

YEMEK YAPAMAYAN ASKERLER İÇİN

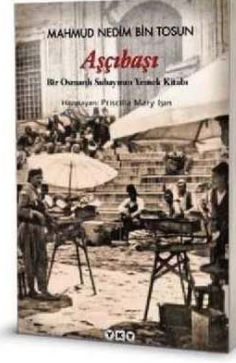
# Komutandan yemek tarifleri

AYŞE BAŞAK

Türk mutfağının yakın geçmişine ışık tutan, Mahmut Nedim bin Tosun'un *Aşçıbaşı* adlı eseri yemek/mutfak meraklıları için hazine değerinde. İlk kez 1998'de Priscilla Mary Işın tarafından yayına hazırlanan [kitap](#), 18 yıl aradan sonra gözden geçirilmiş basımıyla yeniden raflarda.

► Bilenler ve işin uzmanları için Türk mutfağının temel eserlerinden biri olan *Aşçıbaşı: Bir Osmanlı Subayının Yemek Kitabı* 18 yıl önce sahaflarda bulunan nadir bir [kitap](#) olmaktan çıktı. Priscilla Mary Işın, Osmanlıca yemek kitabını yeni yazıya çevirdi, elden geçirdi, yayına hazırladı. [Yapı Kredi Yayınları](#) da kitabı yayımlayarak, Mahmut Nedim Efendi'nin birbirinden ilginç 315 yemek tarifini mutfak meraklılarına ulaştırdı. Artık kitabı okumak için Osmanlıca bilmek, konunun uzmanı olmak ve sahaf sahaf gezmek gerekmiyordu. Aradan geçen 18 yılda kitaba olan ilgi azalmamış olacak ki, *Aşçıbaşı* gözden geçirilmiş baskısıyla yeni okuyuculara ulaşmaya hazır. Tabii bunda kitabın ilk baskısında okuyucu için metni karışık hale getiren ve eleştiriye yol açan bir takım aksaklıkların bulunmasının da rolü olmalı. Neticede [kitap](#) yeniden elimizde ve geçen yüzyılın birbirinden ilginç yemek tarifleri yeniden pişirilmeye hazır.

Priscilla Mary Işın, kitabı herhangi bir sadeleştirmeye başvurmadan ve mevcut düzenini büyük ölçüde muhafaza ederek



AŞÇIBAŞI:

BİR OSMANLI SUBAYININ

YEMEK KİTABI

MAHMUT NEDİM BİN TOSUN

HAZIRLAYAN: PRISCILLA MARY İŞİN

YAPI KREDİ YAYINLARI

236 SAYFA / 16 TL

yayına hazırlamış. [Kitap](#), Işın'ın sunumundan sonra, Mahmut Nedim Efendi'nin 'Mukaddime'si ile başlıyor. Kitabını öncelikle yemek yapmayı bilmeyen askerler için yazdığını anlatan Mahmut Nedim bin Tosun, yemek yapmayı ve yemeyi seven Kilitbahirli bir piyâde mülâzımdı. Kitabını genç yaşta görevli olduğu Muş'un Bulanık kazası Nizâmiye 75'inci alayının 1'inci taburunun 3'üncü bölümünde tamamladı. Aşçılığı, yemek pişirmenin inceliklerini henüz çocukken annesinden öğrenmişti.

"İşte acizleri merak ede, heves ede bir zamanlar adeta çocukluğumda (fakat bu sözümü Allah vere de işitmeye!) kadın anamın muavini ve sonra da muhadimi olarak küçük bir dikkatle; hemen pişirdiğim yenecek raddesinde meleke ve maharet edinebilirdim" diye hikâyesini anlatan Mahmut Nedim Efendi, çocukluğunda merak saldırdığı mutfak işinde hızla ilerlemişti. Kitabını hazırlarken *Ev Kadını*, *Ev Hanımı* ve *Rumca Hayat* gibi [kitap](#) ve gazetelerden istifade etmişti. Tarifleri ve tariflerini yazarken aktardığı detaylar bize onun hakkında fikir verse de özel hayatıyla ilgili bilinenler bundan çok öte değil. Başka eserler yazmak istediğini de dile getirmiş ancak bu arzusunda ya muvaffak olamamış ya da böyle bir kitabı var ise henüz gün ışığına çıkmamış olmalı.

Mahmut Nedim Efendi, işini ciddiye alan, mutfağa büyük emek veren, Osmanlı yemek kültürüne katkı sağlayan iyi bir aşçı. *Aşçıbaşı*'ndaki, her yerde kolay kolay rastlanmayacak türde tarifleri de bunun en önemli ispatı. Özgün tarifleri kadar Mahmut Nedim Efendi'nin üslubu da nev'i şahsına münhasır. Güler yüzlü, içten, esprili bir dili var. [Kitap](#), 120 yıl önce neler, nasıl pişirilirmiş öğrenmek ve bugün bu tarifleri tatbik etmek isteyenler için büyük bir şans. Salyangoz-sümlüklü pilakisi, deniz kestanesi ızgarası, kıkırdaklı poğaçça, tırtıl baklavası, luhûm pilâvi gibi artık pek rastlanmayan, hatta şaşırtan tarifler arasında son dönem Osmanlı mutfağında seyrüsefer etmek isteyenler en kısa zamanda bu [kitaptan](#) bir tane edinmeli.

