

OSMANLIDA MUTFAK GEREÇLERÝ

There are no translations available

Osmanlý mutfađýnda kullanýlan malzemeler hakkýnda arþiv belgeleri, tarihi kaynaklar ve batýlý gezginlerin seyahatnamelerinden gerekli bilgileri sađlamak mümkündür.

Osmanlý mutfađýnda kullanýlan malzemeler hakkýnda arþiv belgeleri, tarihi kaynaklar ve batýlý gezginlerin seyahatnamelerinden gerekli bilgileri sađlamak mümkündür.

Fatih Sultan Mehmet'in Ýstanbul'u fethetmesinden kýsa bir süre sonra inþa edilerek 19. Yüzyýl ortalarına kadar Osmanlý Devletinin hem idari yönetim merkezi, hem de padiþahların ikametgahý olan Topkapý Sarayý'nýn mutfaklarý ve koleksiyonlarınca bulunan mutfak malzemeleri, belge ve kaynaklardaki kayýtlarýn maddi kalýntýlardýr.

Topkapý Sarayý Mutfaklarý

Topkapý Sarayý'nýn inþa edildiði Fatih devrinden itibaren yemekler Matbah-ý Amire adý verilen mutfaklarda piþirilmekteydi. Topkapý Sarayý mutfaklarý ile bađlý birimleri, ikinci avlunun dođu kenarý boyunca uzanan revakların arkasýndaki uzun mekanda yer alýr. Mutfakların Fatih devrinde dört kubbeli olarak yapýldýđý, artan Saray halkýnýn ihtiyacýný karþýlamak üzere K'nuni devrinde kubbeli Has Mutfak ile Helv'hane bölümlerinin eklendiði, 1574 yýlýnda çýkan büyük yangýndan sonra, ki bu yangýnýn kebab çevirici t'bedeki (tavadaki) yađın tutuþmasýndan çýktýđý yazýlýr. Baþ Mimar Sinan tarafýndan eski planýna sadýk kalýnarak geniþletilip bilindir. Ýkiþer kubbe ile örtülü on gözden oluþan mutfaklarda sultanlar ve hiyerarþik olarak tüm Saray halkýna yemek piþirilmekteydi. Güneyden baþlamak üzere ilk mutfak sultana aitti. Bunu valide sultan ve padiþahýn kýzlarý, padiþahýn kadýnlarý, kapý ađasý, dilerler, hümayun, enderundaki akhadýmlar ve içođlanlar, alt tabakadaki saray memurlarý, cariyeler ve hizmetçi kadýnlar, divan-ý hümayuna hizmet verenler için çalyþan mutfaklar izler. Onuncu mutfak, Türk mutfađýnda önemli bir yeri olan çepitli tatlý, reþel ve berbetlerin hazýrlandýđý helvahane idi.

En baþta yer alan padiþah mutfađýnda tek kipilik ve çok çepitli yemek hazýrlanýrdý. Serçini de denilen baþaþçý 12 usta aþçý ile yemeđini hazýrlardý. Serçini ayný zamanda padiþahýn sofrasýnda ve elçi kabullerinde Divan'da kullanýlan porselen yemek takýmlarýndan da sorumluydu.

Sarayýn hiyerarþik düzenlemesinde üçüncü sýrada yer alan Kilerciþapý, enderun ve ikinci avludaki mutfaklar ile kilerlerin, kiler kilerleri, içođlanların ve Saray'ýn dýþ teþkilatýna bađlý tüm mutfak görevlilerinin amiriydi. Diđer taraftan padiþahýn yemeđinin piþirilmesi içođlanlar tarafýndan sofrasýný kurarak yemesine nezaret etmek; reþel, þurup, þerbet, macun ve tatlý türü yiyeceklerini hazýrlamak; turþu, baharat vs. muhafaza etmek, padiþah yemek yemeden önce yemeđinden kontrol için tatmak kilerciþapýnýn görevleri idi. Topkapý Sarayý'nda bugünkü idari binasýnýn olduđu yerde bulunan kiler kođununun bir kýsmýnda, padiþah sofrasýnda kullanýlan altýn, gümüş porselen deđerli kaplar ile az bulunur yiyeceklerin depolandýđý, þerbetler ve çepitli þurupların hazýrlandýđý anlaþýlýr.

