YAVUZ KÖSE

Viyana Üniversitesi Osmanlı ve Türkiye Çalışmaları kürsüsünün başkanıdır. Türkoloji, Osmanlı ve Türkiye Araştırmaları Cemiyeti'nin (GTOT) başkanlığını yürüten Köse, *Diyâr. Journal of Ottoman, Turkish and Middle Eastern Studies* dergisinin baş editörüdür. Köse'nin araştırmaları Osmanlı İmparatorluğu ve Türkiye'nin sosyal, ekonomik ve tüketim tarihine odaklanır. Özellikle geç Osmanlı döneminde modernleşme ve küreselleşmenin toplumsal ve ekonomik dönüşümler üzerindeki etkileriyle ilgilenir. Çalışmalarının bir diğer önemli alanını ise yazılı Osmanlı kültürel mirası, özellikle Ermeni harfli Türkçe metinler ve bu metinlerin kültürel mirası oluşturur. Son dönem yayınları arasında Hülya Çelik ve Gisela Procházka-Eisl ile editörlüğünü üstlendiği *"Buyurdum ki…." The Whole World of Ottomanica and Beyond* (Leiden: Brill, 2023) ile Petr Kučera ve Tobias Völker ile birlikte hazırladığı *Becoming Ottoman. Converts, Renegades and Competing Loyalties in the Early Modern and Modern Ages* (London: I.B. Tauris/Bloomsbury, 2025) bulunur. Oya Gözel Durmaz, Sümeyye Hoşgör Büke ve Kübra Uygur ile birlikte hazırladığı *The History of Consumption in the Ottoman Empire and Turkey: Foodways, Markets and Everyday Life* ise 2027'de Bloomsbury Academic tarafından yayımlanacaktır.

u s u l g e r e ğ i

Bu kitap, 1861 yılında İstanbul'da Ermeni harfli Türkçe yayımlanan *Yemek ve Hamur İşleri Tertibi* adlı eserin çevriyazısıdır. Eser, bilinen en eski Ermeni harfli Türkçe matbu yemek kitaplarından biri olmasının yanı sıra 19. yüzyıl Osmanlı yemek kültürü ile Ermeni harfli Türkçe yayıncılık arasındaki ilişkiyi takip etmeye imkân veren önemli bir kaynak niteliğindedir. Kitabın müellifi ve yayımlayıcısı hakkında kesin bir bilgi bulunmamakla birlikte 1871 tarihli *Yeni Yemek Kitabı ve Hamur İşleri* adlı eserin girişinde, daha önce yayımlanmış ancak dönemin ihtiyaçlarına cevap vermediği düşünülen bir yemek kitabının yeniden düzenlendiği belirtilir. Bu açıklama, 1871 tarihli eser ile 1861 tarihli *Yemek ve Hamur İşleri Tertibi* arasında doğrudan bir ilişki bulunduğunu düşündürür.

Bu edisyonda, özgün metin Latin harfli Türkçeye aktarılırken okuma kolaylığı sağlamak açısından dilde ve yazımda bazı güncelleştirmelere gidildi, kimi tariflere köşeli parantezle açıklamalar eklendi. Buna karşın orijinal edisyondaki üslup ve kelime dağarcığı mümkün mertebe korundu.

Gerekli görülen yerlerde dipnotlara yer verildi, özellikle tariflerde bugün kullanımdan düşmüş bazı kelime ve ifadeler açıklandı.

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.

y a y ı n c ı n ı n n o t u

YEMEK VE HAMUR İŞLERİ TERTİBİ

İSTANBUL
1861

ÇEVRİYAZI: YAVUZ KÖSE

Aras Yayıncılık
İstiklal Caddesi, Hıdivyal Palas 231/Kat 1
34430 Tünel, Beyoğlu-İstanbul
Tel: (0212) 243 06 02
info@arasyayincilik.com
www.arasyayincilik.com
Sertifika No: 44967

ARAS - ԱՐԱՍ 340

Yemek ve Hamur İşleri Tertibi

Çevriyazı ve Yayıma Hazırlayan
Yavuz Köse

Redaksiyon
Baran Sever

Düzelti
Betül Bakırcı

Son Okuma
Nayiri Büyüksimkeşyan

Kapak Tasarımı
Selin Uluer

Kapak Fotoğrafı
Yemek ve Hamur İşleri Tertibi'nin orijinal edisyonundan alınmıştır (s. 114).

