



Atatürk'ün Mutfağı: Mustafa Kemal Atatürk'ün Sofrasında Yenilenler, İçilenler, Mutfak Harcamaları ve Personel Masrafları

Murat Bardakçı

İstanbul, Turkuvaz Haberleşme ve Yayıncılık A.Ş., 2022, 328 sayfa, ISBN: 978-625-7548-35-9.

Mehmet Ferhat ERDOĞAN*

Bu kitap Mustafa Kemal Atatürk'ün bilinmeyen mutfak kültürünü ve bu mutfak için yapılan harcamaları üzerine, Murat Bardakçı tarafından 2022 yılında resmî belgelerin tasnif ve tetkik edilmesi ile oluşturulmuş ilk eserdir. Bardakçı, kitabın giriş kısmında Çankaya'nın genel sekreterleri, özel kalem müdürleri ve eski ağırlık ölçülerine değinerek kitabın ilerleyen kısımlarında herhangi bir karışıklığa ve yanlış anlaşılmaya mahal vermek istememiştir. Yazar ön söz, beş bölüm, birkaç belge ve arşiv resimleri ile zengin bir içerik sunmaktadır.

Kitabın bölümlerine geçmeden önce önemli hususlara değinmekte fayda olduğunu düşünmekteyim. Yazar, Atatürk'ün sık sık seyahat ettiği ve yanında aşçıları da götürdüğü için kitaba *Çankaya Mutfağı* değil de *Atatürk'ün Mutfağı* ismini verdiğini belirtmektedir. Kitabın büyük çoğunluğunun Cumhurbaşkanlığı Arşivinden elde edilen seçme belge ve vesikalarla oluşturulmuş olması, yazarın bu konudaki hassasiyetini ön plana çıkarmaktadır. Yazar eksik bir arşivcilikten söz etmekte olup, Atatürk'ün 27 Aralık 1919 tarihinde Ankara'ya gelişinden sonra Millî Mücadele'nin de yol haritasını oluşturan tren garı direksiyon binası günlerine ait belgelerin olmadığını, bu vesile ile kitaba 1921'den sonra yani belgelerin Çankaya Köşkü'ne nakledilmesinden sonra başladığını belirtmektedir. Kitapta mutfağın, yenilen ve içilenlerin değil de Atatürk'ün arkadaşlarının konuştuğu meselelerin önemli olması, mutfak ve bu hizmetleri gören kişilerin yaptıkları işlerin geri planda kalmasının sebebi olarak

* Yüksek Lisans Öğrencisi, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İletişim Fakültesi, Konya, mehmetferhaterdogan@gmail.com

görülmektedir. Aslında o dönemin kültürü ve yapısı bu sofralardaki yemeklerin servis edilmesinden, masaların kurulması ve edilen sohbetlerden dahi incelenebilir. Yazar, Atatürk'ün mutfağında bir düzen olmadığını belirtmekte ve bunu da kâhya ve benzeri profesyonel bir idarecinin olmayışına bağlamaktadır.

Kitabın birinci bölümünde, yazarın arşiv belgelerini incelemesi sonucunda, köşkte yıllar boyu mutfak alışverişinin sürdüğünün ve tamamlanamadığının altı çizilmektedir. Bunun sebebini ise takibini yapacak bir kişinin bulunmayışına bağlar. Sipariş edilenlere bakıldığında servis tabağı, bardak, çatal ve bıçağın çoğunlukta olduğu görülmektedir. Mustafa Kemal Atatürk ve Latife Hanım'ın evlenmesinden sonra da geniş ölçüde köşk, modern bir anlayışla düzene sokulmak istenmiştir. Gazi Paşa'nın çalışma odası hariç eşyalar yabancı ve dönemin gayrimüslim ustalarına bedeli mukabilinde yaptırılmıştır.

Önemli devlet adamlarının yemeklerini yapan ve sofrasına sunan kimseler mesleklerinin zirve noktasında olduklarını bilirler. Bu aşçı ve sofracı seçimi de önemli bir husus olmakla beraber kitabın ikinci bölümünde, köşke bu hususta gelen telgraf ve mektuplardan sıkça bahsedilmektedir. Yazar bu bölümde, önceden Atatürk'ün aşçılığını yapmış Cemal Granda'nın eserlerinin zaman içerisinde objektiflikten uzaklaştığından ve arşiv belgeleri ile tutarsızlık gösterdiğinden bahsetmekte, eserlerin farklı zamanlarda farklı isimlerde ve sayfa sayılarına eklemeler yapılarak basılmasını eleştirmektedir. Kanaatimce bu durum doğru ve önemle üzerinde durulması gereken bir husustur. Çünkü tarihî belge ve vesikalar tetkik edilerek, incelenerek oluşturulur. Bu eserlerin objektiflikten uzaklaşması toplumun farklı kesim ve tabakalarında yanlış etki yaratabilir.

