

# Mutfakta Bilim Var-Aralık 2023

Murat Doğan<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Istanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi,  
Gastronomi ve Mutfak Sanatları, İstanbul, Türkiye,  
ORCID ID: 0000-0001-6391-4887,  
[mdogan@gelisim.edu.tr](mailto:mdogan@gelisim.edu.tr),



## [CITATION]

Doğan, M., (2023). Auguste Escoffier (1846- 1935) Mutfak Sanatları Ustası. *Hotel Restaurant & Hi-Tech Dergisi*, (12) , İstmag Magazin Gazetecilik, İstanbul.

**2023 Aralık**

**AUGUSTE ESCOFFIER**  
**(1846- 1935)**  
**MUTFAK SANATLARI USTASI**

**Doç. Dr. Murat DOĞAN\***

Daha önceki yazılarım da Fransız Mutfağının dünya gastronomi arenasında neden önde olduğunu anlatmaya çalışmıştım. Ancak yazımda Fransız mutfağını günümüz konumuna getiren ustalar hakkında bilgi vermediğimi fark ettim. Malumunuz dergilere yazılan yazılar veya denemeler bin sözcüğü geçmese çok daha iyi olur.

**Mutfak Sanatları Ustası**

Bugün size Fransız Mutfağını en diplerden alıp üst liglere çıkarılmasında çok büyük katkıları olan iki ustadan birini anlatacağım. Ustalardan biri, başlıkta gördüğünüz Şef Auguste Escoffier (Agust Eskofier) diğeri ise Marie-Antoine Carême (Marie Antonin Karem) ki ondan daha sonraki yazılarımda bahsetmeyi planlıyorum. Baştan şunu söylemekte yarar var. İki ustanın eşdeğeri bir usta Türk Mutfağını zamanında ele almış olsaydı, şimdi tüm Dünya Türk Mutfağını konuşuyor olurdu. Bu iddialı sözü neye dayandırdığımı soruyor gibisiniz. 1800’lü yıllara şöyle bir göz ucuyla bakalım. Bir tarafta Türk veya Osmanlı coğrafyasında bin bir çeşit yemeğin, sosuyla birlikte lezzet şöleniyle yapılmış hali var. Diğer tarafta yani Fransız mutfağında birkaç pişirme yöntemiyle sosu bile olmayan kuru kuru lezzetsiz yemekler var. Evet, sözünü edeceğim ustalar aslında kendi mutfaklarının Rönesans’ını (yeniden doğuş) yapmışlar. Onlar tüm Fransız mutfağını yazılı, standart ve görselliği olan bir mutfağa dönüştürmüşler. Örneğin, günümüzde kullandığımız mutfak ünvanlarının tümünün mucidi Şef Escoffier’dir. Bize dönüp bir bakalım. Benzer sınıflandırma Osmanlı Mutfak hiyerarşisinin içinde zaten vardı. Yazılıdan ziyade bizdeki en büyük sorun kültür ve düşünce yapımızın sözlü ifadeye daha yatkın olması. Hatta yazmayı da çok sevmeyiz. Size garip gelecek ama bir şey daha söylemek isterim. Türk ve Osmanlı Mutfak tarihini, coğrafyamıza gelen Batılı seyyahlar sayesinde öğreniyoruz. Sadece bir Evliya Çelebimiz var. Tabi Batılı seyyahlar da kendi bakış açılarıyla yorumluyorlar. Batılı bir seyyah bir konakta ziyafete katılır. Kitabına şöyle yazar: “*Yemeğin sonunda tas tas çorba getirdiler. Çok saçma. İçinde süt ve pirinç var. Ve hatta çorba tatlı.*” Bu yazıyı okuduğumda çok güldüm ve garipsedim. Sonra da hak verdim. Elin Batılısı sütlacı nereden bilsin. Aslında konuyu çok fazla uzatmak istemem. Ancak yeri gelmişken, söylemeden geçemedim. Şimdi iki ustadan biri olan Şef Auguste Escoffier’i hatırlatıp ve sonrasında Fransız mutfağına olan katkılarını gözler önüne sereyim.

