

# Mutfakta Bilim Var-Mart 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., (2024). Tuğrul Şavkay (1951-2003)  
Türkiye Gastronomisinin Büyük ustası. *Hotel  
Restaurant & Hi-Tech Dergisi*, (3) , İstmag Magazin  
Gazetecilik, İstanbul.

**2023 Mart**

**TUĞRUL ŞAVKAY**  
**(1951-2003)**  
**TÜRKİYE GASTRONOMİSİNİN BÜYÜK USTASI**

**Doç. Dr. Murat DOĞAN\***

Son iki yazımda, gastronomi alanına büyük katkılar sağlamış ve yiyecek ve içecek sektörünü dönüştürmüş Fransız gastronom ve şefler Escoffier ve Carême'den bahsetmişim. Bu yazının konusu ise Türkiye'nin öncü ve en önemli gastronomların başında gelen Tuğrul Şavkay olacak. Şavkay'ı seçmemim en önemli nedenlerinin başında Türkiye gastronomisine katkılarının farkında olunmaması ve onun açtığı yolun ve sürecin sağlıklı bir şekilde yürütülmemesi gelmektedir.

### **Mutfakla Tanışması**

Tuğrul Şavkay, mutfak ile tanışmasının üniversite yıllarında olduğunu ve o yılların usulüne göre bulaşıkhanede başlatıldığını anlatmaktadır. İlk gençlik yıllarında Kervansaray Otelin mutfağında bulaşıkçı olur. Daha sonraları birçok ünlü otel ve restoranda aşçı, yiyecek ve içecek yöneticisi ve danışmanlık gibi görevler alır. Bu anlattıklarımın Tuğrul Şavkay'ın standart bir aşçı profili çizdiğini görürsünüz.

Aslında onu farklı kılan şey entelektüel donanımdı. Şavkay'ın sosyolojiden, tarihe, siyaset bilimine, edebiyata, mizaha, mimariye ve müziğe kadar birçok alanda birikimi vardı. Bu kadar birikime rağmen mütevazılığı ve samimiyetinden hiçbir şey kaybetmemişti.

Şavkay Avusturya Graz Üniversitesinde ve Boğaziçi Üniversitesinde sosyoloji okumuş ve hatta aynı üniversitede yüksek lisans ve doktora yapmıştır. Şavkay bir röportajında *“Okul bittiğimde 35 yaşındaydım. Dışımı sıksam öğrencilikten emekli olacaktım.”* demiştir. Şavkay yiyecek ve içecek sektöründen kopmadığı gibi akademiden de hiçbir zaman kopmamıştır. Dünya üniversitelerinde bile olmayan veya çok az olan Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün Türkiye'de ilkinin açılmasına öncülük etmiş ve kurucuları arasında olmuştur. Bu bağlamda Gastronomi Akademisyenleri arasında Tuğrul Hocanın yeri başkadır.

### **Yemek Kültürü Yazarlığı**

Şavkay gençliğinde bir taraftan üniversitede araştırma görevliliği yapıyor ve diğer taraftan da yiyecek ve içecek sektöründe aşçılığa devam ediyordu. Ancak çok fazla emek ve mesai gerektiren her iki mesleğin bir arada yürütülmesi çok zordu. Bu nedenle bir karar vermek zorundaydı. Ya akademisyenliğe devam edecek ya da gönülden bağlı olduğu aşçılığa. Bu ikilem, yüzünü güldürecek bir teklif ile son bulmuştur. O dönemde bir yayıncı yemek dergisi çıkartacağını ve onun başına geçmesini söyledi. Bu sayede her iki sevdiği alanı bırakmamış olacaktı. Yemek, Şavkay'ın konusuydu ancak onu yazmak bambaşka bir şeydi. Biraz tereddüt ettikten sonra yemek yazarlığını kabul etti. Böylece aktif aşçılığı bırakan Şavkay hem yemek

---

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

dergisi çıkarıyor ve bir taraftan da yazarlık yapıyordu. Ancak mutluluğu çok fazla sürmedi, 32 yaşında askere gidince yayıncı yemek dergisini kapattı ve uzun bir süre yazarlığa ara vermiş oldu. Sonrasında farklı dergi ve gazetelerde yemek üzerine yazılar kaleme almaya devam etti.

