

AŞÇIBAŞI

Mahmud Nedim bin Tosun: *Aşçıbaşı* adlı yemek kitabını bitirdiği 1316 (1898) yılında “genç bir subay” olmasından yola çıkarak 1870 civarında doğduğu tahmin edilmektedir. Kitabının iç kapağında “Kilitbahirli” olduğu yazılıdır. Piyâde mülâzımıydı, Muş’un Bulanık kazasında Nizâmiye 75’inci alayının 1’inci taburunun 3’üncü bölüğünde görevliydi. Yemek yapmaya ve yemeye çok meraklı olduğu ve aşçılığı çocukken annesinden öğrendiğinin dışında özel hayatıyla ilgili hiçbir şey bilinmemektedir. Anadolu yemeklerine de yer verdiği bilinen tek eseri *Aşçıbaşı* (1318/1900), onun Türkçe yemek kitapları arasında tekrarcılığa düşmemesi ile tanınmasına sebep olmuştur. *Kocakarı* adıyla daha geniş bir yemek kitabı hazırlamak isteğini belirtse de böyle bir esere tesadüf edilememiştir.

Priscilla Mary Işın 1951’de İngiltere’de doğdu. York Üniversitesi’nde felsefe okudu. 1973 yılından beri Türkiye’de yaşıyor. 1983’te Osmanlı mutfak tarihini araştırmaya başladı. Türkçeden İngilizceye kültür ve sanat konularında çeviriler yaptı. Bir süreden beri kaybolmakta olan Osmanlı dönemi meyve çeşitlerinin yaşatılması için tarımsal biyoçeşitlilik konusuyla ilgilenmeye başladı ve 2006 yılında Esin Alice Işın ile birlikte “Meyve Mirası” projesini başlattı. Füsün Ertuğ, Neşe Bilgin ve Elisabeth Tüzün’ün de katıldığı projenin pilot bölgesi olan Muğla’da 550’den fazla atadan kalma meyve çeşidi tespit edildi.

Anadolu Kuş Adları Sözlüğü (Merete Çakmak’la, 2005), *Gülbeşeker: Türkiye Tatlıları Tarihi* (2008), *Osmanlı Mutfak Sözlüğü* (2010), *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu* (kongrelerde sunulmuş bildiriler, 2014) adlı kitapları vardır. Ayrıca Mahmud Nedim bin Tosun’un 1900 tarihli *Aşçıbaşı* adlı yemek kitabını (1998) ve Ahmed Cavid’in 18. yüzyıl sonuna ait, *Tercüme-i Kenzü’l-İştihâ* adlı yemek terimleri sözlüğünü (Seyit Ali Kahraman’la, 2006) yayına hazırladı.

Gülbeşeker, Kasım 2009’da “Dünya Kitap Dergisi Altın Sayfa Ödülü”nü kazandı ve *Sherbet and Spice: The Complete Story of Turkish Sweets and Desserts* (I. B. Tauris, 2013) adıyla İngiltere’de yayımlandı. Merete Çakmak ve Renate Ömeroğulları’nın Almandan çevirdikleri Friedrich Unger’in 1838 tarihli Osmanlı şekerliliği konusundaki *Conditorei des Orients* adlı çok nadir görülen kitabını önce İngilizce yayımladı (2003, 2004) daha sonra da Türkçe olarak yayımlanmak üzere dipnot, açıklama ve resimlerle hazırladı.

*Priscilla Mary Işın'ın
YKY'deki kitapları:*

Mahmud Nedim Bin Tosun: Aşçıbaşı, (haz.)
(1998 gözden geçirilmiş yb., 2016)

Gülbeşeker. Türk Tatlıları Tarihi (2008)

MAHMUD NEDİM BİN
TOSUN

Aşçıbaşı

Bir Osmanlı Subayının Yemek Kitabı

Hazırlayan
Priscilla Mary Işın



YAPI KREDİ YAYINLARI

Yapı Kredi Yayınları - 1037
Lezzet Kitapları

Aşçıbaşı / Mahmud Nedim bin Tosun
Hazırlayan: Priscilla Mary Işın

Kitap editörü: M. Sabri Koz
Düzeltili: Korkut Tankuter

Kapak tasarımı: Nahide Dikel
Grafik uygulama: Akgül Yıldız

Baskı: Mega Basım Yayın San. ve Tic. A.Ş.
Cihangir Mah. Güvercin Cad. No: 3/1 Baha İş Merkezi
A Blok Kat: 2 34310 Haramidere / İstanbul
Telefon: (0 212) 412 17 00
Sertifika No: 12026

