



ARŞİV BELGELERİNDE PEŞKİR VE PEŞKİR TÜRLERİ

PEŞKİR (PÎŞGÎR / TOWEL) AND ITS VARIETIES ACCORDING TO ARCHIVE DOCUMENTS

Şükriye Pınar ÖZYALVAÇ*

Öz

Günümüzde unutulmaya yüz tutmuş geleneksel sanat ürünlerinden biri olan peşkirler, Osmanlı kültüründe gündelik hayatın vazgeçilmez unsurları arasında yer alıyordu. Toplumların kültürel özellikleri hakkında ilgi çekici detaylar sunan sıradan eşyalar arasındaki peşkirler zamanın yaşam tarzı, alışkanlıkları, görgü kuralları hakkında açıklayıcı bilgiler vermektedir. Çalışmada, sözlükler ve seyahatname türü kaynaklarda tanımlanan peşkir kelimesinin ifade ettiği anlam arşiv belgelerinden hareketle yeniden tanımlamaya çalışılmıştır. Bu amaçla, 18.yüzyıl İstanbul’unda üst sınıf ricalinin kullandığı peşkirler Başbakanlık Osmanlı Arşivi’nde yer alan Muhallefat Defterleri değerlendirilerek incelenmiştir. Söz konusu defterler, çoğunlukla malvarlığını saraya borçlu olan kişilerin ölüm veya azilleri sonunda mallarının müsaderesi ile oluşturulmuştur. Böylece kâtiplerin titizlikle tuttıkları defter kayıtları sayesinde, üst sınıf ricalinin sahip olduğu tekstil ürünleri arasında yer alan peşkirlerin türleri, hangi alanlarda kullanıldığı ve nicelik ve nitelik değerleri belgeler üzerinden anlaşılmasına çalışılmıştır.

Anahtar Kelimeler: 18.Yüzyıl, İstanbul, Peşkir, Muhallefat.

Abstract

Towels, a product of a forgotten hand craftsmanship, was an indispensable element of everyday life in Ottoman culture. As one of the most common items in use, towels provide information about the cultural characteristics of people, such as the habits of the people, the etiquette of the times. In this study, the meaning expressed by the "peşkir" word defined in dictionaries and travelogue type sources has been tried to be redefined with the archival documents. In this study, peşkir/towels are examined in the houses of 18th century Istanbul high-ranking state officials according to the Muhallefat Defters in the Ottoman Archives of the Turkish Prime Ministry. Confiscation of the property and registering the goods in the sealed houses by the officers enabling us to reach important information like detailed presentation of places and their furnishing. Thus, through the detailed records, it was tried to reveal which areas of the textile products that the upper class people have, the types of the towels, areas they are used and their values is explained.

Keywords: 18th Century, Peşkir, Towel, Muhallefat, Istanbul.

1. GİRİŞ

Peşkir kelimesi, aslı Farsça olan Pişgîr’den dilimize geçmiş olup, “öne tutulan” manasına gelmektedir. Bu tekstil ürününü sözlük ve ansiklopediler vasıtasıyla anlamaya çalışırsak kullanım alanı hakkında bir öngörüye ulaşmış oluruz. Şemseddin Sâmî’nin, kelimeyi iki şekilde tanımladığını görürüz: birincisi yemek yerken peçete yerine dizlerin üzerine alınan müşterek uzun bez iken ikincisinde havlu, peçete, makreme’nin karşılığı olarak verilmiştir (Sami, 1989, 356). Osmanlı deyimleri ve terimleri sözlüğü isimli üç ciltlik eser kaleme alan Zeki Pakalın “Havlu yerinde kullanılır tabirdir. Bunun yerine “makrama” da denirdi. Farsça pişgîr’den bozmadır” diyerek Şemseddin Sami’nin açıklamasına yenilik getirmez. (Pakalın, 1993, 773)

Mehmed Önder “Antika ve Eski Eserler Klavuzu” isimli eserinde peşkirin el ve diz havlusu olduğunu ifade ederek yukarıdaki açıklamalara boyları, işlemeleri gibi fiziksel özellikleri de ilave eder. Önder’e göre 50 cm. eninde 70-80 cm. boyunda olan peşkirler el yıkandıktan, abdest aldıktan sonra el ve yüzü kurulamak için kullanıldığı gibi, yer sofrasına bağdaş kurup oturduktan sonra sofrada toplu veya tek tek peçete olarak kullanılırdı. Sofra peşkirlerinin boyu yer sofrasının çevresini dolanacak kadar 2-2,5 m. uzunluğunda olurdu. Pamuk veya keten ipliğinden dokunurdu. İki ucu işlemeli ve saçaklı olur, işlemeleri sıрма renkli ibrişim ve ipliklerle gergeflerde yapılırdı (Önder, 1995, 158).

Mary Işın “Mutfak Sözlüğü” adlı çalışmasında, tekstil ürünleri arasında önemli bir yer işgal eden peşkirin pamuk ve ketenin yanı sıra ipekten dokunduğunu da kaydetmiştir. Yazar peşkiri “yemek yerken kullanılan, el kurulan bez” olarak tanımlamakla birlikte tek kişilik olanlarının makrama ismiyle anıldığını söyler ve sofraya peşkirini ayrı bir kategoride değerlendirerek Tire peşkirlerine dikkat çeker: “Tek kişilik olanlar 75-110 cm uzunluğunda olup bazen kucakta bazen de boyuna bağlanarak kullanılırdı. Bir de “sofra peşkiri” denen,

* Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Tarih Bölümü, pozyalvac@erbakan.edu.tr



sofrada oturan herkesin kucağına yerleştirilen çok uzun türü vardı. Peşkirlerin en az 15. yüzyıldan beri kullanıldığı bilinmektedir. 16. yüzyıldan itibaren Tire’de dokunan kırmızı ve mavi peşkirler de çok yaygındı. Helva sohbetlerinde oynanan oyunlarda kaybedenler, dürülerek kamçı şekli verilen peşkirlerle şaka olarak dövülürdü. Sofra peşkiri, sofrada oturanların ortak kullandığı ve sınıyi çevirecek şekilde yerleştirilen dolama veya dolak da denilen uzun peşkirlerdir. 4-10 metre uzunluğunda sofraya peşkirlerini ustaca bir şekilde fırlatarak herkesin kucağına yerleştirmek saray ve büyük konakların peşkircilerinin marifetlerinden olup buna peşkir atmak denilirdi” (Işın, 2010, 298). Bu anlatımdan Tire peşkirlerinin renkleri hakkında bilgi sahibi olurken, sofraya peşkirlerinin dolama veya dolak adıyla anılması ile alakalı bilgiler de ilgi çekicidir.

1881-1951 yılları arasında yaşayan ve eski eserler uzmanı olarak da tanınan Nurettin Rüştü Büngül iki ciltlik “Eski Eserler Ansiklopedisi” isimli eserinde sofraya peşkirine ilaveten şerbet peşkirinin bulunduğunu kaydeder. Büngül eserini yazdığı dönemde bahaları/değerleri, işleme yöntemleri ile ilgili bilgi verir: “Bir metre boy ve kırk santim kadar eninde iki başı işlemeli bir dokuma olup nadiren sırma karışık ve çok zaman ipekle, inceleri gergefde, kalınları kasnakda işlenir. 20-30 kuruştan 50 liraya kadar edenleri vardır. Bunlar başlıca Yanya, Manastır, Rodos ve Anadolu’nun her yerinde işlenirdi. Bunların uzun şerbet peşkiri ile iskemle ve tepsi üzerinde kurulan sofralarda, peçete yerine kullanılan ve hatta bütün sofraya halkının dizlerine örtülmek üzere uzun ve yekpareleri vardır”. Yazar ayrıca bu ve buna benzer işlemlerin birinci dünya savaşı içinde ve sonunda bakırlarımız gibi vapurlar dolusu Amerika’ya götürüldüğünü aktararak akıbetleri hakkında malumat sahibi olmamızı sağlar (Büngül, tarihsiz, 40).

