

BOĞOS PİRANYAN

Yaşamı hakkında günümüze ulaşan bilgiler çok azdır. 1896'dan 1915'e dek, Merzifon'daki Anatolia College'ın (Anadolu Koleji) açılığını yaptığı bilinmektedir. 1915 tehciri sırasında Kolej'de kalan son Ermenilerden biri olduğu kaydedilmiştir; ancak akıbeti hakkında kesin bilgiye ulaşılamamıştır. *Aşçının Kitabı*'nın 1914'te Merzifon'da, Hagop M. Sırabyan'ın sahibi olduğu Anatolia Matbaası'nda yapılan Ermenice basımı, bez cilt (7,5 kuruş) ve karton kapak (5 kuruş) olarak satışa sunulmuştur.

u s u l g e r e ğ i

Bu kitap, Merzifon Amerikan Koleji aşçısı Boğos Piranyan'ın *Nor Khoharar* (Yeni Aşçı) adlı Ermenice eserinin çevirisidir (Merzifon: Dıbakrutyun Anatolia [Hagop M. Sırabyan], 1914).

Türkçe basımda, yazarın özgün metinde Ermenice dışındaki dillerde ifade ettiği sözcükler *italik* olarak dizildi. Metin içinde tarafımızca yapılan eklemeler köşeli ayraç içinde belirtildi.

Günümüz okurlarının tariflerden daha kolay yararlanabilmesi için, yazarın “okka, dirhem vs.” gibi eski ölçülerle ifade ettiği değerler, metin içinde ilk geçtikleri yerlerde dipnotlarla açıklandı, daha sonraki kısımlarda ise yeni karşılıklarıyla verildi. Metinde yer alan dipnotlar, aksi belirtilmedikçe, tarafımızca eklendi. Kitabın sonunda, metinde yer alan yemek adları, malzemeler ve özel adlarla ilgili dizinlere yer verildi.

Türkçe yazımda Ömer Asım Aksoy'un *Ana Yazım Kılavuzu* (Epsilon Yay.) temel alındı, Necmiye Alpay'ın *Türkçe Sorunları Kılavuzu*'ndan (Metis Yay.) yardımcı kaynak olarak yararlanıldı.

Kitabın baskıya hazırlanması sırasındaki katkı ve önerilerinden ötürü Turgut Kut'a, Brian Johnson'a, Murat Bilir'e, Arsen Yarman'a, Vera ve Sona Punarcıyan'a, Vangelis Kechriotis'e, Ayşe Yetişkin Kubilay'a, Garo Aprahamyan'a ve Anahit Astoyan'a teşekkürlerimizi sunarız.

y a y ı n c ı n ı n n o t u

AŞÇININ KİTABI

A r a s Y a y ı n c ı l ı k
İstiklal Caddesi, Hıdivyal Palas 231/Z.
34430 Tünel, Beyoğlu-İstanbul
Tel: (0212) 252 65 18 - 243 06 02
Fax: (0212) 252 65 19
info@arasyayincilik.com
www.arasyayincilik.com

Boğos Piranyan
Aşçının Kitabı

Yayına Hazırlayan
Rober Koptaş

Düzeltilen
Ararat Şekeryan

Kapak Tasarımı
Mehmet Sinan Niyazioğlu

Kapak Fotoğrafları
Murat Bilir Koleksiyonu
Amerikan Bord Kütüphanesi (İstanbul)

