



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SELÇUKLULARDA SOFRA TAKIMLARI VE YEMEK KAPLARI

Türk Etnoğrafya Dergisi - Ankara 1952

I Tabak, Selçuknamedeki Altın ve gümüş tabaklar birlâ ibaresinden Selçuk devrinde tabağın mevcut olduğu anlaşılmaktadır. Muhtelif çapta dairevî, yayvan, ortası az çukur ekseriya konarları kalkıkça süslü veya dendâneli olan kaplara tabak derler. Porselen ve bakır (Selçuk Sarayları için çini, altın, gümüş) den yapılmış olanları vardır. Madenî ucuz saklanması ve kullanılması kolay olduğu için bakır tabaklar daha çok yapılmış, kenarları ve kapakları itina ile süslenmiştir. Tabaklar biçimlerine göre düz tabak, kayık tabak gibi isimler alır:

1 Düz tabaklar ortası çukur ve ekseriya meyveler, kuru yemişler koymağa mahsus olanlardır. Bulgur, pirinç pilâvları nukul, çörek, helva bu tabaklara boşaltılır.

2 Kayık tabak beyzî şekilde uzunca ve derince yapılır. Bunun içine salatalar balıklar konur.

II Sahanlar:

Selçuknâmelerde (çini ve altın sahanlar) diye adı geçen bu kaplar da dairevî yassı ve çukurcadır. Kenarları sade veya süslü olur. Ekseriya dışarıya doğru inkişaf etmiş yani (tutaklı, dudaklı) bir vaziyettedir. Sahanların bakırdan, gümüşten, porselen, çini ve altından yapılmış olanları vardır. Konik, tepesi düğmeli, âlem'î kapakları da vardır (20). Kalyeler, yahni, boraniler gibi sulu yemekler bu kap ile sofraya gelir.

III Tepsi:

Bu isim Selçuknâmelerde (tepsiler içinde elvan niam) şeklinde defalarca geçmektedir. Tepsi Türkçede taşurmak masterından araç adı olarak (tapşı) dir. Zamanla tepsi olmuştur. Tepsiler de daire şeklindedir. Kenarları az kalkık ve dışarıya doğru inkişaf etmiş vaziyettedir. Altın ve gümüşten yapılmış olanları varsa da azdır. Ekserisi bakırdan, fağfundan, san madenden yapılır. Bakır tepsilerde hamur tatlıları ve börekler kızartılır. Kahvy şerbet, yemiş koymaya mahsus tepsiler, köşeleri kırılmış dikdörtgen veya muntazam dikdörtgen şeklinde kulplu olarak maden ve tahtadan yapılmışlardır.

Tepsi, kâse, tabak, sahanların bakırdan yapılmış olanlar arasında yazılar, motifler ve gayet itina ile süslenmiş olanları vardır.

Boyabat köylerinde gördüğüm dairevî ve san madenden yapılmış bir kahve tepsisinin üzerine güzel bir talik ile şu kıta yazılmıştı:

Bu kıta, bugünkü şivemize şöyle çevrilebilir: Ele fincanlarını alıp naz ve eda ile canan yürüsün, o dilber gönül erbabinin meclisine kahve ile gelsin, gönüller, kırmızı cevherler saçan dudaklarına susamışlardır. Vaktidir, durmasın o gamzesi fitneler koparan güzel yürüsün gelsin. imlâ aynen alınmıştır. Vezni (3 feilatün) (1 feilün)dür. Bunun gibi dairevî ve yüzünde

IV Sini:

Bakır tepsilerin büyüklerine sini derler. Bu kabın (sin)den, (çin)den geldiği için adına (sinî) denildiğini yazan kitaplar vardır. Sini üstüne yemek kapları konularak etrafına oturup yemek yenilen araçtır. Etrafına oturanlara kolaylık olmak için sinin altına (sini altı) yahut (sini ayağı) denilen bir iskemle de konur. Bunun açılır kapanır olanları da vardır. Etrafına birçok kişilerin oturabilecekleri kadar büyük olanlarına (divan sinisi) der-"er. Anadolu köylerindeki misafir odalarında kullanılan tahtadan yapılmış sinilere (tabla) denir.

V Maşrapa:

Selçuknamede (bâdiye ve memzuç meşrebeleri) diye geçen bu âlet içine su, ayran, kırmız ve başka içkiler konarak içilen kaplardır. Kulplu, düz üstüvanî, dibi yarım kürevî, azına doğru konik birçok neveleri vardır.

VI Kâseler:

Yukarda H. TH. Hautsma tabı Selçuknameden aldığımız metinde (kâsat) olarak yazılmış olan kâselere gelince: Bu isim boş kap mânasına olan (kavsa) kelimesinden alınmadır (23). içine çorba, hoyazılar ve nakışlar bulunan birkaç tane kahve tepsisi de Ankara Etnoğrafya Müzesinde vardır. Bu kıta onların yüzlerine de bazı imlâ farkları ile aynen yazılmıştır. Birinin altında 1192 (1778 M.) tarihi vardır.

Hoşaf gibi sulu şeyler konulur. Çini, porselen ve camdan yapılmış çukur kaplardır. Çukur kâse, ayaklı kâse, dudaklı kâse gibi neveleri vardır. Bakırdan yapılanlarının kenarları yüksek ve dudaklıdır. Altında yarım konik bir kaidesi olup Boyabat köylerinde bu tip bakır kaplarla maşrapalara (tas) derler, su tası, çorba tası diye birbirinden ayrılırlar.