PAZAR SABAH

Reçetesiz yemek edebiyatı

Yayın Adı	Pazar Sabah	**Yayın Tarihi**	25.11.2012	**Küpür Sayfa**	1
Referans No	20082393	**Etki**	Olumlu	**Tiraj**	334411
Renk	Renkli	**STxCM**	667,00	**Sayfa**	10

Reçetesiz yemek edebiyatı

Kitap fuarı vesilesiyle tarifsiz, janjansız, okumalık yemek kültürü kitaplarından 20'lik favori liste... Balık turşusundan uskumru taratoruna "Oh!" dedirten mezeler... İki şehrin kebap husumeti... Contemporary İstanbul'un baş refakatçisi... Aşurede makyaj değil, iç güzelliği...

KİTAP FUARI BAHANESİYLE: YEMEĞE DAİR 20 REÇETESİZ KİTAP

19 KASIM PAZARTESİ

Eveeet, birkaç haftalık zorunlu ayrılıktan sonra işte vuslat! Nereden başlasak...

Kitap Fuarı'yla ilgili yazılara bakarken Doğan Hızlan'da okudum: TÜYAP'ın bu yılki 'Onur Yazarı' Gülten Dayıoğlu ya, Hızlan da Faruk Şüyün'ün hazırladığı *Bir Yaşamış, Bir Yazmış Gülten Dayıoğlu* kitabından aktarıyor:

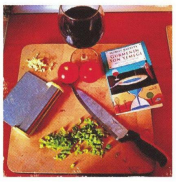
"Acılar yıllar sonra anılara dönüştüğünde bizde buruk bir gülümseme yaratır. Ana-kız Mahmutpaşa'dan aşağı iniyorlar, çok acıkmışlar, Nişantaşı'na kadar dayanacak halleri kalmamış, bir aile lokantası diye girdikleri yer meşhur Pandeli. Yemeği afiyetle yiyorlar. Hesap geldiğinde bakıyorlar, bu bir servet. Annesi gidiyor, kuyumcuda bir sarı lira bozdurup geliyor, hesabı ödüyor."

Anı kitaplarındaki yeme-içmeli bölümlere bayılıyorum. Yemek kültürüne dair anekdotlara, yakın/uzak tarih bilgilerine... Romanlardaki iştahlı betimlemelere de...

Hadi Kitap Fuarı bahanesiyle yeme-içmeye dair güzel kitaplar listesi yapayım. Ama şartlarım var: Yemek tariflerinden, reçetelerden ibaret olmayacak. Hatta iyice ileri götürelim; içinde hiç tarif yer almayacak. Estetik kaygıları ön planda, şık bir fotoğraf albümü gibi de durmayacak. Yeni çıkmış ve çok yaygara kopartmış da olmayacak. Bir de derdini güzel anlatacak, iyi yazılmış olacak.

Yayınevi çeşitliliğine dikkat ederekten, işte size mutfak kültürüne dair, incelemeli, anılı, hikayeli, 20 leziz kitap:

1. *Tuz Kitabı* (Editörler: Emine Gürsoy Naskali, Mesut Şen, Kitabevi)
2. *Mutfak Sırları / Aşçılık Dünyasından Mahrem Maceralar* (Anthony Bourdain, Çeviren Dost Körpe, Oğlak Yayınları)
3. *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü* (Marianna Yerasimos, Kitap Yayınevi)
4. *Lezzetin Tarihi* (Prof. Dr. Zeki Tez, Hayy Kitap)
5. *Süt Uyuyunca / Türkiye Peynirleri* (Artun Ünsal, Yapı Kredi Yayınları. Artun Hoca'nın YKY'den çıkan bütün külliyatı desek daha iyi: *Ölmez Ağacın Peşinde, Nimet Geldi Ekine, Boğaz'ın Beş Efendisi, Susamlı Halkanın Tılsımı, Silivrim Kaymak, Benim Lokantalarım...*)
6. *Hamini Girtlak* (Gökhan Akçura, Everest Yayınları)
7. *Tarih Boyunca Yemek Kültürü* (Murat Belge, İletişim Yayınları)
8. *Kahveniz Nasıl Olsun? Türk Kahvesinin Kültür Tarihi* (Beşir Ayvazoğlu, Kapı Yayınları)
9. *Gurmenin Son Yemeği* (Muriel Barbery, Çeviren: Armağan Sarı, Turkuvaz Kitap)
10. *Mutfakta Erkek Var* (Deniz Alphan, Boyut Yayıncılık)
11. *Catal Kültürü / Avrupa Mutfağının Kısa Tarihi* (Giovanni Rebora, Çeviren: Çağla Şeker, Kitap Yayınevi)
12. *İstanbulum / Tadım-Tuzum, Hayatım* (Meri Çevik Simyonidis, Som Kitap)
13. *Yemek Kitabı/Tarih-Halkbilimi-Edebiyat* (Hazırlayan: M. Sabri Koz, Kitabevi)
14. *Evimizin Tek Istakozu* (Selim İleri, Doğan Kitap - Yazarın *Rüyamdaki Sofralar*'ı ve *Oburcuk* serisi de enfestir.)
15. *Mutfaktaki Tarifbaz* (Julian Barnes, Çeviren: Özcan Kabakçıoğlu, Çiya Yayınları)
16. *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü* (Andrew Dalby & Sally Grainger, Çeviren: Betül Avunç, Homer Kitabevi)
17. *Acı Şeker* (Deniz Gürsoy, Oğlak Yayınları - Not düşelim: yazarın aynı yayınevinden çıkan daha pek çok yemek kültürü kitabı vardır ve hepsi çok hoştur: *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz, Denizin Çıtırı Hamsi, Midenin Cilası Çorba, Aşkın Ilacı Çikolata...*)
18. *İstiridye Üstü Girit* (Byron Ayanoğlu, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları)
19. *Ortadoğu Mutfak Kültürleri* (Editörler: Sami Zubaida & Richard Tapper, Tarih Vakfı Yurt Yayınları)
20. *Tehlikeli Tatlar / Tarih Boyunca Baharat* (Andrew Dalby, Çeviren: Nazlı Pişkin, Kitap Yayınevi)



nnciratay@gmail.com
GURMAN GÜNLÜK
NUR ÇİNTAY

İnciraltı Meyhanesi'nin mezeleri, baş döndürücü lezzette.

ULUSLARARASI AYRAN, ŞEHİRLERARASI KEBAP HUSUMETİ

21 KASIM ÇARŞAMBA

Tokat kebabı

Türkiye'yle Bulgaristan ve Polonya arasında ayran krizi baş göstermiş. Daha önce bunun baklavalı, lokumlu, lahmacunlu, yoğurtlu çeşitlerini Yunanistan'la yaşamıştık. Hayır, madem sahipleniyorlar, bari adam gibi yapsalar! Yunanistan'da 'baklava' dedikleri şeyi bizim Antep'te terlik niyetine haşarı çocuğun kafasına atarlar anca.

Bu uluslararası husumetin bir de şehirlerarası versiyonu var. Tokat'la Sivas arasında sinirler gerilmiş. Paylaşılamayan bir şey var: Kebap!

Tokatlılar, Sivaslıların Tokat kebabını sahiplenmesinden dertli. Diyorlar ki yüzyıllardır Tokat kebabıdır bu, Sivaslılar da gelip yer.

Sivaslılar ise Tokat kebabında bir de patates olduğunu, kendilerininkinin sebzeli Sivas kebabı olduğunu iddia ediyor.

Patates tali bir malzeme; esas mesele pişirme şekli. Olaylar yatık bir demire çengel gibi asılan şişlerde geçiyor. Kuzu eti, kuyruk yağı, patlıcan, domates, yeşil biber, patates, soğan ve sarımsak şişlere diziliyor. Bu şişler, kebap ocağının ortasında bulunan yatay demire asılıyor. Odun ateşiyle pişiyor.

Bir de edebi tarifi var: Eski ustaların dediğine göre, Tokat kebabı sadece ısıyla değil, ışıkla pişiyor! Vay! Siz Tokat olsanız hiç kaptırır mısınız böyle havalı bir kebabı Sivas'a? Ha ha!

AŞURE GÜNÜ: KOMŞULARIMIZ UYUYOR MU?!

23 KASIM CUMA

'Aşere', Arapça 10 anlamına geliyor. Muharrem'in 10'u: 24 Kasım Cumartesi. Diyanet.gov.tr'den check edelim: Evet, doğru. Aşure Günü!