Adı geçen kaynaklardan anlaşıldığı üzere pamuk, keten veya ipek kumaşlardan üretilen, iki ucuna dokunan işlemelere ve saçaklara sahip peşkirler yaklaşık yarım metre eninde ve bir metre boyunda olurdu. Bunlar yemek yerken el silmeye veya sonrasında yıkanan elleri kurulamaya yarardı. Bazen sofrada otururken yekpare ve uzun olarak herkesin dizi üzerine örtülür sofraya peşkiri adını alır, bazen de peçete amacıyla kullanılırdı. Şerbet peşkiri adıyla farklı neveleri de görülen bu ürünler Anadolu’da, Yanya Manastır gibi Balkanlardaki bazı bölgelerde ve Rodos gibi kimi adalarda yapılırdı.

1.BAZI SEYAHATNAMESLERDE PEŞKİRİN KULLANIMINA DAİR

Osmanlı’nın gündelik yaşam gramerinde yer alan peşkirler, makrameler, puşideler, peşkunlar, yağlıklar, boyamalar zerafetin titizliğin tekstil ürünlerindeki yansımasıydı. Söz konusu nesnelere her ne kadar bugün unutulmaya yüz tutmuşsa da Osmanlı toplumunda yaygın kullanım alanına sahipti. Devlet ricalinin konutlarına davet edilen yabancı ziyaretçilerin, gözlemlerini kaleme alırken, el işlerine dair izlenimlerinde hayranlıklarını gizleyemeyecek kadar güzel işlemelilerdi.

Örneğin 18.yüzyılda Osmanlı topraklarına İngiliz elçisinin eşi olarak gelen Mary Wortley Montagu *Mektuplar’*ında, eski Padişah’ın (III.Mustafa) gözdesi olan Hafize Sultan’a yaptığı ziyareti sırasında gördüğü dantel örtülerle peçetelerin işlemleri karşısındaki hayretini gizleyemez ve peşkirlerden haber verir (Montagu, 2004, 94):

“... lüksün doruk noktası, ki beni şaşırtan şey buydu, ipek ve sırma ipele işlenmiş çiçekleriyle dantel örtüleri ve peçetelerdi. Hepsi de kusursuz güzellikteydi. Bu değerli peçeteleri istemeye istemeye kullandım. Nakışları bu ülkeden çıkan en güzel mendillerin inceliğine sahipti. Elbette ki yemeğin sonu gelmeden tamamen berbat bir hale geldiler... Yemekten sonra, istemeyerek kullandığım peçetelere benzeyen el silme bezleriyle altın bir leğen içerisinde su getirildi ve altın tabaklı porselen fincanlarla kahve seroisi yapıldı... ayrılmak üzere izin isteyince, sadrazamın evinde olduğu gibi, bana güzel kokular sürüp çok güzel nakışlı bir mendil armağan edildi... Şu dantela peçeteler, hindi yumurtası büyüklüğünde bir mücevher!”

Montagu, her ne kadar peşkir veya makrama terimini kullanmasa da, dantelli peçeteler ile kurulamaya yarayan el silme bezlerinin birbirine benzediğini söyleyerek elini sildiği nesnelere peşkir olduğunu anlamamızı sağlıyor.

Seyahatnamelerde Müslümanların kişisel temizliğe verdikleri önem çeşitli vesilelerle dile getirilir. Akan su kullanmaları, hamamların sıklıkla inşa edilmesi, misvak, 5 vakit abdest alınması gibi hususlar müslümanlığın bir yansımasıdır. Yemeklerden önce ve sonra ellerin yıkanması için ibrik, leğen ve havlunun hazır bulunmasını da bunlara ilave edebiliriz.

Miss Julia Pardoe (Pardoe, 2004, 24-27), Ramazan ayında bir Türk tüccarın evine misafir olduğunda odadaki zengin altın işlemeli peşkirlerin; içinde su dolu klasik biçimli bir testi ile cam tabağa ters çevrilerek konmuş bir kadeh bulunan kemerli oyuğun iki yanında ipek kordona asıldıklarını anlatır. Söz konusu peşkirler yemek sonrasında, ellerin yıkanması sırasında hizmet eden 3 halayıktan biri tarafından tutulacaktır. Ancak yazar öncelikle yemek zamanı geldiğinde dize örtülen sofraya peşkirlerine yer verir: “Asıl yemek faslı gerçek anlamda başlar başlamaz, yani her birimiz kendimize bir minder seçip yemek sinisinin çevresine, ayaklarımızı altına alıp oturduktan sonra ve kucaklarımıza yaklaşık iki metre uzunluğunda zengin işlemeli pamuklu peşkirlerimizi yaydıktan sonra, oda “siyah, beyaz ve esmer” tenli halayıklarla kelimenin tam anlamıyla doldu...”.



Ardından yemek sonunda ellerini kuruladığı peşkirin zerafeti dikkatini çeker: “Biz sofradan kalkarken, elinde dövme metalden bir leğen ve süzgeç tutan bir halayık ortaya çıktı; ikinci bir halayık, aynı malzemeden yapılma zarif bir ibrikten elimize ilk su döktü; üçüncüsü içim hiç de elvermeyerek kullandığım çok güzel işlemeli peşkirler tuttu”.

D’ohhson (D’ohhson, tarihsiz, 33)’ın gözlemlerinde de sofrada temizlik vurgulanmıştır, öyle ki yemek öncesi ve sonrasındaki temizlik bir nevi abdest almaya benzetilmiştir. Seyyah el yıkama ritüeli ve peşkirlerden şu şekilde bahseder: “Sofraya hiçbir zaman eller yıkanmadan oturulmaz. Sofradan kalkınca da sakal ve bıyık mutlaka sabun köpüğüyle temizlenir. Bu bir çeşit abdest almaktır ki, buna bütün müslümanlar sadece şeriat bakımından değil, temizlik bakımından da uyarlar. Bunun için yemeklerden önce ve sonra, hizmetçiler ev sahibinin ve bütün misafirlerinin ellerinin yıkanmasına yardım eder. Biri peşkir verir, bunu elini yıkayacak olan dizlerine örter, bir başkası sol elinde gümüş, yahut kalaylı bakırcan bir leğen getirir ve sağ eliyle de aynı metalden yapılmış olan ibrikten su döker. Bir üçüncüsü her tarafı işlemeli bir havlu tutar. Bütün misafirlere aynı şekilde hizmet edilir.” Bu anlatımda havlu ve peşkir farklı nesnelere olarak anlatılmış, peşkirin su veya sabunun sıçramasına önlem olmak üzere diz örtüsü olarak kullanıldığı vurgulanmış, iki ucu işlemeli olan ise havlu olarak anlatılmıştır.

2. PEŞKİR ÜRETİCİLERİ

Pamuk, keten, ipek kumaşlar üzerine iki ucunun gergef veya kasnakta bazen sırma karışık nakışlarla çeşitli tarzlarda işlendiğini sözlük ve ansiklopedilerden öğrendiğimiz peşkirlerin çeşitli esnaf grupları tarafından üretimi yapılıyordu. Bu noktada kulağımızı Evliya Çelebi’ye (Kahraman-Dağlı, 2003, 617) çeviriyoruz. 17.yüzyılın İstanbul’unda iş yapan farklı esnaf loncaları arasında bulunan “Sırma Nakışçıları Esnafı”nın İstanbul’da 20 dükkan, 25 neferi vardı: “... Bunların işi vezir, vekil ve ileri gelenlere sırmalı yastıklar minderler, perdeler, dikkik ve abayiler, şakabentler, eğerler, teğeltiller ve atlas üzerine cibinlikler işlerler ki görenin aklı gider, sırmanın parıltısından insanın gözü kamaşır. Bu da temiz sanattır. Bunların hepsi metaların tahtrevanlar üzere dükkânlarında sergileyip geçerler”.

