

**YILDIZ TEKNİK ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ**

**OSMANLI İMPARATORLUK DÖNEMİ
SARAYLARINDA MUTFAKLAR**

79276

Mimar Selçuk BİLGE

**F.B.E. Mimarlık Anabilim Dalı Rölöve-Restorasyon Programında
Hazırlanan**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Tez Danışmanı: Prof. Dr. Neslihan SÖNMEZ

İSTANBUL, 1998

İÇİNDEKİLER

	Sayfa
ŞEKİL LİSTESİ	i
TABLO LİSTESİ	ii
ÖNSÖZ	iii
ÖZET	iv
ABSTRACT	v
1. GİRİŞ	1
1.1 Çalışmanın Amacı	1
1.2 Çalışmanın Kapsamı	1
1.3 Çalışmanın yöntemi	2
2. OSMANLI IMPARATORLUĞU DÖNEMİNDE SARAY MUTFAKLARI ve MUTFAKLARA İLİŞKİN BELGELER	4
2.1 Mutfak Defterleri	4
2.2 Mutfaqlara Ait Minyatür ve Tablolar	6
2.3 Arşiv Belgeleri	14
3. BELGELERE GÖRE MİMARİ BİÇİMLENİŞİ ETKİLEYEN FAKTÖRLER	17
3.1 Mutfak Çalışanları –Rütbe ve Görev Dağılımları	17
3.2 Mutfak Gereçleri	20
3.3 Mutfaqların Kapasitesi ve Pişen Yemekler	23
3.4 Gelenekler	25
4. MUTFAKLARIN İŞLEYİŞ SİSTEMLERİ VE MİMARİ DEĞERLENDİRMESİ	27
4.1 Edirne Sarayı Mutfaqları	27
4.1.1 Mutfaqların Tarihçesi ve Konumu	27
4.1.2 Plan ve İç Mekan Özellikleri	31
4.1.3 Cephe Özellikleri	39
4.1.4 Strüktür ve Malzeme Özellikleri	46
4.1.5 Korunma Durumu	51
4.2 Topkapı Sarayı Mutfaqları	54
4.2.1 Mutfaqların Tarihçesi ve Konumu	54
4.2.2 Mutfak Bölümleri ve Birbirleriyle İlişkisi	56
4.2.2.1 Has Mutfak	62
4.2.2.2 Enderun Mutfaqları	64
4.2.2.3 Harem ve Birun mutfaqları	66
4.2.2.4 Helvahane ve Şerbethane	67
4.2.2.5 Kiler	70

4.2.2.6 Çalışanlara Ait Yapılar	73
4.2.2.6.1 Koşuşlar.....	73
4.2.2.6.2 Aşçılar Camisi.....	76
4.2.2.6.3 Şekerciler Mescidi.....	78
4.2.2.6.4 Hamam.....	79
4.2.3 Plan ve İç Mekan Özellikleri	80
4.2.4 Cephe Özellikleri	81
4.2.5 Strüktür ve Malzeme Özellikleri.....	86
4.3 Dolmabahçe Sarayı Mutfakları.....	91
4.3.1 Mutfakların Tarihçesi ve Konumu.....	91
4.3.2 Plan ve İç Mekan Özellikleri	93
4.3.3 Cephe Özellikleri	101
4.3.4 Strüktür ve Malzeme Özellikleri.....	107
4.3.5 Korunma Durumu	114
4.3.6 Restorasyon Önerileri.....	119
4.4 Çırağan Sarayı Mutfakları.....	130
4.4.1 Mutfakların Tarihçesi ve Konumu.....	130
4.5 Beylerbeyi Sarayı Mutfakları	131
4.5.1 Mutfakların Tarihçesi ve Konumu	131
4.6 Yıldız Sarayı Mutfakları.....	131
4.6.1 Mutfakların Tarihçesi ve Konumu.....	131
5. MUTFAKLARIN GENEL DEĞERLENDİRMESİ	134
5.1 Konumlanış.....	134
5.2 Plan Özellikleri.....	137
5.3 Cephe Özellikleri	142
5.4 Strüktür Özellikleri	143
6. MUTFAKLARIN GEÇİRDİĞİ ONARIMLAR VE BUGÜNKÜ DURUMU	145
7. SONUÇLAR.....	147
KAYNAKLAR.....	150
EKLER.....	155
Ek 1 Yemek Adetleri	155
Ek 2 Mutfak Çalışanları.....	160
ÖZGEÇMİŞ	177

ŞEKİL LİSTESİ

	Sayfa
Şekil 2.1 1474 Şaban ayına ait mutfak defterinden iki sayfa (Ünver, 1952).....	5
Şekil 2.2 Kuşhane Mutfağı' nın birinci katının da yer aldığı servis yapıları planı	15
Şekil 4.1 Edirne Sarayı'nın vaziyet planı.....	28
Şekil 4.2 Edirne Sarayı Mutfakları'nın plan rölövesi ve restitüsyonu.....	32
Şekil 4.3 Kuzeydoğu cephesinin rölövesi.....	40
Şekil 4.4 Güneybatı cephesinin rölövesi.....	41
Şekil 4.5 Kuzeydoğu ve güneybatı cepheleri rölöveleri.....	43
Şekil 4.6 Kuzeydoğu ve Güneybatı cephelerinin restitüsyonları	44
Şekil 4.7 Kuzeybatı ve Güneydoğu cephelerinin restitüsyonları	45
Şekil 4.8 Yapının en-boy kesitleri	48
Şekil 4.9 Yapının en ve boy kesitlerinin restitüsyonları	50
Şekil 4.10 Topkapı Sarayı'nın vaziyet planı	55
Şekil 4.11 Fatih Sultan Mehmet ve kanuni Sultan Süleyman dönemi mutfakları	57
Şekil 4.12 Mutfak birimlerinin yerleşim planı	58
Şekil 4.13 Mutfak bölümleri	59
Şekil 4.14 Koğuşların yer aldığı bloğun restorasyon sonrası durumu.....	75
Şekil 4.15 Aşçılar Camisi' nin kat planları	76
Şekil 4.16 Yapının kesitleri.....	77
Şekil 4.17 Mescidin giriş ve deniz cepheleri	77
Şekil 4.18 Avlu cephesinin kısmi rölövesi.....	85
Şekil 4.19 Mutfak bloklarının Marmara Cephesi.....	85
Şekil 4.20 Dolmabahçe Sarayı'nın kısmi vaziyet planı.....	92
Şekil 4.21 Dolmabahçe Sarayı'nın rölöve planı.....	94
Şekil 4.22 Mutfakların batı cephesi ile kilerler ve koğuşların doğu cephesi rölöveleri	105
Şekil 4.23 Kuzey ve yol cepheleri.....	106
Şekil 4.24 Kesit A-A ve Kesit B-B.....	111
Şekil 4.25 Kesit C-C.....	112
Şekil 4.26 Dolmabahçe Sarayı Mutfakları çatı planı.....	113
Şekil 4.27 Bugünkü ve özgün işlev durumunu gösteren plan.....	117
Şekil 4.28 Ek yapıları gösteren plan.....	118
Şekil 4.29 Dolmabahçe Sarayı Mutfakları restitüsyon planı	120
Şekil 4.30 Restitüsyon avlu görüşleri	121
Şekil 4.31 Mutfakların doğu ve kuzey cephesi restitüsyon görüşleri	122
Şekil 4.32 Kesit A-A ve Kesit C-C restitüsyonları	123
Şekil 4.33 Çırağan Sarayı'nın vaziyet planı.....	130
Şekil 4.34 Yıldız Sarayı'nın vaziyet planı	132
Şekil 5.1 Vaziyet planları karşılaştırması	136
Şekil 5.2 Mutfak birimi restitüsyon planı	141

TABLO LİSTESİ

	Sayfa
Tablo 3.1 Mutfak çalışanlarına ait tablo	19



ÖNSÖZ

Osmanlı Saray Mutfakları, dünya çapında bir mutfak olan Osmanlı-Türk Mutfağı'nın oluştuğu yerdir.

Osmanlılar dünya çapında bir mutfak yaratırken, bu mutfaklar hakkında yazılı bir kaynak bırakmamışlardır. Bu da, gün geçtikçe bu zengin kültürün yok olmasına sebep olmaktadır. Son yıllarda mutfak kültürünün sözde kalmasına mani olmak için bu konuda çalışmalar hızlanmıştır. Ancak henüz mutfakların mimarilerini inceleyen bir çalışma hazırlanmamıştır.

Bu zengin Osmanlı-Türk Mutfağı'nın oluşumunun ardındaki etkenlerden biri de süphesiz çalışmamız kapsamında ele alınan mutfak yapılarıdır.

Bu çalışmanın oluşumu süresince tavsiyeleri, desteği ve her türlü yardımları için tez danışmanım Sn. Prof. Dr. Neslihan SÖNMEZ'e en içten teşekkürlerimi sunarım.

Kültür Bakanlığı Rölöve Anıtlar Müdürlüğü'nden İnşaat Mühendisi Sn. Nihat EREN'e, Edirne Kültür Müdürü Sn. Gür KARASU'ya Sn. Nedret BAYRAKTAR'a Gökhan ALSANCAK'a Nergis ve Engin BİNOĞUL'a ve her zaman yanımda olan Öznur ARI'ya her türlü yardımlarından dolayı teşekkürlerimi sunarım.

Maddi manevi desteğim sevgili aileme...

Teşekkürler...

ÖZET

Her zaman işlevsel yönleriyle öne çıkan Osmanlı Saray Mutfakları, bu işlevi karşılayacak şekilde biçimlenmiş ve gittikçe artan ihtişamının yanında, hacimsel olarak büyümüş ancak sadeliğinden hiçbirşey kaybetmemiştir. İmparatorluk dönemi Osmanlı Sarayları her zaman, saltanata ait ve pahada ağır yönleriyle incelenmiş, diğer müstemilatlar gibi mutfaklar da ikinci planda kalmıştır.

Bu çalışmada amaçlanan Osmanlı Saray Mutfakları'nın mimari oluşumlarının sebep ve sonuç ilişkilerini araştırmak ve saray mutfaklarını bir arada ele alarak, bu yapılar hakkında toplu bir kaynak oluşturmaktır.

Osmanlı İmparatorluğu'ndan günümüze Edirne, Topkapı, Dolmabahçe, Çırağan, Beylerbeyi ve Yıldız Sarayları olmak üzere altı saray kalmıştır. Çırağan, Beylerbeyi ve Yıldız Sarayları mutfakları günümüze ulaşmamıştır.

Saray mutfaklarıyla ilgili günümüze ulaşan belgeler ve mutfaklarla ilgili gelenekler araştırılmış, mutfakların biçimlenmesinde etkili olan yan faktörlerden mutfak çalışanları, mutfak kapasiteleri, donanımları ve işleyiş şemaları incelenmiştir.

Çalışmamız kapsamında üzerinde yoğunlaşan yapı Dolmabahçe Sarayı mutfaklarıdır. Dolmabahçe ve Edirne Sarayı mutfakları için 1/200 ölçekte rölöve ve restitüsyon projeleri hazırlanmıştır. Yerinde yapılan çalışmalar fotoğraflı tespitlerle desteklenmiştir.

Tüm bu araştırmalar sonucunda Edirne ve Topkapı Sarayı Mutfaklarının, merasimlerin yapıldığı, imparatorluğun yönetildiği, sarayın dış avlusunda konumlandığı; Dolmabahçe Sarayı Mutfaklarının ise sosyal hayattaki değişimlerin ve batılılaşma sürecinin etkileri nedeniyle sarayın genel yerleşiminin dışında yer aldığı görülmektedir.

Mutfak Mekanları önde eğik çatılı bir hazırlama mekanı ile arkasında kubbeli pişirme mekanlarının yanyana sıralanmasıyla oluşmuş, sade cepheli fonksiyonel yapılardır.

Yapılar günümüze işlevlerinin sona ermesi nedeniyle farklı kullanımlar kazanmıştır. Ancak bu kullanımlar yapıların özgün işlevlerinden oldukça uzaktır.

ABSTRACT

As always they become for ground with their functional properties Ottoman Palace Kitchens were designed to perform these functions and enlarged in volume with an increasing magnificence but never loose anything from its simplicity. Researchs on emperor period Ottoman Palaces have always been about the buildings of the Saltanates, kitchens like the other extensions hasn't researched perfectly.

Our aim in this project is to find out the relations between the reasons and results of the architectural structures of the Ottoman Palace kitchens and to make a source by collecting information about these buildings.

Six Palaces could reach to our time from the Ottoman Emperor time: Edirne, Topkapı, Dolmabahçe, Çırağan, Beylerbeyi, and Yıldız Palaces. The kitchens of Çırağan, Beylerbeyi, and Yıldız Palaces couldn't exist today.

We have researched into the documents about the palace kitchens which reached today and the kitchen traditions, the sub factors which effect the design of the kitchens, kitchen stuff, kitchen capacity, equipments, and the working schemas.

We consantrated on Dolmabahçe Palace kitchen for our reseach. In 1/200 scale, existent project and restitutions are prepared. The work is supported by the taken photographs in original places.

As a result of all this research, we noticed that Edirne and Topkapı Palace kitchens are situated in the outer yard where the ceremonies performed and the state governed; but due to the effects of westernisation process and the changes in lifestyles the kitchen of Dolmabahçe Palace is situated out of the common settlement.

The kitchen place is a combination of simple fronted places with a sloped roof for prepaation in the front and a domed cooking part behind.

Because their functions are over, these places are used for different aims in our era. But today the way of use these kitchens are quite different than the original.

1. GİRİŞ

1.1 Çalışmanın Amacı

Saraylarımız, sivil mimari örnekleri arasında Osmanlı İmparatorluğu'ndan kalan en önemli yapılar arasındadır. Her zaman kıymetli ve saltanata ait birimleriyle ilgi çeken saraylar, hep bu yönden incelenmiş, mutfaklara da "saray bölümlerinden biri" olarak değinilmiş, tek başına bir değer olarak ele alınmamıştır.

"Türk Mutfak Kültürü" ve dünyaca ünlü "Osmanlı Mutfağı"nın oluştuğu yer saray mutfaklarıdır.

Her zaman işlevsel yönleriyle öne çıkan mutfaklar, sadece bu işlevi karşılayacak biçimde şekillenmiş ve gittikçe artan ihtişamın yanında sadeliğini korumuştur. Örneğin mutfaklar, Edirne Sarayı'nda 8 kubbeli bir birimken, Topkapı Sarayı'nda 20 kubbeli bir hacmi içermiş, zaman içinde hacimsel büyümesini sürdürürken sadeliğinden hiçbirşey kaybetmemiştir. Bu nedenle de günümüzde hep göz ardı edilen ya da daha kıymetli birimler yüzünden ele alma sırası bir türlü gelmeyen mekanlardır.

İşte bu çalışmada amaçlanan Osmanlı saray mutfakları'nın mimari oluşumlarının sebep ve sonuç ilişkilerini araştırmak ve saray mutfaklarını bir arada ele alarak bu yapılar hakkında toplu bir kaynak oluşturmaktır.

1.2 Çalışmanın Kapsamı

Çalışmamız Osmanlı dönemi saraylarının mutfaklarını ve mutfaklarla ilgili yapıları içermektedir. Saray mutfakları, işlevlerinin sona ermesi nedeniyle özgün halleriyle korunamamakta, gerek kullanılmama gerekse doğru işlev verilmeden günlük yaşama geçirilme gibi sebeplerle her an tahrip olmaktadır.

Osmanlı İmparatorluğu'ndan günümüze Edirne, Topkapı, Dolmabahçe, Çırağan, Beylerbeyi ve Yıldız olmak üzere 6 saray kalmıştır. Çırağan, Beylerbeyi ve Yıldız Sarayları'nın Mutfakları günümüze ulaşamamış, Edirne Sarayı Mutfakları ise, saraydan

günümüze ulaşan 4 harabeden biri durumundadır. Bu nedenlerle çalışmamızda Edirne, Topkapı ve Dolmabahçe Sarayları mutfakları üzerinde yoğunlaşmıştır.

Saray mutfaklarıyla ilgili günümüze ulaşan belgeler ve mutfaklarla ilgili gelenekler araştırılmış, mimari oluşumların sebep ve sonuçları bu bilgilerin ışığı altında incelenmiştir. Yine mutfakların biçimlenmesinde etkili olan yan faktörlerden mutfak çalışanları, mutfakların kapasiteleri, donanımları ve işleyiş şemaları incelenmiştir.

Mutfakların mimari özellikleri, konumlanışları, mutfak birimleri ve birbirleriyle ilişkileri bakımından ele alınmış, plan cephe ve strüktür özellikleri analiz edilmiştir.

Mutfakların geçirdiği onarımlar ve bugünkü durumları da çalışmamız kapsamında değinilen konular arasındadır.

Araştırmalar ve edinilen bilgiler doğrultusunda mutfakların daha fazla tahrip olmasını önlemek için alınması gereken tedbirler hakkında bir değerlendirme yapılmış ve koruma önerileri getirilmiştir.

1.3 Çalışmanın Yöntemi

Tez, Osmanlı İmparatorluk Dönemi'ne ait Edirne, Topkapı, Dolmabahçe, Çırağan, Beylerbeyi ve Yıldız Sarayları Mutfakları hakkında bilgi edinme çalışmalarıyla başlamıştır.

Teknik verilerin daha sağlıklı değerlendirilmesi amacıyla bu konudaki tüm verilerin derlenmesine çalışılmış ve derlemeye tarihi araştırma ile başlanmıştır.

Mutfak olgusunu anlamak amacıyla tek bir mutfak biriminden yola çıkılmış, birimlerin birbirleriyle ilişkisinden mutfakların çalışma sistemleri çıkarılmıştır. Mimari değerlendirme, kaynak araştırmaları ile yerinde tespit çalışmaları ve geleneklerin mimariye olan etkileri göz önüne alınarak yapılmış, sebep ve sonuç ilişkileri araştırılmıştır.

Yerinde tespit imkanı olan Edirne Topkapı ve Dolmabahçe sarayları mutfaklarında yapılan tespitler fotoğraflarla desteklenmiş, Edirne ve Dolmabahçe sarayları mutfaklarının, rölöve ve restitüsyon projeleri hazırlanmıştır.



2. OSMANLI İMPARATORLUĞU DÖNEMİNDE SARAY MUTFAKLARI VE MUTFAKLARA İLİŞKİN BELGELER

2.1 Mutfak Defterleri

Saray mutfaklarına ait en önemli belgeler arasında yer alan, “*mutfak defterleri*”, Başvekalet Arşivi’nde “*Kamil tasnifi masraf defterleri*” adı altında No.1 ile kayıtlıdır. Mutfak defterleri “*mübayaat*”, “*masraf*”, “*kiler*”, “*maaş*” ve “*ihracaat*” defterleri olarak katipler tarafından ayrı ayrı tutulurdu. Bunların dışında, sarayın diğer bölümleri gibi mutfaklar için de tutulan, mutfak eşyalarının kayıtlı olduğu “*demirbaş defterleri*” de vardı. Mübayaat defterleri, günlük, aylık, yıllık olarak düzenlenir ve bu defterlerde satın alınan gıda maddelerinin miktarı yer alırdı (Uzunçarşılı, 1945).

Padişahın yiyeceği yemeklere ve malzemesine “berâ-yı hâssa” denir ve defterlere ayrıca kaydedilirdi (Koçu, 1955).

“*Serpazar*” (pazarbaşı, sebze-meyve alımlarından sorumludur) için de ayrı bir mutfak defteri olurdu.

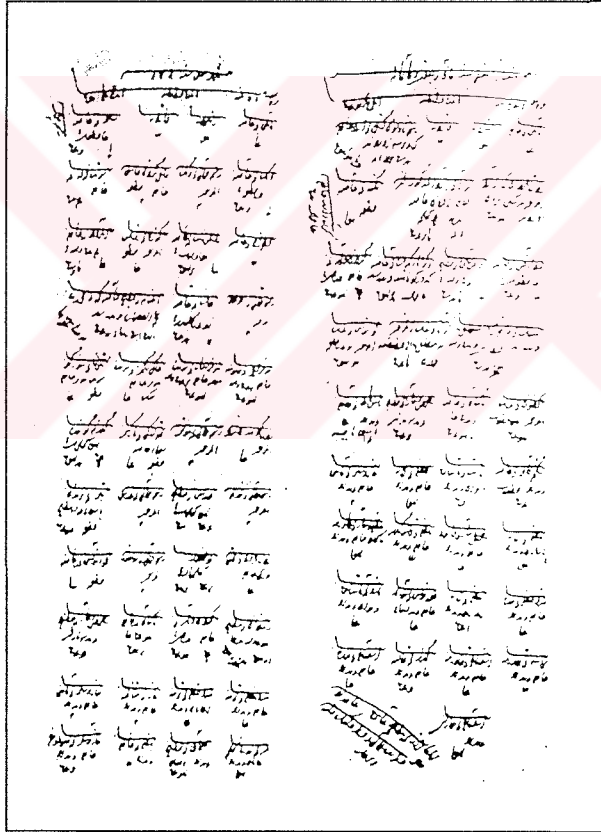
Mutfak defterleri 9.5 x 25.6 cm. ebadındadır. Bu ebadın 4 katı ve ham olarak gelen kağıt sarayda işlenip defter haline getirildikten sonra mühürlenip yerine teslim edilirdi (Ünver,1996).

Bu defterlerden günümüze ulaşan örnekler arasında en ayrıntılı olanlar Fatih Sultan Mehmet devrine ait olanlardır. XV. yy' da devlet teşkilatındaki büyük organizasyon mutfak defterlerine de yansır. Her ay için ayrıntılı defterler tutulmuştur. Aynı programlı çalışmayı XVI. yy' da Kanuni Sultan Süleyman döneminde görülmektedir. Mutfak defterleri, Fatih Sultan Mehmet döneminden Kanuni Sultan Süleyman dönemine kadar geçen yüz yıl boyunca Osmanlı yemek çeşitleri ve yeme içme usullerinde hemen hemen hiç değişiklik olmadığını gösterir. Bu nedenledir ki, bu iki dönem mutfak mimarileri arasında mekan oluşumu açısından hiçbir fark görülmemektedir.

Bu durum Osmanlı imparatorluğunun son dönemlerine kadar sürmüştür, Dolmabahçe Sarayı mutfaklarında da benzer mimari oluşum görülmektedir.

Bu defterlerden mutfak birimlerinin işleyişlerini, padişah ve diğer saray çalışanlarının neler yediğini, yemeklere neler konulduğunu, yemek saatlerini ve devrin piyasa durumunu öğrenebiliriz. Ayrıca hastaların perhiz yemeklerinin ve ilaç masraflarının da mutfak defterlerine kaydedilmesi, bir kısım ilaçların da mutfaklarda yapıldığını göstermektedir (Ünver,1996).

Mutfak defterleri sadece yemeklerde kullanılan malzeme ve fiyatlarını belirtmekle kalmamakta en önemlisi, içerdiği tarihler ve olaylar bakımından da bir tarihi belge niteliği taşımaktadır.



Şekil 2.1 1474 Şaban ayına ait mutfak defterinden iki sayfa (Ünver, 1952).

2.2 Mutfaklara Ait Minyatür ve Tablolar

Zamanın teknolojik imkanları ve belgeleme zorlukları nedeniyle Osmanlı İmparatorluğu'ndan kalan görsel belge bulmak zordur. Gravür ve minyatür gibi tasvirler ise önemli gün ve olayları göstermekte, mutfakların günlük hayatına dair belge bulmak mümkün olmamaktadır.

1819 yılına tarihlenen Melling' e* ait gravürler Topkapı Sarayı için önemli belgelerdir. Sarayın geneline ait betimlemeler içinde mutfaklar da yer almakta, mutfakların konumlanması ve mimarisi hakkında bilgi vermektedir.

Resim 2.1' de görülen ve Topkapı Sarayı'nın II. Avlusu'nu betimleyen bu gravür, avlunun Marmara Denizi tarafındaki mutfakların 8 kubbelik kısmını göstermekte, mutfak bloğunun revaklı ve kubbeli kısımları ile aralarından geçen koridor rahatlıkla ayırt edilebilmektedir. Avlu tarafındaki yapı ahşap çatılıdır ve II. Avlu' daki görünüme önündeki revaklı bölümle katılmaktadır.

Resim 2.2 'de görülen yine Melling' e ait, sarayın Marmara Denizi'nden görünümünün betimlendiği gravürde, mutfaklar sahil cephesinden görülmektedir. Yüksek duvarlar üzerinde kubbeleri görülmekte, duvarın yer yer payelerle takviyesi dikkat çekmektedir (Kuban, 1994).

Resim 2.3 'de görülen, Levni' ye ait bir minyatürde Sultan Ahmet zamanında bir sini etrafında toplanan davetliler görülmektedir. Yemekler yere oturularak, yerden az yüksek bir sinide yenmektedir. Yemek çeşidi azdır (Ünver, 1996).

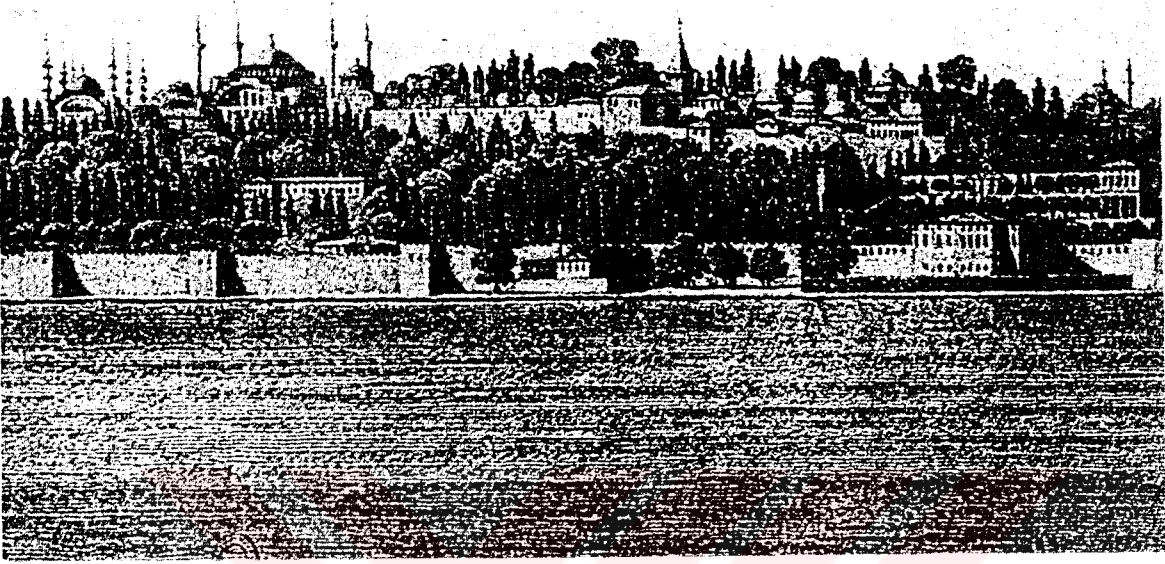
Resim 2.4 'de ise M.D. Obsson (1790) a ait bir tabloda "Sadrazam tarafından Avrupalı Elçilere Kubbealtı'nda verilen bir yemek " görülmektedir. Tablodan yemeklerin, büyük salonlarda ve masalarda değil, büyük tepsilerde yendiği anlaşılmaktadır .

*. III. Sultan Selim ve Sultan Mahmut döneminde sarayın hassa mimarıdır.

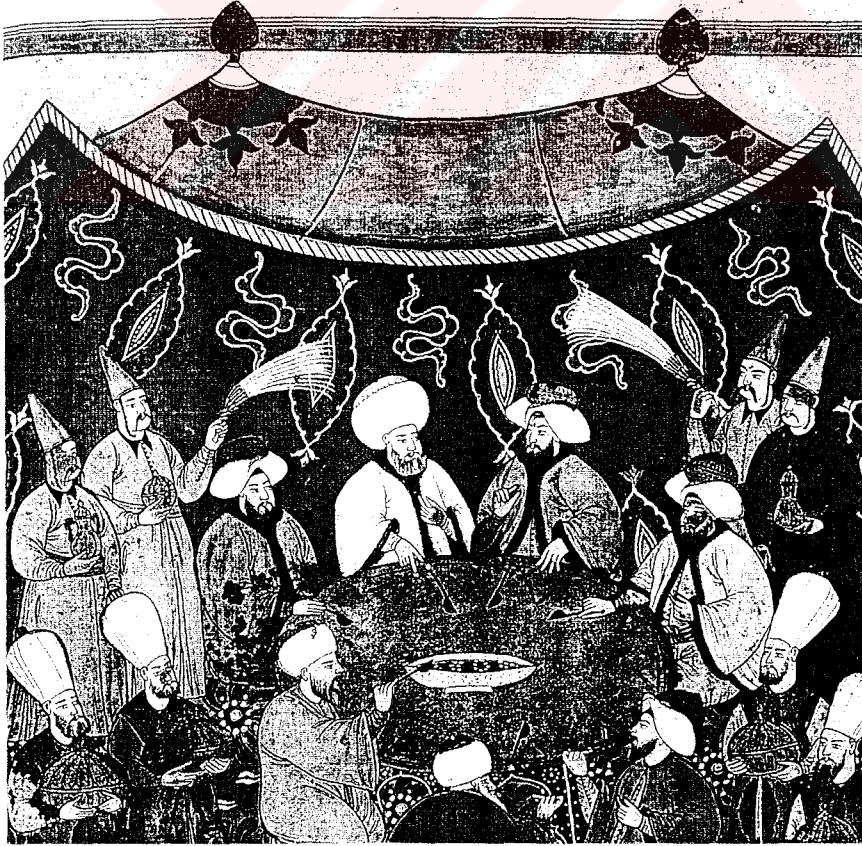


Resim 2.1 Melling' in 1819 yılında Voyage Pittoresque de Constantinople et des Rives du Bosphore adlı kitabında yayımlanan ve Topkapı Sarayı İkinci Avlusu'nu tasvir eden gravür. Sağ taraftaki sekiz kubbesi gözüken bölüm ve önündeki revaklı kısım saray mutfaklarıdır (Kuban, 1994)

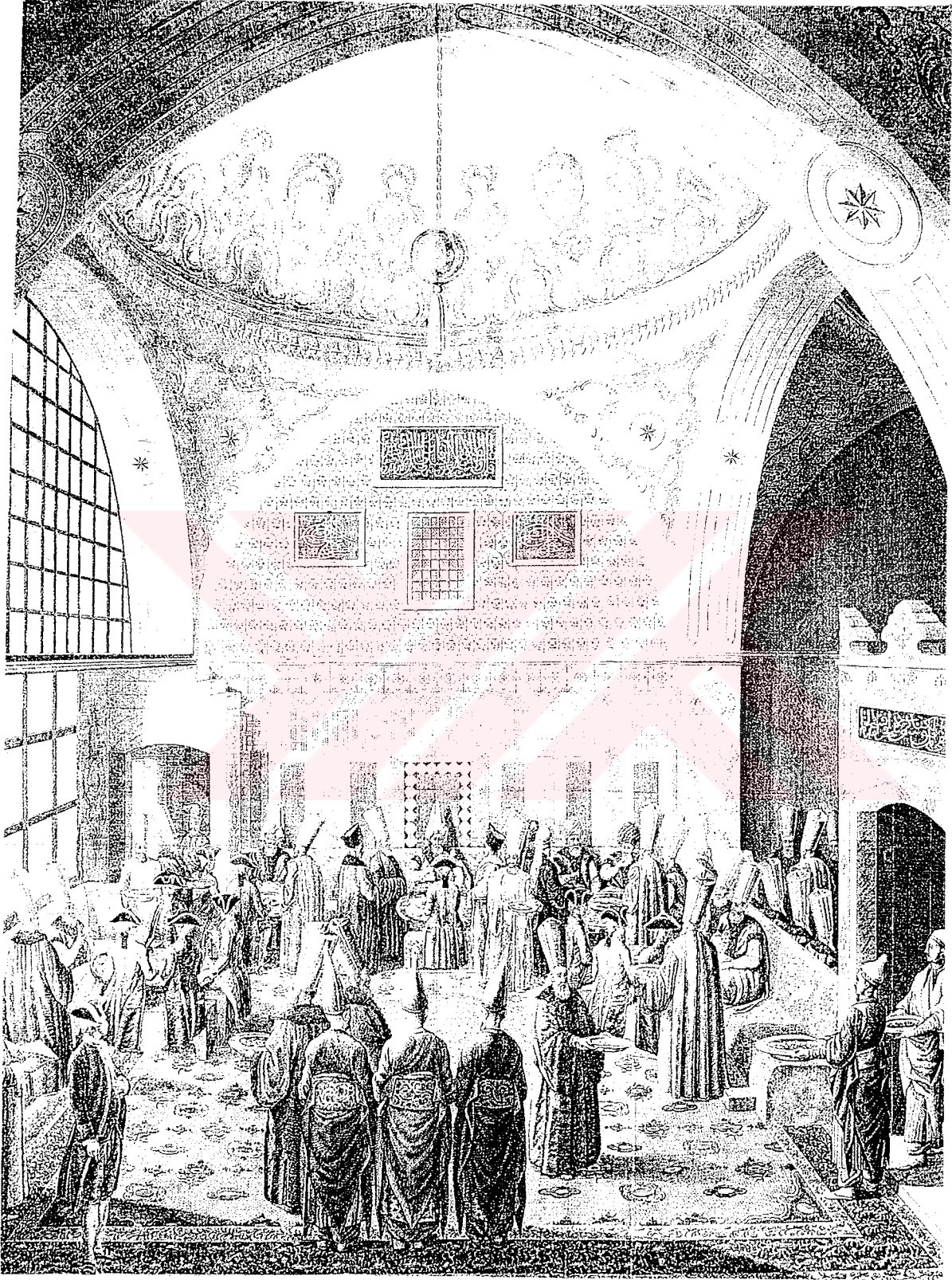
Sağ taraftaki sekiz kubbesi gözüken bölüm ve önündeki revaklı kısım saray mutfaklarıdır (Kuban, 1994)



Resim 2.2 Melling'in gravüründen bir ayrıntıda Topkapı Sarayı.



Resim 2.3 Levni'ye ait bir minyatürde, Sultan Ahmet döneminden bir yemek sahnesi.



Resim 2.4 Kubbealtı' nda avrupalı elçilere sadrazam tarafından verilen yemeğin betimlendiği d' Ohsson'un gravürü (Şavkay, 1996).

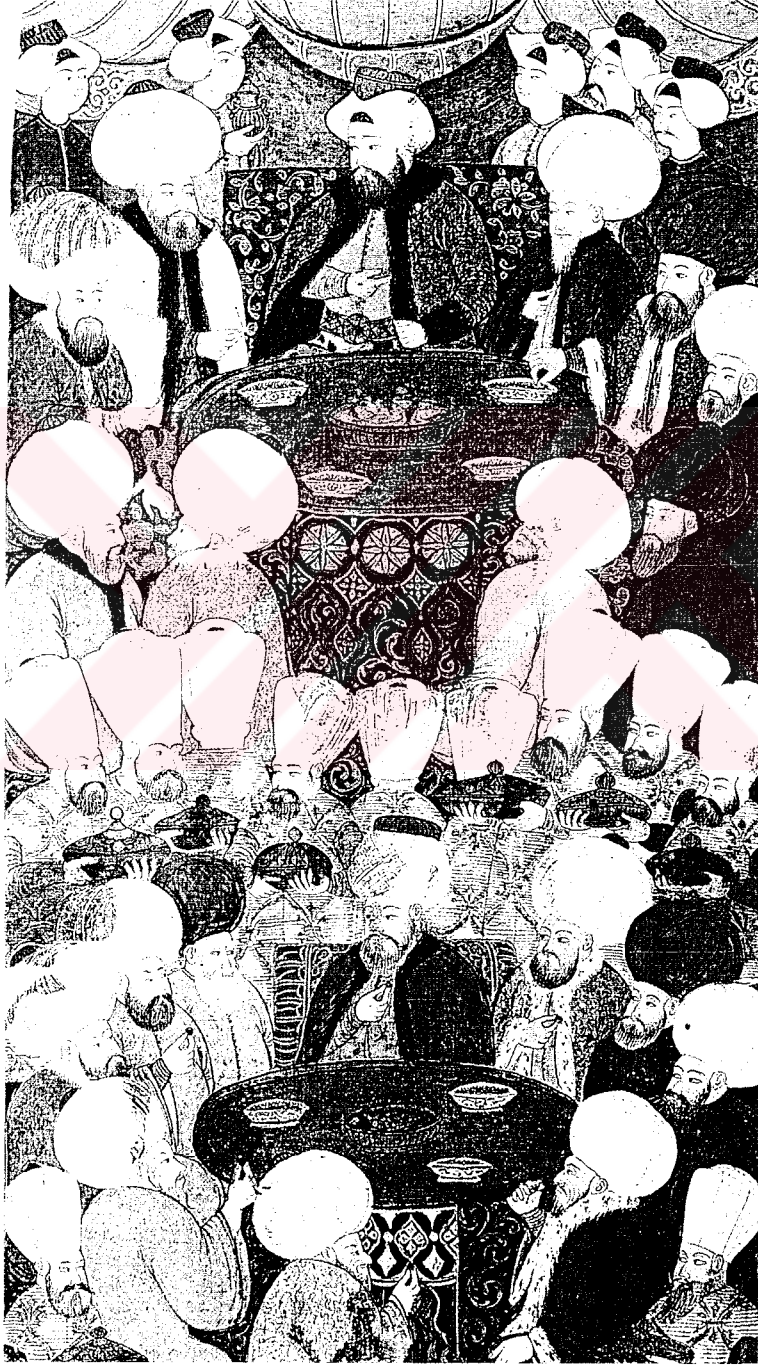
Yine Ressam Levni' ye ait Resim 2.5'te görülen minyatürde, Sultan Ahmet'in şehzadelerinin sünnet düğünü sırasında, okmeydanındaki çadırında öğle yemeğini yemesi tasvir edilmektedir. Bu tasvirde padişahın tek başına yemek yediği ve yemek çeşidinin çok olduğu görülmektedir (özel gün ve davetlerde mutfaklar tam kapasite ile çalışır ve en az yüz çeşit hazırlanırdı). Yemekler siniye teker teker gelmekte ve sadece kaşık kullanılmaktadır. Henüz çatal ve bıçak kullanımına başlanmamıştır (Ünver, 1996).



Resim 2.5 Levni'ye ait bir minyatürde, Sultan Ahmet'in şehzadelerinin sünnet düğünüden bir yemek sahnesi

Resim 2.6' da görülen ve aslı Topkapı Sarayı Müzesi Yazı Salonu'nda sergilenen bu minyatür de Ressam Levni' ye aittir. Sultan Ahmed zamanında, şehzadelerin sünnet düğünüde davetli büyüklere çadırda verilen ziyafetten iki sofrta görülmektedir. Yemekler tek bir kaptan yenmekte, siniler sedefli ahşap altlıklar üzerine konmaktadır.

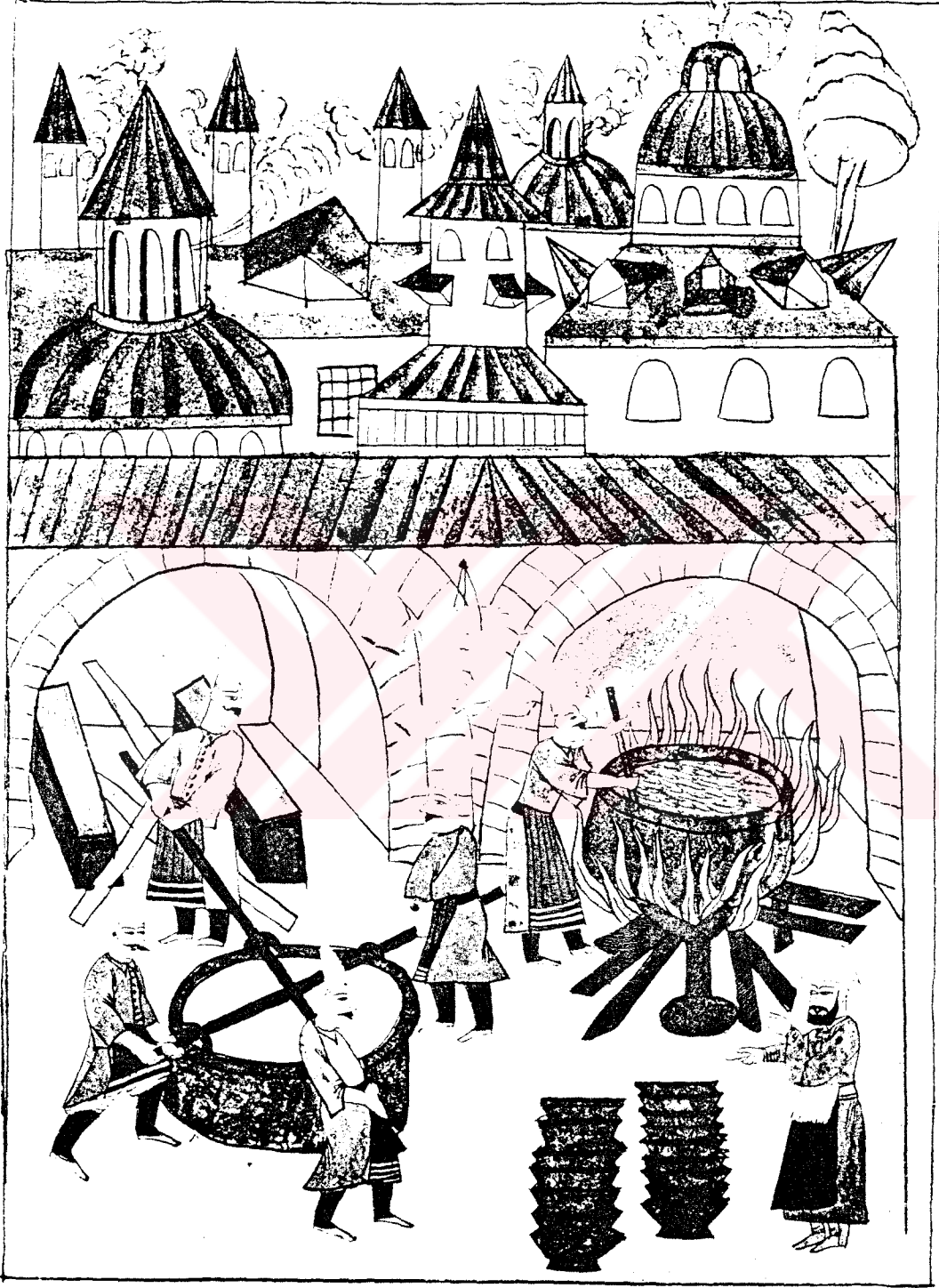
Resim 2.7' de ise Topkapı Sarayı' nın bugün sergi salonu olarak kullanılan helvahanesinde bulunan aşçı gravürü. Bu tasvir dönemin mutfak tezgahları (taş set) hakkında fikir vermesi açısından önemlidir.



Resim 2.6 1712 yılında Sultan Ahmet döneminde şehzadelerin sünnet düğünü şenliklerinden iki sofrası (Kut, 1996).



Resim 2.7 18. yy' ın sonlarına ait bir aşçı gravürü (Şavkay, 1996).



Resim 2.8'de ise mutfakların çalışma sistemlerini anlatan Taechner'e ait gravür bulunmaktadır.

2.3 Arşiv Belgeleri

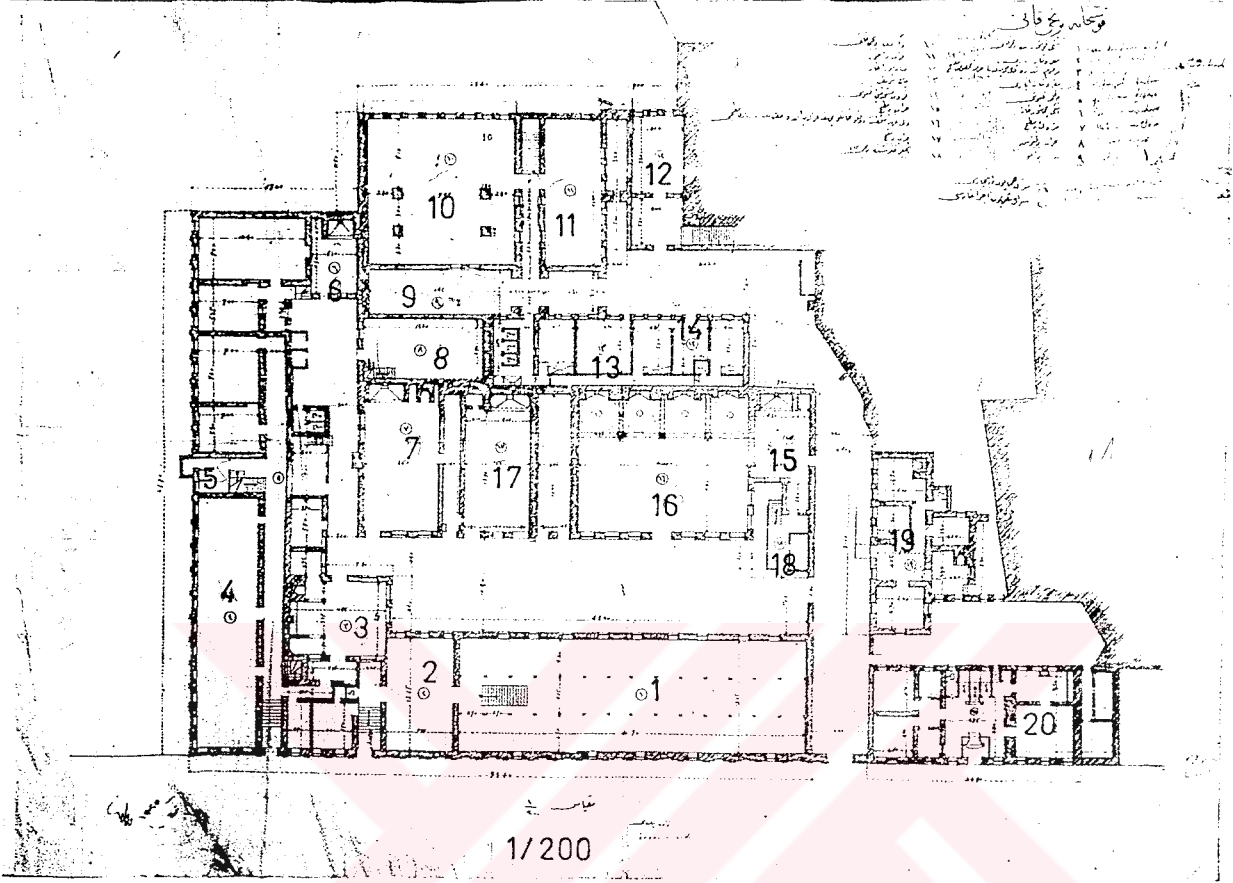
Saray mutfakları hakkında en sağlıklı bilgi aldığımız kaynaklar arşiv belgeleridir. Genellikle rapor niteliğindeki bu belgeler, hazırlandığı tarihte mutfakların durumunu göstermesi ve yapıların geçirdiği evreleri anlamamıza yardımcı olması açısından önemlidir.

Edirne Sarayı'nın H.1222/ M1758-1759 onarımına ilişkin “*keşif defteri*” hassa mimarlarından Mehmed Emin Halife tarafından tutulmuştur ve Başbakanlık Arşivinde yer almaktadır. Bu dönemde çiniciler mutfağı, helvehane, aşçılar dairesi, aşçılar dairesi hamamı, yine aşçılara mahsus tahtani denilen küçük bir oda, koğuş ve sofa, kiler görevlilerine ait daireler, abdesthane, tahtani odalar ve kiler sundurması, hünkar mutfağı hamamı, su haznesi ve mutfak camisi onarılmıştır (Osman, 1989). 1877-1878 Osmanlı-Rus savaşı bu yapılara epeyce zarar vermiş ve peşpeşe gelen Balkan ve İstiklal savaşlarından dolayı Edirne Sarayı'ndan sadece günümüze dört harabe kalmıştır.

Edirne Sarayı Mutfaklarına ait, Kültür Bakanlığı İstanbul Rölöve ve Anıtlar Müdürlüğü Arşivi'nde yer alan 9.9.1986 tarih ve 1944 sayılı ilgi yazıda mutfakların 153 pafta, 766 ada üzerinde ve Kum Kasrı Hamamı'nın batısında olduğu yer almaktadır. Yine 21.9.1964 tarih ve 3307-3219 sayılı arşiv belgesinde saray mutfaklarının diğer saray harabeleriyle birlikte Eski Eserler ve Müzeler Genel Müdürlüğü'nün mülkiyetinde olması gerektiği yer almakta ancak 7.7.1987 tarihli raporda saray harabelerinin askeri bölge içinde kaldığı ve yine bu birliklerce kullanıldığı yazmaktadır. Bu belgelerden Edirne Sarayı'nın henüz Milli Saraylar kapsamına alınmadığı görülmektedir ki, günümüzde de bu durum değişmemiştir.

Dolmabahçe Sarayı mutfaklarına ait bilgiler Milli Saraylar Hazine-i Hassa Arşivi'nde toplanmıştır. E.I, No: 1397'ye kayıtlı ve H.1325/M.1907-1908 tarihli bir planda, servis yapıları ve Kuşhane Mutfacı'nın 1. kat planı yer almaktadır. Mimar Vedat Bey* tarafından hazırlanan rölöve yapıların 19.yy. sonu ile 20.yy. başındaki işlevlerine açıklık getirir. 26 kolonlu, 3 açıklıklı kuşhane mutfacının tam karşısında Veliht mutfağı, yine kuşhanenin iki yanında da tatlıhane ve diğer mutfak birimleri bulunmaktadır. Kuşhanenin içinde kendine ait bir ambarı vardır. Servis yapıları grubu içinde diğer birimlere hizmet eden

genel bir ambar daha vardır. Yine yapılar grubu içinde koğuşlar ve bir mescit bulunmaktadır (Öner, 1996).



- | | |
|---|--|
| 1- Eski Kuşhâne'nin birinci katı | 11- Harap bir ahır |
| 2- Mefruşat ambarı | 12- Salamurhâne |
| 3- Merhum Şehzade Kemallettin Efendi Sarf'ına mahsus matbah | 13- Câmi-i Şerif |
| 4- Mefruşat Ambarı | 14- Fırın müstahdeminin koğuşu |
| 5- Yoklama Koğuşu | 15- Harap bir matbah |
| 6- Eski Çamaşırhane | 16- Veliâhd-ı Saltanat Devletlü Necabetlü Yusuf İzzettin Efendi Hazretleri Matbahı |
| 7- Metruk bir Matbah | 17- Harap bir matbah |
| 8- Harap bir koğuş | 18- Aşçılar Koğuşu'nun birinci katı |
| 9- Harap bir ahır | 19- Saray-ı Hümâyûn Tatlıhânesi |
| 10- Değirmenin birinci katı | 20- Saray-ı Hümâyûn Eczahânesi |

Şekil 2.2 Kuşhane Mutfağı'nın birinci katının da yer aldığı servis yapıları planı (Öner, 1996).

Yine Milli Saraylar Arşivi E.I, No:443 ile kayıtlı bir başka “*keşif defteri*” H.1325/ M.1907-1908 tarihlidir. Mimar Vedat Bey* tarafından hazırlanmıştır ve "Veliht Hazretleri' nin matbahı ile eczanenin tamirati" na ilişkindir. E.I, No:990 ile kayıtlı bir yıl sonrasına ait H.1326 / M.1908 tarihli keşif defterinde ise Veliht Mutfağı'nın tamiratının tamamlandığı ve geçen süre içinde mekanın çatı, döşeme, merdiven, hela, abdesthane, kapı ve camlarının onarıldığı, yağlıboya yapıldığı ayrıntılı bir şekilde anlatılmaktadır. Belgeden mutfakla birlikte, fırın, kilere dönüştürülen bir oda, soğan ve çini daireleri, kömürlük ve odunluğun da varlığı saptanmaktadır.

Aynı arşivde E.I, 448 numara ve H.1329 / M.1911 tarihli belge, "Beşiktaş Saray-ı Hümayunu Matbahı' nda tamirat" başlıklıdır. Ele alınan yapılar mutfaklar, tatlıhane, kiler ve Câmî-i Şerîf dir. Yapıların bu tarihte onarım gördüğü ve bu yapılar içinde bir Tablakâr Dairesi'nin yer aldığı ifade edilmektedir (Öner, 1996).

*Sultan Reşat Dönemi Ser mimar-ı hazreti Şehriyari' dir.

3. BELGELERE GÖRE MİMARİ BİÇİMLENİŞİ ETKİLEYEN FAKTÖRLER

3.1 Mutfak Çalışanları –Rütbe ve Görev Dağılımları

Saray mutfaklarında mimari biçimlenişi etkileyen en önemli faktörler saray halkı ve mutfak çalışanlarıdır. Zamanla sarayda yaşayanların nüfüsündeki artış mutfak ihtiyaçlarını arttırmış, mutfak çalışanları ve mutfak hacimleri de buna bağlı olarak artmıştır. Ancak saray halkının sayısındaki artışın tespitindeki zorluklar nedeniyle, mutfak birimlerindeki gelişim mutfak çalışanların sayısındaki artışla açıklanmaya çalışılacaktır.

Osmanlı Saray mutfaklarında çalışanların sayısı her zaman, saray halkı içinde önemli bir yer tutmuştur. Mutfak çalışanlarının saray erkanına, kendilerine ve diğer saray çalışanlarına yemek pişirdiği düşünülürse çalışan sayısının fazla olması rahat anlaşılmaktadır.

Bu kalabalık kadro bir devlet yönetimi gibi disiplinli bir sistem içindedir. Osmanlı Saraylarında yönetim içinde birinci derece memuriyet sayılan dört ana bölüm vardır. Bunlar sırasıyla, “Şehremini”*, “Darphane Emini”**, “Arpa Emini”*** ve “Matbah-ı Amire Emini”**** dir.

Matbah-ı Amire Emini bütün mutfaklarla ilgili yönetimin başıdır. Saray erzakını üretim aşamasından itibaren takip eder. Depolanması, pişirilmesine nezaret eder. Mutfak Emini'ne bağlı sekiz bölük vardır. 17. yy.'da bu bölüklerde toplam 1129 kişinin çalıştığı bilinmektedir (Uzunçarşılı, 1945). Bu dönemde saray mutfakları da son halini almıştır.

Mutfak birimleri tüm bu elemanların düzenli bir şekilde çalışmasına imkan verebilecek büyüklükte ve kullanımda olmalıdır.

* Sarayın maliyesinden ve iç işlerinden sorumlu müdür.

** Para basımını kontrol eden müdür.

*** Saray Ahırlarına ot ve arpa ile hayvan levazımını sağlayan müdür.

**** Mutfaklardan sorumlu aynı zamanda umum levazım müdürü.

Edirne Sarayı Mutfakları' nın 8 kısımdan oluşan her bir bölümünde ayrı bir aşçıbaşı, ocak, fırın ve maiyeti vardı. 16. yy sonunda 60 aşçı ve 200 hizmetkarın çalıştığı mutfaklar, 6700 kişiye yemek pişiriyor ve aşçılar dönüşümlü olarak çalışıyorlardı (Uzunçarşılı, 1945).