© 2008, Aras Yayıncılık

ISBN 978-975-7265-98-6

Baskı
Sena Ofset

2. Matbaacılar Sitesi 4NB7-9-11 Topkapı - İstanbul
Tel: (0212) 613 03 21

Birinci Baskı: Haziran 2008, İstanbul
İkinci Baskı: Temmuz 2008, İstanbul

AŐÇİNİN KİTABI

BOĞOS PİRANYAN

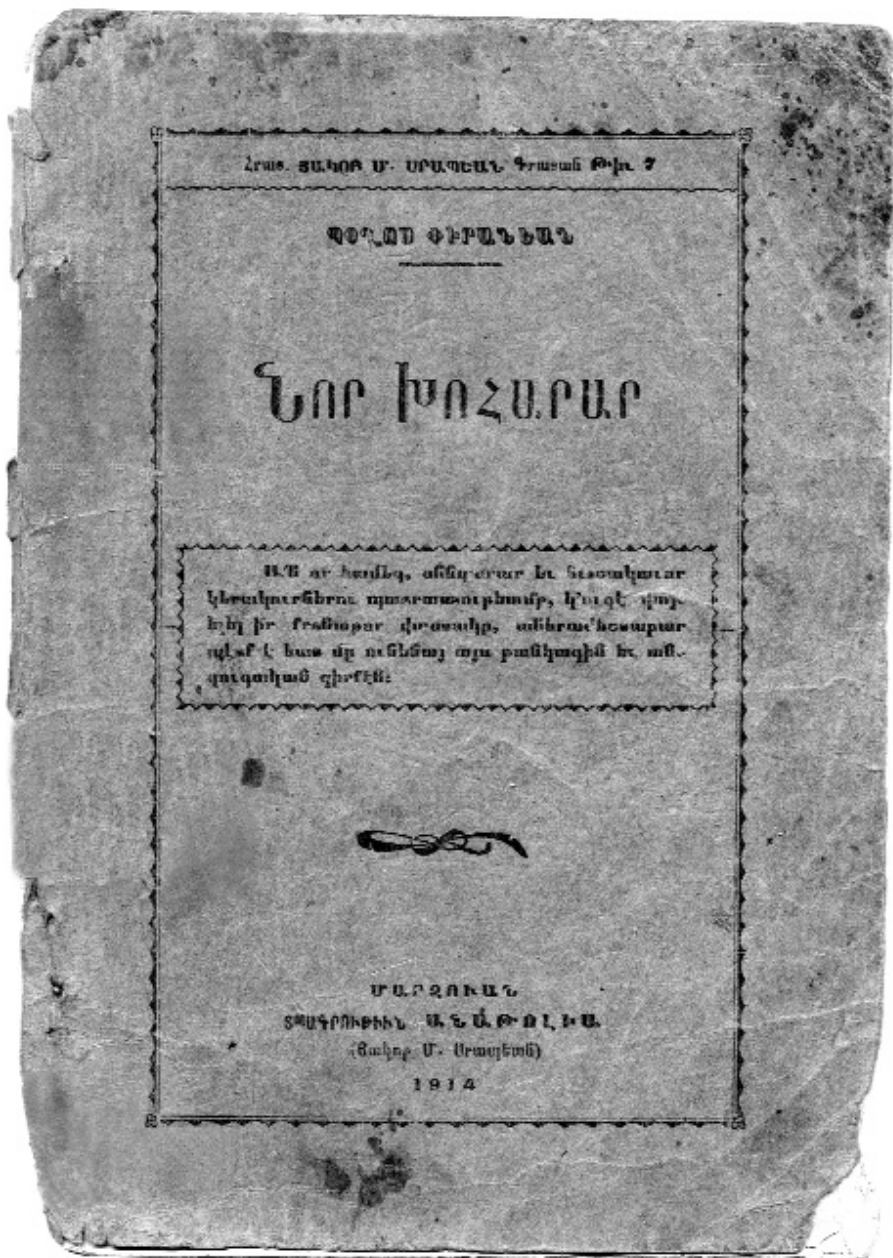
Merzifon Amerikan Koleji AŞçısı

1914

ÇEVİREN

TAKUHİ TOVMASYAN





Boş Piranyan, Nor Khoharar (Yeni Aflç), Merzifon: Anatolia Matbaas,
(Hagop M. S'rabyan), 1914.
(13.5x19.5 cm, 96 s.)

Nor Khoharar 'ı Okurken...

ZAFER YENAL*

Yemeği hazırlarken kişi kendi de yemekle birlikte ve yemek gibi "pişmezse" o yemeğin tadı yavan olur. Güzel bir bahçe, ancak sahibinin nefesiyle yeşerir. Yemek de lezzetini ve rayahasını onu hazırlayandan alır. Temiz ve zevkli yemek hazırlayabilmek için *temizlik* ve *zevk* gerekir. Tek sözle, yemeği zihinle pişirmemiz gerekir – aşının zihniyle.

