoy, **a.g.e.**, 43-44 s.

¹⁵⁸ Semih Tezcan, **Bir Ziyafet Defteri**, Simurg, Türk Dilleri Araştırma Dizisi: 25, İstanbul, 1998, 25 s.

Eser-i İstanbul kapaklı tabakların çapları: 17, 23 cm. ölçülerindedir. Ayrıca kapaklı tabaklı kase y: 21 çap 20 cm. ve kapaklı kase y: 13 çap:13 cm. olan örnekler bulunmaktadır. Eser-i İstanbul kapağın çapı ise 20 cm.dir.

Porselen olarak tanımlı kapaklı tabak 13.5 x 23.5 ve y: 15 cm. çap: 25, 23 cm. ölçülerindeyken, kapaklı kase 13.5 x 11.5 ve çap 17.5 cm. ölçülerindedir. Sahan kapağı çapı, 20 cm.dir.

Abdülmecid'in kızı Behice Sultan'ın 1868 tarihli çeyiz ve 1876 tarihli muhalefat defterindeki ifadeler örneğinde, belgelerde bulunan, kapaklı formların bazı tanımları şöyledir:

“pembe, yeşil, sarı, mavi, mor, tirşe, nohudi renklerde 58 adet Saksonya yani Meissen sahan ve kapaklı kase, 1 pilav tenceresi, 1 çorbalık,¹⁵⁹ kenarları oymalı Pariskari maa kapak sahan.... 2 porselen maa kapak sagir (küçük) perhiz sahanı”¹⁶⁰

Topkapı Sarayı Müzesi Tahrir komisyonu çalışmasında kapaklı tabak ve çanakların bazıları “*Fransız mamulatı, Sevr, İstanbulkari, Saksonya*” olarak üretildikleri yerleri belirtilmiştir. Bu formlar, “*sahanlar (kapaklı tabak veya çanaklar), taam sahanları, perhiz sahanları (bazılarının kapakların tutacak yeri madeni), sahan ve kapaklar (toprak¹⁶¹) “pilavlık maa kapak, tabak maa kapak (perhiz için), kase ve sahan kapakları”¹⁶²* dir.

¹⁵⁹ Selma Delibaş, “Behice Sultan'ın Çeyizi Ve Muhalefati”, **Topkapı Sarayı Müzesi Yıllık 3**, Topkapı Sarayı Müzesi Müdürlüğü, 1988, İstanbul, 82 s.

¹⁶⁰ Delibaş, **a.g.e.**, 87, 96, 92 s.

¹⁶¹ Belirtilen toprak sahan ve kapaklar, günümüzde, helvahanede sergilenen helva çanakları olarak tanımlanan kırmızı topraktan kapaklı sahanları niteliyor olabilir.

¹⁶² Ülkü Altındağ ve Nedret Bayraktar, “Topkapı Sarayı Müzesi Tahrir Komisyonu Çalışmaları 1”, **Topkapı Sarayı Müzesi Yıllık 2**, Topkapı Sarayı Müzesi Müdürlüğü, 1987, İstanbul, 22- 24, 31, 50 s.

KAPAKLI TABAKLAR (SAHANLAR)

Fotoğraf no: 235; Çizim no: 157, Avrupa Porseleni



Kapak çap: 17.7 cm. y: 7.5 cm.
Tabak çap: 19.2 cm. y: 3.8 cm.

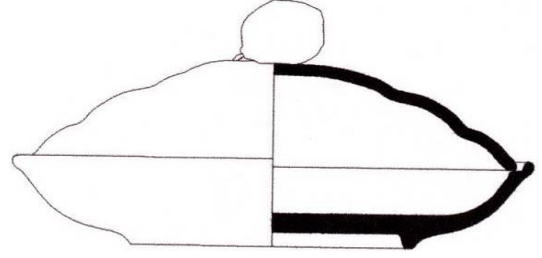
Sahan

Dolmabahçe Sarayı Depo Müze

Env. No: 62/2170

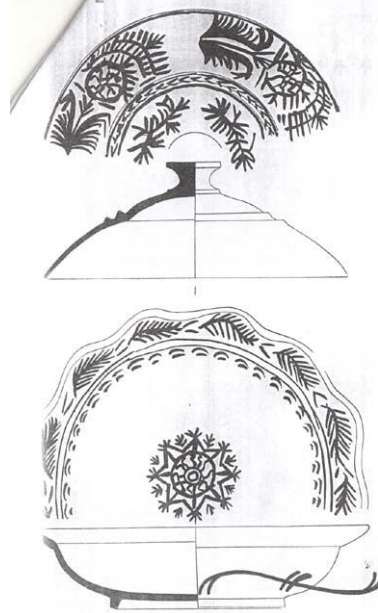
Meissen (Saksonya)

Forma ait kapağın tutacağı olan limon formunun küçük sap gibi bir parça ile birleştirilmesi nedeni ile limon şeklindeki tutamacın ayrıca şekillendirilip, eklendiği düşünülmektedir Form düz, dilimsiz olmasına rağmen desen, 9 x 2 olarak yerleştirilmiştir. (Foto. ve ölçüler: İrem Pala, 17 Mart 2009)



Fotoğraf no: 236; Kütahya Seramiği çizimi

John Carswell; "A Minor Group Of Late Turkish Pottery", **Sanat Tarihi Yıllığı 1**, İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Sanat Tarihi Kürsüsü, İstanbul, 1965, 11 s.



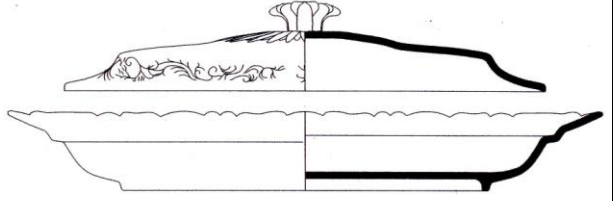
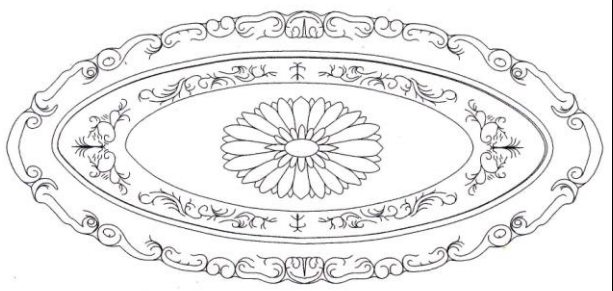
Fotoğraf no: 237; Çizim no: 159, Eser-i İstanbul Porseleni



Tabak: y: 5.4 cm. 39.5 x 19.3 cm.
Kapak: y: 6.2 cm. 32.4 x 13 cm.

İstanbul Büyükşehir Belediyesi Şehir
Müzesi Env. No: 3322

Kapağın tutma yeri papatya şeklindedir
ve 20'ye bölünmüştür. Tabakın uzun
kenarın kısa kenara oranı: yaklaşık $\frac{1}{2}$
dir. Kapağın toplam yüksekliği en uzun
kenarına oranı yaklaşık $\frac{1}{2}$ dir. (Foto. ve
ölçüler: İrem Pala, 17 Aralık 2009)



Fotoğraf no: 238; Çizim no: 160, Yıldız Porseleni

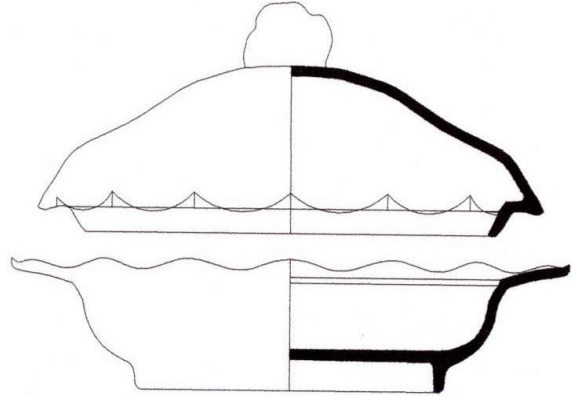



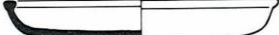



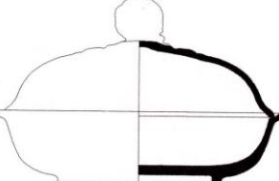

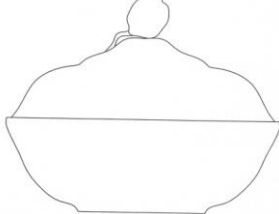

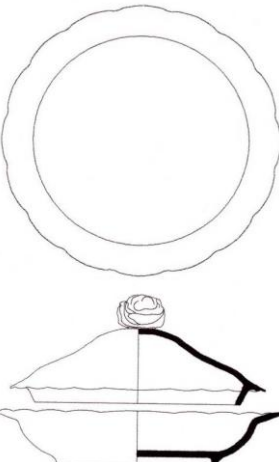

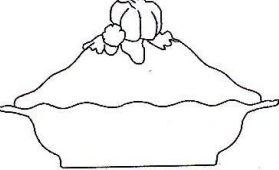
Kapak çap: 21.7 cm. y: 10.2 cm.
Tabak çap: 24.1 cm. y: 6.4 cm.
+y: 10 cm.


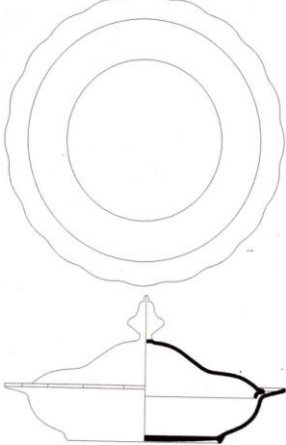

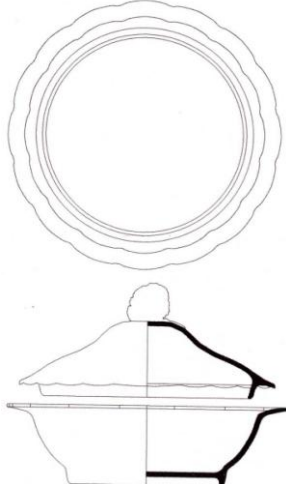

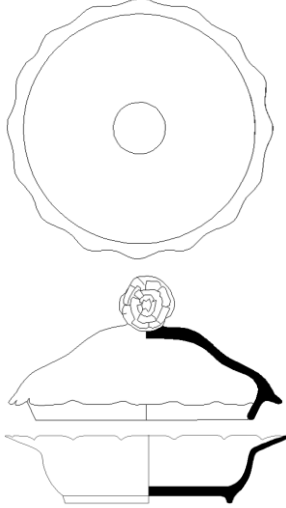

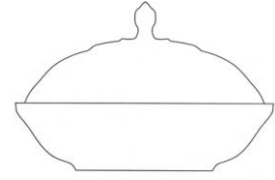
Sahan

Dolmabahçe Sarayı Depo Müze
Env. No: 62/1230,
(Foto. ve ölçüler: İrem Pala, 17 Mart 2009)

Form 16 dilimlidir. Kapak kulpu, gül
şeklindedir.



<p>Foto. no: 239 Foto. no: 240</p>	<p>İznik seramiği çap: 28.2 cm. Mathey collection, Malibu 1535-1545 (Nurhan Atasoy ve Julian Raby, İznik, Türk Ekonomi Bankası Yay., 1989, 38, 82 s.)</p>		
<p>Foto. no: 241 Foto. no: 242</p>	<p>İznik seramiği çap: 27.6 cm. kenarsız düz tabak sahan U.S.A; Özel Koleksiyon, 1545, (y.a.g.e., 38, 297 s.)</p>		
<p>Foto. no: 243 Çiz. no: 161</p>	<p>Avrupa (Meissen) porseleni, Kapak çap: 19.6 cm. y: 9.7 cm. Tabak: çap: 21 cm. y: 5.5 cm. +y: 14.3 cm. Salata Tabağı Dolmabahçe Sarayı Depo Müze Env. No: 62/2167.1 (Foto. ve ölçüler: İrem Pala, 17 Mart 2009)</p>		
<p>Foto. no: 244 Çiz. no: 162</p>	<p>Avrupa (Viyana) porseleni çap: 21 cm. y: 16.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, Env. No: 16/ 682, 1799 (Osmanlı Sarayında Avrupa Porselenleri, Sabancı Üniversitesi ve Sakıp Sabancı Müzesi, İstanbul, 2005, 55 s.)</p>		
<p>Foto. no: 245 Çiz. no: 163</p>	<p>Avrupa porseleni Kapak çap: 15.5 cm. y: 7.4 cm. Çanak çap: 17.4 cm. y: 3.7 cm. Perhiz Sahanı Dolmabahçe Sarayı Depo Müze Env. No: 62/6721 (Foto. ve ölçüler: İrem Pala, 17 Mart 2009)</p>		
<p>Foto. no: 246 Çiz. no: 164</p>	<p>Eser-i İstanbul porseleni çap: 23 cm. Topkapı Sarayı Müzesi 34/ 1313 (Ömür Tufan, "Saray'daki Eser-i İstanbul Porselenleri, Antik Dekor, sayı: 79, 2003, 99 s.) Topkapı Sarayı Envanter Defterinde de, bir çok sayıda çapı 23 cm. olarak belirtilmiş sahanlar bulunmaktadır.</p>		

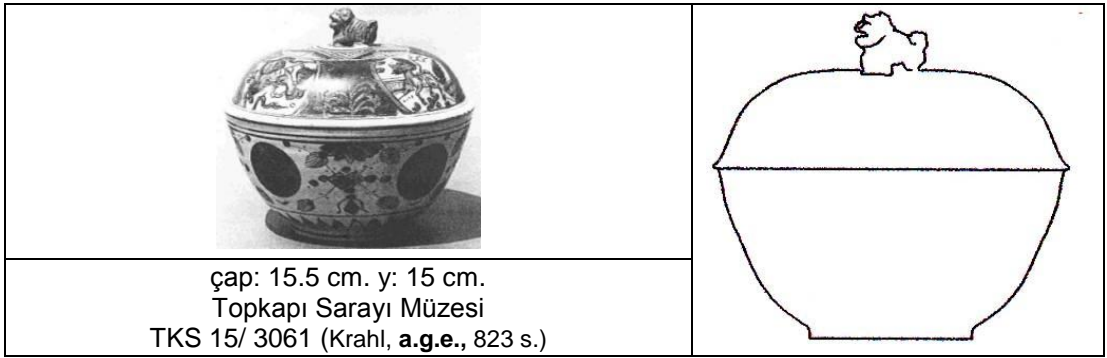
<p>Foto. no: 247 Çiz. no: 165</p>	<p>Avrupa porseleni Kapak çap: 22 cm. y: 9.6 cm. Tabak çap: 26 cm. y: 5.2 cm. Sahan Dolmabahçe Sarayı Depo Müze Env. No: 62/1442, (Foto. ve ölçüler: İrem Pala, 17 Mart 2009)</p>		
<p>Foto. no: 248 Çiz. no: 166</p>	<p>Avrupa porseleni Kapak, y: 9.5 cm. çap: 20.5 cm. Çanak y: 6.9 cm. çap: 23 cm. Pilavlık Dolmabahçe Sarayı Depo Müze Env. No: 62/4310, Alimzade Ömer Efendi Damgalı (Foto. ve ölçüler: İrem Pala, 17 Mart 2009)</p>		
<p>Foto. no: 249 Çiz. no: 167</p>	<p>Avrupa porseleni Kapak çap: 21.1 cm. y: 10.8 cm. Tabak çap: 24.3 cm. y: 5.8 cm. Dolmabahçe Sarayı Depo Müze Env. No: 62/1260 (Foto. ve ölçüler: İrem Pala, 17 Mart 2009)</p>		
<p>Foto. no: 249 a Çizim no: 158</p>	<p>Kütahya seramiği çap: 23.6 cm. y: 16.7 cm. 18. yüzyıl ortası, kapağın kenarının sırsız olduğu belirtilmiştir. (Yadigar-ı Kütahya, Suna-İnan Kıraç Akdeniz Medeniyetleri Araştırma Enstitüsü Yayını, İstanbul, 1997, 59 s.)</p>		

KAPAKLI ÇANAKLAR

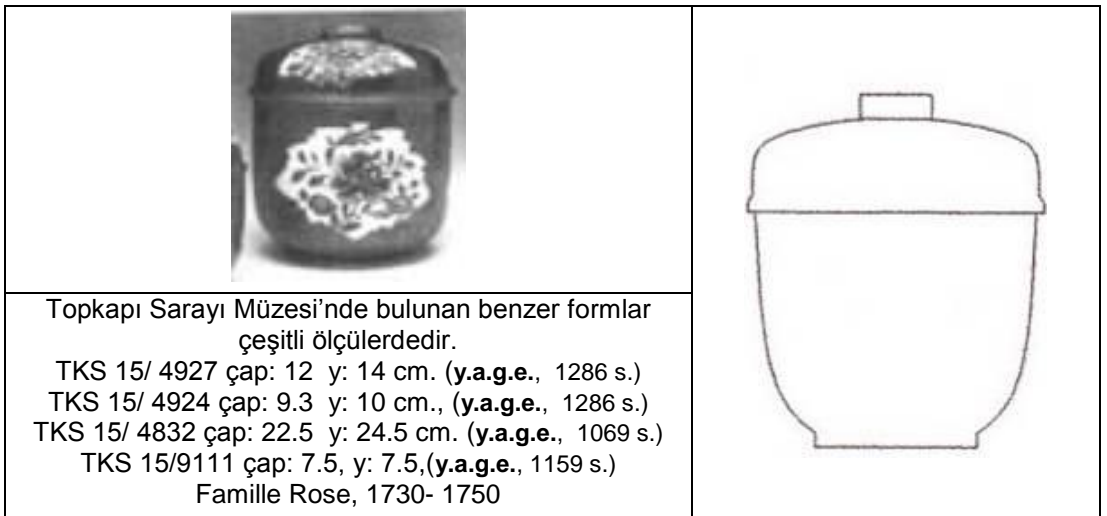
Fotoğraf no: 250; Fotoğraf no: 251 İznik Seramiği, 16. yüzyıl



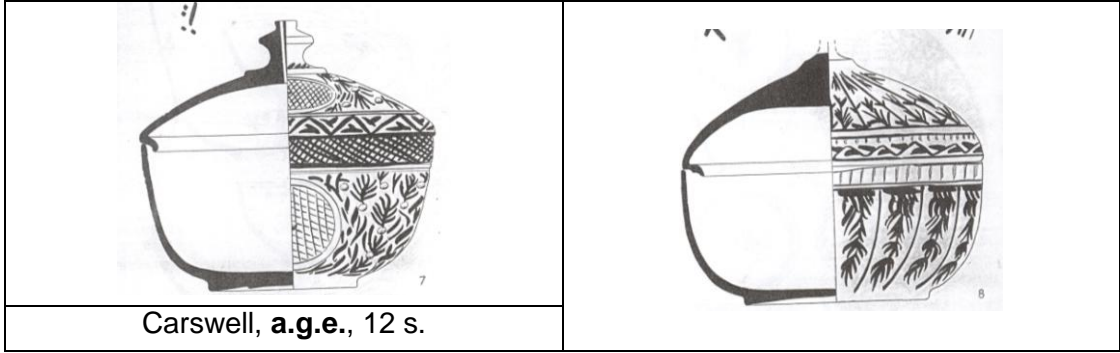
Fotoğraf no: 252; Çizim no: 168, Çin Porseleni, 16. yüzyıl ikinci yarısı



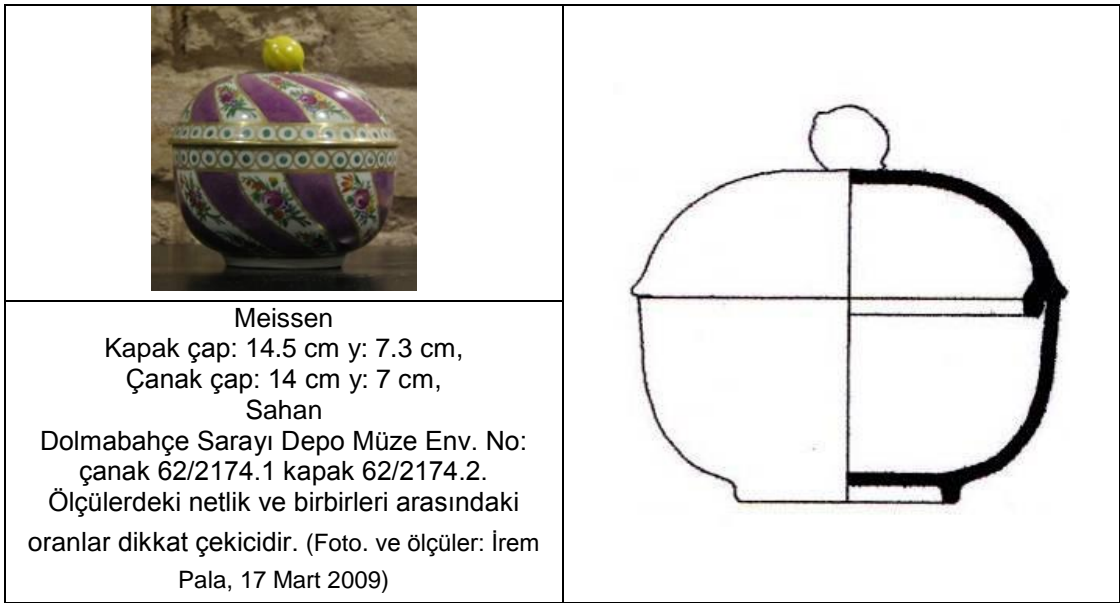
Fotoğraf no: 253; Çizim no: 169, Çin Porseleni, 18. yüzyıl



Fotoğraf no: 254 ; Kütahya Seramiği çizimleri



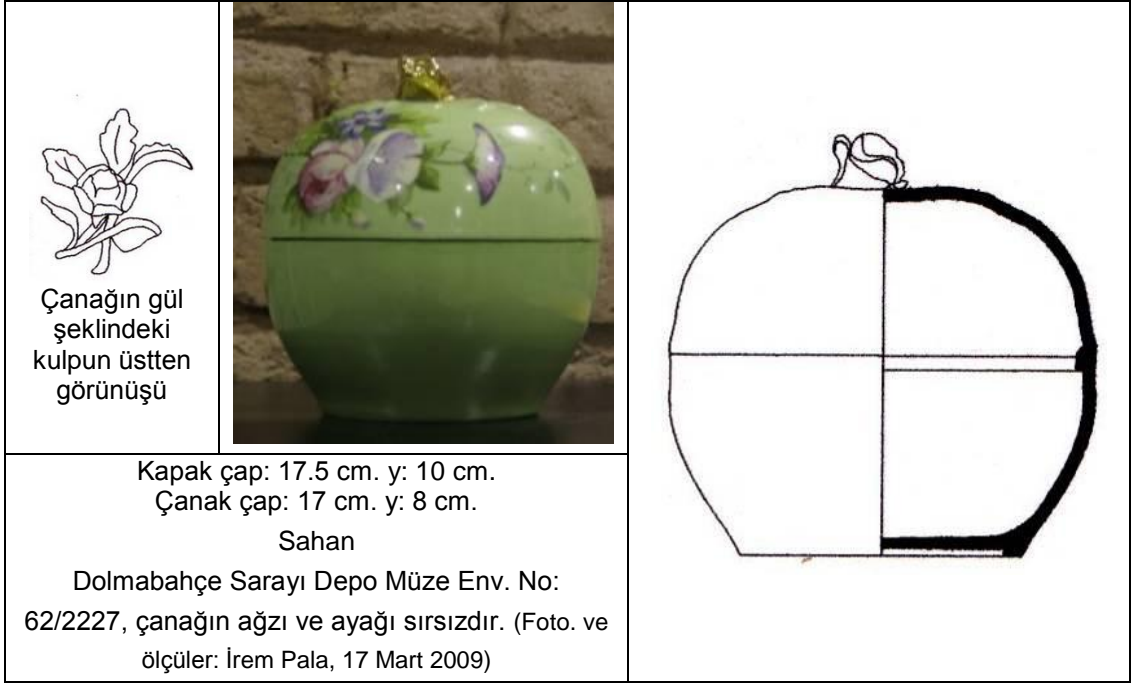
Fotoğraf no: 255; Çizim no: 171, Avrupa Porseleni, 18. yüzyıl



Fotoğraf no: 256; Çizim no: 172, Eser-i İstanbul Porseleni, 19. yüzyıl



Fotoğraf no: 257; Çizim no: 173, Yıldız Porseleni, 19. yüzyıl



Fotoğraf no: 258; Çizim no: 174, Damgası bulunmamaktadır

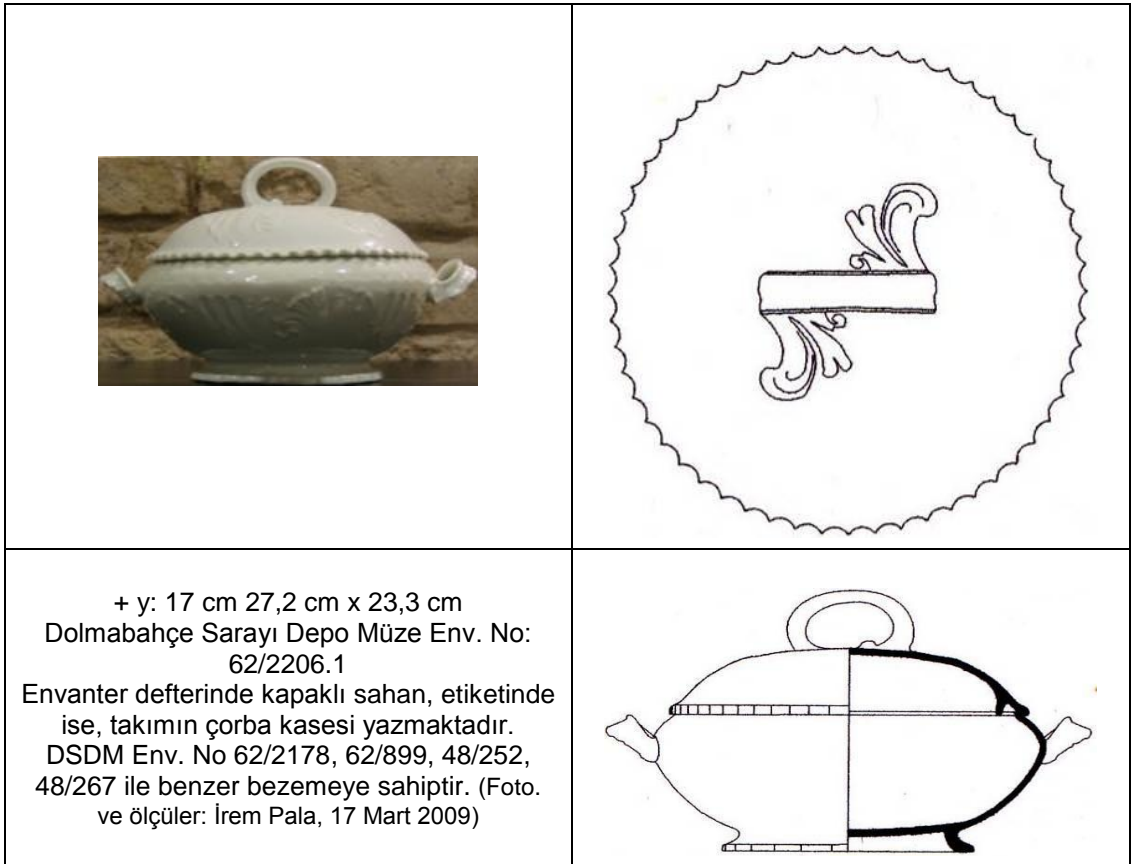



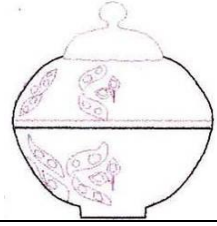





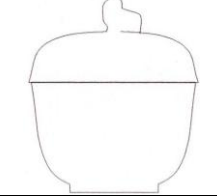

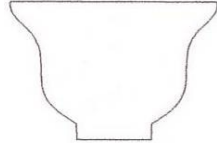

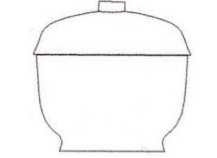

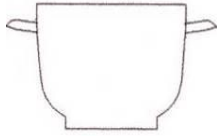

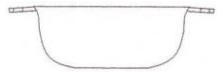

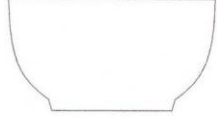

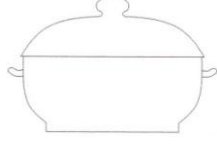

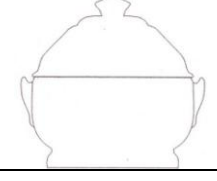

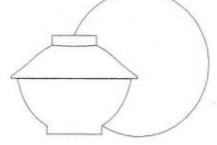

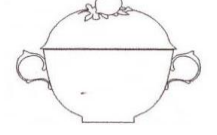

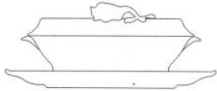

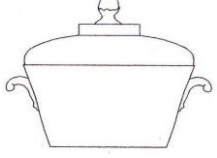

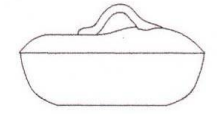



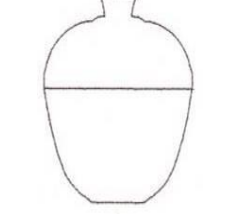

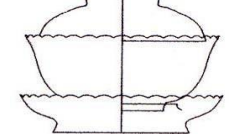

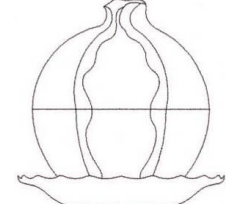

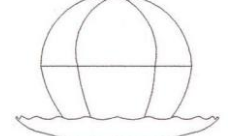

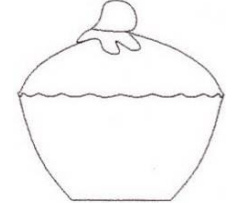

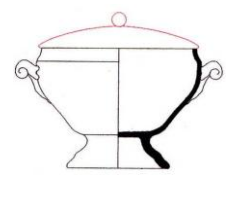



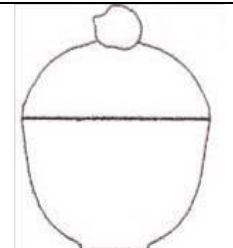
Foto. no: 259 Çiz. no: 175	Çin porseleni çap: 15 cm. y: 17.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 2767 16. yy. sonları, İki çanak Osmanlı metal ekleleri ile kapaklı çanak oluşturulmuştur. (Krahl, a.g.e. , 477 s.)		
Foto. no: 260 Foto no: 261	İznik seramiği çap: 23 cm. y: 19 cm. üşküre Victoria& Albert Museum; London, inv. No 87.6- 17.13, 1560, servis tabağı olarak kullanılan ayaklı kapak ve ayaklı çanak (Atasoy ve Raby, a.g.e. , 38, 296)		
Foto. no: 262 Foto no: 263	İznik seramiği y:26 cm. üşküre Sothebey's auction; London; 1988; 1600- 1610 (y.a.g.e. , 38, 277 s.)		
Foto. no: 264 Çiz. no: 176	Çin porseleni y: 30.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 4547, 17. yy. sonları (Krahl, a.g.e. , 986 s.)		
Foto. no: 265 Çiz. no: 177	Çin porseleni (İmari) kapak çanak çap: 15.5 cm. y:11cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 9845 (kapak), 15/9843 (çanak), 15/9471 (tabak),1720- 1735 (y.a.g.e. , 1221 s.)		
Foto. no: 266 Çiz. no: 178	Çin porseleni Çap 14 cm. y: 12.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 2660, 17. yy. 2. yarısı (y.a.g.e. , 1069 s.)		
Foto. no: 267 Çiz. no: 179	Çin porseleni 11 cm. x 15 cm. y: 8 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 9848, kırmızı emaye ve altın kapağı kayıp 19. yy. Osmanlı metal eklemeli (y.a.g.e. , 1195 s.)		
Foto. no: 268 Çiz. no: 180	Çin porseleni (İmari) 23 cm. x17 cm. y: 6.8 cm. çorba kasesi Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 7567, 1710- 1730, Kapağı kayıp (y.a.g.e. , 1028 s.)		

Foto. no: 269 Çiz. no: 181	Çin porseleni (İmari) çap: 23.5 cm. y: 12.5 cm. çorba kasesi Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 7543, 1710- 1730, Kapağı kayıp (y.a.g.e., 1028 s.)		
Foto. no: 270 Çiz. no: 182	Çin porseleni (famille rose) 33 cm. x 28.5 cm. y: 23.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 5170, 1735- 1750, Avrupa form ve tasarımlarının tıpkı yapımları (y.a.g.e., 1324 s.)		
Foto. no: 271 Çiz. no: 183	Çin porseleni 28 cm. y: 28 cm. çorba kasesi Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 4683, 1750- 1770 (y.a.g.e., 1110 s.)		
Foto. no: 272 Çiz. no: 184	Çin porseleni Çanak çap: 16.5 cm. tabak çap: 22.5 cm. y: 12.5 cm. (kapakla beraber) çanak, kapak ve tabağı Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/4967, TKS 15/9977, 18. yy. 2. yarısı; Orta Doğu veya Hindistan için tek renk sırlı emaye dekorlu (y.a.g.e., 1296 s.)		
Foto. no: 273 Çiz. no: 185	Avrupa (Viyana) porseleni çap: 14 cm. y:14 cm. Topkapı Sarayı Müzesi 26/ 4752, 1799 (Osmanlı Sarayında Avrupa Porselenleri, a.g.e., 34- 35 s.)		
Foto. no: 274 Çiz. no: 186	Çin porseleni 18.5 cm. x 19.5 cm. y: 10.5 Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/9969, 1770- 1810, Avrupa form ve tasarımlarının tıpkı yapımları (Krahl, a.g.e., 1324 s.)		
Foto. no: 275 Çiz. no: 187	Avrupa (Rus) porseleni çap: 20 cm. y: 15 cm. yemek takımının bir parçası Topkapı Sarayı Müzesi, 26/ 1068, 1834 (Osmanlı Sarayında Avrupa Porselenleri, a.g.e., 54)		
Foto. no: 276 Çiz. no: 188	Avrupa (Rus) porseleni 16 cm. x 18.5 cm. y: 10 cm. yemek takımının bir parçası Topkapı Sarayı Müzesi, 26/ 1381, 1834 (y.a.g.e., 74 s.)		
Foto. no: 277 Çiz. no: 189	Avrupa (Rus) porseleni çap: 30.5 cm. y: 39.5 cm yemek takımının Çorba servis kasesi, tepsisi ve kapağı Topkapı Sarayı Müzesi, 26/ 1107, 1834 (y.a.g.e., 69 s.)		

<p>Foto. no: 278 Çiz. no: 190</p>	<p>Çin porseleni çap: 10.5 y: 12 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/4654, 19. yy. (Krahl, a.g.e., 1351 s.)</p>		
<p>Foto. no: 279 Çiz. no: 191</p>	<p>Çin porseleni çap: 12 cm. altlık çap: 12.5 cm. +y:10 cm. kapaklı çanak ve altlığı Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/9973, 1862- 1874 (y.a.g.e., 1369 s.)</p>		
<p>Foto. no: 280 Çiz. no: 192</p>	<p>Avrupa porseleni (Meissen) çap: 17.7 cm. tabaklı şekerlik Env. HK. 260- 3323 A-C.; 19. yy. başı; Müze'de Aynı formun ağız çapı 10 cm. olan örneği de bulunmaktadır. (Sadberk Hanım Müzesi Kataloğu, Vehbi Koç Vakfı, İstanbul, 1995, 118 s.)</p>		
<p>Foto. no: 281 Çiz. no: 193</p>	<p>Eser- İ İstanbul porseleni ö.y. lahana formunda kapaklı çanak İstanbul Büyükşehir Belediyesi Şehir Müzesi, 19. yy. ortaları (Foto.: İrem Pala, 14 Haziran 2008)</p>		
<p>Foto. no: 282 Çiz. no: 194</p>	<p>Eser-i İstanbul porseleni ö.y. Topkapı Sarayı Müzesi Env. No: 655 Kapak tepelikleri incir şeklindedir (Hamza Taşçı, "Topkapı Sarayı'nın Eser-i İstanbul Damgalı Porselenleri", Antik Dekor, Sayı: 37, 1996, 88-90 s.)</p>		
<p>Foto. no: 283 Çiz. no: 195</p>	<p>Avrupa porseleni çap: 16.5 cm. y: 12.7 cm. Dolmabahçe Sarayı Depo Müze Env. No: 62/557 Formun kapağına ait fotoğraf, envanter defterinden alınmıştır ve derinliği bilinemediği için, temsili çizimi yapılmıştır. (Foto. ve ölçüler: İrem Pala, 17 Mart 2009)</p>		
<p>Foto. no: 283 a Çiz. no: 170</p>	<p>Kütahya seramiği Çinili Köşk ölçüsü yok. Yadigar-ı Kütahya, a.g.e., 88 s.'de benzer kapaklı çanağın çapı: 11 cm.dir. (Foto.: İrem Pala, 23 Ocak 2008)</p>		
<p>Foto. no: 284 Çiz. no: 196</p>	<p>Yıldız porseleni çap: 11 cm. y: 12 cm. Dolmabahçe Sarayı, 58/2207, 1904 (Küçükerman, Bayraktar ve Karakaşlı, a.g.e., 134 s.) Bu form, DSDM 62/2227 Env. numaralı örneğe göre (Foto. no: 257) daha küçük hacimli olduğu için, yoğurt çanağı gibi özel işlev bildirilmiş olabilir.</p>		

PİŞMİŞ TOPRAK KAPAKLAR


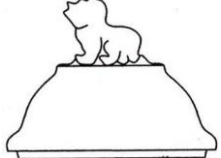

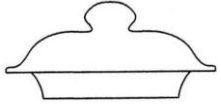



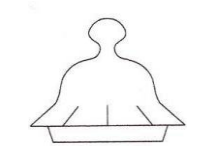

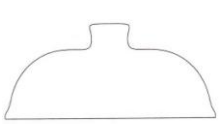

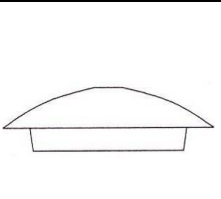

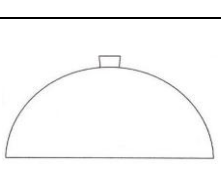

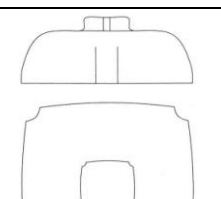

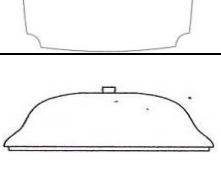

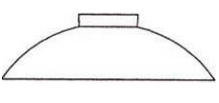



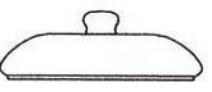



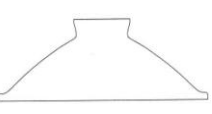


Foto. no: 285 Çiz. no: 197	Çin porseleni çap: 8 cm. y: 7 cm. ibrik kapağı Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 9106 16. yy. 2. çeyrek (Krahl, a.g.e. , 591 s.)		
Foto. no: 286 Çiz. no: 198	Çin porseleni çap: 9.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 9609 16. yy. 2. çeyrek (y.a.g.e. , 594 s.)		
Foto. no: 287 Çiz. no: 199	Çin porseleni çap: 4 cm. Tıpa Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 7811 16. yy. 2. çeyrek (y.a.g.e. , 594 s.)		
Foto. no: 288 Çiz. no: 200	Çin porseleni çap: 6 cm. sekizgen şişe kapağı Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 2027, 16. yy. ortaları, (y.a.g.e. , 660 s.)		
Foto. no: 289 Çiz. no: 201	Çin porseleni çap: 14 cm. çanak kapağı Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 2650 16. yy. 3. çeyrek (y.a.g.e. , 680 s.)		
Foto. no: 290 Çiz. no: 202	İznik seramiği çap: 8 cm. İç çap: 5.7 cm. y: 2.4 cm. Kalınlık 0.4 cm. 1981- 1988 İznik Çini Fırınları kazısı 1981 Env. No: 9, 16. yy. (Oktay Aslanapa, Şerare Yetkin ve Ara Altun, 1981- 1988 İznik Çini Fırınları Kazısı 2. Dönem , İstanbul Araştırma Mer., 58 s.)		
Foto. no: 291 Çiz. no: 203	İznik seramiği Ağız çapı: 33 cm. y: 16 cm. 1981- 1988 İznik Çini Fırınları kazısı 1985 Env. No: İzn/ 85 BHD E 8 Mb10, 1560- 1570 (y.a.g.e. , 115 s.) (Atasoy ve Raby, a.g.e. , 54 s.)		
Foto. no: 292 Çiz. no: 204	Çin porseleni çap: 12 cm. çanak kapağı Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 7803 16. yy. sonu, 17. yy. başları kare kubbe şeklinde (Krahl, a.g.e. , 746 s.)		
Foto. no: 293 Çiz. no: 205	Çin porseleni çap: 18 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 2596, 17. yy. 2. yarı (y.a.g.e. , 961 s.)		

Foto. no: 294 Çiz. no: 206	Çin porseleni (famille verte) çap: 18.5 cm. y: 5.5 cm. çanak kapağı Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 3988, 1700- 1725 (y.a.g.e., 1189 s.)		
Foto. no: 295 Çiz. no: 207	Çin porseleni (İmari) çap: 11.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 7712, 1710- 1730 (y.a.g.e., 1207 s.)		
Foto. no: 296 Çiz. no: 208	Çin porseleni (famille verte) çap: 12.5 cm Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 7705 1710- 1735 (y.a.g.e., 1190 s.)		
Foto. no: 297 Çiz. no: 209	Çin porseleni (İmari) 8.5 cm. sürahi kapağı Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 7708, 1725- 1740 (y.a.g.e., 1201 s.)		
Foto. no: 298 Çiz. no: 210	Çin porseleni çap: 16.5 cm. y: 5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 9600, 18. yy. sonları, 19. yy. başları Orta Doğu veya Hindistan için üretilmiş kapak (y.a.g.e., 1201 s.)		
Foto. no: 299 Çiz. no: 211	Çin porseleni çap: 15.5 cm Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 9083, 18. yy. veya daha geç (y.a.g.e., 1109 s.)		

2.1.4 Yemek Takımına İlave Diğer Formlar

Yemek takımı olarak tanımlanan formlar, Osmanlı saray mutfağında, alafranga yemek düzeniyle birlikte, ilk olarak Avrupa porselenlerinde görülmeye başlamıştır. Pişmiş toprak yemek takımının, çeşitli boyutta tabaklar ve çanaklar yanı sıra, özel işlevli formlarla çeşitlendiği görülmektedir. Bunlar, tuzluk, yumurtalık, yumurta tavası, yemişlik, sosluk, dondurmalık, v.b. formlardır. Bu formların, bazıları yemek takımı dışında üretilmiş olsa da, yemek takımı ile beraber kullanılabilir. ‘Yemişlik’ler, alaturka yemek düzeninde ayaklı tabak ve çanak olarak tanımlanabilecek formların, yeni adıdır.

Osmanlı saray mutfağında, yemek takımlarının çoğunluğunu, Avrupa ve Yıldız porselenleri oluşturmaktadır. Örneğin, Topkapı Sarayı Müzesi Tahrir komisyonu çalışmasında, “*Rus Mamulati*” olarak belirtilmiş birçok form bulunmaktadır. Bu formların “1825- 55 yılları arasında saltanat süren Rus Çarı Nicolai tarafından Sultan İkinci Mahmud’a hediye olarak gönderilmiş takım” olduğu düşünülmektedir. “2000 tabak ve çok sayıda servis tabakları ile kapaklı servis kapları, kaseler, sosluklar, meyvelik, tepsi, ayaklı kase ve görkemli çorba servis kabından oluştuğu,”¹⁶³ düşünülen ayrıca desen tanımlamaları da uyan “*Rus mamulatından*” olarak belirtilmiş formlar şöyledir:

“şekerlik (kafesli sepet şeklinde, ayakları yoktur), şekerlik (ortasından kulplu dört gözlü), maa kaşık salçalık (kuş gagalı kendinden tablalı), hardallık (biri kapaklıdır ve kaşıkları yoktur), çorba payataları, çorba payatası, çorbalık, pay tabağı (sekiz köşe sagir), pay tabakları, taam payatası, payata tabağı, meyvelik (üç gözlü), rafadanlık (52 aded, tek kulplu kapaklı), pay payatası, salata tabağı, kebir¹⁶⁴ lenger¹⁶⁵, kebir yemişlik, yıldızlı meyve payatası, perhiz sahanları, sabunluklar, çiçeklikler”¹⁶⁶

¹⁶³ **Osmanlı Sarayında Avrupa Porselenleri**, Sabancı Üniversitesi ve Sakıp Sabancı Müzesi, İstanbul, 2005, 68 s.



¹⁶⁴ **Kebir**: Büyük, ulu. Güncel Türkçe Sözlük,

<http://tdkterim.gov.tr/bts/?kategori=verilst&kelime=kebir&ayn=tam> 20 Nisan 2010

¹⁶⁵ **lenger**: Güncel Türkçe Sözlük: 1. Yayvan ve kenarları geniş, büyük bakır kap, Türkiye Türkçesi Ağızları Sözlüğü’ne göre: 1. Geniş tabak, 2. Yuvarlak büyük tabak, 3. genellikle bakırdan yapılan büyük sahan. **pilav lengeri**: pilav koymaya mahsus sahan. **gavdan lenger**: toprak sahan;

<http://tdkterim.gov.tr/bts/?kategori=verilst&kelime=lenger&ayn=tam> 20 Nisan 2010

¹⁶⁶ Ülkü Altındağ ve Nedret Bayraktar, “Topkapı Sarayı Müzesi Tahrir Komisyonu Çalışmaları 1”, **Topkapı Sarayı Müzesi Yıllık 2**, Topkapı Sarayı Müzesi Müdürlüğü, 1987, İstanbul, 31- 32 s.