Saray mutfaklarýnda 15-20 baþaþçý olup, aþçýbaþlar dönüþümlü olarak 60 aþçý ve 200 yardýmcý ile birlikte çalyþýyorlardý. Mutfaðın vezir rütbesine yakýn derecede yüksek bir devlet memuru olan Matbah-ý Amire eminiydi. Helvahanenin baþýnda ise helvacýbaþlar kalabalýk bir ekiple görev yapardý. Tüm bu teþkilatýn azil ve tayinleri enderundaki kilerciþapýnýn yönetimi altýndaydý..

Mutfaklarda piþirilen yemekler acemi ođlan ve tablak'r adý verilen aþçý yamaklarý tarafýndan siniler içerisinde hareme, enderuna divana götürülürdü. Padiþahýn yemeđi de yine bunlar tarafýndan B'b'üs Saade'ye kadar getirilerek enderunun kiler kođundaki içođlanlara teslim edilirdi.

Bazý kaynaklar, sadece padiþahýn yemeklerinin piþirildiði 'kuþhane mutfađý' adýnda ikinci bir mutfaktan söz etmektedir. Harem'in enderuna açýlan kuþhane kapýsýnýn üzerindeki 1147 (1734-35) tarihli kit'bede Sultan I. Mahmud'un kuþhane mutfađýnýn tamir etmesi yazýlýdýr. Harem'in kuþhane kapýsýnýn sol tarafýndaki ocaklý ve tezgahlý küçük taþ odanýn kapýsý, Harem'deki altýn yola açýlan kuþhane mutfađý olabileceði düþünülmektedir. Ar' kuþhane mutfađýnýn zülüflü baltacýlardan seçilmiþ, yemek piþirmekte usta oldukları bulunduđunu, bunlardan birincisine "kuþçubapý", diđerine ise "ikinci" denildiđini yazmaktadır. Kuþhane Mutfađý, padiþaha gece yemek veren, sadece kuþ piþirilen küçük ve sembolik bir mutfak olmalýdır.

Günümüzün Topkapý Sarayý'nda orijinal malzemesi ve teþhiriyle Helvahane, Çin porselenlerinin sergilendiði mutfaklardaki vitrinlerin arkasýnda kalan ocaklar, Harem'de Cariyeler Taplýđýna giden koridorun solundaki yemek sinilerinin konduđu setler, saray mutfađý ve yemek kültürüyle ilgili izlerdir.

Osmanlı Kaynakları ve Belgelerinde Mutfak Ebyaları:

Osmanlıların kullandıkları yemek ve sofraya gereçlerinin isimlerini, bazılarının hangi yiyecekler için kullandıklarını Saray arşivi belgelerden öğreniyoruz. 15. yüzyıldan 19. yüzyıla kadarki çepitli defter ve belgelerde geçen mutfak kapları, aslında Osmanlı türleri ve sofraya adetleriyle birlikte değerlendirilmelidir. Yerde oturarak yemek yeme geleneği sinileri; sofradaki herkesin aynı kaptan yeme geleneği büyük boyutlu kapları; çorsa, hoşaf, şerbet gibi çoklukla tüketilen sıvı gıdalar deşipik isimlerle anılan yemekten sonra kahve geleneği fincan, kahve ibriği, kahve stilinden oluşan kahve takımlarını; yenilen yemeğin gülsuyu ve güze koku ile bitirilmesi de gülabdan ve buhurdanları doğurmuştur. Yemekten önce ve sonra elleri yıkamak için leğen ve ibrik, kurulanmak için peşkir, peçete yerine kullanmak için de makramalar, yemek ve sofralarda kullanılan diğer gereçlerdir.

