

Altı asrı aşan ömrü ile dünya tarihinde önemli izler bırakan Osmanlı Devleti, üç kıtaya yayılan hakimiyeti ile büyük bir coğrafyayı etkilemiş ve çok sayıda kültürü imparatorluk havzasında bir araya getirmiştir. Pek çok etnik unsuru devletin başkenti olan İstanbul'da toplayan bu birliktelik gastronomi sahasında da kendisini göstermiştir. İmparatorluğun sonunda ve Cumhuriyet'in hemen başında Ahmed Şevket tarafından hazırlanan *Aşçı Mektebi* adlı elinizdeki bu eser, söz konusu birlikteliğin bir sonucu olarak karşımıza çıkmaktadır.

Dört ana bölümden oluşan *Aşçı Mektebi* çorbalardan kebaplara, tatlılardan turşulara kadar çok geniş bir yelpazede yüzlerce tarifi içermektedir. Eserin bir diğer özelliği, imparatorluğun son asrında seçkin bir zümre tarafından alafrangalaşmayı artık bir hayat tarzı olarak benimseyen Pera ve çevresindeki-lerin yeme-içme hususiyetlerine de yer vermiş olmasıdır. Bu bakımdan eserde Türk mutfağı kadar Avrupa mutfağına ait çok sayıda yemek tarifi de dikkati çekmektedir.



**AŞÇI MEKTEBİ**  
CİLT: I  
**AHMED ŞEVKET**



TÜRK-İSLÂM BİLİM KÜLTÜR MİRASI DİZİSİ: 46



TÜRKİYE CUMHURİYETİ  
CUMHURBAŞKANLIĞI  
*Hımayelerinde*



TÜRKİYE BİLİMLER AKADEMİSİ  
TURKISH ACADEMY OF SCIENCES

# Aşçı Mektebi

CİLT: I

**AHMED ŞEVKET**

HAZIRLAYAN: GÖKER İNAN



TÜRKİYE BİLİMLER AKADEMİSİ  
TURKISH ACADEMY OF SCIENCES

TARİHİM ISBN: 978-625-8352-10-8



ISBN: 978-625-8352-11-5



TÜRKİYE  
BİLİMLER  
AKADEMİSİ

# Aşçı Mektebi

**CİLT: I**

Ahmed Şevket

**Aşçı Mektebi****CILT: I**

Ahmed Şevket

Türk-İslâm Bilim Kültür Mirası Dizisi: **46**

ISBN: 978-625-8352-11-5 | 978-625-8352-10-8 (Takım)

DOI: 10.53478/TUBA.978-625-8352-09-2

Ankara, 2022

**Hazırlayanlar**

Göker İnan (Dr.)

**Editör**

Turgay Anar (Prof. Dr.)

**Tasarım**

Murat Acar

**Kapak Görseli**

Jean-Baptiste van Mour'un çizimiyle bir Osmanlı aşçısı  
*Recueil de cent estampes représentant  
différentes nations du Levant*, Paris, 1714, s. 37.

**TÜBA Başkanı**

Muzaffer Şeker (Prof. Dr.)

**Proje Yayın Kurulu**

Atilla Bir (Prof. Dr.)

Erhan Afyoncu (Prof. Dr.)

Hüseyin Sarıoğlu (Prof. Dr.)

M. Fatih Andı (Prof. Dr., Proje Yürütücüsü)

Muhittin Macit (Prof. Dr.)

Mustafa Çiçekler (Prof. Dr., Proje Yürütücüsü)

Mustafa Kaçar (Prof. Dr.)

**Proje Yayın Koordinatörleri ve Danışmanları**

Turgay Anar (Prof. Dr.)

**Proje İdari İşler Sorumlusu**

Duygu Erol

**Baskı**

Ankara Basım

Başak Mah. 1704 Sk. No: 2/9

Mamak / Ankara

Sertifika No: 51028

© Türkiye Bilimler Akademisi 2022

Bu eserin tüm yayın hakları, Türkiye Bilimler Akademisi'ne aittir.