	
<p>Foto. no: 300 Topkapı Sarayı'nda bulunan Rus Porseleni yemek takımının, 2000 adet olan tabaklarından birkaç tanesi. (Osmanlı Sarayında Avrupa Porselenleri, a.g.e., 68 s.)</p>	<p>Foto. no: 301 Yıldız porseleni A.H. (Abdülhamid) imzalı yemek takımı (Önder Küçükerman, Nedret Bayraktar ve Semra Karakaşlı, Yıldız Porcelain In The National Palaces Collection, TBMM Milli Saraylar Daire Başkanlığı yayını, İstanbul, 1998, 132 s.)</p>

Yıldız porseleni yemek takımını oluşturan formların, tarihleri farklı olabilmekte, ayrıca formlar her takımda aynı değildir. Örneğin, Bir takımda fincan ve tepsi bulunurken, aynı yemek tabak formları ile oluşturulmuş başka bir takımda bulunmayabilmektedir. Fotoğraf no.: 301'de görülen Yıldız porseleni yemek takımında bulunan "salata tabağı" ve "salçalık" formlarının benzerleri olan, Dolmabahçe Sarayı Depo Müze'deki örneklerinin çizimleri yapılmıştır. (bakınız, Çizim no: 85, 217)

Yemek takımına ilave formlar arasında bulunan tuzluk dışındaki diğer formların, Avrupalılaşıma ile Osmanlı İmparatorluğu'nun son dönemlerine ait olduğu görülmektedir. Yemek takımına ilave formlar arasında İznik seramiği bulunmamaktadır.

Yemek takımına ilave diğer formlar arasındaki tuzluk formu, tuzun genel bir ihtiyaç olması nedeniyle, diğer formlardan farklıdır. Osmanlı Dönemi'nde, sarayda alaturka yemek düzeninde sofrada tuz kullanılmadığı görülmektedir.¹⁶⁷ Alaturka yemek düzeninde sofrada, tuz kullanılmaması hakkında, iki nedenle karşılaşılmıştır. "*Padişah, sofrasında, içine ilaç ya da zehir karıştırılacağı için tuz bulundurmaması*"¹⁶⁸ ve alaturka yemek düzeninde, aynı kaptan yemek yeme usulü nedeniyle, kişisel beğenilerin yansıtılmayacağı için¹⁶⁹ sofrada tuz bulunmadığı görülmüştür. Ancak yabancılara verilen yemeklerde tuzluk ve biberlik kutusunun bulunduğu belirtilmiştir.¹⁷⁰ Avrupalılaşıma sonuçlarından biri olan, yemeğin kişiye pay

¹⁶⁷ Robert Withers, **Büyük Efendinin Sarayı**, Pera Turizm ve Ticaret A.Ş. yay., İstanbul, 1996, 103 s.

¹⁶⁸ Deniz Gürsoy, **Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz**, Oğlak Güzel Kitaplar Yayını, İstanbul, 2004, 107 s.

¹⁶⁹ Raşit Koçak, "Tuzluk ve Biberlik Koleksiyonu", **Collection**, sayı: 31, 2008, 42 s.; Tuğrul Şavkay, "Gündelik Hayatta Yemek Ve İçmek Üzerine", **Hünkar Beğendi**, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2000, 31- 32 s.

¹⁷⁰ John Covel, **Bir Papazın Osmanlı Günlüğü (1670- 1679)**, Dergah Yayınları, İstanbul, 2009, 173 s.

edilmeye başlanmasından sonra, kişinin, yemeğin tuzunu kendi zevkine göre ayarlayabilmesi için sofralarda tuzluk bulundurulmaktadır.

19. yüzyıldaki tuzluk örneklerinin, içinden tuzun kaşıkla¹⁷¹ veya “baş ve işaret parmağının ucu ile alınabilecek”¹⁷² formlar olduğu görülmektedir. Ulaşılabilen pişmiş toprak tuzluk formlar genelde, birden çok haznelidir. Tuzlukların kapaklı ve kapaksız örnekleri vardır.

Tuzluk formları, Çin¹⁷³, Avrupa, Yıldız, İstanbul porselenleri ile Kütahya seramiklerinde görülmektedir. Topkapı Sarayı Envanter defterinde, Yıldız porselenleri arasında birden çok sayıda bulunan, yüksekliği 11.5 cm olan çiftli tuzluklar ile yüksekliği 13 cm. çapı 8 cm. ölçülerinde tekli tuzluk bulunmaktadır.

Yemek takımına ilave formlar arasında yumurta ile ilgili iki işlevde pişmiş toprak kap kullanılmaktadır. Bunlar, yumurtanın, rafadan¹⁷⁴ halini taşımak için kullanılan yumurtalık ve yumurtayı pişirip sunmak için kullanılan yumurta tavaıdır.

Yumurtalıkların kahve fincanı zarfları ile karıştırıldığı, ancak boyutlarının zarf için büyük olması nedeni ile zarf yerine kullanılmayacağı¹⁷⁵, ama zarfların yumurtalık olarak Avrupalılar tarafından kullanıldığı belirtilmiştir¹⁷⁶ Yumurtalık, sadece Tophane seramiği ve Yıldız porseleni formları arasında görülmüştür. “*Rus mamulatları*” arasında “52 adet kapaklı tek kulplu”¹⁷⁷ “rafadanlık” ifadesi bulunsa da, bunların günümüzde, “kapaklı kulplu fincan”¹⁷⁸ olarak değerlendirildiği düşünülmektedir. Topkapı Sarayı Envanter Defterinde bulunan, Lüleci çamuru (Tophane seramiği), rafadanlık y: 6.5 cm., Yıldız porseleni yumurtalık formu ise y: 5.5 çap: 5 cm. ölçülerindedir.

¹⁷¹ Özge Samancı, **Continuity and Change in the Culinary Culture of the Ottoman Palace in the 19th Century**, yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Boğaziçi Ü. Sosyal Bilimler Enstitüsü, 1998, 127 s.

¹⁷² Koçak, **a.g.e.**, 43- 44 s.

^{173a} 17. 18. yüzyıl “*tuzluk (nemekdan): kapaklı tuzluk*” Ünsal Yücel ve Julian Raby, “The Archival Documentation”, **Chinese Ceramics In The Topkapı Saray Museum Istanbul- A Complete Catalogue**, Published in association with The Directorate Of The Topkapı Saray Museum By Sotheby's Publications, 1986, London, 68 s.

¹⁷⁴ **Rafadan**: sf. Kaynar suda kabuğu ile az pişirilmiş (yumurta).

<http://tdkterim.gov.tr/bts/?kategori=verilst&kelime=rafadan&ayn=tam> 10 Şubat 2010 anlamında olması nedeni ile “rafadanlık” ifadeleri Yumurtalık formunun başka bir adlandırılması olarak değerlendirilmiştir.

¹⁷⁵ Erdinç Bakla, **Tophane Lüleciliği- Osmanlı'nın Tasarımdaki Yaratıcılığı Ve Yaşam Keyfi**, Antik A.Ş. Kültür Yayınları, 2007, İstanbul, 266 s.

¹⁷⁶ M. Zeki, Kuşoğlu, “Osmanlı Fincan Zarfları”, **Antika**, sayı: 26, 1987, 29 s.

¹⁷⁷ Ülkü Altındağ ve Nedret Bayraktar, “Topkapı Sarayı Müzesi Tahrir Komisyonu Çalışmaları 2”, **Topkapı Sarayı Müzesi Yıllık 3**, Topkapı Sarayı Müzesi Müdürlüğü, 1988, İstanbul, 31- 32 s.

¹⁷⁸ Osmanlı Sarayında Avrupa Porselenleri, **a.g.e.**, 68 s.

Topkapı Sarayı Müzesi Tahrir Komisyonu Çalışmalarında, düz beyaz ve adi porselen, “*yumurta tavaları, çifte kulplu maa kapak,*”¹⁷⁹ olarak belirtilmiştir. Bu yumurta tavalınının, çoğunlukla öğle yemeklerinde, “*rafadan yumurta veya tereyağda pişmiş yumurta*”¹⁸⁰ yiyen padişah İkinci Abdülhamid’in, önderliğinde, yaygın olarak kullanıldıkları düşünülebilir.

Osmanlı Dönemi’nde, alafranga usulde kullanılan yemek takımlarının parçaları olarak çanak formları, özel işlevleri ile adlandırılmaktadır. Yemişlik¹⁸¹, meyvelik, ekmeklik adları, çanak formları yanı sıra, ayaklı çanak veya tabak formları için de kullanılmaktadır. Yemişlikler, Avrupa porseleni olduğu gibi, Topkapı Sarayı Envanter Defterine kayıtlı, Yıldız porselenine ait, genişliği 34 cm. olan üçgen ve y: 17 cm. gen.: 14 cm. ölçülerinde yemişlikler de bulunmaktadır. Eser-i İstanbul, yemişliklerin çapı: 18 cm., delikli çubuklu olanlarının çapı ise 29 cm.dir. Ayrıca, 17. 18. yüzyıllarda, Çin porselenleri arasında da yemişlik formu belirtilmiştir.¹⁸²

Osmanlı Dönemi’nde, sarayda kullanılan yemek takımına ilave diğer formlar arasında çok çeşitli formlara sosluk, salçalık görevleri yüklenmiştir. Bunlar arasında bulunan “*kuşgagalı kendinden tablalı*”¹⁸³ tanımlı salçalık formunun (Foto. no.: 307) özellikle bu işlev için geliştirildiği söylenilebilir. Tek parça olan, salçalık veya sosluk formu, sofrada, içine konulan sıvının, kişi tarafından kullanılmasından sonra, akışkan olan maddenin, masaya damlamaması için, tabağına sabitlenmiş, emziği olan çukur çanaklı tabaklardır. Salçalık ile kaşığın takım olmasından, koyu kıvamlı sıvının, akıtma yolu ile değil de kaşıkla da alınabildiği görülmektedir. Bu durumda forma sabit tabağın, kaşık için kullanıldığı da düşünülebilir. Topkapı Sarayı Envanter Defterine kayıtlı, Yıldız porseleni salçalık ve kaşık formu, 10 cm. yüksekliğindedir.

Yemek takımına ilave formlar arasında bulunan, bir diğer form, dondurmalıktır. Osmanlı sarayında dondurmanın, 19. yüzyıl başlarında, tüketilmeye başlanması¹⁸⁴ ile, dondurma için özel formlar gerekmiştir. “*Tophane seramiğine ait tek dondurmalık siyah renkli, oldukça geniş tabanlı kaideli dondurma kasesidir.*”¹⁸⁵ Dolmabahçe Sarayı Depo Müze’de bulunan dondurma tabakları (Foto no: 127, 141) bu tez çalışmasında tabak olarak değerlendirilmiştir.

¹⁷⁹ Altındağ ve Bayraktar, **a.g.e.**, 31 s.

¹⁸⁰ Ayşe Osmanoğlu, **Babam Sultan Abdülhamid**, Selis Kitaplar, 2. Baskı, 2008, İstanbul, 26, 27 s.

¹⁸¹ **Yemişlik**: 1. Meyvelik. 2. Yemiş konulan, saklanan yer. 3. *hık*. İncirlik.

<http://tdkterim.gov.tr/bts/?kategori=verilst&kelime=yemi%FElik&ayn=tam> 10 Şubat 2010

¹⁸² Yücel ve Raby, **a.g.e.**, 68- 69 s.

¹⁸³ Altındağ ve Bayraktar, **a.g.e.**, 24 s.


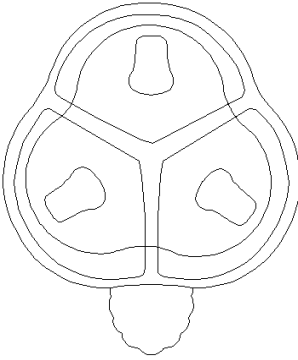
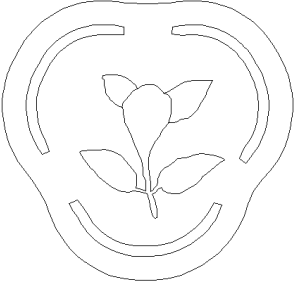
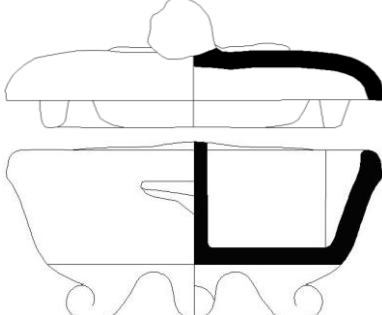
¹⁸⁴ Özge Samancı, “Kar, Şerbet ve Dondurma”, **Yemek Ve Kültür**, sayı: 9, 2007, 149- 150 s.

¹⁸⁵ Bakla, **a.g.e.**, 269 s.

Yemek takımına ilave diğer formlar arasında, Çin porseleni “buzluk” ve “taam kaşığı, yemek kaşığı”¹⁸⁶ formlarını saymak gerekmektedir. Ancak bu formlara ilişkin başka bir belgeye ulaşamamıştır.

YEMEK TAKIMINA İLAVE DİĞER FORMLAR

Fotoğraf no: 302; Çizim no: 212, Tuzluk, Avrupa Porseleni

		 <p>Yanda ve üstte: tuzluk ve kapağının üstten görünüşleri, aşağıda: kesit görünüşleri</p>
<p>11 cm. +y: 5.3 cm Dolmabahçe Sarayı Depo Müze Env. No: 62/7812 Form, yuvarlağın, üç eşit parçaya bölünmesi ile oluşturulmuştur. Tuzluk kapağının tutacağı gonca gül şeklindedir. (Foto. ve ölçüler: İrem Pala, 17 Mart 2009)</p>		

¹⁸⁶ Yücel ve Raby, a.g.e., 68 s.

Fotoğraf no: 303; Çizim no: 213, Yumurta sahanı, Avrupa porseleni



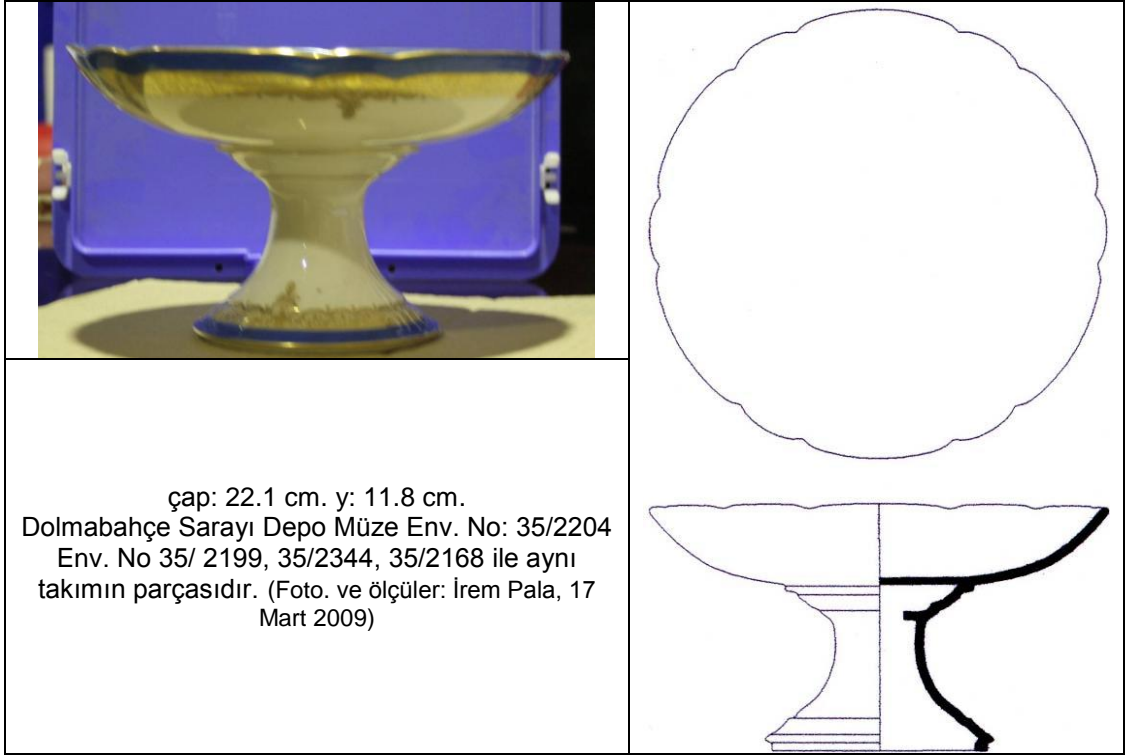
Fotoğraf no: 304; Çizim no: 214, Paye nihale, Avrupa Porseleni



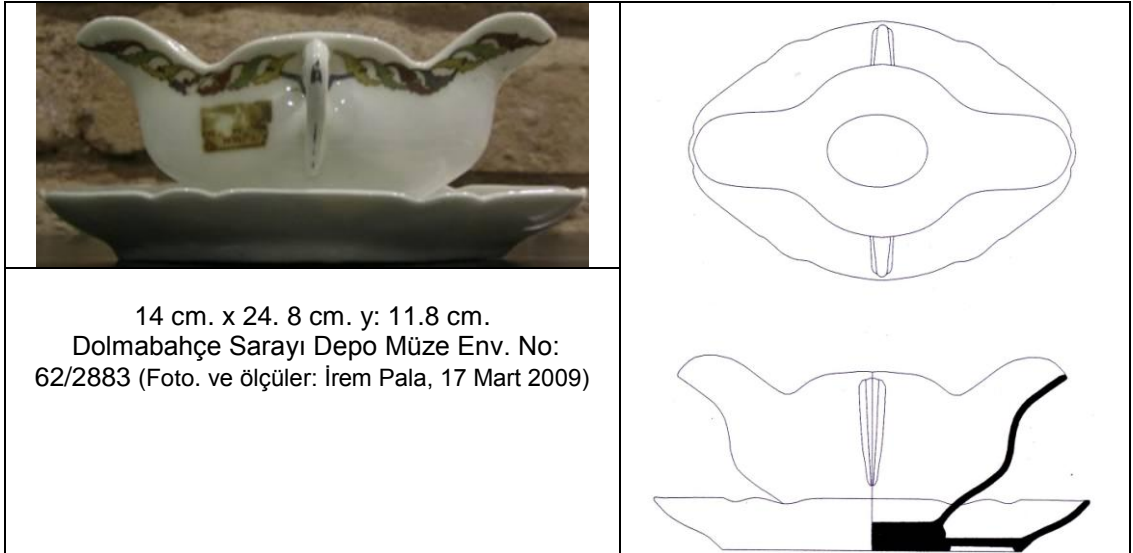
Fotoğraf no: 305; Çizim no: 215, Yemişlik, Avrupa porseleni



Fotoğraf no: 306; Çizim no: 216, Yemişlik, Avrupa¹⁸⁷ Porseleni

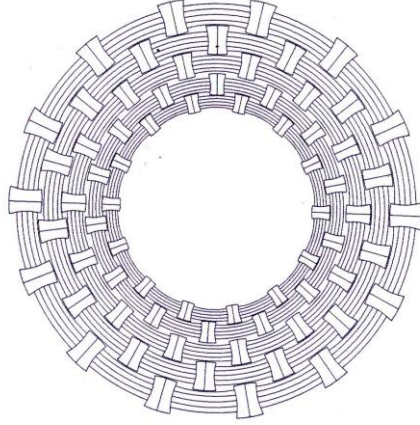


Fotoğraf no: 307; Çizim no: 217, Salçalık, Yıldız Porseleni



¹⁸⁷ Damgası bulunmamaktadır. Avrupa porseleni olduğu düşünülmektedir.

Fotoğraf no: 308; Çizim no: 218, Yemişlik (tabak), Eser-i İstanbul Porseleni

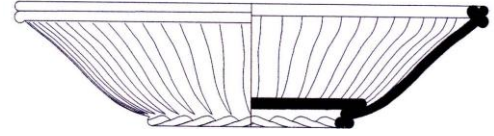
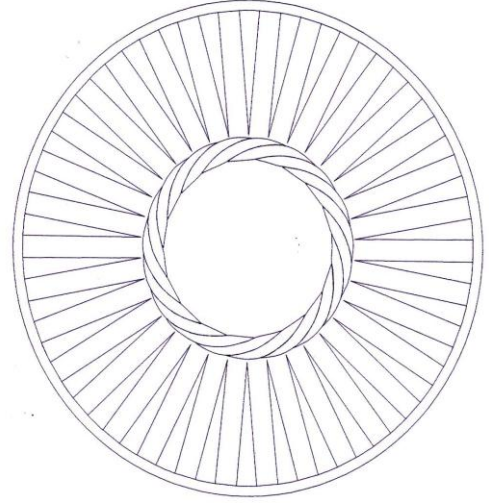


Yemişlik tabanı sepet örgüsü şeklindedir.

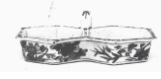
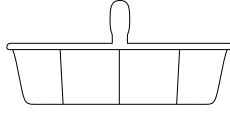

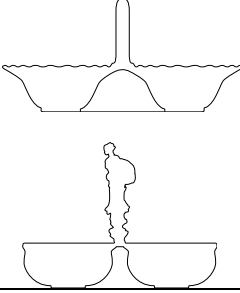

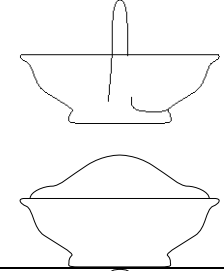

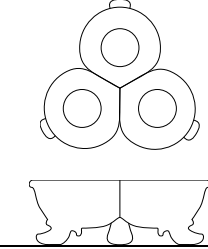

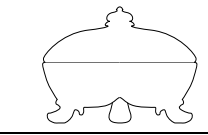

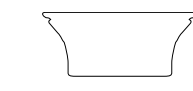

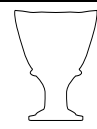


y: 5.5 cm. çap: 22,

İstanbul Büyükşehir Belediyesi, Env. No: 3279, Çubukların kalınlığı 1 cm.dir. Yükseklik ile ağız çapı $\frac{1}{4}$ oranındadır. 34 adet dikdörtgen prizma çubuklar, ağızda üç adet silindir şerit (sucukla) le birleştirilmiştir. Ayak ise üç adet silindir şerit 19 adet burgu oluşturacak şekilde döndürülerek, ayak oluşturulmuştur. Tabak dibi 34 adet şerit üzerine yerleştirilmiştir. Genel olarak ölçülerin, net sayılardan oluştuğu görülmektedir. form delikli olduğu için yemişlik olarak kullanıldığı düşünülmektedir. (Foto. ve ölçüler: İrem Pala, 17 Aralık 2009)



Form ayağının üstten ve kesit görünümü

<p>Foto. no: 309 Çiz. no: 219</p>	<p>Tuzluk Çin porseleni (İmari) 15.5 x 10.3 cm. y: 6 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 4067, 1700- 1725, sosluk ile (Foto. no.: 322) muhtemelen takımıdır. (Regina Krahl, Chinese Ceramics In The Topkapı Saray Museum Istanbul- A Complete Catalogue, Published in association with The Directorate Of The Topkapı Saray Museum By Sotheby's Publications, 1986, London, 1202 s.</p>		
<p>Foto. no: 310 Çiz. no: 220</p>	<p>Tuzluklar İstanbul Porselen Sanayi damgalı Özel koleksiyon (Raşit Koçak) iki örnek mevcuttur. Ölçüsü yok (Koçak, a.g.e., 43 s.)</p>		
<p>Foto. no: 311 Çiz. no: 221</p>	<p>Tuzluk Kütahya seramiği Özel koleksiyon (Raşit Koçak) Ölçüsü yok (y.a.g.e. 43 s.)</p>		
<p>Foto. no: 312 Çiz. no: 222</p>	<p>Tuzluk Avrupa porseleni Ölçüsü yoktur. (İzzet Keribar, "Meissen ve Viyana Porselenleri", Antik Dekor, Sayı: 14, 69 s.)</p>		
<p>Foto. no: 313 Çiz. no: 223</p>	<p>Tuzluk Avrupa porseleni Ölçüsü yok, 19. yy. başı (Keribar, a.g.e., 71 s.)</p>		
<p>Foto. no: 314 Çiz. no: 224</p>	<p>Tuzluklar Avrupa (Rus) porseleni 8x 10 cm. y: 4 cm Topkapı Sarayı Müzesi, 26/1388 (Osmanlı Sarayında Avrupa Porselenleri, a.g.e., 68- 69 s.)</p>		
<p>Foto. no: 315 Çiz. no: 225</p>	<p>Yumurtalık Tophane seramiği 19. yy. sonu (Bakla, a.g.e., 266 s.)</p>		

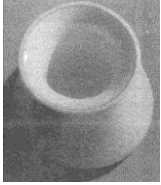
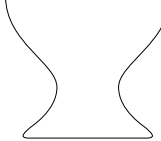

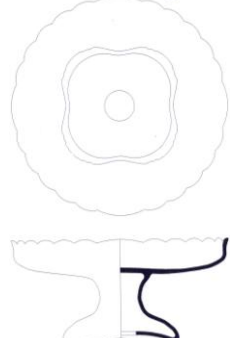

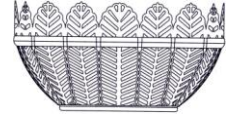

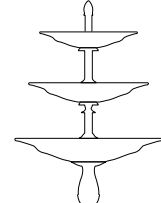

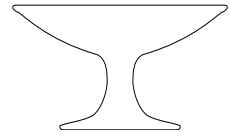

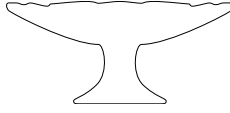

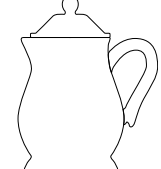

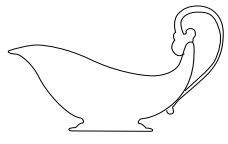

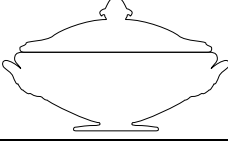



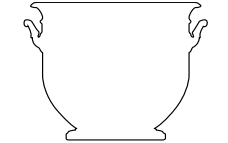



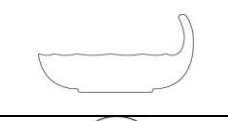

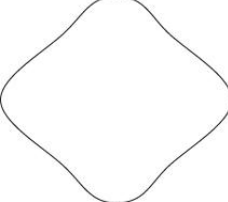

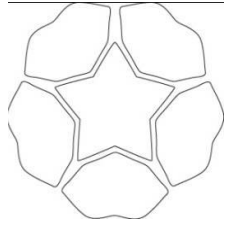

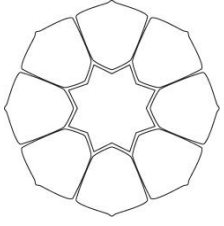

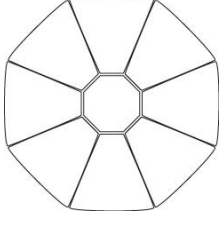

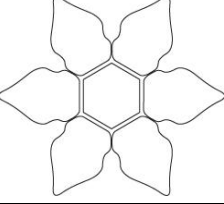

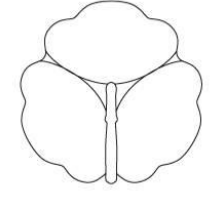

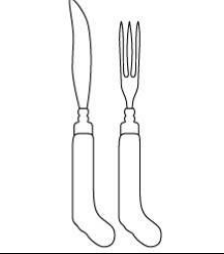

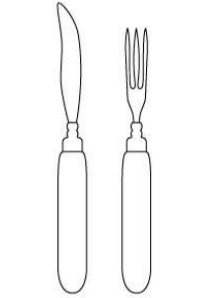
<p>Foto. no: 316 Çiz. no: 226</p>	<p>Yumurtalık Yıldız porseleni Kaynak fotoğrafta formun ters durduğu anlaşılmaktadır. Ağız çapı ayak çapından büyük olan silindirik bir formdur. (Nesrin Aydoğan, 1892-1920 Yılları Arasında Üretilmiş Bazı Yıldız Porselenlerinin Biçim Ve Bezeme Özellikleri, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Ü. Sosyal Bilimler Enst., Ankara, 2006, 230 s.)</p>		
<p>Foto. no: 317 Çiz. no: 227</p>	<p>Ekmeklik Yıldız porseleni çap: 22.7 cm. y: 10 cm. Dolmabahçe Sarayı Depo Müze Env. No: 62/8999, Env. no.: 48/252, 48/267, 62/2178, 62/2206 ile bezemesi benzerdir. (Foto. ve ölçüler: İrem Pala, 17 Mart 2009)</p>		
<p>Foto. no: 318 Çiz. no: 228</p>	<p>Ekmeklik Avrupa porseleni ö.y. Dolmabahçe Sarayı Müzesi Env. No: 35/589 (Foto.: Dolmabahçe Sarayı Müzesi)</p>		
<p>Foto. no: 319 Çiz. no: 229</p>	<p>Meyvelik Avrupa (Rus) porseleni +y: 39 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, Env. No: 26/ 1063 (Osmanlı Sarayında Avrupa Porselenleri, a.g.e. 70)</p>		
<p>Foto. no: 320 Çiz. no: 230</p>	<p>Meyvelik Kütahya seramiği çap: 32 cm. y: 20.5 cm. Kütahya Müzesi Env. No: 1966, 19. yy. 2. Yarı (Faruk Şahin, "Kütahya Seramikleri", Antika, sayı: 17, 1986, 27 s.)</p>		
<p>Foto. no: 321 Çiz. no: 231</p>	<p>Ekmeklik Yıldız porseleni y: 11 cm. Dolmabahçe Sarayı Env. No: 62/ 2862, 1893- 1921 (Küçükerman, Bayraktar ve Karakaşlı, a.g.e., 138 s.)</p>		
<p>Foto. no: 322 Çiz. no: 232</p>	<p>Sosluk, sirkelik Çin porseleni (İmari) 9 cm. y: 13 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/3992, 1700- 1725, Foto. no.: 309 ile takım olabileceği belirtilmiştir. (Krahl, a.g.e., 1202 s.)</p>		

Foto. no: 323 Çiz. no: 233	Sosluk Avrupa (Rus) porseleni 9 cm. x 23 cm. y: 15 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, 26/1102 (Osmanlı Sarayında Avrupa Porselenleri, a.g.e. , 71 s.)		
Foto. no: 324 Çiz. no: 234	Kapaklı sos kabı Avrupa (Rus) porseleni çap: 17.5 cm. y: 13 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, 26/1073 (y.a.g.e. , 75 s.)		
Foto. no: 325 Çiz. no: 235	Sosluk ve tabağı Yıldız porseleni 15 x 25 cm. y: 12 cm. Dolmabahçe Sarayı Müzesi 48/ 252, 48/ 267 ¹⁸⁸ tabak 1909, sosluk 1897 tarihli dir. (Küçükerman, Bayraktar ve Karakaşlı, a.g.e. , 135)		
Foto. no: 326 Çiz. no: 236	Derin kase ¹⁸⁹ Avrupa (Rus) porseleni y: 20 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, 26/1055, 1834 (Osmanlı Sarayında Avrupa Porselenleri, a.g.e. , 73)		
Foto. no: 327 Çiz. no: 237	Dondurmalık Tophane seramiği ö.y. 19. yy. sonu (Bakla, a.g.e. , 269 s.)		
Foto. no: 328 Çiz. no: 238	Çerezlik Tophane seramiği 12 x 9.5 cm. 19. yy. sonu (y.a.g.e. , 269 s.)		
Foto. no: 332 Çiz. no: 242	Çerezlik Çin porseleni 6.7- 7 cm. x 6 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 10539, 19. yy. (y.a.g.e. , 1351 s.)		
Foto. no: 329 Çiz. no: 239	Çerezlik, iftariyelik Çin porseleni çap: 15 cm çevreleyen tabaklar gen.:11.5 cm Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 4668, 15/ 4333, 17. yy. sonu merkez tabaklar, orjinalinde merkezde altıgen bir tabak ve altı adet 4 kenarı 60 derecelik açı da düz ve iki kenarı dairesel tabaktan oluşmaktadır. (Krahl, a.g.e. , 1142 s.)		

¹⁸⁸ Rölyef bezemenin benzerleri, DSDM 62/2178, 62/ 2206, 62/ 8999

¹⁸⁹ Form kaynakta, derin kase olarak adlandırılmıştır. Ancak günümüzde masaya buz servisi yapmak için kullanılan, buzluk formuna benzemesi ve yukarıda görülen Çin porselenleri arasında, buzluk formunun bulunması nedeni ile buzluk olarak değerlendirmek mümkündür.

<p>Foto. no: 330 Çiz. no: 240</p>	<p>Çerezlik, iftariyelik Çin porseleni 13.5 cm x 11.5 cm Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/4662, 17. yy. sonu 18. yy. başı Orjinalinde sekiz parçadır. (y.a.g.e., 1021 s.)</p>		
<p>Foto. no: 331 Çiz. no: 241</p>	<p>Çerezlik, iftariyelik Çin porseleni Merkez tabak çap: 11.5 cm. çevre Tabaklar 8 cm. x 10.5 cm. toplam set: çap: 27.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/10373, 19. yy. sekizgen merkez çanak çevresinde sekiz adet yamuk çevre tabakları bulunmaktadır. (y.a.g.e., 1351 s.)</p>		
<p>Foto. no: 333 Çiz. no: 243</p>	<p>İftariyelik Kütahya seramiği Bir no.lu form: e: 11.7 cm. b: 10.4 cm. y: 2.6 cm. İki no.lu form. E: 9.2 cm. b: 13.3 cm. y: 2.8 cm., 20. yy. ilk yarı (Yadigar-ı Kütahya, a.g.e., 118)</p>		
<p>Foto. no: 334 Çiz. no: 244</p>	<p>İftariyelik Yıldız porseleni ö.y. (Önder Küçükerman, "Saray Bahçesindeki 'Yıldız Fabrika-i Hümayunu' ve 110 Yıllık Porselen Koleksiyonu, Antik Dekor, sayı: 70, 2002, 70 s.)</p>		
<p>Foto. no: 335 Çiz. no: 245</p>	<p>Porselen saplı metal çatal bıçak takımı ö.y. Dolmabahçe Sarayı Depo Müze (Foto.: İrem Pala 17 Mart 2009)</p>		
<p>Foto. no: 336 Çiz. no: 246</p>	<p>Porselen saplı metal çatal bıçak takımı ö.y. Dolmabahçe Sarayı Depo Müze (Foto.: İrem Pala, 17 Mart 2009)</p>		

2.1.5 Aşurelikler ve Tatlı Kupaları

“Aşure, söylencelere göre, Nuh Tufanı sona erdiği zaman, gemide kalan son yiyecekleri bir araya getirerek yapılan ve tufandan kurtuluşun kutlandığı son yemekte yenilen toplumsal bir töre tatlısıdır. Yaklaşık kırk türlü malzemeyi içerir.”¹⁹⁰
“Aşure yapıp konu komşuya dağıtmanın eve bereket getireceği inancı yaygındır”.¹⁹¹

Aşure, Osmanlı Dönemi'nde, çok zamandır yapılıyor ve sunuluyor olduğu halde aşurelik, alafranga yemek düzeninde, Avrupa porselenleri ile görülmeye başlamıştır. Pişmiş toprak testi ile sunumuna ilişkin ulaşılabilen belgeler, 18. yüzyıl ve sonrasına aittir. 18. yüzyıla ait, Fransız yapımı porselen aşurelik¹⁹² ulaşılabilen en erken tarihli örnektir. Aşurelik formunu Avrupalıların nasıl geliştirdiği henüz bilinmemektedir.

Gaga ağızlı aşurelik ve tatlı kupaları Avrupa, Eser-i İstanbul ile Yıldız porselenidir. Ayrıca, Tophane seramiği tatlı kupası da bulunmaktadır. Tatlı kupaları, bazıları tabaklı olan, kapaklı kulplu bardaklar olarak tanımlamak mümkündür. Tatlı kupalarının, aşure, şerbet, salep, boza ve çeşitli tatlılar için kullanıldığı, formların adlandırmalarından anlaşılmaktadır.

Aşurelik olarak bilinen gaga ağızlı dar boyunlu formun, “Aşurenin akıcı yapıldığı dönemlerde kullanılmak üzere imal edildiği”¹⁹³ belirtilmektedir. “Osmanlı Dönemi'nde aşurenin, aşure ve süzme saray aşuresi olarak iki şekilde yapıldığı” görülmektedir.¹⁹⁴

Topkapı Sarayı Müzesi Envanter Defterine kayıtlı, Eser-i İstanbul kulplu testi aşurelik y: 32, aşure testisi y: 38 cm. ölçülerinde ve Yıldız porselenlerine ait, aşure testisi y: 46 cm. kapaklı y: 50 cm.dir.

Avrupa porseleni üretimlerinde, aşureliklerin, tatlı kupası ile takım olarak üretildiği örnekler bulunmaktadır.

¹⁹⁰ Nezihe Araz, “Tatlı Tatlı Yiyelim, Tatlı Tatlı Konuşalım”, **Eskimeyen Tatlar**, İstanbul, Vehbi Koç Vakfı Yayını, 3. Baskı, 1999, 31 s.; Marie- Helene Sauner Leroy, “Türk Aşuresi, Ermeni Anuş- Aburu, Rum Kolivası”, **Tarih ve Toplum**, 8-9 s.; “Paşalardan, büyük ailelerden kıymetli destiler içinde tüllerle bağlanmış aşureler saray'a gönderilir, destiler boşaltılır, saray'da pişen aşureden içine konup, desti iade olunurdu. Bu bir adetti. Ayşe Osmanoğlu, **Babam Sultan Abdülhamid**, Selis Kitaplar, 2. Baskı, 2008, İstanbul, 107 s.

¹⁹¹ Günay Kut, “Mutfağın Günlük Yaşamımızdaki Yeri Dünü-Bugünü”, **Hünkar Beğendi**, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2000, 45, 46 s.

¹⁹² Mehmet Önder, “Romanya Müzelerinde Türk Eserleri”, **Antika**, 1987, sayı: 31, 31 s.

¹⁹³ Filiz Kayalı, “Paris Porselen”, **Antik Dekor**, sayı: 39, 154 s.

¹⁹⁴ Kut, **a.g.e.**, 45, 46 s.; Deniz Gürsoy, **Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz**, Oğlak Güzel Kitaplar Yayını, İstanbul, 2004, 100 s.

Tatlı kupası olarak adlandırılan, kapaklı bardak formunun, daha önce de belirtildiği gibi, saleplik¹⁹⁵, bozalık¹⁹⁶, şerbetlik, tabaklı şerbet bardağı,¹⁹⁷ şekerlik, tatlı hokkası¹⁹⁸, kuplu kupa, kapaklı fincan, “*maa tabak kapaklı beyaz bardak*”,¹⁹⁹ “kapaklı tatlı çanağı”²⁰⁰ olarak ifade edildiği görülmektedir. Ayrıca Topkapı Sarayı Envanter Defterinde Eser-i İstanbul porselenleri arasında, Nevruziye²⁰¹ tabaklı kupa (Env. No. 34- 641) bulunmaktadır.

Kulplu kapaklı bardaklar, genelde, tabakları ile takımdır. Avrupa, Eser-i İstanbul, Yıldız porselenleri ve Tophane seramiklerinde görülmektedir. Çin porseleni ve İznik seramikleri arasında kupa tanımlı formların olmamasının nedeni, 17. yüzyılda padişahın, “*akikten, kristalden, yeşim taşından ve turkuvazdan yapılmış kupaları*”²⁰² kullanması yanı sıra tatlının, çanakla sunulması olabilir. 17. 18. yüzyıllarda ise, Çin porseleni formları arasında, “*kapaklı bardak*”²⁰³ formu bulunmaktadır. Topkapı Sarayı Müzesi envanterine kayıtlı, Yıldız porselenlerine ait kapaklı bardak y: 13 çap: 6 cm., kulplu kupa ve tabak, çap: 12 cm., kupa y: 16 çap: 8 cm ölçülerinde, Eser- i İstanbul tatlı hokkası kupa, 10 x 9 cm. ölçülerindedir.

Yıldız porseleni takımlarında görülen dik formlar sürahi olarak adlandırılmıştır ancak, kapaklı tatlı kupalarıyla takım oldukları görülmektedir. Takım şişelerinin ağızları, aşureliklerin genelde olan gaga formundaki ağızından farklıdır, akıtma ağızı yoktur. Bu dik form ve kapaklı kupa takımına ait tepsi de bulunmaktadır. Bu formların, şerbet ve benzeri başka bir içecek için de kullanıldığı düşünülebilir. (Foto. no.: 338, 339)

¹⁹⁵ Saleplik olarak adlandırılan form için bkz.: **Antik dekor**, sayı 93, 2006, 67 s.

¹⁹⁶ Bozalık olarak adlandırılan form için bkz.: **Antik Dekor**; sayı: 70, 2002, 71 s.

¹⁹⁷ **Sadberk Hanım Müzesi Kataloğu**, Vehbi Koç Vakfı Sadberk Hanım Müzesi, İstanbul, 1995, 103 s.

¹⁹⁸ Ülkü Altındağ ve Nedret Bayraktar, “Topkapı Sarayı Müzesi Tahrir Komisyonu Çalışmaları 1”, **Topkapı Sarayı Müzesi Yıllık 2**, Topkapı Sarayı Müzesi Müdürlüğü 1987, İstanbul, 23, 24 s.; Erdinç Bakla, **Tophane Lüleciliği- Osmanlı'nın Tasarımdaki Yaratıcılığı Ve Yaşam Keyfi**, Antik A.Ş. Kültür Yayınları, 2007, İstanbul, 31 s.

¹⁹⁹ Selma Delibaş, “Behice Sultan'ın Çeyizi Ve Muhallefati”, **Topkapı Sarayı Müzesi Yıllık 3**, Topkapı Sarayı Müzesi Müdürlüğü 1988, İstanbul, 69- 70- 82- 87 s.

²⁰⁰ Belirtilen ifade, Sultan Abdülmecit'in kızı Rafia Sultan'ın, 1880 Miras kayıtlarında yer almaktadır. Belge için bkz. Özge Samancı, **Contiunity and Change in the Culinary Culture of the Otoman Palace in the 19th Century**, Yayınlanmamış Yüksek Lisans tezi, Boğaziçi Ü. Sosyal Bilimler Enstitüsü, 1998, 127 s.

²⁰¹ “*Helvahanede bahar başlangıcı sayılan Nevruz için de "nevruziye" denilen bir macun yapılırdı. Hekimbaşının padişaha pahalı bir kumaşla sarılmış, özel bir kaseyle sunduğu bu nevruziyenin kasesinde süslü bir etiket de bulunurdu*”. Gürsoy, **a.g.e.**, 100 s.

²⁰² Robert Withers, **Büyük Efendinin Sarayı**, Pera Turizm ve Tic. A.Ş. yay., İstanbul, 1996, 90, 91 s.

²⁰³ Ünsal Yücel ve Julian Raby, “The Archival Documentation”, **Chinese Ceramics In The Topkapı Saray Museum Istanbul- A Complete Catalogue**, Published in association with The Directorate Of The Topkapı Saray Museum By Sotheby's Publications, 1986, London, 68 s.

AŞURELİKLER

Fotoğraf no: 340; Çizim no: 247, Avrupa Porseleni

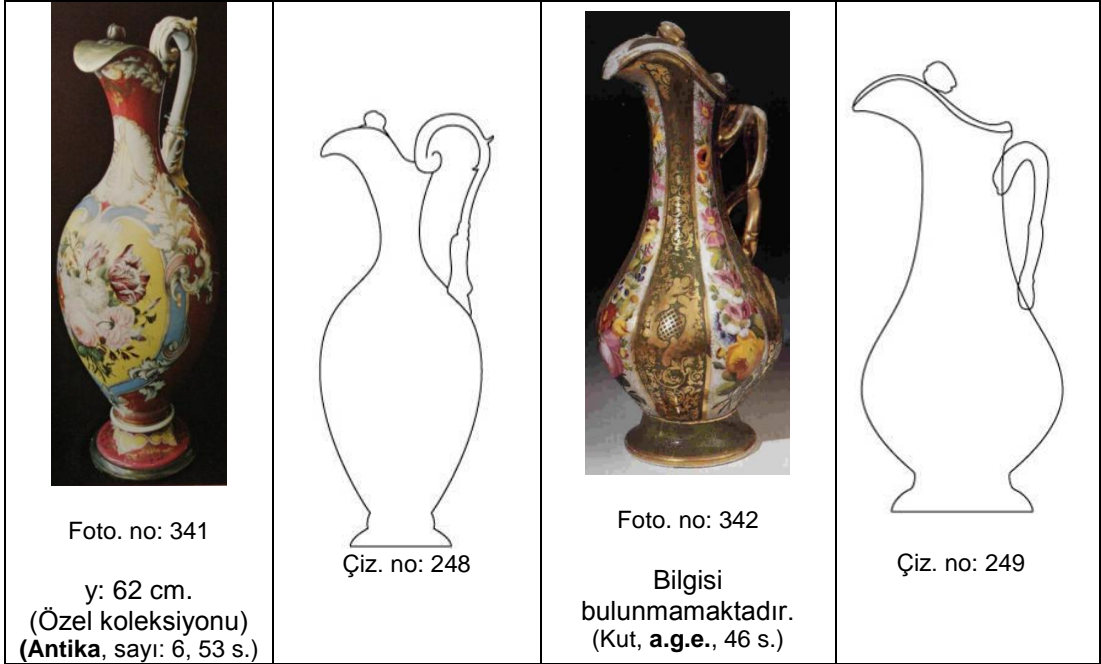
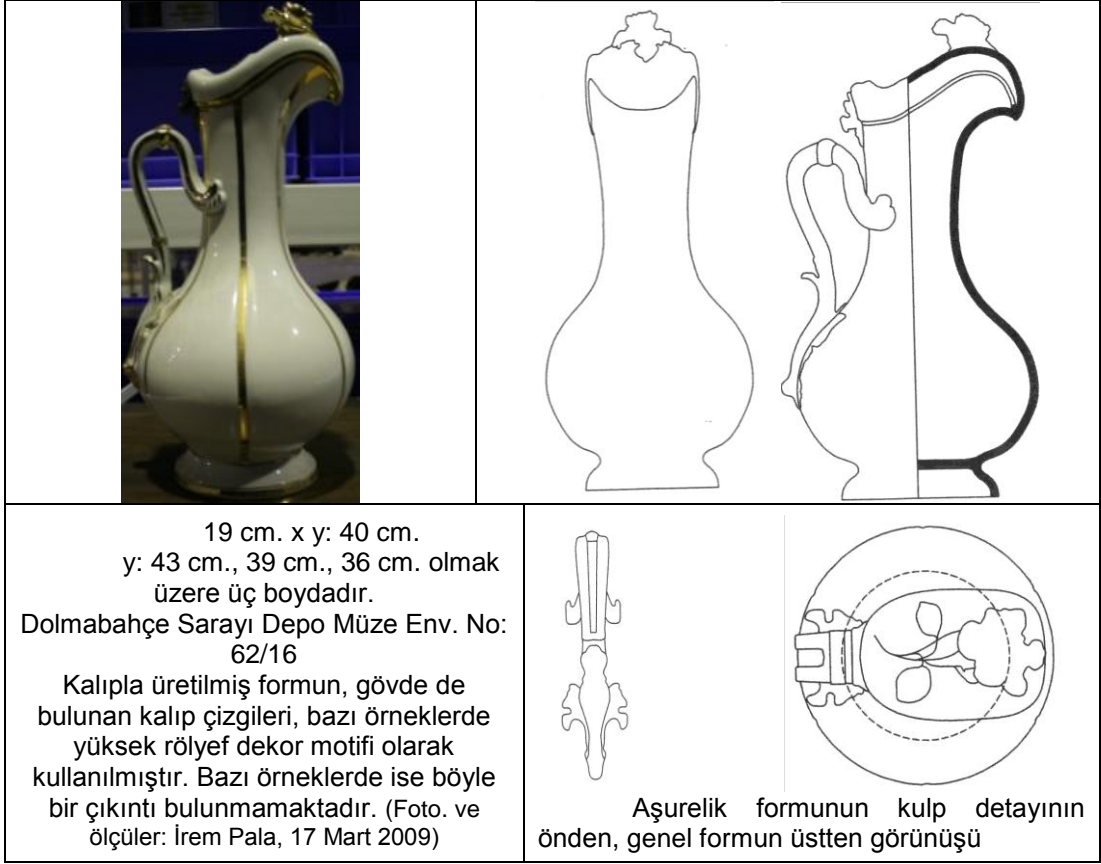




Foto. no: 343

Avrupa (Fransız)
porseleni
y: 64.5 cm.
Sadberk Hanım
Müzesi, Env. P 34-
126, 19. yy.
(Sadberk Hanım
Müzesi Kataloğu,
a.g.e., 116 s.)