Arşiv belgelerinde (mutfak masraf, sayım, muhalledet, hediye defterleri gibi) sık sık isimleri geçen kap türleri şunlardır: Tabak, kase, üsküre, çanak, bardak, yatuk, bade, kuze (su testisi), ibrik, leğen, buhurdan, gülabdan, yekmürdi, matara, kavanoz, sürah, fincan, fincan tabağı, ayaklı çanak, anberdan, memekten (tuzluk), iftar tabağı, çay ibriği, kumkuma, zemzemiye, tatlı tabağı, meyveden, çorba tası, tabe, (tava), yayuk, yemek kapığı, hoşab kasesi, şerbet kasesi, hoşab üsküresi, şerbet fincanı. Bunların porselenleri fağfur/fağfuri ya da mertebani, Ýznik seramikleri için ya da Ýznik, metal olanlar altın/sim, mücevherli olanlar murassa, Avrupa porselenleri Saksonyakari/Beçkari isimleriyle birbirlerinden ayrılmışlardır. Kumkuma, yayuk, yekmürdi gibi bazı kap türlerinin biçimleri tam olarak bilinmemekle birlikte, genellikle yemek kültürüne uygun formlar olduğu düşünülmektedir.

Arşiv belgelerinde adları geçen sofraya gereçlerinin kullanımını ilgili kaynaklar vardır. Fatih Sultan Mehmet'in 1457 (h. 861) yılında, Edirne'de şehzadeleriultan Beyazid ve Sultan Mustafa için düzenlediği sünnet düğününde fağfuri üskürelerle şerbet sunan Tursun Bey tarihinde yazılıdır. IV. Mehmed'in, şehzadeleri II. Mustafa ve III. Ahmet için 1675 yılında Edirne'de yapılan sünnet düğününde verilecek ziyafetlerde kullanılmak üzere, İstanbul'dan ikibin küçük iki yüz büyük bakır sahan istenmiştir. 1568 tarihli Hümayun defterinden Hazine'deki gümüş sininin elçi geldiği zaman çykarıldığını, yemeğin bu sini üzerinde yenildiğini öğreniyoruz. Surre alayının gidilinde verilen ziyafetle ilgili bir belgede (Topkapı Sarayı Arşivi, D. 6835), kullanılan ebyalardan bazılarının isimleri sıralanmıştır. BU listede gümüş leğen-ibrik, hoşaf tası, tas tabağı, buhurdanlık, gülabdanlık, pamdan, kahve tabağı; b fağfuri kase; hangi madenden yapıldığı yazılmayan ta'am (yemek) sinisi, el leğeni ve ibrik, yoğurt tası ve tabağı, turpu tası ve ateş kapı; su peşkiri, kebir makreme (havlu), yemek makremesi ve yağ makremesi gibi yemek esnasında kullanılan malzemelerden örnekler görülmektedir.

Arşiv belgelerinde adları geçen bu kapların kullanımını hakkındaki en önemli görsel kaynaklar Topkapı Sarayı Kütüphanesinde minyatürlü Osmanlı el yazması iki surnamedir. Bunlardan ilki (H. 1344), Sultan III. Murad'ın ođlu şehzade Mehmed'in 1582 yılında yapılan ve 52 gün 52 gece süren sünnet düğününü anlatmaktadır. Çok sayıda minyatürün bulunduğu eserde metal ve porselen kap biçimleri çoklukla resmedilmiştir. Tabaklar, kavanozlar, sahanlar, fincanlar, tepsiler, kaseler, tencereler sıklykla kullanılan formlardır. Helvacıların geçipini konu alan sahnede (yaprak 51a), olasılykla bakır bir tencerede uzun saplı bir kepece helva yapıldığı görülmektedir. Bu düğünle ilgili olarak tarihçi Selaniki, at meydanının güney tarafında devlete ait fıyrının önünde mutfaklar yapıldığını, mutfakların binbeyüz parça büyük kazan ve tepsiyle donatıldığını yazmaktadır. Düđünde verilecek ziyafet için kullanılmak üzere Hazine'den, Matbah-ı Amire kilerinden ve çini ambalarından beyaz, yeşil, zeytuni, alaca, açyk mavi Çin porseleni ve Ýznik çinisi sahan ve tabaklar çykarıldığını; bu kapların yetmeyeceği düşünülecek ayrıca çarpydan 237 Ýznik sahan tabak, 100 Ýznik üsküre satın alındığını yine Selaniki'den öğreniyoruz.