Yayıncının yazılı izni olmadan kısmen veya tamamen basılamaz ve çoğaltılamaz.

Eserden kaynak gösterilerek alıntı yapılabilir.

Kitabın dil, bilim, etik ve hukuk açısından bilimsel sorumluluğu yazara aittir.

Türkiye Bilimler Akademisi'nin sorumluluğu bulunmamaktadır.

**TÜRKİYE BİLİMLER AKADEMİSİ**

Vedat Dalokay Cad. No: 112 Çankaya 06670 Ankara

bilimklasikleri@tuba.gov.tr

0 312 442 29 03

[www.tuba.gov.tr](http://www.tuba.gov.tr)



TÜRKİYE CUMHURİYETİ  
CUMHURBAŞKANLIĞI

*Kimyelerinde*

# Aşçı Mektebi

**CİLT: I**

Ahmed Şevket

*Hazırlayan*  
Göker İnan



TÜRKİYE BİLİMLER AKADEMİSİ  
TURKISH ACADEMY OF SCIENCES

**The Cooking School**

**VOLUME: I**

Ahmed Şevket

Turkish-Islamic Scientific and Cultural Heritage Series: **46**

ISBN: 978-625-8352-111-5 | 978-625-8352-10-8 (Book boxed set)

DOI: 10.53478/TUBA.978-625-8352-09-2

Ankara, 2022

**Prepared By**

Göker İnan (Dr.)

**Edited By**

Turgay Anar (Prof. Dr.)

**Design**

Murat Acar

**Jacket Art**

An Ottoman cook drawn by Jean-Baptiste van Mour

*Recueil de cent estampes représentant*

*differentes nations du Levant*, Paris, 1714, p. 37.

**President of TÜBA**

Muzaffer Şeker (Prof. Dr.)

**Editorial Board of Project**

Atilla Bir (Prof. Dr.)

Erhan Afyoncu (Prof. Dr.)

Hüseyin Sariođlu (Prof. Dr.)

M. Fatih Andi (Prof. Dr., Project Coordinator)

Muhittin Macit (Prof. Dr.)

Mustafa Çiçekler (Prof. Dr., Project Coordinator)

Mustafa Kaçar (Prof. Dr.)

**Publication Coordinators and Advisors of Project**

Turgay Anar (Prof. Dr.)

**Administrative Affairs Supervisor of Project**

Duygu Erol

**Printed By**

Ankara Basım

Başak Mah. 1704 Sk. No: 2/9

Mamak / Ankara

Sertifika No: 51028

© Turkish Academy of Sciences 2022.

All publishing rights of this work belong to the Turkish Academy of Sciences.

It may not be printed and reproduced partially or fully without the written consent of the publisher. It can be cited by providing full reference.

The author bears full scientific responsibility for the book in terms of language, academic, ethics and law. Turkish Academy of Sciences has no responsibility whatsoever.

**TURKISH ACADEMY OF SCIENCES**

Vedat Dalokay Cad. No: 112 Çankaya 06670 Ankara

bilimklasikleri@tuba.gov.tr

0 312 442 29 03

[www.tuba.gov.tr](http://www.tuba.gov.tr)



*Under the auspices of the*  
**PRESIDENCY OF THE  
REPUBLIC OF TÜRKİYE**

# The Cooking School

**VOLUME: I**

Ahmed Şevket

*Prepared By*  
Göker İnan



**TÜRKİYE BİLİMLER AKADEMİSİ**  
TURKISH ACADEMY OF SCIENCES





Büyük gelecekle, büyük geçmişlerin bilgi ve birikimi üzerine inşa edilir.

