



## RAPOR

### ATATÜRK'ÜN MUTFAĞI

**Yazar:** Murat Bardakçı  
**Kitap adı:** Atatürk'ün Mutfağı  
**Yayınevi:** Turkuvaz Kitap  
**Yayın Tarihi:** 1.Baskı: Ocak 2022  
**ISBN:** 978-625-7548-35-9

WTCA-Dünya Türk Mutfağı Akademisi tarafından hazırlanmış olan bu raporun tamamı İngilizce olarak 7, Türkçe olarak 6 sayfadır ve aşağıda yer verilmiş olan 4 bölümden oluşmaktadır.

1. GİRİŞ
2. ANALİZLER VE DEĞERLENDİRMELER
3. ÖNERİLER
4. SONUÇ

#### I. GİRİŞ

Sayın Murat Bardakçı tarafından yazılan ve ilk baskısı 2022 yılının ocak ayında Turkuvaz kitap tarafından yapılmış olan "Atatürk'ün Mutfağı" isimli kitap, kurumumuz tarafından detaylı şekilde incelenmiştir.

Sayın Murat Bardakçı tarafından kitabın önsöz bölümünde de kaynaklara dayalı bilgilere yer verilmiştir. Kitap içerisinde yer alan bilgilerin tamamı belgelere ve Cumhurbaşkanlığı arşivlerinde bulunan bilgilere dayanmaktadır. Bu anlamda kitap kendi alanında Atatürk'ün sofrası ve mutfağı ile ilgili olarak yazılmış olan ilk ve en önemli eser olma özelliğini taşımaktadır. Kitap toplam 5 bölüme ayrılmıştır.

Kitapta Türkiye Cumhuriyeti'nin kurucusu ulu önder Mustafa Kemal Atatürk'ün sofrası ve mutfağı hakkında önemli birçok konuya Cumhurbaşkanlığı arşivlerinde yer alan bilgilerle yer verilmiştir.

Kitap, Türk aşçılarıyla birlikte Türk mutfağı için çalıştığını söyleyen herkes için tarihi nitelikte önemli kaynak bir eserdir. Eser, Türk mutfağını doğrudan ve dolaylı şekilde ilgilendiren konularda kendilerini her açıdan geliştirmek isteyecek olan Türk aşçılarına önemli kaynak bilgileri sunmaktadır. Dünya genelindeki tüm Türk aşçıları bu eserden gerekli çıkarımları yapabilmek için azami derecede çaba göstermelidir.

Atatürk'ün sofrası hakkında daha önceden yazılmış olan eserler incelendiğinde Sayın Murat Bardakçı'nın oluşturmuş olduğu eser ile geçmiş dönemde yazılmış olan eserler arasında bariz farklar olduğu anlaşılmaktadır. Sayın İsmet Bozdağ tarafından yazılan Atatürk'ün Sofrası isimli cep kitabı boyundaki çalışmanın ilk baskısı Şubat, 2009 yılında Truva Yayınları tarafından 978-9944-212-73-1 ISB-Numarası ile yapılmıştır. Kaynak yönünden zayıf olan çalışma Sayın Murat Bardakçı'nın eseriyle birlikte karşılaştırmalı olarak incelemeye değer bir çalışma olarak tarafımızdan değerlendirilmiştir. Bu anlamda 2009 yılında ilk baskısı yapılmış olan Sayın İsmet Bozdağ'ın Atatürk'ün Sofrası isimi cep kitabı da kütüphanelerimizde yer almaya geçecek bir çalışma olarak tarafımızdan nitelendirilmiştir.

Bu raporda detaylıca yer verilen tüm hususlardan ötürü "Atatürk'ün Mutfağı" isimli kitabı tarihsel bir sanat eseri olarak, kitabın yazarı Sayın Murat Bardakçı'yı ise sanat tarihçisi olarak nitelendiriyoruz.

Tarihsel sanat eseri olarak nitelendirdiğimiz kitap ile ilgili olarak aşağıda yer verilmiş olan analizler ve değerlendirmeler tarafımızdan yapılmıştır.

