

TÜRK RESMÎ ZİYAFET KÜLTÜRÜNDE ZİRVE: FRANSA İMPARATORİÇESİ EUGÉNIE ONURUNA VERİLEN MUHTEŞEM ZİYAFETLER (1869)

**Peak of the Turkish Official Banquet Culture: The Glorious Banquets Held in
Honor of Empress of France Eugénie (1869)**

Doç. Dr. Mehmet YILDIZ*

ÖZ

Türk yemek kültürü, Orta Asya'dan başlayıp gerek göç esnasında gerekse Anadolu'ya yerleştikten sonraki ilişkiler ve etkileşim neticesinde gelişip zenginleşmiştir. İstanbul'un fethi, pek çok yönden olduğu gibi Türk yemek ve ziyafet kültürü açısından da bir dönüm noktasıdır. Osmanlı Devleti, fetihle beraber imparatorluk anlayışı çerçevesinde yeni bir zihniyet dönüşümü içine girmiştir. Bu dönüşümün tezahürleri her alanda olduğu gibi yemek kültüründe ve bunun en önemli göstergelerinden biri olan ziyafet algısında da görülmektedir. Nitekim Osmanlı saray mutfağı, aynı anlayışla yeniden yapılandırılmış ve örgüt yapısı, Fatih Sultan Mehmet tarafından düzenlenen kanunname ile daha gelişmiş bir sisteme kavuşturulmuştur. Fetihle, İstanbul'daki zengin yemek kültürü, Orta Asya'dan itibaren gelişimini devam ettiren Türk kültür dairesi içine girmiştir. Böylece, yüzlerce yıllık birikimin yansıması olan yemek kültüründeki zenginlik zincirine, Türklerin kendi yemek zevkleri ve damak tatları ekseninde şekillenen çok önemli bir halka daha ilave edilmiştir. Öte yandan zamanla, saraydaki yemek yeme âdet ve geleneklerinde belli değişiklikler yaşanmıştır. Aynı değişim, verilen resmî ziyafetler için de geçerlidir. XVII. yüzyıla kadar küçük çaplı olan bu değişiklikler, Avrupa devletleriyle yürütülen ilişkilerin niteliğindeki değişimlere bağlı olarak artan etkileşim çerçevesinde süratlenecek ve modernleşme olgusunun kökleştiği XIX. yüzyıl sonlarına doğru zirveye çıkacaktır. Protokol kurallarıyla yemek mekânlarının düzenlenmesinden yemek yemekte kullanılan malzemelere ve görgü kurallarına kadar uzanan bu çok yönlü değişim, öncelikle verilen resmî ziyafetlerde karşımıza çıkmaktadır. Resmî ziyafetler, Osmanlı yemek kültüründeki ihtişamın sergilendiği en görkemli ortamlardan biridir. Bunlar arasında yabancı devlet temsilcilerine verilen resmî ziyafetler, Sultan Abdülaziz döneminden itibaren devlet yöneticilerinin de dâhil olmasıyla yeni bir boyut kazanmıştır. Fransa İmparatoriçesi Eugénie'ye verilen ziyafetlerin, bilhassa özel meyve siparişleriyle bunlar arasında ayrıcalıklı bir yeri bulunmaktadır. Bu incelemede, Osmanlı sarayındaki ziyafet kültürü bağlamında Eugénie'ye verilen ayrıcalıklı resmî ziyafetlerin konumu değerlendirilmeye çalışılmıştır.

Anahtar Kelimeler

Fransa İmparatoriçesi Eugénie, Sultan Abdülaziz, Beylerbeyi Sarayı, Dolmabahçe Sarayı, Süveyş Kanalı, Osmanlı Ziyafet Kültürü ve Mutfağı.

ABSTRACT

Turkish food culture has flourished and developed as result of the interaction and relationships both during the migration and after settling in Anatolia as starting from Central Asia. Conquest of Istanbul has been a milestone in terms of Turkish food and feast culture as it has been the same for several aspects. The Ottoman State entered into a new mentality transformation within the frame of the sense of empire no sooner than the conquest. Appearances of this transformation have become clear in food culture and the perception of feast, which has been one of the most important indicators of food culture, as in any areas. As a matter of fact, Ottoman court kitchen was restructured in the same vein and the organizational structure was provided with a more advanced system with the code of laws enacted by Mehmet II the Conqueror. After the conquest, rich food culture in Istanbul entered into the circle of Turkish culture that have maintained its development since the Central Asia. So, there was added one more very important ring to the current cultural food richness of food which was a reflection of centuries old background and which took its form from own palatal delights and food pleasure of Turkish people. On the other hand, some specific changes in eating manners and traditions of the palace have been experienced in time. The same change was also valid for given formal banquets. Those small-scale changes until the 17th century became fast within the frame of increasing interaction depended upon relationships maintained with European countries and they hit the peak towards the end of the 19th century when the case of modernization became established. This multi-directional change ranging from arranging eating areas in accordance with protocol rules to ingredients used for meals and dining etiquettes has primarily been confronted in formal banquets. Formal banquets are one of the most remarkable occasions in which, the magnificence of the Ottoman food culture is presented. Particularly; formal banquets held in honour of foreign representatives by state administrators from the time of Sultan Abdul-Aziz added a new dimension to this cultural concept. In this respect, the banquets held in honour of Empress of France Eugénie stands out as one the most distinguished among these banquets, especially for its variety of dishes and unique fruits. This article assesses the privileged place of the banquets held for Empress of France Eugénie in the context of banquet culture in the Ottoman palace.

Key Words

Empress Eugénie of France, Sultan Abdul Aziz, Beylerbeyi Palace, Dolmabahçe Palace, Suez Canal, The Ottoman Banquet Culture and Cuisine

* Adıyaman Üniversitesi, Eğitim Fakültesi Sosyal Bilgiler Eğitimi Öğretim Üyesi, Adıyaman/Türkiye
mehayildiz34@gmail.com

Giriş

Yemek yeme eylemi, insanın fizyolojik ihtiyaçlarının en önceliklisi olmasının ötesinde, özellikle toplu olarak yenildiğinde taşıdığı işaret ve simge nitelikleri gibi farklı anlam katmanlarıyla, çok sayıda disiplinlerin inceleme ve çözümlemesine konu teşkil etmektedir. Bu çerçevede bünyeye alınan gıda maddelerindeki nitelik ve niceliğin, insanların birey ve toplumlar olarak karakter ve davranışlarını şekillendirmedeki etkisine ilişkin bilgiler dikkat çekicidir ve oldukça kadimdir (İbn-i Haldun, *Mukaddime*, c. I, 2008: 167).

Yemeklerin toplu halde yenildiği ve en gelişmiş biçimiyle sunulduğu ortamların bilinen örneklerden biri olan ziyafetler, insanlar arasındaki iletişimi ve etkileşimi geliştirip pekiştiren ve yeri geldiğinde bilgi şölenlerine dönüşen iklimlerdir. Toplumların inanç ve kültür kaynaklarına dayanan ziyafetlerin anlam ve önemi, tabiatıyla onların edebî ve felsefî metinlerine (Ksenophon, 1962: 61) de yansımıştır. Ziyafetlerin en mühim işlevlerinden biri de düzenleyen kişinin toplumdaki konumunu simgeleyen ortamlar oluşudur. Nitekim yemeğin kalitesi, miktarı ve çeşitlerdeki çokluk katılanlara, bu konumu hatırlatmayı hedeflemektedir. Bu vesile ile aynı zamanda, katılanların sofradaki oturma düzeni ve kendilerine verilen yemeğin niteliğindeki farklılık gibi göstergelerle, çoğu kere katılımcıların toplum içindeki mevkileri de belirlenmiş olmaktadır (Tezcan, 2000: 16-17; Beşirli, 2012: 170-171; Beşirli, 2010: 162-163).

Bu anlayışın Türk tarihindeki en köklü göstergelerinden biri, yönetimdeki hanların ve beylerin, toylarda ve benzeri toplantılarda halka ziya-

fet vermesi geleneğidir (Ögel, 1989: 404-405). Neredeyse bir töre haline gelen gerek bu türden resmî gerekse özel ziyafetlerin düzenleniş biçimleri ve temel niteliklerine ilişkin bilgiler, kültür tarihimizin en önemli kaynaklarında anlatılmaktadır. Bunlara örnek olarak Yusuf Has Hâcip (Hacip, 1996a: 369-378; Hacip, 2012b: 186-189) ve Kaşgarlı Mahmud'un eserleriyle Selçuknâmeler gösterilebilir (Genç, 2002: 4).

