



Osmanlı Mutfak Kültürü'nde Yemek Kapları: İznik Çok Renkli Seramik Örnekleri

Sevil BÜLBÜL

Yrd. Doç. Dr., Gazi Üniv. T.F. Sey. İşl. ve Tur. Reh.
sevilbulbul@gazi.edu.tr

Aybuke CEYHUN SEZGİN

Yrd. Doç. Dr., Gazi Üniv. T. F. Gast. ve Mut. Sanatları
aybukeelif@gazi.edu.tr

Serpil KARA

Arş. Gör. Gazi Üniv. T.F. Sey. İşl. ve Tur. Reh.
serpilkara@gazi.edu.tr

Öz

İnsanların temel gereksinimlerinden biri olan beslenme, yemek kabı ihtiyacını da birlikte getirmektedir. Tarih öncesi dönemlerin dönüm noktası olarak bilinen Yenitaş Çağı'nda toprağı pişirerek kaplar yapma gibi buluşların dışında, bu nesnelerin süslenmesiyle seramik sanatına tanık olunmaktadır. Zamanla bu kaplar, artistik bir gereksinmeden doğan buluşlara sebep olarak bir meslek alanının ortaya çıkmasını sağlamıştır. Anadolu'nun Avrupa, Asya ve Afrika kıtalarının kesiştiği noktada olması farklı toplumların yemek kültürlerini Türk Yemek Kültürü'ne yansıtmıştır. Yeme ve içme alışkanlıklarının değişmesi ve özellikle yemek kültürünün zamanla çeşitlenmesi yemek kaplarını da çeşitlendirmiştir. Osmanlı Mutfak Kültürü'nde yemek kaplarının biçimi ve süslemeleri ayrıca önem taşımaktadır. Çalışmanın temel amacı, Osmanlı Mutfak Kültürü'nde yer alan yemek kapları ve İznik Çinileri'nin turizm, gastronomi ve sanat tarihi alanları bakımından ele alındığı bir çalışma yaparak, ileriki çalışmalara katkı sağlamak ve kaynak oluşturmaktır.

Anahtar Kelimeler: Osmanlı, Mutfak Kültürü, Yemek Kapları, Çini Sanatı, İznik

Plates at Ottoman Cuisine Culture: Iznik Polychromatic Ceramic Samples

Abstract

Nutrition, that is one of the fundamental needs of human beings, brings the need of plates. New Stone Age, assumed as milestone of prehistoric periods, except inventions as making food plates by cooking soil we witness ceramic art with ornament of these plates. In time, plates caused inventions arised from artistic requirements, thus supplied new profession spaces. As food culture changes because of economical, geographical and cultural reasons, do the plates. Anatolia is at the point, European, Asian and African Continents intersect, food culture's of these societies reverberated to Turkish Food Culture. Changing eating and drinking habits and specially food culture diversity made plates diversified. At Ottoman Cuisine Culture shapes and ornaments of plates has importance. This study's main aim is to investigate plates that rank at Ottoman Cuisine Culture and Iznik Ceramics by discussing in terms of tourism, gastronomy and art history thus supply new sources to future investigators.

Keywords: Ottoman, Cuisine Culture, Plates, Ceramic Art, Iznik

Giriş

Yemek kapları, insanoğlunun en temel ihtiyacı olan beslenme gereksinimi nedeniyle ortaya çıkmıştır. Önceleri sadece yemek koymak için kullanılan yemek kapları zamanla toplumların yemek kültürlerini yansıtan birer kültürel öğe, estetik unsur ve sanat eseri halini almıştır. Osmanlı İmparatorluğu'nda yemek kültürü diğer toplumlarda olduğu gibi ekonomik, sosyal, siyasi ve kültürel etkenlere göre biçimlenmiş ve medeniyet tarihinde önemli bir yer edinmiştir. Osmanlı İmparatorluğu'nun üç kıtada, altı yüz yıl hüküm sürdüğü düşünüldüğünde hem yemek kültürünün hem de yemek kaplarının diğer toplumlara göre ne denli zengin olduğu tahmin edilebilmektedir. Bu çalışmada, önce Osmanlı Yemek Kültürü'nün tarihi gelişimi, saray ve halk mutfağı, sofrada kullanılan yemek kapları ve yapıldıkları malzemelerin gelişimleri hakkında genel bilgiler verilecektir. Sonrasında, Osmanlı Yemek Kültürü'nde ve yemek kaplarında sanat tarihi açısından da önemli yer tutan İznik çok renkli seramik kaplarının tarihine değinilecek ve Osmanlı'da en çok kullanılan İznik çok renkli seramik kapları fotoğrafları ile açıklanarak bu dönemin en önemli çini motifleri hakkında bilgi verilecektir.

1. Osmanlı Yemek Kültürü

İnsanların yaşamlarını sürdürmeleri için temel gereksinimlerinden birisi de beslenmedir. Beslenme toplumların yaşadığı bölgenin coğrafi özellikleri, gelenek ve görenekler, din, ekonomik ve kültürel etkenlerle şekillenerek yiyecek ve içecek alışkanlıklarına dönüşmektedir. Bu alışkanlıklar ise toplumların yemek kültürüne yansımaktadır. İnsanlık tarihi kadar eski olan milletlerin yemek kültürleri ekonomik, sosyal, siyasi ve kültürel yönleri ile medeniyet tarihinin temelini oluşturmaktadır. Toplumların yerleştikleri coğrafi konumları yanında yerleşik veya göçebe yaşam şekilleri, tarımsal üretim çeşitliliği, hayvan yetiştiriciliği ve diğer toplumlarla olan iletişimleri yemek kültürlerini etkilemiştir (Baysal, 2001; Ak, 2007).

