



RAPOR

LOKMACI BABA KİTABI

Yazar: Niyazi Dumlu
Kitap adı: Lokmacı Baba
Yayınevi/Yayın Bilgisi: Cenova Yayınları, 2018.
ISBN: 9876056813108

WTCA-Dünya Türk Mutfağı Akademisi tarafından hazırlanmış olan bu rapor İngilizce olarak 6, Türkçe olarak 5 sayfadır ve aşağıda yer verilmiş olan 5 bölümden oluşmaktadır.

- 1-GİRİŞ
- 2-KİTAPLA İLGİLİ ANALİZLER VE DEĞERLENDİRMELER
- 3- ONAYLANMAYAN, KABUL EDİLMİYEN VE ŞERH DÜŞÜLEN HUSUSLAR
- 4- ÖNERİLER
- 5-SONUÇ

I.GİRİŞ

Sayın Niyazi Dumlu'nun 1'inci baskısı 2018 yılında Cenova yayınları tarafından hazırlanmış olan ve 987-605-68131-0-8 ISBN numarası ile kayıtlı Lokmacı Baba isimli kitabı kurumumuz tarafından detaylı şekilde incelenmiştir. Yapılan incelemeler sonrası değerlendirmeler şöyledir;

Dünya Türk Mutfağı Akademisi, Lokmacı Baba kitabını sanat eseri olarak nitelendirmiştir. Lokmacı baba kitabının sanat eseri olarak nitelendirilebilecek filmlere konu olacak düzeyde mesleğimiz açısından da önemli bir eser olduğunu tüm dünyaya ilan ederiz.

Otobiyografik roman kategorisinde değerlendirilmesinin yanında Lokmacı Baba kitabını aşçılık meslek sanatıyla ilgili dünyada eşsiz ve benzersiz olarak nitelendiriyoruz. Özellikle mesleğimizi sanata dönüştüren önemli konularda çok değerli örnekleri bünyesinde barındıran bir sanat eseri olması nedeniyle kitabın korunarak gelecek nesillere, aşçılarımıza örnek gösterilmesi önemlidir.

Sanat eseri olarak nitelendirdiğimiz kitap ile ilgili yaptığımız tüm incelemeler sonucunda aşağıdaki değerlendirmeler ve analizler tarafımızdan yapılmıştır.

II.KİTAPLA İLGİLİ ANALİZLER VE DEĞERLENDİRMELER

- 1- Lokmacı Baba kitabı ve kitabın yazarı tatlı kültürümüzün yanında lokma kültürümüzün yaşatılıp aslına en uygun olarak ilkeli şekilde gelecek nesillere aktarılması için Türk mutfağına çok önemli katkılar sağlamaktadır.