XV. yüzyılda, saray ve çevresinde şekillenen Osmanlı saray mutfağı ile doruğa çıkan (Yerasimos, 2007: 12) Türk yemek kültürü içinde resmî ziyafetler daha çok resmî düğünler ve elçi divanlarıyla ulûfe divanı gibi vesilelerle verilmekteydi.¹ Sosyal hiyerarşi, Osmanlı döneminde de, muhtemelen uzun süre sofrada oturma düzenini belirlemeyi sürdürmüştü.² XIX. yüzyıl ortalarına doğru ivme kazanan yenileşme hareketleri çerçevesinde yaşanan fevkalade değişime bağlı olarak bir taraftan yeni ürünlerle mutfak malzemelerindeki çeşitlilik artmış bir taraftan da yemek yeme usul ve malzemeleri değişmişti. Söz konusu değişim, resmî ziyaretçilerin statülerinin yükselişinde de gözlenmekteydi. Bu bağlamda ağırlananlar arasında en önemli isim belki de Fransa İmparatoriçesi Eugénie'ydi. Eugénie şerefine 1869 yılında verilen ziyafetler, önemine binaen türünün, muhtemelen en ilgi çekici örneği olacaktır.

İmparatoriçe Eugénie, hem Süveyş kanalının açılışını yapmak hem de Sultan Abdülaziz'in iki yıl önceki ziyaretini iâde etmek için uğradığı İstanbul'da bir hafta kalmıştır. Bu süre içinde düzenlenen ziyafetler, Osmanlı resmî ziyafetlerinin şâhikalarından biri, belki de başta geleni sayılabilir.

İmparatoriçe'nin bir haftalık gezisinde üç defa gerçekleşen ziyafetlerden özellikle en görkemlisi olan ilki, asıl inceleme konumuzu teşkil etmiştir. Bu çerçevede, belki menünün zenginliğinden ziyade, dönemi için marka değeri taşıyan belirli yerlerden ilk defa kim için istendiği belirtilerek yapılan özel siparişler ve bu siparişlerin ilgili arşiv koleksiyonları dışındaki daha genel fonlarda kayıtlı olması dolayısıyla bu ziyafet, Osmanlı dönemi Türk resmî ziyafet kültüründeki gelişim ve değişimin ulaştığı zirve noktası olarak nitelendirilmeyi hak edecek bir özellik taşımaktadır.

Sultan Abdülaziz'in, İmparator III. Napoleon ve İmparatoriçe Eugénie'nin daveti üzerine, uluslararası sergiye katılmak için gerçekleştirdiği Avrupa seyahati (29 Haziran-10 Temmuz 1867), Osmanlı ve Avrupa devlet başkanları arasındaki ilk resmî temas olması dolayısıyla önemliydi (Davey, 1907: 30; Asuero, 2004: 13). Paris'e giderken Abdülaziz'e, yatı Forbin'le Marsilya'ya kadar, Fransa'nın Babiali'deki büyükelçisi Bourée da eşlik etmişti (Asuero, 2004: 14, 43, 73).

Gezinin Fransa etabında Sultan Abdülaziz, Eugénie'yi kendi ülkesine davet etmişti. Ancak İstanbul ve Mısır'a düzenlenen seyahatin gerçekleşmesindeki asıl âmil, iç siyasi hesaplaşmaların en önemli hedeflerinden biri haline getirilerek yapılan acımasızca eleştirilerden bunalan İmparatoriçe'nin sıkıntılarından uzaklaşmasını sağlayacak farklı bir iklim arayışıydı. Böyle bir gezi, son derece hasta olan, bazen ölümüyle ilgili söylentiler dolaşan ve böbrek taşlarını aldırma üzere kısa zaman içinde tedavi olması gereken imparatorun, bu

durumunu Eugénie'den saklama isteği için de çok elverişliydi.

Nitekim İmparatoriçe, samimi dostu, Metternich'in "çirkin" prensesi tarafından yeni eğlencelere davet edilmiş olmasına rağmen genel seçim kampanyasının şamatalarından, tartışmalarından ve Rochefort tarafından yayımlanmış olan³ hakaretâmiz yazılardan dolayı maruz kaldığı yorgunluğu üzerinden atmak için Kuzeni Ferdinand de Lesseps'in, kendi desteği ile tamamladığı Süveyş Kanalı'nın açılışını yapma teklifini değerlendirmeyi daha yararlı bulmuştu (Soissons, ty: 175).

İmparator da onun gitmesi gerektiği hususunda kararlıydı. Bunu sadece, Ollivier'le hazırlanan programın tamamlanması için değil, aynı zamanda kendi gidemeyecek kadar hasta olduğu için de istiyordu. Ağustosta, artık ölümünün beklenmekte olduğu haberleri dolaşmaktaydı. Geçirmek zorunda olduğu acil operasyonun Eugénie'nin Paris'te bulunmadığı bir zamanda gerçekleşmesi gibi çeşitli mülahazalarla daha uygun buluyordu (Sergeant, ty: 327-328). Ayrıca, veli-aht prens iken 1854'te ziyaret ettiği İstanbul'u, İmparatoriçe'ye oldukça övmüş olmalıydı.

Karşılama Hazırlıkları ve Eugénie Adına Yapılan Özel Meyve Siparişleri

İmparatoriçe Eugénie'nin, imparator adına Süveyş Kanalı'nın açılışını yapmak üzere yola çıkmasının ve bu bağlamda, Abdülaziz'in davetine de icabet ederek İstanbul'a uğramasının kesinleşmesi üzerine, Osmanlı devletinde kendisini en iyi şekilde karşılamak ve ağırlamak için son derece yoğun ve titiz hazırlıklar yapılmıştı. Gezi programı, Fransa elçisi Boorée'la

birlikte düzenlenmiş ve Sultan Aziz, yapılan hazırlıkları yakından takip etmişti.

Yapılan çok sayıda hazırlıklar kapsamında mesela, Eugénie'nin İstanbul ziyaretinde kalacağı Beylerbeyi Sarayı'ndaki daire, Paris'teki Tuilleries sarayındaki daireleri gibi döşetilmişti (Davey, 1907: 30). Kendisine özellikle seyrettirilmek üzere hazırlanmakta olan askeri talim ve geçit törenini müşahade etmesi için gittiklerinde ikamet etmesi amacıyla Hünkâr İskeleyi Kasrı yeniden yapılmış (BOA, *HH. MH*: 820/24); kasrın süslenmesi işine fevkalade itina olunup sadece gerekli yerlerine döşenmek üzere 8 yüz arşın âlâ ipek kadife sipariş edilmiş ve İmparatoriçe'nin binmesi için oldukça zarif ve kıymetli bir sedye yaptırılmıştı (*Terakki*, Sayı 230, 232). Ayrıca Sultaniye vapuru, gerek kendisini Çanakkale'de karşılayıp İstanbul'a getirmek ve gerekse daha sonra İstanbul'daki gezilerinde kullanılmak üzere tamir edilmiş ve içine oldukça zarif ve mükemmel bir köşk yaptırılmıştı (*Ruznâme-i Ceride-i Havâdis*, Sayı 1221).

Diğer yandan Saray-ı Hümayun Sofracıbaşı Mösyo Marko Vido, İmparatoriçe'nin kabulünde gerekli olacak "teklifât-ı ihtirâmiyye cümlesinden" olmak üzere alafranga ve nâdide sofrası takımı vs. satın alması için Paris'e gönderilmiş; ayrıca elli civarındaki hizmetçi için sırma işlemeli kırmızı ve mavi elbise sipariş olunmuştu (*Terakki*, Sayı 187).

Yine, gösterilen olağanüstü ihtiramın bir nişanesi olarak İmparatoriçe'nin teşrifi dolayısıyla Çarşamba ve Cumartesi devlet daireleri tatil edildiğinden Takvîm-i Vekâyi çıkarılamamıştı (*Takvîm-i Vekâyi*, Sayı 1152).