Türkiye, ihtişamlı bir medeniyetin ve zengin bir tarihin meydana getirmiş olduğu büyük bir birikimin varisidir. Kökleri bilime, bilgiye, hikmete ve irfana dayanan bu birikim, ülkemizin geleceğinin inşası gayretlerinde de en önemli referansımız olmalıdır. Bu büyük birikimden yararlanmadığımız takdirde, geçmişimizi “müzelik bir emtia”ya dönüştürürüz, sağlıklı bir gelecek inşa edemeyiz.

Zira tarih, sadece geçmişte olup biten değil, aynı zamanda bugüne kalan, yarına da aktarılacak olandır. Milletler tarihte yalnızca geçmişlerini değil, geleceklerini de ararlar. Geçmişleriyle barışamayan, tarihini yorumlayamayan, ecdadına yabancılaşan milletler, sağlıklı bir gelecek inşa edemezler.

Çağımıza ve geleceğe yapacağımız etki bakımından, sahip olduğumuz zengin mirası yeniden ve daha güçlü biçimde harekete geçirmemiz gerekiyor. Türkiye Bilimler Akademisi tarafından yürütölen “Türk-İslâm Bilim ve Kültür Mirası Projesi”ni, işte bu amaca yönelik bir çalışma olarak değerlendiriyorum.

Proje kapsamında, sosyal bilimler, İslâmî ilimler, Türkiyat, sağlık ve tabiat bilimleri ve teknik bilimler alanlarında hazırlanan eserlerin, bilim ve kültür hayatımıza kazandırılmasını takdirle karşılıyorum.

Bu vesileyle, eserlerin müelliflerini rahmet ve şükranla yâd ediyor, projenin hayata geçirilmesinde görev alan bilim adamlarımız ile TÜBA mensuplarını kutluyorum.

**Recep Tayyip Erdoğan**

T.C. Cumhurbaşkanı





## *Takdim*

Sürdürülebilir kalkınma; “güçlü makroekonomik politikalar” ile “rekabeti odağına alan yapısal reformların” bir arada uygulanması ile mümkündür. Rekabette söz sahibi olabilmek ise; bilimsel ve teknolojik gelişmelerden en iyi şekilde faydalanmak, bu gelişmeleri içselleştirmek ve bir sonraki adımı da tasarlamakla mümkün oluyor. Bunu başarabilen ülkeler gelişmişlik konusunda rakiplerini geride bırakıyor ve küresel ekonomide daha fazla söz sahibi olmaya başlıyor.

Bilimsel ve teknolojik gelişme “yeni”, “daha iyi” ve “keşfedilmemiş” olanı arama çabasıdır. Fakat bu çaba, geçmişten asla kopuk değildir. Geçmiş mirasın çok daha iyi anlaşılması, geleceğin daha sağlam inşası için bir zorunluluk olarak karşımıza çıkıyor. Türkiye tam da bu noktada, bulunduğu coğrafya ve sahip olduğu eşsiz tarihi ve kültürel birikimiyle ciddi bir karşılaştırmalı üstünlüğe sahiptir. Türk-İslâm medeniyetinin kadim bir üyesi olarak; insanlığın bilimsel, teknik ve kültürel gelişimine çok somut katkıları olan bir medeniyetin mirasçısıyız.

Türk-İslâm medeniyetine ait eserlerin gün ışığına çıkarılması; yeni kuşakların geçmişten feyz alarak daha güçlü bir motivasyonla yola devam etmesine katkı sağlayacaktır. Bu eserler ayrıca, bilim, Ar-Ge ve yenilikçilik konusundaki politikalarımız için de girdi sunarak, farklı bakış açılarından faydalanma imkanı verecektir. Bu kapsamda, Sayın Cumhurbaşkanımızın himayelerinde, Türkiye

Bilimler Akademisi (TÜBA) tarafından yürütölen “Türk-İslâm Bilim Kültür Mirası Projesi”ni çok değerli ve benzersiz bir adım olarak görüyorum. Proje; matematik, astronomi, tarih, coğrafya, edebiyat ve felsefe gibi alanlarda saygıdeğer İslâm âlimleri tarafından hazırlanan eserleri bilim dünyasına kazandırmayı amaçlıyor.