## II. ANALİZLER VE DEĞERLENDİRMELER

1. Kitapta verilen bilgiye göre Mustafa Kemal Atatürk'ün kendi sofrası için bizzat söylemiş olduğu bir söz yoktur. Atatürk'ün sofrası hakkında yazılan her şey, söz konusu sofrada bulunmuş olanların anlatmış olduklarından ibarettir. Bu yüzden sofrada sohbeti ve sofrada konuşulmuş olanların yemeklerin ve yiyeceklerin pişirilmiş olduğu mutfağın önüne geçmiş olduğu bilgisine kitapta yer verilmiştir.
2. Sofra hakkında konuşmuş olanların anlatımlarının ortak noktası kitapta şöyle belirtilmiştir: "Atatürk'ün sofrasının akademik kimliği taşıdığı ve sofrada Türk tarihi, Türk dili, Türk edebiyatı, musiki ve felsefe gibi kültür konularında derin ve ilmi tartışmalar yapıldığı, devrimlerin mahiyeti ile geleceğinin konuşulup kararlaştırıldığı, neticede önemli siyasi kararların burada alındığıdır."
3. Kitap içerisinde Atatürk'ün sofrası ile ilgili diğer bir efsane kuru fasulyedir ifadesine yer verilmiştir. Atatürk'ün en sevdiği yemeklerden bahsedilirken, kuru fasulyenin her zaman öne çıkmakta olduğuna kitapta yer verilmiştir. Bu ifadeye rağmen ilgili konuda söylenenler ile Çankaya'nın mutfak evrakı arasında tutarsızlık olduğu da kitapta belirtilmiştir. Kitabın 12'inci sayfasında yer almakta olan bu bilgilere ek olarak aynı sayfada "Rakının bulunduğu bir sofrada kuru fasulyenin yer alma ihtimali zaten düşüktür." ifadesine yer verilmiştir.
4. Kitabın 12'inci sayfasında "Çankaya'yı anlatan ciddi yayınlarda da Mustafa Kemal Atatürk'ün kuru fasulyeyi yemeklerle değil, genellikle akşamları yatmadan önce yediği yazılıdır ve mutfak belgelerinde bir başka sebzenin kuru fasulyeden çok daha sık satın alındığı şimdiki kadar pek dikkat çekmemiştir" ifadesine yer verilmiştir. Yine kitabın 12'inci sayfasında mutfakta bamya yemeğinin sık pişen yemeklerin ilk sırasında yer aldığı bilgisi verilmiştir.
5. Kitabın 13'üncü sayfasında Atatürk'ün bamyanın sadece tazesini değil, konservesini de yemiş olduğunun bilgisi verilmektedir. Aynı sayfada 25 Şubat 1935 akşamı Atatürk'ün konserve bamyadan zehirlendiği ve hadisenin hükümet meselesi haline geldiğinin bilgisi verilmiştir. Bu bilginin ayrıntılarının ise kitabın 113'üncü sayfasında yer aldığı dipnot olarak eklenmiştir.

6. Kitapta Atatürk'ün enginar yemeyi çok istediği ancak getirilemediği konusuna da yer verilmektedir. İddiaya göre Atatürk enginar yemeyi çok istemiş ancak hiç yememiştir. Bu iddianın doğru olmadığı konusu kitabın 13'üncü sayfasında şu şekilde belirtilmiştir: "Atatürk'ün sofrasıyla ilgili bir diğer iddia hiç enginar yemediği, Dolmabahçe Sarayı'ndaki son günlerinde canının enginar çekmesine rağmen mevsimi olmadığı için getirilemediği şeklindedir. Ama arşivde bu iddianın da doğru olmadığını gösteren kayıtlar mevcuttur ve enginarın senelerce alındığı, üstelik Atatürk'ün hastalığının ağırlaştığı 1938'in 1 Ekim'i ile 8 Kasım'ı arasında 8 defa enginar yediği görülmektedir."
7. Kitabın 14'üncü sayfasında şu ifade yer almıştır: "Avrupa'da saray mutfaklarının işleyişi ve pişen yemekler üzerine geniş malumat bulunmasına rağmen bizdeki saray mutfağı kayıtları alışveriş ve personel harcamaları ile sınırlıdır, padişahlar ile diğer saray mensuplarının sofraları bilinmezlik örtüsü altında kalmıştır." Kitabın aynı sayfasının alt paragrafında ise "Aynı bilinmezlik, Atatürk'ün sofrası içinde söz konusudur...Çankaya'da pişen yemeklerin listesi hakkında tek bir kaynak vardır. Orgeneral Fahrettin Altay'ın hatıraları...Ama Altay'ın verdiği listede Çankaya'da misafir kaldığı sırada sadece beş gün içerisinde çıkan yemeklerden ibarettir." <sup>1</sup>
8. Kitapta o dönemde yemek alışkanlıklarında ve yemek çeşitlerinde Avrupalı yemeklerin yer almaya başlamış olduğundan bahsedilmektedir. Ancak Atatürk'ün mutfağı için yapılan alışverişlerin listeleri ile Fahrettin Paşa'nın kayıt etmiş olduğu yemeklerin Mustafa Kemal'in mutfağının hem alaturka hem de alafranga yemeklerin birlikte yer aldığını gösterdiği bilgisine kitapta yer verilmiş ve bu bilgiye ek olarak ise cümleye "ama" eklenerek; Atatürk'ün sofrasında alaturka yemeklerin ağır bastığı belirtilmiştir.
9. Kitabın 14'üncü sayfasında "Üzerinde sofraya gelecek yemeklerin yazılı olduğu kartlara mönü denir...Batı'da saraylar ile aristokrat çevrelerinde ve restoranlarında önceki asırlardan itibaren kullanılmış olan mönü bizde pek rağbet görmemiştir ve Atatürk'ün sofrasında da mönü yoktur." Bilgisine yer verilmiştir.
10. Kitapta Çankaya'nın arşivinde sadece üç adet mönü bulunduğu bahsedilmiştir. Bunlardan birinin 1934'te verilmiş olan diplomatik bir davet ile ilgili olduğu, diğer ikisinin ise, Mustafa Kemal'e Amasya'da ve Malatya ile Diyarbakır arasında trende ikram edilen yemeklerin yazılı olduğu kartlar olduğu belirtilmiştir.
11. Kitapta Atatürk'ün son 40 gününe ait yemek ve içecek listesinin bulunduğu bilgisi yer almaktadır.
12. Kitabın 15'inci sayfasında Atatürk'ün en son 8 Kasım 1938'de sabahın erken saatlerinde sütlü kahve ve sütlü çay içmiş olduğu, 11:05'de yulafli pirinç yemiş olduğu, öğlen süt, öğleden sonra çorba ve elma suyu verilmiş olduğu, saat 18:35'te de susuzluğunu gidermesi için ağzına küçük bir kalıp buz konulmuş olduğu Cumhurbaşkanlığının arşiv kayıtlarına dayalı olarak belirtilmiştir. Kitapta yer verilmiş olan bu bilginin alt paragrafında ise şu ifade yer almıştır: "Hazindir: Atatürk, bu buzun ardından vefat ettiği âna kadar başka hiçbir gıda almayacaktır..."
13. Kitabın önsöz bölümünde ve 15'inci sayfasında Atatürk'ün şahsi harcamalarının Cumhurbaşkanlığı bütçesinden değil, mutlaka şahsi hesabından ödenmiş olduğu belirtilmektedir. Burada yer verilmiş bilgi kitabın 5'inci bölümündeki belgeler ile desteklenmiştir.

