



Veliâht Abdülmecid Efendi'nin Sofrasından Son Dönem Osmanlı Saray Mutfak Kültürü*

Lale Uçan**

Öz

Osmanlı saray mutfağı geleneksel tatların ve farklı kültürel unsurların birleşimiyle ortaya çıkan seçkin lezzetleri barındırır. Siyasi, ekonomik, sosyal ve kültürel süreç imparatorluğun mutfağına yansımıştır. İstanbul'un Avrupa ile artan ticari ve ekonomik ilişkileri şehre gelen gıda malzemelerini farklılaştırmıştır. 19. yüzyılla birlikte, Tanzimat'ın getirdikleri arasında mutfağın da Batılılaştığı görülmektedir. 19. yüzyıl boyunca Osmanlı Saray mutfak kültürü, alaturka ve alafranga ikilemi yansıtan unsurlara sahip olmuştur. Özellikle sofraya düzeninde ve adabında Avrupa kültürünün etkisiyle yenilikler ortaya çıkmıştır. Saray teşrifatından yemek araç gereçlerine kullanılan türünlere bir çeşitlenme konusu olmuştur. 19. yüzyılın ikinci yarısı itibarıyla Osmanlı sarayının yabancı konukları sadece geleneksel Osmanlı mutfağı ile değil, Fransız mutfağının lezzetleriyle ağırlanmıştır. Yazımızda, son Veliâht Abdülmecid Efendi'nin mutfağı özelinde saray mutfağı değerlendirilmiştir. 1918-1922 yılları arasında Veliâht Dairesi'ne sipariş edilen gıdaların yanı sıra Abdülmecid Efendi'nin sofrasına davet edilenler ortaya çıkarılırken aslında onun

* Bu makale, İstanbul 29 Mayıs Üniversitesi Osmanlı İstanbullu Uluslararası Sempozyumu VIII, 20-22 Mayıs 2022 sunulmuş bildirinin genişletilmiş halidir.

** Dr. Öğr. Üyesi, Fatih Sultan Mehmet Vakıf Üniversitesi İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi Tarih Bölümü, İstanbul/ Türkiye, lucan@fsm.edu.tr, orcid.org/0000-0002-4393-743X

muhiti üzerinde durulmuştur. Son dönem Osmanlı mutfak kültüründe veliaht mutfağının nerede yer aldığı tartışılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Son Halife Abdülmecid Efendi, Veliiaht Abdülmecid Efendi, Dolmabahçe Sarayı, saray mutfağı, misafirler, muhit.

The Late Ottoman Palace Culinary Culture Through the Lens of the Crown Prince Abdülmecid Efendi's Table

Abstract

Ottoman palace cuisine contains distinguished flavours that come from combining of traditional tastes and different cultural elements. Political, economic, social, and cultural processes were reflected in the culinary of the empire. Istanbul's increasing commercial and economic relations with Europe differentiated the food materials coming to the city. In the 19 th century, it was observed that the culinary was also Westernized due to the Tanzimat reforms. During the 19 th century the Ottoman Palace culinary culture had elements reflecting the Turkish and European dichotomy. Mainly, in the table settings and manners, innovation has emerged under the influence of European culture. There was a diversification in the protocols and products used in the palace's culinary and cooking utensils. As of the second half of the 19th century, foreign guests of the Ottoman palace were entertained with traditional Ottoman cuisine and the flavours of French cuisine. This article evaluates the palace's cooking, focusing on the last Crown Prince Abdülmecid Efendi's cuisine. While revealing the foods ordered to the Crown Office between 1918 and 1922, as well as those invited to the table of the crown prince, the focus is on his circle. The place of the Crown Prince's kitchen in the late Ottoman culinary culture is discussed.

Keywords: Last Caliph Abdülmecid Efendi, Crown Prince Abdülmecid Efendi, Dolmabahçe Palace, palace culinary, guests, network.

Giriş

İstanbul imparatorluk başkenti, padişah ve ailesinin ikamet ettiği mekân olarak değerli bir konuma sahiptir. Bu minvalde kültürden sanata, mimariden gıda ürünlerine zenginlik, çeşitlilik ve değişimler saraya sonrasında İstanbul halkına uzanmıştır.¹ Saray söz konusu olduğunda mutfak zihniyeti, Osmanlı kültür hayatındaki değişimler gibi etkilenmiştir. Değişim gıda ürünlerinden pişirme tekniklerine, yemek adabından yurt dışından getirilen sofrta takımlarına ve yeme-içme alışkanlıklarına kadar sirayet etmiştir. Osmanlı saray mutfağı için önemli bir zaman dilimi olan 20. yüzyıl, İstanbul ve Osmanlı klasik dönem saray mutfağı ile ortak değerleri taşıdığı gibi farklılıkları yansıtmıştır.² Bu noktada çeşitli kültür etkilerine maruz kalan Osmanlı saray mutfağının son döneminde, “Veliaht Abdülmecid Efendi'nin³ (1868-1944) Dairesi'nin⁴ mutfak kültürü hakkında neler söylenebilir?” kıymetli olacaktır.

Yazımıza, 1918-1922 yılları arasında Veliaht Dairesi'ne sipariş edilen gıda ürünleri kategorize edilerek giriş yapılacaktır. Veliaht sofrasının konukları arasındaki hiyerarşiyle birlikte, ikramlar bağlamında yiyecekler-içecekler nitel ve nicel farklılaşmanın boyutuyla ele alınacaktır. Bu yaklaşımla, “son dönemin mutfak kültüründe 19. yüzyılın etkileri mevcut muydu?” sorusuna cevaplar arayarak aslında süreklilik ve değişim arasında bu mutfağın nerede yer aldığı üzerinde

- 1 Feridun M. Emecen, v. dğr., *Soframız Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*, ed. Suraiya Faroqhi Christoph K. Neumann, İstanbul, Kitap Yayınevi, 2006, s. 107.
- 2 Özge Samancı, v. dğr., *Osmanlı'da Mimari, Sanat ve Yemek Kültürü*, ed. Mükerrerrem Bedizel Zülfişkar - Ravza Aydın, İstanbul, Osamer, 2018, s. 338.
- 3 Osmanlı sarayının son veliahdı ve son halifesi olan Abdülmecid Efendi, 30 Mayıs 1868 tarihinde dünyaya gelmiştir. Abdülmecid Efendi, Sultan Abdülaziz'in (1830-1876) dördüncü erkek evladıdır. Hayrânîdil Kadînefendi, hem Abdülmecid Efendi hem de Nâzîme Sultan'ın annesidir. Halife Abdülmecid Efendi'ni hayatı hakkında detaylı bilgi için bkz; Lale Uçan, *Halife Abdülmecid Efendi: Zamanın Ruhunun Peşinde Bir Hanedan Mensubu*, İstanbul, Timaş Akademî, 2021.
- 4 Dönemle alâkalı olarak ulaşabildiğimiz ve üzerinde çalıştığımız defterler: BOA. HH. d 30677, 25 Eylül 1336- 27 Teşrinievvel 1337 (25 Eylül 1920-27 Ekim 1921), 200 varak; BOA., HH. d. 27741, 30 Eylül 1337- 31Teşrinievvel 1337 (30 Eylül 1921-31 Ekim 1921), 58 varak; BOA., HH. d. 27713, 29 Teşrinievvel 1337- 29 Nisan 1338 (29 Ekim 1921-29 Nisan 1922), 150 varak; 31 Kânûnûsânî 1338-29 Nisan 1338 (31 Ocak 1922-29 Nisan 1922), 127 varak. BOA., HH. d 26732, 1 Ağustos 1338- 31 Ağustos 1338 (1 Ağustos 1922-31 Ağustos 1922), 59 varak; BOA., HH. d. 27717, 29 Nisan 1338-31 Kânûnûsânî 1338 (29 Nisan 1922-30 Kasım 1922), 127 varak. Üzerinde çalıştığımız defterlerde gıda harcamaları sadece Abdülmecid Efendi için yapılmamıştır. Ailesi, harem halkı, misafirleri ve daire çalışanları için de masraf söz konusu olmuştur.

durulacaktır. Peşi sıra Abdülmecid Efendi'nin düzenlemiş olduğu davetlere, sofrada adabına ve onun misafirlerine bakılarak ziyafet sofrası üzerinden şekillendirmiş olduğu muhitine değinilecektir. Yemekler ve sofrada düzeni, içerisinde buldukları bağlamda kimlikten mevkiye, samimiyete mesafeye pek çok anlam barındırır. En sıradan mutfaklarda bile kültürün, öncelik ve hassasiyetleri mevcuttur.⁵ Bu bakış açısı, Veliht Abdülmecid Efendi'nin “mutfak kültürünün” anlaşılmasına yardımcı olacağı gibi onun çevresinin ve yakın muhitinin çözümlenmesine de katkı sağlayacaktır.

Veliht Abdülmecid Efendi'nin Mutfağına Alınan Temel Gıda Ürünleri Buğday: Ekmeğin Kutsallığı, Ekmek Çeşitleri ve Hamur İşleri

Temel gıda malzemesi arasında sayacağımız buğday, 19. yüzyıl Osmanlı mutfağında en çok tüketilen tahıl cinsidir.⁶ Ekmek, Osmanlı toplumunda saraylardan en fakir kesime kadar bütün hanelere girmiştir.⁷ Aslında temel öğün ekmek, Osmanlı toplumunun çeşitli katmanlarının refah düzeylerinin anlaşılması için önemli ip uçları da verir.⁸ Türkçede *yemek* anlamına da gelen ekmeğin *nimet* olarak dillendirilmesi, simgesel açıdan ona atfedilen değeri ifade ettiği gibi⁹ yeri gelmiş sadakatin bir göstergesi olmuş¹⁰ ve Doğu dinlerinde rızık ile bağdaştırılmıştır.¹¹ 20. yüzyılın ilk çeyreğinde Veliht Dairesi'nin mutfağına çok çeşitli gıda alımları yapılmıştır.¹² Osmanlı gündelik hayatında ekmek, çeşitli isimlerle sofraların olmazsa olmazı görüldüğü gibi¹³ temel gıda maddesi olarak Veliht Abdülmecid Efendi'nin sofrasında yer almıştır. Veliht Dairesi'nde francala ve ekmek yani birinci nev' ekmek, ikinci nev' ekmek¹⁴ olarak tasnif edilirken, sandviç ekmeği

5 Burak Onaran, *Mutfakta Tarih Yemeğin Politik Serüvenleri*, İstanbul, İletişim, 2019, s. 240; Artun Ünsal, *İktidarların Sofrası, Yemek, Siyaset ve Simgesellik Orta Asya'dan Payitaht İstanbul'a Toylar ve Saray Ziyafetleri*, İstanbul, Everest, 2020, s. 636.

6 Samancı, “19. Yüzyıl İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfağı”, s. 205.

7 Terzi, *Bezmiâlem Valide Sultan*, s. 173.

8 Artan, “Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin”, s. 52.

9 Tülay Artan, “Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri Değişken Bir Yüzyılda Temel Gıdalar, Lüks Tatlar ve Tadımıkların İzinde”, *Yemek ve Kültür*, 7, 2006, s. 49-50.

10 Arzu Terzi, *Bezmiâlem Valide Sultan*, İstanbul, Bezmiâlem Vakıf Üniversitesi, 2018, s. 173.

11 Artan, “Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin”, s. 36-62.

12 BOA., HH. d. 27713, 1 Teşrinisânî 1337-29 Nisan 1338 (1 Kasım 1921-29 Nisan 1922), s. 1-151.

13 Nân-ı azîz, nân-ı hâss orta (orta kaliteli has ekmek), nân-ı adî (vasat ekmek), fodula (yassı beyaz ekmek), francala (uzun iyi beyaz ekmek), yufka ekmeği ve kepekli undan somun ekmek Özge Samancı, “19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı,” *Yemek ve Kültür*, 4, 2006, s. 40-43.