Kendisine verilen, son derece pahalı ve değerli hediyeler dışında,⁴ inceleme konumuzla ilgili hazırlık ise özellikle daha önce emsali görülmemiş bir ilginin yansıması sayılabilecek inceleme ve teferruatın işaretiydi. Muhtemelen ilk defa olmak üzere, ülkenin marka değeri taşıyan bölgelerinin özel ürünleri, ismi belirtilen bir kişi adına sipariş ediliyordu. Bu sipariş, aynı zamanda, ilgili ürünlerde hangi bölgelerin marka değeri taşıdığını göstermesi cihetiyle de önemliydi. Böylece, saray mutfağına alınan ürünlerin adlarının ve masraflarının yer aldığı resmî arşiv fonlarının özel bölümleri dışında –ki bunlarda da ürünlerin nereden getirildiğine değil, daha çok neler olduğuna, kimler adına alındığına ve maliyetine ilişkin bilgiler yer almaktadır– daha farklı fonlarda yer alan, son derece ilginç bilgiler tespit edilmiştir. Bütün bu olağanüstü hazırlıklar ve özel siparişler, konukseverlik ve cömertlik gösterisi olarak sunulan ziyafetlerin, siyasi güç göstergelerinin önemli simgelerinden biri olarak, devletler arasındaki ilişkilerde (Belge, 2008: 370; Beşirli, 2012: 18) de kullanılmaya devam ettiğini göstermektedir.

Bu çerçevede Amasya mutasarrıflığına gönderilen 13 Cemâziyelevvel 1285 (21 Ağustos 1869) tarihli bir sukkada, gelecek Eylül'ün on beşinde gerçekleşmesi beklenen ziyafet-i resmiye için altmış kıyye miktarı Amasya elmasının sarayda bulundurulması lüzûmuna değinilerek elma mahsulünün halen hazır olup olmadığını, hazır değilse ne zamana hazır olacağını ve ne kadar zamanda ulaştırılabileceğinin acilen bildirilmesi istenmiştir (BOA, *BEO*, *V.GG.d*, nr. 828). Mutasarrıflığa, 8 Cemâziyelâhir 1286

(14 Eylül 1869) günü gönderilen ikinci şukkada ise daha önce her ne kadar Eylül'ün on beşinde ulaştırılması lüzumu bildirilmişse de İmparatoriçe'nin gelişinin gecikmesine bağlı olarak elmanın gerekli olduğu zamanın da geçeceği ve daha sonra gönderildiğinde daha âlâsının tedarik edilebileceği dikkate alınarak elmanın, Eylül'ün sonunda sarayda olacak şekilde gönderilmesi istenmiştir (*Aynı defter*). Mutfağa alınan malzemelerle ilgili kayıtlardan, tatlı yapımında kullanılacağı belirtilen bu elmaların geldiği görülmektedir.

Selanik vilayetine gönderilen 24 Cemâziyelevvel 1286 (1 Eylül 1869) tarihli şukkada ise Fransa İmparatoriçesi'ne verilecek ziyafet için âlâsından ve şeffafından olarak üç bin kıyye buzun, Eylül'ün on beşi ile on dokuzu arasında ulaşacak şekilde tedarik edilerek Hariciye teşrifatçılığı tarafına gönderilmesi istenmiştir (BOA, *BEO*, *V.GG.d*, nr. 829).

Varna mutasarrıfından ise 25 Cemâziyelevvel 1286 (2 Eylül 1869) tarihli şukka ile Fransa İmparatoriçesi hazretlerine verilecek ziyafet sofrasında bulunmak üzere on beş kıyye Varna sığır dilinin, Eylül'ün on beşi ile yirminci günü arasında teslim alınacak şekilde Hariciye teşrifatçılığı cânibine göndermesi istenmiştir (*Aynı defter*).

Aydın vilayetine gönderilen 5 Cemâziyelâhir 1286 (11 Eylül 1869) tarihli şukkada, "Haşmetlü İmparatoriçe hazretlerinin," Ekim'in ikisinde "Dersaadet'e müteveccihen hareketleri[nin]" karara bağlandığı bilgisi ulaştırılmış (BOA, *BEO*, *V.GG.d*, nr. 831, s. 17); 29 Cemâziyelâhir 1286 (5 Ekim 1869) tarihinde gönderilen ikinci şukkada ise Ekim'in birinci

günü saraya ulaşacak şekilde elli-altmış kadar âlâ kavunun gönderilmesinin beklendiği bildirilmiştir (BOA, *BEO*, *V.GG.d*, nr. 828).

Hüdâvendigâr vilayetinden de 29 Cemâziyelâhir 1286 (5 Ekim 1869) tarihli şukka ile Ekim'in birinci günü saraya ulaşmak üzere lezzetli şeftalinin en âlâsından "on beş kıyye kadarının örselenmeyerek ve sâlimen vusul bulacak tarik ile" gönderilmesi istenmiştir (*Aynı defter*).

Bu ve benzeri çok sayıda hazırlıkla Paris'teki ilk karşılaşmada Sultan'dan etkilendiği belirtilen, Osmanlı Devletinin ve padişahının taç sahibi ilk misafirin (Farley, 1872: 69) bir hanım olması ise hazırlıkların daha teferruatlı yapılmasının sebeplerinden biri olmalıydı.

Eugénie'nin İstanbul'a Gelişi ve Karşılansması

Eugénie'yi taşıyan imparatorluk yatı *L'Aigle*, daha önce uğradığı Venedik ve Atina'da oldukça sıcak karşılanmıştı. İstanbul'da ise Sultan, Batılı rakiplerinden daha ileri gitme düşüncesi ile misafirine çok daha fevkalade bir kutlama töreni düzenledi. İmparatorluk yatı *Aigle*, 13 Ekim Çarşamba günü sabah saat onda Marmara'ya girmiş; bir buçukta Çanakkale Boğazı'nı geçmişti. Saatte on beş deniz mili süratle yol almakta olan yat, öğleden biraz önce Yeşilköy önündeydi. Kapitan, bir müddet ilerleyip ilerlememe konusunda tereddüt etmiş ve nihayet, Boğaz'a giderken kendilerine rehberlik yapacak Pertev-Piyale vapurunun gelmesi için bir saatten fazla beklemişti.

Yat, saat tam öğleden sonra ikide, Üsküdar ve Tophane'den atılan topların gümbürtüsünün ve Boğaz'ın iki tarafına toplanmış halkın tezahü-

ratlarının birbirine karıştığı bir coşku içinde Topkapı Sarayı'nın önünden geçmişti. Çengelköy'de bir süre beklemişler; daha sonra Abdülaziz, yata çıkararak Eugénie'yi ve beraberindekileri selâmlamış ve onu elinden tutarak içinde, 200 bin Frank'a yaptırılan al gümüşten mamul bir çadır bulunan kırk çifteli kayığa yerleştirmişti. Yirmi bin kişilik askeri birlik, İmparatoriçe'yi onurlandırmak için toplanmıştı ve İstanbul'da geçeceği bütün yollar temizlenmiş, onarılmış veya genişletilmişti. Misafir, ev sahibiyle yirmi kayıkçının yavaşça çektiği kürekler eşliğinde ağır ağır yol alarak öğleden sonra saat üçe çeyrek kala Beylerbeyi Sarayı önüne gelmişti. Sultan, yine elinden tutarak İmparatoriçe'yi sarayın içine kadar getirmişti (Farley, 1872: 72-77; Sergeant, ty: 329).⁵

Verilen Ziyafetler ve İmparatoriçe'nin İstanbul'daki Bazı Gezileri

İmparatoriçe, bir buçuk saat kadar süren Beylerbeyi Sarayı'ndaki takdimin ardından özel bölmelerine geçmiş ve saat altıda Valide Sultan'ı ziyaret etmek üzere, beyaz saten elbiseleriyle yeniden dışarı çıkmıştır. Atılan toplar eşliğinde Dolmabahçe rıhtımına ulaştığında Sadrazam Âli Paşa tarafından karşılanmıştır. Bu sırada Sultan kendisini, kabul salonuna çıkan merdivenin başında beklemektedir. Eugénie yaklaştığında iki adım ilerleyerek eğilmiş ve elini ona vererek baş nedimesinin eşliğinde, birlikte yukarı çıkmışlardı. Kendisini Valide Sultan ve Başkadın karşılamıştı. Burada İmparatoriçe'ye sadece tercümanlık görevi yapan Madam Mihran (Myran) Düzyan ile Şehzade Yusuf İzzettin Efendi, iki küçük Sultan ve beş altı tane güvenilir Harem kadını tanıtıl-

mıştı. Ziyaretin bitiminde Eugénie, atılan toplar eşliğinde, (Terakki, Sayı 246) kendisi için hazırlanmış iki tahtın bulunduğu ve son derece mükellef yemeklerin hazırlandığı yemek salonuna alındı. Bu hengâmda Eugénie'nin, pırlantalarla tezvin edilmiş amber atlas içindeki görüntüsü, büyük bir sansasyon olarak kayda geçmişti (Sergeant, ty: 329).