Ykinci surname III. Ahmed'in dört şehzadesinin sünnet düğününü konu eden Surname-i Vehbi adlı minyatürlü el yazması (A. 3594) 1720 yılında gerçekteşen ve 15 gün 15 gece süren düğünle ilgili bu yazmada Levni tarafından yapılan 137 minyatür bulunur. Minyatürlerdeki bütün ziyafet sahnelerinde çift yuvarlak sini/masa şemasının tekrarlandığı görülmektedir. Kapalı metal tabak, k sahanlar, mavi beyaz kase ve tabaklar (Çin porseleni mi Ýznik seramiği mi olduğu anlaşılmamaktadır), mücevherli porselen kaplar, genellikle bir tepsi içinde takım olarak buhurdan ve gülabdanlar, sürahiler, kapıklar, gümüş leğen ve ibrikler, fincanlar çorba resmedilen kap türlerini oluşturur. Sur emini ve yardımcıları bu düğün için imparatorluğun her köşesinde malzeme tedarik etme ve kısa sürede yemek masası yerine kullanılacak on bin büyük tahta sini, tatlı dağıtmak üzere bin küçük tepsi, on bin sürahi, bin ördek, sekiz bin tavuk, iki bin hindi, üç bin horoz, iki bin güvercin, onbeş bin yađ kandili ve gece edlencelerinde etrafı aydınlatan mahyalar için on bin yađ çanağı bulunmuştur.

Topkapı Sarayı kütüphanesinde bu surnamenin bir nüshası daha vardır (A. 3594). Vezir-i Azam Damat Ýbrahim Paşa için hazırlanan bu nüshanın 140 minyatürlü yapıda Levni okuluna mensup bir sanatçı tarafından yapılmıştır. Ziyafet sahneleri Levni surnamesi ile aynı şemayı gösterir.

Her iki surnamede de çanak yağması sahnesi resmedilmiştir. Çanak yağması, düğünlerde halka ve yeniçerilere verilen yemek ziyafetidir. Meydana dizilen çok sayıda tabak ve kaseler, içindeki yemeklerle birlikte yağma ettirilmiştir. Çanak yağması konulu minyatürlerdeki kap kacağın türü belli olmamakla birlikte, genellikle pişmiş toprak veya bakır kapların kullanıldığı sanılır.

Topkapı Sarayı Koleksiyonlarındaki Mutfak Ebyaları:

Sarayın 10.358 parçadan oluşan Çin porselenleri koleksiyonu, sultanların porselen kaplara duydukları ilgi ve beğeni ile