Türkler'in yemek kültürü üzerinde Orta Asya Türkleri, Selçuklu ve Osmanlı Dönemleri büyük etkiye sahiptir. Orta Asya'dan Anadolu'ya göç eden Türkler, tarihsel geçmişleri nedeniyle zengin bir kültüre sahiptir. Bu kültür yeme içme alışkanlıklarına yansiyarak Türk Mutfak kültürünün renkli ve zengin mutfaklar arasında yer almasını sağlamıştır. Beslenmede temel olan yiyeceklerin birçoğu önce Türkler' in ana yurdu Orta Asya ve daha sonra göç ettikleri Anadolu'da yetiştirilerek dünyanın başka bölgelerine taşınmıştır. Türkler Anadolu'ya yerleştiklerinde bu topraklarda yaşayan farklı toplumların yiyecek-içecek adetlerinden etkilenmiştir. Orta Asya insanının et ve mayalanmış süt ürünlerini kullanmaları, Akdeniz çevresinin



meyve ve sebzeleri, Mezopotamya'nın tahulları, Güney Asya'nın baharatları ile birleşerek zengin bir Türk yemek kültürünün oluşmasında etkili olmuştur (Baysal, 1993). Türkler'in yemek kültürünü temel alan Türk Mutfağı; pişirme yöntemleri ve sofraya düzeni ile Fransız ve Çin Mutfakları ile birlikte dünyanın sayılı üç mutfağı arasında yerini almıştır (Belge, 2000).

Türk mutfak kültürünün temelini oluşturan Osmanlı yemek kültüründe sofraya düzeni oldukça önemlidir. Ayrıca bu dönemlerde yemek yapımı ve yenilmesi sırasında kullanılan araç ve gereçlerin hem çeşit hem de estetik yönünden zenginlik gösterdiği bilinmektedir. Osmanlı mutfağı, saray mutfağı ve halk mutfağı olarak ikiye ayrılmaktadır (Güler, 2008). Saray mutfağı padişah, valide sultan ve divan halkı için hazırlanan gösterişli sofralardır (Yılmaz, 2002). Aşçılar padişah erkânının hoşuna gidecek yemekleri hazırlamak ve saraylarda verilen ziyafetleri daha gösterişli hale getirmek için birbiri ile yarışarak Türk Mutfağı'nın zenginleşmesine katkıda bulunmuşlardır (Ertaş ve Gezmen-Karadağ, 2013).

Padişah için çeşit bakımından zengin yemekleri içeren tek kişilik sofralar hazırlanır ve sofrasına biri çorba için diğeri ise hoşaf için sadece iki tane kaşık konulurdu. Sofraya etler bütün olarak getirilir ve padişah etleri çatal ve bıçak kullanmadan elleriyle parçalardı. Padişah yemekleri tek tek yer ve bitirdikçe boş tabaklar önünden alınır. Yemek baklava veya başka bir tatlı ile biter ve padişah değerli taşlarla süslenmiş ibrikten dökülen su ile altın leğen içinde ellerini yıkayarak yemeğini bitirirdi (Gürsoy, 2004). Osmanlı zamanında normal halk evlerinde kadın, erkek ve çocuklar bütün aile aynı yer sofrasında yemek yerdi. Bu evlerde ve toplu yemek dağıtılan mekanlar da akşam yemeği için çorba ile tek çeşit ana yemek bulunurken, varlıklı ailelerin özellikle akşam yemeklerinde düşün ya da özel bir ziyafet olmamasına rağmen 20-25 çeşit yemek yenilirdi (Yerasimos, 2005).

Osmanlı Yemek Kültürü'nde yemekler kadar yemek sunumunda kullanılan kaplar da önemlidir. Kullanılan bu kaplardan üzerine yemeklerin konularak servis edildiği ve "sini" olarak adlandırıldığı tepsi yemek vakti geldiğinde küçük sehpa üzerine yerleştirilirdi. Genellikle dövme bakırdan yapılan kalaylı siniler çeşitli motiflerle bezenmiştir ve yuvarlak şekildedir. Altına yerlerin kirlenmesini önlemek için "sofra bezi" olarak bilinen büyük bir örtü serilirdi. En fazla altı kişilik olan sinilerin sayısı kalabalık davetlerde arttırılırdı (Yerasimos, 2005; Yar, 2008). Sarayda seçkin misafirlerin sofralarında altın, gümüş ve porselen tabaklar kullanılırdı (Bilgin, 2008).



Osmanlı sofrada adabında ana yemekler gelmeden önce sininin üzerine misafir sayısı kadar kaşık, ekme dilimleri, salata, zeytin, reçel ve çeşitli turşularla dolu küçük tabaklar konulurdu. Yemekte su içilmediği için su takımı konulmaz, yemek sonrasında şerbet veya hoşaf içilirdi. Yemekler kapaklı sahanlar içerisinde sininin ortasında servis edildikten sonra kapaklar açılır, herkes bu sahanlardan yemeğini yedi. Çeşit bakımından fazla olan yemekler sofraya peş peşe hiç ara verilmeden gelirdi. Bu yemeklerden sadece iki üç kaşık alınır sonra diğerine geçilirdi. Yenen yemeğin ardından siniler ve sahanlar kaldırılır ve eller yıkanırdu (Ak, 2007).

Eski Türk Mutfağı'nda kapları koymak için "terek" olarak bilinen raflar kullanılırdı. Bakırdan yapılan kalaylanmış tabak ve tencereler, tahta kaşıklar, toprak tencereler, küpler, mangallar ve ibriklerin mutfağın temel araç gereçleri arasında yer alırdı. Sırlı toprak kaplar arasında yer alan güveç, kalaylı bakır tencere ve tavalara yemek yapımında kullanılan ana malzemeler arasındadır (Koca ve Yazıcı, 2014).