Çiz. no: 250



Foto. no: 344

Avrupa (Fransız)
porseleni
y: 65 cm. Ağız 8 x 12
cm. Dolmabahçe
Sarayı Env. No:47/
83, 19. yy.(150 yılın
Sessiz Tanıkları, a.g.e.,
116 s.)

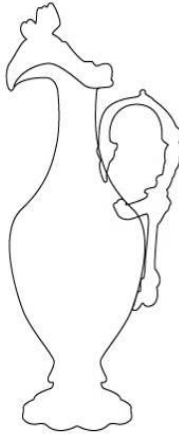


Çiz. no: 251



Foto. no: 345

Avrupa (Fransız)
porseleni 18. yy.
(Önder, a.g.e., 31 s.)



Çiz. no: 252



Foto. no: 346

Eyüp Mamulâtı
Taban çapı: 3.6 cm.
ağız çapı 6.8 cm.
y: 20 cm.



Çiz. no: 253

İstanbul Büyük Şehir Belediyesi Şehir
Müzesi Env. No: 3274 (Yasemin Masaracı,
"Şehir Müzesindeki Eyüp İmalatı Eserler", **Tarihi
Kültürü Ve Sanatıyla 5. Eyüp Sultan
Sempozyumu Tebliğler**, Eyüp Belediyesi, 2001,
115 s.)

 <p>Foto. no: 347</p> <p>Eser-i İstanbul porseleni y: 32 cm. Topkapı Sarayı Müzesi 34/1838²⁰⁴ (Ömür Tufan, "Saray'daki Eser-i İstanbul Porselenleri", Antik Dekor, sayı: 79, 2003, 92 s.)</p>	 <p>Çiz. no: 254</p>	 <p>Foto. no: 348</p> <p>Yıldız porseleni Topkapı Sarayı Müzesi Koleksiyonu (Önder Küçükerman, a.g.e., 153 s.)</p>	 <p>Çiz. no: 255</p>
--	---	---	---

TATLI KUPALARI

Fotoğraf no: 349; Çizim no: 256, Avrupa Porseleni

  <p>14.4 cm. x 14 cm y: 8.4 cm. Şerbet kupası Dolmabahçe Sarayı Müzesi, 58/5386.1 (Foto. ve ölçüler: Dolmabahçe Sarayı Müzesi) JP²⁰⁵ damgalıdır. Form 14'e bölünmüştür.</p>	
---	---

²⁰⁴ aynı form için ayrıca bakınız, Hamza Taşçı, "Topkapı Sarayı'nın Eser-i İstanbul Damgalı Porselenleri", **Antik Dekor**, Sayı: 37, 1996, 88 s., ayrıca bakınız: Fadime Geleş, "Eser-i İstanbul", **Collection**, sayı: 18, 2005, 38, 39 s.

²⁰⁵ Ayrıca bkz.: "19. yüzyıl Osmanlı Saraylarında Fransız ve Yıldız Porselenleri", **MS (Milli Saraylar)**, TBMM Milli Saraylar Daire Başkanlığı Yayını, İstanbul, 2006, 142 s.

Fotoğraf no: 350; Çizim no: 257, Avrupa Porseleni



Fotoğraf no: 351; Çizim no: 258, Eser-i İstanbul Porseleni


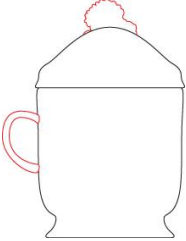



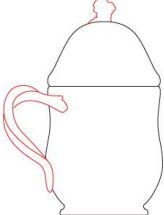
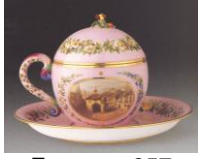
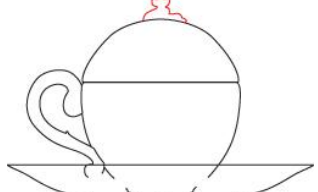


Fotoğraf no: 352; Çizim no: 259; Tophane Seramiği



Fotoğraf no: 353; Çizim no: 260, Yıldız Porseleni



			
Foto. no: 354	Çiz. no: 261	Foto. no: 355	Çiz. no: 262
<p>Şerbetlik Avrupa (Viyana) porseleni 1784'ler (İzzet Keribar, "Eski Viyana (Alt Wien) Porselenlerinde dönemler", Antik Dekor, sayı: 46, 1998, 89)</p>		<p>Tabaklı kapaklı bardak Avrupa porseleni (İzzet Keribar, "Osmanlı Saraylarında Viyana ve Meissen Porselenleri", Collection, sayı: 6, 2002, 41 s.)</p>	
			
Foto. no: 356	Çiz. no: 263	Foto. no: 357	Çiz. no: 264
<p>Kapaklı şerbetlik çap: 9.8 cm. Avrupa (Viyana) porseleni Sadberk Hanım Müzesi Envç HK 216- 3279, 18. yy. sonu (Sadberk Hanım Müzesi Kataloğu, a.g.e., 116 s.)</p>		<p>Tatlı Hokkası Avrupa (Fransız Sevres) porseleni kupa çap: 12 cm. tabak çap: 23 cm. y: 14 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, Env. No: 26/44 60, 1844 (Osmanlı Sarayında Avrupa Porselenleri, Sabancı Üniversitesi ve Sakıp Sabancı Müzesi, İstanbul, 2005, 59 s.)</p>	

²⁰⁶ Küçükerman, Bayraktar ve Karakaşlı, a.g.e., 85, aynı envanter numarasına sahip formlar **150 Yılın Sessiz Tanıkları**, a.g.e., 191 s.'da aynı envanter numarasıyla tabak ve kupa formları, tabak çapı 12.5 cm. olarak belirtilmiştir. Oysaki fotoğrafta da görüldüğü gibi, tabak çapı ile fincan (veya kupa) ağız çapı birbirine eşit olamaz. Adı geçen yayında maddi bir hata yapılmış olduğu kabul edilerek Küçükerman, Bayraktar ve Karakaşlı, a.g.e., 85 s.'da belirtilen tabak çapı 18.5 cm. esas kabul edilmiştir.

 <p>Foto. no: 358</p>	 <p>Çiz. no: 265</p>	 <p>Foto. no: 359</p>	 <p>Çiz. no: 266</p>
<p>Kapaklı bardak, reçellik olarak da kullanılmış olabileceği belirtilmiştir. Tophane Seramiği Tarih ve ölçü verilmemiştir. (Bakla, a.g.e., 257 s)</p>		<p>Şekerlik Eser-i İstanbul porseleni y: 8 cm. çap: 8 cm. Topkapı Sarayı Müzesi 34 /1648 (Tufan, a.g.e., 98 s.; Taşçı, a.g.e., 88-90 s. ayrıca bakınız: Geleş, a.g.e., 38, 39 s.)</p>	

AŞURELİK VE SÜRAHİ İLE TATLI KUPASI TAKIMLARI

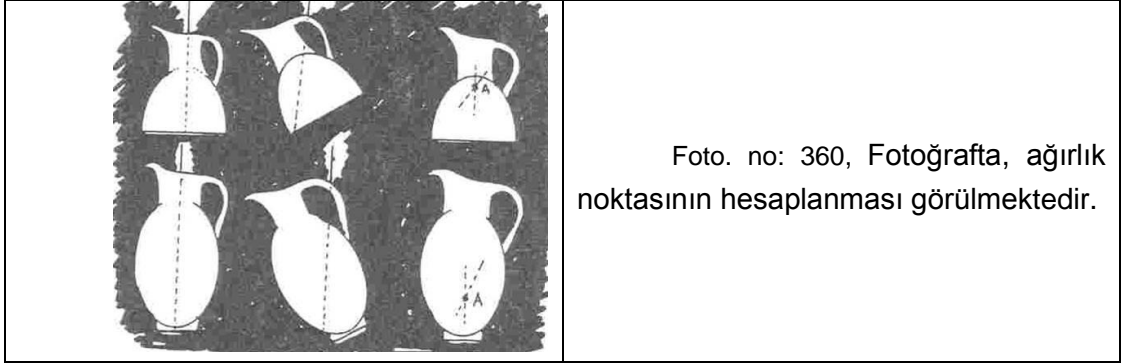
 <p>Foto. no: 337 Avrupa porseleni (İtalyan) aşurelik takımı, 19. yy. sonu, (Antika, sayı: 25, 1987, 53 s.)</p>	 <p>Foto. no: 338 Topkapı Sarayı Müzesi Koleksiyonu Yıldız porseleni şekerlik veya sepet formu, sürahi, kapaklı tabaklı tek kulplu kupa takımı. (Küçükerman, 1987, a.g.e. 151 s.)</p>	 <p>Foto. no: 339 Dolmabahçe sarayı Yıldız porseleni 37/ 943 1903 tarihlidir.²⁰⁷</p>
--	---	---

²⁰⁷ **150 Yılın Sessiz Tanıkları, Saray Porselenlerinden İzler**, TBMM Milli Saraylar Daire Başkanlığı Yayın No: 41, 2007, 191 s. 'da, kapaklı kupa olarak belirtilmiştir. Envanter numaraları aynıdır; Küçükerman, Bayraktar ve Karakaşlı, **a.g.e.**, 128 s. Fincan y: 14 cm. ağız çapı: 7.5 cm. tabak çap: 13 cm., sürahi y: 26 cm.

2.2 İçecek Sunum Kapları

İçecek sunum kapları iki türde görülmektedir. Birincisi, aktarmak için kullanılan büyük hacimli, sürahiler, Şişeler ve mataralar, ikincisi ise kişiye pay edilen, küçük hacimli, bardaklar ve maşrapalardır.

İçecek sunum kapları, yiyecek sunum kaplarından, kullanım Şekli açısından farklıdır. İçecek sunum kapları, içindeki tüketilirken form, yere paralelliğini değiştirerek hareket etmek zorundadır. Yiyecek kapları ise hareket ettirilse bile, yere paralelliği deĐiŐmemektedir. Dolayısı ile içecek sunum kabının, kullanımı sırasındaki, yerÇekimi ile olan ilişkisi önemli olmaktadır. Sıvı, yerŐekimine göre hareket edeceği için “kulp, bileği yormayacak Şekilde yerleŐtirilmelidir. Tutma yerinden, ağırlık merkezine yatay yönde uzaklaŐıldıkça, g kullanımını artacaktır.”²⁰⁸



ŐiŐelerde kulp bulunmamaktadır. Ancak Şişe boynunun uzunluğu ve uzun boyunda bulunan çıkıntılar, dengenin sağlanması yardımcı olmaktadır.

Uzun boyunlu Şişeler, srahilere göre daha az hacimlidir ve ağız çapının dar olması nedeni ile, içindeki sıvının, sürahiye göre daha kontrollü aktarılmasını sağlamaktadır. Sürahiler ise Şişelere göre, ağızlarında bulunan, uca doğru geniŐten daralan ve yükselen emzikleri sayesinde, sıvının ŐiŐeye göre daha hızlı ama kontrollü olarak, daha çok miktarda dökülmesini sağlamaktadır.

Osmanlı Dönemi, “içeceklerinin en başında, çeşitli Şerbetler ve hoşaf gelir.”²⁰⁹ “Sofra da içki –hatta su- sunulmaz.”²¹⁰

²⁰⁸ Robin Hopper, **Functional Pottery**, Chilton Book Company, Radnor, Pennsylvania, 1986, 63 s.

²⁰⁹ Günay Kut, Türklere Beslenme Biçimi Dn-Bugünü, **Çukurova Üniversitesi Türkoloji Araştırmaları Merkezi**, <http://turkoloji.cu.edu.tr/HALKBILIM/51.php> 24 Ocak 2008

<http://www.akmb.gov.tr/turkce/books/v.t.kongresi/beslenme%20kulturu%20XIV/gunay%20kut.htm>

²¹⁰ Tuğrul Şavkay, “Gündelik Hayatta Yemek Ve İçmek zerine”, **Hünkar Beğendi**, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2000, 24 s.

Osmanlı İmparatorluğu'nda şerbetin gün içerisinde çeşitli nedenlerle tüketildiği, sokakta da satıldığı²¹¹, sürahilerden aktarılan kaselerle²¹² içildiği ve batılılaşıma sonrasında da, bu içecekten vazgeçilmediği görülmektedir.

Osmanlı sarayında, bazı belgelere göre şerbet sunulan kaplar şöyledir: "kavanoz ve çanak ile"²¹³, "Çin porselenleriyle"²¹⁴, "İznik kavanoz ve testisi ile"²¹⁵ "sürahi ve fincanlarla veya tepesi yaldızlı Polonya bardakları ile"²¹⁶

Şerbetin, bazen elden ele²¹⁷, bazen de kişiye özel kaplarla içildiği görülmektedir.

Şerbetin ve ileride de görüleceği gibi zemzem suyunun, pişmiş toprak çanakla içilmesi, Uzakdoğu'da, çayın belli kurallarla, çanakla içilmesine benzetilebilir. "Japon Çay seremonisi (cha-no-yu), yaşamın basit keyiflerinin dinsel törenle kutlanmasıdır. Çay çanağının, hem boşluk (uzay) hem de kullanıcı arasında özel bir ilişkisi vardır. Ayrıca, çanağın avuç içinde tutulabilmesinin de önemi bulunmaktadır."²¹⁸ 1792 yılının Ramazan ayında Esmâ Sultan ve çevresine verilen iftariyeler arasında bardak olarak adlandırılan form olmasına rağmen çeşitli içecekler için kullanılan çanaklar, özellikle belirtilmektedir.²¹⁹

²¹¹ "Evliya Çelebi Seyahatname'sinin 1. cildinde, "esnaf-ı şerbetçiyân" bahsinde şöyle der: «Bunlar arabalar üzre dükkânların zeyn eyleyüp nice biñ kâseler ve kuplı İznik çînileri ve fağfür kâseler ile.. halka savurarak geçerler...» Kut, a.g.e., ayrıca bkz., Şavkay, a.g.e., 36 s.; Hans Dernschwam, **İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü 1553**, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay., Ankara, 1987, 147 s.; Stephan Gerlach, **Türkiye Günlüğü 1577- 1578**, 2. Cilt, Kitap Yayınevi, 2007, İstanbul, 581- 582 s.

²¹² Birinci Ahmed (1603- 1617) Dönemi'nde, "şerbet, şerbetağalarından birisi tarafından bir porselen tabak içine oturtulmuş, üstü kapalı derin bir porselen tabakla (kase) getirilir". Robert Withers, **Büyük Efendinin Sarayı**, Pera Turizm ve Ticaret A.Ş. yayını, İstanbul, 1996, 104 s.; Albertus Bobovius'in Anıları, **Topkapı Sarayında Yaşam**, Kitap Yayınevi, ikinci basım, İstanbul, 2004, 89 s.

²¹³ "1544'te" biri 10 litre alacak büyüklükte bir kavanoz taşıyordu, meyvalarla karıştırılmış bir su vardı, ikincisinin ellerinde iki tane çok güzel pişmiş topraktan çanak vardı. İçmek istediğimizde, elinde şekerli su kavanozunu ve çanakları tutan, herkese dolu birer çanak veriyordu," Stefanos Yerasimos, **Sultan Sofraları** (15. ve 16. yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı), Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, ikinci baskı, 2004, 22- 24 s.

²¹⁴ "1582'de ki sünnet düğünü sırasında, şerbet yapımcıları, şerbetlerini, Çin porselenleri ve seladonlarda sundular." Julian Raby ve Ünsal Yücel, "Chinese Porcelain At The Ottoman Court", **Chinese Ceramics In The Topkapı Saray Museum Istanbul- A Complete Catalogue**, Published in association with The Directorate Of The Topkapı Saray Museum By Sotheby's Publications, 1986, London, 31 s.; "Divan günleri Paşalara ve öteki önemli kişilere büyük porselen kaplarla içecek getirilir [ki bu şerbettir] Ötekiler ise ya içmezler ya da kendilerine yandaki çeşmeden getirilen suyu içerler. Withers, a.g.e., 22 s.; 1670- 1679 "küçük şerbet bardakları çoğu zaman aynı topraktan yapılır (Martaban). John Covell, **Bir Papazın Osmanlı Günlüğü (1670- 1679)**, Dergah Yayınları, İstanbul, 2009, 175 s.

²¹⁵ 1675'te Edirne'deki düğünü anlatan Abdi, "İznik'e Çinicibaşı gönderilerek, içecekler için bin beş yüz kavanoz, üç bin tane çini testi alınmıştır." Günay Kut, "Osmanlı Saray Düğünlerinin Ziyafet Sofraları", **Yemek ve Kültür**, sayı: 19, 2010, 91 s.

²¹⁶ 1670- 1679 düğün eğlenceleri sırasındaki anlatım için bakınız.; Covell, a.g.e., 157 s.

²¹⁷ "Düğün eğlenceleri sırasında, limon şerbeti içerek serinledik. Defterdar başladı, biz onu elden ele geçirdik, bittikten sonra devamı gelmedi." Covell, a.g.e., 157 s.

²¹⁸ Hopper, a.g.e., 91, 165 s.

²¹⁹ Tülay Artan, "Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri", **Yemek Ve Kültür**, sayı:7, 2006, 80- 81 s.

Ayran,²²⁰ kımız,²²¹ boza,²²² buhur suyu²²³, Osmanlı sarayında tüketilen içeceklerdendir. Osmanlı Dönemi'nde tüketilen alkolün alaturka ve alafranga düzenlere göre farklılaştığı²²⁴, 1893'te ilk bira üretimi²²⁵ yanı sıra, gazoz ve meşrubat içilmeye başlandığı da görülmektedir.²²⁶

Osmanlı Dönemi'nde saray mutfağında kullanılan pişmiş toprak sıvı taşıma kapları arasında bulunan, "Zemzemlik", olarak isimlendirilen formun özel bir işlevi bulunmaktadır. Zemzem "*Kabe yakınlarında Müslümanlar için kutsal bulunan bir kuyudan çıkan zemzem suyunu içmek hacca giden her Müslüman için bir adet olmuş ve imkan bulunursa bir kaba konularak yurda getirilip tanıdıklara bu sudan ikram etmek bir gelenek olmuştur.*"²²⁷ Ayrıca, "*Sarayda Ramazanlar'da, akşam topla beraber Zem Zem-i şeriflerle oruç bozulurdu.*"²²⁸ İfadesinden, 20. yüzyılda, Osmanlı sarayında özel dini günlerde zemzemlik kullanıldığı görülmektedir. 15. 16. yüzyıllarda, Çin porselenleri arasında bulunan kumkuma²²⁹ da zem zem için kullanılmış olmalıdır. Topkapı Sarayı Müzesi Tahrir Komisyonu Çalışmalarında, mavi beyaz, düz beyaz, ve Viyana Mamulatu ile Nil çamurundan yapılmış Zemzem sürahisi, zemzemlikler belirtilmiştir.²³⁰ Zemzem sürahilerinin ağızlarının kapalı olduğu görülmektedir. (Foto. no.: 361)

Ayrıca, Tophane seramikleri arasında, "zemzem taşı" veya "şifa taşı" olarak adlandırılan bir çanak türü bulunmaktadır.²³¹ (Foto. no.: 362)

²²⁰ Withers, a.g.e., 113 s.; Şavkay, a.g.e., 36 s.

²²¹ Tuğrul Şavkay, "Medeniyet Ve Coğrafya Değişmeleri Çerçevesinde Türk Mutfağı", **Eskimeyen Tatlar- Türk Mutfak Kültürü**, Vehbi Koç Vakfı Yayını, İstanbul, 1996, 79 s.

²²² Denschwam, a.g.e., 146 s., boza için ayrıca bakınız: Şavkay, 1996, a.g.e., 80 s.

²²³ Buhur suyu, bazı kaynaklara göre bir içecek (Gürsoy, a.g.e., 102 s.); bazı kaynaklara göre ise, el yıkamada kullanılan hoş kokulu su (Nezihe Araz, "Tatlı Tatlı Yiyelim, Tatlı Tatlı Konuşalım", **Eskimeyen Tatlar**, İstanbul, Vehbi Koç Vakfı Yayını, 3. Baskı, 1999, 32 s.) olarak tanımlanmaktadır. Çeşitli yemek kitaplarında buhursuyu tarifleri verilmiştir.

²²⁴ Alkol tüketiminde daha geniş bilgi için bakınız: Necdet Sakaoğlu, "Sofrada Kurulan Meclisler", **NTV Tarih**, sayı: 14, 2010, 47- 55 s.; Mehmet Şeker, **Gelibolulu Mustafa Ali ve Meva'idün'n-Nefais Fi-Kava'idi'l-Mecalis**, Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Kurumu Türk Tarih Kurumu Yayınları: 3, Dizi- Sayı: 16, Ankara, 1997 ; Bobovius, a.g.e., 89 s.; Fatmagül Demirel, **Dolmabahçe ve Yıldız Saraylarında Son Ziyaretler Son Ziyafetler**, Doğan Kitap, İstanbul, 2007, 63- 64 s.

²²⁵ Bakla, a.g.e., 203 s.

²²⁶ Samancı, a.g.e., 125 s.; Demirel, a.g.e., 60 s.

²²⁷ Erdinç Bakla, **Tophane Lüleciliği- Osmanlı'nın Tasarımdaki Yaratıcılığı Ve Yaşam Keyfi**, Antik A.Ş. Kültür Yayınları, 2007, İstanbul, 270 s.

²²⁸ Ayşe Osmanoğlu, **Babam Sultan Abdülhamid**, Selis Kitaplar, 2. Baskı, 2008, İstanbul, 96 s.

²²⁹ **Kumkuma**: İçine mürekkep, zemzem gibi şeyler konulan yuvarlak testi; Bakır şişe, bakır ibrik. <http://www.osmanlicaturkce.com/?k=kumkuma&t=%40> (15 Şubat 2010); Ünsal Yücel ve Julian Raby, "The Archival Documentation", **Chinese Ceramics In The Topkapı Saray Museum Istanbul- A Complete Catalogue**, Published in association with The Directorate Of The Topkapı Saray Museum By Sotheby's Publications, 1986, London, 68 s.

²³⁰ Altındağ ve Bayraktar, a.g.e., 36- 37 s.

²³¹ Bakla, a.g.e., 270 s.



Foto. no: 361

Zemzemiye olarak bilinen şişeler. Üstte sıralanmış, mavi Beyaz Çin porselenleri, altta, aynı formda üretilmiş, Osmanlı beyaz opak cam²³² zemzemlikler görülmektedir.



Foto. no: 362

Tophane seramiği, şifa tası, muhafaza kabı ile birlikte. 19. yüzyıl sonu.²³³

Zem zem tası, şerbet dışında bir içeceğin daha, çanakla tüketildiğini göstermektedir. Zemzem taslarının, ayaksız oldukları görülmektedir. Bu da çanağın, içine konulan sıvı tüketilmeden, elden bırakılmayacağını göstermektedir.

Topkapı Sarayı Müzesi Envanter Defterine kayıtlı Tophane seramikleri arasında zem zem fincanı bulunmaktadır.

İçecek sunum kapları arasında, Osmanlı sarayında görülmeye başlayan, 16. yüzyılda kahve ve 19. yüzyılda çay ile ilgili formların çoğunluğu pişmiş topraktır. Özellikle kahve fincanının birkaç farklı hammadde örneği dışında hepsi, pişmiş topraktır. Kahvenin Avrupalılaşıma ile sütlü içilmeye başlanmasıyla formlar değişmiştir. Acı kahve içmek için kullanılan küçük zarflı fincanlar yerine kulplu ve tabaklı fincanlar kullanılmaya başlanmıştır. Kahve fincanı takımları, sütlük, şekerlik formlarının ilavesi ile kahve takımlarına dönüşmüştür. Her ikisi de batılılaşma ile Osmanlı sarayında görülmeye başlanan kahve takımlarının benzeri olan çay takımlarında ayrıca demlik, bazı kahve takımlarında da ayrıca, kahvedan bulunmaktadır.

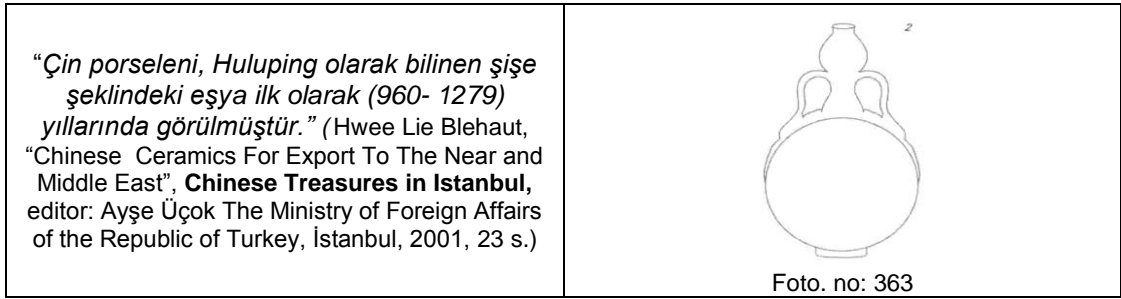
²³² Yücel ve Raby, **a.g.e.**, 68 s.

²³³ Bakla, **a.g.e.**, 270 s.

2.2.1 Sürahiler, Şişeler, Mataralar

Sıvı tüketiminde kullanılan, sürahi ve şişe formlarını birbirinden ayıran en önemli özellik ağız ve kulplarıdır. Bu tez çalışmasında, kulplu olan, ağız geniş formlar sürahi (testi), dar ağızlı ve tutma yeri boyunda olan formlar ise şişe olarak değerlendirilmiştir.

Sürahiler, şişeler ve mataralar arasında çoğunluğu şişeler oluşturmaktadır. Çin porseleni ve İznik seramiği, sürahi, şişe ve matara formlarına Osmanlı metal işçiliğinde kulp, ayak, gibi ekler yanı sıra, özellikle kapak eklenmiştir.



Kulplu olan sürahi formları, Yıldız, Eser-i İstanbul porselenleri ile Çanakkale, Tophane yanı sıra çoğunluğu İznik seramikleridir. Çin porselenleri arasında sürahi olarak adlandırılmış formlar bir iki örnektir ve birçoğu şarap kabı olarak belirtilmiştir.

Matara formu, yassı şişe olarak tanımlanabilir. Osmanlı saray mutfağında görülen matara formları, İznik seramiği yanı sıra, çoğunluğu 16. yüzyıla kadar olan, bazıları ise 18. yüzyıla tarihlenen Çin porselenleri ve 18. yüzyıl Kütahya seramikleridir.

Şişe formu örnekleri çoğunlukla Çin porseleni ve İznik seramikleridir. Eser-i İstanbul ve Yıldız porselenleri ile Tophane ve Kütahya seramikleri arasında da şişe formu görülürken, Avrupa porseleni örneklerinin azlığı dikkat çekicidir. Çin porseleni şişelerine, metal kulplar eklenerek sürahi formuna, bazılarında ayrıca emzik eklenerek ibrik formlarına dönüştürülmüştür. Şişelerin birçoğu metal ya da pişmiş toprak kapaklıdır.

Matara formu ise, Çin porselenleri ile İznik ve Kütahya seramiklerinde görülmüştür. Tophane seramikleri arasında, “*Sürahi çok nadir bulunan kaplardandır.*”²³⁴

Arşiv belgelerinde genel olarak sürahi, şişe ve mataralar, Çin porselenleri örneğinde şöyle adlandırılmıştır:

“15. 16. yüzyıllarda, *sürahi, kezu, küze*²³⁵, *ibrik, kilinder, yatuk, yayuk, 17. 18. yüzyıllarda, ise, yatuk (yatık): iki kulplu yatuk, yayuk (yayık), bakraç: kulplu bakraç, emzikli bakraç, ibrik: el ibriği, çay ibriği, gülab ibriği, memeli ibrik, marta ibrik, su taşı- maşrapa- , sürahi: kulplu sürahi, kabak sürahi, kabak: su kabağı, marta (matara): emzikli matara, iki emzikli matara, kulplu matara, badye: kapaklı badye, ayaklı badye, kumkuma: su kumkuması*”²³⁶

İznik seramiği içecek kapları arasında görülen “*karafakiler*”²³⁷ ve “*carafe*”²³⁸ olarak adlandırılan formların, Fransızca *sürahi*²³⁹ anlamında ve kulplu olmaları nedeni ile *sürahilerle* beraber değerlendirilmiştir.

Topkapı Sarayı Müzesi Tahrir Komisyonu Çalışmalarında, az olan “*sürahiler, üretim yeri olarak İstanbul Mamulâtı ve beyaz porselen belirtilmiş, şerbet testileri, testiler (Çanakkale mamulâtı, başı at resimli), sürahi (süzgeçli*”²⁴⁰), *sürahi (üstü madeni, kapaklı), sürahi (ağız ve karnı yaldızlı, çizgili), şişe*²⁴¹ formları görülmektedir.

Topkapı Sarayı Envanter defterinde bulunan bazı *sürahi* ve testi formlarının pişmiş toprak türleri ve ölçüleri şöyledir:

Yıldız porseleni testilerin yüksekliği 26 cm.dir. Kapaklı *sürahilerin*, 26, 27, 28 cm. yükseklikte oldukları, *sürahilerin* çap: 20 cm. y: 33 cm., ayrıca yüksekliği, 23, 24, 26 cm. olanlar bulunmaktadır.

²³⁴ Erdinç Bakla, **Tophane Lüleciliği- Osmanlı'nın Tasarımdaki Yaratıcılığı Ve Yaşam Keyfi**, Antik A.Ş. Kültür Yayınları, 2007, İstanbul, 250 s.

²³⁵ **Kuze**: Farsça, Su testisi. <http://www.osmanlicaturkce.com/?k=kuze&t=%40> (19 Mart 2010)

²³⁶ Ünsal Yücel ve Julian Raby, “The Archival Documentation”, **Chinese Ceramics In The Topkapı Saray Museum Istanbul- A Complete Catalogue**, Published in association with The Directorate Of The Topkapı Saray Museum By Sotheby's Publications, 1986, London, 68 s.

²³⁷ **karafa** *Fr.carafe*: Uzun boyunlu, kulpsuz küçük rakı *sürahisi*: Türkçede Batı Kökenli Kelimeler Sözlüğü, <http://tdkterim.gov.tr/bts/?kategori=verilst&kelime=karafa&ayn=tam> 19 Mart 2010

²³⁸ Nurhan Atasoy, “İznik Çinilerinin Türleri ve Biçimleri”, **İznik**, Alexandria Press, 1989, 45 s.

²³⁹ **Carafe**:” diğ. 1. *sürahi* 2. *sürahi dolusu* 3. baş kafa”; Tahsin Saraç, **Büyük Fransızca Türkçe Sözlük**, Adam Yayınları, 1. basım 1976, Genişletilmiş 5. Basım, 1994, İstanbul, 213 s

²⁴⁰ **gırgır**: suyu azar azar akıtan süzgeçli testi (Ülkü Altındağ ve Nedret Bayraktar, “Topkapı Sarayı Müzesi Tahrir Komisyonu Çalışmaları 1”, **Topkapı Sarayı Müzesi Yıllık 2**, Topkapı Sarayı Müzesi Müdürlüğü ve 1987, İstanbul, 23 s.

²⁴¹ Altındağ ve Bayraktar, 1987, **a.g.e.**, 13, 23, 24 s.; Ülkü Altındağ ve Nedret Bayraktar, “Topkapı Sarayı Müzesi Komisyonu Çalışmaları 2”, **Topkapı Sarayı Müzesi Yıllık 3**, Topkapı Sarayı Müzesi Müdürlüğü, 1988, İstanbul, 36- 37 s.

Eser i İstanbul porseleni testi 37 x 10 cm., sürahi y: 25cm. 23.5 cm. kapaklı sürahi y: 27 cm.dir.


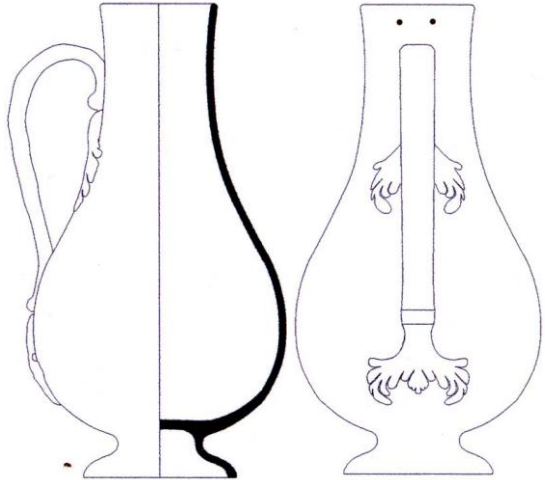

Lüleci çamuru (Tophane seramiği) kapaklı sürahilerin yükseklikleri 18.5, 20, 27.5 cm., ufak testinin yüksekliği ise 11 cm ve testi y: 30 cm. ölçülerindedir.

Seramik matara y: 22 cm, porselen testi y: 27 cm.dir.

Matara, sözlük anlamlarına göre, özellikle yolculukta su taşımak için üretilmiş bir formdur. Ancak, Osmanlıların, ender olan bu formu elde etmek için, Çin porselenlerini metalle birleştirdikleri ve oluşturulan bu formun sızdırmaz olmadığı belirtilmiştir.²⁴² Ayrıca, kırılğan olan pişmiş toprak matara formunun, yolculukta içecek taşıma yerine farklı bir amaç için kullanılmış olabileceği düşünülebilir.

SÜRAHİLER

Fotoğraf no: 364; Çizim no: 267, Eser-i İstanbul Porseleni

	
	<p>y: 32.8 cm. ağız çapı: 7.8 cm. ayak çapı: 10.5 cm. İstanbul Büyükşehir Belediyesi Şehir Müzesi Env. No: 3285, 1845- 46²⁴³</p> <p>Formun ağzında bulunan iki delikten, kapaklı olduğu anlaşılmaktadır. Formun bir benzeri "bozalık" olarak isimlendirilmiştir. çap 10 cm. y: 37 cm. Topkapı Sarayı Müzesi 34/657 Topkapı sarayı Envanter Defteri'nde yapılan çalışmada aynı envanter numarasına ve aynı ölçülere sahip form "testi" ise, olarak belirtilmiştir.²⁴⁴ (Foto. ve ölçüler: İrem Pala, 17 Aralık 2009)</p>

²⁴² Regina Krahl, **Chinese Ceramics In The Topkapı Saray Museum Istanbul- A Complete Catalogue**, Published in association with The Directorate Of The Topkapı Saray Museum By Sotheby's Publications, 1986, London

²⁴³ Formun tarihi için bakınız: Örcün Barışta, "Ana Çizgileri ile Geçmişten Günümüze Türk El Sanatları", **El Sanatları Sempozyumu Bildirileri**", İSMEK yayınları, 2008, 10 s.

²⁴⁴ Ömür Tufan, "Sarayı'daki Eser-i İstanbul Porselenleri", **Antik Dekor**, sayı: 79, 2003, 97 s.



Foto no: 365
İznik seramiği
y: 26. 7 cm.
carafe

Kuwait National Museum, The al sabah Collection;
1560- 80 (Nurhan Atasoy ve Julian Raby, **İznik**, Alexandria
Press, Türk Ekonomi Bankası Yayını, 1989, 38, 257 s.)

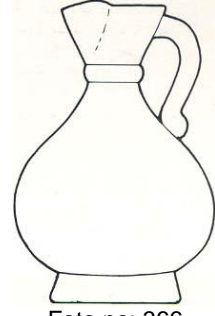
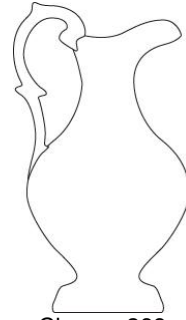


Foto no: 366



Foto no: 367
Tophane seramiği
y: 33 cm.

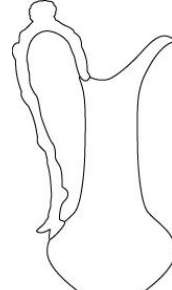
Topkapı Sarayı Müzesi, "hacmi yaklaşık 2 litredir."
(Bakla, **a.g.e.**, 253 s.)



Çiz. no: 268



Foto no: 368
Yıldız Sarayı Porselen Fabrikası
ö.y. (Küçükerman, **a.g.e.**, 149 s.)



Çiz. no: 269



Foto no: 369


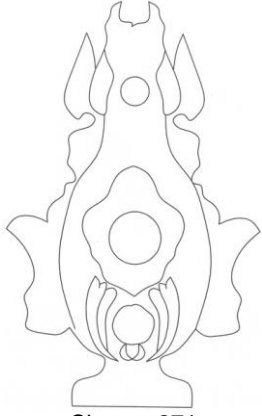
y: 28 cm.




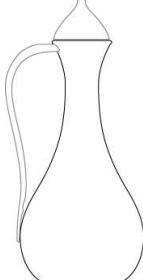

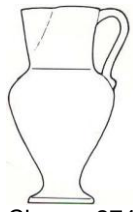






Fransız Porseleni


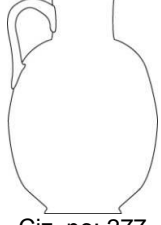






Sadberk Hanım Müzesi Env. P 36- 128, 19. yy.
(Sadberk Hanım Müzesi Kataloğu, Vehbi Koç Vakfı
Sadberk Hanım Müzesi, İstanbul, 1995, 119 s.) formun
üzerinde yüksek rölyef olarak, bir dal üzerine yerleştirilmiş,
çeşitli meyve, kuş, yaprak figürleri bulunmaktadır.






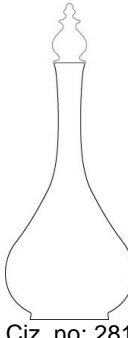
Çiz. no: 270


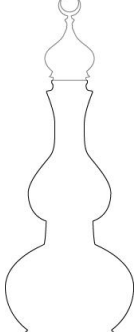

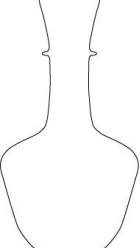

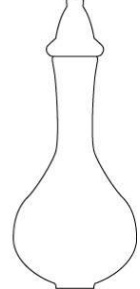

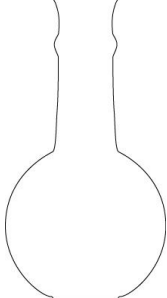

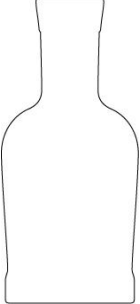
 <p>Foto no: 370 Çanakkale seramiği y: 40 çap: 18 cm. at başlı testi 19. yy. sonu 20. yy. başı (Deniz Ayda, "Çanakkale Seramikleri", Vakıflar, sayı: 26, Ankara, 1997, 383, 388 s.)</p>	 <p>Çiz. no: 271</p>
---	---


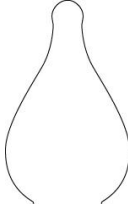









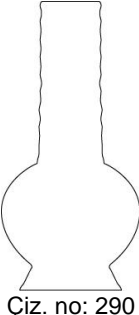
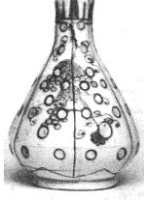
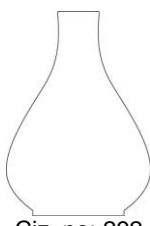

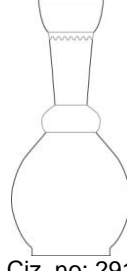
 <p>Foto no: 372 Çin porseleni (seladon) y: 34.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 199, Yaklaşık 1400 yılına ait, inci gövdeli şişe, 17. yy. başları, Osmanlı metal ekleri ile sürahiye dönüştürülmüş. (Krahl, a.g.e., 296 s.)</p>	 <p>Çiz. no: 272</p>	 <p>Foto no: 373 Çin porseleni y: 38.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 1729, 16. yy. ortaları. Osmanlı metal eklemeli (Krahl, a.g.e., 660 s.)</p>	 <p>Çiz. no: 273</p>
 <p>Foto no: 374 İznik seramiği y: 26.5 cm. carafe Victoria & Albert Museum, London; 1540, 1545 (Atasoy ve Raby a.g.e., 194 s.)</p>	 <p>Çiz. no: 274</p>	 <p>Foto no: 375 İznik seramiği y: 32cm. Özel koleksiyon Londra, 1540- 1555 (Atasoy ve Raby, a.g.e., 214 s.)</p>	 <p>Foto no: 376</p>
 <p>Foto no: 377 Çin porseleni y: 15 cm. Kavun şeklinde şarap kabı, Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 2301 (Krahl, a.g.e., 592 s.)</p>	 <p>Çiz. no: 275</p>	 <p>Foto no: 378 Çin porseleni 17 cm x y: 19 cm. şarap kabı Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 2311, 16. yy. sonları, 17. yy. başları (Krahl, a.g.e., 592 s)</p>	 <p>Çiz. no: 276</p>




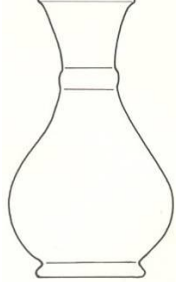

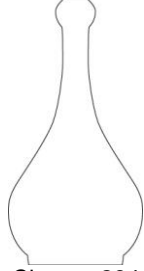

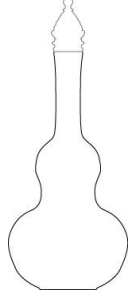

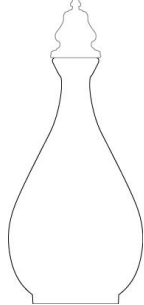

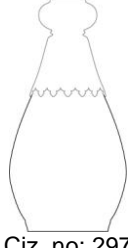



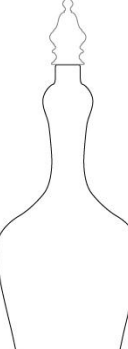
 <p>Foto no: 379</p> <p>Kütahya seramiği çap: 19.1 cm y: 29.3 cm. testi 18. yy. 2. yarı (Yadigar-ı Kütahya, Suna-Inan Kıraç Akdeniz Medeniyetleri Araştırma Enstitüsü Yay., İstanbul, 1997, 89 s.)</p>	 <p>Çiz. no: 277</p>	 <p>Foto no: 380</p> <p>Çin porseleni (İmari) y: 26.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 9758 Kulpu ve kapağı Osmanlı metal eklemeli, kapağı kayıptır. 1725- 1740 (Regina Krahl, a.g.e., 1233 s.)</p>	 <p>Çiz. no: 278</p>
 <p>Foto no: 381</p> <p>Tophane seramiği 19. yy. sonu (Bakla, a.g.e., 250 s.)</p>	 <p>Çiz. no: 279</p>	 <p>Foto no: 382</p> <p>Kütahya seramiği y: 23.3 cm. çap: 16.4 cm 18. yy. 2. yarı (Yadigar-ı Kütahya, a.g.e., 64 s)</p>	 <p>Çiz. no: 280</p>


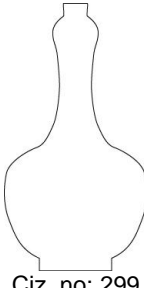

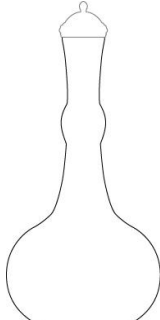





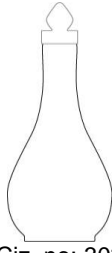



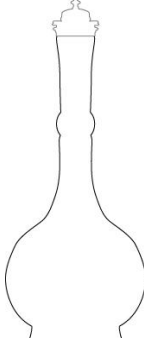

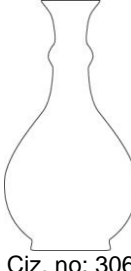
ŞİŞELER


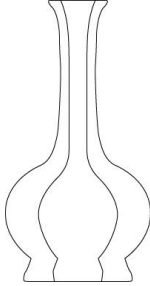
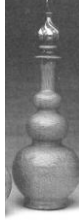
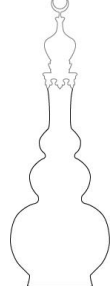

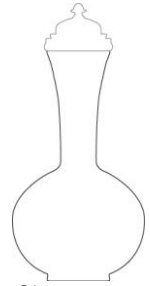

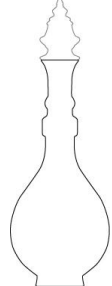

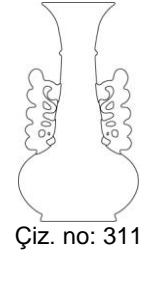



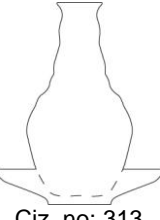

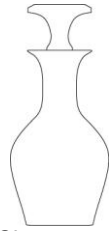
 <p>Foto no: 383</p> <p>İznik seramiği y: 42 cm. British Museum, London, 1575- 80 (Atasoy ve Raby, a.g.e., 38, 332 s.)</p>	 <p>Foto no: 371</p>
 <p>Foto no: 384</p> <p>Çin porseleni y: 41 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 2240, Osmanlı metal eklemeli, 16. yy. sonları (Krahl, a.g.e., 463, 727 s.)</p>	 <p>Çiz. no: 281</p>