açıklanabilir. Osmanlı hanedanının daha Topkapı sarayı inşa edilmeden önce, Edirne Sarayında Çin porseleni kaplar kullanıldığı bilinir (bkz. dipnot 6). Çin'de üretilerek 13. yüzyıldan itibaren İslam ülkelerine ve Ortadoğuya ihraç edilen Çin porselenleri, Osmanlı saray ve konaklarında da tercih edilerek kullanılmıştır. Osmanlı belgelerinde mertebani olarak geçen seladon kapların içine konulan zehirli belli ettiği inancı, bu tercihin sebebi olabilir. Topkapı Sarayının inşa edilipinden itibaren biriktirilen, 16. yüzyıldan sonra sayısız sürekli artan Çin porselenleri İslam ülkeleri için üretilen ihraç malları olduğundan, Osmanlı yemek ve sofralarına uygun biçim ve büyüklükte yapılmışlardır. Koleksiyonda çok sayıda büyük boyutlu tabak ve kaseler yer almaktadır. Bazı kaselerin porcelan kapaklı olması karpıyk, çok sayıda kase ve tabağın üzerini tombak kapaklar örtüldüğü bilinmektedir. Fincanlar, leğen ve ibrik buhurdan ve gülâbdanlar, sürahiler, mataralar bu koleksiyonun diğer önemli gruplarıdır.

Çin porselenlerinin kullanılması ile ilgili tarihi kaynaklar bilgiler verir. Covel, Edirne'de vezirin onuruna verdiği yemeği anlatırken servisin pahalı kaplarla yapıldığını, mertebani ve fağur kaplar ile perbet ve kahve fincanları kullanıldığını yazar. D'Ohsson, Sultan Süleyman'dan sonra bütün padişahların sadece porselen kullandıklarını, bugün de bütün resmi yemeklerde Çin'in yep porselenlerinin kullanıldığını anlatır. Thevenot, "Saray'dan yeni çıkmış olan bir içöğlândan öğrendiğime göre, hükümdara yemek porselenden daha kıymetli, Çin toprağından yapılmış ve zehire karpı panzehir olan kaplarda verildi. Ayrıca O'nun (Kanuni) altın kaplı (altın yazdırlı gümüş veya bakır) elli tane tabağı vardır... Bahçelerde veya edence yerlerinde verilen fevkaleda ziyafetlere elçilere hükümdar tarafından kabul edilmeden önce Divanhane'de verilenlerde olduğu gibi, porselenden ve topraktan kaplar kullanılırdı..." sözleriyle Çin porselenlerinin kullanımı konusunda bilgiler verir.

Çin porselenlerinin kırılanlarının tamir edilmesi veya Osmanlı metal işçiliği ile yeni işlevler kazandırılarak tekrar kullanılması porselenlerine verilen önemi gösterir. Evliya Çelebi tüccarlar loncasında yirmibeş onarım ustasının olduğunu, kırık porselenleri kenetlenerek tamir edildiğini, bunu yapan on atelyenin bulunduğunu yazar. Saray koleksiyonunda bu şekilde tamir edilmiş Çin porseleni kaplar halen mevcuttur.

Arşiv belgelerinde isimleri geçmekle birlikte saray koleksiyonlarında Yznik seramikleri bulunmaz, bunun nedeni pahalı ve dayanıklı olan Çin porselenlerinin her zaman daha iyi korunması ve tercih edilmesi olmalıdır. Ancak Saray dıöyünde Yznik seramikleri sevilerek kullanılmıştır.

Saray mutfaklarında ikinci önemli grubu bakır ve tombak epyalar oluşturmaktadır. Kazanlar, dövme yuvarlak tipli helva tencereler, kapaklı tencereler, değipik boyutlarda kapaklı sahanlar, tavalar, fıryın kürekleri ve maşalar, ibrik ve leğenler, büyük siniler, tepsil kahve takımları (kahve stili ve ibrikleri, kahve kavurma tavaları, fincan zarfları, değirmenler), taslar, güdümler (sahlep, aþure, su için) havan ve kantarlar, kepçe ve kevgirler, sayısız 2000 civarında olan bu koleksiyonun önemli parçalarıdır. XVI. yüzyılda İstanbul'u ve Anadolu'yu ziyaret eden Hans Dernschwam, Türklerin yemeği yedi oturarak yediklerini, yere deri bir sofra yaydıklarını, üzerine tahta ve kalaylanmış bakır bir sini oturttuklarını, sininin üzerine 2-3 kap yemek, ekme ve karpık koydukları dizler üzerine de bir pekir örtüklerini yazar. Ayrıca kapaklı pıryıl pıryıl kalaylı bakır çukur sahanların İstanbul'da kullanılması olduğundan söz eden Dernschwam, bu kapakların beklini de çizerek göstermiştir.

