

BASILMIŞ OLAN İLK TÜRK YEMEK KİTABI “MELCEÜ’T –TABBÂHİN”

The First Published Turkish Cookery Book “Melceü’t–Tabbâhin”

Первая опубликованная кулинарная книга “Мелжеут-Таббахин”

Nilüfer ACAR TEK*, Metin Saip SÜRÜCÜOĞLU**

Gazi Türkiyat, Bahar 2014/14: 225-229

Özet: *Melceü’t -Tabbâhin (Aşçıların Sığınağı) adlı eser, Mehmet Kamil tarafından 1844 yılında basılmış olan ilk Türk yemek kitabıdır. Bu eser Mehmet Kamil’in uzun araştırmaları sonucunda ortaya çıkmış olan yeni tarifleri Türk mutfağına kazandırmıştır. Kitap basıldığı dönemde oldukça ilgi görmüş ve 44 yıllık süreçte baskısı dokuz defa yenilenmiştir. Batı usulü yemekler ilk kez bu kitapta yer almış ve kendisinden sonra basılan yemek kitaplarına temel teşkil etmiştir. Basılan ilk Türk yemek kitabı olması ve Türk mutfağına getirdiği yenilik ve çeşitlilik açısından önemli bir kültürel mirastır.*

Anahtar kelimeler: *Türk mutfağı, İlk Türk yemek kitabı, Mehmet Kamil*

Abstract: *Melceü’t-Tabbahin was written by Mehmet Kamil which was the first Turkish cookbook published in 1844. This book was contributed to many new recipes to Turkish cuisine by Mehmet Kamil as a result of long researches. This book got attention and the publication was renewed 9 times in 44 years period. The western type cook recipes took place in this book and it has been a fundamental for subsequent published cookbooks. It is an important cultural heritage because it is the first published Turkish cook book that brought innovation and diversity for Turkish cuisine.*

Key words: *Turkish cuisine, the first Turkish cookery book, Mehmet Kamil*

Аннотация: *Книга Мехмет Камиля “Мелжеут-Таббахин” (Прибежище Поваров) изданная в 1844 году, является первой опубликованной турецкой кулинарной книгой. Эта книга была написана в результате долгих исследований Мехмет Камиля в турецкой кухне. Книга вызвала значительный интерес и в 44-й годовой период была переиздана девять раз. Первые рецепты в западном стиле содержались в этой книге и именно она стала основой для других кулинарных книг. Эта книга является важным культурным наследием, из того что она является первой турецкой кулинарной книгой и именно она принесла много инноваций и разнообразий в турецкую кухню.*

Ключевые слова: *Турецкая кухня, первая турецкая кулинарная книга, Мехмет Камиль.*

GİRİŞ

İlk Türk yemek kitabı *Melceü’t-Tabbâhin (Aşçıların Sığınağı)*, İstanbul’da taşbaskısıyla (lito) 1844 yılında (hicri 1260) basılmıştır. Kitabın yazarı Mehmet Kamil, II. Mahmut tarafından açılmış batılı anlamda ilk tıp fakültesi olan Mekteb-i Tıbbiye-i Adliye-i Şahane hocalarındandır. Kitabın bir tıp hocası tarafından yazılmış olması,

* Doç. Dr., Gazi Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü Öğretim Üyesi, Ankara / TÜRKİYE. acarnil@hotmail.com