Topkapı Sarayı'nda da durum farklı değildir. Mutfak kompleksinin her biri ikişer kubbeli hacimden oluşan 10 bölümü bulunmaktadır. Her bir mutfak bölümü yaklaşık 120 m² 'dir. Bu bölümlerde çalışan aşçı ve helvahanelilerin 550 kişi olduğu göz önüne alınırsa kişi başı 2 m² alan kalmaktadır. Bu alana mutfak donanımlarını (kazan çapları ortalama 1m'dir.) ve yemeklerin pişirileceği malzemeleri de dahil edersek çalışmak için alan kalmamaktadır. Bu da mutfak ekibinin ve mutfak birimlerinin Edirne Sarayı Mutfakları'ndaki gibi dönüşümlü olarak çalıştıklarını gösterir.

1593 senesinde sipahiler yeni Vezir-i azam Siyavuş Paşa'ya karşı ayaklanmışlardı, Ocak ayının 28'inde ulufe çıkacaktı. Hazinedeki para yetmediğinden ocaklıların ulufeleri tam verilemedi. Bunun üzerine noksan ulufe alamayız diye bağıran sipahiler kendilerine nasihat eden divan ve saray erkanını taşa tuttular. O gün mutfaklara odun gelmiş, ikinci avlu yani divan meydanının çıkışını kapatmıştı. Sipahilerin edepsizliklerinden galeyana gelen aşçılar ve yamakları ellerine geçirdikleri satır, balta, kepçe, maşa hatta odunlarla birden hücum edip hemen hemen hepsini tepelemiş ve devletin itibarını kurtarmışlardı (Orgun,1982).

Aşağıdaki (Tablo 3.1) tablo Topkapı Sarayı mutfak çalışanlarına aittir ve çalışma sistemleri ile rütbe dağılımlarını göstermektedir.

3.2 Mutfak Gereçleri

Edirne, Topkapı ve Dolmabahçe Sarayları dışında, diğer Osmanlı saraylarının mutfakları günümüze ulaşmamıştır. Günümüze ulaşanlar ise işlevlerinin sona ermesi nedeniyle özgün karakterlerini sergileyememektedirler. Mutfaklar hakkında yeterli yazılı ve görsel bilgilerin bulunmaması mutfakların günlük yaşayışları hakkında bilgi edinmeyi zorlaştırmaktadır.

Mutfak gereçleri, buralardaki günlük çalışma hayatına en fazla ışık tutan elemanlardır. Bakır kazanlar, mutfak biçimlenişini en fazla etkileyen nesnelere ve Çapları ortalama 1 m.'yi bulmaktadır. Mutfakların günde 5000-10000 kişiye yemek pişirdiği düşünülünce, mutfak gereçlerinin boyutları daha da anlam kazanır. Kazanlar dışında, helva tencereleri (en küçüğünün çapı 60 cm'dir), kapaklı tencereler, sahanlar, tavalar, sacayakları, fırın kürek ve maşaları, kantarlar, güğümler ve çapı 1m.'den büyük siniler ile günümüze ulaşmış 2000 parça bulunmaktadır. Her parça bulunduğu kiler numarasını, yapım tarihini ve saray damgasını taşımaktadır (Altındağ, 1986).

Mutfakların gelişim süreci içinde bezeme anlayışındaki değişiklikleri mutfak gereçlerinden takip etmek mümkündür. Bunlar bir bakıma, sade mutfak mimarisini süsleyen elemanlardır. Bakır sanatında natüralist süslemeler vardır. Selvi ağaçları, balık motifleri ve mühr-ü Süleyman tamamlayıcı yan motiflerdir. Süsler sadedir ve yüzeyi tam olarak doldurmazlar. 18 ve 19.yy. tombak eserleri parlaktırlar, altın izlenimi verirler. Sade süslemelerin yanısıra rokoko tarzı dal-yaprak ve rozet süslemeliler de vardır. Ana süsleme motifleri, çapraz çizgilerle doldurulmuş zemin üzerinde kalayın etkisi ile parlak bir şekilde belirlenmiştir.

Bakır eşyalar kalayla kaplı olduklarından, mutfakların içinde bir kalayhane birimi bulunmaktadır. Topkapı Sarayı Mutfaklarının kalayhanesi, Tablakarlar Hamamı'nın yanında yer alan küçük bir odadır.

Topkapı Sarayı Mutfakları'nda kullanılan eşyalar, mutfak birimlerine ait yapı grubu içinde Helvahanede sergilenmektedir. Özgün durumuna oldukça yakın bir yerleşimle;

çeşmesi, ocağı, kapalı dolapları, mermer açk  setleri arasında sergilenmektedirler. Diğ er mutfak birimleri ise porselen eşyaların sergilendiği mekanlardır. 10700 parça ile dünyanın en büyük koleksiyonlarından biri Topkapı Sarayı' ndadır.



Resim 3.1 Topkapı Sarayı Mutfakları'nda kullanılan bir kazan.

Mutfak eşyaları ve sofr  takımları, “Kilercibaşının” sorumluluğu altındadır. Matbah-ı amire hazinesinde muhafaza edilirler. Ancak aşçılara ait hemen hemen her koğuşta mutfak eşyalarının bulunmasından, bunların sayılarının zamanla çoğaldığını ve depolandığı mekanın yetmediği sonucu akarabiliriz.



Resim 3.2 Topkapı Sarayı Mutfakları'ndan helvahanede sergilenen mutfak eşyaları ve taş ve demir ocaklar.



Resim 3.3 Kevgir taşıyan yeniçeri gravürü, mutfak eşyalarından kevgirin oranlarını göstermektedir (Araz, 1996)



Resim 3.4 18.yy sonlarında sini taşıyan tablakar (Araz, 1996).

3.3 Mutfakların Kapasitesi ve Pişen Yemekler

Osmanlı saraylarından günümüze ulaşan en eski mutfaklar, yapımına 1457 yılında başlanan Edirne Sarayı'ndadır (Uzunçarşılı, 1945). Sarayın yerleştiği alanda mevcut çevre şartları herhangi bir zorlama yapmadığından, saray mutfakları gereken kapasitede inşa edilmişlerdir. İnşa edildiği dönemde saray nüfusunu tespit etmek zordur. Ancak 17.yy.' da sarayda 6700 kişinin yaşadığı ve 8 kubbeli yaklaşık 740 m²'lik bir hacimden oluşan mutfakların bu ihtiyacı karşıladığı bilinmektedir (Aslanapa, 1949) .

Topkapı Sarayı'nda da 20 birimlik mutfaklarda 10000 kişiye yemek pişirilmekte özel gün ve davetlerde bu sayı iki katına çıkmaktaydı. Mutfaklar, kapasiteleri yetersiz kaldıkça Fatih Sultan Mehmet döneminden kalan dört mutfağa Kanuni Sultan Süleyman döneminde

Mimar Sinan tarafından altı kubbeli bir bölüm daha eklenmiş bugünkü halini almıştır (Çiğ, 1968).

Saray halkının yanısıra, her gün mutfaklarda yeniçeriler için et pilav ve zerde, pişer, saray fırınlarında pişen “*fodlalarla*” (ekmek) birlikte kışlalara dağıtırdı (İnciciyan, 1965).

Mutfaklarda tüketilen odunun yıllık olarak otuz büyük gemi ile gelmesi mutfakların kapasitesini anlamak açısından önemlidir. Bu yıllık odun ihtiyacının depolanması için ise başlı başına bir mekan gereklidir. Odunlar gibi saray erzakı da, gemilerle imparatorluğun dört bir yanından gelir, mevsimlik ya da yıllık olarak “*kiler-i hassada*” depolanırdı.

Yemekler günlük pişirildiğinden saklanması söz konusu değildi. Onun için soğuk odalara ihtiyaç duyulmamış, ve bu amaçla düzenlenen mekanlara rastlanmamıştır. Kar ve buz ise Uludağ'dan getirilir ve özel kuyularda muhafaza edilirdi (Withers, 1996).

Saray mutfaklarında pişen yemekler ile halk yemekleri arasında paralellik olduğu için İmparatorluk sona erdikten sonra da kuşaktan kuşağa aktarımla, Osmanlı mutfak kültürü günümüze kadar gelebilmiştir. Pişirme usulleri ve yemeklerin pek çoğu yakın zamana dek yaşadığı için, mutfak mimarilerinin oluşumlarını şekillendirmek zor olmaz. Osmanlı mutfağı tamamen geleneksel veriler taşımaktadır. Bizans ve Avrupa mutfaklarından bazı balık yemekleri dışında bir etkilenme yoktur. Bu nedenledir ki, mutfaklar Osmanlı mutfak kültürü içinde şekillenmiş, yemek usulleri tarih içinde değişmediği için, mutfak mimarilerinde de Batılılaşma ile oluşan genel değişimler dışında önemli bir farklılık olmamıştır.

Yemek çeşitlerinin mutfak birimlerinin oluşumundaki en büyük etkisi “*Helvahane*” mutfağının oluşumunda görülür. Türk - Osmanlı Mutfağı'nda tatlıların ayrı bir yeri vardır. Diğer devletlerin saraylarında rastlanmayan bir özellik olarak tatlıların önemi, Osmanlı Saray Mutfakları'nda “*helvahane*” denilen ayrı bir mutfak biriminin oluşumuna sebep olmuştur. “*Has Mutfak*” ve “*Aşağı Mutfak*”ın yanında üçüncü önemli birimdir. “*Aşağı Mutfak*”ta çalışan 400 aşçıya karşılık “*Helvahane*”de 400 helvahaneli çalışır (Tavernier,

1984). Yıllık ortalama 25 çeşit reçel yapılmaktadır (Kut, 1996). Reçel, turşu ve şuruplar bu bölümde yapılır.

Görev dağılımları ve mekan kullanımları pişirilen yemeklere göre yapılır. Her yemek ayrı aşçıbaşları tarafından pişirilir. Örneğin çorba pişiren aşçıbaşları ayrı, et yemeklerini pişirenler ayrıdır.

Padişahın yediği yemekler ve malzemeleri ayrı olduğundan “*Has Mutfak*” denilen ayrı bir bölümde hazırlanır.

3.4 Gelenekler

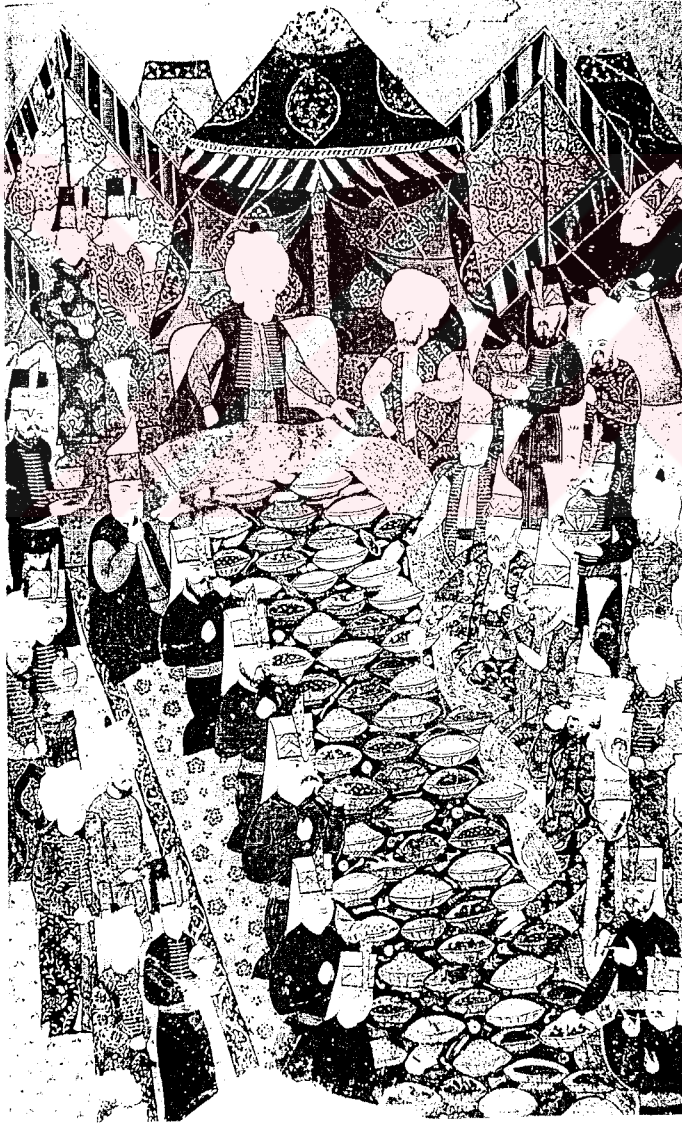
Gelenekler değişmeden devam ettiği sürece "gelenek" olarak kalmaktadır. Mutfakların gelişim süreci içinde, geleneklerin rutin tekrarlanarak değişmemesi nedeniyle, bu eğilimler mutfak mimarilerini şekillendiren ana unsurlar gibi gözükmezler. Ancak etkilemektedirler.

Mutfaklar da sabah gün doğmadan (sabah namazından sonra) işe başlardı. Sabah yemeğinin “*kuşluk vakti*” denilen saat on sularında verilmesi, Osman Gazi döneminden kalan bir gelenektir (Ünver, 1982). Başta padişah olmak üzere saray gün doğumuyla canlanır. 16.yy'a kadar, ilki sabah ve ikincisi akşam yemeği (ikindiden sonra) olmak üzere 2 öğün yenilirdi. 16. yy' dan sonra sabah, öğle ve akşam olarak yemek vakitleri 3 öğün olmuştur. Akşam yemeği erken yenildiğinden ikindi vakti birşey yenmez, gece de meyve çıkarılırdı. Öğünlerin 2'den 3'e çıkarıldığı bu dönem, Topkapı Sarayı Mutfakları'nın genişletildiği döneme rastlamaktadır.

Saray mutfaklarıyla ilgili üç önemli gelenek, “*saray aşuresi*”, “*baklava alayı*” ve “*helva sohbetleri*”dir. Bu üç gelenek de saray helvahanesi ile ilgilidir. Helvahanenin mutfak birimleri içindeki önemine önceki bölümde değinilmiştir. Bu gelenekler mutfakların son halini aldığı Kanuni Sultan Süleyman dönemlerinde başlamış ve İmparatorluğun son yıllarına kadar sürmüştür.

Geleneklerin en yaygınları özel gün ve törenlerdir. Düğünler de mutfakların tam kapasite ile çalıştığı özel günlerdendir. Çoğunlukla şerbet ve helva yapılır ve dağıtılır. Ancak düğünlerdeki özel ziyafet sofraları da mutfak medeniyetini göstermesi bakımından önemlidir. Sultan düğünlerinde kasırlarda da ziyafetler verilirdi. Mutfakların bu yapılara da servis yapması söz konusuydu.

Ramazan ayı mutfaklar için önemli bir aydır. Günde, iftar ve sahur olmak üzere iki kez yemek çıkar. Mutfakların da çalışma sistemleri değişir ve öğleden sonra başlayan çalışma sahur vaktine kadar devam eder. Mutfakların yoğun çalıştığı bir aydır. Yemek çeşitleri çoktur ve özel sunumları vardır.



Resim 3.5 16. yy'da yeniçerilere verilen ziyafet. Yeniçerilere belirli günlerde ziyafet verilmesi de saray gelenekleri arasındadır (Şavkay, 1996).

4. MUTFAKLARIN İŞLEYİŞ SİSTEMLERİ VE MİMARİ DEĞERLENDİRMESİ

4.1 Edirne Sarayı Mutfakları

4.1.1 Mutfakların Tarihçesi ve Konumu

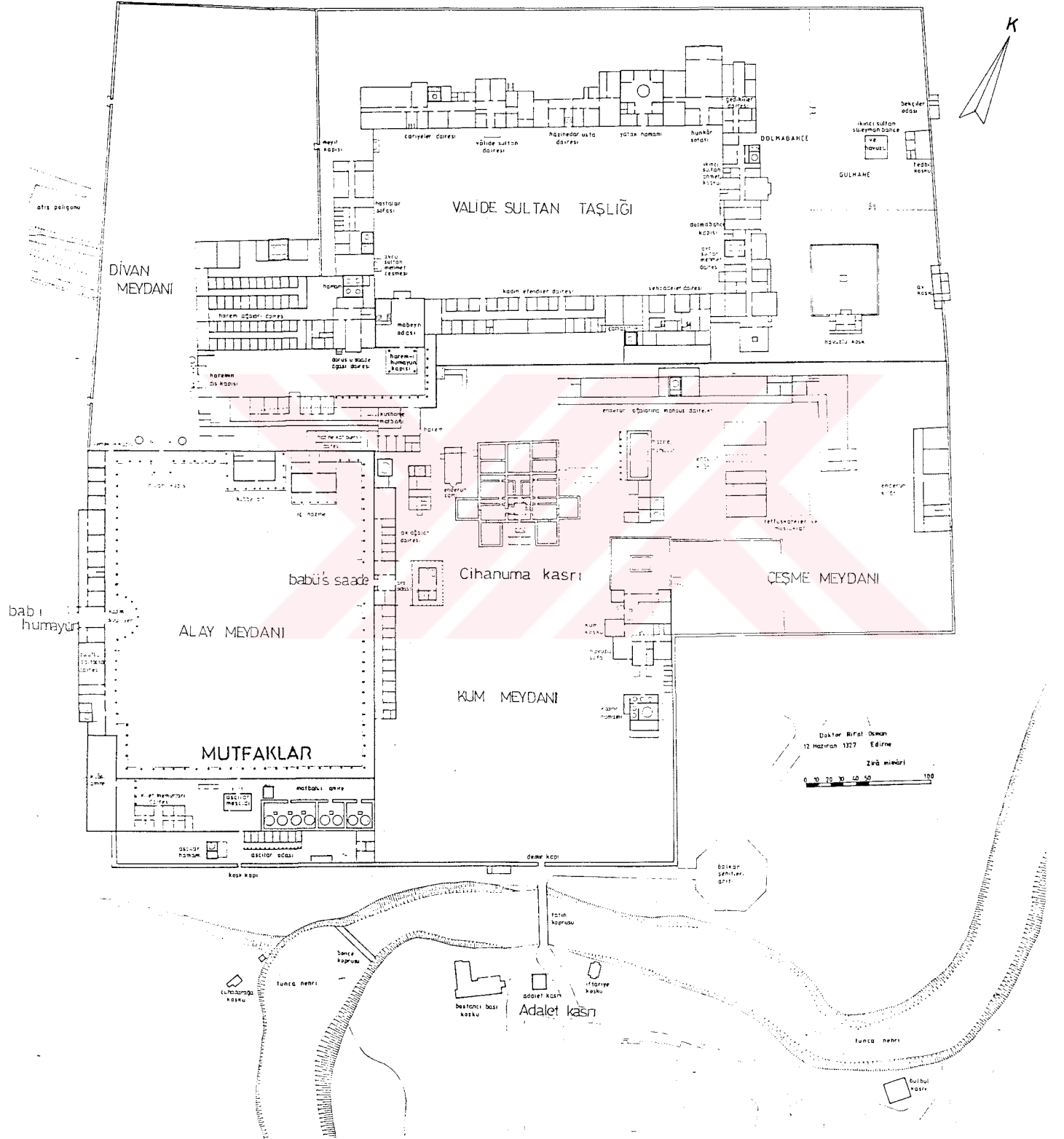
Edirne'nin alınmasından sonra, burada kurulan ilk Osmanlı sarayı, H.767/M.1365 yılında, I. Murad'ın emriyle inşasına başlanan "*Edirne Eski Sarayı*"dır. Yapımı 1417 yılında sona eren saray, Selimiye Camisi yakınlarında Kavak meydanı olarak (bugünkü Edirne Üniversitesi' nin bulunduğu yer) bilinen alanda kurulmuştur (Uzunçarşılı,1945).

"*Yeni Saray*"ın inşasına ise II. Murad zamanında başlanmıştır. 1457 yılında Edirne' de çıkan bir yangında Eski Saray'ın yanmasından sonra, Fatih Sultan Mehmet'in Cihannüma Kasrı'nı yaptırmasıyla inşası yeniden hız kazanmış olan saray, yassı bayırlarla çevrili bir alanda, eski adıyla "*Tavuk Adası*", bugünkü adıyla "*Sarayıcı*" diye bilinen yerde kurulmuştur (Uzunçarşılı, 1945). Yeni Saray'ı oluşturan birimlerin, avlular etrafında (Alay Meydanı, II. Avlu, III. Avlu), "L" biçimli bir kuruluşa sahip olduğu bilinmektedir. Sarayın ilk zamanlarında kasırların (Demirtaş Kasrı, Tedbil Kasrı, Alay Köşkü, Kafesli Kasır, Bostancıbaşı Kasrı, Adalet Kasrı, Bülbül Kasrı, Değirmen Köprüsü Kasrı, Cihannüma Kasrı, Şehsar Kasrı ve Kum Kasrı) bir bütünü oluşturan parçalar olarak değil, bağımsız birer yaşam mekanı olarak değerlendirilmesi nedeniyle bölümler birbirine gelişi güzel eklenmiştir.

Edirne Sarayı'nın en faal dönemi Avcı Sultan Mehmed (IV. Mehmed) ile kardeşleri II.Süleyman, II.Ahmed ve Avcı Sultan Mehmed'in oğlu II. Mustafa zamanında olmuştur.

Kasırlar dışında Edirne Sarayı'nda da, Topkapı Sarayı'nda olduğu gibi "*Harem*", "*Has oda*", "*Hırka-i saadet*", "*Hazine*", "*Kiler*", "*Seferli koğuşları*", "*Babüssaade ağası*" ve "*Zülüflü Baltacılar*" koğuşları bulunmaktaydı (Osman, 1923).

kalmıştır. Bu dört harabeden birinin saray mutfakları olması, mutfakların yüklendiği fonksiyonun getirdiği bir sonuçtur.



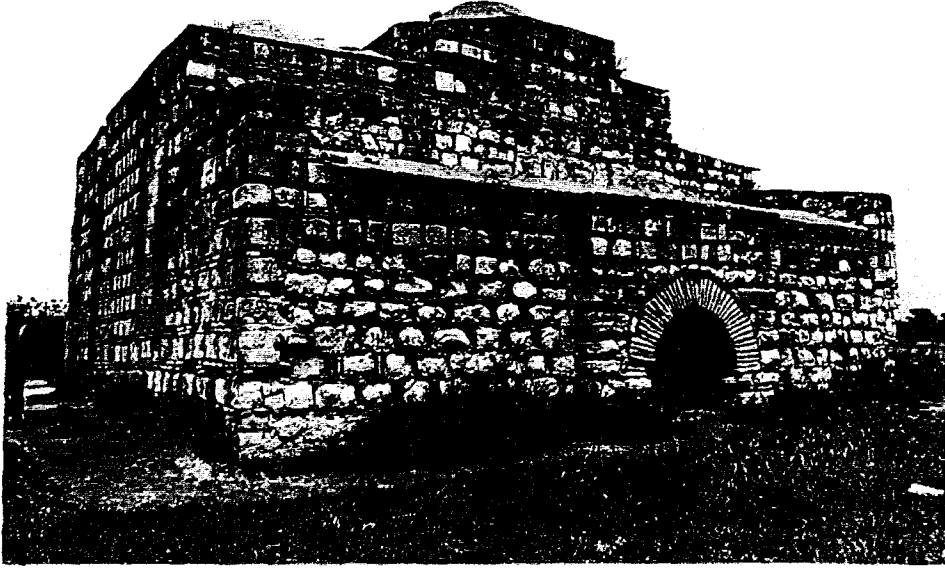
Şekil 4.1 Edirne Sarayı'nın vaziyet planı (Osman, 1906).

Edirne Sarayı'nın mutfakları, "*Alay Meydanı*"nın güney doğu yönünde, kubbeli sekiz hacim ve çatılı bir ön kısımdan oluşmaktadır. Tunca nehri tarafında ise mutfak çalışanlarına ait odalar, hamam, mescit, ve büyük bir kilerden oluşan kompleks bir yapının bulunduğu bilinmektedir (Ayverdi, 1989). Sarayda "*kiler-i amire*" den başka dört tane daha kiler bulunmaktadır. Ayrıca Dr. Rifat Osman, Harem' in "*mabeyn kapısı*" denilen yerinde çatısı kurşun kaplı, kargir, Padişahın haremde bulunduğu zamanlarda Padişaha ve Valide Sultana yemek pişiren "*kuşhane mutfağı*"nın bulunduğunu söylemektedir. Şekil 4.1 de Dr. Rifat Osman'ın yaptığı restitüsyon çalışmasında Edirne Sarayı ve saray mutfaklarının saray içindeki yeri belirtilmektedir.

Edirne'de kurulan ikinci Osmanlı Sarayı olan Yeni Saray, I. Dünya savaşı sırasında Saray yakınlarında bulunan bir silah deposunda çıkan bir yangının Saray'a sıçraması sonucu yanmıştır. Saray'ın üç günde hemen hemen hiç iz bırakmadan yanmasının sebebi çoğu bölümlerinin ahşap olmasıdır. Saraydan geriye, mutfaklar dışında, kargir olan dört bölümün harabeleri kalmıştır. Bu yapı kalıntıları, Babu-s Saade Kapısı, Kum Kasrı Hamamı, Adalet Kasrı'nın ve Cihannüma Kasrı'nın bir bölümüdür.



Resim 4.1 Askeri bölge içinde kalan Bab-üs Saade Kapısı'nın ön cephesinin bugünkü durumu.

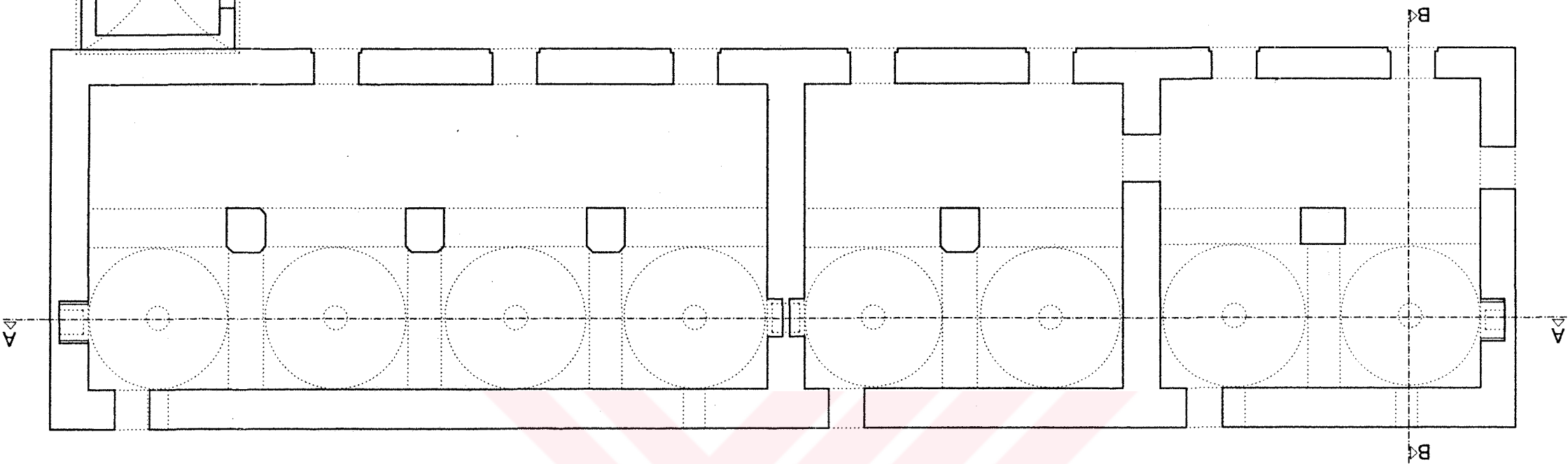


Resim 4.2 Kum Kasrı Hamamı'nın bugünkü durumu. Hazine adına tescilli olan yapı, askeri birliklerce kullanılmaktadır.

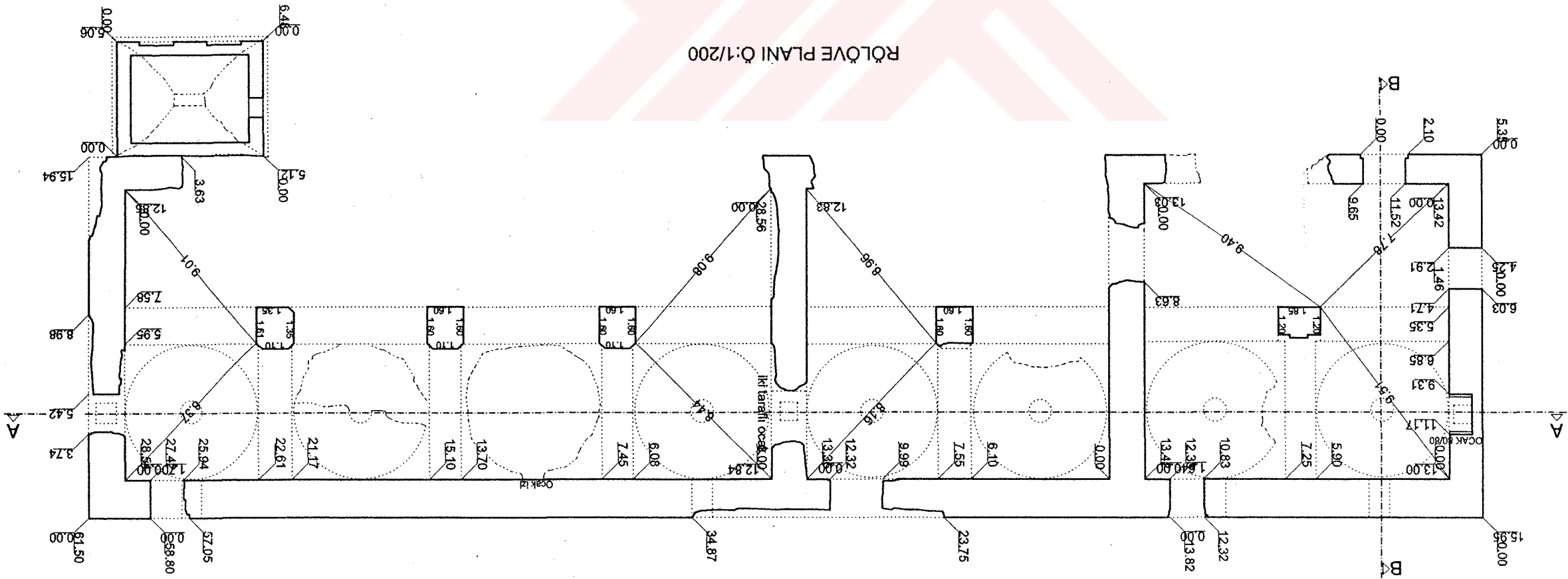


Resim 4.3 Kültür bakanlığı Eski Eserler ve Müzeler Müdürlüğü'ne bağlı olan Adalet Kasrı'nın bugünkü durumu. Yapı dönem dönem çeşitli onarımlar geçirmiştir.

RESTİTÜSYON PLANI Ö:1/200



RÖLÖVE PLANI Ö:1/200





Resim 4.4 Cihannüma Kasrı'nın bugünkü durumu. (Yapının üst katında "Askeri Gazino" inşaatı devam etmektedir.)

4.1.2 Plan ve İç Mekan Özellikleri

Edirne Sarayı Mutfakları, üç bölüm ve sekiz kubbeden oluşmaktadır. Güneybatı yönündeki ilk dört kubbeli hacim, birinci bölümü oluştururlar. Diğer iki bölümün yerleşim düzeni birbirinin aynısıdır ve iki kubbeli hacimlerden oluşurlar. Kubbeli bölümlerin arası kalınlıkları 130 ila 160 cm arasında değişen duvarlarla ayrılmıştır. Bu hacimlerin önünde, çatısı muhtemelen ahşap kaplı bir bölüm bulunmaktadır.

Yapının dar cephesi 16 m, uzun cephesi 61.5 m'dir. Doğu yönünde yer alan iki kubbeli bölüm 172 m², Ortada yer alan bölüm 168 m², batı yönünde yer alan dört kubbeli bölüm 358m² olup, toplam 700 m² çalışma alanı vardır. Yapının iç mekan yüksekliği kubbeye kadar 10 metre civarındadır, bu ölçü özgün zemin döşemesi tam olarak belirlenemediği için yaklaşık bir değer teşkil etmektedir. Gergi demirinden kubbeye olan mesafe ise 7.5 m'dir.

Mutfağın kuzeydoğu ve güneybatı yönündeki yan duvarlarının içinde birer adet olmak üzere iki ocak bulunur (Resim 4.5 ve 4.6). Ayrıca ilk dört kubbeli bölüm ile yanındaki bölümü ayıran duvarın içinde iki taraflı kullanılabilen bir ocak daha bulunmaktadır. Kuzeybatı yönündeki giriş akslarının karşı duvar yüzeylerindeki sıva izleri ve üzerlerinde açılan hava delikleri ocakların bu duvarlara bitişik olduğu izlenimini vermektedir (Resim 4.7 ve 4.8).



Resim 4.5 Kuzeydoğu cephesinde yer alan ocağın bugünkü durumu.

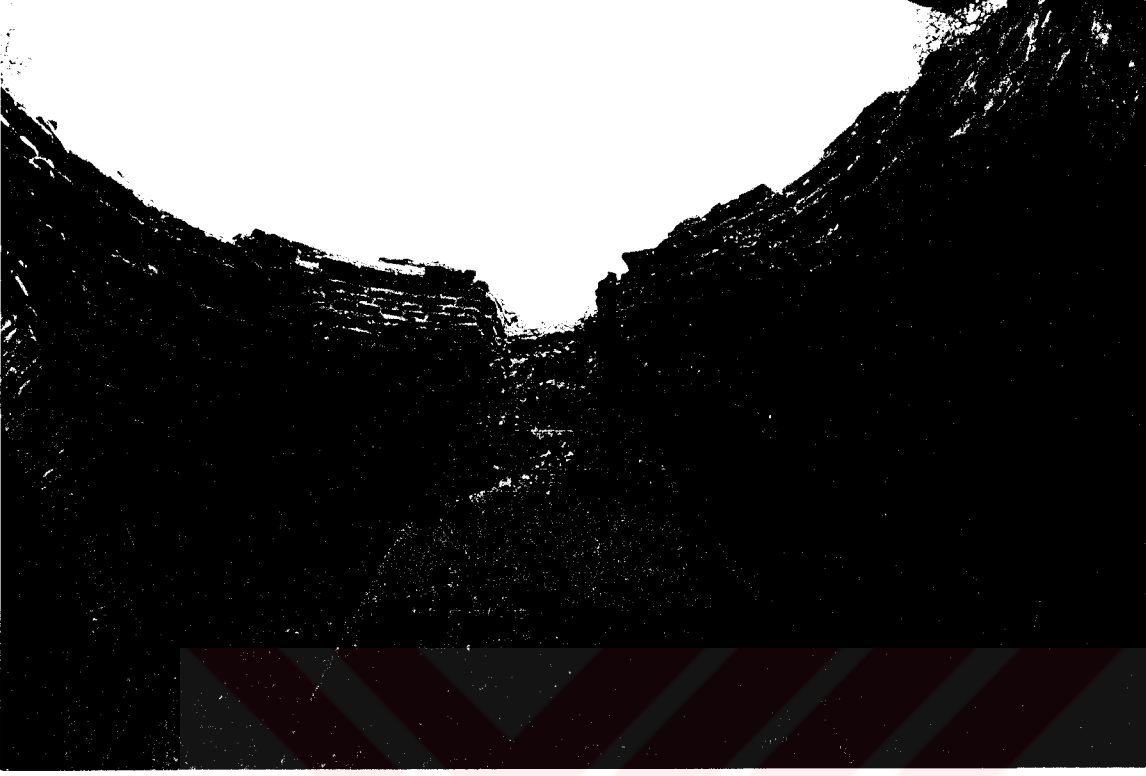
Kuzeydoğu yönündeki iki kubbeli mekanda giriş aksına göre sol taraftaki duvarın içinde, gömülü bir ocak ve giriş aksının tam karşısında bir tepe penceresi vardır. Duvar kalınlıklarının ve taşıyıcı ayağın diğer taşıyıcı ayaklara göre biçimsel farklılığı, bu mekanın

diğer iki bölümden farklı dönemde inşa edilmiş olabileceğini göstermektedir. İki kubbeli orta bölümde ise bir ocak ve arka tarafa açılan bir kapı yer almaktadır. Ön bölümünün dış duvarı tamamen yıkılmıştır.

Güneybatı yönünde yer alan dört kubbeli bölümde ise iki ocak, arkaya açılan bir kapı ve giriş aksının karşısında yer alan iki tepe penceresi bulunmaktadır. Bu bölümün önünde, dış duvara bitişik bir çeşme vardır, çeşmenin ön yüzünde bulunan mukarnaslardan çeşmenin daha sonraki bir dönemde inşa edildiği anlaşılmaktadır.



Resim 4.6 Güneybatı duvarında yer alan ocağın bugünkü durumu.



Resim 4.7 Kuzeydoğu yönünden 6. hacmin duvar yüzeyindeki ocak izleri



Resim 4.8:7. Hacmin giriş cephesinden görünüşü.

Kuzeydoğu yönünde yer alan iki kubbeli bölümde her dış duvarda birer tane olmak üzere üç kapı bulunmaktadır, güneybatı yönündeki giriş aksında yer alan kapı diğer iki kapıya oranla daha büyüktür. Güneydoğu yönüne açılan üç kapı, kuzeybatı yönünde yer alan giriş aksına göre bölümlerin sağ köşelerinde yer almaktadır. Edirne Sarayı hakkında, Dr. Rifat Osman'ın yaptığı restitüsyon çalışmasında, mutfak bloğunun güneydoğu yönünde mutfak personeline ait koğuşların yer aldığı görülmektedir, bu üç kapının koğuşlarla bağlantı sağlamak amacıyla açılmış kapılar olma ihtimali yüksektir.



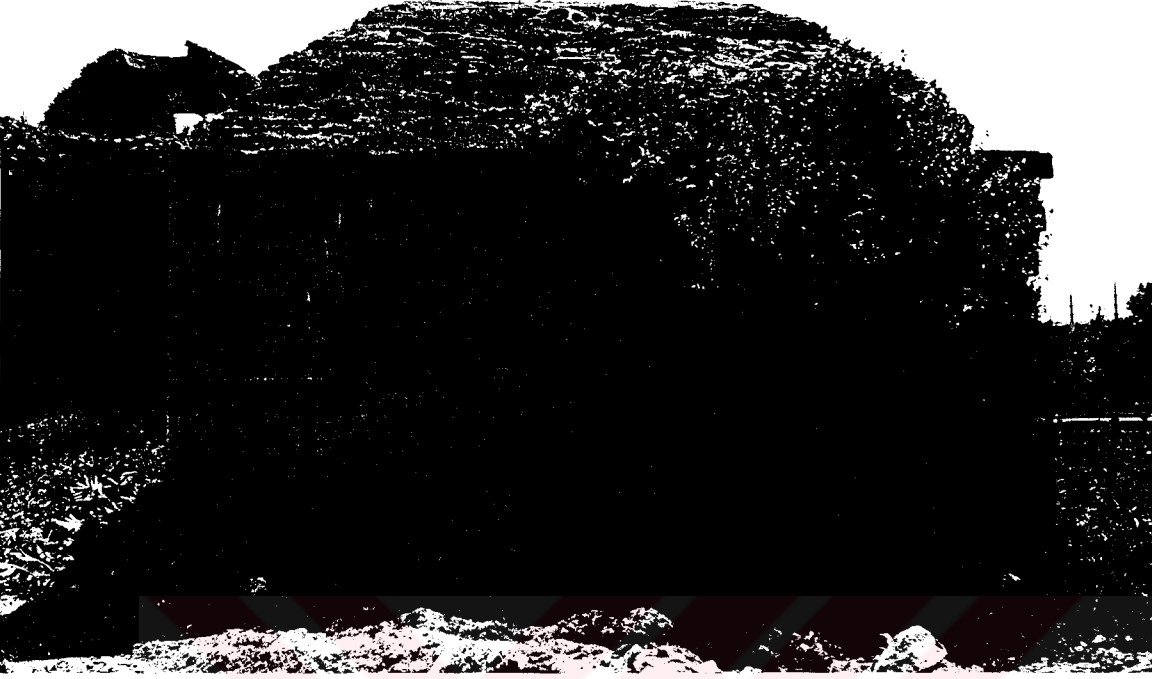
Resim 4.9 Kuzeydoğu yönündeki ikinci hacimde bulunan kapı.



Resim 4.10 Kuzeydoğu ve kuzeybatı cephelerindeki kapılar.



(Resim 4.11) Kuzeydoğu cephesindeki kapı.



Resim 4.12 Mukarnaslı çeşmenin ön görünüşü.



Resim 4.13 Çeşmenin silmesi.

Yapıyı oluşturan bu üç bölümden batı yönünde yer alan dört kubbeli büyük mekanın kazanların kaynadığı asıl yemek mutfağı, diğer iki bölümün ise “*helvahane*” ve “*şerbethane*” olduğu belirtilmektedir (Ayverdi, 1989).

4.1.3 Cephe Özellikleri

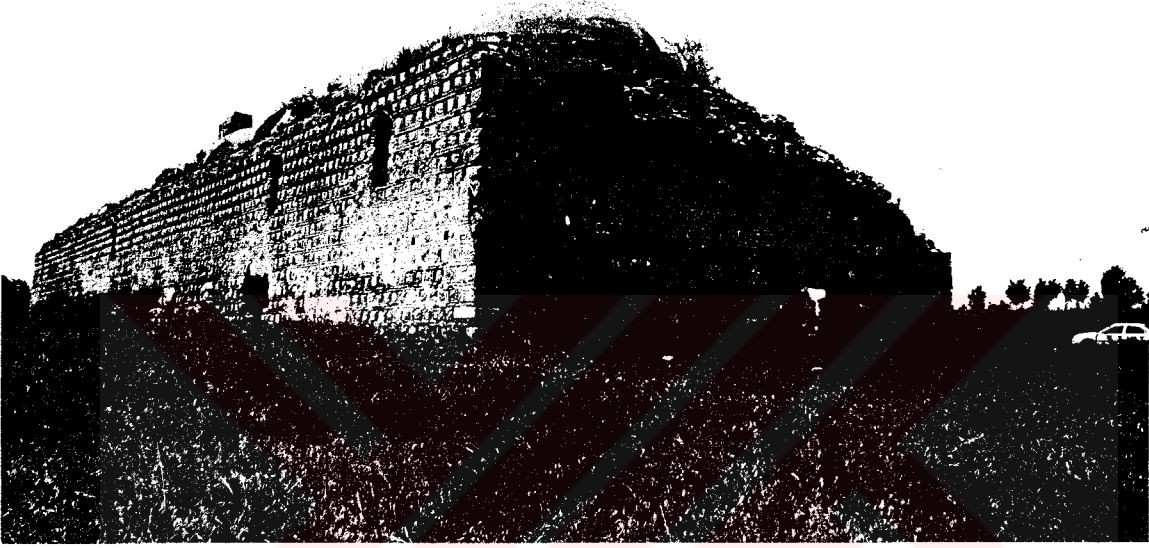
Yapının ayakta kalan üç cephesinde de Erken Osmanlı Mimarisi’nde görülen taş ve tuğlanın değişik düzenlerde dizilmesi ile oluşturulan almaşıklık, malzeme ve renk farkıyla doğal bir bezeme oluşturmuştur. Almaşık duvar, 2 sıra yatay, 2 sıra düşey tuğla arasına 1 sıra moloz taş yerleştirilerek örülmüştür (Resim 4.11).

Güneybatı ve kuzeydoğu yönünde yer alan iki yan cephede pencere yoktur, sadece kuzeydoğu cephesinde bir kapı yer almaktadır. Her iki yan cephede de kubbe kasnağından başlayıp ön yüze doğru inen eğimli bir duvar kalmıştır. Güneydoğu cephesinde ise kuzeydoğu yönünden güneybatı yönüne doğru, birinci, ikinci, beşinci ve sekizinci kubbelerin akslarında birer kemerli pencere yer almaktadır. Zemin kotunda ise fonksiyona yönelik açılmış üç kapı vardır. Plan şeması üzerinde kuzeybatı yönündeki giriş aksına göre mekanların sağ köşelerinde yer alan bu kapılar, bugünkü durumları itibariyle cephede gelişmiş güzel açılmış izlenimi vermektedir. Güneybatı cephesinde kubbe kasnağından başlayıp ön yüze doğru inen bir duvar bulunmaktadır. Kapısı olmayan bu cephe, sol yan cephenin simetriğidir.

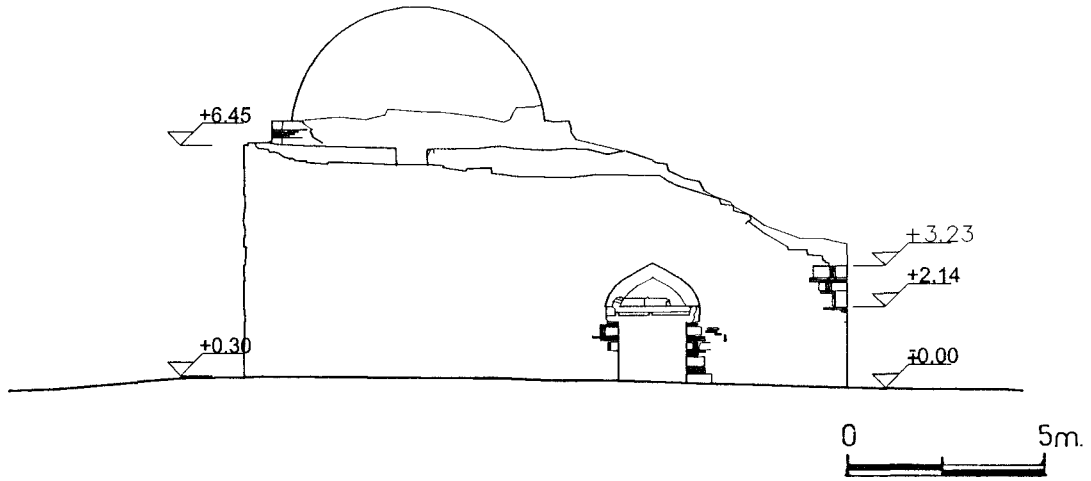
Pencerelerin kemerleri beşik kemer tekniğinde örülmüştür. Kemer sırtlarında ise, duvar yüzeyinde tuğlaların dizilişleriyle oluşturulan bir basık sivri kemer görünümü verilmiştir. 14.ve 15. yüzyıl Anadolu Türk Mimarisi’nde önemli bir yer tutan bu bezeme hakkında Ayla Ödekan’ın belirttiğine göre:

“Tuğla ve harç dizisinin yarattığı renk ve malzeme almaşıklığının oranlarında değişim görülür. Harç kalınlığı çoğalır ve tuğla yükseklikleri azalır. Duvar örgüsü dışında bir diğer tuğla-taş uygulaması kemerlerdedir. İşinsal olarak dizilen taş ve tuğla dizileri duvar yüzeyinde kemer biçimini vurgularlar, ya da yanyana uzunlamasına dizilerek kemer

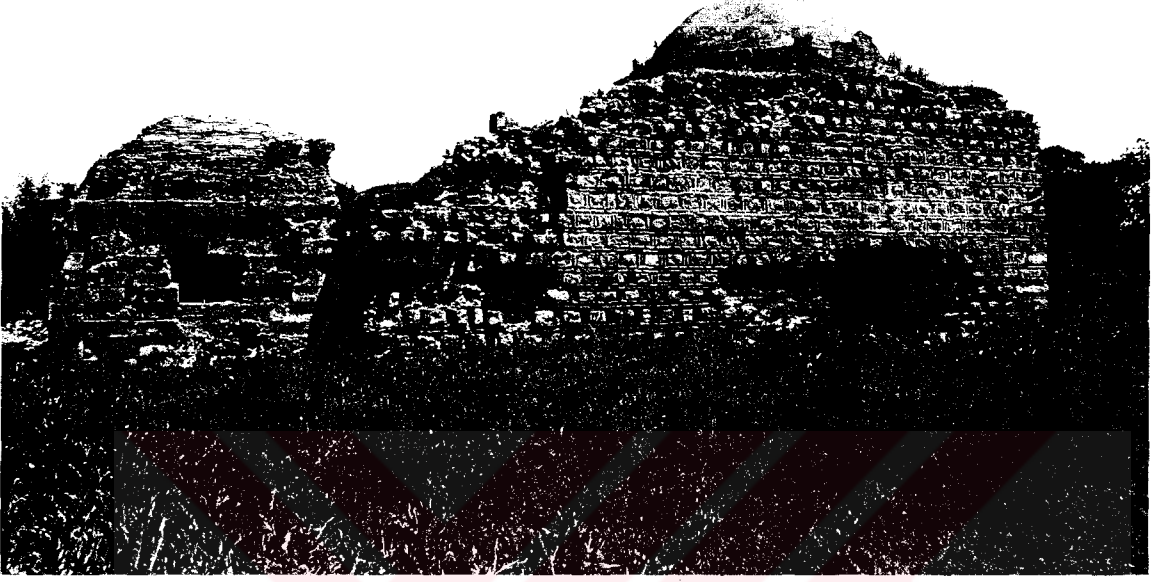
çerçevesi oluşturular.” Kapıların kemer aynaları doludur. Pencereleerde olduğu gibi tuğlaların dizilişiyile basık sivri kemer görünümü vurgulanmıştır.



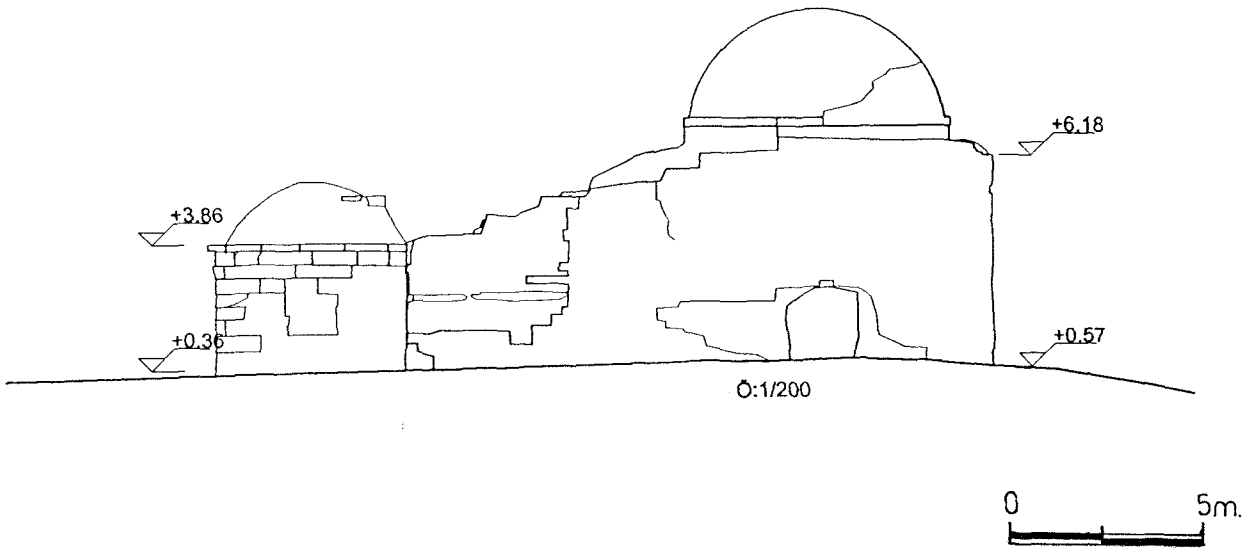
Resim 4.14 Kuzeydoğu cephesinin bugünkü durumu.



Şekil 4.3 Kuzeydoğu cephesinin rölövesi.



Resim 4.15 Güneybatı cephesinin bugünkü durumu.



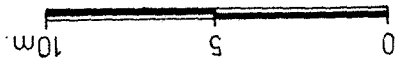
Şekil 4.4 Güneybatı cephesinin rölövesi.



Resim 4.16.Kuzeybatı cephesi.

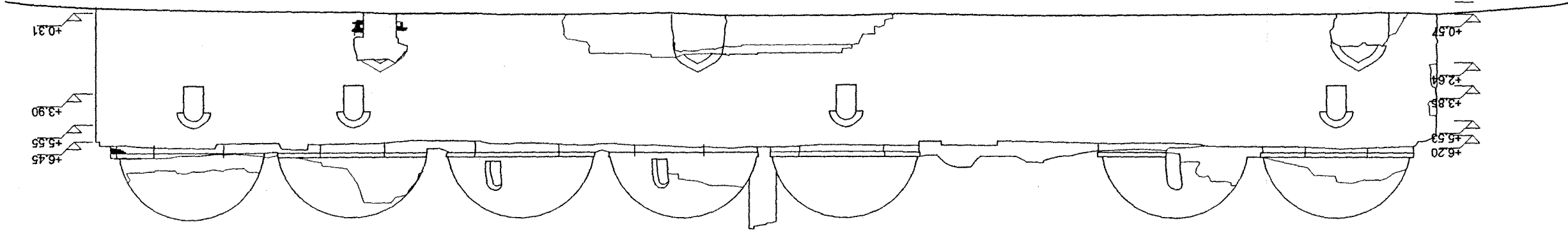


Resim 4.17 Güneydoğu cephesi.