1. baskı: Kitabı Kasbar, Dersaadet, 1318 (1900)
YKY'de 1. baskı: İstanbul, Temmuz 1998
Gözden geçirilmiş 3. baskı: İstanbul, Nisan 2016
ISBN 978-975-363-825-6

© Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık Ticaret ve Sanayi A.Ş., 2014
Sertifika No: 12334

Bütün yayın hakları saklıdır.

Kaynak gösterilerek tanıtım için yapılacak kısa alıntılar dışında
yayıncının yazılı izni olmaksızın hiçbir yolla çoğaltılamaz.

Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık Ticaret ve Sanayi A.Ş.
Kemeralı Caddesi Karaköy Palas No: 4 Kat: 2-3 34425 Karaköy / İstanbul
Telefon: (0 212) 252 47 00 (pbx) Faks: (0 212) 293 07 23
<http://www.ykykultur.com.tr>
e-posta: ykykultur@ykykultur.com.tr
İnternet satış adresi: <http://alisveris.yapikredi.com.tr>

Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık
PEN International Publishers Circle üyesidir.

İÇİNDEKİLER

SUNUŞ

(Priscilla Mary Işın) • 7

AŞÇIBAŞI

Mukaddime • 13

Kari‘in-i Muhteremeye İ‘tizâr • 15

“Bulanık Kazası Kaymakamlığına” • 16

Bir Takrîz-i Nâçizâne • 17

“Üç Yüz On Beş Türlü Usûl-i Tabhı Câmî‘dir”

[Yemek Tarifleri] • 19

Kaynakça (Yazarın ve Hazırlayanın Kaynakları) • 191

EKLER VE DİZİNLER

Tariflerde Kullanılan Ölçü ve Ölçü İfadeleri • 195

Kitapta Geçen Bazı Terim ve Malzemelerle İlgili Açıklamalar • 196

Küçük Sözlük • 199

Araç Gereç Dizini • 207

Kavramlar Dizini • 210

Tarifler Dizini • 217

1) Yemek Çeşitlerine Göre • 217

2) Yemek Adlarına Göre • 227

Sunuş

Aşçıbaşı'nın yazarı Mahmud Nedim bin Tosun, kitabın başlık sayfasında belirtildiği gibi Kilitbahirli [Kilidü'l-bahr] olup piyâde mülâzımıydı. Kitabını 1316 (1900) yılında Bulanık kazasında bitirdiğini ve o zaman “genç bir subay” olduğunu kitabın sonunda yer alan Muş'a bağlı Bulanık kazası kaymakamı Ali Rıza ibn Isamüddîn Bey'in yazdığı sunuş yazısından öğreniyoruz.

Mahmud Nedim, daha çocukken “kadın anam” olarak bahsettiği anesinden yemek yapmayı öğrenmiş; ayrıca askerlik hayatında hem mecburiyetten hem de meraktan yemek yapma becerisini iyice geliştirdiğini, diğer yemek kitaplarını okuduğunu ve faydalandığını söylüyor.

Mahmud Nedim kitabını öncelikle yemek yapmayı bilmeyen askerler için yazdığını anlatıyor Mukaddime'de. Bazı tarifler de bunu doğruluyor, örneğin, 160 nolu tarifte hamur kesmek için gereken “dişli çark” bulunmadığı takdirde okuyucularına bu aletin yerine kendi mahmuzlarını kullanmalarını öneriyor. Bu nedenle okuyucularının tariflerini tatbik edebilmeleri için çoğu zaman hem ince detaylarla yazmış hem de işlemlerinin nedenlerini açıklamış. Buna iyi bir örnek tatlı kestirmek usûlünü verdiği 170 nolu tarifidir. Başka bir ilginç açıklamayı da rezaki üzümü hoşafı anlatılan 251 nolu tarifte görüyoruz. Burada “Soğudukta ne kadar üzüm tanesi var ise hepsi tencerenin üzerine çıkmış bulunur. Zîrâ tatlı üzüme nüfuz etmediğinden suyun sıklet-i izâfiyesi [yoğunluğu] tatlıdan hafif olduğundan hikmet-i kanûna imtisâlen [fizik kanunlarına uyarak] su üzerinde kalır” diyor.