Bu hususa yüksek özen gösterildiği de kitabın 15'inci sayfasındaki şu cümlelerden anlaşılmaktadır: "Gerek Çankaya'nın Genel Sekreterliği gerekse de Özel Kalem bu harcamaların yanlışlıkla resmî bütçeden karşılanmaması için azami dikkat göstermişlerdir. Bu uygulama Osmanlı sarayındaki ceyb-i hümayun sistemini, yani hükümdarın şahsi harcamalarının devlet bütçesinin dışında tutulması kuralını hatırlatır ve o kuralın devamı gibidir..."

14. Kitabın 15'inci sayfasında Mustafa Kemal Atatürk'ün şahsi harcamalarına örnekler gösterilerek, bu harcamaların tamamının kendi şahsi hesabından yapılmış olduğu belgelere dayalı olarak yazılmıştır.
15. Kitabın 16'ıncı sayfasında Avrupalı devlet adamlarının ve hükümdarların aşçılarına, Fransız mutfağının tanınan isimlerine değinilerek örnekler verilmiştir. Aynı sayfada ise şu önemli tespitler karşılaştırmalı olarak yapılmıştır: "Padişahların sofralarına gelen yemekler konusunda bir kayıt olmaması gibi, o yemekleri pişirenler, yani aşçılar, isimlerinin haricinde her şeyleri ile meçhul kalmışlardır. Topkapı Sarayı'nın masraf defterine asırlar boyunca mutfağın en üst seviyedeki görevlisi olan mutfak emîni veya kilercibaşından aşçıbaşılara, yamaklardan ekmekçilere, helvacılara, kasaplara, tavukçulara ve yoğurtçulara, sebzeçilere, simitçilere, buzculara, hatta sakalara ve buğday döğücülere kadar mutfak personelinin tamamı isimleri ve maaşları ile kaydedilmiştir ama yaptığı yemekler ile şöhet bulmuş bir aşçının ismi mevcut değildir. Geçmiş asırlarda yaşamış ve isim yapmış tezhip üstadları, nakkaşlar, minyatürcüler, şairler, rakkaslar ve rakkaseler gibi değişik alanların sanatkârlarını anlatan hayli kayıt ve bilgi bulunmasına rağmen, mutfak sanatkârlarından geriye sadece "Aşçıbaşı Filânca Efendi" gibi sisli bir hayali andıran isimler kalmıştır..."<sup>2</sup>
16. Kitabın önsöz bölümünün son paragraflarında Atatürk'ün 12 yıl boyunca sofracılığını yapmış olduğu söylenen Cemal Granda hakkında yazılabilen yanlış bilgilere atıfta bulunmaktadır. Akademik çalışmalarda dahil birçok çalışmaya kaynaklık edebilen konuyla ilgili kısa açıklama yapılarak bu konuda yayınlanmış çalışmalara pek güvenilmemesi gerektiği kitabın 17'inci sayfasında belirtilmektedir.
17. Kitabın birinci bölümünde yeni kurulmuş olan Türkiye Cumhuriyeti Devletinin ve Cumhurbaşkanlığı makamının yani Çankaya'nın mutfağının ve sofrasının nasıl kurulduğu arşiv belgelerine dayalı bilgilerle anlatılmaktadır. Yemeklerin pişirildiği cuisinier olarak bilinen yemek ocaklarının sürekli olarak arızalandığı gibi bilgilerin yanı sıra yaşanmış çeşitli sıkıntılarla, sorunlarla birlikte birçok konuda kapsamlı bilgilere kitabın birinci bölümünde yer verilmiştir. Kitapta yalnızca mutfağı ve sofrayı doğrudan ilgilendiren konular yer almamaktadır. Kitabın 52'inci sayfasında yer alan Atatürk'ün vefatından sonra Çankaya Köşkünün satışına dair bilgiler örnek olarak göz önüne alındığında; doğrudan veya dolaylı olarak Atatürk'ü, Atatürk'ün mutfağını ve sofrasını ilgilendiren birçok konu kitap içerisinde yer almaktadır.
18. Kitabın ikinci bölümü "Mutfaktakiler: Aşçılar, Sofracılar (Garsonlar) ve olmayan Çeşniciler" başlığı ile isimlendirilmiştir. Bu bölümün 57'inci sayfadaki ilk iki paragrafı şöyledir: "Bir devlet başkanının aşçılığı, bu meslek erbabının gelebileceği en yüksek resmî makamdır. Ama, Çankaya'da bu makama gelebilecek kişileri bulabilme konusunda sık sık sıkıntı yaşanırdı. Bir hayli iş talebi gelmesine rağmen ya gereken tecrübeye sahip aşçı bulunamıyor yahut işe alınanların pişirdikleri yemekler beğenilmiyordu ve aşçı sıkıntısı bu yüzden uzun müddet devam etti..."
19. Kitabın 57'inci sayfasında Çankaya için iyi aşçı bulmanın zorluğundan bahsedilirken iyi aşçıların İstanbul'da, diğer büyük şehirlerde veya Mısır'da olduğu bilgisi verilmektedir.