İnsanlar yemek kaplarını önceleri yemekleri pişirmek, yemeklerini koymak ve pişirilen ve hazırlanan yiyecekleri muhafaza etmek amacıyla kullanmıştır. Ancak yemek kültürünün zamanla çeşitlenerek zenginleşmesi, yemek kaplarının da değişerek gelişmesini sağlamıştır. Zaman ilerledikçe yemek kaplarının yapıldığı malzemenin kalitesi ve görünümü önem kazanmıştır. Osmanlı'dan günümüze yaklaştıkça kullanılan yemek kaplarının daha estetik tasarlandığı ve kişilerin zevklerine hitap ettiği görülmektedir.

Bu amaçla Osmanlı döneminde hem malzeme yönünden hem de estetik açıdan bakıldığında İznik renkli seramik kaplarının ön plana çıktığı, bu seramiklerin özellikle tabak, bardak ve sürahi yapımında kullanıldığı ve süslemelerinde ise çeşitli çini motiflerin yer aldığı görülmektedir.

2. İznik Çok Renkli Seramiklerinin Tarihçesi

İznik Şehri'nin XV. ve XVI. yüzyıl içerisinde seramik alanında önemli bir merkez olduğu bilinmektedir (Dayıgil, 1942; Arseven, 1952; Aslanapa, 1965; Öney, 1977; Demiriz, 1979; Yetkin, 1986; Soyhan, 1988; Aslanapa vd., 1989; Şahin, 1989; Atasoy ve Rabby, 1989; Altun, 1998; Kuban, 2002). Bu dönemde faal olan saray çini atölyesi dışında taşra şehirlerinde çalışan özel atölyeler, meydana getirdikleri sanat ürünleri açısından bir rekabet ortamını oluşturmuştur. Bu durumu ürettiği eserlerin çeşitliliği, kalitesi ve orijinalliği ile ün yapan İznik Çini fırınları en iyi şekilde göstermiştir (Bülbül, 2012).



İznik'te önceden bir seramik geleneği olduğu bilinmektedir. Son 55 yıl içerisinde yürütülen arkeolojik kazılarda elde edilen sonuçlara göre *Milet İşi* olarak tanımlanan ve XIV. ile XV. yüzyıla tarihlenen bu seramiklerin aslında İznik'te üretildiği ortaya çıkmıştır. (Aslanapa, 1965; Başgelen, 1989; Atasoy ve Raby, 1989).

Tek renkli sırlı, sgraffito gibi erken dönemden tanınan seramiğin yanında slip ve Milet işi denilen teknikteki seramiğin de günlük kullanma seramiği olarak uzun süre yapıldığı bilinmektedir (Başgelen, 1989). Kazı yerinde bulunan insan figürlü Milet işi parçası ile birlikte renkli sır denemesini gösteren çini parçası da dikkati çekmiştir. Süleymaniye'nin bordür çini örneklerinin de bulunması ile bu atölyenin değeri artmış ve bu konudaki araştırmalar hızlanmıştır (Başgelen, 1989).

Silisli seramiklerin ilk örnekleri; 1480 yılına doğru İznik atölyelerinden çıkan ve Çin etkisi taşıyan palmet biçiminde kıvrımlı kompozisyonlarla süslenerek kobalt mavisıyla renklendirilen seramiklerdir (Soustiel, 2000). Daha sonra bu örnekler özgün bir üslup oluşturmaya başlamıştır. Yeni bir renk olan turkuvaz mavisi 1525 yılına doğru ortaya çıkarak kobalt mavisıyla birlikte kullanılmaya başlanmıştır (Soustiel, 2002).

Ayrıca seramiklerin 1540 ve 1545 yıllarına doğru zeytin yeşili ve açık mor renkleri ile natüralist tarzında kompozisyonlara sahip oldukları görülmektedir (Bülbül, 2012). İznik seramik üretiminin en parlak döneminin tipik özelliği kilermeni kırmızısı olarak da bilinen parlak domates (ya da mercan) kırmızısıdır (Atasoy ve Raby, 1989). Ünlü sır altı *İznik Kırmızısı* 1555-1557 yıllarında ortaya çıkarak çok sayıda örneklerde kullanılmıştır (Soustiel, 2002). Sır altı kırmızısının başarıyla kullanıldığı eserler arasında 1557 yılında tamamlanan Süleymaniye Camisi'nin çinileri örnek olarak gösterilebilir. Çinilerin renkleri domates kırmızısı ve mercan kırmızısından tuğla kırmızısına kadar değişkenlik göstermektedir. Çininin üzerinde hafif bir kabartma oluşturan demirli kum killi astarın yerini almaktadır. Bu teknik buluş, daha önce yüksek ısıda fırınlığında elde edilmesi mümkün olmayan kırmızı rengin sır altına uygulanmasını sağlamıştır (Pasinli ve Balaman, 1992).

Mimar Sinan'ın Süleymaniye Camisi'nde kullandığı çiniler kısa zaman içerisinde mimari yapı ve el sanatlarında vazgeçilmez süsleme unsuru olmuştur. Hürrem Sultan Türbesi (1558), Rüstem Paşa Camisi (1561), Kanuni Sultan Süleyman Türbesi (1566), Kadırga Sokullu Mehmet Paşa Camisi (1572), Piyale Paşa Camisi (1573) gibi çok sayıda yapılar bu tarz çinilerle bezenmiştir (Bülbül, 2012). Süslemelerde egemen olan gül, sümbül, lâle ve karanfil gibi çiçekler, saz ve rozet üslubunun dönen iri yeşil yaprakları ve geniş panoları süsleyen bahar dallarıyla oluşturulan bahçe çiçekçiliği, natüralist bir eğilimin ağır bastığını göstermektedir (Pasinli ve Balaban, 1992). Çinilerden farklı olarak kaya-dalga motifleri, kalyonlar, balıksırtı



zemin bezemeleri ve hayvan figürleri çok çeşitli seramik formlarda karşımıza çıkan diğer motiflerdendir.