İmparatoriçe, Sultan'ın sağına oturmuştu. Diğer tarafında, tercümanlık görevi yapan Sadrazam Âli Paşa bulunuyordu. Abdülaziz'in solunda, öğleden sonra beş sularında gelebilmiş olan Fransa büyükelçisi M. Bourée oturmuştu. Diğer yanda, İmparatoriçe'nin maiyetiyle Mustafa Fazıl Paşa, eski Sadrazam Kıbrıslı Mehmet Paşa, mazullerden Mustafa Naili Paşa yer ahyordu. Sadrazamın yanında Babıali'nin diğer bakanları (Kâmil Paşa, Dâhiliye nâzırı Mehmet Rüştü Paşa, Serasker Hüseyin Avni Paşa, Bahriye nâzırı Mahmud Paşa ile Maliye nâzırı Sadık Paşa) bulunuyordu. Sultan, misafirlerine karşı son derece centilmen ve saygılıydı.

İmparatoriçe'nin maiyeti de aynı şekilde saygılıydı. Bunlar Raneza Markizi Matmazel (Mlle.) Marie Stuart, Vandungello Markizi Mlle. Louise Stuart'tı. Diğer hanımlar ise Kontes de La Poeze ile Kontes de Nadaillac, beraberlerinde Alba'nın İskoç-İspanyol mürebbiyeleri saygıdeğer Mlle. Marion, Mlle. De Larminat ile Madame Redel bulunduğu halde yerlerini almışlardı.

Maiyetteki beyler ise şunlardı: Huescar dükü, erkek yeğeni Prens Joachim Murat, İmparatorluk Yaveri General Douay, Aigle'in kaptanı M. de Surville, Teşrifatçı Count de Cossé-Brissak, Reffyé komutanı Count Reg-

nault de St. Jean d'Angely ve topçu sınıfından Kaptan Clary. Bütün protokol düzenlemeleri Kâmil Bey tarafından gerçekleştirilmişti. Aynı esnada, sarayın Şef Garsonu Marko Vido ise bütün becerisini sergilemekteydi (Farley, 1872: 79- 81).⁶

Avrupa tarzında düzenlenmiş olsa da ziyafet sofrasında oldukça lezzetli bazı Türk yemekleri bulunuyordu: Menüde bulunan on sekiz çeşit (Davey, 1907: 30; Asuero, 2004: 121-122.) yemek şunlardı:

- Prences usulü çorba
- Börek ve dana etli köylü pilavı
- Dana fileto
- Kuzu pırzola
- Kafkas usulü sülün
- Levrek buğulama
- Arnavut ciğeri
- Zeytinyağlı patlıcan dolması
- Paris usulü barbun
- Zeytinyağlı yeşil fasulye ve kuşkonmaz
- Romen usulü piring
- Çarşı kebabı⁷
- Ekmek kabuklu Çerkez tavuğu
- Pilav
- Kraliçe usulü ananas
- Ebegümeçli tas kebabı
- Kaymaklı ekmek kadayıfı
- Karışık dondurma (Asuero, 2004: 121-122)⁸

Osmanlı dönemi Türk resmî ziyafet kültüründeki dönüşümün göstergeleri, bu ziyafette tebâruz etmekteydi: Sofradaki menü, alaturka ve alafranganın sentezi durumundaydı. Bu nitelik, bundan sonra Batılı tarzda uygulanacak olan yemek sunumuna rağmen, uzun müddet devam edecekti. XVII. yüzyıldaki ziyafetlerde sofrada pek yer bulamayan sebze yemekleri, Eugénie'ye verilen ziyafette önemli bir ağırlık teşkil etmekteydi. Daha önem-

lisi, önceleri sofrada kendine neredeyse hiç yer bulamayan dana eti, menüdeki yerini almıştı. Bununla birlikte, daha sonra Galler prensine verilen ziyafette gösterilmekten çekinilmemiş olan alkollü içkiler, muhafazakâr çevrenin tepkisi dikkate alınarak menüde gösterilmemiş olabilirdi. Yemek menüsü ayrıca, dana etinin Avrupalı misafirlere ve ilk defa 1880'lerden sonra verildiği (Samancı, 2008a: 203, 215; Ünsal, 2011: 127, 141) bilgisinin hatalı olduğunu da göstermektedir.

Bu ziyafetle Abdülaziz, hem Fatih'ten beri devam etmekte olan yalnız başına yemek yeme geleneğini değiştirmiş; hem de padişahların vükelâ ile birlikte aynı sofrayı paylaşma geleneğini başlatmış oluyordu.⁹

Yemekten sonra büyük tören salonunda kahve servisi yapılmış; toplanan misafirler başka bir bölmeye geçtikten sonra Abdülaziz'le Eugénie, Âli Paşa'nın tercümanlığında bir saatten fazla görüşmüştü.

İmparatoriçe akşam saat dokuz buçukta, Boğaz'ın iki yakasına dizilmiş rütbeli ve rütbesiz askerlerle halkın coşkunu tezahüratı altında Beylerbeyi sarayına dönmüştü. Bu esnada düzenlenen donanma ve havai fişek gösterileri ise geceyi iyice renklendirmişti (Terakki, Sayı 242; Farley, 1872: 81).

Eugénie onuruna düzenlenen ikinci muhteşem ziyafet ise Cumartesi gecesi gerçekleşmişti. Bu gün Sultan, sabahleyin Beylerbeyi sarayına gelerek bir müddet dinlenmiş; ardından Eugénie ile bir vapurla Beykoz'a geçmişler ve yirmi beş bin askerin katıldığı geçit törenini takip etmişlerdi. İmparatoriçe'ye bu törenin seyrettirilmesi muhtemelen, başta diplomatlar olmak üzere yabancı devlet temsilcile-

rine sunulan ziyafetlerdeki, yemek ve sofrâ kültürü vasıtasıyla devletin güç ve ihtişamının sergilenmesi (Ünsal, 2011: 50, 52, 54) olgusunun teyidine yönelik bir tutumdur.¹⁰ Bu davranış aynı zamanda, yönetimin tepesinde yaşanan Batılılaşma /modernleşme olgusunun sosyo-kültürel boyutundan birini de resmetmekteydi.

Aslında, ziyaretin başından sonuna kadar sergilenen resmî tutumlar – Abdülaziz'in kadın misafirini ilk karşılaması esnasında elinden tutarak kayığına bindirmesi ve aynı şekilde ikamet yerine bırakması, ilk ziyafet için karşıladığında, yine elinden tutarak ziyafet salonuna götürmesi; onunla, üstelik ilk defa kendi yöneticileri arasında yan yana oturarak birlikte yemek yemeleri ve sonrasında devam eden diğer davranışlar,- sadece kültürel anlamdaki sofrâ usul ve adabına yönelik değişimin değil, çok daha derinlerde ilerleyen sosyal fay hatlarındaki sarsıcı kırılmanın, modernleşmede gelinen önemli mesafenin bir habercisiydi.

Gecesi, birlikte Beykoz kasrını teşrif etmişler ve burada bütün vükelânın ve süferânın katıldığı mükemmel bir ziyafet verilmiştir. Protokolün resmî elbiseleriyle gelmelerinin istendiği ziyafet esnasında, Yuşa tarafındaki tepede konuşlanmış olan askerler çadırlarında meşaleler yakmışlar ve aynı zamanda atış talimi yapmışlardır. Aynı gece Boğaziçi'nin Anadolu ve Rumeli sahillerinde bulunan bütün sâhilhanelerle birlikte gemilerin tamamı baştan ayağa rengârenk kandillerle donatılmış ve deniz ve karada mehtaplar yakılıp fişenkler atılarak dört saat süren fevkalade bir şenlik düzenlenmiştir. Sonrasında padişah, bir müddet is-

tirahat etmiş ve peşinden Beşiktaş Sarayı'na dönmüş; İmparatoriçe de berâberindekilerle bindiği özel vapurda deniz donanmasını seyrettikten sonra Beylerbeyi Sarayına geri gelmiştir (BOA, *A.TŞF.*, 58/5; *Rûznâme-i Cerîde-i Havâdis*, Sayı 1260).¹¹

Pazar günü ise önce Bayıldım Kasrı'na uğramış (*Terakki*, Sayı 247); ardından Beyoğlu'nda, Sakızağacı adlı yerdeki Saint Mari adlı Ermeni Katolik kilisesini ziyâret ederek düzenlenen ayini seyrettikten sonra Fransa sefârethanesine geçmiştir.