Şavkay'ın yemek yazılarına başladığı 1985'ler de ortada ne yemek dergisi vardı ne de gazetelerde doğru dürüst yemek yazıları. O Türkiye'de yemek yazarlığının öncülerindendi. O yıllarda yemek yazılarının yanına restoran kritikleri de eklenmeye başlandı. Şavkay bir röportajında bu konu ile ilgili şunları söylemiştir.

*“Gazeteye gelen tepkiler doğrudan benim elime geldiği için hepsini yakından takip ediyordum. İlgi büyük olunca sürdürmeye karar verdiler.”*

### **Gurme Olarak Şavkay**

Şavkay Türkiye'nin yetiştirdiği en iyi gurmelerinden biri olmuştur. Ona göre gurmelik sadece ağzının tadını bilmekten ibaret değildir. Gurmelik kendi yemek kültürünün yanında dünya tatlarının farkında olmayı, kendi coğrafyasında veya dünyanın başka bir ucunda unutulmaya yüz tutmuş lezzetlerin peşine düşmeyi ve bilinmeyenin izini sürmeyi gerektirmektedir. Şavkay'da bu bağlamda her zaman büyük ustaların peşine düşmüş, nadide yemeklere ulaşmış, derinlemesine tanımış ve tanıtmış ve keyifle tüketmiştir.

### **Osmanlı Mutfağı Kitabı**

Şavkay'ın en önemli eserlerinden biri Osmanlı Mutfağı kitabıdır. Osmanlı'da felsefe konusunun olmadığını iddia eden birçok tarihçi çıkar diye düşünüyorum. Şavkay kitabı ile bu tezi dolaylı yönden bir güzel çürütmüştür. Çünkü kitabında Osmanlı mutfağının felsefesini ortaya koymuştur. Yemeği aracı olarak kullanarak dönemin sosyal hayatını, politik bağlantılarını ve Osmanlı mutfağının felsefi bakış açılarını gözler önüne sermiştir.

### **Şavkay'dan Genç Şeflere Öneriler**

Tuğrul Şavkay'ın yazıları ve kitapları incelendiğinde, iyi bir şefin nasıl olması gerektiği tarif edilir ve tavsiyeler verilir. Tavsiyelerini kısa özetlersek: Kaliteli bir şef, iyi bir araştırmacı olmalı ve işin mutfağını çok iyi bilmelidir. Oradan asla kopmamalı ve çok sabırlı olmalıdır. Türk mutfağı şefler tarafından yeniden dönüştürülmelidir. Türk mutfağının, Fransız veya Çin Mutfağı ile yarışabilmesi için, kusurlarının anlaşılması ve bir an önce düzeltilmesini gerekir. Bu kusurlardan birkaçı; etlerin ve sebzelerin çok fazla pişirilmesi, fazla yağ kullanımı, şeker oranının çok fazla olmasıdır. Ayrıca Türk mutfağının dünyaya kabul ettirilebilmesi için standartlaşmaya gidilmesi gerekmekte, bununla birlikte geçerli ve gerekli tüm standartlar zaten bünyesinde barındırmaktadır.