Yüksek himayeleri için Sayın Cumhurbaşkanımıza şükranlarımı-  
zı arz ediyorum. Başta TÜBA çalışanları olmak üzere, bu çok kıymetli proje için emeği geçen herkesi içtenlikle tebrik ediyorum. Eserlerin yazarlarını rahmet ve hayırla yâd ediyor, Projenin Milletimizin bilimsel ve topyekün kalkınması için yararlı olmasını diliyorum.

**Mustafa Varank**

T.C. Sanayi ve Teknoloji Bakanı

## *Sunuş*

Ülkelerin bilimsel ilerlemesi ve yenilikçilik performansı, topyekûn kalkınma ile uluslararası rekabette üstünlük sağlama bakımından stratejik öneme sahiptir. Toplumların geleceğinin güvenle inşası ve refahın toplumun tüm katmanlarına yayılması bilimin, bilimsel düşünce ve yaklaşımların önemsenmesi ve yaygınlaştırılması, gençlerin bilim ve araştırma alanına yönlendirilmesi, bilimsel çalışma ve başarıların teşvik edilmesi ile mümkündür. Bu konular, dünyadaki bilim akademilerinde olduğu gibi milli akademimiz Türkiye Bilimler Akademisi'nin (TÜBA) amaç ve görevleri arasında yer almaktadır. Belirlenen hedeflere ulaşmak için sahip olduğumuz medeniyet birikimini iyi anlamak zorundayız.

Millet olarak, önemli bir bölümü gün ışığına çıkarılmayı ve değerlendirilmeyi bekleyen zengin bir bilim ve kültür mirasına sahip bulunuyoruz. Bu mirasın daha görünür ve yararlanılır kılınması, bugünkü ve gelecekteki bilimsel performansımız ve ulusal hedeflerimize ulaşmamız açısından büyük önem taşımaktadır. Tarihsel birikim ve mirasın ortaya çıkarılması ve değerlendirilmesi, diğer yararları yanında, bilimsel ilerleme ve yenilikçi çalışmalar için gerekli cesaret, özgüven ve motivasyona yapacağı katkı bakımından da büyük önem taşımaktadır.

Ülkelerin ekonomik gelişmişlik ve kalkınma yarışında son iki yüzyıldır devam eden göreceli konumumuz ile geleceğe yönelik yüksek amaçlarımız dikkate alındığında, bireysel ve toplumsal düzeyde sağlıklı bir benlik/kimlik ve özgüven inşası ile güçlü bir ekosistem ve kültürün oluşturulmasına gerek olduğu ve bu konuda her Türk kurumunun katkı ve destek sağlamasının ulusal bir görev olduğu açıktır.

TÜBA Türk-İslâm Bilim Kültür Mirası Projesi, ülkemizin millî bilimler akademisi olma sorumluluğu ile Kalkınma Bakanlığı'nın mali desteğiyle 2014 yılında başlatılmıştır. Proje kapsamında Türk-İslâm medeniyeti havzasında, fen, mühendislik, Türkiyat, sosyal bilimler, dinî ilimler gibi alanlarda eski-farklı Türk lehçeleri ile diğer dillerde üretilmiş, uzman bilim insanlarımızca seçilen 100 eserin, imkân ve ihtiyaca göre transliterasyonu, tıpkıbasımı ve/veya tercümesi yapılarak yayımlanması yoluyla bilim ve kültür âleminin ve gelecek kuşakların istifadesine sunulması hedefi doğrultusunda yayınlarımız devam etmektedir.

TÜBA Türk-İslâm Bilim Kültür Mirası Projemiz, çok sayıda paydaşın doğrudan ve dolaylı katkı ve desteklerinin eseridir. Projemizin başlangıçtan beri Sayın Cumhurbaşkanımızca desteklenmesi ve 2018 yılı başından itibaren resmen Cumhurbaşkanlığı himayelerine alınmış olması, Akademimiz açısından büyük bir onur ve teşvik kaynağı olmuştur. Bilime ve projemize verdikleri çok değerli destek ve yüksek himayeleri için Sayın Cumhurbaşkanımız Recep Tayyip Erdoğan'a kalbî şükranlarımızı arz ediyorum.