Sırma nakışçıları esnafının geniş bir ürün yelpazesine sahip olması, yukarıdaki anlatımda ismi geçmese de, peşkirlerin de işlendiğine dair yapılacak bir çıkarımı destekler. Çelebi iki esnafı daha zikreder, biri “Yastık Basmacıları Esnafı”, diğeri “Yağlıkçı Nakkaşları Esnafı”dır. İlki, neftli ve katranlı renk renk boyalar ile nakışlı yastıklar, sofralar, perdeler ve şatranç bezleri basar, ki arşiv belgelerinde satrancı bezlerin bulunması bu noktada dikkate değerdir, ve bu bezlerin üstündeki nakışlar ne kadar yıkanırsa yıkansın bozulmazlar. Diğeri çeşitli bezler üzerine, yağlıklar, çarşafklar, yastıklar ve peşkirler üzerine siyah kalemle nakşederler. Çelebi’nin “evlerinde iş yapan daha nice kimseler vardır” “... hatunlardan bizim valide de ona göre nakş edip kâr eder” şeklindeki ifadeleri bu işin asıl ustalarının evlerde olduğu anlaşılır (Kahraman-Dağlı, 2003, 617).

Osmanlı kadınlarının çoğu nakış konusunda son derece mahir olup, her çeşit giyimi, örtüyü, havluyu vs. kendi elleriyle süsler, güzelleştirirlerdi (Sancar, tarihsiz, 75). Geleneksel usül kadınların evde üretime katkıda bulunmasıydı. Bu nedenle işlemlerin kimler tarafından gerçekleştirildiğini bilmek kolay değildir. Yine de peşkirleri ve işlemleri ile öne çıkan bölgelerin varlığından haberdar olabiliyoruz. Büngül’den Yanya, Manastır, Rodos ve Anadolu’nun her yerinde peşkirin işlendiği aktarılmıştı. Bunlara ilaveten Sakız adası da mendil, kese türü ürünleri işleme konusunda öne çıkan bir bölgeydi. İşlemeli ürünlerin ticareti İstanbul, Midilli, Ege adaları ve Mısır’a kadar yapılıyordu. Fransız seyyah Thevenot 16. yüzyılda Anadolu topraklarına gelmeden evvel uğradığı Sakız Adasının geçim kaynağı olan ticaret hakkında bilgi verirken sırma ve ipekten yapılan işlemlerden de bahseder: “Sakız adasındaki kale en öndeki küçük limana tamamen hâkimdir. Küçüklüğüne rağmen İstanbul’dan, Midilli’den, Ege adalarından ve Mısır’dan gelip giden birsürü çayka, şehep doludur. Sakızlılar damasko, saten, tafta gibi kumaşlar ve benzer şeyler işleyip kayıkları aracılığıyla birçok yere ticaret yaparlar. Bu köylerin çoğunda dimite ve scamandé adı verilen bezler dokunur. Birincisi çift kat, öteki tek kat olan bu bezler tüm adada çok yaygın olarak kullanılır ve başka birçok yerde de ticareti yapılır. Bu insanlar her yıl beşyüz libre ipek üretiyor ve kazandıkları parayla vergilerini ödüyorlar. Rahibeler sırma, sim ve ipekten işlemler yaparlar. Rum kadınları bu alanda çok başarılıdır. Mendillerin, keselerin ve benzer şeylerin üzerine çok güzel çiçek nakışları işlerler” (Thévenot, 2009, 121-133). Aşağıda yazıldığı üzere, belgelerin verdiği bilgilerden hareketle Kıbrıs, Hama, Mardin, Şam, Tire peşkirleri arasında Sakız peşkirlerinin öne çıktığı görülür. 18.yüzyılda Sakız peşkirlerine olan rağbet Sakız peşkirinin şöhretini muhafaza ettiğini gösterir, bu durum ada halkının iki yüz yıl önceki geleneksel üretimini devam ettirmesine borçludur.

Peşkirlerde kullanılan sırma, sim ve ipek gibi malzemeler dikkat çekicidir. Sırma bir nevi ince gümüş teldir, bu malzemenin örtü ve peçetelerin iki yanına işlenmesi ile ortaya çıkan ürünün oldukça ağır olduğu tahmin edilebilir. Sim ve ipek gibi maddeler de peşkirlerin değerini arttırmış, işlemlerle birlikte bahada ağır bir nesne haline gelmiş olmalıdır. Bu nitelikleri sofralarda ev sahibinin zerafetini yansıtan bir nevi gösteriş unsuru olduklarını, neredeyse bir sanat eseri muhtevasını kazandıklarını söylemeyi mümkün kılıyor.



3. ARŞİV BELGELERİNDE PEŞKİR ÇEŞİTLERİ

Çalışmamızda, devlet ricalinin evlerinde zarif ürünler olarak karşımıza çıkan peşkirleri araştırmak amacıyla üst sınıf ricalinin Muhallefat Defterleri incelenmiştir. 18.yüzyılda ağırlıklı olarak uygulanan müsadere sistemi ile mal varlıklarını devlete borçlu olan kişilerin vefatı veya azledilmesi ile sahip oldukları menkul ya da gayrimenkullerin hazineye aktarılmasını ifade eder. Başbakanlık Osmanlı Arşivi'nde Başmuhasebe Kalemî Muhallefat defterleri tasnifinde (D.BŞM.MHF) yer alan bu defterlerde, aynı veya nakdî olarak hazineye aktarılacak olan nesnelere defterlere yazılırken kâtiplerin bir başkasına ait olan eşyayı kaydetmediği, eğer bu konuda tereddüt var ise ürünün ait olabileceği isim nesnenin altında belirtilerek deftere geçirildiği dikkati çekmiştir. Belirtilmesi gereken bir diğer husus nesnelere defterde yer alan sayısının nihai sayı olmama ihtimalidir. Şöyle ki; vefatına yaklaştığını düşünen birinin bazı eşyalarını yakınlarına hediye edip etmediği veya mirasçıların kâtipler gelmeden acele ile kimi eşyaları evden çıkarıp çıkarmadığını bilemiyoruz. Bu nedenle muhallefat defterleri üzerinden bir evde kullanılan eşyanın veya şahsın malvarlığının tamamına dair bir bilgiye ulaştığımızı söylemek mümkün gözüküyor. Bununla birlikte kâtiplerin işlem sırasında eşyaların isimlerinin yazılmasında titizlik göstermesi, peşkirlerin birlikte yer aldığı diğer nesnelere ayırmadan yazması, peşkirlerin fiziksel özellikleri veya kullanım alanları hakkında çıkarımlar yapmamıza olanak vermektedir ve bu özellik söz konusu belgeleri özel kılmaktadır.

Peşkirleri araştırdığımız 19 muhallefat defteri devlete/sarayla hizmet etmiş veya hanedan üyesi olan zevata aittir. Söz konusu kişilerin 18.yüzyılın ileri gelenleri arasında yer alması, kullandıkları kişisel veya misafirlere sunulacak ürünlerin sıradan olmadığını düşündürür. Montagu'nun ziyaret ettiği sadrazam konağında olduğu, hanedan mensubu olan Merhume Hanım/Fatma Hanım Sultan (D.BŞM.MHF 12413 numaralı arşiv belgesinde Sultan'ın kimliği "Kaya Sultan kerimesi İsmihan Sultan kızı Merhume Hanım Sultan" şeklinde ifade edilir. İstanbul'da Aziz Mahmud Hüdayî Hazretlerinin tekkesi haziresinde medfun olan Sultan'ın isminin Fatma Sultan olduğuna dair bkz. Tanman, 1991, 341.) ile padişahın en yetkili adamı Sadrazam Seyyid Hasan Paşa (D.BŞM.MHF 12572) ve Sadrazam Tiryaki Hacı Mehmed Paşa'nın (D.BŞM.MHF 12578) konutlarında gördüğümüz peşkirlerin de zarif olduğunu söylemek mümkün gözükmektedir. Müsaderedeki amacın devlet hazinesine gelir getirmesi olduğunu hatırlayacak olursak değersiz nesnelere uğraşılması olağandır. Bunu peşkirin yalnız veya diğer eşyalarla birlikte kaydından anlayabiliyoruz. Tablo 2'de de görüleceği üzere Çerağ olmuş cariyelerin peşkirleri genellikle diğer pek çok nesne ile birlikte değerlendirilmişken, devlet ricalinin, hanedan üyelerinin peşkirlerinde aynı usul takip edilmemiştir.