Fransa sefaretinde, bazı süferâ ile ruhani liderleri kabul ederek bir müddet sefârethane bahçesinde dolaşan Eugénie, önce Beşiktaş Sahil Sarayı'na, ardından Beylerbeyi Sahil Sarayı'na geçerek ata binmiş; maiyetindekilerden bazılarıyla civardaki mesireyi gezip geri dönmüşlerdir. Müteakiben, kayığa binerek akşam üzeri Beşiktaş Sarayı'na gelmiş ve burada düzenlenen üçüncü ziyafete katılmıştır. Vükelânın, bayramlık elbise, nişan ve kılıçla yer almaları istenen ziyafette¹² sefirler de hazır bulunmuş ve İmparatoriçe, ziyafetin ardından bir süre istirahat edip geceleyin Beylerbeyi Sarayı'na dönmüştür (*Terakki*, Sayı 249).

Fransa İmparatoriçesi Eugénie, belki de Osmanlı ülkesinde yabancı bir misafir için yapılan en muhteşem ağırlamanın ardından 19 Ekim 1869 Salı günü, Süveyş Kanalı'nın resmî açılışını yapmak üzere İstanbul'dan ayrılmıştır.¹³

Ziyaret Günlerinde Saray Mutfağına Alınan Erzak

İmparatoriçe Eugénie'nin, Rumi 1-7 Teşrin-i evvel 1285 (Miladi 13-19 Ekim 1869) tarihleri arasında gerçekleşen İstanbul misafirliği sırasında

Beylerbeyi kuşhanesine gelen gıda maddeleriyle diğer eşyalardan bir kısmı şu şekilde kayda geçirilmiştir:

Erzaklar: 50 enginar, 5 kıyye bakla, 100 (...) zağferan, 10 kıyye sabun, 10 kıyye tatlı için âlâsından Amasya elması, 10 kıyye âlâsından ayva, 10 kıyye âlâsından irmik, 20 adet hindi palazı, 1 çuval un, 30 kıyye buz, 7 vanilya (3 Teşrin-i evvel [1]285/15 Ekim 1869).

Aynı sarayın kuşhanesine gelen diğer bazı eşya: Hacı Hurşid marifetiyle 3 kıyye şamfıstığı, Hasan Efendi marifetiyle 4 kıyye badem içi, anbardan 200 kıyye soğan, Hacı Hurşid marifetiyle 2 kıyye balık tutkalı, Yenisaray'dan 39 kıyye ince kaya tuzu(?), anbardan 16 kıyye (?) sabun ve yine anbardan 79 kıyye erz (6 Teşrin-i evvel [1]285/18 Ekim 1869).

“Beylerbeyi Sarayı kuşhanesine, İmparatoriçe için gelen erzak ve eşyanın irsâlâtı gelmeyen” eşyalar arasında 5 sürahi, 2 Saksonya çorba kâsesi, 14 Saksonya şahtur (?) kâsesi, 4 kırmızı boyalı, yıldız kenarlı Saksonya kâse, 10 beyaz Saksonya sahan, 1 beyaz saksonya pilav taşı, 15 (...) salata tabağı, 15 (...) reçel tabağı, 10 (...) çorba kâsesi, 10 (...) şahtur (?) kâsesi, 10 kıyye (?) (...) tuz, 1 çuval 60 kıyye (...) un, 10 kıyye (?) irmik, 10 hindi palazı, 50 kıyye (?) buz, 100 (...) zağferan, 7 vanilya sayılmaktadır (7 Teşrin-i evvel [1]285/19 Ekim 1869) (BOA, *HH.MTA*, 37/100).

Sofrada kullanılmak üzere satın alınan yukarıdaki sofraya eşyaları listesinden anlaşıldığı gibi, servis için kullanılmak üzere getirtilen, özellikle Saksonya ağırlıklı, Avrupa menşeli araç ve gereçler, Çin porselenlerinin yerini almıştır. Bu durum açıkça, sofraya ve ziyafet kültüründeki alafrangalaş-

manın en belirgin göstergelerinden biridir. Benzeri şekilde, listede yer alan çorba kâsesi gibi özel işlevli sofraya takımı parçaları, Avrupa sofraya adabının Osmanlı saray seçkinleri üzerindeki etkisini yansıtmaktadır.

Nitekim bu aksesuarlara muvazi olarak II. Mahmud'la başlamış bulunan, ayrı bir yemek odasında, bir masanın etrafına dizilmiş sandalyelere oturarak ve çatal bıçakla yemek yeme alışkanlığı, 1860 sonrasında Saray ve çevresiyle yaygınlaşmaya başlayacak ve daha sonra şehrin diğer semtleriyle taşraya yayılacaktı. Böylece, Alafranga/Avrupalı sofraya ve servis adabı, Avrupa gastronomi dünyası üzerindeki hakimiyeti dolayısıyla Fransız mutfak ekseninde güçlenmesine devam edecek; bu konuda padişahlar ve yöneticileri öncülük görevi üstlenmiş olacaktı (Samancı, 2008a, s. 216; Samancı, 2008b: 317; Ünsal, 2011: 101, 112).

30 Eylül 1285/12 Ekim 1869 tarihinde, Beylerbeyi Sarayı'na alınan on üç kalem sebze şunlardır: 6 kıyye çalı, 8 kıyye normal fasulye, 5000 bamyaya, 10 kıyye sakız kabak, 10 tane asma kabağı, 6 kıyye kırmızı domates, 100 patlıcan, 1000 demet (?) ıspanak, 1000 demet ebegümeci, 100 demet ma'denüvaz (maydanöz), 100 demet dereotu, 100 demet nane, 10 kıyye lahana, 100 kırmızı biber (?).

1 Teşrin-i evvel 1285/13 Ekim 1869 tarihinde Beylerbeyi misafirhanesi için alınan on yedi kalem sebzelerin dökümüdür: 100 limon, 6000 tane bamyaya, 150 patlıcan, 1000 demet ıspanak, 1000 demet ebegümeci, 1 kıyye koruk, 100 kavata, 1 kıyye (...), 2 kıyye bakla, 30 kıyye adi (normal), 15 kıyye çalı fasulye, 20 asma kabağı, 100 ma'denüvaz, 100 demet nane, 100 demet dereotu, 10 kıyye kırmızı

domata, 25 kıyye lahana, 32 kıyye sakız kabak, 30 keyl (?) üzüm, 25 keyl (?) şeftali, 25 keyl (?) emrut, 25 keyl (?) nar..., 25 keyl (?) elma (sehven gelip... kilerine gönderilmiştir).

Bir gün sonra aynı yere gelen sekiz kalem sebze: 100 limon, 300 patlıcan, 56 kıyye ebegümeçi, 12 kıyye sakız kabağı, 2 kıyye bakla, 6000 bamya, 15 kıyye çalı fasulye, 55 kıyye lahana.

3 Teşrin-i evvel 1285/15 Ekim 1869 tarihindeki döküm ise şöyledir: 100 limon, 60 kıyye lahana, 450 patlıcan, 16 kıyye çalı fasulye, 200 kavata, 2 kıyye bakla, 55 kıyye ebegümeçi, 100 demet ma'denüvaz, 100 demet nane, 100 demet dereotu.

İki gün sonra gelen sebzeler: 20 kıyye fasulye, 350 patlıcan, 4 kıyye bakla, 100 demet ma'denüvaz, 100 demet nane, 5 kıyye kırmızı domata, 200 kavata, 1 kıyye ..., 15 asma kabağı, 65 kıyye lahana, 100 limon.

6 Teşrin-i evvel/18 Ekim tarihinde adı geçen saray mutfağına alındığı belirtilen 13 çeşit sebze miktarı ise şöyledir: 100 limon, 20 kıyye lahana, 15 kıyye fasulye, 200 patlıcan, 4 kıyye bakla, 500 demet ebegümeçi, 100 demet ma'denüvaz, 100 demet nane, 100 demet dereotu, 200 kavata, 15 asma kabağı, 5 kıyye kırmızı domata, 15 kıyye sakız kabağı.

Bir gün sonra (7 Teşrin-i evvel) alınan on iki kalem sebzelerin dökümü: 15 kıyye çalı fasulye, 5 kıyye bakla, 100 demet ma'denüvaz, 100 demet nane, 100 demet dereotu, 200 kavata, 10 asma kabağı, 20 kıyye lahana, kırmızı domata (miktarı belli değil).

Aynı gün Alemdağı'na gönderilen meyve miktarı: 30 kıyye çavuş üzümü, 20 kıyye elma, 20 kıyye emrud, 20 kıyye şeftali (BOA, *HH.MTA*, nr. 38/4).