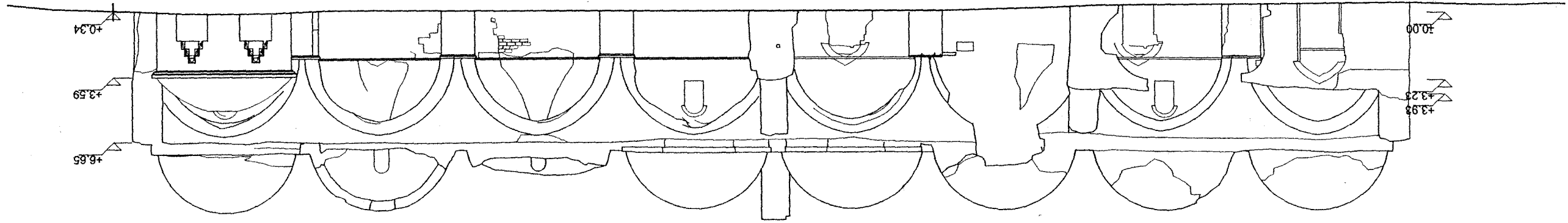


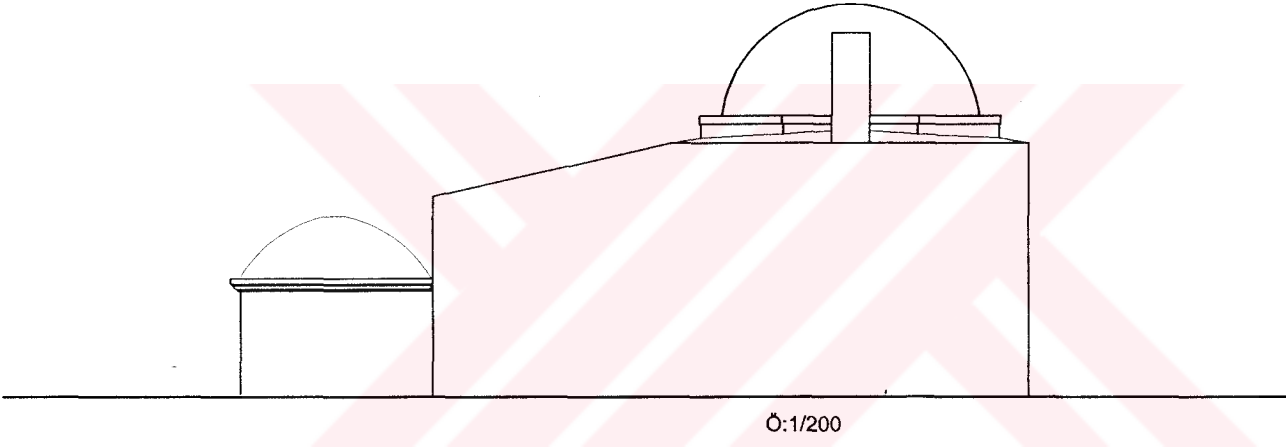
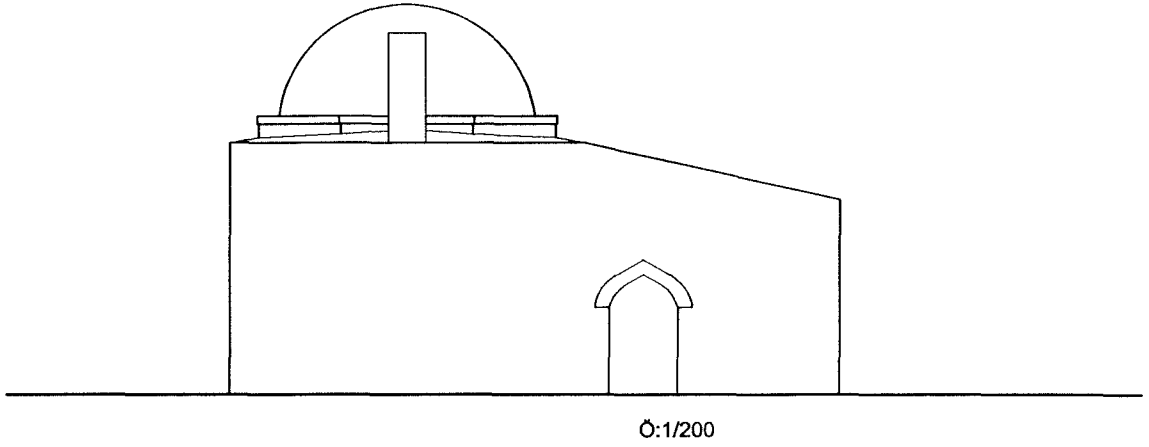
RÖLÖVE

Güneydoğu Görünüşü Ö:1/200



Kuzeybatı Görünüşü Ö:1/200



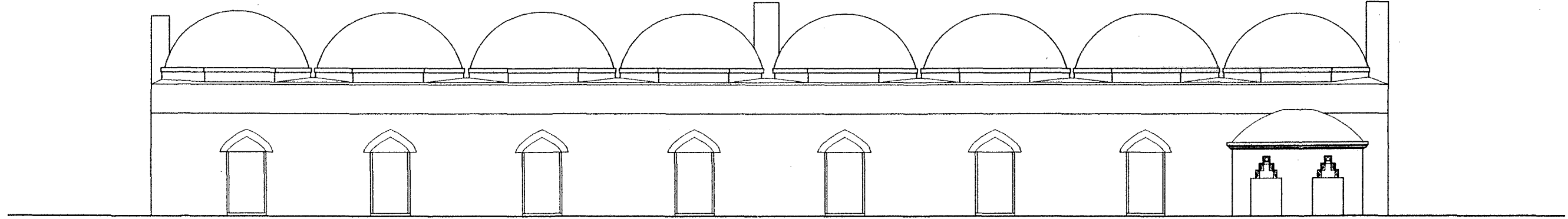


Şekil 4.6 Kuzeydoğu ve Güneybatı cephelerinin restitüsyonları.

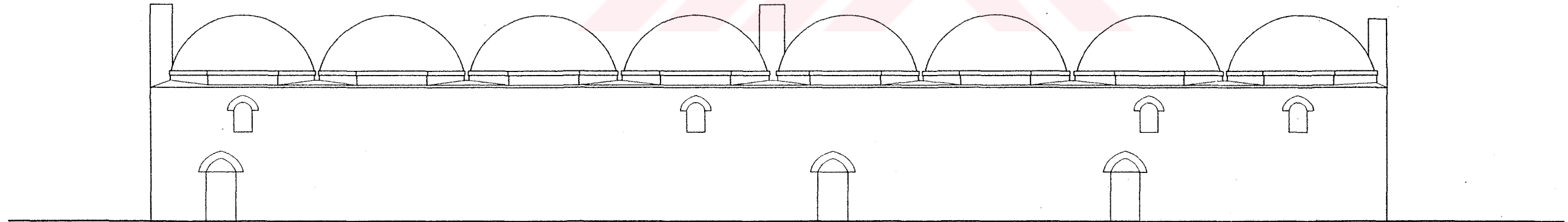
Kubbelerin kasnakları 2 sıra taş arasına 3 sıra tuğla örülerek oluşturulmuştur. Kubbe eteğinde ise tuğlaların üzerinde yer alan küfeki taşı, tuğla örgüsüne oranla daha geniş tutularak bir taban oluşturulmuştur. Kubbelerin dış yüzleri sıvalıdır. Yapının ayakta kalan bacası ince yonu moloz taştan örülmüş olup, kare formludur.

Mutfakların kubbelerinin üzerindeki nefesliklerde fenerlerin yer aldığı bilinmektedir. Bugün üzeri açık olan ön bölümde ise kubbe kasnağından giriş cephesine doğru eğimli bir ahşap çatının yer aldığı belirtilmektedir (Ayverdi, 1989).

Sonuç olarak yapının cepheleri döneminin mimari özeliği dahilinde, sade ve fonksiyoneldir.



Kuzeybatı Görünüşü Ö:1/200

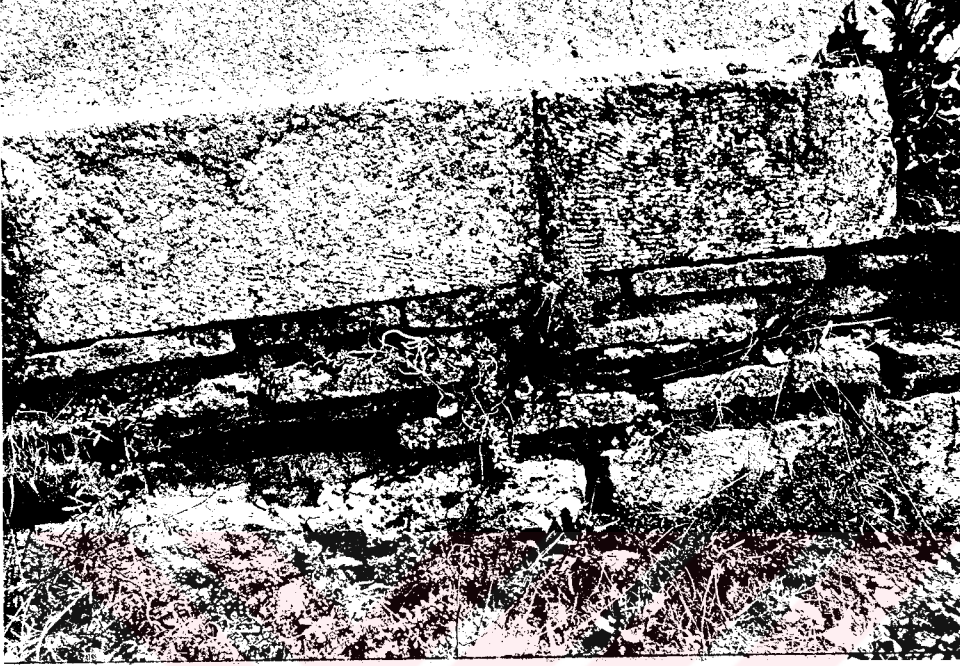


Güneydoğu Görünüşü Ö:1/200

RESTITUSYON

0 5 10m

Sonuç olarak yapının cepheleri döneminin mimari özeliği dahilinde, sade ve fonksiyoneldir.



Resim 4.18 Kubbe kasnağı.

4.1.4 Strüktür ve Malzeme Özellikleri

Yapı dış kabuğuyla birlikte kubbeleri taşıyan beş ayak ve bölücü duvarlardan oluşmaktadır. Kubbe yükü, kemerler ve kemerleri taşıyan ayaklar yardımıyla zemine iletilir.

Duvarları incelediğimizde arka ve sağ yan duvar kalınlığının 165 cm, sol yan duvarın ise 145 cm olduğu görülmüştür. Kalıntılardan anlaşıldığı üzere birinci bölüm ön duvarı 130 cm, ikinci ve üçüncü bölüm ön duvarı 145 cm dir. Duvar kalınlıkları temelden en üst seviyeye kadar aynı kalınlıkta yükselmektedir. Birinci ile ikinci, ikinci ve üçüncü bölümü ayıran bölücü duvar kalınlıkları ise 135 cm dir. Duvarlar dış yüzde almaşık sistemde yapılmıştır, içyüzde ince yonu taş duvar uygulanmıştır. Duvarların iç yüzeyi sıvalıdır. Çamur ve horasan harçlı sıva olmak üzere iki çeşit sıva izine rastlanmaktadır. Horasan harçlı sıva iki katman halindedir, ortalama kalınlığı 2 cm' yi bulmaktadır.

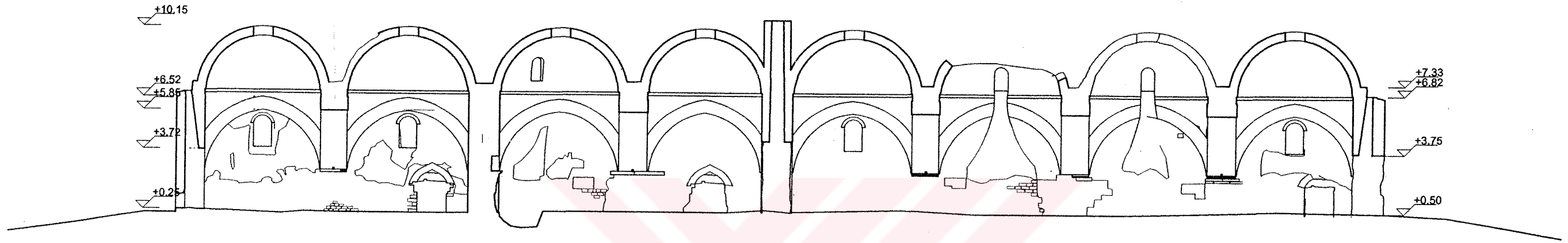


Resim 4.19 Duvar yüzeyindeki sıva katmanları.

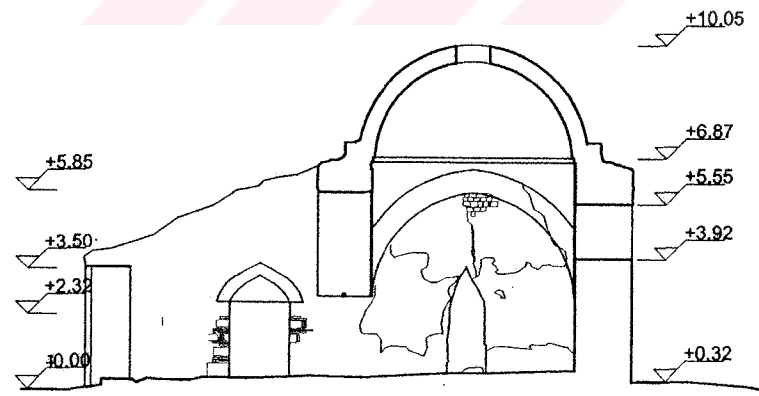
Kubbe yükü 4x16x30 cm boyutlarında tuğla örgülü teğet sivri kemer yardımıyla ayaklara iletilir. Kemerleri taşıyan ayaklar birinci bölümde 185x185 cm' dir. İkinci ve üçüncü bölümde 160x160 cm genişliğindeki ayakların arka yüze bakan uçları zeminden kemerlerin oturduğu başlığa kadar pahlanarak 140 cm'e düşürülmüştür. Birinci bölümde yer alan ayak, boyut ve şekil olarak diğerlerine göre farklıdır. İki ayak ve ayak ile duvar arasındaki açıklık ise 6.10 m' dir ve bu açıklık 6x8 cm' lik dövme demirden yapılmış gergi demirleriyle birbirine bağlanmıştır.

Ayak ve kemerlerin taşıdığı kubbe çapı 5.80 m' dir. Kubbe 60 cm yüksekliğindeki kasnağa oturtulmuştur. Kubbenin kalınlığı ise 48 cm' dir ve her iki yüzeyi de sıvalıdır.

Yapının beden duvarlarında 1 metre yüksekliğinde yatay olarak düzgün dönen boşluğun ahşap hatıllara ait olduğu belirtilmiştir (Ayverdi, 1989).

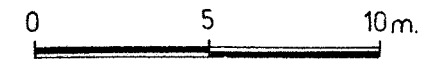


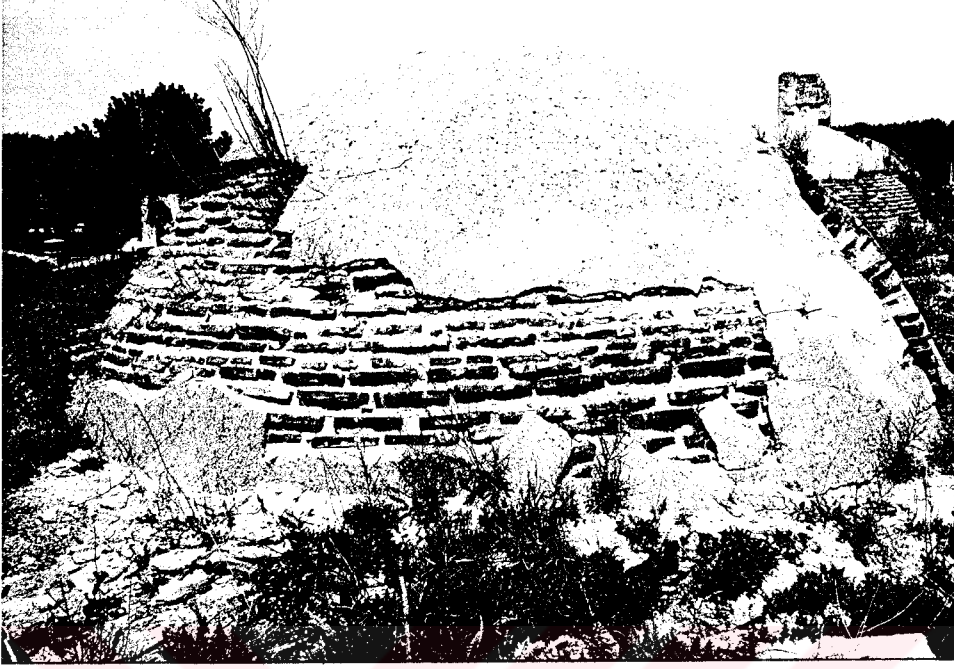
Kesit A-A Ö:1/200



Kesit B-B Ö:1/200

RÖLÖVE

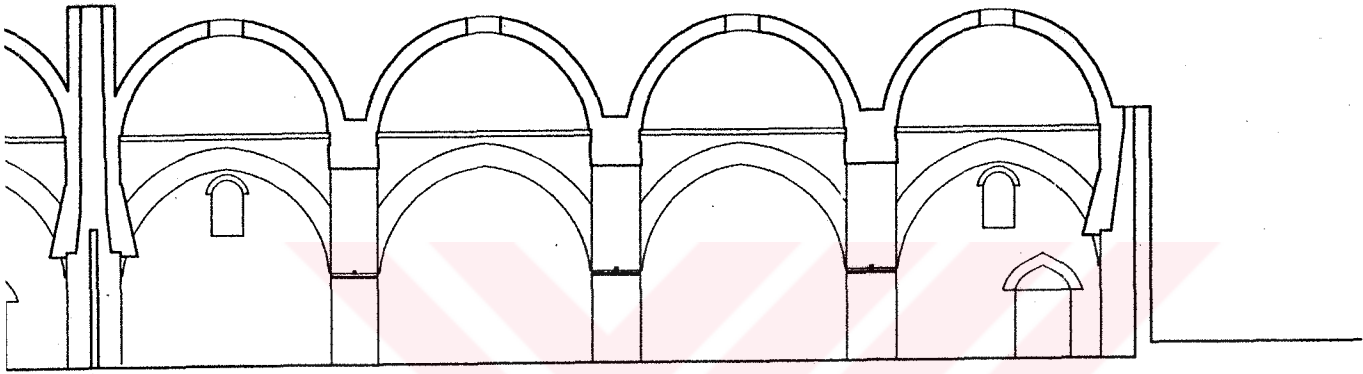




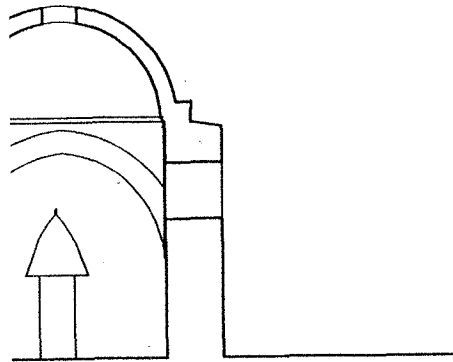
Resim 4.20 Kubbenin üstten görünüşü.



Resim 4.21 Kubbe kesiti.

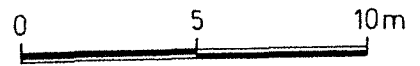


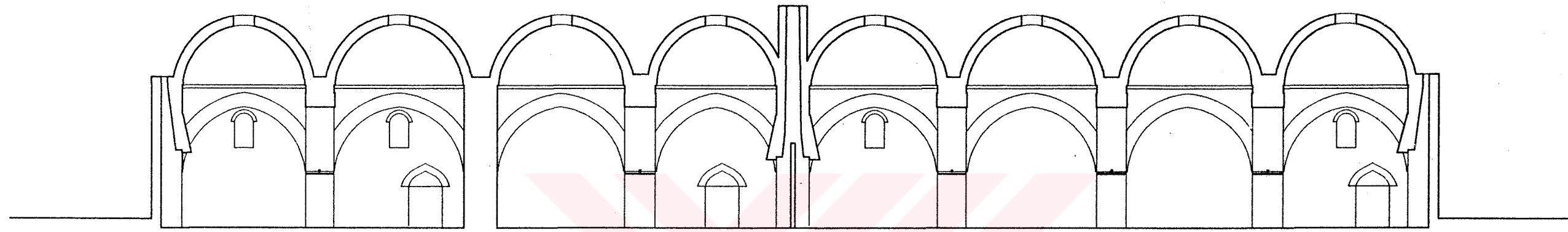
A-A Ö:1/200



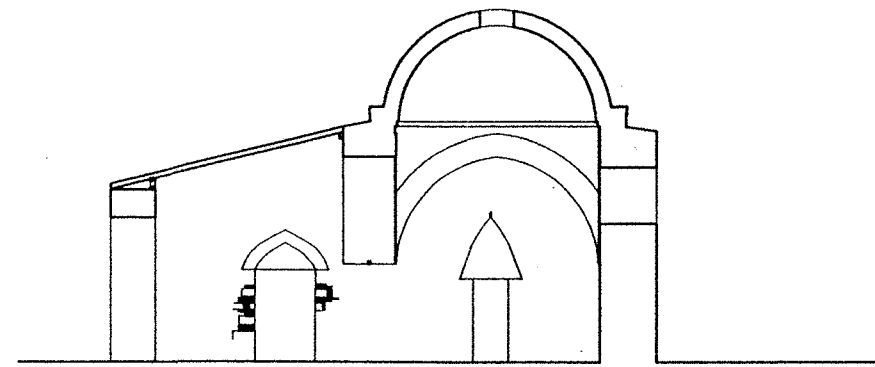
:1/200

RESTITUSYON



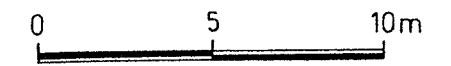


Kesit A-A Ö:1/200



Kesit B-B ÖLÇEK:1/200

RESTITUSYON





Resim 4.22 Pahlanmış ayaklardan biri.

4.1.5 Korunma Durumu

Yapı kuzeydoğu, güneybatı ve güneydoğu yönünde yer alan beden duvarları ve kemerlerin taşıdığı 6 kubbesi ile günümüze gelebilmiştir.

Kuzeybatı yönünde yer alan giriş cephesi tamamen yıkılmış sadece kuzeydoğu yönünde yer alan iki kubbeli hacmin önünde basık sivri kemerli bir kapı kalıntısı kalmıştır.

Yapının zemin kotu toprak ve otlarla örtülü olması nedeniyle tam olarak belirlenememektedir. Yapıda yer alan kapıların yan söveleri sökülmüş, pencerelerin kemer tuğlaları parçalanmıştır. İç duvardaki sıvalar gibi taşlar da doğal ve fiziksel etkenlerden dolayı oldukça tahrüb olmuştur. Yapıda sıva izlerinden anlaşıldığı üzere güneydoğu yönündeki duvarda olması gereken ocaklar yok olmuştur. Yan duvarlarda yer alan ocakların süslemeleri parçalanmış, iç sıvaları dökülmüştür. Giriş aksının yer aldığı kuzeybatı yönünden yapıya bakıldığında, güneybatı yönünde yer alan 4 kubbeli bölümün bir kubbesi tamamen çökmüş, bir kubbesinin ise yarısının ayakta olduğu görülmektedir.

bir kubbesi tamamen çökmüş, bir kubbesinin ise yarısının ayakta olduğu görülmektedir. Kubbeleri taşıyan kemerlerin alınlarındaki tuğlalar parçalanmıştır. Kubbelerin etrafı otlarla kaplı olup, çoğu kubbenin kasnağı yıkılmış ve sıvaları dökülmüş durumdadır (Şekil 4.26).



Resim 4.23 Sivri kemerli kapı kalıntısı.



Resim 4.24 Kubbelerin bugünkü durumu.

Kuzeydoğu ve güneybatı duvarlarının üzerinde yer alması gereken bacalar yıkılmış, kubbe kasnağından başlayıp giriş cephesine doğru eğimli bir duvar kalmıştır. Yapının orta aksında yer alan bacanın ise bir bölümü ayaktaadır (Resim 4.25). Beden duvarlarında yer alması gereken ahşap hatıllar sökülüştür (Resim 4.26).



Resim 4.25 Orta aksta yer alan baca.



Resim 4.26 Güneybatı cephesinde ahşap hatıl yuvası.

Tüm bu tahribatın bir bölümünün Osmanlı-Rus savaşında (1877-1878) ve Balkan harbi (1912) zamanında yapıldığı belirtilmektedir (Osman, 1986).

Yapı günümüzde korunması için hiçbir tedbir alınmadan kendi kaderine terkedilmiş bir durumda beklemektedir.

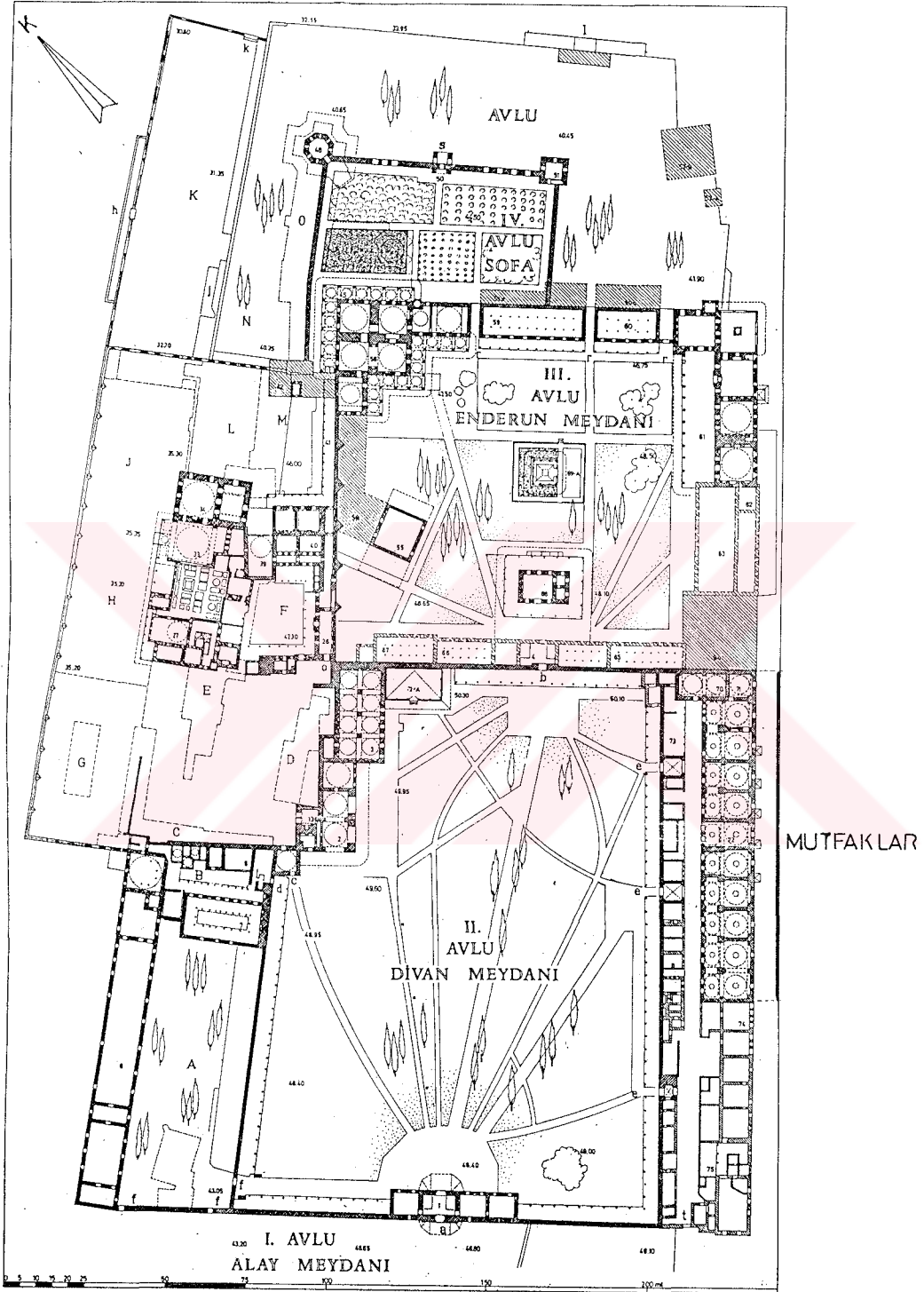
4.2 Topkapı Sarayı Mutfakları

4.2.1 Mutfakların Tarihçesi ve Konumu

Fatih Sultan Mehmet, İstanbul'u aldıktan sonra Beyazıt semtinde, bugünkü İstanbul Üniversitesi'nin merkez binasının bulunduğu yerde bir saray yaptırmıştır (Ana Britannica, 1994). Daha sonra Haliç, Boğaz ve Marmara denizine hakim bir tepenin üstünde, bugün Ayasofya ile Sarayburnu arasında kalan, Bizanslıların "*Aya Dimitri*" tepesi dedikleri yerde (Sertoğlu,1954), Kesin yapılış tarihi bilinmemekle birlikte yaklaşık 1461 ile 1468 yılları arasında yeni bir saray daha inşa edilmiş ve adına "*Saray-ı Cedidi-i Amire*" yani Yeni Saray denmiştir (Ana Britannica, 1994). Bu gün Topkapı Sarayı denilen bu sarayı oluşturan yapılar topluluğu yaklaşık 600.000 m²lik bir alana yayılmaktadır, iç saray bu grubun içinde 220x370 m' lik bir alanı kaplamaktadır (Eldem, 1982).

Topkapı Sarayı birbirlerine kapılarla geçit veren avlulardan ve bunları çevreleyen, çoğu tek katlı yapılardan oluşur. Bu avlular sırasıyla Alay meydanı (I. Avlu), Divan Meydanı (II. Avlu), Enderun Meydanı (III. Avlu), Lala Bahçesi ya da Sofa (IV. Avlu)' dır.

Mutfaklar ise II. Avlu denilen kısa cephesi 170 m, uzun cephesi 179 m boyundaki revaklarla çevrili alanın sağ tarafında yer almaktadır. Mutfaklara "*Helvahane Kapısı*", "*Has Mutfak Kapısı*", "*Aşağı Mutfak Kapısı*" denilen üç kapıdan geçilerek ulaşılır. Mutfakların bulunduğu alan kuzeydoğu-güneybatı doğrultusunda yönlenmiş, mutfak avlusu denilen bir yolun etrafında şekillenmiş olan mutfak birimleri ve müştemilatlarından oluşmaktadır (Eldem, 1982).



Şekil 4.10 Topkapı Sarayı'nın vaziyet planı (Eldem, 1982).

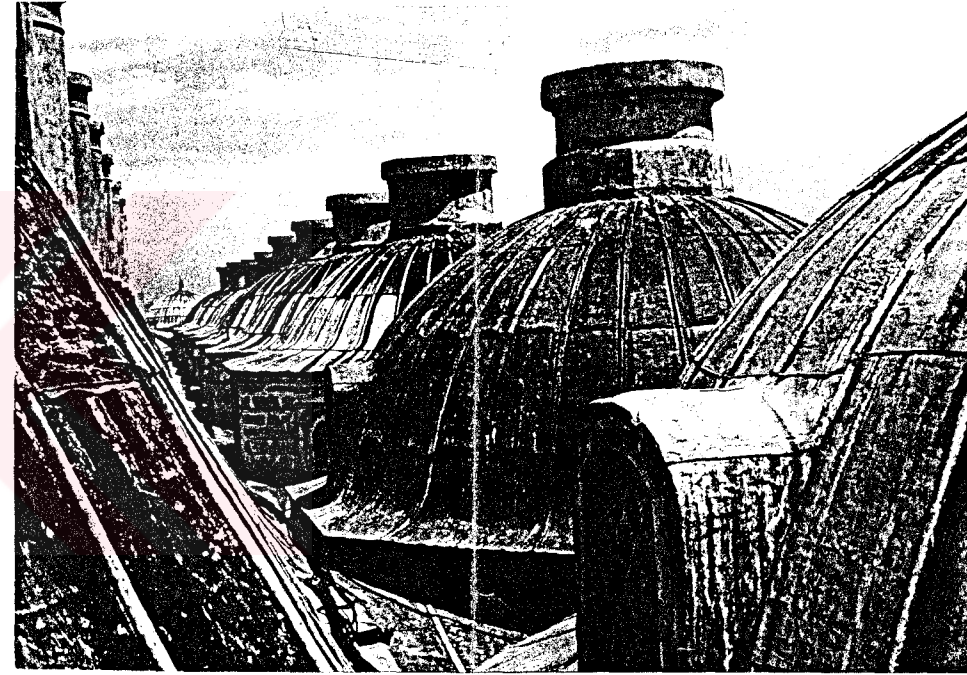
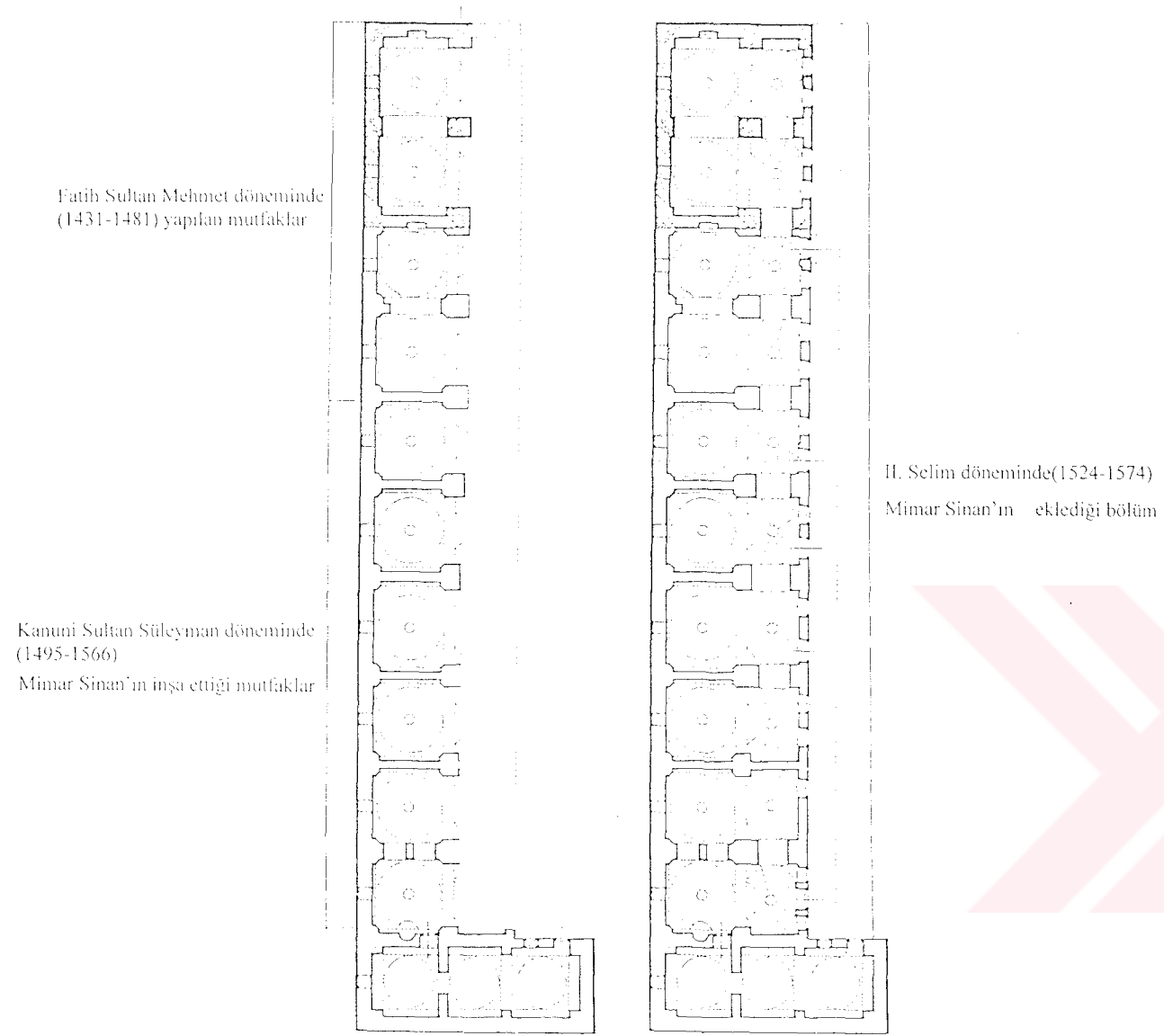
Mutfakların yemek pişirme mekanları dışında “*Helvahane*”, “*Reçelhane*” (*Şerbethane*) ve “*Kalayhane*”si, iki mescit (Aşçılar Camii, Helvahane Mescidi), bir hamam (Aşçılar Hamamı), tuz ve erzak anbarları ile müstahdem, aşçılar ve “*tablakar*”ların kaldığı koğuşlar vardır (Tezcan, 1972).

Mutfakların ilk defa Fatih Sultan Mehmet zamanında (1465-1468) dört kubbe ve iki gözden oluştuğu, Kanuni Sultan Süleyman döneminde (1520-1566) Mimar Sinan tarafından oniki kubbeli ve altı gözden oluşan bir bölüm daha ilave edildiği, mutfakların böylece Kanuni Sultan Süleyman döneminde on kubbeli bir hacme ulaşmış olduğu belirtilir. II. Selim döneminde (1566-1574) çıkan yangından sonra yine Mimar Sinan tarafından on konik kubbe daha ilave edilerek yirmi hacimden oluşan mekan elde edilmiştir (Orgun, 1949). Yapı bu şekilde son halini alarak, günümüze hacimsel bir değişiklik geçirilmeden ulaşmıştır.

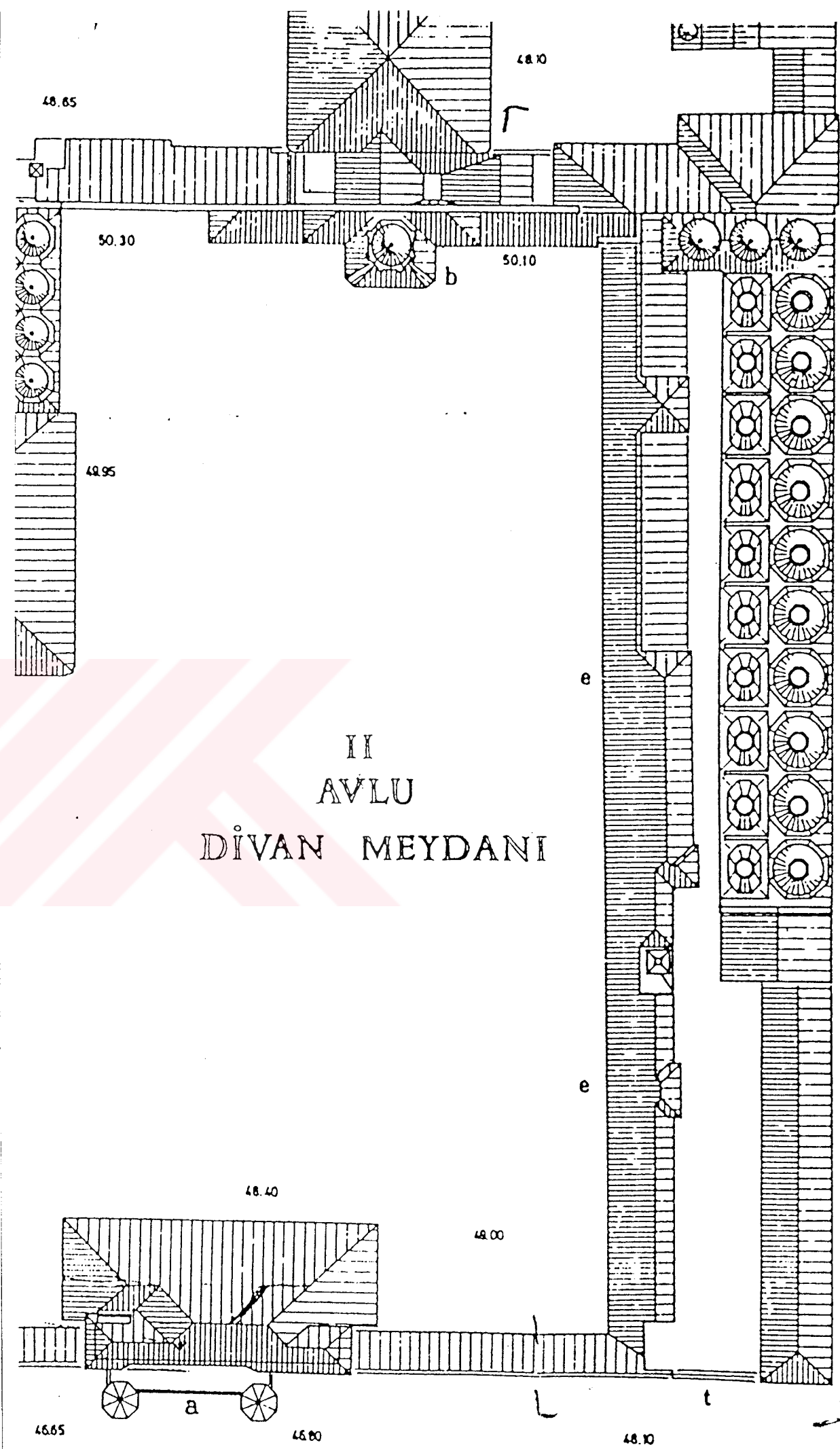
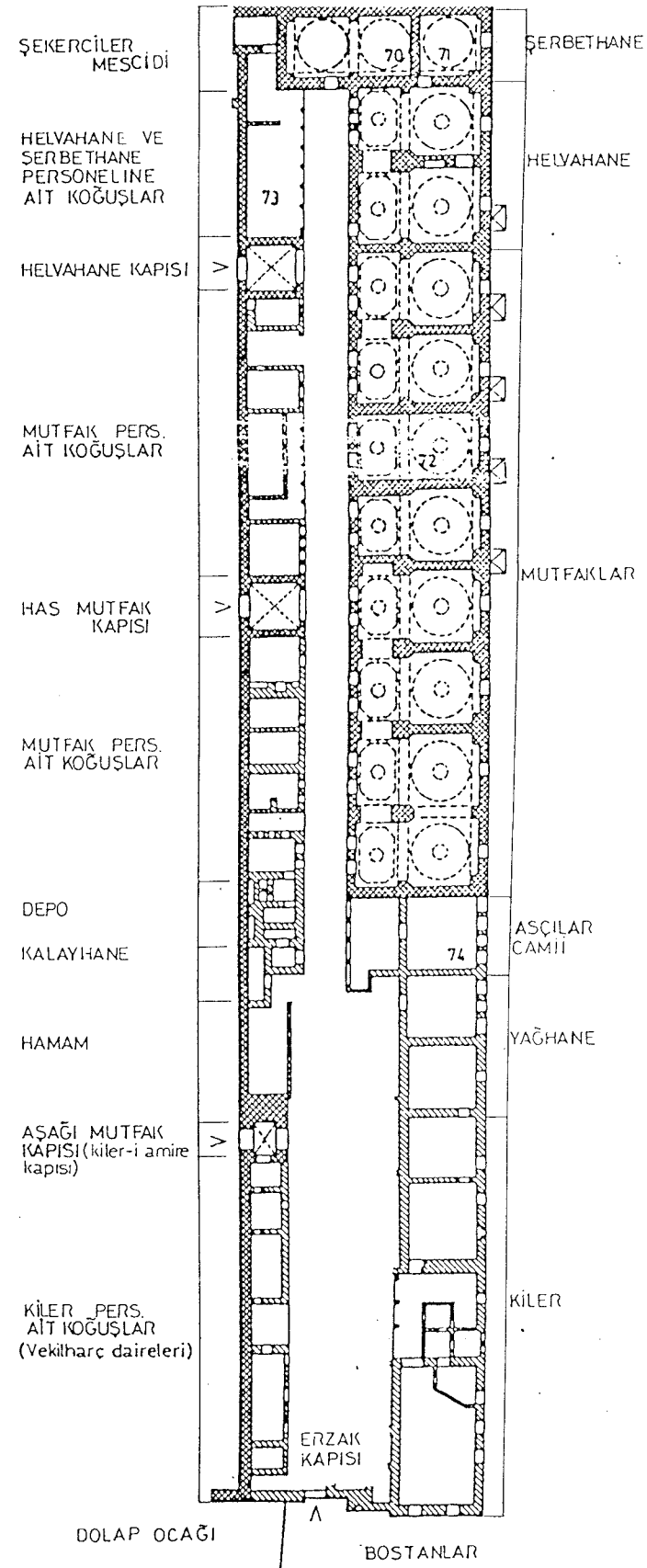
4.2.2 Mutfak Bölümleri ve Birbirleriyle İlişkisi

Mutfaklar gerek konum gerekse büyüklüğüyle sarayın içinde önemli bir yer teşkil etmektedir. 220x370m yaklaşık 81400m²’lik bir alanın (II. Avlu) içinde dar kenarı 30 m, uzun kenarı 175 m olan tüm mutfak birimlerinin 5250 m²’lik bir alana yerleştiğini ve Sarayın Marmara denizi yönünde en büyük silüeti veren kısmı olduğunu görürüz.

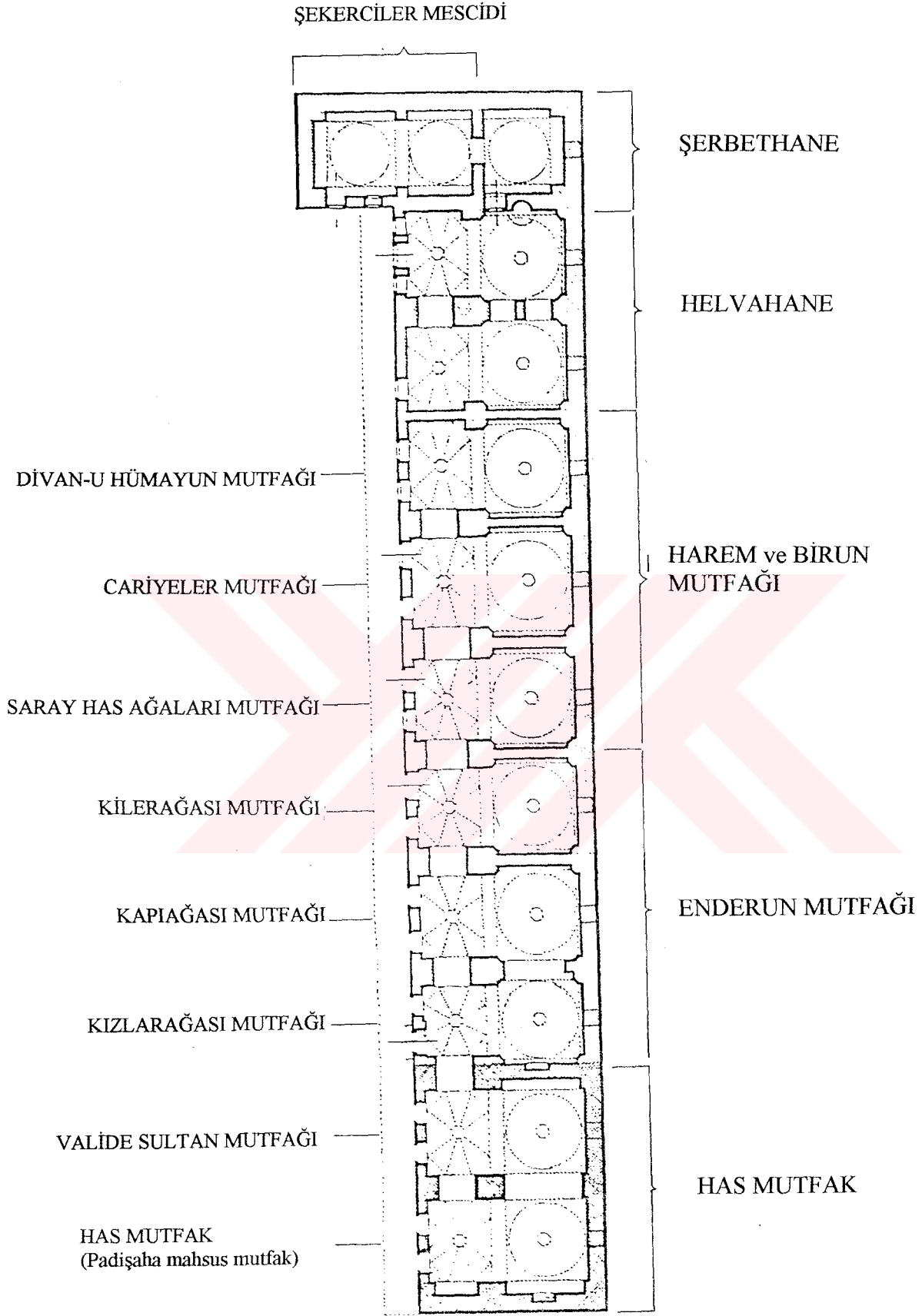
Divan Meydanı’nın (II.Avlu) güneydoğu kolunda yer alan ahşap çatılı “*revaklar*”ın arkasında yer alan bu bölüm mutfaklar ve mutfaklarla ilgili birimlerin oluşturduğu yapılar topluluğudur. Bu yapılar Divan Meydanı’ndan Aşağı Mutfak Kapısı, Has Mutfak Kapısı ve Helvahane Kapısı denilen üç kapıdan geçilerek girilir. Bu kapılar kuzeydoğu-güneybatı aksında yer alan dar uzun bir yola açılır, bu yola “*Mutfak Dehlizi*” ya da “*Mutfak Yolu*” denir (Eldem,1982). Bu yolun kuzeybatı yönünde, yani Divan Meydanı tarafında aşçı, şekerçi, tatlıcılarının koğuşları, hamamları, tuvaletleri, kalayhane, mutfak emini daireleri ve mutfak gereçleri deposu yer almaktadır. Koğuşların alt katları kısmen, üst katları ise tamamen koğuş olarak kullanılmaktaydı (Eldem, 1982). Bugün bu yapılar yıkılıp yerlerine özgünlüğü olmayan betonarme yapılar yapılmıştır.



Şekil 4.11 Fatih Sultan Mehmet döneminden kalan dört kubbeli mutfığa, Kanuni Sultan Süleyman döneminde sıralı altı kubbe eklenerek on kubbeli hacme çıkarılmıştır (Orgun, 1949). Ancak kubbeleri incelediğimiz zaman, Kanuni Sultan Süleyman'ın yaptırdığı altı kubbe ile Fatih Sultan Mehmet Dönemi'nden kalan iki kubbe aynı özellikleri taşımaktadır. Mimar Sinan altı kubbeyi eklerken, 1509 depreminde hasar gördüğü belirtilen (Ayverdi, 1989) mutfakların iki kubbesini onarmış, iki kubbesini ise özgün haliyle bırakmış olmalıdır.



Şekil 4.12 Mutfak birimlerinin yerleşim planı (Eldem ve Akozan, 1982).



Şekil 4.13 Mutfak bölümleri (Eldem, 1982; Orgun, 1982).

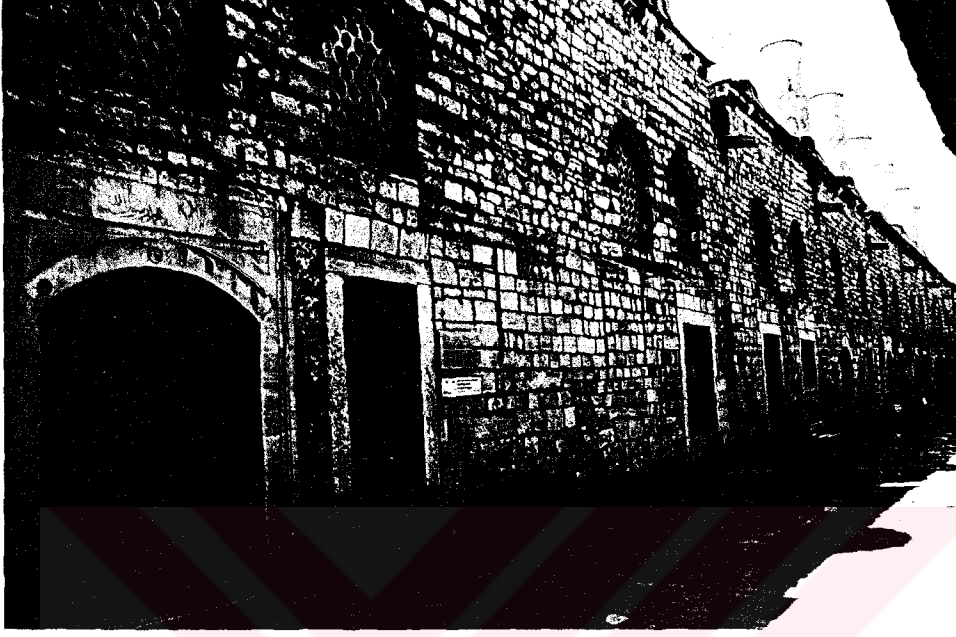
Yolun güneybatı ucunda “*Erzak Kapısı*” denilen bir kapı daha bulunur, mutfakların erzak ve su ihtiyacının bu kapıdan sağlandığını ve kapının kuzeybatı yönünde “*Dolap Ocağı*” ve iki kuyunun yer aldığını görmekteyiz. Ayrıca güneydoğu tarafında sarayın bostanlarının yer aldığı; taze sebze ve meyve ihtiyacının bir bölümünün buradan sağlandığı belirtilmektedir (Eldem, 1982). Tüm bu malzemeler kapının yan tarafında daireleri olduğu belirtilen “*Mutfak Emini*”nin kontrolünde girer, bu kapının diğer yanında yer alan kilerlerde depolanırdı. Mutfak yolunun güneydoğu yönünde yani Marmara denizine bakan tarafında ise mutfaklar, kilerler, yağhane ve Aşçılar Mescidi yer almaktadır (Orgun,1949).



Resim 4.27 Erzak kapısı.

Yola paralel iki koldan oluşan yapılar topluluğunun Marmara Denizi tarafında yer alan bölümlerin yiyeceklerin depolanması, hazırlanması, pişirilmesi ile ilgili bir bölüme ayrıldığını, Divan Meydanı tarafındaki yapıların ise bu yapılarda çalışan elemanların kaldıkları ve tüm ihtiyaçlarını giderdikleri birimler olarak tasarlandığını görmekteyiz.

Marmara Denizi yönünde yer alan bölümde, kilerler, erzak kapısının yanında yer alır ve mutfaklara kadar çeşitli bölümlere ayrılarak konumlanmışlardır. Mutfaklar ise Aşçılar Mescidi'nin yanından başlayıp yolu dik olarak kesen Şekerciler Mescidi'ne kadar devam eden bölümde yer almaktadır.



Resim 4.28 Helvahane Kapısı'ndan Aşçılar Mescidi'ne kadar mutfaklar.

On gözden oluşan mutfaklar “*Ustadan-ı Matbah-ı Has* (Has mutfak),” “*Cemaat-i Hadem-i Matbah* (Enderun mutfağı),” “*Hulefa-i Matbah-ı Has* (Harem ve Birun mutfağı)” olmak üzere üç bölüme ayrılmıştır. (Tezcan, 1972). On gözlük mutfağın her bir bölümü hizmet verdiği gruba göre farklı çalışma düzenlerine sahiptir. *Ustadan-ı Matbah-ı Has Mutfağı*, *Has Mutfak* ve *Valide Sultan Mutfağı* olarak bilinir. *Cemaat-i Hadem-i Matbah*, *Kızlar Ağası*, *Kapı Ağası*, *Hazinadarbaşı* ve *kilerci başına hizmet veren mutfaklardır*. *Hulefa-i Matbah-ı Has Mutfağı* ise *Kızlar Ağası* ve *Kapı Ağası* dışındaki saray ağalarına, cariyelere ve *Divan-ı Hümayun*’ a hizmet eden mutfaklardır. *Divan-i Hümayun Mutfağı*, bulunduğu mutfak grubunun içinden ayrıca duvarla bölünerek ayrılmaktadır. Rütbe sırasına göre dizilen her üç mutfak bölümünün de kapısı ayrıdır.

Helvahane ile şerbethane ise bu mutfakların sonunda yer almış ve kullandıkları malzemelerin aynı olmasından dolayı yanyana konumlandırılmıştır. Helvahanenin içinden açılan bir kapıyla şerbethaneye geçiş sağlanmıştır.

4.2.2.1 Has Mutfak

Has mutfak mutfakların güneybatı ucunda yer alan ilk iki bölümüdür. Bu mutfaklar yine aynı isimle adlandırılan *Has Mutfak* ve *Valide Sultan Mutfakları* diye hizmet ettikleri kişilere göre ikiye ayrılır. *Has Mutfak* Padişahın yemeklerinin hazırlandığı, bir kubbe ve bir tonozla örtülü bir geçiş mekanından oluşan ilk bölümdür. *Valide Sultan Mutfağı* ise *Valide Sultana* (padişahın annesine), *Sultan kadınlara* (padişaha erkek evlat veren eşleri), *Padişahın kızları* ve *kız kardeşlerine yemek hazırlayan ikinci bölümdür* (Tavernier, 1984).