Bakır koleksiyonu içinde, 17-19. yüzyıllar arasında tarihlenen yaklaşık 400 parça tombak eser vardır. Bakır üzerine civa ve altın yaldızla yapılan tombak eserler, altın gibi görünümleri ile saray ve konaklarda sevilerek kullanılmışlardır. Bakır kaplarla hemen aynı formlarda yapılan tombak eserler arasında çoğunluğu buhurdan ve gülâbdanlar ile kapaklı tas ve sahanlar, perbet güdümleri, ibrik ve leğenler oluşturmaktadır. Porselen kapların üzerine tombak kapakların örtüldüğü minyatürlerden bilindiği gibi, koleksiyon kapak sayısından da anlaşılmaktadır.

Pıymış toprak kapaklı tencere ve çömlükler, helva dağıtımında kullanılan helva güveçleri, büyük erzak küpleri; mermer tabak, bardak ve bekerlikler; bronz havan ve ağırlıklar bu koleksiyonun diğer önemli epyalarıdır.

Hazine ve gümüş koleksiyonlarındaki altın ve gümüş kaplarda sultan ve üst düzey saraylıların yemek yedikleri bilinir. Ancak be kanunlara göre altın ve gümüş kaplarla yemek yeme yasaklandığından, sultanların sarı Çin porselenleri kullandıkları anlaşılmaktadır. Divan-ı Hümayun'dan çıkan H. 1204 tarihli bir hükümle ilgili vesika altın ve gümüş kapların kullanılmasıyla ilgili Baudier konuyla ilgili olarak şu bilgileri verir: "...Padişah yemek esnasında envai meyva suyu, limon suyu ve bekerle yapılmış bir içki (perbet) içer. O bu içkiyi murassa ayaklı bir zarf içine konulmuş porselenden veya Hindistan cevizi kabuğundan küçük bir kapta tahta kapıyla içer... Ramazan günlerinde hiçbir altın kap kullanılmaz, yemekler çok değerli ve nadir sarı porselen kaplara konulur."

Sultan II. Beyazid zamanında konulan altın ve gümüş kaplarda yemek âdetinin en geç III. Murad devrinde kaldırıldığı ve porselen kaplara geçildiği söylenmekle birlikte, koleksiyonlarda bulunan altın ve gümüş mutfak epyalarından bu yasaða tümüyle uyulmadığı Divan'a elçi geldiğinde gümüş sini çykardığı bilinir.

17. yüzyılda Topkapı Sarayında içöğlân olan Bobovi, sultanın yemeğini böyle anlatır: Sultan Hasoda veya bahçede tek başına yemek yer; yemekte haşlanmış, fıryında baharatlı veya kebab yapılmış koyun, çeşitli yzgara etler (koyun, kuşlar, güvercin vs.) en ünlü olan tatlılar, muhallebi, sütlaç bulunur; yemekte su içilmez, bunun yerine yedikten sonra büyük bir kap hoşaf içilir. Yemek sırası dilsiz ve cüceler padişahı edlendirirler; tüm yemekler seladon kaplarla sunulur, içecekler için metal bardaklar kullanılır, çatal yer kullanılmayan eller yemekten sonra sabunla yıkanır; yemekten sonra küçük yudumlarla sıcak kahve içilir ve son olarak amber ve ö ağacıdan buhur yapılır. Padişahlar altın ve gümüş kaplarda yemek yemez, çünkü beariat kurallarına göre bu kaplar erkeklere ancak kadınların yemeleri serbesttir.