Klasik Dönemde özellikle 1560 ile 1600 yılları arasında üretilen seramikler daha standart bir hale gelmiştir. Çiniye artan talebin karşısında ikinci derece önem kazanan kaplardaki desenler ve uygulanan teknikler kalitesini geliştirerek belirli çizgide imal edilmiştir. Süsleme özellikle lâle, karanfil, sümbül ve yabangülü motiflerinden oluşmuştur. Örneklerin kenarlarında kıvrık saz yaprağı motifi ile testere dişli bordürlerin uygulandığı görülmektedir. Bunun yanı sıra kalyon ve üç benekten oluşan Çintemani motifleri de sıklıkla uygulanmıştır (Bülbül, 2012).

Özellikle XVII. yüzyılın başlarında çini üretiminin büyük ölçüde azaldığı görülmektedir. Bu dönemde Osmanlı devletinin içindeki karışıklıklar ve ekonomik sıkıntılar İznik seramiklerin üretimini de etkilemiştir (Bakır, 1999). Ayrıca hamurun kalitesinin düştüğü, renklerin bulanıklaşarak kırmızının zaman zaman kahverengiye dönüştüğü ve desenlerin özensiz işlendiği görülmektedir. Sarayın verdiği son büyük siparişin 1609-1617 yılları arasında inşa edilen Sultanahmet Camisi'nin çinileri olduğu bilinmektedir. Çin porselenlerinin giderek tercih edilmesi ile Kütahya, Diyarbakır ve Şam gibi değişik çini atölye merkezlerinin oluşması İznik çiniciliğinin gerilemesine neden olmuştur. Bir grup çinicinin 1718 yılında Tekfur Sarayı'ndaki imalathaneyi kurmak üzere İstanbul'a getirtildiği ve İznik fırınlarının 1719 yılında kapandığı bilinmektedir.

3. Osmanlı Kültüründe Kullanılan İznik Çok Renkli Seramik Yemek Kapları

3.1. Biçimlerine ve Kullanılış Amaçlarına Göre Yemek Kaplarının Sınıflandırılması

Osmanlı mutfak kültüründe İznik çok renkli seramik eserler arasında en sık rastlanan kaplar tabaklar, sürahiler ve bardaklardır. Biçim ve kullanımına göre sınıflandırılan seramik kapların süsleme açısından birçok çeşidi ele alınmıştır.

3.1.1. Tabaklar

Osmanlı'da en çok üretilen yemek kabı tabaktır ve bu tabaklar fazla derin olmayan bir yapıya sahiptir. Tabaklar genellikle daire şeklindedir. Osmanlı döneminde tabakların çok farklı biçim ve boyutlarda olduğu yazılı belgelerden bilinmektedir. Bunlar kenarlı- kenarsız tabaklar, çukur tabaklar, özel amaçlı tabaklar (kuzu tabağı), şekerleme tabağı (tabak-ı sükker), kaymak tabağı, muhallebi tabakları (tabak-ı palude), helva tabağı ve gül reçeli tabağı (tabak-ı gülbeşeker) örnekleridir.



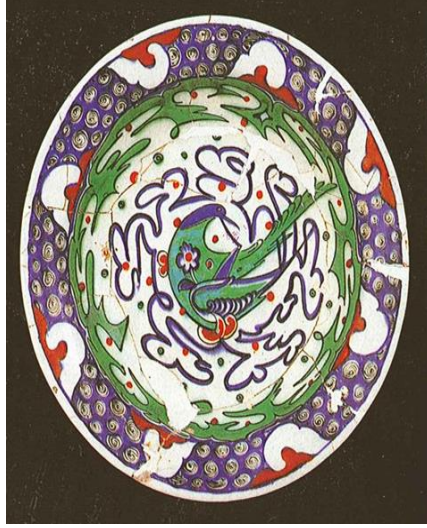


Fotoğraf 1. Tabak



Fotoğraf 2. Tabak





Örnek No: 3

Eserin Adı: Tabak

Bulunduğu Yer: Çinili Köşk Müzesi

Eserin Yapıldığı Madde: Sert beyaz hamur

Eserin Devri: Yaklaşık 1585

Ölçüleri: Yükseklik 5.5 cm, Ağız çapı 26.3 cm.

Tanımı: Tabağın merkezinde beyaz zemin üzerinde yeşil ve kobalt maviyle renklendirilmiş bir kuş motifi yer almaktadır. Kuşun gövdesinde çiçek motifi işlenmiştir ve etrafında bulutu anımsatan motifler koyu kobalt mavi ve kalın çizgilerle çevrilidir. Ağız kenarında stilize dairelerden oluşan bir dalga motifiyle dekore edilmiştir.