14 BOA., HH. d. 30677, 9-10 Temmuz 1337 (1921), s. 138; BOA., HH. d. 30677, 3 Teşrinisânî 1336 (3 Kasım 1920), s. 20.

ve sütlü ekmek¹⁵ de tüketilmiştir. Ticari fırınlarda sadece ekmek değil,¹⁶ çörek ve simit de pişirilmiştir.¹⁷ Aynı şekilde veliâht sofrasındaki fırın ürünlerindeki çeşitlilik içerisinde galeta,¹⁸ kandil çöreği,¹⁹ pide ve simit sayılabilir.²⁰ Daha detaylandırıldığında, Karaköy simidinden²¹ ve gevrekten bahsedebiliriz.²² Bisküvi, hazır gıda olarak alınırken hem de malzemesi sipariş edilerek mutfakta yapılmıştır.²³ Buğdaydan yapılan bir başka ürün çeşidi ise şehriyedir. Tel-arpa şehriye²⁴, has şehriye, sarı şehriye, beyaz şehriye, İstanbul şehriyesi ve makarnalık şehriye gibi çeşitlere ayrılmıştır.²⁵

Pirinç ve Baklagiller

Gıda söz konusu olduğunda İstanbul'da yöneticilerin en hassas davrandığı meselelerden birisi, şehrin tahıl ihtiyacının karşılanmasıdır.²⁶ Türkler, Araplar ve İranlılar ziyafet ve şölen sofralarında baş köşeyi pirinç yemeklerine ayırmışlardır. Pirincin tek başına ya da yemeğin sonunda yer alması Türk, Japon ve Çin mutfaklarının üst sınıflarında görülen bir uygulama olduğu belirtilir.²⁷ Pirinç, Osmanlı Sarayı'nda rağbet gören tahıl çeşididir. Ziyafetlerde, büyük miktarda pirinç tüketilmiştir. 19. yüzyıla gelindiğinde buğday kadar pirinç de rağbet görmüştür.²⁸ Leyla Saz, hatıratında geleneksel lezzetler arasında pilavdan bahsetmiştir.²⁹ Birinci Dünya Savaşı yıllarında Sultan Reşad'ın Avusturya Macaristan İmparatoru

15 BOA., HH. d. 30677, 23 Haziran 1337 (23 Haziran 1921), s. 129.

16 Özge Samancı, v.dğr., *Soframız Nur Hanemiz Mamur*, ed. Suraiya Faroqhi - Christoph K. Neumann, İstanbul, Kapı Yayınevi, 2016, s. 188.

17 Artan, "Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin", s. 50.

18 BOA., HH. d. 30677, 15 Teşrinievvel 1336 (15 Ekim 1920), s. 11.

19 BOA., HH. d. 27713, 29 Mart 1338 (29 Mart 1922), s. 128.

20 BOA., HH. d. 27717, 11 Mayıs 1338 (1922), s. 10.

21 BOA., HH. d. 27717, 19 Mayıs 1338 (1922), s. 16.

22 BOA., HH. d. 27717, 14 Haziran 1338 (1922), s. 32.

23 BOA., HH. d. 30677, 7 Teşrinisânî 1336 (7 Kasım 1920), s. 22. Bisküvi yapmak için malzeme siparişi de verilmiştir. BOA., HH.d. 30677, 31 Ağustos 1337 (31 Ağustos 1921), s. 165; Hazır bisküvi de alınmıştır. BOA., HH.d. 30677, 31 Ağustos 1337 (1921), s. 166.

24 BOA., HH. d. 30677, 28 Şubat 1337, (28 Şubat 1921), s. 76.

25 Samancı, "19. Yüzyıl Osmanlı Saray ve Mutfakları", s. 206.

26 Suraiya Faroqhi, v. dğr., *Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihciliği*, haz. Ayşegül Avcı - Seda Erkoç - Elvin Otman, İstanbul, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2012, s. 77-91.

27 Sami Zubaida, v. dğr., *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, ed. Sami Zubaida - Richard Tapper, çev. Ülkün Tansel, İstanbul, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2000, s. 96-101.

28 Samancı, "19. Yüzyıl Osmanlı Saray ve Mutfakları", s. 189-208.

29 Leyla Saz, *The Imperial Harem of the Sultans*, çev. Landon Thomas, İstanbul, Hil Yayın, 1998, s. 140.

Karl ve eşi İmparatoriçe Zita için düzenlemiş olduğu ziyafette, *İttifak Orduları/Müttefik Ordular pilavı* ismi ile ikramı çok da alışagelmış bir durum değildir. Fransız tarzı düzenlenen ziyafetlerin vaz geçilmezi olarak ikram edilen pilava, geleneksel anlayışın yanı sıra siyasi mesaj yüklenmiştir.³⁰

Genelde pirinç türleri biçimine ve nasıl pişirildiğine tane türlerine az da olsa kokusuna göre çeşitlilik arz ederken, Veliht Dairesi'nde çoğunlukla menşelerini göre isimlendirilmiştir. Veliht Dairesi gıda masrafları içerisinde Tosya pirinç (âlâ),³¹ Bursa pirinç,³² Rizot pirinç,³³ Siyam pirinç,³⁴ İngiliz pirinç,³⁵ Mısır pirinç³⁶ ve Amberbu pirinç³⁷ yer almıştır. Veliht Abdülmecid Efendi'nin dairesi için satın alınan dakik,³⁸ dakik (Amerikan) olarak da kayıt edilmiştir.³⁹ Bu kategoride irmik, pirinç unu,⁴⁰ yulaf unu,⁴¹ bezelye unu⁴² ve mercimek unu,⁴³ karşımıza çıkar. Saray ve İstanbul'da 19. yüzyılda tüketimi yaygınlaşan gıdalar arasında kuru fasulye ve barbunya fasulyesinin sayabiliriz.⁴⁴ Baklagiller yelpazesinde barbunya⁴⁵ ve bir kuru fasulye çeşidi olan Selanik fasulyesi⁴⁶ tüketilmiştir.

Katı ve Sıvı Yağlar

Katı yağlar, İstanbul'da ve imparatorlukta en çok tercih edilen gıdalar arasındadır. Hamur işleri, et yemekleri ve pilavlar tereyağında hazırlanırken, alternatif

30 Ünsal, *İktidarların Sofrası*, s. 769-770; Samancı, "Pilav ve Bouchées: The Modernization of Official Banquets at the Ottoman Palace in Nineteenth Century", *Royal Taste Food, Power and Status at the European Courts After 1789*, Ashgate Publishing Ltd., 2013, s. 111-142.

31 BOA., HH. d. 27713, 22 Şubat 1338 (22 Şubat 1922), s. 122.

32 BOA., HH. d. 30677, 10 Temmuz 1337 (10 Temmuz 1921), s. 138.

33 BOA., HH. d. 27713, 30 Mart 1338 (30 Mart 1922), s. 129.

34 BOA., HH. d. 27713, 4 Teşrînisânî, 1337 (4 Kasım 1921), s. 7; BOA., HH. d. 30677, 12 Mart 1337 (12 Mart 1921), s. 81.

35 BOA., HH. d. 30677, 3 Teşrînisânî 1336 (3 Kasım 1920), s. 20.

36 BOA., HH. d. 27713, 31 Kânûnevvel 1338 (31 Aralık 1922), s. 54.

37 BOA., HH. d. 27717, 21 Haziran 1338 (1922), s. 37.

38 BOA., HH. d. 27713, 3 Kânûnevvel 1337 (3 Aralık 1921), s. 31.

39 BOA., HH. d. 27713, 2 Teşrînisânî 1337 (2 Kasım 1921), s. 7.

40 BOA., HH. d. 30677, 17 Teşrînisânî 1336 (17 Kasım 1920), s. 27.

41 BOA., HH. d. 27713, 22 Kânûnusânî 1337 (22 Ocak 1921), s. 57.

42 BOA., HH. d. 30677, 25 Kânûnusânî 1337 (25 Ocak 1921), s. 60.

43 BOA., HH. d. 30677, 1 Mart 1337 (1 Mart 1921), s. 76.

44 Özge Samancı, "İstanbul Mutfağında Yeni Dünya Lezzetleri: Domates, Biber, Patates", *Akdeniz'de Egzotik Bilgiler*, ed. Alp Yücel Kaya, İzmir, İzmir Akdeniz Akademisi, 2020, s. 34-36.

45 BOA., HH. d. 27713, 21 Teşrînievvel 1337 (21 Ekim 1921), s. 36.

46 BOA., HH. d. 27713, 6 Teşrînisânî 1337 (6 Kasım 1921) s. 7.

tat olarak da sade yağ ile yemekler pişirilmiştir.⁴⁷ 19. yüzyıl yemek kitaplarına bakıldığında, Osmanlı saray mutfağında sade yağın tercih edildiği görülür. Zeytin yağı ise kızartmaların yanı sıra sabun imalatı ve kandil yakılması gibi farklı alan-da değerlendirilmiştir. Koyun kuyruğundan çıkarılan *revgân-ı çerviş* ise düşük rütbeli görevlilere kuru fasulye, pirinç ve tuzun yanında verilmiştir.⁴⁸ Mutfakta zeytin yağı kullanımındaki artışa paralel, deniz ürünleri ve sebze yemeklerindeki çeşitlilik gözlemlendiği ifade edilir.⁴⁹ Veliâht Dairesi için temin edilmiş olan gıda ürünleri arasında iç yağı,⁵⁰ *hâlis* Trabzon tereyağı yağı, zeytin yağı (ekstra) ve zeytin yağı (ikinci)⁵¹ Ayvalık zeyt,⁵² sade yağ, Anadolu yayla yağı,⁵³ tereyağı,⁵⁴ Derne yağı,⁵⁵ ve Amerikan yağı (birinci)⁵⁶ bulunmaktadır. Kayıtlarda, yağlara sınıflandırmalar yapılarak onların seviyeleri belirtilmiştir. Veliâht Dairesi'ndeki mutfığa yansıyan bölgesel olduğu kadar küresel çeşitlilik kalite hassasiyetini ve damak lezzetini de beraberinde getirmiştir.

Süt ve Süt Ürünleri

Batı'da süt ve süt ürünlerinin tüketimi Reform sonrası yaygınlaşırken, Uzak Doğu coğrafyasında yüzyıllar boyu süt ürünlerine mesafeli durulmuş ve hayvanlar yalnızca etleri için beslenmiştir. Diğer taraftan Osmanlı sofrasında bu mamullerin büyük bir yer tuttukları ifade edilir.⁵⁷ Süt, yoğurt ve kaymak saray halkının tercih ettiği temel gıdalardır. Yüksek damak zevkine hitap ettiğini düşündüğümüz kaymak, pahalı olduğu için padişah ailesi ve yüksek rütbeli vazifelilere verilmiştir.⁵⁸ Dairenin 1922 senesi Haziran ayı süt-yoğurt ve kaymak masrafı 1.256 kuruş olarak tespit edilmiştir.⁵⁹ İnek ve koyun olarak tercih edilen⁶⁰ süt, daire içerisinde farklı kesimler için sipariş edilmiştir. Örneğin Veliâht Abdülmecid Efendi'den

47 Zubaida v. dğr., *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, s. 48.

48 Samancı, "19. Yüzyıl Osmanlı Saray ve Mutfağı", s. 191.

49 Artan, "Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin", s. 84.

50 BOA., HH. d. 30677, 17 Teşrînisânî 1336 (17 Kasım 1920), s. 26.

51 BOA., HH. d. 30677, 13 Haziran 1337 (13 Haziran 1921), s.122.

52 BOA., HH. d. 30677, 12 Mart 1337 (12 Mart 1921), s. 81.

53 BOA., HH. d. 30677, 20 Şubat 1337 (20 Şubat 1921), s. 70.

54 BOA., HH. d. 27713, 31 Teşrînievvel 1337, (31 Ekim 1921), s. 4.

55 BOA., HH. d. 27741, 7 Teşrînievvel 1337 (7 Ekim 1921), s. 14; BOA., HH. d. 27713, 30 Teşrînisânî 1337 (30 Kasım 1921), s. 27-28.

56 BOA., HH. d. 30677, 12 Mart 1337 (12 Mart 1921), s. 81.

57 Arif Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1650)*, İstanbul, Kitapevi, 2004, s. 223.

58 Samancı v. dğr., *Soframız Nur Hanemiz Mamur*, s. 190.

59 BOA., HH. d. 27717, 1 Temmuz 1338 (1922), s. 44.

60 BOA., HH. d. 30677, 1 Ağustos 1337 (1921), s. 150.

başkalfaya, Said Ağa'ya ve mutfak için süt satın alınmıştır.⁶¹ Süt, Abdülmecid Efendi'nin makarnasında,⁶² muhallebisinde⁶³ ve hünkârbeğendisinde⁶⁴ kullanılmıştır. Süthanenin bazı ihtiyaçlarının daire tarafından karşılanması, buradan da mutfaka süt tedarikinin yapıldığını düşündürmektedir.⁶⁵ Süt tencerelerinin kalaylanma ihtiyacı dolayısıyla bu yönde, masraflar söz konusu olmuştur.⁶⁶

Yoğurt bir taraftan sağlık sorunları sebebiyle alınırken, diğer taraftan⁶⁷ davet sofrası için de uygun görülmüştür.⁶⁸ Yoğurdun Veliht Dairesi için yapıldığına dair bir ip ucunu, yoğurt için sipariş edilen toprak kaselerden yakalamaktayız. Dört tane toprak kaseye, 120 kuruş verilmiştir.⁶⁹ Kremanın⁷⁰ yanı sıra kaymak daire için satın alındığı gibi; Abdülmecid Efendi'nin sütlü makarnasında ve kompostosunda kullanılmıştır.⁷¹ Veliht Dairesi'nin süt ürünleri ihtiyacı içerisinde beyaz peynir, dil peyniri,⁷² gravyer peynir,⁷³ kara peynir⁷⁴ kaşar peynir,⁷⁵ Kaşaval⁷⁶ ve kırmızı peynir⁷⁷ sayılabilir. Böreklik için beyaz peynir⁷⁸ alındığı gibi 25 Ekim 1921 tarihli kayıтта 150 dirhem⁷⁹ beyaz peynir için 45 kuruş, 200 dirhem kaşar peynir için 110 kuruş ödeme yapılmıştır.⁸⁰

61 BOA., HH. d. 27741, Eylül 1337 (Eylül 1921), s. 4; BOA., HH. d. 27741, 1 Teşrînievvel 1337 (3 Ekim 1921), s. 5.

62 BOA., HH. d. 27741, 16 Teşrînievvel 1337 (16 Ekim 1921), s. 31.

63 BOA., HH. d. 27741, 17 Teşrînievvel 1337 (17 Ekim 1921), s. 32.

64 BOA., HH. d. 27741, 3 Teşrînievvel 1337, (3 Ekim 1921), s. 8.

65 BOA., HH. d. 27717, 19 Kânûnevvvel 1338 (19 Aralık 1922), s. 118.

66 BOA., HH. d. 27717, 1 Temmuz 1338 (1 Temmuz 1922), s. 44.

67 BOA., HH.d. 27741, 18 Teşrînievvel 1337 (18 Ekim 1921), s. 33.

68 BOA., HH. d. 27717, 20-21 Mayıs 1338 (20-21 Mayıs 1922), s. 16-17.

69 BOA., HH. d. 27717, 14 Kânûnevvvel 1338 (14 Aralık 1922), s.117.

70 BOA., HH. d., 27717, s. 7, 4 Mayıs 1338 (1922), s. 7.

71 BOA., HH. d. 27741, 17 Teşrînisâni 1337 (17 Kasım 1921) s. 31; BOA., HH. d. 27713, 25 Kânûnevvvel 1338 (25 Aralık 1922), s. 47.