**Auguste Escoffier**

Fransız Klasik Mutfağın kurucusu olan Escoffier, mutfağına on üç yaşında amcasının restoranında adım atmış ve ölene kadar mutfaktan çıkmamıştır. Escoffier’in birçok ünvanı var. Bunlardan en önemlisi Dünya Mutfak İmparatorudur. Bu ünvan boşuna verilmemiştir. Prusya Kralı Kaiser İkinci Wilhelm’e yaptığı yemek Kralı çok etkilemiş ve Kral ona şunları söylemiştir.

“*Ben Prusya’nın Kralyım, sen de bütün mutfakların Kralısın.*” diyerek övmüştür.

---

\* İstanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İstanbul, Türkiye, E-posta: mdoğan@gelisim.edu.tr, ORCID Numarası: 0000-0001-6391-4887

Tüm bunlara ek olarak Avrupa'nın en iyi otellerinin restoran ve mutfaklarını yönetmiştir. Escoffier mutfak ve servis organizasyonunda köklü değişiklikler yapmış, mutfakta uzmanlaşmayı getirmiş, menüleri sadeleştirmiş ve yemekleri bir plan dâhilinde sunmuştur. Bir örnek vermek isterim. Escoffier'den önce bir ziyafette tüm yemekler masaya boca edilir -bu benim tanımım- herkes o ihtişamı görsün istenirdi. Aslında görgüsüzlüğün tavan yapmış hali. Şefimiz ise yemekleri bir düzen dâhilinde az ve öz servis ettirmiştir. Yaptığı, az malzeme ile mükemmel uyumu sağlamaktan başka bir şey değildir. Carême'in ihtişamlı, abartılı ve karmakarışık menülerini sadeleştirmiştir. Doğru olan da buydu. Carême'in çeşitli ve yine karmakarışık yemeklerini bir düzene sokmuş, sadeleştirmiş ve önemli olanın uyum olduğunu ortaya çıkarmıştır. Ve önemlisi bunların tümünü yazılı hale getirmiştir. Escoffier'e minimalist yaklaşan bir şef diyelim geliyor. Ama o yıllarda bu kavram, ne gündemde ne de esamesi okunuyor. Hatta çağdaş bir konu olan sürdürülebilirliği bile öncelemiş diyebilirim. Gereksinim fazlası olan her şeyi mutfağımızdan ve menümüzden çıkarma düşüncesi. Kulağa hoş geliyor. Evet, "Az çoktur."

### **Auguste Escoffier'in Mirası**

Escoffier gastronomiye katkısının yanı sıra çok değerli eserler kaleme almıştır. Türk mutfağında yapılmayanı yapmış. Söz uçar yazı kalır demiş. En tanınmış eseri Mutfak Rehberi (Le Guide Culinaire) kitabında klasik mutfak sanatına ilişkin beş binden fazla tarif vermiş. Pişirme teknikleri ve yemekte kullanılan malzemelerle ilgi çok detaylı bilgiler vermiştir. Bizde olmayan bir şey, eski ustalar tariflerini ve ipuçlarını saklarlar. Tümü onlarla birlikte mezara giderdi. Hatta geç dönem Osmanlı yemek kitaplarında bile doğru düzgün gramaj ve teknik yazmaz.

### ***Lejyon Donnör (Légion d'honneur)\****

Escoffier 1920 yılında dönemin başbakanı Édouard Herriot tarafından, Fransız mutfak sanatını dünyada en iyi tanıtan ve onun değerini arttıran bir kişi olarak Fransa'nın en büyük nişanı olan Lejyon Donnör ile ödüllendirmiştir.

Escoffier'in bu kadar ünlü ve iyi bir şef olmasının bazı nedenleri var. En önemlisi mutfak rütbelerini veya diğer ifadeyle mutfak hiyerarşisini oluşturmuş olmasıdır. Günümüz mutfağında hala onun ortaya çıkardığı rütbeleri kullanıyoruz. En üst derecedeki mutfak sorumlusuna *Executive Chef*, yardımcısına *Sous Chef* diyoruz. Diğerleri olan *Chef de Partie*, *Demi Chef* ve *Commis Chef* sıralamayı mutfağa aşına olan herkes bilir.