Kaynaklara göre Topkapı Sarayında, biri sabah ile arasında kuşluk, diğeri hava karamadan önce akşam olmak üzere, günde iki öğün yemek

kez yemek yenilir. Yemekler, bađdađ kurmuđ olarak yerden hafif yükseltilmiđ sinilerde yenir, yemekten önce ve sonra eller ibrikleđen takýmý ile yıkanýr ve peķirle kurulanýrdý. Yemek sýrasýnda makrama denilen ve peçete yerine geçen örtüler kullanýlýrdı. Makramalar tek tek kullanýlabildiđi gibi, sini etrafýndaki kibilerin tümünün örttüđü 3-4 m. uzunluđundaki dolama türleri de kullanýlabilmekteydi. Sofradaki herkes sinilerin ortasýna konulan tek bir kaptan yedi yemekte sadece kađýk kullanýlýr, çatal ve bıçak kullanýlmaz, sađ elin üç parmađý ile yemek yenirdi. Yemeđin çeřitine uygun olarak kađýklarýn biçim ve boyutlarý farklılýkta idi. Yemekte su içilmediđi için su takýmý konulmaz, yemek sonrasýnda řerbet veya hořaf içilirdi. Genellikle konuđulmadan yenen yemeđin ardýndan bir seramoni halinde buhur, gülsuyu ve kahve verilmesi âdeti. Gülsuyu ve buhur, özellikle yemekten sonra kullanılan en önemli kokulardý. Bu kokular için hazýrlanmýđ porselen, tombak, gümüđ veya cam gülabdan ve buhurdanlar, Saray koleksiyonunda çokça bulunurlar.

Osmanlýdaki batýlýlařma süreci ile birlikte, 18. yüzyýldan itibaren Çin porselenlerinin yerini Avrupa porselenleri almýřtı. Saray koleksiyonundaki 5000'i ařan Avrupa porseleni yemek takýmlarý bu deđipimin bariz kanýtıdır. Alman, Viyana, Fransýz, Rus porselen ve fayanslarýndan oluřan bu sofrata takýmlarý da Osmanlý zevkine uygun ihracat mallarýdır.

19. yüzyýlda Beykoz ve Yýldýz porselen fabrikalarýnda üretilen ilk Osmanlý üretimi ise günlük kullanýmdan çok hediye ve süs amaçlı yapıldýđýndan sofralarda çok fazla kullanýlmamýřtı.

Saray Dýbýnda Kullanýlan Sofra Gereçleri:

Osmanlý saraylarýnda görülen mutfak ve sofrata takýmlarýnın, Saray erkanı ve yakýnlarýndan oluřan zengin konaklarda da kullanýlmaktadır. Muhallefet ölen veya azledilen saray ve devlet görevlilerinin eřyalarýnın saraya maledilmesi sistemi geređince 19.000'i ařkın Çin ve Avrupa porseleninin saraya geri dönmesi muhallefet defterlerinden tespit edilmiştir. Bu sayý saray dýbýnda sofrata gereçlerinin saraydan pek farklı olmadýđýnı gösterir. 1716 yýlýnda Ýstanbul'a gelen Ýngiliz elçisinin eři Lady Montagu, Sultan Mustafa'nın gözdesi Hafize Sultan'ın onuruna verdiđi ziyafeti "řerbet Çin porseleni kaplar içinde getirildi. Ancak kapaklarýyla fincan tabaklarý som altýndandı. Yemekten sonra istemeyerek kullandýđý peçetelere benzeyen el silme bezleriyle altýn bir leđer üzerinde su getirildi ve altýn tabaklý porselen fincanlarla kahve servisi yapıldý" diye anlatmaktadır.

Ýmarathanelerde, kervansaraylarda ve evlerde kullanılan sofrata gereçleri ise, ekonomik duruma paralel olarak fazla çeřitlilik göstermez. Kalaylanmýđ bakýr ve piđmiđ toprak kaplar, tahta kađýklar, tahta ve bakýr siniler, yemek çeřiti de azalan sofralarda kullanılan sofrata gereçleridir.