Bugüne kıyasla oldukça kısıtlı koşullarda bilimsel mirasımızı oluşturan eserleri kaleme alan bilim ve kültür tarihimizin kahramanlarını rahmet ve şükranla yad ediyorum. Bu eserlerin çoğaltılması, saklanması ve bugüne ulaşmasında rol alan isimsiz kahramanları da saygıyla anıyorum.

Eserlerin transliterasyonu, tıpkıbasımı ve/veya tercümesi ve tahlilini yaparak günümüzün ve geleceğin okuyucu ve araştırmacılarına ulaşmasını sağlayan bilim insanlarımıza müteşekkirimiz. Yayına hazırlık ve basım sürecinde rol alan Akademi üyelerimiz, bilim insanlarımız ve çalışanlarımız ile projeye katkı sağlayan tüm paydaşlarımıza da teşekkür ediyorum. Ayrıca, Türk-İslâm Bilim Kültür Mirası Projesi'nin hayata geçirilmesinde katkılarından ötürü Prof. Dr. Ahmet Cevat Acar'a minnettarız.

TÜBA Türk-İslâm Bilim Kültür Mirası Projesi kapsamında yayımlanan eserlerin milletimizin bilimsel ilerlemesi ve topyekûn kalkınması ile medeniyet ihyası/inşası süreci bakımından yararlı olmasını diliyorum.

**Prof. Dr. Muzaffer Şeker**

TÜBA Başkanı

**Dr. Göker İnan**

ORCID ID: 0000-0003-1280-4041

2009'da Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi Türk Dili ve Edebiyatı bölümünden mezun oldu. 2011'de Marmara niversitesi'nde Osmanlı tarihi ve 2013'te Trakya niversitesi'nde Eski Türk Edebiyatı zerine yüksek lisans yaptı. 2017'de Yeniçaę Tarihi (Marmara niversitesi) ve 2019'da Türk-İslam Edebiyatı (İstanbul niversitesi) alanlarında doktorasını tamamladı. 2015'ten beri Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı'nda görev yapmaktadır. Çalışma alanları yazma eserler, kronikler, Osmanlı sosyal hayatı ile klasik dönem Osmanlı edebiyatıdır.

**Dr. Göker İnan**

ORCID ID: 0000-0003-1280-4041

He graduated from Mimar Sinan Fine Arts University, Department of Turkish Language and Literature in 2009. He completed his master's degree on Ottoman history at Marmara University in 2011 and on Old Turkish Literature at Trakya University in 2013. He acquired PhD in Early Modern Era (Marmara University) in 2017 and Turkish-Islamic Literature (Istanbul University) in 2019. He has been working at the Republic of Turkey, Directorate of the Turkish Institution for Manuscripts since 2015. Research interests are manuscripts, chronicles, Ottoman social life and classical period Ottoman literature.



## Özet

Ahmed Şevket tarafından kaleme alınan *Aşçı Mektebi*, Osmanlı İmparatorluğu bünyesinde yazılan yemek kitaplarının sonuncularındandır. Onun diğer bir özelliği, Osmanlı sahasında yazılmış en geniş muhtevalı yemek kitabı oluşudur. Bazı ciltleri birkaç yıl sonra basıldığı için Cumhuriyet'in ilk dönemine de şahitlik etmiştir. Eser toplamda dört ana kısımdan oluşmaktadır. İlk kısmı 1920'de İstanbul Hilal Matbaası'nda, diğer kısımlar ise 1925'te aynı şehirdeki Kader ve Suhûlet matbaalarında basılmıştır. Eserin giriş kısmında yazar tarafından verilen bilgiye göre *Aşçı Mektebi* 35 senede hazırlanmıştır. Bu süreçte İstanbul'un tanınmış ustabaşları ile çalışmıştır ve onlardan çok şey öğrenmiştir.

