

**T.C.
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BİLİM DALI**

**MÜZELERDE SERGİLENEN SUNUM KAPLARININ
TARİHSEL SÜREÇTEKİ DEĞİŞİM VE GELİŞİMİNİN
İNCELENMESİ**

Özge ARSLAN

YÜKSEK LİSANS TEZİ

**DANIŞMAN
Doç. Dr. Yılmaz SEÇİM**

**İKİNCİ DANIŞMAN
Dr. Coşkun BİLGİ**

KONYA - 2025



T.C.
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ
Sosyal Bilimler Enstitüsü



YÜKSEK LİSANS TEZİ KABUL FORMU

Öğrencinin	Adı Soyadı	Özge ARSLAN		
	Numarası	22810201017		
	Ana Bilim / Bilim Dalı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları / Gastronomi ve Mutfak Sanatları		
	Programı	Tezli Yüksek Lisans	X	
		Doktora		
	Tez Danışmanı	Doç. Dr. Yılmaz SEÇİM Dr. Coşkun BİLGİ		
Tezin Adı	Müzelerde Sergilenen Sunum Kaplarının Tarihsel Süreçteki Değişim ve Gelişiminin İncelenmesi			

Özge ARSLAN tarafından hazırlanan ‘Müzelerde Sergilenen Mutfak Ekipmanlarının Değişim ve Gelişiminin İncelenmesi Üzerine Bir Çalışma’ başlıklı bu çalışma 27/05/2025 tarihinde yapılan savunma sınavı sonucunda oybirliği/oyçokluğu ile başarılı bulunarak, jürimiz tarafından Yüksek Lisans Tezi olarak kabul edilmiştir.

Sıra No	Danışman ve Üyeler		
	Unvanı	Adı ve Soyadı	İmza
1	Doç. Dr.	Yılmaz SEÇİM	
2	Doç. Dr.	Yeliz PEKERŞEN	
3	Dr. Öğr. Üyesi	Seda Nur KESKİN	



T.C.
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ
Sosyal Bilimler Enstitüsü



BİLİMSEL ETİK SAYFASI

Öğrencinin	Adı Soyadı	Özge ARSLAN		
	Numarası	22810201017		
	Ana Bilim / Bilim Dalı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları / Gastronomi ve Mutfak Sanatları		
	Programı	Tezli Yüksek Lisans	X	
		Doktora		
	Tez Danışmanı	Doç. Dr. Yılmaz SEÇİM Dr. Coşkun BİLGİ		
Tezin Adı	Müzelerde Sergilenen Sunum Kaplarının Tarihsel Süreçteki Değişim ve Gelişiminin İncelenmesi			

Bu tezin hazırlanmasında bilimsel etiğe ve akademik kurallara özenle riayet edildiğini, tez içindeki bütün bilgilerin etik davranış ve akademik kurallar çerçevesinde elde edilerek sunulduğunu, ayrıca tez yazım kurallarına uygun olarak hazırlanan bu çalışmada başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda bilimsel kurallara uygun olarak atıf yapıldığını bildiririm.

Özge ARSLAN

(İmza)

.....



T.C.
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ
Sosyal Bilimler Enstitüsü



ÖZET

Öğrencinin	Adı Soyadı	Özge ARSLAN		
	Numarası	22810201017		
	Ana Bilim / Bilim Dalı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları / Gastronomi ve Mutfak Sanatları		
	Programı	Tezli Yüksek Lisans	X	
		Doktora		
	Tez Danışmanı	Doç. Dr. Yılmaz SEÇİM Dr. Coşkun BİLGİ		
Tezin Adı	Müzelerde Sergilenen Sunum Kaplarının Tarihsel Süreçteki Değişim ve Gelişiminin İncelenmesi			

Müzelerdeki sunum kaplarının değişim ve gelişimini sistemli biçimde ele alan çalışmaların azlığı, bu alanda önemli bir araştırma boşluğuna işaret etmektedir. Araştırmanın temel amacı, müzelerde sergilenen mutfak ekipmanları içerisinde yer alan sunum kaplarının tarihsel evrimini ortaya koymak ve bu kapların estetik, işlevsel ve kültürel yönlerini dönemsel bağlamda incelemektir. Çalışma, disiplinlerarası bir yaklaşımla gastronomi, arkeoloji, sanat tarihi ve kültürel miras alanlarını bir araya getirerek sunum kaplarının yerel ve ulusal kimliğin oluşumuna katkı sağlayan kültürel göstergeler olduğunu ortaya koymaktadır. Araştırmada yöntem olarak, nitel bir yaklaşım benimsenmiş; İzzet Koyunoğlu Müzesi ve Konya Arkeoloji Müzesi'nde sergilenen sunum kapları, doküman analizi yöntemiyle incelenmiştir. Sunum kapları; üretildikleri malzeme, teknik özellikleri, kullanım amaçları ve tarihsel bağlamları açısından analiz edilmiştir. Çalışma sonucunda, sunum kaplarının Neolitik Dönem'den Cumhuriyet Dönemi'ne kadar geçen süreçte malzeme, form ve işlev açısından önemli değişimler geçirdiği belirlenmiştir. Özellikle teknik gelişmelerin, estetik anlayışın ve dönemin sosyal yapısının bu kapların tasarımına doğrudan yansıdığı görülmüştür. Ayrıca, kapların törensel ve gündelik yaşamda taşıdığı sembolik anlamların da dönemlere göre farklılık gösterdiği saptanmıştır. Bu araştırma, mutfak ekipmanlarının sadece yemek sunumu için kullanılan araçlar olmadığını, aynı zamanda bir toplumun kültürel belleğini yansıtan önemli miras unsurları olduğunu göstermektedir. Araştırma bulguları, müzelerde yer alan mutfak eşyalarının belgelenmesi ve korunmasının hem akademik araştırmaların derinleşmesi hem de kültürel mirasın gelecek kuşaklara aktarılması açısından büyük bir önem taşıdığını göstermektedir.

Anahtar Kelimeler: Sunum Kapları, Gastronomi Tarihi, Müze Koleksiyonları, Kültürel Miras, Mutfak Kültür



T.C.
NECMETTİN ERBAKAN ÜNİVERSİTESİ
Sosyal Bilimler Enstitüsü



ABSTRACT

Author's	Name Surname	Özge ARSLAN		
	Student Number	22810201017		
	Department	Gastronomy and Culinary Arts / Gastronomy and Culinary Arts		
	Study Programme	Master's Degree (M.A.)	X	
		Doctoral Degree (Ph.D.)		
	Supervisor	Assoc. Prof. Dr. Yılmaz SEÇİM Dr. Coşkun BİLGİ		
Title of the Thesis/Dissertation	Examining the Change and Development of Presentation Vessels Exhibited in Museums in the Historical Process			

The scarcity of studies systematically addressing the changes and developments of presentation vessels in museums indicates a significant research gap in this area. The main purpose of the research is to reveal the historical evolution of presentation vessels among the kitchen equipment exhibited in museums and to examine the aesthetic, functional and cultural aspects of these vessels in a periodic context. The study brings together the fields of gastronomy, archaeology, art history and cultural heritage with an interdisciplinary approach and reveals that presentation vessels are cultural indicators that contribute to the formation of local and national identities. A qualitative approach was adopted as a method in the research; presentation vessels exhibited in İzzet Koyunoğlu Museum and Konya Archaeology Museum were examined using the document analysis method. Presentation vessels were analyzed in terms of the material they were produced from, their technical features, their intended use and their historical context. As a result of the study, it was determined that presentation vessels underwent significant changes in terms of material, form and function from the Neolithic Period to the Republican Period. In particular, it was observed that technical developments, aesthetic understanding and the social structure of the period were directly reflected in the design of these vessels. In addition, it has been determined that the symbolic meanings of vessels in ceremonial and daily life vary from period to period. This research shows that kitchen equipment is not only used for food presentation, but also important heritage elements that reflect the cultural memory of a society. The research findings show that the documentation and preservation of kitchenware in museums is of great importance both in terms of deepening academic research and transferring cultural heritage to future generations.

Keywords: Presentation Vessels, History of Gastronomy, Museum Collections, Cultural Heritage, Culinary Culture

İÇİNDEKİLER

Yüksek Lisans Tezi Kabul Formu	ii
Bilimsel Etik Sayfası	iii
Özet	iv
Abstract	v
İçindekiler	vi
Fotoğraflar Listesi	viii
Kısaltmalar Listesi	xi
Ön Söz ve Teşekkür	xii
Giriş	1
BİRİNCİ BÖLÜM	3
KAVRAMSAL ÇERÇEVE	3
1.1. Mutfak Ekipmanlarının Tarihsel Gelişimi	4
1.1.1. Neolitik Dönem Beslenme Alışkanlıkları ve Mutfak Ekipmanları	4
1.1.2. Kalkolitik Dönem Beslenme Alışkanlıkları ve Mutfak Ekipmanları	6
1.1.3. Tunç Çağı Beslenme Alışkanlıkları ve Mutfak Ekipmanları	7
1.1.4. Demir Çağı Beslenme Alışkanlıkları ve Mutfak Ekipmanları	9
1.1.5. Klasik Çağ Beslenme Alışkanlıkları ve Mutfak Ekipmanları	10
1.1.6. Hitit Dönemi Beslenme Alışkanlıkları ve Mutfak Ekipmanları	12
1.1.7. Roma Dönemi Beslenme Alışkanlıkları ve Mutfak Ekipmanları	12
1.1.8. Bizans Dönemi Beslenme Alışkanlıkları ve Mutfak Ekipmanları	16
1.1.9. Selçuklu Dönemi Beslenme Alışkanlıkları ve Mutfak Ekipmanları	21
1.1.10. Osmanlı Dönemi Beslenme Alışkanlıkları ve Mutfak Ekipmanları	25
1.1.11. Cumhuriyet Dönemi ve Modernleşme Süreci Beslenme Alışkanlıkları ve Mutfak Ekipmanları	30
2. İKİNCİ BÖLÜM	34
YÖNTEM	34
2.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi	34
2.1.1. Kültürel Belleğin Korunması	34
2.1.2. Gastronomi Tarihine Katkı.....	34
2.1.3. Müze Çalışmalarına Yön Verme	35
2.1.4. Disiplinlerarası Yaklaşım	35
2.1.5. Yerel ve Ulusal Kimlik Bağlamı	35

2.2. Araştırma Konusu ve Problemi.....	35
2.3. Araştırmanın Kapsamı ve Sınırlılıkları.....	36
2.4. Veri Toplama Yöntemi.....	36
2.5. Evren ve Örneklem.....	37
2.6. Veri Toplama Araçları.....	37
2.6.1. Gözlem ve Belgelendirme.....	37
2.6.2. Fotoğraf ve Video Kaydı.....	37
2.6.3. Müze Katalogları ve Belgeleri.....	38
2.6.4. Literatür Taraması.....	38
3. ÜÇÜNCÜ BÖLÜM.....	39
BULGULAR VE TARTIŞMA.....	39
Sonuç.....	116
Kaynaklar.....	119
Ekler.....	133
Ek-1. İzzet Koyunoğlu Müzesi Araştırma İzin Belgesi.....	133
Ek-2. Konya Müzesi Araştırma İzin Belgesi.....	134

FOTOĞRAFLAR LİSTESİ

Fotoğraf 3.1. Dibek Taşı.....	39
Fotoğraf 3.2. Pişmiş Toprak Kap	40
Fotoğraf 3.3. Pişmiş Toprak Kap	41
Fotoğraf 3.4. Çanakçık.....	42
Fotoğraf 3.5. Kâse.....	43
Fotoğraf 3.6. Pişmiş Toprak Kap	44
Fotoğraf 3.7. Pişmiş Toprak Kap	45
Fotoğraf 3.8. Kap	46
Fotoğraf 3.9. Kap	47
Fotoğraf 3.10. Pişmiş Toprak Kap	48
Fotoğraf 3.11. Pişmiş Toprak Tabak	50
Fotoğraf 3.12. Pişmiş Toprak Kâse.....	51
Fotoğraf 3.13. Çanak.....	52
Fotoğraf 3.14. Tabak	53
Fotoğraf 3.15. Tabak	54
Fotoğraf 3.16. Kâse.....	55
Fotoğraf 3.17. Tabak	56
Fotoğraf 3.18. Kâse.....	57
Fotoğraf 3.19. Tabakçık	58
Fotoğraf 3.20. Pişmiş Toprak Kap	59
Fotoğraf 3.21. Cam Tabak.....	60
Fotoğraf 3.22. Pişmiş Toprak Tabak	61
Fotoğraf 3.23. Tabak	62
Fotoğraf 3.24. Kâse.....	63
Fotoğraf 3.25. Tabak	64
Fotoğraf 3.26. Çanak.....	65
Fotoğraf 3.27. Tabak	66
Fotoğraf 3.28. Çanak.....	68
Fotoğraf 3.29. Kap	69
Fotoğraf 3.30. Kapaklı Kâse	70
Fotoğraf 3.31. Kâsecik.....	71
Fotoğraf 3.32. Tabak	72
Fotoğraf 3.33. Tabak	73
Fotoğraf 3.34. Çanakçık.....	74
Fotoğraf 3.35. Çanak.....	75

Fotoğraf 3.36. Tabak	76
Fotoğraf 3.37. Pişmiş Toprak Tabak	77
Fotoğraf 3.38. Keşkül	77
Fotoğraf 3.39. Keşkül	78
Fotoğraf 3.40. Pirinç Tas	79
Fotoğraf 3.41. Bakır Tepsi	80
Fotoğraf 3.42. Bakır Kaburgalı Kap	81
Fotoğraf 3.43. Altın Tombak Bakır Leğen	82
Fotoğraf 3.44. Bakır Kaburgalı Tas	83
Fotoğraf 3.45. Sini	84
Fotoğraf 3.46. Bakır Yemek Sahanı	84
Fotoğraf 3.47. Bakır Tas	85
Fotoğraf 3.48. Bakır Yemek Lengeri	86
Fotoğraf 3.49. Bakır Tas	87
Fotoğraf 3.50. Gümüş Tas	88
Fotoğraf 3.51. Ahşap Tas	89
Fotoğraf 3.52. Kâse	90
Fotoğraf 3.53. Bakır Yemek Sahanı	91
Fotoğraf 3.54. Kapaklı Bakır Çorba Tası	92
Fotoğraf 3.55. Pişmiş Toprak Kapaklı Kap	93
Fotoğraf 3.56. Ahşap Tas	94
Fotoğraf 3.57. Porselen Çin Kâsesi	95
Fotoğraf 3.58. Ayaklı Seramik Tabak	96
Fotoğraf 3.59. Cam Tabak	97
Fotoğraf 3.60. Figürlü Pişmiş Toprak Tabak	98
Fotoğraf 3.61. Çanakkale Seramik Ekmeklik	100
Fotoğraf 3.62. Porselen Tabak	101
Fotoğraf 3.63. Seramik Resimli Tabak	102
Fotoğraf 3.64. Porselen Tabak	103
Fotoğraf 3.65. Kapaklı Porselen Kâse	104
Fotoğraf 3.66. Bakır Tabak	105
Fotoğraf 3.67. Porselen Sosluk	106
Fotoğraf 3.68. Hat Yazılı Tabak	107
Fotoğraf 3.69. Çini Tabak	108
Fotoğraf 3.70. İbrik Altı Tepsisi	109

TABLULAR LİSTESİ

Tablo 3.1.....	110
-----------------------	------------

KISALTMALAR LİSTESİ

Akt.	: Aktaran
cm	: Santimetre
İ.S.	: İsa'dan Sonra
M.Ö.	: Milattan Önce
M.S.	: Milattan Sonra
TDK	: Türk Dil Kurumu

ÖN SÖZ VE TEŞEKKÜR

Yüksek lisans eğitimim ve tez sürecimde kıymetli bilgi, destek ve rehberlikleriyle bana yol gösteren, birlikte çalışmaktan onur duyduğum ve keyif aldığım değerli tez danışmanım Doç. Dr. Yılmaz SEÇİM'e, bilgi ve tecrübelerini paylaşarak sürecime önemli katkı sağlayan ikinci tez danışmanım Konya Büyükşehir Belediyesi Müzeler Şube Müdürü Dr. Coşkun BİLGİ'ye, yüksek lisans eğitimim boyunca bilgi ve desteklerini esirgemeyen Necmettin Erbakan Üniversitesi Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün kıymetli akademisyenleri Doç. Dr. Yeliz PEKERŞEN ve Doç. Dr. Eda GÜNEŞ'e,

Çalışma sürecimde değerli bilgilerini benimle paylaşan, müze envanterleri konusunda bilgi edinmemi sağlayan İzzet Koyunoğlu Müzesi ve Konya Arkeoloji Müzesi çalışanlarına,

Bu süreci daha kolay tamamlamamı sağlayan ve her daim desteklerini hissettiren Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği İl Müdürlüğü'nden kıymetli müdürlerim Sebahattin TUNÇEZ ve Ülkü SERTKAN AYDIN'a, aynı zamanda değerli çalışma arkadaşlarıma,

Bu zorlu süreçte yanımda olan, destekleriyle motivasyonumu artıran, iyi ve kötü günlerimde daima yanımda hissettiğim değerli arkadaşlarıma,

Eğitim hayatım boyunca beni daima destekleyen, her adımda yanımda olup ilerlemem için teşvik eden, sevgilerini ve sabırlarını her zaman hissettiğim canım babam Necmi ARSLAN'a, kıymetli annem Sevim ARSLAN'a ve sevgili kardeşlerim Fatih ARSLAN, Betül ARSLAN ve Feyza Nur ARSLAN'a,

Teşekkürlerimi ve minnetlerimi sunarım.

Özge ARSLAN

Konya, 2025

GİRİŞ

Yeme-içme ihtiyacı, insanların yaşamlarını devam ettirmeleri için temel bir gereksinimdir. Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisi teorisine göre, fizyolojik ihtiyaçlar hiyerarşinin en alt basamağında yer alır. Yani, açlık, susuzluk ve uyku gibi temel fizyolojik gereksinimler, diğer ihtiyaçların üzerine inşa edilen ilk basamakları oluşturur (Yalçın ve Yaman, 2019).

Tarih boyunca insanlar yeme-içme ihtiyaçlarını karşılarken çeşitli evrelerden geçmiştir. İnsanlık tarihinde avcılık ve toplayıcılık dönemi, insanların temel gıda ihtiyaçlarını karşılamak için doğal kaynaklara bağımlı oldukları bir evredir. (Arun, 2019).

Ateşin yemek pişirmede kullanılması insanoğlu için önemli bir adımdır ve modern yaşama geçiş sürecine katkıda bulunmuştur. Ateşin kullanılmasıyla insanlar, yemek pişirme sürecinde çeşitli pişirme yöntemlerini geliştirmişlerdir (Akbaba ve Çetinkaya, 2020). Bu durum da mutfak ekipmanlarının gelişmesine katkı sağlamıştır. Mutfak, insan yaşamında merkezi bir konuma sahip olan ve kültürel mirasımızın önemli bir parçasını oluşturan alanlardan biridir. Yemek hazırlığı, pişirme ve tüketim aşamaları, toplumların yaşam tarzlarını, beslenme alışkanlıklarını ve sosyal yapılarını derinden etkilemiştir.

Mutfak ekipmanları, insanların yemek pişirme ve hazırlama alışkanlıklarını, geleneklerini ve kültürel miraslarını yansıtan önemli tarihsel ve kültürel belgelerdir. Bu ekipmanların incelenmesi, geçmişteki ve günümüzdeki beslenme alışkanlıklarını anlamamıza yardımcı olacaktır (Akbaba ve Çetinkaya, 2018).

Bu tez, müzelerde sergilenen sunum tabakları üzerinden tarih boyunca mutfak kültürünün incelenmesini sağlayacaktır. Konya'da yer alan müzeler, Anadolu'nun zengin arkeolojik mirasını barındıran önemli müzelerdir ve bölgede yapılan arkeolojik kazılardan elde edilen birçok önemli eseri koleksiyonlarında bulundurmaktadır. Müzelerdeki mutfak ekipmanları, geçmiş dönemlerde Konya ve çevresindeki toplumların mutfak kültürünü yansıtan önemli belgelerdir (<https://kvmgm.ktb.gov.tr>).

Bu çalışmanın temel amacı, müzelerde bulunan sunum tabaklarını detaylı bir şekilde ele alarak, bu ekipmanların malzeme, yapısal özellikler, kullanım amaçları, tarihsel bağlamı hakkında bilgi edinilerek değişim ve gelişimini incelemektir. Müzelerde bulunan sunum tabakları, çeşitli malzemelerden yapılmış farklı dönemlere ait örnekleri içermektedir. Bu örneklerin incelenmesi, bölgedeki mutfak kültürünün evrimini ve değişimini anlamak için önemli bir fırsat sunmaktadır. Ayrıca, bu çalışma, sunum tabaklarının tarih boyunca nasıl evrildiği, farklı dönemlerdeki kullanım amaçları ve bu kapların sosyal, kültürel ve ekonomik bağlamdaki rolü gibi konuları tartışarak, geçmiş toplumların beslenme alışkanlıkları ve yaşam tarzları hakkında derinlemesine bir anlayış sağlamayı amaçlamaktadır.

Mutfak sunum tabakları, bir toplumun yeme-içme alışkanlıklarını, estetik anlayışını ve üretim tekniklerini yansıttıkları için kültürel ve tarihsel açıdan önemli nesnelere sahiptir. Farklı dönemlere ait bu kaplar, yalnızca işlevsel objeler değil; aynı zamanda sosyal yaşam, inanç sistemi ve kültürel kimliğin somut taşıyıcılarıdır. Bu yönleriyle, geçmişin izlerini günümüze taşıyan değerli kültürel miras unsurlarıdır.

Gastronomi, mutfak kültürü ve yemek tarihi alanlarında yapılan çalışmalar oldukça geniş bir literatüre sahip olsa da mutfak ekipmanlarının tarihsel gelişimi, kültürel bağlamı ve müze temsiliyeti üzerine yapılan sistematik incelemeler oldukça sınırlıdır. Mevcut çalışmaların büyük bir bölümü yemek tarifleri, yemek kültürü ve mutfak pratiklerine odaklanmakta; buna karşılık mutfak araç ve gereçlerinin zaman içindeki değişimi, işlevsel dönüşümü ve kültürel miras niteliğiyle ele alınması çoğunlukla ikincil planda kalmaktadır.

BİRİNCİ BÖLÜM

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Mutfak kültürü, belirli bir coğrafyada yaşayan toplumların iklim ve çevresel koşullara bağlı olarak elde ettikleri gıda ürünlerini, bu ürünlerle hazırlanan yemekleri, söz konusu yemeklerin pişirilme yöntemlerini ve sunum biçimlerini kapsayan çok boyutlu bir kültürel yapıdır. Bu yapı; tarih, coğrafya, beslenme alışkanlıkları ve yemek hazırlama süreçleri gibi çeşitli faktörlerin etkisiyle zaman içinde biçimlenmektedir (Kızılırmak vd., 2014). Mutfak kültürü incelendiğinde, yemeğin yalnızca bir beslenme aracı olmanın ötesinde; sosyal düzenin sağlanmasında önemli bir unsur olduğu, devlet yönetimi ve resmî törenlerden komşuluk ilişkilerine, misafir ağırlamadan gündelik yaşama kadar pek çok alanda etkili bir rol üstlendiği görülmektedir (Şimşek, 2008). Mutfak kültürünün zamanla değişen ihtiyaçlar, teknolojik gelişmeler ve toplumsal dönüşümler doğrultusunda evrilmesi, kullanılan mutfak ekipmanlarında da önemli değişimlere yol açmıştır. Geçmişe ait mutfak ekipmanlarının günümüzde müzelerde sergilenmesi, hem tarihsel süreci görünür kılmakta hem de kültürel mirasın korunmasına katkı sağlamaktadır.

Türkiye'deki ilk müzecilik hareketi 1846 yılında Aya İrini Kilisesi'nde eski silahların toplanmasıyla başlayıp daha sonra, arkeolojik eserler de aynı binaya getirilmiştir. Sonrasında arkeolojik eserlerin 1876 yılında Çinili Köşk'e taşınması ve 1891 yılında Osman Hamdi Bey'in katkılarıyla Mimar Valaury tarafından tasarlanan İstanbul Arkeoloji Müzesi binasının açılması, Türkiye'nin gerçek bir müzeye kavuşmasını sağlamıştır. Müzecilik hareketi, bu noktadan sonra daha da gelişerek Türkiye'nin kültürel mirasının korunması ve sergilenmesi alanında önemli bir rol oynamıştır (Aybar, Başkaya ve Kurtay, 2013).

Müzeler sadece toplumun yaşamsal envanterini sergilemekle kalmaz, aynı zamanda medeniyetlerin yok olmaya yüz tutmuş kültürel miraslarını da ortaya koyarlar. Gastronomi unsuru olarak kabul edilen birçok ekipmanın, günümüzde insanlarla buluştuğu yerlerden birisi de müzelerdir. Özellikle tarih öncesi dönemlerden günümüze kadar olan gastronomiye dair araçlar, mutfak eşyaları, yemek pişirme

teknikleri ve tarifler gibi unsurlar, müzelerde sergilenerek ziyaretçilere geçmişin yeme içme kültürünü ve beslenme alışkanlıklarını keşfetme fırsatı sunar. Böylece, gastronomi alanında da müzeler önemli bir rol oynar ve insanları geçmişin lezzetlerine ve mutfak kültürüne dair bilinçlendirir (Ayyıldız ve Şahingöz, 2019).

Arkeolojik kazılar ve yapılan çalışmalar, binlerce yıl öncesine dayanan yemek kültürünü anlamak için çok önemli kaynaklardır. Bu kazılarda bulunan kemikler, çömlek parçaları, mutfak araç gereçleri, tohumlar ve hayvansal ürünler gibi floral ve faunal diğer kalıntılar, geçmişteki insanların beslenme alışkanlıkları, kullanılan malzemeler, yemek pişirme teknikleri ve hatta tarifler hakkında bilgi verir. Arkeologlar, bu kalıntıları analiz ederek eski medeniyetlerin yemek kültürüne dair ipuçları elde ederler. Arkeolojik verilerle desteklenen çalışmalar sayesinde yemek kültürünün evrimi ve toplumsal etkileşimler hakkında daha derin bir anlayış elde edilebilir (Şensoy ve Tiritöglü, 2018).

1.1. Mutfak Ekipmanlarının Tarihsel Gelişimi

1.1.1. Neolitik Dönem Beslenme Alışkanlıkları ve Mutfak Ekipmanları

Neolitik Çağ, insanın yeryüzünde ortaya çıkışından, yerleşik düzene geçişine kadar olan tüm süreci kapsayan dönemdir. Bu uzun süreç boyunca, dünya genelinde insanlar, yaşamlarını sürdürebilmek için doğadaki bitki ve hayvanları toplayarak veya avlanarak besinlerini sağlamışlardır (Akın vd., 2015).

Üretim faaliyetlerinin başlamasıyla insanlık tarihindeki yerleşik yaşam biçimi, Neolitik Çağ'ın en belirgin özelliklerinden biri olmuştur (Soğandereli, 2020). Zamanla deneyim kazandıkça, faydalı besinleri keşfetmiş ve yemek menülerini zenginleştirmişlerdir (Akın vd., 2015).

Ateşin kullanılmaya başlamasıyla insanlar, yiyeceklerini pişirip yemeğe; lezzet arttırıcı ve çiğnemeyi kolaylaştırıcı yöntemler geliştirmeye yönelmiştir. Bu doğrultuda, ilk olarak yabani bitkileri ıslah etme yoluna gitmişlerdir. Yetiştirdikleri bitkileri saklayarak ihtiyaç duydukları zaman kullanmışlardır. Bitkilerden faydalanmaya başlayan insanlar, avcılığın yanı sıra tarım ve toplayıcılık faaliyetlerine

de yönelmişlerdir (Ciğerim, 2001). Bu süreçte, çevrelerinde bulunan bitki ve hayvanları toplayarak veya avlayarak besinlerini elde etmiş ve zorlu doğa koşullarında yaşamlarını devam ettirmişlerdir (Sahlins, 2010; Merdol Kutluay, 2012).

Tarımın gelişmesiyle insanların göçebe yaşam tarzından yerleşik yaşama geçiş süreci başlamıştır. Yerleşik hayata geçiş, toplumların tarım faaliyetlerini sürdürebilmek ve ürettikleri ürünlerin meyvelerini toplayabilmek için bir zorunluluk haline gelmiştir. Tarih kronolojisinde Neolitik Çağ olarak bilinen bu dönem, insanlık tarihinin en önemli aşamalarından biridir (Düzgün ve Durlu Özkaya, 2015). İnsanlar yerleşik hayata geçtikten sonra, yemek yemeyi sadece karın doyurma olarak görmek yerine, sofraya kurma ve çeşitli yiyecekleri bir arada tatma geleneğini de geliştirmiştir (Merdol, 1998). Bu dönemde, evlerin içindeki çeşitli ocaklar, tandırlar, depolama çukurları, mimari kısımlar ve süslemeler yaklaşık 1000 yıl boyunca benzer şekilde inşa edilerek kullanılmıştır (Atalay ve Hastorf, 2006).

Neolitik Dönemin başlangıcında, insanlar yerleşik hayata geçerek buğday, arpa ve mercimek gibi tahılları yetiştirmeye ve tüketmeye başlamış; domuz, keçi ve koyun gibi hayvanları evcilleştirmiştir. Zamanla nohut, mısır ve fasulye gibi bitkileri yetiştirerek ve geyik, sığır, tavuk gibi hayvanları evcilleştirerek besin çeşitliliğini artırmıştır. Bu dönemde, besinlerin bulunmadığı zamanlar için depolamayı da öğrenmiştir (Bellwood, 2008).

Besin menüsü genişledikçe, toplumlar yerel bitkileri ıslah ederek ve hayvanları evcilleştirerek yöresel mutfak kültürünü çeşitlendirmiştir. Kilden çanak-çömlek yapımı ve besinleri saklama yöntemleri, bu kültürün zenginleşmesini sağlamıştır. Sonraki dönemlerde bakır, tunç ve demirin kullanımı ile ağaç kapların dahil edilmesi, yöresel mutfak kültürünü daha da çeşitlendirmiştir (Akın vd., 2015).

Neolitik dönemle ilgili yapılan çalışmalarda Çatalhöyük önemli bir konuma sahiptir. Çatalhöyük, Çanak- Çömlekli Neolitik bir yerleşimdir. Çatalhöyük yerleşiminde tespit edilen 18 tabakada belirli yerlerde sondaj çalışmaları uygulanmıştır. En alt tabakalarda, Çatalhöyük insanların çanak çömlek yapabildikleri tespit edilmiştir. Bu kaplar, kalın kenarlı, sığ, basit, bitkisel katkı

çamurdan yapılmış ve açık renklidir. Pişirme amacıyla kullanıldıkları ve kalın kenarlarının ısıyı zor geçirdiği düşünülmektedir (Yalman, 2006).

Çatalhöyük'ün VII. ve VI. tabakalarında yapılan çalışmalarda, kapların içindeki katkı maddelerinde çeşitlilikler gözlenmiştir. Kil kalitesi ve kullanılan katkı maddelerinin niteliği, ilk yapılan kaplara göre gelişmiş ve çeşitlenmiştir. Bu dönemde kaplar genellikle boya bezemeli olmayıp daha sade bir tarzda yapılmıştır. Erken dönemde üretilen krem renkli seramik kaplar perdahlanmış ve fırında hafifçe pişirilmiştir. Kaplar genellikle özenli yapılmamış, ağızları kalın ve oval olup içlerinde saman gibi katkı maddeleri belirgin şekilde görülmüştür. IX ve X. yapı katında bulunan çömlükler ise genellikle kırmızımsı, kahverengi, gri ve bej renklerindedir (Mertek, 2018).

1.1.2. Kalkolitik Dönem Beslenme Alışkanlıkları ve Mutfak Ekipmanları

Neolitik Çağ'dan sonra gelen dönem, Kalkolitik Çağ (Bakır Çağı) olarak adlandırılır. Kalkolitik Çağ, yaklaşık olarak M.Ö. 5500 ile M.Ö. 3000 yılları arasındaki dönemdir. Bu dönemde, Neolitik döneme kıyasla yerleşim yerlerinin sayısı artmış ve mevcut yerleşimler gittikçe büyüyerek kasaba görünümüne almaya başlamıştır. Türkiye Arkeolojik Yerleşmeleri (TAY) projesi ile yapılan çalışmalar sonucunda, Kalkolitik Çağ için İlk Kalkolitik, Orta Kalkolitik ve Son Kalkolitik dönem terimleri kullanılmıştır (Mertek, 2018).

Kalkolitik sözcüğü, Yunanca "bakır" anlamına gelen "chalkos" ve "taş" anlamına gelen "lithos" kelimelerinden türetilmiştir. Bu dönemde hem taş hem de bakırdan yapılan eşyaların yaygın olarak kullanılması nedeniyle "Bakır- Taş Çağı" olarak adlandırılmıştır (Algök, 1996).

Kalkolitik Çağ'da Orta Anadolu'da hayvan evcilleştirme ve tahıl ekimi uygulamaları, hızla gelişmiştir. Batı Anadolu'da ise tarımsal faaliyetlerin yanı sıra alageyik ve karaca gibi yabani türler de beslenmede önemli bir yer tutmuştur. Batı Anadolu ve Marmara Havzası'ndaki verimli bölgelerde, koyun, keçi, domuz ve sığır besiciliğinin yanı sıra balıkçılık ve avcılık da yapılmıştır. Fikirtepe'de tatlı su balıkları, Ilıpınar'da kabuklu deniz hayvanları ve Çukuriçi'nde çipura, yılan balığı gibi deniz

balıkları ve yumuşakça türleri bulunmuştur (Gürgör, Özer, Baykara ve Güleç, 2018). Kazılar sırasında bitki kalıntılarına rastlanmış ve yüzeyde tahıl ve tohum taneleri bulunmuştur. Ayrıca öğütme taşlarının bulunması, tahıl ürünlerinin kullanıldığını doğrulamaktadır. Ev içinde ise kömürleşmiş tahıl taneleri keşfedilmiştir (Mertek, 2018).

Kalkolitik dönemde seramikler üzerinde boyama teknikleri gelişmeye başlamıştır ve kaplar üzerinde kazıma (insize) tekniği yaygın olarak kullanılmaktadır. Astarlanan kaplar genellikle mat bir yüzeye sahiptir ve devetüyü, kırmızı, sarı, krem renklerde olup, beyaz iri kum veya mika içermektedir. Kapların kalitesine bağlı olarak renkleri ve üzerlerine uygulanan şekillerde çeşitlilik görülmektedir. Bu dönemde kaplarda sıkça rastlanan desenler arasında yatay ve dikey zigzaglar, insan figürleri merkezde çizilmiş konsantrik daireler, baklava dilimli motifler, paralel dalgalı çizgiler bulunmaktadır (Mertek, 2018).

Kalkolitik Çağ'ın başlangıcında kaplar genellikle açık tonlarda, beyaz veya bej gibi renklerdeydi, genellikle kırmızı ve kahverengi gibi koyu renklerle süslenmişlerdi. Ancak geç dönemde, kapların şekilleri, renk tonları ve bezemeleri açısından önemli farklılıklar görülmektedir (Bilgi, 2012). Batı Çatalhöyük kazılarında, çeşitli boya bezemeli çok sayıda çanak çömlek bulunmuştur. Bu kaplar genellikle devetüyü veya kırmızımsı hamur rengindedir ve içlerinde taş ve mika bulunmaktadır (Yalman, 2006).

1.1.3. Tunç Çağı Beslenme Alışkanlıkları ve Mutfak Ekipmanları

Tunç Çağı, M.Ö. 3000 ile M.Ö. 1200 yılları arasında süren Anadolu'da şehirlerin oluşmaya başladığı ve buna paralel olarak sosyoekonomik ilişkilerin ilerlediği bir süreci kapsamaktadır (Gürgör, Özer, Baykara ve Güleç, 2018).

Norşuntepe'de M.Ö. 4000 ve M.Ö. 3000 yıllarına denk gelen Geç Kalkolitik ve Erken Tunç Çağı katmanlarında bulunan ipuçları, bu dönemlerde ileri düzeyde bir madenciliğin varlığını göstermektedir (Yalçın vd., 1992). Anadolu'da Kalkolitik dönemin sonlarında ortaya çıkan kalay ve bakır karışımı tunç, alet ve kap yapımında kullanılmaya başlanmıştır. Ancak, tunç madeninin kullanımı M.Ö. 3. bin yılın başlarına dayanmaktadır (Akurgal Ekrem, 2000). Tuncun kullanılmasıyla metal işçiliğinde önemli ilerlemeler kaydedilmiştir; bakırın yanı sıra diğer metallerde,

özellikle altın ve gümüşte işleme, arıtma ve karışım tekniklerinde gelişmeler yaşanmıştır. Bu metal işleme ilerlemeleri, çanak çömlek üretimini de etkileyerek üretim süreçlerinde önemli değişikliklere neden olmuştur (Değirmencioğlu ve Ahipaşaoğlu, 1999). Metalurjideki ilerlemelerin etkisiyle, madenden üretilen mutfak gereçleri ve av aletleri gibi nesnelere günlük hayatta kullanımı yaygınlaşmıştır (Başak, 2010).

Anadolu'da Tunç Çağı üç aşamada incelenir: Erken Tunç Çağı (MÖ 3000-2500), Orta Tunç Çağı (MÖ 2500-2000) ve Geç Tunç Çağı (MÖ 2000-1200) (Kınal, 1991).

Erken Tunç Çağında, Anadolu'da Eski Tunç Çağı kültürü doğudan Van'a, batıdan Ege Denizi'ne, kuzeyden Karadeniz'e ve güneyden Akdeniz'e kadar yayılmıştır. Anadolu bu dönemde genel olarak Kalkolitik Çağ'ın tarıma dayalı köy kültürünü sürdürmekteydi ve tunç alet kullanımı pek yaygın değildi (Kınal, 1991). Erken Tunç Çağı'nın başlamasıyla, bakıra bir miktar kalay eklenerek elde edilen tunç (bronz), döküm sanatında yeni bir dönemin başlangıcını oluşturmuştur. Bakırdan daha dayanıklı ve estetik bir alaşım olan tunç, birçok alanda yaygın bir şekilde kullanılmıştır (Başak, 2010). Bu dönemin ikinci yarısında, madeni eşya üreten ustalar, kalıp dökme, maden kaplama, kaynak ve lehimleme, çekiçle işleme, döverek şekillendirme gibi teknikleri biliyorlardı (Lloyd, 1997).

Orta Tunç Çağına bakıldığında Anadolu, duraklama döneminden sonra yeniden parlama dönemine geçmiştir. Orta Tunç Çağı'nın en önemli teknolojik ilerlemelerinden biri çömlekçi çarkının keşfedilmesidir. Bu, sanayileşme ve endüstrileşme süreçlerinin başlangıcı olarak kabul edilir; çünkü çömlek üretimi artık makine yardımıyla gerçekleştirilmekteydi (Kınal, 1991).

Geç Tunç Çağının en önemli özelliği kentleşme de gerçekleşen ilerlemelerdir. Odalarda pişirme alanı, ocaklar ve oturma yerleri bulunurdu. Çömlek üretiminde geleneksel kalıplar aşılmış, gagalı ve yuvarlak ağızlı, üçayaklı testiler ile siyah renkli, geniş gövdeli çömlekler, tek ve çift kulplu kâseler, çift kulplu büyük vazolar ve insan

figürlü testiler yapılmıştır. Tarımda ilkel saban benzeri aletlerin kullanımı, verimlilik üzerinde olumlu etkiler sağlamıştır (Değirmencioğlu ve Ahıpaşaoğlu, 1999).

Tunç Çağı'nda Anadolu'da hem evcil hem de yabani hayvanlar çeşitlilik göstermektedir. Evcil hayvanlar arasında sığır, koyun, keçi, domuz, eşek ve at yer alırken, yabani hayvanlar arasında karaca, alageyik, kızıl geyik, yaban tavşanı ve yaban domuzu bulunmaktaydı. Hayvansal protein ihtiyacının büyük bir kısmı koyun ve keçiden karşılanmış olup, bu hayvanlar sadece etleriyle değil, yün, yağ, deri, post, süt ve süt ürünleriyle de ev ekonomisine önemli katkılarda bulunmuştur. Anadolu'nun batı kesimlerindeki yerleşimlerde balık avcılığı yapıldığı belirlenmiştir Demircihöyük'te bulunan sazan kalıntıları ise, deniz ürünlerinin iç kesimlerdeki tatlı su kaynaklarından temin edildiğini göstermektedir (Gürgör, Özer, Baykara ve Güleç, 2018).

Bu dönem Mezopotamya'da en çok bilinen tahıllar arasında ekmek ve bira yapımında kullanılan arpa ve yulaf bulunuyordu. Ayrıca susamdan yağ elde ediliyordu. Yemiş ağaçları arasında hurma önemliydi. Aşağı Mezopotamya'da hayvancılık gelişmişti; belgelerin koyun sürülerinden bahsetmesi koyunların hem etleri hem de yünleri için yetiştirildiğini ortaya koymaktadır. Öküz ve eşekler taşımacılıkta kullanılırken, kaz ve ördekler beslenme amaçlı yetiştiriliyordu (Yıldız, 2019).