### **Alçak Gönüllü Bir Usta**

Escoffier çok büyük başarılarına rağmen alçakgönüllülüğü ve mesleğine olan bağlılığı ile bilinmekteydi. Disiplinli yaklaşımı, yiyecek ve içecek malzemelerine olan hürmeti ve kaliteye olan bağlılığı, dünya çapında şefleri etkileyen standartların oluşmasını sağlamıştır. 12 Şubat 1935'te arkasında şeflere ve tüm Dünya mutfaklarına büyük bir miras bırakarak öldü. Adı birçok aşçılık okuluna, derneklere, ödüllere verilmiş ve aşçılık mesleği üzerindeki etkisi ölümsüzleşmiştir. Auguste Escoffier'in hayatı, yenilikçiliğin, mükemmelliğin ve mutfak sanatına olan derin sevginin damgasını vurduğu bir mutfak yolculuğunu temsil etmektedir. Günümüzde Escoffier'in katkıları gastronomi dünyasını şekillendirmeye devam etmektedir.

\*Fransa'nın en yüksek seviyedeki sivil nişanıdır.

Sağlık ve afiyette kalın...

Doç. Dr. Murat Doğan

img

# hotel restaurant

TURİZM KONAKLAMA VE GASTRONOMİ DERGİSİ

Aralık / December / 2023

ISSN : 1305-1792 | Fiyat 50 TL

www.hotelrestaurantmagazine.com

& hi-tech

Türkiye 111  
restoranıyla  
2024

**MICHELIN**  
seçkinde

Turizm  
gelirleri  
3. çeyrekte  
**%13,1**  
arttı

Ailecek İstanbullu  
İtalyan Şef

**Matteo  
Bertuletti**



**KONOVEN**  
GASTRONOMY & BAKERY EQUIPMENTS

**Zorman**  
www.konoven.com



## marka

64 Tüm dünyadan müşterilerin tercih edeceği bir adres olmak için çalışıyor: ACCOLINK

68 Barry Callebaut'un Eskişehir fabrikası 10 yaşında

## şefin gözünden

70 Ailecek İstanbullu İtalyan şef: Matteo Bertuletti

## gastro etkinlik

74 Türkiye 111 restoranıyla 2024 Michelin seçkinde

76 Michelinli restoranlar plaketlerine Gastronometro'da kavuştu

78 Somer Şef, gastronomi öğrencilerine ne tavsiye etti?



80 Yalova gastronomisini Yalova'nın dışına taşıyacak güç birliği

82 Pastacılar festivaline Söke Profesyonel damgası

84 İtalyan Mutfağı Haftası, Diva Callas'a ithaf edildi

88 Metro Türkiye'den Vegan Günü'ne özel gastronomi buluşması

## gastro güncel

92 Tartıcı: Birlikte hareketle daha sürdürülebilir bir dünya inşa edebiliriz

94 Gastronominin Nobel'i Türkiye'de

98 Doğan: Mutfak Sanatları Ustası

## gastro aktüel

100 Gastronomi sektöründen haberler

## yeni mekan

106 İstanbul'un en yeni Uzakdoğu konsepti: Little Buddha

108 Lezzetin ve sıklığın buluşma noktası: Glens

110 Bu mekan 101 değil, yalnızca 100 kişilik

112 Deneyimsel mekanlar

## dosya

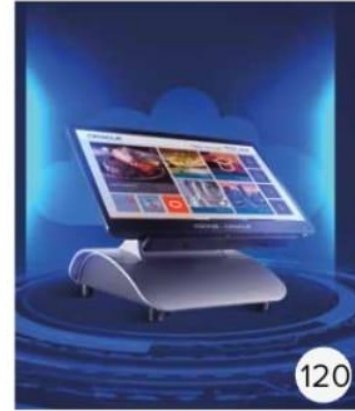
116 Yeni yıl özel

## HoReCa teknoloji & sistemleri

120 Protel, Oracle iş birliğini güçlendirdi

122 Yemek sektöründe yeniçağ başlıyor

124 HoReCa teknoloji ve sistemleri



www.hotelrestaurantmagazine.com







Istanbul Gelişim Üniversitesi  
Güzel Sanatlar Fakültesi Dekan Yardımcısı  
Doç. Dr.