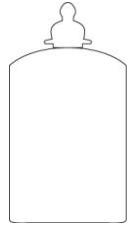

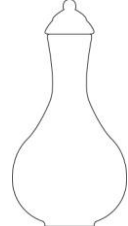

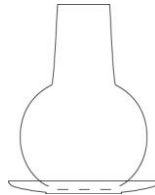

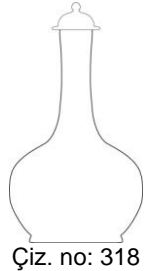

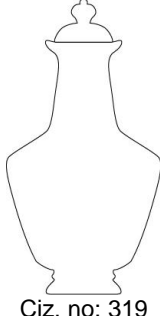

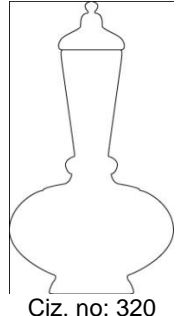
 <p>Foto no: 385 Çin porseleni (seladon) y: 45 cm Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 185 14. yy. ilk yarısı su kabağı şeklinde (Krahl, a.g.e., 287 s., Foto. Mesut Hakgüden, "Porselen", Antika, sayı: 9, 5 s.)</p>	 <p>Çiz. no: 282</p>
 <p>Foto no: 386 Kütahya seramiği y: 26.9 cm. 18. yy. ortası. (Yadigar-ı Kütahya, a.g.e., 66, 67)</p>	 <p>Çiz. no: 283</p>
 <p>Foto no: 387 Eser-i İstanbul porseleni Topkapı Sarayı Müzesi (Taşçı, a.g.e., 88- 90 s.)</p>	 <p>Çiz. no: 284</p>
 <p>Foto no: 388 Tophane seramiği y: 20 cm., 1879 (Bakla, a.g.e., 252 s.)</p>	 <p>Çiz. no: 285</p>
 <p>Foto no: 389 Yıldız porseleni y: 32.5 cm ağız çapı: 6 cm. dip çapı: 14 cm. 1900 tarihli, (Küçükerman, Bayraktar ve Karakaşlı, a.g.e., 112 s.)</p>	 <p>Çiz. no: 286</p>

 <p>Foto no: 390</p> <p>Çin porseleni y: 22.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 1408, 14. yy. ortaları (Krahl, a.g.e., 497 s.)</p>	 <p>Çiz. no: 287</p>	 <p>Foto no: 391</p> <p>Çin porseleni y: 53 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 1378, erken 15. yy. Osmanlı metal eklemeli (y.a.g.e., 419, 518 s.)</p>	 <p>Çiz. no: 288</p>
 <p>Foto no: 392</p> <p>İznik seramiği y: 41.2 cm Victoria & Albert Museum, London; 1530- 1540 (Atasoy ve Raby, a.g.e., 176 s.)</p>	 <p>Foto no: 393 (y.a.g.e., 38 s)</p>	 <p>Foto no: 394</p> <p>İznik seramiği y: 53.25 cm Alessandro Bruschetti Foundation, Genoa; 1535- 45 (Atasoy ve Raby, a.g.e., 207 s.)</p>	 <p>Foto no: 395 (y.a.g.e., 38 s.)</p>
 <p>Foto no: 396</p> <p>Çin porseleni y: 25 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 2238, 16. yy. ortaları (Krahl, a.g.e., 658)</p>	 <p>Çiz. no: 289</p>	 <p>Foto no: 397</p> <p>Çin porseleni y: 31 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 2110, 16. yy. ortaları. (Krahl, a.g.e., 661 s.)</p>	 <p>Çiz. no: 290</p>
 <p>Foto no: 399</p> <p>Çin porseleni y: 11 cm Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 2783, 16. yy. ortaları, Osmanlı murassa, boyunu kesilmiş ve iki adet delik bulunmaktadır. (y.a.g.e., 836 s.)</p>	 <p>Çiz. no: 292</p>	 <p>Foto no: 398</p> <p>Çin porseleni y: 27 cm Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 2280 16. yy. ortaları. Ana gövde üzerine, başka bir şişenin ters çevrilmiş boyun, üstüne de ağız olarak çanak monte edilerek oluşturulmuş şişe formu. (y.a.g.e., 662 s.)</p>	 <p>Çiz. no: 291</p>

 <p>Foto no: 400</p> <p>Çin porseleni y: 28.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 2441, 16. yy. sonları (Krahl, a.g.e., 728 s.)</p>	 <p>Çiz. no: 293</p>	 <p>Foto no: 401</p> <p>İznik seramiği y: 31.5 cm. Victoria & Albert Museum, London; 1575 (Atasoy ve Raby, a.g.e., 315 s.)</p>	 <p>Foto no: 402 (y.a.g.e., 38 s.)</p>
 <p>Foto no: 403</p> <p>Çin porseleni y: 28, 28.5 cm. inci şekilli Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 2023, 16. yy. sonları. (y.a.g.e., 732 s.)</p>	 <p>Çiz. no: 294</p>	 <p>Foto no: 404</p> <p>Çin porseleni y: 38.5 cm Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 2510, 16. yy. sonları (y.a.g.e., 754 s.)</p>	 <p>Çiz. no: 295</p>
 <p>Foto no: 405</p> <p>Çin porseleni y: 27.5 cm. kapakla beraber 32.5 cm Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 2440, 17. yy. İlk yarısı (y.a.g.e., 751 s.)</p>	 <p>Çiz. no: 296</p>	 <p>Foto no: 406</p> <p>Çin porseleni y: 16 cm Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 2234, 16. yy. sonları, 17. yy. başları inci şekilli boyun kesilmiştir. (y.a.g.e., 751 s.)</p>	 <p>Çiz. no: 297</p>
 <p>Foto no: 407</p> <p>İznik seramiği y: 48 cm. çap: 27 cm. Su şişesi British Museum, Londra, inv. No. 78.12-30.462, 1585 (Atasoy ve Raby, a.g.e., 357 s.)</p>	 <p>Foto no: 408 (y.a.g.e 38 s)</p>	 <p>Foto no: 409</p> <p>Çin porseleni y: 47 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 4540, 17. yy. ortaları. (Krahl, a.g.e., 957 s.)</p>	 <p>Çiz. no: 298</p>

 <p>Foto no: 410</p> <p>Çin porseleni y: 37 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 4146, 17. yy. ortaları (y.a.g.e., 957 s.)</p>	 <p>Çiz. no: 299</p>	 <p>Foto no: 411</p> <p>Çin porseleni y: 44 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 4136, 17. yy. ortaları. Osmanlı metal eklemeli (y.a.g.e., 810 s.)</p>	 <p>Çiz. no: 300</p>
 <p>Foto no: 412</p> <p>Çin porseleni y: 44.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 4339, 17. yy. (y.a.g.e., 909 s.)</p>	 <p>Çiz. no: 301</p>	 <p>Foto no: 413</p> <p>Çin porseleni y: 36 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 4541, 17. yy. ortaları (y.a.g.e., 959 s.)</p>	 <p>Çiz. no: 302</p>
 <p>Foto no: 414</p> <p>Çin porseleni y: 7.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 4338, 17. yy. 2. yarı Osmanlı metal eklemeli (y.a.g.e., 961s.)</p>	 <p>Çiz. no: 303</p>	 <p>Foto no: 415</p> <p>Çin porseleni y: 10.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 5623, 17. yy. sonları (y.a.g.e., 1126 s.)</p>	 <p>Çiz. no: 304</p>
 <p>Foto no: 416</p> <p>Çin porseleni y: 45 cm Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 4199, 17. yy. (y.a.g.e., 912, 990 s.)</p>	 <p>Çiz. no: 305</p>	 <p>Foto no: 417</p> <p>Çin porseleni y: 16 cm Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15j/ 541, 17. yy. sonları (y.a.g.e., 911 s.)</p>	 <p>Çiz. no: 306</p>


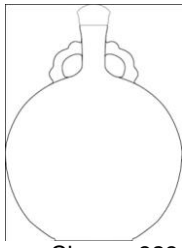



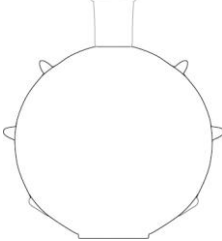

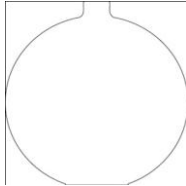

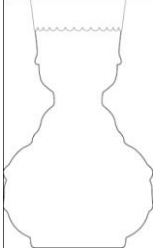

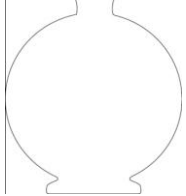

 <p>Foto no: 418</p> <p>Çin porseleni y: 29 cm. altıgen şişe Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/4142, 17. yy. sonları, 18. yy. başları (y.a.g.e., 1010 s.)</p>	 <p>Çiz. no: 307</p>	 <p>Foto no: 419</p> <p>Çin porseleni (seladon) y: 31.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/5608, 17. yy. sonları, 18. yy. başları (y.a.g.e., 924 s.)</p>	 <p>Çiz. no: 308</p>
 <p>Foto no: 420</p> <p>Çin porseleni y: 28.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/4284, 17. yy. sonları, 18. yy. başları (y.a.g.e., 1016 s.)</p>	 <p>Çiz. no: 309</p>	 <p>Foto no: 421</p> <p>Çin porseleni y: 34.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/4341, 17. yy. sonları 18. yy. başları (y.a.g.e., 1014 s.)</p>	 <p>Çiz. no: 310</p>
 <p>Foto no: 422</p> <p>Çin porseleni y: 21.5, 22 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/4564, 17. yy. sonları, 18. yy. başları (y.a.g.e., 1019 s.)</p>	 <p>Çiz. no: 311</p>	 <p>Foto no: 423</p> <p>Kütahya seramiği y: 32.5 cm. çap: 16.5 cm. Şişe (kapaklı) 19. yy. sonu- 20. yy. başı (Yadigar-ı Kütahya, a.g.e., 107 s.)</p>	 <p>Çiz. no: 312</p>
 <p>Foto no: 424</p> <p>Kütahya seramiği tabak ç: 14. cm. y: 3.2 cm, Şişe: y: 15. 2 ç: 8.3 cm Gece sürahisi (şişesi) 19. yy. sonu- 20. yy. başı (Yadigar-ı Kütahya, a.g.e., 108 s.)</p>	 <p>Çiz. no: 313</p>	 <p>Foto no: 425</p> <p>Eser-i İstanbul porseleni Sürahi Topkapı Sarayı Müzesi 34/654 (Taşçı, a.g.e., 88-90 s.; Tufan, a.g.e., 95)</p>	 <p>Çiz. no: 314</p>

 <p>Foto no: 426</p> <p>Japon porseleni 8.5 x 8.5 cm. y: 22.3 cm. 18. yy. (Carswell, a.g.e., 118 s.)</p>	 <p>Çiz. no: 315</p>	 <p>Foto no: 427</p> <p>Eser-i İstanbul porseleni y: 23.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi 34/1836 (Tufan, a.g.e., 94 s.)</p>	 <p>Çiz. no: 316</p>
 <p>Foto no: 428</p> <p>Tophane seramiği gece sürahisi Formun tabaksız bir benzeri y: 16 cm.dir. 19. yy. (Bakla, a.g.e., 251, 252 s.)</p>	 <p>Çiz. no: 317</p>	 <p>Foto no: 429</p> <p>Çin porseleni y: 45 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15j/419, 19. yy. ortaları (Krahl, a.g.e., 1373 s.)</p>	 <p>Çiz. no: 318</p>
 <p>Foto no: 430</p> <p>Yıldız porseleni ö.y Topkapı Sarayı Müzesi Koleksiyonu (Küçükerman, Bayraktar ve Karakaşlı, a.g.e., 114 s.)</p>	 <p>Çiz. no: 319</p>	 <p>Foto no: 431</p> <p>Yıldız porseleni y: 37.5 cm. ağız çapı: 7 cm. ayak çapı: 10 cm., Dolmabahçe Sarayı, 11/ 344, 345 (Küçükerman, Bayraktar ve Karakaşlı, a.g.e., 114 s.)</p>	 <p>Çiz. no: 320</p>

MATARALAR

 <p>Foto no: 435</p> <p>Çin porseleni y: 50 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 1380, erken 15. yy.²⁴⁵ Düz küresel gövde ve silindirik boyun, oval ayak üzerinde durmaktadır. Osmanlı metal eklemeli (Krahl, a.g.e., 420, 518 s.)</p>	 <p>Çiz. no: 324</p>	 <p>Foto no: 433</p> <p>Çin porseleni y: 32.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 1409, erken 15. yy., düz yuvarlak gövdeli, soğan formunda ağız ve uzun ince boyunlu, sıg oval ayaklı (Krahl, a.g.e., 429 s.)</p>	 <p>Çiz. no: 322</p>
--	---	---	---

²⁴⁵ Ayrıca bakınız: Ayşe Erdoğan, "Topkapı Sarayı Müzesi Koleksiyonu Bleu- Blanc Çin porselenleri", **P Dergisi**, sayı: 14, 1999, 59 s.; Topkapı Sarayı'ndaki Çin porselenleri kataloğunda, 50 cm. olan form, dergide 27 cm. olarak belirtilmiştir.

  <p>Foto no: 434 Çiz. no: 323</p> <p>Çin porseleni y: 30 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 1401, erken 15. yy. (Krahl, a.g.e., 517s.)</p>	  <p>Foto no: 432 Çiz. no: 321</p> <p>Çin porseleni 27 cm. x y: 39.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 1391, 14. yy. ortaları Osmanlı metal eklemeli (Krahl, a.g.e., 405 s.)</p>
  <p>Foto no: 436 Çiz. no: 325</p> <p>İznik seramiği y: 32 cm. Musee National de Ceramique, Sevres, 1480- 90 (Atasoy ve Raby, a.g.e. 150 s.)</p>	  <p>Foto no: 437 Çiz. no: 326</p> <p>Kütahya seramiği y: 16.5 cm. çap: 13.8 cm. 18. yy. 2. yarısı (Yadigar-ı Kütahya, a.g.e., 89 s.)</p>
  <p>Foto no: 438 Çiz. no: 327</p> <p>Çin porseleni y: 20 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 1940, 15. yy. sonları, 16. yy. başları, ayağı kayıptır. Osmanlı metal eklemeli (Krahl, a.g.e., 547s.)</p>	  <p>Foto no: 439 Çiz. no: 328</p> <p>Çin porseleni Gövde çapı 16 cm. y: 19 cm. Sadberk Hanım Müzesi Env. HK. 27. 3090, 18. yy. (Sadberk Hanım Müzesi Kataloğu, 1995, a.g.e. 104- 105 s.; John Carswell, Çin Porselen ve Seladonları, Vehbi Koç Vakfı Yay., İstanbul, 1995, 44 s.)</p>
 <p>Foto no: 439 a Kütahya seramiği çizimleri John Carswell, "A Minor Group Of Late Turkish Pottery", Sanat Tarihi Yıllığı 1, İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Sanat Tarihi Kürsüsü, İstanbul, 1965, 13 s.</p>	

2.2.2 Bardaklar, Maşrapalar

“Bardak” olarak bilinen kulplu ya da kulpsuz, genelde uzun silindir pişmiş toprak dik form, 18. yüzyıla kadar sadece İznik seramiklerinde, 18. yüzyıldan sonra ise, Çin ve Avrupa porseleni²⁴⁶ ile Kütahya ve Tophane seramiklerinde görülmüştür.

Osmanlı Dönemi arşiv belgelerinde bardak ifadesi sıklıklı görülmesine rağmen örneklerin azlığı dikkat çekicidir. Bardak kelimesi, günümüzdeki bazı çömlekçi merkezlerinde sürahi olarak tanımlanabilecek formlar için de kullanılmaktadır. Ayrıca, çok farklı, ağız daralan yüksek formların da, bardak olarak tanımlanabildiği görülmektedir. Bardak adının, Osmanlı Dönemi’nde de günümüzdeki gibi bir anlamda kullanıldığı düşünülmektedir.

Osmanlı Dönemi’nde saray mutfağında pişmiş toprak bardak formunun az olmasına rağmen, farklı hammaddeden bardak²⁴⁷ ve kupaların²⁴⁸ bulunduğu görülmektedir. “Ayrı su bardakları veya kupaları yok”²⁴⁹ ifadesi ve İznik seramiği dışında görülen bardakların, farklı hammaddelerden olması, pişmiş toprak bardak formunun, Saray mutfağında kullanımının tercih edilmediği sonucunu oluşturabilmektedir.

“ İznik seramikleri içecek kapları içinde en yaygın olanı şişkin gövdeli, ince boyunlu ve kulplu bardaktır. Bu tür bardakların 1510’dan 17. yüzyıla değin biçim açısından fazla değişmediği, ancak boyun uzunluğunun ve oranların çeşitlendiği görülür. Silindir biçimli, dik kenarlı ve köşeli saplı olanların deri ya da ahşap örneklerden türediği sanılır. Bir kaç erken tarihli örneğin dışında çoğu 16. yüzyılın ikinci yarısına aittir. İçine aldığı sıvı miktarına bağlı olarak çok farklı boyutlarda ve oranlarda yapılmışlardır. Bu türün ahşap örnekleri bugün Yunanistan’da Türkçe maşrapadan mastrapa olarak bilinir. 17. yüzyıla değin belgelerde adına rastlanmaması terimin daha, sonraları kullanılmaya başladığını düşündürür.

Eğik kenarlı ve kıvrık kulplu bardak türü ise oldukça enderdir. Bilinen en eski örnek 1570’lere tarihlenir ve Osmanlı ya da Alman metal bardaklarından türediği varsayılır.”²⁵⁰

²⁴⁶ Selma Delibaş, “Behice Sultan’ın Çeyizi Ve Muhallefati”, **Topkapı Sarayı Müzesi Yıllık 3**, Topkapı Sarayı Müzesi Müdürlüğü, 1988, İstanbul, 66, 69, 70, 75, 82, 87, 89, 98 s.

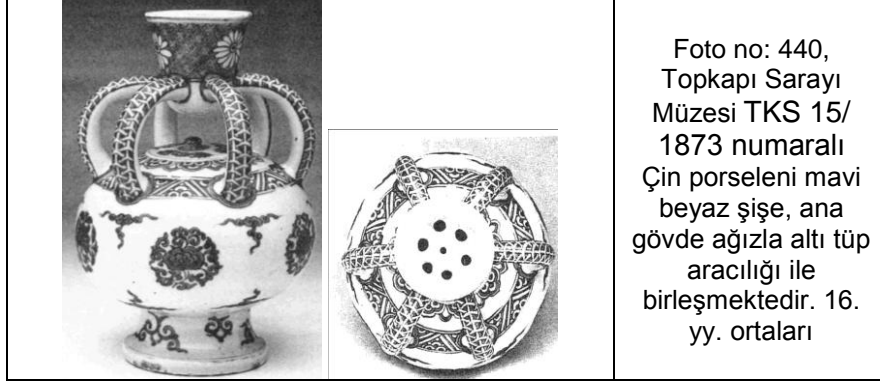
²⁴⁷ “içecekler için tahta bardaklar kullanılır.” **Albertus Bobovius’in anıları, Topkapı Sarayında Yaşam**, Kitap Yayınevi, 2. basım, İstanbul, 2004, 90 s.; Ayşe Erdoğan, 2000 yılındaki yayınında, Bobovius’tan yaptığı alıntıda, “bardakların metalden” olduğunu belirtmiştir. Bkz.: Ayşe Erdoğan, “Osmanlı Mutfağında Kullanılan Sofra Gereçleri”, **Hünkar Beğendi**, Kültür Bakanlığı Yay., Ankara, 2000, 70 s.

²⁴⁸ “Padişahın iki firuzeden yapılmaya kupası olduğundan söz etti. Bu firuzelerin her biri iki el (2 x 4 parmak) yüksekliğinde ve bir el (4 parmak) genişliğindeymiş. Bir de rengi ve değeri bakımından yakuta benzeyen kırmızı bir taştan yapılmaya kupası varmış ki, o da bir elden biraz daha yüksek ve bir el genişliğindeymiş.” Stephan Gerlach, **Türkiye Günlüğü 1577- 1578**, 2. Cilt, Kitap Yayınevi, 2007, İstanbul, 690 s. Kupa olarak belirtilen boyutun, İznik bardaklarına yakın olduğu çıkarılmaktadır.

²⁴⁹ Hans Dernschwam, **İstanbul ve Anadolu’ya Seyahat Günlüğü 1553**, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1987, 284 s.

²⁵⁰ Nurhan Atasoy, “İznik Çinilerinin Türleri ve Biçimleri”, **İznik**, Alexandria Press, 1989; 45 s., Türkler tarafından kullanılan çeşitli dönemlere ait bardak formları, Faruk Şahin, “Kulplu İznik Çini Bardakları”, **Antik Dekor**, sayı: 55, 1999, 76-84 s.’de görülebilmektedir.

Çin porseleni formlar arasında, 15. 16. yüzyıllarda görülen bardak ifadesi yanı sıra, 17. 18. yüzyıllarda, iki kulplu bardak, altı kulplu fağfuri bardak: fanuslu fağfuri bardak²⁵¹ adları yer almaktadır. Topkapı Sarayı Çin porselenleri kataloğunda altı kulplu görülen tek form, TKS 15/ 1873 numaralı (Foto no: 440) y: 21.5 cm.²⁵² ölçülerinde şişe olarak adlandırılmış formdur. Fakat genel bardak tanımına uymamaktadır.



“Bardak”, ifadesi, günümüz çömlekçiliğinde, sürahi ve testi formlarını da tanımlamaktadır. 18. yüzyıla kadar ki arşiv belgelerinde bulunan, “bardak” ifadelerinin de, sürahi gibi formları nitelediği düşünülebilir.

Yıldız porselenine ait Topkapı Sarayı Envanter Defterinde görülen tek örnek 19 cm. yüksekliğindedir. İznik seramiği bardaklar 20 cm. civarındadır. Kütahya, Tophane seramikleri ile az sayıdaki Avrupa porseleni bardakların hacimleri, İznik seramiği örneklerine göre daha küçüktür. Çin porselenlerinde ise her iki boyutta da örnek bulunmaktadır.

Topkapı Sarayı Envanter Defterinde görülen Tophane seramiği bardaklar, ayaklı bardak y: 11.5 çap: 7.5 cm., kulplu bardak y: 6.5 çap: 9 cm, bardak y: 7. 5 çap: 9 cm., y: 9.5 çap: 8.5 cm., y: 10 çap: 7.5 cm., maşrapa y: 12 çap: 8.5 cm. ölçülerindedir.


Topkapı Sarayı Müzesi Tahrir Komisyonu Çalışmalarında, pişmiş toprak bardak olarak, “ayakları porselen yaldızlı bardaklar ve şerbet bardağı”²⁵³ ifadeleri bulunmaktadır.

²⁵¹ Ünsal Yücel ve Julian Raby, “The Archival Documentation”, **Chinese Ceramics In The Topkapı Saray Museum Istanbul- A Complete Catalogue**, Published in association with The Directorate Of The Topkapı Saray Museum By Sotheby’s Publications, 1986, London, 68 s.

²⁵² Regina Krahl, **Chinese Ceramics In The Topkapı Saray Museum Istanbul- A Complete Catalogue**, Published in association with The Directorate Of The Topkapı Saray Museum By Sotheby’s Publications, 1986, London, 452, 658 s.

²⁵³ Ülkü Altındağ ve Nedret Bayraktar, “Topkapı Sarayı Müzesi Komisyonu Çalışmaları 1”, **Topkapı Sarayı Müzesi Yıllık 2**, Topkapı Sarayı Müzesi Müdürlüğü 1987, İstanbul, 23- 24 s.

Sadberk Hanım Müzesi Kataloğu ve “Yadigar-ı Kütahya” adlı çalışmalarda, “*daldırma*”, olarak adlandırılan bir bardak formu bulunmaktadır ve pişmiş toprak bu form, Osmanlı Dönemi Kütahya seramiği ve Avrupa porselenleri için kullanılmaktadır. Sadberk Hanım Müzesi Türk Çini ve Seramikleri, İngilizce kataloğunda, form, *Mug (daldırma)*²⁵⁴ olarak adlandırılmıştır. İngilizce, “Mug”, genel olarak kulplu bardak anlamındadır.²⁵⁵ Ulaşılabilen arşiv belgelerinde de “daldırma” olarak isimlendirilen bir pişmiş toprak kapla karşılaşılmamıştır. Aşağıda örneklenen Sadberk Hanım Müzesi’nde bulunan, “daldırma” olarak isimlendirilen, çeşitli hammaddeden kapların, tek ortaklığı, çeşitli formda ve hacimde, kulplu ve çukur olmalarıdır. Dolayısı ile, “daldırma”²⁵⁶ olarak isimlendirilen pişmiş toprak formların kulplu bardak oldukları kabul edilebilir.

	Yanda: Avrupa porseleni, “daldırma” benzeri olan formun farklı bir isimle “çamçak” ²⁵⁷ olarak adlandırıldığı görülmüştür.
Foto no: 441	

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.*”²⁵⁸

Ayrıca, Tophane ve İznik seramikleri arasında kadeh olarak adlandırılan ayaklı bardak formları bulunmaktadır. (Foto no: 467, 468, 469)

²⁵⁴ Sadberk Hanım Müzesi, *Türk Çini ve Seramikleri*, Sadberk Hanım Müzesi, 1991, 85 s.

Daldırma: (II) a. Cam veya seramikten yapılmış bir çeşit kulplu kap. Güncel Türkçe Sözlük <http://tdkterim.gov.tr/bts/?kategori=verilst&kelime=dald%FDrma&ayn=tam> 15 Şubat 2010

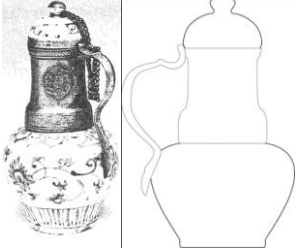




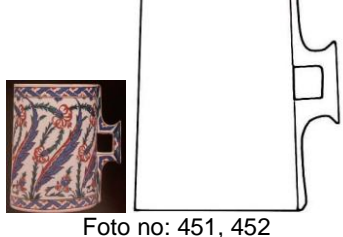
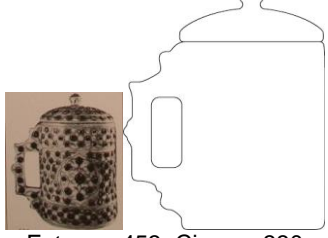

²⁵⁵ **Mug:** <http://www.seslisozluk.com/?word=mug> 15 Şubat 2010

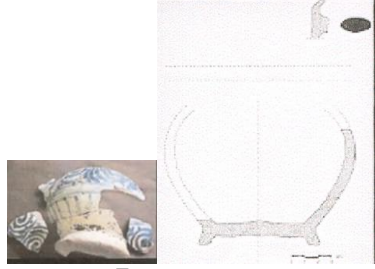


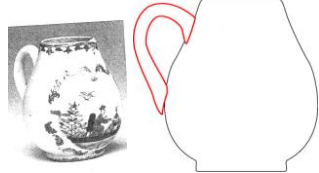

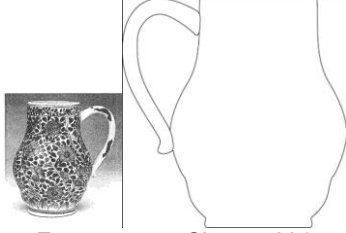

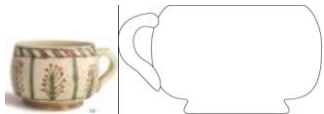
²⁵⁶ Sadberk Hanım Müzesi Kataloğu, Vehbi Koç Vakfı Sadberk Hanım Müzesi, İstanbul, 1995, 97 101, 127 s.

²⁵⁷ İzzet Keribar, “Meissen ve Viyana Porselenleri”, *Antik Dekor*, Sayı: 14, 71 s.; **çamçak:** 1. Ağaçtan oyularak yapılmış kulplu su kabı, çapçak. 2. Köpüklenerek akma. Güncel Türkçe Sözlük, <http://tdkterim.gov.tr/bts/?kategori=verilst&kelime=%E7am%E7ak&ayn=tam> 15 Şubat 2010

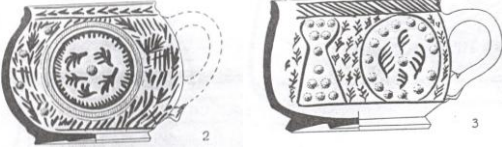
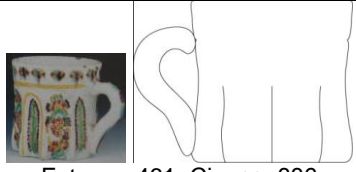


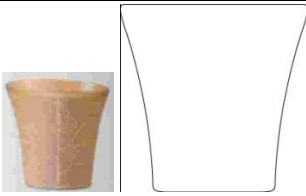


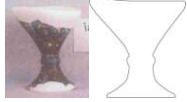
²⁵⁸ Atasoy, *a.g.e.*, 45 s.

BARDAKLAR, MAŞRAPALAR

 <p>Foto no: 442, Çiz. no: 329 Çin porseleni +y: 16.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 1938, 15. yy. 2. yarı, Osmanlı metel ekleriyle oluşturulmuş bardak (Krahl, a.g.e., 540 s.)</p>	 <p>Foto no: 443, 444 İznik seramiği y: 26.5, çap 14.5 cm. Bursa Arkeoloji Müzesi, Env. No: 811, 1510- 1500 (Nurhan Atasoy ve Julian Raby, İznik, Alexandria Press, 1989, 152, 38 s.)</p>
 <p>Foto no: 445, 446 İznik seramiği y: 20 cm. çap: 15 cm. İstanbul Çinili Köşk env no: 41/7591, 1510- 1520 (Atasoy ve Raby, a.g.e., 201, 38 s.)</p>	 <p>Foto no: 447, 448 İznik seramiği y: 20 cm. maşrapa ex- Emil Tabbagh collection; 1530- 40, (Atasoy ve Raby, a.g.e., 152, 38 s.)</p>
 <p>Foto no: 449, 450 İznik seramiği y: 26.4 cm. Uzun bardak Nuhad Es- Said Koleksiyonu, 1560 (Atasoy ve Raby, a.g.e., 296, 38 s.)</p>	 <p>Foto no: 451, 452 İznik seramiği y: 23.5 cm. çap: 16.5 cm. Maşrapa Calouste Gulbenkian Foundation Müzesi, Lizbon, inv. No: 814, 1570- 1575 (Atasoy ve Raby, a.g.e., 312, 38 s.)</p>
 <p>Foto no: 453, Çiz. no: 330 İznik seramiği y: 13cm. Topkapı Sarayı Müzesi, inv. No: 2/3832, 1575 Murassa (Atasoy ve Raby, a.g.e., 276 s.)</p>	 <p>Foto no: 454, 455 İznik seramiği y: 21.5 cm. Maşrapa C.L. David collection; Copenhagen; 1585- 95 (Atasoy ve Raby, a.g.e., 276, 38 s.)</p>

 <p>Foto no: 460 a</p> <p>İznik seramiği Kırmızı çamur bünye (Şahin, a.g.e., 84 s.)</p>	 <p>Foto no: 457, Çiz. no: 332 Çin porseleni (İmari) y: 15.5 cm. çap: 10.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 3916, 1710- 1730 (Krahl, a.g.e., 1020 s.)</p>
 <p>Foto no: 458, Çiz. no: 333 Çin porseleni y: 25 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/5029, 1735- 1750, Avrupa form ve tasarımlarının tıpkı yapımları (Krahl, a.g.e., 1323 s.)</p>	 <p>Foto no: 459, Çiz. no: 334 Çin porseleni y: 9 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15j/464, 1735- 1740, Avrupa form ve tasarımlarının tıpkı yapımları (Krahl, a.g.e., 1328 s.)</p>
 <p>Foto no: 460, Çiz. no: 335 Çin porseleni y: 20 cm. çap: 9 cm. Avrupa emaye dekorlu kapaklı bardak Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15j/26, 1730- 1760 (Krahl, a.g.e., 1338 s.)</p>	 <p>Foto no: 456, Çiz. no: 331 Çin porseleni y: 16 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 4617, 17. yy. sonları, 18. yy. başları. (Krahl, a.g.e., 1020 s.)</p>
 <p>Foto no: 462, Çiz. no: 337 Kütahya seramiği y: 10.9 cm. çapı Sadberk Hanım müzesi, Env. No: P 470- 10572, 18.yy. ilk yarı (Sadberk Hanım Müzesi Katalogu, a.g.e., 112, 113 s.)</p>	 <p>Foto no: 463, Çiz. no: 338 Kütahya seramiği y: 4.3 cm. çap: 6.1 cm. Kulplu bardak²⁵⁹ 18. yy. sonu- 19. yy. başı (Yadigar-ı Kütahya, Suna-İnan Kırış Akdeniz Medeniyetleri Araştırma Enstitüsü Yayını, İstanbul, 1997, 100 s.)</p>

²⁵⁹ Kaynak yayında, daldırma olarak adlandırılmaktadır.

 <p>Foto no: 463 a Kütahya seramiği çizimleri John Carswell, "A Minor Group Of Late Turkish Pottery", Sanat Tarihi Yıllığı 1, İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Sanat Tarihi Kürsüsü, İstanbul, 1965, 13 s</p>	 <p>Foto no: 461, Çiz. no: 336 Kütahya seramiği y: 10.5 cm. çapı: 10.4 cm. Sadberk Hanım müzesi, Env. No: 1723- P. 240, 18. yy. (Sadberk Hanım Müzesi, Türk Çini ve Seramikleri, a.g.e., 83 ; Sadberk Hanım Müzesi Kataloğu, a.g.e., 112, 113 s.)</p>
 <p>Foto no: 464, Çiz. no: 339 Avrupa (Viyana) porseleni çap: 8.8 cm Sadberk Hanım Müzesi Env. HK. 243- 3306, 18. yy. sonu (Sadberk Hanım müzesi a.g.e., 119 s.)</p>	 <p>Foto no: 465, Çiz. no: 340 Avrupa porseleni ö.y. Osmanlı için özel sipariş, ufak şerbetlik. (İzzet Keribar, "Eski Viyana (Alt Wien) Porselenlerinde dönemler", Antik Dekor, sayı: 46, 1998, 88 s.)</p>
 <p>Foto no: 466, Çiz. no: 341 Tophane seramiği y: 9.5 cm. bardak 19. yy. sonu (Bakla, a.g.e., 258 s.)</p>	 <p>Foto no: 467, Çiz. no: 342 Tophane seramiği y: 8.5 cm kadeh 1865, (Bakla, a.g.e., 261 s.)</p>
 <p>Foto no: 468, Çiz. no: 343 İznik seramiği kadehleri (Atasoy ve Raby, a.g.e., 36 s.)</p>	 <p>Foto no: 469, Çiz. no: 344 İznik seramiği kaide çap: 6.5 cm., y: 8.5 cm kadeh 1981- 1988 İznik Çini Fırınları kazısı 1986 envanteri no: İzn/ 85 BHD E 8 R, 17. yy. (Oktay Aslanapa, Şerare Yetkin ve Ara Altun, 1981- 1988 İznik Çini Fırınları Kazısı 2. Dönem, İstanbul Araştırma Merkezi, 115 s.)</p>

2.2.3 Kahve Fincanı Takımları

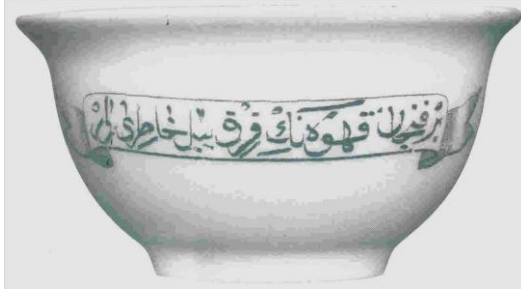


Foto no: 470; "Bir fincanın kırk yıl hatırı vardır" yazılı²⁶⁰ fincan, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Şehir Müzesi, Env. No: 4165

Osmanlı İmparatorluğu'nda, "Kahve, şerbet ve hoşafı beraber temel bir içecektir."²⁶¹

*"1550'lerde İstanbul'a giren ve kısa sürede içimi yayılarak kullanımıyla ilgili bir kültürün oluştuğu kahveyle, saray sakinlerinin tanışması belki 16. yüzyılın ikinci yarısına inmekle birlikte, mutfak muhasebelerinde kahveye dair ilk kayıtlar 17. yüzyıla aittir. Bunlar da, ancak padişah, valide sultan, divan mensupları, ağalar ve diğer seçkinlerin içebildiği kahve için yapılan şeker tahsisini göstermektedir. Şüphesiz Mısır'dan saray mutfağına münhasır kahve de getirilmektedir. Fakat parası mutfak bütçesinden peşin ödenmediğinden kahve kayıtları muhasebelerde yer almamıştır."*²⁶²

Kanuni Süleyman, sarayda, kahve hazırlamak, ve sunmak ile, kahve takımı eşyalarından sorumlu Kahvecibaşılık²⁶³ görevini ilk tahsis eden padişaktır ve kahve ikramının, zamanı ve merasimin nasıl yapılacağını kaydettirmiştir.²⁶⁴ Sultan İkinci Abdülhamid Dönemi'nde de devam eden²⁶⁵ "kahvecibaşılık görevi, sadece padişah için değildi. valide sultanın, yetişmiş olan şehzadelerin, darüssaade ağasının,

²⁶⁰ Örcün Barışta, "Ana Çizgileri ile Geçmişten Günümüze Türk El Sanatları", **El Sanatları Sempozyumu Bildirileri**", İSMEK yayınları, 2008, 24 s.

²⁶¹ Günay Kut, "Mutfağın Günlük Yaşamımızdaki Yeri Dünü-Bugünü", **Hünkar Beğendi**, Kültür Bakanlığı Yay., Ankara, 2000, 145 s.

²⁶² Arif Bilgin, **Osmanlı Saray Mutfağı** (1453- 1650), Kitabevi Yayınları, İstanbul, 2004, 210, 211 s.

²⁶³ Saraydaki görevlerden biri de kahvecibaşılıktı. Kahvecibaşılık padişaha yakın olma söz konusu olduğu için saygın bir görev sayılırdı. Kut, **a.g.e.**, 145 s.

²⁶⁴ Albertus Bobovius, **Topkapı Sarayında Yaşam**, Kitap Yayınevi, ikinci basım, İstanbul, 2004, 91 s.; Julian Raby ve Ünsal Yücel, "Chinese Porcelain At The Ottoman Court", **Chinese Ceramics In The Topkapı Saray Museum Istanbul- A Complete Catalogue**, Published in association with The Directorate Of The Topkapı Saray Museum By Sotheby's Publications, 1986, London, 41 s.; Erdiñç Bakla, **Tophane Lüleçiliği- Osmanlı'nın Tasarımdaki Yaratıcılığı Ve Yaşam Keyfi**, Antik A.Ş. Kültür Yayınları, 2007, İstanbul, 31, 32 s.

²⁶⁵ Ayşe Osmanoğlu, **Babam Sultan Abdülhamid**, Selis Kitaplar, 2. Baskı, 2008, İstanbul, 32 s.

*sadrazamlarında özel kahvecibaşları vardı. Padişah, sefere gideceği zaman, hususi bir hayvan kahve takımlarını taşırdı.*²⁶⁶

Osmanlı Dönemi'nde kahvenin, sürekli olarak ikram edilen ve tüketilen bir içecek olduğu²⁶⁷ ayrıca kahvenin ikram edilirken saray çevresinde²⁶⁸ özel bir tören düzenlendiği görülmektedir. Bu tören, İkinci Abdülhamid'in kızı Ayşe Osmanoğlu tarafından 'saray usulü kahve'²⁶⁹ olarak adlandırılmaktadır. 15- 20 dakika süren 'saray usulü kahve' sunumunda, bir yudumluk acı kahve hazırlanmaktadır.²⁷⁰ Ulaşılabilen belgelerde, tek kişilik kahve sunumundan farklı olarak kahvenin, tek fincanla elden ele geçirilerek de içildiği görülmektedir.²⁷¹

Batılılaşma ile kahvenin, şekerli ve sütlü olarak tüketildiği²⁷² ve acı kahve hazırlamadan farklılaştığı, fakat tamamen yaygınlaşmadığı görülmektedir. Şekerli ve sütlü kahvenin özel bir törenle sunulduğuna ilişkin bir belge görülmemiştir. Dolayısı ile 'Saray usulü kahve'nin, sadece acı kahve hazırlamada uygulandığı sonucu çıkarılabilir.

Kahve sunumunda pişmiş toprak kap olarak, kulplu fincan, kulpsuz fincan, zarf, tabak, kapak, tepsi, şekerlik, sütlük ve kahvedan kullanılmıştır. Fincanlar, çoğunlukla²⁷³, pişmiş toprak, diğer formlar ise, çok çeşitli hammaddelerle üretilmiştir.

Acı kahve hazırlanırken ve sunulurken kullanılan pişmiş toprak kaplar, fincanla ilişkili tabak ve zarflardır. Bunlar genel olarak bu tez çalışmasında fincan

²⁶⁶ Bakla, **a.g.e.**, 32- 33 s.

²⁶⁷ Osmanoğlu, **a.g.e.**, 19 s.Osmanlı Toplum Yaşayışıyla ilgili belgeler- bilgiler, **Tarih ve Toplum**, sayı: 13, 1985, 58- 59 s.

²⁶⁹ Osmanoğlu, **a.g.e.**, 122 s.

²⁷⁰ Nazlı Pişkin, "Seyahatnamelerden seçmeler 1: Kahve", **Yemek Ve Kültür**, sayı: 9, 2007, 143 s.; ayrıca bakınız. Nezihe Araz, "Tatlı Tatlı Yiyelim, Tatlı Tatlı Konuşalım", **Eskimeyen Tatlar**, İstanbul, Vehbi Koç Vakfı Yayını, 3. Baskı, 1999, 36 s.; Osmanlı Toplum Yaşayışıyla ilgili belgeler- bilgiler, **a.g.e.**, 58 s.; "Eskiden kahve çok acı ve çok koyu yapılırdı. Bunun için, eski zarflı fincanlar çok küçüktür." Sabiha Tansuğ, "Türk Kahvesi Töreni", **Türkiyemiz**, Sayı: 47, 1985, 11, 12 s.

²⁷¹ "1573'te...Çini (seramik) fincanlardan ve dayanabilecekleri kadar sıcak olarak içiyorlar; kabı sık sık dudaklarına götürüyor, ama her keresinde azıcık alıyor ve yanlarındakilere geçiriyorlar, oturdukları sürece, fincan aralarında dönüp duruyor." Osmanlı Toplum Yaşayışıyla ilgili belgeler- bilgiler, **Kahve 1, Tarih ve Toplum**, Sayı: 12, 1984, 10 s.

²⁷² "1683 Viyana kuşatmasından sonra kahve, Cappuccin Mezhebine bağlı, Papa 8. Clemens kahveyi sevmiş fakat tadı acı gelmiştir ve kahveyi yumuşatmak için içine süt ve şeker ilave ederek içmiştir ve bu tat Avrupa'da çok tutmuştur. Bu içeceğe Cappuccino denilmiştir. Sener Köksüner, "Tarihin Şaşırtan Hikayeleri, **Collection**, sayı: 33, 2008, 35 s.

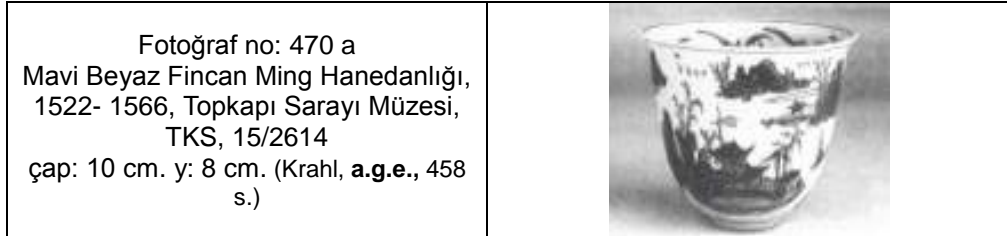
²⁷³ Hammadesi "boynuz olan fincan" için bakınız: Ülkü Altındağ ve Nedret Bayraktar, "Topkapı Sarayı Müzesi Tahrir Komisyonu Çalışmaları 1", **Topkapı Sarayı Müzesi Yıllık 2**, Topkapı Sarayı Müzesi Müdürlüğü, 1987, İstanbul, 22, 23 s.

takımları olarak adlandırılmıştır. Acı kahve hazırlamada kullanılan kaplara ise, genel olarak "stil takımı"²⁷⁴ denilmektedir.

Kahve fincan takımının bir parçası olan zarf²⁷⁵, örnekleri çoğunlukla metaldir.²⁷⁶ Pişmiş toprak zarflar, Avrupa porselenleri ile Kütahya ve Tophane seramiklerinde görülmektedir. Kütahya fincan zarflarının ise özgünlüğü, dikkat çekicidir. Kütahya seramiği, "zarf"lar, ajurlu (delik dekorlu) zarflar, fincanla zarfın birleşik olduğu formlar, zarfın hem delik dekorlu hem de fincana birleşik olduğu formlar olarak üç grupta toplanmaktadır.²⁷⁷

Fincan zarfları sadece kulpsuz fincanlarla kullanılmaktadır. Tabağı ile takım kahve fincanları, Çin, Avrupa, Yıldız porselenlerinde ve Kütahya, Tophane seramiklerinde görülmüştür. Fincanlar, kulplu veya kulpsuz olabilmektedir. Ayrıca bazı Çin ve Avrupa porseleni fincanlar, kapaklıdır. İznik seramikleri, Eyüp porselenleri arasında da birer fincan örneği görülmüştür. Eser-i İstanbul kahve fincanı olduğu belirtilse bile, formlar görülmemiştir ve belgelerde yer almamaktadır.

Osmanlı Dönemi'nde ulaşılabilen en eski pişmiş toprak kahve fincanı, 16. yüzyıl Çin porselenidir. Ağız çapı 10 cm.dir (Topkapı Sarayı Müzesi, TKS, 15/2614)²⁷⁸. (bakınız, Foto. no: 470 a)



²⁷⁴ "Tombak sitil takımı, Kahve güğümünün sıcak durması için, içinde küllü bir ateş bulunan üzerine delikli ve ortası yuvarlak bir kapak kapatılan ayaklı kâse gibi bir form kullanılmaktadır. Bu formun kenarlarından, yukarıdaki halkada toplanan, 30- 35 cm. uzunluğunda üç zincir geçirilmiştir. sitil bu halkadan tutularak taşınır. Gagalı kahve güğümlerinde kaynayan kahve, sitilin güğümüne boşaltılır ve ocağın küllü ateş alınır sitilin ocağına dökülür. Bu işlemlerden sonra sitil, servise hazırdır." Bakla, a.g.e., 33 s.

²⁷⁵ zarf, "1. esk. Kap, kılıf, sarma...3. İçine fincan veya bardak oturtulan metal kap
<http://tdkterim.gov.tr/bts/?kategori=verilst&kelime=zarf&ayn=tam> 17 Ocak 2010

²⁷⁶ Osmanlı Toplum Yaşayışıyla ilgili belgeler- bilgiler, a.g.e., 58 s.; Pişkin, a.g.e., 140- 141 s.; Bakla, a.g.e., 90- 91 s.; Emine Bilirgen, "Osmanlı Saray Hazinesi'den Fincan Zarfları", **Antik ve Dekor**, sayı: 72, 2002, 98 s.