### **Son Söz**

Ünlü gurmelerimiz bana kızmasın. Tuğrul Şavkay'ı diğerlerinden ayıran en önemli özelliği yemeğin uzmanı, yazarı, eleştirmeni ve otoritesi olmasının yanında mutfağın her kademesinde çalışmış bir şef olmasıdır. Kısacık hayatına akademide ders verme de dâhil, aşçılık kurslarında eğitimlik, yüzlerce danışmanlık, dergi ve gazetelerde yemeğe dair yazılar, ansiklopedi,

makaleler ve televizyon programları sığdırarak ve Türk gastronomisine iz bırakarak 2003 yılında aramızdan ayrılmıştır. Şavkay'ın gastronomide açtığı Rönesans (Yenidendoğuş) yolunun sağlıklı bir şekilde yürütülebilmesi, şeflerin mutfak becerilerinin yanına sosyal bilimler alanında da entelektüel beceriler geliştirmelerinden geçmektedir.

Sağlık ve afiyette kalın...

Doç. Dr. Murat Doğan

img

# hotel restaurant

TURİZM KONAKLAMA VE GASTRONOMİ DERGİSİ  
Mart / March / 2024  
ISSN : 1305-1792 | Fiyat 80 TL  
www.hotelrestaurantmagazine.com

hi-tech

2. TÜRSAB  
Turizm Kongresi  
gerçekleşti

İşte Türkiye'de  
zincir ve grup  
otel sayısındaki  
**son durum!**

Gastronominin  
ALTIN KAŞIKLARI  
dağıtıldı

Baba  
tavsiyesiyle şef  
SERHAT  
ELİÇORA

*İşte kadın röportaj*

Yeşim Topalhan  
Gorion Hotel İstanbul  
Genel Müdürü

Accor, Türkiye'de  
5 yılda 100 otele  
ulaşacak

**KONOVEN**  
GASTRONOMY & BAKERY EQUIPMENTS  
**zorman**  
www.konoven.com





54 Radisson Grubu 2023'te rekor seviyede büyüdü

58 Waldorf Astoria, Seyseller'de

62 Dedeman 2024'ün ilk imzasını Sapanca için attı

### yatırım

66 Kadim zeytin ağaçları gölgesinde eşsiz bir deneyim: Zeyt Inn

### iş'te kadın

68 Topalhan: Turizmin en çok dinamik ve kendini yenileyen yapısını seviyorum

### marka

74 Tüzemen: İhracattan çok müşterilerimizin yapacakları ithalata odaklıyız

76 Yüksel: 2024, genişleme ve derinleşme yılımız olacak

78 Bilardo masalarında referans marka: Zeki Bilardo



### şefin gözünden

80 Baba tavsiyesiyle şef: Serhat Eliçora

### gastro etkinlik

84 Gastronominin altın kaşıkları dağıtıldı

86 Türk gastronomisine değer katanlar GTD etkinliğinde buluştu

88 Ceres kış menüsünü gastronomi yazarlarına deneyimletti

90 Emre Şef ve ekibi dünya finali bileti için yarışacak

### gastro güncel

92 Barry Callebaut 2024 çikolata trendlerini araştırdı

94 Doğan: Türkiye gastronomisinin büyük ustası

96 2023'te kaç lokanta kapandı

98 Tartıcı: Geleceğimiz için doğayla barışmalıyız

### fuar

100 Anfaş Food Product, EDT'yi 30'uncu kez buluşturdu

102 Cargill, geniş çözüm yelpazesini şeflere tanıttı

104 SuperFresh lezzetlerine profesyonel şeflerden tam not

106 Bizim Toptan EDT'de açık ara liderliğini ilan etti

108 Ambiente Fuarı küresel liderlik konumunu daha da artırdı

110 34. Anfaş Hotel Equipment Fuarı yoğun ilgiyle sona erdi

### gastro aktüel

112 Gastronomi sektöründen haberler

### yeni mekan

114 Le Pain Quotidien yeni şubesiyle Fulya'da

115 Genova 1050 şimdi de Yalı Ataköy'de

### HoReCa teknoloji & sistemleri

116 Turizmde 2024 yapay zeka yılı olacak

117 Protel ve Interel sürdürülebilirlik için iş birliği yaptı

118 HoReCa teknoloji ve sistemleri

www.hotelrestaurantmagazine.com







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

# Murat Doğan

## Türkiye gastronomisinin büyük ustası Tuğrul Şavkay (1951-2003)

Son iki yazımda, gastronomi alanına büyük katkılar sağlamış ve yiyecek ve içecek sektörünü dönüştürmüş Fransız gastronom ve şefler Escoffier ve Carême'den bahsetmişim. Bu yazının konusu ise Türkiye'nin öncü ve en önemli gastronomların basında gelen Tuğrul Şavkay olacak...