Başka eski yemek kitaplarından günümüzde tarif alıp uygulamakta karşılaşılan sorunlar *Aşçıbaşı* için çok daha azdır. Bu da kaybolan eski Türk yemek kültürünü özgün şekliyle canlandırmaya çalışan aşçılar ve lokantalar (ki son yıllarda bunlar iyice çoğalmıştır) için oldukça önemlidir.

Mahmud Nedim hoş ve bazen esprili bir üslupla yazıyor. Örneğin, uskumru kebabı (50) ile ilgili olarak şöyle diyor. “Âcizleri, uskumru kebabı değil yüzüne bile dört senedir hasret çektiğimden şu bahsi yazarken oldukça müteessir ve üzgün oldum. Ne çare mecburiyetten elim titreye titreye ve ağzım sulana sulana yazdım. Şu halimi muhterem okuyucularım çok görmesinler.” Veya mahalle fırınına yollanan yemeklerle ilgili olarak fırıncıların “eli uzun” olduğunu, pişti mi diye yarısını yediklerini, o yüzden kâğıt kebabının tercih edilmesi gerektiğini söylüyor.

Mutfakta özentili Batılılaşmaya karşıdır. Nemçe böreği (114) tarihinde, “Halbuki ecnebler ve özellikle Nemçeliler [Avusturyalılar] patates çorbasından, kızartmadan ve bazen de pilavdan başka bir şey yemezler. Şu hâlde pişirme usûlüne ve hazırlanmasına da ecnebidirler” diyor. Bir başka yerde sofrada sunulan limonun tülbentle bağlanmasını tavsiye ederken, “Bunda tülbentin faydası yalnız alafrangaya bir hizmet değil limon çekirdeklerini yemeğe salıvermemekten ibarettir,” diyerek yüzeysel bir alafrangalılıkla suçlanma ihtimâline karşı bile hassas olduğunu gösteriyor. Birçok yerde de özellikle Frenk peyniri ve meyvelerinin kullanılmaması gerektiğini çünkü aynı tat bulunamayacağını söylüyor. Kendisinin “onbilet” dediği omlet modasına karşı da iğneleyici bir eleştiri getiriyor (34 nolu tarif); bu yemeğin peynirli yumurtadan başka bir şey olmadığını savunuyor.

Mahmud Nedim’in içki içtiği de anlaşılıyor. Dört tarifi için özellikle içki sofrasına uygun olduklarını belirtiyor: Zeytinyağlı lahana dolması, hiyar turşusu, üzüm turşusu ve deniz kestanesi [karadiken] ızgarası.

Asker olarak görev yaptığı bazı yerleri de tariflerden tespit edebiliriz. Tunceli’de [Dersim’de] ziraat ve arazi müdürünün bahçesinde bir arşın boyunda fasulyeler görüp pişirdiğini (289), Harput vilâyetinde “pörçüklü” dedikleri havuca “havuç” deyince “tuhaflarına giderek” anladıklarını (103), yine Harput’un Dimliyet (Dimlit?) köyünde* “o kadar hoş olmayan” balık turşusu yapıyorlarmış (190), Rodos adasında horoz balığının hemen her gün için sekiz kuruşa satıldığını (234), Rumeli’de tandıra rastlamadığını (56), Diyarbekir ve Bitlis vilâyetleriyle civârında “yumurta ile hamur yoğrularak kalbur deliklerinden ufalayarak” geçirdiklerini ve “sonradan bu hâsılât kurdukta lüzûmu nisbetinde alıp şehriye yerine pilâva” ilave ettiklerini, Bitlis vilâyeti ve Muş’ta yapılan piryânın “son

* Kaynaklarda, Eski Harput vilâyetinde Dimliyet (ya da Dimlit) adlı bir köye rastlayamadık.

derece bir iştiha ile” yenildiğini anlatıyor (tarif 56). Ancak birçok yemek tarifinden, oralarda bulunmuş birinin görecelik olarak anlatabileceği müşahadelelerini okuyunca yazarın, ayrıca Cezâ’ir-i Bahr-i Sefid (Ege adaları ve sahili dahil olan Osmanlı vilayeti), Edirne, Erzurum, Trabzon ve Kars’ta da bulunduğunu anlıyoruz.