Bu, şu demek oluyor: Bugün, yarın, bu aralar, kapı çalacak ve karşınızda tatlı, zarif, hatırnaz bir komşu belirecek. Elinde (tercihen büyücek!) bir kase olacak. Evet, kaşığınızı hazır edin. Her şey çok güzel olacak!

Aşurenin kökeni, tarıma ilk başlanan döneme kadar iniyor. Kutsal sayılıyor, bereketle birlikte anılıyor. Buğday kültürüyle beraber Mezopotamya'dan yayıldığından Çin'den İngiltere'ye kadar bir sürü yerde aşure benzeri bayram veya yeni yıl yemeklerine rastlanıyor.

İslam öncesinde de kutsal. Ama İslam'la beraber yeni anlamlar da kazanıyor. Şiiler, o gün Kerbela'da öldürülen Hz. Hüseyin için yas yemeği olarak kabul ediyorlar. Sünniler de Hz. Âdem'in tövbesinin kabul edilmesi, Hz. İbrahim'in ateşten kurtulması, Hz. Yakup'un oğlu Yusuf'la buluşması ve Nuh'un gemisinin Cudi dağına oturması gibi olaylara dayandırarak sürdürüyor aşure geleneğini. En sevilen inanış, Nuh Peygamber'in son kalan bütün erzağı karıştırarak yaptırdığı tatlı yiyeceğin gemidekilere paylaştırılmasından sonra tufanın dinmesi...

Türkiye'de tatlı olarak yapılıyor ama tuzlu ve etli çeşitleri de var. Osmanlı'da sarayda süzme aşure (sadece helmesi kullanılarak) ve sütlü Frenk arpası aşuresi diye farklı modelleri de mevcutmuş; Osmanlı Mutfak Sözlüğü'nden öğreniyoruz.

İlk basılı Türkçe yemek kitabı olan *Melceü't Tabbâhîn*'deki (Mehmet Kâmil, 1844) aşure tarifine bakalım (Reçeteperestlerden hiç değilim ama buradaki dil ve metot bambaşka bir şey; hem bunlar bunca zorlukla yapıyordularsa aşureyi, ben odun-kömürle uğraşmadan haydi haydi beceririm diye gaza getiriyor insanı!):

"Matlûbü'l-miktar kabuğu çıkmış buğdayı ba'det-tathir tencere içine koyup bolca su ile bir taşım kaynatıp altına kömür tozu döküp az ateş ile beş-on saat terk ettikten sonra yine altına odun yakıp kaynadıkta içine kaynamış fasulye ve bakla ve pirinç her ne murat olunur ise ilave ve tatlı olacak miktarı asel veya şeker koyup bir taşım dahi kaynatıp indireler. Eğer pek koyu olur ise bir miktar sıcak su ile alıştırıp tabaklara vaz' birle üzerine kavrulmuş badem dizip tenavül buyrula. Âdisi budur." Meşakkatli ama minimal bir yaklaşım!

Hadiye Fahriye Hanım'ın *Tatlıcıbaşı* adlı eserinin çeviri yazısına bakıyoruz: Yedi-sekiz nevi hububat diyor. Fasulyeyi, nohutu, baklayı, pirinci önceden hazır etmemizi söylüyor. Bir miktar razaki (Kalın kabuklu, şekeri çok bir tür üzüm), birkaç kuru hurma diyor. Gülyağı, misk, gülsuyu... Üstüne de fındık, fıstık, badem, ceviz ve kuşüzümü...

Son yıllarda incirden nara, portakal kabuğundan lavantaya bir sürü şey giriyor aşureye. Üstüne narla makyaj yapmışsınız, yapmamışsınız fark etmez, iyi bir aşurenin esası iç güzelliğidir! Bunun da asgari şartları, en azından benim açımdan şöyle:

1. Kıvam (Ne katı, ne lapa, ne sulu; nasıl ideal bir pilav dökümü varsa, burada da ideal bir akışkanlık var.)
2. Baklagil tuşesi (İyi pişip, kabuklarıyla ilelebet vedalaşmış olmaları lazım; fasulyeyle nohut, aşureyi vezir de eder rezil de.)
3. Tat (Ne iç bayıltacak kadar fazla şekerli ne diabetik.)
4. Malzemede cömertlik (Kuru üzüm gibi elzem elemanlardan korkmayınız.)
5. Ve aman: Hindistan ceviziyle mesafemizi koruyalım lütfen.