*Aşçı Mektebi* klasik Türk yemekleri yanında Avrupaî tarzda birçok alafranga tarifi de içerisinde barındırır. Eserde bulunan Avrupa mutfağına ait yemeklerin büyük çoğunluğu Fransız ağırlıklı olmasına rağmen yer yer İngiliz, Alman, İtalyan ve Rus yemekleri de mevcuttur. Tanzimat'tan itibaren hızlı bir şekilde etkisini gösteren Batılılaşma akımı, XX. asrın başlarına gelindiğinde artık bazı seçkin ve elit zümrelerin yaşam tarzı hâline dönüşmüştür. Bu bakımdan *Aşçı Mektebi*'nde bazı alafranga yemek ve sos tarifleri verilirken alkollü içkilerin de malzeme olarak kullanılması 1920'lerin İstanbul'unda artık pek yadırganmamaktadır. Yine de Ahmed Şevket'in bu tür tariflerin bazılarında şarap yerine kaynatılmış ve soğutulmuş süt, sirke veya su gibi alternatif teklifler sunma çabası da gözden kaçmamaktadır.



Eserin en hacimli bölümü birinci kısımdır. Kendi arasında 15 fasla ayrılan bu kısımda 100 çeşit çorba tarifi ile birlikte etlere, kebablarla kızartmalara, balıklara, sebzelere ve makarnalara dair verilen yüzlerce yemek tarifi dikkat çekicidir.

İkinci kısım ise hamur işleri ve tatlılara ayrılmıştır. 11 fasıldan oluşan bu kısımda yine Doğu ve Batı mutfaklarından çok sayıda tarif bulunmaktadır.

Üçüncü kısım “Kiler ve Sofra İşleri” başlığını taşır ve 3 fasıldan oluşur. Burada meze ve atıştırmalıklar, sandviç, salata, tarator, turşu, reçel, şerbet ve dondurma çeşitlerini içeren tarifler yanında sofranın kuruluşuna dair bilgiler de mevcuttur.

“Ev İşleri” başlıklı son kısımda ise tatlı veya tuzlu muhtelif tarifler vardır. Bunlar arasında sucuk, pastırma, kavurma, balık salamurası, ekmeğ, yufka, tarhana, kaymak, yoğurt, tereyağı, çeşitli peynirler, meyve ve sebze kuruları, pestiller, pekmez ve sirke tarifleri yer alır.

Eserinin başında zahmetsizce yapılabilecek kolay tarifler verdiğini dile getiren Ahmed Şevket, bazı tariflerde ve gerekli gördüğü yerlerde okurlarına yardımcı olacak açıklamalar yapmayı ve bilgiler vermeyi de ihmal etmemiştir. Mesela kitap boyunca birçok tarife eklediği “ihtar” başlıkları ile çeşitli tavsiyelerde bulunmuş veya verdiği tüyolarla okuyucunun işini kolaylaştırmıştır. Buna ilaveten Latin alfabesine henüz geçilmemiş olan o dönemde yabancı dildeki kelime ve fonetizmi tam manasıyla karşılamanın zorluğunu da unutmamış ve gerekli gördüğü bazı kelimelerin bir kereye mahsus olmak üzere Latin harfli yazımlarını da vermiştir.

Sonuç olarak *Aşçı Mektebi* içerdiği binlerce tarifle Türk gastronomi tarihinin en zengin eserlerinden biridir. Ahmed Şevket eserini yazarken hem kendinden önceki yemek kitaplarını okumuş hem de İstanbul’un tanınmış yerli ve yabancı ustabaşları ile yıllarca çalışmıştır. Bu bakımdan eserin içerisinde Osmanlı yemek tarifleri kadar Avrupa mutfağına ait yemekler de dikkat çekicidir.