Fotoğraf 3. Tabak



Örnek No: 4

Eserin Adı: Tabak

Bulunduğu Yer: Çinili Köşk Müzesi

Eserin Yapıldığı Madde: Beyaz hamur

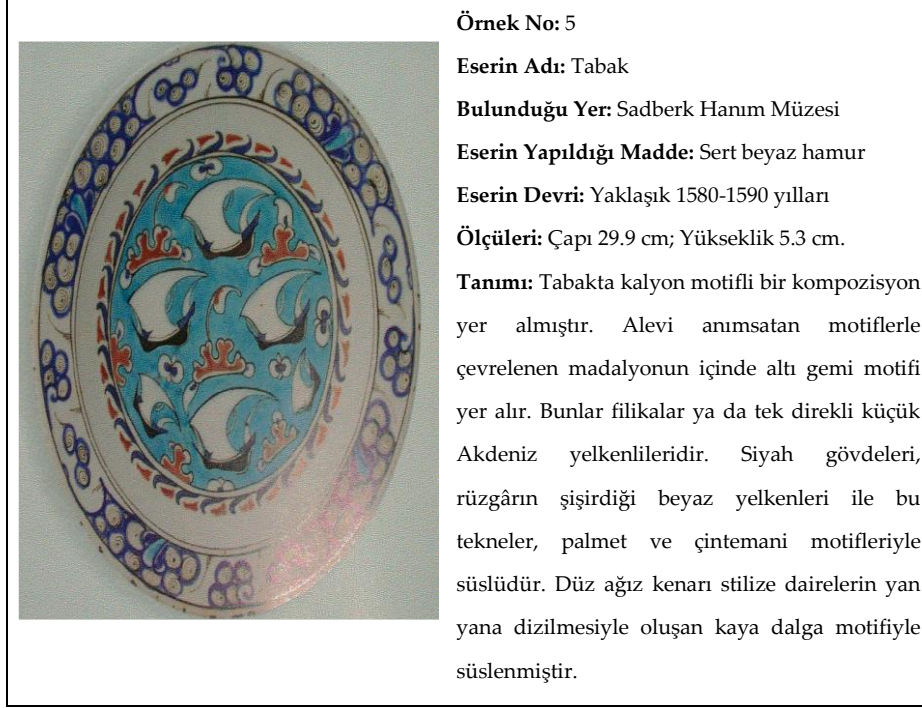
Eserin Devri: 16. yüzyılın sonu-17. yüzyılın başı

Ölçüleri: Yükseklik 5.3 cm, Ağız çapı 32.3 cm.

Tanımı: Tabağın en alt kısmı tek kökten çıkan yapraklı kıvrık dallar ve merkezi tavus kuşu motifi ile bezenmiştir. Gövdesi ve başı mavi ve yeşil, ayakları, kanadı ve gagası kiremit kırmızısıyla süslüdür. Etrafında gül, bahar açmış dallar ile karanfil motifleri yer almıştır. Tabağın kenarı stilize dairelerden oluşan kaya dalga motifiyle bezenmiştir.