Defterlerini incelediğimiz diğer kişiler Tersane-i Amire Emîni Selim Ağa (D.BŞM.MHF, 12939) ile 18.yüzyıldan itibaren yıldızı parlayan kethüdalık mesleğini icra eden Sadaret Kethüdası Ruhi Süleyman Ağa (D.BŞM.MHF 12926) dönemin seçkinlerindendi. Yine bu yüzyılda söz söyleme yetkisi genişleyen kapıcılar: Dergâh-ı Ali Kapıcıbaşı Mehmed Ağa (D.BŞM.MHF 12885 ve 12722), Kapıcıbaşı Hıfzî Mehmed Ağa (D.BŞM.MHF 13036), Babüssaade Ağası Mustafa Ağa (D.BŞM.MHF 12590)'dır. Ayrıca Hazinedar Süleyman Ağa (D.BŞM.MHF 12597), Cebecibaşı Kadri Ağazade Mehmed Ağa (D.BŞM.MHF 12822), İstanbul Baruthanesi Nazırı Hasan Ağa (D.BŞM.MHF 12784), Şıkk-ı Evvel Defterdarı Esseyyid Mehmed Avnullah Efendi (D.BŞM.MHF 12739), Matbah-ı Amire Emîni Ali Ağa (D.BŞM.MHF 12708), Mühürdar Mustafa Ağa (D.BŞM.MHF 12495) mevkileri, statüleri bakımından devlet mekanizmasında ileri gelen kişiler olarak karşımıza çıkar. Saray adabı ile yetişmiş, kültürleri ve sarayda hazırlanan çeyizleri ile çerağ edilerek evlendirilen ve orta sınıf osmanlı tebasından ayrılan bazı cariyelerin müsadere defterleri de çalışma alanına dahil edilmiştir.

Çeşitli tanımlarda peşkirin aynı zamanda makrame veya havlu olduğu söylenmekte, kimi bölgelerde yağlık (MEGEP, 2007, 3) olarak bilindiği yazılmakta ise de ele aldığımız belgelerde peşkirler yağlık, makrame ve havlular ile yan yana kaydedilmiştir (Bkz. Tablo 2). Dolayısıyla peşkir kelimesinin zaman içinde anlam kaymasına uğradığı düşünülse bile 18.yüzyılda makrame, yağlık ve havlulardan ayrı, farklı bir tekstil ürünü olduğu anlaşılmaktadır.

Belgelerde, yalnız "peşkir" ismine rastlanıldığı gibi renklerine, kumaşlarına, işlemelerine ve kullanıldığı alana göre isimlendirildiklerini de görmekteyiz. Tablo 1'de yukarıda adı geçen kişilerin evlerindeki peşkirlerini isimleri ve sahibinin kaç adet peşkire sahip olduğu yer alır. Yapılan tasnifle peşkirlerin kahve peşkiri, berber peşkiri, sofraya veya taam peşkiri, abdest peşkiri, leylî peşkir ve diz peşkiri çeşitlerinin bulunduğu görülmüştür. Toplamda 111 peşkir incelenmiş, en ziyade kullanılanların peşkir (69 adet), kahve peşkiri (18 adet) ve sofraya/taam peşkiri (10 adet) olduğu hesaplanmıştır. En fazla peşkirin bulunduğu konut ise 36 adet ile Hazinedar Süleyman Ağa'nındır ve bunların 24'ü peşkir olup, evde abdest peşkiri dışında peşkir çeşitlerinin hepsi bulunmaktadır.



Tablo 1: Peşkir Çeşitleri ve Sahipleri

Peşkir Sahibi	Peşkir	Sofra/Taam P.	Kahve P.	Berber P.	Abdest P.	Leyli P.	Diz P.	Toplam
Merhume Hanım Sultan	3	1	2		3			9
Sadrazam Seyyid Hasan Paşa	4	2						6
Sadrazam(Tiryaki) Hacı Mehmed Paşa		1						1
Tersane-i Amire Emine Selim Ağa	2		9					11
Hazinedar Süleyman Ağa	24	4	3	2		1	2	36
Dergah-ı Ali Kapıcıbaşı (Bayezid'ta)	2							4
Mehmed Ağa (Demirkapı'da)	2							4
Cebeci başı Kadri ağazade Mehmed Ağa	5			1				6
Asitane-i Saadet Baruthanesi Nazırı Hasan Ağa	1		4					5
Sadaret Kethüdası Ruhi Süleyman Ağa	2							2
Şikk-ı Evvel Defterdarı Esseyyid Mehmed Avnullah Efendi	2	1						3
Kapıcıbaşı Hıfzı Mehmed Ağa				1				1
Matbah-ı Amire Emine Ali Ağa	6			1				7
Babüssaade Ağası Mustafa Ağa	2					2		4
Mühürdar Mustafa Ağa		1						1
Sarayı Hafize Kadın	1							1
Çerağ Ülfet Hatun	4							4
Çerağ Zeynep Hatun	2							2
Çerağ Emetullah Hatun	6			1				7
Çeğrağ Mehpare Bint Abdullah	1							1
Toplam	69	10	18	6	3	3	2	111

3.1. Peşkir: Arşiv belgelerinde peşkirler genellikle “sofra ma’ peşkir” şeklinde veya sofrayla birlikte kaydedilmiştir. Bunun anlamı sofranın önemli bir parçası, olduğuydu. Sofra/taam peşkiri farklı bir ürünü olduğundan sofraya ile birlikte çıkarılan peşkirler, yemekten önce ve sonra el yıkama ritüelinde kullanılacak bir tür havlu idi. Önüne herhangi bir sıfat gelmeyen, yalnız “Peşkir” olarak adlandırılanlar konutlarda en çok karşımıza çıkan tür olmuştur. Sofralar hatayı (sitleme edilmiş çiçek motifi anlamına gelen hatayı örnekleri hakkında detaylı bilgi için bkz. Mert, 2008, 24-140) basma, sakızı, şamkâri, işlemeli çeşitlere sahipti bunlar sinilerin üzerine örtülürken birlikte çıkarılan peşkirin, sofranın bir nevi takım parçası olduğu ve benzer kumaş ve işleme çeşitlerine sahip olduğu düşünülebilir. Bu peşkirin dışında kahve peşkiri, sofraya peşkiri, berber peşkiri, abdest peşkiri, leylî peşkir, diz peşkiri çeşitleri olsa da kullanım alanında yaygınlık görülmez. Bu anlamda “peşkir” sahiplerine baktığımızda 1 ila 6 adet arasında peşkire sahip olduğu bunlar arasında Hazinedar Süleyman Ağa’nın açık bir farkla diğerlerinden oldukça fazla peşkirinin (24 adet) bulunduğu görülüyor (Bkz. Tablo 1). İncelenen peşkirlerin 13’ü Mardin, 13’ü Sakız (üçü telli), 6’sı Mısır, 4’ü Tire, 1’i Hama ve 1’i Kıbrıs peşkiridir. Bu durum üst sınıf ricalinin evlerinde tercih ettikleri peşkir üretilen yerleri göstermesi bakımından önemlidir. Kumaş cinslerine bakıldığında ise 7’sinin dokuma, 2’sinin şal, 2’sinin canfes kumaştan yapıldığı farkedilir. Belgelerde bir de leblebi peşkire rastladık ki bu ismi rengine atfen almıştır (Bkz. Tablo 2).