Mısır'da zenginlerin konaklarında çalışan Bolulu aşçıların ise 1923'te Yunanistan'dan nüfus değişimi ile gelecek olan Müslümanlara verilmek üzere aralarında 101 İngiliz parası toplamış olduğu ve bu parayı Cumhurbaşkanlığına göndermiş olduklarının bilgisi Cumhurbaşkanlığı arşiv kayıtlarına dayanarak verilmiştir.

20. Kitabın ikinci bölümünde aşçı bulmanın zorluğunun yanı sıra o dönemde sofracı diye tabir edilen garsonları bulmanın zorluğundan da bahsedilmektedir. Kitabın 67'inci sayfasında bu konuya değinilmiştir.
21. Kitabın ikinci bölümünün giriş cümlesinde aşçılıkta olduğu gibi garsonlukta da bir devlet başkanlığının hizmetinde olmanın meslekte gelinebilecek en yüksek merteye olduğu düşüncesi 68'inci sayfada sofracılar yani garsonlar için belirtilmiş ve bu yüzden bu işe her zaman talep olduğuna değinilmiştir.
22. Kitabın 73 ve 74'üncü sayfalarında Atatürk'ün dağıtmış olduğu bahşışlere ve Cumhurbaşkanlığı personeline TBMM bütçesinden verilmiş olan ikramiye miktarlarına değinilerek örnekler arşivlere dayalı belgelerle açıklanmaktadır.
23. Kitabın 86'ıncı ve 87'inci sayfalarında bilimsel çalışmalarda da kaynak olarak geçtiği belirtilen Cemal Granda'nın hatıralarında yer aldığı belirtilen iddialara değinilmektedir. Cemal Granda'nın hatıraları ve yazmış oldukları diye belirtilen bazı ifadelerin tutarsız olduğuna ve Cumhurbaşkanlığı arşivlerinde yer alan bilgi-belgeler ile uyuşmayarak **doğrulanamadığına** ilgili sayfalarda değinilmektedir. Cemal Granda'nın hatıralarının ve vermiş olduğu bilgilere dayanan içeriklerin ilgili sayfalarda yer verilen tarihlerde ilk önce 241 sayfa olarak sonrasında ise yapılmış ilaveler ile 432 sayfaya çıkartılarak yayınlanmış olduğundan bahsedilmektedir. 88'inci sayfada da konuyla ilgili bilgiler yer alırken, 89'uncu sayfada yazar şu ifadelerle yer vermiştir: "Netice olarak söylemek gerekirse Cemal Granda'ya ait olduğu iddiasıyla yayınlanan hatıralar birçok bölümü ya gerçekdışı olan yahut başkaları tarafından diğer hatıraların bazı kısımların monte edildiği bir metindir; gazeteci Necmi Onur'un Cemal Granda ile yapmış olduğu ama hem Onur'un hem de Granda'nın vefatlarından seneler sonra, 2001 sonu ile 2002'de 13 bölüm halinde yayınlanan röportaj dizisinde de aynı şekilde abartılar vardır."
24. Kitabın 89'uncu sayfasında çeşnicilere ve çeşnicinin ne olduğuna değinilmiştir. Kitabın 90'ıncı sayfasında Atatürk'ün mutfağında yemekleri tatmak ve güvenli olduğunu anlamak için kullanılan çeşnicilerin olmadığını bilgisi verilmiştir. Aynı sayfada Avrupa'da çeşneci kullanmanın âdet kabul edildiğinden ötürü Mustafa Kemal'in mutfağında çeşnicilerin bulundurulduğuna dair Avrupa basınında çıkan bir haberden söz edilmiştir. Sürgünde yaşayan Beyaz Ruslar tarafından Paris'te yayınlandığı söylenen "Posledine Novosti" gazetesinin 19 Kasım 1934 tarihli haberinin metninde yer alan ifadelerin gerçeği yansıtmadığı kitap içerisinde yer verilmiş bilgilerden rahatlıkla anlaşılabilir. Asılsız bir haber arşivlerde örnek teşkil etmesi için yer almış ve dolayısı ile kitapta da buna yer verilmiştir. Söz konusu asılsız haberde güya Mustafa Kemal Atatürk'ün her gün yarım saatten fazla çalışmayan çeşnicisinin yılda 250 bin frank aldığı yazılmıştır. Yine asılsız haberin yapıldığı gazetenin haber metninde Atatürk ima edilip 'Türkiye'nin Diktatörü 'nün sofrası' ifadesi kullanılarak şu ifade asılsız olarak yazılmıştır: "Mustafa Kemal 'in aşçıbaşısı her gün yarım saatten fazla çalışmadığı halde, senede 250 bin frank maaş alıyor. Ancak onun gördüğü iş çok tehlikelidir. O, Türkiye Diktatörü'nün sofrasına çekilecek her bir yemek çeşidini tatmakla muvazzaftır. (görevlidir)." Bu ifade kitabın 90'ıncı sayfasında Avrupa'da yayınlanmış bir gazetenin haberinde yer alan metinde geçmiş olan ifadedir. Sayın Murat Bardakçı'nın tarihi arşiv bilgilerine dayanarak