²⁷⁷ Bilgehan Kaya, "Geçmişten Günümüze Çini Bezemeli Kahve Fincanları", **Gazi Üniversitesi 1. Ulusal El Sanatları Sempozyum Bildirileri**, Gazi Üniversitesi Türk El Sanatları Araştırma ve Uygulama Merkezi Yayınları: 1, Ankara, 2008, 560- 564 s.

²⁷⁸ Regina Krahl, **Chinese Ceramics In The Topkapı Saray Museum Istanbul- A Complete Catalogue**, Published in association with The Directorate Of The Topkapı Saray Museum By Sotheby's Publications, 1986, London, 458 s.

Bazı büyük boyutlu fincanlar, kallavi²⁷⁹ ve tiryaki²⁸⁰ fincanı diye adlandırılır. “Türkiye’deki, üç, dört fincan bizim (Avrupa) bir fincanımızı ancak doldurur,²⁸¹ ifadesinden yola çıkılarak, bahsedilen fincanların ölçülerini örneklemek mümkün olabilmektedir. 8 cm. x 4.5 y: 3.8 cm. ölçülerindeki bir Avrupa çay fincanının hacmi 123 cm³ olduğuna göre, bir çay fincanı yaklaşık 4 kahve fincanı ise, kahve fincanların yaklaşık 30 cm³ yaptığı, bu da y: 3, 4.9 x 2.4 cm. ölçülerindeki bir kahve fincanı hacmi olan, 32.5 cm³ ile yaklaşık eşleştiği hesaplanabilmektedir.

Çin porseleni formlarına ilişkin belgelerde, “15. 16. yüzyıllarda, fincan ma tabak.... 17. 18. yüzyıllarda ise, fincan: kahve fincanı, salep fincanı, şerbet fincanı, turşu fincanı, kulplu fincan, ayaklı fincan, tabaklı fincan, sakız fincanı”²⁸² ifadeleri yer almaktadır. Ayrıca, Çin Porselenleri Kataloğunda bulunan fincan formlarının, hacimleri çeşitlidir. Dolayısı ile Çin porselenleri kataloğunda bulunan, “fincan” olarak isimlendirilen formların sadece kahve içimi sırasında kullanılmadığı anlaşılmaktadır.²⁸³

“İznik seramiklerine ait belgelerde, fincan adı, sık sık geçmektedir.”²⁸⁴ Ancak İznik seramiklerine ait fincan formunun günümüze ulaşan örneğinin azlığı dikkat çekicidir.

Çoğunluğu kulpsuz olan Çin porseleni fincanlar, genelde kesik konik formundadır. Ayrıca, silindirik, çokgen ve yarım küresel formlarda bulunmaktadır. Ulaşılabilen en büyük fincan formu Topkapı Sarayı Müzesi Ming Hanedanlığı, Wanli Dönemi (1573- 1619) Çin porselenleri arasında bulunan, Mavi Beyaz fincan (TKS 15/2632) çap: 14.5 cm. y: 10 cm. ölçülerindedir.²⁸⁵ Yaklaşık 950 ml. hacme sahiptir. (bakınız, Foto. no: 480, Çizim no: 350)

En küçük fincan ise 17. yüzyılın sonları, 18. yüzyılın başlarına tarihlenen, Topkapı Sarayı Müzesi, TKS, 15/8866 hacmi yaklaşık 25 ml. olan fincandır. (bakınız, Foto. no: 470 b)

²⁷⁹ Kut, **a.g.e.**, 145 s.; kallavi, başka anlamları yanı sıra, Güncel Türkçe Sözlük’te “Çok iri, kocaman” anlamındadır. <http://tdkterim.gov.tr/bts/?kategori=verilst&kelime=kallavi&ayn=tam> 18 Mayıs 2010

²⁸⁰ Bakla, **a.g.e.**, 116 s.

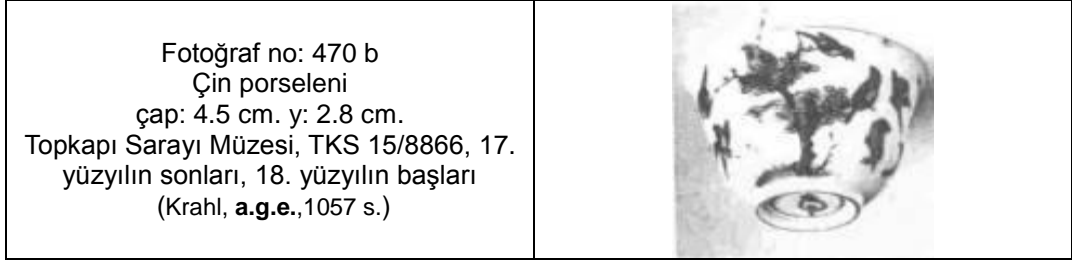
²⁸¹ Osmanlı Toplum Yaşayışıyla ilgili belgeler- bilgiler, **a.g.e.**, 58 s.; “1855’te “Fincanlar ufak olduğundan, günde yirmi beş- otuz fincan kahve içilebilmektedir” Osmanlı Toplum Yaşayışıyla ilgili belgeler- bilgiler Kahve 4, Çeviren: Mehmet Ali KILIÇBAY, **Tarih ve Toplum**, Sayı: 15, 1985, 29 s.; 1792- 1799 yıllarında İstanbul’da yaşamış, d’Ohsson’un “Bir kişi günde on- on beş fincan kahve içer, bu miktar hepi topu iki büyük çay fincanını geçmez.” Pişkin, **a.g.e.**, 138- 139 s.

²⁸² Ünsal Yücel ve Julian Raby, “The Archival Documentation”, **Chinese Ceramics In The Topkapı Saray Museum Istanbul- A Complete Catalogue**, Published in association with The Directorate Of The Topkapı Saray Museum By Sotheby’s Publications, 1986, London, 68 s.

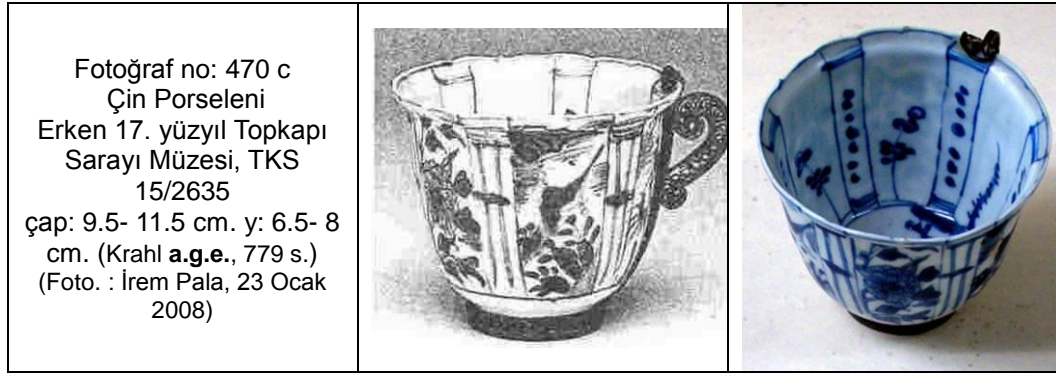
²⁸³ Ayrıca, 20. yüzyılda sıcak sütün de fincanla içildiği görülmektedir. Fausto Zonaro, **Abdülhamid’in Hükümdarlığında Yirmi Yıl**, 2. Baskı, YKY, İstanbul, 2008, 215, 216 s.

²⁸⁴ Nurhan Atasoy, “İznik Çinilerinin Türleri ve Biçimleri”, **İznik**, Alexandria Press, 1989, 45 s.

²⁸⁵ Krahl, **a.g.e.**, 458 s.



Ulaşılabilen en erken tarihteki kulplu fincan, erken 17. yüzyıla ait (Topkapı Sarayı Müzesi, TKS, 15/2635)²⁸⁶ formdur ve birbirine yakın iki farklı ölçüdedir. Ancak kulp, Osmanlı metal ekidir ve kaynak Katalog'da çanak olarak isimlendirilmiştir. (bakınız, Foto. no: 470 c)



Kulplu fincanlar, Avrupa porselenleri ile görülmeye başlamıştır. Çin porseleni kulplu fincan takımı, 1735- 1750 yıllarına tarihlenmektedir.²⁸⁷

Kulplu fincanlar, zarf kullanımını ortadan kaldırmıştır denilebilir.²⁸⁸

*"Tophane üretimi kahve fincanları, yaklaşık 50-60 ml, hacme sahiptir."²⁸⁹
"Kütahya üretimi olan zarfsız fincanlar kendi aralarında iki gruba ayrılabilir; tabaklı normal boyda fincanlar tabaklı yüksek gövdeli fincanlar."²⁹⁰ Bu fincanların bazılarının ağızları dilimlidir. Ulaşılabilen Yıldız porseleni kahve fincanları 1897 ve 1905 tarihlidir. Bu fincanlar tabaklı ve kulpludur. Yıldız porseleni fincan takımları arasında, ayağı kadeh gibi ince ve yüksek fincanlarda bulunmaktadır.*

²⁸⁶ Krahl; a.g.e., 779 s.

²⁸⁷ Krahl; a.g.e., 1327 s.

²⁸⁸ Tansuğ, a.g.e., 11, 12 s.

²⁸⁹ Bakla, a.g.e., 237, 230- 231 s.

²⁹⁰ Kaya, a.g.e.,560- 564 s.

	<p>Foto no: 471; İstanbul Belediyesi, Büyükşehir Belediyesi Müzesi'nde, sergilenen, Porselen kahve fincanları ve zarfları, yandaki fotoğrafta çeşitli porselen fincanlar yanı sıra, arka, ortada görülen kahverengi küçük kulplu fincan "Demirhindi (Hint Hurması) ağacından yapılmıştır". (Foto. ve ölçüler: İrem Pala, 17 Aralık 2009)</p>
	<p>Foto no: 472; Dolmabahçe Sarayı Selamlık'ta sergilenen fincan ve metal zarf örnekleri (Foto. ve ölçüler: İrem Pala, 17 Mart 2009)</p>
	<p>Foto no: 473; İslam Eserleri Müzesinde sergilenen Kütahya seramiği fincanlar. (Foto.: İrem Çalışıcı, 2003)</p>
	<p>Foto no: 474; Mineli ve mücevherli altın zarflar ve fincanları: Env. No. 2/2348-49, ç: 5.4 cm. y: 4.3 cm. zarf: ç: 4.5 cm. y: 6 cm. 19. yüzyıl, karı-koca fincanı olarak da adlandırılan bu takımlarla zıfaf gecesi gelin-güveye kahve ikram edilirdi. ²⁹¹ (Bilirgen, a.g.e., 95 s.)</p>

Kahve takımları, bu tez çalışmasında, kahvenin sütlü ve şekerli içilmesi ile ilgili kaplar için kullanılan bir genellemedir. Kahve takımları, Avrupa, Yıldız porselenleri ile Tophane seramiklerinde görülmektedir.

Dolmabahçe Sarayı Müzesi'nde teşhirde bulunan, (Env. No, 38/105- 106) 1750 tarihli, İngiliz porseleni kahve ve çay setleri, ulaşılabilen en erken tarihli kahve takımıdır. Bu takım, tepsi, fincan, demlik, çaydanlık, şekerlik, bisküvi kutuları, sütlük, çay ve kahve fincanları, cezve, ispirotluk gibi çeşitli parçalardan oluşmaktadır. Ahşap

²⁹¹ "Eskiden, karı koca zarfları vardı. Zıfaf gecesi yemekten sonra namazını kılan damat ve geline ikram olarak bir çift güzel zarflı fincan içinde kahvesi bulunan tepsi sunulurdu. kendi özel kutusu içinde bir ömür boyu saklanan bir çift fincan ve zarfına karı koca zarfı denirdi" M. Zeki, Kuşoğlu, "Osmanlı Fincan Zarfları", *Antika*, sayı: 26, 1987, 28 s.

üzerine kadife kaplı özel yapılmış mahfazalarda bulunmaktadır. Ulaşılabilen belgelerde, Avrupa porseleni çay setlerinin, kahve setlerinden daha çok olduğu, diğer kahve seti üreten Tophane seramiklerinde ise, kahve setlerinin, çay setlerine göre daha çok üretildiği görülmektedir.

“Tophane seramiği en eski kahve takımı 1876 tarihlidir.”²⁹² Tophane seramiği, kahve takımı, “tepsi, kahvedan, şekerlik, fincan ve tabaklardan oluşmaktadır. Tophane çamurundan kahve tepsisi, üretimin zor olması nedeni ile azdır; bilinen tepsilerin toplam sayısı yaklaşık yirmi adettir. Mevcut tepsilerin çapları 26 ile 35 cm arasındadır. Tophaneli seramikçiler, kahve takımını oluşturan formlar arasında en çok satan fincan, şekerlik ve tütünlük üretmiştir.”²⁹³

Topkapı Sarayı Envanter Defterinde, Tophane seramiği fincan takımları, fincan tabakları 9 cm. fincanlar, 5.5 cm. zarflar 4.5 cm. civarındaki ölçülere sahiptirler. Fincan tabakları arasında ortası delik olan form dikkat çekicidir ve tabağın aslında sadece fincan altlığı olarak üretildiğini göstermektedir. Tabağın ortası delik benzer bir form, Çin porselenleri arasında da görülmektedir. (Topkapı Sarayı Env. No: TKS 15/9973) (bakınız, Fotoğraf no: 279, Çizim no: 191)

Yıldız porseleni fincan y: 7 çap: 7.5; y: 6 çap: 9 cm; y: 8.5 çap: 10.5, y: 10 Yıldız porseleni kahve fincanı y: 4 çap: 6; y: 5 çap: 6 cm.

Topkapı Sarayı Envanter Defterinde bulunan, Tophane seramiği kahve takımı, tepsi, fincan, zarf, ibrik, kapaklı kutu formlarından oluşmaktadır.

Kahve sunumu ile ilgili diğer pişmiş toprak form kahvedandır. Tophane seramikçileri, *“metal kahvedanlara yakın hacimde (yaklaşık 500 ml.) kahvedan yapmışlardır. Kahvedanların boyları 16-11 cm arasında değişir.”*²⁹⁴

Topkapı Sarayı Müzesi tahrir komisyonu raporunda bulunan *“kahve güğümü (Saksonya)”*²⁹⁵ ifadesinden, sarayda, Avrupa Meissen porseleni kahve güğümü bulunduğu anlaşılmaktadır. Ayrıca, Kütahya seramiklerinde de kahvedan formu bulunmaktadır. Çin porselenleri arasında ise, kahve koymak için sürahi benzeri bir formlar bulunmaktadır.

²⁹² Bakla, **a.g.e.**, 210 s.

²⁹³ Bakla, **a.g.e.**, 229, 210- 211 s.

²⁹⁴ Bakla, **a.g.e.**, 218- 219 s.

²⁹⁵ Altındağ ve Bayraktar, 1987, **a.g.e.**, 22 s.

FİNCAN TAKIMLARI

Fotoğraf no: 475; Çizim no: 345, Avrupa Porseleni fincan ve zarfı



Fotoğraf no: 476; Çizim no: 346, Mirra²⁹⁶ Fincanı



Böyle küçük kahve fincanlarının bayram ziyaretleri sırasında kullanıldığı belirtilmiştir.²⁹⁷

²⁹⁶ Mirra, birkaç kez demlenerek hazırlanan acı kahve. <http://www.kahvekeyf.com/keyf/mirra-2220.html>
24 Ocak 2010

²⁹⁷ Kaynak kişi: Serpil, İbrahim Polat, Antikacı, 59, 64 yaş, Ayvalık- Balıkesir

Fotoğraf no: 477; Çizim no: 347, Avrupa Porseleni fincan ve zarfı



Fotoğraf no: 478; Çizim no: 348, Anber koyma yeri olan kahve fincanı



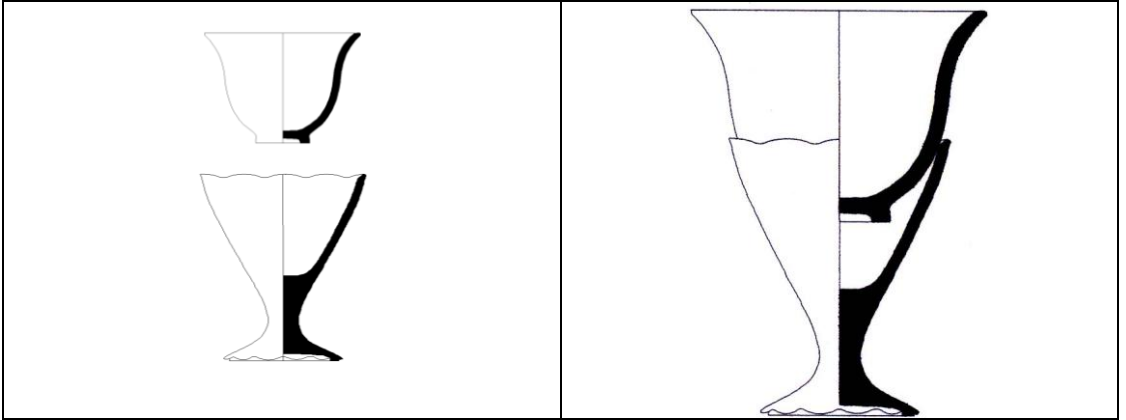
Anberli kahve içmek için özel fincan, metal aksamli kahve fincanı. Fincanın içinden 15 mm. yükseklikte, 26 mm. çapında, desenin dokuz kez tekrarlanması ile oluşmuş, delikli yarım küre, metal bir aksam (kafes) bulunmaktadır. Bu metal ek,

yaklaşık 4 mm. çapında bir vida ve köşeli somunla fincana tutturulmuştur. Kakule²⁹⁸ gibi kahveye konulan ilave tatlar için kullanılmış olduğu düşünülmektedir.

Fotoğraf no: 479; Çizim no: 349, Avrupa Porseleni fincan ve zarfı



“Ahşap mahfaza, iki bölmeden oluşmaktadır. Ön bölmede 10 adet Fincan ve 10 adet zarfı, arka bölmede ise dört adet fincan zarfı bulunmaktadır. Takım, 19. yüzyıl Avrupa porselenidir. Üzerlerinde Osmanlıca Sultan Abdülmecid’in kızı Rafia Sultan’ın ismi altınla yazılmıştır.”³⁰⁰



Zarfın ağız ve ayağı, 12 dilimlidir. Fincan ayağı ve ağız ise düzdür. Zarf ayağı, düz ve dilimli olmak üzere, iki kademedен oluşmaktadır. Dilimli kenardan

²⁹⁸ “Bazıları her fincan kahveye çok küçük bir damla amber esansı koyarlar, ama bu daha çok sarayda ve zengin konaklarında yapılır. Bazılarıysa kahvenin miktarına göre ikiye bölünmüş bir veya iki karanfil tanesiyle, bir miktar kuvvetli yıldız anasonla, kakuleyle kaynatırlar. “Pişkin, a.g.e., 143 s.


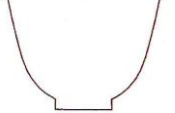

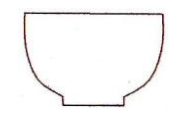



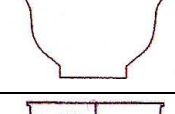

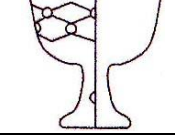

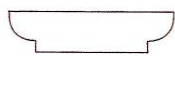
²⁹⁹ Fincan ve zarf formları “150 Yılın Sessiz Tanıkları” isimli yayınlanmış katalogda sayfa 124’te, fincan ve zarf yükseklikleri birbirine eşit 4 cm. olarak belirtilmiştir; oysaki fincan ile zarf birbirine eşit yükseklikte değildir. Yayında maddi hata yapılmış olmalıdır.

³⁰⁰ 150 Yılın Sessiz Tanıkları, a.g.e., 124 s.

küçük ve yere temas eden düz olan içteki (çapı dilimliye göre daha küçük) ayak nedeniyle, dilimli kenar yerden yaklaşık 1-2 mm. yüksekte durmaktadır.

“1842- 1880 yılları arasında yaşamış olan Sultan Abdülmecit’in kızı Refia Sultan, saray çevresinde savurgan tavırlarıyla tanınırdı ve Avrupa tarzında yaşamaktan hoşlanırdı. Miras kayıtları listesinde, “sim kahve kaşığı”, yanı sıra “porselen kahve fincanları ve tabakları, kahve tepsileri”³⁰¹ bulunmaktadır.

İstanbul Büyükşehir Belediyesi Şehir Müzesinde, benzer form da üretilmiş porselen fincan ve zarfı bulunmaktadır. Aynı formu, farklı bir bezeme ile müzede sergilenen örnekler arasında (Foto no: 471) görmek mümkündür. Ayrıca, Tophane seramikleri arasında fincan zarf takımına benzer bir takım bulunmaktadır. (Foto no: 508)

Foto no: 480 Çiz. no: 350	Çin porseleni çap:14.5 cm. y: 10 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/2632, 1573- 1619 (Krahl, a.g.e.. 458 s.)		
Foto no: 481 Çiz. no: 351	İznik seramiği Ağız çap: 10 cm. Kaide çap: 4 cm. y: 6.1 cm. 1981- 1988 İznik Çini Fırınları kazısı 1984 envanteri no: İZN/84 bhd kb B R 1, 16. yy. 2. yarısı (Oktay Aslanapa, Şerare Yetkin ve Ara Altun, 1981- 1988 İznik Çini Fırınları Kazısı 2. Dönem, İstanbul Araştırma Merkezi, 115 s.)		
Foto no: 482 Çiz. no: 352	Çin porseleni çap: 6.2 cm. y: 4.2 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/2795, 16. yy. 2. yarısı murassa (y.a.g.e., 840 s.)		
Foto no: 483 Çiz. no: 353	Çin porseleni çap: 9.5 cm. y: 5.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/9384, 17. yy. (y.a.g.e., 797 s.)		
Foto no: 484 Çiz. no: 354	Çin porseleni çap: 7 cm. y: 7 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/2787, murassa erken 17. yy. (y.a.g.e., 864 s.)		
Foto no: 485 Çiz. no: 355	Çin porseleni çap: 15.5 cm. Fincan tabağı Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/5592, 17. yy. (y.a.g.e., 1138 s.)		

³⁰¹ Özge Samancı, **Continuity and Change in the Culinary Culture of the Ottoman Palace in the 19th Century**, Yayınlanmamış Yüksek Lisans tezi, Boğaziçi Ü. Sosyal Bilimler Enstitüsü, 1998, 127 s.


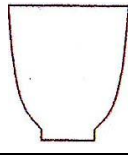

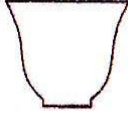

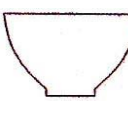




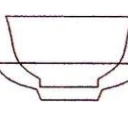



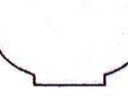

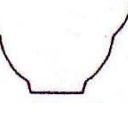

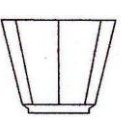

Foto no: 486 Çiz. no: 356	Çin porseleni çap: 6.7 cm. y: 7.3 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/ 5644, 17. yy. sonları, 18. yy. başları (Krahl, a.g.e. , 1134 s.)		
Foto no: 487 Çiz. no: 357	Çin porseleni çap: 5.7 cm. y: 3.8 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/ 6060, 18. yy. başları (y. a.g.e. , 1379 s.)		
Foto no: 488 Çiz. no: 358	İznik seramiği Ağız çap: 6.4 cm. d. çap: 2.8 cm. y: 4.4 cm. 1981- 1988 İznik Çini Fırınları kazısı 1982 envanteri no: 82/21, 18. yy. (Aslanapa, Yetkin ve Altun, a.g.e. , 115)		
Foto no: 489 Çiz. no: 359	Kütahya seramiği fincan çap: 6.8 cm. y: 8.3 cm. tabak: çap: 11.5 cm. y: 3 cm. 18. yy. ilk yarı (Yadigar-ı Kütahya , Suna-İnan Kıraç Akdeniz Medeniyetleri Araştırma Enstitüsü Yay., İstanbul, 1997, 33 s.)		
Foto no: 489 a Çiz. no: 359 a	Kütahya seramiği fincan tabağı çizimi ö.y. (John Carswell, "Kütahya Çizimleri", Antik Dekor , sayı: 13, 1991, 73 s.)		
Foto no: 490 Çiz. no: 360	Kütahya seramiği fincan çap: 9.2 cm. y: 5 Tabak: çap: 10.9 cm. y: 2.6 cm. 18. yy. ilk yarı (Yadigar-ı Kütahya , a.g.e. , 29 s)		
Foto no: 491 Çiz. no: 361	Çin porseleni çap: 11 cm. y: 14.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/5549, 1700- 1720 Çin porseleni altın dekorlu tek renk sırlıklıplu kapaklı fincan (Krahl, a.g.e. , 1261 s.)		
Foto no: 492 Çiz. no: 362	Çin porseleni çap: 7 cm. y: 4 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/5788, 1720-1740 (y.a.g.e. , 1075 s.)		
Foto no: 493 Çiz. no: 363	Çin porseleni çap: 6.8 cm. y: 4.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/5825, 1725- 1745 (y.a.g.e. , 1102 s.)		
Foto no: 494 Çiz. no: 364	Çin porseleni (famile rose) çap: 7 cm. y: 5.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/5130, 1730- 1745 (y.a.g.e. , 1102 s.)		
Foto no: 495 Çiz. no: 365	Çin porseleni Fincan çap: 8 cm. y: 4.2 cm. Tabak çapı: 13.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/9823, 1730- 1750 (y.a.g.e. , 1287 s.)		


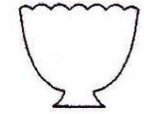

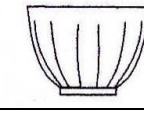

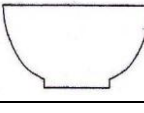

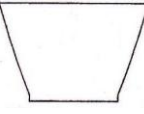



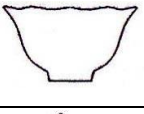



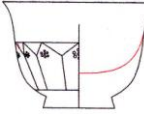

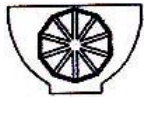



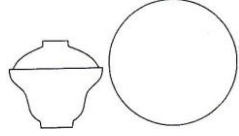





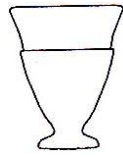

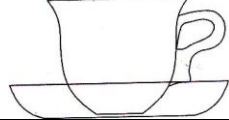

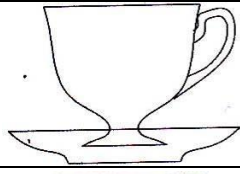

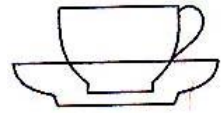




Foto no: 496 Çiz. no: 366	Kütahya seramiği çap: 5 cm. y: 4.3 cm. 18. yy. 2. yarı (Yadigar-ı Kütahya, a.g.e. , 60)		
Foto no: 497 Çiz. no: 367	Kütahya seramiği çap: 6.1 cm. y:4.3 cm. 18. yy. 2. yarı (y.a.g.e. 60 s.)		
Foto no: 498 Çiz. no: 368	Kütahya seramiği çap: 9 cm. y: 4.9 cm. 18. yy. 2. yarı (y.a.g.e. 99 s.)		
Foto no: 499 Çiz. no: 369	Çin porseleni (famile rose) çap: 10.5 cm. y: 6.8 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15j/442, 1745- 1765 (Krahl, a.g.e. , 1320 s.)		
Foto no: 500 Çiz. no: 370	Eyüp üretimi porselen taban çap: 3.6 cm. ağız çap: 6.8 cm. y: 4.8 cm. Env. No: 3276 (Yasemin Masaracı, "Şehir Müzesindeki Eyüp İmalatı Eserler", Tarihi Kültürü Ve Sanatıyla 5. Eyüp Sultan Sempozyumu Tebliğler, Eyüp Belediyesi, 2001, 115 s.)		
Foto no: 501 Çiz. no: 371	Çin porseleni çap: 6.5 cm. y: 3.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi,TKS 15j/650, 1750-1780 (Krahl, a.g.e. , 1120 s.)		
Foto no: 502 Çiz. no: 372	Avrupa (Rus) porseleni çap: 6.8 cm. y: 10 cm. Kapaklı fincan Topkapı Sarayı Müzesi (Osmanlı Sarayında Avrupa Porselenleri, Sabancı Ü. ve Sakıp Sabancı Müzesi, İstanbul, 2005, 66, 67 s.)		
Foto no: 503 Çiz. no: 373	Kütahya seramiği çap: 6.6 cm. y: 4.5 cm. 18. yy. fincana yapışık ve delikli dir. (Kaya, a.g.e. , 563 s)		
Foto no: 504 Çiz. no: 374	Kütahya seramiği çap: 6.2 cm. y: 4.2 cm. Fincan zarfı 18. yy. (Kaya, a.g.e. , 563 s.)		
Foto no: 504 4	Kütahya seramiği çizimi CARSWELL, John; "A Minor Group Of Late Turkish Pottery", Sanat Tarihi Yıllığı 1 , İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Sanat Tarihi Kürsüsü, İstanbul, 1965, 1- 13 s.		
Foto no: 505 Çiz. no: 375	Çin porseleni fincan: çap: 11 cm. y: 10 cm. (kapaklı) Tabak çap: 15- 15.5 cm. Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15j/568,1821- 1850 (Krahl, a.g.e. , 1349 s.)		

Foto no: 506 Çiz. no: 376	Tophane seramiği ö.y. 19. yy. sonu (Bakla, a.g.e. , 235 s.)		
Foto no: 507 Çiz. no: 377	Tophane seramiği ö.y. 19. yy. sonu (Bakla, a.g.e. , 234 s.)		
Foto no: 508 Çiz. no: 378	Tophane seramiği ö.y. fincan ve zarfı (Bakla, a.g.e. , 237 s.) Rafia Sultan'ın kahve fincan ve zarf takımı için bakınız Foto no: 479		
Foto no: 509 Çiz. no: 379	Tophane seramiği y: 7 cm. 19. yy. sonu (y.a.g.e. , 231 s.)		
Foto no: 510 Çiz. no: 380	Yıldız porseleni ö.y. Kahve fincan ve tabakları 32 tanedir. (Nedret Bayraktar, İstanbul Cam ve Porselenleri , Topkapı Sarayı no: 8, İstanbul, 1982, 35 s.)		
Foto no: 511 Çiz. no: 381	Yıldız porseleni ³⁰² Fincan y. 4 cm. çap: 6 cm. Tabak çap: 9.5 cm. Dolmabahçe Sarayı Müzesi, 1905		

KAHVEDANLAR

  <p>Foto no: 514, Çiz. no: 384</p> <p>Kütahya seramiği çap: 8.5 cm. y: 15.9 cm. kahve ibriği 18. yy. sonu (Yadigar-ı Kütahya, a.g.e., 101 s.)</p>	  <p>Foto no: 515, Çiz. no: 385</p> <p>Tophane seramiği y: 17 cm. kahvedan 19. yy. sonu (Bakla, a.g.e., 223 s.)</p>
---	---

³⁰² Çizim, Dolmabahçe Sarayı Müzesi "Selamlık" ta sergilenen ve İrem Pala tarafından 18 Mart 2009 tarihinde çekilen fotoğraf üzerinden yapılmıştır. Önder Küçükerman, Nedret Bayraktar ve Semra Karakaşlı, **Yıldız Porcelain In The National Palaces Collection**, TBMM Milli Saraylar Daire Başkanlığı yay., İstanbul, 1998, 136 s.da da formun kulpu görülmektedir. Dolmabahçe Sarayı Env. No: 37/671, "Sultan İkinci Abdülhamid'in kızı Ayşe Sultan, "Babam Abdülhamid" adlı eserinde, babasının bu kahve fincanlarından kahve içtiğinden bahseder", 150 Yılın Sessiz Tanıkları, **a.g.e.**, 187 s.



Fotoğraf no: 516; Çizim no: 386, Tek kişilik kahve takımı



2.2.4 ay Takımları

ay, 19. yüzyıl öncesine ait bazı belgelerde görülmesine rağmen saray belgelerinde, ancak 19. yüzyılın ortalarından sonra görülmeye bağladığını kaynaklar belirtmektedir.³⁰³

Osmanlı Dönemi saray mutfağında kullanılan çay takımları, Avrupa ve Yıldız porselenleri ile, az sayıda Tophane seramiklerinde görülmektedir. Ayrıca, takımı oluğturan çaydanlık (demlik), çay fincanı, Şekerlik, sütlük gibi formlar, takım dışında tek olarak da bulunmaktadır.

“ay, yanı sıra çay demleme usulü ve demlik formunun da dünyaya İngiltere’den dağılması nedeni ile bu zamanlardaki demliklerin tabanları, dıŐarı doğru açık ve yayvandır. Bu tür demlikler, Sultan Abdülmecit ve Sultan İkinci Abdülhamid dönemlerinde İstanbul’da Eser-i İstanbul ve Yıldız porselenlerinde üretilmiştir. 1917 Rus Devrimi sonunda İstanbul’a gelen Beyaz Ruslar nedeniyle çay tüketimi arttığı gibi Rus İmparatorluk kartalı damgalı Kuznetzov marka demliklerin de İstanbul’a geldiği belirtilmektedir.”³⁰⁴

Topkapı Sarayı Müzesi’nde bulunan Eser-i İstanbul aydanlığın ayağı bulunmaktadır. Bu aydanlıklar başka bir form zerin oturamayacağı için, çayın iki kabın st üste oturtularak demlenmesinden, farklı bir Şekilde demlendiği sonucu çıkarılabilir. 18. yüzyıl Çin porselenleri arasındaki aydanlıkların, başka bir yuvarlak form üzerine oturacak Şekilde oldukları görülmektedir.

Birçok aydanlık (demlik) formunda emzik, alttan birleştirilmiştir. Bunun amacı, formu en az hareketle içindeki sıvının dökülmesini sağlamaktır. BirleŐim yeri daha üstte olduğunda, içindeki sıvıyı akıtmak için daha çok kaldırmak gerekmektedir, bu da daha çok g harcamak gerektirdiği için kontrolsüzlük sağlayacaktır. Ayrıca aydanlık formunun emzik ağzının dar olması, çayın yavaŐ ama kesintisiz akmasını sağlamaktadır.

Tophane ustaları tarafından, çay demliklerinin, çay fincanı takımlarından daha çok ürettiği görülmektedir. Tophane seramiği, *“ay demliklerinin yükseklikleri 12 cm.yi pek geçmez ve basık küresel bir formdur.”³⁰⁵*

³⁰³ Arif Bilgin, **Osmanlı Saray Mutfağı** (1453- 1650), Kitabevi Yayınları, İstanbul, 2004, 210, 211 s.; Mustafa Duman, **ay Kitabı**, Kitabevi yayını, 2008, İstanbul, 23 s.

³⁰⁴ Raşit Koçak, “aylar Demli Olsun”, **Collection**, sayı: 16, 2004, 31 s.

³⁰⁵ Erdinç Bakla, **Tophane Lüleciliği- Osmanlı’nın Tasarımdaki Yaratıcılığı Ve Yaşam Keyfi**, Antik A.Ő. Kültür Yayınları, 2007, İstanbul, 230, 224- 225 s.

Topkapı Sarayı Müzesi Envanter Defterinde demlikler, Yıldız porseleni çaydanlık y: 23 çap: 10 cm., Tophane seramiği kapaklı çaydanlığın yüksekliği ise, 12.5 cm.dir.

Çay takımını oluşturan bir diğer form olan şekerliktir. *“Tophane seramikleri arasında bulunan, şekerlikler yaklaşık 8-10 cm yüksekliğe ve yaklaşık 300 ml hacme sahiptir.”*³⁰⁶

Topkapı Sarayı Müzesi Envanter Defterinde kayıtlı şekerlikler, Yıldız porseleni, gen.: 18 cm. çap: 13.5 cm. Eser-i İstanbul, y: 8 çap: 8 cm.dir. Yıldız porseleni şekerlik formunun hacminin, diğer türdeki takımlarda bulunanlardan daha büyük olduğu görülmektedir.

*“Çay, Çin, Japonya ve İngiltere başta olmak üzere Avrupa’da porselen fincanlarla içilir. Türkiye, Azerbaycan ve İran’da hatta bazı Orta Doğu ülkelerinde ise cam bardaklarda içilir. Çinliler ve Japonlar kulpsuz porselen çay fincanları kullanırken Avrupalılar kulplu çay fincanı kullanır. Çayın lezzetinin korunması için çay fincanlarının mümkün olduğu kadar ince olması gerekir.”*³⁰⁷

Çay fincanları, Avrupa, Yıldız porselenlerinde ve az da olsa Çin porselenleri ile Tophane seramiklerinde görülmektedir. Tophane seramiği *“gerek kahve, gerekse çay fincanları hep aynı formlardan oluşmuştur. Kahve fincanı yaklaşık 50-60 ml. çay fincanı ise yaklaşık 150-200 ml hacme sahiptir. 1880’li yıllarda, kahve fincanının, çay fincanından daha çok satılması nedeni ile, ustalar, çay fincanını daha az üretmiştir.”*³⁰⁸

Topkapı Sarayı Envanter Defterinde bulunan çay ile ilgili Yıldız porseleni çay fincanı ve tabak çapı 8.5 cm., kulplu çay fincanı ve tabak çapı 10 cm.dir. Topkapı Sarayı Tahrir komisyonu çalışmasında, Sevr mamulâtı çay fincan ve tabakları yanı sıra, *“sim çay zarfı maa tabak,”*³⁰⁹ ifadesi dikkat çekicidir. Zarf değerli metaldir; dolayısı ile büyük kulpsuz bazı fincanlarla kullanılmış olabileceği düşünülebilir. Listede, çay takımı, *“şekerlik, ufak çaydan ve şekerlik, süt takımı çay tepsisiyle bir şekerlik maa kapak ve bir süt kabı ve iki fincan ve bir tabaktan mürekkep bir takım, çaydanlık maa kapak, bisküvi tabağı”*³¹⁰ formlarından oluşmaktadır.

³⁰⁶ Bakla, a.g.e.. 245 s.

³⁰⁷ Duman, a.g.e.. 148 s.

³⁰⁸ Bakla, a.g.e.. 230 s.

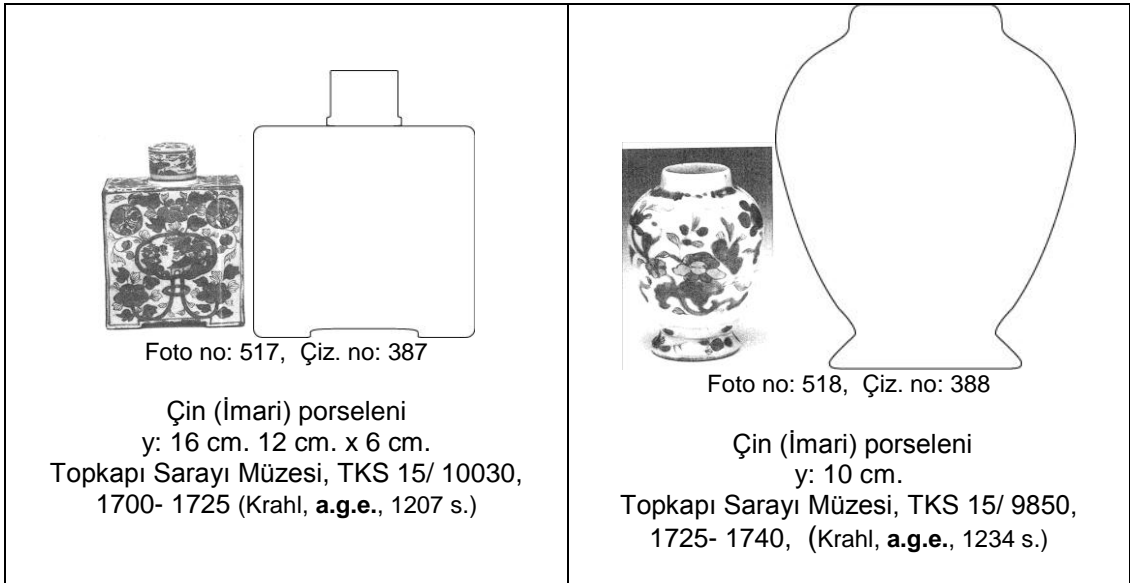
³⁰⁹ Ülkü Altındağ ve Nedret Bayraktar, “Topkapı Sarayı Müzesi Tahrir Komisyonu Çalışmaları 2”, **Topkapı Sarayı Müzesi Yıllık 3**, Topkapı Sarayı Müzesi Müdürlüğü, 1988, İstanbul, 31 s.

³¹⁰ Ülkü Altındağ ve Nedret Bayraktar, “Topkapı Sarayı Müzesi Tahrir Komisyonu Çalışmaları 1”, **Topkapı Sarayı Müzesi Yıllık 2**, Topkapı Sarayı Müzesi Müdürlüğü, 1987, İstanbul, 18, 23, 24 s.; Altındağ ve Bayraktar, 1988, a.g.e.. 31, 32 s.

Sadece Tophane seramikleri arasında görülen sakızlık formu, gerek şekerlik gerekse tütün için yapılmış formlarla ayınıdır fakat daha küçüğüdür.³¹¹

Topkapı Sarayı Envanter Defterinde bulunan Tophane seramiği, sakızlıklar iki boydur. Bunlar, y: 11.5 cm. tabak çapı: 11 cm. ve y: 11.2 cm. ağız çapı 6.5 cm ayrıca Müze’de porselen olarak belirtilmiş sakızlığın, yüksekliği 5.5 cm. çapı 4 cm. ölçülerindedir.

Çin porselenlerine ilişkin arşiv belgelerinde arasında “*çay kutusu*”³¹² ifadesi, Topkapı Sarayı Çin porselenleri kataloğunda da, “teapoy” denilen bir form bulunmaktadır. “Teapoy”, İngilizce de, “*Küçük dekoratif üçayaklı masa bazen çay servisini taşımak için kullanılır*”.³¹³ anlamına gelmektedir.



³¹¹ Bakla, a.g.e., 247 s.

³¹² Ünsal Yücel ve Julian Raby, “The Archival Documentation”, **Chinese Ceramics In The Topkapı Saray Museum Istanbul- A Complete Catalogue**, Published in association with The Directorate Of The Topkapı Saray Museum By Sotheby’s Publications, 1986, London, 68 s.

³¹³ <http://www.seslisozluk.com/?word=teapoy> , 15 Nisan 2010

Fotoğraf no: 518, Avrupa Porseleni Üç kişilik Çay, Kahve Takımı



Alman Meissen, (1774- 1814) Dönemi'nde tarihlendirilmektedir.

Oval tepsi (26/4559): 34 x 26 cm.

Üç fincan ve tabağı (26/ 4568, 4570, 4571):

fincan y: 4 cm. çap: 7.3 cm. tabak: çap:: 12.3 cm.

Kapaklı sütlük (26/ 4561): y: 14.5 cm. çap: 4 cm.

Kapaklı şekerlik (26/ 4562): y: 10 cm. çap: 7.5 cm.

Kapaklı şekerlik (26/4563): y: 12 cm. çap: 8.5 cm.

Üç çay kaşığı (26/ 4594, 4596, 4598): y: 10 cm.

Çaydanlık (26/ 4560): y: 12 cm. taban: 6 x 5 cm.

Kapaklı ve tek kulplu tatlı kabı (26/4564): y: 14.5 cm. çap: 9 cm.

Kahvedan (26/ 4565): y: 11. 5 cm. çap: 3 cm.

Topkapı Sarayı Müzesi'nde bulunan takımında ayrıca, buhurdan ve gülabdan formları bulunmaktadır. (Osmanlı Sarayında Avrupa Porselenleri, Sabancı Üniversitesi ve Sakıp Sabancı Müzesi, İstanbul, 2005, 34- 35 s.)

Fotoğraf no: 519; Avrupa Porseleni Çay takımı



Dolmabahçe Sarayı Müzesi

Env. No: 36/ 1045

Fransız Theodore Haviland

Limoges

Çay Takımı iki adet fincan, iki adet fincan tabağı, bir adet sütlük, bir adet şekerlik, bir adet çaydanlık, bir adet tepsi formlarından oluşmaktadır.

Formların ağız ve ayakta bulunan dilimleri 6'nın katlarından oluşturulmuştur. Formların ayakları dilimlidir. Silindirik formların en geniş yerlerinde rölyef dilimlidir.

(Foto. ve ölçüler: İrem Pala, 17 Mart 2009)

Çay takımını oluşturan formlar ve çizimleri



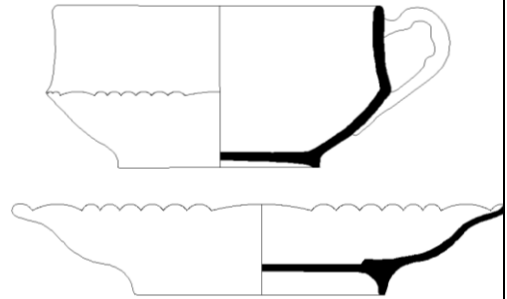
Fincan: 2 adet

DSDM. Env. No: 36/1045

y: 4.7 cm, çap: 8.7 cm

Fincan ve Tabağı: 2 adet

y: 1.7 cm. çap: 14.2 cm gövde çapının fincan yüksekliğinin iki katıdır. Ayak ile toplam genişlik oranı $\frac{1}{2}$ dir. Fincan formunun ayağı ve ağız düzdür, dilimsizdir. Bütün takımın genelinde görülen, rölyef bant fincan formunda da görülmektedir. Fincan Tabağı formunun ise ağız kenarı dilimlidir. Bu dilimler, altı adet küçük, bir adet büyük dilimin 6 kez tekrarlanması ile oluşmuştur. Tabak, ayak çapı, ağız çapına oranı $\frac{1}{2}$ dir.

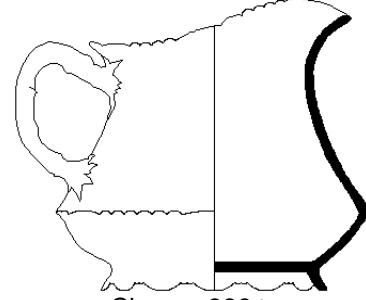
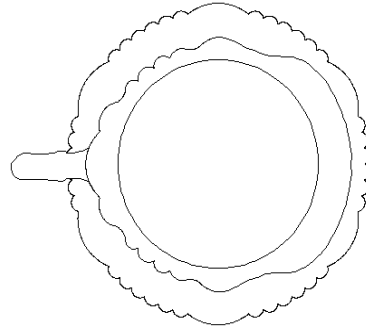


Çiz. no: 389 a



Sütlük: 1 adet

y: 6.8 cm. 8.5 cm. x 7.5 cm.