Rumca bildiği de kuvvetle muhtemeldir, çünkü “ele geçirdiğim Yorgi Panayot ismindeki bir muharririn yazdığı Rumca *Hayat*”^{*} diyerek bu dilde bir kitaptan faydalandığını belirtiyor. Mukaddime’de belirttiği diğer kaynaklar, *Ev Hanımı*, *Ev Kadını*, *Melce’üt-Tabbâhin*^{**} “gibi kitaplar” ve “hanımlara mahsûs gazeteler” imiş.

Kendi bildiği yemekler ve sonradan öğrendiği yöresel yemeklerden başka, bu kaynaklardan aldığı yemeklerin bir örneği 214 nolu “kadın göbeği” tarifidir: “Kadın göbeğinin hazırlanması için her aşçı bir türlü fikirlere hizmet eder ise de ele geçirdiğim Yorgi Panayot ismindeki bir muharririn yazdığı Rumca *Hayat* kitabındaki tarifi hepsine tercih ettim ve bu bâbda birçok da tecrübe ettim.” Ancak kaynak olarak kullandığı diğer yemek kitaplarını yetersiz buluyor; hatta “ihtiyaç sahipleri ve zevke yarar olmadığının ve mamafih eksikliği de pek çok olduğundan” kendi kitabını yazmaya giriştiğini söylüyor.

Mahmud Nedim ikinci ve daha geniş bir yemek kitabı planlamaktaydı, fakat ne yazık ki bilindiği kadarıyla yayınlanmamıştır.^{***} *Aşçıbaşısı*’nın sonunda bulunan fakat bizim başa aldığımız (s. 15), okuyucularından eksiklikleri için af dilediği bölümde şöyle diyor: “... bu noksanlarla beraber zevk sahiplerine daha ilaveli olarak yazmakta olduğum ve *Kocakarı* ismini vereceğim kitapta tamamlanacaksa da, bu da okuyucular tarafından görülecek rağbete bağlıdır.”

* Yazar, hem kitabının “Mukaddime”sinde hem de 214 numaralı “Kadın Göbeği” tarifinde bu kitaptan yararlandığını yazmaktadır. A. Turgut Kut da *Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası*’nda *Aşçıbaşısı* kitabını tanıtırken *Hayat*’ın yalnızca adını anıyor, özellikleri hakkında bilgi vermiyor (Ankara, 1985, s. 71).

** *Ev Hanımı* adıyla yayınlanan ve Mahmud Nedim’in okumuş olabileceği iki Eski Türkçe yemek kitabı var: Birincisi 1306/1888-89 baskılı, Mehmed Kamil tarafından yazılmış olup A. Turgut Kut’un *Aşçı Başısı* adını da taşıyan bu eser *Melce’üt-Tabbâhin*’den başka bir şey değildir.” dediği kitaptır. İkinci *Ev Hanımı* ise [Ayşe] Fahriye imzasını taşır ve 1310/1892-93 tarihli (Kut, *Age.*, s. 71). *Ev Kadını* da Ayşe Fahriye’ye ait olup, birinci baskısı 1300/1882-83 yılında yapılan bir kitaptır (Kut, *Age.*, s. 40-41, 70-71). Mehmed Kâmil’in kaleme aldığı *Melce’üt-Tabbâhin* ise ilk “basılı” Türkçe yemek kitabıdır ve 1260/1844 yılından 1306/1888-89 yılına kadar dokuz kez yayınlanmıştır.

*** A. Turgut Kut, *Kocakarı*’dan söz ederken “Böyle bir kitap yazıldı ise de basıldığını sanmıyoruz.” demiştir (*Age.*, s. 71-72).

