

bırakmış; bir bakıma dünya vatandaşı olmaya hak kazanmıştır. *Bozkırın Uyanışı Cengiz Aytmatov* başlıklı çalışma, bu kazancı belgelemektedir aslında. Son olarak kitapta emeği geçenlere teşekkür ederken bir sonraki baskı için birkaç önerimizi burada dile getirmek istiyoruz:

1. “Ç” harfinin yazımında olduğu gibi dizgiden kaynaklı birtakım yanlışlıklar giderilmelidir.
2. Kitap iki cilt olmasına rağmen ikinci cilt yeniden numaralandırılmıştır, oysa birinci cildin kaldığı yerden devam ettirilmelidir.
3. Yine Türk ve Kırgız devlet yöneticilerinin yazılarının da yer aldığı “Sunuş-

lar” birbirinin arkasına dizilmek yerine, konusuna göre ayrılarak farklı bölümlerin başında değerlendirilebilirdi.

4. Ayrıca büyük bir emek ürünü olan bu çalışmada, Türkiye Türkçesine çeviriden kaynaklı bazı anlatım bozuklukları ve kavram yanlışlıkları göze çarpmaktadır.

Eserin değerine gölge düşürebilecek bu ve benzeri eksikliklerin ikinci baskıda hazırlayanlar tarafından titizlikle gözden geçirilerek giderileceğine eminiz.

#### Kaynak:

*Bozkırın Uyanışı Cengiz Aytmatov*, (Haz.: Ömer Erdoğan), Kaf Yapım-Yayın, Ankara 2019.



## OSMANLI TÜRKÇESİ İLE YAZILMIŞ BİR YEMEK KİTABI: MÜKEMMEL VE MUFASSAL AŞ USTASI

Burcu Sıbiç

Köklü ve zengin bir kültür birikimine sahip olan Türkler için beslenme ve yeme-içme kültürü uzun süreçlere dayanmaktadır. Bugüne dek ilk yazılı eserlerimiz başta olmak üzere edebî, kültürel, tarihî, ilmî pek çok eserde bu konu ele alınmış ve hakkında müstakil eserler yazılmıştır. Bu eserlerden biri de 1918-1922 yılları arasında kabul eden Mütareke Dönemi'nde basılmış ilk yemek kitabı olan *Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası*'dır. *Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası*, Ulviye Mevlan (1893-1964) tarafından 1918 yılında kaleme alınmıştır.

Osmanlı Türkçesiyle yazılmış bu esere dair ilk çalışma; Prof. Dr. Zuhâl Kültüral ve Doç. Dr. Aylin Koç tarafından ya-

pılmış, 2019 yılında Palet Yayınları tarafından basılmıştır. Çalışmanın esası, 1918 yılında Kadınlar Dünyası Matbaası'nda (İstanbul) basılan “Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası. Alaturka, Alafranga yemeklerin süret-i tabh ve ihzârından bahistir.” başlıklı 368 sayfadan müteşkil metne dayanmaktadır. Çalışma, kısa bir “Sunuş”, “Kaynakça”, “Metin” ve “Sözlük” bölümlerinden oluşmaktadır. “Kaynakça” bölümü, bu alanda yazılmış önemli kitap ve makaleleri bir araya getirmesiyle dikkate değerdir. “Metin” bölümünde; Arap harfli eserin Latin harflerine aktarımı yapılmış, eserde geçen yemek adlarının Fransızca karşılıkları parantez içinde aynen verilmiştir. Ayrıca orijinal metindeki sayfa numaraları burada olduğu gibi belirtilmiştir.

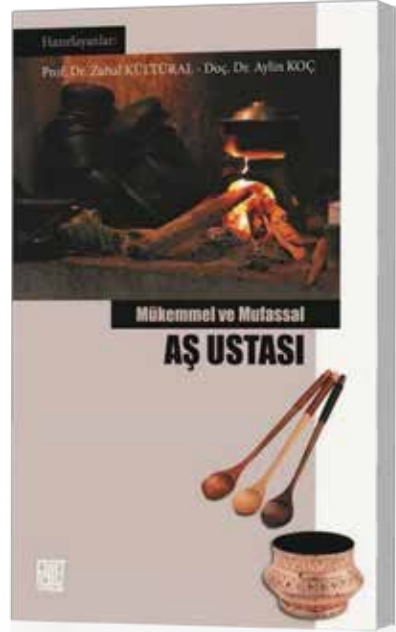
Eser, “Bir İki Söz” başlıklı giriş bölümüyle başlamaktadır. Yazar, *Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası*'nın faydalı gıdaların hangileri olduğu, yemeklerin nasıl pişirilmesi gerektiği; etlerin, balıkların, yumurta ve sebzelerin besin değerlerinin neler olduğu gibi sorulara cevap ve-

rebilecek bir eser olduğunu burada dile getirmektedir:

“Herkes bilir ve teslim eder ki et’imeyi nefis ve iştihâ verici bir sûrette tabh ve ihzâr etmek mühim bir sanattır. Herkes ağız tadı ile yemek yemek, yediğinden istifâde etmek ister. Nasıl yemek yemeli? Faydalı gıdalar hangileridir? Yemekleri nasıl pişirip ihzâr etmeli? Etlerin, balıkların, yumurtaların, taze ve kuru sebzelerin hâssa-yı gıdâiyyeleri nedir? Bunları da bilmelidir. Bu Mükemmel ve Mufasssal Aş Ustası bu suallerin cümlesine cevap vermiştir. Fazla olarak her aile reisi ve reisesi bu kitap sâyesinde zevkini okşayan yemekleri aşçısına emir ve hatta târif edebilecek ve îcâb eder ise bizzat kendisi dahi ihzâr eyleyebilecektir.” (s. 13)

Metin, 37 fasıldan oluşur. Birinci fasıl, beslenme (tagaddî) ile ilgili bilgilerin yer aldığı bölümdür. Bu bölümde madenî, hayvanî, nebati gıdaların neler olduğu; gıda seçme ve beslenme kuralları; yaşa, bünye ve mizaca, alışkanlıklara, meslek ve sanata göre beslenme şekilleri gibi konular ele alınır: Atalarımızın “Can boğazdan gelir.” tabirine uygun olarak bir makine için kömür, gaz, elektrik... ne ise insan makinesini yaşatmak için de gıda gereklidir fakat beslenmenin de bir usulü vardır. Örneğin “erbâb-ı mütâlâa ve tefekkür dâima az, fakat et, yumurta, süt, balık, beyin, peynir gibi gâyet mugaddî ve mukavvî şeyler yemelidirler.” (s. 17)

Daha sonra hazım derecelerine göre yemeklerin tasnifi yapılarak *Sûret-i tabha göre hazım cetveli* isimli bir cetvel ilavesi yapılmıştır. Bu bölümde ayrıca usûl-i tabâhatte bilinmesi ve uyulması gereken bazı usullere yer verilir. Örneğin “Salamura ve turşulara konacak tuzlu suyun kuvveti bilinmek için basit bir usûl vardır. Şöyle ki: Suda tuz eridikten sonra içine taze yumurta bırakılmalı,



yumurta suyun yüzüne çıkar ise salamura matlûba muvâfık demektir. Yumurta dibe çöker ise tuz ilâvesi iktizâ eder.” (s. 21)

İkinci fasıl, her çeşit yemeğin hazırlanabileceği bir mutfakta olması gereken araç gereçlerden söz eder: tuz, biber ve baharat kapları, huni, havan, rende, sahan vs.

Üçüncü fasıl, o dönemde Batı’daki yemek adabının anlatıldığı bölümdür.

Bu bölümden sonra her fasılda sırasıyla değişik yemek tariflerinden söz edilir: Dördüncü fasıl: Sular, salçalar (s. 29-32); Beşinci fasıl: Çorbalar (s. 32-37); Altıncı fasıl: Paçalar (s. 37-38); Yedinci fasıl: Yumurta yemekleri (s. 38-43); Sekizinci fasıl: Balıklar (s. 43-49); Dokuzuncu fasıl: Etler (s. 49-60); Onuncu fasıl: Tıyûr-ı ehliyye (s. 60-65); On birinci fasıl: Av etleri (s. 65-70); On ikinci fasıl: Garnitürler (s. 70-72); On üçüncü fasıl: Zeytin yağlılar (s. 72-76); On dördüncü fasıl: Pateler (s. 76-78); On beşin-