Fotoğraf 4. Tabak





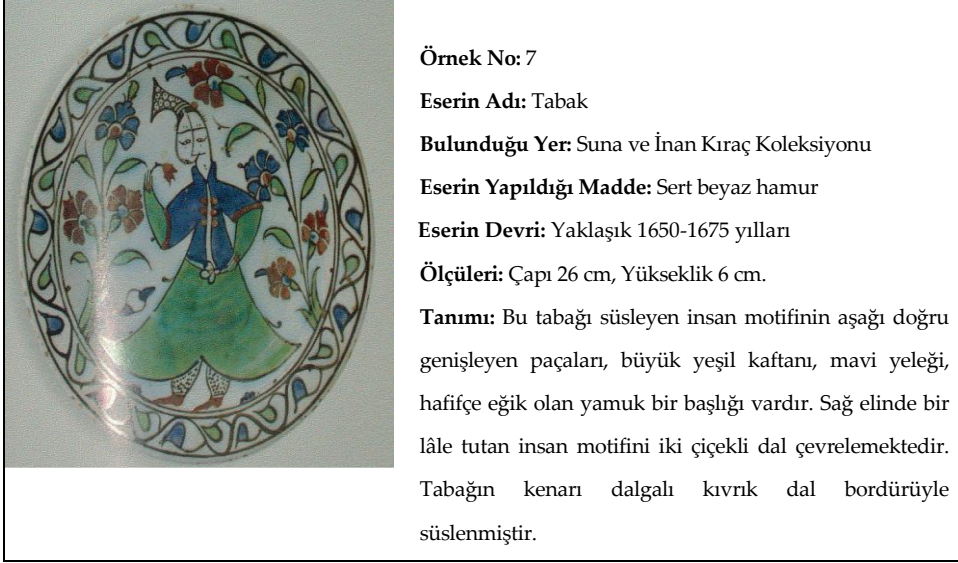
Fotoğraf 5. Tabak



Fotoğraf 6. Tabak

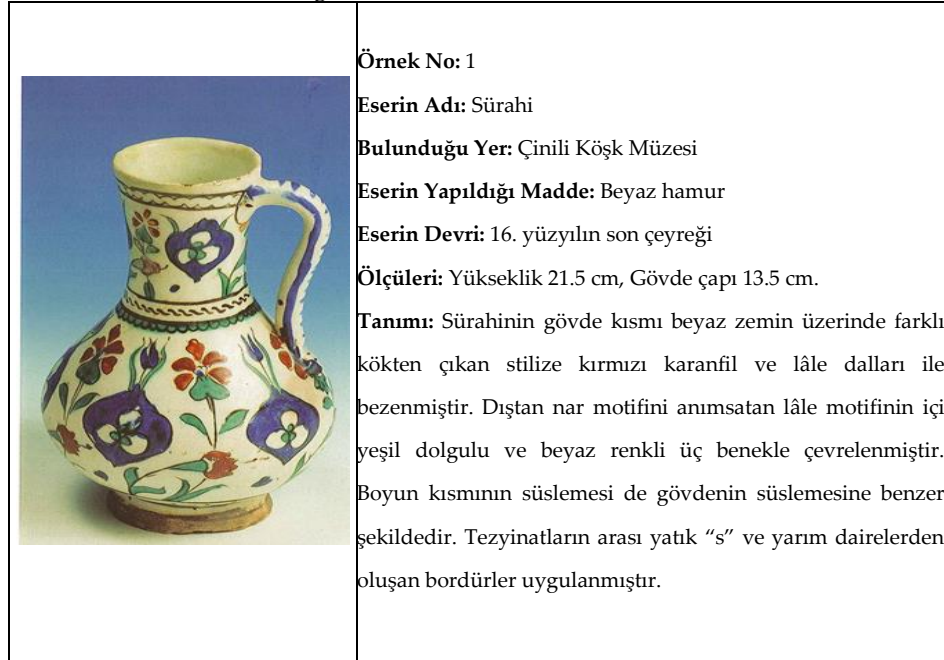


Fotoğraf 7. Tabak



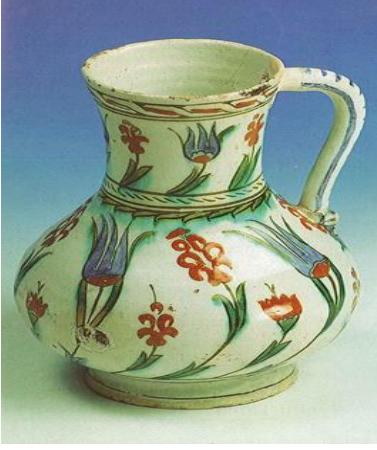
3.1.2. Sürahi ve Bardak

Bardaklar şişkin gövdeli, ince boyunlu, kulplu ve içine aldığı sıvı miktarına bağlı olarak çeşitli boyutlarda üretilmiştir. Kulplu ve kulpsuz olan fincanlar genellikle porselenden yapılmıştır. Kulpsuz olanların içeceği içerken el yakmaması için değerli madenlerden yapılan zarf kullanılmıştır. Fincanlar kullanım amacına ve biçimlerine göre; acem fincanı, bülbül fincanı, salep fincanı ve armudi fincanı gibi isimlerle sınıflandırılmışlardır.



Fotoğraf 8. Sürahi



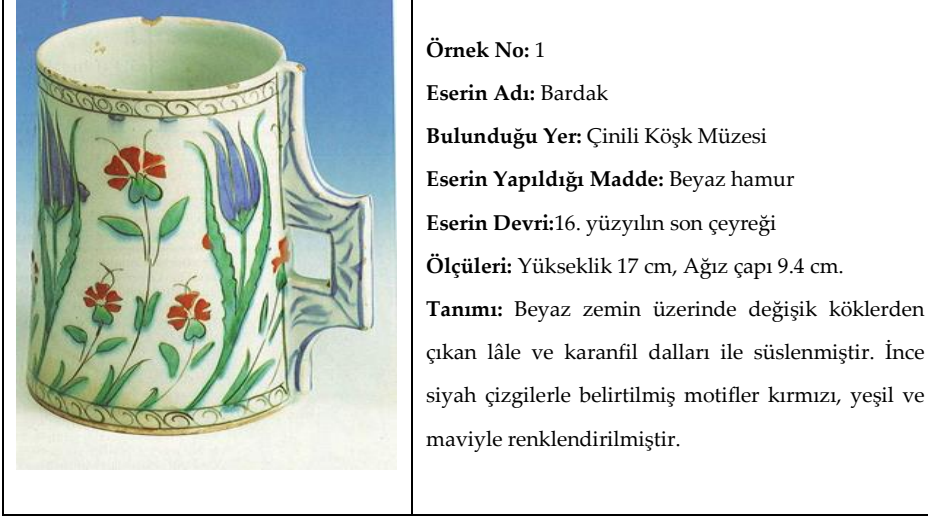
	<p>Örnek No: 2</p> <p>Eserin Adı: Sürahi</p> <p>Bulunduğu Yer: Çinili Köşk Müzesi</p> <p>Eserin Yapıldığı Madde: Kirli beyaz hamur</p> <p>Eserin Devri: 16. yüzyılın son çeyreği</p> <p>Ölçüleri: Yükseklik 21.6 cm, Ağız çapı 9 cm.</p> <p>Tanımı: Gövde kısmında beyaz zemin üzerinde mavi renkli lâle ve kırmızı stilize sümbül dalları dikey kıvrılarak dönüşümlü sıralanmıştır. Boyun kısmında da süsleme tekrarlanır. Ağız etrafı, siyah zemine kırmızı ve beyaz zencerek motifleriyle süslenmiştir.</p>
---	---

Fotoğraf 9. Sürahi

	<p>Örnek No: 3</p> <p>Eserin Adı: Sürahi</p> <p>Bulunduğu Yer: Sadberk Hanım Müzesi</p> <p>Eserin Yapıldığı Madde: Kirli beyaz hamur</p> <p>Eserin Devri: 16. yüzyılın son çeyreği</p> <p>Ölçüleri: Yükseklik 24.7 cm, Ağız çapı 8.5 cm.</p> <p>Tanımı: Gövde, boyun ve ağız etrafında beyaz zemin üzerine Rumi motiflerinin yer aldığı görülür. Motifler kırmızı, yeşil ve mavi renklerle çerçevelenmiştir.</p>
---	---

Fotoğraf 10. Sürahi





Fotoğraf 11. Bardak



Fotoğraf 12. Bardak

4. İznik Çok Renkli Seramiklerin Özellikleri

4.1. Hamur Özellikleri

Çok renkli seramiklerden bazıları kirli beyaz hamur, diğerleri ise gri beyaz hamurdan yapılmıştır. İznik çinilerin çoğu çok ince dövülmüş kurşunlu frit içeren silisli bir hamur içermektedir. Bu örneklerde silis oranı %80-90 civarındadır. Üzerleri yine silisli ince bir astarla kaplanmıştır. Bu zeminin üzerine ana maddesi maden oksitleri olan boyalar sürülmektedir. Örneğin mavi için kobalt oksit, mor için manganez oksit, zeytin yeşili için krom oksit ya da zümrüt yeşili için bakır oksit kullanılmaktadır. Daha sonra çiniler



üzerleri alkalimli ve kurşunlu saydam bir sırla kaplanarak fırınlarda pişirilmiştir.

4.2. Kullanılan Renkler

Seramik örneklerinde motiflerin etkisini artırmak amacıyla renklendirme yöntemi uygulanmıştır. Desenler yüzeylere geçirildikten sonra konturlarla belirginleşir ve renklendirilmeye hazır olur. Muhtemelen renklendirme işleminde öncelikle zemini boyanacak alanlar ve zemini beyaz kalacak alanlar belirlenmiştir.