yazmış olduğu eser göstermektedir ki: Kitabın 90'inci sayfasında geçen bu asılsız haber gerçeği yansıtmamaktadır. Senede 250 bin frank alan bir aşçıbaşı Atatürk'ün mutfağında hiç olmamıştır. Buradan da anlaşılmaktadır ki: Gerçeği yansıtmamakta olan haber içerisindeki tüm ifadeler ve yakışsız yakıştırmalar da bu asılsız haber gibi asla gerçeği yansıtmamaktadır. Kitabın 91 ve 92'inci sayfasında da yukarıdaki ifadelere benzer olarak Avrupa'da servis edilmiş asılsız haberlerden bahsedilirken, o dönemlerde Avrupa gazetelerinde yer alan asılsız haberlerden birine daha bu sayfalarda yer verilmiştir.

25. Avrupa basınında Atatürk'ün yemeklerini tatması için görevli kullandığını iddia eden asılsız haberlerden sonra Çankaya'ya yurt dışından yemek tatma görevi için başvuru ve talep mektuplarının gelmeye başlamış olduğu kitabın 93'üncü sayfasında belirtilmiştir. Arşivlerde yer almış olan söz konusu başvuru-talep mektupların bazılarında kitabın 94'üncü sayfasında yer verilmiştir.
26. Kitap içerisinde birçok farklı hususta ayrıntılı bilgilere arşiv belgeleriyle birlikte yer verilmiştir.
27. Kitabın üçüncü bölümün ilk sayfası olan 109'uncu sayfada şu ifade vardır: "Üzerinde uzun uzun çalışılan hatta hakkında kitap bile yazılan bir mutfak için 'Bu mutfakta hangi yemeklerin pişirildiği konusunda hiçbir bilgiye sahip değiliz' demek tuhaf kaçacaktır ama hemen en başta söyleyeyim: Atatürk'ün mutfağında pişen ve sofrasına gelen yemeklerin neler olduğunu bilmiyoruz! Mutfak için seneler boyu yapılan alışverişlerin kayıtları bütün ayrıntılarıyla elimizdedir ama alınan bu malzeme ile hangi yemeklerin pişirildiği hakkında bir kayıt ve mönü mevcut değildir."
28. Kitabın 111'inci sayfasında 24 Eylül 1924 tarihinde Amasya'ya giden Mustafa Kemal Paşa'nın şerefine o akşam Belediye'nin verdiği ziyafet için: Dügün çorbası, patatesli piliç kızartması, türlü, su böreği, tulumba tatlısı, zeytinyağlı karniyarik, (Düzelte: İmam bayıldı Bknz: Dipnotlar) pilav, ayva kompostosu ve meyve olduğu Cumhurbaşkanlığı arşivlerine dayanılarak belirtilmiştir. Aynı bölümde 1937 senesinde doğu vilayetlerine yaptığı bir seyahat sırasında Devlet Demiryolları'nın bastırılmış olduğu kartta: Mercimek çorbası, kotlet pane, taze fasulye, şehriye güveç ile peygamber üzüm hoşafının yer aldığı Cumhurbaşkanlığı, Atatürk Arşivine dayanılarak belirtilmiştir.
29. Kitabın önceki sayfalarında yer verilmiş olan bazı bilgilere üçüncü bölümde 109, 110, 111'inci sayfalarda tekrar yer verilmiş ve Atatürk'ün sofrasında mönü olmadığından bir kez daha bahsedilmiştir. Yine bu bölümde Atatürk'ün sofrasıyla ilgili bilinen yemeklerin Fahrettin Altay'ın Çankaya'da misafir olarak kalmış olduğu 5 günlük yemek listesi ile sınırlı olduğu belirtilmiştir.
30. Fahrettin Altay'ın hatıralarının yer aldığı "Atatürk'te 11 Gün Misafirliğim" başlıklı bölümde yer almış olan yemek listesine kitabın 111 ve 112'inci sayfalarında yer şöyle yer verilmiştir:
  - 22 Ekim 1925, öğle yemeği: Çorba, külbastı, ograten, patlıcan, krema, tavuk.
  - 23 Ekim 1925, kahvaltı: Kızarmış ekmek, tereyağı, beyaz peynir, vişne reçeli ve çay.
  - 23 Ekim 1925, akşam yemeği: Çorba, külbastı, patlıcan, börek, ayva kompostosu, kavun, üzüm.
  - 24 Ekim 1925, akşam yemeği: Pirinçli et suyu, pizola, kuşkonmaz, börek, kremalı elma kompostosu, kavun.
  - 25 Ekim 1925, akşam yemeği: Terbiyeli çorba, but köfte, ispanak püre, kıymalı patlıcan, peynirli börek, armut kompostosu, kavun, kahve.
  - 26 Ekim 1925, öğle yemeği: Çorba, yoğurtlu kebab, yeşil fasulye, ciğerli pilav, çikolatalı krema, kavun (sofrada içki yoktur).