** Prof. Dr. Ankara Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi, Beslenme ve Diyetetik Bölümü. metinsaip@gmail.com

beslenmenin sağlıkla ilişkisinin yıllar öncesinde de bilindiğinin önemli bir göstergesidir. Mehmet Kamil İstanbul'daki aşçıların hep aynı eski yemekleri pişirmeleri ve yeniliklere önem vermemeleri nedeniyle tecrübeli kişileri dinleyerek, araştırarak ve özellikle 18. yüzyılda yazılmış Ağdiye Risalesi ve Yemek Risalesi adı verilen iki yazma eserden de yararlanarak *Melceü't-Tabbâhîn*'i hazırlamıştır. Tanzimat'tan beş yıl sonra basılan eser bu konuda büyük bir açığı tamamlamış ve 1844-1888 yılları arasında baskısı 9 defa yenilenmiştir. Kitap Türabi Efendi tarafından İngilizceye çevrilmiş, 1864 ve 1884 yıllarında Londra'da iki kez basılmıştır. Kitabın 1873 yılındaki baskısı Mehmet Sıtkı tarafından Arapçaya çevrilerek 1886 yılında Kahire'de yayımlanmıştır. Eser, kendinden sonra tüm basılı yemek kitaplarına kaynak olmuştur. Kitabın Latin harfli baskısı, aslına uygun biçimde yazarın üslubu korunarak Turgut Kut ve Günay Kut'un katkılarıyla Cüneyt Kut tarafından hazırlanmış ve 1997 yılında 5000 adet basılmıştır (Kut 1997).

Melceü't-Tabbâhîn incelememiz, Cüneyt Kut ve arkadaşlarının çalışması üzerinden yapılmıştır. Kitabın bu düzenlemesi; Türkçe yazılmış 101 sayfalık kısmın devamında, "A Manual of Turkish Cookery" başlığıyla ayrılan 83 sayfalık Türabi Efendi'nin İngilizce çevirisini ve 132 sayfalık Mehmet Turabi tarafından yazılan Arapça çevirisini de içermektedir (Kut 1997).

Mehmet Kamil, kitabını nasıl hazırladığını, eski yemekler ve aşçılar hakkındaki düşüncelerini oldukça ağdalı bir dille giriş bölümünde yazmıştır. Yazar, kitabın önsöz niteliğindeki bu giriş bölümünde; "Sayısız övgü ve şükürler olsun yedirip içiren tanrıya diyerek başlamış ve zevk - sefa ehline neşe verecek bir eser yazmağa iştahlı olduğunu; İstanbul'daki kadın ve erkek aşçıların temcit makarnası gibi eski yemeklerden başka yemek pişirmeğe önem vermediklerini; masrafların da aşçıların ellerini yakıp feryat ettiklerini; eski yemek kitaplarını incelediğini; nadir ve nefis yemekleri buradan aktarıp gereksiz yerlerini çıkardığını; tecrübeli usta kişilerden yeni yemek tarifleri derlediğini; hep çorba teraneleriyle ancak işkembe çorbasına kanaat edenlerin de ellerinde böyle bir kitap olacağından, buradaki yemeklerden yaparak ağızlarına tat geleceğini ve kendisine teşekkür edeceklerini ve kitabın 12 fasıldan" oluştuğunu anlatmıştır (Kut 1997). Batı usulü hazırlanan yemekler ilk kez bu kitapta görülmektedir.

Önsözde de belirtildiği gibi kitap 12 bölümden oluşmuştur. Birinci bölüm "fasl-ı evvel" ile başlamış, on ikinci bölüm ve kenarlara yazılmış olan tarifleri içeren "der kenar" bölümü ile sonlanmıştır. Tariflerde kullanılan ölçüler eski Osmanlı ölçü sistemine göre verilmiştir.

MELCEÜ'T-TABBÂHİN İÇİNDEKİ FASILLARININ İNCELENMESİ

Faslı evvel- Çorbalar: "Çorbanın envanı ve tarik-i terbiye ve tabhlarını beyan eder." Bu kısım içinde 5 çeşit çorba tarifi bulunmaktadır. Bunlar; Nohut çorbası, Balık çorbası, Tarhana çorbası, Terbiyeli ciğer çorbası, Ekşili çorba tarifleridir.