72 BOA., HH. d. 30677, 23 Haziran 1337 (23 Haziran 1921), s. 129.

73 BOA., HH. d. 27713, 3 Şubat 1338 (3 Şubat 1922), s. 83.

74 BOA., HH. d. 30677, 30 Kânûnusânî 1337 (30 Ocak 1921), s. 62; HH. d. 27713 1 Teşrînisâni 1337 (1 Kasım 1921), s. 5.

75 BOA., HH. d. 30677, 26 Mayıs 1337 (26 Mayıs 1921), s. 114.

76 Kaskaval yazılmış. BOA., HH. d. 27717, 19 Mayıs 1338 (19 Mayıs 1922), s. 15.

77 BOA., HH. d. 27713, 1 Kânûnevvvel 1337 (1 Aralık 1921), s. 32.

78 BOA., HH.d. 27741, 10 Teşrînievvel 1337 (10 Ekim 1921), s. 19.

79 Dirhem: Bir okka=kıyye, dört yüzde biri, 3.148 gramlık vezne verilen isimdir. Zeki Pakalın, *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü*, I, İstanbul, Milli Eğitim Basımevi, 1983, s. 453-454.

80 BOA., HH. d. 27741, 25 Teşrînievvel 1337 (25 Ekim 1921), s. 44.

Hangi Et?

Kırmızı-beyaz et ve deniz ürünleri saray mutfağının vaz geçilmezleridir. Özellikle 19. yüzyıl saray mutfağı için kırmızı et koyun ve kuzu eti tercih edilmiştir. Osmanlı sarayında ilkbahar başından sonbahar sonuna kadar kuzu alınmaları yapılmış padişaha, haremine, rütbeye göre çalışanlara dağıtılmıştır.⁸¹ Veliaht Abdülmecid Efendi'nin mutfağında sıklıkla koyun ve sığır⁸² eti pişirilmiştir. Etten kavurma yapmak için teneke kutular lazım olmuştur.⁸³ Ciğer takımı,⁸⁴ mumbar,⁸⁵ gerdan,⁸⁶ incik,⁸⁷ işkembe,⁸⁸ paça,⁸⁹ gibi sakatatlar yenmiştir.⁹⁰ Bu grup içerisinde pastırma⁹¹ ve sucuk yer alır. Sucuğun 300 dirhemi 209 kuruştan satın alınmıştır.⁹² Saray mutfakları için alınan beyaz et olarak tavuk ve piliç düzenli olarak kullanılsa da bu oran koyun ve kuzuya göre düşüktür. Düşük orana rağmen tavuk⁹³ ve piliç⁹⁴ aranan gıdalar arasındadır.⁹⁵ Veliaht Abdülmecid Efendi'nin⁹⁶ vaz geçemediği ve sofrasından eksik etmediği yumurtanın neredeyse gün gün deftere kayıt edildiği bilgisine ulaşılmıştır.⁹⁷

Deniz Ürünlerinin Saltanatı

İstanbul halkının beslenmesinde nispeten kolay ulaşılabılır bir gıda olan balık, sonbahar gelince suları soğumaya başlayan Karadeniz'den Marmara ve Ege güzergâhıyla hareket ederken; ilkbaharda geri istikâmette Karadeniz'e çıkmıştır. Halk arasında yaz sonunda Boğaz'da palamudun, sonbahar aylarında

81 Özge Samancı, "19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfak", *a.g.e.*, sayı 4, s. 44.

82 BOA., HH. d. 27713, 30 Teşrînievvel 1337 (30 Ekim 1921), s. 2.

83 BOA., HH. d. 30677, 11 Temmuz 1337 (11 Temmuz 1921), s. 139.

84 BOA., HH. d. 27717, 25 Mayıs 1338 (25 Mayıs 1922), s. 20; BOA.; HH. d. 27713, 10 Kânûnusânî 1338 (10 Ocak 1922), s. 61.

85 BOA., H. 30677, 11 Mayıs 1337 (11-12 Mayıs 1921), s. 109.

86 BOA., HH. d. 30677, 14 Teşrînisânî 1336 (14 Kasım 1920), s. 25.

87 BOA., HH. d. 30677, 11 Mayıs 1337 (11-12 Mayıs 1921), s. 109.

88 BOA., HH. d. 27713, 1 Teşrînisânî 1337 (1 Kasım 1921), s. 5.

89 BOA., HH. d. 27713, 29 Teşrînievvel 1337 (29 Ekim 1921), s. 4.

90 BOA., HH. d. 27713, 10 Kânûnusânî 1338 (10 Ocak 1922), s. 61.

91 BOA., HH. d. 27717, 13 Mayıs 1338 (13 Mayıs 1922), s. 11.

92 BOA., HH. 30677, 16 Mayıs 1337 (16 Mayıs 1921), s. 110.

93 BOA., HH. d. 27713, 30 Teşrînievvel 1337 (30 Ekim 1921), s. 2.

94 BOA., HH. d. 27713, 10 Kanûnuevvel 1337 (1 Aralık 1921), s. 35.

95 BOA., HH. d. 27713, (29 Ekim 1921-29 Nisan 1922), s. 1-150.

96 Abdülmecid Efendi'nin ismi defterde Efendi Hazretleri olarak belirtilmiştir.

97 BOA., HH. d. 27713, 29 Teşrînievvel 1337- 29 Nisan 1338 (29 Ekim 1921-29 Nisan 1922), s. 1-150; HH. d. 27741, 30 Eylül- 31 Teşrînievvel 1337, (30 Eylül -31 Ekim 1921), s. 1-58.

ise lüferin Marmara'ya akın ettiği söylenir. Kasım sonrası uskumru ve kolyoz, Boğaz'dan geçerek Karadeniz'e göç edene kadar sofralarda yerini almıştır. Dahası lüfer, palamut, uskumru, kolyoz, tekir, barbunya, kefal ve istavrit zengini sulardan fazla tutulan balıklar tuzlanarak salamuraya basılmış ya da tütsülenerek kurutulmuştur.⁹⁸ Bu çeşitlilik içerisinde Veliht Dairesi için palamut,⁹⁹ kalkan,¹⁰⁰ kefal,¹⁰¹ levrek,¹⁰² uskumru,¹⁰³ mercan,¹⁰⁴ barbunya,¹⁰⁵ kılıç ve¹⁰⁶ lüfer¹⁰⁷ gibi balık türleri alınmıştır. Defterlerde çoğu zaman da hangi cins balığın istendiğine yönelik bir ibare bulunmamaktadır.¹⁰⁸

Veliht mutfağında tercih edilen bir gıda olan balık,¹⁰⁹ ziyaretçiler için de pişirilmiştir. Abdülmecid Efendi halife olmadan yaklaşık olarak üç ay öncesine denk gelen Ağustos 1922 tarihli masraf kayıtlarında, 40 tane palamut için 500 kuruş ödenmiştir.¹¹⁰ Balık, Miralay Sami ve Ömer Rıza beylerin misafir oldukları zaman yemek listesinde yer almıştır.¹¹¹ Bingazi Belediye Reisinin yeğeni Yüzbaşı Nihat Bey konuk olduğunda, masadaki ikram balıktır.¹¹² Prens Sabahattin, Claude Farrère ve¹¹³ *sultaneferdi*¹¹⁴ için hazırlanmış menülerin de ana yemeği balıktır. *Selâtinin* teşrîf günü yapılan mutfak masrafları için de 2 kıyye barbunya balığına 370 kuruş ödemiştir.¹¹⁵ Veliht Dairesi için midye¹¹⁶ ve ıstakoz siparişleri de verilmiştir. Lüks tüketim olarak görebileceğimiz ıstakozun iki tanesi 500 kuruşa

98 İlhan Eksin, *İstanbul'un Tadı Tuzu Saray Sofralarından Sokak Yemeklerine*, İstanbul Everest, 2008, s. 14.

99 BOA., HH. d. 27713, 12 Kânûnuevvel 1337 (12 Aralık 1921), s.37.

100 BOA., HH. d. 27713, 5 Nisan 1338 (5 Nisan 1922) s. 136.

101 BOA., HH. d. 27713, 18 Kânûnusâni 1338 (18 Ocak 1922), s. 67.

102 BOA., HH. d 27713, 16 Teşrînisâni 1337 (16 Kasım 1921), s. 17-18.

103 BOA., HH. d 27713, 28 Kânûnuevvel 1338(28 Aralık 1922), s. 50.

104 BOA., HH. d 27713, (29 Ekim 1921-29 Nisan 1922), s. 1-150.

105 BOA., HH.d. 30677, 20 Şubat 1337 (20 Şubat 1921), s. 71.

106 BOA., HH. d. 30677, 17 Teşrînievvel 1336 (17 Kasım 1920), s. 16.

107 BOA., HH. d. 27713, 5 Kânûnuevvel 1337 (5 Aralık 1921), s. 32.

108 BOA., HH. d. 27713, 7 Kânûnuevvel 1337 (7 Aralık 1921), s. 33

109 BOA., HH. d. 27713, 9 Kânûnuevvel 1337, (9 Aralık 1921), s. 35.

110 BOA., HH. d. 27717, 20 Teşrînievvel 1338 (20 Ekim 1922), s. 101.

111 BOA., HH. d. 27713, 23 Teşrînisâni 1337 (23 Kasım 1921), s. 18-26.

112 BOA., HH. d. 27713, 14 Kânûnuevvel 1337 (14 Aralık 1921), s. 38.

113 BOA., HH. d. 30677, 6 Şubat 1337 (6 Şubat 1921), s. 66; BOA., HH. d. 30677, 24 Kânûnusâni 1337 (24 Ocak 1921), s. 58; BOA., HH. d. 27713, 22 Kânûnusâni 1337 (22 Ocak 1921), s. 57.

114 BOA., HH. d. 30677, 3 Teşrînisâni 1336 (3 Kasım 1920), s. 20.

115 BOA., HH. d. 30677, 20 Şubat 1337 (20 Şubat 1921), s. 71.

116 BOA., HH. d. 27713, 16-18 Mart 1338 (16-18 Mart 1922), s. 118

satın alınmıştır.¹¹⁷ Veliaht Abdülmecid Efendi'nin zaman zaman konukları için nispeten nadir olan ve yaygın tüketilmeyen gıdalardan bir menü oluşturduğunu düşünmekteyiz. Ayrıca kimi zaman da menüyü belirleyici anlayışın konuğun kendisi olduğunun da altı çizilmelidir.