Bu kitaptan ayrıca “Patatesli veya Domatesli Kızartma” adlı 19 no- lu tarifinde de bahsediyor: “Sıcak et suyu yerine imbik suyu kullanılsa daha bir hoş olur. İmbik suyu yapımı ve kullanımı ve her yemeğe elve- rişli olup olmadığı ve bu yoldaki lezzeti *Kocakarı* unvânı altında ayrıntılı yazılmış bulunan yemek kitabına müracaat etmek gerekir.” *Kocakarı*’nın gerçekten yazılıp yazılmadığı meselesi bir yana, Mahmud Nedim’in imbik suyu ile bazı yemeklerin daha lezzetli olup olmadığı yolundaki araştırmaları aşçılığa nasıl bir tutku ile eğildiğini gösteriyor.

Kitabına sadece yemek kitabı olarak yaklaşmadığı, verdiği çok çeşit- li etnografik bilgilerden belli oluyor. Yöresel yemek ve yiyecek adları, ye- mekle ilgili gelenekler, çarşı işi kadayıf, dondurma, tavukgöğsü vesâir yiye- ceplerde başvurulmuş hileleri de yeri gelince anlatıyor. –Mâfiş–’in lohusalara sormalık olarak yollandığı, lokumun sünnet düğünleri için pişirildiği, kuş lokumunun kuş şeklinde hazırlanarak çocukları eğlendirmek için yapıldığı, Yeni Câmî önünde satılan dondurmanın süt yerine pirinç unu ihtiva ettiği, muhallebinin üzerine kalıplar kullanarak tarçınla maşallah, padişah tuğra- sı, veya “Padişahım çok yaşa” gibi yazıların yazıldığı, İstanbul’da fırınlarda serçe parmak kalınlığında simitlerin satıldığı ve konaklarda bu simitlerden papara yapıldığı gibi birçok bilgi ediniyoruz.

Eser herhangi bir sadeleştirmeye başvurulmadan aktarılmış, nok- talama düzeni mümkün mertebeye korunmuş yer yer kimi sözcükler bu- günün yazımıyla verilmiştir: badıncan/bazıncan>patlıcan; bikâr>bekâr; büber>biber; çâryek> –çeyrek; fişne>vişne; hamîr>hamur; ıskara>ızgara; kazgan>kazan; kığılcığı>kılçığı; kığılcımı>kıvılcımı; mikrâz>makas; nüsha>muska; ol>o; şa’riye>şehriye; tızce>tezce; tobra>torba; tolgun>dol- gun za’ferân>safran...

Kitabın başına koyduğumuz –“Mukaddime” dışındaki– üç yazı (“Ka- ri’in-i Muhteremeye İ’tizâr”, “Muş Sancağına Tâbi‘ Bulanık Kazası Kay- makamlığına”, “Bir Takrîz-i Nâçizâne”) orijinal kitapta sonda yer almak- tadır.

Yardımları için Prof. Dr. Günay Kut, Cahit Kayra, Necdet Sakaoğ- lu, Osman Yener, Ferda Anaoğul, Selahattin Özpabalıyıklar, yeni basım için metni titizlikle gözden geçirerek hataları düzelten M. Sabri Koz’a ve haftalarca çalışarak transkripsiyonu bilgisayarla geçiren Merete Çak- mak’a ne kadar teşekkür etsem azdır.

Priscilla Mary Işın

آشچی باشی

اوویوزاوندسه در لوصول طبعی طبع

محرری

پیاده ضابطانندن کایدالجرلی ملازم

محمد و نریم بن طوسونه

—

معارف نظارت هایدننگ فی ۹ تشرین نائی سنه ۳۱۶ تاریخ
و ۳۶۱ نومردلی رخصتنامه-بیله باب عالی جاده-سنه ۳۸
نومردلی قصبه مطبعه-سنه طبع اولنمشر

کتابخانه

صاحب و ناسری: کتابچی قصبه

۱۳۱۸

Aşçıbaşı

Üçyüz Onbeş Türlü Usûl-i Tabhı Câmi'dir

Muharrîri

Piyâde Zâbitânından Kildü'l-bahrli Mülâzım

Mahmûd Nedîm bin Tosun

Ma'ârif Nezâret-i Celîlesi'nin

fî 9 Teşrin-i sâni Sene 316 tarih ve 361 numrolu ruhsatnâmesiyle

Bâb-ı Âli Caddesi'nde 38 numrolu

Kasbar Matbaası'nda tab' olunmuştur.