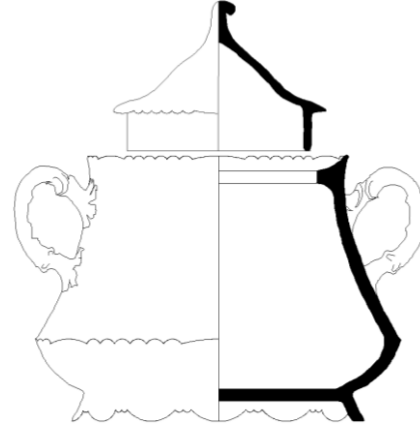


Çiz. no: 389 b



Şekerlik

Form: y: 6.6 cm. y: 10 cm, gen.: 11.55 cm.
kapakların üstten görünüşü toplam yükseklik
ile, toplam genişlik birbirlerine yakın
ölçülerdedir. Çaydanlık kapağından farklı
olarak kilit bulunmamaktadır.

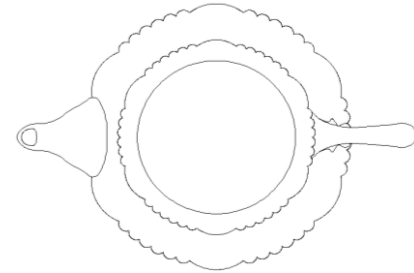
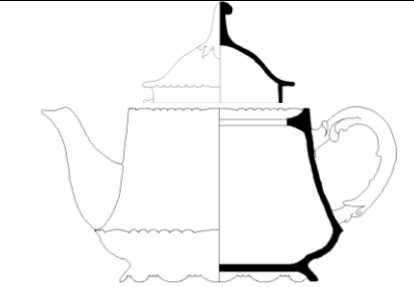


Çiz. no: 389 c

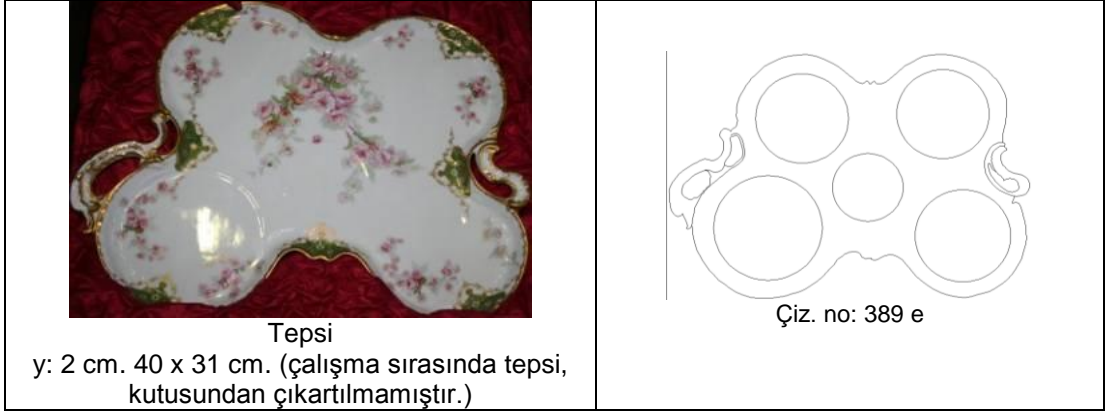


Çaydanlık

Kapak y: 4. 5 cm. çap: 7.5 cm.
Çaydanlık y: 8.5 cm. 12 cm. x 17.3 cm.
çaydanlık formunun kapaksız yüksekliği ile
toplam genişlik oranı $\frac{1}{2}$ dir. Ayak 12 adet
dilimden oluşturulmuştur. 12 büyük dilim
arasında bulunan ikişer küçük daireler ile,
formun ayağı dilimlenmiştir. Dilim hareketi
yaklaşık 1 cm. içeriye doğru devam ettirilerek,
ayak oluşturulmuştur.



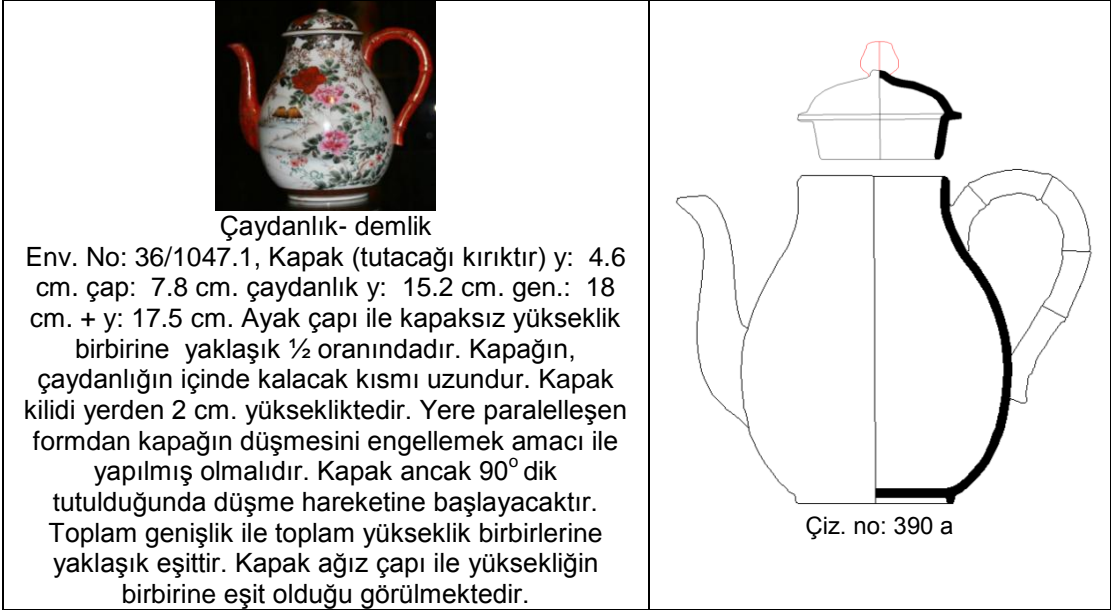
Çiz. no: 389 d


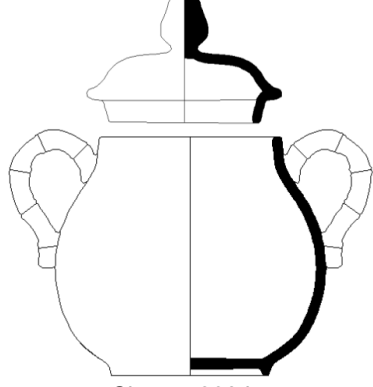

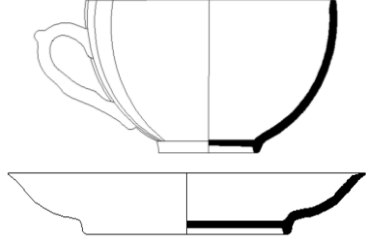

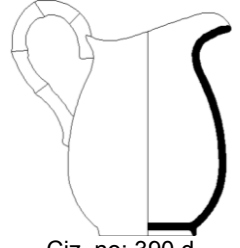


Fotoğraf no: 520; Uzakdoğu Porseleni, Çay Takımı

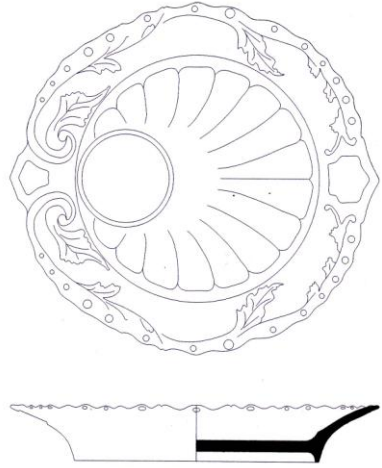


Dolmabahçe Sarayı Depo Müze
Takım 26 parçadan oluşmaktadır. 10 adet fincan, 10 adet fincan tabağı, 1 adet sütlük, 1 adet demlik, 1 adet şekerlik



 <p>Şekerlik Env. No: 36/1047.3, kapak 36/1047.4 Kapak y: 5.3 cm. çap: 8.5 cm. Şekerlik y: 10.3 cm. gen.: 15 cm. kapaklı y: 14.7 cm. Şekerliğin toplam genişliği ile yükseklik 2/3 oranındadır. Kapaklı yüksekliğin ise toplam genişliğe yaklaşık eşittir.</p>	 <p>Çiz. no: 390 b</p>
 <p>Env. No: tabak: 36/1047.13, fincan: 36/1047.10 Fincan y: 5.1 cm. gen.: 1.2 cm. Tabak y: 2.5 cm. çap: 14 cm. Fincan ağız çapı ile ayak çapı 1/3 oranındadır. Ayak ile daire ağız arasında küçük altı dilim ile bölünerek ağızda dilim oluşturmaktadır.</p>	 <p>Çiz. no: 390 c</p>
 <p>Sütlük Env. No: 36/1047.5 y: 13 cm. gen.: 12.5 cm.</p>	 <p>Çiz. no: 390 d</p>

Fotoğraf no: 521; Çizim no: 391, Çayla İlişkili Tek Parça Formlar

 <p>Yıldız porseleni y:1.8 cm 18.5 x 17.5 cm Dolmabahçe Sarayı Depo Müze Env. No: 62/1468 fincan ve İstiridye tabak, kahvaltı tabağı İkinci Abdülamid imzalı ve 1896 tarihli³¹⁴ (Ölçüler: İrem Pala 17 Aralık 2009) (Foto.: Önder Küçükerman, a.g.e., 109 s.)</p>	
---	--

³¹⁴ Tabak formu için ayrıca bakınız, Nedret Bayraktar, **İstanbul Cam ve Porselenleri**, Topkapı Sarayı no: 8, Yapı Ve Kredi Bankası Kültür ve Hizmet Yayınlarından, İstanbul, 1982, 11 s.

Çay Fincanı Ve Tabakları

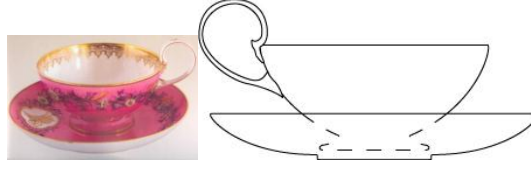


Foto. no: 522, Çiz. no: 392
Avrupa (Fransız Sevres) porseleni
Fincan y: 5.45 cm. ağız çap: 12.5 cm. kaide çap: 7 cm. Tabak y: 3.5 cm. çap: 18 cm.
Dolmabahçe Sarayı müzesi Env. No: 35/ 584, 19. yy.,
(150 yılın Sessiz Tanıkları, a.g.e., 123 s.)



Foto. no: 523, Çiz. no: 393

Avrupa (Fransız Limoges) porseleni
Dolmabahçe Sarayı müzesi Env. No: 39/ 2
Fincan y: 6 cm. ağız çap: 9.5 cm. kaide çap: 4.5 cm. Tabak çap: 13.5 cm.
(150 yılın Sessiz Tanıkları, a.g.e., 122 s.) (19. Yy. Osmanlı Saraylarında Fransız ve Yıldız
Porselenleri", MS, TBMM Milli Saraylar Daire Başkanlığı Yayını, İstanbul, 2006, 142 s.)



Foto. no: 524, Çiz. no: 394

Yıldız Porselen Fabrikası
Fincan y: 5.3 cm. ağız çap: 8.6 cm. Tabak y: 2.5 cm. çap: 14.3 cm.
Dolmabahçe Sarayı müzesi Env. No: 37/ 961- 967, 1903 tarihidir.
(150 yılın Sessiz Tanıkları, a.g.e., 189 s.)

Demlikler

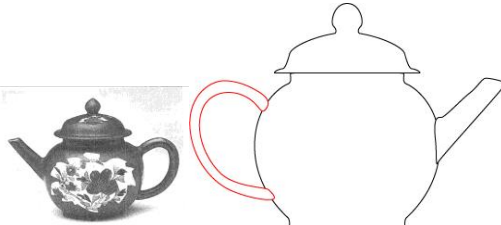


Foto. no: 525, Çiz. no: 395

Çin porseleni (İmari)
y: 13.5 cm. 18.5 cm.
Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 4922,
18. yy. (Krahl, a.g.e., 1276 s.)



Foto. no: 526, Çiz. no: 396

Çin porseleni (Yixing stoneware)
y: 14 cm.
Topkapı Sarayı Müzesi TKS 15/ 6052,
18. yy. ortaları, kapağı kayıptır.
(Krahl, a.g.e., 1381 s.)

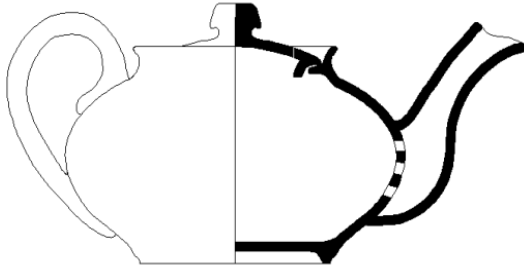


Foto. no: 527, Çiz. no: 397

Avrupa porseleni
y: 9.6 cm. gen.: 17.6 cm.
Dolmabahçe Sarayı Depo Müze Env. No:
62/66, Formun kapağında küçük bir deliği
bulunmaktadır. (Fotoğraf ve Ölçüler: İrem Pala
17 Aralık 2009)

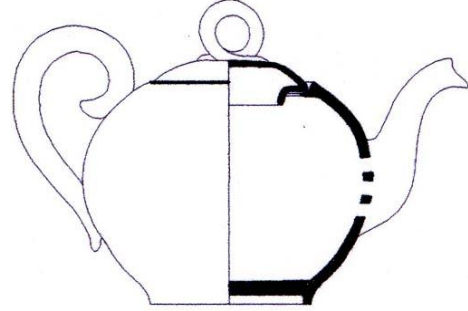


Foto. no: 528, Çiz. no: 398

Damgası bulunmamaktadır.
+ y: 16 cm. gen.: 15 cm. kapak çap: 8.15
cm. Çaydanlık: 8.4 cm. Dolmabahçe Sarayı
Depo Müze Env. No: 62/107, (Fotoğraf ve
Ölçüler: İrem Pala 17 Aralık 2009)

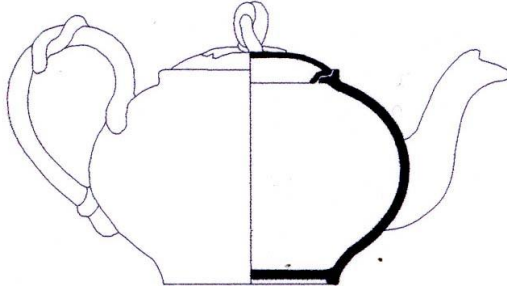


Foto. no: 529, Çiz. no: 399

Avrupa porseleni
y: 4 cm. çap: 9.3 cm. Çaydanlık y: 15.7 cm.
gen.: 29. 8 cm.
Dolmabahçe Sarayı Depo Müze Env. No:
62/185 (Fotoğraf ve Ölçüler: İrem Pala 17
Aralık 2009)

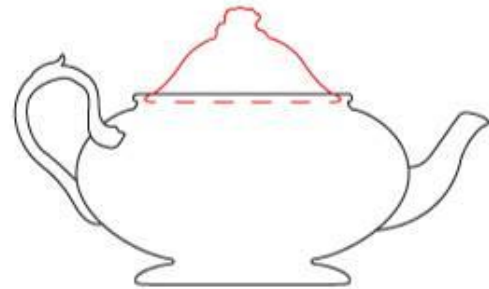


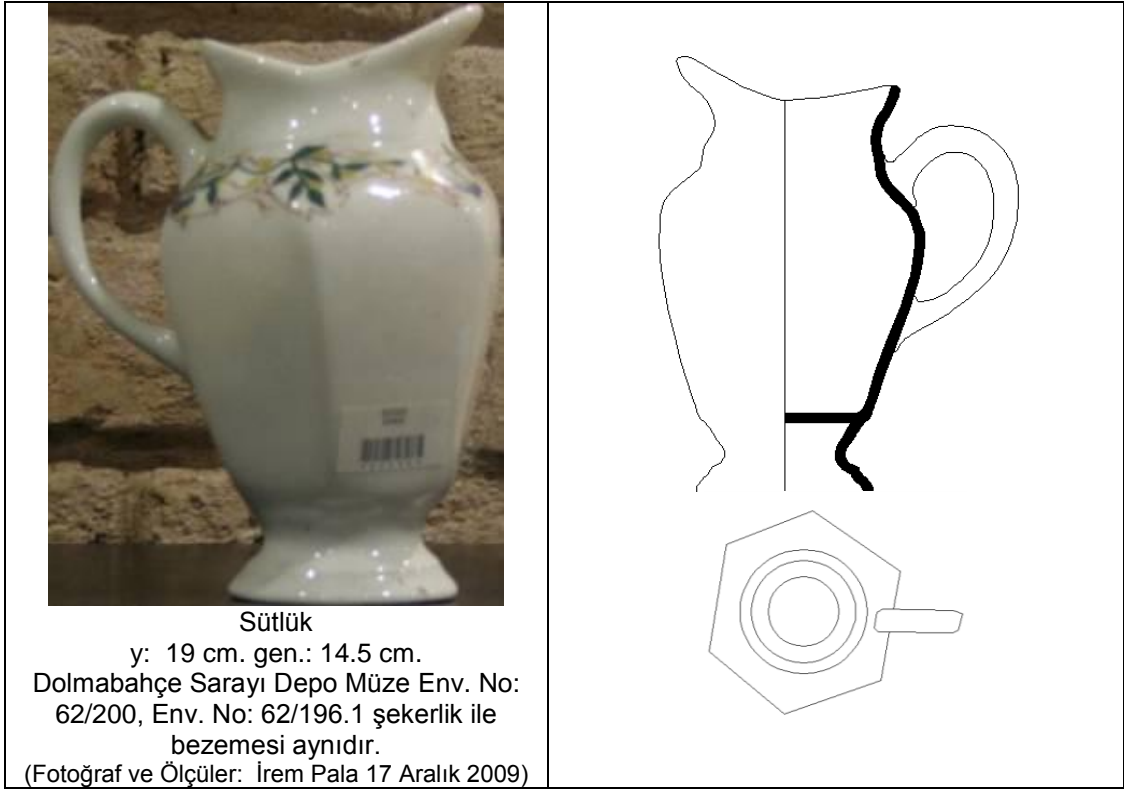
Foto. no: 530, Çiz. no: 400
Eser-i İstanbul porseleni
gen.: 10 cm.

Topkapı Sarayı Müzesi 34/ 649 (Ömür Tufan,
"Saray'daki Eser-i İstanbul Porselenleri, **Antik
Dekor**, sayı: 79, 2003, 96 s.)



Şekerlikler, sütlükler

Fotoğraf no: 533; Çizim no: 403, Sütlük Yıldız porseleni takım



Fotoğraf no: 534; Çizim no: 404, Şekerlik Yıldız porseleni takım



Dolmabahçe Sarayı Depo Müze Env. No:
Form 62/196. 1, Kapak 62/ 196.2
Kapak y: 7.8 cm. gen.: 11.5 cm.
Form y: 13.7 cm. gen.: 20.2 cm.
62/200 Env. Numaralı sütlük ile
bezemesi aynıdır. İki form da yamuktur.
Yamuklukları pişirim derecesi yüksek gelmiş
gibidir. Formun ağzının sırsız olmasından,
ayağının ise sırlı olmasından ağız üzerinde
pişirildiği anlaşılmaktadır. (Fotoğraf ve Ölçüler:
İrem Pala 17 Aralık 2009)

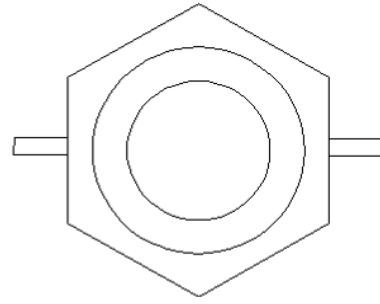
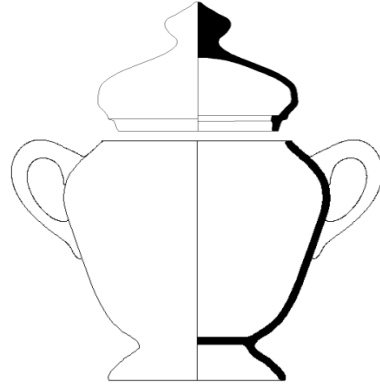


Foto no: 535

Çin porseleni (İmari)
çap: 11cm. y: 15.5 cm.
Topkapı Sarayı Müzesi, TKS 15/ 4057,
1700- 1725 (Krahl, a.g.e., 1276 s.)



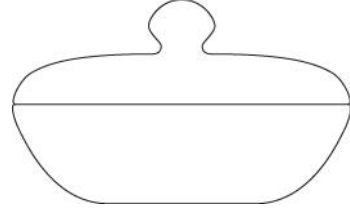
Çiz. no: 405



Foto no: 536

Tophane seramiği
çap: 12 cm.

19. yy. sonu (Erdoğan Bakla, a.g.e., 242)

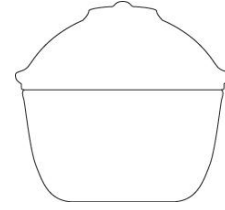


Çiz. no: 406



Foto no: 537

Tophane seramiği
19. yy. sonu (Erdoğan Bakla, a.g.e., 242)

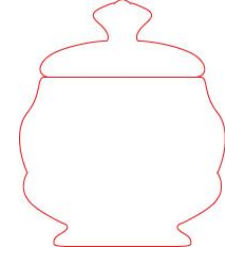


Çiz. no: 407



Foto no: 538

Tophane seramiği
Sakızlık, 19. yy. sonu
(Erdoğan Bakla a.g.e., 247)



Çiz. no: 408

3. Bölüm

GÜNÜMÜZ MUTFAĞINA YÖNELİK SUNUM KAP UYGULAMALARI

Osmanlı'dan günümüze çok güçlü bir yemek kültürü taşınmıştır. Osmanlı saray mutfağındaki görkemli, yemek yeme düzeni, alışkanlıkları, günümüzde de geleneksel aile yapılarında, hatta modern çizgilerde de izlerini taşımaktadır. Bugün en modern mutfaklarda bile geçmişe gönderme yapan izler görülmektedir.

Yemek yeme düzeni çok değişken seremonilerle olduğu gibi bazen hızlı, bazen gündelik bazen de dini bayramlar, önemli kutlamalar gibi ritüel yaşanmaktadır. Geleneksel aile yapılarında, bu yemek yeme düzenlerini, Osmanlı Dönemi yemek çeşitlerini ve sunum kaplarını hala görmekteyiz.

Osmanlı İmparatorluğu'nda mutfak anlayışlarının değiştiği görülmektedir. Bu tez çalışmasındaki uygulamalar, Osmanlı sarayında görülen yeniye ayak uydururken, kendi kurallarından, geleneklerinden ödün vermemesinden yola çıkılarak oluşturulmuştur. Günümüzde de, geçmişe göre yemek yeme anlayışımız değişmiştir. Özellikle alışveriş merkezlerinde, artık, tepsi ile kendi yiyeceğimizi taşımaktayız. Ancak, geçmişte olduğu gibi geleneksel dini bayram, yeni yıl, düğün gibi zamanlarda, ailenin bir arada toplanarak beraber yemek yenilmesine özen gösterilmektedir.

Günümüzde ve geçmişte, tasarımın biçimlenmesini belirleyen en önemli faktörler, beliren ihtiyaçtan sonra, üretici ve kullanıcıdır. Her ürün, onu hazırlayan ve oluşturan koşullara bağlı olarak biçimlendirilir.³¹⁵ Pişmiş toprak kaplar, yaşamı kolaylaştırmak için üretilmiş olan çeşitli formların³¹⁶, sadece bir grubunu oluşturmaktadır. Osmanlı Dönemi saray mutfağı örneğinde, sunumda kullanılan kapların, süsü dikkate alınmadığında, sunum kaplarının, öncelikle ihtiyacı karşılamak için, form özelliklerinin oluştuğu görülmektedir.

Osmanlı Dönemi'nde kullanılan pişmiş toprak mutfak eşyaları arasında, tabak formunun yerini başka bir malzemenin alamadığı görülmüştür. Bu nedenle tabak formlarının üretilmesi planlanmıştır.

³¹⁵ Önder Küçükerman, **Endüstri Tasarımı Endüstri İçin Ürün Tasarımında Yaratıcılık**, YEM, İstanbul, 1996, 162 S.

³¹⁶ İsmail Öztürk, **Geleneksel Türk El Sanatlarına Giriş**, Kültür Serisi, yayın no: 1, Ankara, 1994, 169 s.

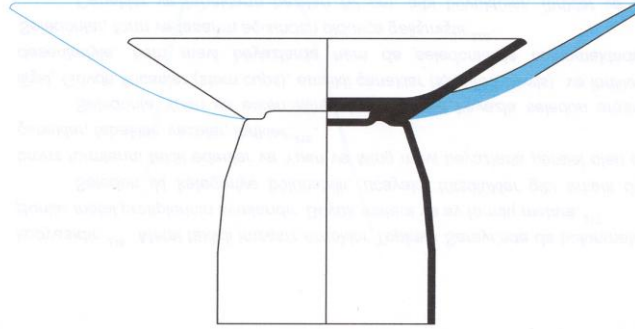
Uygulanacak tabak formlarının, 20. yy.ın başlarındaki Bauhaus³¹⁷ düşünce sisteminde bulunan “işlevsel ve güzel olma” kaygısına cevap vermesi hedeflenmiştir.

20. yy.dan farklı olarak günümüzde ayrıca, kişiye özel tasarımlar yapılmaktadır.

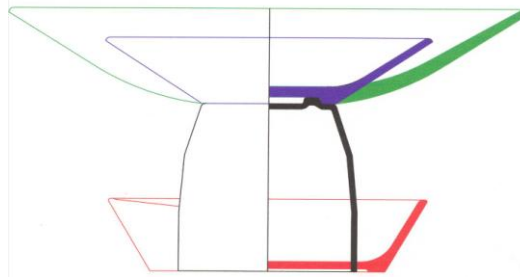
Bu tez çalışmasında da, üretici ve kullanıcı olarak, yaşanan küçük evlere yönelik, günlük kullanım için tabaklar üretmek hedeflenmiştir. Bunlar, tasarım ve uygulama olarak, iki aşamada gerçekleşmiştir.

3.1 Tasarım Aşamaları

Günümüzde kullanılan tabak çeşitlerinin aynı, fakat ölçülerinin kendi içlerinde orantılı olarak değişerek, büyük takım ve küçük takımlar olarak oluşturulduğu görülmektedir. Günümüz yemek takımlarındaki tabak çeşitleri, genelde üç boy düz tabak, çukur ve oval tabaklardır. Tabak ölçüleri takımlara göre değişken olsa da, bazı standartlar bulunmaktadır.

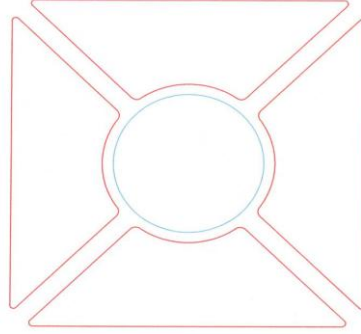


Çizim no: 409, tabak ve ayağı

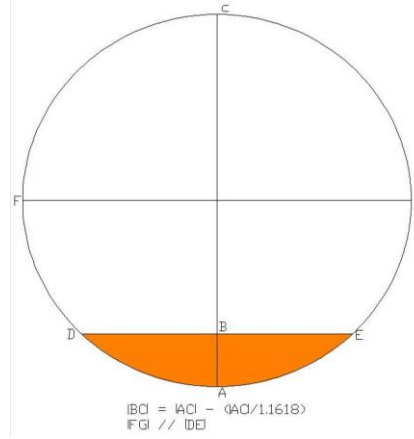


Çizim no: 410, meze tabağı, tabak ayağı ve iki farklı hacimdeki salata tabaklarının kesit görünümleri

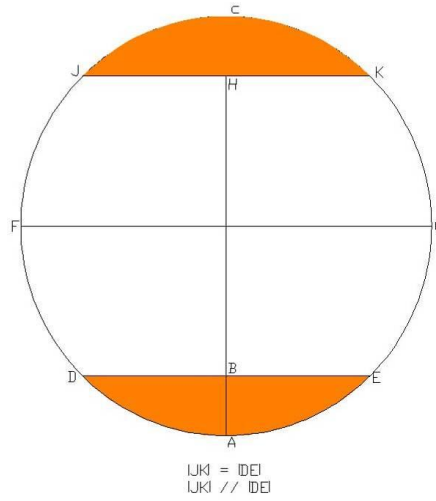
³¹⁷ “Bauhaus, 1919 yılında Almanya’da kurulan özgün bir sanat eğitimi kurumudur. Sanat akademilerinin salt estetik bir amaçla çalışmalarına karşılık, uygulamalı sanat okulları dekoratif ve işlevsel ağırlıklı kurumlardır. Bauhaus, bu iki farklı amaçlı kurumun yani estetik- olma ve işlevsel- olma değerlerinin bütünlüğüdür.” İsmail Tunalı, **Tasarım Felsefesine Giriş**, Yapı Yayın: 81, ikinci baskı, 2004, İstanbul, 59- 60 s., **Bauhaus Modernleşmenin Tasarımı**, derleyen: Ali Artun ve Esra Aliçavuşoğlu, İletişim Yayınları, İstanbul, 2009



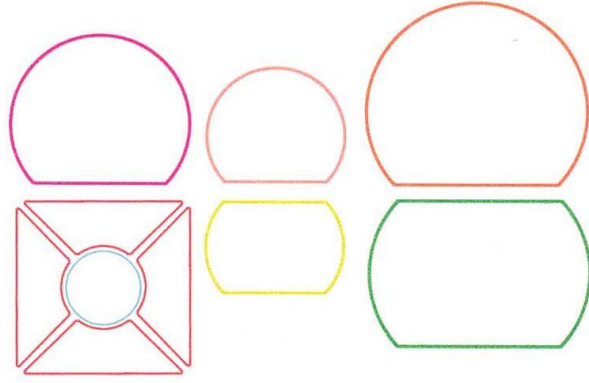
Çizim: 411, tabak ayağı ve meze tabaklarının üstten görünüşü



Çizim no: 412, düz tabakların genel formunun oluşturulması

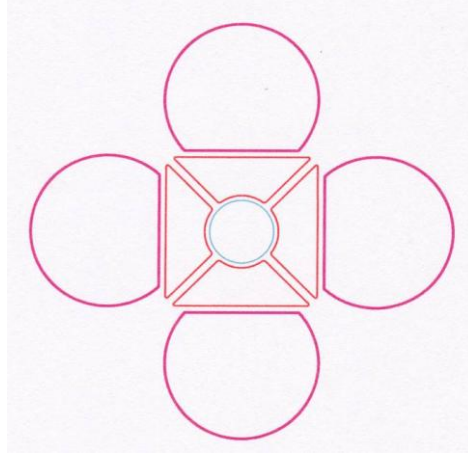


Çizim no: 413, oval tabakların genel formunun oluşturulması



Çizim no: 414, günümüz mutfağına yönelik tasarlanan sunum kaplarının bir arada üstten görünümü.

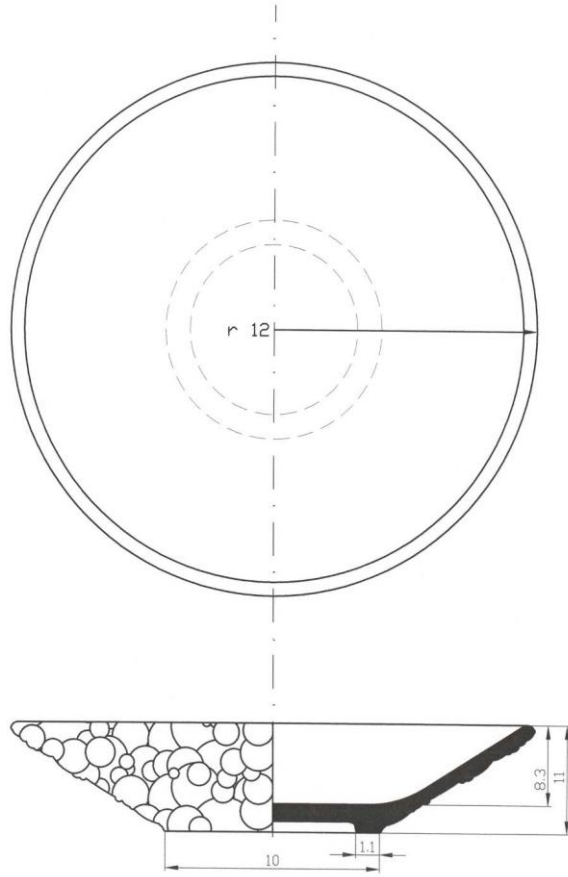
Uygulama için, dörtlü meze tabağı, salata tabağı ayağı, üç boy düz tabak, bir çukur tabak ve iki boy oval tabak tasarlanmıştır.



Çizim no: 415, formların birbirleri arasındaki ilişkinin üstten görünümü

Formların bezemesi hakkında aşçılarla yapılan görüşmelerde, “sunum kaplarının, yemeğin önüne geçmesini istenmediği” belirtilmiştir. Bu nedenle, formların iç yüzeylerine bezeme yapılmaması gerekmektedir. Ancak formları süsleme ihtiyacı duyulması nedeni ile dış yüzeyine, doku yapılarak, formların hareketlendirilmesi istenmiştir. Temizlik önemli olduğu için doku, renkle belirginleştirilip, sırla, aralarının dolabileceği şekilde tasarlanmıştır. Böylece, kolaylıkla temizlenebilmesi hedeflenmiştir.