Örneklerin çoğunda zemin beyaz bırakılarak motifler renklendirilmiştir. Bazı örneklerde ise zeminin açık maviye ya da kobalt maviye boyandığı görülür. Bordürlerin zemini genellikle kobalt mavi, açık mavi, yeşil ya da beyazdır. Motiflerin bazıları beyaz bırakılıp içlerinde kırmızı, mavi, yeşil ve siyah renklerle şekiller serpiştirilmiştir.

4.3. Motif ve Kompozisyonlar

Bahar ağacı, natüralist üslubunun en sevilen ve sıklıkla kullanılan motifleri arasında yer alır. Genellikle bu motifler bahar ağacı dallarından (Fotoğraf No 4) ve bahar açmış çiçeklerden oluşmaktadır. Bahar ağacının ilk örneklerine 1558 yılında saraybaş nakkashlığına getirilen Karamemi'nin tezhipli eserlerinde rastlanmıştır (Bakır, 1999). Özellikle 16. yüzyılın ikinci yarısında sevilen bir motif olarak şekilleri geliştirilmiştir.

En çok uygulanan motifler çeşitli çiçek motifleridir. Lâle, gül ve karanfil gibi çiçeklerin farklı açılardan uygulanmış oldukları görülmektedir. *Lâle*, 16. yüzyıldan önce Türk kültürüne girmiş, Anadolu'da Selçuklu döneminden itibaren bahçe çiçeği olarak sevilerek yetiştirilmiştir. Bu çiçeği 1550 yılında batı dünyasına tanıtan Osmanlılar'dır (Demiriz, 1998). Lâle motifi (Fotoğraf No 6, 7, 8, 9, 11, 12) her zaman dalı ve yaprağıyla resmedilmektedir.

Motifler arasında *gül* motifinin (Fotoğraf No 1 ve 4) değişik şekilleri görülmektedir. Güller bazen doğal, bazen de stilize resmedilmiştir. Farklı örneklerde ya açmış ya da gonca halleriyle karşımıza çıkmaktadır.

Karanfil motifi (Fotoğraf No 2, 4, 6, 8, 11) gül ve lâle motifleriyle beraber sıkça uygulanan bir motiftir. Bazen tek başına, bazen lâle ya da gül motifiyle birlikte uygulanır. Bu motif, gül motifinde olduğu gibi ya açmış ya da gonca halinde resmedilmiştir. Tamamıyla açmış karanfilin bir çanak üzerinde çıkan daha büyük bir çanakla kademelenir. Sonra bu çanağın üzerinde



yapraklar yelpaze şeklinde belirlenir. Genellikle yarım daire bir formu vardır.

Kompozisyonlarda özellikle çiçeklerin uygulandığı yüzeylerde *kıvrık dallar* (Fotoğraf No 4, 6 ve 12) ve *yapraklar* yer almıştır. Bazı örneklerde *saz yaprağı* motifi de bulunmaktadır.

Sümbül (Fotoğraf No 1, 2 ve 9) doğadaki görünümüne çok yakın olarak tasarlanmıştır. Değişik örneklerde *sümbül dalları* motifine rastlanılmaktadır.

Örneklerin çoğunda bordür olarak *kaya dalga* (Fotoğraf No 1, 3, 4, 5) motifi uygulanmıştır. Bu motif stilize dairelerin yan yana bulut şeklinde dizilmesiyle oluşturulmuştur. Özellikle 16. yüzyılda yüzeydeki bordürlerde sık tercih edilen motiftir. Bunun yanı sıra *Çin bulutu* (Fotoğraf No 2) ve *Çintemani* (Fotoğraf No 5) motiflerine de rastlanılır.

Seramik örneklerinin arasında *figürlü tasvirler* de yer almıştır. Örneğin, bir eserde *insan figürü* (Fotoğraf No 6) aşağıya doğru paçaları genişleyen, büyük yeşil bir kaftanı, mavi bir yeleği, hafifçe eğik olan yamuk bir başlıkla resmedilmiştir. Farklı bir örnekte ise kökten çıkan yapraklı kıvrık dallar ve onların merkezinde *tavus kuşu* motifi (Fotoğraf No 4) bezenmiştir. Gövdesi ve başı mavi ve yeşil, ayakları, kanadı ve gagası kiremit kırmızısıyla süslüdür. Yine diğer bir örnekte, merkezde *kuş figürü* (Fotoğraf No 7) uygulanmıştır. Bu figürler dışında bazen kalyon ve yelkenli filika motiflerinin (Fotoğraf No 5) uygulandığı da görülmektedir.

Sonuç

Osmanlı İmparatorluğu'nun geniş bir coğrafyaya yayılması farklı bölgelerin kültürleri ile etkileşimini sağlamıştır. Bu etkileşim yemek kültürünün zenginleşmesine neden olduğu gibi yemek kültüründe önemli bir yer edinen yemek kaplarının çeşitlenmesi ve süslemesine de yansımıştır. Ayrıca bu durum paha biçilmez bir sanatsal faaliyet ve bunun beraberinde göz kamaştırıcı sayısız sanat eserlerini ortaya çıkarmıştır. Bu muhteşem kültürel zenginliğini görmek için belki de, kültür öğelerinden herhangi birini incelemek yeterli olmaktadır. Osmanlı yemek kültüründe yaygın olarak kullanılan ve çalışmamıza konu olan seramik tabak, bardak ve sürahiler çeşitli renk ve figürle bezenerek yapıldığı yerin ve bulunduğu zamanın özelliklerini yansıtmaktadır. Bu nedenle yemek kültürünün ve kullanılan yemek kaplarının şekil, motif, süsleme ve kompozisyon bakımından turizm,



gastronomi ve sanat tarihi alanları açısından incelenmesi son yıllarda gittikçe yaygınlaşan ve önem kazanan disiplinlerarası çalışmalar bakımından önemlidir.