1.1.4. Demir Çağı Beslenme Alışkanlıkları ve Mutfak Ekipmanları

Demir Çağı, Anadolu'da Hitit İmparatorluğu'nun M.Ö. 1200'lerde çöküşünden sonra başlayıp, Pers egemenliğinin M.Ö. 330'da sona ermesine kadar devam etmiştir. Orta Anadolu'da Erken Demir Çağı M.Ö. 1190-850, Orta Demir Çağı M.Ö. 850-650 ve Geç Demir Çağı M.Ö. 650-330 yılları arasında yaşanmıştır (Dönmez, 2010).

Demir Çağı'nda Anadolu'da koyun, keçi, sığır ve domuz gibi hayvanlar beslenme amaçlı yetiştirilmiştir. Ulaşım ve tarımsal faaliyetlerde ise fiziksel güçlerinden dolayı at ve sığır kullanılmıştır. Ancak Kilise Tepe'de bulunan at kalıntıları üzerindeki kesim izleri, bu hayvanların beslenme amaçlı olarak da kullanıldığını göstermektedir (Baker, 2008). Orta ve Geç Demir Çağlarında büyükbaş hayvanlar ve domuzlarda artış gözlenmiştir (Genz, 2007).

Demir Çağı'nın erken dönemlerinden itibaren, yüksek bölgelerde kurulan Anzaf ve Ayanis gibi kalelerin etrafında, hayvan otlatmak için uygun koşullar sağlanmıştır. Alageyik, kızıl geyik ve yabani sığır gibi hayvan kalıntıları bulunması, avcılığın az da olsa yapıldığını göstermektedir. Ziyaret Tepe'de bulunan kızıl geyik ve karaca kalıntılarının sadece saray bölgesinde bulunması ise, beslenme alışkanlıklarında sınıfsal farklılıkların etkili olduğunu göstermektedir (Gürgör, Özer, Baykara ve Güleç, 2018).

Demir Çağı'na, demir ve çeliğin yaygın olarak üretilmeye başlanmasının ardından, M.Ö. II. bin yılının sonunda geçilmiştir. Urartular bu döneme önemli bir iz bırakmıştır. Eserlerinde kullanılan birçok maden, Urartuların ne kadar gelişmiş bir teknolojiye sahip olduklarını göstermektedir (Kızılaslan, 2013).

M.Ö. 1200-700 yılları arasında Urartular ile Demir Çağı'na damgasını vuran bir başka medeniyet de Friglerdir. Kendilerine özgü bir sanat anlayışıyla tanınan Frigler, maden işçiliğine farklı bir perspektif getirmişlerdir. Pişmiş topraktan yapılmış kapların formunu metal işçiliğiyle birleştiren Frigler, Anadolu'da yeni kap formlarının ortaya çıkmasını sağlamışlardır. Urartulardan ilham alarak ürettikleri kazanlar, testiler, maşrapalar, kepeçler, tencereler ve çeşitli kap formları Friglerin sanatında öne çıkan öğeler arasındadır (Başak, 2004).

Bakır madeninin kullanılmaya başlanmasından sonra Tunç Çağı ve Demir Çağı döneminde kesici aletler ve mutfak eşyaları daha da geliştirilmiştir. Özellikle Demir Çağı'nda altın, gümüş, bakır ve tunç gibi metaller mutfak gereçleri olarak yaygın bir şekilde kullanılmıştır (Akın vd., 2015).

1.1.5. Klasik Çağ Beslenme Alışkanlıkları ve Mutfak Ekipmanları

Anadolu'da çok sayıda topluluk ve devlet yaşamıştır. Bu toplumlar Hattiler (M.Ö. 2500-630), Hititler (M.Ö. 2000-1200), Persler (M.Ö. 2000- M.S. 651), Frigler (MÖ 750-300), Urartular (M.Ö. 900-600), Lidyalılar (M.Ö. 700-547), Romalılar (M.Ö. 129- M.S. 476), Bizanslılar (M.S. 395-1453) olarak sıralanır (Akın vd., 2015).

Anadolu'da birçok yerli ve dışarıdan göç eden topluluğun birbirleriyle etkileşimi Anadolu mutfak kültürünün çeşitlenmesine ve zenginleşmesine katkıda bulunmuştur. (Arihan, 2012). Antik Çağ'da hem deniz hem de tatlı su balıkçılığı hane halkının geçiminde ve insan sağlığı için gerekli besin maddelerinin sağlanmasında önemli rol oynuyordu. Yapılan kazılarda Ege kıyılarında bulunan insanların dış sağlıkları, Antik Çağ kıyusal yerleşimlerinde beslenmede balık ve deniz canlılarının tüketiminin büyük bir yer kapladığını göstermektedir (Özer vd., 2010).

Antik Çağ'da mutfak gereçleri arasında en yaygın seramik türleri, kaplar ve saklama amacıyla yapılanlardır. O dönemde kullanılan seramik pişirme gereçleri, pişirme yöntemleri doğrultusunda geliştirilmiştir (Dündar, 2006). Erken dönemdeki seramik örnekleri tek kulpluyken, Helenistik dönemde çift kulplu hale gelmiştir ve bu gelenek Roma döneminde de sürmüştür. Pişirme amacıyla yaygın olarak kullanılan bir diğer kap ise günümüzde de popüler olan güveçtir. Antik çağda güveçler, az sulu yemekler veya kızartmalar için kullanılmıştır (Çılgınoğlu ve Gökbel, 2022). Antik Çağda maltızlar genellikle pişmiş toprak veya çeşitli malzemelerden yapılmış olup, ateşin yandığı bir hazne ve havalandırma deliği bulunurdu. Arkaik, Klasik ve Helenistik dönemlerde yaygın olarak kullanılmış, ancak Geç Roma ve Bizans dönemlerinde kullanımı azalmıştır (Türker, 2019). Antik çağda sıkça kullanılan toprak malzemeler, pişirme, saklama ve taşıma için kullanılırken, aynı dönemde ezme ve süzme işlemleri için özel olarak tasarlanmış ürünler de bulunmaktaydı (Dilek, 2017).

Mutfak araç gereçleri içinde önemli bir yere sahip olan fırınların yanı sıra, yiyecekleri ısıtmak için bronz örneklerinin bulunduğu toprak tavalar da kullanılmaktaydı (Dündar, 2006). Antik çağda vazgeçilmez ürünlerden biri olan tavalar, klasik dönemde kendilerine özgü bir form kazanarak yaygın bir şekilde kullanılmıştır (Öz, 2022).

Amphoralar, antikçağ ticaretini anlamada önemli materyal kültür kanıtlarıdır. Genellikle şarap, zeytinyağı, defne yağı ve salamura balık gibi gıda maddelerini taşımak için kullanılmışlardır. Üretildikleri bölge ve taşınan ürünler üzerinden yapılan sınıflandırmalar, ticaretin hacmi, yönü ve ekonomik yapı hakkında bilgi verir. Ayrıca amphoralar, ticaretin yoğunlaştığı bölgeler, deniz yolları, limanlar ve ithalat-ihracat

modelleri gibi unsurları ortaya koyar. Bunlar, doğal afetler ve savaşlar gibi faktörlerin ticaret üzerindeki olumsuz etkilerini de göstererek, antikçağda yaşanan ekonomik değişimlere ışık tutar. Amphoraların kullanımının ardından, antikçağda taşınan ürünlerin korunması ve taşınması için fiçılar, cam ve seramik şişeler, çömlekler gibi birkaç farklı kap ve konteyner türü geliştirilmiştir (Şenol, 2009).

1.1.6. Hitit Dönemi Beslenme Alışkanlıkları ve Mutfak Ekipmanları

Hititlerin başkenti olan Boğazköy'de saray ve tapınaklarda tespit edilen mutfaklar dönemin yaşam tarzı ve beslenme alışkanlıkları hakkında önemli ipuçları sunmaktadır. Saray ve tapınaklarda bulunan bu yapılar, toplu yemeklerin ve ritüellerin düzenlendiği yerler olarak dikkat çekmektedir. Ayrıca, evlerde yemek ve ekmek pişirmek için ocaklar ve fırınların bulunması, günlük yaşamda temel gıda maddelerinin hazırlanmasında önemli bir rol oynamıştır. Bu unsurlar, o dönemin mimari ve kültürel yapısının bir parçası olarak değerlidir (Akın vd., 2015).

Hititlerin zengin besin çeşitliliği arasında özellikle ekmek, börek, çörek gibi birçok un mamulü bulunuyordu; ayrıca yağ ve bal üretimi de yapılmaktaydı. Sığır, koyun, keçi ve domuz beslendiği, geyik, karaca, dağ keçisi, yaban domuzu ve tavşan avlandığı bilinmektedir. Ele ettikleri hayvanların sütlerinden peynir, tereyağı yapıyorlardı. Kuş türlerinden ise özellikle ördek ve keklik avlanarak tüketilmiş ancak balıkçılığa çok önem vermemişlerdir. Hititler buğday, arpa, fasulye, bezelye, mercimek, soğan, salatalık, pırasa, lahana, sarımsak, susam gibi tarla bitkileri; üzüm, elma, kayısı, alıç, antepfıstığı, hurma, kiraz, zeytin gibi bahçe ürünlerini yetiştirmiştir (Arıhan, 2012; Şensoy, 2012).

1.1.7. Roma Dönemi Beslenme Alışkanlıkları ve Mutfak Ekipmanları

Roma halkı, düşünce ve sanat gibi yaşam biçiminde Yunan tarzını benimsemiş ve bu durum mutfaklarına da yansımıştır. Romalılar, Yunan mutfağının temel özelliklerini geliştirerek ve daha fazla çeşitlilikte malzeme kullanarak yeni lezzet kombinasyonları oluşturmuşlardır (Delemen, 2003). Roma'da beslenme düzeni, ekonomik ve toplumsal koşulların çeşitliliği ve karmaşıklığı tarafından belirlenmiştir. Üst sınıflar için belirlenmiş resmi sağlıklı yaşam kuralları mevcuttu (Dilek, 2017).

Roma toplumunda sınıf farklarına bağılı olarak beslenme düzenleri büyük bir çeşitlilik gösteriyordu. Kentte yaşayan varlıklı üst sınıf, kahvaltılarını ve ana öğün olarak kabul edilen akşam yemeklerini evde düzenlerken, kahvaltı genellikle peynir, zeytin ve ekmekten oluşuyordu. Öğle yemeği sokak satıcılarından alınır ve ardından hamama gidilirdi. Akşam yemeği aile içinde cena, misafirlerle birlikte ise convivium olarak adlandırılıyordu. Bu davetler, Romalılar için sosyal yaşamın ev yaşamının merkeziydi (Deighton, 2012).

Convivium, üç bölümdür. Yemekler, geleneksel ballı şarap eşliğinde başlar ve ana yemeğe geçmeden önce gustatio adı verilen ön yemekle devam eder. Gümüş tepsi ve tabaklarda sunulan gustatio, pişmiş veya pişmemiş sebzelerden hazırlanan salatalar, soğuk yemekler, deniz ürünleri, salyangoz, yumurta ve sucuk gibi çeşitli atıştırmalıkları içerir. Bir convivium'da genellikle yedi tür ana yemek sunulur; et ve balık yemekleri, dolmalar ve çevirmeler gibi çeşitlilik gösterir. Bu yemekler suyla karıştırılmış şarapla birlikte servis edilir. Son olarak comissatio adı verilen şarap töreni düzenlenir (Dilek, 2017).

Roma toplumunda, lüks ve aşırılığa düşkün yönetici ve zengin sınıfının yanı sıra, kölelerin gıda miktarı oldukça sınırlıydı. Köylü yaşamına dair "Moretum" adlı şiirde, bir çiftçinin günlük beslenme alışkanlıklarını detaylandırır. Şiirde, Simulus adlı yoksul bir köylünün günlük beslenmesi için ekmeğini pişirmesi ve otlı, sarmısaklı peyniri hazırlaması anlatılır. Et ve balık tüketimi nadirdi (Garnsey, 1999; akt. Dilek, 2017). Nişastalı besinler ve baklagiller, Roma toplumunun alt kesimlerinin temel gıda kaynağı olarak kabul edilirdi (Bober, 2003; akt. Dilek, 2017). Roma dönemi boyunca da her sosyal sınıftan insanın günlük beslenme alışkanlıklarının vazgeçilmezleri olan tahıl, üzüm, zeytin gibi temel besin grupları, Akdeniz uygarlıklarının mutfağında yüzyıllardır önemli bir rol oynamaktadır (Garnsey, 1999).

Roma İmparatorluğu'nda zeytinyağı üretiminin önemi, yeterince zeytin ağacı dikmiş bir çiftçinin askerlik hizmetinden muaf tutulduğunun bilinmesinden anlaşılmaktadır (Civittello, 2007). Roma İmparatorluğu döneminde, buğday en önemli tahıl olarak öne çıkmaktadır. Yoksul halkın temel besini olan su, süt ve un karışımından yapılan puls, zamanla yerini mayalı ekmeğe bırakmıştır (Dalby ve

Grainger, 2001; Bober, 2014). Kırsal bölgelerde ekmekler evlerde yapılırken, şehirde yaşayanlar farklı tür ve kalitedeki ekmeklerini pistores adı verilen fırınlardan temin etmişlerdir. Romalılar, şarap üretim tekniklerini Yunanlardan öğrenmiş ve üzümle presle ezme yeniliğini getirmişlerdir. Şarap, sadece bir içecek olarak değil, aynı zamanda yemeklere lezzet katmak için de kullanılmıştır (Dilek, 2017).

Arkeolojik bulgular, antik Akdeniz dünyasında hayvancılık ve beslenme alışkanlıkları hakkında önemli bilgiler sunar. Roma mutfağında, yemle beslenen tavuk, ördek, kaz gibi kümes hayvanlarıyla birlikte keklik, kumru, sülün, güvercin, ardıçkuşu, çalığıkuşu gibi av hayvanları da sıkça pişirilirdi. Ayrıca turna, flamingo ve devekuşu gibi egzotik kanatlılar da zaman zaman sofralarda yer alırdı (Grimm, 2008). Kesilmiş kemiklerden, domuz, koyun, keçi ve sığır etinin farklı bölgelerde tercih edildiği anlaşılmaktadır. Ayrıca geyik, yaban domuzu, tavşan gibi hayvanların eti ile hazırlanan yemek tariflerine rastlanır (Dilek, 2017).

Balık, Roma mutfağında önemli bir üründür. Zengin Romalılar, kıyı villalarında balık yetiştirmek için özel havuzlar inşa ettirirlerdi. En çok tercih edilen türler arasında mersin, dubar, papağan balığı, lapina, lakan, kefal, levrek gibi diğer balıklar bulunurdu. İstiridyeye, midye ve salyangozlar çiftliklerde yetiştirilirken, denizkestanesi, kalamar, ahtapot, karides ve kerevit gibi deniz ürünleri kıyı bölgelerinde avlanmaktadır (Delemen, 1985).

Et ve deniz ürünlerinde pişirme yöntemi olarak haşlama, kavurma, kızartma ve fırında pişirme kullanılmaktadır. Roma mutfağında sos kullanımı da oldukça yaygındır. Önemli bir yere sahip olan Garum, balığın iç organlarıyla birlikte tuzda bekletilerek fermantasyona uğratarak elde edilen bir sos çeşididir. Garum dışında yağ, süt, sirke, bal gibi ürünler salamura ve pişirme aracı olarak kullanılmıştır (Dilek, 2017).

Antik Roma'da baharatlar, yemeklerde kuru veya taze olarak her zaman tercih edilirdi. En çok tercih edilen baharatlar arasında zencefil ve zerdeçal öne çıkmıştır. Ayrıca tarçın, kakule gibi pahalı baharatlar da yaygın olarak kullanılırdı. Kimyon, biber, şeytantesi kökü, rezene, kereviz tohumu, roka, kurutulmuş defne gibi bitki ve

baharatlar da özellikle sosların lezzetlendirilmesinde önemli rol oynardı (Civittello, 2007; Dilek, 2017). Antik Romalılar, şeker yerine şarap, pekmez ve çeşitli meyvelerden elde edilen şurupları ve balı kullanarak tatlandırma yaparlardı (Grimm, 2008).

Roma mutfağı incelendiğinde zengin ve gösterişli yemeklerin aksine oldukça sade bir mutfak mimarisi göze çarpmaktadır. Erken dönemde mutfak için ayrı bir mekân ayrılmamış, atrium gibi çok amaçlı bir alan hem yemek pişirmek hem de yemek servisi için kullanılmıştır. Atrium, antik Roma'da evlerin iç avlusu veya merkezi açık alanı olarak kullanılan bir terimdir. Evlerdeki tek ocak da genellikle atrium içinde yer alırdı (Dalby, Grainger ve Avunç, 2001). Zamanla mutfak bağımsız bir mekân haline gelmiş ve bu bölüme *culina* adı verilmiştir. *Culina*, antik Roma döneminde kullanılan bir terimdir ve mutfak anlamına gelir. Bu alanlarda yemek pişirilir, hazırlanır ve servis edilirdi. Mutfaklarda da sosyal statü farkı görülerek ekonomik durumu iyi olan ailelerin evlerinde bulunurdu (Civittello, 2007).

Roma mutfağında pişirme kapları, genellikle pişmiş toprak veya metalden yapılır ve çeşitli boyutlarda bulunurdu (Dilek, 2017). Taşınabilir fırın olarak bilinen ve yukarıya doğru daralan bir şekle sahip olan *clibanus*, Roma döneminde kullanılan pişirme kaplarından birisidir (Secundus, 1968). *Aula*, bakır veya pişmiş topraktan imal edilen bir tür yemek kazanıdır. Hem doğrudan ateşin üzerine konulabilir hem de asılarak kullanılabilirdi (Delemen ve Çokay, 2009). *Caccabus*, sebze ve etlerin pişirilmesi için kullanılan, pişmiş toprak veya bronzdan yapılmış kapaklı bir tencere olarak tanımlanır (Delemen ve Çokay, 2009). *Miliarium*, genellikle zengin evlerde tercih edilen ve sofraya getirilen içecekleri sıcak tutan bir kap formundadır (Curtis, 2001).

Antik Roma'da mutfakta kullanılan pişirme kapları için özel bir kil karışımı tercih edilirdi. Bu karışım, termal şoklara karşı dayanıklıydı. Pişirme kapları genellikle sade ve dokusu kaba olurken, servis için kullanılan seramikler daha zarif ve süslü bir tasarıma sahipti (Foss, 1994).

Davet sofraları ev sahibinin maddi gücünü gösterdiği için servis kaplarına özen gösterilirdi (Dilek, 2017). Yemekler köleler tarafından kesilip sofraya getirildiği için kişisel çatal ve bıçak kullanılmazdı; bunun yerine sulu yemekler ve tatlılar için ligula adı verilen kaşıklar tercih edilirdi (Delemen ve Çokay, 2009).

Roma uygarlığı, başlangıçta sade bir beslenme düzenine sahipken, zamanla mutfaklarının zenginleşmesiyle beslenme alışkanlıkları değişmiştir. Bu süreçte halkın kullandığı kap formlarında da değişiklikler meydana gelmiştir. Her kesimin kullandığı pişmiş toprak kapları ilerleyen dönemlerde yalnızca yoksul halk tarafından kullanılmıştır (Delemen, 2003). İ.S. 1. yüzyılda gümüş kâselerde çeşitli profiller kullanılmış ve aynı dönemde metal görünümlü pişmiş toprak seramikler üretilmeye başlanmıştır (Delemen, 1985). Mutfak kaplarında genellikle tercih edilen metal bronzdur. Bronzdan yapılan mutfak ekipmanları arasında kepçeler, saplı derin tencereler, servis çatalları ve servis kepçeleri bulunurdu (Dilek, 2017).

1.1.8. Bizans Dönemi Beslenme Alışkanlıkları ve Mutfak Ekipmanları

Geç Antik Çağ'ın başlarında geniş bir alana yayılan Bizans İmparatorluğu, güçlü bir siyasi otoriteye ve çok kültürlü, çok dinli bir topluma sahipti (Mango, 2011). Roma İmparatorluğu dönemine göre, Bizans İmparatorluğu'nun mutfak kültürü ve yemek tarifleri ile ilgili yazılı kaynaklar daha az bulunur (Dilek, 2017). Konstantinopolis'in başkent ilan edilmesi ve Hristiyanlığın kabulü ile bedensel hazları hoş görmeyen bir ideoloji benimsenmiştir. Bu sebeple yemek ve günlük yaşam alışkanlıklarında büyük değişimler meydana gelmiştir (Grimm, 2008). Erken Bizans döneminin başkentinde akşam yemekleri törensel bir atmosferde yenilmekteydi (Pıtarakıs, 2010). Kilise, beslenme tutkusunun oburluk günahına yakınlığı konusunda halkı uyarırken, antik geleneğin ziyafetlerine olan tutkunluğu bastırmakta başarılı olamamıştır (Dilek, 2017).

Bizans döneminde Anadolu, çeşitli hayvanların yetiştirildiği, zaman zaman avlandığı veya ithal edildiği bir dönem olarak öne çıkmaktadır. Kilise Tepe, Amorium, Sagalassos ve Tilbeşar gibi yerlerde koyun, keçi, sığır ve domuz yetiştirilirken tavşan ve geyik avlanmıştır. Anadolu'da bu dönemde tavuk tüketiminin varlığı, Kilise Tepe

ve Çadır Höyük kazılarında da gözlemlenmiştir. Bizans döneminde göl ve nehir kenarlarındaki kuşlar avlanarak tüketilmiştir. Bu kuşlar arasında özellikle Sülüngiller ailesine ait türler yaygındı (Gürgör, Özer, Baykara ve Güleç, 2018). Günlük beslenmede iki ana öğün bulunur: “ariston” sabahleyin hafif bir kahvaltayı ifade ederken, “deipnon” ana öğün olarak kabul edilir ve akşam saatlerinde yenir (Rautman, 2006).

Zengin sofralarında taze et tüketilirken, maddi gücü düşük olan halkın sofralarında baklagiller ve balık ürünleri tercih edilirdi (Dilek, 2017). Erken Bizans döneminde, sabahları genellikle ekmek, peynir ve balık tercih edilirdi. Akşam yemeklerinde ise ordövr tabağının ardından, garum sosunda hazırlanmış balık yemeği veya kızarmış et servis edilirdi. Yemeklerin pişirilmesinde zeytinyağı tercih edilirdi. Kümes hayvanları genellikle ızgara veya haşlama yöntemi ile pişirilirdi. Domuz eti en çok tercih edilen besinler arasındaydı (Rice, 1998).

Bizans döneminde özel olarak kullanılan saklama yöntemlerinden biri, tuzlanmış etin yağ veya sirke dolu bir kapta bekletilmesi idi. Bunun yanı sıra, Antik dönemden beri bilinen diğer et saklama yöntemleri arasında tuzlama, tütsüleme ve yağlayarak koruma bulunmaktadır (Rzeznicka, 2014).

Kümes hayvanlarından tavuk, bıldırcın, ördek, güvercin, kaz, keklik ve tavus kuşu tüketilirdi. Tavuğun eti lezzetli ve hafif olduğu için en popüler et olarak kabul edilirdi (Dalby, 2014).

Hristiyanlığın yaygınlaşmasından sonra, inançları gereği oruç tuttıkları günler için kırmızı et tüketimi ile sınırlamalar getirilmiş ve bu dönemlerde balık tüketiminde artış meydana gelmiştir (Vakalopoulos, 2008). Yakalanan balıkların uzun süre korunması ve çeşitli tatlar elde etmek için güneşte kurutma, marine etme ve tuzlama gibi yöntemler kullanılmıştır (Koder, 2014).

Balık dışında tüketilen deniz canlıları arasında ıstakoz, yengeç, karides, ahtapot, kalamar; kabuklu deniz hayvanları ise midye, istiridye, deniz salyangozu olarak sıralanabilir. Peynir, Bizans döneminde tüketilen süt ürünlerinin başında

gelirdi. Oğlak sütünden yapılan peynir ise en kaliteli peynir olarak nitelendirilirdi (Dalby, 2014).

Tahıl ve baklagiller, tarımsal gıda ürünleri arasında önde gelen ve temel besin kaynaklarından biridir (Koder, 2014). Ekmek, Bizans toplumunda en kutsal gıda maddesi olarak kabul edilirdi. Tahılın kalitesine ve içine eklenen katkı maddelerine bağlı olarak farklı isimlerle anılırdı. En kalitelisi aphraton, kalitesi düşük buğday ile yapılan artos, en kalitesizi ise kepek veya arpadan yapılan artostur (Merianos, 2015).

Bizans mutfağında sebzeler genellikle günümüzde de kullanılan havuç, pırasa, turp, tere gibi benzer türlerdir. Günümüzde nadiren kullanılan pazı kökü, çemen otu, şalgam, sedef otu, ebegümece gibi bitkiler de Bizans mutfağında yaygın olarak kullanılmaktaydı (Koder, 2014). Bizans döneminde mutfağa yeni giren sebze ve meyveler ise limon, portakal ve patlıcandır (Dalby, 2014).

Erken Bizans döneminde zeytin ve zeytinyağı yaygındı, ancak Orta Bizans döneminde iyi kalite zeytinyağı bulmak zorlaştı. Yüksek kaliteli zeytinyağı yalnızca üst tabaka, imparatorluk sarayı, kilise ve manastırlarda kullanılırken, alt sınıflar daha düşük kaliteli zeytinyağı ve hayvansal yağlar tüketiyordu (Merianos, 2014; akt. Dilek, 2017). Köy ekonomisinin gelişiminde tarıma dayalı üretimin temelini zeytinyağı ve şarap endüstrisi oluşturmaktaydı (Ceylan,2009).

Bizans sofralarının vazgeçilmezi olan içeceklerden birisi olan şarap, belirli ölçülerde tüketildiğinde sağlık açısından faydalı kabul edilmiştir. Genç şarap besleyici ve kan yapıcı iken, eskitilmiş şarabın sindirim sistemine iyi geldiği bilinmekteydi (Dalby, 2014).

Bizans İmparatorluğu döneminde bal, pahalı olduğu için sadece zenginler tarafından tercih edilen bir şeker kaynağıydı ve genellikle yemeklerde değil, şarap tatlandırılmada, içecek hazırlamada ve tatlı yapımında kullanılıyordu (Morrison, 2014). İmparator VI. Leon döneminde derlenen Eparkh kitabında, aktarlar ve onların sattığı hint sümbülü, mür, tarçın, esmeramber, karabiber, sumak, misk, ödağacı, akgünlük gibi baharatlar önemli yer tutar (Dalby, 2014). Yemeklerde yaygın olarak kimyon, tuz, lavanta, tarçın ve biber kullanılırken, lezzet artırmak için soğan, sarımsak, sirke, koruk suyu ve ekşi portakal da ilave edilmiştir (Koder, 2014).

Orta ve Geç Bizans döneminde, mersin balığının yumurtalarından yapılan havyar, kefal veya ton balığının yumurtalarının tuzla sıkıştırılıp mumla kaplanmasıyla hazırlanan Bottarga, o dönemde günümüzdeki kadar pahalı olmayıp pazarda özel satıcılar tarafından satılırdı (Anagnostakis, 2013). Sokakta satılan süt ürünleri arasında ekşi süt ve yoğurt da bulunmaktaydı (Koder, 2014).

Bizans dönemi seramik mutfak kaplarına bakıldığı zaman servis kapları, hazırlama kapları ve depolama kapları olarak c gruba ayrılabilir (ztaşkın, 2015). Günlük kullanım kaplarında pişmiş toprak en yaygın malzeme olarak kullanılmış olup, 7. yüzyıldan itibaren uygulanan sır, bu kapları daha dayanıklı yapmış ve lüks bir görünüm kazandırmıştır (Bakırtzı, 2002). Bizans mutfağında kızartma, haşlama ve fırınlama gibi pişirme yöntemleri kullanılırdı. Kapların zerindeki yanık izleri, bu kapların hangi amaçla kullanıldığını belirlemeye yardımcı olmaktadır. Tencere olarak kullanılan kaplar, genellikle yuvarlak veya dik formda, düz ya da yuvarlak tabanlı ve sade tasarımıdır. (ztaşkın, 2015). Tsoukali, Bizans mutfağında sulu yemeklerin pişirilmesinde yaygın olarak kullanılan derin ve dairesel bir pişirme kabıdır. Clibanus, Roma döneminde kullanılan bir pişirme kabıdır. Ateşte ısıtıldığında, içine konulan yiyeceği pişirerek fırın işlevi görür. Hem metal hem de pişmiş toprak malzemelerden yapılmış türleri mevcuttur (Bakırtzı, 2003; akt. Dilek, 2017).

Bizans döneminde, bireysel kullanım için kullanılan küçük tabaklar yerini büyük ve geniş tabaklara bırakmıştır. Küçük kaplardan toplu kullanım için büyük kaplara geçiş yaygınlaşmıştır (Vroom, 2008).

Servis kapları, seramik tekniğinde ve desen özelliklerindeki dönemsel değişiklikleri göstermektedir. Roma döneminde ait yüksek ateşte fırınlanmış ince duvarlı kırmızı astarlı seramiklerin imalatı, Erken Bizans döneminde de devam etmiştir (Armstrong, 2008). Erken Bizans döneminde, kırmızı astarlı tabakların yanı sıra, Girit'te üretilen açık kahverengi veya kırmızımsı hamurlu, kırmızı-kahverengi astarlı dekorlu kaplar da kullanılmıştır. Sslemelerinde gri ve kırmızı tonlar kaba çizgilerle işlenmiştir (Vroom, 2005). 13. yüzyıldan sonra sofralarda değişim başlamıştır. Yemek miktarları artmış ve yiyecekler daha küçük kaplarla dağıtılmaya başlanmıştır (Vroom, 2007).

Bizans döneminde kullanılan madeni kaplar genellikle servis aşamasında kullanılmıştır. Toplumun her kesimi mutfakta bakır, bronz veya demirden yapılan eşyalar kullanırken gümüş eşyalar, yalnızca zenginler tarafından kullanılmaktaydı (Vroom, 2008). Gümüş tabaklarda sunum yapmak, toplumsal statü ve zenginliğin bir göstergesi olarak kabul edilirdi. Gümüş kapların çoğu masaların ortasında kullanılan açık kaplar, büyük servis kapları ve çukur tabaklardır. Farklı boyutlardaki gümüş tabaklar, rölyef veya kakma süslemelerle dekore edilmiş ve altın-gümüş malzemelerle işlenmiştir. Gümüş dışında, bakır genellikle servis amaçlı kaplarda tercih edilmiştir (Mango, 2007; akt. Dilek, 2017). 4. yüzyıldan itibaren, gümüş sofraya eşyaları ve seramik kaplarda Hristiyanlıkla ilgili simgeler kullanılmaya başlanmıştır (Pitarakis, 2010).

Erken ve Orta Bizans dönemlerinde orta sınıf evlerinde yemek genellikle elle yenmiş, ancak Orta Bizans'ta bireysel çatal ve bıçak kullanımı yaygınlaşmış ve bu durum üst sınıf bir özellik olarak görülmüştür (Parani, 2010). Bu dönemde çatal-bıçak takımları görülmeye başlansa da Orta ve Geç Bizans dönemlerinde çatallar, kaşık ve bıçaklara kıyasla daha az kullanılmıştır. Çatallar genellikle yemeği bölmek ve servis etmek için kullanılmıştır (Parani, 2010; Vroom, 2008).

Bizans döneminde, Roma döneminin aksine sofraya bıçaklarının sayısı artmış ve masalarda yaygın olarak kullanılmaya başlanmıştır. Bu bıçakların tutma yerleri genellikle fildişi veya ahşap gibi malzemelerden yapılmıştır. Sofrada bıçak bulunması ev sahibinin iyi bir donanıma sahip olduğunu göstermektedir (Papanikola, 2002). Sofrada bıçak sayısı, kişi sayısından genellikle daha azdı ve kişisel kaşık veya çatal kadar fazla bulunmazdı ayrıca bıçaklar, genellikle en önemli kişinin önünde yer alırdı (Dilek, 2017).

Erken Bizans döneminde cam objeler sofralarda kullanılmaya başlanmış, ancak cam sofraya kapları Orta ve Geç Bizans dönemlerinde yaygınlaşmıştır. Cam, gümüşten daha ucuz ve tadı yemeklere geçmediği için popüler olmuştur (Vroom, 2008). Katı ve kuru gıdaları servis etmek amacıyla cam tabaklar kullanılmıştır. Cam tabaklardan bir diğer grup ise ayaklı meyve tabaklarıdır. Bu kaplar, geniş, yüksek ve sığ kâse şeklindedir (Saldern, 1962; akt. Dilek, 2017).

1.1.9. Selçuklu Dönemi Beslenme Alışkanlıkları ve Mutfak Ekipmanları

Türkler, göç ettikleri topraklarda diğer kültürlerle etkileşimde bulunmuş, bu süreçte hem etkilenmiş hem de etkileyerek zengin bir kültürel çeşitlilik oluşturmuşlardır. Türk mutfağı, Orta Asya, Orta Doğu, Yunan ve Anadolu kültürlerinin birleşimini içeren bir sentez niteliğindedir (Demirgöl, 2018).

İnsanların beslenme alışkanlıklarının bir kültüre dönüştüğü alan, yemek masasıdır (Çerikan, 2019). Türk misafirperverliği ve sofrada adabı, Türk mutfağının dünya çapında tanınmasında ve yayılmasında önemli bir etkiye sahiptir. Bu benzersiz sofrada kültürü, farklı kültürler arasındaki etkileşimi artırarak Türk mutfağının geniş bir coğrafyada benimsenmesini sağlamıştır (Tezcan, 1997; Candar, 2019).

Türk mutfağında yer alan yuvarlak sofrada düzeni, herkesin birbirine eşit mesafede olmasını sağlayarak Türk kültüründe eşitlik, birlik ve dayanışma değerlerini simgeler (Kılıç, 2017). Türk sofrada adabında, yemek öncesi ellerin yıkanması, besleme ile başlanması ve sonunda şükredilmesi, sofrada düzenini sağlayan önemli kurallardandır (Merdol, 1998; Candar, 2019).

11. yüzyılda Selçuklu Sarayı'nda mutfaklar aşçıbaşlarının, şaraphaneler ise içkici başlarının denetimindeydi. Her Türk evinde ayrı bir bölümde "aşlık" adı verilen mutfak bulunuyordu. Zamanla "aşlık" sözcüğü, Arapça kökenli "matbah" ve ardından "mutfak" terimlerine dönüştü (Genç, 2008). Geleneksel Türk kültüründe mutfak, genellikle evin bahçesinde ayrı bir yapı olarak konumlandırılır ve çoğunlukla eve bitişik olurdu (Kut, 2002).

Selçuklu ve Anadolu Beylikleri dönemine ait Selçuknameler, o dönem Türk mutfağına dair zengin bilgiler sunar. Pilav, yahni, helva gibi yemeklerin yanı sıra çorba, şerbet gibi içecekler ve çeşitli ekmek ve sebzeler sıklıkla tüketilirdi. Elma, üzüm gibi meyveler hem taze hem de kurutulmuş olarak, özellikle hoşaf içinde değerlendirilirdi. Ayrıca un helvası, paluze gibi tatlılar da pekmez ve bal ile tatlandırılarak hazırlanırdı (Akın vd., 2015).

Günümüz Konya Mutfağı'nda, özellikle düğünlerde ikram edilen zerde, Selçuklulardan günümüze ulaşmış bir tatlıdır. Safranla sarı renk verilen pirinç tatlısı olan zerde, günümüzde Konya'da genellikle safran kullanılmadan yapılmaktadır (Oral, 2008).

Selçuklu devletinde, düğün törenlerinde halkı eğlendirmek, devlete güveni pekiştirmek ve toplumsal kaynaşmayı sağlamak amacıyla "küden" adı verilen düğün yemeği sunulurdu. Bu yemekler arasında en çok bilinenlerden biri yoğurtla yapılan toyga çorbasıydı (Berber, 2009; Seçim, 2018).

Selçuklular döneminde, kuşluk ve akşam olmak üzere iki ana öğün bulunurdu. Kuşluk öğünü sabah ile öğle arasında yenir ve doyurucu yiyecekler tercih edilirdi. Akşam yemeği ise çeşitliliğe sahip olup gün batımından önce tüketilirdi. Selçukluların yemek alışkanlıklarında et, un ve yağ önemli bir yer tutardı. Kuzu, keçi, at, tavuk, kuş ve balık gibi hayvanların eti ve sakatatları sıkça tüketilir, sebze yemekleri pek rağbet görmezdi (Güler, 2010).

Selçuklu döneminde Anadolu'da madeni eşya üretimi önemli bir yer tutuyordu. Konya başta olmak üzere birçok şehirde bakır işçiliği gelişmişti. Bakırcılık özellikle Sivas, Konya, Kayseri ve Erzurum gibi büyük ticaret merkezlerinde önemli bir zanaatı (Sümer, 1985; Karpuz, 2002; Candar, 2019). Selçuklu döneminde, bakırcılık ve demircilik gibi metal işçiliği alanları önemli bir ekonomik faaliyet olarak varlığını sürdürmüştür. Bu zanaatlar, şehir merkezlerinde yoğunlaşarak çeşitli mutfak gereçlerinin üretimini sağlamıştır (Candar, 2019).

Selçuklu mutfağında kullanılan malzemeler arasında camın da önemli bir yere sahip olduğu anlaşılmaktadır. Cam, mutfak araç ve gereçlerinin yapımında kullanılmıştır. 1965 yılında Kubadâbâd kazılarında bulunan renkli cam kadeh ve şişeler, Selçuklu döneminde camın mutfakta ne kadar yaygın kullanıldığının önemli bir kanıtıdır (Önder, 1969; akt. Candar, 2019). Samsat'ta gerçekleştirilen arkeolojik kazılarda, demir, bakır ve cam malzemelerin yanı sıra Türkiye Selçukluları dönemine tarihlenen çeşitli seramik mutfak eşyaları da bulunmuştur (Öney, 1992; akt. Candar, 2019).

Türkiye Selçukluları döneminde bıçaklar, farklılaşmış kullanım alanlarına sahip önemli araçlardı. Meyve, sebze gibi bitkisel ürünlerin işlenmesinde kullanılan bıçaklar ile et ve kemik gibi hayvansal ürünlerin işlenmesinde kullanılan bıçaklar arasında biçim ve işlev farklılıkları mevcuttu. Özellikle “salçı biçek” olarak adlandırılan bıçaklar, dönemin aşçıları tarafından yoğun olarak kullanılıyordu. Bıçaklar genellikle yemeklerin hazırlanması sürecinde kullanılıyor, sofrada uygun olarak sofrada yer almıyordu (Kaşgarlı Mahmut, 1985; Uzunağaç, 2014).

Kaşık, mutfak araç gereçleri arasında en sık kullanılanlardan biridir. Bazı coğrafyalarda yemekler elle yenmesine rağmen, Türkler tarih boyunca yemeklerde kaşık kullanma geleneğini sürdürmüşlerdir (Ögel, 2000). Selçukluların Anadolu’ya yerleşmelerinden önce de kaşık kullanma alışkanlıkları olduğu bilinmektedir. Bu gelenek, Anadolu’da da çorba, pilav ve sulu yemekler başta olmak üzere çeşitli yiyeceklerin tüketiminde kaşığın yaygın olarak kullanılmasını sağlamıştır. Özellikle dönemin başkenti Konya’da kaşık yontma sanatının gelişmiş olması ve “Kaşıkçılar Çarşısı”nın varlığı, kaşığın Selçuklu mutfak kültüründeki merkezi rolünü ve zanaatkarlık düzeyini gözler önüne sermektedir (Önder, 1988; akt. Candar, 2019).

Selçuklu döneminde yemekler tencere, kazan veya güveçte pişirildikten sonra, tabak, kap ve kâse gibi çeşitli sunum araçlarıyla ev halkına sunulurdu. Özellikle çini, bakır ve altın gibi değerli madenlerden yapılmış kaseler, Selçuklu sofralarının vazgeçilmez unsurlarındandı. Bu durum, dönemin estetik anlayışının ve zanaatkarlık düzeyinin yanı sıra, sofraya kültürüne verilen önemi de gözler önüne sermektedir (Öney, 1992).

Türkiye Selçukluları döneminde, özellikle etli yemeklerin hazırlanmasında sıklıkla tercih edilen güveç, pişirme ve haşlama gibi işlemlerde en yaygın kullanılan mutfak araçlarından biriydi. Diğer önemli ekipmanlardan birisi olan tabak, geçmişte ahşap malzemeden üretilmiş olsa da Türkiye Selçukluları döneminde emaye ve cam gibi farklı materyaller kullanılarak imal edilmiştir (Candar, 2019).

Türkiye Selçukluları ve beylikler döneminde buğday ve arpa, bitkisel besinler arasında en önemli tahıl ürünleri olarak öne çıkmaktadır. Tarihi kaynaklar, Türklerin

Anadolu'ya yerleşmeden önce de buğday tarımıyla ilgilendiklerini doğrulamaktadır. Buğday ve arpanın yaygın kullanımının yanı sıra, çavdar, kepek ve darı gibi diğer tahıl ürünleri de çeşitli ekmek ve unlu mamullerin üretiminde önemli bir rol oynamıştır (Ögel, 1978; Candar, 2019).

Türkiye Selçukluları mutfağında buğday unu, sadece ekmek yapımının ötesinde, yağ, ceviz, üzüm, pekmez, şeker, fıstık, fındık ve peynir gibi çeşitli malzemelerle zenginleştirilerek unlu mamullerin üretiminde de yaygın olarak kullanılmıştır (Candar, 2019).