ci fasıl: Börek içleri (s. 78-80); On altıncı fasıl: Börekler (s. 80-85); On yedinci fasıl: Sebzeler (s. 85-94); On sekizinci fasıl: Makarnalar (s. 94-95); On dokuzuncu fasıl: Pilavlar (s. 95-98); Yirminci fasıl: Alafranga tatlılar (s. 98-103); Yirmi birinci fasıl: Alafranga pastalar (s. 103-105); Yirmi ikinci fasıl: Alaturka yağlı tatlılar (s. 105-115); Yirmi ikinci fasıl: Hafif tatlılar (s. 115-123) (Bu bölüm orijinal metinde iki kere yazılmıştır.); Yirmi üçüncü fasıl: Buzlu tatlılar (s. 123-124); Yirmi dördüncü fasıl: Elmasiyeler (s. 124); Yirmi beşinci fasıl: Reçeller, çevirmeler, şuruplar (s. 124-134); Yirmi altıncı fasıl: Hoşâblar (s. 134-136); Yirmi yedinci fasıl: Şuruplar (s. 136-137); Yirmi sekizinci fasıl: Dondurmalar (s. 137-140); Yirmi dokuzuncu fasıl: Piyazlar (s. 140-141); Otuzuncu fasıl: Taratorlar (s. 141-142); Otuz birinci fasıl: Salatalar (s. 142-146); Otuz ikinci fasıl: Turşular (s. 146-150); Otuz üçüncü fasıl: Meyve vesâirenin sûret-i muhâfazası (s. 150-154); Otuz dördüncü fasıl: Salamuralar (s. 154-155); Otuz beşinci fasıl: Pekmez, sıralı sucuk ve sıralı reçel (s. 155-157); Otuz altıncı fasıl: Kavurma, kıyma, pastırma, et, sucuklar ve nişasta (s. 157-164); Otuz yedinci fasıl: Kaymak, yoğurt, peynir, tereyağı, lüle kaymağı (s. 164-166). Metnin sonunda bir de “Fihrist” bölümü (s. 167-179) yer almaktadır.

Bahsedilen bilgilerden hareketle Türk kültürünün uzun yıllar boyunca farklı kültürlerle ilişki içinde olduğu ve onlara ait pek çok unsuru bünyesinde bulundurduğu anlaşılmaktadır. Eserde, hem geleneksel Türk mutfağına ait yemek tariflerine (*düğün çorbası, tarhana çorbası, kuzu kapaması, pilavlı tas kebabı, mantı, Tatar böreği, gözleme*) hem de Doğu ve Batı mutfağına ait yemek tariflerine (*Alabritanya çorbası, Paris usûlü yumurta, breton balık filetosu, tavuk filetosu kotleti, ıstakoz salatası, navarin britanir, piruhi, lalanga, presika, mahlût*

*aşûre, pâlûze, keşkül-i fukara, hardaliye*) rastlamak mümkündür. Bahsi geçen yemek adları, Türklerdeki zengin yemek kültürünü yansıtmaları bakımından önemlidir. Yine yemek davetlerinde giyilen *dekolte / montant, habit, redingot* gibi kıyafetler dönemin kıyafet kültürünün ayrı bir göstergesidir.

Eserde çok çeşitli yemek tariflerine yer verilir. Örneğin:

**“Yumurta dolması (Oeuf farcis):** Yumurtaları hazırlop tarzında pişirdikten sonra kabuklarını soymalı, ortasından ikiye bölerek sarısını almalı. Bu sarıları bir miktar beyaz sütlü salça ve kıyılmış trüf ile karıştırıp kalan yarım beyaz yumurtaların içine doldurmalı. Bâde birkaç ayrıca yumurta kırıp telde güzelce döğdükten sonra, doldurulmuş yumurtaları bu döğülmüş yumurtalara bulayıp ve yine evvelce ihzâr edilmiş peksimet ununa bulayıp tereyağında kızartıp tabağa kortarmalıdır. Bunun üzerine arzuya göre domates salçası dahi ilâve edilebilir.” (s. 40)

**“Tembel kebabı:** Koyunun gerdan kısmından parça parça et doğrayıp suda kaynatarak köpüğü alındıktan sonra kabuğu çıkarılmış birkaç baş bütün soğan ilâve ederek ilik gibi pişirip bâde soğanları çıkarmalı. Kıvılcımlı külde ayrıca pişirilmiş kabuğu çıkarılmış birkaç patlıcanı güzelce tokmakla döğüp sahana döşemeli. Üzerine et parçalarını dizip tuz ve karabiber ekip et suyu dahi gezdire gezdire kapalı olduğu hâlde sahan içinde ilik gibi pişirmeli.” (s. 59)

**“Mihrap böreği:** Süzölmüş küllü suya biraz tereyağı karıştırıp iki üç yumurta ile beraber lüzûmu miktarda has un ilâve ederek güzelce yoğurmalı. Bâde elma cesâmetinde parçalara taksim ederek gayet ince olarak oklava ile açmalı. Arzu edilen içten koyarak ve üç köşe olarak katlayıp

bir tepsie istif etmeli ve üzerine yağ serperek fırına vermeli. Güzelce kızarıp kabardıktan sonra çıkarıp tabağa almalı sıcak sıcak sofraya takdim eylemelidir.” (s. 84-85)