İkinci Fasil- Kebaplar: "Kebapların envaını ve koyun ve kuzu ve balık etlerinden yapılmış olan külbastılar envaın beyan eder" Bu bölümde 22 çeşit kebab tarifi bulunmaktadır. Bunlara örnek olarak Kuş kebabı, Muhzır kebabı, Tavşan kebabı, İçi doldurulmuş, Kuzu kebabı, Lüfer külbastı gibi tarifler sayılabilir.

Üçüncü Fasil-Yahniler: "Lühumattan yahniler ve püryan ve köfteler envaın beyan eder" başlığı ile başlayan bölümde 31 tarif bulunmaktadır. Beyaz yahni, Yaka yahnisi, Uskumru balığından papas yahnisi, Maydonozlu sıkma köfte, Kadınbudu ve Patlıcan mücmeri gibi çeşitli tarifler dikkat çekmektedir.

Dördüncü Fasil- Tavalar: "Tava tabir olunur tavada tabh olunan taamlar ve pilakiler beyanındadır". Bu fasılda 11 çeşit tava tarifi yer alır. Et tavası, Hamsi balığı tavası, İstiridyeye pilakisi gibi tarifler anlatılmıştır.

Beşinci Fasil- Börekler: "Hamurdan mamul börek nev'inden olan eti'ne beyanındadır" Bu kısımda 21 çeşit börek tarifi bulur bunlardan bazıları; Sakız böreği, Türk böreği, Paça böreği, Fincan Böreği, Tatar Böreği, Yumurtalı lokum ve Vertika' dır.

Altıncı Fasil- Hamur işi tatlılar: "Hamurdan mamul sıcak tatlı nev'inden olan eti'ne beyanındadır" Bu fasılda 44 çeşit hamur işi tatlı tarifi yer alır. Bunlara örnek olarak Musanna kaymak baklavası, Kadın göbeği, Kadife, Yağsız kadayıf, Fodula kadayıfı, Sabuniye helvası, Lamunya helvası, Güllabiye, Vişne ekmeği, Cızlama tarifleri sayılabilir.

Yedinci Fasil-Sütlü tatlılar: "Soğuk tatlılar envaını beyan eder" Bu bölümde 15 çeşit sütlü tatlı tarifi bulunmaktadır. Tavukgöğsü, Elmasiye, Süzme saray aşuresi, Muhalbe, Şeftali tatlısı, Ayva Tatlısı, Sütlü aş, Paluzec, Güllaç paludesi gibi farklı tarifler bulunmaktadır.

Sekizinci Fasil- Bastılar: "Bastı tabir olunur sebze taamlar ve bazı perakende et'ine envaını beyan eder" Bu kısımda 26 çeşit bastı tarifi bulur bunlardan bazıları; Kabak bastı, Medkune, Herise, Çılbur, Yalancı keşkek, Patlıcan kayganası, Türlü, Güveç balığı, İmam bayıldı, Sebzevat, Kavurmalı patlıcandır.

Dokuzuncu Fasil- Zeytinyağlı ve sağyağlı dolmalar: "Zeytinyağlı ve sağ yağlı dolmalar envaını beyan eder". Bu kısımda 14 çeşit tarif bulunmaktadır. Mülebbes dolma, Halep dolması, Vişne yalancı dolması, Şalgam dolması, Midye dolması, Mumbar ve şirden tarifleri dikkat çekici örneklerdir.

Onuncu Fasil- Pilavlar: "Pilavların envaını ve trik-i tabhların beyan eder". Bu kısımda 13 çeşit pilav tarifi bulunmaktadır. Bu kısma örnek olarak, Acem pilavı, Lüfer pilavı, Tarak pilavı, Özbek pilavı, Yağsız pilav, Domates pilavı sayılabilir.

On birinci Fasil- Hoşafklar: "Hoşafkların envaını beyan eder" Bu fasılda 14 çeşit hoşaf tarifi bulunmaktadır. Misket elması ve akça armudu hoşafı, Ali fakih eriği hoşafı,

Bardaşa eriği hoşafı, Nar hoşafı, Şam fıstığı hoşafı bu kısımda dikkat çeken tariflerdir.