Sonuç olarak, insanların tabiat ve sanat ile beslenen güzellikleri tanıma isteği turizm alanının hedefleri arasında yer alırken bu hedefe ulaşmada yemekler ise bir araç konumunda görev almaktadır. Bu nedenle Osmanlı yemek kültürü ve İznik çok renkli seramik yemek kaplarını konu alan bu çalışmanın disiplinlerarası bir alan olan turizmde konaklama ve yiyecek içecek işletmeleri için önemli bir turistik imaj ya da çekicilik unsuru olabileceği düşünülmektedir. Ayrıca bu çalışmanın sanatsal ve bilimsel unsurlarla yiyecek, içecek ve yemeklerin tarihsel gelişme sürecinden başlayarak tüm özelliklerinin detaylı biçimde anlaşılması konularını içeren gastronomi alanı ile sanat tarihi alanlarında yapılacak olan çalışmalara ışık tutarak faydalı olacağı varsayılmaktadır.

Kaynakça

- Ak, K. (2007). *Osmanlı'dan Günümüze Türk Yemek Kültüründe Seramik Yemek Kapları*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- Altun, A. (1988). *Osmanlı'da Çini Seramik Öyküsü*. İstanbul: İstanbul Menkul Kıymetler Borsası Yayınları.
- Altun, A. (1991). *İznik, Türk Çini ve Seramikleri*. İstanbul, Sadberk Hanım Müzesi: Vehbi Koç Vakfı Yayınları.
- Arseven, C. E. Lale. (1952). *Sanat Ansiklopedisi, C. III, Les Arts Decoratifs Turcs*, İstanbul: MEB Yayınları.
- Aslanapa, O. (1965). *Anadolu'da Türk Çini ve Keramik Sanatı*. İstanbul: Türk Kültürü Araştırma Enstitüsü Yayınları.
- Aslanapa, O. (1989). *İznik Çini Fırınları Kazısı, II. Dönem*. İstanbul: İstanbul Araştırma Merkezi.
- Atasoy, N. ve Raby, J. (1989). *İznik Seramikleri*, Londra: Türkiye Ekonomi Bankası Yayınları.
- Bakır, S. T. (1999). *İznik Çinileri ve Gülbenkyan Koleksiyonu*, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 13.
- Başgelen, N. (1989). *Excavations At İznik Kilns İznik Çini Fırınları Kazısı*, İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları.
- Baysal, A. (1993). *Türk Yemek Kültüründe Değişmeler, Beslenme ve Sağlık Yönünden Değişmeler, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, No:3, 12-20.



- Baysal, A. (2001). *Türk ve Çin Mutfağının Karşılaştırılması İçinde; Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar 2000*. Ankara: Türk Halk Kültürü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- Belge, M. (2000). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*, İstanbul: İletişim Yayınları.
- Bilgin, A. (2008). *Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı, Türk Mutfağı*. A. Bilgin ve Ö. Samancı (Editörler). Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Bülbül, S. (2012). İznik Çok Renkli Seramikler ve Bu Grubun Makedonya'daki Tek Örneği, *Hikmet Dergisi*,(20),130-139.
- Dayıgil, F. (1942). İstanbul Çinilerinde Lâle, *Vakıflar Dergisi*,(2), 223-232.
- Demiriz, Y. (1979). *Osmanlı Mimarisi'nde Süsleme, Erken Devir (1300-1453)*. İstanbul: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Ertaş, Y. ve Gezmen Karadağ, M. (2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürü'nün Yeri. *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi / Gümüşhane University Journal of Health Sciences*: 2(1), 117-136.
- Güler, S. (2008). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları, *Cognitive Approaches to the Concept of Food in the Mediterranean*. Girne Amerikan Üniversitesi KKTC.
- Gürsoy, D. (2004). *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Koca, N. ve Yazıcı, H. (2014). Coğrafi Faktörlerin Türkiye Ekmek Kültürü üzerindeki etkileri. *International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic*, 9(8), 35-45.
- Kuban, D. (2002). *Selçuklu Çağında Anadolu Sanatı*. İstanbul: Yapı ve Kredi Yayınları.
- Öney, G. (1977). *Türk Çini Sanatı*. İstanbul: Yapı ve Kredi Yayınları.
- Öney, G. (1987). *İslam Mimarisinde Çini*. İzmir: Ada Yayınları.
- Pasinli, A. ve Balaman, S. (1992). *Türk Çini ve Keramikleri, Çinili Köşk*, İstanbul: A Turizm Yayınları.
- Soustiel, L. (2002). Osmanlı Seramiklerinin Görkemi, XVI.-XIX. Yüzyıl, *Suna-İnan Kıraç ve Sadberk Hanım Müzesi Koleksiyonlarından*. Suna & İnan Kıraç Akdeniz Medeniyetleri Araştırma Enstitüsü, İstanbul: Graphis Yayınları, 31.
- Soyhan, C. (1988). *Türk Çini Sanatı*, İstanbul: Refioğlu Yayınları.
- Şahin, F. (1979). Kütahya Çini Keramik Sanatı ve Tarihinin Yeni Buluntular Açısından Değerlendirilmesi, *Sanat Tarihi Yıllığı*, 259-286.
- Şahin, F. (1989). *Türk Çini Sanatı Süslemeciliği*, Anadolu Üniversitesi Yayınları No:35- Kütahya Meslek Yüksekokulu Yayınları No:1.



Yar, H. S. (2008). *Osmanlı Sarayında Mutfak Kültürü ve Sofra Gelenekleri*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Beykent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

Yerasimos, M. (2005). *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Boyut Yayın Grubu.

Yetkin, Ş. (1986). *Anadolu'da Türk Çini Sanatının Gelişmesi*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları No:1631.

Yılmaz, A. (2002). *İşyerimiz Mutfak Mesleğimiz Aşçılık Sanatımız Pişirmek*. İstanbul: Boyut Yayın Grubu.