Ziyaret sırasındaki yemekler,

ikramlar, erzak ve eşya ile ilgili tespit edilen masraflardan bazıları ise şu şekilde kaydedilmiştir. Beylerbeyi Sarayı'nda Vekil-i harc Ahmed Ağa marifetiyle 2179; Beşiktaş, Tokad ve Alemdağı taraflarında Vekil-i harc İbrahim Ağa marifetiyle 1623 ve Vekil-i harc Memiş Ağa marifetleriyle 35 buçuk kuruş olmak üzere toplam 3.837,5 kuruş harcanmıştır (BOA, *HH.MTA*, 38/67). Ayrıca Sofracıbaşı Marko'nun yevmiyesi olarak 36.935 kuruş harcadığı belirtilmiştir (BOA, *İ.HR*, nr. 310).

Mutfak kayıtlarından da anlaşılacağı gibi, Eugénie adına saray mutfağı için önceden verilmiş olan siparişler gelmiş ve bunlar çeşitli günlerde İmparatoriçe'ye ikram edilmiştir. Meselâ, gezinin altıncı Pazartesi günü gittiği Alemdağı'nda kendisine, daha önce sipariş edilen Amasya elması ve Bursa şeftalisi ikram edildiği anlaşılmaktadır.

Fransa İmparatoriçesi ile onun ardı sıra gelen Avusturya imparatoru, Prusya veliahtı, İtalya ve Felemenk prenslerinin Dersaadet'e gelişleriyle ikamet müddetleri içinde satın alınan eşya, yiyecek ve diğer masraflar toplamı 30 yük 92.864 kuruş 36 paraya ulaşmıştır. Bunlar arasında en önemli kısmını İmparatoriçe'nin masraflarının oluşturduğu şüphesizdir. Gösterilen harcamalar arasında çok azı İmparatoriçe'ye ait olarak tasrih edilmiştir.

Meselâ, İmparatoriçe'nin yatak örtüsü etrafına konulan saçak masrafı olarak 5.136 kuruş, kendisi için almış olan 21 çift terlik için 300 kuruş, Fransız kumpanyasına verilen eşya navlu 4.814 kuruş 20 para, Fransız alametli bir kitap için 547 kuruş, sarayda geçici olarak kurulan telgraf

telleri için 3.166 kuruş, Fransa'dan gelen aşçıların lokanta masrafı olarak 2.523 kuruş, İmparatoriçe ile camileri gezen tercümana 332 kuruş, odası için satın alınan tül bedeli olarak 725 kuruş, Paris'ten getirilen eşyadan bir takımı için Fransa acentasına verilen navul bedeli olarak 9.696 kuruş 30 para, İmparatoriçe'nin Dersaadet'e vusulünden evvel ikametleri müddetince tutulan hademe yevmiyeleri olarak 290.388 kuruş (Avusturya imparatoru ile Prusya veliatının hademe yevmiyeleri toplamı 236.617 kuruş 20 paradır), yeni yapılan Hünkar İskelesi Kasrı'nın süslenmesi için ise 312.517 kuruş 10 para (3 yük 12.517 kuruş 10 para) harcanmıştır (*Aynı vesika*).

İmparatoriçe Eugénie'nin toplam masraflarına ilişkin kesin kayıtlar, şimdilik tespit edilememiştir. Var olan kayıtların çoğu, yukarıda olduğu gibi, diğer misafirlerin kayıtlarıyla birlikte bulunmaktadır.

Sonuç

13-19 Ekim 1869 tarihleri arasında, tam bir hafta süre ile İstanbul'da ağırlanan Eugénie, belki de öncesi ve sonrasındaki bütün misafirlerden daha büyük ikram, ihtiram ve iltifatta mazhar olmuştur. Gerek yapılan hazırlıklar gerekse karşılama ve ikramlar açısından bir bütün olarak değerlendirildiğinde bu ziyaretin emsalleri arasındaki müstesna konumu belirginlik kazanmaktadır. Bu gezi vesilesiyle, Türk kültüründeki misafir karşılama, ağırlama ve ziyafet anlayışının resmî boyuttaki değişimi, bütün multidisipliner nitelikleriyle sergilenmiştir.

Her ne kadar bazı değerlendirmelerde, Galler veliat prens ve prensesine Gökso Köşkü'nde verilen ve padişahın ilk defa vükelasıyla birlikte yemek

yediği ziyafet (Ahmed Cevdet Paşa, 1980: 41; 1986: 246),¹⁴ Eugénie'ye verilenden daha zengin gösterilse de (Oberling, Smith, 2001: 131) yemeklerdeki itibarın çeşit sayısıyla sınırlandırılması doğru görülmemektedir.

Zira yapılacak değerlendirmede kullanılan malzemelerin niteliklerinin de dikkate alınması gerekmektedir (Kiel, 2006: 68). Üstelik yemek listelerinde genellikle ikram edilen meyveler gösterilmemektedir. Bu konuda, bilhassa İmparatoriçe adına verilen özel meyve siparişleri ve Fransa'dan geçici süreyle aşçı getirilmesi gibi farklılıklar, ziyareti diğerlerinden ayrıcalıklı bir konuma yükselten en önemli etkenlerden birini oluşturmaktadır. Kaldı ki yemek çeşidi açısından da iki ziyafet arasında kayda değer bir fark bulunmamaktadır.¹⁵ Prens ve prenses adına verilen ziyafetin en belirgin vasıflarından biri olarak hanımların da katıldığı, Avrupalılara verilen ilk ziyafet oluşu gösterilebilir (Oberling, Smith, 2001: 131). Bu durum, Türk kültürünün sofrâ âdâb ve erkânında ulaştığı değişimin en önemli kırılma noktalarından birine işaret etmektedir. Ayrıca, ziyafetlerdeki üstünlük ölçüsü olarak menü zenginliği esas alındığında, elçi ziyafetleri dâhil olmak üzere, daha önceye ait çok sayıda örnek bulmak mümkündür.

Yapılan bu inceleme, dönemin gazetelerinden Ruznâme-i Cerîde-i Havâdis'te yer alan değerlendirmeyi, büyük ölçüde teyit etmektedir: İmparatoriçe'nin İstanbul'dan ayrılışlarına kadar haklarında padişah tarafından gösterilen ikram ve ihtiramın tarif ve tafsili söze ve kaleme sığmayacak boyuttadır. Bu şekilde Sultan Aziz, misafirlik hakkını gözettiğini ve özellikle iki devlet arasındaki dostluk

ve samimiyetin pekiştirilmesi için ziyareti bir vesile telakki ettiğini izhar etmiştir. Devletin mümtaz âdeti gereği, kendisi dışında kimsenin muktedir olamayacağı böylesine fevkalade ihtiram ve misafirperverlik, hiçbir zaman unutulmayacak niteliktedir (*Rûznâme-i Ceride-i Havâdis*, Sayı 1262).

NOTLAR

- 1 Bu konudaki eserlerden bazıları için bk. (ed). Faroqi ve Neumann, 2006; Bilgin, 2004; (ed). Zubaida, 2000.
- 2 Sultan [Yıldırım] Bayezid'in Germiyanoglu kerimesi Sultan Hatun'la evliliği esnasında, sofradaki hiyerarşik oturma düzeni için bk. Âşık Paşazâde [Derviş Ahmed], *Tevârih-i Âl-i Osman: Âşık Paşazâde Târîhi*, İstanbul: Matbaa-i Âmire, 1332, s. 57; [Bu eserin, farklı tarihlerde baskısı yapılan yeni harflerle neşirlerinden biri için bk. Ahmed Aşıkpaşazade, *Aşıkpaşaoğlu Tarihi*, Haz. H. Nihal Atsız, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, 1985, s. 61; farklı yazma nüshalar üzerinden yeni bir neşri için bk. Âşık Paşazâde, *Tevârih-i Âl-i Osman: Osmanoğullarının Târîhi*, Haz. Kemal Yavuz, M. Yekta Saraç, İstanbul: Gökkuşbu, 2007 s. 101, 329]; Hayati Beşirli, "Türk Kültüründe Güç, İktidar, İtaat ve Sadakatin Yemek Sembolizmi Esasında Değerlendirilmesi," *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, Sayı 58 (2011), s. 145.
- 3 Rochefort'un yazılarından biri şöyleydi: İmparatoriçe'nin Kutsal Toprak gezisi beş milyon franka mal olacak. Bir yolculukta bizim Paris kadınlarımız, bir yemlikte doğan Hristiyan İsa'yı taklit edecekler... Bazıları, İmparatoriçe'nin Süveyş kanalının açılışında M. De Lesseps'e dük unvanı vereceğini söylüyorlar. Ancak onun düklüğü için bir isim bulmak hiç de kolay olmayacak. Süveyş kanalı Sultan'a ait olduğundan, ona Süveyş dükü demek zor olur (Soissons, ty: 175).
- 4 Verilen hediyelerle ilgili bk. Yıldız, 2007: 95-101.
- 5 İmparatoriçe'nin karşılanmasıyla ilgili Osmanlı kaynaklarında yer alan bilgiler biraz farklılık göstermektedir. Buna göre Eugénie, 13 Ekim 1869 Çarşamba günü saat sekiz buçuk sularında Dersaadet'e ulaşmış ve bindiği vapur Kadıköy önlerine gelerek burada bir müddet durakladığı esnâda, önlerinde Pertev Piyâle vapuru, sair rical ise diğer kumpanya