Tatlı ve Şekerli Gıdalar

Şekerin tüketilmesiyle yapılan tatlı besinler, zamanla Osmanlı sarayında şekerli ürünlerdeki çeşitliği ve onlara eğilimi arttırmıştır. Daire için keşkül,¹¹⁸ lokum,¹¹⁹ fıstıklı lokum¹²⁰ sütlü dondurma,¹²¹ sütleç,¹²² tel kadayıf,¹²³ ekmek kadayıfı,¹²⁴ fondan,¹²⁵ fondan şekeri,¹²⁶ kestane şekeri,¹²⁷ tahin helvası,¹²⁸ çikolata,¹²⁹ badem çikolata,¹³⁰ kek,¹³¹ kurabiye,¹³² yumuşak şeker,¹³³ pasta,¹³⁴ siparişleri verilmiştir. Bu kategoride, Fransızca kökenli pasta ve çörek¹³⁵ anlamlarına gelen gato siparişlerinin verildiğini de okumaktayız.¹³⁶ *Sultanefendi*'nin doğum günü için kestane şekeri ve lokum istenmiştir.¹³⁷ Geleneksel tatlılarımız arasında özellikle Ramazan ayının sofralarını lezzetlendiren güllaç, bu tasnif içinde yer almıştır. Tarihlendirmeye bakıldığında, Ramazan ayının ortasına denk gelen günde güllaç masrafı 360 kuruş

117 BOA., HH. d. 30677, 6 Mayıs 1337 (6 Mayıs 1921), s. 107.

118 BOA., HH. d. 27713, 13 Nisan 1338 (13 Nisan 1922), s. 141.

119 BOA., HH. d. 30677, 17 Teşrînisânî 1336 (17 Kasım 1920), s. 27.

120 BOA., HH. d. 30677, 14 Temmuz 1337 (14 Temmuz 1921), s. 140.

121 BOA., HH. d. 30677, 20 Temmuz 1337 (20 Temmuz 1921), s. 143.

122 BOA., HH. d. 30677, 14 Temmuz 1337 (14 Temmuz 1921), s. 140.

123 BOA., HH. d. 27713, 30 Teşrînievvel 1337 (30 Ekim 1921), s. 2.

124 BOA., HH. d. 27717, 29 Mayıs 1338 (29 Mayıs 1922), s. 22.

125 BOA., HH. d. 30677, 31 Ağustos 1337 (31 Ağustos 1921), s. 166.

126 BOA., HH. d. 30677, 23 Haziran 1337 (23 Haziran 1921), s. 129.

127 BOA., HH. d. 27713, 27 Teşrînievvel 1337 (27 Ekim 1921), s. 24.

128 BOA., HH. d. 27717, 24 Kânûnuevvel 1338 (24 Aralık 1922), s. 119.

129 BOA., HH. d. 30677, 12 Temmuz 1337 (12 Temmuz 1921), s. 139.

130 BOA., HH. d. 27713, Teşrînievvel 1337 (Ekim 1921), s. 4.

131 BOA., HH. d. 27713, 11-14 Teşrînisânî 1337 (11-21 Kasım 1921), s. 14.

132 BOA., HH. d. 30677, 10 Mart 1337 (10 Mart 1921), s. 81.

133 BOA., HH. d. 30677, 7 Temmuz 1337 (7 Temmuz 1921), s. 137.

134 BOA., HH. d. 30677, 7 Teşrînisânî 1336 (7 Kasım 1920), s. 22; BOA., HH. d. 27713, 10 Şubat 1338 (10 Şubat 1922), s. 88; BOA., HH. d. 30677, 17 Teşrînievvel 1336 (17 Ekim 1920), s. 16; BOA., HH. d. 30677, 12 Teşrînievvel 1336 (12 Ekim 1920), s. 10.

135 Gato: (Fr.) pastaların pandispanyasına verilen isimdir. Bir çeşit hamur tatlısıdır. *Türkçe Sözlük*, haz. Şükrü Halûk Akalın, Ankara, Türk Dil Kurumu Yayınları, 2011, s. 905.

136 BOA., HH. d. 30677, 23 Haziran 1337 (23 Haziran 1921), s. 129.

137 BOA., HH. d. 30677, 17 Teşrînisânî 1336 (17 Kasım 1920), s. 27.

olarak deftere işlenmiştir.¹³⁸ Yine geleneksel tatlılardan aşure yapımı için 1921 senesi Eylül ayı masraflarında, 2.815 kuruşluk bir ödeme yapılmıştır. Masraf, *aşûre levâzımâtı* olarak kayıtlara geçmiştir.¹³⁹ Kabak tatlısı yapımında kullanılan helvacı kabağı,¹⁴⁰ siparişler içerisinde mevcuttur. Saray mutfağında şeker ve bal, tatlı yapımının yanı sıra şerbet ve hoşaf gibi içeceklerde kullanılmıştır. Bu dönemde tatlandırıcı ihtiyacı toz ve küp şekerle de karşılanmıştır.¹⁴¹

Tuz-Baharat ve Kuruyemiş

Tuz, Osmanlı mutfağında sıklıkla kullanılan temel gıda maddesidir.¹⁴² Veliâht Dairesi'nin¹⁴³ 24 Haziran 1922 tarihli harcamasında Matbâh-ı Âmire'den alınan tuzun birim fiyatı 4 kuruştur. 100 kilo tuz için 400 kuruş ödendiği bilgisine ulaşılmıştır.¹⁴⁴ Aylık olarak alınan tuzun ise birim fiyatı 10 kuruş olarak bildirilmiş ve 100 kıyye tuz için 1.000 kuruş ödenmiştir. Daire için tuz herhangi bir yer ismi vermeden çeşitli zamanlarda tedarik edilmiştir.¹⁴⁵ Defterde bu ürün, harem için sofraya tuzu¹⁴⁶ olarak yazılmıştır.¹⁴⁷ Yine kayıtlarda Çamlıca'da Abdülmecid Efendi Köşkü için de tuz sipariş edildiğini okumaktayız.¹⁴⁸

Saray mutfağında baharatların yanı sıra meyve kuruları, yemeğe çeşni olarak tat vermiştir.¹⁴⁹ Diğer taraftan kuruyemiş olarak badem,¹⁵⁰ beyaz-yeşil fıstık,¹⁵¹ burgulu ceviz,¹⁵² ceviz içi-ceviz,¹⁵³ fındık,¹⁵⁴ fıstık,¹⁵⁵ Karaca leblebi,¹⁵⁶ Şam fıstı-

138 BOA., HH. d. 27717, 13 Mayıs 1338 (13 Mayıs 1922), s. 11.

139 BOA., HH. d. 30677, Teşrînisânî 1337 (Kasım 1337), s. 183.

140 BOA., HH. d. 27713, 15 Teşrînisânî 1337 (15 Kasım 1921), s. 16.

141 BOA., HH. d. 30677, 12 Mart 1337 (12 Mart 1921), s. 81.

142 Samancı, "Ondokuzuncu Yüzyılın Birinci Yarısında", s. 184-208.

143 BOA., HH. d. 27717, 30 Nisan 1338 (30 Nisan 1922), s. 4.

144 BOA., HH. d. 27717, 24 Haziran 1338 (24 Haziran 1922), s. 40.

145 BOA., HH. d. 27717, 2 Haziran 1338 (2 Haziran 1922), s. 25.

146 BOA., HH. d. 27713, 2 Teşrînisânî 1337 (2 Kasım 1921), s. 7.

147 BOA., HH. d. 27713, 1 Teşrînisânî 1337-29 Nisan 1338 (1 Kasım 1921-29 Nisan 1922), s. 1-151.

148 BOA., HH. d. 27717, 20 Mayıs 1338 (20 Mayıs 1922), s. 17.

149 Samancı v.dğr., *Soframız Nur Hanemiz Mamur*, s. 184-208.

150 BOA., HH. d. 27713, 2 Teşrînisânî 1337 (2 Kasım 1921), s. 6.

151 BOA., HH. d. 27713, 25 Kânûmievvel 1338 (25 Aralık 1922), s. 47.

152 BOA., HH. d. 27741, 13 Teşrînievvel 1337 (13 Ekim 1921), s. 26.

153 BOA., HH. d. 27713, 1 Şubat 1338 (1 Şubat 1922), s. 81.

154 BOA., HH. d. 27713, 1 Şubat 1338 (1 Şubat 1922), s. 89.

155 Midye için. BOA., HH. d. 27713, 16-18 Mart 1338 (1922), s. 118.

156 BOA., HH. d. 27713, 2 Teşrînisânî 1337 (2 Kasım 1921), s. 9.

ğı,¹⁵⁷ beyaz fıstık,¹⁵⁸ yemiş,¹⁵⁹ Medine hurması,¹⁶⁰ baharat grubunda ise safran,¹⁶¹ sakız, karanfil, kekik, baharat,¹⁶² Hindistan cevizi,¹⁶³ kakule,¹⁶⁴ yenibahar,¹⁶⁵ tarçın, karabiber,¹⁶⁶ vanilya,¹⁶⁷ kuş üzümü,¹⁶⁸ ve kimyon¹⁶⁹ tüketilmiştir.¹⁷⁰

Sebze-Meyve Çeşitliliği

Saray mutfağına Osmanlı taşra ve eyaletlerinden sebze ve meyve getirildiği gibi, Osmanlı saraylarına ait bahçelerden de malzeme ihtiyacı sağlanmıştır. 19. yüzyıl Osmanlı mutfağına genel olarak bakıldığında sebzeler, Osmanlı mutfağında tüketilen önemli gıdalar arasında sayılabilir. Osmanlı topraklarını 16. yüzyıldan 19. yüzyıla kadar ziyaret etmiş olan Avrupalılar, yenilmiş olan meyve miktarlarını hayretle karşılamışlardır. Osmanlılarda meyve doğum, evlenme gibi özel zamanlarda hem ikram edildiği gibi hem de hediye olarak verilmiştir. Örneğin sarayda doğum sonrası beşik merasiminde, konuklar için taze meyveler ve şekerlemeler hazırlanmıştır.¹⁷¹ Velihaht Dairesi'nde meyveler kuru ve yaş olarak tüketilmiştir.¹⁷² Yaş meyveler, komposto olarak da değerlendirilmiştir.¹⁷³ Ayva,¹⁷⁴

157 BOA., HH. d. 30677, 12 Ağustos 1337(12 Ağustos 1921), s. 156.

158 BOA., HH. d. 27713, 17 Kânûnuevvel 1337 (17 Aralık 1921), s. 42.

159 BOA., HH. d. 27713, 2 Şubat 1338 (2 Şubat 1922), s. 81.

160 BOA., HH. d. 27717, 4 Mayıs 1338 (4 Mayıs 1922), s. 7.

161 BOA., HH. d. 27713, 25 Kânûnuevvel 1338 (25 Aralık 1922), s. 47.

162 BOA., HH. d. 27713, 19 Teşrînîsânî 1337 (19 Kasım 1921), s. 19.

163 BOA., HH. d. 27713, 13 Nisan 1338 (13 Nisan 1922), s. 140.

164 BOA., HH. d. 27713, 9 Şubat 1338 (9 Şubat 1922), s. 87.

165 BOA., HH. d. 27713, 16- 18 Mart 1338 (16-18 Mart 1922), s. 118.

166 BOA., HH. d. 27717, 12 Mayıs 1338 (12 Mayıs 1922), s. 11.

167 BOA., HH. d. 30677, 14 Temmuz 1337 (14 Temmuz 1921), s. 140.

168 BOA., HH. d 27713, 29 Ekim 1921-29 Nisan 1922 , s. 1-150.

169 BOA., HH. d. 27713, 1 Nisan 1338 (1 Nisan 1922), s. 132.

170 BOA., HH. d. 30677, 12 Mart 1337 (12 Mart 1921), s. 81.

171 Priscilla Mary Işın, "Osmanlı Meyveciliği Üzerine Bir Deneme", *I. Türk Mutfağı Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfağı Kültürü)*, yay. haz. Arif Bilgin - Özge Samancı, Bilecik, Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi, 2012, s. 354-356.

172 BOA., HH. d. 27713, 14 Şubat 1338 (14 Şubat 1922), s. 91.

173 Özge Samancı - Arif Bilgin, "Değişimin Merkezinde Seçkin Osmanlı Mutfağı: İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfağı Kültürü", *Türk Mutfağı*, ed. Arif Bilgin - Özge Samancı, çev. Düz. Cumhuriyet, Ankara, TC. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2008, s. 199-214.

174 BOA., HH. d. 30677, 16 Teşrînievvel 1336 (16 Kasım 1920), s. 11.

elma,¹⁷⁵ armut,¹⁷⁶ Frenk üzümü,¹⁷⁷ Razaki üzüm,¹⁷⁸ çilek,¹⁷⁹ muz,¹⁸⁰ kiraz,¹⁸¹ erik,¹⁸² şeftali, portakal,¹⁸³ mandalina ve limon çeşitlerini meyve grubuna örnek olarak verebiliriz.¹⁸⁴ Sebze kategorisi içerisinde çalı fasulyesi,¹⁸⁵ Ayşekadın fasulyesi,¹⁸⁶ ince fasulye, börülce,¹⁸⁷ enginar, patlıcan, lahana, ıspanak, ebegümece, kereviz, havuç, soğan, karnabahar, salatalık, limon, dereotu, nane, bezelye,¹⁸⁸ mantar,¹⁸⁹ bakla,¹⁹⁰ turp,¹⁹¹ maydanoz, salata, pırasa,¹⁹² kabak,¹⁹³ yaprak,¹⁹⁴ patates,¹⁹⁵ bamya,¹⁹⁶ Amasya bamyası,¹⁹⁷ ve domates¹⁹⁸ bulunmaktadır. Domates dolmalık olarak da sofrada yerini almıştır.¹⁹⁹ Sarımsak bu grubun içinde değerlendirilebilir.²⁰⁰

Nestlé

Veliaht Dairesi mutfağında malzeme çeşitliğinin yanında dikkati çeken önemli bir husus hazır gıdaya yönelik siparişlerin olmasıdır. Defterde Amerika²⁰¹ ve

175 BOA., HH. d. 27713, 23 Kânûnuevvel 1338 (23 Aralık 1922), s. 46.

176 BOA., HH. d. 27713, 12 Şubat 1338 (12 Şubat 1922), s. 90.

177 BOA., HH. d. 27717, 14 Mayıs 1338 (14 Mayıs 1922), s. 12.

178 BOA., HH. d. 27717, 11 Mayıs 1338 (11 Mayıs 1922), s.10; BOA., HH. d. 27717, 21 Haziran 1338 (21 Haziran 1922), s. 37.