Dersa'âdet

Sâhib ve Nâşiri: Kitabcı Kasbar

1318

Mukaddime

Kim inkâr eder ki dünyada herşey sa'y ile değildir. Evet demirci demiri döve döve demirci olduğı; kavî-i meşhûru yoksa unutuldu mu? İnsan merak ederek az himmet cüz'i de gayret sarf ettikten sonra mümkün olduğı kadar emel-i meşrû'una muvaffak olabilir. Fakat tabî'î takipte görülecek teşvîş ve tas'ib-i sebât gibi bir kuvve-i mühimmesinin zebûnu daha doğrusu kurbânı olmak da belki bir emr-i zarûrîdir. İşte âcizleri merak ede, heves ede bir zamanlar âdetâ çocukluğumda (fakat bu sözümlü Allah vere de işitmeye!) kadın anamın mu'âvini ve sonra sonra da muhâdimi olarak küçük bir dikkatle; hemen pişirdiğim yenecek râddesinde meleke ve mahâret edinebildim. Fakat bu melekeyi edininceye kadar da bed'i başlangıcı, âkibeti encâmı tahâret olduğı için birçok da te'dibât ve tevbihâta uğradım. Bu kadarcık meleke olsun velev dikkat buyurulsun mecmû'amın muhtevî bulunduğı kuvvete kâfil mi oldu? Hayır, usûl-i idâre ve ma'îşetimiz ve havâyic-i zarûriyemizden ekonomi hârici sadedi olanları da ol bâbda mahâret-i kâmile edinenlerden, çok yalvarmak ve o kadar da çalışmak ile öğrendim. Netîce, masârifi âhere ait olmak üzere esnâ'yı tabhda oldukça tecrübelerim de sebk etti. Ve'l-hâsıl *Ev Hanımı*, *Ev Kadını*, *Melceü't-Tabbâhin* gibi kitaplarla hanımlara mahsûs gazetelerden ve Rumca *Hayat* isimindeki usûl-ı tabhdan ayrıca istifâdem oldu. Silâh arkadaşlarımla henüz mektebden çıkıp taburlara geldiklerinde bu hususta çektikleri meşakkati nazar-ı mütâla'aya aralık veyâhut herçi-bâd-âbâd diyerek velev meydân-ı intişârda şöylece bir hizmetim de olsun ve bulunsun gibi çorbadan besmele edip şerbetle hâtimeye eriştim.

Şu kitabı tahrîr ve tertîbden başlıca fikrim: mücerred silâh arkadaşlarıma bir hizmet-i fi'liye ve ciddiye olmak üzere deruhde eylediğim

usûl-i tabhı etrâfiyla -idâreye karşı da- iktidarsızlığımla muvaffak olmuş isem o hâlde de kendimi bahtiyâr add etmek itikadındayım.

Ber-vech-i ma'rûz şâyân-ı teşekkür olan cihet katıbe-i muvaffakıyâtımızın sermâye-i hakikîsi bulunan velîni'met-i bî-minnetimiz pâdişâhımız efendimiz hazretlerinin ahâsin-i tevcihât-ı cenâb-ı zıllullahîleri mazhariyet-i âbidânemiz kazıyyesi olduğundan doğrusu her şeyde husûle gelen terakkiyât dahi sırf pâdişâh-ı âlî-câh ve şehinşâh-ı mealî-iktinâh efendimiz hazretlerinin cümle-i muvaffakıyât-ı mülûkânelerinden ileri geldiğini âverde-i zebân-ı şükrân eylemek her birerlerimiz için vecîbe-i musâdakat olub bu vesîle ile dahi Cenâb-ı Hak hâmî-i kemâlât ve terakkiyât olan pâdişâh-ı terakki-perver efendimiz hazretlerini ilâ yevmi'l-kıyâm serîr-i şevket-masîr-i Osmânîde ber-devâm ve sâye-yi terakkiyât-vâye-i mülûkânelerinde daha nice nice esbâb-ı terakkiyât müşâhedesiyle bendegânını mesrûr ve bekâm buyursun du'âsını tekrâr ale't-tekrâr tezyîn-i lisân-ı dil ü cân ederek hatm-i güftâr eylerim. Ve min Allahü't-tevfîk.