- 2- Sayın Niyazi Dumlu'nun Türk tatlı sanatı üzerine yapmış olduğu tüm çalışmaları ve Lokmacı Baba kitabı ulusal mutfak kültürümüzün çok önemli kültürel bir değeridir. Türk mutfağının tüm dünyada eşsiz ve benzersiz olan bu kültürel mirası korunmalı, gelecek nesillere örnek gösterilerek aktarılmalıdır.
- 3- Lokmacı Baba kitabı, tüm dünyada oluşturduğumuz Türk mutfağının korunması gereken eserleri ve kültürel mirasları listesine dahil edilmiş olmasının yanı sıra; mutfak kültürümüzle ilgili çalışmalar yaptığı söylenen tüm çevrelerin veya kuruluşların her yönüyle dikkate alması gereken bir eserdir.
- 4- Sanat eserinin yazarı kitapta yer alan konuları dürüst, samimi ve şeffaf bir şekilde kaleme almıştır. Eserin yazarı bu kitapta yer verdiği hususlarda kendi babasıyla birlikte aile bireylerini ve akrabalarını dahi haksız olduğunu düşündüğü tüm konularda açıkça bilgiler vererek eleştirmiştir. Buda bize eseri yazan yazarın hayatında yaşadığı tüm tecrübelerini bütün samimiyetiyle olduğu gibi topluma anlattığını göstermektedir.
- 5- Eserde yer verilen bilgilerden ve eserde anlatılan yaşanmış tecrübelerden yola çıkarak sadece meslek öğrenmenin sanat olmadığına dair önemli sonuçlara ulaşmak mümkündür. Aşçılık mesleğinin sanata dönüşebilmesi ve sanat olarak değerlendirilebilmesi için meslek öğrenmenin yanında önemli tecrübeler gerektirdiği anlaşılmaktadır. Bu tecrübeleri edinmiş olmanın da aşçılık mesleğini ve aşçılık mesleğinin diğer tüm kollarını icra edenler için yeterli **olamayacağına** dair çıkarımları veya tespitleri ilgili kitaptan yapmak mümkündür.
- 6- Kitaptaki bilgi ve tecrübelerden yola çıkarak şunu anlamamız gerekmektedir: Aşçılık mesleğini yapıyor olmanın yanında sanatkâr olabilmek için çok önemli farklı evrelerden de geçebilmiş olmak gerekmektedir. Mesleği aşçılık olanları sanatçı olarak niteleyebilmemiz için kitaptan örnek olarak gösterebileceğimiz bazı evrelerde edinilen önemli tecrübe birikimlerini de edinebilmek gereklidir. Edinilen birikimleri, fikir ve düşünceleri ise hiç kimsenin baskısı altında kalmadan mesleği ile birleştirecek şekilde toplumun faydasını gözeterek cesurca-özgürce ifade edemeyenler sadece aşçılık mesleğini yaptıkları için asla sanatçı olarak **değerlendirilemezler.**
- 7- Aşçılık mesleği yanında aynı zamanda sanatçı olarak nitelendirebileceğimiz kişiler oluşturdukları eserlerinde veya mesleki çalışmalarında insanların ya da toplumun faydasını gözeterek şekilde kendilerini özgürce ve cesurca ifade edebilmelidirler. Aşçılık ve mutfak sanatları mesleğimizde sanatçı olabilmek için veya bir kişiyi sanatçı olarak nitelendirebilmemiz için bu şarttır.
- 8- Lokmacı Baba kitabı, özellikle Türk aşçıları için sanatın ve sanatçının ne olduğuna dair düşünebilmemize vesile olarak meslektaşlarımıza çok önemli katkılar sağlamakta olan bir eserdir.
- 9- Söz konusu kitap içerisinde Sayın Niyazi Dumlu, ilgili konulardaki açıklamalarında kendi belirttiği nedenlerden ötürü bazı insanların elini öptüğünü ve el öperek başına koyduğunu ifade etmiştir. Sanatçı, güzel sanatların herhangi bir dalında kendi fikir ve düşünceleriyle birlikte oluşturduğu yapıtlara anlamlar katarak toplumun faydasına sunan kişi olarak özetlenebilir. Sanat ise bazı kaynaklarda şöyle ifade edilmiştir: "Sanat, bir duygunun, tasarımın, güzelliğin vb. dışavurumunda, anlatımında kullanılan yöntemlerin tümü ve bu yöntemlerle ortaya konulan üstün yaratıcılık olarak açıklanabilir." El öpme geleneği bazı kaynaklarda şöyle açıklanmıştır: "El öpmek; çeşitli kültürlerde sevgi, saygı ve nezaket belirtisi olarak yerleşmiş geleneksel bir davranış. Batılı toplumlarda el sadece öpülürken, Müslüman toplumlarda ve bazı diğer Doğulu toplumlarda el öpüldükten sonra öpen kişinin alınına değdirilir." Buradan yola çıkarak farklı kültürel değerlere sahip olan her bireyin bir başkasına saygı, sevgi veya nezaketini gösterebilmek için farklı geleneklere yönelebileceğini anlıyoruz.