Tuğrul Şavkay'ı seçmemin en önemli nedenlerinin başında Türkiye gastronomisine katkılarının farkında olunmaması ve onun açtığı yolun ve sürecin sağlıklı bir şekilde yürütülmemesi gelmektedir.

### Mutfakla tanışması

Tuğrul Şavkay, mutfak ile tanışmasının üniversite yıllarında olduğunu ve o yılların usulüne göre butaşıkhanede başlatıldığını anlatmaktadır. İlk gençlik yıllarında Kervansaray Otel'in mutfağında butaşıkçı olur. Daha sonraları birçok ünlü otel ve restoranda aşçı, yiyecek, içecek yöneticiliği ve danışmanlık gibi görevler alır. Bu anlattıklarımın Şavkay'ın standart bir aşçı profili çizdiğini görürsünüz. Aslında onu farklı kılan, entellektüel donanımdı. Şavkay'ın sosyolojiden tarihe, siyaset bilimine, edebiyata, mizaha, mimariye ve müziğe kadar birçok alanda birikimi vardı. Bu kadar birikime rağmen mütevazılığı ve samimiyetinden hiçbir şey kaybetmemiştir.

Şavkay, Avusturya Graz Üniversitesi ve Boğaziçi Üniversitesi'nde sosyoloji okuması ve hatta aynı üniversitede yüksek lisans ve doktora yapmıştır. O bir röportajında "Okul bittiğinde 35 yaşındaydım. Dışımı sıksam öğrencilikten emekli olacaktım." demiştir. Şavkay, yiyecek ve içecek sektöründen kopmadığı gibi akademiye de hiçbir zaman kopmamıştır. Dünya üniversitelerinde bile olmayan veya çok az olan gastronomi ve mutfak sanatları bölümünün Türkiye'de ilkinin açılmasına öncülük etmiş ve kurucuları arasında olmuştur. Bu bağlamda gastronomi akademisyenleri arasında Tuğrul Hoca'nın yeri başkadır.

### Yemek kültürü yazarlığı

Şavkay, gençliğinde bir taraftan üniversitede

araştırma görevliliği yapıyor ve diğer taraftan da yiyecek ve içecek sektöründe açılığa devam ediyordu. Ancak çok fazla emek ve mesai gerektiren her iki mesleğin bir arada yürütülmesi çok zordu. Bu nedenle bir karar vermek zorundaydı: Ya akademisyenliğe devam edecek ya da gönülden bağlı olduğu açılığa. Bu ikilem, yüzünü güldürecek bir teklif ile son bulmuştur. O dönemde bir yayıncı yemek dergisi çıkartacağını ve onun başına geçmesini söyledi. Bu sayede her iki sevdiği alanı bırakmamış olacaktı. Yemek, Şavkay'ın konusuydu ancak onu yazmak bambaşka bir şeydi. Biraz tereddüt ettikten sonra yemek yazarlığını kabul etti. Böylece aktif açılığa birakan Şavkay hem yemek dergisi çıkarıyor ve bir taraftan da yazarlık yapıyordu. Ancak muttuluğu çok fazla sürmedi, 32 yaşında askere gidince yayıncı yemek dergisini kapattı ve uzun bir süre yazarlığa ara vermiş oldu. Sonrasında farklı dergi ve gazetelerde yemek üzerine yazılar kaleme almaya devam etti. Şavkay'ın yemek yazarlığına başladığı 1985'lerde ortada ne yemek dergisi vardı ne de gazetelerde doğru dürüst yemek yazıları. O Türkiye'de yemek yazarlığının öncülerindendi. O yıllarda yemek yazılarının yanına restoran kritikleri de eklenmeye başlandı. Şavkay bir röportajında bu konu ile ilgili şunları söylemiştir: "Gazeteye gelen tepkiler doğrudan benim elimde geldiği için hepsini yakından takip ediyordum. İlgili büyük olunca sürdürmeye karar verdiler."