## *Abstract*

*Aşçı Mektebi* (The Cooking School), written by Ahmed Şevket, is one of the last cookbooks published in the Ottoman Empire. Being the most comprehensive cookbook written in the Ottoman field is another feature. It also witnessed the first period of the Republic since some of the volumes were published a few years later. The work consists of four main parts (*Kısım*). The first part was printed at the Istanbul Hilal Matbaa in 1920, and the other parts were printed at the Kader and Suhûlet printing houses in the same city in 1925. Based on information given by the author in the introduction part of the work, *Aşçı Mektebi* was prepared in 35 years. He worked with the well-known foremen of Istanbul in this process and learned a lot from them.

*Aşçı Mektebi* contains many European-style (*alafranga*) recipes as well as classical Turkish dishes. Although the majority of the European cuisine in the work are mainly French, there are also English, German, Italian and Russian dishes. The westernization movement showed its impacts rapidly since the Tanzimat reform era. By the beginning of the 20th century, it has become the lifestyle of some elite and elite groups. In this respect, alcoholic beverages are mentioned in the use as ingredients when cooking and sauce recipes are given in the *Aşçı Mektebi*, and this is no longer strange in Istanbul of the 1920s. However, Ahmed Şevket's effort to offer alternatives such as boiled and chilled milk, vinegar or water instead of wine in some of such recipes cannot be overlooked.

The most voluminous part of the work is the first part (*Kısm-ı Evvel*). In this section, which is divided into 15 chapters, hundreds of recipes for meat, kebabs, fried fish, vegetables and pasta, along with 100 kinds of soup recipes, are remarkable.

The second part (*Kısm-ı Sâni*) is devoted to pastries and desserts. In this section, which consists of 11 chapters, there are many recipes from Eastern and Western cuisines.

The third part (*Kısm-ı Sâlis*) is titled as “The Storeroom and Table Works” and consists of three chapters. Here, there are recipes including appetizers and snacks, sandwiches, salads, tartar, pickles, jams, sherbet and ice cream, as well as information on the establishment of the table.

In the last section (*Kısm-ı Râbi*) titled “Housework”, there are various sweet or salty recipes. These include sausage, pastrami, roasted fish, brine, bread, yufka, tarhana, cream, yoghurt, butter, various cheeses, dried fruits and vegetables, pestils, molasses and vinegar recipes.

Ahmed Şevket, who stated that he gave easy recipes at the beginning of his work, did not neglect to provide explanations and information that would help readers in some recipes and where he deems necessary. For instance, he made various recommendations with the titles of “warning” (*ihhtar*) in many recipes throughout the book or gave tips for the reader to make it easy. In addition, he did mind the difficulty of meeting the words and phonetism in a foreign language at that time, when the Latin alphabet was not yet adopted. He also gave Latin letters spellings of some words for once when needed.

Consequently, *Aşçı Mektebi* is one of the richest works of Turkish gastronomy history with thousands of recipes it contains. Ahmed Şevket both read the cookbooks before him while writing the work and collaborated with well-known local and foreign foremen of Istanbul for years. In this regard, dishes from European cuisine are as remarkable as Ottoman recipes in the work.

## Önsöz

1839 Tanzimat Fermanı'nın ilanıyla birlikte pek çok sahada yaşanan değişim ve dönüşüm mutfak kültüründe de kendisini göstermeye başlamıştır. Fermanın ilanı üzerinden beş sene dahi geçmeden basılan ve Osmanlı sahasındaki ilk derli toplu yemek kitabı olan *Melceü't-Tabbâhîn* (Aşçıların Sığınağı) bu değişimin kitaba yansıyan ilk örneklerini içerir. Bahsedilen eseri ilerleyen yıllarda *Yeni Yemek Kitabı*, *Ev Kadını*, *Aşçıbaşı* ve *Aile Aşçısı* gibi eserler takip etmiştir. Söz konusu kitaplarda Osmanlı İmparatorluğu'nda klasikleşen yemekler olduğu gibi, tedrici olarak Batı tarzı yemeklerin de arttığı görülmektedir. Gastronomide yaşanan bu *alafrangalaşmaya* son dönem saray mutfağının bugüne intikal eden ziyafet menülerinde dahi rastlamak mümkündür. 1920'lere gelindiğinde ise Ahmed Şevket çok zengin içerikli bir eserle karşımıza çıkmaktadır. *Aşçı Mektebi* adını taşıyan bu eser, içerisindeki alafranga tariflerle birlikte imparatorluk bünyesinde vücuda getirilen yemek kitaplarının en son ve en geniş halkasını oluşturmaktadır.