3.2. Sofra veya Taam Peşkiri:

Sofrada oturanların ortak kullandığı ve sınıyi çevirecek şekilde yerleştirilen 4-10 m. uzunluğundaki peşkirler sofraya peşkiri adı verilmektedir. Belgelerden “sofraya peşkiri” ile “taam peşkiri”nin 18.yüzyılda birbirinin yerine kullanılan terimler olduğu anlaşılmıştır. Sofra ya da taam peşkiri, ileri gelenlerin konaklarında, kilerden sorumlu bulunan peşkircibaşılardan tarafından serilirdi, bu kişi marifetli ise çok uzun sofraya peşkirlerini sofraya etrafında oturanların hepsinin kucağına birden yerleştirebilirdi. “Peşkir atma” denilen bu olayı Mary Işın (Işın, 2010, 299) Musahibzade Celal’den şu şekilde aktarır: “Bu peşkirler sekiz, on kişilik sininin etrafını kaplayacak kadar uzun olurdu. Sofraya hizmet edenlerden biri bu peşkiri toplayıp iki eliyle tutar, herkes sofraya oturduktan sonra peşkiri öyle bir maharetle atardı ki peşkir herkesin kucağına firdolayı düşerek yayılırdı.”

Peşkire nazaran az sayıda sofraya/taam peşkirinin karşımıza çıkması (10 adet) yemekleri yalnız yeme alışkanlığı ile ilişkilendirilebilir. Aile bireylerinin hep beraber yemek yemeleri adet olmadığından özel günlerde veya bir misafir geldiğinde sofraya peşkirlerinin kullanıldığı düşünülebilir. Bunun yanı sıra yalnız 6 kişinin sofraya peşkiriye sahip olması, küçük ebatlardaki örtülerin dize serilmesi veya sofraların dize örtülmesi de sofraya peşkirlerinin kullanım alanının dar olduğunu düşündürür. Tablo 1’den de anlaşılacağı üzere Hazinedar Süleyman Ağa’nın 4 adet, Sadrazam Seyyid Hasan Paşa’nın 2 adet, diğerlerinin 1 adet sofraya



peşkiri vardır. Bunlar Merhume Fatma Hanım Sultan, Sadrazam Tiryaki Mehmed Paşa, Şıkk-ı Evvel Defterdarı Esseyid Mehmed Avnullah Efendi ve Mühürdar Mustafa Ağa'dır.

Sofra peşkiri ile taam peşkiri aynı ürünü tanımlasa da "taam peşkiri" terimi 5 kişinin müsaderesinde yer alır. Bunlardan biri Merhume Hanım Sultan'ın Üsküdar'daki yalısındadır ve 1 adet "müsta'mel işleme taam peşkiri" şeklinde kaydedilmiştir. Bir diğeri Sadrazam Seyyid Hasan Paşa'nın Fenayi mahallesindeki hanesindedir ve 2 adet "taam peşkiri" vardır. Tiryaki Hacı Mehmed Paşa'nın Kıztaşı'ndaki hanesinde 1 adet "Sakızı cedid taam peşkiri", Maktul Hazinedar Süleyman Ağa'nın Soğukçeşme'deki hanesinde 2 adet "Mardinkâri taam peşkiri" ve 1 adet "Sakızı taam peşkiri" ve yine Süleyman Ağa'nın Beşiktaş'taki hanesinde 1 adet "taam peşkiri" bulunmaktadır. Toplam 10 sofr/taam peşkirinden 8'inin "taam peşkiri" şeklinde kaydedilmesinden anlaşılıyor ki 18.yüzyılda sofr/taam peşkirini yeni kullanılmaya başlanan bir terimdir ve zamanla taam peşkirini unutturacak kadar yaygınlaşmıştır, Öyle ki yukarıda verilen sözlük ve ansiklopedilerdeki tanımlarda artık taam peşkiri lafzı geçmemektedir. "Sofra peşkiri" ise Şıkk-ı Evvel defterdarı Avnullah Efendi ile Mühürdar Mustafa Ağa'nın (yemeni sofr/taam peşkiri) defterinde kayıtlıdır.

3.3. Kahve Peşkiri: Kahve gündelik hayatın vazgeçilmez bir parçasıydı. Öyle ki kahvenin sık tüketimine dair en önemli kanıtlardan biri konutların mekan bileşenleri arasında kahve odasının (Söz konusu konutlar Sadrazam Seyyid Hasan Paşa'nın Fenayi Mahallesi'ndeki hanesi, Tiryaki Hacı Mehmed Paşa'nın Kıztaşı'ndaki hanesi, Tersane-i Amire Emine Selim Ağa'nın Acemoğlu Meydanı'ndaki hanesi ve İstanbul Baruthane Nazırı Hasan Ağa'nın Vefa'daki hanesidir.) bulunmasıdır. Evlerde kahve ile ilgilenen Kahvecibaşı Ağa (Abdülaziz Bey, 1995, 171, 179) isimli özel bir görevlinin de yer alması kahveye olan alakanın derecesini göstermesi açısından dikkate değerdir. Kahve genellikle tatlılarla birlikte ikram edilir, cezve kahve dolu olduğu halde, zarif zarflar içindeki fincanlarla birlikte odaya getirilir, sunum odada gerçekleşirdi. Kahve peşkiri sunum sırasında kullanılırdı. Tatlı ve çubuk eşliğinde kahve ikramının nasıl yapıldığı, değerli işlemlere sahip kahve peşkirlerinin nasıl kullanıldığını D'ohhson'dan şu şekilde öğreniyoruz (D'ohhson, tarihsiz, 66): "*Biri çubuğu getirir, bir an sonra bir başkası işlemeli bir peşkir getirip dizine koyar, bir üçüncüsü katı yahut sıvı şekerlemeleri getirir ve nihayet bir dördüncüsü kahveyi ikram eder. Kahve cezvesi altın yahut gümüş işlemleri zengin bir örtüyle örtülür, üzerinde birçok fincan bulunan bir tepsi ile gelir. Kahveci dairenin kapısına yakın bir yerde durur; diğer uşaklar kahveyi fincanlara koyarlar.*" Yazar burada kahve peşkirinin dize yerleştirilen bir örtü olduğunu gösterir. Cezve üzerine yerleştirilen örtünün isminin "kahve puşidesi" olduğunu da belgelerden öğreniyoruz (Çerağ Emetullah Hatun'un 2 adet peşkiri ile 1 adet kahve puşidesi için bkz D.BŞM.MHF, 12853)

Yemekten sonra kahve ikram etmek gelenektir. Elinde tepsi ile odaya giren hizmetlinin belinde veya omzunda da peşkir asılı olurdu (MEGEP, 2007, 6). İncelediğimiz defterlerin 4'ünde kahve peşkirine rastlıyoruz. Bunlardan biri Merhume Hanım Sultan'dır ve Üsküdar'daki yalısında 1 adet "Mardin kahve peşkiri" ile 1 adet "Sakızı kahve peşkiri" vardır. Tersane-i Amire Emine Selim Ağa'nın Acemoğlu Meydanı'ndaki hanesinde 1 adet "işleme kahve peşkiri" ve 8 adet "suzeni sandal kahve peşkiri" bulunuyordu. Suzeni, bir çeşit kasnak işi, sandal ise ipekli ve pamuklu bir kumaş türüdür (Pakalın, 1993, 122). Üzerine motif çizilmiş kumaş kasnağa gerilir. İğne veya tuğla kasnağın altındaki iplikler veya yünler başparmak yardımıyla üstten çekilir. İşleme motifin sınırı içinde bir zincir halinde sürdürülürdü. Bu tip işlemler daha çok büyük parçalarda (yorgan yüzü, bohça, vb.) kullanılırdı. İşlemenin bu isimle anılmasının sebebi ise suzeni iğne ile işlendiği içindir (Konu hakkında detaylı bilgi için bkz. MEB, 2014, 3). Maktul Hazinedar Süleyman Ağa'nın Soğukçeşme'deki hanesinde 3 adet "Sakızı kahve peşkiri" ve Asıtane-i Saadet Baruthanesi Nazırı Hasan Ağa'nın Vefa'daki hanesinde yer alan 4 adet "Mardin kahve peşkiri"nin kullanıldığı anlaşılmaktadır. Bu verilerden hareketle kahve peşkirlerine suzeni işlemler zenginlik kazandırırken Sakız ve Mardinde üretilen kahve peşkirlerinin tercih edildiğini görüyoruz.