Türkiye Selçukluları döneminde, bakla, nohut, fasulye, börülce ve mercimek gibi baklagillerin Anadolu'da tarımı yapılmakta ve beslenme düzeninde önemli bir yer tutmaktaydı (Ögel, 1978).

Türkiye Selçukluları döneminde, sebze çeşitliliği ve erişilebilirliği bölgesel farklılıklar göstermekteydi. Turp, havuç, patlıcan, soğan, tere, sarımsak, pırasa ve ıspanak gibi sebzelerin yetiştiriciliği yaygın olmakla birlikte, ulaşımın sınırlı olduğu bu dönemde, halkın genellikle kendi ihtiyaçlarını karşılayacak ölçüde yerel sebze üretimine yöneldiği bilinmektedir (İbn Battûta, 2000; Akın vd., 2015).

O dönemde meyve çeşitliliği oldukça fazlaydı. Elma, armut, üzüm, erik ve ayva bunlardan bazılarıdır. Bu meyveler hem taze tüketim hem de kurutularak saklama yöntemleriyle değerlendirilmekteydi (Uzunağaç, 2014).

Türk mutfağında meyveler sadece taze olarak tüketilmekle kalmamış, suları da çeşitli şekillerde değerlendirilmiştir. Özellikle üzüm, pekmez, zerde ve un helvası gibi tatlıların yanı sıra içeceklerde tatlandırıcı olarak kullanılmıştır. Ayrıca üzümünden sirke ve şarap da üretilmiştir (Akın vd., 2015).

Türkiye Selçukluları döneminde badem, başta Karadeniz ve Kilikya bölgeleri olmak üzere önemli bir tarım ürünüydü. Hem taze tüketilen hem de kurutularak saklanan badem, dönemin beslenme alışkanlıklarında ve mutfak kültüründe önemli bir yere sahipti (Candar, 2019).

Türklerin tarihsel beslenme alışkanlıklarında koyun ve at etinin önemli bir yer tuttuğu bilinmektedir. Ancak, İslamiyet'in kabulüyle at eti tüketimi dini açıdan sakıncalı kabul edilmiş ve bu durum, Türk mutfak kültüründe önemli bir değişime yol açmıştır. Anadolu coğrafyasının koyun ve keçi yetiştiriciliğine uygun olması, bu hayvanların hızlı çoğalması ve lezzetli etleri, söz konusu değişim sürecinde koyun ve keçi etinin daha fazla tercih edilmesine katkı sağlamıştır (Uzunağaç, 2014; Candar, 2019).

Türkiye Selçuklulari döneminde et tüketimi oldukça çeşitlilik göstermekteydi. Büyükbaş ve küçükbaş hayvanların yanı sıra kümes hayvanları da sofralarda sıkça yer almaktaydı. Avcılık sayesinde elde edilen yabani hayvan etleri de bu çeşitliliği daha da arttırıyordu. Bu durum, Selçuklu mutfağının zenginliğini ve dönemin insanların beslenme alışkanlıklarının çeşitliliğini göstermektedir (El-Ömerî, 2014; akt. Candar, 2019).

Nizamülmülk'ün "Siyasetname"sinde, Sultan Tuğrul'un cömertliği ve büyük ziyafetler düzenleyerek etrafındaki insanlara ikramda bulunması vurgulanmaktadır. Sabahları ava çıkmadan önce 20 katır yükü yiyecek göndermesi, onun zengin sofralarla halkını etkileme çabasını simgeler. Türkistan hanlarının geleneğinde, hizmetkârlarına cömert davranmak ve mutfaklarda bolluk sağlamak önemli bir yer tutar. Ancak Semerkand ve Özkent gibi bölgelerde, sultanların geçmesine rağmen halkın sofralarına ekmek bile girmediği belirtilerek, cömertliğin her zaman herkes için geçerli olmadığı ve kaynakların eşit paylaşılmadığına dikkat çekilmektedir (Nizamü'l-Mülk, 1799).

1.1.10. Osmanlı Dönemi Beslenme Alışkanlıkları ve Mutfak Ekipmanları

Osmanlı İmparatorluğu'nun geniş coğrafyası ve kültürel çeşitliliği, mutfak kültürüne de benzersiz bir zenginlik katmıştır. Bu çeşitlilik, imparatorluğun ihtişamına yakışır bir mutfak mirası yaratmıştır (Ünsal, 2008).

Osmanlı Mutfağı'nın zengin ve çeşitli yapısını oluşturan temel etmenler; Türklerin kadim mutfak alışkanlıkları, İslamiyet'in benimsenmesiyle gelen kurallar, Arap ve İran mutfaklarından alınan esintiler, farklı toplulukların özgün lezzet katkıları

ve Anadolu'nun verimli topraklarının sunduğu zengin ürün çeşitliliğidir (Erdoğan Aracı, 2016).

Osmanlı mutfağı, saray ve halk mutfağı olarak ikiye ayrılrsa da halk mutfağı da lezzet ve çeşitlilik açısından oldukça zengindi. Temel olarak ekmek, et, pilav, sebze ve meyvelerden oluşan halk sofraları, yerde ve gösterişsiz bir şekilde kurulurdu. İçecek olarak şurup, şerbet ve hoşaf tercih edilir, çatal yerine eller kullanılırdı (Erdoğan Aracı, 2016; Demirgöl, 2018).

Osmanlı Saray Mutfağı, Osmanlı gastronomi kültürünün en üst düzeydeki temsilcisi olarak kabul edilir. Saray mensuplarının yemekleri, tahminen Fatih Sultan Mehmet döneminde kurulan Matbah-ı Amire 'de titizlikle hazırlanırdı. Bu mutfak, her gün binlerce kişiye yemek hizmeti sunan geniş çaplı bir organizasyondur. Padişah'ın özel yemekleri ise, yalnızca kendisine hizmet eden ve Matbah-ı Amire içinde ayrı bir birim olan kuşhanede pişirilmekteydi (Bilgin, 2008; Erdoğan Aracı, 2016).

Fatih Sultan Mehmet dönemi saray ziyafetlerinde, et yemekleri başta olmak üzere pilav, sebze yemekleri, tatlılar ve şerbetler gibi çeşitli lezzetlerin sunulduğu tarihi kayıtlardan anlaşılmaktadır. Osmanlı konaklarında ise, terbiyeli çorba, kebab çeşitleri, sebze yemekleri, dolmalar, pilav, börekler, tatlılar ve şerbetler gibi geniş bir yelpazede ikramların yapıldığı bilinmektedir (Akın vd., 2015). Osmanlı Mutfağı'nda et, geleneksel Türk mutfak kültürünün önemli bir ögesi olarak yerini korumuştur. Koyun ve kuzu eti, yemeklerde sıklıkla tercih edilen et türleri olmuştur. Sığır eti ise genellikle pastırma üretiminde değerlendirilmiştir (Demirgöl, 2018). Osmanlı Sarayı'nda, yırtıcı hayvanlar ve sürüngenlerin etlerinin tüketimi dini gerekçelerle yasaklanmıştı. Benzer şekilde, karga, saksağan, at, eşek, katır ve balık dışındaki su canlıları da tüketilmezdi. Saray mensupları ve varlıklı kesim, koyun ve kuzu etinin yanı sıra tavuk, kaz, ördek gibi kümes hayvanlarının etlerini de tüketirlerdi. Tavuk eti özellikle yaygın olarak tercih edilirdi. Hindi ise Osmanlı Mutfağı'na 18. yüzyıldan sonra dahil olmuştur (Samancı, 2008 ve Yerasimos, 2014).

Osmanlı döneminde halk, üzüm bağları ve meyve bahçeleri yetiştirerek buradan elde ettikleri ürünleri çeşitli şekillerde değerlendirmiştir. Üzümler kurutularak

kuru üzüm elde edilirken, aynı zamanda sirke ve şıra gibi içeceklerin yapımında da kullanılırdı. Meyveler ise pekmez ve pestil gibi yoğunlaştırılmış ürünlere dönüştürülerek daha uzun süre saklanabilir hale getirilirdi. Ceviz ve pekmezle yapılan sucuk ise özellikle kış aylarında enerji veren ve sevilen bir yiyecekti (Tez, 2015).

Osmanlı Mutfağı'nda tatlılar, şerbetler, et ve pilav gibi ana yemeklerle eşdeğer bir öneme sahipti. Bu tatlı kültürü, Orta Asya'dan gelen Türklerin mutfak alışkanlıklarından ziyade, İslam dininin benimsenmesi ve Araplarla etkileşimin artması sonucu şekillenmişti. Bu nedenle, Osmanlıların tatlı tüketim alışkanlıkları, Müslüman kimlikleriyle yakından bağlantılıydı. İftarın hurmayla açılması, Ramazan ayında güllaç, kadayıf ve baklava gibi tatlıların, Muharrem ayında ise aşurenin yoğun olarak tüketilmesi, vefat edenlerin ardından helva yapılması ve lokma dağıtılması gibi dini adetler, tatlıların Osmanlı Mutfağı'ndaki yerini sağlamlaştırmıştı (Yerasimos, 2014 ve Demirgöl, 2018).

19. yüzyılda Osmanlı Sarayı'nın mutfağında, Amerika kıtasından gelen domates, fasulye, patates gibi sebzeler önemli bir yer edinmiş ve sıkça tüketilmiştir. Günümüz Türk Mutfağı'nın temel taşlarından biri olan domates, mutfak kültürümüze nispeten geç bir dönemde dahil olmuştur. Kayıtlara göre, domates ilk olarak 17. yüzyılın sonlarında Saray Mutfağı'na girmiş, başlangıçta olgunlaşmamış yeşil haliyle tüketilirken zamanla kırmızı ve olgun haliyle de kullanılmaya başlanmıştır. Ancak 19. yüzyılın ortalarına kadar domates ve domates salçası Türk yemeklerinde yaygın olarak kullanılmamaktaydı (Samancı, 2008).

Osmanlı mutfağında, yemeklik yağ olarak çoğunlukla sadeyağ tercih edilmiştir. Sadeyağ, tereyağının arıtılmasıyla elde edilen, yüksek ısıda kullanıma uygun ve uzun süre dayanabilen bir yağ türüdür. Zeytinyağı ise, tereyağına kıyasla tüketim oranı oldukça düşüktür (Samancı, 2008 ve Tez, 2015).

Osmanlı İmparatorluğu'nun ilk dönemlerinde halk, balık ve deniz ürünlerini yaygın bir tüketim alışkanlığına sahip değildi. Ancak İstanbul'un coğrafi konumu ve balık bolluğu, özellikle kıtlık veya savaş gibi zor dönemlerde şehir halkının önemli bir kısmının balık ve deniz ürünlerini beslenmelerine dahil etmelerine neden olmuştur

(Tez, 2015). Halkın genel eğiliminin aksine, Fatih Sultan Mehmet'in balık ve deniz ürünlerini sıklıkla ve severek tükettiği tarihi kayıtlarda mevcuttur. 19. yüzyıldan itibaren Batı mutfaklarının etkisiyle, özellikle lakerda, havyar, balık yumurtası ve çiroz gibi deniz ürünleri Saray mutfağında daha yaygın bir şekilde yer almaya başlamıştır (Samancı, 2008).

Osmanlı Saray Mutfağı'nda, yüksek maliyetine rağmen en çok kullanılan baharat karabiber olmuş, özellikle 18. ve 19. yüzyıllarda et yemeklerinin vazgeçilmezi haline gelmiştir. Kimyon, kırmızıbiber, vanilya, yenibahar, safran, hardal, kişniş ve tarçın gibi baharatlar da sıklıkla kullanılmış, taze otlar arasında ise nane, maydanoz, fesleğen ve reyhan öne çıkmıştır (Samancı, 2008; Yerasimos, 2014; Akın vd., 2015).

Osmanlı döneminde kahve ve çayın yaygın olmaması nedeniyle misafirlere genellikle şerbet ikram edilirdi. Özellikle nar şerbeti sunmak, misafire gösterilen saygının bir ifadesiydi (Sarioğlan ve Cevizkaya, 2016).

Osmanlı İmparatorluğu'nun son dönemlerinde, İstanbul mutfağı geleneksel lezzetlerin yanı sıra Batı'dan gelen yeni tatlarla da tanışmıştır. Baklava, kebab, patlıcan silkme, pilav, tarhana ve tavukgöğsü gibi köklü Osmanlı yemeklerinin yanı sıra, turta, rozbif, buzlu soğan garnitürü, makarna, krema, ıstiridye çorbası, pate ve tarator gibi Avrupalı lezzetler de bu dönemde tüketilmeye başlanmıştır. Bu değişim, Osmanlı mutfağının çok kültürlü yapısını ve dönemin değişen sosyal dinamiklerine uyum sağlama çabasını yansıtmaktadır (Samancı, 2008).

Osmanlı Saray Mutfağı'nın yemekleri zengin ve gösterişli olsa da Tanzimat Dönemi'ne kadar yemek düzeni sadelik içerisindeydi ve yemekler yere yakın sofralarda yeniyordu. II. Mahmud dönemiyle birlikte sandalyede oturma ve çatal-bıçak kullanma alışkanlıkları benimsendi. Tanzimat Dönemi'nin akabinde, Osmanlı Saray Mutfağı'nda Fransız Mutfağı'nın etkisi gözle görülür bir biçimde artış göstermiştir. Saray'da ağırlanan misafirlere Fransız Mutfağı'ndan yemekler ikram edilmesi, bazı otoritelerin Osmanlı Saray Mutfağı'nı "Yeni Osmanlı Mutfağı" ve "Klasik Osmanlı Mutfağı" şeklinde iki ayrı dönem olarak değerlendirmesine sebebiyet vermiştir (Yerasimos, 2014; Hatipoğlu ve Batman, 2014; Demirgöl, 2018).

Osmanlı dönemi mutfak araç ve gereçleri üretiminde, tarih boyunca hem doğal hem de işlenmiş çeşitli materyaller kullanılmıştır. Bakır, tunç, pirinç ve platin gibi metallerin yanı sıra ağaç, kemik, taş, toprak ve demir gibi doğal kaynaklar da mutfak gereçlerinin yapımında değerlendirilmiştir (Bilgin ve Samancı, 2015; akt. Seçim ve Kutal, 2024).

Osmanlı saray mutfakları, yemeklerin hazırlanmasında ocak, fırın ve mangal gibi çeşitli pişirme yöntemlerini kullanmıştır. Bu yöntemlerde, odun ve kömür temel yakıt kaynakları olarak kullanılmıştır. Özellikle ocaklar, sacayağı üzerinde büyük tencere ve kazanların kullanımıyla, sarayın geniş nüfusunun ihtiyaçlarını karşılayacak miktarda yemeğin pişirilmesine olanak sağlamıştır (Kutal ve Seçim, 2024).

Osmanlı mutfağında kullanılan kaplar hem biçim hem de malzeme çeşitliliği açısından zengin bir yelpaze sunmaktadır. Bu kaplar, ağırlıklı olarak bakır olmak üzere çeşitli metallerden üretilmiş olup, pişmiş toprak, cam ve ahşap gibi farklı malzemelerin de kullanımına rastlanmaktadır. Metal kaplar, ısıyı eşit dağıttıkları için yemeklerin ideal şekilde pişirilmesini sağlamaktadır. Bakır kaplar, Osmanlı döneminde en yaygın kullanılan ve uzun ömürlü metal kap çeşidiydi (Ak, 2007).

Osmanlı saray mutfaklarında bakır kaplar, yemek hazırlama süreçlerinde vazgeçilmez bir unsurdu. Tepsi, helvahane, lenger ve tava gibi özelleşmiş kaplar; yumurta, helva, et yemekleri ve tatlılar gibi çok çeşitli yemeklerin pişirilmesine olanak tanırken, cezve, ibrik ve güğüm ise kahve kültürünün ayrılmaz bir parçasıydı. Tencere, sahan, kazan, çorba tası, sini ve sefer tası gibi genel amaçlı bakır kaplar da mutfaktaki işlevselliği artırıyordu (Ak, 2007; Kutal ve Seçim, 2024).

Osmanlı mutfaklarında, yemeklerin hazırlanma ve sunum süreçlerinde çeşitli araçlar kullanılmıştır. Sulu yemeklerin pişirilmesinde ve süzülmesinde bakır, tahta gibi malzemelerden yapılmış kepçe ve kevgirler kullanılırken, ezme işlemleri için tahta, tunç ve mermer havanlar tercih edilmiştir. Bu çeşitlilik, Osmanlı mutfağının zenginliğini ve farklı pişirme tekniklerine verdiği önemi göstermektedir (Bilgin ve Samancı, 2015).

Osmanlı döneminde tabaklar, sofraya kültürünün vazgeçilmez bir öğesiydi ve çeşitlilik arz ediyordu. Genellikle dairesel ve sığ bir yapıya sahip olan tabaklar, kenarlı veya kenarsız, çukur, tatlı, kaymak, muhallebi, helva ve reçel gibi özel amaçlı kullanımlar için farklılaşmıştı. Bu çeşitlilik, Osmanlı mutfağının zenginliğini ve sofraya adabındaki incelikleri yansıtmaktadır. Ayrıca, 22 cm'den 45,5 cm'ye kadar değişen boyutlarıyla, tabaklar farklı ihtiyaçlara cevap verebilecek şekilde tasarlanmıştı. Osmanlı döneminde, geniş kenarlı tabakların yanı sıra düz dipli ve kenarlı veya kenarsız sahanlar da üretilmekteydi. Seramik sahanların kapakları genellikle metalden, metal sahanların kapakları ise daha nadir olarak seramikten yapılırdı. Kaseler ise çoğunlukla sıvı yiyecekler için kullanılır ve Osmanlı, İslam metal kapları ve Çin porselenlerinden esinlenerek tasarlanırdı. Üsküre adı verilen bir kâse türünün de özellikle sulu yemekler için kullanıldığı düşünülmektedir (Ak, 2007).

1.1.11. Cumhuriyet Dönemi ve Modernleşme Süreci Beslenme Alışkanlıkları ve Mutfak Ekipmanları

1923 yılında Cumhuriyet'in ilanı ile Türkiye, kapsamlı bir modernleşme sürecine girmiştir. Bu süreç, siyasi ve toplumsal alanların yanı sıra, gündelik yaşamın ayrılmaz bir parçası olan mutfak kültürünü de etkilemiştir. Geleneksel lezzetler korunurken, yeni ve farklı tatlar da Türk mutfağına dahil olmuştur. Bu değişim, Cumhuriyet döneminin getirdiği yenilikçi ve açık fikirli yaklaşımın bir yansıması olarak değerlendirilebilir. Aynı zamanda, dönemin ekonomik, sosyal ve kültürel politikaları, Anadolu mutfağının temel unsurlarını ve pişirme yöntemlerini etkileyerek mutfak kültüründe bir dönüşüm meydana getirmiştir (Pala, 2023).

Cumhuriyet dönemi, Anadolu mutfağında hem geleneksel lezzetlerin sürdürülmesini hem de Avrupa etkisiyle yeni bir yemek anlayışının benimsenmesini sağlamıştır. Bu dönemde, saray ve halk mutfakları ayrımı ortadan kalkarken, İstanbul ve Anadolu mutfakları olarak iki farklı boyut ortaya çıkmıştır (Solmaz ve Dülger Altın, 2018).

Cumhuriyet dönemiyle modernleşme ve değişen yaşam koşulları, yemek yeme alışkanlıklarını da etkilemiştir. Geleneksel iki öğün yemek yerine, yoğun iş temposu

ve erken-geç saatlerde evden çıkıp dönme durumu nedeniyle üç öğün yemek düzeni benimsenmiştir. Ayrıca, kadınların iş hayatına daha fazla katılmasıyla mutfakta geçirilen zaman azalmıştır (Samancı, 2008; Pala, 2023).

Osmanlı'nın son dönemlerinde, saray ve lokanta aşçılarının Fransız mutfağını benimsemesi, Cumhuriyet döneminde Türk ve Batı mutfaklarının harmanlandığı yeni bir yemek kültürünün doğmasına yol açmıştır. Bu sentez yemeklerde, geleneksel Türk lezzetleri ile Batı'dan gelen teknik ve malzemeler bir araya getirilmiştir. Rosto, kremalı köfte, beşamel soslu yemekler, patates püresi, ekler, tart gibi örnekler, bu dönemde ortaya çıkan yaratıcı ve lezzetli sentezlerin bir kısmını temsil etmektedir (Samancı, 2020; Pala, 2023).

Cumhuriyet dönemi, Anadolu mutfak kültüründe kullanılan gıda maddelerinde önemli bir dönüşüme sahne olmuştur. Özellikle rafine bitkisel yağların (ayçiçek yağı, margarin gibi) yaygınlaşmasıyla hayvansal yağların (tereyağı, iç yağı) kullanımı azalmıştır. Ayrıca, hazır gıdalar, endüstriyel ürünler (salça, sos, ketçap vb.) ve gıda katkı maddeleri de bu dönemde mutfaklarda yerini almıştır. Cumhuriyet döneminde, hızlı yaşam temposu ayaküstü beslenme alışkanlıklarını beraberinde getirmiştir. Bu durum, dünya genelinde yaygınlaşan ve "fast food" olarak bilinen hızlı tüketim kültürünün Türkiye'de de benimsenmesine yol açmıştır (Akın vd., 2015; Kasar, 2021).

Cumhuriyet döneminde Anadolu mutfağı, geleneksel pişirme yöntemlerini (kavurma, ızgara, kebab, tava, haşlama) korurken, breze, graten ve roti gibi yeni teknikleri de benimseyerek zenginleşmiştir (Akın vd., 2015).

Bu dönemde, modernleşme hamleleri kapsamında sofrada adabı ve düzeni de yeniden şekillendirilmiştir. Batılılaşma süreci, Türk yemek kültüründe sofrada düzeninden kullanılan araç-gerece kadar köklü değişimlere sebep olmuştur. Geleneksel yer sofraları, modern masa ve sandalye düzenine evrilirken, yemek kapları ve çatal-bıçak-kaşık çeşitliliği de artmıştır. Bu dönüşüm, her bir yemek çeşidi için özelleşmiş araç kullanımının benimsenmesine kadar ilerlemiş, sofrada kültüründe Batı standartlarına uyum sağlama çabası gözlenmiştir (Celal, 1992; akt. Aydın, 2023). Yeni sofrada kültürü, eğitim kurumları, askeriye ve bürokrasi aracılığıyla halka

benimsetilmeye çalışılmıştır. Oteller, lokantalar ve balolar, modern sofranın kurallarının öğrenildiği ve uygulandığı yerler haline gelmiştir (Solmaz ve Dülger Altıner, 2018).

Cumhuriyet dönemiyle birlikte Türkiye, sanayileşme hamlesine gıda sektörüyle başladı. Şeker ve un fabrikalarının kurulmasıyla, önceden lüks bir tüketim maddesi olan şeker daha erişilebilir hale geldi ve bu da şekerli ürünlerin çeşitliliğini artırdı. Ayrıca, konserve gıda sektörünün doğuşu, Türk halkının tüketim alışkanlıklarında uzun süreli bir değişime yol açmıştır (Pala, 2023). 1980 sonrası dönemde, ileri teknolojinin gıda sektörüne entegrasyonu hız kazandı. Bu gelişmeyle, hazır gıdalar, dondurulmuş yemekler ve diyet ürünleri gibi daha önce sınırlı üretim kapasitesine sahip ürünlerin üretim tesisleri yaygınlaşarak, tüketicilere daha geniş bir ürün yelpazesi sunulmaya başlanmıştır (Susmuş ve Ozan, 2011).

Cumhuriyet döneminde şehirlerde dışarıda yemek yeme kültürü gelişmiş ve bu dönemde İstanbul'da açılan Avrupa tarzı restoranlar sayesinde batı tarzı lokanta kültürü de toplum tarafından tanınmıştır (Pala, 2023).

Bu dönem, yerel yemek kapları üretimi sürerken, Osmanlı'dan miras kalan yabancı kökenli kaplar yerine Türk yapımı kaplar tercih edilmeye başlandı. Sanayileşme ile seramik ve porselen fabrikaları artsa da ilk etapta tasarımlar Çin ve Avrupa porselenlerini taklit ettiğinden özgünlükten yoksundu. Bu dönemdeki asıl yenilik, üretimin yerleşmesiyle sınırlı kalmıştır. Seramik yemek kapları sadece tekil olarak kullanılmaya devam edilmemiş, aynı zamanda yemek takımları şeklinde de sunulmaya başlanmıştır. Bu durum, sofranın düzeninde ve sunum anlayışında bir yenilik ve modernleşme anlamına gelmektedir (Ak, 2007).

Günümüz Anadolu mutfağı, eski Türk mutfağının zengin mirasını günümüze taşımaktadır. Mercimek, bulgur, kebab gibi geleneksel yiyeceklerin halen yaygın olarak tüketilmesi, eski Türk mutfağının köklü geleneklerinin günümüzde de yaşatıldığının önemli bir göstergesidir. Anadolu mutfağı, döner, pide, lahmacun gibi geniş bir yelpazede zengin lezzetler sunmaktadır. Dünyada üretilen birçok meyve ve sebzeyi Anadolu mutfağında görmek mümkündür ayrıca, mercimek, nohut ve pirinç gibi bakliyatlar da bu mutfağın önemli parçalarıdır. Ayran gibi geleneksel içeceklerin

yanı sıra, küreselleşmenin etkisiyle alkolsüz ve alkollü içecekler de tüketilmektedir. Coğrafi çeşitlilik, deniz ürünleri, kırmızı et ve beyaz et gibi protein kaynaklarının bölgesel tüketim alışkanlıklarını şekillendirmiştir (Kızıldemir vd., 2014).

İKİNCİ BÖLÜM

YÖNTEM

2.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi

Bu tez çalışması, müzelerde sergilenen sunum tabaklarının değişim ve gelişiminin incelenmesiyle, insanlığın mutfak kültürü ve tarihine dair kapsamlı bir anlayışın geliştirilmesine katkıda bulunmayı amaçlamaktadır. Müzelerde bulunan mutfak ekipmanlarının tespiti ve sınıflandırılması, sergilenen mutfak ekipmanlarının kronolojik olarak değerlendirilmesi ve geçmiş dönemlerdeki kullanım amaçlarının belirlenmesi, mutfak ekipmanlarının malzeme ve yapım tekniklerinin incelenmesi, elde edilen bulguların mutfak kültürü, beslenme alışkanlıkları ve toplumsal yapı üzerindeki etkilerinin analizi gibi konular hedeflenmiştir.

Bu tez çalışmasının önemi birkaç açıdan değerlendirilebilir:

2.1.1. Kültürel Belleğin Korunması

Mutfak ekipmanları, bir toplumun kültürel mirasının önemli bir parçasıdır. Bu çalışma, müzelerde sergilenen sunum tabaklarını inceleyerek, bu değerli kültürel mirasın korunmasına ve gelecek nesillere aktarılmasına katkı sağlayacaktır.

2.1.2. Gastronomi Tarihine Katkı

Mutfak ekipmanları, geçmiş toplumların yaşam tarzları, beslenme alışkanlıkları ve sosyal yapıları hakkında önemli ipuçları sunar (Akbaba ve Çetinkaya, 2018). Aynı zamanda bir toplumun yaşam tarzı, beslenme alışkanlıkları ve kültürel değerleri hakkında çok şey anlatır. Müzelerde sergilenen mutfak ekipmanları, bize Anadolu'nun tarih boyunca nasıl bir mutfak kültürüne sahip olduğunu gösterme potansiyeline sahiptir. Bu çalışma, geçmişten günümüze kadar geçen süreçte mutfak kültüründeki değişimleri, teknolojik ilerlemeleri ve toplumsal dinamikleri anlamamıza yardımcı olacaktır.

2.1.3. Müze Çalışmalarına Yön Verme

Bu çalışma, benzer konularda yapılacak gelecekteki araştırmalara yol gösterecek ve bu alandaki bilimsel literatürü zenginleştirecektir. Müzelerde sergilenen sunum tabakları üzerine yapılan bu kapsamlı çalışma, benzer müze koleksiyonlarına sahip diğer kurumlar için bir model oluşturacaktır.

2.1.4. Disiplinlerarası Yaklaşım

Çalışma, mutfak ekipmanlarının tarihsel gelişimini incelerken disiplinlerarası bir yaklaşımı benimseyerek gastronomi, arkeoloji, sanat tarihi ve kültürel miras alanlarını bir araya getirmektedir. Sunum kapları gibi gündelik kullanım eşyalarının incelenmesi, yalnızca yemek kültürünü değil, aynı zamanda üretim tekniklerini, estetik anlayışları ve toplumsal yapıları da analiz etmeyi mümkün kılmaktadır. Bu yönüyle araştırma, geçmişin maddi kültür unsurlarını çok yönlü bir perspektifle değerlendirerek farklı disiplinlerin birbirini tamamlayıcı katkılarını ortaya koymaktadır.

2.1.5. Yerel ve Ulusal Kimlik Bağlamı

Bu çalışma, yerel ve ulusal kimliğin oluşumunda kültürel miras unsurlarının taşıdığı rolü vurgulaması açısından önem taşımaktadır. Konya'daki müzelerde sergilenen sunum kaplarının incelenmesi, bölgesel mutfak kültürünün özgün yönlerini ortaya koyarak yerel kimliğin somutlaştırılmasına katkı sağlamaktadır. Aynı zamanda, bu yerel örneklerin tarihsel süreklilik içinde değerlendirilmesi, Türk mutfak kültürünün ulusal düzeydeki gelişimini anlamaya yardımcı olmakta ve ortak kültürel belleğin güçlenmesine olanak tanımaktadır. Bu yönüyle çalışma, geçmişle kurulan bağlar üzerinden hem yerel hem de ulusal kimliğin yeniden inşasına katkıda bulunmaktadır.

2.2. Araştırma Konusu ve Problemi

Tezin konusu, müzelerde sergilenen sunum tabakları üzerinden tarih boyunca mutfak kültürünün değişim ve gelişiminin incelenmesidir. Bu çalışma, geçmiş toplumların yaşam tarzları, yemek pişirme teknikleri ve beslenme alışkanlıkları

hakkında ipuçları sunan sunum tabaklarının incelenmesine odaklanmıştır. Müze koleksiyonları, tarih boyunca insanlığın mutfak kültürüne ve yemek hazırlama süreçlerine ışık tutan önemli bir kaynak oluşturmaktadır. Ancak, müzelerde sergilenen sunum tabaklarının değişim ve gelişiminin sistematik bir şekilde incelenmesi, bu ekipmanların tarihî, kültürel ve teknolojik dönüşümlerinin derinlemesine anlaşılmasını sağlayacak bir araştırma boşluğu bulunmaktadır. Bu çalışma, müzelerdeki koleksiyonlar üzerinden bu boşlukları doldurmayı hedeflemektedir.

2.3. Araştırmanın Kapsamı ve Sınırlılıkları

Araştırmanın kapsamını, Neolitik Dönem'den Cumhuriyet Dönemi'ne kadar olan zaman dilimi oluşturmaktadır. Bu dönemsel sınırlama, sunum kaplarının tarihsel süreçteki evrimini anlamaya olanak tanımaktadır. Araştırmanın mekânsal sınırlandırması olarak ise Konya ilinde yer alan İzzet Koyunoğlu Müzesi ve Konya Arkeoloji Müzesi örneklem olarak seçilmiştir. Bu müzelerde yer alan sunum kapları, dönemin sosyo-kültürel yapısını ve mutfak kültürünü yansıtmaları açısından önemli bulunmuş ve çalışmanın temel veri kaynağını oluşturmuştur. Çalışmada odak noktası olarak, sunum kapları seçilmiştir. Bu kaplar; yemeklerin servis edildiği, saklandığı veya törenlerde kullanıldığı işlevsel ve sembolik objeler olarak değerlendirilmiştir. Diğer mutfak ekipmanlarına yalnızca bağlamsal bütünlüğü sağlamak amacıyla sınırlı ölçüde değinilmiştir.

Bu araştırmanın bazı sınırlılıkları bulunmaktadır. Öncelikle, çalışma sadece Koyunoğlu Müzesi ve Konya Arkeoloji Müzesi ile sınırlı tutulmuştur; dolayısıyla diğer şehirlerdeki müzelerde bulunan benzer nitelikteki sunum kapları kapsam dışı bırakılmıştır. Çalışma, yalnızca sunum kaplarına odaklandığı için diğer mutfak ekipmanları kapsam dışında bırakılmıştır.

2.4. Veri Toplama Yöntemi

Bu çalışma, nitel araştırma yöntemleri kullanılarak yürütülmüştür. Araştırmanın başlangıcında müzelerde bulunan mutfak ekipmanları tespit edilip, belgelendirilerek sınıflandırılmıştır. Ardından, her bir sunum tabağının malzeme ve yapım teknikleri

incelenmiş ve geçmiş dönemlerdeki kullanım amaçları üzerine literatür taraması yapılmıştır. Elde edilen veriler, döküman analizi yöntemi ile değerlendirilmiştir.

2.5. Evren ve Örneklem

Bu tez çalışmasının evreni, Konya’da yer alan müzelerde sergilenen mutfak ekipmanlarıdır. Konya’da yer alan müzeler, Konya ve çevresindeki arkeolojik kazılardan elde edilen birçok önemli eseri barındırmaktadır. Bu müzelerde bulunan mutfak ekipmanları, tarih boyunca bölgede kullanılan çeşitli dönemlere ait mutfak kültürünü temsil etmektedir (<https://kvmgm.ktb.gov.tr>).

Örneklem, Konya’da yer alan müzelerde bulunan ve mutfakla ilişkilendirilen sunum tabaklarından oluşacaktır. Bu örneklem, müzelerdeki sergileme alanlarında yer alan çeşitli dönemlere ait mutfak ekipmanları koleksiyonunu içermektedir. Örneklem seçilirken, farklı dönemlere, malzeme türlerine ve kullanım amaçlarına sahip örneklerin temsil edilmesine dikkat edilmiştir. Örneklem seçimi, araştırmanın amacına ve belirlenen hedeflere ulaşmayı sağlayacak şekilde dikkatle yapılmıştır. Müzelerin koleksiyonlarından seçilen örnekler, araştırmanın ana veri kaynağını oluşturmuş ve analiz edilmiştir.

2.6. Veri Toplama Araçları

2.6.1. Gözlem ve Belgelendirme

Müzelerdeki mutfak ekipmanlarının fiziksel özelliklerini, malzeme türlerini, yapım tekniklerini ve sergilendiği bağlamı gözlemlemek, veri toplamanın önemli bir parçasını oluşturmuştur.

2.6.2. Fotoğraf ve Video Kaydı

Mutfak ekipmanlarının fotoğraflarının çekilmesi veya video kaydının yapılması, daha sonra detaylı analiz için görsel veri sağlamıştır. Bu kayıtlar, ekipmanların yapısal özelliklerini, süslemelerini ve detaylarını belgelemek için kullanılmıştır.

2.6.3. Müze Katalogları ve Belgeleri

Konya’da yer alan müzelerin katalogları ve belgeleri, sergilenen mutfak ekipmanları hakkında detaylı bilgi sağlamıştır. Bu kaynaklar, ekipmanların kökeni, dönemi ve kullanım amacı gibi önemli bilgileri içermektedir.

2.6.4. Literatür Taraması

Mutfak ekipmanlarıyla ilgili daha önce yapılmış akademik çalışmaların ve araştırmaların incelenmesi, konuyla ilgili mevcut bilgi birikimini anlamak için önem arz etmektedir. Bu literatür taraması, çalışmanın bağlamını ve literatürdeki boşlukları belirlemeye yardımcı olmuştur.

Bu veri toplama araçları ile tezin amacına ve hedeflerine uygun şekilde kullanılarak mutfak ekipmanlarının tarih boyunca kullanımı, yapımı ve kültürel bağlamı hakkında kapsamlı bir analiz yapılması amaçlanmıştır.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

BULGULAR VE TARTIŞMA



Fotoğraf 3.1. Dibek Taşı

Hammaddesi taş olan bu ürünün (Fotoğraf 3.1) dönemi Neolitik Çağ (M.Ö. 6500-5650) olarak belirlenmiştir. Ürün İzzet Koyunoğlu müzesine İzzet Koyunoğlu tarafından bağış yolu ile 1986 yılında gelmiştir. Ürün ölçüleri 22*22*8 cm olarak belirlenmiştir. Taş dibek, yekpare taştan ovularak yapılmıştır. Dibek kısmının kenarları yüksek, ortası hafif çukurdur. Tahıl buraya konarak ve sert bir şekilde vurarak öğütülür. Üçayak üzerinde durmaktadır. Dibegin kenarlarında kırık ve eksikler vardır. Bu tür kaplar, muhtemelen tahıl öğütmek, yemek hazırlamak veya saklamak için kullanılmıştır. Neolitik Çağ'da yerleşik hayata geçişle birlikte tarım gelişmiş ve bu da bu tür kaplara olan ihtiyaç artırmıştır. Kabın basit ve işlevsel tasarımı, Neolitik Çağ insanının pratik ihtiyaçlarını karşılamaya yönelik olduğunu gösteriyor. Kabın yapımında büyük bir el işçiliği olduğu görülmektedir. Taşın oyulması ve şekillendirilmesi, o dönemin insanının yeteneklerini ve zanaatkârlık düzeyini ortaya koymaktadır. Başbay (2023) çalışmasında, Neolitik Dönemin insanlık tarihinde üretim ve inşa alanında önemli bir aşama olarak görüldüğünü, bu dönemde Paleolitik ve Mezolitik Dönemlerin taş işleme teknikleri devam etmekle birlikte, taş aletlerin yapımında yontma yöntemine ek olarak sürtme ve aşındırma teknikleri de kullanıldığını belirtmiştir. Bu sayede daha çeşitli ve özenle yapılmış küçük aletlerin

miktarında artış olmuştur. Örneğin, Diyarbakır'ın Ergani ovasındaki Çayönü'nde çakmak taşı ve obsidyen ok uçları, kazıyıcılar, bıçaklar, bazaltdan öğütme taşları, sürtme taşlar, hayvan figürlü nesnelere ve el taşları gibi birçok alet bulunduğunu vurgulamıştır (Başbay, 2023).



Fotoğraf 3.2. Pişmiş Toprak Kap

Bu ürünün (Fotoğraf 3.2) dönemi Kalkolitik Dönem (M.Ö. 5500-3000) olarak belirlenmiştir. Ürün İzzet Koyunoğlu müzesine İzzet Koyunoğlu tarafından bağış yolu ile 1986 yılında gelmiştir. Geniş gövdeli, kaidesizdir. Ağız ve kulpu kırık ve eksiktir. Ağızdan başlayan çatlak kaideye kadar devam eder. Kap oldukça yıpranmış olup üzerinde toprak patin vardır. Bu tür kaplar, büyük olasılıkla günlük kullanım için tasarlanmıştır. İçinde su, süt, yağ veya diğer sıvıları saklamak için kullanılmış olabilir. Ayrıca, tahıl veya baklagiller gibi kuru gıda maddeleri de bu kaplarda muhafaza edilmiş olabilir. Kalkolitik dönemde seramik yapımı önemli bir teknolojik gelişmeydi. Bu kap, o dönemin insanların çömlekçilikteki ustalıklarını gösteriyor. Kapın basit ve süslemesiz olması, dönemin toplumlarında sadeliğin ve işlevselliğin ön planda olduğunu düşündürüyor. Kalkolitik Dönemin başlangıcından itibaren, çanak çömleklerde göze çarpan en önemli sanatsal gelişme, kapların üzerindeki süslemelerin daha özenli bir şekilde artmasıdır. Bu dönemde insanlar, kaplarını sadece işlevsel nesnelere olarak görmekle kalmamış, aynı zamanda onları sanatsal ifadeler için bir araç olarak da kullanmışlardır (Ünal, 2020). Ünal (2020) çalışmasında, Kalkolitik Çağ'da Anadolu'nun en önemli merkezinin, Burdur yakınlarındaki Hacılar yerleşimi olduğunu belirtmiştir. M.Ö. 6. binin ortalarında, özellikle Çatalhöyük ve Hacılar'da

yapılan pişmiş toprak kapların, insanlığın seramik alanındaki ilk önemli sanatsal eserler olduğunu vurgulamıştır (Akurgal, 1998; Ünal, 2020). Ünal'ın (2020) çalışmasında incelenen eserler ile Fotoğraf 3.2'de yer alan eserin form ve yapım tekniği açısından benzerliği dikkat çekmektedir.



Fotoğraf 3.3. Pişmiş Toprak Kap

Hammaddesi toprak olan bu ürün (Fotoğraf 3.3) Eski Tunç Çağı (M.Ö. 3000-2500) olarak tarihlenmiştir. Ürün İzzet Koyunoğlu müzesine İzzet Koyunoğlu tarafından bağış yolu ile 1986 yılında gelmiştir. Ürün ölçüleri 4,5*9*2,5 cm olarak belirlenmiştir. Müzede dolap 1-raf 5 bölümünde sergilenmektedir. Devetüyü renginde pişmiş toprak kap üzeri siyah astarlıdır. Hafif konik ağızlı, geniş gövdeli, kesik kaidelidir. Ağızdan başlayan omuzda biten kulp kırık ve eksiktir. Karın üzerinde iki adet yan yana oval çıkıntı vardır. Ağız kısmında kırık vardır. Kap üzerinde ince çatlaklar, zedelenme ve çukurlar görülmektedir. Söz konusu kabın, sıvı veya katı gıda maddelerinin muhafazasında, taşınmasında veya servisinde kullanıldığı düşünülmektedir. Kabın geniş ağız kısmı, içeriğe kolay erişim imkânı sunmaktadır. Kap üzerinde herhangi bir dekoratif unsur bulunmamakla birlikte kendi başına estetik bir değere sahiptir. Sade ve işlevsel tasarım, dönemin pratik ihtiyaçlarını karşılamaya yönelik bir yaklaşımı yansıtmaktadır. Tunç çağında maden işleme teknolojisinin ilerlemesi ve ticaretin artması, pişmiş toprak kapların kullanımını gölgede bırakmış olsa da Hititler kendine has form ve desenlerle bambaşka bir seramik sanatı geliştirmişlerdir. Bu çağda seramikler, zaruri ihtiyaç maddelerinden çok, güzellik ve sanat eseri olarak değerlendirilmiştir (Ünal, 2020).