vapurlarında kendisini karşılamak için hazır buldukları halde, Sarayburnu'ndan girişe yol verilmiştir. Bu esnâda, Dersaadet limanlarında demirlemiş bulunan savaş gemileriyle askeri mevkiilerden toprak atılmış; Ahırkapı'dan Ortaköy'e, Selimiye'den Kuleli kışlasına kadar Rumeli ve Anadolu sahiline yerleştirilmiş olan askerler saygıyla sıraya girmiştir. Beşiktaş Sarayı önünde bulunan harp gemileri armalarında bulunan bahriye askerlerinin "çok yaşa" manasındaki alkışları ve mızıkâ ve toprak eşliğinde İmparatoriçe, kendi vapuru ile Beylerbeyi Sahil Sarayı önüne varıp demirlemiştir (Ahmed Lutfi Efendi, 1989: 56-59; Ruznâme-i Ceride-i Havâdis, Sayı 1267). Bir müddet sonra Sultan Aziz, bir tarafı Osmanlı nişanı diğer yanı Fransız arması olarak yeni bir tarzda yapılmış saltanat kayığı ile İmparatoriçe'nin vapuruna gelmiş ve hoş geldin diyerek kendisini resmen karşılamıştır. Akabinde, Rauf Paşa ile İmparatoriçe'nin yaverlerinden biri ve Divan-ı hümayun tercümanı Arifi Beyefendi huzurunda bulunduğu halde İmparatoriçe ile berâber yeniden kayığa binmiş ve misafirhaneye kadar kendisine refakat etmiştir. Bu sırada bütün vükelâ ve memurlar ile sefirler, resmî elbiseleriyle adı geçen sarayın önünde yerlerini almışlardır (Terakki, Sayı 242). İmparatoriçe'nin Dersaadet'e gelişi esnâsında, Âli Paşa gibi Fransa sefiri de hazır bulunamadığından sefaret memurlarını huzurlarına İmparatoriçe'nin mabeyncisi takdim etmiştir (Terakki, Sayı 247). Eugénie, aynı mekânda hazır bekleyen Fransa tebeasının ileri gelenlerine, rıhtım üzerinde sevgi ve ihtiram gösterisinde bulunmuş; saraya gelip bir müddet beklemesinin ardından vükelâ kendisine takdim edilmiş ve peşinden padişah, Beşiktaş Sarayı'na dönmüştür. Bu şekilde Sultan İmparatoriçe'ye, Paris'te gördüğü olağanüstü ilgi ve ihtirama layık bir karşılama seremonisi gerçekleştirmiştir (Takvîm-i Vekâyi, Sayı 1151; Ahmed Lutfi Efendi, 1989, s. 56-59; Ruznâme-i Ceride-i Havâdis, Sayı 1267).

6 Osmanlı belgelerinde, maiyette yer aldığı belirtilen on üç isim şunlardır: Prens Joachim Mura, İmparatoriçe'nin yeğeni Mösyo Dük de Oskar, imparatorluk yaveri Ferik Mösyo Douay, Mabeynci Mösyo Count de Brissak, yaverandan Binbaşı de Reffyé, yaverandan Yüzbaşı Clary, Tabip Mösyo Baron Larry, İmparatorluk prensi hazretlerinin mürebhileri Mösyo Fillon, İmparatoriçe'nin akrabasından Matmazel Marie Stuart Markiz de La Banara, yine İmparatoriçe'nin akrabasından Matmazel Louise Stuart Markiz

- de Vandungello, imparatorluk sarayı musahibelerinden Madam Le Kontes de La Poeze, Matmazel Marion ve Matmazel Larminat ile adı geçen matmazellerin mürebbiyeleri Madam Redel. İlgili belgede, Paris sefaretinden gönderilen listedeki isimlerin artıp eksilebileceği belirtilmektedir. (BOA, HR.TO, 78/42).
- 7 Her ne kadar Asuero, listedeki bu yemeği hızarıcı kebabı olarak okumuşsa da biz, Farley (1872:81)'de yer alan listedeki yazılış şeklini de dikkate alarak çarşı kebabı olarak kaydetmeyi uygun bulduk.
- 8 Yemeklerin Fransızca isimleri şu şekilde verilmektedir: Potage Princesse, Beurek Et Riz de Veau Villeroi, Bar A L'amiral, Filet de Bœuf Régence, Côtelettes de Pré-Salé Renaissance, Suprême de Faisans A La Circassienne, Croustades de Faisan (?) Gras A La Lucullus, Patligian Dolması, Filets De Rougets A La Parisienne, Haricots Verts Et Asperges, Punch A La Romaine, Izarchi (?) Kebabı, Chapon Truffe Aux Crootes, Pilaff, Ananas A L'impératrice, Timbales de Gaufres Sultane, Kaimackli Ekmek Cadaif, Glace Printanière. 13 Ekim 1869 tarihinin hicri karşılığı 7 Recep 1286 olması gerekirken, menüde, muhtemelen hataen 20 Recep 1286 tarihi görülmüyor. Farley'de (1872: 81) yemeklerin isimleri, Fransızca olarak şu şekildedir: Consomme a L'imperiale, Riz de veau, a la Villeroy, Beurek, Bar, a la Valide, Filets de bœuf, a la Régence, Cotelettes de chevreuil, aux truffes, Cailles, a la Lucullus, Chaud-froid de filets de dindonneaux, l'Anglaise, Supreme de faisans a la Circassienne, Cûronstade de foie gras, en Sultane, Filets de rougets, a la Parisienne, Punch a la Romaine; Haricots verts, Asperges, Patligian dolmassi, Tzarchi Kebabı, Chapon, Becasses rotis, Pilaff, Ananas a L'Impératrice, Serai lokmassi, Caimakli Ekmek Cadaiff, Glaces printanières. Görüleceği gibi Farley'in listesinde Cailles ve Asperges ayrı birer yemek olarak yer almakta, kaymaklı ekmeğe ve kadayıf ayrı yemekler olarak kaydedilmekte, ayrıca Chaud-froid de filets de dindonneaux, Bécasses rôtis ve saray lokması adlarıyla farklı birer yemek bulunmaktadır. Orijinal yemek listesini gönderen sayın Asuero'ya çok teşekkür ediyorum.
- 9 Bu durumda söz konusu değişikliğin, Maruzat'a atfen Galler prens ve prensesine verilen ziyafetle başladığına ilişkin bilgilerin (Ünsal, 2011: 114) tashih edilmesi gereği tezahür etmektedir.
- 10 Ziyâfetlerin, güç ve ihtişamın sergilenmesi vasıtası olarak değerlendirilmesi anlayışının Avrupa kültürü için de geçerli olduğuna ilişkin bk. Vooght, 2011.