© Aras Yayıncılık, 2026

ISBN 9786257460897

Baskı ve Cilt
Sena Ofset: Yakuplu Mahallesi 194. Sokak Blok No: 1
İç Kapı No: 465 Beylikdüzü-İstanbul
Tel: (0212) 613 38 46 / Sertifika No: 45030

Eylül 2026, İstanbul

YEMEK VE HAMUR İŞLERİ TERTİBİ

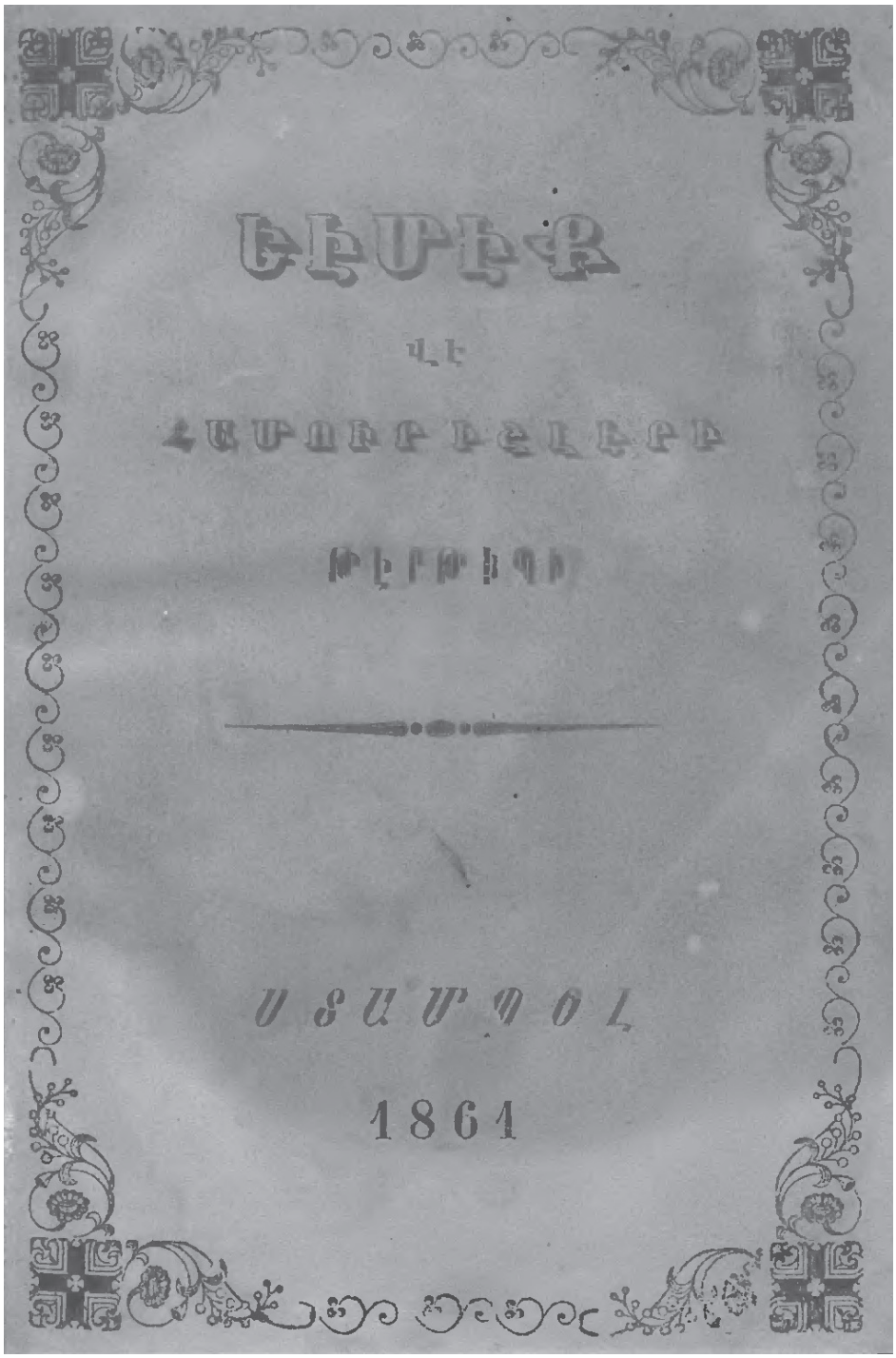
İSTANBUL
1861

ÇEVRİYAZI: YAVUZ KÖSE

ARAS

İçindekiler

Sofranın Kaybolan Halkası:
1861 Tarihli *Yemek ve Hamur İşleri Tertibi* **ve**
Osmanlı Yemek Kitapları Arasındaki İlişkiler
Yavuz Köse 9
Dilsel Bir Kaynak Olarak Ermeni Harfli Türkçe Yemek Kitapları:
Yemek ve Hamur İşleri Tertibi **(1861) Örneği**
Onur Özsoy ve Samuel Chakmakjian 51
İki Yeni Yemek Kitabı, Bir Dönüşen Mutfak:
19. Yüzyıl İstanbul'unda Yemek Yazımının İzinde
Özge Samancı 69
Yemek ve Hamur İşleri Tertibi 95



Yemek ve Hamur İşleri Tertibi'nin orijinal edisyonunun kapağı:
Yemek ve Hamur İşleri Tertibi, İstanbul 1861.

Sofranın Kaybolan Halkası: 1861 Tarihli *Yemek ve Hamur İşleri Tertibi* ve Osmanlı Yemek Kitapları Arasındaki İlişkiler[1]

YAVUZ KÖSE[2]

Yemekle ilgili konulardaki kayda değer yükselişi sadece pandemiden itibaren görmüyoruz: Tüm kanallarda sayısız aşçılık programı dönüp duruyor; sadece Netflix bile dünyanın dört bir yanından yemek ve içecekler üzerine çeşit çeşit belgeseller ve aşçılık programları yayınlıyor. Yemek kitapları dünyanın her yerinde kapış kapış gidiyor. Örneğin, online satış platformu Pandora'da "Türk Mutfağı" kelimelerini arayacak olursanız, platform size 250'den fazla başlık listeliyor. Dahası, piyasa hâlâ doygunluğa ulaşmış gibi de gözükmüyor. Tüm bunlar arasında kendine has cazibesi olan tarihi yemek kitapları bize sadece tarifler, malzemeler ve hazırlama teknikleri açısından değil aynı zamanda "zihniyetler, âdetler, fikirler, gündelik yaşam, teknik gelişmeler" gibi meseleler açısından da perspektif sunarak "yemek tarihi, kuliner gelişim, sofra adabı ve sosyal farklılıklar" gibi konuları araştırmada yardımcı oluyor.[3]