Nizâmiye 75'inci Alayının 1'inci
Taburunun 3'üncü bölüğünün Mülâzımı
Kilidü'l-bahrli [Kilitbahirli] Mahmûd

Kari'în-i Muhteremeye İ'tizâr

Mecmû'amın hîn-i tertibinde şurûb ve reçel gibi ve bazı da tatlı böreklerin ismi zikredilmeyerek hemen şöylece yazıldı. Fakat bu mecmû'am arkadaşlara ve erbâb-ı ihtiyâca bir yadigâr olmakla berâber hacminin küçük olarak neşri gözetildi. Yoksa nekâyısı çoktur. Binâ-enaleyh bu noksânlarla berâber erbâb-ı zevke daha birçok ilâveyi derdest-i tahrîr ve *Kocakarı* ismini vereceğim kitabda tekmîle olacaksa da bu da kari'în-i muhtereme tarafından görülecek râğbete bağlıdır. Ma'mafih aczimle berâber bu bâbda heves ve arzu eden zevk-perestân zevât, her hâlde ona mürâca'at muktezîdir.

İntihâ

*Muş Sancağına Tâbi‘ Bulanık Kazâsı Kaymakamlığı’na
fi 3 Teşrin-i Evvel Sene 316**

Ma‘rûz-ı Kemteridir!

Artık şuna eser denilemez ise de; ihtiyâç ve idâreye karşı yazdığım ve bugün bi-avni’l-lahilahi teâlâ iki nüshasının da ikmâline muvaffak olduğum ve “Aşçıbaşı” nâmını verdiğim kitabın bir nüshası takdîm kılındı.

Ne şüphe! Bulanık Kazâsı’nda ikmâline muvaffak olunan bir mecmû‘a, reis-i kazânın da bu bâbda takrîzine uğramasın. Vâkı‘â elde mevcûd yemek kitapları pek çoktur. Fakat hiçbirisi de erbâb-ı ihtiyâç ve zevke medâr olamadığından ve ma‘mâfih nekayıs da pek çok bulunduğundan zevk-âşına-yı beşeri şu ihtiyâçtan kurtarmak ve ta‘bir-i âherle bir hizmet-i ciddiyede bulunmak üzere işbu mecmû‘amı tahrîr ettim.

Artık tenezzülen olsun nazargâh-ı âliyyelerine takdîm olunan şu nüshayı her ne türlü bulur iseniz; bulduğunuz gibi son sahîfelerinden birini karalamanızı ricâ ve iltimâsıyla takdîm-i nemîka-yı senâverîye ibtidâr kılındı, ol bâbda emr ü irâde efendim hazretlerindir.

Yetmiş Beşinci Alayın Birinci Taburunun Üçüncü
Bölüğünde Mülâzım Kilibü’l-Bahrli [Kilitbahirli]

Mahmûd Nedîm

* 16 Ekim 1900

Fi 3 Teşrîn-i Evvel sene 316 tarihiyle Bulanık Kazası Kaymakamlığı'na şeref ü ikbâl izzetlü efendim Ali Rıza Beyefendi'ye takdim ettiğim nüshaya lütfen mîr-i mumaileyhin hatt-ı destiyle yazdığı takrîz-i belîğdir.

Bir Takrîz-i Nâçizâne

Hilm ü tevâzu' ve ulviyyet-i vicdânî ile temeyyüz eden genç zâbitin nezâket-i tab'ı da ilk nazarda görülür; iyi kalplere karşı hissedilen meclûbiyeti istilzâm ediyordu. Henüz şeref-i mu'ârefeye arzû-keş bulunulduğu bir sırada mîr-i muhterem gayretlü Mahmûd Bey lutfen şu eserlerini bir zümre-i irfân ümidiyle gönderdiler. Okudum. Kendilerine hissettiğim eser-i ihtirâm tezâ'uf etti.

Eyâdî-i istifâdeyi tezyîn eden şu eser-i girân-bahâ, âcizleri gibi Mahmûd Bey'i layıkıyla tanıyamayan ve fakat bir hiss-i ıztırârî ile meclûbu bulunan birçok gönülleri mecbûr edecektir.