Farklı kültürel değerlere sahip toplumlarda el öpmek isteyen ve elinin öpülmesine müsaade eden bireylerin oluşturdukları sanatsal eserler; el öpme ya da el öptürme eylemini gerçekleştirdikleri için asla görmezden gelinemez. Farklı kültürlerde, farklı örf ve adetleri bulunanların eylemlerini hangi duygu, düşünceyle veya hangi amaçla yaptığı önemlidir. Sayın Niyazi Dumlu, bazı insanların elini öpmesinin tüm gerekçeli nedenlerini bütün samimiyetiyle özgürce eserinde açıklamıştır. Sanatçının ve sanatın tanımından yola çıkarak farklı toplumlarda sanatçıların oluşturduğu eserler bir bütün olarak gerekçeleriyle birlikte değerlendirilmelidir sonucuna ulaşıyoruz. Şu hâlde sanatçı insanlar, başkalarının ellerini öpmek mecburiyetinde olmamalarına rağmen, gerekçeleriyle özgürce ifade ettikleri nedenlerden ötürü el öperek başlarına koymaları; onların sanatçı kimliklerini asla zedelemez. Nitekim Sanatçı Niyazi Dumlu'nun bazı kişilerin ellini öperek başının üzerine koymasının gerekçeleri ve kitabında yer vererek işaret ettiği Gazi Mustafa Kemal Atatürk'ün "Efendiler! Hepiniz mebus olabilirsiniz, vekil olabilirsiniz, hatta reisicumhur olabilirsiniz fakat sanatkâr olamazsınız." sözü tüm çevrelere gerekli çıkarımları yapabilmelerine olanak sağlayacak niteliktedir. Bu durum göstermektedir ki; tüm bunlarla ilgili Sanatçı Niyazi Dumlu eserinde topluma da çok önemli mesajlar vermektedir. Sanatçının eserinde verdiği mesajlar yalnızca yazdıklarından ibaret değildir. Sanatçının eserinde yazılı olarak ifade ettiklerinin yanında bu yazılı metinlerden elde edilmesi gereken farklı mesajlar, çıkarımlar ve analizlerde önemli sanatsal mesajları ifade etmektedir. Tüm bunları anlayabilmek ve bunlar üzerine düşünerek sorgulama yapabilmek farklı alanlarda da donanım sahibi olunmasının yanı sıra yetenek ve zekâ gerektirmektedir. Buda bize şunu göstermektedir: Sadece kitaptaki metinleri okumuş olmak kitapta verilen mesajların anlaşılacağı anlamına asla gelmez. Kitaptaki metinlerden yola çıkarak farklı konularda düşünebilmeye ve sorgulama yapabilmeye olanak sağlayacak olan analizleri veya çıkarımları yapabilmek için gerekli donanımlara sahip olunması şarttır. Gerekli donanımlara sahip olmadıkları müddetçe; bu eseri okuyacak olanların konuları anlamaları, verilen mesajları idrak edebilmeleri ya da gerekli çıkarımları yapmaları asla beklenemez. Çıkarım yapabilmek ayrı bir sanattır. Ve çıkarım sanatını yapabilmek için yukarıda yüzeysel olarak belirttiğimiz farklı donanımlara ihtiyaç duyulmaktadır.

- 10- Kitap içerisinde dönemin siyasi isimleri yer almaktadır. Sanata, sanatkarlara ve dolayısı ile aşçılık mesleğini sanatçı olarak ele alanlara siyasetin veya bazı siyasilerin nasıl zarar verebildiği konusunda önemli bilgi ve tecrübeler kitapta yer verilmiştir. Kirli siyaset anlayışına sahip olan bazı siyasilerin yerine göre kendi kişisel çıkarları ya da politik menfaatleri için meslektaşlarımızla birlikte sanatçılarımıza zararlar verebildiğine dair önemli konular kitapta tüm şeffaflığı ile isimler verilerek anlatılmıştır. Kitapta yer verilen ilgili tüm hususlar yazarın bizzat yaşamış olduğu olaylardan edindiği hayat tecrübeleriyle oluşan önemli bilgileri ifade etmektedir.

III.ONAYLANMAYAN, KABUL EDİLMİYEN VE ŞERH DÜŞÜLEN HUSUSLAR

- 1- Kitabın 256. Sayfasında Ali Ağaoğlu ile ilgili bir anıda "Türk mutfağının duayen şeflerinden ve aynı zamanda aşçılar milli takım başkanı Rafet İnce..." ifadesi yer almaktadır. WTCA-Dünya Türk Mutfağı Akademisi, bu ifadeyi **onaylamamıştır**. WTCA-Dünya Türk Mutfağı Akademisi, ilgili kişi hakkında kullanılmış olan "Türk mutfağının duayen şeflerinden (Rafet İnce)..." ifadelerini **kabul etmeyerek** aşağıda yer verilen nedenlerden ötürü **reddetmiştir**. WTCA, kitap içerisinde bu cümleden veya benzeri açıklamalardan yola çıkarak elde edilebilecek olan tüm anlamlara, çıkarımlara ya da gayrimeşru olarak haksız şekilde elde edilmiş olan mevkilere, makamlara veya unvanlara **şerh düşmüştür**. Günümüzde birçok federasyon veya dernek tarafından verilmekte olan aşçılar milli takımı başkanlığı ve benzeri anlama gelebilecek olan görevlerin veya unvanların bir benzeri o dönemde TAFED tarafından liyakat esasına göre değil, çıkar ve menfaat hesaplarıyla Rafet İnce'ye tahsis edilmiştir. Konuyla ilgili olarak TMDH tarafından oluşturulmuş olan çalışmalarda ilgili hususlar detaylı bilgilerle mevcuttur. Yine TMDH tarafından oluşturulmuş olan "**Rafet İnce'nin Bir Dolandırıcılık ve Emek Hırsızlığı Hikayesi**"