- 26 Ekim 1925, akşam yemeği: Çorba, piliç, patlıcan, börek, elma, muhallebi, kavun, armut.
31. Kitabın 112 ve 113'üncü sayfalarında yer alan bilgiler Atatürk'ün sofrasında kuru fasulyeden daha çok devamlı olarak bamyanın yer aldığını göstermektedir.
  32. Kitap içerisinde yer alan bilgiler Atatürk'ün taze bamyanın yanı sıra konserve bamya yediği yönündedir. Kitabın 113'üncü sayfasında Atatürk'ün 25 Şubat 1935 akşamı vapurda konserve bamya yemiş olduğu ve o geceyi rahatsızlanmış olarak geçirdiği belirtilmiştir. Bu rahatsızlığı ertesi gün Dolmabahçe Sarayı'nda Dr. Neşet Ömer İrdelip'in Atatürk'ü birkaç saat ara ile iki kez muayene etmesinden sonra yazmış olduğu rapordan öğrenilmiş olduğu kitabın 113'üncü sayfasında belirtilmiştir. Bu raporun görseline ve raporda yer alan metine kitabın 113 ve 114'üncü sayfasında yer verilmiştir.
  33. Kitabın 115'inci sayfasında Çankaya'nın alışveriş listesine dayanılarak et alımının azaldığına, sebze alımının devam ettiğine, et yerine balık alımına yöneldiğine değinilmiştir. Bu bilgiye dayanılarak: "Atatürk'ün sofrasında sadece balık değil, siyah havyara, Japon havyarına, balık yumurtasına ve taramaya varıncaya kadar bol deniz ürünü mevcuttur." ifadesine kitapta yer verilmiştir. Tazesi bulunmadığında bazı deniz ürünlerinin konservesinin alınmış olduğuna da Cumhurbaşkanlığının arşiv belgelerine dayanarak kitabın 116'ıncı sayfasında yer verilmiştir. Bu bilgiye göre konserve istakoz, ton balığı gibi deniz ürünlerinin alındığı bilgisi kitapta yer almıştır.
  34. Kitabın 116'ıncı sayfasında Atatürk'ün sofrasında sık sık deniz ürünlerinin olduğundan bahsedilmektedir. Balık çeşitleri hususunda pek ayırım yapılmadığından bahsetmiş olan yazar, kılıç balığı, levrek balığı, kalkan balığı, kolyoz balığı, barbunya balığı, kefal balığı, mercan balığı ve çinakop gibi büyük ya da küçük her çeşit balığın alındığı bilgisini kitabında arşiv bilgilerine dayanarak paylaşmıştır. Yazar, bu balıkların ızgarada pişirilmesi için odun ve kömür alımı yapıldığına dair arşiv bilgi-belgelerini de kitabın 116'ıncı sayfasında paylaşmıştır. Aynı sayfada Dolmabahçe Sarayı'na istakozun dışında midye ve karides sipariş edildiği bilgisi de yer almaktadır.
  35. Hangi balıklar için ne kadar ödeme yapılmış olduğunun bilgisine kitabın 117'inci sayfasında Cumhurbaşkanlığı arşivlerinde yer alan bilgi ve belgelere dayanılarak yer verilmiştir.
  36. Kitabın 117 ile 127'inci sayfaları arasında mutfak için alışveriş yapılmış olan yerlere ve işletmelere yer verilmiştir. Kitabın 127'inci sayfasında ise bu işletmelerden yapılmış olan tüm alışverişlerin faturalarının mevcut olduğunun bilgisine yer verilmiştir.
  37. Çankaya'ya alınan veya gönderilmiş olan birçok ürünün bilgisine detaylı olarak arşiv bilgilerine dayalı şekilde kitap içerisinde yer verilmiştir.
  38. Kitabın dördüncü bölümünün 162'inci sayfasında "Atatürk'ün sofrasında alkol daima mevcuttu, içkinin her çeşidi vardı ama temel içki daima rakı idi ve Türkiye'de alkolün resmen yasak olduğu dönemde de sofrada hep mevcut olmuştu..." ifadelerine yer verilmiştir. Kitapta Fahrettin Altay'ın misafirliği boyunca hatıratlarında yer alan listede sofrada alkollü içeceğin bulunmadığına kitapta parantez içinde yer verilmişti. Fahrettin Altay: 26 Ekim 1925, öğle yemeği: Çorba, yoğurtlu kebab, yeşil fasulye, ciğerli pilav, çikolatalı krema, kavun (sofrada içki yoktur). (Bknz: 111 ve 112'inci sayfalar) Buradan yola çıkarak bazı misafirler için veya bazı durumlarda sofrada alkollü içeceğin bulundurulmamış olabileceği çıkarımını yapabilmemiz mümkündür.
  39. Kitabın 162'inci sayfasında satın alınmış içkilerle ilgili ayrıntılı bilgilere yer verilirken şu ifadelere de yer verilmiştir: "Çankaya'nın ödemeler konusunda değişmeyen kuralı resmî olmayan