Kitabın üçüncü bölümünde, mutfak için yapılan harcamaların kayıtlarının bulunduğu fakat bu alınan malzemeler ile hangi yemeklerin yapıldığının bilinmediğinden bahsedilmiştir. Sadece Org. Fahrettin Altay'ın köşkü ziyareti sırasında Altay'ın yazmış olduğu beş günlük yemek listesi bulunmaktadır (s. 111-102). Atatürk'ün kuru fasulyeyi çok sevdiğine dair enformasyonlar medyada sıkça rastlanılan haberlerdendir. Fakat resmî kayıtlarda ve alışveriş listelerinde bu durum tam tersidir. Kuru fasulye alınmış fakat her gün pişirilecek kadar alınmamıştır. Bamyanın çok alındığı ve bu yemeğin pişirildiği söylenebilir. Bamyanın mide rahatsızlığına iyi gelmesi, Atatürk'ün de mide rahatsızlığının bulunması bu iddiaları doğrular.

Kitabın dördüncü bölümünde, Millî Mücadele'nin başlarında 14 Eylül 1920'de kabul edilen *Men-i Müskirat Kanunu* yani içki ve alkolün yasaklanmasına ilişkin kanunun kabulüne rağmen tam olarak yasaklandığının söylenemeyeceğinden bahsedilmektedir. Bu kanun Bakanlar Kurulu kararıyla 8 Ocak 1928'de rakının kadehle satışına müsaade edilerek yumuşatılmış ve tam olarak kaldırılması ise, 15 Haziran 1937 tarihine kadar sürmüştür. Geleneksel olan rakının yanında bu dönemde şarap da eklenerek devlet erkânının yemek, toplantı ve resepsiyonlarında sunulduğu, kitaptaki belgelerden anlaşılmaktadır. Burada sık sık vurgulanan bir konu da Atatürk'ün resmî resepsiyonlar hariç tüm masraflarını kendi bütçesinden karşıladığıdır.

Kitabın beşinci bölümüne göre, genel olarak devlet başkanları gibi önemli kişilerin harcamaları iki şekilde

tabiydi. Yani Osmanlı hükûmeti ve Cumhuriyet dönemi için öyle söyleyebiliriz. Birinci harcama kalemi “ceyb-i hümayun” denilen şahsi harcamalardır. Bunlar keyfi harcama olarak da bilinir ve maaş ile keyfekeder yapılan harcamalardır. İkincisi ise “özel harcamalar” olarak bildiğimiz, devlet adamlarının devletin şahsı nazarında verdiği davetler için kullanılan harcama kalemleridir. Bu bölümde Atatürk ve üvey evlatları için yapılan harcamaların tamamının onun kendi maaşından karşılanarak ödendiğinin kayıtlarla sabit olduğunu görüyoruz. Ayrıca akşam yemeklerinde Atatürk’ün musiki dinlediğini ve bunun için sanatçılara ödenen ücret makbuzlarının da kayıtlar arasında olduğunu görmekteyiz.

Kitapta ayrı bir bölüm şeklinde verilen “Birkaç Belge” kısmında ise, Cumhurbaşkanlığı Arşivinden seçme belgelerin tıpkıçekimlerinin tetkik edilmesiyle oluşturulan fikir amaçlı belgeler yer almaktadır. Örneğin, “1932 yılında yapılan bazı mutfak harcamaları” (s. 216), “Reis-i Cumhur Gazi Mustafa Kemal Paşa’nın 1924 Ekim ayı maaş makbuzu” (s.240) ve “Atatürk’ün aşçıbaşları, aşçı yamakları ve sofracıları” (250) gibi seçme 9 maddeden oluşan kısım incelenip okuyucuya sunulmuştur.

Kitabın son bölümünde ise, belgeler ve renkli resimlerle görsel şölen karşımıza çıkmaktadır. Şahsen kitabın genel yapısı göz önünde tutulduğunda uzun uğraşlar sonucu oluşturulduğu açıktır. Görsel sunular ve anlatı içi belgelerde tamamen yazarın objektif tarih sunumu ilkesine göre hareket ettiği ve başarılı olduğu, kanaatimce önemli hususlardan biridir. Kitap bir bütün olarak incelendiğinde, bu zamana kadar Atatürk’ün sofrası ve yemekleri hakkında medyadaki bilgi kirliliğini çürütür niteliğe sahiptir.