3.4. Berber Peşkiri: Osmanlı toplumunun seçkinleri traş olacakları vakit berbere gitmez, berberi konağına çağırır öyle traş olurdu (Abdülaziz Bey, 1995, 305). Bu sebeple saç ve sakal traşı için gerekli olan traş bıçağı, sakal tarağı, berber peşkiri gibi çeşitli alet edevat da kişiye özel olarak evde bulunurdu. Karşımıza çıkan 6 örnekte berber peşkirlerinin çoğunlukla makremeler ile birlikte kaydedildikleri dikkati çekmektedir.

Maktul Hazinedar Süleyman Ağa'nın Soğukçeşme'deki hanesinde 2 adet berber peşkiri vardır ve makreme de yanında yer almaktadır. Cebecibaşı Kadriagaşade Mehmed Ağa'nın Kabasakal mahallesindeki hanesinde 1 adet "Mağrib şâli berber peşkiri ve makremesi" vardır. Kapıcıbaşı Hafız Mehmed Ağa'nın Beşiktaş Kılıçalıpaşa'daki hanesindeki 1 adet berber peşkiri işlemeli ve sade olup keselik ile beraber kaydedilmiştir. Matbah-ı Amire Emine Ali Ağa'nın 1 adet berber peşkiri sagır (küçük) ve işlemelidir, yanında bir de makreme vardır. Çerağ Emetullah Hatun'un (D.BŞM.MHF 12853) Katip Sinan mahallesindeki hanesinde de 1 adet berber peşkiri bulunur. Görüldüğü üzere 5 hanede 6 berber peşkiri makremeleri ile



birlikte anılmışlardır. Peşkir traş olan kişinin omzuna serilirken, makreme farklı bir işleve sahip olmalıdır. İşlemeleri ile dikkat çeken berber peşkirlerinin üretildiği kumaş cinsine pek değinilmese de Cebecibaşı'nın Mağrib şalından peşkiri, bu türe bir örnektir.

3.5. Abdest Peşkiri: Adından da anlaşılacağı üzere leğen-ibrik vasıtasıyla abdest alan kişinin kurulandığı peşkirlerdir. Ancak bu peşkir türüne oldukça az sayıda (4 adet) yalnız iki yerde rastlıyoruz. Birisi Cebecibaşı Kadriaga'nın hanesinde olup "1 adet müsta'mel (kullanılmaktan eskimiş) abdest peşkiri", diğeri Merhume Hanım Sultan'ın Üsküdar'daki yalısında 1 adet "Mardinî abdest peşkiri" ile 2 adet "Mısırî abdest peşkiri"dir. Günde 5 vakit kılınan namaz için sık sık abdest alındığı düşünülduğünde abdest peşkirindeki sayısal verilerin azlığı dikkat çekicidir. Belgelerde yalnız "Peşkir" adı altında kaydedilen havluların, el kurulamanın yanı sıra, abdest sonrasında kullanıma da hizmet ettiklerini düşünmemiz, abdest peşkirlerinin neden az olduklarını açıklayabilir.

3.6. Leyli Peşkir, Diz Peşkiri: Gece anlamına gelen "leyl" kelimesinden türemiş olan leylî geceye özgü demektir. Gece serinliğinde örtünmeye yaradığını düşündüğümüz bu nesnelere hafif olması muhtemeldir. Diz peşkirinin de otururken sofrada kullanıldığı tahmin ediliyor. Bunlar az sayıdaki peşkir türlerinden olup Maktul Hazinedar Süleyman Ağa'nın Soğukçeşme'deki hanesinde her iki tür bulunmaktadır. Leyli peşkir 1 adet iken, beyaz ve canfes üzerine frenk bezler işleme diz peşkiri 2 adettir. Babüssaade Ağası Mustafa Ağa'nın hanesinde ise 2 adet cedid (yeni) leylî peşkir bulunmuştur.

Tablo 2: Peşkirlerin Sayı ve Değerleri

Peşkir Sahibi	Peşkirin Adı	Peşkir Sayısı	Değeri (Kuruş)
Merhume/Fatma Hanım Sultan	Mardinî Abdest Peşkiri	1	-
	Dokuma Peşkir	1	-
	Mardin Kahve Peşkiri	1	-
	Sakızı Kahve Peşkiri	1	-
	Müsta'mel Tire Peşkiri	1	-
	Müsta'mel İşleme Taam Peşkiri	1	-
	Mısırî Abdest Peşkiri	2	-
	Köhne Peşkir ve Dokuma	1	-
Sadrazam Seyyid Hasan Paşa	Mısır Peşkiri	1	-
	Taam Peşkiri	2	-
	Mardin Peşkiri	3	-
Sadrazam Tiryaki Hacı Mehmed Paşa	Sakızı Cedid Taam Peşkiri	1	-
Tersane Emni Selim Ağa	Mısır Peşkiri	1	-
	İşleme Kahve Peşkiri	1	-
	İşleme Peşkir (Cemile Hanımın Sandığında)	1	-
	Suzeni Sandal Kahve Peşkiri	8	-
Hazinedar Süleyman Ağa	Beyaz ve Kırmızı Canfes Üzerine Freng Bezler İşleme Diz Peşkiri	2	-
	Müsta'mel ve Köhne Havlu ve Sakızı Peşkir	2	-
	Şal Üzerine Suzeni İşleme Bir Bez Peşkiri ma' Makrame 1, Beyaz Şal 1	1	-
	Suzeni İşleme Bir Bez Peşkiri ma' Makreme	4	-
	Leyli Peşkir	1	-
	Mardinkâri Taam Peşkiri	2	-
	Sakızı Peşkir	3	-
	Sakızı Taam Peşkiri	1	-
	Sakızı Kahve Peşkiri	3	-
	Mısır Peşkiri	2	-
	Telli Sakızı Peşkir	3	-
	Müsta'mel Şali ve Bürüncük Bir Bez Peşkiri ma' Makrame	2	-
	Berber Peşkiri ma' Makreme	2	-
	Taam Peşkiri	1	-
	Sim Peşkir Kutnisi	2	-
	Dokuma Peşkir	5	-
Dergah-ı Ali Kapıcıbaşı Mehmed Ağa	Sakızkâri Sofra ma' Peşkir	1	-
	Hamakâri Peşkir	1	-
	Mardinî Peşkir 2 ma' Sofra 1	2	-
Cebecibaşı Kadriagazade Mehmed Ağa	Mağrib Şali Berber Peşkiri ma' Makreme	1	-
	Tire Peşkir	3	-
	Sakızı Peşkir 1, Satranç Mısırî 1	2	-
Asıtane-i Saadet Baruthanesi Nazırı Hasan Ağa	Mardinkâri Peşkir-i Kahve	4	-
	Def'a dolab derununda Çuka biniş 1, Mardin..	1	-
Sadaret Kethüdası	Mardinkâri Peşkir ma' Sakızı Sofra	1	4680