179 BOA., HH. d. 27717, 19 Mayıs 1338 (19 Mayıs 1922), s. 16.

180 BOA., HH. d. 27717, 19 Mayıs 1338 (19 Mayıs 1922), s. 16.

181 BOA., HH. d. 27717, 20 Mayıs 1338 (20 Mayıs 1922), s. 17.

182 BOA., HH. d. 27717, 3 Haziran 1338 (3 Haziran 1922), s. 31.

183 BOA., HH.d. 30677, 31 Temmuz 1337 (31 Temmuz 1921), s. 166.

184 BOA., HH. d. 27717, 8 Kânûnusâni 1338 (8 Ocak 1922), s. 124.

185 BOA., HH. d. 27741, 17 Teşrînievvel 1337 (17 Ekim 1921), s. 31.

186 BOA., HH. d. 30677, 14 Teşrînisânî 1336 (14 Kasım 1920), s. 26.

187 BOA., HH. d. 27713, 4 Teşrînisânî 1337 (4 Kasım 1921), s. 7.

188 BOA., HH. d. 27713, 14 Şubat 1338 (14 Şubat 1922), s. 92-94.

189 BOA., HH. d. 27713, 14 Şubat 1338 (14 Şubat 1922), s. 92-94; BOA., HH. d. 27717, 20-21 Mayıs 1338 (20-21 Mayıs 1922), s. 16.

190 BOA., HH. d. 27717, 13 Haziran 1338 (13 Haziran 1922), s. 31.

191 BOA., HH. d. 27717, 20-21 Mayıs 1338 (20-21 Mayıs 1922), s. 20.

192 BOA., HH. d. 27713, 15 Kânûnusânî 1338 (15 Ocak 1922), s. 65.

193 BOA., HH. d. 27717, 19 Teşrînievvel 1338 (19 Ağustos 1922), s. 101.

194 BOA., HH. d. 27713, 10 Kânûnusânî 1338 (10 Ocak 1922), s. 61.

195 BOA., HH. d. 27717, 15 Haziran 1338 (15 Haziran 1922), s. 34.

196 BOA., HH. d. 27713, 12 Şubat 1338 (12 Şubat 1922), s. 90.

197 BOA., HH. d. 27717, 24 Eylül 1338 (24 Eylül 1922), s. 119.

198 BOA., HH. d. 27741, 19 Teşrînievvel 1337 (17 Ekim 1921), s. 31.

199 BOA., HH. d. 30677, 28 Eylül 1336 (28 Eylül 1920), s. 3.

200 BOA., HH. d. 30677, 12 Temmuz 1337 (12 Temmuz 1921), s. 139.

201 BOA., HH. d. 30677, 5 Kânûnuevvel 1336 (5 Aralık 1920), s. 36.

Nestlé²⁰² olarak verilmiş süt siparişi dikkat çekmektedir. Dünyanın uluslararası besin grubu içerisinde bulunan Nestlé marka bir gıdanın *veliaht-ı saltanat* dairesinde tüketilmesinin ne derece anlaşılabilir olduğu üzerinde durulmalıdır. Osmanlı gazetelerinde ilk Nestlé reklamı, 1880'lerden itibaren görünür olmuştur. Tirajı yüksek yayınların yanı sıra okur kitlesi göz önünde bulundurulmuş kadınlar, çocuklar ve doktorlar gibi farklı çevrelerden destek alınmıştır. Özellikle ürün pazarlamasına yönelik pek çok hekimin tavsiye mektupları kullanılmıştır. Nestlé Sütü, Nestlé Sütü, Nestlé Çocuk Maması ve Nestlé Çikolata ile kendisine geniş bir alan açmıştır.²⁰³

Veliaht Dairesi'nde Nestlé Sütü, *küçükefendiye* yapılan makarna, yaverlerin²⁰⁴ başkalfanın ve Abdülmecid Efendi'nin tatlıları için tercih edilmiştir.²⁰⁵ Sadece Veliaht Abdülmecid Efendi ve ailesi için değil, daire çalışanları için de kullanılmıştır. Yine yukarıdaki ifadeler bize yabancı menşeli gıdanın, bu dönemde veliaht mutfağında benimsenmiş olduğu izlenimini verir. Burada dikkat edilmesi gereken bir nokta, Nestlé marka sütün içilmesi yerine yan ürün olarak kullanılmış olmasıdır. Bu küresel gıda, doğrudan tüketilmemiş pişirilen bazı yemekler için yan ürün olarak tercih edilmiştir. Nestlé Sütü kalite ve besin değeri bakımından yeterli görülmediği gibi bu ürünün, doğrudan kendilerine uygun olmadığı kanısını da taşımış olabilirler.

Veliaht Abdülmecid Efendi'nin Kurmuş Olduğu İlişki Ağı ve Sofrasına Konuk Olan İsimler

Üst düzey ziyafetlerin sebebi, kimin tarafından verildiği ve nasıl bir ortamda gerçekleştiği dönemin güç dengeleriyle bağlantılıdır. Bu başlıkta Abdülmecid Efendi'nin veliaht ilan edildikten sonra, sofrasında ağırladığı konuklar vasıtasıyla oluşturmaya çalıştığı ilişki ağının ortaya çıkarılması düşünülmüştür. Peşi sıra misafirlerine ikram edilen yiyecekler, onlar için satın alınmış gıdalar ve sofrada bir bütünlük içerisinde ele alınırken sarayın mutfak kültürü değerlendirilmiştir.

Beslenme alışkanlıkları ile sosyal statü arasındaki ilişkinin yerini zamanla, yiyeceklerin niteliği almaya başlamıştır. Pahalı, ince detaylara sahip yüksek damak gücüne hitap eden yiyecekler, özellikle elit gruplar tarafından tercih edil-

202 BOA., HH. d. 30677, 1 Nisan 1337 (1 Nisan 1921), s. 90.

203 Yavuz Köse, *Dersaadet'te Tüketim (1855-1923)*, çev. Tefik Turan, İstanbul, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2016, s. 240-284.

204 BOA., HH. d. 30677, 2 Nisan 1337 (2 Nisan 1921), s. 91; BOA., HH. d. 27713, 15 Kânûnusânî 1338 (15 Ocak 1922), s. 65; BOA., HH. d. 30677, 11 Eylül 1337 (11 Eylül 1921), s. 172.

205 BOA., HH. d. 30677, 11 Eylül 1337 (11 Eylül 1921), s. 172; BOA., HH. d. 30677, 29 Haziran 1337 (29 Haziran 1921), s.164.

miştir. Bu noktada, yemeğin ve faaliyetin hangi bağlamda gerçekleştiği ön plana çıkmaktadır. Elit kesim sadece yemek tüketimiyle yetinmeyip, hazırlanmış olduğu sofraları takdir edecek insanlarla da paylaşır. Bu ortamda gerek konuklar gerekse yemek seçimi, servis usulleri ve yemek adabı hep bir şeyler anlatır. Diğer taraftan ziyafet sofraları, güç sahibin etrafında bir sosyal birleşme noktası olmasının yanı sıra bir ayrışma ortamı halini aldığı da unutulmamalıdır. Misafire hazırlanan sofralarda gösterişli salonların ve yemeklerin gastronomik biçiminden çatal-bıçak kullanımına kadar görsel yönü ağır basan bir düzenleme, kimi zaman da mizansen ortaya çıkar.²⁰⁶ Bu noktada, padişahın sonra ikinci ismi olarak karşımıza çıkan Veliâht Abdülmecid Efendi'nin ne tür gıdaları kimlerle tükettiğine yani muhitine bakılacaktır.

Osmanlı dış politikasında 19. yüzyıldan itibaren geleneksel teşrifat kurallarıyla birlikte Batı kaynaklı protokoller de uygulamıştır. Çay organizasyonları da İngiliz ve Avrupa kültürünün uzantısında tertip edilmiştir.²⁰⁷ Dönem içerisinde çay ziyafeti ya da çay partileri muhit oluşturabilmek için zemin teşkil etmiş ortamlardır. Bu sebeple sarayda kahve kültürünün yanı sıra çay, günlük kullanımlarla birlikte²⁰⁸ davet menülerinde yer almıştır.²⁰⁹ Son dönem Osmanlı sarayına imparatorlardan imparatoriçelere yabancı politikacılar da siyasilere pek çok isim saraya konuk olduklarında çay eşliğinde sohbet edilmiştir.²¹⁰

Veliâhtın konukları için çay ikramı,²¹¹ defterdeki ifadesiyle *çay ziyâfeti-ne*²¹² sıklıkla vurgu yapılmıştır. Çay ikramında, konuklar için zengin bir alaf-ranga mönü tercih edilmiştir. Veliâht Abdülmecid Efendi'nin çaya davet etmiş olduğu isimler arasında John Godolphin Bennett (1897-1974), Yüzbaşı Bennett olarak da bilinen Milli Mücadele yıllarında İstanbul'da vazifeli İngiliz subayının ismi geçer. Yüzbaşı Bennett, İstanbul'a ilk geldiğinde Beyazıt'ta Harbiye Nezareti'nde irtibat subayı olarak görevlendirilmiştir. Üç ay sonra İzmir'e General Milne'nin yanında tercümanlık yapmış ve sonrasında tekrar İstanbul'a

206 Hayati Beşirli, *Yemek Sosyolojisi Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bakış*, Ankara, Phoenix Yayınevi, 2008, s. 154-155.

207 Kemalettin Kuzucu, *Bin Yılın Çayı Osmanlı'da Çay ve Çay Kültürü*, İstanbul, Kapı, 2012, s. 250-258.

208 BOA., HH. d. 27717, 18 Kânûnuevvel 1338 (18 Aralık 1922), s.118; BOA., HH. d. 27717, 12 Kânûnuevvel 1338 (12 Aralık 1922), s.117; 7 Kânûnusânî 1338 (7 Ocak 1922), s. 123.

209 BOA., HH. d. 27741, 7 Teşrînievvel 1337 (7 Ekim 1921), s. 14.

210 Kuzucu, *Bin Yılın Çayı Osmanlı'da Çay ve Çay Kültürü*, s. 250-258.

211 BOA., HH. d. 27741, 5 Teşrînievvel 1337 (5 Ekim 1921), s.11; BOA. HH. d. 30677, 5 Teşrînievvel 1337 (5 Ekim 1921), s. 186.

212 BOA., HH. d. 30677, 7 Teşrînisânî 1336 (7 Kasım 1920), s. 22.

dönmüştür. Eylül 1919 ile Mart 1921 yılları arasında bir buçuk sene İstihbarat Dairesi'nde çalışmıştır.²¹³ Bennett otobiyografisinde, Abdülmecid Efendi ile iyi dost olduklarını söyler. Bennett, Abdülmecid Efendi'nin kendisinden *kurtarıcı* diye söz ettiğini; hatıra olarak da Dolmabahçe'nin resminin olduğu bir altın saat ve sarayın dikenli tellerinden bir parça verdiğini okurlarına aktarmıştır.²¹⁴ Bennett'in *çay ziyafeti* için bisküvi, sandviç ekmeği, tereyağı, kaz ciğeri ve havyar hazırlanmıştır.²¹⁵

Abdülmecid Efendi'nin sofrasına konuk olanların isimleri arasında Géza Hegyei'de (1863-1926) geçer. Hegyei, sanatın çeşitli dallarına ilgisi olan Şehzâde Abdülmecid Efendi'den Halife Abdülmecid Efendi'ye onunla ilişkisini kesmiştir. Abdülmecid Efendi, Hegyei'ye onun hocası olan Franz Liszt'in (1811-1886) portresini hediye etmiştir.²¹⁶ Evrakta, Muallim Hegyei'nin yanı sıra²¹⁷ piyano muallimesi olarak zikredilen Bayan Hegyei'nin ismine rastlanmaktadır.²¹⁸ Mösyö Hegyei ile Abdülmecid Efendi'nin uzun soluklu ilişkilerinde²¹⁹ ziyaretler gerçekleşmiştir.²²⁰ Mösyö Hegyei için düzenlenmiş olan çay ikramının menüsü havyar, tereyağı, bisküvi, ekmeği ve pastadan oluşur.²²¹

Veliaht Abdülmecid Efendi'nin ağırlamış olduğu konuklarından, İran maslahatgüzarına verilen *çay ziyafeti* sofrasında havyar tercih edilmiştir. Davette bisküvi için 300 kuruş, tereyağı için 100 kuruş, havyar için 100 kuruş ve ekmeği için 20 kuruş toplam 520 kuruş harcama yapılmıştır.²²² Çay ziyafetlerinde daha çok alafranga tarzda bir hazırlık yapıldığı üzerinde durabiliriz. Abdülmecid Efendi'nin çay ziyafetinde bulunduğu bir başka Fransız, Pellé ailesiydi. General

213 Nezhir Uzel, *İngiliz İstihbarat Yüzbaşı Bennet Anlatıyor Atatürk'e Nasıl Vize Verdim*, İstanbul, Selis, 2008, s. 115-116.