Eser genel olarak bakıldığında *Aşçı Mektebi*'nin “kısm” başlığı altında dört temel bölüme ayrıldığı görülmektedir. Bunların her birini müstakil birer cilt olarak düşünmek de mümkündür. Eserin en temel ve hacimli bölümünü oluşturan birinci kısımda et suları, çorbalar, büyük ve küçükbaş hayvanların etlerinden yapılan kebaplar, yahniler ve kızartmalar; tatlısı ve deniz balıkları, pilavlar, sebze yemekleri ve makarna çeşitlerine dair birçok tarif yer almaktadır.

Eserin ikinci kısmı tatlı, hamur işi ve şekerlemelere ayrılmıştır. Pelte, börek, baklava, sütlü ve meyveli tatlı tariflerinin kaydedildiği bu kısımda Avrupa mutfağına ait çok sayıda atıştırma tatlı ve pasta tarifi de mevcuttur.

Üçüncü kısımda ise ezme, tarator, çerez, sandviç ve salatalara dair zengin bir menü karşımıza çıkar. Söz konusu bölümde alaf-ranga mutfağına dair anekdotlar da paylaşılmıştır.

“Ev işleri” adını taşıyan son kısımda da evde hazırlanabilecek sucuk, pastırma, kavurma, salamura, meyve kuruları, tereyağı, yoğurt ve kaymak tarifi gibi çeşitli tarifler bulunmaktadır.

*Aşçı Mektebi*'nin en hacimli olan ilk cildi kitabın tahlili ile birlikte henüz 2019 senesinin başında tamamlanıp yayın için teslim edilmişti. İlk cildin ardından peyderpey diğer ciltlerin de basılması planlanmaktaydı; fakat elde olmayan bazı tehirlere sebebiyle süreç uzadı. Bu süre zarfında *Aşçı Mektebi*'den seçmeler yapmak suretiyle Mary Işın tarafından 2021 senesinde muhtasar ve müfit bir çalışma da yayımlandı. TÜBA idaresi ile yaptığımız görüşmeler neticesinde *Aşçı Mektebi*'nin ayrıntılı bir inceleme ile beraber günümüz harflerine aktarılarak külliyat hâlinde yayımlanmasının faydalı olacağına karar verildi ve neticede kitabın tamamı iki ciltte son şeklini aldı.

Bu uzun ve yorucu süreçte gösterdikleri üstün fedakârlıktan dolayı ilk ve en büyük teşekkür, kıymetli ailemedir. Ardından kitabın her safhasıyla yakından alâkadar olan, destek ve yönlendirmeleriyle esere katkı sağlayan Prof. Dr. Ahmet Arslantürk ile çalışmanın editörlüğünü üstlenen Prof. Dr. Turgay Anar'a çok teşekkür ederim. Son olarak da Türkiye Bilimler Akademisi başkanı Prof. Dr. Muzaffer Şeker ve bütün TÜBA çalışanlarına kalbî şükranlarımı sunarım. Elinizdeki *Aşçı Mektebi*'nin Doğu'dan ve Batı'dan etkileşimlerle çeşitlenip zenginleşen Türk mutfak kültürüne katkı sağlaması başlıca temennimizdir.

**Göker İnan**

*İstanbul, 2022*