konulu çalışmaların bütününde ilgili hususlar tüm delilleriyle detaylı şekilde açıklanmıştır. Rafet İnce'nin hiç mezun olmadığı okullar ve hayali bir okul olan Le Cordon Bleu-Lisbon-Portekiz'den 2001 yılında 4 yıllık bir eğitimin ardından sözde mezun olduğu yalanıyla mesleğe ilk başladığı dönemlerinden itibaren ilgili okulun adı ve logosunu bastırıldığı şef-aşçı ceketleriyle Türkiye'de ulusal televizyon ve gazetelerde dahil olmak üzere türlü menfaatler devşirerek birçok insanın hakkına girdiği yabancı kaynaklardan da teyit edilerek kanıtlanmıştır. Rafet İnce'nin Le Cordon Bleu logosuyla oluşturduğu sahte Le Cordon Bleu aşçı ceketi üzerinde yer almış olan okul logosundaki hataları, çalışmada açık ismi yer almış olan Le Cordon Bleu yetkilisi tarafından da tespit edilerek açıklanmıştır. Bu konuyla ilgili olarak sektörde gerçeğin farkında olan tüm çevreler hakikati bilmelerine rağmen bu kişinin Le Cordon Bleu ismiyle yıllarca şahsi reklamının yanı sıra temsil ettiği işletmelerle birlikte tüzel kişiliklerin kurumsal reklamlarının yapılmasına göz yumarak izin vermişlerdir. Emek sahibi liyakatli birçok insanın hakkına girecek şekilde yukarıda bahsi edilen kişiyi Türkiye'de ön plana çıkartarak belirli bir konuma getirenler; Türk mutfağına yurt içinde çok önemli katkılar sağlayacak liyakat sahibi insanlarımızı ise kendi deyimleriyle piyasadan silmişlerdir.

- 2- Bunların yanı sıra ilgili kişi bazı üniversitelerde "Nasıl Başarılı Olunur" gibi konularda tavsiye verebilecek konumdaymış gibi geleceğimiz olan öğrencilere konuşmacı olarak dinlettirilmiştir. Başarılı olabilmek ve bir üniversiteden hak edilmiş şekilde diploma alabilmek için aileleriyle birlikte türlü zorluklara katlanarak önemli emekler harcayanlara yapılabilecek olan en büyük hakaretlerden biri; kendilerini hayali okullardan mezun ederek emek hırsızlığı yapmış olan sahtekarlardan nasihatler dinlemelerini temin ve teşvik etmektir. İşte tüm bu hakikatler yerli ve yabancı kaynaklara da dayanmakta olan ayrıntı kanıtlarıyla TMDH tarafından oluşturulmuş olan ilgili çalışmalarda dünya kamuoyuna açıklanmıştır. Bu nedenlerden ötürü WTCA-Dünya Türk Mutfağı Akademisi, Lokmacı Baba kitabı içerisinde 256. Sayfada Sayın Niyazi Dumlu tarafından yer verilmiş olan ilgili ifadeleri kabul etmeyerek **onaylamamış** ve şerh düşmüştür.

IV.ÖNERİLER

Dünya Türk Mutfağı Akademisi yukarıda yer verilen değerlendirmeleriyle ilgili olarak dünyadaki tüm çevrelere veya kurumlara şu önerileri yapmaktadır.

- 1- Lokmacı Baba kitabı mesleğimizle ilgili önemli bir sanat eseridir. Bu eserin film veya belgesel olarak yakın ya da uzak gelecekte değerlendirilmesi ve insanlara fayda sağlayacak şekilde dünyaya anlatılması gerekir. Böylesi bir çalışma yapabilecek yetenekte olan sanatçılar, filim yapımcıları veya sinema sektörünün yetenekli isimleri eğer böylesi bir eseri beyaz perdeye yansıtarak insanlara sunarlarsa, hem Türk aşçılarına hem de aşçılık mesleğine büyük faydalar katmış olacaklardır. Böylesi bir çalışma aynı zamanda toplum yararına insanlarımızı da önemli fayda sağlayacaktır.
- 2- Gelecekte bu mesleği yapacak olan veya yapmak isteyecek olan herkese bu raporla birlikte Lokmacı Baba kitabını düşünerek okumayı önermekteyiz.
- 3- Lokmacı Baba kitabı aşçılık meslek eğitimi veren tüm kurumlarda öğrenciler için okutulmalı ve aşçılık eğitimi kurumlarında görevli olanlarca öğrencilere önerilmelidir.
- 4- Mesleğimizin dışında bulunan ancak hayata dair bilgi ve tecrübe edinmek isteyecek olan tüm insanlara Lokmacı Baba kitabını düşünerek ve sorgulayarak okumayı öneririz.