214 John Godolphin Bennett, *Tanık Bir Arayışın Hikayesi*, çev. Çiçek Öztekin, İstanbul, YKY, 2006, s. 79, 105-107.

215 BOA., HH. d. 30677, 5 Kânûnevvel 1336 (5 Aralık 1920), s. 36.

216 Sema Öner v. dğr., *Osman Hamdi Bey ve Dönemi: 17-18 Aralık 1992*, yay. haz. Zeynep Rona, İstanbul, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 1993), s. 87.

217 BOA., HH. d., 27713, 3 Şubat 1338 (3 Şubat 1922), s. 83.

218 BOA., HH. d. 27717, 16 Ağustos 1338 (16 Ağustos 1922), s. 69.

219 Uçan, *Halife Abdülmecid Efendi*, s. 182-183; BOA., MB., 1135/32 lef 1, 12 Safer 1341 (4 Ekim 1922).

220 BOA., HH. d. 27713, 4 Nisan 1338, s. 134; BOA., HH d.; 27741, 5 Teşrînievvel 1337 (5 Ekim 1921), s. 11.

221 BOA., HH. d. 27741, 5 Teşrînievvel 1337 (5 Ekim 1921), s. 11; BOA. HH. d 30677, 5 Teşrînievvel 1337 (5 Ekim 1921), s. 186.

222 BOA., HH. d. 27741, 5 Teşrînievvel 1337 (5 Ekim 1921), s. 11; "Veliaht Hazretlerini Ziyaret", *Peyâm-ı Sabah*, no: 1252, 28 Mayıs 1338 (28 Mayıs 1922), s. 2.

Maurice Cesar Joseph Pellé (1863-1924) ve eşi Madam Pellé²²³ 3 Ekim 1922 tarihinde Abdülmecid Efendi'nin misafiri olmuştur. Salih Kerâmet Bey, hanımıyla bu davete icabet etmiştir.²²⁴ Önemli bir nokta, eşlerle birlikte organize edilmiş bir davet olmasıdır.

Abdülmecid Efendi'nin konukları arasında Prens Sabahattin olarak bilinen Mehmet Sabahattin Beyin²²⁵ ismi geçmektedir. Ulaşılan malumat doğrultusunda, davet masrafının çok düşük olmadığı söylenebilir. Prens Sabahattin'in teşrif buyurduğu gün *masraf-ı zâid* söz konusu olduğu üzerinde durulmuştur. Ziyafet çerçevesinde toplam, 3.991 kuruşluk harcama içerisinde en yüksek ödeme 1.125 kuruş ile balık için yapılmıştır.²²⁶ Davetlerde ev sahibinin menü seçimi, o sofranın konukları hakkında ipuçları verir. Muhtemeledir ki; konunun yeme alışkanlıklarını göz önünde bulunduran bir tercih söz konusudur. Bununla birlikte ev sahibinin daha az tüketilen besini tercih etmesi, konuk karşısında onu daha da imtiyazlı bir pozisyona taşımıştır.²²⁷ Prens Sabahattin'in vejetaryen olduğundan ve şarap içtiğinden bahseden John Godolphin Bennett'in paylaştığı bilgi doğrultusunda menüyle karşılaşmıştır.²²⁸ Misafir için 2 kutu kuşkonmaz, hardal, tapyoka²²⁹, Yemen kahvesi, 2 şişe şampanya, beyaz şarap, siyah şarap, maden suyu, mandalina, beyaz-kaşar peynir, tereyağı, turşu, balık, kaymak, fındık, elma sipariş edilmiştir. Bu ziyafet için çiçek de satın alınmıştır.²³⁰

Claude Farrère (1876-1957), Abdülmecid Efendi'nin entelektüel ortamı içerisinde görüştüğü isimler arasındadır. Dahası, Abdülmecid Efendi'yle mektuplaşmalarında samimi ifadeler de kullanmışlardır. Abdülmecid Efendi kendisine, *büyük dost* diye hitap ederek bir yılbaşı tebriği göndermiştir.²³¹ Bu mektuplaşmalar sırasında Farrère, General Pellé'nin daveti üzerine İstanbul'a geleceğini ve huzuruna çıkmak istediğini yazmıştır.²³² Abdülmecid Efendi, 5 Haziran 1922

223 General Maurice Cesar Joseph Pellé, Fransız Yüksek Komiseridir.

224 Evrakta isim bildirilmeden hanımefendi ve sultanefendi sıfatları da yazmaktadır. BOA., MB. 1135/28, lef 2, 11 Safer 1341 (3 Ekim 1922).

225 Sultan Abdülmecid'in kızı Seniha Sultan ile Damat Mahmut Celaleddin Paşa'nın oğludur.

226 BOA., HH. d. 30677, 6 Şubat 1337 (6 Şubat 1921), s. 66.

227 Beşirli, *Yemek Sosyolojisi Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bakış*, s. 156.

228 Bennett, *Tanık Bir Arayışın Hikayesi*, s. 79.

229 Tapyoka, manyok bitkisinin köklerinden elde edilen nişastadır. Brezilya'da bulunan manyok bitkisi Güney Amerika, Portekiz ve İspanya'ya yayılmıştır.

230 BOA., HH. d. 30677, 6 Şubat 1337 (6 Şubat 1921), s. 66.

231 Velihaht Hazretlerinin Tebrik Telgrafı", *Vakit*, no: 1473, 17 Kânûnüsânî 1338 (17 Ocak 1922), s. 2.

232 "Pierre Loti ve Claude Farrère'nin Abdülmecid Efendi'ye Mektupları", *Hayat Tarih Mecmuası*, çev. Orhan Yüksel, II, 11, 1965, s. 52-55.

Pazartesi günü İstanbul'a gelecek olan Mösyö Claude Farrère'in kendisi adına da karşılanmasını istemiştir.²³³ Claude Farrère bu süreçte, Dârülfünûn'da bir konferans vermiştir. Geniş katılımın olduğu bu konferansa, Veliâht Abdülmecid Efendi'de teşrif buyurmuştur.²³⁴

Konumuzla alâkalı olarak, Farrère için İstanbul'da üç kez ziyafet verildiğini tespit etmekteyiz. Bunlar Şehremâneti, Veliâht Abdülmecid Efendi ve Pierre Loti Cemiyeti tarafından düzenlenmiş organizasyonlardı. Abdülmecid Efendi aynı yemekleri hazırlamamak için Şehremâneti tarafından verilecek ilk ziyafetin menüsünün bilinmesini istemiştir.²³⁵ Düzenlenen bu ziyafetin zengin menüsü dikkat çekicidir: piliç ezmesi çorba, havyarlı sandviç, Hollanda salçalı levrek, sebze kuzu kızartması, zeytinyağlı enginar, pilavlı piliç, salata, çilekli dondurma ve meyve.²³⁶ 15 Haziran 1922 tarihli Akşam Gazetesi Veliâht Abdülmecid Efendi'nin Claude Farrère'e Bağlarbaşı Köşkü'nde bir yemek ziyafetiyle ağırlandığı haberini paylaşır.²³⁷ Farrère İstanbul gezisinin dördüncü günü programında, Veliâht Abdülmecid Efendi'ye öğle vakti konuk olmuştur.²³⁸ Burada altı çizilmesi gereken nokta, konuğa ilk ziyafette olduğu gibi aynı yiyeceklerin hazırlanmaması için gayret sarf edilmesidir. Aynı zamanda Abdülmecid Efendi'nin misafirine göstermiş olduğu hassasiyete vurgu yapılması gerekir.²³⁹ Claude Farrère'in Bağlarbaşı'ndaki köşke misafir olduğunda barbunya balığı ve buz²⁴⁰ siparişi verilmiştir.²⁴¹

233 BOA., MB. 1131/61, lef 2, 4 Haziran 1338 (4 Haziran 1922).

234 "Claude Farrère, Dostumuz Şehrimizde", *Akşam*, no. 1338, 13 Haziran 1922, s. 3; "(Claude Farrère) İstanbul'a Geliyor", *Vakit*, no. 1602, 26 Mayıs 1338 (26 Mayıs 1922), s. 1; "(Claude Farrère) Geliyor", *Vakit*, no. 1606, 1 Haziran 1338 (1 Haziran 1922), s. 2.

235 BOA., MB. 1131/71, lef 3, 7 Haziran 1338 (7 Haziran 1922).

236 "(Claude Ferraré)'in Şehrimizde İkinci Günü", *Vakit*, no. 1614, 9 Haziran 1338 (9 Haziran 1922), s. 1.

237 "Veliâht Hazretlerinin Ziyafeti", *Akşam*, no. 1340, 15 Haziran 1922, s. 2; BOA. HH d., 27717, 14 Haziran 1338 (14 Haziran 1922), s. 33; BOA. HH d., 27717, 23 Haziran 1338 (23 Haziran 1922), s. 39.

238 "Sevgili Dostumuzun Dördüncü Günü", *Vakit*, no. 1612, 7 Haziran 1338 (7 Haziran 1922), s. 1.

239 BOA., MB. 1131/71, lef 3, 7 Haziran 1338 (7 Haziran 1922).

240 BOA., HH. d. 27717, 17 Haziran 1338 (17 Haziran 1922), s. 43; BOA., HH. d. 27717, 6 Temmuz 1338 (6 Temmuz 1922), s. 47; BOA., HH. d. 27717, 20 Ağustos 1338 (20 Ağustos 1922), s. 70; BOA., HH. d. 27717, 14 Mayıs 1338 (14 Mayıs 1922), s. 32; BOA., HH. d. 27717, 18 Mayıs 1338 (18 Mayıs 1922), s. 15.

241 BOA., HH. d. 27717, 29 Haziran 1338 (29 Haziran 1922), s. 43; İstanbul Şehir Üniversitesi Kütüphanesi Taha Toros Koleksiyonu'na kayıtlı eser, şimdi Marmara Üniversitesi'nde bulunmaktadır. Şu an için erişim izni olmadığından sadece materyal indirme tarihini vermekteyiz. Bundan sonra da Taha Toros Koleksiyonu'ndan kullanmış olduğumuz eserler izah ettiğimiz şekilde gösterilecektir. Marmara Üniversitesi, (Erişim Tarihi: 05.05.2022).

Mekke Şerifi Ali Haydar Paşa ve ailenin Abdülmecid Efendi ile olan ilişkileri çocukluk yıllarına uzanır. Şehzâde Abdülmecid, kardeşleri Şevket, Seyfeddin Efendiler ve Mekke Emiri Şerif Abdülmuttalib'in oğlu Ali Haydar'la birlikte Şehzâdegân Mektebi'nde eğitime devam etmiştir. Önemli paşaların oğullarının da eğitim aldığı okulda,²⁴² Ali Haydar ile Şehzâde Abdülmecid Efendi'nin kalıcı ve güçlü dostluklarının temeli atılmıştır.²⁴³ Osmanlı seçkinlerinin yaşadığı bir semt olarak bilinen Çamlıca, gelenek ve modernin buluştuğu kültürel bir atmosfere sahiptir. Bu semt iki ailenin ilişkilerinin daha yakınlaşmasına zemin hazırlamıştır. Şerifler Ailesi'nin sanata olan ilgisi, Abdülmecid Efendi ile bu aileyi ortak paydada buluşturmuştur. O kadar ki; İstanbul'da tanınmış ailelerin resimlerini yapan Rus Ressam Feldman, Çamlıca'da Abdülmecid Efendi'nin ve Şerif Muhiddin'in köşklerine konuk olmuştur. Şehzâde Abdülmecid Efendi ve Osmanlı sarayının damatlarından Damat Şerif Abdülmecid'in²⁴⁴ portrelerini yapmıştır. Abdülmecid Efendi halife seçilince, Ali Haydar Paşa kendisini tebrik etmek için gittiğinde altın harflerle Kuran ayetlerinin yazılı olduğu bir tespihi halifeye hediye etmiştir. Halife'nin Üsküdar Mihrimah Sultan Cami'ndeki Cuma selamlığına da katılmışlardır.²⁴⁵

Abdülmecid Efendi, Galatasaray Sultani'sinde 24 Temmuz 1919'da düzenlenen sergide *Damad Şerif Abdülmecid Bey*'i çöl kıyafeti içinde resmetmiştir.²⁴⁶ Abdülmecid Efendi, Şerif Köşkü²⁴⁷ sakinlerini çeşitli zamanlarda kabul etmiştir.²⁴⁸ Abdülmecid Efendi'nin son Mekke Emiri Şerif Ali Haydar Paşa²⁴⁹ için vermiş olduğu davet bir anlamda son Mekke Şerifi unvanı ile bilinen çocukluk arkadaşı Şerif Ali Haydar'ı ve Veliaht Abdülmecid Efendi'yi aile yemeğinde buluşturmuştur.²⁵⁰ 12 Eylül 1922 tarihinde Bağlarbaşı Köşkü'ndeki²⁵¹ yemeğin konukları arasında Şerif Ali Haydar Paşa, Şerif Muhiddin Bey, Şerif Mehmed

242 Osman Ergin, *Türkiye Maarif Tarihi*, III-IV, İstanbul, Eser Neşriyat, 1977, s. 1049-1050.

243 Bilen Işıқтаş, *Peygamber'in Dâhi Torunu Şerif Muhiddin Targan Modernleşme, Bireyselleşme, Virtiozite*, İstanbul, İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları, 2018, s. 134.