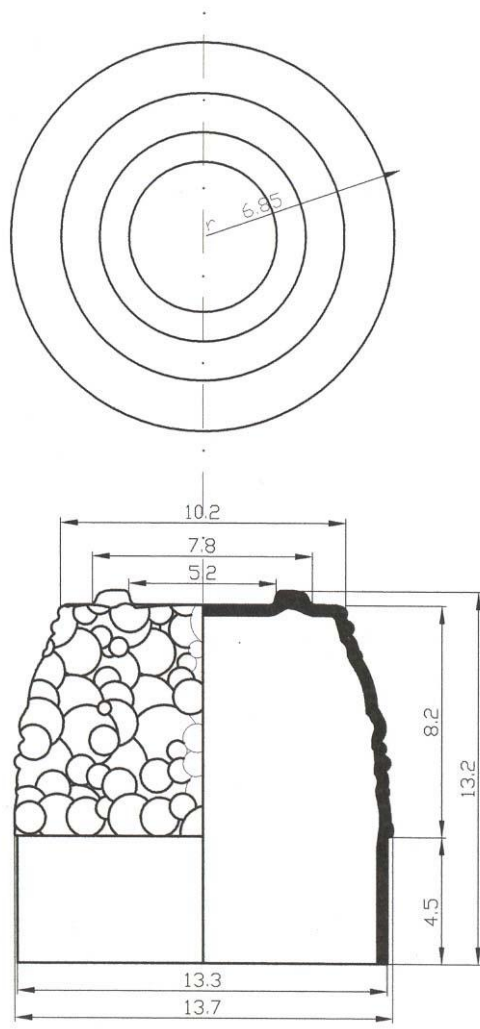
Salata tabağı



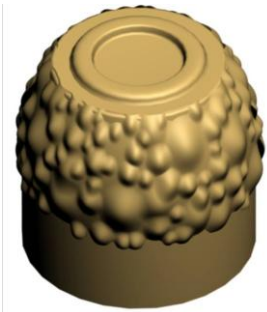
Çizim no: 416



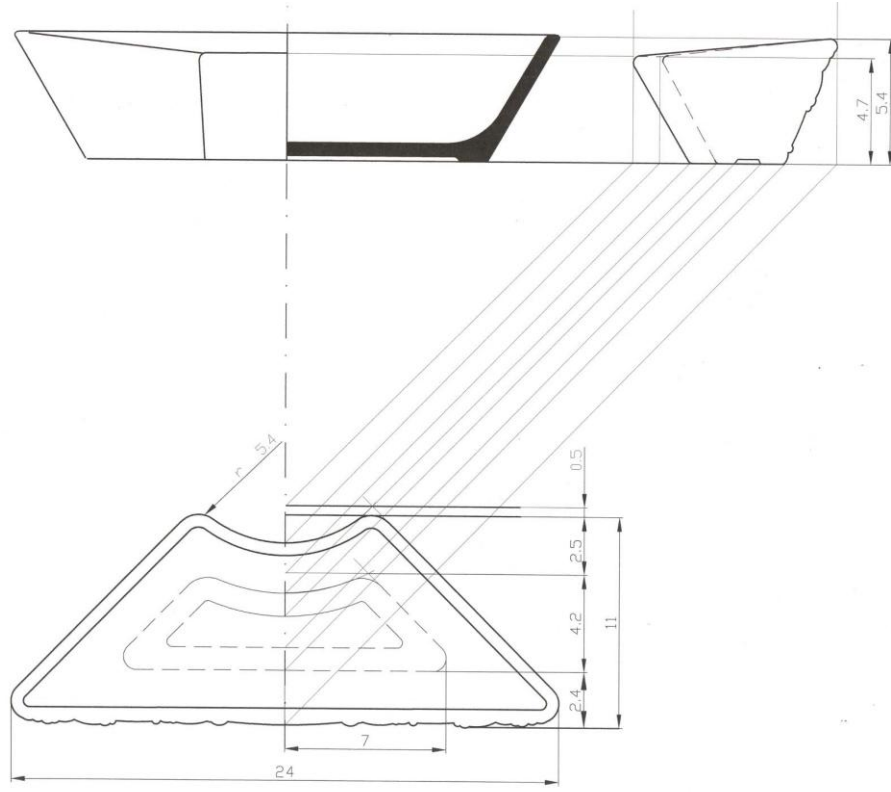
Tabak ayağı



Çizim no: 417



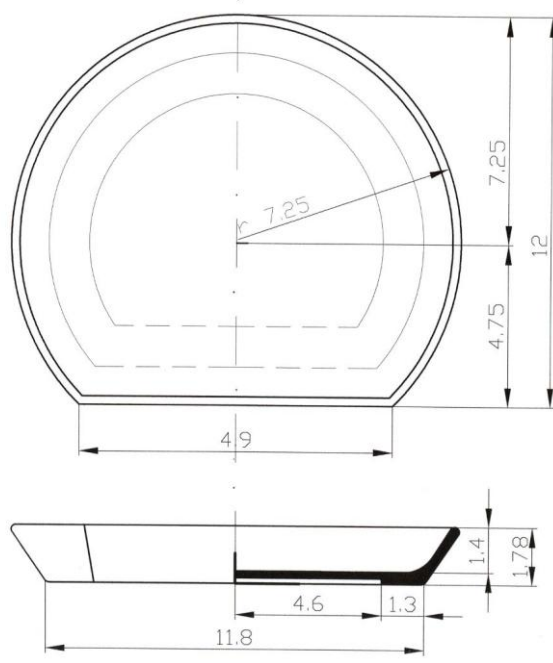
Meze tabağı



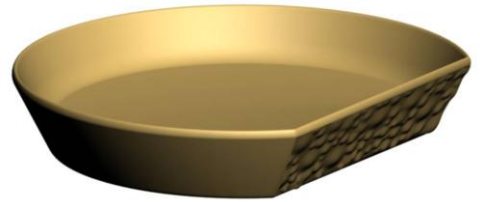
Çizim no: 418



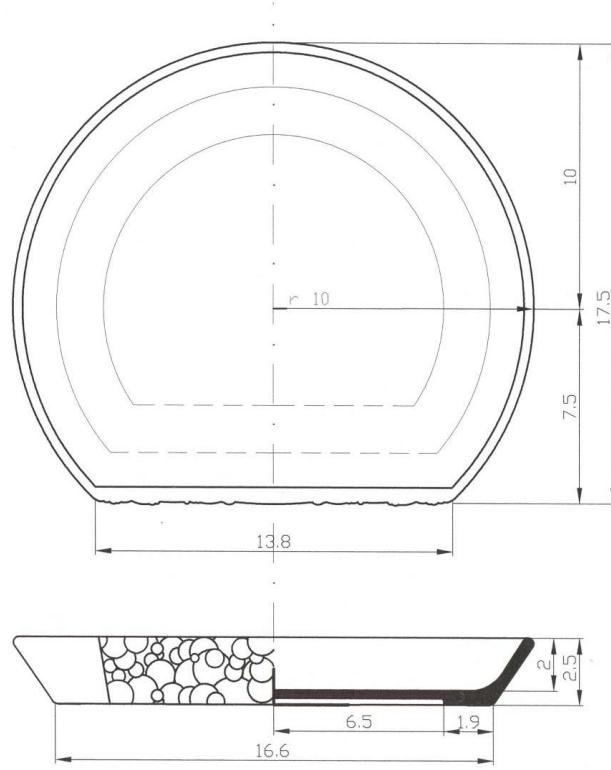
Güveç tabağı



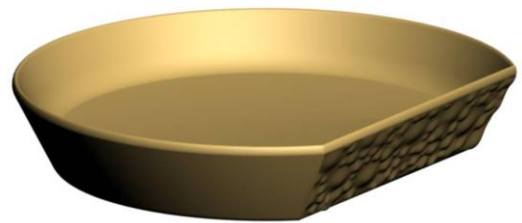
Çizim no: 419



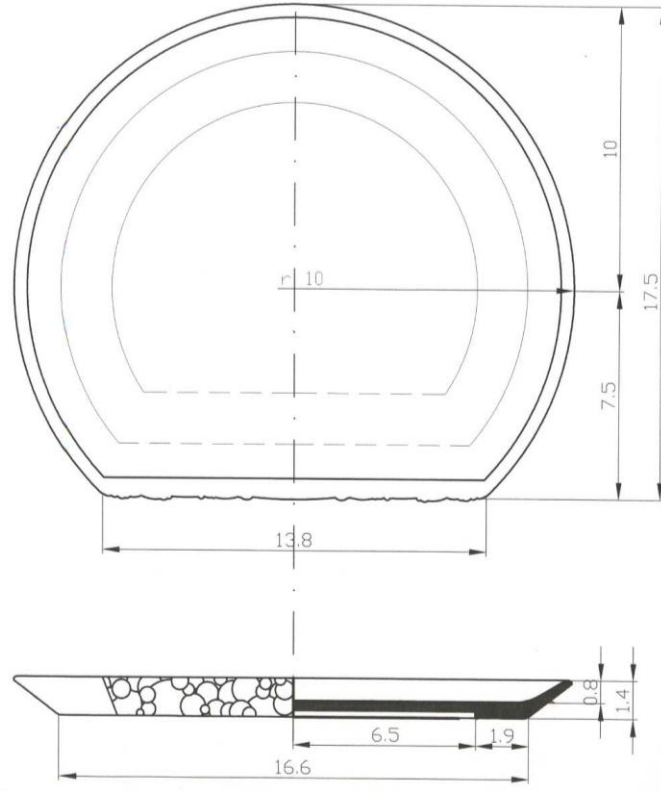
Çukur tabak



Çizim no: 420



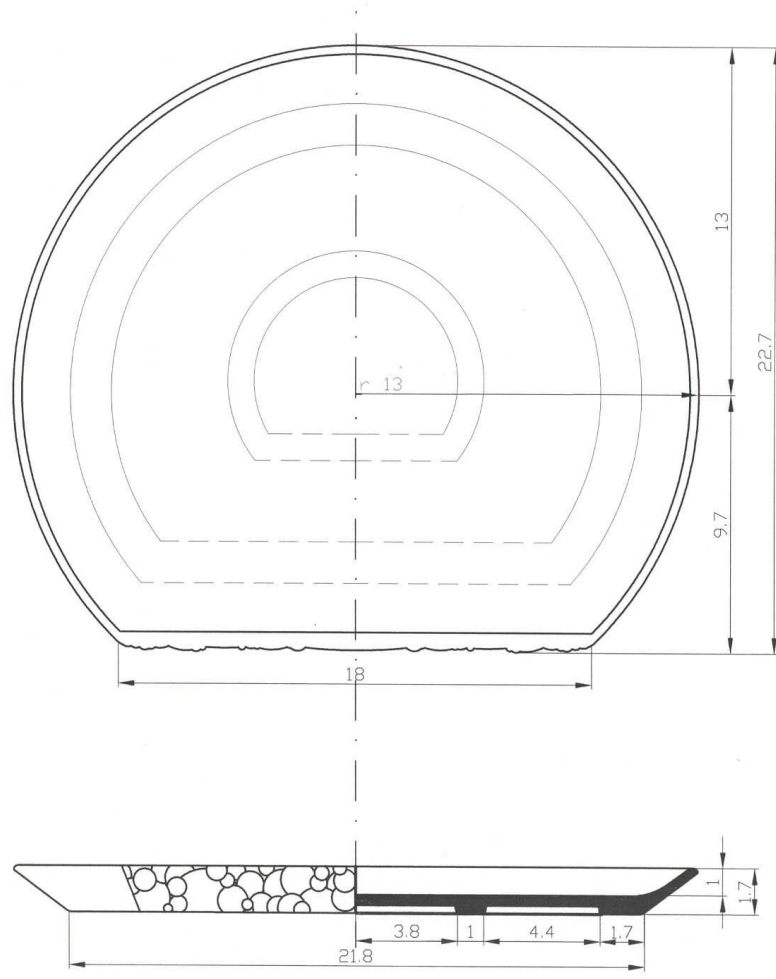
Küçük düz tabak



Çizim no: 421



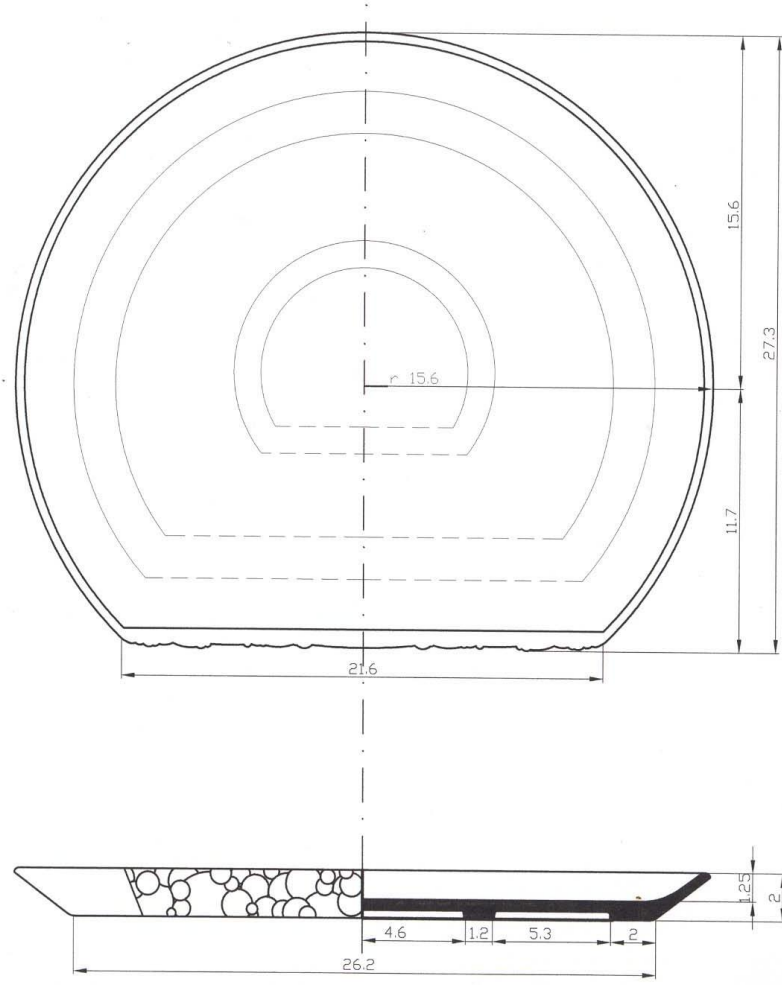
Orta boy düz tabak



Çizim no: 422



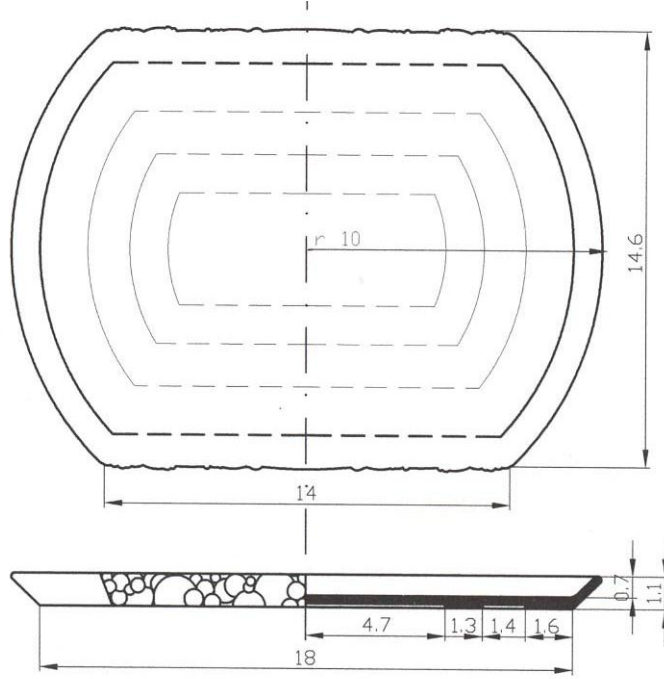
Büyük boy düz tabak



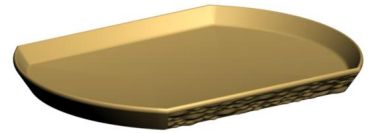
Çizim no: 423



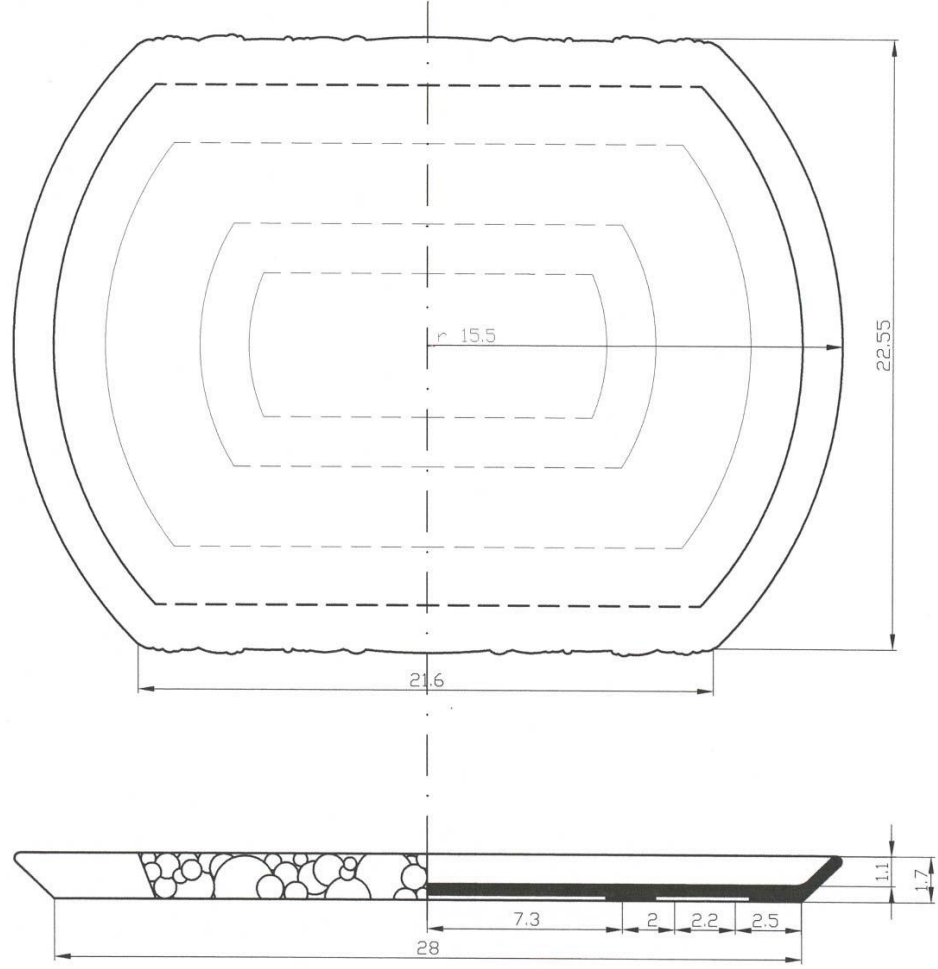
Küçük oval tabak



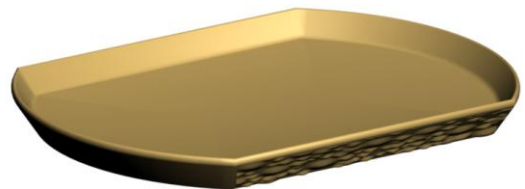
Çizim no: 424

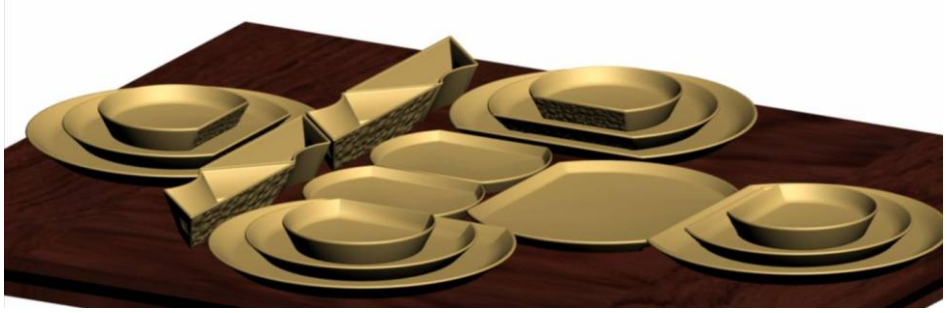


Büyük oval tabak



Çizim no: 425





Çizim no: 426, formların bir arada görünümleri³¹⁸

³¹⁸ 3D Max çizimi Cafer Özgür tarafından yapılmıştır.

3.2 Uygulamalar



Fotoğraf no: 539, formların genel görünümü



Fotoğraf no: 540, yemek tabaklarının genel görünümü



Fotoğraf no: 541, salata ile meze tabakları ve tabak ayağı

Şekillendirme: alçı kalıba döküm
Söğüt Seramik döküm çamuru
Demir oksit ilaveli Söğüt Seramik şeffaf mat sır
Bisküvi: 960° C
Sır: 1040° C



Fotoğraf no: 542, küçük, orta ve büyük boy düz tabaklar

Şekillendirme: alçı kalıba döküm
Söğüt Seramik döküm çamuru
Demir oksit ilaveli Söğüt Seramik şeffaf mat sır
Bisküvi: 960° C
Sır: 1040° C



Fotoğraf no: 543, orta ve büyük boy düz tabaklar ile güveç tabağı

Güveç Tabağı
şekillendirme: çömlekçi çarkı
Aydın Karacasu çamuru
Dış yüzey Söğüt Seramik döküm çamuru astarlı
İç yüzey sırsız ve perdahlı
Demir oksit ilaveli Söğüt Seramik şeffaf mat sır
Bisküvi: 960° C
Sır: 1040 ° C

Sonuç

Osmanlı Dönemi Saray Müzeleri ile çeşitli müzelerde bulunan, pişmiş toprak sunum kapları arşivinin birikimi, yemek kültürümüzün görkemli bir geçmişi olduğunu yansıtmaktadır. Bu süre içinde kullanılan dokuz türe ait (Çin, Uzakdoğu, Avrupa, Eser-i İstanbul ile İstanbul, Yıldız porselenleri ve İznik, Kütahya, Tophane ile Çanakkale Seramikleri) pişmiş toprak formlar günümüzde, on binlercedir.

Osmanlı Dönemi'nin yaklaşık 600 yıllık bir süreyi kapsamaması ile, başlangıcından, İmparatorluğun 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.

Çin, Avrupa ile Yıldız porselenleri ve İznik seramikleri hakkında kapsamlı araştırmalar bulunmasına rağmen diğer türlere ilişkin araştırmalar hala devam ederek detaylandırılmaktadır.

Osmanlı sarayında kullanılan pişmiş toprak kapların, hangi yiyecek için kullanıldığını tespit edebilmek üzere bazı ipuçları bulunsa da, arşiv belgelerinin listeleme amacıyla oluşturulması nedeni ile mümkün olamamaktadır.

Bu tez çalışmasında araştırılan konular, makaleler ve kataloglama çalışması sonucunda ortaya çıkan tespitler kısaca şöyle özetlenebilir:

Osmanlı Dönemi'nde kullanılan pişmiş toprak kap formları, birincisi yemeğin tüketim şekli, ikincisi üretim yeri olmak üzere, temelde iki nedenle çeşitlenmektedir. Tüketim şeklinin neden olduğu çeşitlilik, genel olarak Osmanlı'ya ait bazı gelenekler ve batılılaşma eğilimleriyle özetlenebilir. Üretim yerindeki çeşitlilik ise, başta yerel hammadde kullanımı ve kültür farklılığı ile açıklanabilir.

Yemeğin ve içeceğin tüketim şekli, İkinci Mahmud (1808- 1839) Dönemi'nde başlayan batılılaşma eğilimi ile değişmeye başlamıştır. Saray mutfağındaki yemeklerin çeşitlenmesine bağlı olarak sunum kapları da, yeni ihtiyacı karşılamak üzere, Uzak Doğu'dan gelen porselenlerin yerine, Batı'dan gelen porselenler olmaya başlamıştır. Uzak Doğu'da porselen üretimi de zaten bu dönemlerde rakibi olan Avrupa formlarını taklit etmektedir. Dolayısı ile 19. yüzyılın başlarından itibaren Osmanlı saray mutfağında kullanılan pişmiş toprak sunum kaplarının formu batılılaşmaya başlamıştır. Avrupa formları, arşiv belgelerine göre 18. yüzyılda görülse de, kullanımına ilişkin belgeler, 19. yüzyıl ve sonrasına aittir. Batılılaşma

eğilimi en çok, tabakların, çanakların boyutlarını etkilemiş ve tuzluk gibi yeni formların sofraların ayrılmaz bir formu olmasını sağlamıştır.

Form oluşumunu etkileyen üretim yerindeki çeşitlilik, hammadde ve kültür farklılığı unsurlarını belirtmektedir. Avrupa'da porselen üretiminin Çin'den yaklaşık 1500 yıl sonra başlaması yine coğrafi bir özelliktir.

Form oluşumunu etkileyen kültür farklılığı ise, Uzakdoğu ile Avrupa porselenlerinin demlik kapaklarının kilit sistemleriyle örneklenebilir. Avrupa, demlik kapağını üretirken, günümüzde de yaygın olan çengel kilit sistemini kullanmıştır. Uzakdoğu ise, demlik kapağının, sıvıyı aktarımı sırasında düşmemesi için, yerçekimi kuralına göre bir çözüm geliştirmiştir. Bu çözüm, demliğin içinde bulunacak kısmı uzun tutmaktır. Böylece demlik kapağının, yere 90 dereceden fazla eğilinceye kadar, düşme şansı yok denilecek kadar azalmaktadır.

Formlar hammaddelerine göre değerlendirildiğinde, porselenin, saray mutfaklarında özel bir yeri bulunmaktadır. Çin ile Avrupa porselenleri ilk dönemlerinde öncüdür. Avrupa'da başlayan porselen üretimi ve Avrupa'nın kendi ihtiyacı için, yeni formlar üretmesi, rakip olduğu Çin ve Uzakdoğu porseleni formlarını değiştirmiştir. Bu değişim, Topkapı Sarayı'ndaki Çin porseleni örneklerinden de görülebilmektedir.

Osmanlı sarayında kullanılan kaplar, hediye ve muhallefat gibi yollarla saraya girmektedir. Bu formlar arasında, padişahın kullanacağı eşyaların mühim olarak işaretlenmesi bir nevi seçiciliği gösterse de 19. yüzyıla kadar saray, form seçiminde pasiftir. Avrupa porselenleri arasında Osmanlı için üretilmiş özel formlar bulunmaktadır. Ancak, Osmanlı sarayında 500 yıl kadar kullanılan Çin porselenleri arasında, bardak ve ibrik formunun 18. yy.dan sonra üretilmeye başlanması, Uzakdoğu'da ve Çin'de, Osmanlı sarayı için özel form üretilmediğini ispatlar niteliktedir.

Yabancı ürünlerde tercih genelde üreticide olsa da, yerel üretimler Osmanlı sarayının beğenisini yansıtmaktadır. Osmanlı sarayındaki nakkaşhane geleneği ve pişmiş toprak formlarının günlük kullanım için gerekli eşyalar olması nedeni ile Çin'in üretmediği bardak ve ibrik formu, İznik'li seramikçiler tarafından üretilmiştir.

Osmanlı sarayının yabancı ürünleri, yerel üretilere tercih etmesi ve yabancı formların benzerlerini yerel ustalara ürettirmesi nedeni ile Osmanlı pişmiş toprak kaplarını, genel olarak Çin (alaturka) ve Avrupa (alafranga) porseleni formları olarak ayırmak mümkün olsa da, tek renkli Eser-i İstanbul porselenleri ile İznik ve Tophane seramiklerinin form özgünlüğü dikkate alınmalıdır. İznikli seramikçiler, dönemin

rakibi olan Çin porselenlerinde görülmeyen formları üreterek, özellikle Osmanlı sarayında ihtiyacı karşılamıştır. Avrupa ile Çin porselenlerinin, Osmanlı Dönemi'ndeki pişmiş toprak üreticilerinin formlarını, etkilediği görülmesine rağmen, etkileşimin karşılıklı olabileceği düşünülmektedir.

İçecek sunum kapları, yiyecek sunum kaplarından, kullanım şekli açısından farklıdır. İçecek sunum kapları, kullanılırken içindekinin aktarılması için yere paralellliğini değiştirerek hareket ettirilip, içindekinin dökülmesi sağlanmalıdır. Yiyecek kaplarının içindeki ise, bir şeyle alınarak aktarım yapıldığı için yere paralellliğini değiştirmek zorunluluğu bulunmamaktadır.

Hammadde (malzeme) açısından, Osmanlı Dönemi saray mutfağında kullanılan, sunum kapları arasında yiyecek kapları çoğunlukla pişmiş topraktır ve değerli metalle yer değiştirmektedir. İçecek kapları ise, farklı malzemelerden olabilmektedir.

İçecek sunum kaplarında, alafranga düzendeki örneklerinin azlığı dikkat çekicidir. Bunun nedeni, Avrupa'daki sanayileşmenin bir sonucu olan porselen ile birlikte cam tekniğinin de geliştirilmesi ve günümüzde olduğu gibi içecek kaplarında camın tercih edilmesi olmalıdır.

Diğer hammaddeler arasında, pişmiş toprak tercihinde, dini bir faktör ile bazı inanışlar, moda ve ticaret anlaşmaları gibi bazı faktörler de, pişmiş toprak türlerini dolayısı ile form özelliklerini etkilemektedir.

Gerek Osmanlı sarayında, gerekse de günümüzde, misafir ağırlanacağı zaman, günlük kaplar dışında, değerli görülen başka kapların kullanıldığı bilinmektedir. Dolayısı ile pişmiş toprak kapların bazılarının birincil işlevleri olan mutfak eşyası olma özellikleri yanı sıra, misafir kapları olarak, gösteri yapmak gibi, ikinci bir amaç için de kullanıldığı söylenilebilir. Bu gösteriye, altın, gümüş, değerli taşlarla süslü kaplarla beraber bazı durumlarda, içine yakut gibi değerli maddelerin eklendiği tatlılar da dahil edilmektedir.

Bu tez çalışmasında ele alınan formlar, üretim yerlerine göre genel olarak şöyle dağılmaktadır:

Tabakların çoğunluğunu, Çin, Uzakdoğu, Avrupa, Yıldız porselenleri ve İznik seramikleri ile diğerlerine göre daha az olan Kütahya seramikleri oluşturmaktadır. Eser-i İstanbul porselenleri arasında, başka bir formu taşıyan altlıklar, ajurlu ve kapaklı tabaklar dışında yemek tabağı görülmemiştir. Tophane seramiğinde tabak formu, birkaç örnek dışında sadece fincan altlığıdır.

Çanaklar, yiyecek için kullanımı dışında, içeceklerden özellikle şerbet içilirken de kullanılmıştır. Çanaklar, tabaklardan farklı olarak alaturka yemek düzeninde de, formu veya özel işlevi ile adlandırılmaktadır ve kapaklı örnekleri bulunmaktadır. Çanak formları, çoğunlukla Çin, Uzakdoğu porselenleri ile İznik seramikleridir. Eser-i İstanbul porseleni kapaksız çanak formu görülmemiştir. Avrupa ve Yıldız porseleni çanak örnekleri az sayıdadır. Kütahya ve Tophane seramiği çanakları ise küçük hacimlidir. Özellikle alafranga düzende çanak formu örneklerinin az olmasının bir nedeni, özel işlevleri ile adlandırılmalarıdır. Alafranga düzende çanaklar, yemişlik veya çorbalık gibi özel işlevleri belli olduğu için özellikli formlarda üretilmiştir. Ayrıca çanakla içecek tüketiminin, kısmen cam bardakla yer değiştirmesi de çanak formlarının azalmasına neden olduğu düşünülmektedir.

Kapaklı tabaklar (sahanlar) ve çanaklar: Osmanlı Dönemi'nde, yemek yenilen belirli bir yer olmadığı için bir yerden başka bir yere taşınması gereken formların, kapaklı olmaları gerekmektedir. Alaturka yemek düzeninde, Çin porseleni ve İznik seramiklerinde, küçük hacimde kapaklı çanak olmasına rağmen, büyük boyuttaki tabak ve çanaklarda görülen kapaklar metaldir. Çin porseleni ve İznik seramik tabak ve çanak formlarının büyüklüğü nedeni ile iki pişmiş toprak malzemenin birbirine değerek kırılma riskini azaltmak için, bir arada kullanımının tercih edilmediği düşünülmektedir. İlk örnekleri, Avrupa porseleni olan kapağı ile takım sahan yani kapaklı tabak formu, ayrıca Eser-i İstanbul ve Yıldız porselenlerinde görülmektedir. Kapaklı çanak formu ise, yemek taşımak dışında daha geniş kullanım alanına sahip olması nedeni ile üretildiği yerler çeşitlidir. Çin, Uzakdoğu, Eser-i İstanbul, Yıldız porselenleri ile İznik, Kütahya seramikleri kapaklı çanak örnekleri, kapaklı tabaklardan farklı olarak birçok formda üretilmiştir. Bazı kapaklı çanaklar, tabakları ile takımdır.

Tek kapak formları Çin porselenleri ile İznik seramiklerinde görülmektedir. Çin porseleni kapakları çanak, sürahi ve şişe formları içindir ayrıca tıpa formunda da bulunmaktadır.

Yemek takımına ilave diğer formlar: Yemek takımı olarak tanımlanan formlar, Osmanlı saray mutfağında, alafranga düzenle birlikte, ilk olarak Avrupa porselenlerinde görülmeye başlamıştır. Pişmiş toprak yemek takımının, çeşitli boyutta tabaklar ve çanaklar yanı sıra, özel işlevli formlarla çeşitlenmektedir. Bunlar, tuzluk, yumurtalık, yumurta tavası, yemişlik, sosluk, dondurmalık gibi formlardır. Bu formların, bazıları yemek takımı dışında üretilmiş olsa da, yemek takımı ile beraber kullanılabilirler. Yemişlik olarak adlandırılan formlar, alaturka düzende ayaklı tabak ve çanak formlarının yeni adıdır.

Yemek sunum kaplarından olan **aşurelik ve tatlı kupaları** da alafranga yemek düzeninde, Avrupa porselenleri ile görülmeye başlamıştır. Tatlı kupalarını, bazıları tabaklı olan kapaklı kulplu bardaklar olarak tanımlamak mümkündür. Aşure, salep, boza ve çeşitli tatlılar için kullanıldığı, formların adlandırmalarından anlaşılmaktadır. Gaga ağızlı aşurelikler özellikle Avrupa porselenidir. Tatlı kupaları ise, Avrupa, Eser-i İstanbul ile Yıldız porselenleri yanı sıra, Tophane seramiğidir. Tatlı kupaları tek olabildiği gibi, aşurelik ve kapaklı şişelerle, sürahilerle takım da olabilmektedir.

İçecek sunum kapları iki türdür. Birincisi aktarmak için kullanılan büyük hacimli sürahiler, şişeler ve mataralar, ikincisi ise kişiye pay edilen küçük hacimli, bardaklar ve maşrapalardır.

Sürahiler, şişeler ve mataralar arasında çoğunluğu şişeler oluşturmaktadır. Kulplu olan sürahi formları, Yıldız, Eser-i İstanbul porselenleri ile Çanakkale, Tophane seramikleri yanı sıra çoğunluğu İznik üretimleridir. Çin porselenleri arasında sürahi olarak adlandırılmış formlar bir iki örnektir ve birçoğu şarap kabı olarak belirtilmiştir. Matara formu, oval ayaklı yassı şişe olarak tanımlanabilir. Osmanlı sarayında Çin porselenlerinin metal ile birleştirilerek oluşturulan matara formu, suyu sızdırmaz olmadığı için, birleştirme, kullanmak için yapıyorsa, mataraların farklı bir kullanımı olduğu düşünülmektedir. Osmanlı saray mutfağında görülen matara formları, İznik seramiği yanı sıra, çoğunluğu 16. yüzyıla kadar olan, bazıları ise 18. yüzyıla tarihlenen Çin porselenleri ve 18. yüzyıl Kütahya seramikleridir. Şişe formunun çoğunluğunu Çin porselenleri ile İznik seramikleri oluşturmaktadır. Eser-i İstanbul, Yıldız porselenleri ile Tophane, Kütahya seramikleri arasında da şişe formu görülürken, Avrupa porseleni örneklerinin azlığı dikkat çekicidir. Çin porseleni şişelerine, metal kulplar eklenerek sürahi formuna, bazılarında ayrıca emzik eklenerek ibrik formlarına dönüştürülmüştür. Şişelerin çoğunluğu metal, ayrıca pişmiş toprak kapaklıdır.

Bardaklar, maşrapalar: Osmanlı Dönemi arşiv belgelerinde bardak ifadesi sıklıkla görülmesine rağmen örneklerin azlığı dikkat çekicidir. Bardak adlandırması, günümüzdeki bazı çömlekçi merkezlerinde sürahi olarak tanımlanabilecek formlar için de kullanılmaktadır. Bardak adının, Osmanlı Dönemi'nde de günümüzdeki gibi bir anlamda kullanıldığı düşünülmektedir. Osmanlı sarayında en fazla bardak formu İznik seramiklerindedir. Çin porselenlerinde, 18. yy.daki Avrupa formlarının taklit edildiği döneme kadar, bardak formu görülmemektedir. Yıldız porselenine ait Topkapı Sarayı Envanter Defterinde görülen tek örnek 19 cm. yüksekliğindedir. İznik seramiği bardaklar 20 cm. civarındadır. Kütahya, Tophane seramikleri ile az sayıdaki Avrupa porseleni bardakların hacimleri, İznik seramiği örneklerine göre daha küçüktür. Çin porselenlerinde ise her iki boyutta da örnek bulunmaktadır.

Kahve fincanı takımları, çay takımları: İçecek sunum kapları arasında, Osmanlı sarayında görülmeye başlayan, 16. yy.da kahve ve 19. yy.da çay ile ilgili formların çoğunluğu pişmiş topraktır. Özellikle kahve fincanının birkaç farklı hammadde rneği dışında hepsi, pişmiş topraktır. Kahvenin Avrupalılaşma ile sütlü içilmeye başlanmasıyla formlar değişmiştir ve çeşitlenmiştir. Acı kahve içmek için kullanılan küçük zarflı fincanlar yerine kulplu ve tabaklı fincanlar kullanılmaya başlanmıştır. Kahve fincanı takımları, sütlük, şekerlik formlarının ilavesi ile kahve takımlarına dönüşmüştür. Her ikisi de batılılaşma eğilimi ile Osmanlı sarayında görülmeye, kullanılmaya başlanan sütlü kahve takımlarının benzeri olan çay takımlarında ayrıca demlik bulunmaktadır ve fincan hacimleri daha büyüktür.

Bu alışma sırasında, ulaşılan, özellikle süreli yayınlarda yer alan bazı çalışmaların tekrar bilgilerden oluşturulması nedeni ile hatalı olan bir bilginin de oğalabildiği görülmüştür. Dolmabahçe Sarayı Depo Müze'de, aynı formda Avrupa porseleni damgası ile, Alimizade Ömer Efendi Damgasının bir arada olması, Alimizade Ömer Efendinin, Eser-i İstanbul'la ilgili yayınların birçoğunda yer aldığı gibi, bir pişmiş toprak üreticisi değil, Avrupa porseleni satıcısı olduğunu göstermektedir.

Türkiye Cumhuriyeti'nin geçmişine ait maddi kültür varlıkları, müzelerde saklanmakta, bazıları korunmakta ve çok azı vitrinlerde sergilenmektedir. Geleneksel Türk Seramiği alanında yapılan araştırmaların yaklaşık yüz yıllık bir geçmişi olduğu için, aydınlanmamış pek çok problemler bulunmaktadır. Bizlere düşen bu zengin kültür birikimimize sahip çıkararak, tasarımcı kimliği ve üretici bakış açısı ile kültürün maddi elemanlarını değerlendirmek ve doğru korumaktır.

EK:

SÖZLÜK:

ajur: Fr. Ajour, a. Delikli örgü, gözenek. Güncel Türkçe Sözlük³¹⁹

bakraç: genellikle bakırdan yapılan kulplu küçük kova³²⁰

Beçkari: Viyana porseleni³²¹

biat: Bağlılığını, itimadını bildirmek. Birisinin hakemliğini veya hükümdarlığını kabul etmek. El tutarak bağlılığını alenen izhar etmek. Bağlılığını tazelemek.³²²

bila: -sız

brussa: Lütfi arif'in makalesine göre "the de Brussa", yani "Bursa çayı" denilen bu ağaç aslında ayı üzümü ağacı idi.³²³

carafe: diş. 1. sürahi 2. sürahi dolusu 3. baş kafa³²⁴

çamçak: 1. Ağaçtan oyularak yapılmış kulplu su kabı, çapçak. 2. Köpüklenecek akma. Güncel Türkçe Sözlük³²⁵

çanak: Yayvan, çukurca kap,³²⁶

çanak ma kapak: kapaklı çanak

daldırma: (II) a. Cam veya seramikten yapılmış bir çeşit kulplu kap. Güncel Türkçe Sözlük³²⁷

³¹⁹ <http://tdkterim.gov.tr/bts/?kategori=verilst&kelime=ajur&ayn=tam> 17 Şubat 2010

³²⁰ Meydan Larousse, cilt no: 2, 86 s.

³²¹ Julian Raby ve Ünsal Yücel, "Chinese Porcelain At The Ottoman Court", **Chinese Ceramics In The Topkapı Saray Museum Istanbul- A Complete Catalogue**, Published in association with The Directorate Of The Topkapı Saray Museum By Sotheby's Publications, 1986, London, 53 s.

³²² <http://www.osmanlicaturkce.com/?k=biat&t=%40> 19 Mart 2010

³²³ Mustafa Duman, **Çay Kitabı**, Kitabevi yayını, 2008, İstanbul, 24 s.

³²⁴ Tahsin Saraç, **Büyük Fransızca Türkçe Sözlük**, Adam Yayınları, 1. basım 1976, genişletilmiş 5. basım 1994, İstanbul, 213 s.

³²⁵ <http://tdkterim.gov.tr/bts/?kategori=verilst&kelime=%E7am%E7ak&ayn=tam> 15 Şubat 2010

³²⁶ <http://tdkterim.gov.tr/bts/?kategori=verilst&kelime=%E7anak&ayn=tam> 06 Nisan 2010

³²⁷ <http://tdkterim.gov.tr/bts/?kategori=verilst&kelime=dald%FDrma&ayn=tam> 15 Şubat 2010

divan: büyük meclis, yüksek kurul, Osmanlı İmparatorluğu'nda, devlet işlerini yürütmek ve gerekli kararları almak için yetkili kimselerin toplandığı yüksek kurul anlamına gelen divan, devletin kuruluş yıllarında ortaya çıktı.³²⁸

gırgır: suyu azar azar akıtan süzgeçli testi³²⁹

gırgır: Testi. Türkiye Türkçesi Ağızları Sözlüğü³³⁰

güğüm: boynu uzun ve dar, çoğu zaman bakırdan yapılmış kulplu su kabı, testi biçiminde tek kulplu, karın kısmı şişkin, boyun kısmı ince uzun, ağız genişçe ve kapaklıdır.³³¹

Hırka-i Saadet: Hz. Muhammed'e ait olan, keçi tüyünden yapılmış geniş kollu hırka, Birinci Selim'den, Halife Abdülmecid'e kadar devam eden Hırka-i Saadet ziyareti, her Ramazan ayının 15'inde yapılırdı.³³²

hoşab: sonradan bozularak hoşaf olmuştur.³³³

hoşaf: erik vişne, v.b. şekerli suda kaynatılmasıyla yapılan meyveli şerbet.³³⁴

İ'lam: 1- Bildirmek. Belli etmek. Anlatmak.2- Mahkeme hükmünü bildiren resmi karar yazısı.³³⁵

fakih: kâh ilmini bilen. İslâm hukukçusu.³³⁶

fağfur: "Tanrının Oğlu" anlamına gelen Arapça *Baghbür* ve *Faghfür*, Parthian Pahlavi oradan da Soghdian *Baghpür* olarak türemiştir. Bu Çince imparatora özgü başlık *tian zi*, "Cennetin oğlu" na benzemektedir. Başlangıçta Çin İmparatorunu tanımlamak için kullanılırken, sonraları Çin porselenlerinin genel adı olmuştur.³³⁷

³²⁸ Meydan Larousse, cilt no: 3, 754 s.

³²⁹ gırgır: (Ülkü Altındağ ve Nedret Bayraktar, "Topkapı Sarayı Müzesi Tahrir Komisyonu Çalışmaları 1", **Topkapı Sarayı Müzesi Yıllık 2**, Topkapı Sarayı Müzesi Müdürlüğü ve Topkapı Sarayı Müzesini Sevenler Derneği, 1987, İstanbul, dipnot 20, 23 s.

³³⁰ <http://tdkterim.gov.tr/bts/?kategori=verilst&kelime=g%FDrg%FDr&ayn=tam> 23 Nisan 2010

³³¹ Meydan Larousse, cilt no: 5, 411 s.

³³² <http://www.osmanli700.gen.tr/mekanlar/mekanh3.html> 12 Ocak 2010

³³³ Albertus Bobovius, **Topkapı Sarayı'nda Yaşam**, ikinci basım, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2004, 90 s.

³³⁴ Meydan Larousse, cilt no: 6, 27 s.

³³⁵ <http://www.osmanlicaturkce.com/?k=ilam&t=%40> 15 Nisan 2010

³³⁶ <http://www.osmanlicaturkce.com/?k=Fakih&t=@> 15 Ocak 2010

³³⁷ Julian Raby; "Fağfur, Merteban and Other Terms For Porcelain and Celadon", **Chinese Ceramics In The Topkapı Saray Museum Istanbul, A Complete Catalogue**, Published in association with The Directorate Of The Topkapı Saray Museum By Sotheby's Publications, 1986, London

famille verte: yeşil familya, tür. Çin porseleni, geç 17. yüzyıl³³⁸

famille rose: pembe familya, Çin porseleni, 1745- 1765³³⁹

frengi fağfuri: Avrupa porselenleri³⁴⁰

Frengistan: Farsça, Avrupa, garb âlemi, batı memleketleri³⁴¹

kap, -bı: a. 1. İçi gaz, sıvı veya katı herhangi bir maddeyi alabilen oyuk nesne. 2. Kap kakak. 3. Türlü şeylerin taşınması veya saklanması için kullanılan torba, kılıf, çanta, sepet, sandık vb. 4. Kapak, cilt. Güncel Türkçe sözlük³⁴²

kadi: Hâkim. Peygamber (A.S.M.) nâmına suçluyu ve suçsuzu ayırıp şeriatla hükmeden hâkim.³⁴³

kaçarola, kaçarula: İtalyanca *cassaeruola*'dan alınmış bir kelimedir. Mutfak eşyasıdır, saplı tencere manasındadır.³⁴⁴

tahte'l-kahve: (kahve altı), kahvaltı³⁴⁵

kallavi: a. (*kalla:vi*, *l ince okunur*) tar. 1. Vezir ve sadrazamların giydikleri bir çeşit kavuk. 2. *sf. mec.* Çok iri, kocaman. Güncel Türkçe Sözlük³⁴⁶

karafa *Fr. carafe:* Uzun boyunlu, kulpsuz küçük rakı sürahisi: Türkçede Batı Kökenli Kelimeler Sözlüğü³⁴⁷

kebir: Büyük, ulu. Güncel Türkçe Sözlük³⁴⁸

³³⁸ Regina Krahl, "The Chinese Porcelain in Topkapı Sarayı", **Chinese Treasures in Istanbul**, editor: Ayşe Üçok The Ministry of Foreign Affairs of the Republic of Turkey, İstanbul, 2001, 83 s.

³³⁸ Krahl, **a.g.e.** 2001, 89- 91 s.

³³⁹ Krahl, **a.g.e.**, 1986, 943 s.

³⁴⁰ Julian Raby ve Ünsal Yücel, "Chinese Porcelain At The Ottoman Court", **Chinese Ceramics In The Topkapı Saray Museum Istanbul- A Complete Catalogue**, Published in association with The Directorate Of The Topkapı Saray Museum By Sotheby's Publications, 1986, London, 53 s.

³⁴¹ <http://www.osmanlicaturkce.com/?k=Frengi&t=%40%40> 9 Temmuz 2010

³⁴² <http://tdkterim.gov.tr/bts/?kategori=verilst&kelime=kap&ayn=tam> 18 Mayıs 2010

³⁴³ <http://www.osmanlicaturkce.com/?k=kadi&t=@> 15 Ocak 2010

³⁴⁴ Ülkü Altındağ ve Nedret Bayraktar, "Topkapı Sarayı Müzesi Tahrir Komisyonu Çalışmaları 2", **Topkapı Sarayı Müzesi Yıllık 3**, Topkapı Sarayı Müzesi Müdürlüğü ve Topkapı Sarayı Müzesini Sevenler Derneği, 1988, İstanbul, 31 s.

³⁴⁵ Deniz Gürsoy, **Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz**, Oğlak Güzel Kitaplar Yayını, İstanbul, 2004, 138 s.

³⁴⁶ <http://tdkterim.gov.tr/bts/?kategori=verilst&kelime=kallavi&ayn=tam> 18 Mayıs 2010

³⁴⁷ <http://tdkterim.gov.tr/bts/?kategori=verilst&kelime=karafa&ayn=tam> 19 Mart 2010

³⁴⁸ <http://tdkterim.gov.tr/bts/?kategori=verilst&kelime=kebir&ayn=tam> 20 Nisan 2010

kedhüda: Farsça Kâhya³⁴⁹.

kumkuma: (C: Kamâkım) İçine mürekkep, zemzem gibi şeyler konulan yuvarlak testi; Bakır şişe, bakır ibrik.³⁵⁰

kuze: Farsça, Su testisi.³⁵¹

lenger: Güncel Türkçe Sözlük: 1. Yayvan ve kenarları geniş, büyük bakır kap, Türkiye Türkçesi Ağızları Sözlüğü'ne göre: 1. Geniş tabak, 2. Yuvarlak büyük tabak, 3. genellikle bakırdan yapılan büyük sahan. pilav lengeri: pilav koymaya mahsus sahan gavdan, lenger: toprak sahan³⁵²

mamulat: yapılmış şeyler. Güncel Türkçe Sözlük³⁵³

Matbah-ı Amire: Saray mutfağı³⁵⁴

Martaban: Burma'daki Martaban limanı, Çin seramik ve porselenlerinin Hindistan'a, Afrika'ya, Yakın Doğu'ya deniz yoluyla gönderildiği en büyük çıkış noktasıydı. İşte, Anadolu'ya bu yolla gelmiş olan pişmiş toprak ürünler de genel bir tanımlamayla "Mertebani" olarak tanımlanmıştır. Osmanlı Dönemi'nde Çin porseleni seledonlarla, büyük sırlı küpleri belirtmektedir.³⁵⁵

maşrapa: Ar. Maşraba, a. Metal, toprak, plastik vb.nden yapılmış, ağzı açık, kulplu, bardağa benzeyen, küçük kap³⁵⁶

matara: Askerlerin kullandığı üzeri aba ve çeşitli kumaşlarla kaplı madeni su şişesi veya yolculukta kullanılan deriden yapılmış su kabı³⁵⁷

matara: Ağaçtan yapılmış barut kabı. Türkiye Türkçesi Ağızları Sözlüğü³⁵⁸

memuniyye: bir çeşit pirinç unu, ballı, beyaz tavuk etli tatlı³⁵⁹.

³⁴⁹ <http://www.osmanlicaturkce.com/?k=Kedh%FCda&t=@> 20 Nisan 2010

³⁵⁰ <http://www.osmanlicaturkce.com/?k=kumkuma&t=%40> 15 Şubat 2010

³⁵¹ <http://www.osmanlicaturkce.com/?k=kuze&t=%40> 19 Mart 2010

³⁵² <http://tdkterim.gov.tr/bts/?kategori=verilst&kelime=lenger&ayn=tam> 20 Nisan 2010

³⁵³ <http://tdkterim.gov.tr/bts/?kategori=verilst&kelime=mamulat&ayn=tam> 20 Nisan 2010

³⁵⁴ <http://www.osmanlicaturkce.com/?k=Matbah-%FD+%C2mire&t=@> 25 Mayıs 2010

³⁵⁵ Raby, a.g.e.,

³⁵⁶ <http://tdkterim.gov.tr/bts/?kategori=verilst&kelime=ma%FERapa&ayn=tam> 25 Mayıs 2010

³⁵⁷ <http://www.osmanlicaturkce.com/?k=matara&t=@> 15 Şubat 2010

³⁵⁸ <http://tdkterim.gov.tr/bts/?kategori=verilst&kelime=matara&ayn=tam> 15 Şubat 2010

³⁵⁹ Stefanos Yerasimos, **Sultan Sofraları (15. ve 16. yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı)**, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, ikinci baskı, 2004, 130 s

mirra: birkaç kez demlenerek hazırlanan acı kahve.³⁶⁰

Milet işleri: olarak adlandırılan bu seramik gurubuna günümüzde, Erken Osmanlı Dönemi, Geçiş Dönemi veya Beylikler Dönemi Seramiği olarak adlandırıldığı belirtilmiştir.

murassa: Kıymetli taşlarla bezenmiş.³⁶¹

muhallefat: (Muhallefe. C.) Ölen bir kimsenin bıraktığı şeyler. Metrukât.³⁶²

mütenevvi: çeşitli³⁶³

nahi: (Nehy. den) Nehyeden, yasak eden, önleyen.³⁶⁴

nemekdan: 17. 18. yüzyılda tuzluk, kapaklı tuzluk³⁶⁵

nevruz: Eski bir İran takvimine göre yeni yılın ve ilk baharın, başlangıç günü (22 Mart)³⁶⁶

nevruziye: nevruz günü verilen hediye, nevruz günü dolayısı ile yapılan özel macun.³⁶⁷

Nihale Farsça, Yeni, taze fidan. Avcı korkuluğu. Sahan altlığı.³⁶⁸

payata: İtalyanca *piatta*'dan alınmış yemek tabağı demektir.³⁶⁹

paye: Farsça, Rütbe, derece. Merdiven ayağı. İlim sahibi olanların bir derecesi.³⁷⁰

rafadan: *sf.* Kaynar suda kabuğu ile az pişirilmiş (yumurta).³⁷¹

³⁶⁰ <http://www.kahvekeyf.com/keyf/mirra-2220.html> 24 Ocak 2010

³⁶¹ Ferit Devellioğlu, **Osmanlıca Türkçe** Lügat, Ankara, 1978, 684 s.

³⁶² <http://www.osmanlicaturkce.com/?k=muhallefat&t=%40> 15 Şubat 2010

³⁶³ Ferit Devellioğlu, **a.g.e.**, 778 s.

³⁶⁴ <http://www.osmanlicaturkce.com/?k=nahi&t=%40> 18 Mayıs 2010

³⁶⁵ Yücel ve Raby, **a.g.e.**, 68 s.

³⁶⁶ Meydan Larousse, cilt no: 9, 311 s.

³⁶⁷ Meydan Larousse, cilt no: 9, 311 s.

³⁶⁸ <http://www.osmanlicaturkce.com/?k=ni hale&t=%40> 18 Mayıs 2010

³⁶⁹ Altındağ ve Bayraktar, 1988, **a.g.e.**, 30 s.

³⁷⁰ <http://www.osmanlicaturkce.com/?k=paye&t=%40>

³⁷¹ <http://tdkterim.gov.tr/bts/?kategori=verilst&kelime=rafadan&ayn=tam> 10 Şubat 2010

saksonyakari: Meissen porseleni³⁷²

seladon: Zhejiang'in Longhuan bölgesinde olduğu gibi, yeşil sırlı stoneware'ler için kullanılmaktadır. Fransızca asıllı olan "seladon" kelimesi, Fransız yazar Honore d'Urfe, L'Astree 'in bir çalışmasında grimsi yeşil kostüm giyen bir karakterden gelmektedir."³⁷³

serpuş: Farsça, başa giyilen, başı örten külah, takke, sarık³⁷⁴

sim: Farsça, Gümüş. Gümüş para., Gümüşten. Sırmadan.³⁷⁵

südlü aş: sonradan bozularak sütlaç olmuştur.³⁷⁶

sütlaç: pirinç, süt ve şekerden yapılan bir çeşit tatlı.³⁷⁷

safa: Gönül şenliği, eğlence.- Duru olmak, itmi'nan ve meserret üzere olmak. Temiz, sâfi olmak.- Hava açık ve ayaz olmak.- Mekke-i Mükerrreme'de bir yerin ismi. Safa Yüzü beyaz olan düz taş.³⁷⁸

safa: Ar. 1afϣ a. (safa:) bk. sefa. Güncel Türkçe Sözlük; safa 1.Topraktan yapılmış su kabı, maşrapa. 2.Testi. 3.Yoğurt tulumu. Türkiye Türkçesi Ağızları Sözlüğü; safa Topraktan yapılan su kabı, maşrapa.Tarama Sözlüğü 1971

sefa: Buğday başının kılıçığı.- Orak.- Kuyu içinden çıkan toprak.³⁷⁹

sefa Ar. 1afϣ a. (sefa:) 1. Gönül rahatlığı, rahatlık, kaygısız ve sakin olma. 2. Eğlence, zevk, neşe: Güncel Türkçe Sözlük

ta am: Yemek. Yenilen şey.³⁸⁰

takva: Bütün günahlardan kendini korumak. Dinin yasak ettiğiinden veya haram olduğunda şüphesi olan şeylerden çekinmek.³⁸¹

³⁷² Raby ve Yücel, **a.g.e.**, 53 s.

³⁷³ John Carswell, **Blue And White Chinese Porcelain Around The World**, Art Media Resources, Chicago, 2000, 107 s.

³⁷⁴ <http://www.osmanlicaturkce.com/?k=serpu%FE&t=%40> 15 Nisan 2010

³⁷⁵ <http://www.osmanlicaturkce.com/?k=sim&t=%40> 18 Mayıs 2010

³⁷⁶ Bobovius, **a.g.e.**,90 s.

³⁷⁷ Meydan Larousse, cilt no: 11, 676 s.

³⁷⁸ <http://www.osmanlicaturkce.com/?k=safa&t=%40> 19 Nisan 2010

³⁷⁹ <http://www.osmanlicaturkce.com/?k=sefa&t=%40> 19 Nisan 2010

³⁸⁰ <http://www.osmanlicaturkce.com/?k=Taam&t=@> 19 Nisan 2010

³⁸¹ <http://www.osmanlicaturkce.com/?k=takva&t=@> 15 Ocak 2010

terpuş: sahan, sahan kapağı, Türkiye Türkçesi Ağızları Sözlüğü³⁸²

Ulema (Âlim. C.) Âlimler. Osmanlı devrinde yüksek ilim ve fıkıh âlimleri. İlimiye mensubları.³⁸³

ulufe: mal, Osmanlı İmparatorluğu'nda, kapıkulu askerleri ile acemi ocağı mensuplarına, bir kısım saray hizmetlilerine, devlet memurlarına ve ilmiye ricaline üç ayda bir verilen ücret³⁸⁴

yekmürdi: Bir olasılık yekmerdi teriminin Farsça yak (bir) ve mard'dan (kişi) geldiği ve ortaklaşa kullanım yerine tek bir kişinin kullanabileceği boyutta olmasıdır.³⁸⁵

yemişlik: 1. Meyvelik. 2. Yemiş konulan, saklanan yer. 3. hlk. İncirlik.³⁸⁶

zarf, "1. esk. Kap, kılıf, sarma 3. İçine fincan veya bardak oturtulan metal kap"³⁸⁷

zerde: Far. Zerde, a. Safranla renk ve koku verilen bir çeşit şekerli pirinç peltesi. Güncel Türkçe Sözlük³⁸⁸

³⁸² <http://tdkterim.gov.tr/bts/?kategori=verilst&kelime=terpu%FE&ayn=tam> 15 Şubat 2010

³⁸³ <http://www.osmanlicaturkce.com/?k=ulema&t=%40> 23 Nisan 2010

³⁸⁴ Meydan Larousse, cilt no: 12, 417 s.