Boğos Piranyan'ın *Nor Khoharar* (Yeni Aşı) kitabına yazdığı nszden alınma bu satırlar, bize yemek pişirmenin sadece teknik bir mesele olmadığını hatırlatıyor. Öyle ki, Piranyan'a göre ocakta pişen sadece yemek değil, nefesiyle, zihniyetiyle, kültürüyle aşının ta kendisi. Biraz dikkatlice düşününce Piranyan'a katılmamak olanaksız. Hangi yemeği sevip sevmediğimizden tutun da, neyi nasıl pişirdiğimizin bir dizi kültürel tercih ya da toplumsal koşulla Őekillendięi çok açık. Bu yüzden, yeme-içme edimine sadece biyolojik ya da fiziksel zorunluluklardan kaynaklanan maddi bir süreç olarak bakmak meseleyi fazla basite indirgemek olur. Bugün birçok sosyal bilimcinin yemeği bir araştırma konusu olarak ele almasının altında yatan en önemli neden, hiç kuşkusuz, yemeğin toplumların gündelik hayatını oluşturan en önemli kültürel pratiklerin başında gelmesi.

Belirli bir dönemde, belirli bir yerde, toplumsal gruplar arasındaki yeme-içme davranışlarındaki farklılıklara bakarak, sınıfsal, etnik,

* Boğaziçi Üniversitesi Sosyoloji Bölümü'nde ğretim yesi. Tarihsel sosyoloji, kalkınma sosyolojisi, kültür ve yemek sosyolojisi konularında dersler veriyor. Türkiye'de tarım, yemeğin tarihi, popüler kültür, tüketim ve insan hakları alanlarında araştırmaları ve yayınları var.

ulusal ya da toplumsal cinsiyetle ilgili eşitsizliklere, hiyerarşilere ve çatışmalara ilişkin önemli çıkarımlarda bulunmak mümkün. Yine benzer şekilde, yeme-içme davranışlarındaki benzerlikler, süreklilikler ya da kopukluklar bize toplumlar ya da toplumsal gruplar arasındaki etkileşimin ve ilişkilerin boyutu ve niteliği hakkında da önemli ipuçları verebilir. Çünkü müzik, eğlence, giyinme, barınma gibi temel edimlerin yanı sıra yemek de insanlar için toplumsal ve kültürel kimliğin çok önemli bir veçhesini oluşturur. Tam da Piranyan'ın söylediği gibi kokusuyla, tadıyla, zihinde ve vücutta bıraktığı izlerle yemek, bedene ve bedensel pratiklere bir anlamda nakşolur. Meseleye buradan bakıldığında da yeme-içme pratiklerinin sadece toplumsal olanı yansıtmaya açısından değil, aynı zamanda toplumsal olanı kurma anlamında da çok merkezi bir yerde durduğunu düşünebiliriz.

Öte yandan yemek, çok uzun bir süre sosyal bilimlerin ve tarih çalışmalarının çeperinde kalmış bir konu. Ekonomik süreçler, siyasi sistemler, devlet yapıları gibi daha ciddi ve önemli bulunan meselelerin yanında yemek gibi daha ziyade tüketimle ve kültürel alanla ilgili konuların uzunca bir süre nadir olarak araştırmacıların ilgisini çektiğini görüyoruz. Bununla birlikte, özellikle 1960'lı yıllarla birlikte başta feminizm ve ırkçılık karşıtı hareketler olmak üzere süregiden sistemkarşıtı siyasi hareketlerin de etkisiyle, kültürel kimlikler, tüketim, ev içi emek gibi konuların yavaş yavaş sosyal bilimlerin gündemine girmeye başladığı söylenebilir.

Bu gelişmede elbette kültür gibi sosyal değişim süreçlerine ancak dolaylı olarak etkisi olduğu varsayılan ve bu haliyle de önemsiz bulunan alanların iktidar ve toplumsal ilişkiler açısından kurucu rolünün fark edilmesi büyük rol oynadı. Bu gelişmelere paralel olarak, uluslararası literatüre baktığımızda son yirmi yıldır yemek ve mutfak kültürleri hakkındaki çalışmalarda bir artış göze çarpıyor. Türkiye'de de durum çok farklı sayılmaz. Görece az olsa da, son zamanlarda giderek artan sayıda tarihinin yemek ve mutfak kültürleri konusunda çalışmalar yaptığı gözleniyor. Bu çalışmaların ortak özelliği, İstanbul ve saray mutfağı üzerine yoğunlaşmaları. Osmanlı coğrafyasını oluşturu-

ran diğer bölgelerle ilgili çalışmalar hemen hemen yok denecek kadar az. Dolayısıyla, İstanbul haricindeki yerlerde sıradan insanların neler yediğini, neyi nasıl pişirdiğini ve bu konularda farklı etnik ve dinsel topluluklar arasındaki farklılık ya da benzerlikleri pek bilemiyoruz.