“**Ananas çevirmesi:** Yüz dirhem ananas alıp ufak ufak fındık kadar doğramalı ve bir tülbent içine koyup su ilâvesiyle haşlamalı. Bâde bir kıyye şekere bu sudan ilâve ederek kestirip kıvama gelince haşlanmış ananası buna katarak çevirme kıvamına gelince ateşten indirmeli ve tatlı kâselelerine koyup soğuduktan kâselerin ağzlarını kapamalı.” (s. 126)

Ayrıca yemek tarifleri anlatılırken bazen yemek türlerinin başka çeşitlerinden de söz edilerek yemeklerle ilgili *ih-tar* ve *tembih*ler yapılmıştır.

Çalışmanın “Sözlük” bölümünde; metnin daha kolay anlaşılmasını sağlamak adına metinde geçen, özellikle yemek kültürü ve söz varlığına ait kelimelerin anlamları verilmiş, alıntı kelimelerin kökenleri belirtilmiştir. Bu bölümde, gerek yalnız Türkçe kelimelerden oluşan gerek alıntı kelimelerle birlikte Türkçe kelime ve kelime grubu oluşturulan pek çok terime yer verilmiştir. Örneğin; *aktarma etmek, baklava baklava kesmek, çentmek, çöreklemek, ditmek, göz göz olmak, helme dökmek, kotarmak, kubbelemek, lüle etmek, oğulamak, öldürmek, özlenmek, rengini dökmek, savamak, savurmak, şekeri kestirmek, tavlama, urulmak* gibi fiiller; *baba kalıbı, bürüm-cük, çıkın, delikli kalbur, gelberi* gibi alet isimleri; *alaca, altıparmak balığı, bardaş eriği, Bektâşi üzümü, böğrek yatağı, bumbur, çakal eriği, çılbr, çulluk, deve dişi, göce, hazırlap, karatavuk, koruk, kursak, kuş gömü, kuzu mantarı, küllü su, lüle kaymağı, mayıs kanadı, sığır dili, torba yoğurdu* gibi yemek adları ve yemek yapımında kullanılan her tür bitkisel, hayvansal ve kimyasal malzeme isim-

leri bunlardandır. Terimler incelendiğinde Türkçenin edebî ve kültürel bir dil olarak zenginliği bir kez daha göz önüne çıkmaktadır.

Bunun yanı sıra pek çok alıntı kelime de sözlükte mevcuttur. Örneğin: Arapça *akide, demirhindi, fahmiyet, kakule, kırmızı, murabbâ, okka, şahm, şap, şa'-riyye*; Farsça *bûrânî, harnup, işkembe, kevgir, koz, lenger, lüle, merdane, meyâne, pelte, pîşgîr, piyaz, sırdan, şimşir, testere, tülbent*; Fransızca *albümin, entremets, fondan, kruton, pate*; İtalyanca *fileto, francala, kaput, kaşkaval, salamura, salça, sübye*; İngilizce *ararot, kotlet*; Yunanca *cibre, filurya, huni, ızgara, kola, kolyoz, mavri, merlanos, mühlîye, tarator* gibi.

*Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası*; beslenme ve beslenme türleri, sindirim recelerine göre yemeklerin sınıflandırılması, yemek adabı gibi konulara yer vermesiyle kendinden önce yayımlanan yemek kitaplarından ayrı bir yere sahiptir. Ayrıca hem dönemin kültürel öğelerini yansıtmaya hem de yeme-içme ve beslenme gibi sürekliliği olan yaşam biçiminin ciddiyetini ortaya koyma bakımından da son derece önemlidir. Eserde de geçen “Can boğazdan gelir.” (s. 14) ve “İnsan yediğiyle değil hazm eylediği miktar ile beslenir” (s. 16) sözleri; beslenmenin, en önemlisi doğru beslenmenin sağlık için ne derece gerekli olduğuna delildir. Bu nedenle metindeki bilgiler; beslenme usullerinin yanı sıra insan sağlığıyla, dolayısıyla tıp ilmiyle de ilişki içindedir.

Çalışma, hem yeme-içme kültürüne dair verdiği zengin bilgilerle hem de yemek ve beslenme konusundaki bilimsel yaklaşımlarıyla kültürel ve ilmi bir değer taşımaktadır. Aynı zamanda eserdeki zengin söz varlığı unsurları, Türkçenin her alanda kendini temsil edebilme gücünü bir kez daha kanıtlar niteliktedir.