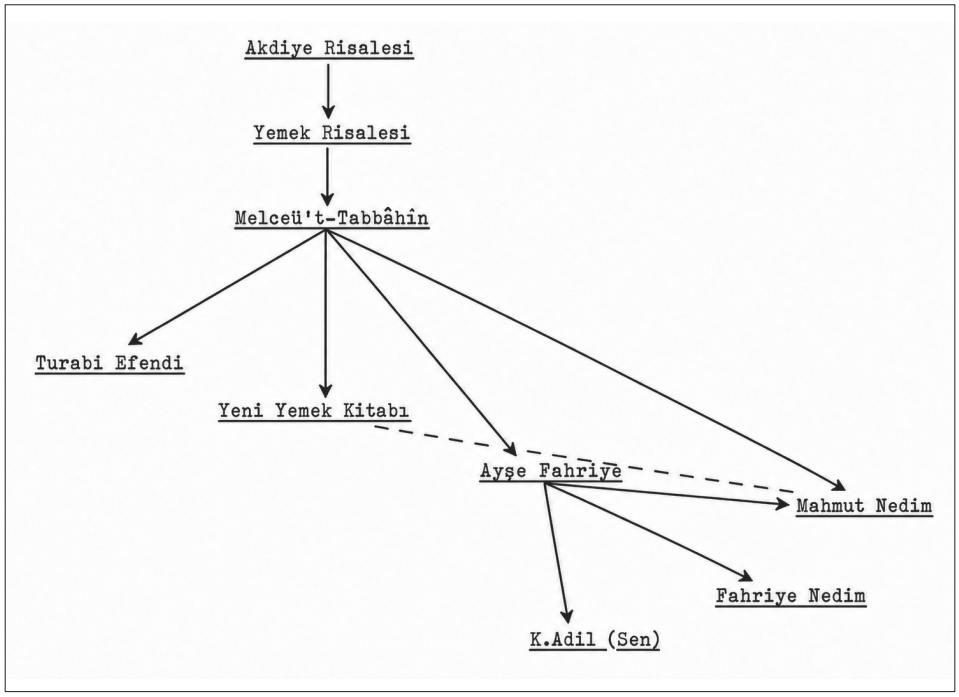
1 Bu metnin ilk versiyonu, Viyana Üniversitesi'nde düzenlenen Turkologentag 2023 (21-23 Eylül) konferansı kapsamında sunulmuştur. Bu vesileyle Ercan Akyol, Sümeyye Hosgör Büke, Hülya Çelik ve Ani Sargsyan'a destek ve düzeltmeleri için teşekkür ederim. Bu çalışmanın daha kısa bir versiyonu "En Eski Ermeni Harfli Türkçe Matbu Yemek Kitabı: *Yemek ve Hamur İşleri Tertibi* (1861)" başlığıyla 2024'te *Yemek ve Kültür* dergisinin 75/1 sayısında yayımlanmış (s. 60-66); mevcut metin ise önemli ölçüde genişletilip güncellenmiştir. Viyana Mıkhitaryan Manastırı kütüphane yetkilisi Rahip Simon Bayan'a, kitabı inceleme fırsatı verdiği için içtenlikle teşekkür ederim.

2 Prof. Dr., Viyana Üniversitesi, Türkoloji bölümü.

3 Henry Notaker, *A History of Cookbooks: From Kitchen to Page over Seven Centuries* (Oakland, CA: University of California Press, 2022), s. ix.

Bu yazıda şimdiye kadar gözden kaçmış ve birkaç yönden ilginç olan bir yemek kitabını tanıtmak istiyorum: 1861'de İstanbul'da Ermeni harfli Türkçe yayımlanan *Yemek ve Hamur İşleri Tertibi*. Bu kitap Osmanlı/Türk yemek kitapları üzerine daha önce yapılmış araştırmalardaki bir boşluğu doldurarak halihazırda bildiğimiz yemek kitapları ile yeni bağlantılar kurmamıza olanak sağlayan bir kaynak. Şimdiye dek yapılmış çalışmalara ek olarak (Kut 1985, Ergen 2019, Samancı 2020), bu eser sadece Osmanlıca yemek tarifi kitaplarının Ermeni harfli Türkçe kitaplar üzerindeki etkisini incelemeye değil, aynı zamanda, deyim yerindeyse sofrayı darmadağın ederek Ermeni harfli Türkçe yemek kitaplarının Osmanlıca yazılmış olanları nasıl etkilediği sorusunun da peşine düşmemize olanak tanıyor.

Henüz 1985 gibi erken bir tarihte Turgut Kut, o zamana kadar bilinen Osmanlı yemek kitaplarını ve bunların birbirleriyle ilişkilerini ilk kez incelemeye giriştiğinde bu konudaki açıklamalı bibliyografyasında aşağıdaki şecereyi önerir:



Turgut Kut, *Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası: Eski Harfli Yazma ve Basma Eserler* (Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 1985), s. 22.