Ruhi Süleyman Ağa	Mardinkâri Peşkir	1	960
Şikk-ı Evvel Defterdarı Esseyyid Mehmed Avnullah Efendi	Sofra Peşkiri	1	-
	Hatai Sofra ve Sakızı Peşkir	1	-
	Basma Sofra ve Mısırlı Peşkir	1	-
	İşleme Sade Berber Peşkiri ma' Keselik	1	41
Matbah-ı Amire Emini Ali Ağa	Sakızı Peşkir	1	1250
	Hare(?) Peşkir	1	4000
	Mardin Peşkir	1	1555
	Kıbrısı Sofra ve Peşkir	1	1630
	Sagır İşleme Berber Peşkiri ve Makremesi	1	630
	Sofra ve Peşkir	1	1375
	Leblebi Peşkir	1	500
Babüssaade Ağası Mustafa Ağa	Cedid Leyli Peşkir	2	-
	Sakız Peşkiri	1	-
	Mardin Peşkiri ma' Sofra	1	-
Mühürdar Mustafa Ağa	Yemeni Sofra ve Peşkir ve Sandal Parçası	1	1200
Sarayı Hafize Kadın	İşleme Peşkir ve İşleme Sofra	1	-
Çerağ Ülfet Hatun	Hatai Sofra Mardin Peşkir	2	6720
	İşleme Sofra ve Peşkir	2	2400
Çerağ Zeynep Hatun	Sagır Sofra ve Peşkir	1	500
	Köhne Sofra 2 ve Peşkir 1	1	1200
Çerağ Emetullah Hatun	Benaluka Seccade ma' Peşkir 1 ve Makreme 2 ve Boğça 1, Çit Gilaf 1 ve Çarşeb 2	1	1410
	Makreme 3, Peşkir 1, ve Çarşeb 1 ve Havlu 2 ve Şalvar Hurdavat 1	1	1400
	Peşkir 1 ve Futa 1 ve Makreme 2 ve Şalvar 1 ve Ton 1 ve Kaşık ve Sepet Sandık 1 ve Hurdavat 1	1	810
	Uçkur 2 ve Oya 7 ve Yağlık 4 ve Makreme 2 ve Yemeni 3 ve Bez parçası 1 ve Berber Peşkiri 1	1	3750
	Peşkir 1 ve Çit Parçası 2 ve Bez Parçası 1	1	1000
	Kahve Puşidesi 1 ve Futa 1 ve Boğça 2 ve Peşkir 2 ve Uçkur 1 ve Hurdavat 1	2	1950
	Peşkir 1 ve Uçkur 1 ve Çit Parçası 1 ve Minder Gilafı 1 ve Hurdavat 1	1	1000
Çerağ Mehpare Bint Abdullah	Sofra ve Peşkir	1	600

4. ARŞİV BELGELERİNDE PEŞKİRLERİN DEĞERİNE DAİR

Tablo 2'de görüleceği üzere kullanılan peşkirlerin her birinin fiyatı yer almamaktadır. Bunun nedeni müsadere uygulaması sırasında birden fazla muhalefat defterinin tutulması ile ilgilidir. Sonradan kaleme alınan ve nesnelere tahmini değerinin bulunduğu defterler ilk defterler ile kıyaslanarak eşyaların kontrolü sağlanıyordu. Ancak defterlerin tamamı günümüze gelemediğinden eldeki veriler üzerinden peşkir değerleri okunmaya çalışılacaktır.

Müsadere gerçekleşen 19 kişi arasından 8'inin defterinde peşkir değerlerine ulaşıyoruz. Söz konusu fiyatların ortalamasını alarak kolayca sonuca ulaşmak cazip geliyorsa da peşkirlerin her zaman tek başına kaydedilmeyip, birlikte kullanıldığı düşünülen makreme ve sofralarla beraber ele alınıp, ya da birlikte kullanılmadıkları halde, özellikle çerağların peşkirlerinin, farklı tekstil ürünleriyle birlikte toplam değerinin yaklaşık olarak yazılmış olması değerlendirilmede karşılaşılan problemlerden biridir. Düşünülmesi gereken bir diğer nokta her bir peşkirin farklı metaryal ve işleme özelliklerine sahip olması, ihraç edildiği bölgenin yöresel unsurlarını barındırması ile bahasının değişeceği konusudur. Sırma, sim, ipek, tel gibi malzemeler ile üzerindeki işlemler bu tür peşkirleri sade peşkirlerden ayıran unsurlar olup peşkirler arasında önemli fiyat farkları yaratmaktadır ve bunlara dair veriler her zaman belgelerde yer almaz. Burada defterlerdeki verilerin basit bir karşılaştırması yöntemiyle değerlerinin anlaşılması yoluna gidilecektir.

Defterlerde 111 adet peşkirin varlığından haberdar olurken, bunların yalnız 25'inin ortalama değeri hakkında bilgi sahibi olabiliyoruz. En çok karşımıza çıkan peşkir türü Sakız peşkirleri olmuştur. Thévenot'un seyahatnamesinden edindiğimiz bilgiye göre işleme ve kumaş cinslerindeki güzellik ve değerli malzemeler Sakız Peşkirlerini öne çıkarıyordu. Tek bir yerde Sakız peşkirine değer biçildiğini görüyoruz. Matbah-ı Amire Emini Ali Ağa'nın evinde bulunan bu peşkir 1250 kuruş değerindeydi. Yine Ali Ağa'nın Mardin Peşkiri için 1555 kuruş fiyat biçmişti. Sadaret Kethüdası Ruhi Süleyman Ağa'nın Mardinkâri peşkiri ise 960 kuruş değerinde görülmüştü. Görüldüğü üzere Mardin peşkirine dair daha fazla malumat bulunmayışı iki peşkir arasındaki farkın ne olduğunu bilmemizi engelliyor. Çoğu peşkir ancak birlikte ele alındığı nesnelere en fazla 6720 kuruşa ulaşabilmiştir. Bu rakamı Çerağ Ülfet Hatun'un "Hatai Sofra Mardin



Peşkiri”nde görüyoruz. İsmi altında 2 adet olduğu söylenmekte olduğundan bir adet hatai sofra Mardin peşkirinin 3360 kuruş olduğu, sofra ile peşkiri de ikiye böldüğümüzde peşkirin ortalama 1680 kuruş olabileceği görülür. Dolayısıyla 18. Yüzyılda iyi bir peşkir fiyatının 2000 kuruşu geçmediği görülüyor. Ancak Ali Ağ’a’nın evinde bulunan bir peşkir “Hare (?) Peşkiri” bu rakamın oldukça üstünde olup 4000 kuruş fiyat biçilmişti. İstisna olduğunu düşündüğümüz bu rakamın dışında Sakız veya Mardin ürünü değilse peşkirlerin genellikle 1000 kuruşun altında olduğu tahmin edilmektedir. 41 kuruşla en az fiyat biçilenin ise keseliği ile birlikte “işleme sade berber peşkiri” olduğu görülmüştür.

Burada 1000 kuruşun alım gününün neye tekabül ettiği sorusu önem kazanmaktadır. Çünkü sıradan insanların evi değil üst sınıf ricalinin konutlarında bulunan değerli nesnelere bahsediyoruz. Bunların müsaderesindeki en önemli amaç hazineye gelir getirmek olduğundan alım gücünün çok üstünde bir değer okuduğumuzu düşünebiliriz. 19. Yüzyılın ilk yarısında dahi Topkapı Sarayı’na yakın konumlanan ev fiyatlarının 7500 kuruştan başladığı (Örneğin Evkaf-ı Humayun Hazinesinden Hacı Yusuf Efendi’nin hanesi 12.500 kuruş, bitişindeki Saraylı Kamer Hanım’ın küçük hanesi 10.000 kuruştı, diğerleri için bkz.BOA. İ.MSM. 25/656) görüldüğünde 1000 kuruşun hiç de azımsanmayacak bir rakam olduğu daha iyi anlaşılır.