³⁸⁵ Atasoy, **a.g.e.**, 44- 45 s.

³⁸⁶ <http://tdkterim.gov.tr/bts/?kategori=verilst&kelime=yemi%FElik&ayn=tam> 10 Şubat 2010

³⁸⁷ <http://tdkterim.gov.tr/bts/?kategori=verilst&kelime=zarf&ayn=tam> 17 Ocak 2010

³⁸⁸ <http://tdkterim.gov.tr/bts/?kategori=verilst&kelime=zerde&ayn=tam> 17 Ocak 2010

KAYNAKÇA

Kitaplar:

150 Yılın Sessiz Tanıkları, Saray Porselenlerinden İzler, TBMM Milli Saraylar Daire Başkanlığı Yayın No: 41, Yayına Hazırlayan: İlonca Baytar, 2007,214 S.

AÇBA Leyla; **Bir Çerkes Prensesinin Harem Hatıraları**, Hazırlayan: Harun Açıba, Leyla ile Mecnun Kitaplığı Yayın no: 35, İstanbul, 2004, 206 S. Ve 10 S. Resimler

ALTINAY, Ahmet Refik; **Sokollu**, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 2001, 239 S.

ALTUN, Ara; **Çanakkale Seramikleri**, Suna-İnan Kıracı Koleksiyonu, İstanbul, 1996, 160 S.

ALTUN, Ara; John Carswell, Gönül Öney, **Türk Çini ve Seramikleri**, Sadberk Hanım Müzesi, İstanbul, 1991, 144 S.

ASLANAPA, Oktay, Şerare Yetkin, Ara Altun; **İznik Çini Fırınları Kazısı 2. Dönem 1981-1988**, İstanbul Araştırma Merkezi, 1988, 315 S.

ATASOY Nurhan ve Julian Raby; **İznik**, Alexandria Press, Türk Ekonomi Bankası Yayını, 1989, 384 S.

BAKLA, Erdinç; **Tophane Lüleciliği- Osmanlı'nın Tasarımdaki Yaratıcılığı Ve Yaşam Keyfi**, Antik A.Ş. Kültür Yayınları, 2007, İstanbul, 369 S.

BARBARO Josaphat; **Anadolu'ya ve İran'a Seyahat**, çeviri ve Notlar: Tufan Gündüz, Yeditepe Yayınevi, İstanbul, 2009, 120 S.

Bauhaus Modernleşmenin Tasarımı, derleyen: Ali Artun ve Esra Aliçavuşoğlu, İletişim Yayınları, İstanbul, 2009, 587 S.

BAYRAKTAR Nedret; **İstanbul Cam ve Porselenleri**, Topkapı Sarayı no: 8, Yapı Ve Kredi Bankası, İstanbul, 1982, 35 S.

BİLGİN, Arif; **Osmanlı Saray Mutfağı**, Kitabevi Yayınları, İstanbul, 2004, 312 S.

BİLGİN, Nuri; **Eşya ve İnsan**, Gündoğan Yayınları, Ankara, 1991, 452 S.

- BİRER, Selma; Nahya Zümrüt, **Geleneksel Türk Mutfağı Bibliyografyası Üzerine Bir Deneme**, Kültür Bakanlığı Halk Kültürünü Araştırma Dairesi Yayınları, Ankara, 1990, 112 S:
- BOBER, Phyllis Pray; **Sanat Kültür ve Mutfak** (Antik ve Ortaçağda Yemek Kültürü), çev. Ülkün Tansel, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2003, 500 S.
- BOBOVİUS, Albertus (Santuri Ali Ufki Bey)'in anıları; **Topkapı Sarayı'nda Yaşam**, Sunan ve notlayanlar: Stephanos Yerasimos, Annie Berthier, çev: Ali Berktaş, Kitap Yayınevi, ikinci basım, İstanbul, 2004, 126 S.
- BOZİS, Sula; **İstanbul Lezzeti** (İstanbulu Rumların Mutfak Kültürü), çev. Foti Benlisoy, Stefo Benlisoy, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, ikinci baskı, İstanbul, 2002, 96 S.
- BOZİS, Sula; **Kapadokya Lezzeti**, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 2004, 72 S.
- CARSWELL John; **Çin Seramikleri Sadberk Hanım Müzesi Koleksiyonu**, Vehbi Koç Vakfı Sadberk Hanım Müzesi, İstanbul, 1995, 146 S.
- CARSWELL John; **Blue And White Chinese Porcelain Around The World**, Art Media Resources, Chicago, 2000, 208 S.
- Chinese Treasures in Istanbul**, editör: Ayşe ÜÇÖK, The Ministry of Foreign Affairs of the Republic of Turkey, İstanbul, 2001, 156 S.
- COX E., Warren; **The Book Of Pottery and Porcelain**, Volume: 1, 7th printing, Crown Publishers, New York, 1949, 558 S.
- COX E., Warren; **The Book Of Pottery and Porcelain**, Volume: 2, 7th printing, Crown Publishers, New York, 1949, 559- 1158 S.
- COVEL John; **Bir Papazın Osmanlı Günlüğü (1670- 1679)**, Dergah Yayınları, İstanbul, 2009, 173 s
- DALBY, Andrew, Sally GRAİNGER; **Antik Çağ Yemek Kültürü**, çev: Betül Avunç, Homer Kitabevi, İstanbul, 2001, 92
- DALBY, Andrew; **Bizans'ın Damak Tadı**, çev: Ali Özdamar, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2004, 256 S.

- DALBY, Andrew; **Tehlikeli Tatlar**, çev: Nazlı Pişkin, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2004 , 280 S.
- De BUSBECC, Ogier Ghiselin; **Türkiye'yi Böyle Gördüm**, Binbir Temel Eser, Tercüman Yayınları, y.y.,192 S.
- DEAN, E. Arnold; **Ceramic Theory And Cultural Process**, Cambridge University Pres, Great Britain, 1985, 182 S.
- DEMİREL Fatmagül; **Dolmabahçe ve Yıldız Saraylarında Son Ziyaretler Son Ziyafetler**, Doğan Kitap, İstanbul, 2007, 175 S.
- DERNSCHWAM, Hans; **İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü**, çeviren: Prof. Yaşar Önen, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1987, 427 S.
- DUMAN Mustafa; **Çay Kitabı**, Kitabevi Yayını, 2008, İstanbul, 230 S.
- EFENDİ, Esad; **Osmanlılarda Töre ve Törenler (Teşrifat-ı Kadime)**, Tercüman 1001 Temel Eser, no: 13, İstanbul, 1979, 170 S.
- EKSEN, İlhan; **Çok Kültürlü İstanbul Mutfağı**, Sel Yayıncılık, İstanbul, 2001, 87 S.
- FAROQHI, Suraiya ve Christoph K. Neumann; **Soframız Nur Hanemiz Mamur: Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak**, çev: Zeynep Yalçın, KitapYayınevi, İstanbul, 2006 , 364 S.
- FAROQHI, Suraiya; **Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam**, çev. Elif Kılıç, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, dördüncü baskı, İstanbul, 2002, 364 S.
- Fatih Müzesi**, Milli Eğitim Vekaleti Eski Eserler ve Müzeler Genel Müdürlüğü Topkapı Sarayı Müzesi Yayınlarından, İstanbul, 1953, 16 S ve 16 S resimler
- GALLAND, Antoine; **İstanbul'a Ait Günlük Anılar (1672- 1673)**, 3. Baskı, şerhlerle yayınlayan: Charles Schefer, çev: Nahid Sırrı Örik, Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu Türk Tarih Kurumu Yayınları, 1998, 178 S.
- GERLACH, Stephan; **Türkiye Günlüğü (1573- 1576)**, 1. Cilt, editör: Kemal Beydilli, çeviri: Türkis Noyan, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2007, 497 S.
- GERLACH, Stephan; **Türkiye Günlüğü (1577- 1578)**, 2. Cilt, editör: Kemal Beydilli, çeviri: Türkis Noyan, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2006, 492 S.

- GOLOMBEK, Lisa Robert B. MASON, Gauvin A. BAILEY; **Tamerlane's Tableware A New Approach To The Chinoiserie Ceramics Of Fifteenth And Sixteenth Century**, Mazda Publishers, 1996, USA, 256 S.
- GRILLO Paul Jacques; **Form Function and Design**, Dover Publications, Inc. New York, 1960, 238 S.
- GÜRSOY, Deniz; **Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz**, Oğlak Güzel Kitaplar yayını, İstanbul, 2004, 193 S.
- HALICI, Feyzi (haz.); **Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi**, Atatürk Kültür Merkezi Yayını, Ankara, 1992, 80 S.
- HEİSE, Ulla; **Kahve Kahvehane**, Çev.: Mustafa Tüzel, Dost Kitabevi Yayınları, Ankara, 2001, 196 S.
- HOPPER Robin; **Functional Pottery**, Chilton Book Company, Radnor, Pennsylvania, 1986, 257 S.
- KAKUZO Okakura; **Çay Kitabı**, 2. Basım, çeviren: Ayça Ögel, Anahtar Kitaplar Yayınevi, İstanbul, 2002, İstanbul, 110 s.
- KOÇU, Reşad Ekrem; **Topkapı Sarayı**, Doğan Kitapçılık, 2. Baskı, İstanbul, 2004, 323 S.
- KOZ, Sabri (Haz.); **Yemek Kitabı Tarih**, Halkbilimi, Edebiyat, Kitabevi Yayını, İstanbul, 2003, 1045 S.
- KRAHL, Regina, ERBAHAR Nurdan işbirliği ile; **Chinese Ceramics In The Topkapı Saray Museum Istanbul, A Complete Catalogue**, ed. John Ayers, Published in association with The Directorate Of The Topkapı Saray Museum By Sotheby's Publications, 1986, London, 3 Cilt, 1381 S.
- KUBAN, Doğan; **Türk ve İslam Sanatı Üzerine Denemeler**, Arkeoloji ve Sanat Yayınları; İstanbul; 1995, 312 S.
- KÜÇÜKERMEN, Önder, Nedret Bayraktar Ve Semra Karakaşlı; **Yıldız Porcelain In The National Palaces Collection**, TBMM Milli Saraylar Daire Başkanlığı Yayını, İstanbul, 1998, 145 S.

KÜÇÜKERMEN, Önder; **Dünya Saraylarının Prestij Teknolojisi Ve Yıldız Çini Fabrikası**, Sümerbank Yayınları, İstanbul, 1987, 255 S.

KÜÇÜKERMEN, Önder; **Endüstri Tasarımı Endüstri İçin Ürün Tasarımında Yaratıcılık**, YEM, İstanbul, 1996, 162 S.

KÜÇÜKERMEN, Önder; **Bir İmparatorluk İki Saray**, Yapı Kredi Yayınları, 2007, İstanbul, 402 S.

LI, He; **Chinese Ceramics**, Thames & Hudson, London, y.y. , 352 S.

MACK, Rosamond E. **Doğu Malı Batı Sanatı**, çev: Ali Özdamar, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2005, 369 S.

MALCOLM, Barnard; **Sanat, Tasarım ve Görsel Kültür**, Ütopya Yayınları, Ankara, 2002, 263 S.

NAHYA, Zümrüt, Selma Birer; **Geleneksel Türk Mutfağı Bibliyografyası II**, Kültür Bakanlığı Halk Kültürünü Araştırma Dairesi Yayınları, Ankara, 2002, 112 S.

NECİPOĞLU Gülrü; **15. ve 16. yüzyılda Topkapı Sarayı Mimari, Tören ve İktidar**, çev: Ruşen Sezer, YKY, İstanbul, 2007, 398 S.

NEUFERT Ernst and Peter; **“Architects’ Data”**, genişletilmiş ve güncellenmiş 3. Basım, ed: Bousmaha Baiche ve Nicholas Walliman, Blackwell Science, United Kingdom, 2000, 636 S.

ORTAYLI, İlber; **Osmanlı’yı Keşfetmek**, 15. Baskı, TİMAŞ Yayınları, İstanbul, 2006, 189 S.

Osmanlı Sarayında Avrupa Porselenleri, Sabancı Üniversitesi Sakıp Sabancı Müzesi, İstanbul, 2005, 75 S.

Osmanlı Seramiklerinin Görkemi, Suna-İnan Kiraç Akdeniz Medeniyetleri Araştırma Enstitüsü, no:7, Vehbi Koç Vakfı Yayını, 2000, 222 S.

OSMANOĞLU, Ayşe; **Babam Sultan Abdülhamid**, Selis Kitaplar, 2. Baskı, 2008, İstanbul, 320 S.

OSMANOĞLU Şadiye; **Babam Abdülhamid Saray ve Sürgün Yılları**, Timaş Yayınları, İstanbul, 2009, 156 S.

- ÖZTÜRK, İsmail; **Geleneksel Türk El Sanatlarına Giriş**, Kültür Serisi, yayın no: 1, Ankara, 1994, 169 s.
- REBORA, Giovanni; **Çatal Kültürü**, çev: Çağla Şeker, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2003, 170 S.
- REFİK Ahmed; **Fatih ve Bellini**, Osmanlıca'dan Günümüz Türkçesine aktaran: Önder Kaya, Yeditepe Yayınevi, İstanbul, 2006, 54 S. Ve 16 S. resimler
- REYHANLI, Tülay; **İngiliz Gezginlerine Göre 16. Yüzyılda İstanbul'da Hayat**, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları: 554 Ankara,1983,121 S.
- RICHARDS, Sarah; **Eighteenth Century Ceramics**, Manchester University Press, Manchester and New York, 1999, 236 S.
- Sadberk Hanım Müzesi (Arkeoloji ve İslam- Türk Bölümleri) Kataloğu**, Vehbi Koç Vakfı Yayını, İstanbul, 1995, 160 S.
- SHİNER, Larry; **Sanatın İcadı**, çev: İsmail Türkmen, Ayrıntı Yayınları, İstanbul, 2004
- ŞAVKAY, Tuğrul; **Tatlı Kitap**, Şekerbank, İstanbul, 2000
- ŞAVKAY, Tuğrul; **Osmanlı Mutfağı**, Şekerbak Yayını, İstanbul, 2000, 292 S.
- ŞEKER Mehmet; **Gelibolulu Mustafa Ali ve Meva'idün'n-Nefais Fi-Kava'idi'l-Mecalis**, Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Kurumu Türk Tarih Kurumu Yayınları: 3, Dizi- Sayı: 16, Ankara, 1997, 431 S.;
- Tahsin PAŞA; **Abdülhamit Yıldız Hatıraları**, yayına hazırlayan: Kudret Emiroğlu, İmge Kitabevi, Ankara, 2008, 570 S.
- Tahsin PAŞA; **Sultan Abdülhamid Tahsin Paşa'nın Yıldız Hatıraları**, Boğaziçi Yayınları, 5. Baskı, İstanbul, 1999, 481 S. Ve 6 S. resimler
- Techniques of The World's Greart Masters of Pottery and Ceramics**, consultant editor: Hugo Morley- Fletcher, Chartwell Books inc., New Jersey USA, 1997, 192 S.
- TEZCAN, Semih; **Bir Ziyafet Defteri**, Simurg, Türk Dilleri Araştırma Dizisi: 25, İstanbul, 1998, 59 S.

TUNALI İsmail; **Tasarım Felsefesine Giriş**, Yapı Yayın: 81, ikinci baskı, 2004, İstanbul, 111 S.

Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri (31 Ekim- 1 Kasım 1981), Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1982, 255 S.

Victoria ve Albert Müzesi'nden Dünya Seramiğinin Başyapıtları Sergi Kataloğu, Pera Müzesi Yayını, İstanbul, 2009, 273 S.

WALTER, Josie; **Pots in The Kitchen**, Crowood Press, Singapore, 2002, 176 S.

WITHERS, Robert; **Büyük Efendinin Sarayı**, çev. Cahit Kayra, Pera Turizm ve Ticaret A.Ş. Yayını, İstanbul, 1996, 178 S.

Yadigar-ı Kütahya, Suna-İnan Kırış Akdeniz Medeniyetleri Araştırma Enstitüsü Yayını, İstanbul, 1997, 135 S.

YERASİMOS, Stefanos; **Sultan Sofraları** (15. ve 16. yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı), Yapı Kredi Yayınları, ikinci baskı, İstanbul, 2004, 146 S.

ZONARO, Fausto Zonaro; **Abdülhamid'in Hükümdarlığında Yirmi Yıl**, Çeviren: Turan Alptekin ve Lotte Romano, 2. Baskı, YKY, İstanbul, 2008, 382 S.

ZUBAİDA, Sami, Richard TAPPER; **Ortadoğu Mutfak Kültürleri**, çev. Ülkün Tansel, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, ikinci baskı, İstanbul, 2000, 309 S.

Makaleler

"19. Yüzyıl Osmanlı Saraylarında Fransız ve Yıldız Porselenleri", **MS TBMM Milli Saraylar Daire Başkanlığı** yayını, sayı: 3, 2006, 133- 144 s.

"Bursa Kanunnamesi", **Hünkar Beğendi**, yayına hazırlayan: Nihal Kadioğlu Çevik, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2000, 161- 190 s.

"Kütahya Çini Sanatı", **Seramik Federasyonu Dergisi**, sayı: 2, Eylül- Aralık- 2003

ABACI, Tahir; "Anadolu'da Yiyecek Saklama Pratikleri", **Yemek Ve Kültür**, Çiya Yayınları, sayı:1, 2005, 58- 65 s.

ABACI, Tahir; "Ritüel ve Yemek", **Yemek Ve Kültür**, Çiya Yayınları, sayı:2, 2005, 66- 76 s.

ALPÖZEN, Gülşen; "Ay Yıldızlı Tabaklar", **Antik Dekor**, sayı: 20, 1993, 42- 47 s.

ALTINDAĞ, Ülkü ve Nedret Bayraktar; "Topkapı Sarayı Müzesi Tahrir Komisyonu Çalışmaları 1", **Topkapı Sarayı Müzesi Yıllık 2**, Topkapı Sarayı Müzesi Müdürlüğü ve Topkapı Sarayı Müzesini Sevenler Derneği, 1987, İstanbul, 7-61 s.

ALTINDAĞ, Ülkü ve Nedret Bayraktar; Topkapı Sarayı Müzesi Tahrir Komisyonu Çalışmaları 2, **Topkapı Sarayı Müzesi Yıllık 3**, Topkapı Sarayı Müzesi Müdürlüğü ve Topkapı Sarayı Müzesini Sevenler Derneği, İstanbul, 1988, 23- 61 s.

ARAZ, Nezihe; "Tatlı Tatlı Yiyelim, Tatlı Tatlı Konuşalım", hazırlayan: Semahat Arsel, **Eskimeyen Tatlar**, İstanbul, Vehbi Koç Vakfı Yayını, 3. Baskı, 1999, 18- 37 s.

ARAZ, Nezihe; "Osmanlı Mutfağı", **Hünkar Beğendi**, yayına hazırlayan: Nihal Kadioğlu Çevik, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2000, 7-19 s.

ARCASOY, Ateş; "İngiliz Porselenleri", **Antik Dekor**, sayı: 62, 2001, 80- 88 s.

ARCASOY, Ateş; "Meissen Porselenleri", **Antik Dekor**, sayı: 58, 2000, 106- 117 s.

ARCASOY, Ateş; "Sevres ve Paris Porselenleri", **Antik Dekor**, sayı: 59, 2000, 72-91 s.

ARTAN Tülay; "Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri", **Yemek Ve Kültür**, sayı:7, 2006, 80- 81 s.

ATALAYER, Günay, Deniz Ayda, Tülin Çoruhlu, İsmail Öztürk, Uğur Derman, Ozanay Omur, tartışmalar, **Türk Kültürü Kongresi (5: 2002: Ankara): El Sanatları**, yay. haz.: Elmas Kılıç, Atatürk Kültür Merkezi Yayını, Ankara, 2005, 67-105 s.

ATASOY, Nurhan; "Türkiye'de Günümüze Gelen İznik Çinileri", **İznik**, Alexandria Pres, Türk Ekonomi Bankası Yayını, 1989, 37- 48 s.

ATEŞ, Toktamış; "Mutfak Kültürü", **Yemek Ve Kültür**, Çiya Yayınları, sayı:1, 2005, 13-18 s.

- AYDA, Deniz; "19. yüzyıl Çanakkale Seramiklerinden, Ördek Başlı Testiler", **Vakıflar**, sayı: 24, Ankara, 1994, sayfa 373- 390 s.
- AYDA, Deniz; "Çanakkale Seramikleri", **Vakıflar**, sayı: 26, Ankara, 1997, 373-389 s.
- AYDOĞAN, Nesrin; "1892- 1920 Yılları Arasında Üretilmiş Bazı Yıldız Porselenlerinin Biçim Ve Bezeme Özellikleri", **150. Yılında Dolmabahçe Sarayı Uluslar arası Sempozyumu 23- 26 Kasım 2006 Bildiriler Kitabı**, cilt: 2, editör: Kemal Kahraman, TBMM Daire Başkanlığı, yayın no: 44, 2007, İstanbul, 234- 248 s.
- BARIŞTA, H. Örcün; "İstanbul Eyüpsultan Seramikleri", **Uluslararası Türk Kültürü Kongresi Bildirileri: (4.: 1997, Ankara)**, Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek kurumu Atatürk Kültür Merkezi Yayını, Ankara, 1999, 85- 93 s.
- BARIŞTA, H. Örcün; "İstanbul- Eyüpsultan Cafer Paşa Türbesi 1998 yılı Kazısı", **21. Kazı Sonuçları Toplantısı 2. Cilt**, T.C. Kültür Bakanlığı Yay. No: 2344- 2, Anıtlar Ve Müzeler Müdürlüğü Yayınları No: 72- 2, Ankara, 2000, 385-394 s.
- BAYRAM, Sadi; "Yıldız Çini Fabrikasına Ait Birkaç Vesika", **Suut Kemal Yetkin Anısına Armağan**, Hacettepe Üniversitesi Armağan Dizisi: 1, Ankara, 1984, 101- 105 s.
- BİLİRGEN Emine; "Osmanlı Saray Hazinesi'den Fincan Zarfları", **Antik ve Dekor**, sayı: 72, 2002, 94- 100 s.
- BLEHAUT Hwee Lie; "Chinese Ceramics For Export To The Near and Middle East", **Chinese Treasures in Istanbul**, editör: Ayşe Üçok The Ministry of Foreign Affairs of the Republic of Turkey, İstanbul, 2001, 19- 39 s
- BROEKMANS, T., A. Adrians, E. Patnos; "Analytical Investigations of Cooking Pottery from Tell Beydar (NE- Syria)", **Nuclear Instruments and Methods in Physics Research B 226 (2004) 92-97 s.**
- BUXEDA J. ve I. Garrigos; " Chemical Variability in Calys and Pottery From A Traditional Cooking Pot Production Village: Testing Assumptions in Pereruela", **Archeometry 45**, Great Britain, 1, 2003
- CARSWELL, John; "A Minor Group Of Late Turkish Pottery", **Sanat Tarihi Yıllığı 1**, İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Sanat Tarihi Kürsüsü, İstanbul, 1965, 1- 13 s.

- CARSWELL, John; "Kütahya Çizimleri", **Antik Dekor**, sayı: 13, 1991, 70- 73 s.
- CELKAN Gül; "19. Yüzyılda Osmanlı Topraklarında Dolaşan Kadın Seyyahlar ve Eserlerindeki Türklerle ilgili İntibaları", **Erdem**, sayı: 15, 1989, ayrı basım: Ankara 1991, 825- 845 s.
- CHANDRASEKARAN, B.; "Representing function: Relating Functional Representation and Functional Modeling Research streams", **Artificial Intelligence For Engineering Design, analysis and Manufacturing**, U.S.A, 19, 2005
- COŞANSEL, Demet, "Dolmabahçe Sarayı'nın Porselenleri", **Antik Dekor**, sayı: 90; 2005, 76- 82 s.
- ÇİĞ, Muazzez İlmiye; "Tarihin En Eski Yemek Kitapları", **Yemek ve Kültür**, sayı: 3, Çiya Yayınları, İstanbul, 2005, 59- 62 s.
- De LEMARTİNE; **Türkiye Tarihi Olgunluk Çağı 4.cilt**, Hazırlayan: M.R. Uzmen, Tercüman 1001 Temel Eser, sayı: 41, 841-1087 s.
- DELİBAŞ Selma; "Behice Sultan'ın Çeyizi Ve Muhallefatı", **Topkapı Sarayı Müzesi Yıllık 3**, Topkapı Sarayı Müzesi Müdürlüğü, 1988, İstanbul, 63- 101 s.
- ERDOĞDU Ayşe; "Topkapı Sarayı Müzesi Koleksiyonu Bleu- Blanc Çin Porselenleri", **P Dergisi**, sayı: 14, 1999, 58- 66 s
- ERDOĞDU, Ayşe; "Mavi Beyaz Hazine", **Antik Dekor**, sayı: 77, 2003, 88- 96 s.
- ERDOĞDU, Ayşe; "Osmanlı Mutfağında Kullanılan Sofra Gereçleri", **Hünkar Beğendi**, yayına hazırlayan: Nihal Kadioğlu Çevik, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2000, 61-71 s.
- ERDOĞDU, Ayşe; "Topkapı Sarayı'nın İmari Porselenleri", **Antik Dekor**, sayı: 84, 2004, 72- 76 s.
- EREN Ayça; "İznik Beylikler Dönemi Seramik Kaselerinin genel özellikleri ve Bu Döneme ait yeni bir İznik Kazı Buluntusu Çanak Örneği", **6. Uluslararası Katılımlı Seramik Kongresi Bildiriler Kitabı**, Türk Seramik Derneği Yayınları, No: 23, İstanbul, 2006, 554- 559 s.

- EREVNİDİS, Pavlos; "Politika Mutfağında Tavuk Göğsü", **Yemek Ve Kültür**, Çiya Yayınları, sayı: 1, 2005, 66- 86 s.
- FETHE, Charles B.; "Craft and Art: A Phenomenological Distinction", **British Journal of Aesthetics**, 17: 2, 1977
- FRY, Robert E.; "Social Dimensions in Ceramic Analysis", **Ancient Mesoamerica**,14, 2003
- GELEŞ, Fadime; "Eser-i İstanbul", **Collection**, sayı: 18, 2005, 38-39 s.
- GELGÜN, Hülya; "Bir Stilin Hikayesi: İmari", **Antik Dekor**, sayı: 84, 2004, 64- 70 s.
- GÜNAY, İzzet; "Berlin Porselenleri (KPM)", **Antika**, sayı: 32, 1987, 8- 12 s.
- GÜRSOY, Akile; "Türkiye'de Beslenme Kültürü Hangi Açılardan İncelenebilir", **Türk Kültürü Kongresi (5: 2002: Ankara): Beslenme Kültürü**, yay. Haz.: Elmas Kılıç Atatürk Kültür Merkezi Yayını, Ankara, 2005, 3- 10 s.
- GÜVENÇ, Bozkurt; "Yemek, Kültür ve Yemek Kültürü", hazırlayan: Semahat Arsel, **Eskimeyen Tatlar**, İstanbul, Vehbi Koç Vakfı Yay., 3. Baskı, 1999, 13- 17 s.
- HENDERSON Julian ve Julian RABY; "The Technology Of Fifteenth Century Turkish Tiles: An Interim Statement on The Origins of The Iznik Industry"; **World Archeology**; vol: 21, no: 1, Ceramic Technology; 1989; 115- 132 s.
- KARAMAĞARALI, Nakış Akgül; "Bazı Ortaçağ İslam Seramiklerinin Yapılış Amacı Üzerine", **Uluslararası Türk Kültürü Kongresi Bildirileri: 4.**, 1997, Ankara, Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek kurumu Atatürk Kültür Merkezi Yayını, Ankara, 1999, 23- 29 s.
- KAYA Bilgehan; "Geçmişten Günümüze Çini Bezemeli Kahve Fincanları", **Gazi Üniversitesi 1. Ulusal El Sanatları Sempozyum Bildirileri**, Gazi Üniversitesi Türk El Sanatları Araştırma ve Uygulama Merkezi Yayınları: 1, Ankara, 2008, 560- 564 s.
- KAYALI, Filiz; "Efsanevi Aristokrasi Rus Porseleni", **Antik Dekor**, sayı: 30, 1995, 152- 155 s.
- KAYALI, Filiz; "Paris Porselen", **Antik Dekor**, sayı: 39, 1997, 154- 156 s.

- KAYALI, Filiz; "Zirvedeki Porselen Sevres", **Antik Dekor**, sayı: 29, 1995, 70- 72 s.
- KERİBAR, İzzet; "Eski Viyana (Alt Wien) Porselenlerinde Dönemler", **Antik Dekor**, sayı: 46, 1998, 82- 90 s.
- KERİBAR, İzzet; "Meissen ve Viyana Porselenleri", **Antik Dekor**, sayı: 14, 1992, 68- 71 s.
- KERİBAR, İzzet; "Osmanlı Saraylarında Viyana ve Meissen Porselenleri", **Collection**, sayı: 6, 2002, 40- 43 s.
- KIRIMLI, Faik; "İstanbul Çiniciliği", **Sanat Tarihi Yıllığı**, sayı: 11, İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi, İstanbul, 1981, 95- 110 s.
- KIRIMLI, Faik; "İstanbul'da Ehli Hiref Çini Ustaları", **Antika**, sayı: 16, 1986, 22- 23 s.
- KİMPE, K. Ve P.A. Jacobs, M. Waelkens; "Mass Spectrometric Methods Prove the Use of Beeswax and Ruminant Fat in Late Roman Cooking Pots", **Journal of Chromatography A**, 968, 2002
- KOCABAŞ, Hüseyin; "Tophane Lüleciliği", **Türk Etnografya**, sayı: 5, Ankara, 1962,12-13 s. ve resimler
- KOÇAK Raşit; "Çaylar Demli Olsun", **Collection**, sayı: 16, 2004, 28- 33 s.
- KOÇAK, Raşit; "Tuzluk ve Biberlik Koleksiyonu", **Collection**, sayı: 31, 2008, 42- 46 s.
- KOŞAY, Hamid Zübeyr, "Kütahya Çiniciliği Hakkında", **Türk Yurdu**, 203 (9), 19-21 s.
- KOWALEWSKI, Stephan A.; "Backcountry Pots", **Ancient Mesoamerica**, U.S.A., 14, 2003
- KÖKSÜMER Sener; "Tarihin Şaşırtan Hikayeleri", **Collection**, sayı: 33, 2008, 34- 35 s.
- KRAHL, Regina; "The Chinese Porcelain in Topkapı Sarayı", **Chinese Treasures in İstanbul**, editor: Ayşe ÜÇÖK, The Ministry of Foreign Affairs of the Republic of Turkey, İstanbul, 2001, 40- 101 s.

KUDRET, Cevdet; "Alafranga Dedikleri", **Tarih ve Toplum**, sayı: 4, 1984, 27- 31 s.

KUŞOĞLU M. Zeki; "Osmanlı Fincan Zarfları", **Antika**, sayı: 26, 1987, 27- 31 s.

KUT, Günay; "Türklerde Yeme-İçme Geleneği ve Kaynakları", hazırlayan: Semahat Arsel, **Eskimeyen Tatlar**, İstanbul, Vehbi Koç Vakfı Yayını, 3. Baskı, 1999, 38-71 s.

KUT, Günay; "Mutfağın Günlük Yaşamımızdaki Yeri Dünü-Bugünü", **Hünkar Beğendi**, yayına hazırlayan: Nihal Kadioğlu Çevik, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2000, 39- 49 s.

KUT, Günay; "Osmanlı Saray Düğünlerinin Ziyafet Sofraları", **Yemek ve Kültür**, Çiya Yayınları, sayı: 19, 2010, 75- 94 s.

KUT, Günay; "Türklerde Beslenme Biçimi: Dünü-Bugünü", **Türk Kültürü Kongresi (5: 2002: Ankara): Beslenme Kültürü**, yay. Haz.: Elmas Kılıç Atatürk Kültür Merkezi Yayını, Ankara, 2005, 19-27 s.

KUT, Günay; "Yazmalar Arasında V: Yiyecek İçecekler", **Yemek ve Kültür**, sayı: 3, Çiya Yayınları, İstanbul, 2005, 32-37 s.

KUT, Turgut; "Eski Harfli Basılı Yemek Kitapları Bibliyografyası", **Hünkar Beğendi**, yayına hazırlayan: Nihal Kadioğlu Çevik, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2000, 75- 79 s.

KÜÇÜKERMEN, Önder; "Yıldız Sarayı'ndaki Çin Fabrikası", **Antik Dekor**, İstanbul, 1990, sayı: 6, 48- 52 s.

KÜÇÜKERMEN, Önder; "Saray Bahçesindeki 'Yıldız Fabrika-i Hümayunu' ve 110 Yıllık Porselen Koleksiyonu", **Antik Dekor**, sayı: 70, 2002, 78- 90 s.

LEROY Marie- Helene Sauner; "Türk Aşuresi, Ermeni Anuş- Aburu, Rum Kolivası", **Tarih ve Toplum**, 8- 9 s.

LONGACRE, William A., Jingfeng Xia, Tao Yang, "I Want To Buy A Black Pot", **Journal of Archeological Method and Theory**, vol: 7, No:4, 2000

MASARACI, Yasemin; "Şehir Müzesindeki Eyüp İmalatı Eserler", **Tarihi Kültürü Ve Sanatıyla 5. Eyüp Sultan Sempozyumu Tebliğler**, Eyüp Belediyesi, 2001, 112- 115 s.

- NECİPOĞLU, Gulru; "From International Timurid To Ottoman: A Change Of Taste In Sixteenth Century Ceramic Tiles"; **Muqarnas**; vol. 7, 1990, 136- 170 s.
- ORTAYLI, İlber; "Osmanlı- Türk Mutfağı", **Yemek Ve Kültür**, Çiya Yayınları, sayı:1, 2005, 9- 12 s.
- OSBORNE, Harold; "The Aesthetic Concept of Craftmanship", **British Journal of Aesthetics**, 17: 2, 1977
- Osmanlı Toplum Yaşayışıyla ilgili belgeler- bilgiler Kahve 4, Çeviren: Mehmet Ali KILIÇBAY, **Tarih ve Toplum**, Sayı:15, 1985, 25- 30 s.
- Osmanlı Toplum Yaşayışıyla ilgili belgeler- bilgiler, Kahve 1, **Tarih ve Toplum**, Sayı: 12, 1984, 9- 14 s.
- Osmanlı Toplum Yaşayışıyla ilgili belgeler- bilgiler, **Tarih ve Toplum**, Sayı: 13, 1985, 57- 64 s.
- Osmanlı Toplum Yaşayışıyla ilgili belgeler- bilgiler Kahve 3, **Tarih ve Toplum**, Sayı: 14, 1985, 16- 23 s.
- Osmanlı Toplum Yaşayışıyla ilgili belgeler- bilgiler Kahve 4, Çeviren: Mehmet Ali KILIÇBAY, **Tarih ve Toplum**, Sayı:15, 1985, 25- 30 s.
- ÖNER, Sema; "Osmanlı Sarayı ve Yaver Ressamlar", EJOS, 6 (2001) (M. Kiel, N. Landman ve H. Theunissen (eds.), **Proceedings of the 11th International Congress of Turkish Art, Utrecht- The Netherlands, August 23- 28, 1999**), no: 55, 1- 30 s.
- PALA, İrem Çalışıcı; "Osmanlı Dönemi İznik Fritli Çamuru İle Tebrizli Ustaların Fritli Çamuru Arasındaki İlişkiye Dair Belgeler" **Uluslararası Geleneksel Sanatlar Sempozyumu Bildiriler Kitabı**, İzmir, 2006, 313- 317 s.
- PERRY, Charles; "Tarhana Bizans Yiyeceği Değildir: Antony Bry'in Makalesine cevap", çev: Nazlı Pişkin, **Yemek Ve Kültür**, Çiya Yayınları, sayı:2, 2005, 93-95 s.
- PİŞKİN Nazlı; "Seyahatnamelerden seçmeler 1: Kahve", **Yemek Ve Kültür**, sayı: 9, 2007, 137- 143 s.
- Porcelain Vienna**, Society of Arts, sayı: 51, 1903, 805- 806 s.

RABY, Julian ve Ünsal Yücel; "Chinese Porcelain At The Ottoman Court", **Chinese Ceramics In The Topkapı Saray Museum Istanbul- A Complete Catalogue**, Published in association with The Directorate Of The Topkapı Saray Museum By Sotheby's Publications, 1986, London, 27- 54 S.

RIGOTTI, Francesca; "Mutfakta Felsefe- II", **Yemek ve Kültür**, sayı: 3, Çiya Yayınları, İstanbul, 2005, 13-17 s.

SAKAOĞLU Necdet; "Sofrada Kurulan Meclisler", **NTV Tarih**, sayı: 14, 2010, 47- 55 s.;

SAMANCI, Özge; "19. yüzyılda Osmanlı Saray Mutfacı", **Yemek Ve Kültür**, Çiya Yayınları, sayı: 4, 2006, 36- 59 s.

SAMANCI Özge; Kar, şerbet ve Dondurma, **Yemek Ve Kültür**, sayı: 9, 2007, 146- 150 s

Semih Özkan, "Anadolu'nun Şarap Kapları", **Yemek ve Kültür**, sayı: 4, Çiya Yayınları, İstanbul, 2006, 82-90 s.

SEVİM Sibel ve Karaman Yeşim; "Çanakkale Seramikleri ve Eceabat Yöresi Çömlekçiliği", **2. Uluslar arası Eskişehir Pişmiş Toprak Sempozyumu Bildiriler Kitabı**, Eskişehir Tepebaşı Belediyesi, Eskişehir, 2002, 216- 223 s.

SOYHAN, Cihat; "Çanakkale Seramikleri", **Skylife**, sayı: 10, 2004, 82- 88 s.

ŞAHİN, Faruk; "Kütahya Seramikleri (19. yy. Sonu, 20. yy. Başı)", **Antika**, sayı: 17, 1986, 27- 31 s.

ŞAHİN Faruk; "Kulplu İznik Çini Bardakları", **Antik Dekor**, sayı: 55, 1999, 76- 84

ŞAVKAY, Tuğrul; "Medeniyet ve Coğrafya Değişmeleri Çerçevesinde Türk Mutfacı", hazırlayan: Semahat Arsel, **Eskimeyen Tatlar**, İstanbul, Vehbi Koç Vakfı Yayını, 3. Baskı, 1999, 72- 89 s.

ŞAVKAY, Tuğrul; "Gündelik Hayatta Yemek Ve İçmek Üzerine", **Hünkar Beğendi**, yayına hazırlayan: Nihal Kadioğlu Çevik, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2000, 21- 37 s.

TANDOĞMUŞ, Turhan; "Porselenin Türkiye Serüvenine Yetersiz Bir Bakış", **Collection** sayı: 24, 2006, 16- 19 s.

- TANDOĞMUŞ, Turhan; "Avrupa Porselenine Giriş", **Collection**, 26, 2007, 8-11 s.
- TANDOĞMUŞ, Turhan; "Avrupa Porselenleri 2", **Collection**, 27, 2007, 36- 37 s.
- TANDOĞMUŞ, Turhan; "Avrupa Porselenleri 3", **Collection**, 28, 2007, 50- 51 s.
- TANJU, Zehra; "Porselenin Seçkin İsmi: Herend", **Antik Dekor**, sayı: 89, 2005, 76-80 s.
- TANSUĞ, Sabiha; "Türk Kahvesi Töreni", **Türkiyemiz**, Sayı: 47, 1985, 7- 12 s.
- TAŞÇI, Hamza; "Topkapı Sarayı'nın Eser-İ İstanbul Damgalı Porselenleri", **Antik Dekor**, Sayı 37, 1996, 88-90 s.
- TAŞÇI, Hamza; "Yıldız Porselenlerinde İstanbul Manzaraları", **Antik Dekor**, sayı: 25, 1994, 50- 52 s.
- Tufan, ÖMÜR; "Japon Porseleni Kakiemon", **Antik Dekor**, sayı: 91, 2005, 74- 81 s.
- Tufan, ÖMÜR; "Japon Porseleni Kutani", **Antik Dekor**, sayı: 93, 2006, 56- 63 s.
- Tufan, ÖMÜR; "Osmanlı Sarayı'nın Porselenleri ve Avrupa'da İmalathaneler"; **Osmanlı Sarayında Avrupa Porselenleri**, Sabancı Üniversitesi, Sakıp Sabancı Müzesi, İstanbul, 2005, 21- 29 s.
- Tufan, ÖMÜR; "Saray'daki Eser-i İstanbul Porselenleri", **Antik Dekor**, sayı: 79, 2003, 92- 99 s.
- TÜRKCAN Ergun; "İngiliz Konsolosluk Raporlarına göre: 110 yıl önce İstanbul'da Çalışma Hayatı Toplum Yaşayışıyla ilgili belgeler- bilgiler", **Tarih ve Toplum**, İletişim Yayınları, sayı: 11, 1984, 35- 41 s.
- TÜRKOĞLU, Sabahattin; **Osmanlı Sarayında Mutfak Hizmetlileri Ve Sofra Gelenekleri**, **Hünkar Beğendi**, yayına hazırlayan: Nihal Kadioğlu Çevik, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2000, 51- 59 s.
- ÜNAL, İsmail; "Çin Porselenleri Üzerindeki Türk Tarsiatı", **Türk Sanatı Tarihi**; G.S. Akademisi; Türk Sanatı Tarihi Enstitüsü Yayınları 1; Berksoy Matbaası, İstanbul, 1963, 679- 702 s.

WEBB, Jenny ve David Frankel; "Prehistoric Cooking Pots From Cyprus", **Ceramics Technical**, 19, 1994

YENİŞEHİRLİOĞLU, Filiz; "İstanbul- Tekfur Sarayı- Osmanlı Dönemi Çini Fırınları Ve Eyüp Çömlekçiler Mahallesi Yüzey Araştırmaları", **12. Araştırma Sonuçları Toplantısı (1994)**, T.C. Kültür Bakanlığı Anıtlar ve Müzeler Genel Müdürlüğü Yayın No: 1735, Ankara, 1995, 535- 549 s.

YILMAZ Gülgün; "Tophane Seramikleri", **2. Uluslar arası Eskişehir Pişmiş Toprak Sempozyumu Bildiriler Kitabı**, Eskişehir Tepebaşı Belediyesi, Eskişehir, 2002, 93- 97 s.

YÜCEL, Erdem; "Çanakkale Seramikleri", **Antika**, sayı: 2, Mayıs, 1985

YÜCEL Ünsal ve Julian Raby, "The Archival Documentation", **Chinese Ceramics In The Topkapı Saray Museum Istanbul- A Complete Catalogue**, Published in association with The Directorate Of The Topkapı Saray Museum By Sotheby's Publications, 1986, London, 65- 98s.

Tezler

AYDOĞAN, Nesrin; "1892- 1920 Yılları Arasında Üretilmiş Bazı Yıldız Porselenlerinin Biçim Ve Bezeme Özellikleri", Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara, 2006

SAMANCI, Özge; **Contiunity and Change in the Culinary Culture of the Otoman Palace in the 19th Century**, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Boğaziçi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, 1998

SCHWARTZ, Rodney Allen; **The European Overdecoration of Oriental Porcelain in the Eighteenth Century**, Yayınlanmış Doktora Tezi, Minnesota Üniversitesi, 2006

SELÇUK, Bilge Kemal; "Osmanlı İmparatorluk Dönemi Saraylarında Mutfaklar", Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Yıldız Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul, 1998

ÖZGEÇMİŞ

Ad, Soyad: İrem PALA (ÇALIŞICI)

Doğum yeri ve yılı: İzmir, 15 Şubat 1975

Yabancı Dil: İngilizce

Yüksek Lisans: 2003, Dokuz Eylül Üniversitesi, Güzel Sanatlar Enstitüsü, Geleneksel Türk El Sanatları Bölümü,

Lisans: 2000, Dokuz Eylül Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Geleneksel Türk El Sanatları Bölümü Çinicilik ve Çini Onarımları Anasanat Dalı,

Lise: 1993 İzmir Türk Koleji- İngilizce Anadolu Bölümü

İş tecrübesi:

2002- Dokuz Eylül Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Geleneksel Türk El Sanatları Bölümü Çinicilik ve Çini Onarımları Anasanat Dalı (Araştırma Görevlisi)

2001- 2002 İzmir Türk Koleji, seramik öğretmenliği (usta öğretici sıfatı ile)

Türk Seramik Derneği'ne üyedir.

Yayınları:

2009 "Osmanlı İmparatorluğu'nda Saray Mutfağında Kullanılan Bazı Pişmiş Toprak Kap Adları", 10. Ulusal El Sanatları Sempozyumu Bildiriler Kitabı, Kasım 2009, İzmir, 323- 335 S.

2006 "Osmanlı Dönemi İznik Fritli Çamuru İle Tebrizli Ustaların Fritli Çamuru Arasındaki İlişkiye Dair Belgeler"; Uluslar arası Geleneksel Sanatlar Sempozyumu, Bildiriler Kitabı, İzmir

2006 "Yüksek Oranda Kuvars Barındıran Çini Bünyelerin Şekillendirilmesine Yönelik Denemeler"; Uluslar arası Geleneksel Sanatlar Sempozyumu; Bildiriler Kitabı, İzmir, Yrd. Doç. Atilla C. Kılıç ile.

2006 "Farklı Pişirim Tekniklerinden 'İsli Pişim' Tekniğinin sunumu"; Uluslar arası Geleneksel Sanatlar Sempozyumu; Bildiriler Kitabı, İzmir, Yrd. Doç. Atilla C. Kılıç, Öğr. Gör. Ahmet Özkan, ile.

2006 "Ege Bölgesi'nde Geleneksel Çömlekçilikte Kullanılan Pişirim Teknikleri"; Uluslar Arası Katılımlı Seramik Kongresi; Adapazarı

2005 EBİLTEM Teknoloji, Yenilik ve Girişim Sermayesi Günleri + Proje Pazarı "İznik Fritli Çinilerinin Teknolojisinin Araştırılması" Poster Bildiri; Yrd. Doç. Atilla C. Kılıç ile.

2005 "İzmir'de Bulunan Transfer Baskılı John Moyr Smith Seramikleri" Collection; Sayı: 20; Yrd. Doç. Öznur Aydın ile.

2003 EBİLTEM Proje Pazarı "Restorasyon Amaçlı Pişmiş Toprak Bezeme Yapı Malzemesinin Seri Üretimi" Poster ve Bildiri sunumu; Öğr. Gör. Ayşe Çetin ile.