Bu durumun aslında diğer ülkelerle ilgili tarihsel çalışmalarda da karşımıza çıkan genel bir sorun olduğu söylenebilir. Siyasi ve iktisadi iktidarı ellerinde bulunduran grupların hayatlarıyla, yaşama biçimleriyle, sorunlarıyla, arzularıyla ilgili ayrıntıların tarihsel belgelere aktarılması çok daha yaygın olduğu için, bu durum aslında şaşırtıcı değil. İşte bu yüzden, öğrencilerin büyük çoğunluğunu Ermenilerin oluşturduğu Merzifon Anadolu (Anatolia) Koleji'nde 18 yıl açılılık yapan Boğos Piranyan'ın yazdığı *Nor Khoharar*, çok önemli bir tarihsel belge olma özelliğini taşıyor. Bu kitap bize Osmanlı İmparatorluğu'nun son dönemlerinde İstanbul dışında bilinen yemekler ve bu yemeklerin niteliği hakkında önemli bilgiler veriyor. *Nor Khoharar*'ı aynı dönemlerde yazılmış ve genellikle İstanbul'da basılmış yemek kitaplarıyla karşılaştırmak suretiyle, geç dönem Osmanlı İmparatorluğu'nda rastlanan yemek kültürleri hakkında daha derinlikli ve anlamlı analizler yapmak mümkün.

Öte yandan, Piranyan *Nor Khoharar* için yazdığı önsözde “kadın eğitiminin” öneminden bahsediyor ve ev ekonomisi ya da yemek pişirme gibi derslerle genç kızların geleceğe hazırlanmasının gerektiğini anlatıyor. Piranyan ayrıca kitabının bu yolda “samimi bir başlangıç” olması temennisinde bulunuyor. 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren Amerika ve çeşitli Avrupa ülkeleri de dahil olmak üzere dünyanın birçok yerinde kadın eğitimi konusunda özellikle “kadınlara mahsus” okulların açılması yoluyla önemli girişimler olduğunu biliyoruz. Osmanlı İmparatorluğu'nda 1865 yılında kız sanayii mektepleriyle başlayan bu tür girişimler Türkiye Cumhuriyeti döneminde kız enstitüleriyle devam ediyor. Yine ayrıca aynı dönemlerde birçok kolejde sırf kız öğrencilere mahsus çeşitli dersler verildiği de hatırlanacak olursa, Piranyan'ın kitabı bu alanda da önemli bir tarihsel tanıklık olarak görülebilir.

Kitabı okurken tarihsel açıdan benim ilgimi çeken başka bir konu da, özellikle tatlılar ve kekler bölümünde karşılaştığım, Avrupa ya da Amerika menşeli oldukları kuşku götürmez çeşitli tarifler. Bunlar arasında “pandispanya”, “limonlu pay”, “elmalı pay” ya da “donut (donut)” sayılabilir. Bu tür Batılı tatlıların ya da keklerin Türkiye’de genellikle Cumhuriyet döneminde bilinir hale geldiği varsayılır. Hakikaten de 19. yüzyıl sonlarında yazılmış çoğu yemek kitabında bu tür tatlı tarifleri pek yer almaz. Dolayısıyla *Nor Khoharar*, Türkiye’de yaygın olarak cumhuriyet döneminde bilindiği ve pişirildiği varsayılan tatlıların geçmişi ve Osmanlı topraklarına giriş yolları hakkında da önemli ipuçları sağlıyor.