244 Mekke Emiri Şerif Ali Haydar Paşa'nın büyük oğlu ve Şerif Muhiddin'in ağabeyidir.

245 Işıқтаş, *Peygamber'in Dâhi Torunu*, s. 143;162-164; 284-285.

246 Gül İrepoğlu, *Feyhaman Duran*, İstanbul, Tifdruk, 1986, s. 56.

247 Detaylı bilgi için bkz.; Bilen Işıқтаş, *Peygamber'in Dâhi Torunu Şerif Muhiddin Targan Modernleşme, Bireyselleşme, Virtiozite*, İstanbul, İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları, 2018.

248 Işıқтаş, *Peygamber'in Dâhi Torunu*, s. 143.

249 Mustafa Sabri Küçükbaşcı, "Mekke Emirliği", *TDV İslâm Ansiklopedisi*, XXVIII, 2003, s. 574.

250 Yemek, 12 Eylül 1922 tarihinde gerçekleşmiştir. BOA., MB. 1134/37, lef 2, 12 Eylül 1338 (12 Eylül 1922).

251 BOA., MB. 1134/37, lef 2, 12 Eylül 1338 (12 Eylül 1922).

(Muhammed) Emin Bey, Şerif Faysal Bey, Şerif Abdülmecid Bey²⁵² ve Şerif Cafer Paşa'nın isimleri geçer. Abdülmecid Efendi'ye bu masada *küçükefendi* olarak takdim edilen Ömer Faruk, *sultanefendi*²⁵³; daire çalışanları Seryâver Şekib, Yâver Nizameddin ve Kerâmet Beyler eşlik etmiştir. Yemek menüsü çorbayla başlayıp tatlı ve meyveyle bitmiştir. Sofra hem alaturka hem de alafranga tarz yemeklerle donatılmıştır: Kremalı piliç ezmesi çorbası, peynirli lokma böreği, garnitürlü fileto, salçalı kuş konmaz, mantarlı tavuk kızartma, Anberbu pilavı, kremalı pandispanya, kaymaklı- şeftalili dondurma ve meyve.²⁵⁴

Mutfak Dilinde: Sofra Düzeni ve Adâb-ı Muâşeret

Ziyafet sofrasında, oturma düzeninin hiyerarşik bir anlamı vardır ve bu yapıda teşrifat, Türk devletlerinden Osmanlı'ya kadim gelenekte varlığını devam ettirmiştir. Dolayısıyla yemek sadece beslenmek amaçlı değil, toplumsal ilişkilerin tanzimi için bir vasıtaadır. Daha ileri gidildiğinde, toplumsal statülerin inşası için önemli bir işlevi yerine getirdiği söylenebilir. Sofrada herkesin oturacağı yer belli olup, görevi ve rütbesi doğrultusunda masaya iştirak söz konudur. Statü sahibinin sağında ve solunda oturma protokol kurallarıyla belirlenirken muhtemeledir ki; siyasal ve toplumsal yapı içerisinde hükümdar gözündeki değere işaret eder.²⁵⁵

Osmanlı sarayında zamanla değişen teşrifat anlayışı, sofrta düzenlerine de yansımıştır.²⁵⁶ Bu bağlamda, Osmanlı sarayında yabancı konuklar ağırlanırken, ziyafet uygulamasında Fransız tertibi bir düzenin imparatorluğun sonuna kadar devam ettiği üzerine durulur. Alafranga tarzda düzenlenmiş menüler, iki dilli olarak Fransızca ve Osmanlı Türkçesi ile hazırlanmıştır.²⁵⁷ Veliâht Abdülmecid Efendi'nin 5 Eylül 1921 tarihli misafiri, İran Veliâhdı Mehmed Mirza idi. Kendisiyle aynı konumda olan bu ismi ağırlayan Abdülmecid Efendi'nin Dolmabahçe Sarayı Veliâht Dairesi'nde vermiş olduğu ziyafetin masa düzeni, onun çevresinin anlaşılmasına katkı sağlar. Aynı zamanda bu özel konuk ile masasına davet etmiş olduğu isimleri ortak paydada buluşturan zihniyeti anlamak bir o kadar elzemdir. Dikdörtgen masa düzeninde ev sahibinin sağında İran veliahtı,

252 M. Hakan Cevher, *Şerif Muhiddin Targan: Hayatı-Besteciliği-Eserleri*, İzmir, Ege Üniversitesi, 1993, s. 1-2.

253 Dürrüşehvar Sultan olduğunu düşünmekteyiz.

254 BOA., MB. 1134/37, lef 2, 12 Eylül 1338 (12 Eylül 1922).

255 Beşirli, *Yemek Sosyolojisi Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bakış*, s. 266; 283-284.

256 Mübahat Kütükoğlu, "Son Devir Osmanlı Resmî Ziyafetleri", *Prof. Hakkı Dursun Armağanı*, Ankara, Türk Tarih Kurumu Basımevi, 1995), s. 369-393.

257 Samancı v. dğr., *Osmanlı'da Mimari, Sanat ve Yemek Kültürü*, s. 341-342.

sol tarafında prens?, karşısında ise oğlu Şehzâde Ömer Faruk Efendi oturmuştur. Yemeğe eşlik eden isimler arasında Müze-i Hümâyûn Müdürü Halil Bey, Dârülfünûn Müdürü Doktor Besim Ömer ve Muallim Kemal Bey'in adları geçer.²⁵⁸ Eğitimcilerin yanı sıra Halil Bey'in aynı sofrada buluşmaları, Abdülmecid Efendi'nin entelektüel bakış açısının şekillenmesinde pay sahibi olan muhitin küçük de olsa izlerini bize yansıtmaktadır.

Masadaki isimler arasında Halil Edhem, Osmanlı son dönem ve Cumhuriyet sürecinde Türk kültür tarihi çalışmalarında emeği olan bir şahsiyetti. Türk müzeciliğinin gelişmesindeki çabası ve Topkapı Sarayı'nın müzeye dönüştürülmesindeki gayreti dikkat çekicidir.²⁵⁹ Abdülmecid Efendi'nin Halil Edhem ile dosttu ve ilişkileri onun resmini yapacak kadar samimidir.²⁶⁰ Halil Edhem'de, Elvâh-ı Nakşiyeye Koleksiyonu'nda Abdülmecid Efendi'den övgüyle bahsetmiştir.²⁶¹ Sanat, bu iki ismi bir araya getiren ortak paydadır. Veliâht Abdülmecid Efendi halife seçilir seçilmez, babası Sultan Abdülaziz tarafından Harbiye Mektebi'ne gönderilmiş olan resimlerin bir araya toparlanmasını istemiştir. Okulun İngilizler tarafından işgal edilmesi üzerine eserler, Askeri Müze'ye verilmiştir. Gerek eserlerin taşınmasında ortaya çıkan olumsuzluklar, gerekse eserlerin konuldukları ortamın uygun şartlara haiz olmaması eserlerde bir takım hasara sebep olmuştur.²⁶² Halife, tabloların ya açılacak olan resim müzesi için Halil Edhem Bey'e ya da saraya verilmesinin uygun olacağını bildirmiştir.²⁶³ Halife Abdülmecid Efendi, sarayda son günlerini geçirdiğinden habersiz Halil Edhem Bey'in tablosuyla meşguldür. Halife Abdülmecid Efendi, saraydan ayrılırken çalışma masasının üzerine *nâ tamâm* ibâresi ile Halil Edhem Bey'in tamamlanmamış resmini bırakmıştır.²⁶⁴ Veliâht bu protokol masasında eğitim, kültür ve sanat camiasını bir araya getirerek aslında kendi muhitini bir şekilde ifşa etmiştir.

Kandilli 'de bulunan Ostrorog Yalısı, 20. yüzyıl başlarında Türk- Fransız dostluğunun oluştuğu mekân olarak bilinir. Abdülmecid Efendi'nin Kont Léon Valérien Ostrorog (1867-1932) ile kurulan bu arkadaşlıkları üzerinde durulmalı-

258 BOA., BEONGG d., 904, 5 Eylül 1337 (5 Eylül 1921), s. 50.

259 Semavi Eyice, "Eldem, Halil Ethem (1861-1938)", *TDV İslâm Ansiklopedisi*, 11, 1995, s. 18-21.

260 Yağbasan v. dğr., *Hânedandan Bir Ressam Abdülmecid Efendi*, s. 65-73.

261 Halil Edhem, *Elvâh-ı Nakşiyeye Koleksiyonu 13571938/*, yay. haz. Muharrem Kaya, İstanbul, İstanbul Mimar Sinan Güzel Sanatlar, 1970, s. 78-79.

262 BOA., MB. 1139/31, lef 2, 8 Mart 1339 (8 Mart 1923).

263 BOA., MB. 1139/31, lef 1, 18 Receb 1341 (6 Mart 1923).

264 Tahsin Öz, *Hayatım: Topkapı Sarayı Müzesi Emekli Müdürü: 1887-1973*, İstanbul Topkapı Sarayı Müzesi, 1991, s. 11-12.

dır.²⁶⁵ Veliâht Abdülmecid Efendi Kont-Kontes Ostrorog ve oğlunu halife seçilmeden iki ay gibi kısa bir zaman öncesinde Bağlarbaşı Köşkü'nde ağırlamıştır.²⁶⁶ Çeşitli defalar gerek Kont Ostrorog, gerekse de eşi Abdülmecid Efendi'yi ziyaret etmişlerdir.²⁶⁷ Veliâht Abdülmecid Efendi halife seçilmeden iki ay öncesinde bu aileyi,²⁶⁸ Bağlarbaşı Köşkü'nde kabul etmiştir. Masada konuklar, Avrupa tarzı kadın ve erkek bir arada oturmuşlardır.²⁶⁹ 19 yüzyılın diplomatik ilişkilerdeki gelişmeler neticesinde resepsiyonlarda, balolarda ve salonlarda kadınlar ön plandadır.²⁷⁰ Son Veliâht Abdülmecid Efendi'nin sofrasına hanımların eşlik etmesi, bu yaklaşımın bir uzantısı olarak görülebilir. Masada Kont-Kontes Ostrorog-mahdumu, Kerâmet Bey-eşi, Necmeddin Bey ve eşi Ferhunde Hanım, Nizameddin Bey, *mürebbiye hanım*²⁷¹, *sultaneferdi*²⁷² ve seryâver yerlerini almıştır. Oturma düzeni, Kont Ostrorog'un oğlunun karşısına *sultaneferdi*, Abdülmecid Efendi'nin karşısına Kont Ostrorog, Kontes Ostrorog'un karşısına *Madam Kerâmet* gelecek şekilde ayarlanmıştır.²⁷³

Sonuç

Osmanlı sarayında son Veliâht Abdülmecid Efendi'nin Dairesi'nin mutfak harcamalarından yola çıkarak hazırlanan yazımızda, "bu dönemin sofrâ kültür mirası olarak nelere vurgu yapılabilir?" sorusuna cevaplar aranmıştır. Öncelikle, gıda maddelerinin çeşitliliğine dikkat çekilmiştir. Sebzeden meyveye, kırmızı etten-balığa, süt ürünlerinden, tahıla, kuru yemişe, tatlı ve şekerli ürünlere geniş yelpaze içinde gıda tercihine bakılmıştır. Mutfak için alınan ekmeğe, yağ gibi bazı gıda gruplarında kalite farkları gözlemlenmiştir. Burada, iyi cins ürün ve damak zevkinin önemli olduğu düşünülmelidir. Tüketim alışkanlıkları bir taraftan 19. yüzyıla birlikte yol almaya devam ederken, diğer taraftan sofralarda alafranga yemek ve tatlı çeşitlerinin de yerlerini aldığı görülmüştür. Çalışmada dikkat çeken bir husus da mutfakta küresel

265 Nurhan Atasoy, *Kont Ostrorog'dan Rahmi Koça'a Boğaziçi'nde Bir Yalının Hikâyesi*, yay. haz. Arzu Karamani Pekin, İstanbul, Rahmi M. Koç Müzecilik ve Kültür Vakfı, 2004, s. 219-210, 227.