# Murat Doğan

## Auguste Escoffier (1846- 1935) Mutfak Sanatları Ustası

Daha önceki yazılarımda Fransız mutfağının dünya gastronomi arenasında neden önde olduğunu anlatmaya çalışmıştım. Ancak yazımda Fransız mutfağını günümüz konumuna getiren ustalar hakkında bilgi vermediğimi fark ettim...

### Mutfak Sanatları Ustası

Fransız mutfağını en diplerden alıp üst liglere çıkarılmasında çok büyük katkıları olan iki usta... Biri, başlıkta gördüğünüz Şef Auguste Escoffier (Agust Eskofier) diğeri ise Marie-Antoine Carême (Marie Antonin Karem) ki ondan daha sonraki yazılarımda bahsetmeyi planlıyorum. Bastan şunu söylemekte yarar var. İki ustanın eşdeğeri bir usta Türk mutfağını zamanında ele almış olsaydı, şimdi tüm dünya, Türk mutfağını konuşurdu. Bu iddialı sözü neye dayandırdığımı soruyor gibisiniz.

1800'lü yıllara söyle bir göz ucuyla bakalım. Bir tarafta Türk veya Osmanlı coğrafyasında bin bir çeşit yemeğin, sosuyla birlikte lezzet söleniyle yapılmış hali var. Diğer tarafta yani Fransız mutfağında birkaç pişirme yöntemiyle sosu bile olmayan kuru kuru lezzetsiz yemekler var. Evet, sözünü edeceğim ustalar aslında kendi mutfaklarının Rönesansı'ni (yeniden doğuş) yapmışlar. Onlar tüm Fransız mutfağını yazılı, standart ve görseleği olan bir mutfağa dönüştürmüşler. Örneğin, günümüzde kullandığımız mutfak ünvanlarının tümünün mucidi Şef Escoffier'dir. Bize dönüp bir bakalım. Benzer sınıflandırma Osmanlı Mutfak hiyerarşisinin içinde zaten vardı. Yazılıdan ziyade bizdeki en büyük sorun kültür ve düşünce yapımızın sözlü ifadeye daha yatkın olması. Hatta yazmayı da çok sevmeyiz. Size garip gelecek ama bir şey daha söylemek isterim. Türk ve Osmanlı Mutfak tarihini, coğrafyamıza gelen Batılı seyyahlar sayesinde öğreniyoruz. Sadece bir Evliya Çelebimiz var. Tabii Batılı seyyahlar da kendi bakış açılarıyla yorumluyorlar. Batılı bir seyyah bir konakta ziyafete katılır. Kitabına şöyle yazar: "Yemeğin sonunda tas tas çorba getirdi. Çok saçma! İçinde süt ve pirinç var. Ve hatta çorba tatlı." Bu yazıyı okuduğumda çok güldüm ve gariptim. Sonra da hak verdim. Elin Batılısı sütlacı nereden bilsin. Aslında konuyu

çok fazla uzatmak istemem. Ancak yer gelmişken, söylemeden geçemedim. Şimdi iki ustanın biri olan Şef Auguste Escoffier'i hatırlatıp ve sonrasında Fransız mutfağına olan katkılarını gözler önüne seriyim.

### Auguste Escoffier

Fransız klasik mutfağın kurucusu olan Escoffier, mutfağa on üç yaşında amcasının restoranında adım atmış ve ölene kadar mutfaktan çıkmamıştır. Escoffier'in birçok ünvanı var. Bunlardan en önemlisi Dünya Mutfak İmparatoru'dur. Bu ünvan boşuna verilmemiştir. Prusya Kralı Kaiser İkinci Wilhelm'e yaptığı yemek Kralı çok etkilemiş ve Kral ona şunları söylemiştir.