Öte yandan Boğos Piranyan’ın kitabı sadece dünü değil bugünü de daha iyi anlamak için çok önemli bir eser olma niteliğini taşıyor. Türkiye’nin yakın tarihine baktığımızda yemekle ilgili meselelerin sık sık “tartışma” konusu olduğunu görüyoruz. “Lahmacunla viski içilir mi / içilmez mi?” sorusundan tutun da, “baklavanın aslen hangi millete ait olduğu?” sorusuna kadar tali gibi görünen birçok meselenin her fırsatta kendine gazetelerde, dergilerde, televizyonda yer bulduğunu; “uzmanların” bu konularda sık sık görüş belirttiğini biliyoruz. Biraz daha yakından bakıldığında, bu görüşlerin milliyetçiliğe ve sınıfsal hiyerarşilere sadakatle yakından ilişkili olan yüksek dozlarda önyargılar, saptamalar, kestirme sonuçlar barındırdığını fark etmek mümkün. Bu tür meselelerin birer soru olarak gündeme gelmesi bile, aslında lahmacunun da baklavanın da sadece birer “yiyecek” olmadığının, birçokları için kültürel kimliklere ve dolayısıyla da süregiden toplumsal çatışmalara dair önemli semboller, imgeler ve anlamlar taşıdığına bir göstergesi olarak düşünülebilir.

Bu sorulara hızlıca verilen kestirme cevaplar, bu sembollerin ve imgelerin nasıl da varolan hegemonik yapılar ve söylemler tarafından şekillendirilmeye çalışıldığının bir işareti olarak yorumlanabilir. Aksi takdirde, genelde Güneydoğu Anadolu’yla özdeşleştirilen ve son dönemlerde büyük şehirlerde görüldüğü iddia edilen kültürel yozlaşma ve kirlenmenin başlıca sembollerinden biri olarak gösterilen lahmacun-

cunla, zengin ve Batılı hayat tarzlarına göndermeleriyle hatırlanan viskinin birlikteliği bu kadar çok insan için böylesine imkânsız ve sorunlu olmazdı. Ne de yüzyıllardır birçok farklı coğrafyada farklı şekillerde pişirilen, içinde Ermenisinden, Rumuna, Arabına birçok farklı etnik ve dini topluluğun etkilerini taşıyan bir tatlının “Türk işi” olarak bu kadar kolay gösterilmesi ve çabuk kabul görmesi mümkün olurdu.

Örnekleri çoğaltılabilecek bu tür tartışmalar, toplumsal sonuçları itibariyle hiç de önemsiz ya da geçici olarak görülemez. Çünkü bu tür tartışmalardaki üslup ve kullanılan dil, çoğu zaman birbirinden farklı grupları anlamakta kullanılan özcü, milliyetçi ve ırkçı kategorileri sıradanlaştırıyor ve bunların içinde barındırdığı şiddeti gündelik hayat düzeyine taşıyıp yeniden üretiyor ve sürekli kılıyor. Burada sözünü ettiğim şiddet, daha ziyade sembolik bir şiddet. Hegemonik söylemin içinde kendini sık sık gösteren kelimeler, kavramlar, çözümlenmeler vasıtasıyla belirli toplumsal grupların, halkların mağduriyetine sebep olan bir şiddet. Bu şiddet, gücünü belirli tarihsel olayların, iktidar mücadelelerinin, toplumsal eşitsizliklerin yarattığı acıları, sıkıntıları unutturmaktan, üstünü örtmekten, hiç olmamış gibi göstermekten alıyor. Öte yandan da, toplumsal hafızanın ve gündelik hayatın içindeki “biz” ve “öteki” tanımlamalarını doğrudan şekillendirdiği için sembolik şiddetin, Türkiye’de sık sık karşımıza çıkan hadiselerde de (son zamanlardaki linç girişimleri, 6-7 Eylül 1955 Olayları, 1934 Trakya Vakası, vs.) görüldüğü gibi, fiziksel şiddete dönüşmesi hiç de zor olmuyor.