SONUÇ

Osmanlı toplumunun gündelik hayatı içinde yer alan peşkirler dokuma sanatının bir ürünü olarak karşımıza çıkar. Araştırma eserlerde makreme ve yağlık kelimeleri ile karşılanmaya çalışılmışsa da arşiv belgelerinde 18. yüzyılda kullanılan peşkirlerin makreme ve yağlıklarla birlikte zikredilmeleri ile ürünlerin farklı nesnelere olduğunu göstermiştir. Kullanım alanlarına göre isimlendirilen bu tekstil ürünü “Peşkir” olarak anıldığında kurulanmaya yarayan havlu vazifesi görüyordu. Yemek öncesi ve sonrası el kurulamaya yarayan bu ürünler “abdest peşkiri” olduğunda da aynı işlevle yani kurulanmak amacıyla faydalanılıyordu ve benzer fiziksel özelliklere, 50’ye 70-80 cm ebatlarına, sahipti. Kişinin üzerine su, kırıntı ve benzeri şeylerin dökülmesini engellediğinde “sofra veya tam peşkiri” adını alıyordu. Bunların görünüşleri farklılık arzietmekte, sofranın etrafını dolaşan bir tekstil ürünü oluyordu. Sofranın etrafını dolaşmadığında ise diz peşkiri olarak kullanılıyordu. Peşkirler kahve ikramı yapan kişinin beline yahut omzuna asıldığında “kahve peşkiri”, evde saç ve sakal traşları olan erkeklerin omzuna asıldığında yahut yüzleri silindiğinde “beber peşkiri”, abdest aldıktan sonra kullanıldığında “abdest peşkiri”, gece kullanıldığında ise “leylek peşkiri” adını almıştır.

Çalışma kapsamına alınan 19 kişinin sahip olduğu peşkir sayısı değişkenlik göstermekle birlikte bir hanede en fazla 36 peşkir olduğu, ortalama peşkir sayısının ise 5-6 adet olduğu hesaplanmıştır.

Kumaşlarında canfes, şâli, Mağrib şâli, sandal, kutni, bez, yemeni, bürüncük, havlu kumaşlardan faydalanılmıştır. İşlemelerde teller kullanılmış, suzeni ve hatai işlemler peşkirin değerine değer katmıştır. Bu değişkenlik fiyatlara da yansımış, 1000 kuruş dolaylarında peşkirlere rastlanmıştır. Dolayısıyla sıradan bir peşkirin, neredeyse 10 katı yüksek değerinde olan bu peşkirlerin ancak üst sınıf ricalinin alım gücüne hitap edebildiklerini göstermiştir. Bu durumda söz konusu peşkirler ev sahibinin zerafetinin bir parçası olarak görülmüş, seyyahların gözünde kullanmaya kıyılmayan bir mücevher gibi addedilmiştir. En meşhur peşkirler Mardin, Sakız ve Mısır’dan gelirken, Tire, Şam, Hama ve Kıbrıs peşkirleri de seçkin kişilerin konutlarında yerini bulmuştur.

KAYNAKÇA

- Abdülaziz Bey (1995). *Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri*. İstanbul: Tarih Vakfı Yayınları.
- Büngül, Nurettin Rüştü (tarihsiz). Peşkir. *Eski Eserler Ansiklopedisi*. (c.2, ss.40). İstanbul: Tercüman 1001 Temel Eser.
- Işın, Mary (2010). *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Kahraman, Seyit Ali-Dağlı, Yücel (2003). *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi: İstanbul*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Lady Montagu (2004). *Doğu Mektupları*. İstanbul: Ark Yayınları.
- M. de M. D’ohson (tarihsiz). *XVIII.Yüzyıl Türkiyesinde Örf ve Adetler*, İstanbul: Tercüman 1001 Temel Eser.
- Mert, Ahmet (2008). *Süsleme Sanatlarında Hatai Motifi ve Tarihsel Gelişimi*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi, Geleneksel Türk El Sanatları Eğitimi Bilim Dalı, Ankara.
- Miss Pardoe (2004). *Şehirlerin Ecesi İstanbul, Bir Leydinin Gözüyle 19.Yüzyılda Osmanlı Yaşamı*. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Önder, Mehmed (1995). *Antika ve Eski Eserler Klavuzu*. Ankara: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Pakalın, Zeki (1993). Peşkir. *Osmanlı Terimleri ve Deyimleri Sözlüğü*. (c.2, ss.773). İstanbul: MEB Yayınları.
- Pakalın, Zeki (1993). Sandal. *Osmanlı Tarih ve Deyimleri Sözlüğü*. (c.3, ss.122). İstanbul: MEB Yayınları.
- Sami, Şemseddin (1989). *Kâmûs-ı Türkî*. İstanbul: Enderun Kitabevi.
- Tanman, Baha (1991). Aziz Mahmud Hüdâyî Külliyesi, *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*. (c.4, ss.340-343). İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı Vakfı Yayınları.
- Thévenot, Jean,(2009). *Thévenot Seyahatnamesi*. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Başbakanlık Osmanlı Arşivi Kaynakları**
- D.BŞM.MHF, 12578.
- D.BŞM.MHF, 12413.
- D.BŞM.MHF, 12495.



D.BŞM.MHF, 12572.
D.BŞM.MHF, 12590.
D.BŞM.MHF, 12597.
D.BŞM.MHF, 12708.
D.BŞM.MHF, 12722.
D.BŞM.MHF, 12739.
D.BŞM.MHF, 12784.
D.BŞM.MHF, 12822.
D.BŞM.MHF, 12853.
D.BŞM.MHF, 12885.
D.BŞM.MHF, 12926.
D.BŞM.MHF, 12939.
D.BŞM.MHF, 13036.
İ.MSM, 25/656.

İnternet Kaynakları

MEGEP (2007). *El Sanatları Teknolojisi, Peşkir Dokuma*. Ankara:

http://www.megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller_pdf/Pe%C5%9Fkir%20Dokuma.pdf Erişim tarihi: 25.03.2019.

MEB (2014). *El Sanatları Teknolojisi, Elde Suzeni*. Ankara:

http://megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller_pdf/Elde%20S%C3%BCzeni.pdf Erişim tarihi: 25.03.2019.

Ekler

Görsel kaynaklar, telif hakkı sebebiyle aktarılamamış, aşağıdaki site adreslerinin verilmesi ile yetinilmiştir:

Sofra Peşkiri: <http://muslimheritage.com/article/turkish-cuisine-book-review> Erişim tarihi: 25.03.2019.

Berber Peşkiri: <https://www.istanbultravelogue.com/levni-and-the-surname/> Erişim tarihi: 12.04.2019.

Haremde Asılı Peşkirler: <http://www.leblebitozu.com/kaplumbaga-terbiyecisi-ile-taninan-osman-hamdi-bey-ve-tabloları/> Erişim tarihi: 12.04.2019

Kahvecibaşı ve Kahve Peşkiri: <https://digitalcollections.nypl.org/items/510d47e3-75a8-a3d9-e040-e00a18064a99> Erişim tarihi: 12.04.2019.

Hamamda Kahve ve Peşkir: <https://www.oguztopoglu.com/2014/01/enderunlu-fazl-hamam-minyaturu.html> Erişim tarihi: 12.04.2019.

Diz Peşkiri: http://wowturkey.com/t.php?p=/tr33/ebruturhan_Istanbulda_Bir_Meyhane_17Yy_Min.jpg Erişim tarihi: 12.04.2019.