- yemeklerde, davetlerde, eğlencelerde ve her türlü alışverişte masrafların devlet değil, bizzat Mustafa Kemal tarafından onun şahsi hesabından ödenmesi idi.”
40. Kitabın beşinci bölümünde yer alan 177 ve 178’inci sayfalarda Mustafa Kemal Atatürk’ün şahsını ve yakınlarını ilgilendiren harcamaları kendi cebinden ödediğine dair bilgiler sunulmuştur. Kitabın 178’inci sayfasında Mustafa Kemal’in vefatına kadar sık sık değişmiş olduğu belirtilen aylık maaşı ile ilgili bilgilere ve bu maaştan yapılmış olan kesintilere yer verilmiştir. Kitabın 180 ve 181’inci sayfalarında Cumhurbaşkanlığı Genel Sekreteri olan Hasan Rıza Bey’in Atatürk’ün harcamaları ve harcamalar konusundaki tutumuyla ilgili belirtmiş olduğu önemli yazısına yer verilmiştir. 181’inci sayfada ise yazar, “Hasan Rıza Bey’in yazdıkları, Cumhurbaşkanlığı Arşivi’ndeki harcama belgeleri ile örtüşmektedir.” Bilgisini yazmış ve bu konuda örneklere de kitabında yer vermiştir.
  41. Mustafa Kemal Atatürk’ün 1931 ile 1937 yılları arasındaki uyanma ve yatma saatleri rastgele seçilmiş olarak kitabın 183’üncü sayfasında yazar tarafından kaynaklara dayalı şekilde yazılmıştır.
  42. Kitabın 199 ve 200’üncü sayfasında “Vefatın Ardından İkramiye” başlığı altında Atatürk’ün hastalığı ve vefatı sırasında Dolmabahçe Sarayında görevli olan meslek gruplarına verilmiş olan ikramiyeden bahsedilmektedir. Bu bölümde ikramiye almış meslek gruplarını ve bazı isimleri sıraladıktan sonra yazar tarafından şu bilgi net olarak verilmiştir: “Ama, ikramiye listesinde hiçbir aşçı yer almıyordu...”
  43. Kitabın 200’üncü sayfasında “Bir 10 Kasım Muamması” başlığı altında önemli bir konuya değinilmiştir. 9 Kasım’da, yani devletin kurucusu derin bir komada olduğu sırada 2 kilo kaymak, 2,5 kilo Moka kahvesi, dört şişe hardal, 2 kilo ceviz içi, 7 kilo kahve, salep, 15 paket mısır unu ve 6 paket lüks sabun getirilmiş olduğu bilgisi verilmiştir. 2 Kasım ile 9 Kasım arası yapılmış harcamalara ve alınan ürünlere atıfta bulunulmuştur. Yazar, 201’inci sayfada şu ifadelerle yer vermiştir: “9 Kasım’daki son alışveriş listesinde sabunun da yer almasını tartışmak gereksizdir, zira sabun zarurî bir temizlik malzemesidir ama devletin kurucusu Dolmabahçe Sarayı’nda son anlarını yaşadığı sırada etrafında bulunanların hardal, ceviz içi, kuşkonmaz vs., özellikle de kaymak getirtmeleri; kahve ve yağ dükkanları ile kooperatifin de faturalarını Dolmabahçe’ye hemen ertesi günü yani 10 Kasım’da göndermekten çekinmemeleri tam bir umursamazlık örneğidir.” Kitapta bu konulara Cumhurbaşkanlığı arşivlerinde yer almış olan belgelere dayanılarak yer verilmiştir.
  44. Kitabın 206, 274 numaralı sayfaları arasında önemli arşiv bilgi ve belgelerine yer verilmiştir. 275, 287 numaralı sayfalar arasında dizin bölümüne yer verilmiştir. 291, 328 numaralı sayfalar arasında önemli belgelere ve fotoğraflara renkli olarak yer verilmiştir.
  45. Kitabın geneli çok önemli tarihi bir kaynak niteliği taşımaktadır. Kitap şimdiki kadar yazılmış olduğu bilinen ama doğruluğu teyit edilemeyecek birçok çalışma ile kıyaslandığında çok önemli bir arşiv çalışmasıdır. Bu anlamda kitabı alanında yazılmış ilk eser olarak nitelemek mümkündür.
  46. Yukarıda yer almış bilgiler ışığında kitabı korunması gereken tarihi bir sanat eseri olarak nitelendiriyoruz.