Fotoğraf 3.4. Çanakçık

Bu ürün (Fotoğraf 3.4) Eski Tunç Çağı olarak tarihlenmiştir. Ürün Konya Arkeoloji müzesine Muharrem Şakir tarafından satın alma yolu ile 13.08.1976 yılında gelmiştir. Ürün ölçüleri Yükseklik: 3,5 cm Ağız Çapı: 8,5 cm olarak belirlenmiştir. Üstü beyazlaşmış, boz toprak renginde, yarım küre şeklinde oldukça sağlam bir çanakçıktır. Söz konusu çanak, geniş ağızlı, düz tabanlı bir yapıya sahiptir. Bu yapısal özellikler, sıvı veya katı gıdaların depolanması ve taşınması işlevini yerine getirmeye uygun bir tasarım sunmaktadır. Çanağın üretiminde kullanılan ana malzeme pişmiş topraktır. Yüzeyde gözlemlenen renk ve doku, eserin kaba bir işçilikle üretildiğini düşündürmektedir. Çanağın renk paleti, toprak tonlarından oluşmaktadır. Bu renk tonları, malzemenin doğal renginden veya pişirme sürecinde meydana gelen oksitlenme reaksiyonlarından kaynaklanabilmektedir. Eserin üzerinde belirgin bir süsleme ögesi tespit edilememiştir. Bu durum, çanağın öncelikli olarak işlevsel bir amaca hizmet ettiği veya üzerindeki süslemelerin zaman içerisinde aşındığı ve silindiği ihtimallerini akla getirmektedir. Çanağın formu ve dönemin beslenme alışkanlıkları dikkate alındığında; çorba, yahni, tahıl bazlı yemekler, yoğurt veya ayran gibi gıdaların sunumu için kullanılmış olması muhtemeldir. Fotoğraftaki eserle büyük benzerlik gösteren bir eser, Rezan Has Müzesi Koleksiyonu'nda da bulunmaktadır. Adak kabı olarak tanımlanan bu eserin üzerindeki yazıt, kim tarafından (kral, yönetici, vali, asker veya rahip) ve hangi amaçla yapıldığına dair kesin bilgiler sunmamaktadır. Ancak yazıttan elde edilen veriler doğrultusunda, eserin o dönemde yaşayan nüfuzlu bir devlet adamı tarafından tanrılardan yardım ve iyilik dileğiyle adak olarak sunulmuş olduğu düşünülmektedir (<https://kayipdiller.com/collection/adak-vazosu/>).



Fotoğraf 3.5. Kâse

Bu ürün (Fotoğraf 3.5) Eski Tunç Çağı olarak tarihlenmiştir. Ürün Konya müzesine 31.08.2005 tarihinde gelmiştir. Ürün ölçüleri Yükseklik: 7 cm Ağız Çapı: 10,5 cm olarak belirlenmiştir. Kiremit renkli hamurlu, geniş ağızlı, derin diplidir. İç kısımda ağaç ve üçgen bezemeler vardır. İncelediğimiz kâse, basit ve işlevsel formuyla dikkat çekmektedir. Bu form, eserin günlük kullanım için tasarlandığını düşündürmektedir. Kâsenin ağız kısmı, kullanım kolaylığı sağlarken, derin olmayan yapısı da sıvıların kolayca alınabilmesine olanak tanır. Kâsenin temel işlevi, muhtemelen sıvı veya katı yiyeceklerin saklanması veya servis edilmesi olmuştur. Yüzeyindeki izler, el yapımı olduğunu ve çömlekçi çarkının henüz yaygın olarak kullanılmadığını göstermektedir. Bu durum, dönemin seramik üretim teknolojileri hakkında önemli bilgiler sunmaktadır. Batıhan'ın (2014) “Başur Höyük Eski Tunç Çağı Mezarları ve Buluntuları” adlı çalışmasında, Başur Höyük mezarlarında bulunan çanak çömlek formları içinde en kalabalık grubu minyatür olarak tanımlanabilecek küçük boyutlu kâseler oluşturmaktadır. Bu kaplar, toplamda 112 adet olup, mezar içinde büyük kapların yanına veya iç içe yerleştirilmiş olarak bulunmuştur (Batıhan, 2014). Söz konusu eserler, form ve yapım tekniği açısından Fotoğraf 3.5'te yer alan eserle benzerlik göstermektedir.



Fotoğraf 3.6. Pişmiş Toprak Kap

Hammaddesi toprak bu ürünün (Fotoğraf 3.6) dönemi Erken Bronz Çağı olarak belirlenmiştir. Küçükköy-Çatalhöyük civarında bulunmuştur. Ürün İzzet Koyunoğlu müzesine İzzet Koyunoğlu tarafından bağış yolu ile gelmiştir. Ürün ölçüleri 4,5*5,5 cm olarak belirlenmiştir. Düz ağızlı, kısa küt boyunlu, geniş gövdeli, kadesizdir. Ağız kısmında kırık ve eksikler vardır. Yüzeyde görülen düzensizlikler, üretim sürecinin tamamen el işçiliğine dayandığını göstermektedir. Kap, yuvarlak gövdesi ve dar boynu ile sıvı veya tahıl depolamak için kullanılmış olabilir. Küçük boyutlu olması, bireysel kullanım amaçlı olduğunu düşündürmektedir. Kaptaki belirgin bir süsleme görülmemekle birlikte, sade tasarım, fonksiyonelliğin ön planda olduğunu göstermektedir. Gürdal (2023), “Konya Karahöyük’ün Erken Tunç Çağı’ndan Orta Tunç Çağı’na Geçiş Tabakalarında Görülen İthal Kap Formları” adlı çalışmasında kazılarda bulunan tüm kapların pişmiş topraktan yapıldığını, genellikle kırmızı, gri veya devetüyü renginde ve hem el yapımı hem de çark yapımı teknikleriyle üretildiğini belirtmiştir (Gürdal, 2023).



Fotoğraf 3.7. Pişmiş Toprak Kap

Hammaddesi toprak olan bu ürün (Fotoğraf 3.7) Geç Tunç Çağı (M.Ö. 2000-1200) olarak tarihlenmiştir. Ürün İzzet Koyunoğlu müzesine İzzet Koyunoğlu tarafından bağış yolu ile 1986 yılında gelmiştir. Ürün ölçüleri 4*18*5 cm olarak belirlenmiştir. Koyu kırmızı renkte hamurdan yapılmıştır. Konik, kalın boyunlu, armudi, geniş gövdeli, kesik kaidelidir. Kulp ağızdan başlar gövdede son bulur. Ağız kısmında kırık ve eksik vardır. Kap üzerinde ince çatlaklar görülür. Kap, genel olarak yuvarlak hatlı, geniş ağızlı ve sığ bir forma sahiptir. Bu form, kabın günlük kullanım için tasarlandığını gösterir. Büyük ihtimalle sıvı veya katı gıda maddelerinin saklanması, taşınması veya servis edilmesi amacıyla kullanılmıştır. Kabın yapımında kullanılan malzeme pişmiş topraktır. Dönemin teknolojisiyle üretilen bu kap, muhtemelen çömlekçi çarkında şekillendirilmiş ve ardından fırında pişirilmiştir. Kabın yüzeyindeki renk ve doku, pişirme sürecinde elde edilen sonuçları yansıtır. Kap üzerinde belirgin bir dekorasyon bulunmamaktadır. Bu durum, kabın işlevsel bir amaca hizmet ettiğini ve süslemeye önem verilmediğini göstermektedir. İlk Tunç Çağı'nda pişmiş toprak kap üretimi, malzeme olarak kilin kullanılmaya başlanmasıyla birlikte hem teknik hem de biçim açısından önemli ölçüde gelişmiştir. Bu dönemde çeşitli amaçlar için üretilen kapların form seçenekleri artmış ve pişirme tekniklerinde de yenilikler yapılmıştır. Özellikle üçayaklı mutfak kapları, bu dönemde geliştirilmiş ve kullanışlılıkları sayesinde Batı Anadolu'da yaygınlaşmıştır (Arslan ve Sarı, 2017). Halilov'un (2018) "Nahçıvan Bölgesinin Orta Tunç Çağı Kil Kapları Üzerindeki Desenlerin Yayılım Alanı ve Anlamı Hakkında" adlı çalışmasındaki Resim 3'te yer

alan eser, form ve yapım tekniği açısından Fotoğraf 3.7 ile benzerlik göstermektedir. Ancak, söz konusu kap üzerindeki desenler incelendiğinde, Nahcivan'ın Orta Tunç Çağı seramiklerinde sıklıkla karşılaşılan geometrik desenlerin, özellikle dalgalı çizgiler ve bunların kesişimiyle oluşan kafes benzeri desenlerin belirgin olduğu görülmektedir. Buna karşılık, Fotoğraf 3.7'de yer alan eserde herhangi bir süsleme bulunmamaktadır (Halilov, 2018).



Fotoğraf 3.8. Kap

Hammaddesi toprak bu ürünün (Fotoğraf 3.8) dönemi Hitit Çağı (M.Ö. 2000-1000) olarak belirlenmiştir. Ürün İzzet Koyunoğlu müzesine İzzet Koyunoğlu tarafından bağış yolu ile gelmiştir. Ürün ölçüleri Boy: 12 cm En: 8 cm olarak belirlenmiştir. İki kulplu, içe dönük, oval ağızlı, şişkin karınlı, dışarı taşkın kaidelidir. Ağız kısmında kırık ve eksik vardır. Bu tür kaplar genellikle sıvı veya kuru gıda saklamak ya da taşımak için kullanılmış olabilir. Kulplar, taşıma sırasında kolaylık sağlamak için tasarlanmıştır. Sade tasarımı, kapların işlevselliklerinin estetikten daha ön planda tutulduğunu gösterebilir. Ancak üzerindeki doğal izler, yapıldığı döneme özgü teknikleri ve zanaatkârın dokunuşlarını yansıtmaktadır. Bu çalışmada yer alan Fotoğraf 3.55'teki 19. yüzyıla ait toprak kap ile bu ürün (Fotoğraf 3.8) arasındaki benzerlik, toprak kapların tarih boyunca insanların ihtiyaçlarını karşılamak için temel bir araç olduğunu gösteriyor. Her iki örnek de farklı zaman dilimlerine ait olsa da

işlevsel ve teknik açıdan ortak özellikler taşıdığı gözlemlenmektedir. Fotoğraf 3.8’de incelediğimiz kap örneği, Gürdal (2023) tarafından yapılan çalışmada incelenen, Karahöyük kazılarında bulunan ve Tip 3 olarak adlandırılan kaplarla benzer özelliklere sahiptir (Gürdal, 2023). Bu benzerlik, iki farklı kazı bölgesinde bulunan kapların aynı döneme ait olduğunu veya aynı kültürel etkileşim içinde üretildiğini düşündürmektedir.

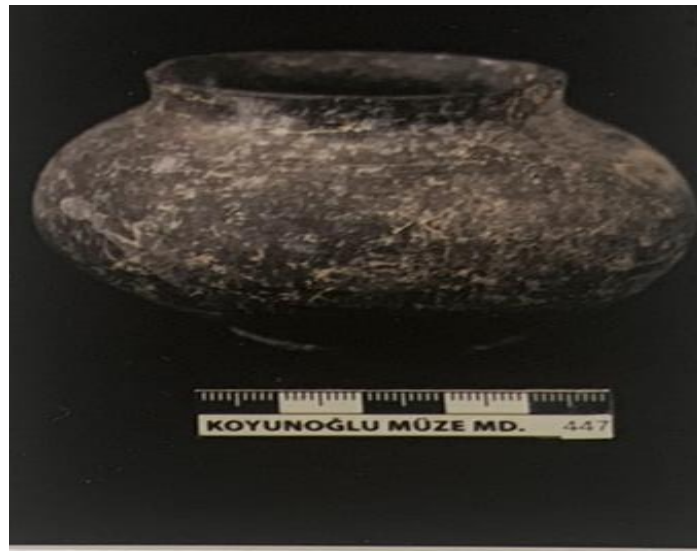


Fotoğraf 3.9. Kap

Bu ürünün (Fotoğraf 3.9) dönemi Hitit Çağı (M.Ö. 2000-1000) olarak belirlenmiştir. Ürün İzzet Koyunoğlu müzesine İzzet Koyunoğlu tarafından bağış yolu ile 1986 yılında gelmiştir. Ürün ölçüleri Boy: 8,5 cm En: 7,5 cm olarak belirlenmiştir. Pişmiş toprak kap olarak tanımlanan ürün devetüyü renginde yapılmış üzeri siyah astarla sıvanmıştır. Oval, dışarı taşkın ağzı vardır. Ağızda, karşılıklı eksenler üzerinde birer çıkıntı vardır. Ağızdan sonra genişleyen gövde, kaidesizdir. Tabanda, kabın ortasında delik vardır. Kabın dış yüzeyinde döküntüler mevcuttur. Kap, pişmiş topraktan yapılmış ve muhtemelen elle şekillendirilmiştir. Gövde kısmı geniş, ağız kısmı ise nispeten dar ve kulplu bir yapıya sahiptir. Bu tür form, saklama veya dökme işlevi için ideal bir tasarımdır. Kenarlarda, kaba eklenmiş çıkıntılı kulplar var. Bu kulplar, kapların taşınmasını veya asılmasını kolaylaştırmak amacıyla yapılmış olabilir. Yüzeyinde aşınmalar ve kullanım izleri görülüyor. Bu, eserin yoğun kullanılmış olabileceğini göstermektedir. Tahıllar, bakliyat veya diğer gıda

maddelerini saklamak için kullanılmış olabilir. Dar ağızlı olması, saklanan gıdaların dökülmesini önlemek içindir. Hititler, dini törenlerinde ve adak sunumlarında ritüel amaçlı kutsal sıvılar veya yiyecekler sunmak için de kullanmış olabilir.

Hititler zengin bir mutfak kültürüne sahipti ve 180'den fazla farklı ekmek çeşidi yapıyorlardı. Yağ, bal, süt ve süt ürünleri mutfaklarında önemli bir yere sahipti. Hayvanların sütünden peynir, tereyağı, iç yağı ve lor gibi çeşitli ürünler elde ediyorlardı. Hitit metinleri, şarabın genellikle üst sınıflar tarafından tüketildiğini, halkın ise bira, su ve süt gibi içecekleri tercih ettiğini gösteriyor. Yani, Hitit toplumunda içecek tercihleri sosyal sınıfa göre değişiyordu. Ancak, süttten yapılan "halantiya (sulu süttten yapılan bulamaç)" adlı özel bir yiyecek, kraliyet ailesinin yemeği olarak biliniyordu. Hitit mutfağında et, önemli bir yere sahipti ve çeşitli pişirme yöntemleriyle değerlendiriliyordu. Şiş kebab, o dönemde yaygın olan bir pişirme yöntemi idi ve farklı hayvanların etleri bu şekilde pişirilerek tüketiliyordu. "Şaramna" ise ekmeklerin şişe dizilerek aralarına pişmiş hayvan yağı konulmasıyla yapılan özel bir yemektir ve Hitit mutfağının zenginliğini gösteriyordu. Hitit mutfağı, tahılların, süt ürünlerinin ve etin çeşitli şekillerde kullanıldığı zengin ve çeşitli bir mutfaktı. Yağ ve balın kutsal kabul edilmesi, yemeklerin tanrılarla olan ilişkisini de gösteriyordu (Ünal, 2007; Şensoy, 2012; Şensoy ve Tiritöglu, 2018).



Fotoğraf 3.10. Pişmiş Toprak Kap

Bu ürün (Fotoğraf 3.10) M.Ö. 5. yy. olarak tarihlenmiştir. Ürün İzzet Koyunoğlu müzesine Seyit KÜÇÜKBEZİRCİ tarafından bağış yolu ile gelmiştir. Ürün ölçüleri 6*7,4*4,4 olarak belirlenmiştir. Düz ağızlı, kısa boyunlu, geniş gövdeli, hafif çıkıntılı, kaidelidir. Ağız kısmında küçük kırık ve eksikler vardır. Kapın üzerinde ve içinde yer yer toprak patin vardır (“toprak patin” ifadesi tabağın yüzeyinde zamanla oluşmuş toprak kaynaklı doğal bir tabakayı ifade eder). Bu tür toprak kapların genellikle gıda saklama, sıvı taşıma veya pişirme gibi temel günlük ihtiyaçlar için kullanıldığı tahmin edilmektedir. Tarım toplumlarında buğday, arpa gibi malzemelerin saklanması için uygundur. Havanın girişini sınırlayarak iç malzemeyi daha uzun süre taze olarak muhafaza edebilir. Kap, pişirme sırasındaki yiyecekleri eşitleyerek ısıtabilen toprak malzemesi sayesinde yemek pişirme amaçlı, yemeklerin servis edilmesinde ve şarap, bira veya süt (veya yoğurt) fermentasyonu için kullanılmış olabilir. Sağlam bir yapıya sahipse, ticaret sırasında sıvı veya kuru gıdaların taşınması için tercih edilmiş olabilir. Toprak ve bakır gibi doğal malzemelerden yapılan eski mutfak eşyaları, modern üretim yöntemleriyle yeniden üretilerek mutfaklarımızda yerini almaktadır. Bu durum, tarihsel ve modern mutfak araç gereçleri arasındaki bağlantıyı ortaya koymakta ve tüketicilerin ilgisini çekmektedir (Çılgınoğlu ve Gökbel, 2022). İlk çanak çömlekler, güveç, testi ve kiremit gibi seramik kapların yemek pişirmede kullanılmasına öncülük etmiştir. Bu gelenek, Anadolu dâhil dünyanın birçok yerinde günümüzde de devam etmektedir. Güveç, testi kebabı gibi yemeklerin bu özel kaplarda pişirilmesi, onlara özgün bir lezzet kazandırmakta ve isimlerini bu kaplardan almaktadırlar (Gürsoy, 2016). Çılgınoğlu ve Gökbel, çalışmalarında benzer bir kap örneğini inceleyerek bu tür kapların yalnızca yemek pişirmek için değil, aynı zamanda turşu, sos, balık gibi yiyecekleri saklamak ve reçel gibi tatlıları muhafaza etmek için de kullanıldığını hatta bazı durumlarda yemeklerin sunulduğu özel kaplar olarak da tercih edildiklerini belirtmişlerdir (Çılgınoğlu ve Gökbel, 2022).



Fotoğraf 3.11. Pişmiş Toprak Tabak

Bu ürünün (Fotoğraf 3.11) dönemi Klasik Çağ (M.Ö. 600- M.S. 300) olarak belirlenmiştir. Ürün İzzet Koyunoğlu müzesine İzzet Koyunoğlu tarafından bağış yolu ile 1986 yılında gelmiştir. Ürün ölçüleri 23*5*8 cm olarak belirlenmiştir. Koyu kırmızı renkte, pişmiş topraktan mamul tabak, üzeri siyah renkte astar ile kaplanmıştır. Dışa dönük, kalın kenarlı, dudaklı, sığ gövdelidir. Küçük, yüksek kaidesi vardır. Tabağın karşılıklı iki oval kulpu vardır. Bu kulpun etrafı bitkisel motiflerle kıvrımlı dallarla süslüdür. Tabağın iç kısmı kalın konsantrik dairelerle süslenmiştir. Hemen üzerindeki bordürde zikzaklar vardır. Bir üzerinde sadece bordür, üzerinde geometrik motiflerden süsleme yapılmıştır. Tabağın bir tarafı eğridir, astarında dökülmeler vardır. Tabaktaki geometrik desenler, dönemin estetik anlayışını ve simetriye olan ilgisini yansıtmaktadır. Dairesel motifler, tabağın şeklini vurgulamakta ve görsel bir denge oluşturmaktadır.



Fotoğraf 3.12. Pişmiş Toprak Kâse

Bu ürünün (Fotoğraf 3.12) dönemi Klasik Çağ (M.Ö. 600- M.S. 300) olarak belirlenmiştir. Ürün İzzet Koyunoğlu müzesine İzzet Koyunoğlu tarafından bağış yolu ile 1986 yılında gelmiştir. Ürün ölçüleri 11,5*8*6 cm olarak belirlenmiştir. Açık kırmızı renkte, pişmiş toprak kâse olarak tanımlanmıştır. Üzeri koyu kırmızı renkte astarlıdır. İnce, hafif dışarı taşkın dudaklı ağız vardır. Geniş ve derin gövdeli, dışarı taşkın, kaidelidir. Karşılıklı, çentikli iki adet kulp ağzın altından başlar gövde üzerinde son bulur. Kulpların hemen altında dairesel çizgi kâseyi dolaşır. Dudak kısmında küçük çukur görülür, astarında dökülme ve yer yer toprak patin mevcuttur. Çift kulpların genellikle taşınabilirliğini artırmak ve kullanılabilirlik sağlamak amacıyla tasarlandığı düşünülmektedir. Bu tür kaplar, sıvı (şarap, su) veya kuru (tahıl) saklanması ve gıdaların muhafaza edilmesi için kullanılmış olabilir. Kabın çömlekçi çarkında şekillendirilip, ardından fırında pişirildiği ve yüzeyde görülen çizgilerin, çömlekçi çarkının izleri olduğu tahmin edilmektedir.



Fotoğraf 3.13. Çanak

Bu ürün (Fotoğraf 3.13) Klasik Çağ olarak tarihlenmiştir. Ürün Konya Arkeoloji Müzesine 10.06.1966 tarihinde Mehmet Güven'den satın alma yolu ile gelmiştir. Ürün ölçüleri Çap: 11,8 cm, Yükseklik: 6 cm olarak belirlenmiştir. Çark yapımı olan eserin hamuru kiremit rengindedir. İç kısmı kırmızı boya ile boyanmış, ağız kenarı, omuzu ve kaide içi krem fildişi renginde bırakılmıştır. Gövdenin dış yüzeyi ise kırmızı siyah boya astarlıdır. Yukarıya doğru genişleyen yuvarlak ağızlı, yarım dairesel gövdeli, konik kaideli ve düz dipli olan çanak, omuzdan yanlara açılan simetrik iki kulpa sahiptir. Simetrik olarak yerleştirilmiş iki kulp, çanağın taşınmasını kolaylaştırmaktadır. Bu çalışmada yer alan “Fotoğraf 3.67” ve “Fotoğraf 3.13”de yer alan ürünlerin karşılaştırmalı analizi, porselen ve toprak çanakların farklı dönemlere ve kültürlerle ait olmalarına rağmen, temel malzeme, şekillendirme teknikleri, pişirme, kullanım amacı, kültürel ve estetik değerler açısından bazı ortak özellikler taşıdığını göstermektedir. Her iki ürün de insanlığın yaratıcılığının ve ihtiyaçlarını karşılama becerisinin birer örneği olarak değerlendirilebilir. Porselen ve toprak çanak, farklı dönemlerin ve ihtiyaçların ürünüdür. Porselen, zarafeti, dayanıklılığı ve değeri temsil ederken, toprak çanak doğallığı, basitliği ve işlevselliği temsil eder. Her iki ürün de kendi döneminin ve kültürünün önemli bir parçasıdır.



Fotoğraf 3.14. Tabak

Bu ürün (Fotoğraf 3.14) Helenistik Dönem (M.Ö. 330- M.Ö. 30) olarak tarihlenmiştir. Ürün Konya Arkeoloji Müzesine 06.06.1962 tarihinde gelmiştir. Ürün ölçüleri Yükseklik: 5,8 cm Ağız Çapı: 25 cm Kaide Çapı: 10 cm olarak belirlenmiştir. Eser Karaman'da seyyar satıcı Durmuş Ali Emre'den satın alınmıştır. Çark yapımı, devetüyü renkli hamurlu, basit ağız kenarlı, içe basık kaide diplidir. İç kısmında merkezde kahverengi boya ile yapılmış daire ve etrafında bir sıra yaprak motifi bezemeden sonra ağız kenarına doğru kahverengi siyah boyalıdır. Merkezdeki daire yüzeyinde yer yer dökülmeler vardır, sağlamdır. Söz konusu tabak, sığ bir çanak formuna sahiptir. Bu form, sıvı veya katı yiyeceklerin servis edilmesi için kullanım alanı sunmaktadır. Helenistik Dönem' de bu tür tabakların, yemeklerde, ziyafetlerde ve diğer sosyal etkinliklerde yaygın olarak kullanıldığı tahmin edilmektedir. Tabak, büyük olasılıkla pişmiş topraktan (seramik) yapılmıştır. Dönemin seramik teknikleri, bu tür eserlerin hem dayanıklı hem de estetik açıdan çekici olmasını sağlamıştır. Tabak üzerindeki desenler, büyük olasılıkla boyama veya baskı teknikleriyle uygulanmıştır. Desenler, dönemin sanatsal zevkini ve estetik anlayışını yansıtmaktadır.



Fotoğraf 3.15. Tabak

Hammaddesi toprak olan bu ürün (Fotoğraf 3.15) Helenistik Dönem olarak tarihlenmiştir. Ürün Konya Arkeoloji Müzesine 08.01.1976 tarihinde Mehmet Alparslan'dan satın alma yolu ile gelmiştir. Ürün ölçüleri Yükseklik: 2,5 cm Ağız Çapı: 9,1 cm olarak belirlenmiştir. Pembemsi boz renkli hamurlu, dışı düz, iç kısmında ağız kenarında geniş bir bant ve ortaya doğru iç içe tek merkezli daire şeklinde kırmızı kahverengi boya ile yapılmış süsü bulunan kaideli yayvan gövdeli bir tabaktır. Sağlam durumdadır. Tabak, sığ bir çanak formundadır. Sığ formundan dolayı katı gıdaların sunumu için kullanıldığı tahmin edilmektedir. Aleksandria Troas antik kentinin 2013 yılı kazı sezonunda gerçekleştirilen çalışmalarda, kentin Helenistik Dönem'deki varlığını belgeleyen 19 adet tabak ve kâseye ait parçalar gün yüzüne çıkarılmıştır. Bu buluntuların ilk 5 tanesi, sığ tabak formunda olup, Fotoğraf 3.14 ve Fotoğraf 3.15'te detaylı bir şekilde incelenen eserlerle gerek biçim gerekse de süsleme özellikleri açısından benzerlik göstermektedir (Kaşka ve Fırat, 2012).



Fotoğraf 3.16. Kâse

Hammaddesi toprak olan bu ürün (Fotoğraf 3.16) Helenistik Dönem olarak tarihlenmiştir. Ürün Konya arkeoloji müzesine 11.07.1984 tarihinde Nedim Mamaklı'dan satın alma yolu ile gelmiştir. Ürün ölçüleri Yükseklik: 6 cm, Ağız Çapı: 16 cm, Dip Çapı: 9 cm olarak belirlenmiştir. Kırmızı-koyu kahve renkli hamurlu, üzeri perdahlı, dışa çekik yassı, yatay ve geniş dudaklı, geniş ağız kenarlı dibe doğru hafif daralan basit gövdeli olup, düz diplidir. Dip kısmının alt yüzünde, tek merkezli daire şeklinde yivler dolanır. Kabın dış yüzeyinde çark izleri görülmekte, dibin kenarında hafif çatlaklar ve küçük kırıklar vardır. Söz konusu kabın boyutları, zeytin, kuru yemiş, sos gibi küçük porsiyonlu gıda maddelerinin veya şarap gibi içeceklerin servisi için uygun olduğunu düşündürmektedir. Bununla birlikte, bu tür kapların tanrılara sunulan küçük adakların veya sıvı adakların (süt, şarap vb.) takdiminde de kullanılabileceği düşünülmektedir. Ayrıca, küçük miktarlardaki kozmetik ürünlerin veya ilaçların hazırlanması veya muhafazasında da bu kapların işlevsel olduğu tahmin edilmektedir. Canlı ve Ok (2024) tarafından incelenen Kahramanmaraş Arkeoloji Müzesi'ndeki kalıp yapımı kâse, duvar kısmındaki figürlü sahneyle dikkat çekmektedir. Helenistik Dönem' de yaygınlaşan bu kâseler, M.Ö. 3. yüzyıldan 1. yüzyıl ortalarına kadar Akdeniz ve Karadeniz'de sıklıkla görülmüştür. Atinalı çömlekçiler tarafından metal kapların taklidi olarak üretilen bu eserler, yarı küresel formda, kaidersiz ve kulpsuzdur. Anadolu'da da üretilen bu kâselerin en önemli üretim merkezleri arasında Pergamon, Sardis, Ephesos, Tripolis, Sagalassos, Kibyra, Tarsos ve Antiokheia sayılabilir (Canlı ve Ok, 2024). İncelenen kâse, Helenistik Dönem'e ait olması, toprak formunda olması

ve şekil benzerliği açısından Canlı ve Ok'un (2024) incelediği kâseyle benzerlik göstermektedir. Ancak, söz konusu kâse (Fotoğraf 3.16) sade tasarımıyla öne çıkarken, diğer kâse figürlü bezemesiyle farklılık arz etmektedir.



Fotoğraf 3.17. Tabak

Hammaddesi toprak olan bu ürün (Fotoğraf 3.17) Helenistik Dönem olarak tarihlenmiştir. Ürün Konya arkeoloji müzesine 31.08.2005 tarihinde Aydın Dikmen'den satın alma yolu ile gelmiştir. Ürün ölçüleri Yükseklik: 6,5 cm, Ağız Çapı: 28,5 cm, Kaide Çapı: 9,5 cm olarak belirlenmiştir. Yayvan ve geniş ağızlı, karşılıklı delikli çift kulplu, halka kaidelidir. İç kısmında zikzak ve çizgi motifler, orta kısımda karşılıklı iki yaprak motifi ve iki adet haç motifi mevcuttur. Yayvan ve geniş ağızlı formu, eserin günlük kullanım veya ritüel amaçlı bir kap olarak işlev görmüş olabileceğini düşündürmektedir. Çift kulplu tasarım, eserin taşınmasını kolaylaştırırken, halka kaide dengesini sağlamaktadır. Eserin iç kısmında yer alan zikzak ve çizgi motifleri, dönemin geometrik desen anlayışını yansıtmaktadır. Orta kısımda bulunan karşılıklı iki yaprak motifi, doğa ile olan ilişkiyi ve bereketi simgeleyebilir. Eserin Konya arkeoloji müzesi'nde bulunması, bölgenin Helenistik Dönemdeki önemini ve kültürel zenginliğini göstermesi açısından önemlidir.



Fotoğraf 3.18. Kâse

Bu ürün (Fotoğraf 3.18) Helenistik Dönem olarak tarihlenmiştir. Ürün Konya arkeoloji müzesine 31.08.2005 tarihinde Aydın Dikmen'den satın alma yolu ile gelmiştir. Ürün ölçüleri Yükseklik: 2,8 cm, Ağız Çapı: 6,6 cm, Kaide Çapı: 3 cm olarak belirlenmiştir. Dışa taşkın dudaklı, derin dipli ve halka kaideli olan kâse, siyah astarlı yüzeye sahiptir ve günümüze kadar sağlam bir şekilde ulaşmıştır. Dışa taşkın dudak yapısı, kullanım kolaylığı sağlarken, derin dip kısmı kabın hacmini artırmaktadır. Halka kaide, denge ve kullanım stabilitesi sağlamak amacıyla tasarlanmıştır. Kabın siyah astarlı olması, dönemin estetik anlayışını yansıtırken, aynı zamanda kabın daha değerli ve özel bir kullanım amacı için yapılmış olabileceğini düşündürmektedir. Bu kâse özellikle siyah astarlı olması sebebiyle daha özel ve değerli bir eşya özelliği taşıyor olabilir. Bu da içinde sunulan gıdaların da özel ve değerli olduğunu düşündürmektedir. Örneğin, zeytinyağı gibi değerli sıvıların veya özel baharatların sunumu için kullanılmış olabilir. Özdilek'in (2015) incelemesine göre, Andriake'de (Antalya'nın Demre ilçesinde bulunan antik bir liman kenti) bulunan "Derin Yarımküre Kâse", iç kısmı siyah, dış kısmı ise fırınlama hatası nedeniyle alacalı bir görünüme sahiptir. Dış yüzeyin bir kısmı kırmızımsı, diğer kısmı ise gri tonlarındadır. Kâsenin astarlanması sırasında ustanın parmak izleri görülebilmektedir. Ortasında basit bir desen bulunan bu kâse, yerel bir ürün olduğunu düşündürmektedir. Özdilek'in (2015) çalışmasındaki bu kâse ile Fotoğraf 3.18'deki kâse arasında renk, biçim ve dönem benzerlikleri bulunmaktadır (Özdilek, 2015)



Fotoğraf 3.19. Tabakcık

Bu ürün (Fotoğraf 3.19) Helenistik Dönem olarak tarihlenmiştir. Ürün Konya arkeoloji müzesine 31.07.2007 tarihinde Sefer Demir'den satın alma yolu ile gelmiştir. Ürün ölçüleri Yükseklik: 3 cm, Ağız Çapı: 6,8 cm olarak belirlenmiştir. Geniş ağızlı, devetüyü hamurlu, derin dipli, geniş halka kaidelidir. Üzerinde siyah renkli astar boya mevcuttur. Kaidenin bir kenarında kırık tespit edilmiştir. Geniş halka kaide, denge ve kullanım kolaylığı sağlarken, devetüyü hamur rengi ve siyah astar boya dönemin estetik anlayışını yansıtmaktadır. Kabın boyutları, söz konusu ürünün sos servisi veya içecek tüketimi amacıyla kullanılmış olabileceğini düşündürmektedir. Fotoğraf 3.19'da incelediğimiz eserle yüksek oranda benzerlik gösteren bir kap, British Museum koleksiyonunda bulunmaktadır. Siyah sırlı seramikten üretilmiş olan bu eser, makara formunda, içbükey duvarlı ve dışa dönük ağızlı bir yapıya sahiptir. Tuzluk olarak sınıflandırılan bu eserin sır tabakası ileri derecede aşınmış olup, yer yer kahverengi renk tonları sergilemektedir (www.britishmuseum.org).



Fotoğraf 3.20. Pişmiş Toprak Kap

Hammaddesi toprak olan bu ürün (Fotoğraf 3.20) Roma Dönemi (M.S. 2. Yüzyıl) olarak tarihlenmiştir. Ürün Kütahya Çavdarhisar'da bulunmuştur ve İzzet Koyunoğlu müzesine İzzet Koyunoğlu tarafından bağış yolu ile 1986 yılında gelmiştir. Müzede dolap 4-raf 3'de sergilenmektedir. Ağız geniş ve kenarlıdır. Gövde geniş, kaide küçük ve dışarı çıkıntılıdır. Ağız kenarında dört adet çıkıntı, bir adet emzik (akıtaç) kısmı vardır. Ağız kenarının üzerinde, aletle yapılmış çizgiler, bir aletin batırılıp çıkarılması ile oluşturulmuş noktalar yer alır. Emzik kısmının üzerinde de üçgen çizgilerin her ucuna daireler eklenmiştir. Kap çok parçalıdır, kırıktır, özensiz yapılandırılmıştır ve bazı parçalar eksiktir. Bu tür kapların, Roma döneminde yiyecek ve içecekleri saklamak, taşımak ve pişirmek için kullanıldığı tahmin edilmektedir. Zeytinyağı, şarap, tahıl, baklagiller veya su gibi çeşitli ürünler bu kaplarda muhafaza edilmiş olabilir. Kapın günümüze kadar ulaşan parçaları, zamanın etkilerine rağmen dayanıklı olduğunu göstermektedir. Çetin, Denizli ve Kaya (2008) tarafından yapılan çalışmada, Anadolu Medeniyetleri Müzesi'nin 2007 yılında gerçekleştirdiği kurtarma kazılarında biri olan Boyalık Nekropolü'nün Ankara'nın Haymana ilçesine bağlı Oyaca Kasabası'na bağlı Boyalık Köyü'nün kuzeybatısında yer aldığı belirtilmiştir. Bu nekropolda bulunan ve çalışmada Resim 8'de yer alan kap, form ve yapım tekniği açısından incelediğimiz Fotoğraf 3.20'deki kap ile benzer dikkat çekici özelliklere sahiptir (Çetin, Denizli ve Kaya, 2008).



Fotoğraf 3.21. Cam Tabak

Hammaddesi cam olan bu ürün (Fotoğraf 3.21) Roma Dönemi olarak tarihlenmiştir. Ürün İzzet Koyunoğlu müzesine İzzet Koyunoğlu tarafından bağış yolu ile 1986 yılında gelmiştir. Ürün ölçüleri Ağız Çapı: 25,5 cm Yükseklik: 4 cm Taban Çapı: 11,5 cm olarak belirlenmiştir. Cam tabak yeşil renkli kalıba döküm tekniği ile yapılmıştır. Silindirik boru şeklinde kaidesi vardır. Ağız yayvan, dışa dönük, yuvarlak formdadır. Tabağın içte ve dışta toprak kalıntıları, kireç tabakası, matlaşmalar yer alır. Çok sayıda özensiz yapıştırılmış kırıklar ve oyuklar vardır. Tabak, Roma dönemine ait zarif bir eser olarak dikkat çekmektedir. Roma İmparatorluğu döneminde cam işçiliği oldukça gelişmişti ve bu dönemde cam üretimi hem günlük kullanım için hem de lüks tüketim için önemli bir yer tutuyordu. Tabaktaki ince hatlar ve form, Roma döneminin estetik anlayışını yansıtmaktadır. Roma döneminde üfleme teknolojisi, cam üretimini daha hızlı ve ucuz hale getirerek, cam aksesuarlarının daha yaygın olmasını sağlamıştır. Söz konusu tabak, muhtemelen bu teknikle şekillendirilmiştir. Tabaktaki yüzeyde görülen doğal yıpranmalar eserin gömüldüğü bölgeden etkilenmiş olduğunu göstermektedir. Roma döneminde cam kaplar, genellikle zengin kesimler tarafından tercih edilen lüks tüketim eşyalarıydı. Bu tür şeffaf ve zarif tabaklar, sofralarda saygınlık göstergesi olarak sergilenmiş olabilir. Tabak, sıvıların kısa süreli muhafazasında veya karışımların hazırlanmasında kullanılmış, şarap karışımları ya da aroma veren soslar için tercih edilmiş olabilir. Güray'ın (2011) "Elaiussa Sebaste'nin Roma Dönemi Cam Buluntuları" adlı çalışması incelendiğinde Dağlık Kilikia'nın

önemli liman kentlerinden biri olan Elaiussa Sebaste'deki arkeolojik çalışmalarda, Roma İmparatorluğu'nun erken dönemine ait yalnızca bir adet tabak şeklinde obje bulunduğu belirtilmiştir (Güroy, 2011). Fotoğraf 3.21'de incelediğimiz tabak ile form ve yapım teknikleri açısından benzerliği dikkat çekmektedir.



Fotoğraf 3.22. Pişmiş Toprak Tabak

Hammaddesi toprak olan bu ürün (Fotoğraf 3.22) Roma Dönemi (M.S. 3. Yüzyıl) olarak tarihlenmiştir. Ürün İzzet Koyunoğlu müzesine İzzet Koyunoğlu tarafından bağış yolu ile 1986 yılında gelmiştir. Ürün ölçüleri 17*3,5*6,5 cm olarak belirlenmiştir. Müzede dolap 1-raf 13'de sergilenmektedir. Açık kırmızı renkte, hamurdan mamuldür. Üzeri koyu kırmızı renkte astarla kaplıdır. Karşılıklı iki kulplu, kalın dudaklı, geniş ve sığ gövdeli, kaidesi çıkıntılıdır. Tabağın altında dökülmeler mevcuttur. Ana yemeklerin yanında sunulan garnitürler (sebzeler, pilav vb.) için veya şarap eşliğinde sunulan peynir, üzüm gibi mezeler için kullanılmış olabilir. Roma döneminde toprak kaplar, sadece gündelik yaşamda kullanılan mutfak eşyaları değildi, aynı zamanda sanatsal alanda da önemli bir yere sahipti. Zengin bir mutfak kültürüne sahip olan Roma İmparatorluğu'nda, yemek pişirme ve servis için basit ve kullanışlı seramikler yaygın olarak tercih edilmiştir. Bu seramikler, hem işlevsel özellikleriyle günlük hayatta pratik çözümler sunmuş, hem de dönemin sanatsal anlayışını yansıtan estetik detaylara sahip olmuştur (Serinsu ve Karakurt, 2018).