Mutfaklar toplam 250 m² kullanım alanına sahiptir. Her mutfak kubbeli bir oda ve bu odadan büyük bir kemerle ayrılan yüksek piramidal bir tonozla örtülü geçiş bölümünden oluşmaktadır. Öndeki iki kubbeli bölümün kullanım alanı (8x8x2) 128 m²’dir. İki bölümün dört kubbesi ortada 230x280 cm boyutlarında dikdörtgen bir ayağa basar. Ön duvarın kubbe aksında yer alan alt ve üst pencereler her iki bölümde de görülür, arka duvarda ise piramidal kubbenin orta akslarının simetriğinde yer alan ikişerli alt ve üst pencereler bulunmaktadır. Sağ yan duvarda, gömülü bir ocak sol yan duvarda ise *Has mutfağı* diğer bölümlerden ayıran ön duvardan başlayıp ayağa kadar gelen bölücü duvar yer almaktadır.

Edirne Sarayı'nda gördüğümüz kubbe eteğinde açılan nefesliklere burada da rastlanmaktadır. Has Mutfağın dışarıyla irtibatı Valide Sultan Mutfağı' nın yanındaki mutfak kapısından ortak olarak sağlanmaktadır.



Resim 4.29 Sekiz köşeli piramidal çatılarla örtülü geçiş mekanının bugünkü durumu.

Has mutfağın Fatih Sultan Mehmet tarafından yaptırılan sarayın ilk mutfağı olduğu belirtilir (Çığ, 1968), kubbelerini incelediğimizde Has mutfağa ait kubbelerin erken Osmanlı kubbe yapısı karakteristiğinde, diğer bölümlerin kubbelerinin ise şekil itibariyle Mimar Sinan dönemi kubbeleri olduğu anlaşılmaktadır. Has mutfağın kubbede yer alan aydınlatma pencerelerinin, kubbe eteğini yırtarak kubbenin içinde yer aldığını, kubbe kasnağının çok kısa tutulduğunu, Mimar Sinan tarafından yapılanlarda ise kubbe kasnağı yükseltilerek aydınlatma pencerelerinin kasnak üzerine yerleştirdiğini görürüz. Bu mekandaki taşıyıcı ayak da biçim ve oran olarak diğer bölümlerdekinden farklıdır.



Resim 4.30 Sabit ocaklar günümüzde sergi dolapları ile kapatılmıştır.

4.2.2.2 Enderun Mutfakları

Enderun Mutfakları Has Mutfacı'n yanından başlayıp Harem ve Birun Mutfakları' na kadar uzanan, yemek pişirdikleri kişilere göre adlandırılan üç bölümden oluşan mutfaklardır. Bu bölümler diğer mutfaklarda olduğu gibi önem sırasına göre ayrılmış olup birinci göze Kızlarağası mutfacı denmektedir. Bu mutfak Haseki Sultan'a (Padişaha çocuk doğuran kadın), Haremin kahyasına ve onun emrindekilere hizmet verirdi. İkinci göz, Kapı ağası mutfacıdır. Padişaha en yakın kişi olan kapı ağasına ait olup Divan görevlileri de bu mutfaktan yemek yerlerdi. Üçüncü göz ise Kiler ağası mutfacı olarak bilinir, kilercibaşı ve Zülüflü Enderun Ağalarına ait mutfaktır (Eldem, 1982).

Enderun Mutfaklarının bulunduğu bölüm Kanuni Sultan Süleyman döneminde (1520-1566) artan saray halkına yetmediği için, Mimar Sinan tarafından yapılmış, Fatih Sultan

Mehmet dönemindeki iki bölümlü dört kubbeli mekana sıralı altı kubbe daha eklenerek toplam on kubbeli hacim oluşturulmuştur (Çığ, 1968). Bu da bize, Saray mutfaklarındaki bölümlenmede zaman içinde ihtiyaca göre değişiklikler olduğunu gösterir.

Bölümleri incelediğimizde Kızlarağası Mutfağı ile Kapağası Mutfağı arasında bölücü duvar bulunmadığını, iki bölümü oluşturan kubbeleri taşıyan ayağın, kemer kalınlığı yakalatılmak için uçlarının profillendirildiğini görmekteyiz. Kızlarağası mutfağının sağ yan duvarında Has Mutfakta olduğu gibi duvar içine gömülü bir ocak bulunmaktadır. Bu iki bölümün ve Has mutfağın servis kapısı Kızlarağası Mutfağının arka duvarındadır. Kilercibaşı Mutfağı ise tek göz bir mutfaktır, ön duvardan ayağa kadar bölücü duvarla ayrılmıştır, mimari olarak diğer bölümlerle hiçbir farklılık göstermemektedir.

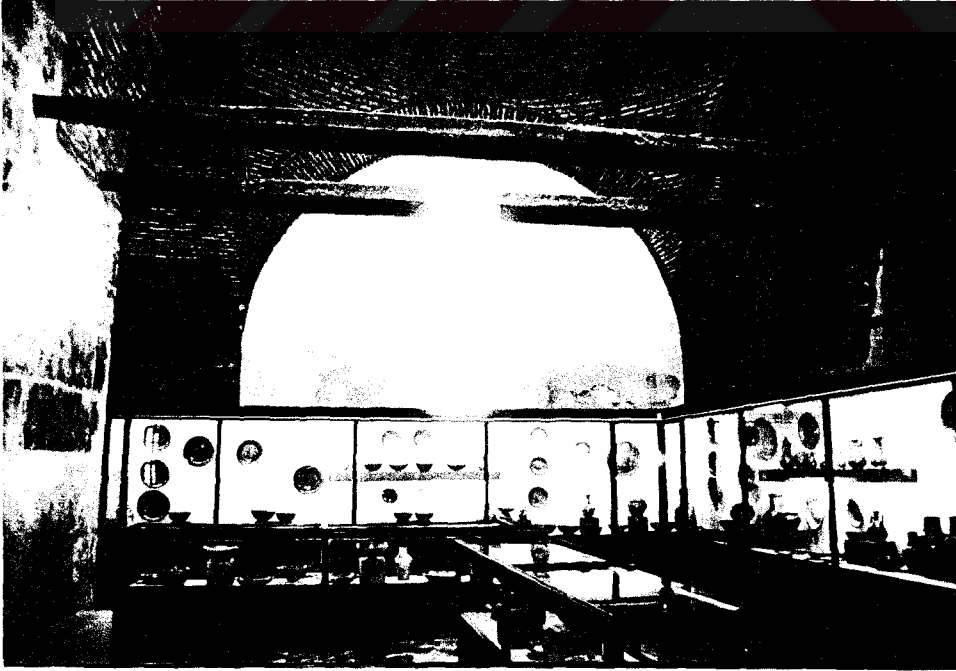


Resim 4.31 Kemerler genişliğini karşılamak için ayaklar profillendirilmiştir.

4.2.2.3 Harem ve Birun Mutfakları

Harem ve Birun Mutfakları, Enderun Mutfakları' nın bittiği yerden (beşinci bölümün sonundan) başlayıp Helvahane' ye kadar uzanan üç bölümden ve bunların üstünü örten üç kubbe ve üç tonozdan oluşan bölümdür. Bu üç bölümden birincisi Saray Has Ağaları Mutfağı olarak bilinen, Saray Has Ağaları' na ve bunların alt tabaka mensuplarına yemek pişiren mutfaktır. İkincisi Cariyeler Mutfağı' dır. Sadece haremde yaşayan cariyelere yemek pişirmektedir. Üçüncü mutfak ise Divan-u Hümayun Mutfağı olarak adlandırılan, Divan-u Hümayun' da çalışan küçük memurlar ve Divan-u Hümayun' a gelen halkın yemek yediği mutfaktır (Eldem, 1982).

Her üç bölüm de ön duvardan ayağa kadar olan bölücü duvarlarla birbirinden koparılmıştır. Saray Has ağası Mutfağı ile Cariyeler Mutfağı' nın mutfak yoluna açılan kendi kapılarının bulunduğunu, Divan-u Hümayun Mutfağı' nın ise Cariyeler Mutfağı kapısını kullandığını görmekteyiz. Has Mutfak ve Enderun Mutfakları' ndan farklı olarak üç bölümünde ön duvarlarında Edirne Sarayı mutfaklarında olduğu gibi ocak izi olduğu ve bu ocakların üzerlerinden kubbe etekleri yırtılarak nefeslikler açıldığı görülmektedir.



Resim 4.32 Harem ve Birun Mutfakları' nın bugünkü durumu.



Resim 4.33 Harem ve Birun Mutfakları'nda kubbeli mekanın bugünkü durumu.

4.2.2.4 Helvahane ve Şerbethane

Saray mutfağının kuzeydoğu ucunda helva, şekerleme ve macun gibi çeşitli tatlıların hazırlandığı “*Helvahane*” adlı bir bölüm bulunmaktaydı. Buraya helvahane denilmesinin sebebi “helva”nın tatlılar arasında belli bir önceliğinin olmasıdır (Kut, 1996). Helvahanede hazırlanan helvalar başta padişaha olmak üzere sarayın bütün dairelerine, koğuşlara, sarayda önemli görevde bulunanların akraba ve tanıdıklarına dağıtılırdı. *Şerbethane*’ de ise çeşitli şuruplar, reçeller, bazı ilaçlar hatta sabun bile yapıldığı belirtilmektedir. Ayrıca *Şerbethane*’ ye “*Reçelhane*” de denilmektedir (Cenkmen,1948).

Helvahane II. Selim döneminde, 1574’ te çıkan yangından sonra Harem ve Birun Mutfaklarıyla beraber Mimar Sinan tarafından yapılan on kubbeli kısmın son iki

bölümüdür. Şerbethane ise yine bu mutfaklarla beraber inşa edilen Mutfak yolunun sonunda yer alan, mutfak bloğunu dik olarak kesen bölümdür (Öz, 1949).

Konik kubbeli, bütün mutfaklar boyunca devam eden ve bir bölümden diğerine geçişi sağlayan bölümün altı, helvahanede kemer hizasından kalın bir bölücü duvar ile kapatılmıştır. Helvahane, kendi kapısı olan Şerbethane' yle bağlantılı bir bölüm olarak tasarlanmıştır.

Şerbethane tek kubbeli, bir kapısı, bir penceresi bulunan ve çatısından dört adet fil gözüyle aydınlatılmış bir mekandır. 1941 yılında yapılan restorasyonda Şekerciler Mescidi ile Şerbethane arasındaki duvar yıkılmış, bu iki bölüm sergi salonu olarak kullanılmak üzere birleştirilmiştir. İki bölümün de özgün zemin döşemelerinin adı kaldırım taşı olduğu bilinmektedir. Bugün ise bu mekanlar mozaik taş kaplıdır.



Resim 4.34 Helvahane Kapısı.

Helvahanenin mutfak tezgahları ve ocakları bugün de durmaktadır, helvahane dışında hiçbir bölüm ilk fonksiyonunu aksettiren bir sergileme kazanmamıştır. Mutfakların çalışma sistemleri hakkında yararlanabileceğimiz tek mekan olan helvahanede, mutfak tezgahları duvar yüzeyine dayandırılmış ya da tespit edilmiş 15-20 cm kalınlığında mermer ya da ahşaptan yapılmıştır. Tezgahların ayakları ise daha kalın mermer veya ahşaptan olup tezgah altları kazanların ve mutfak gereçlerinin konulduğu bölümlerdir. Tezgahların yerlerinde belli bir düzen görülmemektedir. Sol yan duvarda şerbethaneye giriş kapısının yanında yaşmaklı bir ocak bulunmaktadır. Ocağın bulunduğu duvar ise çinilerle kaplıdır. Diğer ocaklar ise sabit ocaklar olmadığından bu mekana ait olup olmadıkları hakkında kesin bir şey söylenemez.



Resim 4.35 Helvahanedeki taş setler.

4.2.2.5 Kiler

Mutfak yolunun sağ tarafında bulunan, II. Avlu duvarının gúneybatı ucundan başlayıp Aşçılar Mescidi'ne kadar uzanan bölüm kilerlere aittir.

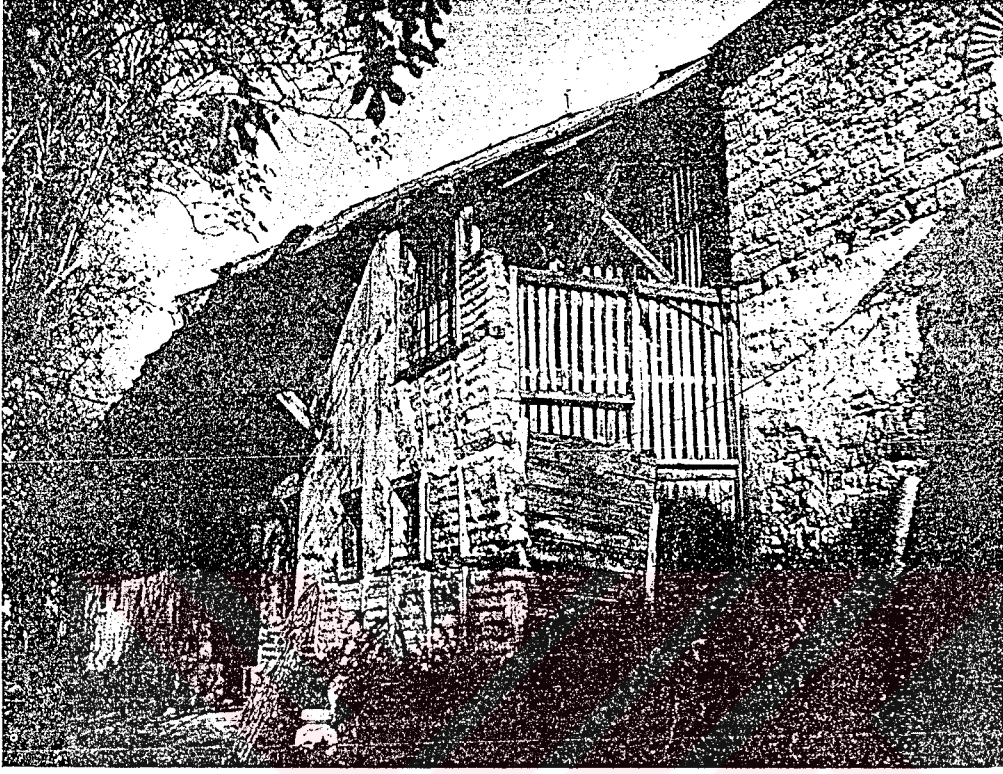
Kiler, Fatih Sultan Mehmet döneminde Has mutfakla beraber yapılmış M.982/ H.1574 yılında çıkan yangında Helvahaneyle beraber yanmıştır. Dönem padişahı II. Selim' in emriyle Mimar Sinan tarafından mutfaklara yeni bölümler ilave edilmiş, kiler de farklı bir tarzda inşa olmuştur. Kilerlerin Fatih dönemindeki sayısı ve metrekaresi hakkında günümüze ulaşmış bir bilgi yoktur. II. Selim zamanında, yirmi kubbeyle çıkartılan mutfakların, kilerlerinin de mutfaklarla orantılı olarak büyüdüğünü söyleyebiliriz.

Mutfak defterlerini incelediğimizde kilerlere giren malzeme yılda ortalama 2660 okka şeker (2.9 ton), 3500 okka mısır (4.5 ton), 3000 okka nohut (3.5 ton), 3600 kile pirinç (9.2 ton), fiçılarla zeytin yağı, bitkisel yağ ve hayvansal yağlar, kurutulmuş et ve bunun gibi bir çok erzak olduğunu, kilerlerde belli bir düzen içinde depolandığını öğrenmekteyiz. (Erkins, 1959).

Tüm bu erzağın üç kiler bölümünde depolandığını ve bu kilerlerden erzak kapısının yanında yer alanın 8x15.8 m boyutlarında 125m², ortada yer alan kilerin 8x14.8 m boyutunda ve 120m², Aşçılar Mescidi' nin yanında yer alan üçüncü kilerin 7.70 x15.2 m ve 120 m² olduğunu; tümünün toplam 365 m² alana sahip olduğunu öğrenmekteyiz. Erzak kapısının yanında yer alan kiler ile ortada yer alan kilerin arasında bir sofa bulunmakta, ortada yer alan kilere bu sofadan girilmektedir. Tüm kilerler ahşap tek bir çatı altında toplanmış olup cephe ve plan özellikleri birbirinin aynısıdır. Zemin döşemelerinin adi kaldırım taşından yapıldığı belirtilmektedir. Ayrıca Aşçılar Mescidi'nin yanında yer alan kiler' in "Yağhane", kilerlerin karşısında yer alan "Vekilharç Odaları"nın yanında bulunan bölümün "tuz ambarı" olarak kullanıldığı belirtilmektedir.

Dönem içinde kilerlerin ve koğuşların kapasiteyi karşılayamadığı, kilerlerin önüne ahşap bölmelerin yapıldığı, ikinci katlarının ise koğuş olarak kullanıldığı belirtilir. 1941 yılında yapılan restorasyonda öndeki ahşap eklentiler kaldırılmış sofa bölümü camekanla

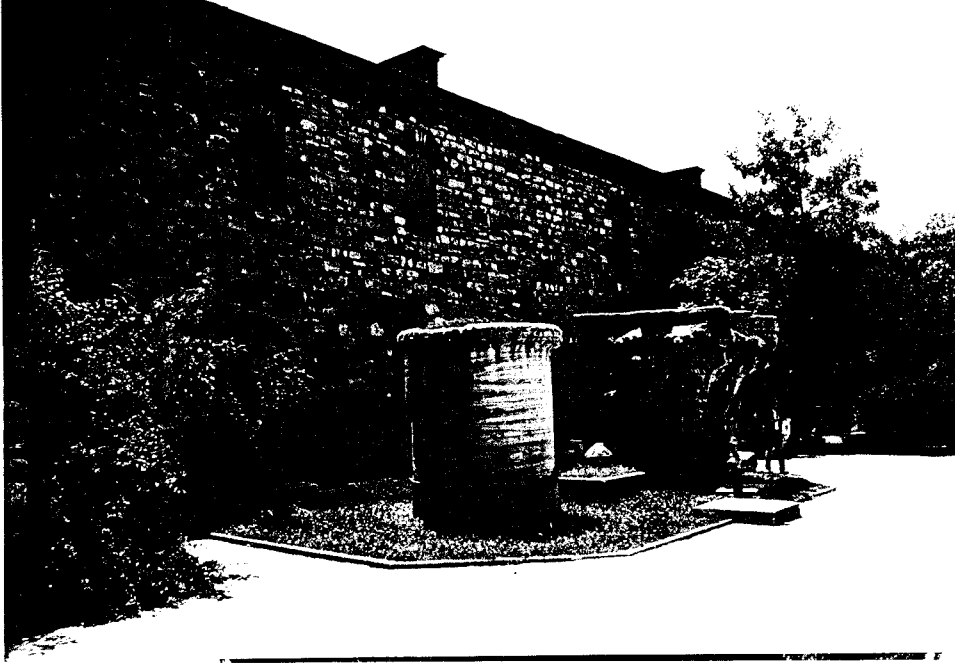
kapatılmıştır. Bugün ise bu mekanlar sarayın arşivi ve kumaş deposu olarak kullanılmaktadır(Öz, 1949).



Resim 4. 36 Yağhanenin restorasyon öncesi durumu (Öz, 1949).



Resim 4.37 Yağhanenin restorasyon sonrası durumu (Öz, 1949).



Resim 4.38 Yağhanenin bugünkü durumu.



Resim 4.39 Kilerin bir bölümünün bugünkü durumu.

4.2.2.6 Çalışanlara Ait Yapılar

4.2.2.6.1 Koğuşlar

II. Avlu' nun güneybatı ucundan başlayıp III. Avlu' ya kadar uzanan, mutfak yolunun sol kolunda yer alan yapılar topluluğu mutfak personelinin koğuşlarıdır.

Koğuşların yapılış tarihleri ve kim tarafından yaptırıldığı hakkında elimizde kesin bir bilgi olmamasına rağmen yapıların XVI. yüzyıl veya XVII. yüzyılda yapılmış olabileceği belirtilir. Koğuşlar kullanılmama ve bakımsızlık nedeniyle orijinal halleriyle günümüze kadar ulaşamamışlardır (Eldem, 1982).

Dönem içinde mutfaklarla ilgili bölümlerde 1110 kişinin çalıştığı, saray nüfusunun ise 5000 kişi olduğu düşünüldüğünde, saray halkının büyük bir bölümünü mutfak çalışanlarının oluşturduğu görülür. Tüm bu personelin barındığı yapılar 170 m boyunda 6.5 m eninde, iki katlı yapılardır. Bu yapıların alt katları kısmen, üst katları ise tamamen koğuş olarak kullanılmıştır. Koğuş odalarında hacimsel bir standart yoktur. Farklı büyüklük ve küçüklükteki odalar ile çatı arası (şirvan) odalarına rastlanmaktadır. Odalarda, çalışan personelin yatağını yorganını koyabileceği nişler (musandıra) ve ısınabileceği ocakların olduğu görülür (Eldem, 1982).

Yapı bloğunun, kilerlerin karşısında yer alan aşağı mutfak kapısına kadar olan bölümü “*Vekilharç*” ve “*Mutfak Emni*”ne ait dairelerdir. Bu binaların zeminden itibaren ahşap karkas arası tuğla dolgu ve dış yüzlerinin sıvalı olduğu belirtilir. Mutfakların karşısında yer alan koğuşların ise aşçılara, şekerilere, kalaycılara ve aşçı yamaklarına ait koğuşlar olduğu, bu binaların zemin katları, kapılar arası belirli mesafelerle yedişer açıklıklı taştan yapılmış ayakların ve bu ayakların üzerinde sivri kemerli revakların bulunduğu, üst katların ahşap karkas bağdadi üzeri sıvalı olduğu söylenir. Aşı boyalı ahşap direkleriyle, cumbalarıyla, geniş saçaklarıyla, ahşap parmaklık ve panjurlu pencereleriyle koğuşlar eski bir sokağı andırır (Eldem, 1982).

Yapılar 1941-42 yılları arasında bir onarım geçirmişlerdir. Bu onarım sırasında kiler dairesinin karşısında yer alan bölümün yeniden yapıldığı, mutfakların karşısında yer alan

yapıların ancak bir kısmının kurtarıldığı, büyük bir bölümünün yeniden inşa edildiği bilinmektedir (Öz, 1949). Özgün halinden farklı olarak, birinci kat döşemesi betonarme olarak yapılmış, revaklar demir parmaklıklarla kapatılmış ve birçok özgün eleman değiştirilmiştir.

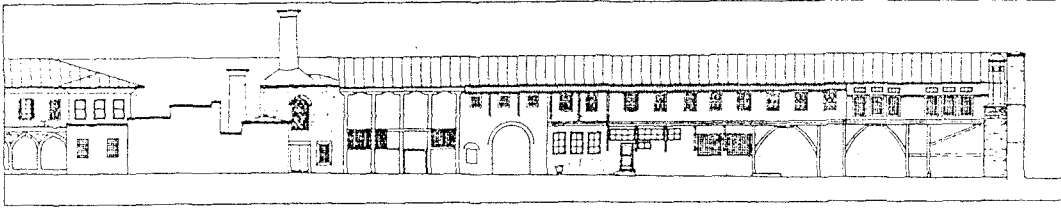
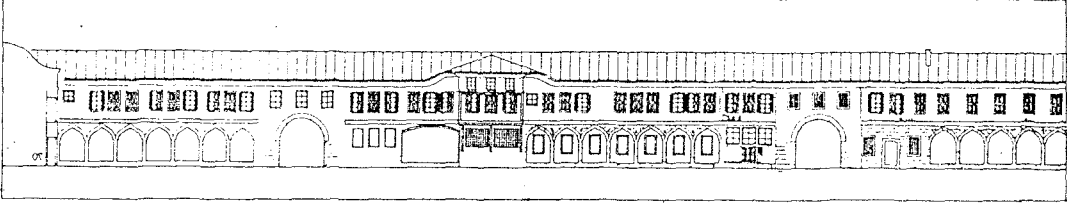


Resim 4.40 Koğuşların onarımdan önceki durumu.



Resim 4.41 Vekilharç dairesini 1941-43 onarımından önceki durumu (Eldem, 1982).

Günümüzde sergi mekanı olarak düzenlenen bu bölümler, gümüş seksiyonu olarak kullanılmaktadır.



Şekil 4.14 Koğuşların yer aldığı bloğun restorasyon sonrası durumu (Eldem ve Akozan, 1982)



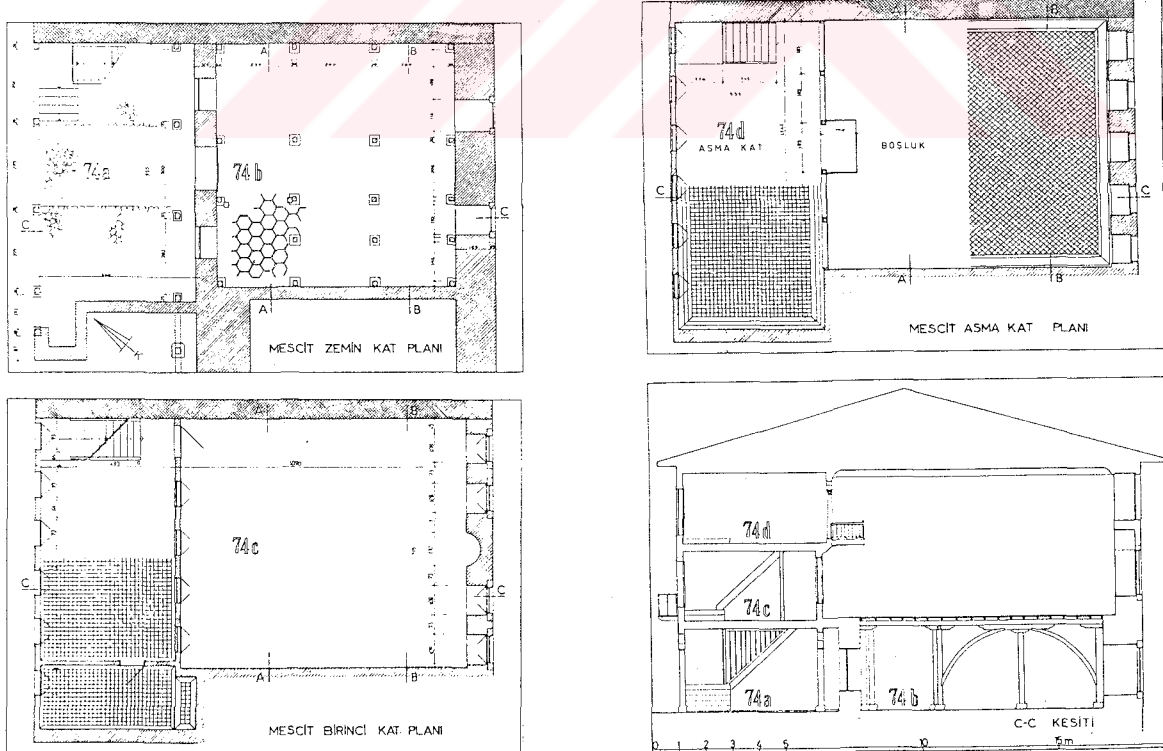
Resim 4.42 Koğuşların bugünkü durumu.

4.2.2.6.2 Aşçılar Camisi

Aşçılar Camisi Aşağı Mutfak Kapısı' nın karşısında, kilerler ile mutfak bloğu arasında yer almaktadır. Caminin yapım tarihi ile ilgili bir bilgiye rastlanmamıştır.

Yapı asma katıyla birlikte üç katlıdır. Zemin katın son cemaat mahalinde merdivenler ve ahşap ayakların taşıdığı kemerler yer almaktadır. Bu bölüm daha sonra yapılan bir onarımla, merdiven genişliği boyunca ahşap bir bölmeyle ayrılarak kapalı bir hacme dönüştürülmüştür.

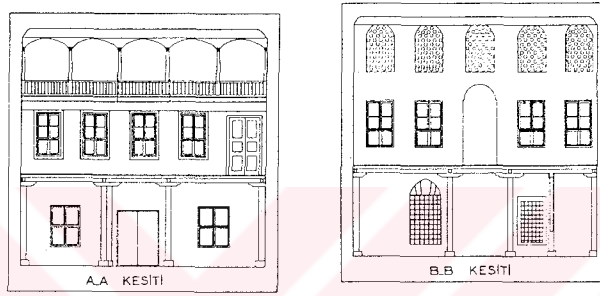
Zemin katın ön bölümünde ise, birinci katın döşemesini taşıyan ahşap direk ve payandalar yer almaktadır. Ön bölümün döşeme kaplaması taştır. Birinci kat da zemin kat gibi iki bölümden oluşmuştur. Ön bölüm, mihrabın yer aldığı, cemaatin ibadet ettiği bölümdür. Arka bölümde ise müezzin odası ve merdivenler yer almaktadır. Ön bölümün döşemesinin ahşap, arka bölümün ise taş olduğunu görmekteyiz. Asma katın ise ön bölümü galeridir.



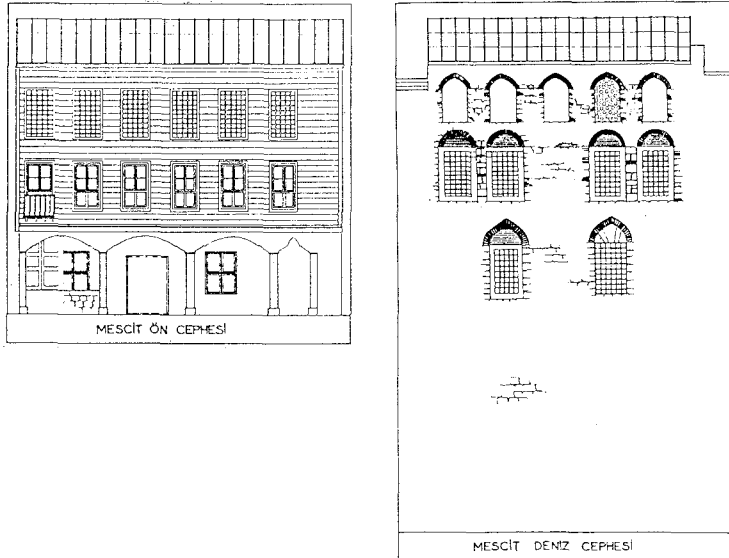
Şekil 4.15 Aşçılar Camisi' nin kat planları (Eldem ve Akozan, 1982).

Cemaatin ibadet ettiği bölümün ise önünde küçük bir cumbası ve çatı strüktürüne yardımcı olan kemerlerin oturduğu ahşap ayaklar vardır. Zemin katı taş strüktür üzerine kurulmuş olan yapının, birinci katının bir bölümü ve çatısı ahşap strüktür ile yapılmıştır.

Yapının cephelerini incelediğimizde Marmara Denizi'ne bakan cephesinin sarayın silüetine sadık kalmak için cephede moloz taş ile inşa edilmiş olduğunu, yol cephesinin ise yalı baskısı tekniğinde ahşap kaplı olduğunu görmekteyiz.



Şekil 4.16 Yapının kesitleri (Eldem ve Akozan, 1982).



Şekil 4.17 Mescitin giriş ve deniz cepheleri (Eldem ve Akozan, 1982).



Resim 4.43 Aşçılar Camisi'nin bugünkü durumu.

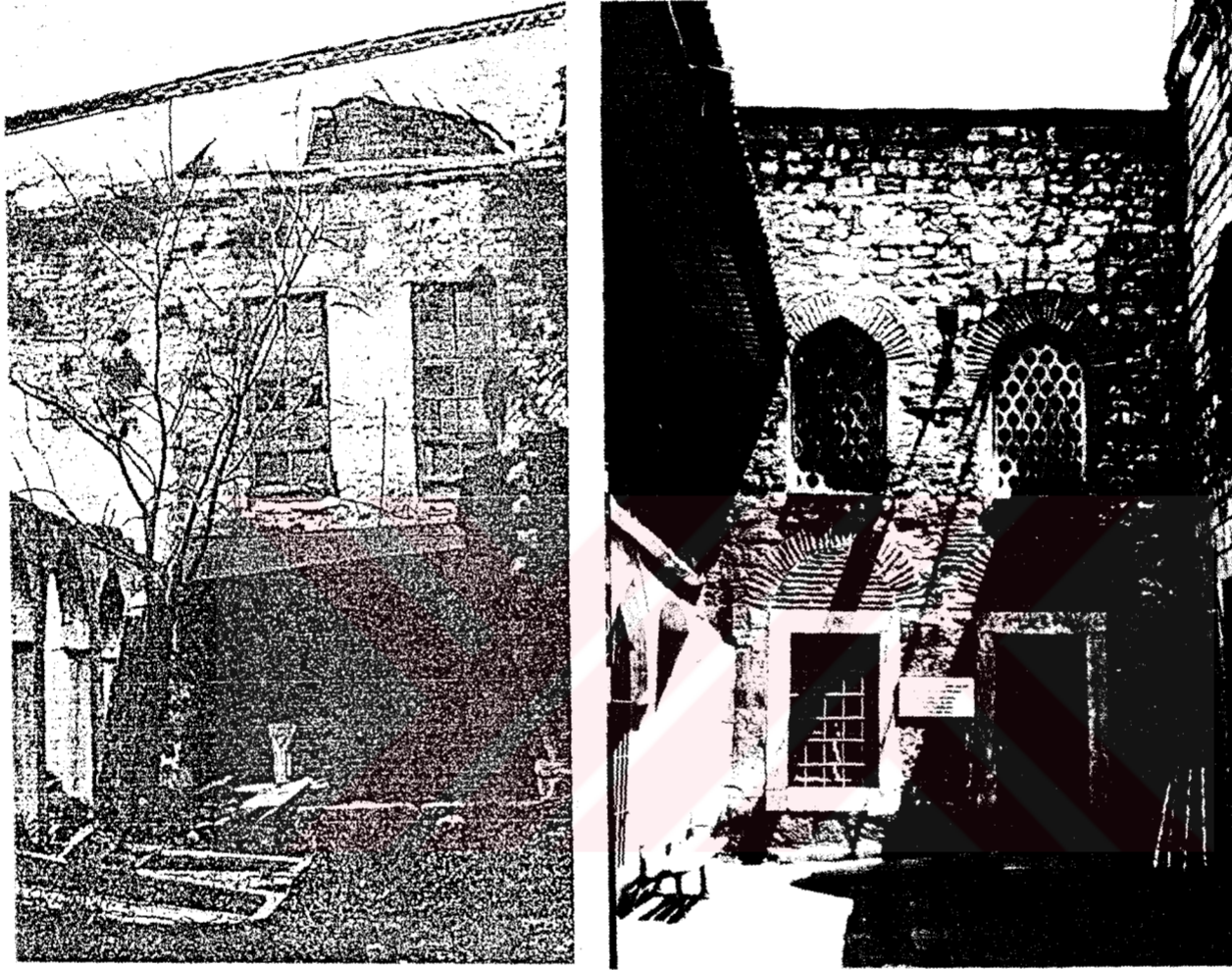
4.2.2.6.3 Şekerciler Mescidi

Şekerciler Mescidi, mutfak yolunun kuzeydoğu ucunda yer alır. Mutfaklar ile koğuş bloğunu dik olarak kesen yığma bir yapıdır.

1938-1941 yılları arasında yapılan onarımdan önce iki kubbesi dört penceresi ve koğuşlardan geçilerek girilen bir kapısı bulunan yapı, bugün şerbethane bölümü de dahil edilerek üç kubbesi, iki kapısı ve üç penceresi olan bir yapıya dönüştürülmüştür.

Yapıda mihrabın yer alması gereken duvar yıkılarak, mekan şerbethaneyle birleştirilmiş, tek bir mekan haline getirilmiştir (Öz, 1949). Mutfak yoluna bakan dört penceresinden biri kapıya dönüştürülmüştür. Geçirdiği büyük yangından sonra mescidin taş ve tuğladan

oluşan duvarları sıvanmış, tuğla olan zemin döşemesi mermer yapılmış, ahşap olan pencereler formları değiştirilerek mutfak pencereleri ile aynı, kemerli ve taş söveli olarak yeniden yapılmıştır (Resim 4.45).



Resim 4.44 Şekerciler Mescidi'nin onarım öncesi (Eldem ve Akozan, 1982) ve bugünkü durumu.

4.2.2.6.4 Hamam

"*Tablakarlar Hamamı*" olarak adlandırılan bölüm, Aşağı mutfak kapısının sol tarafında koğuşların bulunduğu bloğun sol tarafında yer almaktadır.

Hamamın Nevşehirli Damat İbrahim Paşa tarafından yaptırıldığına dair H.1135/M.1820 tarihli bir kitabesi vardır (Eldem,1982).

Yapı 1924 yılından sonra koğuşlarla birlikte bakımsızlıktan tahrip olmuş, bu gün ise özelliğini kaybederek müze kaloriferlerinin kazan dairesi olarak işlevlendirilmiştir (Öz,1949). Hamamın çeşmeleri, mermer döşemesi günümüze kadar gelmiştir.

4.2.3 Plan ve İç Mekan Özellikleri

Normal günlerde dört beş bin kişiye, bayramlarda on-onbeş bin kişiye yemek hazırlanan, senede otuz binden fazla tavuğun, yirmi iki bin koyunun piştiği, binden fazla aşçının çalıştığı mutfaklar, kilerleri, koğuşları ile birlikte bir fabrika düzeni içinde çalışmaktaydılar. Bu sistemin çalışması da, konumlanışının, plan özelliklerinin, çalışma düzenlerinin sistemine uygun olmasından oluşur.

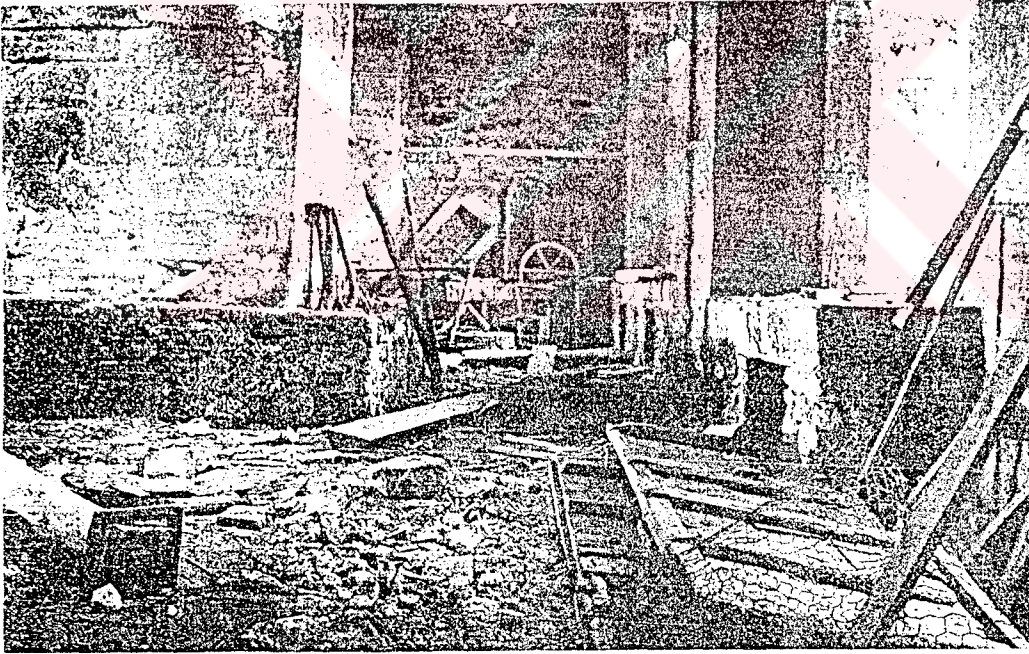
Bu düzenin önemli bir parçası olan mutfaklar daha önceden belirttiğimiz gibi II. Avlu'nun güneydoğu yönünde revaklı kısmın arkasında yer almaktadır.

Mutfaklar 10 kubbe ve 10 konik tonozun ikişerli olarak oluşturdukları hacimde yer alır. Bu kubbelerin 8 tanesi yemeklerin piştiği ana mutfak, 2 tanesi helvahane, 1 tanesi de şerbethane mekanı olarak kullanılmaktadır. Tüm bu kubbelerin örttüğü mutfak bloğunun uzunluğu 102 m, dar kenarı 17 m' dir. Mutfaklar toplam 1374 m² alana oturmuştur. Her bölüm, dar kenarı 5 m, uzun kenarı 7 m olan piramidal konik bir tonozla örtülü geçiş bölümü ile onun önünde yer alan 8x8 m genişliğinde kubbeli bir ön bölümden oluşur. 10 kubbeden oluşan ana mutfak, Has Mutfak ve Kızlar Ağası ile Kapı Ağası Mutfağı'nın taşıyıcı ayakları arasında bölücü duvarın olmadığını 2 kubbeden bir hacim oluştuğunu görmekteyiz. Diğer bölümlerin hepsi bölücü duvarla ayrılmış olup 1 kubbeli birer hacim oluştururlar. Planın fonksiyonlarına göre ayrılmış hacimler oluşturduğu, her mutfağın çalışma programlarının da farklı olduğu düşünülürse ikişerli hacimlerin kendi içinde çalışma saatleri ve düzenlerinin aynı, diğer bölümlerin ise farklı olduğu sonucunu çıkarabiliriz.

Kubbeli bölümün yemek pişirme ve hazırlama mekanı olduğu, tonozlu bölümün ise uzun bir koridor şeklinde olup bölümlerde birbirine geçişi sağladığını görmekteyiz. Bu geçiş mekanından dışarıyla bağlantıyı sağlayan ana mutfağın dört, helvahanenin bir kapısı

vardır. Bölümlerin ocakları ise Has Mutfağın ve kızlar ağası mutfaklarının sağ yan duvarlarında duvar içine gömülü, Saray Has Ağaları, Cariyeler, Divan-ı Hümayun mutfaklarının (helvahane' nin yanındaki üç mutfak) ön duvarda kubbe aksında yer aldığını görmekteyiz. Ayrıca II. Abdülhamit döneminde mutfaklarda sacdan sekiz adet ocağın bulunduğu kubbe eteklerinin yırtılarak bacalarının çıkarıldığı belirtilir (Öz,1949), halifeliğin kaldırılması ile birlikte bu ocaklar sökülüştür. Her mutfağın bir ocağının bir fırınının olduğu belirtilmiştir. 1938 yılına ait fotoğraflardan mutfakların tezgahlarının taş setler halinde yan duvarlarda, taşıyıcı ayağın etrafında ve ön duvarda yer alan ocağın iki yanında yer aldığını, çeşmelerin ise giriş kapılarının yanlarında yer alan kitabelerden buralarda yer aldığı belirtilir (Tanışık, 1943). Mutfakların özgün zemin döşemesinin adi kaldırım taşı olduğu, restorasyon sonrası tyriste taşı döşendiği belirtilir (Öz, 1949).

Yapı bugün Mutfak porselenlerinin sergi salonu olarak kullanılmaktadır.



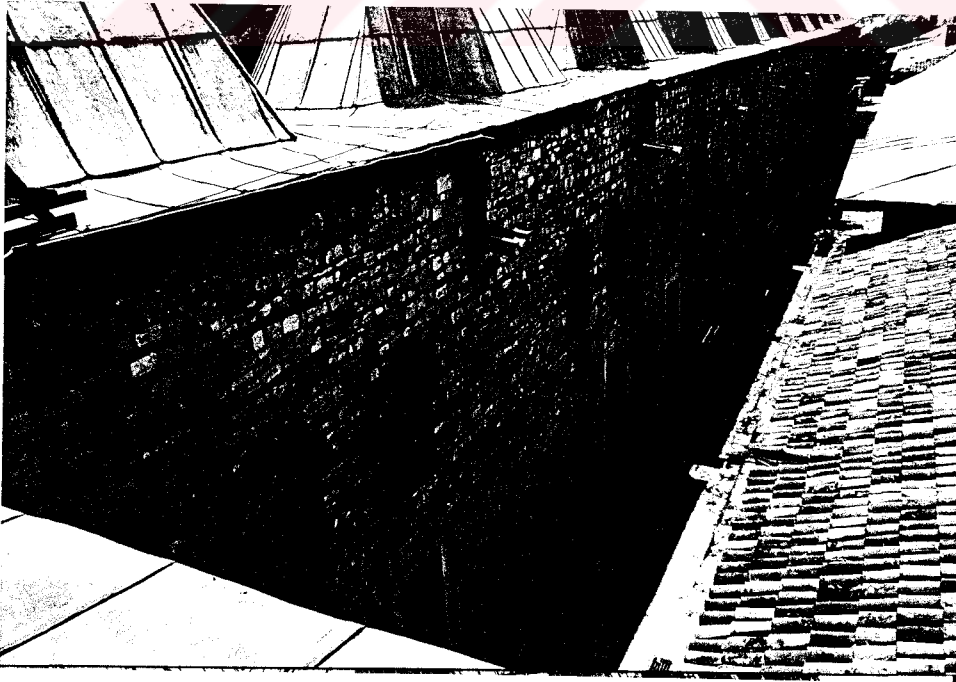
Resim 4.45 Yapının onarım öncesi durumu (Öz, 1949).

4.2.4 Cephe Özellikleri

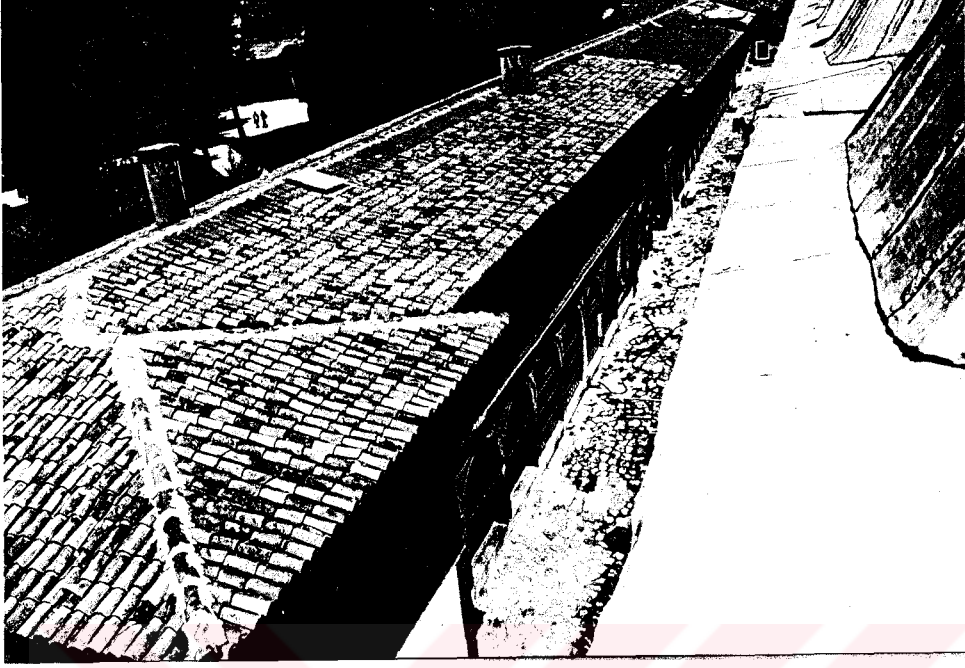
Mutfakların birisi Marmara denizine, diğeri mutfak yoluna bakan iki cephesi vardır. Mutfak yolu tarafındaki cephede birbirlerinin aksında alt ve üst pencereler ile kapılar yer almaktadır. Alt pencereler küfeki taşı söveli, demir parmaklıklı ve üst başlığın üzerinde yer

alması gereken kemer bölümü kapalıdır. Üst pencereler ise revzen pencere olup , basık sivri kemerlidir. Ana mutfakın dört kapısı dövme demir olup üzerleri kemerlidir. Helvahanenin kapısı ise söveleri mermer, ana mutfakın kapılarına oranla daha geniş dövme demirdendir.

Ana mutfak kapılarının yanında asılı kitabelerde mutfakların su aldığı çeşmelerin bulunduğu belirtilmektedir. Yine bu kitabeler üzerinde, çeşmeleri Mısırlı Ahmet Ağa'nın yaptırdığı belirtilmiştir. Bu cephenin duvarları zeminden alt pencere üst başlığına kadar küfeki taşından olup ince yonu taş duvar, pencerenin üst başlığından saçak ucuna kadar ise araları horasan harçlı moloz taş duvardır. Duvarlardaki farklı yapım teknikleri bu bölümün, II.Selim döneminde Mimar Sinan'ın konik kubbelerle birlikte yaptığı izlenimi vermektedir. Daha önceden mutfak kapılarını örten ve bunları birbirine bağlayan uzun bir saçak olduğu belirtilir, bu saçığın izlerini duvar yüzeyinde görülmektedir. Ayrıca her kubbe arasında taş çörtlenler bulunmaktadır.Bu çörtlenler bir sıra arayla üzerleri kemerli olup diğerlerinin üzeri açık bırakılmıştır. Yüksek konik tonozlu ve bacaları yapının avlu içinden de algılanmasını sağlamaktadır.



Resim 4.46 Şekerciler Mescidi'nin çatısından mutfak bloklarının görünümü.



Resim 4.47 Koğuş bloklarının bugünkü durumu.



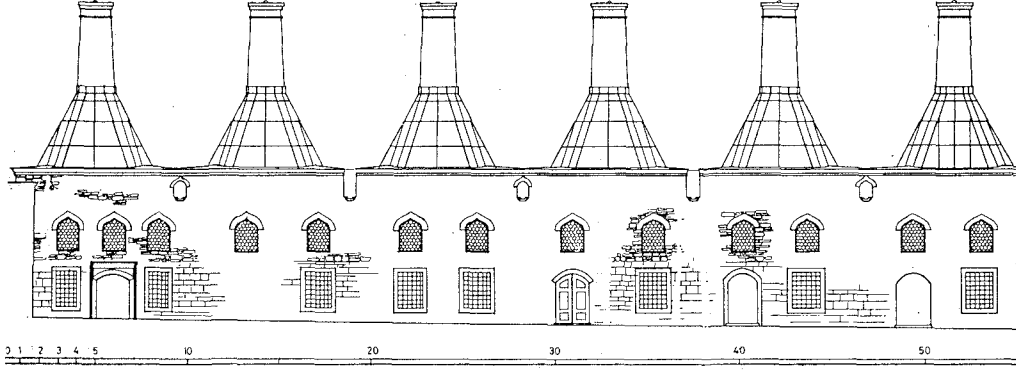
Resim 4.48 Koğuş bloklarının bugünkü durumundan bir birim.

Marmara Denizi'ne bakan cephesinde ise yapının yüksek istinat duvarlar üzerine oturtulmuş olduğunu, istinat duvarlarının payandalar ile desteklendiğini, payandaların üst kısımlarının ise cepheyle uyum sağlanması için taştan konik bir biçimde bitirildiğini görmekteyiz. Bu cephede üst pencereler kubbe aksında, diğer cephede olduğu gibi revzen pencere ve basık sivri kemerlidir. Alt pencereler ise sadece Has Mutfak bölümünde vardır. Bu pencereler demir parmaklıklıdır ve üst başlıklarının üzerinde aynası dolu kemerleri vardır. Diğer bölümlerin alt pencereleri ise dönem içinde kapatılmıştır. Cephe moloz taş olup bu yönde yer alan tüm birimlerle uyum içindedir.

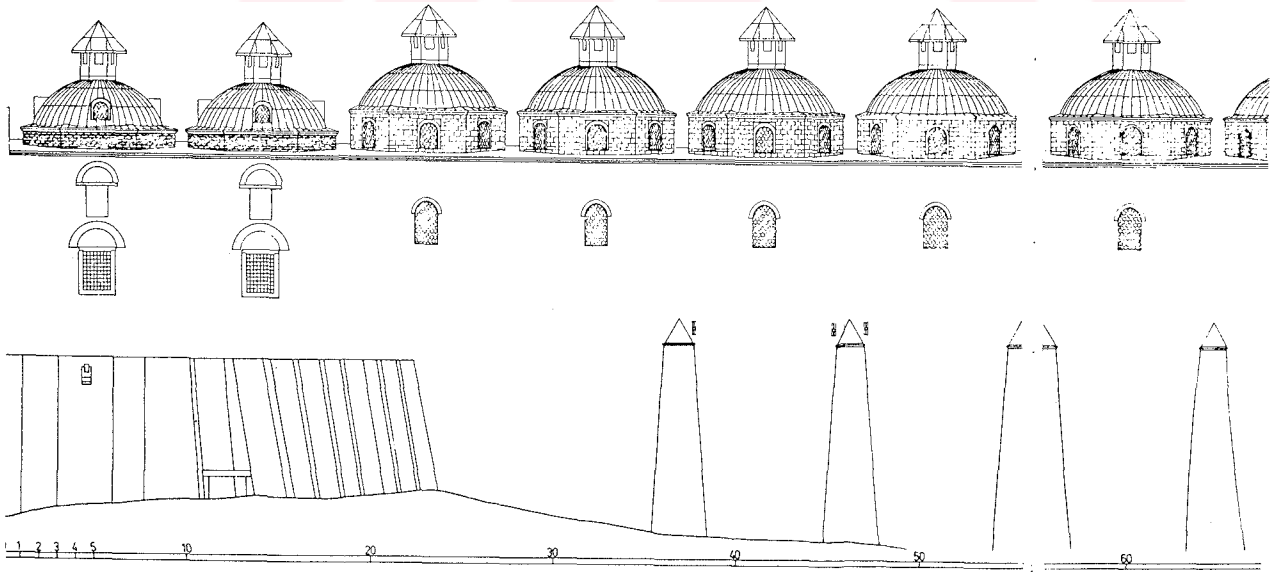
Mutfakların Marmara denizi yönündeki cephesi, on göz kubbeleri ve tüm birimleri ile cephenin üçte birini oluşturmaktadır.



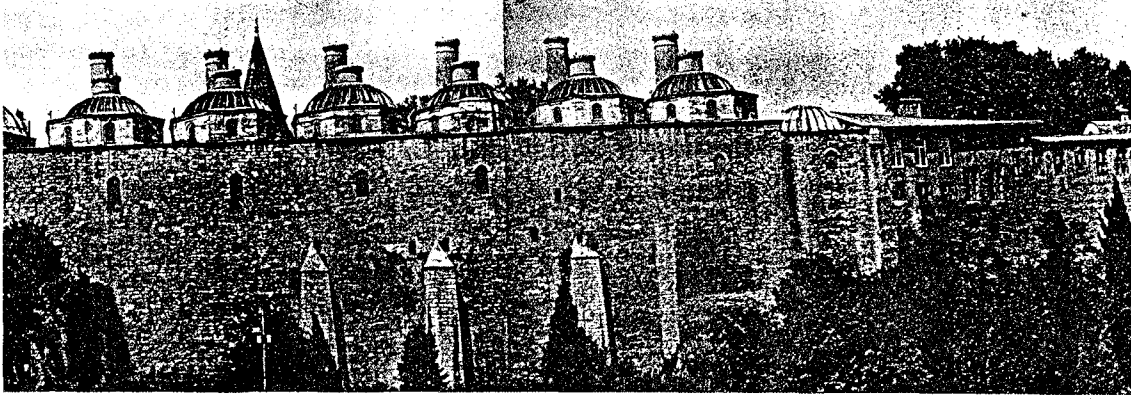
Resim 4.49 Mutfak bloklarının bugünkü durumu.



Şekil 4.18 Avlu cephesinin kısmi rölövesi (Eldem ve Akozan, 1982).



Şekil 4.19 Mutfak bloklarının Marmara Cephesi (Eldem ve Akozan, 1982).