- 11 Bu gece düzenlenen ziyâfetin menüsüyle ilgili kesin bir bilgiye ulaşılamamıştır. Bununla birlikte Asuero'nun ulaştığı pusulada yer alan on dört yemeğin sıralandığı ikinci liste, ziyâfet menüsü olma ihtimali dikkate alınarak burada verilmektedir: Consommé á l'Impérial, Paupiettes á la Reina et Bôrek, Bar á la Valide Poularde á la Tonkin, Chaud froid de filets de dindonneaux á l'anglais, Punch Imparial, Kouzou Kebabı- faisans et bécasse rôtis, Buisson de croustades, Artichauts garnis de pois, Truffes au champagne, Pilaf, Croustade d'Ananas en Sultane, Serai Lokmassi et Baklava, Bombes glacées á la Mogadir, Gradins de Pâtisserie.
- 12 BOA, BEO, AYN.d, nr. 937, s. 145 (Bu "Pazar günü, Pazartesi gecesi" Beşiktaş sahil-sarayında düzenlenen ziyâfete, saat onbir kararlarında bayramlık elbise, nişân-ı âli ve kılıç ile hazır bulunmak üzere davet edilen vükelanın isimleri şunlardır: Mustafa Naili Paşa, Mehmet Paşa, Şura-yı devlet riyaseti, Serasker Paşa, Serdar-ı ekrem paşa, Rıza Paşa, Fazıl Mustafa Paşa, Dahiliye nezaret-i celilesi, Bahriye nezaret-i celilesi, Divan-ı ahkam-ı adliye nezaret-i celilesi, Maliye nezaret-i celilesi, Nuri Paşa, Edhem Paşa, Mahmud Paşa, Maarif-i umumiye nezaret-i celilesi, Ticaret nezaret-i celilesi, Tophane-i amire müşiriyet-i celilesi, Rûsumat emanet-i celilesi, Evkaf-ı hümayun nezaret-i celilesi, Nafia nezaret-i celilesi, Zabtiye müşiriyet-i celilesi ve Hariciye müsteşarı beyefendi (Aynı vesika; BOA, A.TŞF., 58/5).
- 13 Eugénie İstanbul'a, Süveyş kanalının açılışını yapmaya giderken uğradığı halde, açılış sonrası uğradığı yönündeki hatalı bilgi, pek çok kaynakta olduğu gibi Ünsal'da (2011: 101) da tekrarlanmaktadır.
- 14 Cevdet Paşa'nın, çok daha şaşaalı olan Eugénie'nin ziyâretinden ve ağırlanışından bahsetmemesi manidardır.
- 15 Galler prensi ve prensesine verilen ziyâfetlerdeki menü için bk. Russel, 1869: 491-492; Oberling ve Smith, 2001: 131-132.

KAYNAKÇA

- Ahmed Cevdet Paşa. *Tezâkir*. c. II (13-20). 2. b., yay. Cavid Baysun: Ankara: TTK, 1986.
- . *Ma'rûzât*. Haz. Yusuf Halaçoğlu. İstanbul: Çağrı, 1980.
- Ahmed Lütfi Efendi. *Tarih-i Lütfi*. Haz. M. Münir Aktepe. c. XII. Ankara, TTK, 1989.
- Asuero, Pablo Martin. *Mavi Sütunlu Saray*. Çev. Yıldız Ersoy Canpolat. Ankara: Dost, 2004.
- Âşık Paşazâde [Derviş Ahmed]. *Tevârih-i Âl-i Osman: Âşık Paşazâde Târîhi*. İstanbul: Matbaa-ı Âmire, 1332.

- Ahmed Aşıkpaşazade. *Aşıkpaşaoğlu Tarihi*. Haz. H. Nihal Atsız. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, 1985.
- Âşık Paşazâde. *Tevârih-i Âl-i Osman*: Osmanoğullarının Târihi. Haz. Kemal Yavuz, M. Yekta Saraç. İstanbul: Gökkubbe, 2007.
- Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA). *Hazîne-i Hâssa Muhasebe Kalemî (HH. MH)*. BOA. *Sadaret Teşrifat Kalemî (A.TŞF)*. BOA. *Hariciye Nezareti Teşrifat Odası (HR.TO)*. BOA. *İrade Hariciye (İ.HR)*. BOA. *Hazîne-i Hâssa, Matbah-ı Amire Kalemî (HH.MTA)*. BOA. BEO. *Sadaret Vilâyât Giden Defteri (V.GG.d)*. nr. 828, 829, 831. BOA. *Ayniyat Defteri (AYN.d)*. nr. 937.
- Belge, Murat. *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*. 10. b., İstanbul: İletişim, 2008.
- Beşirli, Hayati. *Yemek Sosyolojisi, Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bakış*. Ankara: Phoenix, 2012.
- Beşirli, Hayati. "Yemek, Kültür ve Kimlik". *Millî Folklor*. Sayı 87 (2010), s.159-169.
- Beşirli, Hayati. "Türk Kültüründe Güç, İktidar, İtaat ve Sadakatin Yemek Sembolizmi Esasında Değerlendirilmesi." *Türk Kültürü ve Hacı Bektaşî Veli Araştırma Dergisi*. Sayı 58 (2011), s.139-152.
- Bilgin, Arif. *Osmanlı Saray Mutfağı*. İstanbul: Kitabevi, 2004.
- Davey, Richard. *The Sultan and His Subjects*. Londra: Chatto and Windus, 1907.
- Farley, James Lewis. *Modern Turkey*. London: Hurst and Blacknett, 1872.
- Faroqhi, Suraiya ve Neumann, Christoph K (ed). *Soframız Nur, Hânemiz Mamur*. Çev. Zeynep Yelçe. İstanbul: Kitap, 2006.
- Genç, Reşat. "XI. Asırda Türk Mutfağı." *Yemek Kitabı. Tarih, Halk Bilimi, Edebiyat*. İstanbul: Kitabevi, 2002, s. 3-17.
- İbn-i Haldun. *Mukaddime*. c. I. Çev. Pirizâde Mehmet Sâhib, Haz. Yavuz Yıldırım vd., İstanbul: Klasik, 2008.
- Kiel, Hedda Reindl. "Cennet Taamları: 17. Yüzyıl Ortalarında Osmanlı Sarayında Resmî Ziyafetler." *Soframız Nur, Hânemiz Mamur*. Çev. Zeynep Yelçe. (ed). Suraiya Faroqhi ve Christoph K. Neumann. İstanbul: Kitap, 2006, s. 55-109.
- Koz, M. Sabri (ed). *Yemek Kitabı. Tarih, Halk Bilimi, Edebiyat*. İstanbul: Kitabevi, 2002.
- Ksenophon. *Ziyafet*. Çev. Hayrullah Örs. İstanbul: Remzi, 1962.
- Oberling, Gerry ve Smith, Grace Martin. *Osmanlı Sarayında Yemek Kültürü*. Çev. Zeynep Rona. Ankara: Kültür Bakanlığı, 2001.
- Ögel, Bahattin. *Türk Kültür Tarihine Giriş*. c. II, IV, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, 1989.
- Russel, William Howard. *A Diary in the East During the Tour of the Prince And Princess of Wales*. Londra: Oxford University Press, 1869.
- Ruznâme-i Ceride-i Havâdis*. Sayı 1221 (16 Ca.1286/24 Ağustos 1869), 1260 (12 Recep 1286/17 Ekim1869), 1262 (14 Recep 1286/19 Ekim1869), 1267 (21 Recep 1286/26 Ekim 1869).
- Samancı, Özge. "İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü." *Türk Mutfağı*, (ed). Arif Bilgin ve Özge Samancı. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2008a, s. 199-218.
- _____. "19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfaklarında Kullanılan Araç ve Gereçler." (ed). Arif Bilgin, Özge Samancı. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2008b, s. 309-326.
- Sergeant, Philip W. *The Last Empress of the French*. Philadelphia: J. B. Lippincott Co., Soissons, Guy Jean Raoul. *The True Story of Empress Eugenie*. New York: John Lue Company.
- Takvîm-i Vekâyi*. Sayı 1151 (12 Recep 1286/18 Ekim 1869), 1152 (14 Recep1286/19 Ekim1869).
- Terakki*. Sayı 187 (14 R. 1286/24 Temmuz 1869), 230 (12 C. 1268/22 Eylül 1869), 232 (19 C. 1268/24 Eylül 1869), 242 (3 Recep 1286/9 Ekim 1869), 246 (8 Recep 1286/14 Ekim1869), 247 (10 Recep 1286/16 Ekim 1869), 249 (14 Recep 1286/20 Ekim1869).
- Tezcan, Mahmut. *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı, 2000.
- Ünsal, Artun. *İstanbul'un Lezzet Tarihi*. İstanbul: NTV, 2011.
- Vooght, Danielle de (ed). *Royal Taste: Food, Power and Status at the European Courts After 1789*. İngiltere: Ashgate Publishing Limited, 2011.
- Yerasimos, Marianna. *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*. 4. b., İstanbul: Boyut, 2007.
- Yıldız, Mehmet. "Eugénie'nin İstanbul Seyahati ve Hediyeler." *Hediye Kitabı*. Ed. Emine Gürsoy Naskali, Aylin Koç. İstanbul: Kitabevi, 2007, s. 95-101.
- Yusuf Has Hacip. *Günümüz Türkçesi İle Kutadgu Bilgi Uyarlaması*. Haz. Fikri Silahdaroğlu. Ankara: Kültür Bakanlığı, 1996a.
- Yusuf Has Hacip. *Kutadgu Bilig*. Haz. Yaşar Çağbayır. 12. b., Ankara: TDV, 2012b.
- Zubaida, Sami (ed). *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*. İstanbul: Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı, 2000.