Fotoğraf 3.23. Tabak

Bu ürün (Fotoğraf 3.23) Roma Dönemi olarak tarihlenmiştir. Eser, 15 Ocak 1941 tarihinde satın alma yoluyla Konya arkeoloji müzesine kazandırılmıştır. 4*21*25 cm boyutlarındaki tabak, iki kulplu bir yapıya sahiptir ancak günümüze ulaşan haliyle bir kulpu kırıktır. Kırık kısımlar yapıştırılarak bir araya getirilmiş olsa da kulpların etrafındaki kabartma bezemeler ve sahanın kenarı zarar görmüştür. Tabak, iki kulplu ve çukur bir forma sahiptir. Bu form, antik dönemde yemek yeme ve servis için sıkça kullanıldığı tahmin edilen bir kap türüdür. Pişmiş topraktan yapılmış olması, dönemin yaygın malzeme kullanımını göstermektedir. Eserin kırık kısımlarının yapıştırılarak bir araya getirilmesi, müzecilikteki koruma ve onarım çalışmalarının önemini vurgulamaktadır. Konya arkeoloji müzesi'nde sergileniyor olması, eserin kültürel mirasın korunması ve gelecek nesillere aktarılması çabalarının bir parçası olduğunu göstermektedir. Tabak üzerindeki kabartma bezemeler, dönemin sanatsal anlayışını yansıtmaktadır. Kulpların etrafındaki bezemeler, genellikle bitkisel veya geometrik motiflerden oluşur ve dönemin estetik zevkini yansıtır. Bu bezemeler, tabağın işlevselliğinin yanı sıra görsel değerini de artırmaktadır. Roma döneminde yemek kültürü oldukça gelişmişti ve farklı türde kaplar, farklı yemekler için kullanılırdı. Bu tabak da günlük yemeklerin yanı sıra, özel davetlerde veya ziyafetlerde de kullanılmış olabilir.



Fotoğraf 3.24. Kâse

Bu ürün (Fotoğraf 3.24) Roma Dönemi olarak tarihlenmiştir. Eser, 21.06.1967 tarihinde müsadere yoluyla Konya arkeoloji müzesine kazandırılmıştır. Ürün ölçüleri Ağız Çapı: 15,6 cm, Yükseklik: 5,5 cm Kaide Çapı: 6,4 cm olarak belirlenmiştir. Silindirik bir kaideye sahip olan kâsenin gövdesi yukarıya doğru genişlemektedir. Ağız kenarı dışa doğru meyilli olup, iki yerinde çentikler bulunmaktadır. Kâsenin iç kısmında toprak tortusu bulunmaktadır. Bu özellikler, eserin Roma Dönemi'ne ait olduğunu ve günlük kullanım amacıyla yapılmış olabileceğini göstermektedir. Çentikler, kullanım kolaylığı sağlamak amacıyla yapılmış olabilir. Toprak tortusu ise, eserin uzun süre toprak altında kaldığını ve doğal süreçlerle etkileşime girdiğini göstermektedir. Kâsenin formu ve boyutları, çorba ve sulu yemeklerin servisi için idealdir. Derin ve geniş yapısı, sulu yemekleri rahatça alabilmeyi sağlarken, çentikli ağız kenarı ise kâseyi tutmayı kolaylaştırarak servis sırasında denge ve kontrolü artırır. Çıtakoğlu ve Gülsefa (2017) tarafından yayımlanan “İnegöl Kent Müzesi’nde Sergilenen Helenistik, Roma ve Bizans Dönemi Seramikleri” başlıklı çalışmada, İnegöl’de bulunan küresel gövdeli kâselere ait buluntulara ait bilgiler yer almaktadır. Bu çalışmada yer alan No: 4 numaralı eser, küresel gövdeli bir kâseye ait dip parçasıdır. Eserin dış yüzeyi astarsız iken, iç yüzeyinde düzensiz kahverengi-siyah astar bulunmaktadır. İnegöl Kent Müzesi’nde sergilenen No: 5 numaralı eser ise, yine küresel gövdeli bir kâseye ait kaide parçasıdır. No: 4’ten farklı olarak bu eserin hem iç hem de dış yüzeyi parlak kırmızı astarlıdır ve kaide tabanında çark izleri belirgindir

(Çıtakoğlu ve Gülsefa, 2017). Fotoğraf 24’te incelenen eser ile Çıtakoğlu ve Gülsefa’nın (2017) çalışmasında yer alan her iki eserin de dönemleri, formları ve yapım teknikleri açısından benzerlik gösterdiği düşünülmektedir. Her üç eserde de görülen küresel gövde formu, bu dönemlerde sıkça karşılaşılan bir formdur. Ayrıca, eserlerde kullanılan astar teknikleri ve çark izleri de bu dönemlerin karakteristik özelliklerini taşımaktadır.



Fotoğraf 3.25. Tabak

Roma Dönemi’ne ait bu tabak (Fotoğraf 3.25), müsadere yoluyla 21.06.1967 tarihinde Konya arkeoloji müzesi’ne kazandırılmıştır. Halka kaideli ve kırmızı cilalı olan bu eserin ağız çapı 28,1 cm, yüksekliği 7 cm ve kaide çapı 21,7 cm olarak ölçülmüştür. Tabak, konveks bir dairenin bulunduğu kaide içinden, sert bir hatla ağız kısmına geçiş yapmaktadır. Ağız kenarı, ortada en şişkin kısma sahip olacak şekilde dışa doğru bombelidir ve yumuşak bir hatla tabak merkezinde birleşmektedir. Tabak içerisinde iç içe üç çizgi bulunmaktadır. Bu özellikler, tabağın Roma Dönemi’ne ait Terra Sigillata olarak bilinir ve genellikle yüksek kaliteli, kırmızı cilalı seramik türünün bir örneği olduğunu düşündürmektedir. Terra Sigillata, Roma İmparatorluğu döneminde yaygın olarak kullanılan ve genellikle yemek servisi için tercih edilen bir kap türüydü. Tabaktaki halka kaide, dışa bombeli ağız kenarı ve iç içe üç çizgi gibi detaylar, dönemin tipik Terra Sigillata özelliklerini yansıtmaktadır. Tabanın boyutları ve formu, günlük yemeklerde veya özel davetlerde yemek servisi için kullanılmış olabileceğini göstermektedir. Kırmızı cilası, tabana estetik bir görünüm kazandırırken,

aynı zamanda kolay temizlenebilir bir yüzey oluşturmuştur. İç içe üç çizgi ise, tabanın dekoratif bir özelliği olarak dikkat çekmektedir. Terra Sigillata, Roma döneminde yaygın olarak üretilen, mühürlenmiş desenlere sahip ve özel bir astarla kaplanmış seramik kaplardır. Bu kaplar, Yunan seramik geleneğinden etkilenmiş ve genellikle kırmızı renkte parlak bir görünüme sahiptir. Terra Sigillata, birçok kaynaktan yanlışlıkla sır olarak adlandırılan özel bir astarla kaplanmıştır. Bu astar, kaplara hem estetik bir görünüm kazandırmış hem de dayanıklılığını artırmıştır. Terra Sigillata kaplar, Roma döneminde günlük yaşamda ve özel davetlerde yemek servisi için kullanılmıştır (<https://ceramicartsnetwork.org>).



Fotoğraf 3.26. Çanak

Roma Dönemi'ne ait bu tabak (Fotoğraf 3.26), 21.05.1969 tarihinde satın alma yoluyla Konya Arkeoloji Müzesi'ne kazandırılmıştır. Çark yapımı olan bu tabak, devetüyü renkli hamurdan üretilmiştir. Astarsız olan tabak, dışa doğru açılan basit bir ağız kenarına, hafif bir boyuna, konik bir gövdeye ve düz bir tabana sahiptir. Gövdeden ağız kenarının dışına tutturulmuş, üzeri dikey yivli simetrik iki kulpu bulunmaktadır. Bu çanak, Roma Dönemi'nde günlük kullanım için üretilmiş, basit ve işlevsel bir eserdir. Devetüyü renkli hamurdan yapılmış olması, dönemin yaygın seramik üretim tekniklerini yansıtmaktadır. Astarsız olması, tabanın daha az maliyetli ve günlük kullanıma yönelik olduğunu düşündürmektedir. Dikey yivli kulplar, tabağın

kullanımını kolaylaştırırken, aynı zamanda dekoratif bir özellik katmaktadır. Konik gövde ve düztaban, tabağın dengesini ve stabilitesini artırmaktadır. Öz'ün (2021) “Andriake'den Roma Dönemi'ne Ait Bir Grup Likya Üretimi Çanak/Leğen” başlıklı araştırmasında, Andriake Form 2 olarak isimlendirilen çanak tipinin karakteristik özellikleri detaylı bir şekilde belirtilmiştir. Söz konusu çanaklar, dışarıya doğru kıvrılmış ve iç kısımda iki veya üç oluk bulunan bir ağız kenarına, konik bir gövdeye ve düz bir zemine sahiptir. İç kısımda ağız kenarından gövdeye geçiş, dışarıya doğru çıkıntılı, keskin bir köşe ile sağlanmıştır. Bununla birlikte, bu çanak türünde çok sayıda yiv içeren yatay bir kulpun varlığı da göze çarpmaktadır. Öz (2021), bu çanakların biçimsel niteliklerinin zaman içerisinde farklılık göstermeden uzunca bir müddet çeşitli amaçlarla kullanıldığını belirtmektedir (Öz, 2021). Fotoğraf 3.26'da incelenen çanak örneği ile Öz (2021) tarafından tanımlanan Andriake Form 2 çanakları arasında dönem, form ve renk açısından önemli benzerlikler bulunmaktadır. Her iki örnekte de görülen yuvarlatılmış ağız kenarı, yivli iç kısım, konik gövde ve düz kaide gibi özellikler, form benzerliğini açıkça ortaya koymaktadır. Ayrıca, renk ve malzeme özellikleri de benzerlik göstermektedir. Bu durum, Fotoğraf 3.26'daki çanağın, Andriake Form 2 çanaklarının bir benzeri veya bir varyasyonu olabileceğini düşündürmektedir.



Fotoğraf 3.27. Tabak

Roma Dönemi'ne ait bu tabak (Fotoğraf 3.27), 25.02.1970 tarihinde satın alma yoluyla Konya Arkeoloji Müzesi'ne kazandırılmıştır. Ürün ölçüleri Yükseklik: 8 cm, Ağız Çapı: 26 cm, Kaide Çapı: 13 cm olarak belirlenmiştir. Gri renkte, geniş ağızlı,

ağız kenarında kırıklar vardır. Yüksek bir kaideye sahiptir. Tabak, geniş ağızlı yapısıyla dikkat çekmektedir. Bu özellik, tabağın kullanım amacına dair ipuçları sunmaktadır. Geniş ağız, yiyeceklerin kolayca erişilebilir olmasını ve servis edilmesini sağlamıştır. Yüksek kaide, tabağa farklı bir görünüm kazandırmanın yanı sıra, kullanım amacını da etkilemektedir. Yüksek kaide, tabağın daha seremonik veya özel bir amaçla kullanıldığını düşündürmektedir. Bu tabak et yemeklerinin veya et yemekleriyle birlikte sunulan garnitürlerin servisi için de kullanılmış olabilir. Geniş ağız, et yemeklerinin ve garnitürlerin bir arada sunulmasını kolaylaştırırken, yüksek kaide ise yemeğin daha şık bir şekilde sunulmasına yardımcı olmuştur. Şahin (2014) tarafından kaleme alınan “Karataş Burnu Yüzey Araştırmasında Bulunan Helenistik ve Roma Dönemi Keramikleri” başlıklı çalışmada incelenen buluntular arasında yer alan 20 ve 21 numaralı eserler, Atina Agorası’nda bulunan ve M.Ö. 3. yüzyıl sonu ile 2. yüzyıla tarihlenen düz dudak tablalı kâselerle tipolojik benzerlik göstermektedir. Bu tipteki düz dudak tablalı balık tabakları, Kıbrıs (Agios Georgios)’ta M.Ö. 3. yüzyıl başı ile 2. yüzyıl ortası arasına tarihlenen bir kontekste de tespit edilmiştir. Fotoğraf 3.27’de yer alan tabak da form ve dönem açısından bu eserlerle benzerlik göstermesi nedeniyle, bu tabağın da bir balık tabağı olabileceği düşünülmektedir. Şahin’in (2014) çalışmasında ele alınan ve Atina Agorası ile Kıbrıs’ta da benzerleri bulunan düz dudak tablalı kâseler, Fotoğraf 3.27’deki eserin de bir balık tabağı olabileceği hipotezini desteklemektedir. Bu tür tabakların hem Atina hem de Kıbrıs gibi farklı bölgelerde ve benzer zaman dilimlerinde görülmesi, bunların geniş bir coğrafi alanda ve uzun bir süreçte popüler olduğunu göstermektedir (Şahin, 2014). Fotoğraf 3.27’deki tabağın da bu yaygınlık içinde değerlendirilmesi, eserin kültürel ve kronolojik bağlamının anlaşılmasına katkı sağlayacaktır.



Fotoğraf 3.28. Çanak

Roma Dönemi'ne ait bu çanak (Fotoğraf 3.28), 28.04.1975 tarihinde Süleyman Dölek'ten satın alma yoluyla Konya Arkeoloji Müzesi'ne kazandırılmıştır. Çarkta yapılmış, açık gri renkli, slip astarlı, düz düğme dipli, keskin profilli omuzlu, geniş ve yayvan ağızlı bir çanaktır. Yükseklik 6 cm, dip çapı 3,6 cm olarak belirlenmiştir. Eserin ağız kısmında iki adet kırık tespit edilmiştir. Kırıklardan biri yapıştırılırken, diğeri farklı bir seramik parçasıyla tamamlanmıştır. Bu çanak, Roma Dönemi'nde günlük kullanım veya özel yemeklerde kullanılmış olabilecek bir eserdir. Geniş ve yayvan ağız, çanağın sıvı veya yarı sıvı gıdalar için kullanıldığını düşündürmektedir. Keskin profilli omuz ve düz düğme dip gibi detaylar, çanağın estetik ve fonksiyonel özelliklerini vurgulamaktadır. Ağız kısmındaki kırıklar ve onarımlar, çanağın kullanım sırasında hasar gördüğünü ve onarıldığını göstermektedir. Farklı bir seramik parçasıyla yapılan onarım, dönemin onarım teknikleri hakkında bilgi vermektedir. Altunkaynak (2016) tarafından yapılan çalışmada incelenen dışa çekik ağız kenarlı çanaklar, Geç Doğu Roma dönemi seramiklerinin karakteristik örneklerini temsil etmektedir. Söz konusu kapların ağız kenarları dışa dönük, hafif inceltilmiş veya yuvarlaklaştırılmış bir yapıya sahiptir. Çoğunlukla kırmızı astar üzerine kahverengi bant şeklinde boya bezemesi taşıyan bu çanakların bir örneğinde ise ağızdan gövdeye geçişin bir yiv ile belirginleştirildiği görülmektedir (Altunkaynak, 2016). Fotoğraf 3.28'de yer alan ve Roma dönemi olarak sınıflandırılan çanak, biçim ve üretim teknikleri açısından Altunkaynak'ın (2016) çalışmasında yer alan çanak ile benzer nitelikler taşımaktadır.

Bu olgu, aynı biçimsel özelliklerin farklı zaman dilimlerinde de kullanımının sürdüğünü göstermektedir.



Fotoğraf 3.29. Kap

Roma Dönemi'ne ait bu kap (Fotoğraf 3.29), 16.07.1980 tarihinde Süleyman Dölek'ten satın alma yoluyla Konya Arkeoloji Müzesi'ne kazandırılmıştır. Ağız çapı 37 cm, kaide çapı 9,3 cm ve yüksekliği 9,3 cm olarak belirlenmiştir. Devetüyu renginde, konik gövdeli ve düz kaideli olan bu kabın ağız kenarında kırmızı renkte boyanmış zikzak ve aralarında stilize çiçek motifleri olan bir bordür bulunmaktadır. Ağız kenarında oluk vardır. Ağız kenarında ve gövdede eksik yerler bulunmaktadır. Ağız kenarındaki kırmızı zikzak ve stilize çiçek motifleri, kabın estetik değerini artırmıştır. Bu tür dekoratif unsurlar, dönemin sanatsal anlayışını ve zevkini yansıtmaktadır. Roma Dönemi'ne ait bu kapta bulunan oluk, çoklu işlevlere sahip olabilecek bir özelliktir. Sıvıların kontrollü bir şekilde boşaltılmasına yardımcı olarak işlevselliği artırırken, aynı zamanda kabın estetik görünümünü de zenginleştirmektedir. Bu oluk, kabın tasarımında özgün bir unsur olarak dikkat çekmektedir. Oluk, sıvıların kabın ağzından taşmadan veya damlamadan istenilen yere dökülmesini sağlayarak pratik bir amaç sunmuş olabilir. Bu özellik, kabın kullanım kolaylığını artırır ve sıvıların daha verimli bir şekilde kullanılmasına yardımcı olur. İşlevsel rolünün yanı sıra, oluk kabın estetik değerini de yükseltir. Farklı ve özgün bir tasarım unsuru olarak dikkat çeken oluk, kabın görsel çekiciliğini artırır. Bu durum,

kabın sadece işlevsel bir araç olarak değil, aynı zamanda dekoratif bir obje olarak da değer kazanmasını sağlar.



Fotoğraf 3.30. Kapaklı Kâse

Roma Dönemi'ne ait bu kapaklı kâse (Fotoğraf 3.30), 08.12.1986 tarihinde Hayriye Galatalı'dan bağış yoluyla Konya Arkeoloji Müzesi'ne kazandırılmıştır. Ağız çapı 12,8 cm, dip çapı 5 cm ve yüksekliği 6,1 cm olarak belirlenmiştir. Siyahımsı gri renkte hamurlu, düz yatay ince dudaklı, geniş ağızlı iki ucu çıkıntılı, silindirik gövdeli dibe doğru konik bir şekilde inmekte olup halka dipli kapağı ise halka şeklinde ağız kenarlı, dışa yatay ve yassı şerit şeklinde çıkıntı yapmakta ve yukarı doğru konik bir şekilde daralmakta olup, halka şeklinde tutamağı vardır. Gövde ve kapak üzerinde iki paralel hat şeklinde geometrik motifleri dolanmaktadır. Gövde ve kapakta muhtelif yerlerinde küçük kırıklar görülür. Roma Dönemi'ne ait bu kapaklı kâse, işlevselliği ve estetiği bir araya getiren bir eserdir. Konik gövdesi denge ve stabilite sağlarken, halka dip zemine sağlam bir şekilde oturmasını garanti eder. Kapak, içindeki malzemenin korunmasını ve hijyenik kullanımını kolaylaştırır. Tutamak, kapağın pratik bir şekilde açılıp kapanmasını sağlar. Tüm bu özellikler, kabın kullanımını günlük yaşamda son derece pratik hale getirir. Roma dönemine ait bu kapaklı kâse, güveç benzeri özelliklere sahip olsa da boyutları ve kullanım konteksti farklılıklar göstermektedir. Pişmiş toprak malzemenin ısıya dayanıklı olması ve derin, geniş yapısı, güveç yemekleri için uygun olabileceğini düşündürmektedir. Kapak, yemeğin sıcaklığını

korumaya ve lezzetini yoğunlaştırmaya yardımcı olabilir. Ancak, kabın boyutları günümüzdeki güveç kaplarına kıyasla küçüktür ve Roma döneminde bu tür kapların sadece yemek pişirme amacıyla değil, saklama, taşıma veya servis amaçlarıyla da kullanılmış olabileceği unutulmamalıdır. Bu nedenle, kabı kesin olarak güveç kabı olarak tanımlamak yerine, “güveç formunda bir kap” veya “çok amaçlı bir kap” olarak tanımlamak daha doğru olacaktır. Fırat’ın (2012) çalışması, Roma Dönemi güveç formu kapların işlevselliği, formu, isimlendirilmesi ve kullanım alanları üzerine odaklanmaktadır. Güveç kapları, antik dönemde ve günümüzde yemek pişirme amacıyla kullanılan özel bir kap türü olarak tespit edilmiştir. Yassılaştırılmış gövde yapısıyla çömleklerin bir alt türü olarak değerlendirilen bu kapların orijinal isminin “Iopas” olduğu belirtilmektedir. İç hacimlerinden dolayı daha çok az sulu veya bol yağlı yemekler için tercih edilen güveç kapları, kapaklı formlarıyla pişirme ve saklama işlevlerini bir arada sunmuşlardır (Fırat, 2012). Fırat’ın (2012) çalışmasında incelenen güveç formu kaplar ile Fotoğraf 3.30’da incelediğimiz kap örneği arasında dönem, form ve yapım tekniği açısından önemli benzerlikler bulunmaktadır. Bu benzerlikler, her iki eserin de aynı kültürel ve kronolojik bağlama ait olabileceğini düşündürmektedir.



Fotoğraf 3.31. Kâsecik

Bu ürün (Fotoğraf 3.31) Roma Dönemi olarak tarihlenmiştir. Eser, 05.12.1996 tarihinde hibe yoluyla Konya Arkeoloji Müzesine kazandırılmıştır. Ürün ölçüleri Ağız

Çapı: 10,4 cm, Yükseklik: 5,6 cm Dip Çapı: 3,8 cm olarak belirlenmiştir. Açık kahverengi hamurlu, pişmeden dolayı yarısı koyulaşmış, ortası çukur, halka dipli, konik gövdeli, dışa yatay çekik, düz geniş dudaklıdır. Günümüze kadar sağlam şekilde gelmiştir. Bu tür kâseler, Roma döneminde çeşitli amaçlarla kullanılmıştır. Özellikle sıvı veya yarı sıvı yiyeceklerin servisi, depolanması veya tüketimi için yaygın olarak kullanılmıştır. Fotoğraf 3.31’de incelenen kasecik ile benzer özelliklere sahip bir kap, British Museum koleksiyonunda bulunmaktadır. Bu kap, “Samian Seramik Kâse” olarak adlandırılmakta olup, sırrı aşınmış ve ağız kısmı kırılmıştır. Londra’da (İngiltere) bulunmuş veya edinilmiş olan bu eser, Londra’da (İngiltere) konumlandırılmaktadır. Teknik olarak “toprak sigillata (Roma döneminde yaygın olarak kullanılan, parlak kırmızı renkli, ince yapılı bir seramik türü)” kullanılarak üretilmiştir (www.britishmuseum.org). Fotoğraf 3.31’deki kasecik ile British Museum’daki Samian Seramik Kâse arasındaki benzerlik, her iki eserin de aynı dönem ve kültüre ait olduğunu düşündürmektedir.



Fotoğraf 3.32. Tabak

Geç Roma Dönemi’ne (M.S. 284-641) ait bu tabak (Fotoğraf 3.32), 26.01.1971 tarihinde satın alma yoluyla Konya Arkeoloji Müzesi’ne kazandırılmıştır. Koyu kırmızı renkte olan eserin ağız çapı 8,5 cm, yüksekliği 5 cm ve kaide çapı 16 cm olarak belirlenmiştir. Ağızdan tatlı bir meyille derinleşen tabak, halka kaidelidir ve ağız kısmında küçük bir kırık bulunmaktadır. Bu tabak, Geç Roma Dönemi’nde günlük kullanım veya özel amaçlar için üretilmiş olabilecek bir eserdir. Koyu kırmızı renk, ağızdan derinleşen form ve halka kaide gibi özellikler, tabanın işlevselliğini ve

kullanım kolaylığını vurgular. Ağızdaki küçük kırık ise, eserin kullanım geçmişine ve aşınma sürecine dair izler taşır. Bu tür tabaklar, Geç Roma Dönemi'nde çeşitli amaçlarla kullanılmıştır. Özellikle yemek yeme, katı veya sıvı gıdaların tüketimi için yaygın olarak kullanılmış olduğu düşünülmektedir. Yıldız'ın (2012) "Alanya Arkeoloji Müzesi'nden Bir Grup Sagalassos Kırmızı Astarlı Seramiği" başlıklı çalışması, Alanya Arkeoloji Müzesi'nde bulunan Sagalassos Kırmızı Astarlı seramikleri üzerine odaklanmaktadır. Bu çalışma kapsamında, müzedeki Sagalassos Kırmızı Astarlı seramik koleksiyonu incelenmiş ve bu eserler arasında 13 adet tabak örneği tespit edilmiştir. Yıldız'ın (2012) çalışmasında ele alınan bu tabaklar, genel form özellikleri açısından geniş kenarlı ve sığ profilli örneklerdir (Yıldız, 2012). Bu özellikleriyle Fotoğraf 3.32'de incelediğimiz eser ile dikkat çekici bir benzerlik göstermektedir.



Fotoğraf 3.33. Tabak

Geç Roma Dönemi'ne ait bu tabak (Fotoğraf 3.33), 04.02.1971 tarihinde satın alma yoluyla Konya Arkeoloji Müzesi'ne kazandırılmıştır. Ürün ölçüleri ağız çapı 18,8 cm, yüksekliği 6,3 cm ve kaide çapı 6,5 cm olarak belirlenmiştir. Açık kırmızı renkte, ağız kenarı dik, tatlı bir meyille derinleşmektedir. Halka kaide üzerine oturan tabak, geniş ve çukur ağız kısmıyla sıvı ve katı gıda tüketimine uygun bir yapı sergilemektedir. Boyutlarının tek porsiyonluk öğün için ideal olması, eserin günlük kullanım veya özel davetle için üretilmiş olabileceğini göstermektedir. Körsulu (2016), "Kappadokia Komana'sı Geç Roma Seramikleri" adlı araştırmasında, Komana'daki Geç Roma dönemi seramik buluntularını mercek altına almıştır. Bu

kapsamda, 23 adet kâse ve tabak formu incelenmiştir. Körsulu'nun çalışması, Komana'da Erken Roma devrinde ortaya çıkan bazı kap tiplerinin Geç Roma devrinde de varlığını sürdürdüğünü ortaya koymaktadır. Bununla birlikte, Geç Roma Dönemi sigillata (Roma döneminde yaygın olarak kullanılan, parlak kırmızı renkli, ince yapılı bir seramik türü) gruplarının karakteristik numunelerinin kopyalarının yapıldığı kâse ve tabaklar da belirlenmiştir (Körsulu, 2016). Fotoğraf 3.33'te incelediğimiz eser, Körsulu'nun çalışmasında ele alınan kâselerle biçim ve zaman dilimi açısından kayda değer benzerlikler sergilemektedir.



Fotoğraf 3.34. Çanakçık

Bu ürün (Fotoğraf 3.34) Geç Roma Dönemi olarak tarihlenmiştir. Eser, 14.12.1979 tarihinde Hüseyin Dilek'ten satın alma yoluyla Konya Arkeoloji Müzesine kazandırılmıştır. Ürün ölçüleri Ağız Çapı: 6,8 cm, Yükseklik: 3 cm olarak belirlenmiştir. Pişmiş topraktan yapılmış, kırmızı boyalı, üzerinde kahverengi boya izleri görülür. İtinâlı yapılmış ince cidarlıdır. Dışa doğru açılarak yükselen gövde ince dudakla son bulur. Dudak kenarında kırıkları mevcut olup, fazla aşınmış düz dipli çanakçıktır. Çanakçığın formu ve boyutları, sıvı veya yarı sıvı gıda maddelerinin tüketimi için uygun olduğunu göstermektedir. Bu tür çanaklar, günlük yemek öğünlerinde veya özel sofralarda kullanılmış olabilir. Boya izleri ve işçilik kalitesi, çanakçığın sadece işlevsel bir obje olmadığını, aynı zamanda dönemin sosyal ve kültürel yaşamına dair ipuçları taşıdığını da göstermektedir. Erol'un (2022) "Ödemiş

Müzesinde Bulunan Sigillata Türünde Fincanların Üretim Merkezlerine İlişkin Öneriler” başlıklı çalışması, Ödemiş Müzesi koleksiyonunda yer alan iki adet terra sigillata fincanı incelemektedir. Çalışmada, bu fincanların hamur, astar ve form özellikleri detaylı bir şekilde analiz edilerek, her iki fincanın da aynı sigillata türüne ait olduğu sonucuna ulaşılmıştır (Erol, 2022). Fotoğraf 3.34’te “çanakcık” olarak tanımladığımız eser ise, Erol’un (2022) çalışmasında incelenen fincan örnekleriyle biçim, boyut ve dönem açısından benzerlik göstermektedir. Bu benzerlik, Fotoğraf 3.34’teki eserin de bir fincan olarak kullanılmış olabileceği ihtimalini ortaya çıkarmaktadır.



Fotoğraf 3.35. Çanak

Bu ürün (Fotoğraf 3.35) Geç Roma Dönemi olarak tarihlenmiştir. Eser, 25.12.2012 tarihinde müsadere yoluyla Konya Arkeoloji Müzesine kazandırılmıştır. Ürün ölçüleri Ağız Çapı: 21 cm, Yükseklik: 6 cm olarak belirlenmiştir. Söz konusu Geç Roma Dönemi çanağı, çark yapımı tekniğiyle, ince mika katkılı devetüyü renginde hamurdan üretilmiş olup, içe ve dışa doğru daralan ince ağız kenarlarına ve ağız kenarından keskin bir sırtla dibe doğru daralan bir gövdeye sahiptir. Düz dipli olan bu çanağın dış yüzeyi dairesel yivlerle karakterizedir ve genel itibarıyla sağlam bir yapıya sahiptir. Geç Roma Dönemi seramik üretiminin tipik bir örneği olan bu eser, dönemin üretim teknikleri ve estetik anlayışını yansıtmaktadır. Mika katkılı hamur, seramiğin dayanıklılığını artırırken, devetüyü rengi ve dairesel yivler dönemin karakteristik özelliklerindedir. İçe ve dışa doğru daralan form, çanağın kullanım amacına uygun, pratik bir tasarım sunarken, keskin sırt detayı estetik bir farklılık

yaratmaktadır. Düztaban ise kullanım kolaylığı ve denge sağlamaktadır. Çanağın derin ve çukur yapısı, sıvı veya sulu gıdaların, örneğin çorba, yahni veya sulu et yemeklerinin servisi için uygun olduğunu göstermektedir. Eserin boyutları, tek porsiyonluk bir yemek için ideal olup, bu da kişisel yemeklerin sunulduğu izlenimini vermektedir. Malzeme ve işçiliğindeki sadelik, bu tür çanakların günlük öğünlerde yaygın olarak kullanıldığını düşündürmektedir. Ek olarak, çanağın geniş ağız kısmı, meyve salatası, komposto veya sütlaç gibi tatlıların servisi için de uygun olabilir.



Fotoğraf 3.36. Tabak

Geç Roma Dönemi'ne ait bu tabak (Fotoğraf 3.36), 10 Temmuz 2001 tarihinde Yusuf Erdoğan tarafından yapılan hibe yoluyla Konya Arkeoloji Müzesi koleksiyonuna katılmıştır. Eser, 21 cm ağız çapına ve 6 cm yüksekliğe sahiptir. Kiremit renkli hamurdan üretilmiş olan tabakta, basit bir ağız kenarı ve ağız kenarının hemen dışında iki adet yiv bulunmaktadır. Yayvan bir görünüme sahip olan tabağın tabanı içe basık daire şeklindedir. Ağız kenarında kırıklar ve ağız kenarından gövdeye doğru çatlaklar mevcuttur. Sözel'in (2023) "Knidos Kıbrıs Kırmızı Astarlı (Geç Roma D) Kapları" başlıklı çalışması, Geç Roma Dönemi'ne ait Kıbrıs Kırmızı Astarlı seramiklerin önemli bir örneği olan tabakları incelemektedir. Çalışmada, Knidos'ta bulunan 35 adet tabak formu ayrıntılı olarak incelenmiş ve bu tabakların tipolojik özellikleri, üretim teknikleri ve kullanım alanları hakkında bilgi verilmiştir. Fotoğraf 3.36'da incelediğimiz eser de bu çalışmada incelenen tabak örnekleriyle benzerlik göstermektedir (Sözel, 2023).



Fotoğraf 3.37. Pişmiş Toprak Tabak

Bu ürün (Fotoğraf 3.37) M.S. 4. yy. (Bizans Dönemi) olarak tarihlenmiştir. Ürün İzzet Koyunoğlu müzesine İzzet Koyunoğlu tarafından bağış yolu ile gelmiştir. Ürün ölçüleri 15,6*3,4*6,3 cm olarak belirlenmiştir. Dudaklı ağızı vardır derin değildir. Tabağın içinde muntazam olmayan su yolu motifli hac bulunmaktadır. Kesik kaidelidir. Astarında dökülmeler vardır. Tabağın geniş ve sığ bir forma sahip olması yemek servisinde kullanıldığını düşündürmektedir. Bizans döneminde, yemeklerin sofrada sunumu için farklı kap türleri kullanılmıştır. Tabak formları, yiyeceğin türüne göre derinlik, genişlik ve boyut açısından çeşitlilik gösterir ve bu formlar genel olarak “boletarium” olarak adlandırılır (Delemen-Çokay Kepçe, 2009).



Fotoğraf 3.38. Keşkül



Fotoğraf 3.39. Keşkül

Hindistan cevizi kabuğundan yapılan bu ürün (Fotoğraf 3.38) 12. yy. olarak tarihlenmiştir. Ürün İzzet Koyunoğlu müzesine 1986 yılında gelmiştir ve deposunda yer almaktadır. Bu dönemin yemek alışkanlıkları incelendiğinde ürünün sıvı forma sahip gıda maddelerini taşımak ve tüketiminde kullanıldığı tahmin edilmektedir. Ürün ölçüleri Uzunluk: 33 cm, Genişlik: 15 cm, Yükseklik: 12,5 cm olarak belirlenmiştir (Fotoğraf 3.38). Hindistan cevizi kabuğundan yapılan diğer ürün (Fotoğraf 3.39) 12. yy. olarak tarihlenmiştir. Ürün 1986 yılında İzzet Koyunoğlu tarafından İzzet Koyunoğlu müzesine bağışlanmıştır. Ürün ölçüleri Uzunluk: 28,5 cm, Genişlik: 15 cm, Yükseklik: 13 cm olarak belirtilmiştir. Koyu bir renge ve doğal, elde yapılmış bir dokusal görünüme sahiptir. Zamanla yüzeyde aşınma olduğu görülmektedir (Fotoğraf 3.39). Tasavvuf kültürünün önemli bir unsuru olan keşkül, farklı dillerde çeşitli anlamlar taşımaktadır. Farsça ‘da “çanak”, Arapça ‘da “fakir”, Türkçe ‘de ise “fukara tası” ya da “yoksul çanağı” olarak ifade edilmektedir (Kuşoğlu, 1991). Bazı tasavvuf okullarında, manevi eğitimin başlangıcında müritlerin nefis terbiyesi amacıyla dilendirildiği bilinmektedir. Bu süreçte müritler, ellerinde keşkül taşır ve içine para, yiyecek, düğme, buğday gibi farklı eşyalar konulurdu. Bu karışıklık nedeniyle halk arasında “fukara keşkülü gibi” deyiimi, düzensiz ve karışık durumları ifade etmek için kullanılmıştır (Cebecioğlu, 2009). Yılmaz’ın (2021) yaptığı çalışmada, keşküllerin metal, cam, seramik ve Hindistan cevizi kabuğu gibi malzemelerden yapılan çeşitli formları olduğu, seramiklerde genellikle natüralist çiçekler ve hayvan figürlerinin öne çıktığı, diğer türlerde ise yazılar ve geometrik desenlerin bulunduğu sonucuna ulaşılmıştır (Yılmaz, 2021).



Fotoğraf 3.40. Pirinç Tas

Pirinçten yapılan bu ürün (Fotoğraf 3.40) 13. yy. olarak tarihlenmiştir. Ürün İzzet Koyunoğlu müzesine 1986 yılında gelmiştir ve deposunda yer almaktadır. Ürün ölçüleri Ağız Çapı: 21,2 cm, Yükseklik: 10,5 cm, Kaide Çapı: 20 cm olarak belirlenmiştir. Ürünün üzerinde yer alan Arapça yazılar ve geometrik motiflerden oluşan detaylı süslemelerin, dönemin sanatsal özelliklerini yansıttığı düşünülmektedir. Üzerindeki detaylı işlemler, o dönemin ustalarının el becerilerini ve sanatsal yeteneklerini göstermektedir (Fotoğraf 3.40).

Gedük (2017) yaptığı çalışmada, bu ürünleri şifa kabı olarak, ayet ve duaların yazılı olduğu, halk hekimliğine dayalı korunma ve tedavi araçları olarak tanımlamıştır. Genellikle bronz, pirinç ve bakırdan yapılan bu kaplar, nadiren seramik ve porselenden de üretilmiştir. Şifa tasından su içmenin hastalıkları iyileştireceğine inanılmıştır ve bu kaplar geleneksel inançların somut bir yansımasıdır. Aynı çalışmada, şifalı kaplara inancı olan insanların, bu kaplardan içtikleri suyun özel bir güç taşıdığına ve hastalıklarını iyileştireceğine inandıkları belirtilmiştir. Bu inanç, hastanın psikolojik durumunu olumlu etkileyerek iyileşme sürecine katkıda bulunur. Yani şifalı kapların etkisi, daha çok plasebo etkisi (bir kişinin içinde farmakolojik hiçbir etkisi olmayan sahte bir ilacın etkili olduğunu sanarak iyileşmesi) olarak değerlendirilir. Topkapı Sarayı'nda kullanılan şifa taslarının büyük bir kısmı bakır, tombak, pirinç ve bronz gibi metallere yapılmıştır. Bununla birlikte, sarayın Çin ve Japon porselenleri

bölümünde, içleri dua ve ayetlerle süslenmiş 37 adet porselen kâse ve tabak bulunmaktadır. Yani sarayda hem metal hem de porselen malzemelerden yapılmış şifa taslarına rastlanmaktadır (Gedük, 2017). Benzer şifa taşı örnekleri Kars Müzesi'nde de sergilenmektedir (Çalış, 2011).



Fotoğraf 3.41. Bakır Tepsi

Bakırdan yapılan bu ürün (Fotoğraf 3.41) 13. ve 14. yy. olarak tarihlenmiştir. Ürün İzzet Koyunoğlu müzesine 1986 yılında gelmiştir ve deposunda yer almaktadır. Ürün ölçüleri Uzunluk: 57,5 cm, En: 43,5 cm olarak belirlenmiştir. Oval formulu, dışarı taşkın kenarlı tüm yüzeyinde av ve harp sahneleri, insan, hayvan ve bitkisel süslemeli, ortada Rumi motiflerinin yer aldığı tepsi, bakır üzerine altın ve gümüş kakmalı olarak tasarlanmıştır. Bu motifler, dönemin sanat anlayışını yansıtmaktadır. İnsan ve hayvan figürleri, bitkisel motifler (vazoda çiçekler ve ağaçlar) kabartma olarak işlenmiş olup tüm yüzeyi kaplamaktadır. El işçiliği ile üretildiği düşünülmektedir. Ürün sağlam durumda olup, yer yer paslanmalar söz konusudur. Üzerindeki motiflerin türüne ve yerleşimine göre farklı anlamlar yüklenebilir. Örneğin, bazı hayvanların güç, bereket veya kutsal anlamları temsil ettiği tahmin edilmektedir (Fotoğraf 3.41). Aral (2019) yaptığı çalışmada bakır tepsiyi hem pişirme hem de taşıma amacıyla kullanılan, genellikle siniden küçük çaplı ve yüksek kenarlı, börek, tatlı gibi hamur işleri için ideal bir mutfak eşyası olarak tanımlamıştır. Çocukların ilk diş hediğinin, bakır kazanda pişirilip bakır tepside sunulduğunu, incelenen bakır mutfak kaplarının, farklı şekillerde tasarlanmış olup, pişirme ve sunum gibi çeşitli kullanım amaçlarına göre adlandırıldığını ve bu kapların, işlevlerine göre özel isimler ve formlar kazandığını belirtmiştir (Aral, 2019).



Fotoğraf 3.42. Bakır Kaburgalı Kap

Bakırdan yapılan bu ürün (Fotoğraf 3.42) 15. yy. olarak tarihlenmiştir. Ürün İzzet Koyunoğlu müzesine 1986 yılında gelmiştir ve deposunda yer almaktadır. Ürün ölçüleri Ağız Çapı: 11 cm, Yükseklik: 4 cm olarak belirlenmiştir. Kap günümüze kadar sağlam gelmiştir. On dilimli, ortası şemse üzerine göbekli, dış kenarları ve dilim çıkıntıları Rumi motifli ve zencereklidir (zincirleme halkalar şeklindeki süsleme motifler). Üzerinde “Sahibesi Zeliha” yazısı yer almaktadır. Kabın genel formu kabaca dairesel olup, dış yüzeyinde kaburgalara benzer çıkıntılar bulunuyor. Bu kaburgalar, kabın daha sağlam olmasını sağlamanın yanı sıra dekoratif bir amaç da güttüğü tahmin edilmektedir. İç yüzey daha düz ve içe doğru hafifçe çökük bir yapıya sahiptir. Kabın üretim tekniği hakkında kesin bir şey söylemek mümkün olmasa da o dönemdeki metal işleme teknikleri göz önüne alındığında dövme veya döküm yöntemlerinden biriyle üretilmiş olabileceği düşünülmektedir. Bu tür kaplar, geçmişte evlerde yiyecek saklamak ve servis etmek için kullanılmış olabilir. Kaburgalı yapısının, kabın daha iyi tutunmasını sağladığı düşünülmektedir.