- 5- Kirli emelleri bulunabilen bazı çevrelerin ya da kirli siyasi hesapları olabilen bazı siyasilerin politik veya siyasi menfaat devşirebilmek için mesleğimize ya da mesleğimizi sanat olarak yapanlara kalıcı zararlar verebileceklerinin farkında olunması gerektiğini konuyla ilgili olabilecek olan tüm çevrelere ve meslektaşlarımıza öneririz.

V.SONUÇ

(ISBN): 987-605-68131-0-8 uluslararası standart kitap numarası ile Sayın Niyazi Dumlu tarafından yazılan ve Cenova yayınları tarafından basılmış olan Lokmacı Baba kitabı bu raporda yer verilen hususlar nedeniyle Türk mutfağının yer yüzünde korunması gereken eserleri ve kültürel mirasları listesine, **Dünya Türk Mutfağı Mirası Listemize** dahil edilmiş olan ilk eser olmuştur.

WTCA-Dünya Türk Mutfağı Akademisi, Lokmacı Baba kitabını gelecekte gerek gördüğü hallerde yukarıda yer verilmiş olan bazı önerilerle ilgili olarak farklı platformlarda tanıtılarak eserin korunup yaşatılmasını ve öğrencilere eğitim kitabı olarak önerilmesini teşvik edecektir.

WTCA-Dünya Türk Mutfağı Akademisi, yakın ve uzak gelecekte eserin İngilizceye veya farklı dillere de çevrilmesini önererek yeryüzünde farklı milletlere ve kültürlerle tanıtımını teşvik edecektir.

Tolgahan Gülyiyen

Dünya Türk Mutfağı Akademisi Kurucu Başkan



- TMDH tarafından oluşturulan çalışmalarda meslek ahlak-etik anlayışı bulunan Türk aşçılarına, Türk mutfağına büyük zararlar verdiği delilleriyle birlikte kanıtlanmış olan ve yaptıkları gayrimeşru eylemlerinden ötürü meslektaşımız demeye utandığımız bazı kişilerin*2 isim ya da görselleri kitap içinde bulunmasına rağmen tarafsız değerlendirmelerin bir gereği olarak Sayın Sanatçı Niyazi Dumlu'nun Lokmacı Baba kitabı Dünya Türk Mutfağı Mirası listesine ilk sıradan alınmıştır.
- TMDH tarafından oluşturulan ilgili bütün çalışmalar, tüm bunları **kanıtlamıştır.** (www.tmdh.net & www.worldturkishcuisine.com)

Bunlar Lokmacı Baba Kitabında onaylanmamıştır: *2(256.Sayfa-Rafet İnce / 335.Sayfa-Rafet İnce, Sağ Üst Köşe, Sağ Tarafta) & (336.Sayfa- Mehmet Yalçinkaya, Sol Alt Köşe, Sağ Tarafta)

Yasal Uyarı: Eser sahibinin izni olmaksızın sitemiz üzerindeki tüm içeriklerin tamamının veya bir kısmının kötü niyetli kişilerce herhangi bir şekilde çıkar elde etme amaçlı olarak kullanımı uluslararası yasalar çerçevesinde suç teşkil etmektedir. Sitemizde yer alan tüm içeriklerin ve projelerin yasal telif hakları ilgili kanunlar çerçevesinde kurumumuza aittir. Yasalar çerçevesinde yüz kızartıcı suçlar arasında bulunan fikir ve sanat eseri hırsızlığı gibi konularda suç teşkil edecek bir eylemde bulunmadan önce lütfen bu konular ile ilgili olarak [yasal uyarılar](#) kısmını ve bulunduğunuz ülkelerde geçerli olan ilgili konudaki uluslararası yasaları titizlikle okuyunuz.