On ikinci Fasıll- Kahveden önce yenecek tatlılar ve içecekler: “Kahveden önce tenavül olunacak hulviyyat ve meşhur olan şuruplar ve bunlara müteallik bazı nesnelere beyan eder” Bu fasıl 20 farklı tarifi içermektedir. Ayva murabba’ı, Gülbeşeker şemsiyesi, Rahatü’l hulkum, Badem kurabiyesi, Menekşe şurubu, Kaba koruk tatlısı, Sirkencebin bu kısımda öne çıkan tariflerdendir.

Bu fasılların en sonunda Der-Kenar başlığı altında Mehmet Kamil’in sahife kenarlarına eklemiş olduğu 46 çeşit salata, tarator ve turşu tariflerini içeren bir bölüm daha bulunmaktadır. Bu bölümde yer alan tariflere örnek olarak; Çerkez salatası, Istakoz taratoru, Teke salatası, Urus turşusu, Balık turşusu, Karadut peltesi, Bamyasalamurası, Tertib-i hardal ve Badem hariresi sayılabilir.

Kitapta on iki bölüm içinde 237, Der kenar bölümünde ise 46 tarif olmak üzere toplam 283 tarif bulunmaktadır.

TÜRABİ EFENDİ’NİN KİTABININ İNGİLİZCE ÇEVİRİSİ HAKKINDA

Osmanlı Mutfağının yabancı dilde yapılan ilk yayını 1964 yılında Londra’da basılan “A Manual of Turkish Cokery” adlı kitaptır (Türabi Efendi 2005). Bu kitap Türabi Efendi tarafından yazılmıştır. İçindeki tariflerin hemen hemen tamamı *Melceü’t-Tabbâhîn*’den alınmış ve İngilizce’ye çevirilmiştir. İlk ve en önemli Türk yemek kitabının İngilizce çevirisi de 2 defa basılmıştır.

Mehmet Kamil’in 12 fasıl olarak hazırladığı kitap, İngilizce kitapta biraz daha genişletilerek 20 bölüm halinde sunulmuştur. Türabi Efendi fasıl sayısını arttırırken yeni bir kısım eklememiş, Mehmet Kamil’in fasılları içinden bazı kısımları iki veya daha çok fasıla ayırarak vermiştir. Türabi Efendi ikinci ve üçüncü fasılları bölerek dört bölüme çıkarmıştır. Yedinci fasıl olan soğuk tatlılar Türabi Efendi’de 12. ve 17. bölüm olarak soğuk tatlılar ve meyve tatlıları şeklinde düzenlenmiştir. Sekizinci fasıl ise bastılar, sebzeler ve kayganalar olarak üç bölüm halinde, onikinci fasıl ise 19. bölüm olan enva-ı şuruplar ve 20. bölüm olan enva-ı reçeller olarak ele alınmıştır. Mehmet Kamil’in kitabında 283 yemek tarifi bulunmakta iken Türabi Efendi’nin İngilizce çevirisinde 253 tarif bulunmaktadır. Çeviride yemeklerin orijinal adları kullanılmış, karşılıklarına İngilizce karşılıkları yazılarak sunulmuştur. Bu kitap Türkçeye çevrilerek 2005 yılında Dönence basım ve yayınevi tarafından “Osmanlı Mutfağı” ismiyle basılmıştır.