Yaşlı (2017) yaptığı çalışmada Urartu mutfak kaplarını, kaburga gövdeli, küresel gövdeli ve düz ağız kenarlı olmak üzere üç ana grupta incelemiştir. Bu kapların çeşitliliği, Urartu toplumunun mutfak alışkanlıkları ve metal işçiliği konusundaki yetenekleri hakkında önemli ipuçları verdiğini belirtmiştir (Yaşlı, 2017).



Fotoğraf 3.43. Altın Tombak Bakır Leğen

Bakırdan yapılan bu ürün (Fotoğraf 3.43) 16. yy. olarak tarihlenmiştir. Ürün İzzet Koyunoğlu müzesine 1986 yılında gelmiştir ve deposunda yer almaktadır. Ürün ölçüleri Ağız Çapı: 37,3 cm, Taban Çapı: 28 cm, Yükseklik: 9 cm olarak belirlenmiştir. Günümüze kadar sağlam gelmiştir. Bakırdan mamul, altın tombak kaplamalı (kaplamaları büyük oranda dökülmüş) çökertme tekniğinde yapılmış, dışarı taşkın geniş kenarlı ağızlı, ağız kenarında sıcak mine işlemeli 11 adet kabaralı, kabara araları çizgisel kazıma tekniği ile yapılmış, bitkisel süslemeli, tabana doğru genişleyen gövdeli, düz dipli leğen olarak tanımlanabilir. Tutacak kısmı yine dairevi olup ortasında etrafı delikli sıcak mine işlemeli kabara (genellikle kaburgaların kesişme noktalarına ve kemer köşeliklerine yerleştirilen, oyularak biçimlendirilen bezemeli dışa taşkın öge) mevcuttur. Leğen ve kapağında yer yer zedelenmeler vardır. Leğenin kullanım amacının törenlerde, günlük hijyen ritüellerinde veya su saklamak için olabileceği tahmin edilmektedir. Tombak, bakırın üzerine cıva ve altın varakla yapılan bir kaplama yöntemidir. Bu sayede bakır eşyalara altın rengi bir görünüm kazandırılmış ve daha değerli hale getirilmiştir. Çevrimli (2018) çalışmasında, Tombak tekniğinin, Osmanlılarda 16. yüzyıl ortalarında ortaya çıktığını ve 19. yüzyıla kadar devam ettiğini belirtmiştir. Bu teknik, altın yaldızlama benzeri bir yöntem olmakla birlikte daha dayanıklı olup, eserlerin korozyona uğramadan parlaklıklarını korumasını sağlamıştır (Çevrimli, 2018). Tombak tekniği, altının kıymetli oluşu ve altına duyulan ilgi nedeniyle geliştirilmiş, özellikle Erken İslam döneminde soy

metallerin azalmasıyla yaygınlaşmıştır. Osmanlı öncesi Selçuklu döneminde de kullanıldığı bilirse de bu teknikle yapılmış eserlerin günümüze ulaşan örnekleri sınırlıdır (Kayaoğlu, 1992).



Fotoğraf 3.44. Bakır Kaburgalı Tas

Bakır madeninden yapılan bu ürün (Fotoğraf 3.44) 16. yy. olarak tarihlenmiştir. Ürün İzzet Koyunoğlu müzesine 1986 yılında İzzet Koyunoğlu tarafından bağış yolu ile gelmiştir ve deposunda yer almaktadır. Ürün ölçüleri Ağız Çapı: 14 cm, Yükseklik: 4,5 cm olarak belirlenmiştir. Tasın yüzeyinde bozulmalar ve kırıklar mevcuttur, bu da onun uzun bir süre boyunca kullanıldığını veya çevresel etkilerden zarar gördüğünü göstermektedir. Tasın çevresindeki dairesel süslemeler, dönemine özgü dekoratif işçiliği yansıtır. Bu süslemelerde mavi ve beyaz tonlarında mineleme veya benzeri bir bezeme tekniği kullanıldığı gözlemlenmektedir. Mineleme süslemeler ve kaburgalı yapısı hem estetik hem de işlevsel özellikler taşıdığını göstermektedir. Mineleme sanatı, iki bin yılı aşkın süredir süsleme alanında önemli bir yere sahiptir. Mineleme, metal üzerine uygulanan ince bir sanattır. Metal oksitleri ile renklendirilmiş cam, havanda ezilip suyla yıkanarak mine çamuru hazırlanır. Bu çamur spatül veya fırça ile metal yüzeye uygulanır ve fırında ısıtılarak yapışması sağlanır. Soğuduktan sonra tesviye ve parlatma işlemleriyle mineleme tamamlanır, böylece renk ve parlaklık ortaya çıkar (Özdemir, 2023).



Fotoğraf 3.45. Sini

Bakır madeninden yapılan bu ürün (Fotoğraf 3.45) 16. yy. olarak tarihlenmiştir. Ürün İzzet Koyunoğlu müzesine 1986 yılında İzzet Koyunoğlu tarafından bağışlanmıştır. Ürün ölçüleri Çap: 90,3 cm, Yükseklik: 2 cm olarak belirlenmiştir. Altın tombak kaplamalı sini, iki kuşak yazı ortası Rumi motifli, etrafı selvi ve hurma ağaçlarıyla süslü, kenarları zencereklidir. Dairevi formlu olup, kaplamasında yer yer yıpranmalar söz konusudur. Bu tür sinilerin genellikle dekoratif veya servis amaçlı kullanıldığı tahmin edilmektedir (Fotoğraf 3.45).

Yerasimos (2005), yaptığı çalışmada Osmanlı döneminde saraylarda bile Batı tarzı yemek odaları bulunmadığını, yemek zamanı geldiğinde, “sini” adı verilen yuvarlak tabakların küçük sehpa üzerine konduğunu ve yemek yiyecek kişiler bu sininin etrafında bir araya gelerek yemeklerini paylaştığını belirtmiştir. Siniler genellikle beş ya da altı kişilik kapasiteye sahiptir (Yerasimos, 2005). Kars Müzesi’nde sergilenen siniler, form ve yapım teknikleri açısından benzerlik göstermektedir (Çalış, 2011).



Fotoğraf 3.46. Bakır Yemek Sahanı

Hammaddesi bakır olan bu ürün (Fotoğraf 3.46) 17. yy. olarak tarihlenmiştir. Ürün İzzet Koyunoğlu müzesine 1986 yılında gelmiştir ve deposunda yer almaktadır. İzzet Koyunoğlu tarafından bağışlanma yolu ile gelmiştir. Ürün ölçüleri Ağız Çapı: 36,5 cm, Taban Çapı: 18 cm, Yükseklik: 5 cm olarak belirlenmiştir. Bakırdan mamul, çökertme tekniği ile yapılmış dışarı taşkın, eni az ve kertikli (üzerinde kesik ya da çentik bulunan) kenarlı ağızlı, sığ gövdeli yemek sahanı olarak tanımlanmıştır. Taban iç yüzeyi konsantrik (ortak merkezli daire veya küre) dairelerden oluşan süslemelidir. Ortadaki dairevi bölüm ile ağız kenarı arasında kalan yüzey ise dilimli, yaprak benzeri motiflerin oluşturduğu süslemeye sahiptir. Düz tabanlıdır. Bu tür sahanların, genellikle yemeklerin sunulduğu veya meyve gibi yiyeceklerin konulduğu dekoratif amaçlı eşyalar olduğu tahmin edilmektedir. Ayrıca, özel günlerde veya misafir ağırlamada kullanılmış olabilirler. İncelediğimiz sahanın form ve benzerlik açısından örnekleri Kars müzesinde de sergilenmektedir. Çalış (2011), çalışmasında sahanların genellikle yemek aktarma amaçlı kullanıldığını ve benzer sahan örneklerinin İstanbul ve Kastamonu atölyelerinde yer aldığını belirtmiştir (Çalış, 2011).



Fotoğraf 3.47. Bakır Tas

Bakır madeninden yapılan bu ürün (Fotoğraf 3.47) 17. yy. olarak tarihlenmiştir. Ürün İzzet Koyunoğlu müzesine 1986 yılında gelmiştir ve deposunda yer almaktadır. İzzet Koyunoğlu tarafından bağışlanma yolu ile gelmiştir. Ürün ölçüleri Ağız Çapı: 11 cm, Kaide: 5,5 cm, Yükseklik: 5 cm olarak belirlenmiştir. Dışarı taşkın, kalın ağızlı kaideye doğru daralan yarım küre formulu, düz kaideli tas olarak tanımlanmıştır. Bu ürün bakır, üzeri yazılı ve geometrik madalyonlu, Rumi motifli ve zencereklidir. Hem sıvı hem katı formdaki yiyeceklerin servis edildiği tahmin edilmektedir (Fotoğraf 3.47). Kenarındaki kabartma süslemeler, o dönemin karakteristik üslubunu

yansıtmaktadır. 15, 16 ve 17. yüzyıllar, maden sanatında “Klasik Dönem” olarak kabul edilir. Erken dönem ise, Osmanlı üslubunun şekillenmeye başladığı, yeni teknik ve formların denendiği bir keşif süreci olarak değerlendirilir (Eruz, 1993). 16. yüzyılda bakır işçiliğinde önemli gelişmeler yaşanmıştır. Bu dönemde yapılan bakır eserlerde, bitkisel ve geometrik desenler sıklıkla kullanılmıştır. Özellikle kıvrımlı dallar, yapraklar, lotus ve palmet motifleri, bakır eserlere zarafet katmıştır. Lotus ve palmet motifleri, geleneksel Türk sanatlarında önemli bir yere sahiptir. Her iki motif de bitkisel kökenli olup, farklı anlamlar ve sembolik değerler taşırlar. Lotus motifi, temizliği, saflığı ve yeniden doğuşu simgelerken, palmet motifi güç, bereket, zafer ve koruma gibi anlamlar taşır. Bu motifler, tek başlarına veya birlikte kullanılarak Türk sanatına zenginlik katmışlardır. 17. yüzyılın başlarında, kazıma tekniğiyle yapılan bakır ürünlerde, zeminin yatay çizgilerle doldurulması dikkat çekmektedir. Bu teknikle oluşturulan süslemeler, geometrik desenlerin iç içe geçmesiyle zengin bir görünüm sunmaktadır (Türkoğlu, 1993). Tasın bakırdan yapılmış olması, Osmanlı döneminde mutfak eşyalarında sıkça kullanılan bu metalin önemini göstermektedir. Yüzeyindeki işlemler, o dönemin ustalarının el becerisi ve sanatsal duyarlılığını yansıtmaktadır.



Fotoğraf 3.48. Bakır Yemek Lengeri

Hammaddesi bakır olan bu ürün (Fotoğraf 3.48) 18. yy. olarak tarihlenmiştir. Ürün İzzet Koyunoğlu müzesine İzzet Koyunoğlu tarafından bağışlanma yolu ile 1986 yılında gelmiştir ve deposunda yer almaktadır. Ürün ölçüleri Ağız Çapı: 44 cm, Taban

Çapı: 16 cm, Yükseklik: 6 cm olarak belirlenmiştir. Bakırdan mamul, çökertme tekniğinde yapılmış, dışarı taşkın dilimli, kenarlı, ağızlı, sığ gövdeli yemek lengeri olarak tanımlanmıştır. İç yüzeyi kenarlardan dilimli olup, ortada çiçekli bir bordür ve konsantrik (ortak merkezli daire veya küre) daireler süsleme kompozisyonunu oluşturmaktadır. Arka yüzü de dilimli şekildedir. Taban çıkıntılı olup dairevi çizgi ve kabartma formudur. Sağlam durumdadır. Lenger, Osmanlı ve Türk mutfağında yemeklerin sunumu veya servisinde kullanılan önemli bir araçtır. Lengerlerin genellikle sofrada ortak bir yemek kabı olarak kullanıldığı ve ortaya konan yemeğin herkes tarafından paylaşıldığı bilinmektedir. Çukur ve geniş yapısı, yemeklerin kolayca servis yoluyla paylaşılmasını sağlamaktadır. Kenarındaki dekoratif işlemler, lengerin estetik açıdan da değerli olduğunu göstermektedir. Bu tür detaylar, dönemin kap kakac ustalığını yansıtmaktadır. Ürünün ölçülerine bakıldığında, büyük bir yemek kabı olduğu ve genellikle geniş sofralarda veya büyük aile buluşmalarında kullanılmış olabileceği düşünülmektedir. Pilav, çorba veya kebab gibi ana yemeklerin servisinde kullanılmış olabilir. Lengerde bahsedilen çökertme yöntemi; bakır levhanın tokmak ve çekiç yardımıyla kenardan başlayarak adım adım şekillendirilip derinleştirilmesi ve tabana doğru aşamalı olarak çukurlaştırılma tekniği olarak tanımlanmaktadır (Kayaoğlu, 1984). Çalış 'ın (2021), çalışmasında bulunan Ödemiş Belediyesi Yıldız Kent Arşiv Müzesi'nde yer alan eserler incelendiğinde form ve yapım tekniği açısından benzer lenger örneklerine rastlanmaktadır (Çalış, 2021).



Fotoğraf 3.49. Bakır Tas

Bakırdan yapılan bu ürün (Fotoğraf 3.49) 18. yy. olarak tarihlenmiştir. Ürün İzzet Koyunoğlu müzesine İzzet Koyunoğlu tarafından bağışlanma yolu ile 1986 yılında gelmiştir ve deposunda yer almaktadır. Ürün ölçüleri Ağız Çapı: 17 cm, Kaide Çapı: 9,5 cm, Yükseklik: 10,2 cm olarak belirlenmiştir. Bakırdan mamul, geniş düz ağızlı, kaideye kadar olan bölümü silindirik formu, yüksekliği az dairevi kaideli, dış yüzeyde ağza yakın kısımda geometrik, gövde üzerinde selvi ve hayat ağacı motifli dizisi süslemeli, çökertme tekniğinde yapılmış, derin gövdeli tas olarak tanımlanmıştır. Tasın dip kısmı ayrı olup sonradan lehimle yapıştırılmıştır. Üzerindeki yaprak ve dal motifleri, dönemin doğa temalı süsleme anlayışını yansıtıyor olabilir. Böyle taslar genellikle su veya gıda servisi için kullanılmış olabileceği gibi, dini törenlerde veya özel günlerde de tercih edilebilirdi. Bakır kapların zamanla kararma özelliği nedeniyle, tasın yüzeyinde hafif bir oksitlenme olduğu gözlemlenmiştir. Kılınç ve Özlem'in (2015) çalışmasında yer alan envanterler incelendiğinde Isparta Müzesi'nde yer alan benzer form, teknik ve bezeme özelliklerine sahip üç adet bakır tas mevcut olduğu görülmüştür (Kılınç ve Özlem, 2015).



Fotoğraf 3.50. Gümüş Tas

Gümüştan yapılan bu ürün (Fotoğraf 3.50) 18. yy. olarak tarihlenmiştir. Ürün İzzet Koyunoğlu müzesine 1986 yılında gelmiştir ve deposunda yer almaktadır. Ürün ölçüleri Ağız Çapı: 11,5 cm, Yükseklik: 6 cm olarak belirlenmiştir. Gümüş kaplama su tası olarak tanımlanmıştır. Üzerinde gül deseni, simetrik ceylan ve tavus kuşu motifleri vardır. Kenarları yazılıdır. Süsleme motifleri arasında geometrik desenler, bitkisel motifler dikkat çekmektedir. Bu tarz gümüş kapların, Osmanlı döneminde

estetik ve işlevselliği bir arada barındıran objeler olarak üretildiği tahmin edilmektedir. Geometrik desenler, dönemin İslam sanatının karakteristik özelliklerinden biri olarak düşünülebilir. Ayrıca, üzerindeki yazılar, dini bir anlam taşıyor olabilir veya eserin sahibine ait bir iz bırakmak amacıyla eklenmiş olabilir. Saka (2019), çalışmasında Osmanlı Döneminde altın ve gümüş mutfak gereçlerinin halk tarafından kullanımının yasak olduğunu, ancak bu tür eşyaların sarayda kullanıldığının belgelerde yer aldığını belirtmiştir. Osmanlı İmparatorluğu, gümüş madenlerini sıkı bir şekilde denetlemiş ve gümüşün yurtdışına çıkarılmasını engellemeye çalışmıştır. Ancak, stratejik bir öneme sahip görmediği gümüşten yapılmış mutfak eşyalarının ihracatına zaman zaman izin vermiştir (Saka, 2019).



Fotoğraf 3.51. Ahşap Tas

Hammaddesi ahşap olan bu ürün (Fotoğraf 3.51) 18. yy. olarak tarihlenmiştir. Ürün İzzet Koyunoğlu müzesine İzzet Koyunoğlu tarafından bağış yolu ile 1986 yılında gelmiştir ve deposunda yer almaktadır. Ürün ölçüleri Ağız Çapı: 12 cm, Yükseklik: 6 cm olarak belirlenmiştir. Şimşir ağacından oyma, yarım küre formulu, iç ve dış yüzlerinde simetrik dairelerden oluşan süslemeli, yeşil, kırmızı, sarı renkli, bezemeli ahşap tas üzerinde; “Amelü el-hac Ahmed Rıdvan 1257” ibaresi yazılıdır. Bu ürünün ahşap olmasından dolayı halk mutfağında kullanıldığı düşünülmektedir. Osmanlı dönemi mutfağının halk ve saray mutfağı olarak ikiye ayrılması, dönemin sosyal ve ekonomik sınıflarına göre farklılaşan yaşam tarzlarını açıkça yansıtmaktadır. Halkın ahşap ve seramikten yapılan araç gereçleri kullanması, yerel malzeme ve üretim tekniklerine bağlılıklarını ortaya koyarken, saray mutfağındaki gümüş ve bakır kullanımı, zenginlik ve ihtişamı simgeler (Pekyaman ve Taş, 2024)



Fotoğraf 3.52. Kâse

Bu ürün (Fotoğraf 3.52) 18. yy. olarak tarihlenmiştir. Ürün İzzet Koyunoğlu müzesine İzzet Koyunoğlu tarafından bağış yolu ile 1986 yılında gelmiştir ve deposunda yer almaktadır. Ürün ölçüleri Ağız Çapı: 39 cm, Yükseklik: 17,8 cm Kaide: 22,2 cm olarak belirlenmiştir. Kâse ile ilgili net bir bilgi olmasa da porselen olduğu gözlenmektedir. Bahçeler, binalar ve insanlar gibi motifler, sosyal hayatı ve doğayla olan uyumu simgelemektedir. Bahçeler, doğayla olan bağı ve huzur arayışını simgelerken, binalar ve insanlar ise sosyal hayatın ve toplumsal ilişkilerin önemini vurguladığı düşünülmektedir. Kâse hem teknik açıdan hem de sanatsal açıdan oldukça değerli bir eserdir. İnce işçilik, canlı renkler ve detaylı desenler, kâseye estetik bir değer kazandırmaktadır. Türkiye’de porselen üretimi, köklü seramik geleneğine rağmen, 19. yüzyılın sonlarında, 1891 yılında Yıldız Çini Fabrika-i Hümayûnu’nun kurulmasıyla başlamıştır. Bu fabrika, Fransız teknolojiyle saray için sınırlı sayıda üretim yapmıştır. Porselenin Türkiye’de yaygınlaşması ise Cumhuriyet dönemiyle birlikte 1950’li yıllarda gerçekleşmiştir. Avrupa’da porselenin metalaşması 1750’lerdeyken, Türkiye’de bu süreç 1950’lerde gerçekleşmiştir, bu da yaklaşık 200 yıllık bir farka denk gelmektedir (Yılmaz, 2017).



Fotoğraf 3.53. Bakır Yemek Sahanı

Hammaddesi bakır olan bu ürün (Fotoğraf 3.53) 19. yy. olarak tarihlenmiştir. Ürün İzzet Koyunoğlu müzesine İzzet Koyunoğlu tarafından bağış yolu ile 1986 yılında gelmiştir. Depo kısmında bulunmaktadır. Ürün ölçüleri Ağız Çapı: 33,5 cm, Yükseklik: 5,5 cm Taban Çapı: 20 cm olarak belirlenmiştir. Bakırdan mamul, çökertme tekniğiyle imal edilmiş, dışarı taşkın, geniş kenarlı ağızlı, sığ gövdeli bakır yemek lengeri olarak tanımlanmıştır. Geniş kenarlı ağız yüzeyinde bir lale motifi ve içleri farklı bitkisel ve geometrik bezemeli madalyon dizisinden oluşan süsleme kuşağı vardır. Taban iç yüzeyinde içleri geometrik motiflerden oluşan ve iç içe geçmiş iki süs bordürü yer almaktadır. Ortadaki göbekte altı yapraklı çiçek motifi mevcuttur. Arka yüzünde 1824 tarihi yer almaktadır. Ağız kenarında iki yerde küçük yırtık mevcuttur. Eserin yıpranmış kısımlarında ağız kenarında bulunan yırtıklar zaman içinde kullanıma ya da saklama koşullarına bağlı hasarları işaret etmektedir. Bakır yemek lengerleri, Osmanlı dönemi mutfak kültüründe önemli bir yere sahipti. Genellikle zengin sofralarda kullanılan bu geniş, sığ tabaklar, yemeklerin sunumu için tercih edilirdi. Özellikle kalabalık yemek sofralarında, pilav, et ve diğer yemeklerin konulmasında işlevsel bir rol oynadığı tahmin edilmektedir. Aynı zamanda zengin süslemeleriyle estetik bir obje olarak da dikkat çektiği düşünülmektedir. Aral (2019)'ın çalışmasında, Malatya Beşkonaklar Etnografya Müzesi ve yerel koleksiyonerlerin koleksiyonlarında bulunan bakır mutfak gereçleri incelenmiştir. Bu inceleme sonucunda, Fotoğraf 3.53'te detayları sunulan sahan ile biçim ve yapım tekniği açısından benzerlik gösteren üç adet bakır sahan tespit edilmiştir. Aral (2019)

çalışmasında bakır sahanların geleneksel Türk mutfağında yemek servisi için kullanılan önemli kaplar olduğunu ve kapaklı ve kapaksız olmak üzere iki ana türde bulunduğunu belirtmiştir. Kapaklı sahanlar genellikle sulu yemeklerin servisinde kullanılırken, kapaksız sahanlar sulu olmayan yemekler için tercih edilir. Kapaklı sahanlar derinlikleri sayesinde sulu yemeklerin taşınması ve servis edilmesi için idealdir ve çoğunlukla dilimli kenarlara ve basamaklı kubbe şeklinde kapaklara sahiptir. Kapaksız sahanlar ise kapaklı sahanlara göre daha sıgıdır ve kenarları düz ve dışı kıvrımlı bileziklidir (Aral, 2019).



Fotoğraf 3.54. Kapaklı Bakır Çorba Tası

Bakır malzemedен üretilen bu ürün (Fotoğraf 3.54) 19. yy. olarak tarihlenmiştir. Ürün İzzet Koyunoğlu müzesine İzzet Koyunoğlu tarafından bağış yolu ile 1986 yılında gelmiştir ve depo kısmında yer almaktadır. Ürün ölçüleri Ağız Çapı: 17,2 cm, Kaide Çapı: 8,7 cm, Uzunluk: 19,2 cm olarak belirlenmiştir. Bakırdan mamul, çökertme tekniğinde imal edilmiş, geniş ağızlı, şişkin kürevi (küreye benzer) formlu tas ve yükseltme tekniğinde yapılmış basık kürevi (kubbe) formlu, tepe kısmı çökük ve kenarları kertikli dairevi formlu, alt kısmı çiçek motifli, tutamaklı kapak kısmından meydana gelmektedir. Tasın her iki yanında palmet formlu tutamak yer almaktadır. Yüksek ve konik kaidelidir. Tasın ve kapağın yüzeyinde konsantrik daireler vardır. Bu tür kaplar, yemeği sıcak tutmak ve masaya şık bir sunum yapmak amacıyla tercih edilmiştir. Kapak hem yemeğin sıcak kalmasını sağlamak hem de servis sırasında kolaylık sunmak için tasarlanmıştır. Malzemenin bakır olması hem

dayanıklılığı hem de ısıyı iyi iletmesi açısından tercih edilen bir özellik olabilir. Tasın çorba çeşitleri, haşlamalar ve yahni türleri, sulu yemeklerin sunumu için kullanılmış olabileceği düşünülmektedir. Özellikle saray mutfağı veya özel davetlerde daha dekoratif ve işlevsel bir sunum için bu tür kapların yaygın olarak kullanıldığı tahmin edilmektedir. Kılınç ve Ölmez (2015) tarafından yapılan, Isparta Müzesi'ndeki Osmanlı dönemi bakır eşyalarına dair kapsamlı incelemede, iki adet kapaklı bakır tava ve sekiz adet bakır çorba tası olduğu belirtilmektedir. Söz konusu çalışma incelendiğinde, Fotoğraf 3.54'te yer alan eser, form, teknik ve bezeme özellikleri bakımından söz konusu koleksiyondaki diğer parçalarla belirgin bir benzerlik göstermektedir (Kılınç ve Ölmez, 2015).



Fotoğraf 3.55. Pişmiş Toprak Kapaklı Kap

Topraktan yapılan bu ürün (Fotoğraf 3.55) 19. yy. olarak tarihlenmiştir. Ürün İzzet Koyunoğlu müzesine İzzet Koyunoğlu tarafından bağış yolu ile 1986 yılında gelmiştir. Ürün ölçüleri Ağız Çapı: 13,5 cm, Yükseklik: 17,5 cm, Kaide Çapı: 11,5 cm olarak belirlenmiştir. Pişmiş topraktan mamul, bombeli ve üstte tutamaklı kapağa sahip, iki kulplu, kesik ve basık kürevi formlu gövdeli, düz dipli, üzeri yer yer dökülmüş siyah sırlı tencere olarak tanımlanmıştır. Kabın pişmiş topraktan yapılmış ve elle şekillendirilmiş olduğu, üzerindeki koyu renkli süslemelerin dekoratif amaçla eklendiği düşünülmektedir. İki sağlam kulpa ve uyumlu bir kapağa sahiptir. Bu tasarım hem taşınabilirliği hem de işlevselliği artırmaktadır. Anadolu coğrafyası, tarih boyunca birçok medeniyete ev sahipliği yapmış ve bu zenginlik, çömlekçilik gibi

önemli el sanatlarında da kendini göstermiştir. Çömlekçiliğin Anadolu'daki kökenleri çok eskilere dayanmaktadır ve kadınların bu alandaki öncü rolü dikkat çekicidir. Zamanla erkeklerin de katılımıyla çömlekçilik hem teknik hem de sanatsal anlamda gelişim göstermiştir. Günümüzde ise bu köklü geleneğin izleri, Anadolu'nun çeşitli bölgelerinde hala yaşatılmaya çalışılmaktadır (Ünal, 2020). Fotoğraf 3.55'te incelediğimiz eserle benzer özelliklere sahip toprak kapların günümüzde de kullanımının devam ettiği gözlemlenmektedir. Bu durum, söz konusu kapların işlevselliği ve kültürel öneminin günümüze kadar taşındığını göstermektedir.



Fotoğraf 3.56. Ahşap Tas

Ahşaptan yapılan bu ürün (Fotoğraf 3.56) 19. yy. olarak tarihlenmiştir. Ürün İzzet Koyunoğlu müzesine 1986 yılında gelmiştir ve deposunda yer almaktadır. Bu dönemin yemek alışkanlıkları incelendiğinde ürünün sıvı forma sahip gıda maddelerini taşımak ve tüketiminde kullanıldığı tahmin edilmektedir. Ürün ölçüleri Ağız Çapı: 8,5 cm, Kaide Çapı: 4,5 cm, Yükseklik: 5 cm olarak belirlenmiştir. Öd ağacından mamul, düz ağızlı, yarım kürevi gövdeli, dairevi düz kaideli, içi ve dışı boyalı, dışı yaldızlı ve koyu turuncu renk kuşak üzerine spiral şerit bezemeli ahşap tas olarak tanımlanmıştır. Öd ağacı, yağmur ormanlarına özgü, Aquilaria cinsine ait bir ağaç türüdür. Anavatanı Güneydoğu Asya'dır ve Endonezya, Tayland, Kamboçya, Laos, Vietnam, Malezya, Bangladeş, Filipinler, Borneo, Yeni Gine ve Kuzeydoğu Hindistan gibi bölgelerde

yetiştir. Öd ağacı, Hinduizm, Hristiyanlık, Budizm ve İslam gibi farklı inanç sistemlerinin kutsal metinlerinde saygı duyulan bir ağaç türüdür. M.Ö. 1400'lü yıllara ait Sanskritçe (Hint-Avrupa dil ailesine ait, Güney Asya kökenli, antik ve kutsal bir dil) metinlerde koku veren bir madde olarak bahsedilmektedir. Hint destanı Mahabharata'da (Hint kültürünün en önemli ve en eski destanlarından biri) ise zenginlik, vergi ve selamlamanın bir sembolü olarak tasvir edilir. Öyle ki, Mahabharata'da bahsedilen bir antik kentte, gelen ziyaretçiler yanan öd ağacının tatlı kokusuyla karşılanmış (<https://www.agacinizinde.com>).



Fotoğraf 3.57. Porselen Çin Kâsesi

Porselenden yapılan bu ürün (Fotoğraf 3.57) 19. yy. olarak tarihlenmiştir. Ürün İzzet Koyunoğlu müzesine 1986 yılında gelmiştir ve deposunda yer almaktadır. Ürünün sıvı forma sahip gıda maddelerinin tüketiminde kullanıldığı tahmin edilmektedir. Ürün ölçüleri Ağız Çapı: 14 cm, Kaide Çapı: 7,5 cm, Yükseklik: 8,5 cm olarak belirlenmiştir. Geniş ağızlı, kaideye doğru daralan yayvan gövdeli, dışarı taşkın dairevi, kaideli, üzeri insan ve bitki motifleriyle bezeli kâse olarak tanımlanmıştır. Kâse üzerindeki figürler, geleneksel Çin yaşamına veya folkloruna atıfta bulunuyor olabilir. Figürlerin genellikle mitolojik öyküler veya gündelik yaşamdan sahneleri temsil ettiği düşünülmektedir. Detaylı süslemeler, özellikle doğa motifleri (yapraklar) ve figürler, Çin seramik sanatının karakteristik özelliklerini taşımaktadır. Bu tür kâselerin, yalnızca mutfak eşyası olarak değil, aynı zamanda sanatsal ifade ve statü göstergesi olarak da değerlendirildiği düşünülmektedir. İslâmiyet'in ilk dönemlerinde,

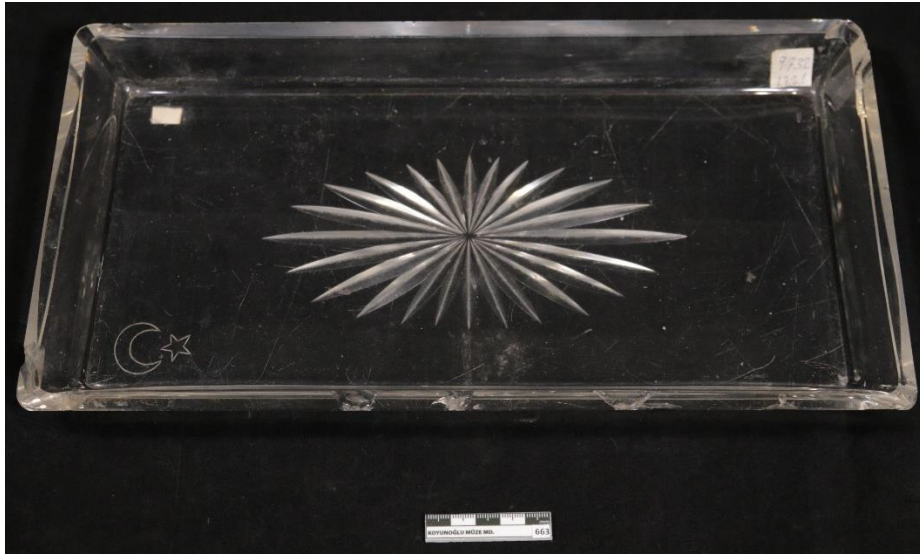
Çin ile Yakın Doğu arasındaki ilişkiler başlamış ve Hazret-i Muhammed, Çin İmparatoru T'ai Tsung'a İslâm'a davet için elçi göndermiştir. Bu dönemde İpek Yolu aracılığıyla Çin seramikleri Orta ve Batı Asya'ya taşınmıştır. M.Ö. 8. ve 9. yüzyıllarda ticaret yoğun olmasa da bu ürünler zengin tüccarlar ve seyyahlar tarafından az miktarda getirilmiştir. Osmanlı döneminde Çin porselenleri büyük ilgi görmüş ve değerli bir ticari ürün haline gelmiştir. Gedük'ün (2014) çalışmasında, Topkapı Sarayı Müzesi Çin Porselenleri Koleksiyonu'nda sergilenen porselen tabakların, form ve yapım teknikleri açısından önemli benzerlikler taşıdığı tespit edilmiştir (Gedük, 2014).



Fotoğraf 3.58. Ayaklı Seramik Tabak

Seramikten yapılan bu ürün (Fotoğraf 3.58) 19. yy. olarak tarihlenmiştir. Ürün İzzet Koyunoğlu müzesine İzzet Koyunoğlu tarafından bağış yolu ile 1986 yılında gelmiştir. Ürün ölçüleri Ağız Çapı: 22,5*19,5 cm, Kaide Çapı: 10*14 cm, Yükseklik: 14 cm olarak belirlenmiştir. Tabak, ayaklı bir formda tasarlanmış olup, zarif kıvrımlı kenarlarıyla dikkat çekmektedir. Bu tür ayaklı tasarımlar genellikle dekoratif ve işlevsel amaçlarla üretilmiştir. Siyah-beyaz desenlerle süslenmiş olan tabak, muhtemelen transfer baskı tekniğiyle dekore edilmiştir. İngiltere'de 1750'li yıllarda seramik eşyalara desen geçirme yöntemi olarak transfer baskı geliştirildi ve bu teknik, kısa sürede endüstriyel üretime entegre edildi. Başlangıçta sır üstüne yapılan baskılar zamanla yerini daha nitelikli olan sır altı baskılara bıraktı. Sır üstü ve sır altı baskı, seramiklere desen uygulama yöntemleridir. Sır üstü baskıda desen, sırlanmış seramiğe doğrudan basılır, bu nedenle daha az dayanıklıdır ve renkler canlıdır. Sır altı baskıda

ise desen, seramik sırlanmadan önce uygulanır, sırla kaplanır ve fırınlanır. Bu yöntemle desen daha dayanıklı olur ancak renkler matlaşabilir. Sır üstü baskı dekoratif ürünlerde, sır altı ise günlük kullanım eşyalarında tercih edilir (Yılmaz, 2012). Üzerindeki yapı çizimi bir kale veya mimari bir yapıyı temsil ettiği düşünülmektedir. Dekorasyonlarda kullanılan mimari tasvirler, genellikle romantik akımın etkilerini yansıtır ve geçmişe duyulan nostaljik bir ilgiye işaret eder. Kil, insanlığın en eski dönemlerinden beri günlük hayatta kullanılan bir malzeme olmuş ve seramik yapımında temel bir unsur olarak yer almıştır. Seramik, basitçe söylemek gerekirse, pişmiş topraktan yapılan eşyaları ifade eder. O kadar eski bir geçmişi vardır ki, bazı kaynaklar seramiğin tarihini insanlık tarihinin kendisiyle eş değer görmektedir (Erman, 2012). Dekoratif ve işçiliği yüksek olan bu tabakların, vitrinlerde sergilenmek veya özel günlerde kullanılmak üzere tasarlanmış ve meyve, tatlı veya kuruyemiş gibi atıştırmalıkları sunmak için kullanılmış olduğu tahmin edilmektedir.



Fotoğraf 3.59. Cam Tabak

Hammaddesi cam olan bu ürün (Fotoğraf 3.59) 19. yy. olarak tarihlenmiştir. Ürün İzzet Koyunoğlu müzesine İzzet Koyunoğlu tarafından bağış yolu ile 1986 yılında gelmiştir. Ürün ölçüleri Boy: 36 cm, Kaide Çapı: 16*33 cm, En: 19,5 cm olarak belirlenmiştir. Tabak üzerindeki yıldız ve hilal motifi, dönemin İslam dünyasındaki yaygın sembollerinden biridir. Bu motif, tabağın Osmanlı veya başka bir İslam ülkesinde üretilmiş olabileceğine işaret edebilir. Aynı zamanda, tabağın dini bir

amaçla veya özel bir kişiye hediye olarak yapılmış olabileceği de düşünülebilir. Tabak üzerindeki desenin oyma tekniğiyle yapılmış olması, 19. yüzyılda yaygın olarak kullanılan bir tekniktir. Cam hem geçmişte hem de günümüzde hayatımızın birçok alanında kullandığımız hem işlevsel hem de estetik açıdan zengin bir malzemedir. Isıtıldığında sıvılaştıran, soğuyunca ise sertleşen ve kırılğan bir yapıya dönüşen bu eşsiz madde, şekillendirilmesi kolay bir özelliğe sahiptir. Parlak ve pürüzsüz yüzeyiyle göz alıcı bir görünüm sunar. Osmanlı İmparatorluğu'nda cam üretimi, özellikle 17. ve 18. yüzyıllarda İstanbul merkezli olarak büyük bir gelişme göstermiştir. Eğrikapı, Eyüp gibi birçok semtte farklı türlerde cam üreten atölyeler bulunmaktaydı. Bu dönemdeki en önemli görsel belgeler ise Osmanlı minyatürleridir. Ancak cam üretimi, 19. yüzyılda Beykoz camcılığıyla birlikte daha da önemli bir boyut kazanmış ve günümüze kadar gelmiştir (Aslan, 2016). Uysal'ın (2009) "Anadolu Selçuklu Devri Camcılığı" adlı çalışmasında Konya Karatay Müzesi'nde yer alan cam tabaklar incelendiğinde form ve yapım teknikleri açısından "Fotoğraf 3.59" da incelenen eserle benzerlik göstermektedir (Uysal, 2009). Eser, günümüzde mevcut kullanımda olan "borcam" olarak adlandırılan mutfak kabı ile benzerlik göstermesi açısından dikkat çekicidir. Dönemin sofrada düzeninde önemli yer tutan pilav, dolma gibi yemeklerin sunumunda tercih edilmiş olabilir. Ay-yıldız sembolü ve ince işçiliği, bu eserin özel davetlerde ya da resmi sofralarda kullanıldığını göstermektedir.



Fotoğraf 3.60. Figürlü Pişmiş Toprak Tabak

Hammaddesi pişmiş toprak olan bu ürün (Fotoğraf 3.60) 19. yy. olarak tarihlenmiştir. Ürün İzzet Koyunoğlu müzesine İzzet Koyunoğlu tarafından bağış yolu ile 1986 yılında gelmiştir. Ürün ölçüleri Ağız Çapı: 31,5 cm, Kaide Çapı: 21,5 cm olarak belirlenmiştir. Pişmiş topraktan mamul, geniş dairevi formlu, sığ gövdeli, üzeri kenarlardan kabartmalı bitkisel bezemeli ortada Arapça harflerle oluşturulmuş kubbeli ve dört minareli cami motifli (ve hüve ala külli şey'in kadir ibaresi yazılı) tophane işi tabak olarak tanımlanmıştır. Tabakta merkezi bir motif bulunuyor. Bu motif, Osmanlı dönemi sanatında sıkça görülen bir tür yazı ya da dini sembollerden oluşmaktadır. Yazı stili, Osmanlı hat sanatının bir örneği olabilir. Türkler, İslam medeniyetinin bir mirası olan Arap alfabesiyle birlikte hat sanatını da benimsemişlerdir. Ancak bu sanatı sadece devralmakla kalmayıp, kendi özgün yorumlarıyla zenginleştirerek yepyeni bir estetik anlayışı ortaya koymuşlardır. Hat sanatını, salt bir iletişim aracı veya dekoratif bir unsur olmaktan çıkarıp, Arap ve İran ekollerinden bağımsız, özgün ve yetkin bir ulusal sanat kimliğine kavuşturmuşlardır (Acar, 1999). Osmanlı İmparatorluğu'nda yazı sanatıyla ilgili birçok malzeme, teknik ve uygulama alanı bulunmaktaydı. Özellikle hat sanatı, bu dönemde büyük bir gelişme göstererek önemli eserlerin ortaya çıkmasını sağlamıştır. Hat sanatıyla bezenmiş bu değerli eserler, günümüzde Türkiye'deki birçok müze, saray ve camide görülebilir (Selamet, 2012). Tabak çevresinde yaprak ve çiçek motifleri yer almaktadır. Bu tabak, muhtemelen hem estetik hem de işlevsel amaçla üretilmiştir. Ancak üzerindeki işlemler, onun özel bir kullanım veya sergileme için yapılmış olabileceğini düşündürmektedir. 19. yüzyıl Osmanlı toplumunda, bu tür tabaklar genellikle mutfakta kullanılan işlevsel eşyalardan ziyade zenginlik ve sanatsal zevk göstergesi olan süs eşyaları veya özel davetlerde kullanılan servis tabakları olarak değerlendirilmiştir. Yani gündelik bir tabaktan ziyade, bir ziyafet sofrasında veya özel bir ikramda yer almış olabilir. Tabak, pişmiş toprak olduğu için nemi dengeleme özelliğine sahiptir ve yiyeceklerin sıcak ya da soğuk tutulmasında doğal bir avantaj sağlar. Ancak üzerindeki işleme detayları, bu tabakta genellikle kuru veya az soslu yiyeceklerin servis edilmiş olabileceğini düşündürmektedir, çünkü şerbetli ya da çok sıvı içeren yemekler tabaktaki işlemlere zarar verebilir veya tabak yüzeyinde iz bırakabilirdi.