Resim 4.50 Mutfak bloklarının Marmara Cephesi'nin bugünkü durumu.

4.2.5 Strüktür ve Malzeme Özellikleri

Yapı strüktür olarak beden duvarları, taşıyıcı ayaklar, kemerler ve kemerlere oturan kubbelerden oluşmaktadır.

Mutfaklar Marmara Denizi yönünde yüksek istinat duvarları üzerine oturtulmuştur. İstinat duvarı yapının orta aksından itibaren, tabanı 1.5-2 m genişliğinde 12-13 m yüksekliğinde ve tabandan uca doğru sivrilen beş adet payanda ile desteklenmiştir.

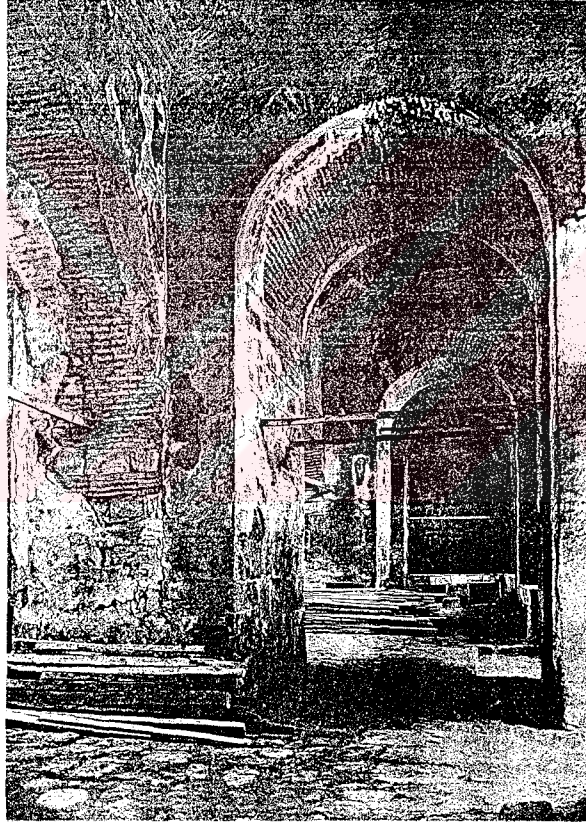
Yapının dış kabuğunu oluşturan beden duvarları iki cephede de yaklaşık 110 cm dir. Güneybatı ucunda yer alan Has mutfağın ön duvarı ise daha kalındır. Yapının dış duvarlarında dört gözde bir kılıçlamalar olduğunu görmekteyiz.

Taşıyıcı ayaklar incelendiğinde, üç sıra tuğla bir sıra kesme taştan, yaklaşık 2.50x2.60 m ebatlarında oldukları görülür. Ayakların uçları ,Edirne Sarayı mutfaklarında olduğu gibi kemer kalınlığı yakalatılmak için pahlanmıştır. Ayakların taşıdığı kemerler tuğladan örülüp kemer aralarında dökme demirden gergi demirleri bulunmaktadır. Zeminden gergi demirine olan yükseklik 3.20 m, kemer merkezine olan yükseklik ise 6.50 m' dir. 8x8 m genişliğindeki ön bölüm 7.20 m çapında bir kubbeyle örtülüdür.

Kubbe yüksekliği 12.20 m' dir. Has mutfağın üzerinde yer alan iki kubbenin kasnakları diğer kubbelere oranla daha az yükseltilmiş olup aydınlatma pencereleri kubbenin üzerinde

yer almaktadır. Diğer kubbelerin kasnakları duvar oluşturacak kadar yükseltilmiş, aydınlatma pencereleri sekizgen kasnağın her yüzeyine yerleştirilmiştir. Kubbeler dış yüzeyi kurşun kaplı olup iç yüzlerinde sıvasız olarak bırakılmıştır.

Kubbeleri üzerlerinde yer alan bacalar oran olarak çok büyük olup yapının çok uzaklardan bile algılanmasını sağlamaktadırlar. Bacalar tuğladan örülmüş ve üzerleri horasan harçlı sıva ile kapatılmıştır.



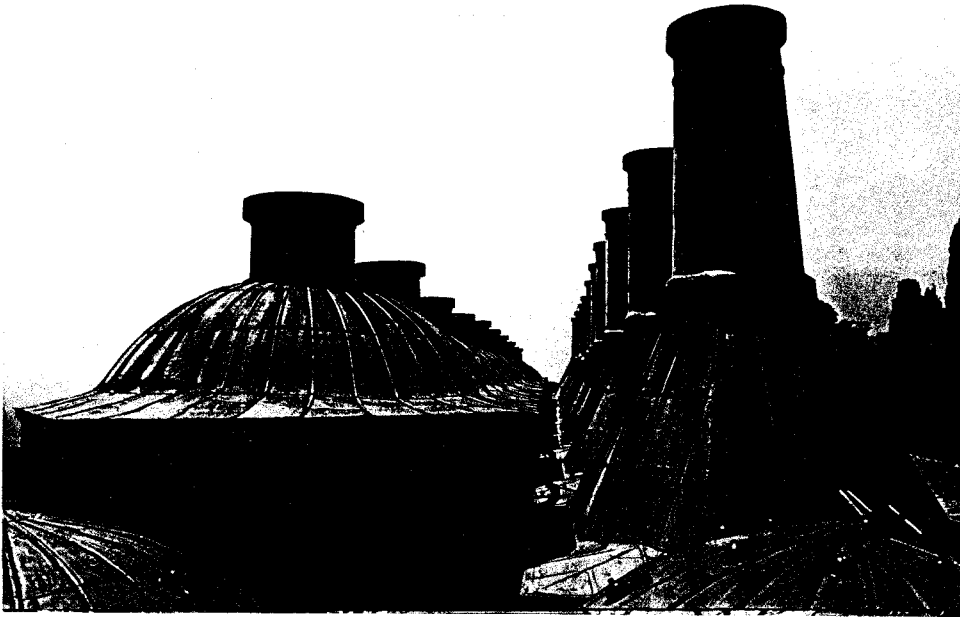
Resim 4.51 İç mekanın onarım öncesi durumu (Öz, 1949).

Mekanların iç yüzeylerinin, mutfakların işlediği dönemlerde sıvalı olduğu bilinmektedir. 1938-1942 yılları arasında yapılan onarımdan sonra sıvalar raspa edilmiş, estetik kaygılar daha ön planda tutularak tuğla araları derzlenip sıvasız halde bırakılmıştır.

Yapıda kullanılan tuğla boyutu 3.5x16x27 cm ve Edirne Sarayı mutfaklarında karşılaştığımız tuğla boyutu ile aynıdır.



Resim 4.52 İç mekanın bugünkü durumu.



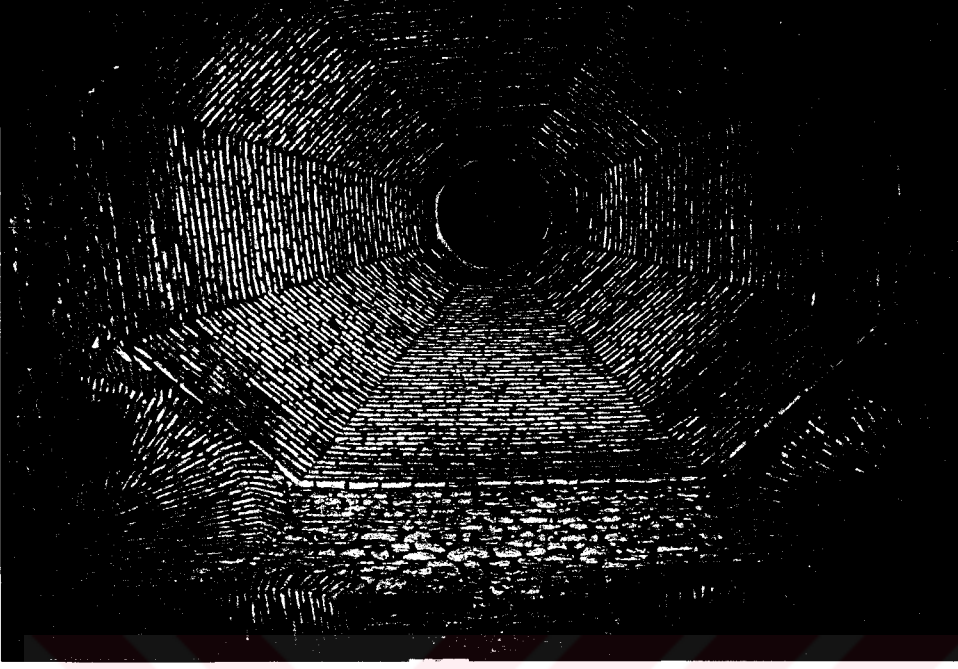
Resim 4.53 Mutfak bloklarının örtü sistemi.



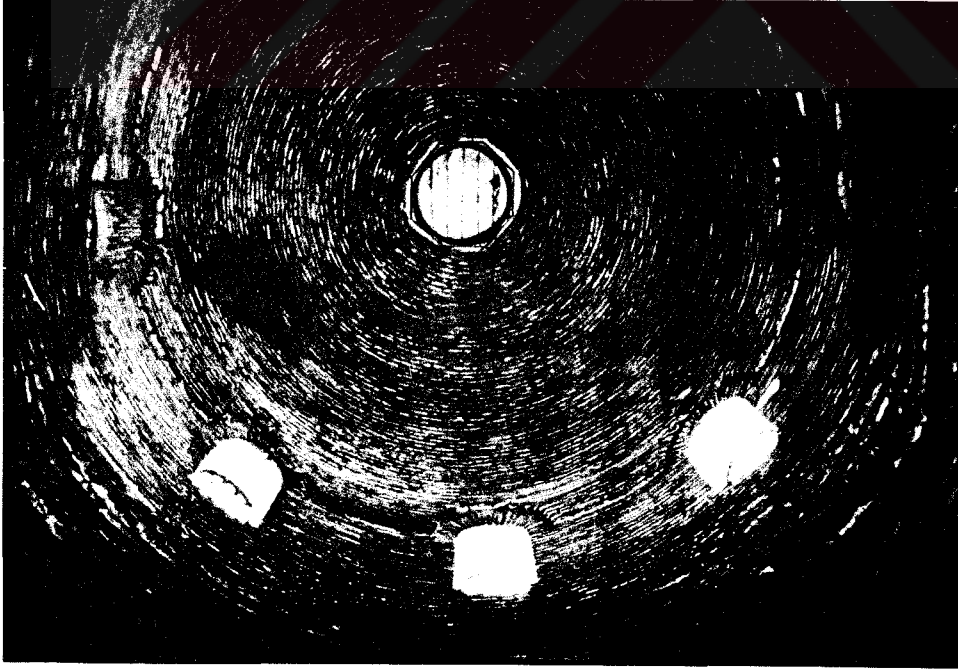
Resim 4.54 Geçiş mekanını örten konik tonozlar.



Resim 4.55 Pişirme mekanını örten kubbeler.



Resim 4.56 Konik tonozların iç görünüşü.



Resim 4.57 Kubbelerin iç görünüşü.

4.3 Dolmabahçe Sarayı Mutfakları

4.3.1 Mutfakların Tarihçesi ve Konumu

Dolmabahçe Sarayı, Edirne ve Topkapı Saraylarında olduğu gibi Eski ve Yeni, iki saray olarak kurulmuştur.

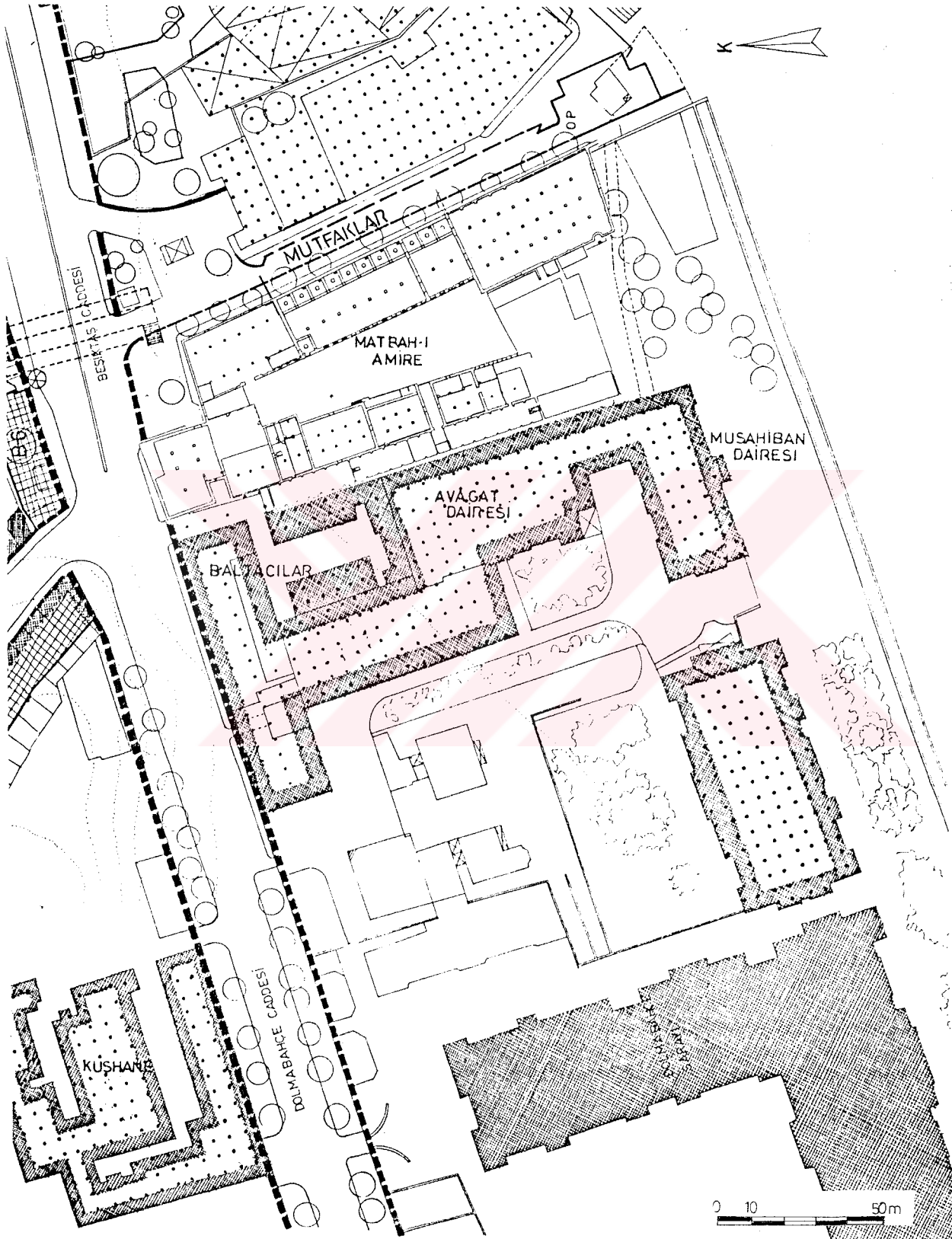
17. Yüzyılda I. Ahmet tarafından, Bizanslıların “*Vallicula Regii Horti*” yani Kraliyet Bahçesinin küçük vadisi dedikleri, Beşiktaş’taki Has bahçe ile Kabataş’taki Kara abalı Bahçeleri arasındaki körfez doldurularak Eski Saray’ın inşasına başlanmıştır (Batur,1995). Dönem padişahlarının bu alana bir çok kasırlar ve köşkler yaptırmalarıyla, Eski Saray’ın ilk yapıları oluşturulmuştur. III. Ahmet döneminde bahçe ve yapılar bütünleşmiş ve “Beşiktaş Saray-ı Hümayunu” adını almıştır. II. Mahmut döneminde Topkapı Sarayı’ndaki bir çok bölümün eklenmesi ile son şeklini alan saray 1842-1843 yılları arasında önemini kaybetmiştir (Yücel, 1989).

I. Abdülmecit’ in emriyle Eski Beşiktaş Sahil Sarayı yıkılmış, yerine Yeni Saray’ın (Dolmabahçe Sarayı) inşasına, 1844 yılında başlanmıştır. Yapımı on yıl süren saray, 1855 yılında tamamlanmıştır. Saray dönemin baş mimarı Garebet Amira Balyan tarafından 250.000 m²lik alan kurulmuştur. Sarayın inşasında Balyan ailesinden bir çok mimar çalışmıştır (Batur, 1995).

Sarayın çeşitli yerlerinde rastlanan tuğra ve altlarında yer alan tarihlerden yapının bölümlerinin dönemler içinde inşa olduğu anlaşılmaktadır. Valide Kapısının üzerinde yer alan tarihten mutfakların 1855-1856 yılları arasında yapıldığı sonucunu çıkarabiliriz.

Mutfaklar “*Musahiban Dairesi*”, “*Baltacılar Dairesi*”, “*Avagat Dairesi*” ile birlikte sarayın doğu yönündeki son yapılarıdır. Uzun cephesi denize dik kuzey-güney aksında yer alan mutfaklar, kilerleri ve koğuşları ile birlikte kendi içinde bir avlu oluştururlar. Bu avluya, biri Dolmabahçe Caddesi, diğeri Barboros Hayrettin Paşa İskelesi yanında bulunan iki kapıyla girilir. Dolmabahçe Sarayı Mutfakları’nda sadece saray halkına değil saray

çevresinde yaşayan herkese de yemek pişirildiği, mutfaklardan günde beş bin kişinin yemek yediği belirtilmektedir.



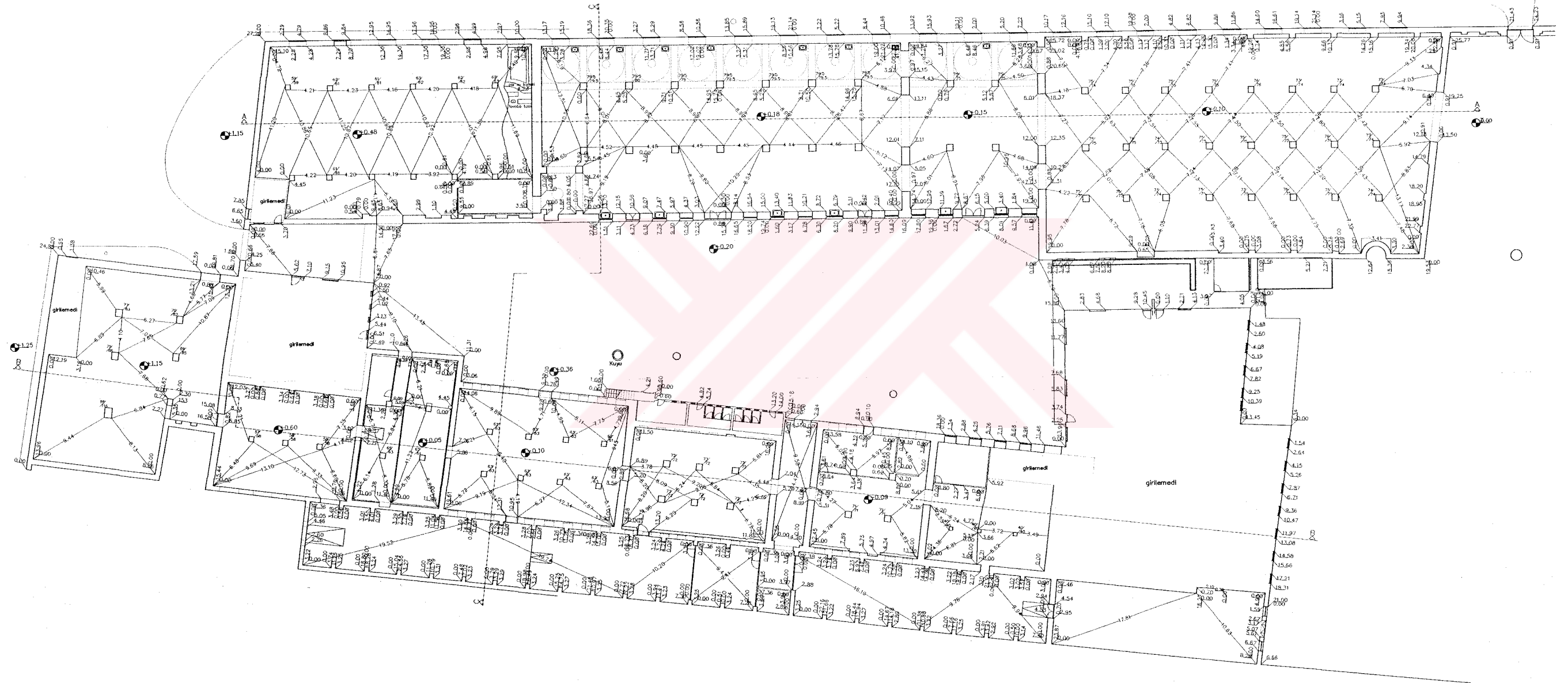
Şekil 4.20 Dolmabahçe Sarayı'nın kısmi vaziyet planı.

4.3.2 Plan ve İç Mekan Özellikleri

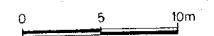
Dolmabahçe Sarayı Mutfakları, günümüze kadar gelebilen en son saray mutfağıdır. Edirne Sarayı'ndan başlayıp Topkapı Sarayı ile devam eden mutfak yapıları, Dolmabahçe Sarayı'nda son bulmuştur. Dolmabahçe Sarayı'ndan sonra yapılan Yıldız ve Çırağan Sarayı mutfakları çeşitli nedenlerden dolayı günümüze ulaşamamıştır.

Günümüze kadar gelebilen son mutfak olan Dolmabahçe Sarayı mutfaklarını incelediğimizde, tek katlı, yüksek çatılı, birbirleriyle bağlantılı sekiz birimden oluştuğunu görmekteyiz. Bu sekiz birimin uzun cepheleri kuzey-güney aksında yer alıp, Dolmabahçe Caddesi'nden başlayıp denize doğru genişleyen büyük bir avlu oluştururlar. Yemeklerin hazırlanıp piştiği kubbeli bir yapıya sahip olan mutfaklar, deniz tarafından bakıldığında avlunun sağ kolunda yer alan bölümüdür. Mutfakların karşısında yer alan avlunun sol kolunu oluşturan yapıların, bol pencereli ve düşük çatılı olanları mutfak personelinin kaldığı koğuşlar, diğer yapılara oranla yüksek çatılı ve az sayıda penceresi olan yapıların ise erzağın depolandığı kilerler olma ihtimali yüksektir.

Mutfaklarla ilgili tüm birimlerin 5420 m²'lik alana sahip olduğunu, bu alanın 1250 m²'sinin yemeklerin hazırlanıp piştiği mutfaklara ait olduğunu görmekteyiz. Mutfaklar sıralı 11 kubbeden ve bu kubbelerin arkasında yer alan, çatısını ayakların taşıdığı, hem geçiş hem de hazırlık bölümü olarak kullanılabilen hacimden oluşur. On bir kubbeden üçü bir sekizi bir hacim oluşturmak üzere, aradaki taşıyıcı ayaklarla birbirinden ayrılmıştır. Üç kubbeli bölüme orta kubbenin aksında yer alan geniş, kemerli bir kapı ile girilmekte, kapının her iki yanında, ikişer pencere ve pencereleri parapetlerinin altında iki çeşme bulunmaktadır. Sekiz kubbeli bölümde ise üç kapı dokuz pencere, üç kubbeli diğer bölümde olduğu gibi pencere parapetlerinin altına yerleştirilmiş dört çeşme vardır. Mutfaklardan kuzey yönündeki diğer mekana geçilebilen üstü kubbeli bir bölüm bulunmaktadır. Her kubbeli hacmin sağ köşesinde mermer bir yalak taşı vardır. Mutfakların kuzey ucundaki son kubbesinin orta aksında beden duvarına gömülü bir ocağın olduğunu görmekteyiz. Yapının zemin döşemesi adi kaldırım taşı (kayan taşı) döşeme olup, çeşme yalakları etrafının mermer döşendiğini görmekteyiz.



RÖLÖVE





Resim 4.58 Mutfak Avlusu'nun restorasyon öncesi durumu.



Resim 4.59 Sekiz kubbeli mutfak mekanı.



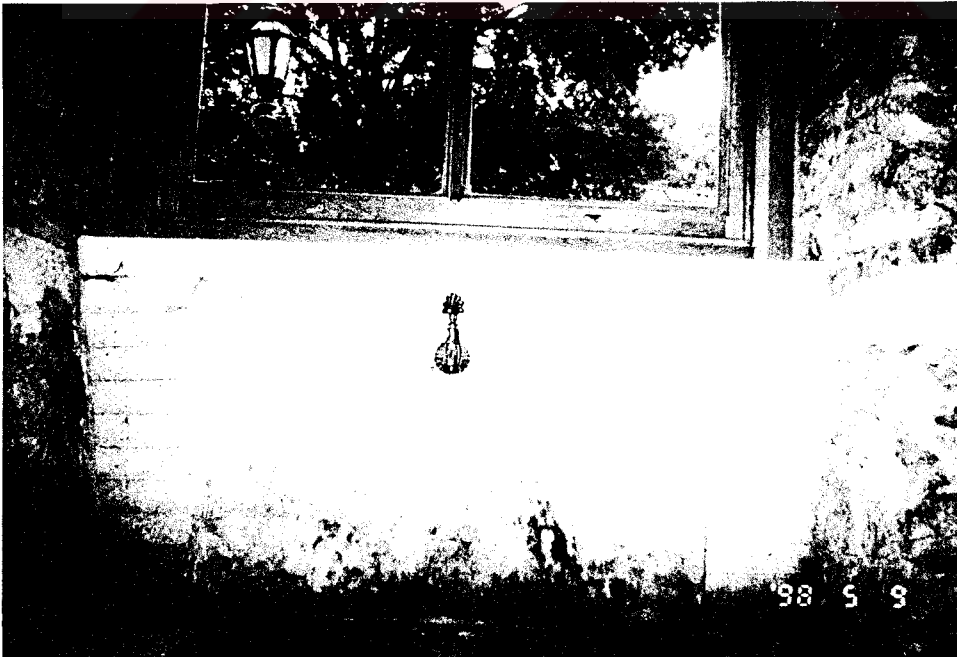
Resim 4.60 Sekiz kubbeli mutfak mekanının ön bölümü.



Resim 4.61 Üç kubbeli hacimden oluşan Has Mutfak olması muhtemel bölüm.



Resim 4.62 çeşmelerden birinin restorasyon öncesi durumu.



Resim 4.63 Aynı çeşmenin restorasyon sonrası durumu.



Resim 4.64 çeşmenin yalağı.



Resim 4.65 zgün zemin döşemesi.



Resim 4.66 Koğuş olması muhtemel yapıların restorasyon sırasındaki durumları.



Resim 4.67 Koğuş olması muhtemel mekanın iç pencereleri.



Resim 4.68 Koğuş olması muhtemel yapıların raspalandıktan sonraki durumu.



Resim 4.69 Koğuşların raspalandıktan sonraki durumu.

Topkapı Sarayı Mutfakları'nda gördüğümüz mutfak birimlerinin hizmet ettiği kişilere göre bölümlenmesinin, Abdülmecit döneminde Dolmabahçe Sarayı Mutfakları'nda da olduğu belirtilir. Has Mutfak'ın ve Valide Sultan Mutfakları'nın yine var olduğu, Divan Mutfağı'nın yerini Mabeyn Mutfağı, Enderun Mutfağı'nın yerini ise Agavat Mutfağı'nın aldığı belirtilir (Orgun, 1986). Bu düzenlemeden, üç kubbeli ayrı bir girişi bulunan bölümün Has Mutfak ve Valide Sultan Mutfağı'nı oluşturabileceği (Resim 4.61); diğer sekiz kubbeli hacmin rütbe sırasına göre Mabeyn Mutfağı, Agavat Mutfağı, saray çalışanlarına ve halka yemek pişiren mutfaklar olabileceği sonucunu çıkarabiliriz.

Mutfakların kuzeyinde aynı kol üzerinde yer alan diğer bölümde yapılan kazıda farklı duvar izlerine, bir çeşme yalağına ve eski bir kanalizasyon kanalına rastlanmıştır. Kubbelerin aksında yer alan ve sadece bölücü duvarla ayrılmış bu bölümün, Edirne ve Topkapı Sarayı Mutfakları'nın plan şemalarında görülen, mutfakların devamında ayrı bir mekan oluşturan "*helvahane*" olması muhtemeldir.

4.3.3. Cephe Özellikleri

Dolmabahçe Sarayı Mutfakları'nın cepheleri, yapılar Milli Saraylar Daire Başkanlığı'na geçtikten ve önlerinde yer alan eklenti hacimlerden ayıklandıktan sonra ortaya çıkmıştır. Uzun süre Devlet Malzeme Ofisi'nin kullanımında olan yapılar, bir çok tahribat görmüş ve özelliğini yitirmiştir. 1977 yılında Milli Saraylar tarafından başlatılan restorasyon çalışmasından sonra mutfak yapılarının önünde yer alan eklenti yapılar yıkılarak mutfaklar ortaya çıkarılmıştır.

Mutfakların avlu cephesi, kapı ve pencerelerinin yer aldığı bölümdür. Bu cephede yer alan pencerelerin eni 1.5 m yüksekliği 3.5 m olup kemerlidirler. Yapıda iki değişik oranda kapı vardır bu kapılardan iki tanesi pencerelerle aynı genişliğe sahip, üzerinde bir kemer bulunur, diğer iki tanesi ise 3.5 m genişliğinde 4 m yüksekliğinde, üzerinde tuğladan örülmüş çift sıra kemer vardır.

Mutfakların yol cephesi ise tüm yüzeyi sıvalı olup, belirli aralıklarla yerleştirilmiş tüm cephe boyunca devam eden 2x2 m boyutlarında, kare pencerelerden oluşur. Yapılan

restorasyon çalışmasında pencerelerin üzerlerinde taştan bir lento olduğu görülmektedir. Bu gün bu pencerelere içten tuğla örülüp kapatılmıştır . Bu cephede belirli aralıklarla yerleştirilmiş galvaniz yağmur iniş borularını görmekteyiz.



Resim 4.70 Yapıların Devlet Malzeme Ofisi kullanımındaki durumu.



Resim 4.71 Aynı bölümün restorasyon sırasında, önündeki eklerden ayrıldıktan sonraki durumu.



Resim 4.72 Avlu cephesi pencereleri.



Resim 4.73 Avlu cephesinden bir kapı.

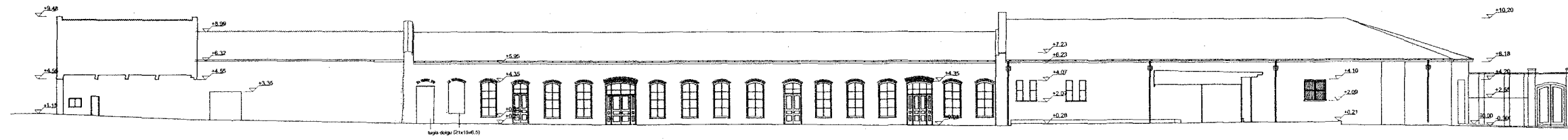


Resim 4.74 Mutfakların avlu cephesinin genel görünüşü.

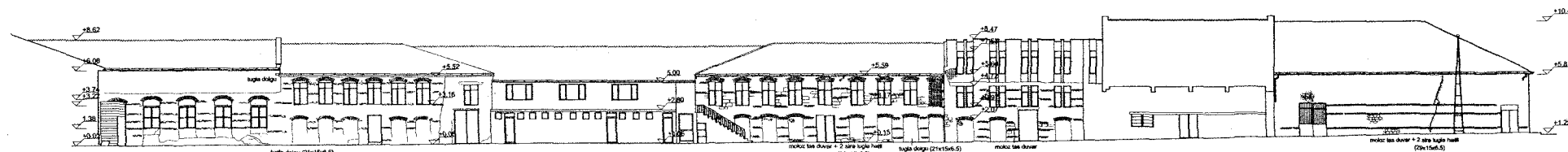
Denizden bakıldığında avlunun sol kolunu oluşturan yapılardan, Dolmabahçe Caddesi yönünde yer alan ilk iki bölümü, penceresiz yüksek beden duvarlarına sahip yapılardır. Aynı kol üzerinde yer alan mutfakların karşısına gelen yapıların ise giriş cephesi aksındaki, ön ve arka cepheleri birbirlerinin simetriğidir. Bu cephelerde birbirlerinin akslarında yer almış alt ve üst pencereler olduğu görülmektedir. Alt pencereler dönem içinde içten tuğla ile dıştan moloz taş ile örülerek kapatılmıştır.

Giriş cephesinin karşı duvarında yer alan üstü kemerli, kemer aynası kapatılmış, ahşap, eni 1m, yüksekliği 2 m, dışı demirli pencerelerin yapının özgün pencereleri olduğu anlaşılmaktadır.

Genel olarak avluda yer alan mutfaklarla ilgili tüm yapıların cepheleri, belli doluluk boşluk oranlarına sahip, moloz taş arasına iki sıra tuğla hatıllı, kısa tutulmuş ahşap saçaklı, basık kemerli pencereleri olan, kalkın duvarlarla ayrılmış beşik çatılı yapılar olduğu anlaşılmaktadır.



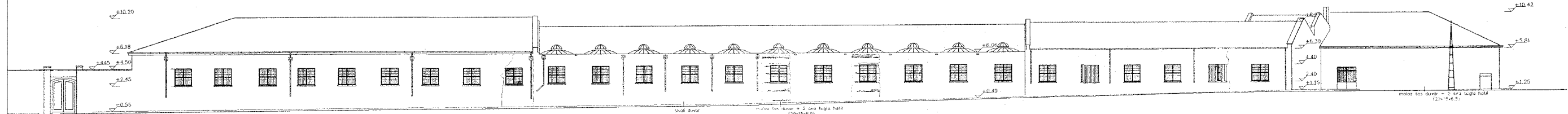
Mutfakların Batı Cephesi Rölevesi Ö:1/200



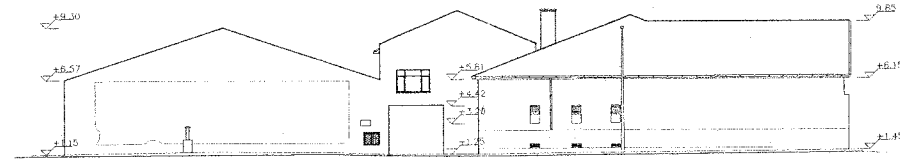
Koğuş ve Kiler Yapıları Doğu Cephesi Rölevesi Ö:1/200

RÖLÖVE

0 5 10m



Mutfakların Doğu Cephesi Ö:1/200



Kuzey Cephesi Ö:1/200

RÖLÖVE

0 5 10m

4.3.4 Strüktür ve Malzeme Özellikleri

Yığma sistemle inşa edilmiş olan mutfak yapıları, ayakların ve beden duvarlarının taşıdığı, makaslı çatılarla örtülmüştür.

Yapıların duvarları, iki sıra tuğla ve moloz taş ile almaşık sistemde örülmüştür. Beden duvarları, bazı bölümlerde alta ve üste yer alan kemerli pencerelerle hafifletilmiş, birçok bölümde zeminden itibaren bir metre yüksekliğe kadar içten ikinci bir duvar oluşturulmuştur. Birimlerde hacimleri birbirinden ayıran bölücü duvarlar yükseltilerek yangın duvarları oluşturulmuştur. Mutfak yapılarının karşısında yer alan bölümlerin duvar kalınlıkları 75 ila 80 cm kalınlığında değişmektedir, bu yapılarda yer alan çatıyı taşıyan ayakların kesitleri birbirinde farklı olup, çatı açıklığıyla orantılı olarak artmıştır.



Resim 4.75 Mutfak cephelerinden bir bölüm.

Mutfak yapısı ise daha önce belirttiğimiz gibi önde kubbeli bir mekan arkada ise ahşap çatı ile örtülü geçiş ve hazırlık bölümlerinden oluşmuştur. Öndeki kubbeli mekanda yer alan kubbeleri taşıyan ayaklar bir sıra moloz taş, iki sıra tuğladan oluşur. Ayaklarda, kemerlerin bastığı yerde 21 cm kalınlığında taş bir silme bulunmaktadır. Ayak yüksekliği silmeye kadar 2.65 m'dir. Bu silmenin üzerine 4.5 m boyunda dövme demirden yapılmış gergi demirleri oturtulmuştur. 75 cm kalınlığındaki kemerler 4.15m çapındaki kubbeleri

taşımaktadır. Edirne ve Topkapı Sarayı Mutfakları'nda olduğu gibi kubbelerde 80 cm çapında geniş nefeslikler yer almaktadır. Geçiş ve hazırlık bölümünde yer alan 75x75cm boyutundaki ayaklar bir sıra moloz taş-iki sıra tuğladan oluşur. Mutfaklarda yer alan 9 ayağa 14 m açıklığında ahşap, makaslı çatı oturtulmuştur. Bu bölümün beden duvarları 90 cm genişliğindedir. Restorasyon görmeden önce tamamıyla sıvalı olan mekanlar raspa edilip sıvaları kaldırılmıştır. Yapıda kullanılan tuğla boyutu 6.5x10x21 cm olup Edirne ve Topkapı Sarayı Mutfakları'nda görülen tuğla ebadından farklıdır.



Resim 4.76 Taşıyıcı ayaklar.



Resim 4.77 Kubbe ve nefesliği.



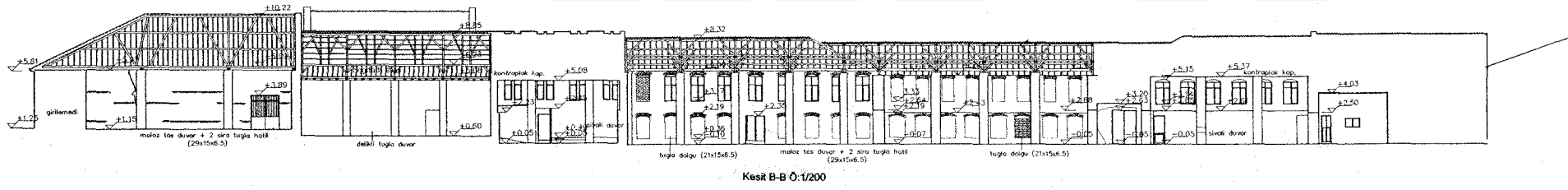
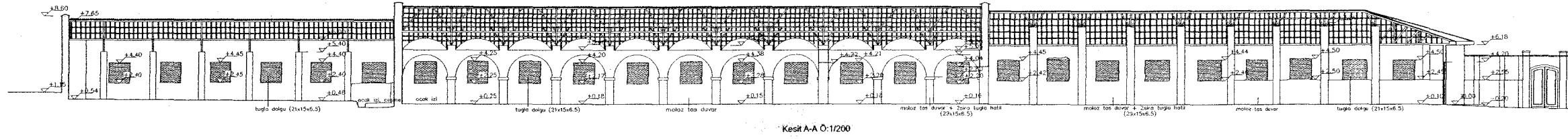
Resim 4.78 Kubbe-kemer birleşimleri.



Resim 4.79 Mutfak mekanında restorasyon öncesi durum.

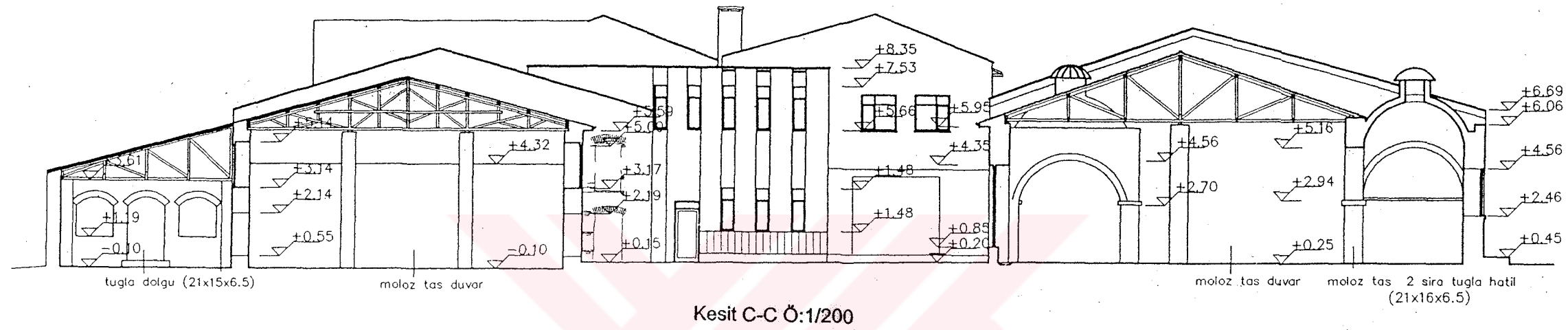


Resim 4.80 Mutfakların restorasyon öncesi.



RÖLÖVE

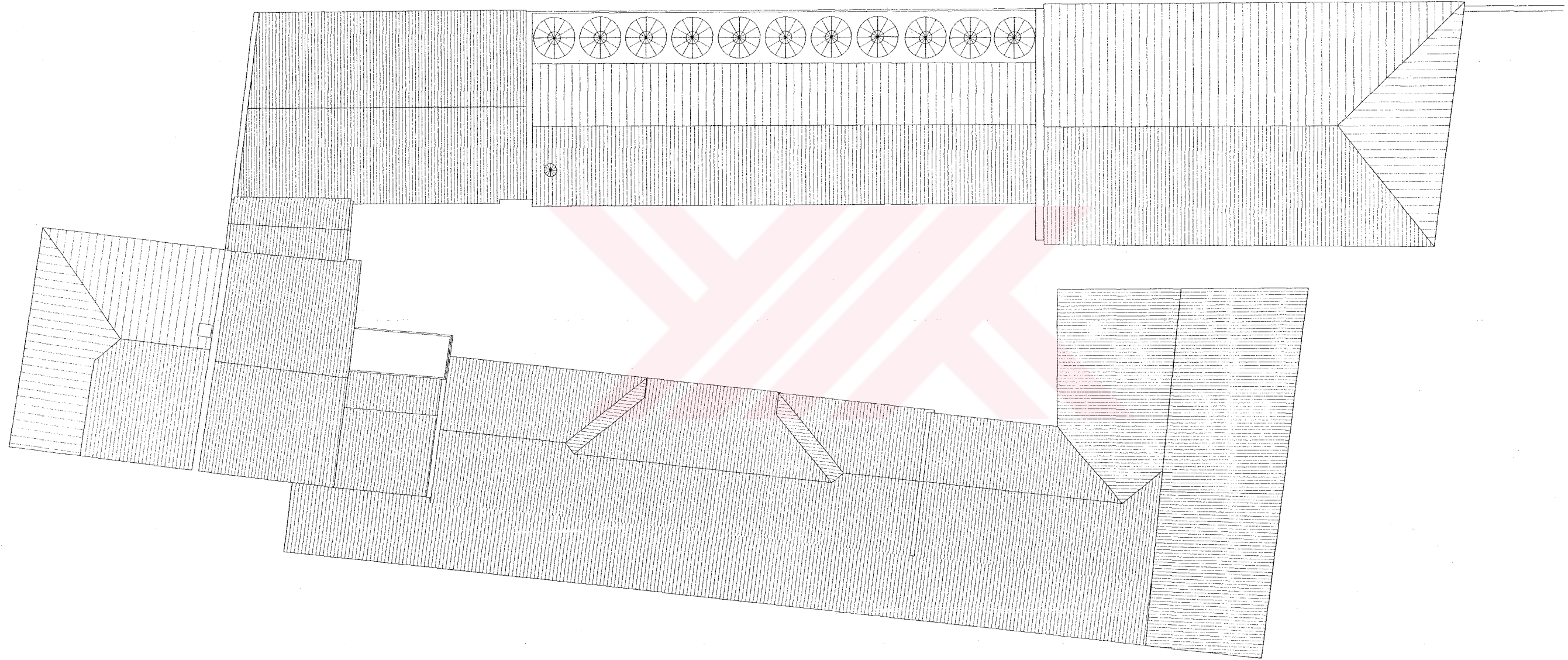
0 5 10m



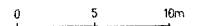
RÖLÖVE

0 5 10m.

Şekil 4.25 Kesit C-C.



RÖLÖVE



4.3.5 Korunma Durumu

Cumhuriyet döneminin başlarından itibaren uzun süre işlev verilmeden bekleyen servis yapıları çeşitli kuruluşların kullanımına verilmiş, zamanla bütünlüklerini yitirmeye başlamıştır.

Dolmabahçe Sarayı Mutfak Yapıları'nda görülen en büyük hasar yanlış işlevlendirme sonucu olduğu görülmektedir. Uzun süre Devlet Malzeme Ofisi'nin kullanımına verilen saray mutfaklarındaki bozulma nedenleri 4 ana başlık altında toplanabilir. Bunlar, sırasıyla, işlevsel değişikliklerinin etkisi, yapıya eklenen bölümler, yapılara tamir amaçlı müdahaleler ve doğal etkenlerdir.

İşlevsel değişikliğin etkisi: Mutfak yapılarının karşısında konumlanan, kiler ve koğuş olmaları muhtemel yapılar, işlev değişiklikleriyle dikkati çeker. Kuzey yönündeki avlu kapısının yanında yer alan K-02 mekanının (Saray bakım atölyesiyle başlar) içinde, verilen yeni işlev doğrultusunda eklenmiş bölücü duvarlar bulunmaktadır. Kiler mekanı olarak belirlediğimiz K-03 mekanı ise elektrik bakım atölyesi olarak kullanılmaktadır. Mekanın içine K-02 mekanında olduğu gibi bölücü duvarlar eklenmiştir. Mutfak yapısının karşısında yer alan tüm mekanlar, (K-03, K-04, K-05, K-06) Devlet Malzeme Ofisi döneminde depo olarak kullanıldığı anlaşılmaktadır. Tüm bu yapıların alt pencereleri duvar örülerek kapatılmış, bölümler arasındaki (kot farkı olan) kapılara rampalar yapılmıştır. K-07 mekanının içi, bir kısmı ahşap bölmelerle bir kısımda tuğla duvar ile bölünerek yapıların kazan dairesi olarak kullanılmaktadır.

Yapıya eklenen bölümler: Devlet Malzeme Ofisi'nin kullanımı döneminde, avlu cephelerinde tüm mutfak birimlerinin önüne inşa edilen mekanlardır. Bu mekanlar 1997 yılında Milli Saraylar Daire Başkan'lığının başlattığı restorasyon çalışmalarından sonra yıkılmıştır. Günümüzde ise avluda yer alan Kaymakamlık binası ile (K-08) saray bakım atölyesinin bir bölümü eklenti bir yapı olarak avluda yer almaktadır. Koğuş yapıları ile Agavat Dairesi arasındaki geçiş mekanının (K-09, K-10, K-11) üzeri ahşap strüktürlü bir çatı oturtularak kapatılmış, çatı taşınmak için koğuş ve kiler yapılarının dış cephelerine tuğla ayaklar eklenmiştir.

Tamir amaçlı yapılan müdahaleler: Koğuş ve kilerlerin cephelerindeki üst pencerelerinin özgün pencere formundan farklı bir formda değiştirilmiş olduğu görülmektedir. Ayrıca dönem içinde yapıların çatı örtü malzemeleri yapıyla bağdaşmayan bir malzemeyle örtülmüştür. Özgün olmayan yağmur iniş boruları çürümüş işlevini yerine getirememektedir. Bu borulardan sızan yağmur suları cephedeki taş ve tuğla malzemeyi etkilediği görülmektedir.

Yapıyı etkileyen doğal etkenler: Nem oranının çok yüksek olduğu deniz kıyısında konumlanmış olan binalarda, durağan nemli hava çatı ahşap strüktüründe bakteriyel faaliyetleri geliştirerek çürümelere yol açtığı görülmektedir. Dolmabahçe Sarayı Mutfakları'nda nemin yol açtığı tahribatlardan biriside taş ve tuğla malzemenin yüzeyinde görülmektedir.

Tüm bu etkenlerin yanında mutfak yapılarının duvar ve zemin yüzeyinde çatlaklar olduğu gözlenmektedir.



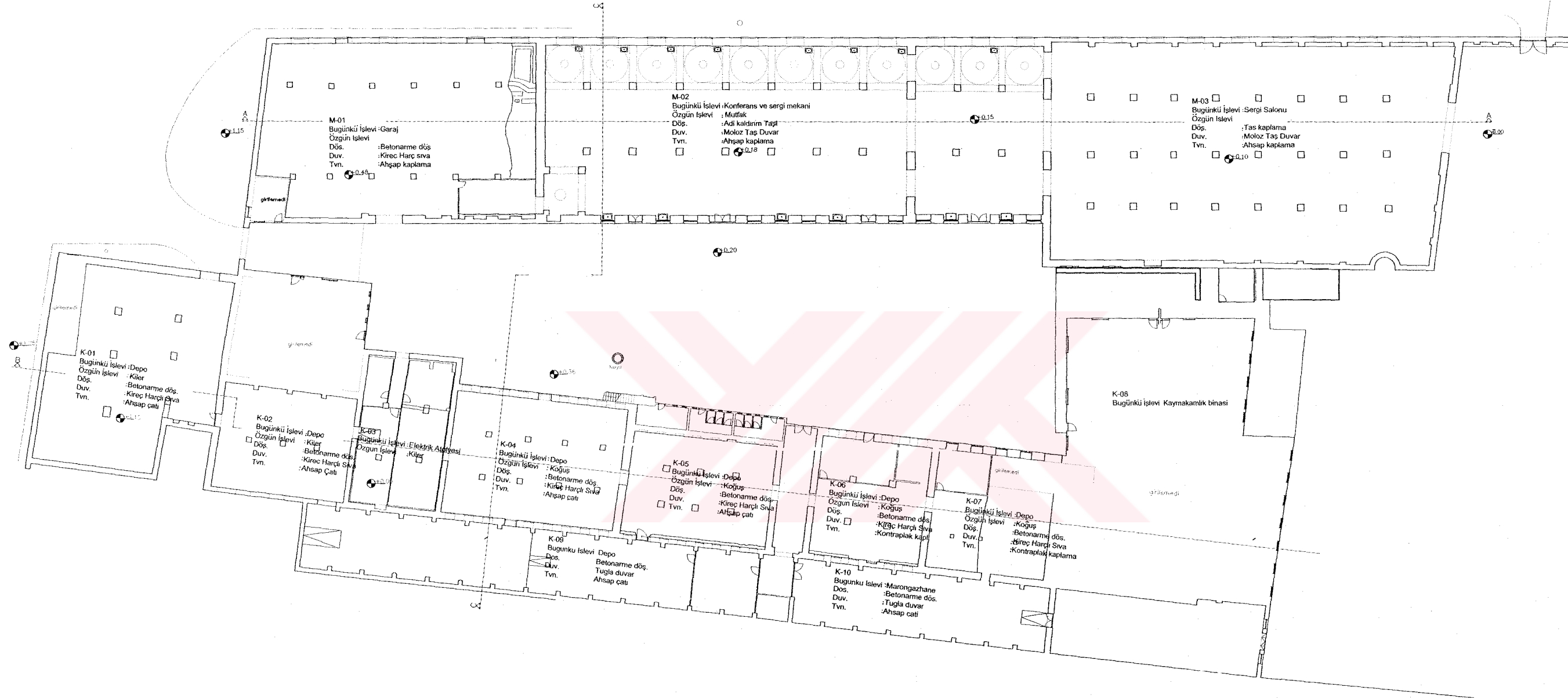
Resim 4.81 Kapatılan ve modülü değiştirilen pencereler.



Resim 4.82 İşlev değişikliği nedeniyle yapıya eklenen bölümler.

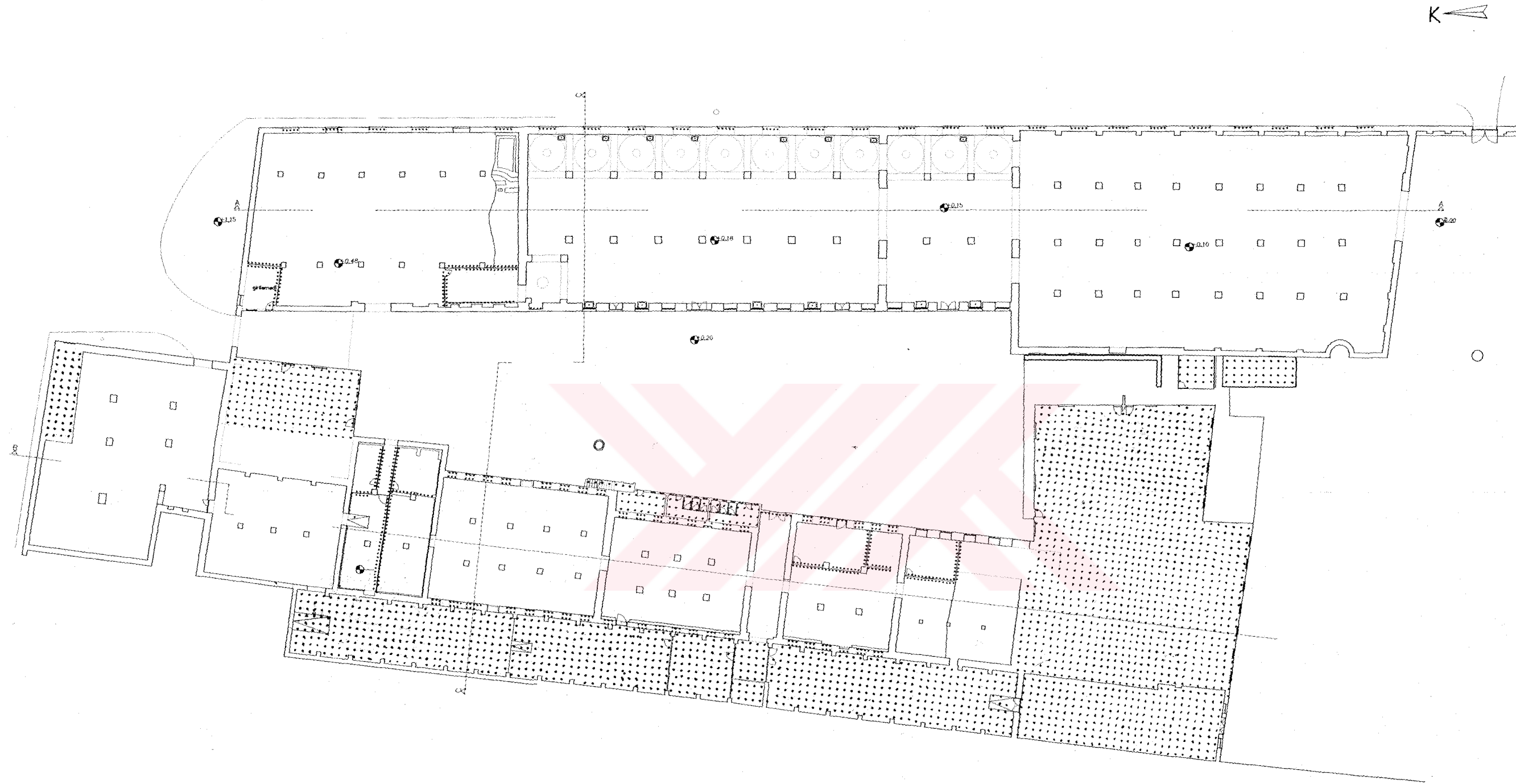


Resim 4.83 Duvar yüzeylerinde oluşan çatlaklar.