Buna göre 1844'te basılan ve 1888 yılına kadar dokuz baskı yapmış olan *Melceü't-Tabbahin* (Aşçıların Sığınağı) başlıklı yemek kitabı merkezi bir rol oynamaktaydı.[4] Kut çalışmasında Ermeni harfli Türkçe yemek kitaplarının varlığına işaret etse de çizdiği şecerede bu kitaplar ile diğerleri arasındaki ilişkiye temas etmez. Bu meseleye dair izlere ise 2019 yılında tamamlanmış bir yüksek lisans tezinde rastlamak mümkün (Ergen, 2019). Ergen'in çalışması, kısaca, bilinen tüm Osmanlıca tarif kitaplarını Ermeni harfleriyle yazılmış olanlarla birlikte kronolojik olarak sıralayıp bu yemek kitaplarının yalnızca "içindekiler" bölümünü ele alarak kitapların birbirleriyle olan ilişkisini inceler. Yazar tezinde 1861, 1871 ve 1876 yıllarında basılmış yemek kitaplarını bizzat görmeden çalışmaya dahil ettiğini söyleyerek 1871 ve 1876 basımı eserlerin de "içindekiler" bölümüne dolaylı erişimi olduğunu belirtir. Kısaca 1871 yayınının "içindekiler" kısmının kendisine bir "liste" olarak sağlandığını ve 1876 basımının ise Turgut Kut'un aynı eserin "içindekiler" bölümünü içeren bir makalesi üzerinden (2009) kullandığını belirtir. Ayrıca, Hasmik Isdepanyan'ın *Ermeni Harfli Türkçe Kitaplar ve Süreli Yayınlar Bibliyografyası*'nda[5] yer alan kısa madde dışında, Ergen burada tanıtılan yemek kitabı hakkında bir bilgiye de ulaşamamış.

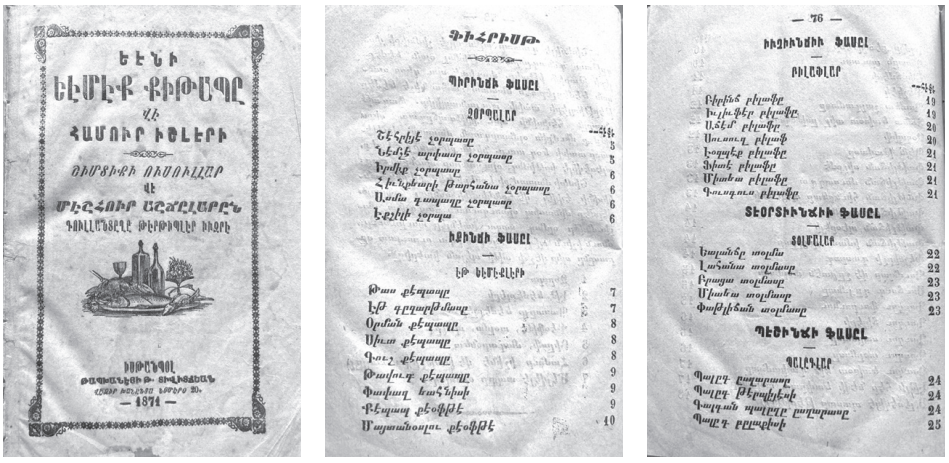
Ergen'in kullandığı 1871 ve 1876 tarihli kitapların "içindekiler" bölümü karşılaştırıldığında tariflerin sayısında ve sıralamasında tutarsızlıklar olduğu gözlemlenir. Bu durum, 1871'de yayımlanan *Yeni Yemek Kitabı ve Hamur İşleri* konusunda özellikle çarpıcıdır. Ergen'in bizzat göremediği kitapla ilgili vardığı sonuçlar bugün elimizde bulunan kitabın "gerçek" içindekiler bölümü ile farklılıklar gösteriyor. Mesela tarif sayıları tutarsızdır. Ergen listede 180 yemek olduğunu söylese de elimizdeki içindekiler bölümünde 150 yemek olduğu görülebilir. Dahası, içindekiler bölümü dağınık değil, aksine başlıklar

4 Ayrıca bkz. Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı* (İstanbul: Boyut Yayın, 2005), s. 23.

5 Hasmik A. Stepanyan, *Ermeni Harfli Türkçe Kitaplar ve Süreli Yayınlar Bibliyografyası (1727–1968)* (İstanbul: Turkuaz Yayınları, 2005).

dahil olmak üzere sekiz bölüm şeklinde düzenlenmiştir ve bu tablo kitabın sonunda yer alır. Kitap ayrıca yazarın kitabı neden yazdığını açıklayan bir giriş bölümüne sahiptir. Ne yazık ki yazar burada tam adını vermek yerine sadece T. V. kısaltmasını kullanır. Kitabın girişi ise şöyledir:

> Her şey mururu zeman ile tebdil olduğu gibi yemeklerin tertiblerinde dahi şimdiki zemande bundan yigirmi otuz sene mukaddem kullanılanlara bakarak hayli tebeddülat vuku bulmuş dır, ve işte bu sebeb için dir ki bu kitabcığın neşrine mubaşiret etmişizdir; vakide bundan akdem bir yemek kitabı tab olmuş isede, onun tertibleri uymadığı için şimdiki aşcılara nazar o evelki yemek kitabının diger tertibce dahi noksanı olduğu için, biz bunu olabildiyi kadar tertibine koyub yemekleri bulmaya suhulet olsun için bu kitabın sonunda bir fihrist dahi ilave itmişizdir.