Fotoğraf 3.61. Çanakkale Seramik Ekmeklik

Seramikten yapılan bu ürün (Fotoğraf 3.61) 19. yy. olarak tarihlenmiştir. Ürün İzzet Koyunoğlu müzesine İzzet Koyunoğlu tarafından bağış yolu ile 1986 yılında gelmiştir. Ürün ölçüleri Boy: 38 cm, En: 21 cm Yükseklik: 8,5 cm olarak belirlenmiştir. Seramik üretilen ürün oldukça ince işçilikle hazırlanmıştır. Çubuklarla oluşturulmuş örgünün havalandırmayı sağladığı ve ekmeğin tazeliğini korumak için işlevsel bir özellik taşıdığı düşünülmektedir. Kenarlardaki doğadan ilham alan desenler, o dönemdeki sanatkârların doğa sevgisini ve sanata yansıyan estetik anlayışını gösteriyor olabilir. Ekmek, insanlık tarihiyle iç içe geçmiş bir besindir. Arkeolojik kazılarda ortaya çıkarılan Babilliler tarafından kullanıldığı bilinen fırın, M.Ö. 4000 yılına dayanmakta olup Babillilerin ekmek ürettiğini göstermektedir. Ayrıca taş levhalar, M.Ö. 4300’de değirmencilik ve fırıncılıkla ilgili bilgiler sunmaktadır. Ekmek mayasının keşfi ise M.Ö. 1800 yıllarına dayanmaktadır. Bir kadının hamur parçasını unutması sonucu, serin bir yerde saklanan hamurun yeni hamura katıldığında kabardığı fark edilmiştir. Bu yöntem “ekşi maya” olarak adlandırılmış ve günümüzde de bazı bölgelerde ekmek yapımında kullanılmaktadır (Özdemir, 2013). Son dönemde yapılan “Çatalhöyük Mekan 66 Neolitik Dönem Ekmek Buluntusu Analizleri ve Değerlendirmesi” başlıklı çalışma, Çatalhöyük’te 8600 yıllık bir ekmek buluntusunun analizini ve değerlendirmesini sunmaktadır. Bu buluntu, dünyanın bilinen en eski ekmeği olarak kabul edilmektedir. Çalışma, ekmeğin yapısı, içeriği ve hazırlanma yöntemleri hakkında detaylı bilgiler içermektedir. Analizler sonucunda, ekmeğin buğday, arpa ve bezelye gibi tahılların karışımından yapıldığı ve mayalanmış olduğu tespit edilmiştir. Bu buluntu, Neolitik dönem insanların beslenme

alışkanlıkları ve tarım teknikleri hakkında önemli bilgiler sunmaktadır (<https://erbakan.edu.tr>).



Fotoğraf 3.62. Porselen Tabak

Hammaddesi porselen olan bu ürün (Fotoğraf 3.62) 19. yy. olarak tarihlenmiştir. Ürün İzzet Koyunoğlu müzesine İzzet Koyunoğlu tarafından bağış yolu ile 1986 yılında gelmiştir. Ürün ölçüleri Uzunluk: 29,5 cm, En: 23,5 cm Yükseklik: 3,5 cm Kaide:14*20,5 cm olarak belirlenmiştir. Bu porselen tabak, 19. yüzyıldan kalma, dönemin hem estetik anlayışını hem de seramik teknolojilerini yansıtan önemli bir eserdir. Tabağın merkezinde, genellikle “Sögüt” (Sögüt) deseni olarak bilinen bir motif yer almaktadır. Bu tasarım, 18. yüzyılın sonlarında İngiltere’de ortaya çıkmış ve özellikle Çin porselenlerinden esinlendiği düşünülmektedir. Tasarım, geleneksel Çin manzaralarını stilize ederek yansıtıyor ve Asya ile Batı arasındaki kültürel etkileşimi temsil ettiği tahmin edilmektedir. Merkezdeki manzara, köprüler, ağaçlar ve uçan kuşlarla zenginleştirilmiştir. Kenarlarda geometrik desenler ve bitkisel motifler bulunmaktadır. Bu, tabağın genel kapsamlılığını zenginleştirirken aynı zamanda merkezdeki sahneyi çerçeveleyen bir fon oluşturmuştur. İnce ve dayanıklı porselen malzemeden üretilmiştir. Tabağın tablo olarak ya da meyve sunumunda kullanıldığı düşünülmektedir. Koz’un (2009), çalışmasında yer alan Topkapı Sarayı Matbah-ı Âmire’de sergilenen Çin Porselenleri ile Fotoğraf 3.62’de yer alan eserin benzerlik gösterdiği dikkat çekmektedir (Koz, 2009).



Fotoğraf 3.63. Seramik Resimli Tabak

Seramikten üretilen bu ürün (Fotoğraf 3.63) 19. yy. olarak tarihlenmiştir. Ürün İzzet Koyunoğlu müzesine 1986 yılında Konya Etüthane Memurluğundan emekli öğretmen Aydemir tarafından hediye edilmiştir. Ürün ölçüleri Boy: 40 cm, En: 24 cm olarak belirlenmiştir. Tabakta, mekânın içinde bir adam, kadın ve köpek figürlerinden oluşan bir sahne yer alıyor. Sahne, o dönemin aristokratı veya varlıklı sınıfının yaşam tarzını tasvir eden pastoral bir temaya sahip olduğunu düşündürüyor. Figürlerin kıyafetleri, 19. yüzyılın sonlarına doğru Avrupa’da popüler olan zarif ve detaylı moda stillerini temsil ediyor. Arka plandaki bahçe manzarası ve sütunlu mimari detaylar, sahneye derinlik kazandırmış ve zengin bir atmosfer oluşturmuştur. Tabağın üzerindeki el boyaması ve detaylı sahne, onu dönemin sıradan porselenlerinden ayırmaktadır. Tabağın dekoratif amaçlı veya özel misafirlere sunum yapmak amaçlı kullanılmış olabileceği düşünülmektedir (Fotoğraf 3.63). Selçuklu ve Osmanlı döneminde, sıraltı tekniğiyle yapılan figüratif süslemeler, minyatürler ve gerçekçi resimler literatürde yer almıştır. Bu çinilerde yalnızca insan ve kuş figürleri değil, insan ve hayvanların birlikte tasvir edildiği, doğa öğeleriyle zenginleştirilmiş kompozisyonlar da görülmektedir (Gülaçtı, 2012).



Fotoğraf 3.64. Porselen Tabak

Hammaddesi porselen olan bu ürün (Fotoğraf 3.64) 19. yy. olarak tarihlenmiştir. Ürün İzzet Koyunoğlu müzesine İzzet Koyunoğlu tarafından bağış yolu ile 1986 yılında gelmiştir. Ürün çapı 25 cm olarak belirlenmiştir. İnce işçilik gerektiren porselenden yapılan tabağın zarif ve hafif yapısı, porselenin bu özelliğini gözler önüne sermektedir. Tabağın kenarında yer alan çiçek motifleri, dönemin romantik ve doğaya olan hayranlığını yansıtmaktadır. Tabağın beyaz zemin üzerine mavi renklerle yapılan süslemeleri, ferah ve zarif bir görünüm sağlamıştır. Üzerindeki küçük kırıklar, tabağın uzun yıllar kullanıldığını ve zamanın izlerini taşıdığını gösteriyor. Tabağın derin olması çorba, sulu yemek ve et yemeği servisi için kullanıldığını düşündürmektedir. Günümüzde kullanılan porselen tabaklara olan benzerliği dikkat çekmektedir.



Fotoğraf 3.65. Kapaklı Porselen Kâse

Hammaddesi porselen olan bu ürün (Fotoğraf 3.65) 19. yy. olarak tarihlenmiştir. Ürün İzzet Koyunoğlu müzesine İzzet Koyunoğlu tarafından bağış yolu ile 1986 yılında gelmiştir. Müzenin “Konya Evi” bölümünde sergilenmektedir. Ürün ölçüleri Ağız Çapı: 19 cm, Yükseklik: 13 cm Kaide Çapı: 9,5 cm olarak belirlenmiştir. Kâse kısmı kulplu ve dışarı taşkın geniş kaidelidir. Kapak kısmının üzerinde kabartma beyaz bir gül motifi bulunmaktadır. Kâse üzerindeki tek belirgin süsleme olan gül motifi basit ve zarif bir şekilde işlenmiş, genel görünümü zenginleştirmiştir. Saflığı, temizliği simgeleyen bir renk olan beyaz renk kullanılmıştır. Kâse, muhtemelen tatlı veya küçük atıştırmalıklar için kullanılmıştır. Zarif yapısı ve küçük boyutu, bu amaç için ideal görünmektedir. Gedük (2014)’ün “Topkapı Sarayı Müzesi Çin Porselenleri Koleksiyonu Üzerinde Yapılmış Osmanlı Süslemeleri ve Onarımları” adlı çalışmasında incelenen porselen tabaklarda, gül motifinin her bir tabakta tekrar ettiği gözlemlenmiştir (Gedük, 2014). Bu durum, gül motifinin söz konusu dönem eserlerindeki önemini ve yaygınlığını göstermesi açısından dikkate değerdir.



Fotoğraf 3.66. Bakır Tabak

Bakırdan yapılan bu ürün (Fotoğraf 3.66) 20. yy. olarak tarihlenmiştir. Ürün İzzet Koyunoğlu müzesine İzzet Koyunoğlu tarafından bağış yolu ile 1986 yılında gelmiştir. Depo bölümünde yer almaktadır. Ürün Çapı: 14 cm olarak belirlenmiştir. Tabak, oval bir gövdeye ve hafifçe dışa doğru kıvrılan bir kenara sahiptir. Kenar kısmının dişli olması, tabağa hareketli bir görünüm kazandırmıştır. Üzerindeki süslemeler, muhtemelen kazıma tekniği ile yapılmıştır. Süslemeler, Türk el sanatlarında sıklıkla kullanılan geometrik desenler ve bitkisel motiflerden oluşmaktadır. Tabak, bakırın doğal rengini korumuştur. Zamanla oksitlenme nedeniyle yüzeyinde hafif kararmalar olduğu görülmektedir. Tabak, özellikle yuvarlak ve hafifçe içe çökük yapısıyla, meyve, kuruyemiş, mezeler, zeytinler, peynirler yiyecekleri sunmak veya özel günlerde pilav veya tatlı servisi için de kullanılmış olduğu tahmin edilmektedir. Korkmaz (2021) tarafından hazırlanan “Ödemiş Belediyesi Yıldız Kent Arşiv Müzesi’nde Bulunan Madeni Mutfak Eşyaları” başlıklı çalışmada yer alan Örnek No 26’da 19. yüzyıla ait, kenarları dilimli bir bakır sahan, form, yapım tekniği ve dönem açısından incelenen eserle (Fotoğraf 3.66) benzerlik göstermektedir (Korkmaz, 2021). Bu benzerlik, söz konusu sahanların aynı dönemde ve benzer kültürel etkileşimler altında üretilmiş olabileceğini düşündürmektedir.



Fotoğraf 3.67. Porselen Sosluk

Hammaddesi porselen olan bu ürün (Fotoğraf 3.67) 20. yy. olarak tarihlenmiştir. Ürün İzzet Koyunoğlu müzesine Kebapçı Hacı Şükrü tarafından bağış yolu ile 27.05.2011 tarihinde gelmiştir. Müzenin depo bölümünde yer almaktadır. Ürün ölçüleri Taban En-Boy: 15*23,5 cm Yükseklik: 9 cm Sosluk: 18,5*9 cm olarak belirlenmiştir. Sosluk oval bir gövdeye, yüksek bir ayak üzerine oturtulmuş bir yapıya ve iki adet kulpa sahiptir. Alt kısmında ise sosun damlamasını engelleyen bir tabak bulunmaktadır. Koyu pembe renkli çiçek motifleri, sosluğa zarif bir görünüm katmaktadır. Soslukta ağırlıklı olarak beyaz ve pembe renkler kullanılmıştır. Beyaz renk, porselenlerde sıkça kullanılan ve saflığı, temizliği simgeleyen bir renktir. Pembe renk ise sıcak ve romantik bir atmosfer yaratmıştır. Sosluk, muhtemelen et yemekleri, sebze yemekleri veya sosların servis edilmesi için kullanılmıştır. Zarif yapısı ve küçük boyutu, sofralara şık bir görünüm katmıştır.



Fotoğraf 3.68. Hat Yazılı Tabak

Bu ürün (Fotoğraf 3.68) 20. yy. olarak tarihlenmiştir. Ürün İzzet Koyunoğlu müzesine İzzet Koyunoğlu tarafından bağış yolu ile 1986 yılında gelmiştir. Ürün ölçüleri Çap:17,5 cm Kaide Çapı: 10,5 cm olarak belirlenmiştir. Tabak üzerindeki en dikkat çekici detay, merkezde yer alan hat yazısıdır. Tabakta kırmızı, mavi ve sarı renkler kullanılmıştır. Bu renklerin canlı ve kontrast oluşturması, hat yazısının daha belirgin hale gelmesini sağlamıştır. Hat sanatının temel kurallarına uygun olarak yazılmış olan bu tür yazılar, genellikle dini sözcükler içerir. Bu tarz süslemeler, İslam sanatının ve kültürünün etkilerini göstermektedir. 20. yüzyılda geleneksel sanatlar ile modern anlayışın bir araya gelmesi, yeni ve özgün eserlerin ortaya çıkmasına neden olmuştur. Yıldız (2012), çalışmasında geçmişten günümüze uzanan kültürel mirasın korunması ve gelecek kuşaklara aktarılması açısından hat sanatının büyük önem taşıdığını ve hat eserlerinin, sadece estetik değeriyle değil, aynı zamanda taşıdıkları tarihsel ve kültürel bilgilerle de değerli olduğunu belirtmiştir (Yıldız, 2012).



Fotoğraf 3.69. Çini Tabak

Bu ürün (Fotoğraf 3.69) 20. yy. olarak tarihlenmiştir. Ürün İzzet Koyunoğlu müzesine İzzet Koyunoğlu tarafından bağış yolu ile 1986 yılında gelmiştir. Ürün ölçüleri Ağız Çapı: 22,5 cm Kaide Çapı: 14,5 cm olarak belirlenmiştir. Çini malzemeden üretilen tabakta ağırlıklı olarak yeşil, kırmızı, beyaz ve siyah renkler kullanılmıştır. Bu renklerin uyumlu bir şekilde bir araya getirilmesi, tabağa canlı ve göz alıcı bir görünüm kazandırmıştır. Tabak, tüm yüzeyini kaplayan geometrik ve bitkisel motiflerle süslüdür. Bu motifler, dönemin karakteristik özelliklerinden biri olan karmaşık ve detaylı süsleme anlayışını yansıtır. Özellikle merkezde yer alan çiçek motifleri ve çevresindeki geometrik desenler, İslam sanatının etkilerini taşıyor olabilir. Osmanlı padişahlarının sanata olan ilgisi ve farklı kültürlerden gelen sanatçıların bir araya gelmesi, çini sanatının gelişimi ve zenginleşmesi için önemli bir zemin hazırlamıştır. Saray sanatı olarak adlandırılan İznik çinileri, daha karmaşık ve sofistike motifleriyle öne çıkarken, halk sanatı olarak anılan Kütahya çinileri daha basit ve geometrik bir yaklaşım sergilemiştir (Yolal, 2015). Geleneksel Türk çini sanatının önemli merkezlerinden biri olan İznik ve Kütahya’da üretilen çinilere benzer estetik özelliklere sahip örneklerin günümüzde de üretilmeye devam etmesi, bu sanatın kültürel mirasımızdaki yerinin ne denli önemli olduğunu ve günümüz sanatçıları tarafından yeniden yorumlanarak yaşatıldığını göstermektedir.



Fotoğraf 3.70. İbrik Altı Tepsisi

Bakırdan yapılan bu ürün (Fotoğraf 3.70) 20. yy. sonu olarak tarihlenmiştir. Ürün İzzet Koyunoğlu müzesine 27.05.2011 tarihinde Kebapçı Hacı Şükrü tarafından bağış yolu ile gelmiştir ve deposunda yer almaktadır. Ürün çapı 43,5 cm olarak belirlenmiştir. Bakırdan mamul, dışarı hafif taşkın ince kenarlı, sığ gövdeli tepsi olarak tanımlanmıştır. En dışta ok ucu benzeri çıkıntılı bordürden sonra iç kısmı meander (kivrımlı) motifli desenli bordür yer almaktadır. Sonrasında bitkisel motifler, yazı ve hayvan figürleri ile bezeli kuşaklar arasında içleri bitkisel bezemeli madalyonlardan oluşan süsleme kompozisyonu vardır. Yine meander motifli bordür içerisinde bitkisel süslemeli altı kollu yıldız bulunmaktadır. Günümüze kadar sağlam gelmiştir. Tepsinin dövme yöntemiyle şekillendirildiği ardından süslemeler eklendiği ve son olarak cilalandığı tahmin edilmektedir. Bu üretim aşamaları, Türk bakırcılığında geleneksel olarak kullanılan yöntemlerdir. Bu çalışmada incelediğimiz Fotoğraf 3.41’de yer alan 13-14. yüzyıla ait olan bakır tepsi ile form ve yapım tekniği açısından benzerliği dikkat çekmektedir. Geniş ve düz yüzeyi sayesinde sıcak veya soğuk yiyecekleri servis etmek için ideal bir sunum kabıdır. Özellikle geleneksel Türk sofralarında, pilav, börek gibi büyük porsiyonlu yemekleri sunumu yapılmış olabilir. Tepsinin ortasında yer alan yıldız motifleri ve çevresindeki geometrik desenler İslam sanatının etkilerini yansıttığı ve İslam kültüründe, bazı bölgelerde kurban etinin sunumu gibi ritüellerde kullanılmış olabileceği tahmin edilmektedir.

Tablo 3.1. Kodlama Tablosu

Fotoğraf	Eser Adı	Dönem	Malzeme	Kullanım Amacı	Teknolojik Gelişim Düzeyi	Kodlar
3.1.	Dibek Taşı	Neolitik Çağ	Taş	Öğütme	El Yapımı	Geleneksel, Öğütme, Neolitik Çağ
3.2.	Pişmiş Toprak Kap	Kalkolitik Dönem	Pişmiş Toprak	Pişirme	El Yapımı	Geleneksel, Pişirme, Kalkolitik Çağ
3.3.	Pişmiş Toprak Kap	Eski Tunç Çağı	Pişmiş Toprak	Pişirme	El Yapımı	Geleneksel, Pişirme, Eski Tunç Çağı
3.4.	Çanakçık	Eski Tunç Çağı	Pişmiş Toprak	Sunum	El Yapımı	Geleneksel, Sunum, Eski Tunç Çağı
3.5.	Kâse	Eski Tunç Çağı	Pişmiş Toprak	Sunum	El Yapımı	Geleneksel, Sunum, Eski Tunç Çağı
3.6.	Pişmiş Toprak Kap	Erken Bronz Çağı	Pişmiş Toprak	Depolama	El Yapımı	Geleneksel, Depolama, Erken Bronz Çağı
3.7.	Pişmiş Toprak Kap	Geç Tunç Çağı	Pişmiş Toprak	Depolama	El Yapımı	Geleneksel, Depolama, Geç Tunç Çağı
3.8.	Kap	Hitit Çağı	Pişmiş Toprak	Saklama ve Taşıma	El Yapımı	Geleneksel, Saklama, Hitit Çağı
3.9.	Kap	Hitit Çağı	Pişmiş Toprak	Pişirme, Sunum	El Yapımı	Geleneksel, Pişirme, Hitit Çağı
3.10.	Pişmiş Toprak Kap	M.Ö. 5. yy.	Pişmiş Toprak	Pişirme, Sunum	El Yapımı	Geleneksel, Pişirme, M.Ö. 5. yy.
3.11.	Pişmiş Toprak Tabak	Klasik Çağ	Pişmiş Toprak	Sunum	El Yapımı	Geleneksel, Sunum, Klasik Çağ

3.12	Pişmiş Toprak Kâse	Klasik Çağ	Pişmiş Toprak	Pişirme, Sunum	Çömlekçi Çarkı	Geleneksel, Pişirme, Klasik Çağ
3.13	Çanak	Klasik Çağ	Pişmiş Toprak	Sunum	Çömlekçi Çarkı	Geleneksel, Sunum, Klasik Çağ
3.14	Tabak	Helenistik Dönem	Pişmiş Toprak	Sunum	El Yapımı	Geleneksel, Sunum, Helenistik Dönem
3.15	Tabak	Helenistik Dönem	Pişmiş Toprak	Sunum	El Yapımı	Geleneksel, Sunum, Helenistik Dönem
3.16	Kâse	Helenistik Dönem	Pişmiş Toprak	Sunum	El Yapımı	Geleneksel, Sunum, Helenistik Dönem
3.17	Tabak	Helenistik Dönem	Pişmiş Toprak	Sunum	El Yapımı	Geleneksel, Sunum, Helenistik Dönem
3.18	Kâse	Helenistik Dönem	Pişmiş Toprak	Sunum	El Yapımı	Geleneksel, Sunum, Helenistik Dönem
3.19	Tabakcık	Helenistik Dönem	Pişmiş Toprak	Sunum	El Yapımı	Geleneksel, Sunum, Helenistik Dönem
3.20	Pişmiş Toprak Kap	Roma Dönemi	Pişmiş Toprak	Sunum, Pişirme	El Yapımı	Geleneksel, Sunum, Pişirme, Roma Dönemi
3.21	Cam Tabak	Roma Dönemi	Cam	Sunum	Üfleme Teknolojisi	Modernleşme, Sunum, Roma Dönemi
3.22	Pişmiş Toprak Tabak	Roma Dönemi	Pişmiş Toprak	Sunum	El Yapımı	Geleneksel, Sunum, Roma Dönemi
3.23	Tabak	Roma Dönemi	Pişmiş Toprak	Sunum	El Yapımı	Geleneksel, Sunum, Roma Dönemi
3.24	Kâse	Roma Dönemi	Pişmiş Toprak	Sunum	El Yapımı	Geleneksel, Sunum, Roma Dönemi

3.25	Tabak	Roma Dönemi	Pişmiş Toprak	Sunum	El Yapımı	Geleneksel, Sunum, Roma Dönemi
3.26	Çanak	Roma Dönemi	Pişmiş Toprak	Sunum	El Yapımı	Geleneksel, Sunum, Roma Dönemi
3.27	Tabak	Roma Dönemi	Pişmiş Toprak	Sunum	El Yapımı	Geleneksel, Sunum, Roma Dönemi
3.28	Çanak	Roma Dönemi	Pişmiş Toprak	Sunum	El Yapımı	Geleneksel, Sunum, Estetik, Roma Dönemi
3.29	Kap	Roma Dönemi	Pişmiş Toprak	Sunum	El Yapımı	Geleneksel, Sunum, Estetik, Roma Dönemi
3.30	Kapaklı Kâse	Roma Dönemi	Pişmiş Toprak	Sunum, Pişirme	El Yapımı	Geleneksel, Sunum, Pişirme, Roma Dönemi
3.31	Kasecik	Roma Dönemi	Pişmiş Toprak	Sunum	El Yapımı	Geleneksel, Sunum, Roma Dönemi
3.32	Tabak	Geç Roma Dönemi	Pişmiş Toprak	Sunum	El Yapımı	Geleneksel, Sunum, Geç Roma Dönemi
3.33	Tabak	Geç Roma Dönemi	Pişmiş Toprak	Sunum	El Yapımı	Geleneksel, Sunum, Estetik, Geç Roma Dönemi
3.34	Çanakcık	Geç Roma Dönemi	Pişmiş Toprak	Sunum	El Yapımı	Geleneksel, Sunum, Geç Roma Dönemi
3.35	Çanak	Geç Roma Dönemi	Pişmiş Toprak	Sunum	El Yapımı	Geleneksel, Sunum, Estetik, Geç Roma Dönemi
3.36	Tabak	Geç Roma Dönemi	Pişmiş Toprak	Sunum	El Yapımı	Geleneksel, Sunum, Roma Dönemi

3.37	Pişmiş Toprak Tabak	Bizans Dönemi	Pişmiş Toprak	Sunum	El Yapımı	Geleneksel, Sunum, Motifli, Bizans Dönemi
3.38	Keşkül	12. yy.	Hindistan Cevizi Kabuğu	Sunum	El Yapımı	Geleneksel, Sunum, Estetik, 12. yy.
3.39	Keşkül	12. yy.	Hindistan Cevizi Kabuğu	Sunum	El Yapımı	Geleneksel, Sunum, Estetik, 12. yy.
3.40	Pirinç Tas	13. yy.	Pirinç	Sunum	El Yapımı	Geleneksel, Sunum, Estetik, 13. yy.
3.41	Bakır Tepsi	13. ve 14. yy.	Bakır	Sunum	El Yapımı	Geleneksel, Sunum, Estetik, 13. ve 14. yy.
3.42	Bakır Kaburgalı Kap	15. yy.	Bakır	Sunum	El Yapımı	Geleneksel, Sunum, Estetik, 15. yy.
3.43	Altın Tombak Bakır Leğen	16. yy.	Bakır	Sunum	El Yapımı	Geleneksel, Sunum, Estetik, 16. yy.
3.44	Bakır Kaburgalı Tas	16. yy.	Bakır	Sunum	El Yapımı	Geleneksel, Sunum, Estetik, 16. yy.
3.45	Sini	16. yy.	Bakır	Sunum	El Yapımı	Geleneksel, Sunum, Estetik, 16. yy.
3.46	Bakır Yemek Sahanı	17. yy.	Bakır	Sunum	El Yapımı	Geleneksel, Sunum, Estetik, 17. yy.
3.47	Bakır Tas	17. yy.	Bakır	Sunum	El Yapımı	Geleneksel, Sunum, Estetik, 17. yy.
3.48	Bakır Yemek Lengeri	18. yy.	Bakır	Sunum	El Yapımı	Geleneksel, Sunum, Estetik, 18. yy.
3.49	Bakır Tas	18. yy.	Bakır	Sunum	El Yapımı	Geleneksel, Sunum, Estetik, 18. yy.

3.50	Gümüş Tas	18. yy.	Gümüş	Sunum	El Yapımı	Geleneksel, Sunum, Estetik, 18. yy.
3.51	Ahşap Tas	18. yy.	Ahşap	Sunum	El Yapımı	Geleneksel, Sunum, Estetik, 18. yy.
3.52	Kâse	18. yy.	Porselen	Sunum	El Yapımı	Modernleşme, Sunum, Estetik, 18. yy.
3.53	Bakır Yemek Sahamı	19. yy.	Bakır	Sunum	El Yapımı	Geleneksel, Sunum, Estetik, 19. yy.
3.54	Kapaklı Bakır Çorba Tası	19. yy.	Bakır	Sunum	El Yapımı	Geleneksel, Sunum, Estetik, 19. yy.
3.55	Pişmiş Toprak Kapaklı Kap	19. yy.	Pişmiş Toprak	Sunum, Pişirme	El Yapımı	Geleneksel, Sunum, Pişirme Estetik, 19. yy.
3.56	Ahşap Tas	19. yy.	Öd Ağacı	Sunum	El Yapımı	Geleneksel, Sunum, Estetik, 19. yy.
3.57	Porselen Çin Kâsesi	19. yy.	Porselen	Sunum	Endüstriyel Üretim	Modernleşme, Sunum, Estetik, 19. yy.
3.58	Ayıklı Seramik Tabak	19. yy.	Seramik	Sunum	Endüstriyel Üretim	Modernleşme, Sunum, Estetik, 19. yy.
3.59	Cam Tabak	19. yy.	Cam	Sunum	Endüstriyel Üretim	Modernleşme, Sunum, Estetik, 19. yy.
3.60	Figürlü Pişmiş Toprak Tabak	19. yy.	Pişmiş Toprak	Sunum	El Yapımı	Modernleşme, Sunum, Estetik, 19. yy.
3.61	Çanakkale Seramik Ekmeklik	19. yy.	Seramik	Sunum	El Yapımı	Modernleşme, Sunum, Estetik, 19. yy.

3.62	Porselen Tabak	19. yy.	Porselen	Sunum	Endüstriyel Üretim	Modernleşme, Sunum, Estetik, 19. yy.
3.63	Seramik Resimli Tabak	19. yy.	Seramik	Sunum	Endüstriyel Üretim	Modernleşme, Sunum, Estetik, 19. yy.
3.64	Porselen Tabak	19. yy.	Porselen	Sunum	Endüstriyel Üretim	Modernleşme, Sunum, Estetik, 19. yy.
3.65	Kapaklı Porselen Kâse	19. yy.	Porselen	Sunum	Endüstriyel Üretim	Modernleşme, Sunum, Estetik, 19. yy.
3.66	Bakır Tabak	20. yy.	Bakır	Sunum	El Yapımı	Modernleşme, Sunum, Estetik, 20. yy.
3.67	Porselen Sosluk	20. yy.	Porselen	Sunum	Endüstriyel Üretim	Modernleşme, Sunum, Estetik, 20. yy.
3.68	Hat Yazılı Tabak	20. yy.	Porselen	Sunum	El Yapımı	Geleneksel ve Modernleşme, Sunum, Estetik, 20. yy.
3.69	Çini Tabak	20. yy.	Çini	Sunum	Endüstriyel Üretim	Modernleşme, Sunum, Estetik, 20. yy.
3.70	İbrik Altı Tepsisi	20. yy.	Bakır	Sunum	El Yapımı	Modernleşme, Sunum, Estetik, 20. yy.

SONUÇ ve ÖNERİLER

Bu çalışma, müzelerde sergilenen mutfak kaplarının tarih boyunca geçirdiği değişim ve gelişimi inceleyerek, mutfak kültürünün zaman içindeki dönüşümünü ortaya koymayı amaçlamıştır. Mutfak ekipmanları, sadece yemek hazırlamak için kullanılan nesnelere olmanın ötesinde, ait oldukları dönemlerin sosyal yapısını, ekonomik koşullarını, üretim tekniklerini ve kültürel değerlerini yansıtan önemli göstergeler arasında yer almaktadır.

Araştırma kapsamında, sunum kaplarının farklı dönemlerde kullanılan malzemeler, üretim teknikleri, form ve işlev açısından büyük değişimler geçirdiği belirlenmiştir. Neolitik Dönem'den itibaren, insanlar temel beslenme ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla taş ve kil gibi doğal malzemelerden kaplar üretmiş, zamanla bu kaplar biçim ve işlev açısından daha gelişmiş hale gelmiştir. Kalkolitik ve Tunç Çağı'nda, metal işçiliğinin gelişmesiyle birlikte mutfak gereçleri daha dayanıklı ve kullanışlı hale gelmiş, bakır ve tunç gibi madenlerden yapılan kaplar yaygınlaşmıştır. Antik Çağ ve Roma Dönemi'nde, mutfak ekipmanları sadece işlevsel amaçlarla değil, aynı zamanda estetik ve sosyal statü göstergesi olarak da kullanılmış, özellikle pişmiş toprak, bronz ve demirden yapılan kapların çeşitliliği artmıştır. Bizans, Selçuklu ve Osmanlı Dönemi'nde ise farklı kültürlerin etkileşimiyle mutfak ekipmanlarında büyük bir zenginleşme yaşanmış, seramik, bakır, gümüş ve cam gibi farklı malzemelerden yapılan mutfak araçları yaygın olarak kullanılmıştır.

Osmanlı mutfağı, bu gelişim sürecinin en dikkat çekici örneklerinden biridir. Osmanlı saray mutfağında kullanılan kaplar, sosyal hiyerarşiyi yansıtan önemli birer obje olarak değerlendirilmiş, bakır ve gümüş gibi malzemeler mutfak eşyalarının üretiminde sıkça kullanılmıştır. Aynı zamanda, Osmanlı mutfağında aşçılık ve yemek pişirme sanatı büyük bir önem kazanmış ve bu durum kullanılan ekipmanların çeşitliliğine de yansımıştır.

Cumhuriyet Dönemi'ne gelindiğinde, sanayileşmenin etkisiyle mutfak ekipmanlarının üretimi seri üretime geçmiş, geleneksel el işçiliği ile yapılan mutfak araçları yerini daha modern ve endüstriyel ürünlere bırakmıştır. Teknolojik gelişmeler

sayesinde, mutfak ekipmanlarının tasarımında ve işlevselliğinde büyük ilerlemeler kaydedilmiş, bu süreç günümüzde de devam etmektedir.

Bu çalışma kapsamında özellikle Konya Arkeoloji Müzelerinde sergilenen mutfak ekipmanları incelenmiş ve bölgenin tarihsel mutfak kültürüne dair önemli veriler elde edilmiştir. Konya, Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinde önemli bir merkez olması sebebiyle, mutfak araç gereçleri açısından zengin bir mirasa sahiptir. Konya Arkeoloji Müzesi ve İzzet Koyunoğlu Müzesi'nde yapılan incelemeler sonucunda, özellikle Selçuklu ve Osmanlı mutfağına ait bakır sahanlar, çini tabaklar, metal işlemeli mutfak kapları ve ahşap mutfak gereçlerinin dönemin mutfak kültürüne ışık tuttuğu belirlenmiştir.

Konya'daki müzelerde sergilenen mutfak ekipmanları, geçmiş toplumların beslenme alışkanlıklarını, kültürel yapısını ve ekonomik koşullarını anlamada önemli birer gösterge olarak öne çıkmaktadır. Konya'nın tarihî ve kültürel mirası, mutfak ekipmanları üzerinden değerlendirildiğinde, bölgenin farklı medeniyetlerin etkisi altında şekillenen zengin mutfak geleneğini yansıttığı görülmektedir. Bu bağlamda, Konya'daki müzelerde bulunan mutfak kaplarının yalnızca birer tarihi eser olarak değil, aynı zamanda bölgenin yeme-içme kültürünü ve yaşam tarzlarını yansıtan önemli belgeler olarak değerlendirilmesi gerekmektedir.

Mutfak ekipmanlarının tarihsel yolculuğu, sadece fiziksel araçların evrimini değil, aynı zamanda toplumların beslenme alışkanlıklarını, teknolojik ilerlemelerini ve kültürel kimliklerini de yansıtan zengin bir mozaik sunmaktadır. Bu bağlamda, gastronomi tarihi çalışmalarına ivme kazandırmak adına, farklı dönemlere ait mutfak ekipmanlarının malzeme, üretim teknikleri ve kullanım alanları açısından derinlemesine analiz edilmesi kritik bir öneme sahiptir. Özellikle arkeolojik kazılardan elde edilen bulguların, ilgili dönemlerin beslenme alışkanlıkları ve sosyo-kültürel yapılarıyla harmanlanarak kapsamlı bir şekilde ele alınması gerekmektedir.

Müzeler, bu değerli mirası sergileme ve gelecek nesillere aktarma konusunda kilit bir rol oynamaktadır. Sergileme tekniklerinin geliştirilmesi, interaktif alanların oluşturulması ve dijital teknolojilerin kullanımıyla ziyaretçilerin bu ekipmanların

tarihsel bağlamını ve kullanım amaçlarını daha iyi kavramaları sağlanmalıdır. Ayrıca, geleneksel mutfak ekipmanlarının korunması ve tanıtılması için müzeler, gastronomi uzmanları ve akademisyenler iş birliği yaparak kültürel mirasın sürdürülebilirliğini sağlamalıdır. Unutulmaya yüz tutmuş mutfak teknikleri ve ekipmanlarının belgelenmesi ve gelecek nesillere aktarılması adına kapsamlı projeler yürütülmelidir.

Gastronomi eğitiminde tarihsel perspektifin güçlendirilmesi, bu alandaki akademik bilgi birikimini artıracaktır. Üniversitelerin gastronomi ve mutfak sanatları programlarına, mutfak ekipmanlarının tarihsel gelişimini ele alan derslerin eklenmesi ve bu alanda yapılan akademik yayınların ve araştırmaların desteklenmesi gerekmektedir.

Yöresel yemeklerin sunulduğu restoranlarda antika tabakların kullanımını hem gastronomik deneyimi zenginleştirip hem de kültürel mirasın korunmasına katkı sağlayabilir. Bu bağlamda, eski dönem yemeklerinin sunumu, o döneme ait antika tabaklarla yapılarak, ziyaretçilere otantik ve unutulmaz bir deneyim sunulması önerilmektedir.

Sonuç olarak, mutfak ekipmanları sadece mutfakta kullanılan araçlar değil, aynı zamanda toplumların sosyo-kültürel yapısını yansıtan önemli tarihi belgelerdir. Gelecekte yapılacak çalışmalarla, farklı bölgelerdeki mutfak ekipmanlarının karşılaştırmalı olarak analiz edilmesi ve bu araçların geçmiş toplumların yaşam biçimlerine nasıl katkı sağladığının daha derinlemesine araştırılması, gastronomi tarihine önemli katkılar sağlayacaktır. Bu bağlamda, müzelerde sergilenen mutfak ekipmanlarının korunması, belgelenmesi ve tanıtılması, kültürel mirasın sürdürülebilirliği açısından büyük önem taşımaktadır.

KAYNAKLAR

- ACAR, M. Şinasi.** (1999). **Türk Hat Sanatı, Araç, Gereç ve Formlar: Turkish Calligraphy, Materials, Tools And Forms**, Antik AŞ Kültür Yayınları.
- AKBABA, Atilla ve ÇETİNKAYA, Neslihan** (2020). **Gastronomi ve Yiyecek Tarihi**, Ankara: Detay Yayıncılık.
- AKIN, Galip, ÖZKOÇAK, Vahdet ve GÜLTEKİN, Timur.** (2015). “Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi”, **Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi**, 30, 33-52.
- AKURGAL, E.** (2000). **Anadolu Kültürü**, Ankara: Tübitak Yayınları.
- AKURGAL, Ekrem** (1998). **Anadolu Kültür Tarihi**, Ankara: TÜBİTAK Popüler Bilim Kitapları.
- ALGÖK, Özkan** (1996). **Konya Bölgesi Neolitik ve Kalkolitik Dönem Kullanım Eşyaları ve Çağdaş Öneriler**, Master’s thesis, Marmara Üniversitesi, İstanbul.
- ALTUNKAYNAK, Sevda** (2015-2016). **Höyüktepe ve Attepe Yerleşimi 2015-2016 Yılı Geç Doğu Roma (Bizans) Dönemi Çanak Çömleği**, Kureyşler Barajı Kurtarma Kazıları 2015-2016, 403.
- ANAGNOSTAKIS, İllias** (2013). “**Byzantine delicacies**”, *Flavours and Delights: Tastes, Pleasures of Ancient, Byzantine Cuisine*, Atina.
- ARAL, Songül** (2019). **Malatya Bakır Mutfak Kaplarından Örnekler**, Kongre Kitabı, 28.
- ARIHAN, Seda** (2012). **Antik Çağda Beslenme**, *Beslenme Antropolojisi-I*. Ankara: Hatipoğlu Yayınları.
- ARMSTRONG, Pamela** (2008). **Ceramics**, *The Oxford Handbook of Byzantine Studies* (Ed. Elizabeth Jeffreys, John Haldon, Robin Cormack). New York: Oxford University Press, 429-444.
- ARUN, Tolga Han** (2019). **Hitit Ekonomisinin Temel Unsurları**, *Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi*, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.
- ASLAN, Tamer** (2016). “Anadolu Coğrafyasında Bronz Çağ’dan Osmanlı’ya Farklı Kültür ve Medeniyetlere Ait Cam Üretimlerinin Gelişimi Üzerine Bir İnceleme”, **Uluslararası Disiplinlerarası ve Kültürlerarası Sanat**, 1(1), 1-19.

- ATALAY**, Sonya; **HASTORF**, Christine A. (2006). “Food, meals, and daily activities: food habitus at Neolithic Çatalhöyük”, **American Antiquity**, 2006, 71.2: 283-319.
- AYDIN**, Rıfat (2023). “Osmanlı’dan Cumhuriyete Değişen Sofralar: Yemek ve Âdâb-ı Muâşeret”, **Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi**, 25(4), 1583-1594.
- AYYILDIZ**, Sibel ve **AKAR ŞAHİNGÖZ**, Semra (2019). “Arkeolojik Olarak Elde Edilen Mutfak Ekipmanlarının Gastronomik Dili; Anadolu Medeniyetler Müzesi Araştırması”.
- BAKER**, P. (2008). **Economy, Environment and Society at Kilise Tepe, Southern Central Turkey – Faunal Remains from the 1994-1998 Excavations**, *Travaux de la Maison de l’Orient et de la Méditerranée*, 407-430.
- BAKIRTZIS**, Charalambos (2003). **Byzantine Tsoukalolgena: A Contribution to The Study of The Names, Shapes, and Uses of Fireproof Cooking Pots, Transport Vessels and Storage Containers**, Atina: Tameio.
- BAŞAK**, Oktay. (2010). “Taş Çağı’ndan Tunç Çağı’na Anadolu’da Maden Sanatın Gelişimi ve Kullanımı”, **Güzel Sanatlar Enstitüsü Dergisi**, (21), 15-33.
- BAŞBAY**, Özal TAŞ (2023). **Devirlerinde Anadolu’da Alet Teknolojisi**. Akademik Matbuat, 7(1), 149-171.
- BATIHAN**, Metin (2014). **Başur Höyük Eski Tunç Çağı Mezarları ve Buluntuları**.
- BELLWOOD**, Peter (2008). **First Farmers (The Origins of Agricultural Societies)**, USA: Blackwell Publishing.
- BERBER**, Oktay (2009). “Türk Kültüründe Eğlence ve Birlik Unsuru Olarak Dügünler” **Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi**, 2(10), 1-11.
- BİLGİ**, Önder (2012). **Anadolu’da İnsan Görüntüleri Klasik Çağ Öncesi**, İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları.
- BİLGİN**, A. ve **SAMANCI**, Ö. (2015). **Kitchen and Dining Tables Utensils Used in the Ottoman Palace During the Classical Period**, Turkish Cuisine. Republic of Turkey Ministry of Culture and Tourism.
- BİLGİN**, Arif (2008). **Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı**, Türk Mutfağı (Ed. Arif Bilgin ve Özge Samancı). Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- BOBER**, P. (2003). **Apicius**, Encyclopedia of Food and Culture (Ed. H. Katz, Solomon, William Woys Weaver). United States of America: Thomson Gales, 100-102.