RÖLÖVE

0 5 10m



RÖLÖVE



0 5 10m

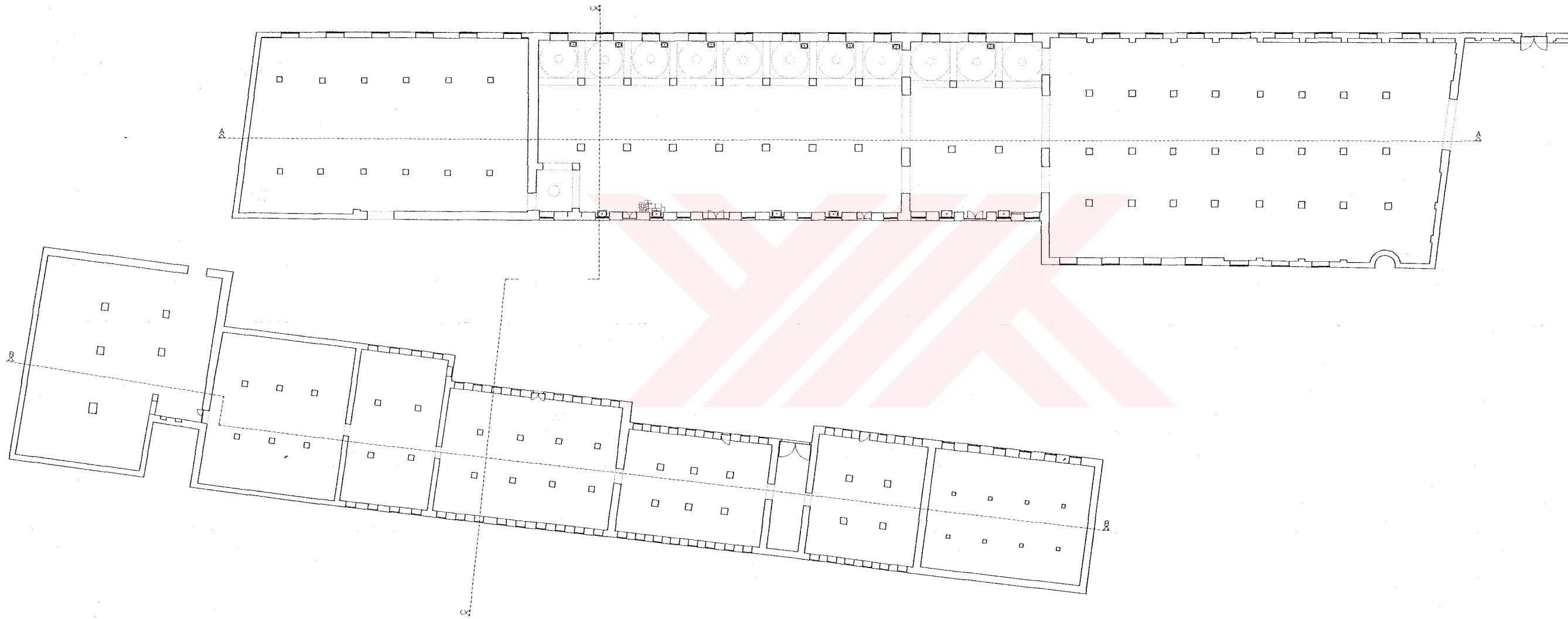
4.3.6 Restorasyon Önerileri

Dolmabahçe Sarayı Mutfak yapılarının yer aldığı avluda farklı dönemlerde yapılmış ekler görülmektedir. Bu yapılar kendi işlevleri doğrultusunda eklenmiştir. Yapıların mimarileri mutfak yapılarıyla hiç bağdaşmayan özellikler göstermektedir.

Yapılacak restorasyon müdahalesine, özgün olmayan eklerden ayıklanma işlemiyle başlanmalıdır. Daha öncede belirttiğimiz gibi mutfak yapılarındaki sorunların koğuş ve kiler yapılarında yoğunlaştığı görülmektedir. Yapıların çatı onarımlarına öncelik verilmeli, çürüyen ahşap strüktür yenilenmeli, sağlam olan ahşap strüktür için koruma önlemleri getirilmelidir. yeni eklenecek ahşap strüktür, emprenye edilerek bakteriyel zararlılara karşı önlem alınmalıdır. Yapının mimarisiyle bağdaşmayan, aynı zamanda problemlili olan çatı örtü malzemesi özgün malzemesiyle değiştirilmelidir. Çürümüş işlevini yerine getiremeyen yağmur yağmur olukları ve yağmur iniş boruları onarılmalıdır. Zemin ve duvarlarında çatlama tespit ettiğimiz mutfak yapılarının zemin sondajları yapılmalı, sondaj sonucuna göre uygun zemin iyileştirme sistemi uygulanmalıdır. Taş ve tuğla elemanlardaki bozulmalar envanter çalışması yapılarak belirlenmeli, bozuk olanlar çürütülerek, olanaklar elverdiğince kendi özgün malzemesiyle değiştirilmelidir. Koğuş ve kiler yapılarının duvar örülerek kapatılmış alt pencereleri yapılar zarar vermeden açılmalı, özgün hali tespit edilen pencerelerle değiştirilmelidir.

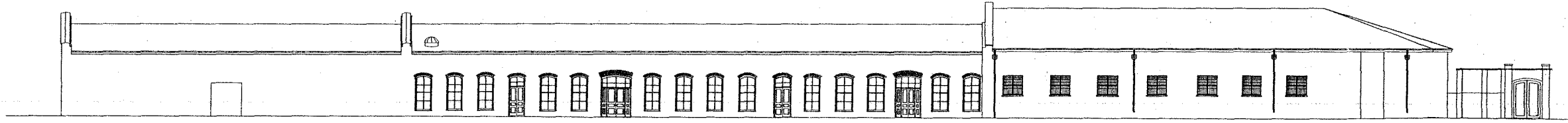
Yapılardaki nem sorunlarına önlemler alınmalı, zeminden gelen rutubeti kesmek için izolasyon ve drenaj yapılmalıdır.

Dolmabahçe Sarayı Mutfak yapısı yapılan restorasyon çalışmasından sonra yeni bir işlev verilerek bir bölümü sergi salonu bir bölümüde konferans salonu olarak kullanılmaktadır. Günümüze gelebilmiş tüm mutfak yapıları arasında, Topkapı Sarayı Mutfakları'nın "helvahane"si dışında hiçbir mutfak birimi, kendi fonksiyonunu aksettirecek bir düzenlemeye gidilmemiştir. Dolmabahçe Sarayı Mutfak yapısı müze haline getirilmeli mutfakların yapısı sergilenmelidir. Koğuş ve kiler yapıları günümüzde özgün durumlarını kaybetmişlerdir. Bu yapılar sergi ve konferans mekanı olarak işlevlendirilebilirler.

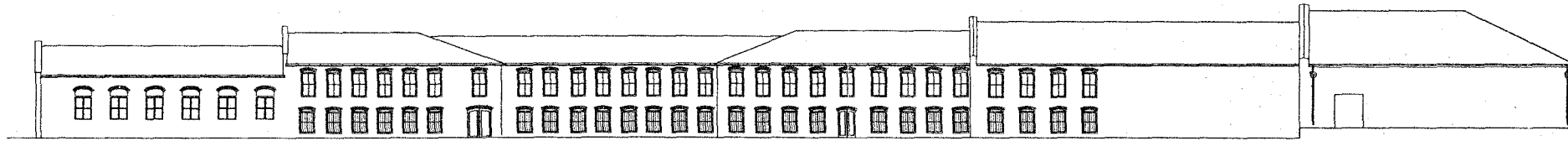


RESTITUSYON





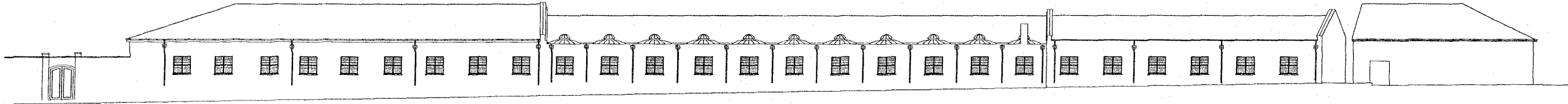
Mutfakların Batı Cephesi Restitüsyonu Ö:1/200



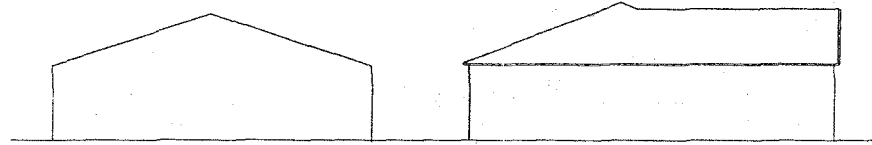
Köşük ve Kiler Doğu Cephesi Restitüsyonu Ö:1/200

RESTİTUSYON

0 5 10m



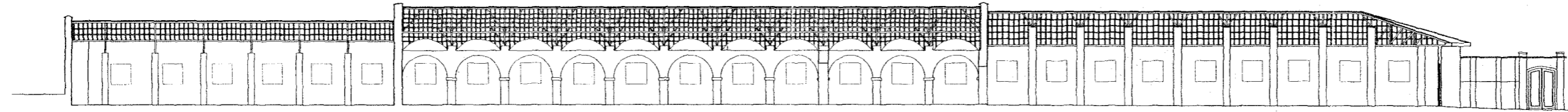
Mutfakların Doğu Cephesi Restitüsyonu Ö:1/200



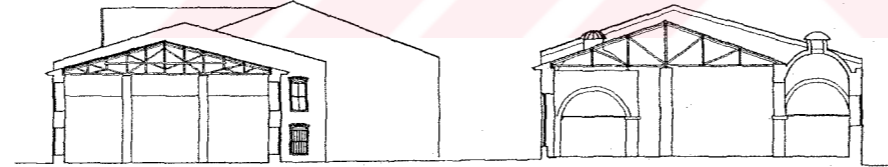
Kuzey Cephesi Restitüsyonu Ö:1/200

RESTITUSYON

0 5 10m



Kesit A-A Ö:1/200

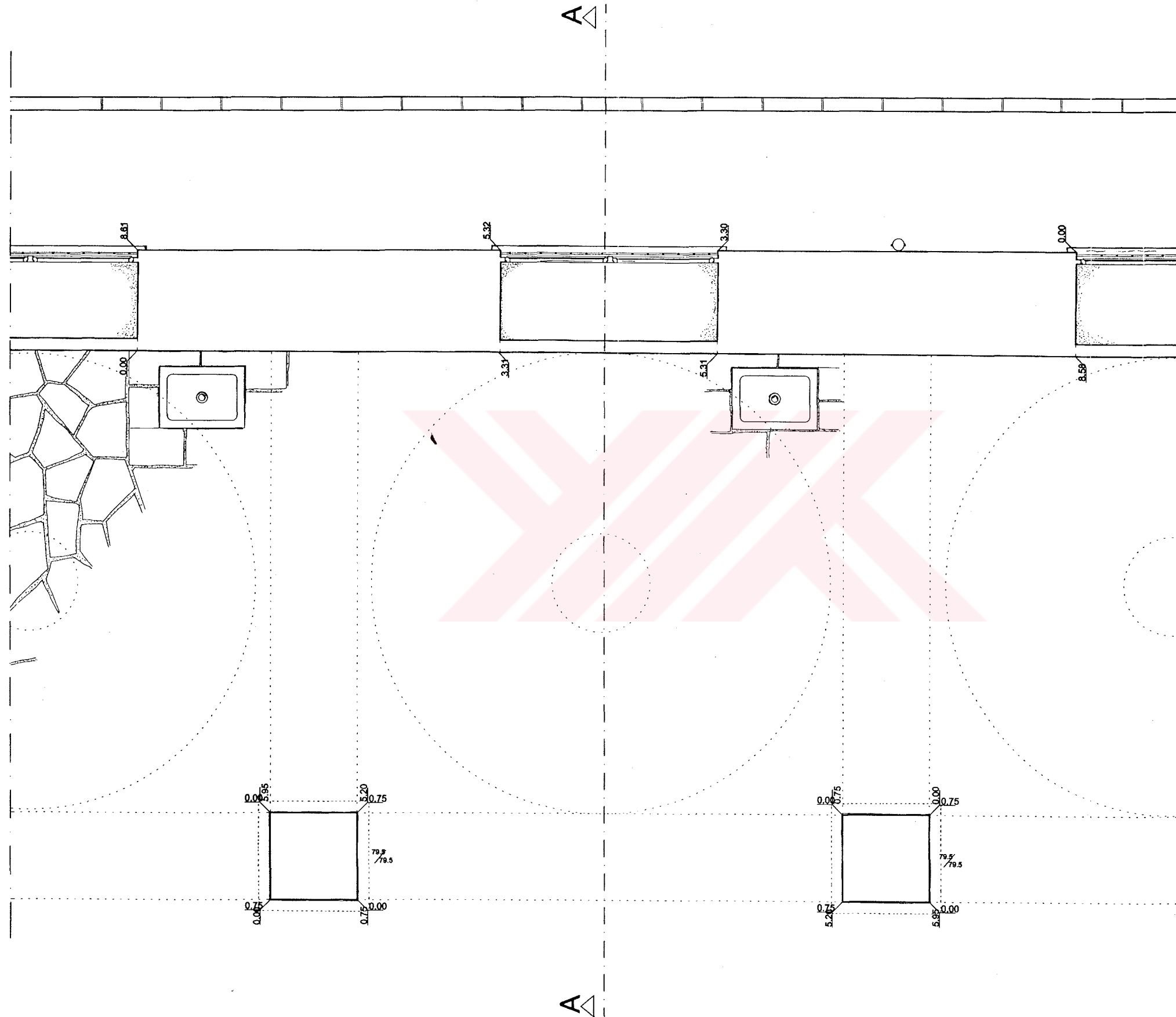


Kesit C-C Ö:1/200

RESTITUSYON

0 5 10m

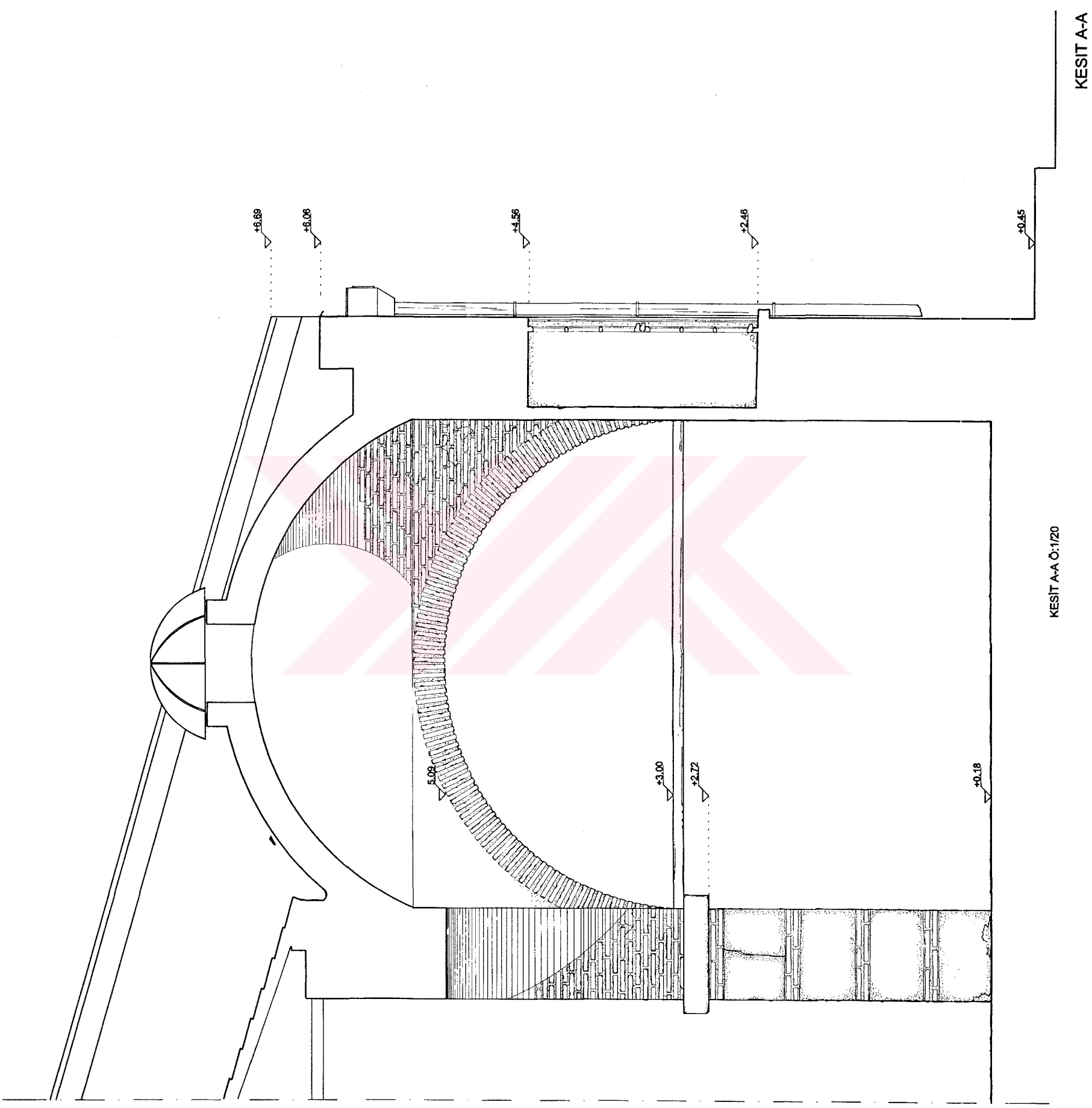
RÖLÖVE



PLAN

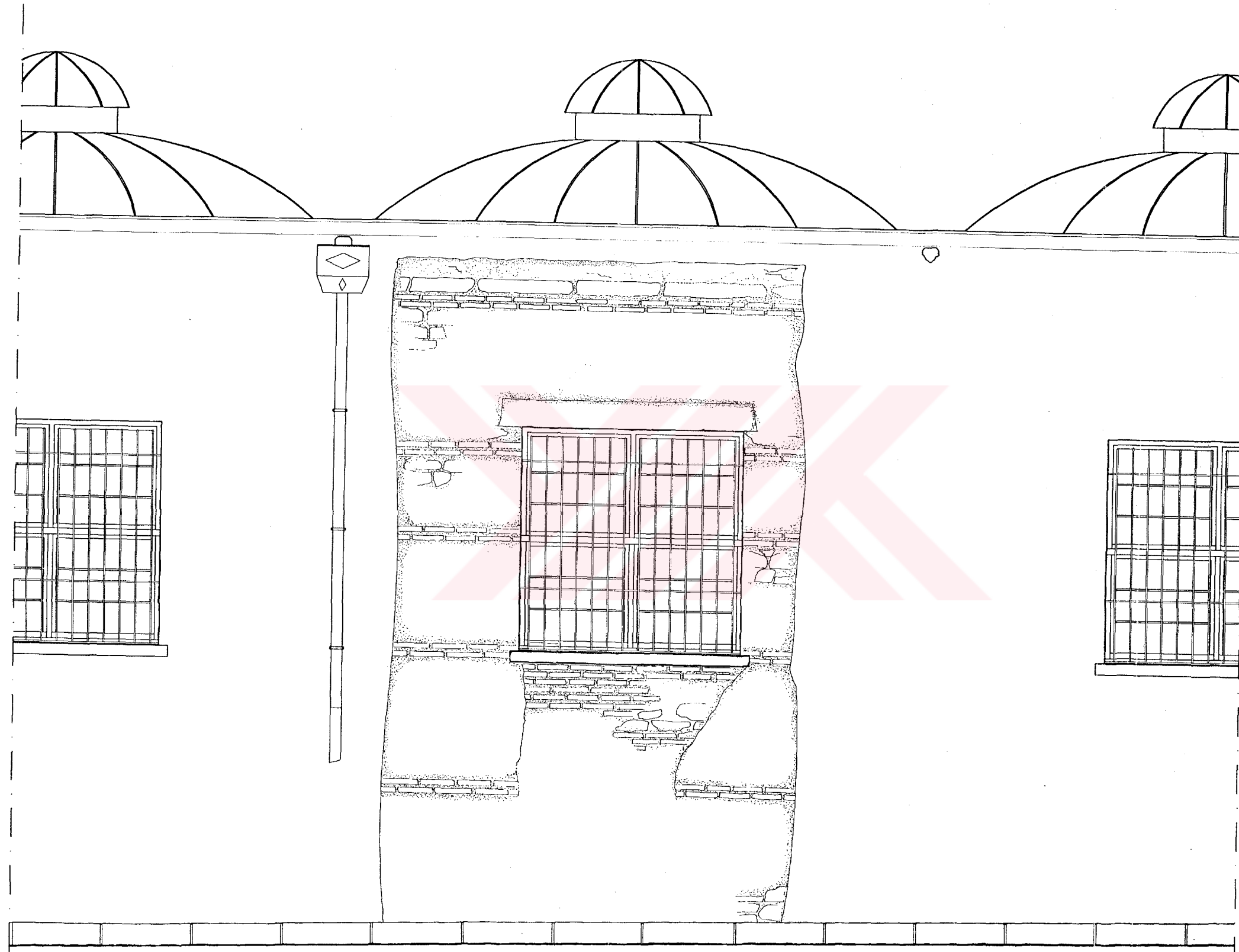
0 20406080100 ölçek:1/20
200cm

RÖLÖVE



ölçek:1/20
0 20 40 60 80 100 200cm

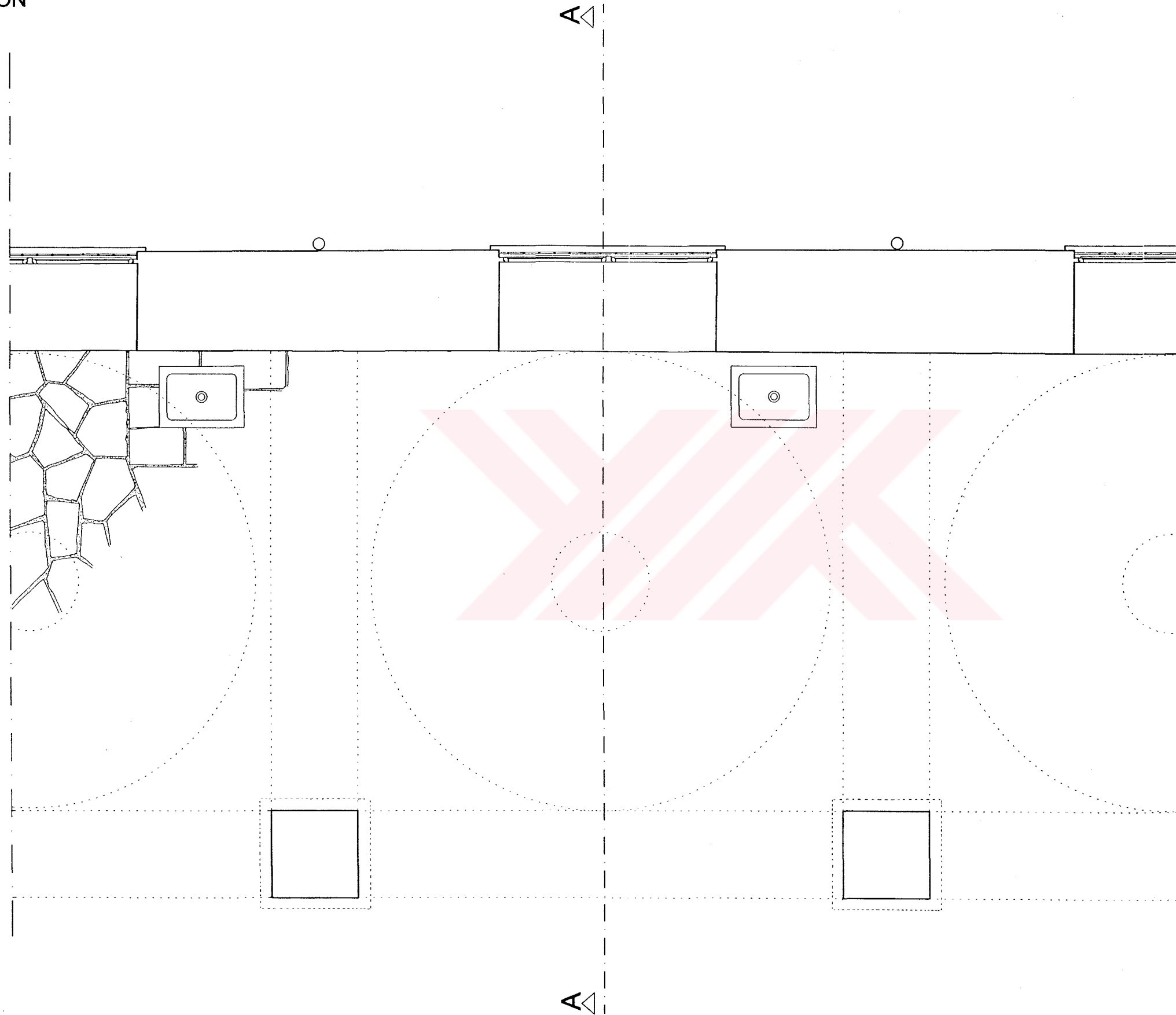
RÖLÖVE



GÖRÜNÜS

ölçek:1/20
0 20406080100 200cm

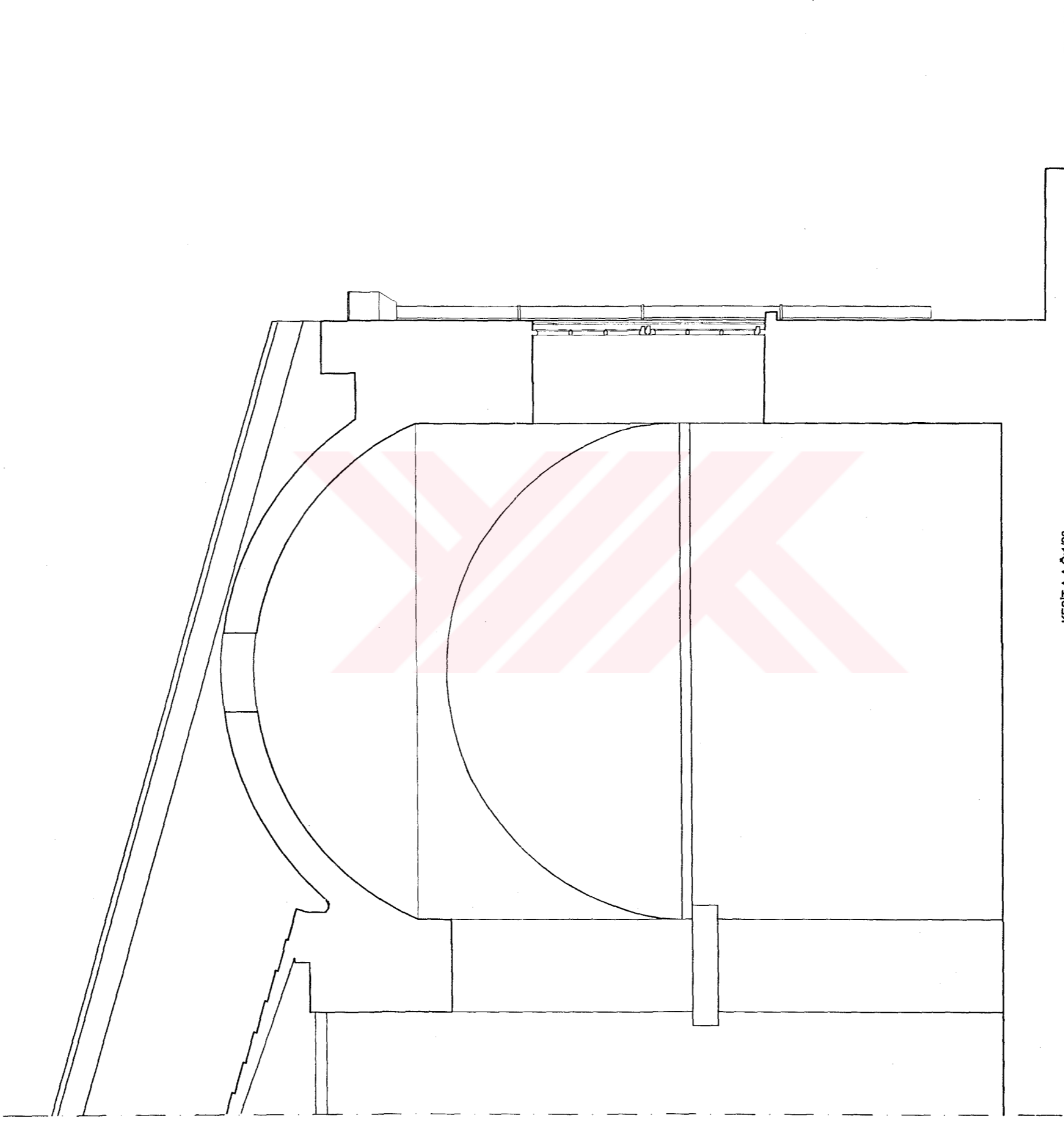
RESTİTÜSYON



PLAN

ölçek: 1/20
0 20406080100 200cm

RESTİTÜTÜSYON

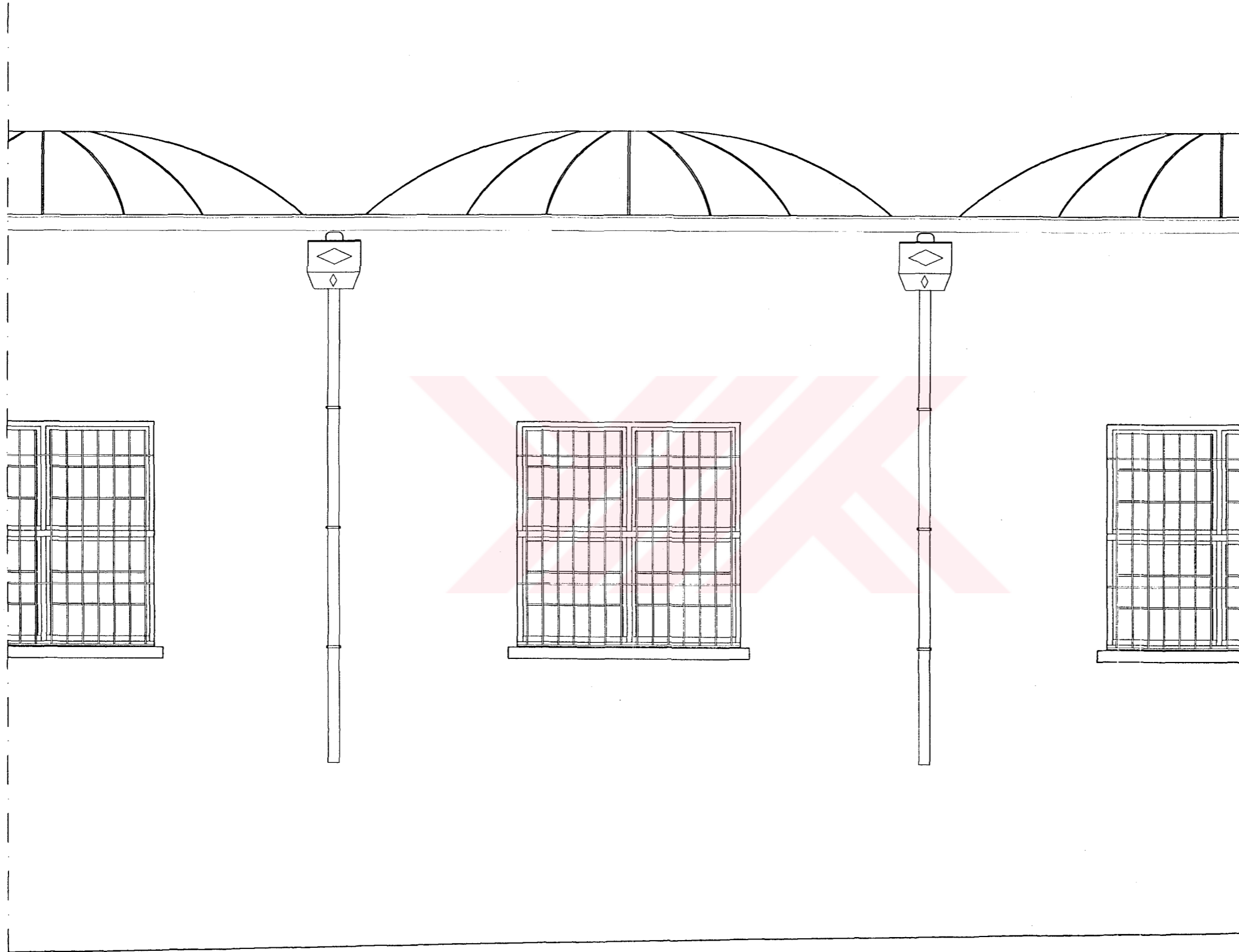


KESİT AA Ö:1/20

KESİT A-A

ölçek:1/20
0 20 40 60 80 100 200cm

RESTİTÜSYON

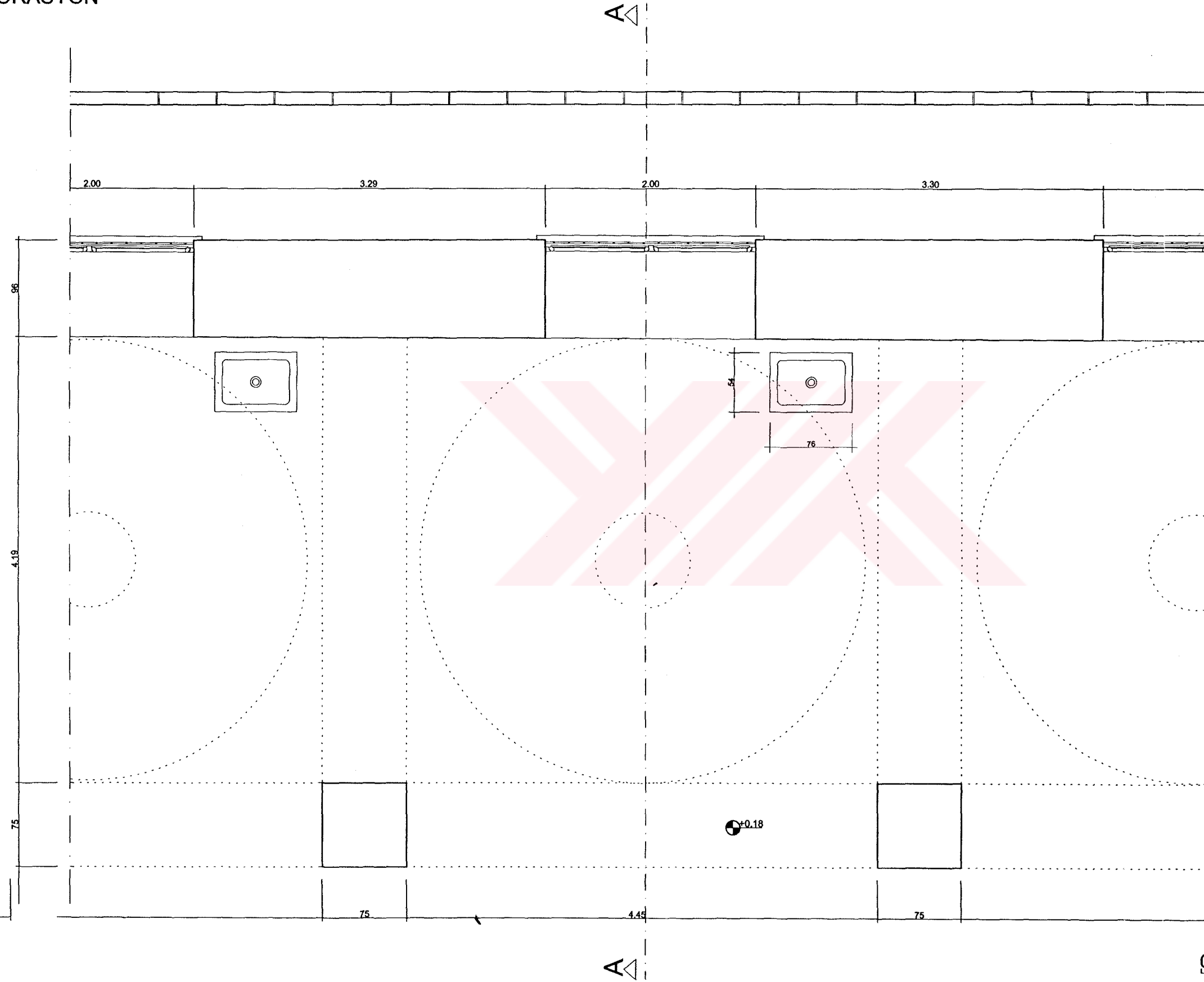


GÖRÜNÜS

0 20406080100

ölçek: 1/20
200cm

RESTORASYON

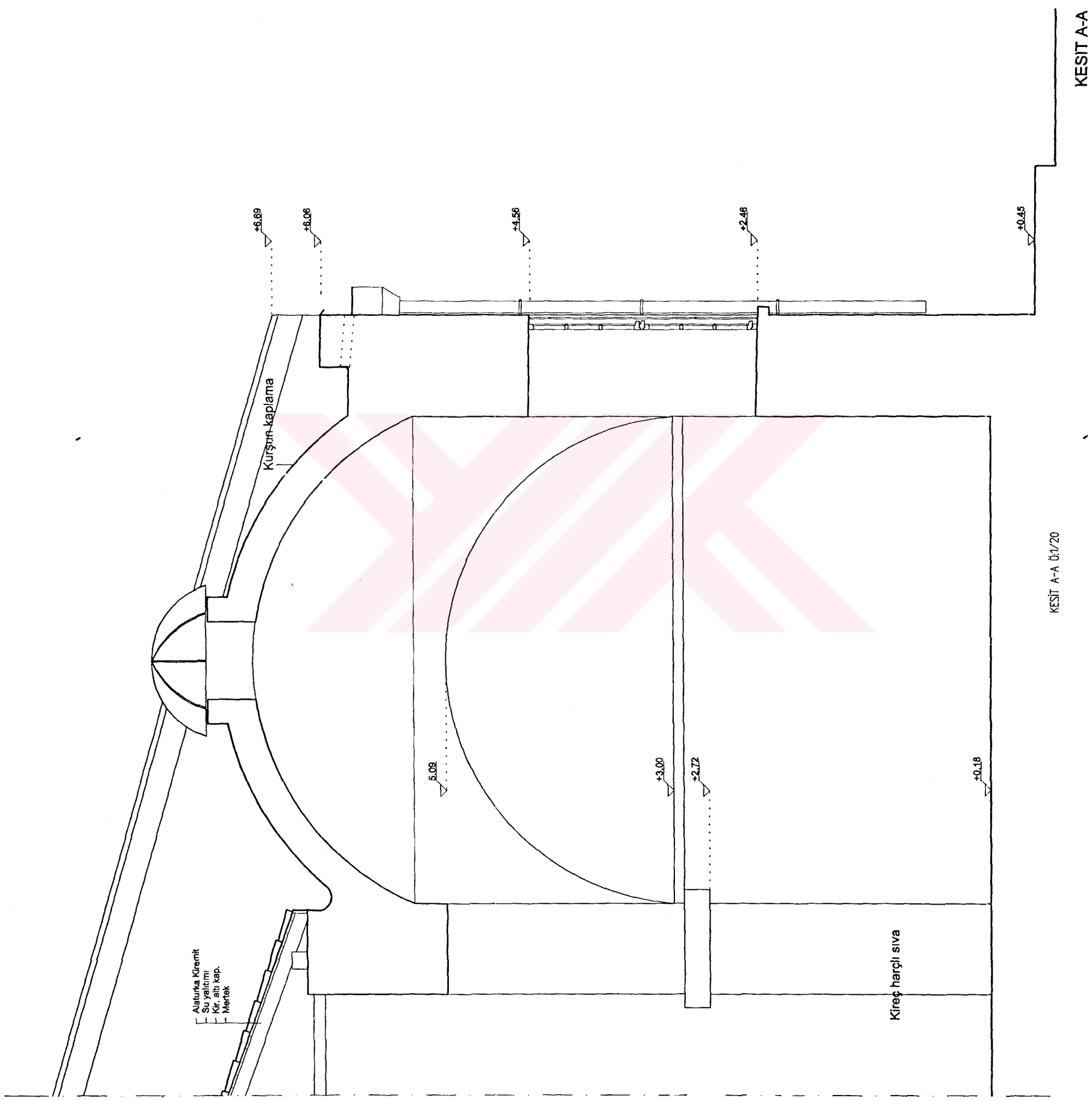


PLAN

0 20406080100

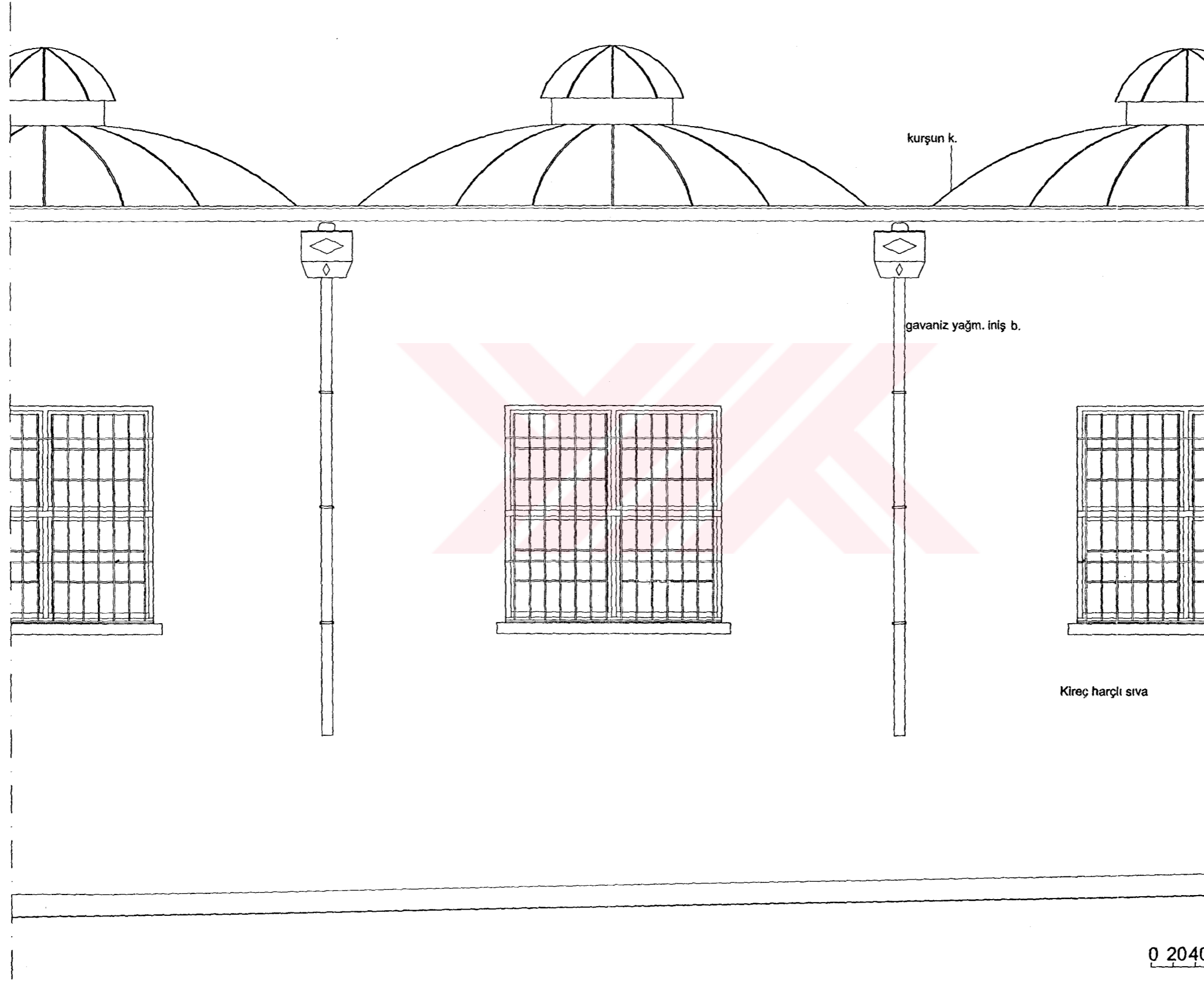
ölçek: 1/20
200cm

RESTORASYON



ölçek:1/20
0 20 40 60 80 100 200cm

RESTORASYON

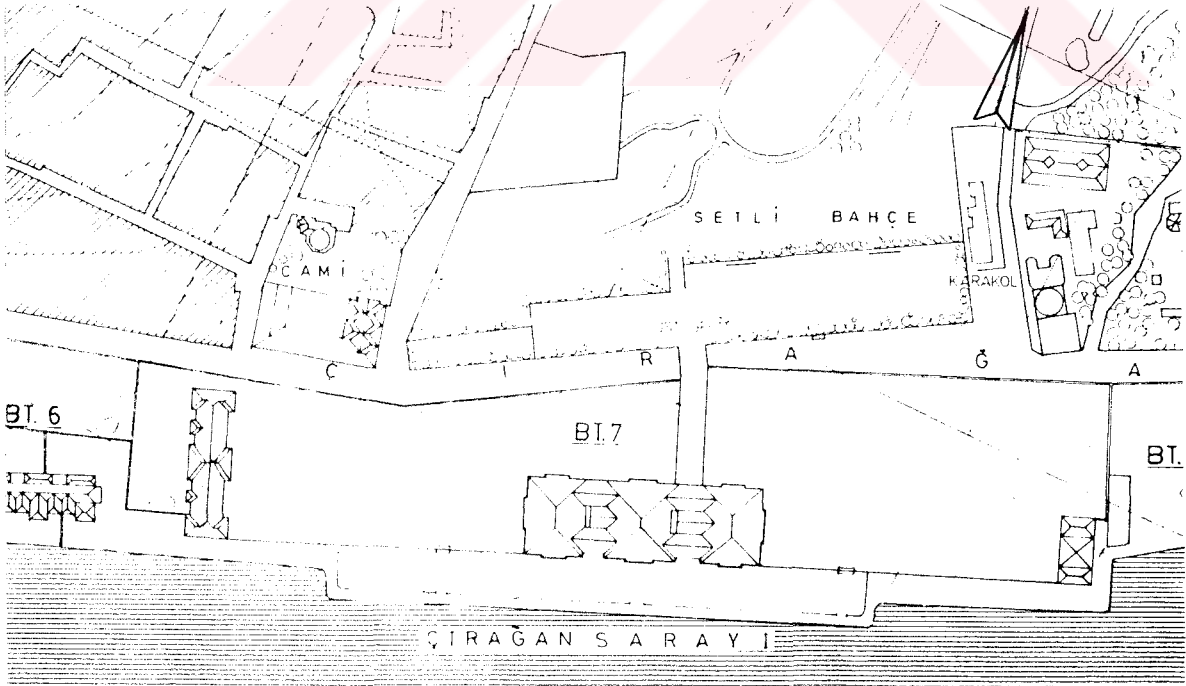


4.4 Çırağan Sarayı Mutfakları

4.4.1 Mutfakların Tarihçesi ve Konumu

Çırağan Sarayı İstanbul'da Beşiktaş'la Ortaköy semtleri arasında deniz kıyısında, eskiden Kazancıoğlu Bahçeleri denilen ya da Padişah Bahçeleri olarak bilinen yerde konumlanmıştır.

Nevşehirli Damat İbrahim Paşa'nın, eşi Fatma Sultan için yaptırdığı ahşap yalı bahçesinde düzenlenen "Çerağan" gösterilerinden dolayı Çırağan adını almıştır. Yapı I. Mahmut, III. Selim ve II. Mahmut döneminde saray olarak kullanılmaya başlanmıştır. II. Mahmut döneminde eski saray yıkılarak, yapımı yedi yıl süren ve Garabet Balyan tarafından tasarlanan, ahşap bir saray yaptırılmıştır. Abdülmecid döneminde yerine kagir bir saray yaptırmak için bu saray da yıkılmıştır. Nikağos Balyan tarafından tasarlanan yeni saray, 1863 yılında tamamlanmış ve yapımını Sarkis ve Agop Balyan üstlenmiştir.



Şekil 4.33 Çırağan Sarayı'nın vaziyet planı.

Saray'ın Merasim, Mabeyn ve Veliht Daireleri, Daire-i Hümayun, Harem ve diğer işlevler için on kadar daireden oluşan beş ana bölümden oluştuğu bilinmektedir (Batur, 1995).

Çırağan Sarayı'nın mutfakları hakkında elimize bir bilgi ulaşamamıştır. Günümüze sadece Çırağan Sarayı'nda yapılan eğlence ve saz alemleri ile ilgili çeşitli betimleme ve anılar gelebilmiştir.

4.5 Beylerbeyi Sarayı Mutfakları

4.5.1 Mutfakların Tarihçesi ve Konumu

İstanbul Boğazı'nın Anadolu kıyısında, Beylerbeyi semtinde “*İstavroz Bahçeleri*” denilen yerde konumlanan ilk saray, II. Mahmut tarafından yaptırılmıştır. Ahşap malzemeyle inşa edilmiş bu saray 1851 yılında çıkan bir yangından sonra kullanılamaz hale gelmiştir. Sultan Abdülaziz (1835-1876) yanan ahşap sarayın yerin döneminin yeni inşaat teknikleri ile bugünkü sarayı yaptırmıştır. Saray 1865 yılında Sarkis Balyan tarafından tasarlanmıştır (Batur, 1994).

Beylerbeyi Sarayı'nın mutfak yapıları bilinmeyen bir tarihte Eğitim Bakanlığı'na verilmiş, günümüzde ise orta okul olarak kullanıldığı belirtilmiştir (Merey, 1984).

4.6 Yıldız Sarayı Mutfakları

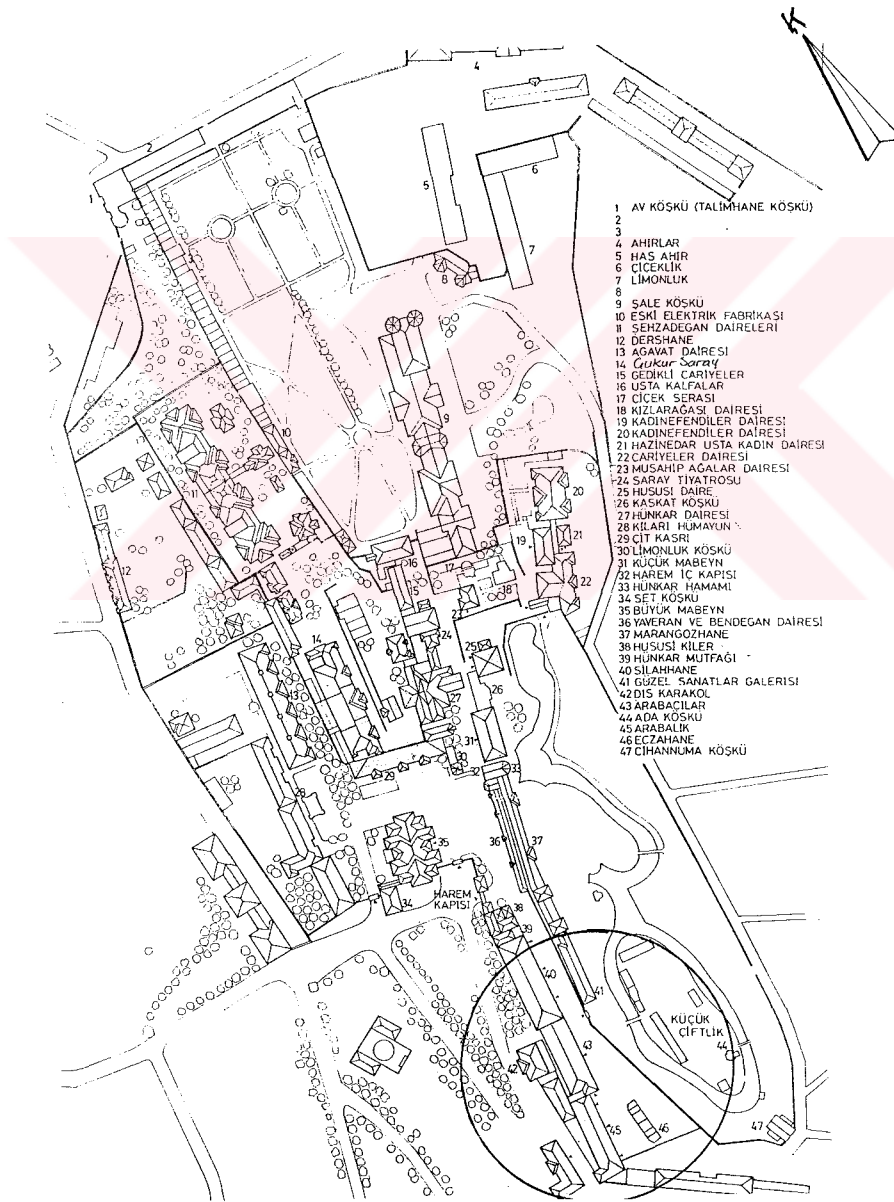
4.6.1 Mutfakların Tarihçesi ve Konumu

Saray, uzun bir zaman dilimi içinde inşa edilmiştir. Eski Edirne ve Beşiktaş Sahil Sarayları gibi, dönem padişahlarının yaptırdıkları çeşitli bahçe, köşk ve kasırlarla oluşmuştur.

İlk olarak Beşiktaş tepesindeki korulukta I. Ahmet'in küçük bir köşk yaptırması ile başlayan saray oluşumu, III. Selim' in Annesi Mihrişah Valide Sultan için aynı tepede “Yıldız” adını verdiği bir kasır yaptırılması ile devam etmiştir. Daha sonra tüm yerleşme

ve semt Yıldız adıyla anılmıştır. 19. Yüzyılın ikinci yarısıyla 20. Yüzyılın başlarında eklenen yapılarla Saray günümüzdeki durumuna gelmiştir (Batur, 1995).

Yıldız Sarayı, bahçeleriyle birlikte yaklaşık 500.000 m² alana yayılmıştır. Yapılaşma olarak yoğun bir yerleşim söz konusu değildir. Sahildeki Dolmabahçe ve Çırağan Saraylarının varlığı burada büyük boyutta saray yapımını gereksiz kılmıştır. Saray “Resmi Bölüm”, “Özel Bölüm”, “Dış Bahçe” ve çevre yapılarından oluşur.



Şekil 4.34 Yıldız Sarayı'nın vaziyet planı.

Yıldız Sarayında iki farklı mutfaktan bahsedilir, birinci mutfak bu gün de var olan “*Hünkar Mutfağı*” ve “*Hususî Kileri*”dir. Bu mutfağın, diğer saray yapılarında rastladığımız ve adından da anlaşılacağı üzere sadece padişaha yemek pişiren “*Kuşhane Mutfağı*” olması muhtemeldir. Esas ana mutfağın ise dönem içinde yıkıldığı bilinmektedir, günümüze sadece Büyük Mabeyn’ in oturduğu setin altında, resmi bölümün ikinci kısmında yer alan “*Kiler-ı Hümayun*” gelebilmiştir. Mutfakların ise resmi bölümde yer aldığı, Harem Kapısından girildiğinde, sağda Silahhane ve Saray Arabacıları koğuşu ile birlikte ince uzun dikdörtgen bir kütle oluşturduğu bilinmektedir (Batur, 1995).