Yeni Yemek Kitabı ve Hamur İşleri. Şimdiki Usuller ve Meşhur Aşçıların Kullandığı Tertibler Üzere (İstanbul: Tabhane-i Divitciyan, 1871).

Kitabın sonunda yer alan içindekiler, küçük kitapçığın sonunda bulunmaktadır. Bundan hemen önce, okura yemeklerin hangi sırayla sunulması gerektiği açıklanır; bu sıralama açıkça "alaturka" usule göre gerçekleştirilir (s.73):

"Şimdi madem ki ekseri yemeklerin hangisini evvel ve hangisini sonray sofraya vermek münasip olduğunun hakkına malumatı olmak arzu edenler bulunur, onun için bizim *alaturka* usulde sırasını bir veçhi ati beyan ederiz."

1 Çorba

2 Et yemekleri

3 Basdılı yemekler

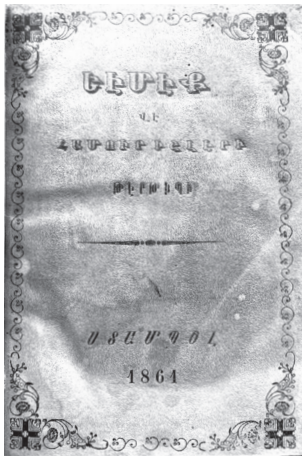
4 Köfte, dolma, balık

5 Pilaf, makaronya

6 Hamur içine ve tatlıya dayır

7 Meyveye dayır olanlar

Söz konusu sıralama, Ohan Aşçıyan'ın 1907'de yayımlanan *Yeni Yemek Kitabı*'nda da aynen önerilmektedir.[6] İçindekiler bölümü de bu sıralamayı esas almakta ve buna ek olarak turşulara ayrılmış müstakil bir bölümle tamamlanmaktadır. Bu da bizi 1861 tarihli yemek kitabına götürür.



Yemek ve Hamur İşleri Tertibi (İstanbul, 1861).

6 Ohan Aşçıyan, *Yeni Yemek Kitabı 1907*, *Takuhi Tovmasyan'ın notlarıyla* (İstanbul: Aras Yayıncılık, 2018).

Öyle ki, her iki kitabın başlığından bir bağlantı kurmak mümkün görünür: *Yemek ve Hamur İşleri Tertibi* (İstanbul, 1861) ve *Yeni Yemek Kitabı ve Hamur İşleri. Şimdiki Usuller ve Meşhur Aşçıların Kullandığı Tertibler Üzere* (İstanbul, 1871).

Bu bağlantı, T. V.'nin giriş kısmındaki açıklamaları doğrultusunda daha da açık hale gelir. Aslında 1861 tarihli kitap düzensizdir –yani tarifler belirli bölümlere göre sıralanmamıştır– ve içindekiler bölümü yoktur, ki bilhassa tariflerin 1871 tarihli yemek kitabının bölümleriyle kolaylıkla ilişkilendirilebileceği düşünüldüğünde, her ikisinin de olması okuyucunun kitabı okumasını ve kullanmasını pek tabi kolaylaştırabilirdi. Eldeki edisyonda birisi, muhakkak ki tariflere hızlı erişim sağlamak amacıyla, kitabın sekizinci ve dokuzuncu sayfaları arasına el yazısıyla alfabetik (Ermenice alfabe) olarak sıralanmış içindekiler sayfası (13 sayfa, 170 tarif) eklemiştir (Bkz. Ek 1).