### "Ben Prusya'nın Kralıyım, sen de bütün mutfakların kralısın." diyerek övmüştür.

Tüm bunlara ek olarak Avrupa'nın en iyi otellerinin restoran ve mutfaklarını yönetmiştir. Escoffier mutfak ve servis organizasyonunda köklü değişiklikler yapmış, mutfakta uzmanlaşmayı getirmiş, menüleri sadeleştirmiş ve yemekleri bir plan dâhilinde sunmuştur. Bir örnek vermek isterim. Escoffier'den önce bir ziyafette tüm yemekler masaya boca edilir -bu benim tanımım- herkes o ihtisamı görsün istenirdi. Aslında görgüsüzlüğün tavan yapmış hali. Şefimiz ise yemekleri bir düzen dâhilinde az ve öz servis etmiştir. Yaptığı, az malzeme ile mükemmel yuymu sağlamaktan başka bir şey değildir. Carême'in ihtisamlı, abartılı ve karmakansık menülerini sadeleştirmiştir. Doğru olan da buydu. Carême'in cesitli ve yine karmakansık yemeklerini bir düzene sokmuş, sadeleştirmiş ve önemli olanın uyum olduğunu ortaya çıkarmıştır. Ve önemlisi bunların tümünü yazılı hale getirmiştir. Escoffier'e minimalist yaklaşan bir şef diyesim geliyor. Ama o yıllarda bu kavram, ne gündemde ne de esamesi okunuyor. Hatta çağdaş bir konu olan sürdürülebilirliği bile öncelenmiş diyebilirim. Gerek benim fazlası olan her şeyi mutfağımızdan ve menümüzden çıkarma düşüncesi. Kulağa hoş geliyor. Evet, "Az çoktur."

### Auguste Escoffier'in mirası

Escoffier gastronomiye katkısının yanı sıra çok değerli eserler kaleme almıştır. Türk

mutfağında yapılmayacağı yapmış. Söz uçar yazı kalır demiş. En tanınmış eseri Mutfak Rehberi (Le Guide Culinaire) kitabında klasik mutfak sanatına ilişkin beş binden fazla tarif vermiş. Pişirme teknikleri ve yemekte kullanılan malzemelerle ilgili çok detaylı bilgiler vermiştir. Bizde olmayan bir şey, eski ustalar tariflerini ve ipuçlarını saklarlar. Tümünü onlarla birlikte mezara giderdi. Hatta geç dönem Osmanlı yemek kitaplarında bile doğru düzgün gramaj ve teknik yazmaz.

### Lejyon Donnör (Fransa'nın en yüksek seviyedeki sivil nişanı)

Escoffier 1920 yılında dönemin başbakanı Édouard Herriot tarafından, Fransız mutfak sanatını dünyada en iyi tanıtan ve onun değerini arttıran bir kişi olarak Fransa'nın en büyük nişanı olan Lejyon Donnör ile ödüllendirilmiştir. Escoffier'in bu kadar ünü ve iyi bir şef olmasının bazı nedenleri var. En önemlisi mutfak rütbelerini veya diğer ifadeyle mutfak hiyerarşisini oluşturmuş olmasıdır. Günümüz mutfağında hala onun ortaya çıkardığı rütbeleri kullanıyoruz. En üst derecedeki mutfak sorumlusuna Executive Chef, yardımcısına Sous Chef diyoruz. Diğerleri olan Chef de Partie, Demi Chef ve Commis Chef sıralamayı mutfağa aşına olan herkes bilir.

### Alçak gönüllü bir usta

Escoffier çok büyük başarılarına rağmen alçakgönüllülüğü ve mesleğine olan bağlılığı ile bilinmekteydi. Disiplinli yaklaşımı, yiyecek ve içecek malzemelerine olan hürmeti ve kaliteye olan bağlılığı, dünya çapında şefleri etkileyen standartların oluşmasını sağlamıştır. 12 Şubat 1935'te arkasında şeflere ve tüm Dünya mutfaklarına büyük bir miras bırakarak öldü. Adı birçok açıcılık okuluna, derneklere, ödüllere verilmiş ve açıcılık mesleği üzerindeki etkisi ölümsüzleşmiştir. Auguste Escoffier'in hayatı, yenilikçiliğin, mükemmelliğin ve mutfak sanatına olan derin sevginin damgasını vurduğu bir mutfak yolculuğunu temsil etmektedir. Günümüzde Escoffier'in katkıları gastronomi dünyasını şekillendirmeye devam etmektedir.

Sağlık ve afiyette kalın...