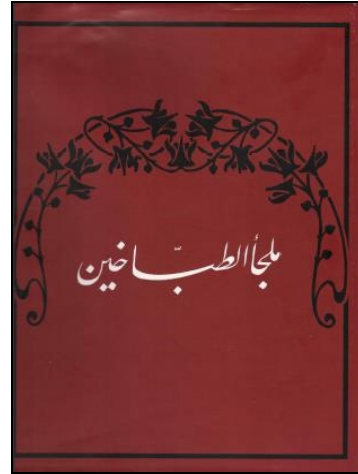
SONUÇ

Bu yazı, Türk mutfak kültürünün gelişmesine önemli katkıları olan ilk basılı Türk yemek kitabı Melceü't -Tabbâhin (Aşçıların Sığınağı) adlı eserin tekrar hatırlanması ve öneminin bir kez daha vurgulanması amacıyla hazırlanmıştır. Yemek kitapları yayımlandıkları dönemlerin mutfak kültürlerini yansıtmaları açısından önemli kaynak eserler arasındadır. Bunun yanında Türk mutfağı ile ilgili belge ve yazma eserlerin gün ışığına çıkartılması Türk beslenme kültürüne büyük hizmet olacaktır.

KAYNAKLAR

KUT, Cüneyt (1997), *İlk Basılı Türkçe Yemek Kitabı Melceü't -Tabbâhin (Aşçıların Sığınağı-1844)*, İstanbul: Duran Ofset Matbaacılık.

TÜRABİ EFENDİ (2005), *Osmanlı Mutfağı*, İstanbul: Dönence Basım ve Yayın Hizmetleri.



[2] Fihrist-i Risale	
<p>Faah vevâle 22</p> <p>İsbâhic 21</p> <p>Nâhiye çorbası 22</p> <p>Bâhic çorbası 22</p> <p>Sıc- i dâğır 22</p> <p>Tarhana çorbası 23</p> <p>Telheş çorbası 23</p> <p>Ekşili çorba 23</p> <p>İhtelâ fiht 24</p> <p>Adı şük kebabsı 24</p> <p>Terak kebabsı 24</p> <p>Kıyma anak kebabsı 24</p> <p>Siz kebabsı 24</p> <p>Haş kebabsı 25</p> <p>Şakhor kebabsı 25</p> <p>Hacı Osman kebabsı 25</p> <p>Terak kebabsı 25</p> <p>Kıymalı kuzu kebabsı 26</p> <p>Taa kebabsı 26</p> <p>Şu dâğır kuzu kebabsı 26</p> <p>Çiğir kebabsı 27</p> <p>Ulkurme beldâğır kebabsı 27</p> <p>Terak kebabsı 27</p> <p>Koyun ve kuzu kebabsı 27</p> <p>Çama ve ağız kebabsı 27</p> <p>Hajdama beldâğır kebabsı 28</p> <p>Kily ve yalması kebabsı 28</p> <p>İkter beldâğır kebabsı 28</p> <p>Terak ve sâhibe kebabsı 28</p>	<p>Ölçmek fiht 29</p> <p>Reçel yahvalı 29</p> <p>Kurşun yahvalı 29</p> <p>Dişme etmiş peşpe yahvalı 29</p> <p>Kıymama 29</p> <p>Meydancağı yahvalı 30</p> <p>Sarımsaklı yahvalı 30</p> <p>Kuzu köftemisi 30</p> <p>İht 31</p> <p>İnce yahvalı 30</p> <p>Fıçık yahvalı 30</p> <p>Terak yahvalı 31</p> <p>Nak yahvalı 31</p> <p>Evmeteci kızama yahvalı 31</p> <p>Ulkurme beldâğır peşpe yahvalı 31</p> <p>Sıc- i dâğır 31</p> <p>Bâhic 31</p> <p>İhtelâ kum makâmı 33</p> <p>Yagur beldâğır yahvalı 33</p> <p>Kıyma peşpe 33</p> <p>Fıçık 34</p> <p>Terak yahvalı 34</p> <p>Kebap kebabsı 34</p> <p>Sıcık kebabsı 34</p> <p>Meydancağı kebabsı 35</p> <p>Kıymalı kebabsı 35</p> <p>Meydancağı anak kebabsı 35</p> <p>Mâkeme 35</p>