### Gurme olarak Şavkay

Şavkay, Türkiye'nin yetistirdiği en iyi gurmelerinden biri olmuştur. Ona göre gurmelik sadece ağzının tadını bilmekten ibaret değildir. Gurmelik kendi yemek kültürünün yanında dünya tatlarının farkında olmayı, kendi coğrafyasında veya dünyanın başka bir ucunda unutulmaya yüz tutmuş lezzetlerin peşine düşmeyi ve bilinmeyenini izini sürmeyi gerektirmektedir. Şavkay da bu bağlamda her zaman büyük ustaların peşine düşmüş, nadide yemeklere ulaşmış, derinlemesine tanımış, tanıtmış ve keyifle tüketmiştir.

### Osmanlı Mutfağı kitabı

Tuğrul Şavkay'ın en önemli eserlerinden

biri, Osmanlı Mutfağı kitabıdır. Osmanlı'da felsefe konusunun olmadığını iddia eden birçok tarihçi çıkar diye düşünüyorum. Şavkay, kitabı ile bu tezi dolaylı yoldan bir güzel çürütmüştür. Çünkü kitabında Osmanlı mutfağının felsefesini ortaya koymuştur. Yemeği aracı olarak kullanarak dönemin sosyal hayatını, politik bağlantılarını ve Osmanlı mutfağının felsefi bakış açılarını gözler önüne sermiştir.

### Şavkay'dan genç şeflere öneriler

Tuğrul Şavkay'ın yazıları ve kitapları incelendiğinde, iyi bir şefin nasıl olması gerektiği tarif edilir ve tavsiyeler verilir. Tavsiyelerini kısa özetlersek: Kaliteli bir şef, iyi bir araştırmacı olmalı ve işin mutfağını çok iyi bilmelidir. Oradan asla kopmamalı ve çok sabırlı olmalıdır. Türk mutfağı şefler tarafından yeniden dönüştürülmelidir. Türk mutfağının, Fransız veya Çin mutfağı ile yarışabilmesi için, kusurlarının anlaşılması ve bir an önce düzeltilmesi gerekir. Bu kusurlardan birkaçı, etlerin ve sebzelerin çok fazla pisinilmesi, fazla yağ kullanımı, şeker oranının çok fazla olmasıdır. Ayrıca Türk mutfağının dünyaya kabul ettirilebilmesi için standartlaşmaya gidilmesi gerekmekte, bununla birlikte geçerli ve gerekli tüm standartlar zaten bünyesinde barındırmaktadır.

### Son söz

Ünlü gurmelerimiz bana kızmasın. Tuğrul Şavkay'ı diğerlerinden ayıran en önemli özelliği yemeğin uzmanı, yazarı, eleştirmeni ve otoritesi olmasının yanında mutfağın her kademesinde çalışmış bir şef olmasıdır. Kısacık hayatına akademiye ders verme de dâhil, açılığ kurslarında eğitimlik, yüzlerce danışmanlık, dergi ve gazetelerde yemeğe dair yazılar, ansiklopedi, makaleler ve televizyon programları sığdırarak ve Türk gastronomisine iz bırakarak 2003 yılında aramızdan ayrılmıştır. Şavkay'ın gastronomide açtığı Rönesans (Yeniden doğuş) yolunun sağlıklı bir şekilde yürütülebilmesi, şeflerin mutfak becerilerinin yanına sosyal bilimlerin alanında da entellektüel beceriler geliştirmelerinden geçmektedir.