Dolayısıyla, yemek gibi gündelik hayatın merkezinde duran kültürel pratiklerin, Türkiye’de yaygın şekilde konuşulduğu gibi üstünkörü, basmakalıp ve yüzeysel olarak değil de, daha derinlikli ve tarihsel süreçlere duyarlı bir şekilde tartışılması çok önemli. Bu tür tartışmalar sayesinde, yemek ve yemek tarihi alanında özcü ve dışlayıcı millî kategorilerin dışına çıkabiliriz. Elbette bu tür tartışmaların yaygınlaşabilmesi ve belirli bir olgunluk düzeyine erişebilmesi, ancak bu konularla ilgili yapılan tarihsel, sosyolojik ve antropolojik çalışmaların çoğalmasıyla ve bu konulardaki düzeyli yayınların artmasıyla mümkün olabilir. Böylelikle Türkiye Cumhuriyeti devleti sınırları içinde

kalan topraklarda yaşayan ve yaşamış olan farklı topluluklar arasındaki tarihsel etkileşimlerin niteliği ve bunların yemek alanına nasıl yansıdığı sorusuna cevaplar üretebiliriz. Bu noktada Boğos Piranyan'ın kitabının önemini daha iyi kavramak mümkün.

Piranyan'ın kitabı, Türkiye'de son dönemlerde çok sık gündeme gelen "Türk mutfağı", "Osmanlı mutfağı" gibi tanımlamalar hakkında yeniden düşünmek ve bu tanımlamalara daha eleştirel yaklaşmak için çok iyi bir başlangıç noktası. Yemek sosyolojisi ve tarihi alanında yapılan birçok araştırma, "ulusal" mutfak fikrinin, çoğunlukla *ulus devletleşme* süreciyle birlikte ortaya çıktığı konusunda hemfikir. Örneğin, bugün dünyanın en rafine, en gelişmiş mutfaklarının başında geldiği düşünülen Fransız mutfağının ancak 19. yüzyılın ortalarından itibaren "ulusallaşmaya" başladığını biliyoruz. Bu konuda yapılan araştırmalar, yemek kitapları, dergiler, gazeteler, fuarlar, panayırılar, haritalar yoluyla birbirinden çok farklı yiyecek pişirme, saklama, sunma özelliklerine sahip yöresel, yerel mutfakların giderek daha "ulusal" bir repertuar içerisinde kodlanmaya başlanmasının bir "Fransız mutfağının" oluşmasında büyük rol oynadığını gösteriyor. Sadece Fransa için değil, birçok başka "ulusal mutfağın" ortaya çıkmasında, daha doğru bir deyişle "kurgulanmasında" benzer süreçlerden bahsetmek mümkün. Dolayısıyla, ulus kavramında olduğu gibi, "ulusal mutfak" kavramının da geriye dönük olarak "icat edilmiş" bir fikir olduğunu söyleyebiliriz. Bir ulusun sınırları içindeki sınıfsal ve etnik çeşitlilik düşünüldüğünde, "ulusal mutfak" adlandırması altında her zaman bu adlandırmayla uyumlu olmayan fazlalıklar ve örtüşmezlikler olduğu kestirilebilir.

Bugün "Türk mutfağı" olarak sunulan kurgunun içerdiği fazlalıklara ve örtüşmezliklere örnek olarak, Boğos Piranyan'ın kitabında birçok yemek tarifleriyle karşılaşırız. Çoğu insan için "Türk mutfağına" aidiyeti tartışılmaz tarhanalı, işkembeli çorbalar; farklı sebzelerden yapılan bastılı yemekler, kebablar (çoban, tava, tas, vs.), köfteler (İzmir, Antep –tariften içli köfte olduğu anlaşılıyor, kadımbudu, vs.), musakkalar (patlıcan, kabak, vs.), dolmalar (yaprak, lahanası, vs.) ya da irmik helvası,

lokma, tel kadayıf gibi tatlılar bu yemek kitabında yer alıyor. Sadece isimleriyle değil, hazırlama ve pişirme yöntemleriyle de bu yemekler, Türkiye’de yaşayan ve yemek pişiren birçok insana çok tanıdık gelecek. Dolayısıyla da bu kitap “Türk mutfağı” tanımlaması üzerinde yeniden düşünmek ve bu tanımlamanın, üzerini örterek ya da “milli” terimlerle içererek tektipleştirmeye çalıştığı etnik ve yerel çeşitliliği hatırlamak için okurlarına çok iyi bir fırsat sunuyor.