### III. ÖNERİLER

**Dünya Türk Mutfağı Akademisi**, yukarıda yer verdiği değerlendirmelerine, tespitlerine ve analizlerine dayanarak dünyadaki tüm çevrelere veya kurumlara şu önerileri yapmaktadır.

1. Atatürk'ün Mutfağı isimli kitap, önemli tarihi bilgilerin yanı sıra, Türk mutfağı için çalışan herkesin doğrudan ve dolaylı şekilde faydalanması gereken bilgileri de içerdiği için Türk aşçılarının kütüphanelerinde yer almalıdır.
2. Kitapta Türk mutfağının **gelişmemesinin** nedenlerine örnek olarak gösterilebilecek bilgiler mevcuttur. Bu bilgiler Türk mutfağının yararına kullanılacak şekilde ele alınması gereken ders niteliğindeki bilgilerdir. Bu bilgileri analiz ederek, bu bilgilerden **çıkarmı yapabilmek** Türk mutfağı için çalıştığını söyleyen herkes için gerekli bir görevdir. Ancak bu çıkarımı yapabilecek olanların sayısı oldukça kısıtlıdır. Kitapta yer alan bilgilerden çıkarım yapılması şarttır. Kitapta yer alan bilgilerden çıkarım yapabilecek olanların sayısının artırılması için: Türk mutfağının tarihinin bir parçası olarak kitabın Türk mutfağı tarihi konusunda faydalanılacak olan çalışmalar kategorisinde mutfak sanatları alanında eğitim gören öğrencilere yardımcı ders kitabı olarak okutulmasını öneririz.
3. Kitabın mutfak sanatları okullarında öğretmenlere, mutfak sanatı programı ve bölümü bulunan üniversitelerde öğretim görevlilerine ve akademisyenlere ders kitabı olarak okutulmasını öneririz. (Ekleyen: Hülya Erol)
4. Kitap içerisinde tüm dünyada Türk mutfağına önemli faydalar sağlayacak bilgiler bulunduğu için eserin farklı dillere tercüme edilmesi teşvik edilmelidir.

#### IV. SONUÇ

978-625-7548-35-9 uluslararası standart kitap numaralı, Sayın Murat Bardakçı tarafından yazılmış olan Atatürk'ün Mutfağı isimli kitap yukarıda yer verilen analizler, değerlendirmeler ışığında elde edilmiş olan sonuçlar nedeniyle Türk mutfağının yer yüzünde korunması gereken eserleri ve kültürel-tarihsel mirasları içermektedir. Bu nedenden ötürü Atatürk'ün Mutfağı isimli kitap, **Dünya Türk Mutfağı Mirası Listesine** dahil edilmiştir.

**WTCA-Dünya Türk Mutfağı Akademisi**, Atatürk'ün Mutfağı isimli kitabı içerisinde Sayın Murat Bardakçı tarafından verilmiş olan ilgili tüm bilgileri arşivleyerek kayıt altına almıştır.

**WTCA-Dünya Türk Mutfağı Akademisi**, Atatürk'ün Mutfağı isimli kitap çalışmasını yukarıda yer verilmiş olduğu önerilerden yola çıkarak gelecekte farklı platformlarda eseri tanıtmak suretiyle bu eserin korunup yaşatılmasını tüm insanlara teşvik edecektir. **WTCA**, ayrıca aşçılara, mutfak sanatları ya da turizm eğitimi alan aşçı-şef adayı olan öğrencilere eğitim kitabı olarak eserin tanıtılıp okutulmasını tüm dünyada teşvik edecektir.

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

Tolgahan Gülyiyen

Dünya Türk Mutfağı Akademisi Kurucu Başkan



- <sup>1</sup>ve <sup>2</sup> için: Ayrıca 7, 15, 27, 42, 43'üncü maddelere değerlendirme ve yorumlar: <https://www.youtube.com/watch?v=UsKcJPUTia0>
- 28. Madde: Kitapta yer alan Zeytinyağlı karniyarık yerine zeytinyağlı imam bayıldı (Düzelten: Hülya Erol)
- [www.tmdh.net](http://www.tmdh.net) & [www.worldturkishcuisine.com](http://www.worldturkishcuisine.com)

**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.