1871 tarihli yemek kitabı, Tateos Divitciyan tarafından yayımlanmıştır.[7] Buna karşılık, burada ele alınan 1861 tarihli eserin yayımlayıcısı hakkında elimizde kesin bir bilgi bulunmamaktadır. Bununla birlikte, bu kitabın da Tateos Divitciyan tarafından yayımlanmış olması ihtimal dışı değildir. Zira iki baskı arasında bazı tipografik benzerlikler dikkat çekicidir: Her iki eserde de akıcı metin yazısı oldukça uyumludur; rakam biçimleri benzerdir ve sayfalama düzeni karşılaştırılabilir niteliktedir. Ayrıca forma işaretleri de (kustodlar) büyük ölçüde birbirine benzer. Bunlar, 1861 baskısının da aynı yayınevinden çıktığını kesin olarak söylemek için yeterli değildir ancak belirli bir olasılığın varlığı göz ardı edilemez. Yazar T. V.'nin 1861 tarihli yemek kitabının da müellifi olup olmadığı sorusu ise kesin biçimde cevaplandırılamaz. 1871 baskısının giriş kısmı, bu yayının daha önceki, yapısız ve artık "çağdaş" bulunmayan bir sürümün yeni bir redaksiyonu olduğunu açıkça ifade etmektedir.

7 S. Teotig, *Baskı ve Harf: Ermeni Matbaacılık Tarihi*, çev. Sirvart Malhasyan ve Arlet İncidüzen (İstanbul: Birzamanlar Yayıncılık, 2012), s. 111-112.

Öte yandan, *Yemek ve Hamur İşleri Tertibi* adlı eserin yapısı düzensizdir; açık bölüm ya da fasıl başlıkları bulunmamaktadır. Tariflerin sıralanışı belirli bir sistematiğe dayanıyor izlenimi vermez ve içerik tematik bakımdan oldukça karışıktır: Et yemekleri, balık yemekleri, pilavlar, çorbalar, börekler, tatlılar, içecekler, saklama ve muhafaza teknikleri kitap boyunca defalarca yer değiştirir. Metinde sıkça karşılaşılan *defa*, *bir nev*, *envayi*, *ber nev*, *diğer bir tertip* gibi işaretleyiciler, 1871 baskısında görülen sınıflandırıcı ve sistematik bir düzenlemeden ziyade eklemelere, sonradan yapılan ilavelere ya da pragmatik gruplamalara işaret etmektedir.

Buna rağmen, 1861 baskısındaki tarifler, herhangi bir zorluk olmaksızın 1871 baskısında kullanılan kategorilere göre yeniden düzenlenebilir. Basılı haliyle bakıldığında yemeklerin sıralanışı derlemeci bir karakter taşımakta ve muhtemelen zaman içinde aşamalı olarak genişletilmiş görünmektedir. Buna karşılık, 1871 tarihli kitabın içindekiler bölümü, Mehmet Kâmil'in 1844 tarihli *Melceü't-Tabbahin*'iyle paralellikler gösteren, kavramsal olarak açık ve düzenli bir organizasyon sergiler.

Yemek ve Hamur İşleri Tertibi'nde yer alan bazı maddeler, dar anlamda "tarif" olmaktan ziyade hazırlama, dönüştürme ya da iyileştirme talimatlarıdır. Örneğin:

> 169 Hamur işlerinin üstlerini buğlama etmek,
>
> 171 Kuyruk yağını tereyağına benzer etmek veya
>
> 175 Et özü.

Benzer teknik ve işlemler, daha sınırlı ölçüde 1871 baskısında (özellikle "turşular" faslında), ayrıca *Melceü't-Tabbahin*'de ve Petko Slaveykov'un 1870 tarihli, İstanbul mutfağına dair Bulgarca yazılmış *İstanbul Usulü Yemek Tarifleri. Çeşitli Mutfak Tavsiyeleri* adlı eserinin başlığında da görülür.[8]

8 Petko Slaveykov, *İstanbul Usulü Yemek Tarifleri. Çeşitli Mutfak Tavsiyeleri* [Gotvarska kniga ili nastavleniya za vsyakakvi gozbi, spored kakto gi pravyat v Tsarigrad, i razni domashni spravi, 1870], çev. Hüseyin Mevsim (İstanbul: Kitap Yayınevi, 2023).