Garb'da –tedkikât-ı fenniye netâyici olarak– mekûlâtın mevâdd-ı azotiye kemmiyatı nazar-ı dikkate alınarak icra edilen istihzârâtına rağmen Şark'da bilhassa Türklerin mevâdd-ı mugaddiye kifâyet ve kemmiyatından ziyâde nefâset-i tabhiyye ehemmiyet verdikleri ve bu noktada zevk-i selîme teba'iyetle câlib-i iştihâ enfes müstahzarâtla sofralarını tezyîne gayret ettikleri ma'lûmdur.* Türk nisvânına muhtefî meziyât-i âliyeden birisi de b'l-cümle ihtiyâcât-ı beytiye ve nisâiyelelerini bizzat tedârik ve tehiye ile kadınlığa aid gurûriyatı îfâ ve istihzâra tehâlükleridir. Bir iki nüfustan mürekkeb bir aile değil oldukça kalabalığı görülen ailelerde bile aşçıbaşı, hâne reisesi ve aşçı yamak-

* Bu uzun cümlelerin aslında “Şark” ve “Garb” kelimeleri anlama uygun düşmeyecek yerlerde bulunuyordu. Aktarıırken yer değiştirilmiştir.

ları da ailenin diğerk erkân-ı nisâyesidir. Bu hâl ile berâber usûl-i tabh her aileye ve nihâyet en ziyâde şümüllü olarak her memlekete mahsûs, mahdûd eşkâlde görenek dâ'iresinde deverân ediyor; vesâit-i istihzâriyenin günden güne tevsî'i tarz-ı tabhında nefâset-i lâzime ile vâsî' bir meydân-ı iştihâda intişârına ihtiyâç hissettiriyordu.

Şu ihtiyâcın def'i zımnında ba'zı erbâb-ı gayret vesâ'il-i lâzimeye sarıldı. Fakat tercüme olarak meydân-ı intişâra konulan eserleri yazıldığı akvâma ait kaldığı için matlûb istifâdeyi te'min edemedi. O eserler, amelî tecrübeleriyle Mahmûd Bey'in gayret-i tabbâhânesini tezyîde ihtiyâc-ı ma'rûzayı tehvîne kâfi böyle bir eserin zuhûruna sebep oldu. Bu gün sâye-yi irfân-sermâye-i Hazret-i Şehriyâr-ı a'zamîde her hânedede erkân-ı aileden biri okuyup yazmağa muktedir olduğundan edîbâne yazılmış bir kitab olmaktan ziyâde edevât-ı tabhdan birisi olmak üzere tertîb edilen şu eser-i bâbahâ artık her ailede her nev' yemeklerin ihzârına sebep olacaktır. Bu eserin intişârıyla berâber kadınların, yemek pişirmeye aid ihtiyâcâtı tamâmıyla teshîl edilecekse de, beşer daima hâlden nâhoşnud terakkiye hâhişkâr bir ulviyyet-tab'la muttasîf olduğu cihetle şu eserlerinin mev'ûd denilmelerine terakki-i vâkı'a ile mütenâsiben devamlarını sâhib-i eserden ve bu kadar mühim bir ihtiyâcımızı teşkil eden san'at-ı hayâtiyeye müte'allik ve fakat ihtiyâcımızla mütenâsib diğerk bir eseri de behre ve melekesi olan erbâb-ı irfândan temenni eyleriz.

Hemen Cenâb-ı Hak vesâ'il-i terakkisinin istikmâli yolunda her nev' eltâf-ı şehriyâriyelerini ibzâl buyuran sevgili şehriyârımız irfân-pennâh efendimiz hazretlerini serîr-i şevket-masîr-i hilâfet-i mu'azzamada dâ'im buyurup terakkiyât-ı âliye-i beşeriyenin merâtib-i aksâsını müşâhede ile karîrü'l-ayn buyursun, âmin.

Fi 11 Teşrin-i evvel sene 316*
Mülkiye Kaymakamlarından
İbradılı
Ali Rıza ibn İsmüddîn

* 24 Ekim 1900.

Aşçıbaşı
Üç Yüz On Beş Türlü
Usûl-i Tabhı Câmî'dir
[Yemek Tarifleri]