266 BOA., MB. 1135/28 lef 1, 4 Eylül 1338 (4 Eylül 1922).

267 BOA., MB. 1134/15, lef 1, 24 Ağustos 1338 (24 Ağustos 1922); Peşi sıra Kont ve Kontes Ostrorog'un teşrîfi olmuştur. BOA., MB., 1134/21, lef 3, 2 Eylül 1338 (2 Eylül 1922).

268 BOA., MB. 1129/69, lef 1-2. 17 Şaban 1340 (15 Nisan 1922).

269 BOA., MB. 1135/28, lef 1, 4 Eylül 1338 (4 Eylül 1922).

270 François Georgeon, *Sultan Abdülhamid*, çev. Ali Berktaş, İstanbul, İletişim, 2015, s. 197.

271 Matmezel Hanım'ın misafirler arasında dil konusunda onlara yardımcı olduğunu da düşünmekteyiz.

272 Belgede sadece Sultaneferdi sıfatı kullanılmıştır. Dürrüşehvâr Sultan olduğunu düşünmekteyiz.

273 BOA., MB. 1135/28, lef 1, 4 Eylül 1338 (4 Eylül 1922).

pazara ait markanın ürünü Nestlé'nin kullanılmış olmasıdır. Ulaşabildiğimiz belgeler doğrultusunda bu sütün direk tüketilmeyip, tatlı ve yemek yapımında yan ürün olarak tercih edildiğini söyleyebiliriz.

Sarayın padişaktan sonra ikinci ismi olan Veliâht Abdülmecid Efendi, renkli bir simadır. Öncelikle Abdülmecid Efendi'nin 1918-1922 yılları arasında yapmış olduğu bu vazife sırasında, ağırlamış olduğu şu isimler ortaya çıkarılmıştır: John Godolphin Bennett, Prens Sabahattin, Hegyei ailesi, Claude Ferraré, Müze-i Hümâyûn Müdürü Halil Bey, Dârülfünûn Müdürü Doktor Besim Ömer, Ostrorog ve General Maurice Cesar Joseph Pellé ve aileleri. Görüldüğü üzere resmî davetlilerinden akrabasına, düşünür, eğitimci ve sanatçı dönemin ileri gelen ailelerinden bazı isimler Veliâht Abdülmecid Efendi'nin masasının konukları olmuşlardır. Abdülmecid Efendi'nin veliahtlık yıllarına mercek tutarak misafirleri vasıtasıyla muhitini çözümlenmeye çalıştığımız çevresinin, renkli bir o kadar farklı kesimlerinin insanlarını barındırdığını ifade edebiliriz. Dönem içerisinde çay ziyafeti de bu muhitin oluşmasına ortam hazırlayan bir etkinlik olmuştur.

Batılılaşma dediğimiz süreç basit, homojen ve tek yönlü ilerleyen bir yol değil; aksine zaman zaman çetrefilli kurguların doğrultusunda iki tarafı da dönüştüren bir anlayıştır.²⁷⁴ Konuya sofrâ düzeni üzerinden yaklaştığımızda Batı tarzı erkek ve kadın bir arada oturmalar görülmüştür. Bu davetlerde Veliâht Abdülmecid Efendi'ye kimi zaman oğlu Şehzâde Ömer Faruk ve kızı Dürrüşehvâr Sultan'da eşlik ederlerken; Abdülmecid Efendi'nin eşlerini ziyafet sofralarında görmüyoruz. Veliâht Abdülmecid Efendi'nin bu ortamdaki ilişki ağının daha çok entelektüel kimliğini yansıttığı fikrindeyiz. Osmanlı topraklarında Batılı kültürün sadece entelektüel çevreler ve yabancı aileler vasıtasıyla değil saray yoluyla yerleştiğini görünür kılan bu muhit diğer taraftan da geleneksel anlayışın izlerini barındırmıştır.

Kaynakça

Arşiv Kaynakları²⁷⁵

Cumhurbaşkanlığı Devlet Arşivleri (BOA), İstanbul.

Bâb-ı Ali Evrak Odası Nezâreti Gelen Giden Defterler (BEONGG d.)

Hazine-i Hassa Defterleri (HH. d)

Mabeyn Evrakı (MB.)

274 N. Defne Karaosmanoğlu, *Yemekle Devriâlem Küreselleşme, Kimlik, Teknoloji*, İstanbul, Kitap Yayınevi, 2017, s. 127.

275 Kullanılan belgelerin ve defterlerin numaraları dipnotlarda gösterilmiştir.

Mabeyn İradeler (MB. İ.)

Topkapı Sarayı Müzesi Arşivi Defter (TSMA. d)

Yıldız Tasnifi (Y.)

Kaynak Eserler ve İncelemeler

Açba, Leyla, *Bir Çerkes Prensesinin Hatıraları*, yay. haz. Harun Açba, İstanbul, Leyla ile Mecnun, 2004.

Artan, Tülay, “Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri Değişken Bir Yüzyılda Temel Gıdalar, Lüks Tatlar ve Tadımlıkların İzinde”, *Yemek ve Kültür*, sayı 7, 2006.

Atasoy, Nurhan, *Kont Ostrorog'dan Rahmi Koça'a Boğaziçi'nde Bir Yalının Hikâyesi*, yay. haz. Arzu Karamani Pekin, İstanbul, Rahmi M. Koç Müzecilik ve Kültür Vakfı, 2004.

Beşirli, Hayati, *Yemek Sosyolojisi Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bakış*, Ankara, Phoenix Yayınevi, 2008.

Bennett, John Godolphin, *Tanık Bir Arayışın Hikayesi*, çev. Çiçek Öztekin, İstanbul, YKY, 2006.

Bilgin, Arif, *Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1650)*, İstanbul, Kitapevi, 2004.

Cevher, M. Hakan, *Şerif Muhiddin Targan: Hayatı-Besteciliği-Eserleri*, İzmir, Ege Üniversitesi, 1993.

Eksen, İlhan, *İstanbul'un Tadı Tuzu Saray Sofralarından Sokak Yemeklerine*, İstanbul, Everest, 2008.

Emecen, Feridun M., “Şehzade Mutfağı III. Mehmed'in Şehzadelik Döneminde Manisa Sarayına Ait Bir Mutfak Masraf Defteri”, *Soframız Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*, ed. Suraiya Faroqhi - Christoph K. Neumann, İstanbul, Kitap Yayınevi, 2006.

Eyice, Semavi, “Eldem, Halil Ethem (1861-1938)”, *TDV İslâm Ansiklopedisi*, c. 11, İstanbul, 1995.

Faroqhi, Suraiya, “Lezzetli Yiyecekler ve Onları Elde Etme Yolu: Osmanlı Toplumunda Özel -Ama Saraya Ait Olmayan-Yiyecek ve İçecekler”, *Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği*, haz. Ayşegül Avcı - Seda Erkoç - Elvin Otman, İstanbul, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2012.

Fragner, Bert, “Kafkaslardan Dünyanın Damına: Bir Mutfak Serüveni”, *Ortadoğu Mutfak Kültürleri*, ed. Sami Zubaida - Richard Tapper, çev. Ülkün Tansel, İstanbul, Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı, 2000.

Georgeon, François, *Sultan Abdülhamid*, çev. Ali Berktaş, İstanbul, İletişim, 2015.

Işıқтаş, Bilen, *Peygamber'in Dâhi Torunu Şerif Muhiddin Targan Modernleşme, Bireyselleşme, Virtüözite*, İstanbul, İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları, 2018.

Işın, Priscilla Mary, "Osmanlı Meyveciliği Üzerine Bir Deneme", *I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü)*, Bilecik, 14-15 Ekim 2010.

İrepeoğlu, Gül, *Feyhaman Duran*, İstanbul, Tifdruk, 1986.

Karaosmanoğlu, N. Defne, *Yemekle Devriâlem Küreselleşme, Kimlik, Teknoloji*, İstanbul, Kitap Yayınevi, 2017.

Köse, Yavuz, *Dersaadet'te Tüketim (1855-1923)*, çev. Tefik Turan, İstanbul, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2016.

Kuzucu, Kemalettin, *Bin Yılın Çayı Osmanlı'da Çay ve Çay Kültürü*, İstanbul, Kapı, 2012.

Küçükaşçı, Mustafa Sabri, "Mekke Emirliği", *TDV İslâm Ansiklopedisi*, c. 28, Ankara, 2003.

Kütükoğlu, Mübahat, "Son Devir Osmanlı Resmi Ziyafetleri", *Prof. Hakkı Dursun Armağanı*, Ankara, 1995.

"L'investiture Du Khalife Abdul Medjid II", *I'illustration*, no. 4162, 9 Décembre 1922.

Onaran, Burak, *Mutfakta Tarih Yemeğin Politik Serüvenleri*, İstanbul, İletişim, 2019.

Osmanlı Ressamlar Cemiyeti Gazetesi, no. 1, 7 Kânûnusânî 1326 (20 Ocak 1911), s. 1.

Öner, Sema, "Dolmabahçe Sarayı Resim Koleksiyonu'ndaki Yapıtlarıyla Halife Abdülmecid Efendi", *Osman Hamdi Bey ve Dönemi: 17-18 Aralık 1992*, yay. haz. Zeynep Rona, İstanbul, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 1993.

Öz, Tahsin, *Hayatım: Topkapı Sarayı Müzesi Emekli Müdürü: 1887-1973*, İstanbul Topkapı Sarayı Müzesi, 1991.

Pakalın, Mehmet Zeki, *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü 2*, İstanbul, İstanbul Milli Eğitim Basımevi, 1983.

"Pierre Loti ve Claude Farrère'nin Abdülmecid Efendi'ye Mektupları", *Hayat Tarih Mecmuası*, çev. Orhan Yüksel, c. 2, sayı 11, Aralık 1965.

Samancı, Özge, “19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfacı”, *Yemek ve Kültür*, sayı 4, 2006.

_____, “Değişimin Merkezinde Seçkin Osmanlı Mutfacı: İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü”, *Türk Mutfacı*, ed. Arif Bilgin - Özge Samancı, Ankara, TC. Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2008.

_____, “Pilav ve Bouchées: The Modernization of Official Banquets at the Ottoman Palace in Nineteenth Century”, *Royal Taste Food, Power and Status at the European Courts After 1789*, Ashgate Publishing Ltd., 2013.

_____, “XIX. Yüzyılın Birinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme İçme Alışkanlıkları”, *Soframız Nur Hanemiz Mamur*, ed. Suraiya Faroqhi - Christoph K. Neumann, İstanbul, Kitap Yayınevi, 2016.

_____, “Geç Dönem Osmanlı Saray Mutfak Kültüründe Ziyafetler ve Yemekler”, *Osmanlı'da Mimari, Sanat ve Yemek Kültürü*, ed. Mükerrrem Bedizel Zülfikar - Aydın Ravza Aydın, İstanbul, Osamer, 2018.

_____, “İstanbul Mutfağında Yeni Dünya Lezzetleri: Domates, Biber, Patates”, *Akdeniz'de Egzotik Bilgiler*, ed. Alp Yücel Kaya, İzmir, İzmir Akdeniz Akademisi, 2020.

Saz, Leyla, *The Emperial Harem of the Sultans*, İstanbul, 1998.

Terzi, Arzu, *Bezmiâlem Valide Sultan*, İstanbul, Bezmiâlem Vakıf Üniversitesi, 2018.

Uçan, Lale, “Dolmabahçe Sarayı'nda Çocuk Olmak: Sultan Abdülaziz'in Şehzâdelerinin ve Sultanefendilerinin Çocukluk Yaşantılarından Kesitler”, *FSM İlmî Araştırmalar İnsan ve Toplum Bilimleri Dergisi*, sayı 14, 2019.

_____, *Halife Abdülmecid Efendi: Zamanın Ruhunun Peşinde Bir Hanedan Mensubu*, İstanbul, Timaş Akademi, 2021.

Uzel, Nezih, *İngiliz İstihbarat Yüzbaşı Bennet Anlatıyor Atatürk'e Nasıl Vize Verdim*, İstanbul, Selis, 2008.

Ünsal, Artun, *İktidarların Sofrası, Yemek, Siyaset ve Simgesellik Orta Asya'dan Payitaht İstanbul'a Toylar ve Saray Ziyafetleri*, İstanbul, Everest, 2020.

Yağbasan, Eylem, “Abdülmecid Efendi'nin Resimlerinde Konular ve Üslup”, *Hânedandan Bir Ressam Abdülmecid Efendi*, ed. Ömer Faruk Şerifoğlu, İstanbul, YKY Yayınları, 2004.

Zubaida, Sami, “Ortadoğu Yemek Kùltürlerinin Ulusal, Yerel ve Kùresel Boyutları”, *Ortadoğu Mutfak Kùltürleri*, ed. Sami Zubaida - Richard Tapper, ev. Ùlkùn Tansel, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2000.

Gazeteler

Akşam

İkdâm

Peyâm-ı Sabah

Tevhîd-i Efkar

Vakit

Araştırmacıların Katkı Oranı

Araştırmanın her aşamasından yazar sorumludur.

Çatışma Beyanı

Araştırmada herhangi bir çıkar çatışması bulunmamaktadır.