Bununla birlikte, meseleye “öteki” taraftan da benzer bir şekilde yaklaşmak mümkün. Elbette kitapta dalak dolmasından tutun da, zeytinyağılı pırasa dolmasına, *tzıvazeg*’e ya da *herisa*’ya varıncaya kadar bugün genellikle “Ermeni mutfağıyla” özdeşleştirilen birçok yemeğin ya da içeceğin tarifi var. Öte yandan, Piranyan’ın kafasında Türk, Ermeni ya da Arap mutfağı gibi ayrımlar olmadığı çok açık. Yazarının Ermeni ve orijinalinin Ermenice yazılmış olmasının dışında ne kitabın önsözünde ne de verilen tarifler içerisinde bu kitapta yer alan yemeklerin “Ermeniliğine” dair tek bir kelimeye ya da vurguya rastlamak mümkün değil. Ama bugün muhtemelen bu kitap hakkında konuşulurken “1914 yılında yazılmış bir Ermeni yemek kitabı” diye bahsedilecek. Yani Piranyan’ın bu kitabı yazarken belki çok da umurunda olmayan bir olguyu bu kitabı tanımlayan en önemli özellik olarak kullanacağız. Bu olası durumun, kitabın kültürel ve tarihsel olarak içerdiği zenginliği bir miktar törpüleme ve bu zenginliğin mümkün kıldığı farklı okumaların önünde bir engel oluşturma riski taşıyacağı da kuvvetle muhtemel. Bu riski bertaraf etmenin bir yolunun, kitabın her türlü “özcü” yorumlamadan imtina edilerek okunması olduğunu düşünüyorum. Böylelikle Piranyan’ın kitabını, milliyetçi ve dışlayıcı kategoriler içinde değil de, hak ettiği gibi özgürleştirici bir şekilde okumak mümkün olabilir.

Yamağın Sözü

TAKUHI TOVMASYAN*

Mutfakta okkayla, dirhemle hiç işim olmadı. Ben taneyle, gramla ölçülen zamanlara yetiştim. Ama öyle gramla, sayıyla değil de mutfakta bol bol malzemeye çalışmayı daha çok sevdim. Mesela sepet sepet bakla ya da bezelye ayıklamaya, demet demet ıspanak, semizotu yıkamaya, reçel yapmak için 300-400 tane yeşil incir ayıklamaya, vişne tatlısı yapmak için vişnelerin çekirdeklerini çıkarmaya, çilek yıkamaya, enginarların kabuklarını yolmaya, minik minik muska böreği sarmaya, on yumurta ile *petaluda* yapmaya, beş-altı kilo undan *Zadig* (Paskalya) çöreği mayalamaya, mezelik misket köfte yuvarlamaya, topiklik nohutların zarlarını 'teek teek' pıtlatmaya, çavela dolusu balık ayıklamaya hiç üşenmem, seve seve yaparım, yeter ki sevdiğim yanımda olsun.

Çocukluğumda, ağustos aylarının sıcaklığında, başka pek çok gönüllü aileyle birlikte Beykoz Surp Nigoğayos Kilisesi'nin geleneksel sevgi sofrasının hazırlık çalışmalarına gün evvelinden katılırdık. Sevgi sofraları, İstanbul'daki Ermeni kiliselerinde, kiliseye adını veren azizin anısına yılda bir kez toplanan bir tür dayanışma yemeğiydi. Pazar sabahı yapılan dini ayinden sonra, İstanbul'un çeşitli semtlerinden gelen cemaat mensupları hep birlikte bir sofraya oturup kurban eti yer ve bu arada kilisenin yıllık bütçesinin denkleştirilmesi için bağış toplanırdı. İlk olarak Beykoz'daki kilisenin mutfağında görmüştüm o koskocaman, boy boy kalaylı bakır kazanları, süzgeçleri, keççeleri, sa-

* *Sofranız Şen Olsun / Ninelerimin Mutfağından Damağımda, Aklımda Kalanlar* adlı yemek-anı kitabının yazarı (İstanbul: Aras Yayıncılık, 2005 [4. baskı]). *Aşçının Kitabı*, Aras Yayıncılık'ta Ermenice dizgi görevlisi olarak çalışan Takuhi Tovmasyan'ın ilk çeviri çalışmasıdır.