Yıldız Sarayı Mutfakları ile ilgili günümüze yeterli bilgi ulaşamamıştır. Elde edilen bilgiler şahısların gözlem ve hatıralarına dayanmaktadır. Örneği Silahhane yapıldığı zaman iki katlı olduğu, birinci katında sarayın erkek hizmetkârlarının yemek yediğini, ikinci katın ise çepeçevre kafesle çevrili olduğunu ve kadın hizmetkârlarında burada yemek yediği belirtilir (Etingü, 1966).

Yıldız Sarayı da diğer saraylar gibi kendine özgü geleneklere sahipti. Yıldız Sarayı mutfaklarında pişen “*Aşure*” geleneği ilgili hatıralardan öğrendiğimiz; saray mutfağında vekilharç ve mutfak amirlerinin çalıştığı, aşurenin yüzlerce kiloluk kazanlarda pişirildiği ve halkın dağıtılan aşureyi almak için Silahhane’nin önünde yer alan parmaklıkların önünde beklediğidir (Saz,1958). Yüzlerce kiloluk altmış kazan aşurenin hazırlanıp pişirilmesi için gerekli olan hacim, Yıldız sarayı mutfaklarının büyüklüğünü oranlamamıza yardımcı olacaktır.

Büyük Mabeyn’ in oturduğu setin altında yer alan kiler ile bugün Silahhane ile aynı blok üzerinde yer aldığı belirtilen mutfak yapısının arasındaki mesafe düşündürücüdür. Dolmabahçe Sarayı mutfaklarında olduğu gibi, dışarıyla bağlantısının direk yapılabileceği, ayrıca Agavat Daireleri ile büyük ziyafetlerin verildiği belirtilen Mabeyn yapısına yakın, kiler ile birlikte çalışabilecek bir başka mutfak ünitesinin bulunması ihtimal dahilindedir.

5. MUTFAKLARIN GENEL DEĞERLENDİRMESİ

5.1 Konumlanış

Saray yerleşim düzeni içinde önemli bir yere sahip olan mutfaklar, padişahın ve tüm saray halkının yemeklerinin pişirilip hazırlandığı mekanlardır.

Saray Mutfakları olgusunun Fatih dönemi ile birlikte saray yerleşim düzeni içinde önemli bir yere sahip olduğunu görmekteyiz. Fatih'in biri Edirne Sarayı'nda diğeri ise Topkapı Sarayı'nda olmak üzere iki mutfağı vardır. Bu mutfaklardan biri tüm saray halkına ve padişaha hizmet veren mutfak, diğeri ise belirli zamanlarda Padişaha ve Valide Sultana yemek pişiren “*Kuşhane*” mutfağıdır (Ünver, 1996). Daha sonra kuşhane mutfağı, Saray içindeki konumu ve işlevi değişmiş olarak Dolmabahçe ve Yıldız Sarayları'nda da görülmektedir.

Padişahın ve tüm saray halkının yemeklerinin hazırlanıp pişirildiği ana mutfakları incelediğimiz zaman, Edirne Sarayı Mutfakları ile Topkapı Sarayı Mutfaklarının saray içinde işlevsel olarak aynı yerde bulunduğunu görmekteyiz. Edirne Sarayı'nda Alay Meydanı ve Topkapı Sarayı'nda Divan Meydanı denilen avlunun güneyinde, revaklı kısmın arkasında yer almaktadırlar. Her iki mutfak kapılarının da bu avluya açıldığı, saraylarının kubbe altı bölümünün yer aldığı, kısacası sarayın en çok kullanılan genel avlusunda konumlandıklarını görmekteyiz.

İncelediğimiz saray yapıları arasında Edirne, Topkapı ve Dolmabahçe Sarayı Mutfakları'ndan Topkapı ve Dolmabahçe Sarayı Mutfakları'nın kendi birimleriyle bir avlu oluşturduğunu, Edirne Sarayı Mutfakları'nda ise, Alay Meydanı'nı çevreleyen yüksek duvarlarla beraber bir avlu oluşturduğu, mutfakların ise bu avlunun ortasında yer aldığı görülmektedir.

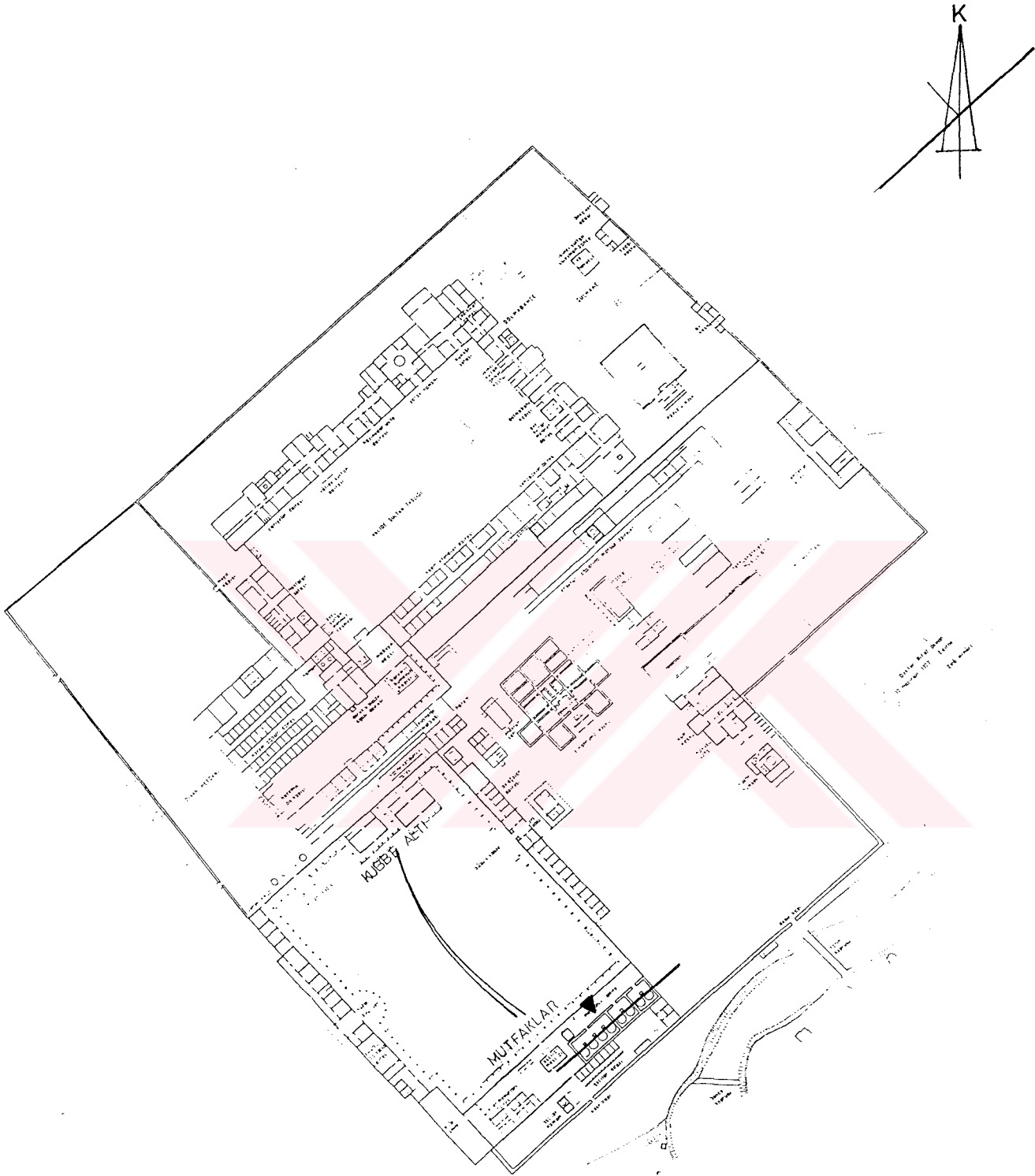
Dolmabahçe Sarayı'nın mimarisinde görülen, tek yapıda bütün birimlerin toplanması şeklinde oluşan planlama değişikliği, sarayın mutfaklarına da yansımış; avlulu sistem kalkmış, yapısındaki oran farklılığı ve bölümlere ayrılmasından dolayı, kuşhane mutfağı ön

plana çıkmış olmalıdır. Ana mutfak saray ağalarına, saray çalışanlarına ve civarda oturan halka hizmet etmeye başlamıştır (Orgun, 1981).

Günümüze kadar gelebilen üç saray mutfağını incelediğimizde Edirne Sarayı ve Topkapı Sarayı mutfaklarının uzun cephelerinin kuzeydoğu-güneybatı aksında, Dolmabahçe Sarayı Mutfağının kuzeybatı-güneydoğu aksında yer aldığını görmekteyiz. Yıldız Sarayını oluşturan tüm yapılarının kuzey-güney aksında konumlandığından, Yıldız Sarayı Mutfakları'nın da kuzey-güney aksında yer almış olabileceğini söyleyebiliriz. Sarayların konumlanışlarındaki doğal etkenlerden dolayı oluşan yöneliş farklarının mutfak yapılarının yönelişine yansıdığını, mutfak yapılarının, farklarla kuzey-güney aksında yer aldığını söyleyebiliriz. Bu yönelişin Saray mutfaklarının bacalarından çıkan yemek kokusu ve buharın saray içine yayılıp, saray halkını rahatsız etmemesi için hakim rüzgar yönüne göre konumlanma düşüncesinden kaynaklandığını belirtebiliriz.

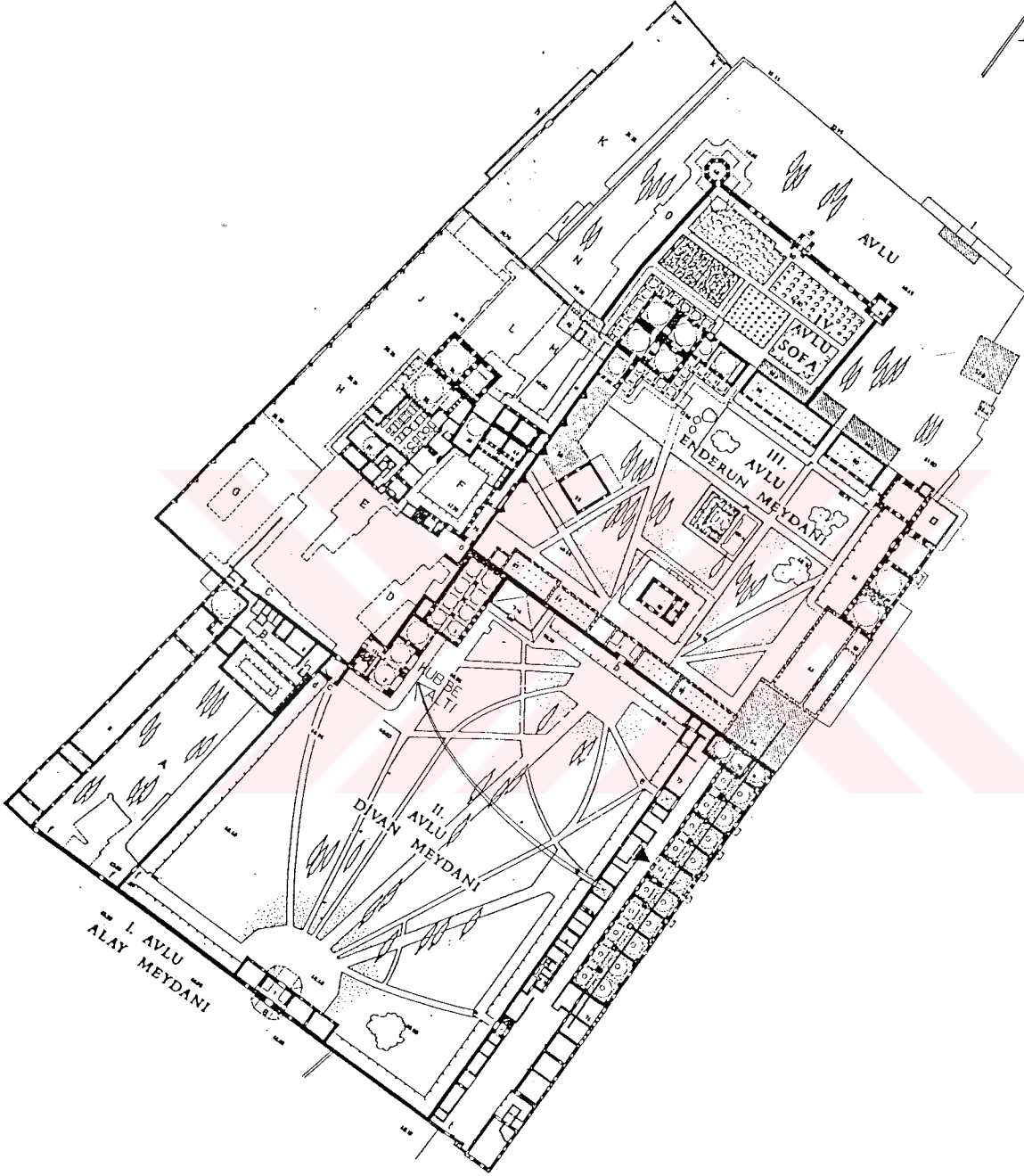
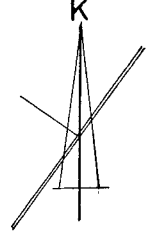
Genellikle, saraylarda mutfak ile yemek yenilen yer arasında belirli bir uzaklık söz konusudur. Bu da Fatih'ten beri süre gelen bir alışkanlık olan, İbn-i Sina'nın da belirttiği çok sıcak yemek yenmemesi alışkanlığı ile açıklanabilir.

EDİRNE SARAYI

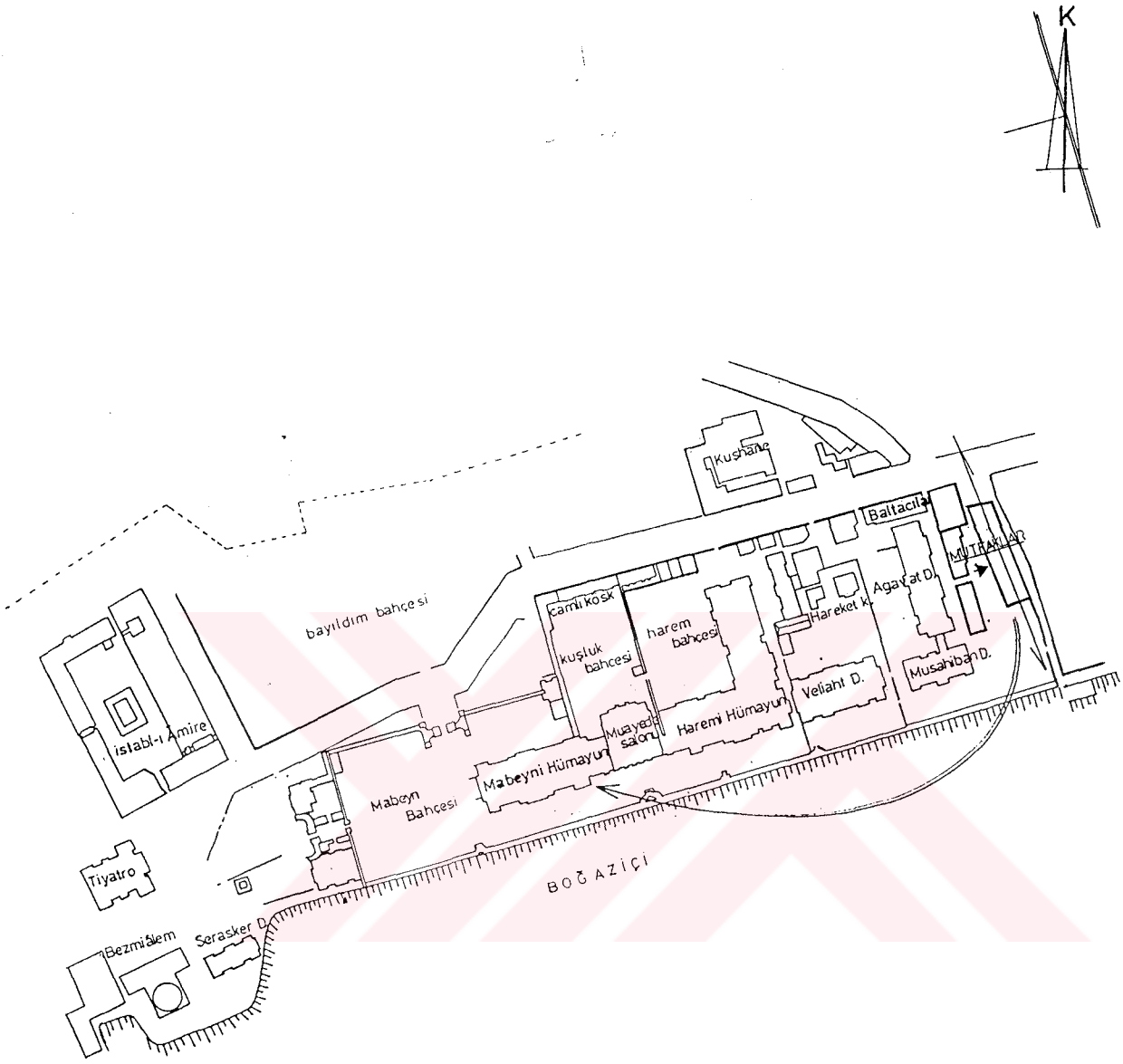


Şekil 5.1 Vaziyet planları karşılaştırması.

TOPKAPI SARAYI



DOLMABAĞÇE SARAYI



5.2 Plan Özellikleri

Mutfak blokları, saray yerleşimi içinde, tek başlarına bir pişirme mekanı olarak değil, koğuşları, hamamı, mescidleri gibi yan birimleriyle birlikte bir kompleks olarak tasarlanmıştır.

Günümüze kadar gelebilmiş üç saray mutfağı hakkında yeterli bilgi olmamasına rağmen, işlev şemalarının belli kullanım düzeni içinde olduğunu anlamaktayız. Yapılan restitüsyon çalışmaları ve araştırmalardan tüm mutfak birimlerinin bir arada tasarlanarak, konumlanışlarının işlev şemalarına göre yerleştiğini görmekteyiz.

Mutfak birimlerinin kendi içinde, özgün kullanım ve çalışma düzenleri hakkında en fazla bilgi verebilecek yapı, Topkapı Sarayı Mutfakları' dır.

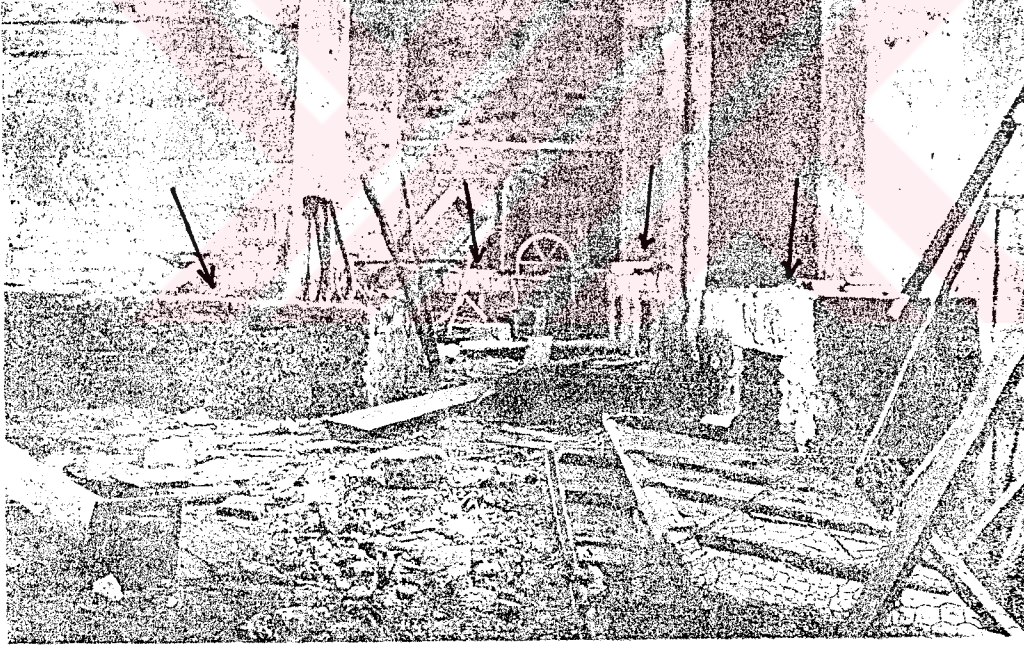
Bu sarayın mutfak birimlerinin yerleşim düzenini incelediğimizde işlev şemasının dörde ayrılmış olduğunu görmekteyiz. Bir avlu etrafında toplanan tüm birimler, bir tarafta yiyeceklerin depolanıp pişirildiği yapı bloğunu, diğer tarafta da çalışan personelin kaldığı mekanları içine alan diğer yapı bloğunu oluşturur. Daha sonra bu birimlerin, yiyeceklerin depolanması ile depolanmasında çalışanlara ait yapılar ve pişirilmesi ile pişirilmesinde çalışanlara ait yapılar olmak üzere ikiye ayrıldığını görmekteyiz. Bu düzen Edirne Sarayı hakkında yapılan restitüsyon çalışmalarında ve Dolmabahçe Sarayı Mutfakları'nda görülmemektedir.

Yemeklerin hazırlanıp pişirildiği ana mutfak yapılarını incelediğimizde, Edirne Sarayı mutfaklarının 700 m² çalışma alanına sahip olduğunu, bu alanın 8 kubbeli bir ön bölüm ile bu sekiz kubenin dört kubbesi bir hacim, diğer dört kubbenin ikişerli birer hacim oluşturmak üzere toplam üç bölümden oluştuğunu görmekteyiz. Topkapı Sarayı Mutfakları ise 1200 m² çalışma alanına sahip olduğunu, 10 kubbeli bir ön bölümden oluştuğunu bu on kubbenin üç tanesinin ikişerli bir hacim, diğerlerinin ise her kubbenin birer hacim oluşturduğu ve toplam yedi ayrı bölümden oluşmuştur. Dolmabahçe Sarayı Mutfaklarının ise 1080 m² çalışma alanına sahip 11 kubbeli bir ön bölüm ile üçü bir, sekizi bir hacim oluşturan iki bölümden oluştuğunu görmekteyiz. Bu bölümlenmenin daha önceden de

belirttiğimiz gibi Topkapı ve Dolmabahçe Sarayı Mutfaklarında güneyden kuzeye doğru hiyerarşik düzen içinde olduğu söylenebilir.

Tüm mutfak yapılarında gördüğümüz, kubbeli bir ön bölüm olduğu arkasında ise geçiş ve hazırlık mekanlarının yer aldığıdır. Ayverdi, Topkapı Sarayı'ndaki geçiş bölümünde, daha önceden Edirne Sarayı Mutfaklarında olduğu gibi eğimli çatılı bir hacim olduğunu Sinan'ın içerdeki kokuyu ve dumanı daha çabuk atmak için tüteklikli bir bölüm eklediğini belirtir. Yapılan rölöve çalışmalarında Fatih'ten kaldığı belirtilen Has mutfak ile Edirne Sarayı Mutfakları geçiş bölümü açıklığının 5.35m olarak aynı ölçüde olduğunu görmekteyiz.

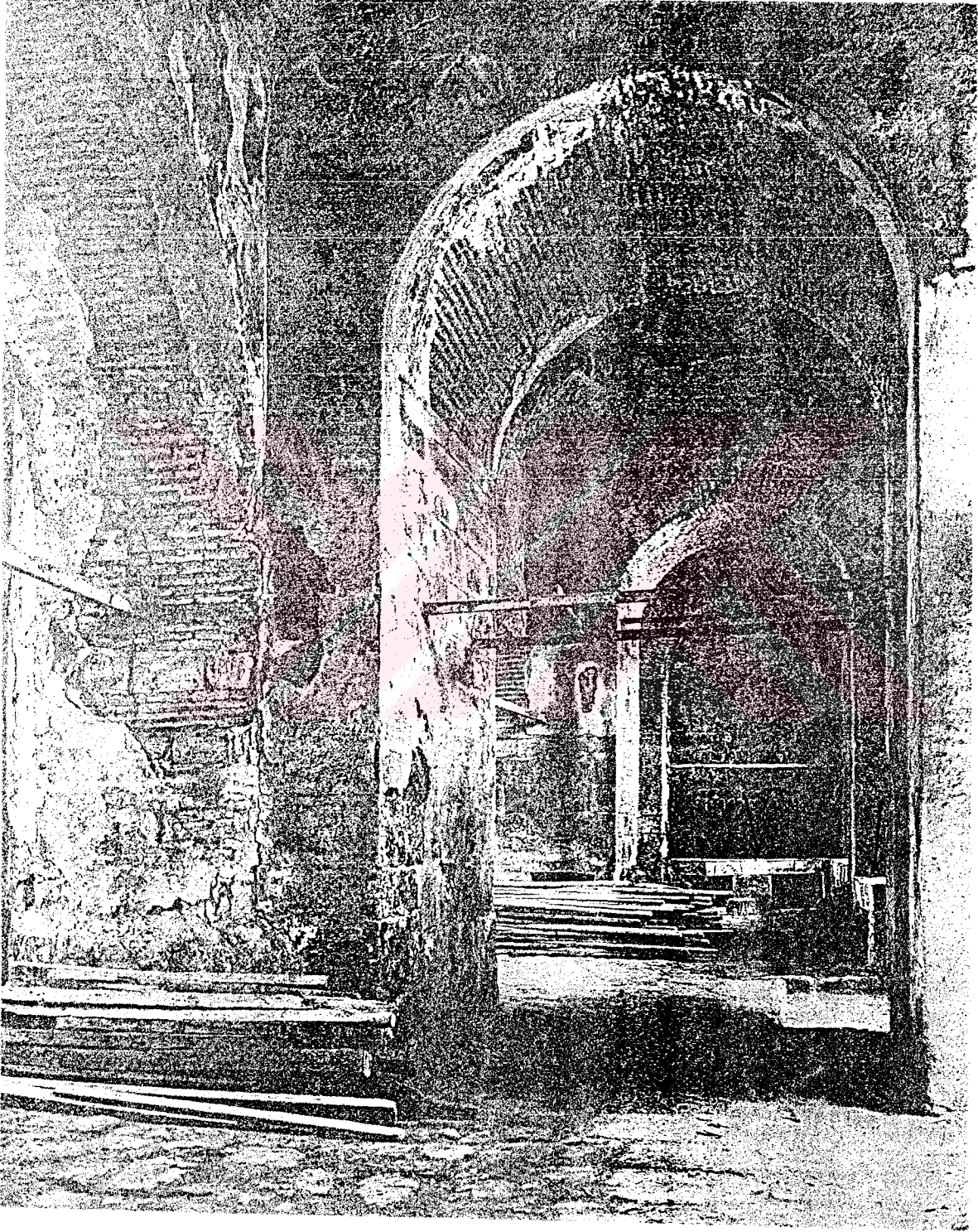
Mutfak yapılarının Edirne Sarayı'ndan, Dolmabahçe Sarayı'na kadar kubbeli bir ön bölüm ile eğimli ahşap çatılı geçiş bölümünden oluştuğunu söyleyebiliriz.



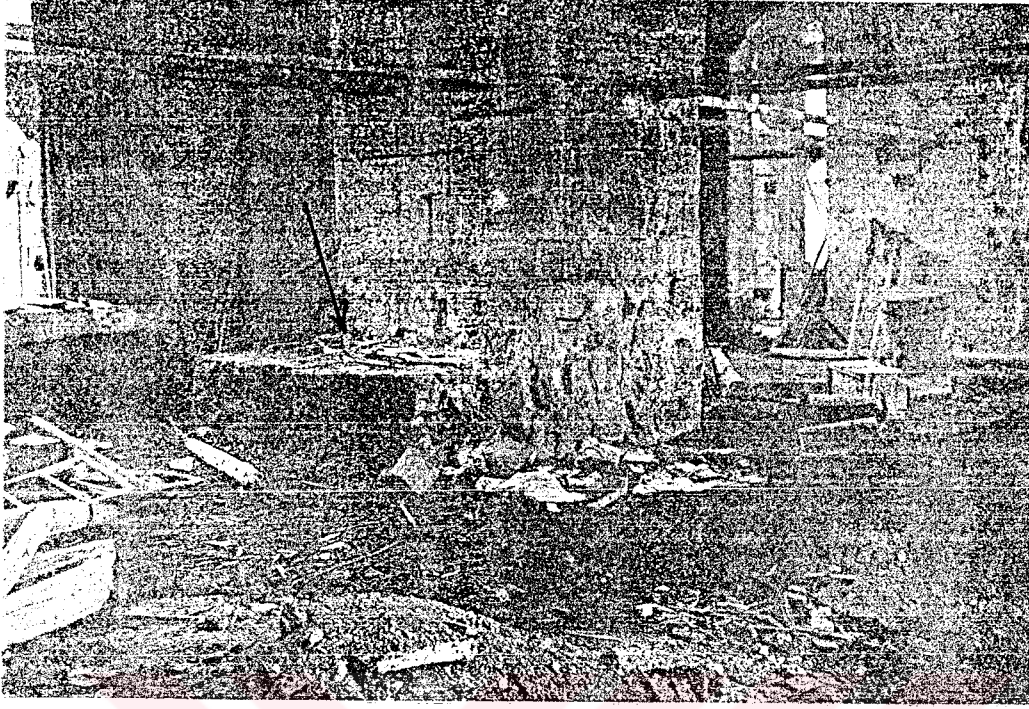
Resim 5.1 1938 Restorasyonu öncesi mutfaklardaki taş setlerin yerlerini gösteren fotoğraf (Öz, 1949).

Eski fotoğraflardan ve yapılan incelemelerden kubbeli ön bölümde ocakların yer aldığını, sabit ocakların ön bölümün yan duvarlarında, duvar içine gömülü şekilde yapıldığını, ön duvarlarda yer alan ocak izlerinin ise sonradan yapılmış ocaklar olduğu belirtilir

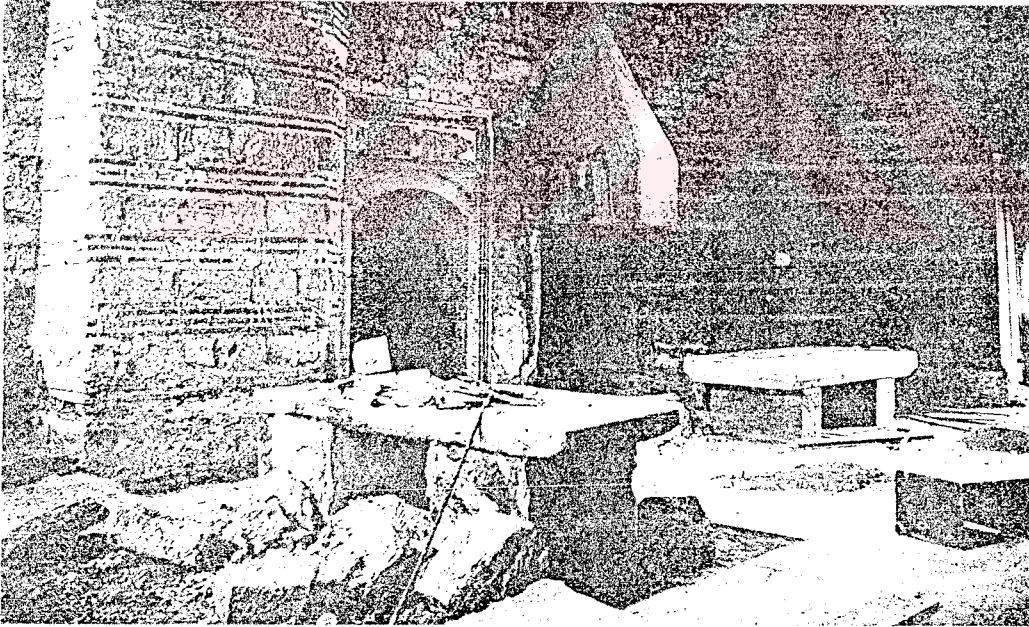
(Öz,1949). Orgun ise mutfakların ön bölümünün orta ve yanlarında tespitsiz od taşından ocakların yer aldığını söyler. Ayrıca Topkapı Sarayı'nda çeşmelerin kapı yanlarında olduğunu (Tanışık, 1943), Dolmabahçe Sarayı Mutfakları'nda ise her kubbeli bölümde içerde pencere parapetleri altına yerleştirilmiştir.



Resim 5.2 Onarım sırasında 1942 yılına ait bir fotoğrafta mutfakların durumu ve taş setler (Öz, 1949).

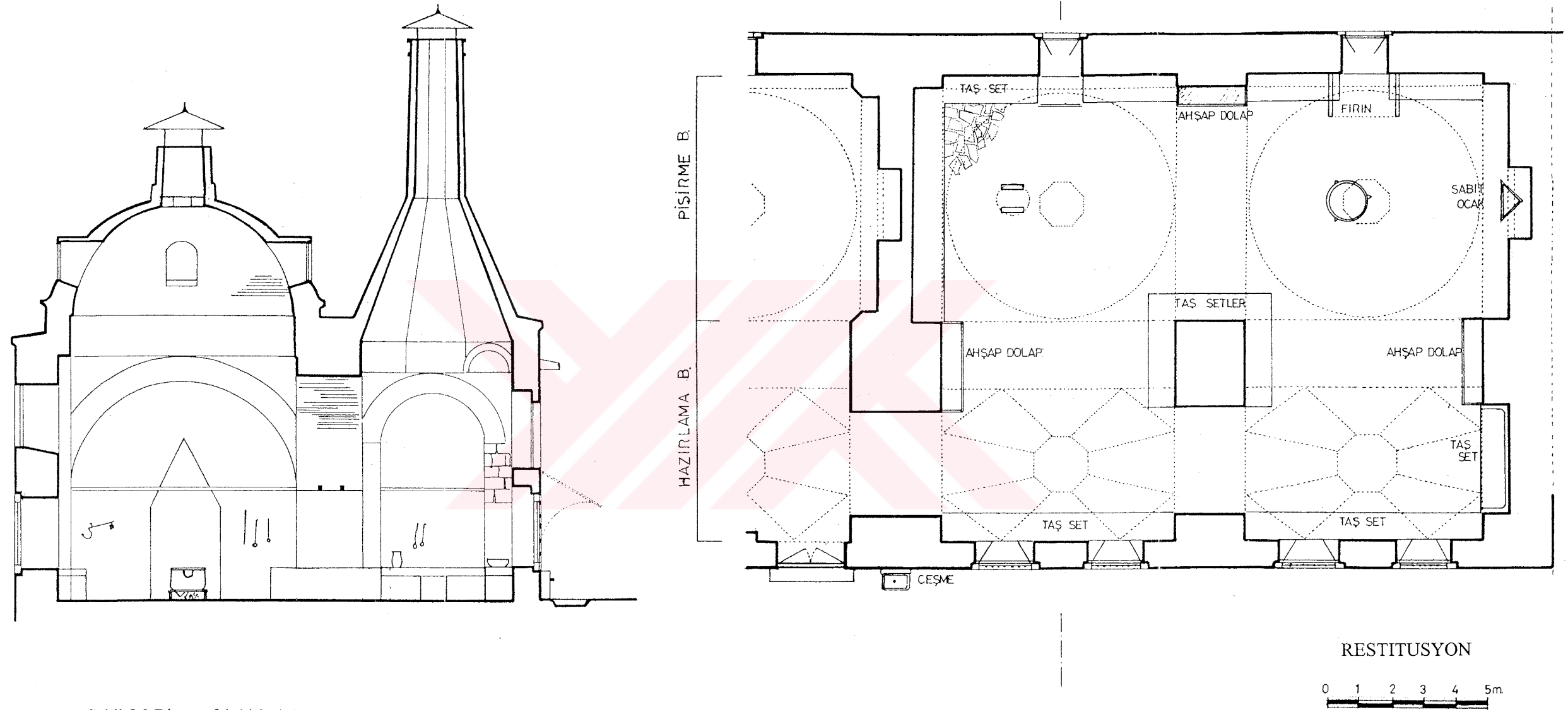


Resim 5.3 Taşıyıcı ayağın etrafında konumlanan taş setler (Öz, 1949).



Resim 5. 4 Helvahane'deki taş setler (Öz, 1949).

Bu bilgiler doğrultusunda bir mutfak biriminde sabit ocakların yan duvarlarda yer aldığını, tespitsiz ocakların olduğunu, yemeklerin hazırlanması için taş setlerin olduğunu, pişirme işleminin kubbeli ön bölümde yapıldığını, çeşmelerin bulunduğunu söyleyebiliriz.



Şekil 5.2 Bir mutfak biriminin restitüsyon planı ve kesidi.

5.3 Cephe Özellikleri

Osmanlı Saray Mutfaklarının hacimsel büyüklüklerinin bir yansıması olarak, cepheleri de genel saray silüeti içinde önemli bir yer tutmaktadır. İncelediğimiz mutfak yapılarının cepheleri inşa edildikleri dönemin mimari özelliklerini taşımaktadırlar.

Erken Osmanlı Mimarisinde görülen taş ve tuğlanın değişik düzenlerde dizilmesi ile oluşturulan almasıklık, malzeme ve renk farkıyla Edirne Sarayı Mutfaklarının cephelerinde doğal bir bezeme oluşturmuştur. Bu sarayın mutfak yapısının, cephelerini incelediğimizde, pencere ve kapıların kemerlerinin, ışınal olarak dizilen tuğlalar ile yüzeyde kemer biçimi yaratıldığı, pencere sayısının azlığı, karesel formlu baca yapısı dikkati çeker. Topkapı Sarayı Mutfağının cephelerini incelediğimizde Edirne Sarayı Mutfak cephelerinden farklı olarak, pencere sayısının arttığını, Klasik Osmanlı Mimarisi özelliğini yansıtan, yeni bir cephe düzenlemesi getirilmiş olduğunu görmekteyiz. Zemine yakın pencerelerin taş söveli, demir parmaklıklı olduğu, üst pencerelerin ise, alçı şebekeli dışlık pencere olarak tasarlandığı farkedilmektedir. Yine klasik döneme ait kubbe formu ve taş boyutunun küçültülerek harç miktarının artması ile yarattığı renk ve malzeme almasıklığın farklılığı görülmektedir. Topkapı Sarayı Mutfak yapısındaki piramidal formlar ve konstrüktif elemanlar dikkati çekmektedir.

Dolmabahçe Sarayı Mutfak cepheleri ise Saray'ın mimarisinde görülen bezemesel farklılığın mutfak cephelerine yansımadığını, incelediğimiz diğer mutfak yapılarının cephelerinden farklı olarak pencere ve kapı oranlarının çok büyüdüğünü, giyotin pencere kullanıldığını ve yol cephesinde kare formlu pencereleri ile döneminin özelliklerini yansıttığı görülmektedir.

Sonuç olarak cephelerde özenli ve ayrıntılı işlenmiş elemanlar yerine, yalın elemanlar kullanılmış, fonksiyonellik ön plana çıkmıştır. Mutfak cephelerinin sade ve yalınlığı, aynı avlu içinde yer alan diğer mutfak birimlerinde değişmiş, bol pencereli, gayet dekoratif cephelerin oluşturulmuştur.

5.4 Strüktür Özellikleri

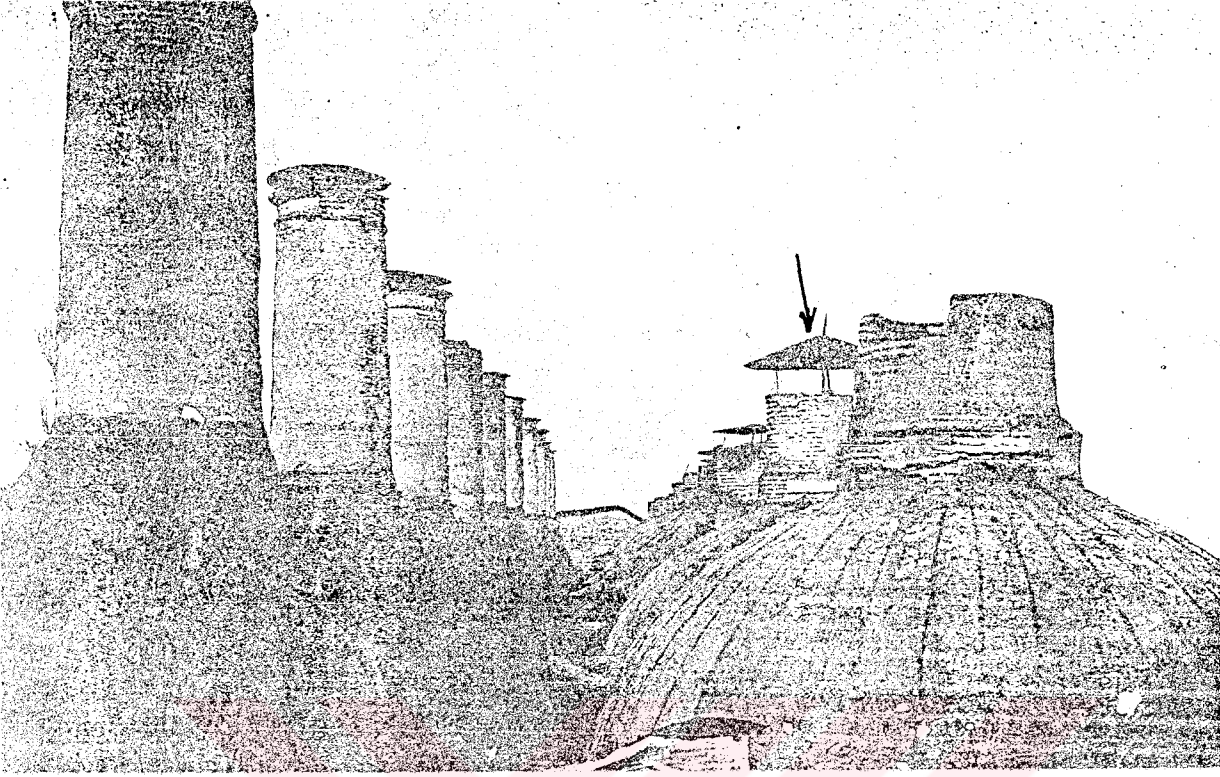
Osmanlı Saray Mutfaklarının strüktürel özellikleri, yapıların içinde bulunduğu dönemin yapım tekniklerini, malzemelerini ve inşai unsurlarını yansıtmaktadır.

Yapı strüktürünün ana malzemesi taş ve tuğladır. Taş ve tuğla, duvarlarda bağlayıcı olarak kullanılan horasan harcı ile birlikte uygulanmıştır. Tüm mutfak yapılarında duvar kalınlıkları 1 ila 1.5 m arasında değişmektedir. Kubbe ile örtülen mutfak hacimlerinin hepsinde ön duvar kalınlıklarının diğer duvarlara göre daha kalın oluşu dikkat çekmektedir. Çatı örtüleri tüm saraylarda ön ve arka bölüm olarak farklı iki hacim gösterir.

Giriş hacimlerinin yer aldığı arka bölüm genellikle ahşap eğimli bir çatı ile, yemeklerin pişirildiği ön bölüm ise kubbe ile örtülüdür. Kubbenin yapım malzemesi tuğladır. İç yüzeyde sıva kaplı tuğla kubbe, dış yüzeyde kurşun kaplıdır. Her kubbe mutlaka bir nefesliğe sahiptir, bu nefesliklerin fenerli olduğu belirtilir (Ayverdi, 1989). Fenerler yağmurun içeri girmesine engel olurken doğal aydınlatmada sağlarlar. Çatı ve kubbe yükleri kemerler yardımıyla ayaklara iletilir. Ayaklar arasında kemerlerin açılma kuvvetlerine karşı dövme demirden gergileri konulmuştur.

Edirne Sarayı Mutfaklarının, Erken Osmanlı Döneminde yapılmış olması nedeniyle duvar kalınlıkları diğer saray mutfaklarına göre daha fazladır. Açıklıkları 5.80 m'yi bulan kubbeleri taşıyan ayaklar ince yonu moloz taş tekniğinde yapılmıştır. Bu bölümün arkasında yer alan giriş ve hazırlık bölümünün üstü tek eğimli ahşap bir çatı ile örtülü olduğu belirtilir (Ayverdi, 1989).

Topkapı Sarayı Mutfaklarının beden duvarları Edirne Sarayı Mutfaklarına oranla daha ince tutulmuştur. Kubbe çapları dönem farkları doğrultusunda değişkendir. Fatih Sultan Mehmet dönemi mutfaklarında 7.20 m olan kubbe açıklığı diğer mekanlarda 6.80 m dir. Ayaklar 3 sıra tuğla 1 sıra kesme taştan almaşık olarak örülmüştür. Kemerler arasında çift gergi demirleri dikkati çeker. Günümüze ulaşan saray mutfakları arasında en son dönem Dolmabahçe Sarayı Mutfaklarının ait olduğu dönemdir. Edirne Sarayı Mutfaklarından bu yana incelen beden duvarları Dolmabahçe Sarayı Mutfaklarında en son şeklini almıştır.



Resim 5.5 Mutfak ve kubbe bacalarının onarımdan önceki durumu (Öz, 1949).

Dolmabahçe Sarayının giriş ve hazırlık bölümündeki ayaklar 14 m açıklığındaki beşik çatıyı taşırlar. Dolmabahçe Sarayı Mutfaklarının kubbe çapı 4.15m'dir.

Bütün saray Mutfaklarında, mutfakların işlevinden ötürü iç mekanlar tümüyle sıvalıdır. Ancak Topkapı ve Dolmabahçe Sarayı Mutfakları geçirdikleri onarım sonrası raspalanarak tuğla yüzeyleri ve derzleri açığa çıkarılmış ve estetik kaygılardan ötürü bu şekilde bırakılmışlardır.

Topkapı ve Dolmabahçe Sarayı Mutfaklarında yapıların özgün döşemeleri adi kaldırım taşı olup Edirne Sarayı Mutfaklarında belli değildir.

Sonuç olarak Osmanlı Saray Mutfaklarında strüktürel bakımından belli başlı farklılıklara rastlanmamaktadır. Yapım teknikleri ve malzeme kullanımları bakımından benzerlik gösterirler.

6. MUTFAKLARIN GEÇİRDİĞİ ONARIMLAR VE BUGÜNKÜ DURUMU

Osmanlı Saray Mutfakları ilk yapıldıkları günden günümüze kadar gerek doğal etkenler, gerek fiziksel etkenler gerekse işlev değişikliğinden dolayı onarımlar gördüğünü yaptığımız araştırmalardan ve çeşitli kaynaklardan öğrenmekteyiz.

Edirne Sarayı Mutfakları Badî Efendi'nin yazdığına göre, 6 büyük onarım görmüştür, en önemli onarımların, M.1758/H.1172 ve M.1767/H.1181 yıllarında III. Mustafa döneminde, M.1787/H.1202 yılında I. Sultan Abdülhamit döneminde yapıldığı belirtilir. Daha sonra mutfaklar III. Selim döneminde M.1787/H. 1223 yılında , II. Mahmut zamanında M.1828/H.1244 yılında, Abdülaziz döneminde M.1874/H.1290 yılında olmak üzere üç defa daha onarım görmüştür (Aslanapa, 1949). Mutfak yapısında yaptığımız incelemede üç çeşit siva örneğine görmekteyiz buda bize yapının çeşitli dönemlerde onarım gördüğünün göstergesidir. Saray Osmanlı-Rus savaşında yanmış, saraydan günümüze sadece dört harabeden biri olarak gelmiştir.

Topkapı Sarayı Mutfakları Ayverdi'ye göre 1509 depreminde hasar gördüğü onarımı yapıp, Fatih'e ait ilk iki bölümün önüne bir payanda duvarı inşa ettiği belirtilir. II. Selim devrinde 1574 yılında çıkan bir yangından sonra mutfakların çok büyük hasara uğradığını Mimar Sinan tarafından onarımının yapıldığı bilinir. M.1700/H.1112 yılında II.Mustafa zamanında Has Mutfakta başladığı belirtilen yangında mutfakların tüm birimlerinin yandığını, yangın sonrası onarımının hemen yapıldığı belirtilir. M.1908/ H.1310 yılı depreminde zarar gören mutfakların kubbelerinde çatlama olduğı ve bazı bacaların yıkıldığı, II.Abdülhamit'in zarar gören mutfakların onarımını R.Daranco, Bertier, Valaury ve Dikran Kalfalardan oluşan bir heyete yaptırdığı belirtilir.

Saltanat ve Hilafetin kaldırılmasından sonra mutfakların çalışmaları durdurulmuş, Enderun mutfaklarının kapatıldığı, sarayda diğer birimlerde kalan 155 kişi için yemek pişiminin bir süre daha devam ettiğini daha sonra tüm mutfakların kapatıldığı belirtilir (Orgun, 1982). 1922 yılında Hilafetin kaldırılmasından sonra saray 1924 yılında müze olarak açıldığı (Eldem, 1982) kullanılmayan mutfak birimleri harabe halini almıştır. 1940 yılında sarayın

genel onarımı ile birlikte mutfaklar onarımına başlanmış 1944 yılında onarımı tamamlanmıştır (Öz, 1949)

1940-1944 yılları arasında yapılan restorasyonda sivil mimarimizin ahşap örneklerinden olan koğuş yapılarının yarısı ayakta olduğu halde yapılar tamamen yıkılıp yerine özgün hallerine benzemeyen yapılar yapılmıştır. günümüzde mutfaklar ve koğuşların bir bölümü teşhir salonu olarak kullanılmakta kilerler ise iç düzeni tamamen değiştirilerek sarayın arşivi ve kumaş deposu olarak kullanılmaktadır.

Dolmabahçe Sarayı Mutfaklarının geçirdiği onarımlar hakkında yeterli bir bilgi yoktur, sadece Milli Saraylar Hazine-i Hassa Arşivi E.I.No990'a kayıtlı bir keşif defterinde kuşhane mutfağının Mimar Vedat tarafından 1908 yılında onarımının yapıldığı belirtilir. Uzun yıllar Devlet Malzeme Ofisinin kullanımında kalan mutfaklar 1995 yılında T.B.M.M. tarafından satın alınarak Milli Saraylar Daire Başkanlığının yönetimine geçmiştir (Öner, 1996). Mutfak yapılarında 1997 yılında başlanılan restorasyon çalışmaları günümüzde de devam etmektedir.

Günümüze ulaşamamış Çırağan, Beylerbeyi ve Yıldız Sarayı Mutfaklarının geçirdiği onarımlar hakkında bir bilgiye rastlanmamıştır.

7. SONUÇLAR

Osmanlı Saraylarında yer alan mutfak birimleri, beş asır süren imparatorluk dönemi boyunca, Padişaha, Valide Sultana, Kadın efendilere, şehzadelere, devlet yönetiminde yer alan, sarayda yaşayan herkese hizmet etmiştir.

İnsanoğlunun temel ihtiyaçlarından biri olan yeme ihtiyacını kendine özgü kurallar ve gelenekler çerçevesinde yerine getirmiş, mutfak mekanlarını da bu ihtiyacı karşılayacak şekilde oluşturmuştur. Mutfak mekanlarını incelediğimizde, tarih içinde değişmeyen bir düzen içinde kurulduğunu görmekteyiz.

Edirne Sarayının Mutfaklarının bugünkü durumunu, Dr. Rıfat Osman'ın restitüsyonları ışığı altında ele aldığımızda, Topkapı Sarayı Mutfakları ile benzerlikler gösterdiği görülmektedir. Her iki saray da avlular etrafında konumlandırılmış yapılardan oluşmaktadır. Edirne Sarayı'nda 3 avluda toplanmış olan mekanlar, Topkapı Sarayı'nda 4 avlulu bir düzen içinde yer almışlardır. Topkapı Sarayı'nın avluları aynı aks üzerinde sıralanırken, Edirne Sarayı'nda "L" biçimli bir kuruluşa sahiptirler. Mutfaklar Edirne Sarayının "*Alay Meydanı*" denilen I. Avlusunda; Topkapı Sarayı'nda ise "*Divan Meydanı*" denilen, II. Avlusunda yer alır. Topkapı Sarayında görülen avlu Sayısındaki artış Mutfakların Saray içindeki konumlanışını değiştirmemiş, her iki mutfakta Saray Merasimlerinin yapıldığı, İmparatorluğun yönetildiği, Sarayın "*birun*" kısmı (dış kısmı) denilen avluda yer almaktadırlar. Edirne Sarayındaki Alay Meydanı ile Topkapı Sarayı'nın Divan Meydanını çevreleyen yapılar benzer işlevlere sahiptir. Mutfaklar gerek dışardan malzeme ve servis alışları açısından, gerekse işlevleri bakımından saltanat ile ilgili bölümlerden uzak tutulmuşlardır.

Dolmabahçe Sarayı'nda ise, dönemin sosyal hayatındaki değişikliklerin, batılılaşma sürecinde, kültürel değişimin, sarayın yerleşim ve plan şemasına açık bir etkisi görülmektedir. Mutfaklar bu sarayda, merasimlerin yapıldığı, imparatorluğun yönetildiği alanlardan uzaklaştırılmış, diğer mutfaklara göre saray içinde farklı bir yerde konumlandırılmıştır. Mutfakların konumu sarayın genel yerleşimi içinde değişiklik

göstermesine rağmen, mutfaklar kendi iç avlularını korumakta ve mutfak düzenindeki gelenekleri sürdürmektedirler. Bütün birimler bu avlu içinde yer almaktadır.

Edirne ve Topkapı Saraylarında kuzeydoğu-güneybatı aksını eksen alan bir düzeni içinde olan mutfaklar, Dolmabahçe Sarayı'nda kuzey-güney aksından çok az bir sapma ile konumlanmıştır.

Mutfak yapıları dikdörtgen biçimli yapılardır. Bu form önde bir geçiş ve hazırlık bölümü ile arkasında yemeklerin pişirildiği kubbeli fenerli mekanların yanyana konumlanmasıyla meydana gelmiştir.

Mutfak mekanları hiyerarşik bir düzen içinde işlevlendirilmişlerdir. Her mutfağın çalışma programı farklı olup, hizmet verdiği kişiye göre adlandırılmıştır. Mutfaklar, Edirne ve Topkapı Saraylarında kalabalık bir kodraya sahip olduklarından vardiyalı çalışmaktadırlar.

Mutfak birimlerinde iki çeşit ocak vardır. Bu ocaklardan ilki yan duvarlarda yer alan, belli sayıda kişiye yemek pişirilen sabit ocaklardır. Bu ocaklar yeterince büyük olmadığından rahat çalışma imkanı vermezler. Bu nedenle daha çok özel kişilere (padişah, valide sultan vb...) ayrılan mutfaklarda yer aldığını görmekteyiz. Bir diğer ocak cinsi ise tespitsiz ocaklardır. Bu ocaklar, üzerlerine büyük kazanların oturtulmasına müsait demir yada ot taşından yapılmış ayaklardan oluşurlar. Ateş, ayakların arasına yerleştirilen odunla elde edilir. Pişirme sonrası kaldırılması ya da mekandan mekana transferi söz konusu olduğundan ve üzerine konacak kazanın büyüklüğüne göre ayarlanabilir oluşları açısından, daha kullanışlı ve tercih edilen bir sistem olmuştur. Mekanların kubbe ve fenerleri bu ocaklara baca görevi görür.