- BOBER, P.** (2014). **Antik ve Ortaçağda Sanat, Kültür, Mutfak**, (Çev. Ülkün Tansel). İstanbul: Kitap Yayınevi.
- C. PLINIUS SECUNDUS** (1968). **Clibanus**, Oxford Latin Dictionary. Great Britain: Oxford at the Clarendon Press, 336.
- CANDAR, Hasan** (2019). **Türkiye Selçukluları Zamanı Anadolu’da Türk Mutfak Kültürü**, Yüksek Lisans Tezi. Tarih Anabilim Dalı, Orta Çağ Bilim Dalı, Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü.
- CEBECİOĞLU, Ethem** (2009). **Tasavvuf Terimleri ve Deyimleri Sözlüğü**, İstanbul: Ağaç Kitapevi Yayınları.
- CELAL, M.** (1992). **Eski İstanbul Yaşayışı**, İstanbul: İletişim Yayınları.
- CEYLAN, B.** (2009). **Kilikya’da Geç Antik Dönem Kırsal Yerleşimleri: Kanytellis Örneği**, OLBA, XVII, Mersin, 45-63.
- CIVITELLO, L.** (2007). **Cuisine and Culture: A History of Food and People**, New Jersey: Wiley.
- CİĞERİM, N.** (2001). “Batı ve Türk Mutfağının Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek-İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağının Yerine Bir Bakış”, **Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar**, 28, 49-61.
- CURTIS, R. I.** (2001). **Ancient Food Technology**, Technology and Change in History, Vol. 5. Köln: Brill.
- ÇALIŞ, Ercan** (2011). **Kars Müzesi’nde Bulunan Türk Devri Metal Mutfak Eşyaları (18. Yüzyıldan Günümüze Kadar)**, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sanat Tarihi Anabilim Dalı, Van.
- ÇALIŞ, Ercan** (2021). **Ödemiş Belediyesi Yıldız Kent Arşiv Müzesi’nde Bulunan Madeni Mutfak Eşyaları**, Yüksek Lisans Tezi. Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sanat Tarihi Anabilim Dalı, Van.
- ÇERİKAN, Fidan Uğur** (2019). “Türk Ailesinde Sofra Adabı, Denizli Örneği ve İşlevselliği”, **Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim (TEKE) Dergisi**, 8(1), 481-511.
- ÇETİNKAYA, Neslihan** (2018). **Tarih Öncesi Çağlar**, Gastronomi ve Yiyecek Tarihi (Ed. Atilla Akbaba ve Neslihan Çetinkaya). Ankara: Detay Yayıncılık, 93-106.
- ÇEVİRİMLİ, Nilgün** (2018). “Osmanlı Dönemi Tombak ve Gümüş Eserlerde Görülen Bitkisel Süslemelere İlişkin Bir Değerlendirme”, **Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Alanında Akademik Çalışmalar**.

- ÇITAKOĞLU, Hazal ve GÜLSEFA, Gonca (2017). İnegöl Kent Müzesi'nde Sergilenen Hellenistik, Roma ve Bizans Dönemi Seramikleri, Uluslararası İnegöl Tarihi ve Kültürü Sempozyumu, 323-348.**
- DALBY, A. (2014). Bizans'ın Damak Tadı: Efsanevi Bir İmparatorluğun Mutfağı, İstanbul: Alfa Yayınları.**
- DALBY, A., GRAINGER, S. ve AVUNÇ, B. (2001). Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü, İstanbul: Homer Kitabevi.**
- DEĞİRMENCİOĞLU, Ö. ve AHİPAŞAOĞLU, S. (1999). Anadolu'da Turizm Rehberliği Genel Bilgileri, Ankara: Detay Yayıncılık, 90-91.**
- DELEMEN, İ. (1985). Eski Yunan ve Roma Uygarlıklarında Beslenme, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Klasik Arkeoloji Anabilim Dalı, İstanbul.**
- DELEMEN, İ. ve KEPÇE-ÇOKAY, S. (2009). Yunan ve Roma Kap Formları Sözlüğü, İstanbul: Türk Eskiçağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları.**
- DELEMEN, İnci (2003). Antik Dönemde Beslenme, İstanbul: Türk Eski Çağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları, 34.**
- DEMİRGÜL, Furkan (2018). "Çadırdan Saraya Türk Mutfağı", Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, 3(1), 105-125.**
- DENİZLİ, Hikmet, KAYA, Vahap ve ÇETİN, Nusret (2008). "Boyalık Nekropolü 2007 Yılı Kurtarma Kazısı", Türk Arkeoloji ve Etnografya Dergisi, (78), 133-140.**
- DİLEK, A. M. (2017). Bizans İmparatorluğunda Yemek ve Mutfak Kültürü, Yüksek Lisans Tezi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.**
- DÖNMEZ, Şevket (2010). Demir Çağı'nı Anlamak, Anlatmak. Haber. İstanbul: Türk Eskiçağ Bilimleri Enstitüsü, 30, 15-16.**
- DÜNDAR, E. (2006). "Antikçağ Mutfak Araç-Gereçleri ve Roma Yemek Kültürü", Bilim ve Gelecek, 27, 73-79.**
- DÜZGÜN, E. ve DURLU ÖZKAYA, F. (2015). "Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kültürü", Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 3(1), 41-47.**
- EL-ÖMERİ, Ş. F. (2014). Türkler Hakkında Gördüklerim ve Duyduklarım: Mesâlikü'l Ebsar, İstanbul: Selenge Yayınevi.**
- ERDOĞAN ARACI, Ü. (2016). Türk Mutfağı, Gastronomi ve Turizm, Türk Mutfağı, Gastronomi ve Turizm (Ed. Hülya Kurgun ve Demet Bağiran Özşeker). Ankara: Detay Yayıncılık.**

- ERMAN**, Deniz Onur (2012). **Türk Seramik Sanatının Gelişimi: Toprağın Ateşle Dansı**, Acta Turcica, 4(1), 18-33.
- EROL**, Derya (2022). “Ödemiş Müzesi’nde Bulunan Sigillata Türündeki Fincanların Üretim Merkezlerine İlişkin Öneriler”, **Atlas Sosyal Bilimler Dergisi**, 1(9).
- ERUZ**, Fulya (1993). **Konuşan Maden**, İstanbul.
- FIRAT**, Murat (2012). “Phokaia Roma Dönemi Mutfak Kapları: Güveç Formu”, **Süleyman Demirel Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi**, 27, 153-166.
- FOSS**, P. W. (1994). **Kitchens and Dining Rooms at Pompeii: The Spatial and Social Relationship of Cooking to Eating in the Roman Household**, Degree of Doctor of Philosophy, Classical Art and Archaeology V.1, Classical Art and Archaeology in the University of Michigan.
- GARNSEY**, P. (1999). “Food and Society in Classical Antiquity”, **Cambridge: Cambridge University Press**.
- GEDÜK**, S. (2017). “Suyun İyileştirici Gücü: Şifâ Kapları”, **Z Dergisi**, 358-361.
- GEDÜK**, Serkan (2014). **Topkapı Sarayı Müzesi Çin Porselenleri Koleksiyonu Üzerinde Yapılmış Osmanlı Süslemeleri ve Onarımları**, Yüksek Lisans Tezi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- GENÇ**, R. (2008). **XI. Yüzyılda Türk Mutfağı**, Yemek Kitabı, Tarih-Halkbilimi-Edebiyat, Türk Mutfağı, Ed. Sabri Koz, İstanbul: Kitabevi Yayınları, Cilt I, 4.
- GENZ**, Hermann (2007). **Kızılırmak Bölgesi’nde Demir Çağı**, **Friglerin Gizemli Uygarlığı**, Ed. Hasan Sivas, Taciser Tüfekçi Sivas, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 127-140.
- GERASIMOS**, Merianos (2015). “Bizans Konstantinopolisi’nde Fırınlara (8.-12. Yüzyıl Arası)”, Çev. Aslı Kutay Yoviç, **Yemek ve Kültür Dergisi**, İstanbul, 42.
- GÖKBEL**, Fm ve **ÇILGINOĞLU**, H. (2022). “Antik Çağ’da Mutfak Kültüründe Toprak Kaplar ve Önemi”, **Tykhe Sanat ve Tasarım Dergisi**, 7(12), 55-66.
- GRİMM**, V. (2008). **Antik Yunan ve Roma Dünyasının Damak Tatları. Yemek: Damak Tadının Tarihi**, Haz. Paul Freedman, Çev. Nurettin Elhüseyni, İstanbul: Oğlak Yayınları, 63-99.
- GÜLAÇTI**, Nurettin (2012). “Selçuklu Dönemi Figüratif Dekorlu Seramik ve Çini Örneklerinin Cumhuriyet Dönemi Kütahya Figüratif Çinileriyle Karşılaştırılması”, 21. Yüzyılda Eğitim ve Toplum, 1(1), 33-48.

- GÜLER**, Sibel (2010). “Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları”, **Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi**, 26(1), 24-30.
- GÜRAY**, Çiğdem Gençler (2011). “Elaiussa Sebaste’nin Roma Dönemi Cam Buluntuları”, **Olba Journal**, 19.
- GÜRDAL**, Sevgi (2023). “Konya Karahöyük’ün Erken Tunç Çağı’ndan Orta Tunç Çağı’na Geçiş Tabakalarında (V-VI) Görülen İthal Kap Formları”, **Lycus Dergisi**, 8, 1-24.
- GÜRGÖR**, İ., **ÖZER**, İ., **BAYKARA**, D. S. ve **GÜLEÇ**, E., **Paleolitik Dönemden Günümüze Anadolu’nun Zooarkeolojik Analizi**.
- GÜRSOY**, D. (2016). **Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz**, İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- HALILOV**, Toğrul (2018). “Nahçıvan Bölgesinin Orta Tunç Çağı Kil Kapları Üzerindeki Desenlerin Yayılım Alanı ve Anlamı Hakkında”, **Karadeniz Araştırmaları Enstitüsü Dergisi**, 4(5), 141-154.
- HARRY**, Morgan (2015). **The Baking Trade in The Roman Empire**, The Degree of Master of Philosophy, Pembroke College, Cambridge, 2.
- HATİPOĞLU**, Aysu ve **BATMAN**, Orhan (2014). “Osmanlı Saray Mutfağı’na Ait Gastronomik Unsurların Günümüz Türk Mutfağı ile Kıyaslanması”, **Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi / Journal of Travel and Hospitality Management**, 11(2), 62-74.
- HILARY**, Deighton (2012). **Eski Roma Yaşantısında Bir Gün**, Çev. Hande Kökten Ersoy, İstanbul: Homer Yayınları, 79.
- İBN BATTÛTA** (2000). **İbn Battûta Seyahatnamesi**, Cilt: I, Çev. A. Sait Aykut, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- KAMURAN**, A.K. (2007). **Osmanlıdan Günümüze Türk Yemek Kültüründe Seramik Yemek Kapları**, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- KARPUZ**, Emine (2002). **Anadolu Mutfaklarında Kullanılan Bakır Kaplar ve Osmanlı Dönemi Örnekleri**, **Türkler**, C, 12, 425-432.
- KASAR**, Hüsnü (2021). “Türk Mutfak Kültürü Evreleri ve Mutfak Sentezinin İncelenmesi”, **Journal of Humanities and Tourism Research**, 11(2), 347-358.
- KAŞGARLI**, Mahmut (1985). **Dîvânu Lûgat’it-Türk**, Cilt: I, Çev. B. Atalay, Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.

- KAŞKA**, Mehmet ve **FIRAT**, Murat (2012). **Aleksandria Troas Kazısı 2013 Yılı Hellenistik Dönem Seramiği Bulguları**, Hacı Ali Ekinci Armağanı/Pisidian Hacı Ali Ekinci Onuruna Yazılar, 47-56.
- KAYAOĞLU**, İ. Gündoğ (1984). **Folklor ve Etnografya Araştırmaları: Bakır Kap Yapım Teknikleri I Dövme Tekniği**, İstanbul: Anadolu Sanat Yayınları.
- KAYAOĞLU**, İsmail G. (1992). **Tombak**, İstanbul.
- KILIÇ**, Esra (2017). “Yabancı Seyyahların Türk Sofra Kültürüne Ait İzlenimleri Üzerine (16. ve 17. Yüzyıl)”, **Osmanlı Mirası Araştırmaları Dergisi (OMAD)**, 4(8), 97-117.
- KINAL**, Füzuran (1991). **Eski Anadolu Tarihi**, Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları, 48.
- KIZILASLAN**, E. (2013). “Yozgat Nizamoglu Konağı Etnografya Müzesindeki Madeni Mutfak Eşyaları”.
- KIZILDEMİR**, Özgür, **ÖZTÜRK**, Emrah ve **SARIİŞİK**, Mehmet (2014). “Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler”, **AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, 14(3), 191-210.
- KIZILIRMAK**, İ, **ALBAYRAK**, A, ve **KÜÇÜKALİ**, S. (2014). “Yöresel Mutfağın Kırsal Turizm İşletmelerinde Uygulanması: Uzungöl Örneği”, **Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi**, 4(1), 75-83.
- KODER**, J. (2014). “Cuisine and Dining in Byzantium”, **Byzantine Culture Papers From The Conference ‘Byzantine Days of Istanbul’**, Ed. Dean Sakel, Ankara: Türk Tarih Kurumu, 423-439.
- KORKMAZ**, Sema (2021). **Ödemiş Belediyesi Yıldız Kent Arşiv Müzesi’nde Bulunan Madeni Mutfak Eşyaları**, Yüksek Lisans Tezi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Sanat Tarihi Bölümü, Van.
- KOZ**, Gül Fatma (2009). **Osmanlı Mutfak Kültürünün Saray Müzelerde Sergilenmesi**, Master’s thesis, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- KÖRSULU**, Hatice (2016). **Kappadokia Komana’sı Geç Roma Seramikleri**, **PHILIA**, 529-551.
- KURTAY**, C., **AYBAR**, U., **BAŞKAYA**, A., **AKSULU**, İ. (2013). “Müzelerde Algılama ve Aydınlatma Kriterlerinin Analizi: Ankara-Anadolu Medeniyetleri Müzesi Orta Holü”, **Gazi Üniversitesi Mühendislik Mimarlık Fakültesi Dergisi**, 18(2).
- KUŞOĞLU**, M. Zeki (1991). **Keşkül-i Fukara**, **İlgi**, 67, 32-35.

- KUT**, Günay (2002). “Türklerde Yemek Kültürü”, **Türkler, IV. C.**, Yeni Türkiye Yayınları, Ankara, 215-221.
- KUTAL**, Ünalcan ve **SEÇİM**, Yılmaz (2024). “Geçmişten Günümüze Mutfak Estetiği: Osmanlı İmparatorluğu ile Modern Mutfak Tasarımlarının Karşılaştırılması”, **Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi**, 7(2), 254-278.
- LLOYD**, Seton (1997). **Türkiye’nin Tarihi**, Tübitak Yayınları, Ankara, 21.
- MANGO**, C. (2011). **Bizans Yeni Roma İmparatorluğu**, Çev. Gül Çağalı Güven, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- MANGO**, Marlia Mundel (2007). **From Glittering Sideboard to Table**, Eat, Drink, and Be Merry (Luke 12:19): Food and Wine in Byzantium, (Ed. Leslie Brubaker, Kallirroe Linardou), Ashgate Variorum, England, 127-165.
- MERDOL KUTLUAY**, Türkan (2012). **Tarih Öncesi ve Sonrası Dönemlerde Beslenme Uygulamalarında Oluşan Değişimlere Genel Bir Bakış**, Beslenme Antropolojisi, Beslenme ve Diyetetik Dizisi,03, Ankara: Hatipoğlu Yayınları, 160.
- MERDOL**, T. K. (1998). **Tarihten Günümüze Toplumlar ve Beslenme Alışkanlıkları**, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Yayın No:22, Birinci Baskı.
- MERIANOS**, Gerasimos (2014). **Oil and Wine in Byzantine Alchemical Recipes**, Identità Euro-Mediterranea e Paesaggi Culturali del Vino e dell’Olio, (Ed. Antonella Pellettieri), İtalya, 249-261.
- MERTEK**, M. (2018). **Neolitik ve Kalkolitik Çağ’da Konya Ovasındaki Yerleşim Yerlerinin Özellikleri**.
- MORRISON**, C. (2014). **Bizans Doğusu’nda Nüfus, İktisat ve Toplum**, Bizans Dünyası Doğu Roma İmparatorluğu, 330-641, (Çev. Aslı Bilge), İstanbul: Ayrıntı Yayınları, 211-237.
- NİZAMÜLMÜLK** (1799.). **Siyasetname** (Çev. Mehmet Taha Ayar). İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları
- OK**, Mehmet ve **CANLI**, Handegül (2024). “Kahramanmaraş Arkeoloji Müzesi’nden Kalıp Yapımı Bir Kâse”.
- OKTAY**, Başak (2004). **Diyarbakır Arkeoloji Müzesi ile Cahit Sıtkı Tarancı Müzesinde Bulunan Türk İslam Dönemine Ait Bir Grup Madeni Eser**, Yayınlanmamış Doktora Tezi Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Van.
- ORAL**, M. Z. (2008). **Selçuk Devri Yemekleri ve Ekmekleri**, Yemek Kitabı I, (Ed. M. Sabri Koz), Cilt I, 18-34, İstanbul: Kitabevi Yayınları.

- ÖGEL**, Bahaeddin (1978). **Türk Kültür Tarihine Giriş**, Cilt: III, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- ÖGEL**, Bahaeddin (2000). **Türk Kültür Tarihine Giriş**, Cilt: VII, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- ÖLMEZ**, Filiz Nurhan ve **KILINÇ**, Ali (2015). “Isparta Müzesindeki Osmanlı Dönemine Ait Bakır Eşyalar”, **Arış Dergisi**, (11), 53-72.
- ÖNDER**, Mehmet (1969). **Selçuklu Devrine Ait Bir Cam Tabak**, Türk Sanatı Tarihi Araştırma ve İncelemeleri, 2, 1-5.
- ÖNDER**, Mehmet (1988). “Selçuklu Kubad-Abad Sarayı Çinileri”, **Selçuk Üniversitesi Selçuklu Araştırmaları Dergisi**, (3), 31-39.
- ÖNEY**, Gönül (1992). **Anadolu Selçuklu Mimari Süslemesi ve El Sanatları**, Ankara: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, 3.
- ÖZ**, Cüneyt (2021). “Andriake’den Roma Dönemi’ne Ait Bir Grup Likya Üretimi Çanak/Leğen”, **Süleyman Demirel Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi**, (52), 242-260.
- ÖZ**, Cüneyt (2022). “Myra’nın Limanı Andriake’den Bir Grup Roma Dönemi Tavası”, **Oannes-Uluslararası Eskiçağ Tarihi Araştırmaları Dergisi**, 4(1), 49-75.
- ÖZDEMİR**, Mehmet (2013). “Ekmek”, **Eskişehir Ticaret Borsası Dergisi**, Yıl:4 Sayı:8., Eskişehir.
- ÖZDEMİR**, Mehmet Fatih (2023). “Geleneksel Yüzey Süsleme Yöntemi Olarak Mine Sanatı ve Çağdaş Takı Örnekleri”, **Motif Akademi Halkbilimi Dergisi**, 16(44), 1752-1766.
- ÖZDİLEK**, Banu (2015). “Andriake Sinagogu’ndan Seçilmiş Örneklerle Hellenistik ve Roma Dönemi Seramiklerine Genel Bir Bakış”, **Cedrus**, 3, 89-117.
- ÖZER**, İ., **GÜLTEKİN**, T., **ÖZER**, B. K., **SAĞIR**, M., ve **GÜLEÇ**, E. (2010). **Nutrition and Food Consumption in Anatolia**, Ê. B. BodzsR, C. Susanne (Eds.). Nutritional Factors in Past and Present Populations- Biennial Books of EAA, Platin Publ. and Press, Budapest, 39-56.
- ÖZTAŞKIN**, M. (2015). **Proposal for Terminology of Byzantine Pottery Forms**, AIECM 3 Uluslararası XI Ortaçağ ve Modern Akdeniz Dünyası Seramik Kongresi.
- PALA**, Kenan (2023). **Cumhuriyetle Birlikte Anadolu Mutfak Kültüründe Yaşanan Değişim ve Gelişimin Değerlendirilmesi**, Güncel Sosyal Bilimler Araştırmaları, 63-74.

- PAPANIKOLABAKIRTZI, D.** (2002). **Everyday Life in Byzantium**, Çev. Dr. David Hardy v.d., Hellenic Ministry of Culture, Atina.
- PARANİ, Maria** (2010). “Byzantine Cutlery: an Overview”, **Deltion of the Christian Archaeological Society**, S.49, 139-164.
- PEKYAMAN, Asuman ve TAŞ, Muhlise Ayça** (2024). “Osmanlı Saray ve Halk Mutfağında Kullanılan Sunum Araç Gereçlerinin Günümüz Mutfağı ile Karşılaştırılması”, **Motif Akademi Halkbilimi Dergisi**, 17(46), 893-915.
- PITARAKIS, B.** (2010). **Konstantinapolis’te Günlük Hayat**, Bizantion’dan İstanbul’a- Bir Başkent’in 8000 Yılı, Sakıp Sabancı Müzesi, İstanbul, 144-155.
- RAUTMAN, Marcus** (2006). “Daily Life in the Byzantine Empire”, **Greenwood Press**, USA, 46.
- RICE, T.T.** (1998). **Bizans’ta Günlük Yaşam: Bizans’ın Mücevheri Konstantinopolis**, Çev. Bilgi Altınok, İstanbul: Göçebe Yayınları.
- RZEZNICKA, S., V.D.** (2014). **Cured Meats in Ancient and Byzantine Sources: Ham, Bacon and Tuccetum**, *Studia Ceranea*, 4, 245-259.
- SAHLİNS, M.** (2010). **Taş Devri Ekonomisi**, Çevirenler: Taylan Doğan, Şirin Özgün, İstanbul: Bgst Yayınları.
- SAKA, Erdem** (2019). “Anadolu ve Rumeli Gümüş Madenleri (1453-1789)”, **Akademik Tarih ve Düşünce Dergisi**, 6(2), 1060-1084.
- SALDERN, A.V.** (1962). “Glass from Sardeis”, **American Journal of Archaeology**, 66/1, 5-12.
- SAMANCI, Ö.** (2008). **İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü**, Türk Mutfağı, (Ed: A. Bilgin, Ö. Samancı), Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara, 199-219.
- SAMANCI, Özge** (2020). “Osmanlı ve Cumhuriyet Dönemlerinde Yemek Kitapları”, **Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi**, 31(2), 205–210.
- SARI, Deniz ve ARSLAN, Fadime** (2017). “İlk Tunç Çağı’nda Batı Anadolu’da Üç Ayaklı Mutfak Kabının Yayılımı ve Gelişimi”, **Bellekten**, 81(290), 1-22.
- SARIOĞLAN, Mehmet ve CEVİZKAYA, Gülhan** (2016). “Türk Mutfak Kültürü: Şerbetler”, **Sosyal Bilimler Araştırma Dergisi**, Mart, 237-250.
- SEÇİM, Y.** (2018). “Selçuklu ve Osmanlı Mutfağının Gastronomi Açısından Değerlendirilmesi”, **Journal of Tourism Theory and Research**, 4(2), 122-132.

- SELAMET**, Sevim (2012). “Türk Hat Sanatı, Harf Devrimi ve Tipografi Üzerine Bir Değerlendirme”, **Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi**, 11(39), 171-183.
- SERİNSU**, Betül Aytepe ve **KARAKURT**, Hatice Aybike (2018). “Ekmek Pişiriminde Kullanılan Roma Dönemine Ait Toprak Kaplar ve Sanatta Ekmek Tasviri”, **Uluslararası Disiplinlerarası ve Kültürlerarası Sanat**, 3(5).
- SOĞANDERELİ**, F. (2020). “Eski Mezopotamya ve Anadolu’da Mutfak Kültürü”, **Akademik Tarih ve Düşünce Dergisi**, 7(2), 1308-1342.
- SOLMAZ**, Yasemin ve **ALTINER**, Dilek Dülger (2018). “Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme”, **Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi**, 1(3), 108-124.
- SÖZEL**, Songül (2023). “Knidos Kıbrıs Kırmızı Astarlı (Geç Roma D) Kapları”, **OANNES-Uluslararası Eskiçağ Tarihi Araştırmaları Dergisi**, 5(2), 661-688.
- SUSMUŞ**, T., ve **OZAN**, M. H. (2011). “Türk Gıda Sektörü Verilerinin Değerlendirilmesi Başabaş Noktası ve Faaliyet Kaldıraç Analiz”, **Dayanışma Dergisi**, 111, 8-22.
- SÜMER**, Faruk (1985). **Yabanlu Pazarı: Selçuklular Devri’nde Milletlerarası Büyük Bir Fuar**.
- ŞAHİN**, Reyhan (2014). “Karataş Burnu Yüzey Araştırmasında Bulunan Hellenistik ve Roma Dönemi Seramikleri”, **TÜBA-AR Türkiye Bilimler Akademisi Arkeoloji Dergisi**, (17), 143-161.
- ŞENOL**, A. K. (2009a). “Ticaret ve Amphoralar”, AETAM’da (Arslan Eyce Taşucu Amphora Müzesi) Bulunan Ticari Amphoralar ve Akdeniz’de Ticaretin İzleri, Mersin, 24-27.
- ŞENSOY**, F., ve **TİRİTOĞLU**, S. (2018). “Beslenme Arkeolojisi: Günümüz Ankara Yemeklerinde Geçmişin İzleri”, **Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi**, 2(Ek1), 209-233.
- ŞENSOY**, Funda (2012). **Hititlerde Beslenme ve Mutfak Kültürü**. Beslenme Antropolojisi-I, 79-92, Ankara: Hatipoğlu Yayınları.
- ŞİMŞEK**, E. (2008). **Kadirli (Osmaniye) Mutfağı ve Mahalli Yemekler**, (Hazırlayan: M. Sabri KOZ), Yemek Kitabı, Tarih-Halkbilim-Edebiyat. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- TEZ**, Zeki (2015). **Lezzetin Tarihi**, Hayykitap, İstanbul.
- TEZCAN**, M. (1997). **Yemek Kültürü Üzerine Dinsel Etkiler**, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar içinde, Yayın No: 20, 56, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.

- TÜRKER, A. Ç.** (2019). “Ceramic Braziers From Çanakkale”, **Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi**, 4(1), 101-110.
- TÜRKOĞLU, Sabahattin** (1993). **Maden Sanatı ve Kuyumculuk**, Geleneksel Türk Sanatları, İstanbul, 23.
- UYSAL, Zekiye** (2009). “Tarihî Kaynaklara Göre Anadolu Selçuklu Devri Camcılığı”. **Erdem**, (54), 201-216.
- UZUNAĞAÇ, Ömer** (2014). **Selçuklu Anadolu’sunda Beslenme ve Yemek Kültürü**, Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, İstanbul.
- ÜNAL, A.** (2007). **Anadolu’nun En Eski Yemekleri- Hititler ve Çağdaş Topumlarda Mutfak Kültürü**, İstanbul: Homer Kitapevi.
- ÜNAL, Serap** (2020). “Çağların Akışında Anadolu Pişmiş Toprak Kültürü”, **Uluslararası Sosyal Bilimler Akademi Dergisi**, (4), 927-956.
- ÜNSAL Yalçın, HERALD Hauptmann, ANDREAS Hauptmann, ERNEST Pernicka** (1992). **Norşuntepe’de Geç Kalkolitik Çağı Bakır Madenciliği Üzerine Arkeometallurjik Araştırmalar**, VIII. Arkeometri Sonuçları Toplantısı, 382, Ankara.
- ÜNSAL, A.** (2008). **Osmanlı Mutfağı**, Yemek Kitabı I, (Ed: M. Sabri Koz), Cilt I, 128-158, İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- VAKALOPOULOS CHRONE, M., VAKALOPOULOS, A.** (2008). **Fishes And Other Aquatic Species in Byzantine Literature Classification, Terminology And Scientific Names**, Byzantine Symmeikta, 18, University of Athens, 123-157.
- VROOM, Joanita** (2005). **Byzantine to Modern Pottery in the Aegean: An Introduction and Field Guide**, Parnassus Press.
- VROOM, Joanita** (2007). **The Changing Dining Habits at Christ’s Table**, Eat, Drink, and Be Merry (Luke 12:19): Food and Wine in Byzantium, (Ed. Leslie Brubaker, Kallirroe Linardou), Ashgate Variorum, England, 191-223.
- VROOM, Joanita** (2008). **The Archaeology of Late Antique Dining Habits in the Eastern Mediterranean: A Preliminary Study of the Evidence**, Late Antique Archaeology, Objects in Context Objects in Use Material Spatiality in Late Antiquity, V.5, (Ed. Luke Lavan, Ellen Swift, Toon Putzeys), Netherlands, 313-363.
- YALÇIN, E., ve YAMAN, M.** (2019). “Yazılı Kaynaklara Göre Sümer Mutfağının Günümüze Yansımaları”, **Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi**, 12(67).

- YALMAN, N.** (2006). **Toprak Kaplardan Yaşama Dair Neler Anlıyoruz**, Topraktan Sonsuzluğa Çatalhöyük, (Ed. Mine Haydaroglu, Çev. G. Pulhan, M. Işın), İstanbul: Yapı Kredi Yayıncılık.
- YAŞLI, Kaptan Zeynel Abidin.** **Kars Müzesi'nde Bulunan Urartu Dönemi Madeni Kaplar**, Master's Thesis, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- YERASİMOS, Marianna** (2005). **500 Yıllık Osmanlı Mutfağı**, İstanbul: Boyut
- YERASİMOS, Marianna** (2014). 500 Yıllık Osmanlı Mutfağı, 13. Baskı, İstanbul: Boyut Yayın Grubu.
- YILDIZ, A. Vahap** (2012). "Osmanlılar'da Yazı Çeşitleri", **Harran Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi**, 28(28), 47-62.
- YILDIZ, Sevcan** (2019). **Anadolu ve Tarih Öncesi Çağlar**.
- YILDIZ, Volkan** (2012). "Alanya Arkeoloji Müzesi'nden Bir Grup Sagalassos Kırmızı Astarlı Seramiği", **TÜBA-KED Türkiye Bilimler Akademisi Kültür Envanteri Dergisi**, 21, 182-197.
- YILMAZ, Ersoy** (2012). "Seramik ve Transfer Baskı: 1750-1900", **Sanat ve Tasarım Dergisi**, 1(10), 93-111.
- YILMAZ, Ersoy** (2017). "Kadın ve Ten: 18. Yüzyıl Batı Tasavvurunda Porselen Çağrışımları", **Yedi**, (18), 1-16.
- YILMAZ, Güler** (2021). "Sufi Gelenekte Keşkül-ü Fukara Kültürü ve Seramik Keşküller Üzerine İkonografik Bir Değerlendirme", **Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi**, (98), 259-278.
- YOLAL, Ceren Atay** (2015). **Başlangıcından Günümüze Kütahya Çinileri ve Çini Motiflerinin Seramik Yüzeylerde Yorumlanarak Uygulanması**, Master's thesis, Anadolu University Turkey.

İnternet Adresleri

<https://ceramicartsnetwork.org/daily/article/Terra-Sigillata-101-How-to-Make-Apply-and-Troubleshoot-Terra-Sig> (Erişim Tarihi: 21.02.2025).

<https://erbakan.edu.tr/tr/birim/kurumsal-iletisim/haber/catalhoyukte-bulunan-8-bin-600-yillik-ekmegin-analizleri-universitemizde-yapildi> (Erişim Tarihi: 21.02.2025).

<https://kayipdiller.com/collection/adak-vazosu/> (Erişim Tarihi: 10.01.2025).

<https://kvmgm.ktb.gov.tr> (Erişim Tarihi: 10.01.2025).

<https://www.agacinizinde.com> (Erişim Tarihi: 21.02.2025).

https://www.britishmuseum.org/collection/object/G_1852-0619-19 (Erişim Tarihi: 08.01.2025).

https://www.britishmuseum.org/collection/object/H_1856-0701-391 (Erişim Tarihi: 08.01.2025).

EKLER

Ek-1. İzzet Koyunoğlu Múzesi Araştırma İzin Belgesi



T.C
KONYA BÝYÝKřEHİR BELEDİYE BAřKANLIđI
Kýltýr ve Sosyal İřler Dairesi Bařkanlıđı



Sayı : E-68745912-605-345728
Konu : Mýze İçin Arařtırma İzni (zge Arslan)

24.03.2025

Sayın zge ARSLAN
(T.C. No: 10745223206)

İlgi : 18.03.2025 tarihli dilekçeniz.

“Múzelerde Sergilenen Mutfak Ekipmanlarının Deđiřim ve Geliřiminin İncelenmesi zerine Bir alışma” adlı tez çalışmanızda kullanmak üzere Býyýkřehir Belediyemize bağlı A.R.İzzet Koyunođlu Múzesi’nde bulunan sofra kaplarına ilişkin mýze envanter kayıtlarına ve ilgili dk¼manlara erişim yapmanız konusundaki talebiniz tarafımızca değerlendirilmiştir.

Söz konusu araştırma için uzmanlarımız eşliğinde mýzemiz sergi alanları ve depoda bulunan ve idaremizin onaylayacağı eserleri yine idaremizce onaylanacak zamanlarda bilimsel çalışma kapsamında fiziki m¼dahale yapılmaksızın incelemeniz uygun gr¼lm¼řt¼r.

Bilgilerinize rica ederim.

Ercan USLU
Başkan a.
Genel Sekreter

Bu belge, g¼venli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Doğrulama Kodu: dd1e73a3-3332-4457-as8b-3e397402c33b

Doğrulama Linki: <https://www.turkiye.gov.tr/icisleri-belediye-ebys>

Adres: Çimenlik Mah, Aslanlı Kışla Cd. No:8, 42030 Karatay/ Konya
Telefon No: 4445542 Faks No: (332)211 15 76
e-Posta: ktd@konya.bel.tr İnternet Adresi: <https://www.konya.bel.tr>
Kep Adresi: konyabuyuksehirbelediyesi@hs03.kep.tr

Bilgi için: Cengiz AKYAR
şef
Telefon No: -



Ek-2. Konya Müzesi Araştırma İzin Belgesi

T.C.
KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI
KONYA MÜZESİ MÜDÜRLÜĞÜ'NDE
Özge ARSLAN TARAFINDAN YAPILACAK BİLİMSEL ARAŞTIRMAYA
İLİŞKİN PROTOKOL

TARAFLAR

Madde 1: Bu sözleşme, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü'ne bağlı Konya Müzesi Müdürlüğü (Adres: Sahipata Mahallesi Sahipata Caddesi No:95 Meram /Konya) ile Özge ARSLAN (Adres: Işıklar Mah.Rauf Denктаş Cad. Fatih Sitesi No:28 Selçuklu - Konya) arasında düzenlenmiştir.

KISALTMALAR VE TANIMLAR

Madde 2: Bu sözleşmede geçen,

Müze Müdürlüğü : Konya Müzesi Müdürlüğü'nü,

Başvuru sahibi : Özge ARSLAN'ı

Araştırma: Fotoğraf, video, film çekimi, mülaj, replika, röprodüksiyon, stampaj, 3D modelleme, ölçü alma, çizim yapma ve bilimsel olarak incelenerek yorumlanması ve değerlendirilmesi vb.

Bilimsel Çalışma konusu: " Müdürlüğümüze bağlı "Arkeoloji Müzesinde bulunan Sunum Tabakları " ifade eder.

Bilimsel Yayın: Uzmanlık alanı ile ilgili olmak kaydıyla, Üniversitelerarası Kurulu Başkanlığınca (ÜAK) da atama ve değerlendirmelerde dikkate alınan; uluslararası makale, ulusal makale, lisansüstü tezlerden üretilmiş yayınlar, kitap ve bilimsel araştırma projesi sonucunda üretilmiş yayınları ifade eder.

Kanun: 2863 Sayılı Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Kanununu.

Eser: Müze Müdürlüğü kayıtlarında yer alan çalışılmak istenen 2863 Sayılı Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Kanunu kapsamındaki taşınır taşınmaz kültür varlığını ifade eder.

AMAÇ VE KAPSAM

- Eserlerin fotoğraflanması, ölçülerinin alınması, çizimlerinin yapılması bilimsel olarak yorumlanması v.s
- "Müdürlüğümüze bağlı "Arkeoloji Müzesinde bulunan Sunum Tabakları " konulu bilimsel çalışmasına ilişkin çalışma şartları ile tarafların karşılıklı hak ve yükümlülüklerinin belirlenmesi.

İLGİLİ MEVZUAT

Madde3:

a)10/08/1984 tarih ve 18485 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Kültür ve Tabiat Varlıklarıyla İlgili Olarak Yapılacak Araştırma, Sondaj ve Kazılar Hakkında Yönetmelik,

b)26/01/1984 tarih ve 18293 sayılı Resmi Gazete'de yayımlanan Müzelerle Müzelere Bağlı Birimlerde ve Örenyerlerindeki Kültür Varlıklarının Film ve Fotoğraflarının Çekilmesi Mülaj ve Kopyalarının Çıkarılması Hakkında Yönetmelik.

c) Döner Sermaye İşletmesi Merkez Müdürlüğünün Süreli Kullanım Yönergesi

İŞBİRLİĞİ ESASLARI VE YÜKÜMLÜLÜKLER

Madde 4: Araştırma çalışması programı, müzenin günlük iş programını aksatmadan, haftanın belirli günlerinde yukarıda isimleri belirtilen kişi ya da ekip üyelerinin katılımıyla, müze idaresi tarafından belirlenen mekanda sürdürülecektir.

Madde 5: Çalışmanın başlayacağı tarih Müze Müdürlüğü'ne ...15.... gün önceden bildirilecek ve randevu alınacaktır.

Madde 6: Müze Müdürlüğü'nün belirleyeceği şartlara uyulacak ve gerekli güvenlik önlemlerine riayet edilecektir.

Madde 7: Müze Müdürlüğü'nce uygun görülen eserler üzerinde çalışılacak, teşhir ve tanzim düzeni bozulmayacaktır.

Madde 8: Çalışmalar sonucunda hazırlanacak rapor Müze Müdürlüğüne iletilecektir. Yapılan yayın çalışmaları ayrıca Müze Müdürlüğüne iletilecektir.

Madde 9: Bilimsel çalışma sonunda hazırlanacak yayın var ise yayında kullanılacak fotoğraf ve çizimlerin telif hakkı Kültür ve Turizm Bakanlığı, Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü, Konya Müzesi'ne aittir. Fotoğraf ve çizimler izin verilen yayımlar dışında, ticari veya ticari olmayan başka hiçbir yayında ya da yerde kullanılmayacak, hiçbir şekilde başka kurum, kuruluş ve kişilere verilmeyecektir.

Madde 10: Bilimsel çalışmalar sonucu hazırlanan yayınların ticari amaçla kullanılması durumunda ilgili Müze Müdürlüğüne başvurulacaktır. Müze Müdürlüğünce Süreli Kullanım Yönergesi kapsamında değerlendirilecektir.

YÜRÜRLÜK SÜRESİ :

Madde 11: Bu sözleşmenin yürürlük süresi, her iki tarafça imzalandığı tarihten itibaren 1(bir) yıl geçerli olup, gerekmesi halinde protokol yenilenir.

FESİH:

Madde 12: Taraflardan birinin sözleşmeye aykırı davranması halinde, diğer taraf aykırılığın giderilmesi hususunda yazılı bildirimde bulunacak, bildirimde verilen sürede aykırılığın giderilmemesi halinde sözleşme tek taraflı olarak feshedilecektir.

DİĞER ESASLAR:

Madde 13: Taraflar arasında bu sözleşmenin yorum ve uygulamasından doğacak anlaşmazlıklar halinde, öncelikle uzlaşma yoluna gidilir ve Bakanlıktan görüş talep edilir. Çözumsuzlük durumunda yerel mahkemeler yetkilidir.

Madde 14: 14 (ondört) madde ve 3 (üç) sayfa halinde yazılı bu sözleşme, 1 (bir) adedi Müze Müdürlüğüne, 1 (bir) adedi Özge ARSLAN'a verilmek üzere 3 (üç) nüsha olarak hazırlanmış olup aşağıda tarafların adları yazılı yetkilileri tarafından belirtilen tarihlerde imzalanmış ve paraflanmıştır.

19/11/2024

Ömer Faruk TÜRKAN
Konya Müze Müdürü

19/11/ 2024

Özge ARSLAN