Yapıların cepheleri inşa edildikleri dönemlerin özelliklerini taşımaktadırlar. Oldukça sade ve fonksiyoneldir. Mutfak cephelerindeki pencere sayısı ve oranları, Edirne Sarayı Mutfak yapılarından, günümüze kadar gelebilen son saray mutfağı olan Dolmabahçe Sarayı Mutfaklarına doğru, artmış ve büyümüştür.

Yapılar taş, tuğla ve ahşaptan, kargir sistemde inşa edilmişlerdir. Taşıyıcı sistemi, kubbelerin yükünü alan kemerler ve kemerlerden aldığı yükü zemine ileten ayaklar ile ön bölümün örtü sistemi yükünü taşıyan beden duvarlarından oluşur. Hacimlerin içleri, fonksiyonunun bir sonucu olarak sıvadır.



KAYNAKLAR

Akozan, Feridun., "Tarih Boyunca Türk Sarayları", **Milli Saraylar Sempozyumu Bildirileri: 15-17 Kasım 1984.**, İstanbul, Milli Saraylar Daire Başkanlığı Yayınları,1985, s. 28-30.

Altay, Hadi., "Topkapı Sarayı Müzesi.", **Bilgi Dergisi**, S:115, Ekim 1965,s.25-28.

Araz, Nezihe., "Tatlı Tatlı Yiyelim, Tatlı Tatlı Konuşalım." **Eskimeyen Tatlar.**, İstanbul, Vehbi Koç Vakfı, 1996, s.17-18.

Arseven, C.E., **Türk Sanatı**, İstanbul, Cem Yayınevi, 1984.

Arseven, C.E., "Topkapı Sarayı Müzesi.", **Sanat Ansiklopedisi**, Cilt 4.,s.2023.

Aslanapa, Oktay, **Edirne'de Osmanlı Devri Abideleri.**, İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Yayınları İstanbul,1949.

Atasoy, Nurhan., "Dolmabahçe Sarayı'nda Geleneksel Özellikler.", **Milli Saraylar Dergisi**, S:1, 1987, s.23-33.

Ayverdi E.H., **Osmanlı Mimarisinde Fatih Devri 855-886 (1451-1481)**, III.cilt 2.Baskı, , İstanbul Fetih Cemiyeti İstanbul, 1989.

Batur, Afife., "Beşiktaş Sarayları.", **İstanbul Dergisi**, S: 15,1995.,s.60-73.

Batur Afife, "Dolmabahçe Sarayı", **Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi**, cilt:3, İstanbul, Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı,1994 ,s.89-97.

Batur, Afife., "Yıldız Sarayı", **İstanbul Ansiklopedisi**, cilt:7, İstanbul, Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı,1994, s.520-526.

Cenkmen, Emin, **Osmanlı Sarayı ve Kıyafetleri**, İstanbul, Türkiye Yayınları, 1948.

Cimok, Fatih., **İstanbul**, 10. Baskı, İstanbul, A Turizm Yayınları Ltd.,1989.

Çiğ, Kemal., **Topkapı Sarayı Müzesi**, İstanbul, Arkın Kitabevi, 1968.

Davis, Funny., **The Palace of Topkapı**, Newyork, Charles Scribner's Sons Ltd.,1970.

Eldem, Sedat Hakkı; Akozan, Feridun., **Topkapı Sarayı**, Ankara, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 1982.

Eldem, Sedat Hakkı., **Türk Evi II**, İstanbul, Türkiye Anıt Çevre Değerlerini Koruma Vakfı, 1986.

Erkins, Ziya., **Topkapı Sarayı**, İstanbul, Yayımcı yok, 1959.

Göktaş, Uğur., "İftar Adetleri." **Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi**, cilt:4, İstanbul, Türkiye, Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı,1993, s.140-141

Güvenç, Bozkurt., "Yemek, Kültür ve Yemek Kültürü." **Eskimeyen Tatlar**., İstanbul, Vehbi Koç Vakfı,1996.s.13-17.

İnciciyan,P.G., "Büyük Yeniçeri Subayları.", **Hayat Tarih Mecmuası**., S:10, Kasım 1965, s.86-87.

Kandemir., "Topkapı Sarayı Hakkında." **Türkiye Turing ve Otomobil Kurumu Bülteni** S:92, Eylül 1949, s.10-11.

Koşay,H.Z; Ülkücan, A., **Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı**., Ankara ,Milli Eğitim Bakanlığı,1961.

Koçu, Reşad Ekrem., **Topkapı Sarayı**., İstanbul, İstanbul Ansiklopedisi Yayınları, yılı yok.

Koçu, Reşad Ekrem., "Gün Işığında Tarih: Topkapı Sarayında Yüz Gün.", **Milliyet**, 23 Mart 1955.

Koçu Reşad Ekrem, Gün Işığında Tarih: Topkapı Sarayında Kırk Gün', **Milliyet**, 1 Mart 1955.

Kömürçüyan, Eremya Çelebi, **İstanbul Tarihi: XVII. Asırda İstanbul**, İstanbul, Eren Yayınları, 1988.

Kuban, Doğan. 'Topkapı Sarayı', **Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi**, cilt:7, İstanbul, Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı,1994.s.280-289.

Kumbaracılar, S., " Saray Yemekleri.", **Hayat Tarih Mecmuası I** ., S:4, 1969, s.56-59.

Kut, Günay., "Türklerde Yeme-İçme Geleneği ve Kaynakları.", **Eskimeyen Tatlar**, İstanbul, Vehbi Koç Vakfı, 1996, s.38-71.

Merey, Lemi., "Boğaziçi'ndeki Milli Saraylar'ımızın Strüktürel Koruma Problemleri ve Restorasyonları için Temel Öneriler.", **Milli Saraylar Sempozyumu Bildiriler 15-17 Kasım 1984**, s.260-269.

Miller, Barnette., **Beyond the Sublime Porte.**, New Haven, Yale University,1931.

Necipoglu, Gülru, **Architecture, Caremonial and Power: The Topkapı Palace in the fifteenth and sixteenth centuries.** ,NewYork, TheArcitectural History Foundation,1991.

Ogan, Aziz, **A General Survy of the Buildings Included in the Palace of Topkapı.** İstanbul, Turing Yayınları, 1949.

Orgun, Z., "Kubbealtı ve Yapılan Merasimler.", **Güzel Sanatlar Dergisi.**, S:6, 1949, s.102-103.

Orgun, Z., "Osmanlı Sarayında Yemek Yeme Adabı", **Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri 31 Ekim-1 Kasım 1981**, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı yayınları,1982.s.141-143.

Orgun, Z., "Divanda Elçiler Nasıl Yemek yerlerdi", **Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri 31 Ekim-1 Kasım 1981**, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 1982. s. 144-147.

Osman, R., (1989), **Edirne Sarayı**, 2.Baskı, Ankara, Türk Tarih Kurumu, 1989.

Osman, R., (1957), **Edirne Sarayı**. Seri no: VII.-30., Ankara, Türk Tarih Kurumu Yayınları,1957.

Ödekan, A., (1995), "Mimarlık ve Sanat Tarihi", **Türkiye Tarihi 2** ,İstanbul, Cem Yayınevi, Ekim 1995.

Öner, Sema., "Dolmabahçe Saray Kompleksini Oluşturan Yapıların Değerlendirilmesinde Yeni Bulgular.", **Milli Saraylar 1994/1995.**, İstanbul, T.B.M.M. Milli Saraylar Daire Başkanlığı Yayınları, 1996, s.114-135.

Öz, T., (1949), "Topkapı Sarayı Müzesi Onarımları.", **Güzel Sanatlar Dergisi.**, S:6, 1949,s.6-74.

Öztuna, Y., (yılı yok), **Topkapı.**, Yer adıyok, Yayımcı yok, Yılı yok.

Saz, L (1958a), "Leyla Hanımefendinin Hatıraları."**Yeni Tarih Dergisi**, Sayı:13 Ocak 1958, S.380-381.

Saz, L., (1958b), "Leyla Hanımefendinin Hatıraları." **Yeni Tarih Dergisi**, Sayı:15, Mart 1958, S.414.

Saz, L., (1958c), "Saray ve Harem Hatıraları." **Yeni Tarih Dergisi**, Sayı:18, Haziran 1958, S.461-462.

Saz, L., (1958d), 'Saray'da Ramazan-ı Şerif ve Bayram.' **Yeni Tarih Dergisi**. Sayı:23, Kasım1958, S538-539.

Saz, L., (1958e), "Saray ve Harem Hatıraları", **Yeni Tarih Dergisi**, Sayı:16,Nisan 1958, S.427-428.

Saz, L., (1959a), "Saray ve Harem Hatıraları." **Yeni Tarih Dergisi**, Sayı:29 Mayıs 1959,S. 640.

Saz, L., (1959b), "Saray ve Harem Hatıraları."**Yeni Tarih Dergisi**, Sayı:25, Ocak 1959, S.573.

Saz, L., (1959c), "Saray ve Harem Hatıraları." **Yeni Tarih Dergisi**, Sayı:28., Nisan 1959, S.623.

Saz, L., (1959d), "Leyla Hanım'ın Hatıraları." **Yeni Tarih Dergisi**, Sayı:36, Aralık 1959, S.742-745.

Saz, L., (1959e), "Saray ve Harem Hatıraları." **Yeni Tarih Dergisi**, Sayı:30, Haziran 1959, S.655.

Saz, L., (1959f), "Saray ve Harem Hatıraları." **Yeni Tarih Dergisi**, Sayı:34, Ekim 1959, S.715-716.

Saz, L., (1959g), "Leyla Hanım'ın Hatıraları." **Yeni Tarih Dergisi**, Sayı:35, Kasım 1959, S.731-732.

Şavkay, T., (1996) "Medeniyet ve Coğrafya Değişmeleri Çerçevesinde Türk Mutfağı.", **Eskimeyen Tatlar**, İstanbul, Vehbi Koç Vakfı, s.72-89.

Sertoğlu, M., (1954), "Matbah-I Amire", **Resimli Tarih Mecmuası**. Sayı:56, Ağustos 1954, S.3268-3271.

Sevgin, E., (1965), "İstanbul Sarayların'nda Adım Adım: Topkapı Sarayı:Porselen Dairesi." **Hayat Tarihi Mecmuası**, S:7, Ağustos 1965, s.36-43.

Sözen, M., (1991), **Devletin Evi Saray**. Seri no:12., İstanbul, Sandoz Kültür Yayınları, 1991.

Suar, S., (1985), "Saray Ocakları." **Milli Saraylar Sempozyumu Bildirileri:15-17 Kasım1984**. İstanbul, Milli Saraylar Daire Başkanlığı Yayınları, 1985.

Tavernier, J.B., (1984), **Topkapı Sarayında Yaşam**. çev:Perihan Üstündağ., İstanbul, Çağdaş Yayınları, 1984.

Taechner, F., (1925), **Alt-Stambuler Hof-Und Volksleben Ein Türkisches Miniaturen Album**, Hannover, Veröfentlich, 1925.

Tezcan, H., (1972), **Topkapı Sarayı ve Çevresinin Bizans Devri Arkeolojisi**., İstanbul, Turing ve Otomobil Kurumu, 1972.

Turan, İ.ed., (1986), **Osmanlı Kıyafetleri: Fenerci Mehmed Albümü**. İstanbul, Vehbi Koç Vakfı, 1986.

Türkoğlu, S., (1990), **Der Topkapı Palast**. 14.Baskı., İstanbul, Net Turistik Yayınları, 1990.

Uzunçarşılı, İ.H., (1945), **Osmanlı Devletinin Saray Teşkilatı**., VIII. Seri, No:15, Türk Tarih Kurumu Yayınları. 1945.

Ünver, S., (1996), **İstanbul Risaleleri.**, Seri no:3. İstanbul, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Yayınları, 1996.

Ünver, S., (1952), **Fatih Devri Yemekleri.** İstanbul, İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü, 1952.

Withers, R., (1996), **Büyük Efendinin Sarayı.**, çev: Cahit Kayra., İstanbul, Pera Turizm ve Ticaret A.Ş., 1996.

Yücel, İ; Önen, S., (1989), **Dolmabahçe Sarayı.** İstanbul, T.B.M.M. Vakfı Yayınları, 1989.

Yazar adı yok, (1988), **The Topkapı Palace,** 8.Baskı, İstanbul, Net Turistik Yayınları, 1988.

Yazar adı yok., (1933), **Topkapı Sarayı Müzesi Rehberi.**, İstanbul, İstanbul Asar-I Atika Müzeleri, 1933.

Yazar adı yok., (yılı yok), **The Museum of Topkapu Saray.** Yer yok, Belediye kitapları, yılı yok.

Yazar adı yok., (1951), "19. Asırda Osmanlı Sarayı." **Türkiye Turing ve Otomobil Kurumu Belleteni.** Sayı: 114, Temmuz 1951, s.23-24.

Yazar adı yok, (1994), "Topkapı Sarayı". **AnaBritannica,** s.126-127.

Yazar adı yok., (1954), **İstanbul Sarayları.** İstanbul, Yapı Kredi Yayınları.

EKLER

EK 1 YEMEK ADETLERİ

Padişahın Yemek Yemesi

Padişahın mutfağı güneş doğmadan çalışmaya başlar. Padişah erken kalktığından erken yer. Sabah kahvaltısı sabah namazından sonra yapılır. Günde üç yada dört kez yemek yer. Olağan olarak yazın olduğu gibi kışın da, öğleden önce saat onda öğle yemeğini yer. Öğle yemeğine esas yemek denir. Akşam üstü altı civarı da akşam yemeği yenir.

Padişah yemek istediği zaman Kapı ağasına söyler, o da bir Hadım göndererek emri Baş sofracıya (Çeşnigirbaşı) iletir, sofracı yiyecekleri kotarır ve tabak tabak Padişahın masasına getirir. Padişah, "Kısa sedir" denen küçük bir iskemle üzerinde, bağdaş kurarak oturur durumda yemek yer. Altına kıymetli halı ve yastıklarala örtülü konur. Öne konan sofra bir ayak daha yüksektir. Önünde giysilerini korumak için çok değerli bir peşkir konur. İkinci peşkir sol koluna yada dizlerinin üzerine konulur. Bununla ağzını ve parmaklarını siler. Sofranın üstüne bir havlu örtülür. Şehzadelere yapıldığı gibi yemeği parçalanıp hazırlanmaz. Bu işi kendisi yapar. Önünde genelde Bulgar derisi bir sofra örtüsü vardır. Üstünde birkaç tür beyaz ekmek vardır. Çatal bıçak kullanmaz, biri çorba biri hoşaf için iki kaşık kullanır. Padişah yemekleri teker teker tadar ve bitirdikçe tabaklar önünden alınır. Et çok yumuşaktır, elle rahatça parçalanır. Sofrada meze ve tuz bulunmaz. Meşrubat sürahilerle gelir. Yemek bitince ellerini altın leğen içinde, değerli taşlarla süslü bir ibrik kullanarak yıkar. Padişah yemek sırasında pek konuşmaz, kendisini eğlendirmek için birkaç dilsiz ve soytarı oyun oynarlar. Bunlar da konuşmaz. Padişahın çok iyi bildiği işaret diliyle oynarlar. Padişah konuşmak isterse, yanında bulunan gözde ağalardan birine iltifat eder ve ona masasından bir somun ekmek atar. Oda bu ekmeği arkadaşlarına dağıtır. Bu çok özelliği olan bir lütuf ve iltifattır.

Baş sofracı (Çeşnigirbaşı), öğle ve akşam yemeği vakitlerinde odada bulunur, yemekleri kapıdan alır, sofra sininin üstüne kurulunca yemekleri getirilir ve Başsofracı tarafından tabak tabak Padişahın önüne konur, istediği zaman da kaldırılır.

Padişah farklı zamanlarda yani öğle ve akşam yemeği saatleri dışında, yemek istediği zaman kapı ağasına söyler, oda bir Hadım göndererek aynı emri Sofracıya iletir, Sofracı da yiyecekleri kotarır ve tabak tabak padişahın masasını getirir.

Padişah gündüzleri Mabeyn dairesinde bulunur. Yemekleri Kilercibaşı getirir. Yemekler "Kuşhane muhafazası" denen kılıfla örtülerek Çeşnigir ve Kilecibaşılar tarafından mühürlenir.

Padişahın günlük öğünlerinde, çok miktarda kızarmış güvercin, iki yada üç kaz, koyunkuzu eti, hindi, piliç, nadiren yaban ördeği, aynı yiyeceklerden ne kadar kızartılmışsa o kadar haşlanmış ve her yemeğin salçası, ayrıca et suları, çorbalar, porselen tabaklar dolusu reçeller, şekerlemeler ve hoşaf lar ve yöntemine göre hamura sarılmış et (börek) bulunurdu. Yemek bittikten sonra şerbet, ağaların birisi tarafından bir porselen tabak üzerine oturtulmuş, üstü kapalı derin bir porselen tabakla getirilirdi.

Kanuni Sultan Süleyman'ın ihtişamlı günlerinde, üç yıl, İstanbul'da, Kaptan-ı Derya Sinan Paşa'nın yanında hekim olarak kalmış bir İspanyol esirin anularından, o dönemin en meşhur yemeği "çorba" ile yemeğe başladığını, her gün sofrada mutlaka pilav yendiğini, pilavın koyun etinden et suyu ve inek yağı ile piştiğini, pilava ufacık çekirdeksiz İskenderiye üzümü karıştırdıklarını aynı zamanda tavuk etiyle beraber pişirildiğini ve kızartma yendiğini öğrenmekteyiz. Padişahın ise tatlı olarak genelde zerde'yi tercih ettiği belirtilmektedir.

Divan Erkanının Yemek Yemeleri

Öğle vaktinde, Divan oturumu bitince, vezir-i azam yemek getirilmesini emreder. Divanda üç yere sini kurulur: Vezir-i azamın, diğer vezirlerin ve Kazaskerlerin önüne... Sini, ince, yuvarlak kalaylanmış büyük bir tabaktır. Vezir-i azam ve diğer vezirlerin sinilerini Çeşnigir ağalar, Kazasker efendinin sinisini de kendi Muhabirbaşılar kurardı. Çavuşbaşı ile kethudası sinilerin kurulmasına gözcülük ederdi. Divan erkanının peçeteleri dizlerin üzerine konur, ekmeğin sininin etrafında büyük parçalar halindedir.

Nişancı ve Defterdar iskemlede oturarak Vezir-i azamla yemek yer, divanda Kaptan Paşa varsa ona ayrı bir sini kurulurdu. 2. ve3. Defterdar da vezirle yedi. Kaptanpaşa varsa defterdarların yeri Kaptanpaşanın yanı olurdu. Mehterbaşı, Ekmekçibaşı, Matbah-ı Amire Emini ve Vekilharç, Vezir-i azamın karşısında el pençe divan durur, yemek bitince selamlayıp çıkarlar.

Yemek olarak genellikle çeşitli biçimlerde hazırlanmış koyun eti, hindi, güvercin, kaz, tavuk, pirinç ve baklagillerden oluşan çorba ve hamur tatlısı bulunurdu.

Paşalara ve önemli kişilere büyük porselen kaplarda şerbet getirilir ötekiler ya içmezler yada su içerler.

Sofralar kurulurken ve yemek bitiminde Sakabaşı leğen ve ibrik getirerek divandakilerin ellerini yıkaması için su dökerdi.

Saraya Gelen Elçilerin Kubbe Altında Yemek Yemesi

Elçiler, Vezir-i azamın, diğer adamları rütbelere göre Kaptan paşanın, Defterdar ve Nişancının sofralarında yer alırlardı. Yemek usulleri normal divan günlerindeki gibi olur, yemek arasında şerbet içilirdi. Veziri-i azam şerbetini içerken Vezirler ve Sadreyn kendisini selamlar, oda gülümseyerek iltifatta bulunur, diğerleri de şerbetlerini içmeye başlarılardı. Yemekten sonra Teşrifati Efendi gülsuyu, Mutfak Emini de buhur dağıtırdı.

Şehzadelerin yemek adetleri

Küçük Şehzadeler veya sultanlar yemeğe birlikte oturur, bazen iltifat olarak büyük Kalfa'da davet edilir. 1860'a kadar, yemek üç parmağın uçlarıyla yenirdi. Öyle dikkatli davranılır ki, parmaklar belli belirsiz yağlanırdı. Eller, İbriktarın hazır bulundurduğu gümüş leğen ve ibrikte yıkanır ve uçları sırma işlemeli havlularla kurutulurdu. Kalfalara ibrik,leğen tutulmaz;ellerini tasta yıkarlardı. Yemekten sonra yalnız büyükler ve kalfalar kahve içerdi.

Ağaların Yemeği

Padişah'ın sofrasında kalan yiyecekler derhal ona hizmet eden ağalara aktarılır.

Ağaların başı, Kapıağası ise kendi mutfağında kendisi için hazırlanan ancak padişahınkinden daha düşük düzeyde olan yemeğini ayrı bir odada yer.

Odadaki Gençlerin Yemekleri

Ağalara aynı zamanda odadaki gençlere de yemek gönderilir. Bu yemek günde iki somun ekmek, biraz haşlama koyun eti, tereyağı ve balla Veziri-i azamın karıştırılmış pirinç yemeğidir. Bu pirinç yemeği daha çok çorba niteliğindedir.

Acemioğlanlar

Et, çorbaları için bakliyat olarak istediklerini getirirler,ekmekleri ve yiyeceklerin hepsi kilerden günlük olarak verilir, pişirilmesi kendilerine bırakılmıştır. Deniz kenarına gider, bol miktarda balık avlar, bir bölümünü satar,kalanını kendi yiyecekleri olarak ayırılır.

Sofra Düzenleri

1859 yılına kadar harem halkının sofraları, oturdukları odaların birinde bir kenarakurulurdu. Yere sırmalı pullu, yuvarlak bir yaygı serilir, üzerine altı ayaklı gümüş bir iskemleye yine öyle bir örtü örtülür ve üzerine yuvarlak büyük bir tepsi yerleştirilirdi. Yemekler, gümüş veya saksonya porseleninden kapaklı tabaklarla tepsiye yerleştirilir, bir tarafa ekşi takımı, tuzluk, biberlik, limon suyu, ince bir tülbent üzerine mercan saplı sof veya fildişi çorba ve pilav kaşığı, bağadan tatlı kaşığı ve ekmek konurdu.

Yemekte su içilmediğinden su takımı konmaz.

Kalfalar, odalarında hep beraber sofraya otururlardı. Bunların örtüleri ipekle işlemeli, iskemleleri cevizden, yemek takımları kapaklı beyaz veya çiçekli yerli malı, kaşıkları

gümüştü. Küçük Kalfalara ve acemilere umumi sofralar kurulur, bu sofralar için bakır tepsi ve bakır sahanlar kullanılırdı.

1860'dan sonra çatal ve bıçak kullanılmaya başlanmış ve sofralar masalara kurulmaya başlanmıştı.

Yemek Tablaları

Harem halkının maaşlarından başka tayınlarıda vardı: Şeker, mum, sabun, tuz ve biberden ibaretti.

Hanedan üyelerinin tayınlarında bunların dışında, has ekmek, simit, pide, külah peyniri denilen saraya mahsus bir cins tuzsuz nefis peynir ve kaymak bulunmaktaydı. Bunlar sabah kahvaltısı içindi.

Öğle yemeği ile beraber gümüslü büyük tepside reçel, kaşar peynir, zeytin, sucuk, pastırma, havyar, yeşil salata; akşam yemeği ile birlikte ise tabaklarla birlikte mevsimin meyvalarından verilirdi.

Sultanların yemek tablaları, sıcaklığını koruması için içi pamuklu örtülü tepsilere konur ve tepsilere koyu kahverengi yada koyu lacivert çuhaya sarılıp bağlanırdı. Bunları tablakarlar, mutfaktan alıp başlarında taşırlardı ve bu halde dairelerine yakın olan bahçe kapısının mermerliğine getirirler, oradan haremın aş nöbetçileri tarafından alınırdı.

Büyük kalfaların tablaları lacivert bez, diğerleri beyaz bez örtülü olurdu. Üstü meşin kaplı yuvarlak sepet sandıkları içinde fodlalarında birlikte verilirdi. Aş nöbetçileri, başları sırma işlemeli büyükçe havluları peştemal gibi belerine sarmış ve ayakları sedfli nalınlar giyerler, tablaları ikişer ikişer tutup aş nöbetçi başının nezaretinde olarak götürürlerdi.

Bütün tablalarda her zaman bir çeşit et yemeği, yada tavuk, börek tatlı, birkaç çeşit sebze ve pilav bulunurdu. Nadiren makarna pişerdi. Hoşaf küçük bakır güğümler içinde tablaya konurdu.

EK 2 MUTFAK ÇALIŞANLARI

Kiler-i hassa memuriyetleri

Kiler koğuşu, Fatih Sultan zamanından beri çalışırlardı. Bu koğuştakiler, Sultanın sefere çıkması halinde, beraberinde iki katır meşrubat, bardak, tabak, yemek ve abdest takımı bulundururlardı. 17.yy. başında kiler-i hassa hademileri 1129 kişiydi.

Saray kilercileri 7 bölüktü, bunların bir ağası, bir kethüdası, bir de katibi vardı.

Bölüklerin 6'sına bölük-i kiler, diğerine kiler veya aşşab yani sebze ve yaş meyve kilercileri denirdi.

Kilercibaşısı veya kilerbaşı:

Kilerbaşı, kiler odasına mensuptur. Fatih sultan devrinde konulmuş bir görevdir. Ak ağaların arasından seçilerek tayin olur. Bazı kayıtlarda iç oğlanlardan da tayin edildiği yazılır. Saray kilerindeki herşey onun emrindedir. Kilerbaşılık II.Murad zamanında "Üçüncü Ağa" adıyla mevcuttu. Padişahın yemeği gelirken Kiler-i Hassa hademelerinin önünde yürürdü.

1755 yılında Kilercibaşısına bağlı olarak 17 kasap ile sakirdi, 23 yoğurtçu ve sütçü, 31 sebzeçi, 17 tavukçu, 23 simitçi, 6 buzcu ve karcı, 15 kalaycı, 27 mumcu, 25 saka ile buğday dövücü vardı.

Merasim günlerinde başına mücevveze, arkasına Ustlük ferve-I samur veya asıl ismi ile Erkan kürkü giyerdi, İçine üç etek entari, beline çiçekli donluk, kırmızı çuha şalvar, sarı yemeni giyerdi.

Kiler kahyası:

Kilercibaşından sonra gelir. 3. oda olan kiler odasına mensuptur. Başlıca görevi kilerdeki erzak ve yiyeceklerin hesabını tutmak ve nezaret etmektir. Kalfalara her ay maaşlarıyla birlikte şeker, dövülmüş kahve, mum, sabun, tuz ve biber gelirdi.

Emrinde bulunan ağalar: Çaşnigir başı, Mihter başı, Ekmekçi başı, Aşçı başı, Helvacıbaşı, Kiler ağasıdır.

Merasim günlerinde başına düzkaş, arkasına içi canfesli çuha biniş, işlemeli mintan, kuşak, kırmızı şalvar, sarı yemeni giyerdi.

Kiler-i hassa kahvecibaşısı:

Padişaha kahve yapmak ve sunmakla görevliydi.

Başına yeşil, üzeri oluklu başlık giyer, bunun üzerine beyaz destar saradı. İçlerine mutelif renkte entari giyer, kuşak sarar, arkasına yeşil zeminli, yakası kürk kaplı mevsim kürkü giyerler, omuzlarında kahve çantası asılırdı. Kırmızı şalvar, sarı yemeni giyerdi.

Kiler-i hassa başkullukçusu:

Serkılar-i Hassa da denir. Yemeklerin hazırlanmasına nezaret eder, Padişahın yemeğini önüne koyar, kapağını açar ve yemek sahanlarını değiştirdi. Babussaadeden tayin edilirdi. Kilercibaşaların elemanı, Kiler-ı Hassa hademelerinin amiridir.

Normal günlerde yuvarlak kavuk ve kaftan, merasimlerde başına düzkaş veya mücevveze, arkasına içi canfesli çuha biniş giyer, içine farklı renklerde mintan, bunun üzerine üç peçli bolca entari giyip uçlarını belindeki kuşağın arkasına sıkıştırırdı. Bellerine şal kuşak sardıkları gibi donluk denilen geniş kuşak da bağlardı. İçlerine giydikleri üç peçli entarinin altına ayrıca bir de düz entari giyerlerdi. Sarı yemeni ve kırmızı çuha şalvar giyerlerdi.

Kiler-i hassa kullukçusu:

Kiler-i Hassa baş kullukçusunun emrinde çalışır.

Başına kırmızı adi kavuk giyer, üzerine beyaz destar sarılır, arkasına önü kapalı kırmızı kaftan giyer, beline beyaz kuşak sarılır, lacivert şalvar, kırmızı yemeni giyerdi.

Çaşnigirbaşı:

Kiler kahyasının mahiyetindedirler. Mutfaklarda 40-50 kadar çaşnigir bulunur. Çaşnigir tat tutucu anlamına gelir. Hanedana ait tablolardan sorumluydular. Çaşnigirler, Çaşnigirbaşı en önde mutfığa gidip kalaylı sahanlar içindeki yemekleri sofraya taşırlar, yemek bitikten sonra yine aynı düzende toplanıp bulaşıkhaneye götürürlerdi.

Çaşnigirbaşının en önemli görevi, Padişaha götürülecek yemekleri tatmaktır. Tadılan yemekler huzura çıkacak kalitede bulunursa, kilercibaşının da şahitliğinde muhafazasına konup mühürlenerek Padişaha sunulurdu. Divan günleri, divana da hizmet ederlerdi. Haremde Çaşnigir usta kıdemli bir cariyedir. Kılıç alayında Divan-ı Hümayun çavuşlarının arkasında giderdi.

Kırmızı kavuk üstüne beyaz destar sarar, içine mintan üstüne önü kapalı kaftan giyer, beline kuşak sarar, kaftanın bir ucunu bu kuşağın arkasına sokardı. Lacivert şalvar, sarı mest pabuç giyerdi. Merasimlerde başına yarım endaze boyunda beyaz tülbent sarılı mücevveze, arkasına erkan kürk giyerdi. Padişah ölünce siyahlara bürünüp yas tutarlardı.

Hassa çaşnigirlerbaşı:

Kilere mensup olup, padişahın yanında bulunan çaşnigirlere denirdi. Bunlar doğrudan doğruya padişahın yemeğini yanında tadarlar, ayak öptükten sonra geri geri çekilirlerdi. Helvahane ocağından terfi edilerek Çaşnigirbaşılığa yükselinirdi.. Sadrazam ve Vezir sofralarını da çaşnigirler kurardı. Yemeklerin çeşnisine bakar. Önemli bir mevkidir.

Bayram divanlarında başına mücevveze, arkasına üst kaftanı giyerdi. Merasimlerde başına mücevveze, içine entari, beline şal kuşak, kırmızı şalvar, sarı yemeni, arkasına yeşil zemin üstüne (siyah, beyaz, kırmızı) dört köşeli göğüslük dikilirdi.



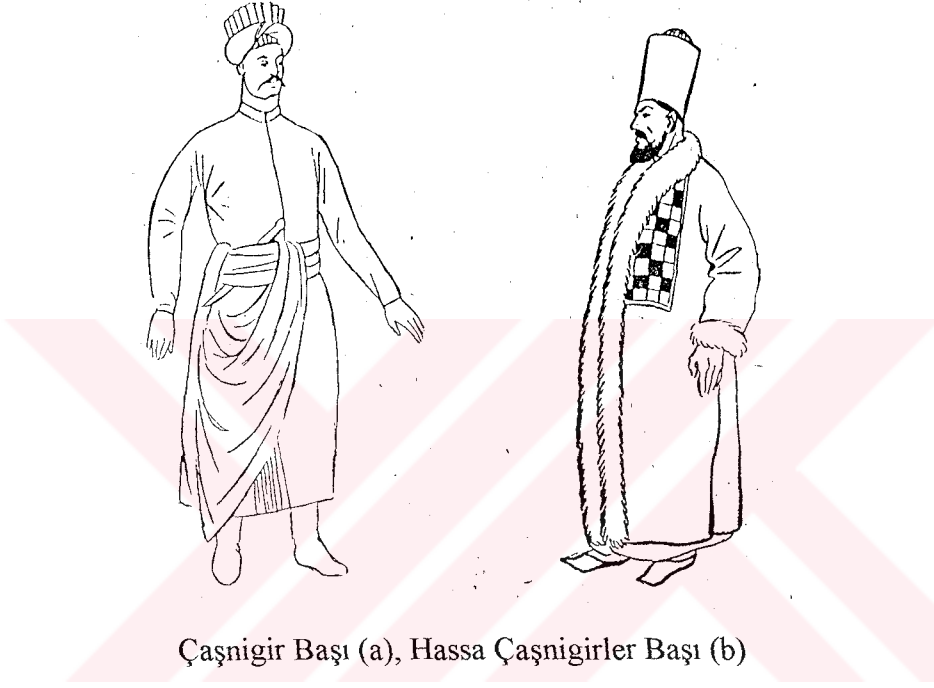
Kiler-i Hassa kahvecibaşısı (a), Kiler-i Hassa başkullukçusu (b), Kiler-i Hassa kullukçusu

Kiler-i hassa nöbetçibaşısı:

Kendi emanetinde bulunan altın ve gümüş kapları, fağfuri saksonya, eski maden ve diğer takımları, Baş kullukçuya vermek, lüzumunda geri almak, temizlemek ve saklamak görevleri arasındadır. Kandiller için zeytinyağı temini, umum koğuş ağalarına geceleyin acale lazım olduğu zaman çay, papatya, ıhlamur, yasemin, hatmi, menekşe vs. gibi ecza,

hacamat gibi aletleri hazır bulundurmak için ana eczane dışında bir eczane oluşturmak, lüzum halinde istenenleri koğuşlara, darrüsaade ve babüssaade ağalarına vermek de görevidir.

Başına sivri külâh içine mintan, arkasına kaftan, beline kuşak sarar, kırmızı şalvar, sarı mest pabuç giyerdi.



Çaşnigir Başı (a), Hassa Çaşnigirler Başı (b)

Kullukçu ağaları:

Kullukçubaşının mahiyetindedirler. Çamlıcadan getirilen tatlı suyun süzülmesi ve Enderuna verilmesi ile görevlidir. Hamam takımlarının sağlanması, sarıkları tanzim etmek, yatak toplamak, elbise dolaplarını düzeltmek görevleri arasındadır. Başlarına renkli puşi sararlar, içlerine renkli mintan giyer beline kuşak sarar, arkalarına kenarları sırma işlemeli kırmızı çuhadan kaftan, yeşil şalvar, sarı yemeni giyerlerdi.

Mumbaşı:

Koğuş kandillerini yakmakla görevli Mum Şakirdlerinin amiridir.

Başlarına mum şakirdleri gibi siyah adi kavuk giyer, bunun üstüne beyaz destar sarar, çizgili entari, şal kuşak, (arkasına bıçak) sarı çuhadan kol ağızları kırmızı parçalı kaftan, kırmızı çuha şalvar, sarı yemeni giyerlerdi.



Nöbetçibaşı (a), Kullukçuğaşı (b), Mumbaşı (c).

Mum şakirdi:

Saray koğuşlarının kandillerini yakmak ve onları hazırlamakla görevli. Kiler ağalarının emrinde çalışırlar.

Başlarına siyah adi kavuk giyer, üzerine beyaz destar sararlardı. Arkalarına sırttan düğmeli beyaz kaftan, beline kuşak, bunun arkasınada bıçak, lacivert şalvar, kırmızı yemeni, çedik pabuç giyerlerdi. Akşamları kandilleri yakmağa çıktıkları zaman ellerindeki şamdanla fitilleri yakarlardı.

Turşucubaşı:

Kiler koğuşunun en eski görevlerindendir. Turşu işlerine bakar.

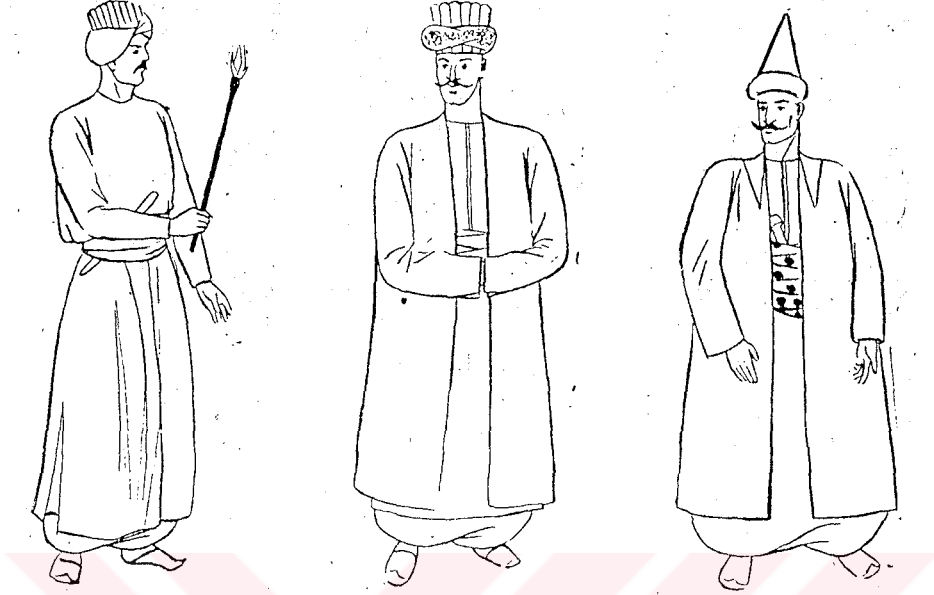
Başına beyaz adi kavuk giyer, üzerine alaca sarık sarılırdı. İçine mutelif renkte entari giyer, arkasına deve tüyü renginde çuha kaftan, beline şal kuşak, kırmızı şalvar, sarı yemeni veya sarı mest pabuç giyerdi.

Yemişçibaşı:

Hicri 850 yılından itibaren var olan bir görevdir. Saraya alınan yemişlerden sorumludur. Yemek çeşitlerinin artmasına çalışır.

Başına sivri külah giyer, bunun etrafına muhtelif renklerde şal sarılırdı. Başına giydiği kırmızı külahın altına ayrıca kırmızı bir fes giyerdi. İçine mintan, beline üzeri çiçekli

bindallı donluk sarar, arasında bıçak taşır,arkasına mavi yakalı, kırmızı çuhadan kaftan, kırmızı dökme şalvar, sarı yemeni giyerdi.



Mum Şakirdi (a), Turşucubaşı (b), Yemişçibaşı (c).

Yemişçi gediklisi:

Kiler-i Hassa başkullukçusunun hizmetindedir. Kiler ağalarından seçilen Yemişçibaşının yamaklarına denir. Saray sofralarında, yemiş işlerinde hizmet görürlerdi.

Kırmızı sivri külah, mintan, lacivert şalvar, kırmızı mest pabuç, saroçuha zeminli, kırmızı sivri yakalı kaftan, bunun üzerine de geniş kemer kuşak giyerlerdi.

Turşucu Gediklisi:

Turşucubaşının emrinde, sarayın turşularını kuran, sofralarada turşuları taşıyan kişidir.

Başlarına yeşil adi kavuk giyer, bunun üzerine alaca sarık sarar,mintan, kuşak, deve tüyü renginde kaftan, lacivert şalvar, kırmızı yemeni giyerlerdi. Masraf katibi: Başına adi kavuk, mevsimine göre sarı kaftan, farklı renklerde mintan, beline kuşak, arasında divit takımı taşır, lacivert şalvar, kırmızı pabuç veya şalvara ekli kırmızı mest pabuç giyerdi.

Masraf Katibi:

Kiler-i Hassada masraf defterini tutardı.

Başına adi kavuk, arkasına mevsimine göre sarı renkte kaftan, muhtelif renklerde mintan giyer, beline kuşak sarar, arasında divit takımı taşır, lacivert şalvar, kırmızı papuç veya şalvara ekli kırmızı mest papuç giyerdi.



Yemişçi Gediklisi (a), Turşucu Gediklisi (b), Masraf Katibi (c).

Göç Eskisi:

Kiler-i Hassaya mensuptur. Göç eskileri ağalarının muavinleridirler.

Fes üzerine tepesi tokmak şeklinde beyaz sivri külah, mintan, yeşil salta, bindallı kuşak, lacivert şalvar, kırmızı yemeni giyerdi.

Tütüncübaşı:

Saraydaki nargile vs.tedariki, çubukların (nargile) hassa çubukçuları tarafından temizlenmesi ve hazırlanması, tütün çeşitleri ve bunların muhafazasından sorumludur. Sonraki zamanlara ait bir rütbedir.

Kavuk üzerine beyaz tülbent sarar, (bu tülbente destar denir.) kol ağızları ve yakası kürklü, kırmızı çuha hil'at içine üç peçli entari, beline şal kuşak, kırmızı dökme şalvar, sarı yemeni giyerdi.

Şerbetçi Kullukçusu:

Şerbet seçimi ve yapımından sorumludur.

Şerbetçi, mor, adi kavuk üstüne beyaz destar sararlar, mintan, mor salta, mutelif renkte kuşak, dizden boğma lacivert şalvar, kırmızı pabuç giyerlerdi.



Göç Eskisi (a), Tütüncü Başı (b), Şerbetçi Kullukçusu (c).

Tavukçu Kullukçusu:

Tavuk yemeklerinden sorumludur.

Kırmızı adi kavuk üstüne beyaz destar sararlar, mintan, mor salta, mutelif renkte kuşak, dizden boğma lacivert şalvar, kırmızı pabuç giyerlerdi.

Etli Haseki:

II.Mahmut zamanında oluşturulmuş bir rütbedir. Saraya alınan etlerin saklanması ve pişirilmesinden sorumludur.

Başına kırmızı fes giyer, bunun üzerine kırmızı sivri külah geçirirdi. İçine mintan, bunun üzerine kaftan, beline ortası tokalı kuşak, lacivert şalvar, kırmızı veya siyah yemeni giyerdi.

Hassa yoğurtçubaşısı:

Özellikle Padişah, valide Sultan ve Şehzadelerin süt, peynir ve yoğurdunu temin ederdi. Mastgeran-ı Hassa da denirdi.

Başına sim veya som külâh denilen başlık (kırmızı zemin üzerine sırma ile işlenir ve iki tarafına zülûf sarkıtılır, bu başlığı yıldız takke de denir.), entari, beyaz çuha kaftan, yeşil kuşak, kırmızı şalvar, kırmızı yemeni giyerdi.



Etli Haseki (a), Hassa Yoğurtçubası (b).

Soğancıbaşı:

Saraya kuru soğan temin ederdi.

Başına kulaklı som külâh giyerdi. Kırmızı yemeni üzerine som sırma işlenerek yapılan bu başlığın kenarında kulak denilen ince, uzun ve kenarları yuvarlak bir kısım vardı. Başlığın her iki tarafından, ucuna kurşun bağlanarak aşağı doğru sarkması sağlanmış örgü şeklinde zülûf sarkar. Üzerine som sırma işlemeli kaftan giyer, beline büyük tokalı kemer takar, kırmızı şalvar, sarı yemeni giyerdi.

Hassa Çorbacısı:

Padişahın çorbasını pişirir.

Başına yeşil sivri külâh, arkasına mavi yakalı, sarı üç peşli kapanice giyer, beline som kemer takar, mavi şalvar, sarı mest papuç giyerdi.

Bülbülcübaşı:

Merasimlerde başına mücevveze, içine mutelif renkte entari, beline kuşak, kırmızı şalvar, sarı yemeni, bilekleri sarı, mutebakisi mavi çuha, yaka ve kenarları kürk kaplı Erkan kürkü giyerdi.

Aşçıbaşı:

400 aşçı yamağını yönetir. Her mutfağın kendi şefi vardır, birde hepsinin rütbe olarak üstünde bir Aşçıbaşı vardır. Aşçılar 200 kişi kadardır.

Yamaklar, sivri külah, salta, kısa şalvar ve yemeni giyerlerdi.

Aşçıbaşılar ise kırmızı fes üzerine beyaz keçeden sivri külah giyer, içlerine çubuklu entari, arkalarına mavi yakalı kırmızı kapanica, bellerine donluk sarar, kırmızı dar şalvar, sarı yemeni giyerlerdi.

Mutbak Emini:

Kiler-i Amireye erzak alımından sorumludur.

Yeşil adi kavuk üzerine düğümü öne gelmek üzere destar bağlanırdı. Beyaz mintan, kol ağazları yırtmaçlı deve tüyü renginde kaftan, şal kuşak, hançer, lacivert şalvar, kırmızı yemeni giyerdi.



Şekil 2.24 Bülbülcü Başı (a), Aşçıbaşı (b), Mutbak Emini (c).

Üstadan-ı Matbah-ı Has:

Saray mutfağı aşçı ve ustalarına denir. Üstadan-ı Matbah-ı Has 17 kişilik bir kadrodur. Bunlardan sonra Hülefa-ı Matbah-ı Has denilen 12 kalfalık ekip gelir. Bunların altında da Matbah-ı Has bölükbaşları ve Matbah-ı Has şakirdleri bulunur.

Üstadan-ı Matbah-ı Has aşçıları, kırmızı çuhadan fes üstüne kırmızı keçe külah takarlar, mintan, şal kuşak, bıçak, mor renkte kaftan (omuzlarında kürk bulunur), kırmızı dökme şalvar, kırmızı yemeni giyerlerdi.

Baş Hamurkar:

Hamur işlerini yapan baş ustadır. Sultan Selim zamanında simit fırını içinde mevkiler ayrılarak en iyilere üstat pişiriciler, üstat pişiricilerin en kıdemlisine de baş hamurkar denilmiştir.

Üstad Pişiriciler kırmızı sivri külah, kenarı kırmızı şeritli mintan, kuşak, lacivert kısa şalvar, kırmızı yemeni, arkalarına yeşil renkte üzeri sarı yıldız şemseli salta giyerdi.

Baş hamurkar ise, başına kırmızı fes, bunun üstüne kırmızı sivri uçlu külah, içine üç etek entari; arkasına zemini kırmızı yakalı, sarı kumaştan, göğsü kapalı kaftan (iki ucu içinden kıvrılarak kuşağa ilştirilirdi.), lacivert şalvar, sarı yemeni giyerlerdi.



Üstadan-ı Matbah-ı Has (a), Baş Hamurkar (b).

Hassa şekerçisi:

Sarayın şeker ve kurabiye işlerinden sorumludur.

Kırmızı sivri külah takar, kırmızı yakalı lacivert kapanica giyer,mavi şalvar kırmızı mest pabuç giyerdi.

Bölükbaşı:

Kısım amirlerinden biridir.

Fes üstüne kırmızı sivri külah, arkasına yakaları başka renkte üç peçli bir kapama, kuşak (etek ucu kuşağa sokulur),lacivert şalvar, kırmızı çizme giyerdi.

Vekilharç:

Aşağı Mutbah denen aşçılar ocağının aşçıbaşı ve Vekilharç zabitleri amirleridir.

Başına pamuk ve tülbent ile yapılan bir başlık giyer. Başlığın tepesi yeşildir. İçine üstüste kapanan (sarma mintan) kuşak, entari dar kollu kaftan, lacivert şalvar,kırmızı yemeni giyerdi.

Ekmekçi başı:

Has fırının amiridir.

Başına Hıseymi külah ile içine entari, arkasına üç peşli kapanica, kırmızı şalvar, sarı yemeni giyerdi.

Saray Ekmekçisi:

Saraya ekmek sağlayan fırınlarda çalışırlardı. Sarayın ekmeklerini yaparlardı. Has fırına mensup olanlar Padişah dairelerinin ekmeğini temin ederlerdi.

Ekmekleri başlarına koydukları bir ekmek tablası ile taşırlardı. Mintan üzerine yelek, mor kuşak, bıçak, kırmızı ve siyah şeritten cepken, açık mavi dizden boğma şalvar, ayaklarına da kırmızı yemeni giyerlerdi.

Saray Helvacıbaşısı:

Helvahanenin sorumlusudur.

Başına kırmızı sivri külah, arkasına yeşil yakalı, sarı zeminli kapanıca giyerdi. Kapanıcanın kolları dar ve düğmelidir. Kemer, kuşak, lacivert şalvar, sarı mest papuç giyerdi.

Helvacıyan-ı hassa(helvacılar)

Matbah eminliğine bağlıdır.

Şurup ve tatlıcılar da bir bölük olup 18.yy ortasında 6 usta ve 100 helvacı şagirdlerinden ibaretti.

Helvacı ocağında senede 1 defa nane, dar-ı fülful, havlıcan, gül ve gelincik macunları yapılır, padişaha ve diğer Enderun ricalına hediye edilirdi.

Meşhur saray lokması bu bölümde yapılırdı.

Matbah eminliğine bağlı bir bölüktür. 18. yy ortasında mevcutları 6 usta ile 100 helvacı şakirtlerinden oluşurdu.

Helvahane kısmına 'Helvahane-ı Mamure', Helvacılar 150 kişidir.

Helvahaneli: Tatlıların hazırlanmasından sorumludur. Büyük kazanlarda birçok gül, gelincik macunları kaynatır, bütün saray dairelerine dağıtırlardı.

Helvahaneliler, başlarına sivri külah giyer, bunun altına fes takarlardı. Mavi Haydari yakalı, süslü bir dolama giyer, mintan, siyah ve parlak deriden kemer, kuşak, lacivert şalvar ve kırmızı yemeni giyerlerdi.



Şekil 2.27 Vekilharç (a), Ekmekçi Başı (b), Saray Ekmekçisi (c).

Saray Tatlıcısı:

Tatlı ve şurup pişirirler.

Başlarına armut şeklinde külah giyer, bunun alt kısmına iki parmak genişliğinde alaca sarık sararlar, iki yandan zülûf sarkıtırlar, çubuklu entari, kaftan, lacivert şalvar, kırmızı yemeni giyerlerdi.



Helvacıbaşı (a), Helvahaneli (b), Saray tatlıcısı (c).

Kuşcubaşı:

Zülüflü baltacılar koğuşundan tayin edilen en kıdemli kişidir. Kuşhanenin sorumlusudur.

Kuşcubaşının emrindekilerin en kıdemlisine 'Ocakbaşı' denir. Kuşcubaşı iyi bir avcıdır.

Merasim günlerinde dört yanlı samur kürk, entari, kırmızı şalvar, sarı yemeni giyerlerdi.

Başına üsküf denilen başlığı giyerdi. Üsküfün üzeri geniş tüylerle kaplı olup, altında siyah beyaz çizgili bayrakçık bulunurdu.

Kuşhane ikincisi:

Zülüflü baltacılar koğuşundan tayin edilen ikinci kabiliyetli kişidir. Kuşcubaşının

Muavinidir. Hapis ve terbiye olunacak haseki saireyi eğitir, itaatsizlik edenleri hapsederdi.

Bunların emrine Helvahane ile aşığı mutfaktan adam verilirdi. Hizmet edenlerin kıdemlisi ocakbaşı ismini almıştır.

Başına kırmızı barata, altına kırmızı fes, beyz mintan, şal kuşak, yeşil, üç peşli kaftan, kırmızı şalvar, sarı yemeni giyer, elinde asa taşırdı.



Kuşçu başı (a) Kuşhane İkincisi (b)

Kuşçu Ağa:

Ocakbaşının bir diğer adıdır. Kendisine mahsus fırın hapishanesi vardır.

Başına Hıseymi külah, altına fes, sırtına kırmızı kaftan, entari, kırmızı şalvar, sarı mest papuç giyerdi.

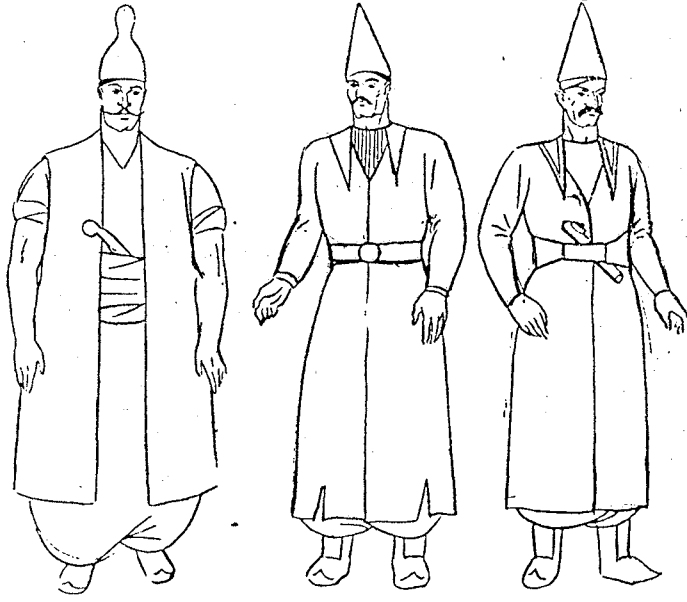
Fodla Ustası:

Padişahın fodlasını pişirir.(ekmek) Başına kırmızı sivri külah giyer, kırmızı yakalı kahverengi kaftan, mintan, kemer-kuşak, mavi şalvar, kırmızı mest papuç giyerdi.

Fodla Katibi:

Fodla Ustasının katibidir. Hasfırının ve askeri kıtaların kendilerine mahsus fırınlarının girdi-çıkı defterlerini tutar.

Başına kırmızı fes, bunu üzerine kırmızı sivri külah giyer, kırmızı yakalı kahverengi kaftan, mintan, deri kuşak, mavi şalvar, kırmızı mest papuç giyer,divit takımı taşırdı..



Kuşçu Ağa (a), Fodla Ustası (b), Fodla Katibi (c)

Simitçibaşı: Hassa Simitçilerinin en kıdemlisidir.

Başına beyaz, sivri keçe külah giyer, yeşil yakalı beyaz kaftan, mintan, beyaz sahtiyan kemer, kırmızı şalvar, kırmızı mest papuç giyerdi.

Simitçi:

Başına beyaz, sivri keçe külah giyer, yeşil yakalı üç peşli kapanica, mintan, kemer-kuşak, mavi şalvar, kırmızı mest papuç giyerdi.

Buzcu ve Karcı: Kar veya Buz kuyularında kar ve buz muhafaza ederlerdi.

Başına beyaz, sivri külah giyer, beyaz yakalı renkli ve çizgili kumaşlardan üç peşli kapanica, beyaz şalvar, kırmızı mest papuç giyerdi.

Buzluk Gediklisi:

Başına sarı adi kavuk, beyaz yakalı, renkli ve çizgili kumaşlardan üç peşli kapanica, mavi şalvar, kırmızı yemeni, sarı kaftan giyerdi.

Karlık Gediklisi:

Başına sarı adi kavuk, üzerine yeşil sarık içine sarı mintan, üzerine kırmızı yelek, beline kuşak sarar. Mavi şalvar, kırmızı yemeni, sarı kaftan giyerdi.

ÖZGEÇMİŞ

Doğum tarihi

18.02.1971

Doğum yeri

İstanbul

Lise

1985-1988

Kartal Lisesi

Lisans

1990-1994

Yıldız Teknik Üniversitesi Mimarlık Fakültesi
Mimarlık Bölümü

Yüksek Lisans

1995-1998

Yıldız Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü
Mimarlık Anabilim Dalı

Rölove ve Restorasyon Programı

Çalıştığı Kurum

1994-Devam ediyor

Akant Mimarlık Tasarım Restorasyon Ltd. Şti.