OH! NİHAYET PATLICAN SALATASINDAN ÖTE DEĞİŞİK MEZELER

20 KASIM SALI

Sanki bütün meyhaneler yeminli: Patlıcan salatası, topik, fava, nokta! Kalamar tava, karides güveç, Arnavut ciğeri, bitti! Kazara başka değişik meze yapsalar çarpılacaklar.

Az öz yapsınlar, güzel. Ama çoğunun topiği de topik değil.

Beylerbeyi'nde küçük, hoş bir meyhane var: İnciraltı. "Geleneksel İstanbul Meyhanesi," diyor kendine ve özellikle soğuk mezelerde harikalar yaratıyor. Yağmurlu bir öğleden sonra gidip de girişteki iki kişilik minyatür masaya tünerseniz hele, fondaki Rembetikolar eşliğinde hayat fevkalade romantik!

Bir balık turşusu yapıyorlar, müthiş bir şey. Saraylı balık turşusu deniyor, levrekten yapılıyor, defne yapraklı, iri parçalı. Cevizli, maydanozlu uskumru taratoru, baş döndürücü kudrette... Papaz yahni (palamuttan) tekrar söylenir. Topik, "Aa amma dandik şeyleri yutturmuşlar bize topik diye," dedirtir çaptı. Dövme hıyar salatası hafif, zarif.

Sıcaklar arasında pırasa köftesi ve tarçınlı köfte gibi daha masum seçenekler de var, dalak dolması ve uykuluk gibi damardan olanlar da. Dalak dolmasını ilk defa tattım; onsuz da yaşarım. Fakat o balık turşusu... Fakat o uskumru taratoru...

İnciraltı'nın soğukları, üstüne de mürdüm eriği likörü diyorum. Rüyalara girer.

CONTEMPORARY PROGRAMININ DEĞİŞMEZ REFAKATÇİSİ BORSA

22 KASIM PERŞEMBE

Çağdaş sanat fuarı Contemporary İstanbul'un bu yıl yedinci yaşı. İlk seneyle kıyasladığınızda büyük bolluk bereket... Yabancı galeri sayısı bu yıl daha da artmış. Marlborough Gallery'de Picasso ve Botero var. Damien Hirst, Andy Warhol, Keith Haring, Anish Kapoor da halihazırdaki CI sakinlerinden.

Bazılarımız bu 'dev'leri görmektense Microbigs'lerle daha çok ilgileniyor. Ansen'in geçen yıl da dünya liderleri sergileniyordu X-ist'in standında. Erdoğan'dan Obama'ya, Putin'den Sarkozy'ye herkes oradaydı. Bu defa Microbigs serisinde Jack Nicholson'dan Anthony Hopkins'e, Marlon Brando'dan Jean Reno'ya çok iyi bildiğimiz aktörlerin, yine çok iyi bildiğimiz filmlerdeki karakterlerde heykelcikleri var. Bir de sürpriz: Bu anti kahraman kalabalığına, yerli bir grup da eşlik ediyor: Behzat Ç. ekibi! Behzat, Harun, Hayalet, Akbaba. Serinin en başarılı uygulaması değil ama onları orda gören kimse kayıtsız kalamıyor!

Contemporary İstanbul'da çekici işler de var, kendini tekrar edenler de. Ama bu kadar çok çağdaş sanat eserini bir arada görmek iyi bir his nihayetinde... Bu yazıyla karşılaştığınız gün, fuarın son günü. Fırsat yaratıp halk arasındaki adıyla Lütfi Kırdar'a, tam teşekküllü ismiyle İstanbul Lütfi Kırdar Uluslar arası Kongre ve Sergi Sarayı ile İstanbul Kongre Merkezi'ne gideceksiniz, pişman olma ihtimaliniz düşük.

Bu civarda olmanın en büyük lüksü, peşine bir Borsa yemeği de takabilmek! Fuarın adeta resmi yemek-hanesi gibi işleyen Borsa, İstanbul'un Osmanlı-Türk mutfağı dendiğinde tartışmasız en iyilerinden... Hep öyle oldu, standardı hiç değişmez. Su böreği eşsizdir. Döneri, kuzu tandırı, kırmızı etle arası iyi olanlar için maksimum tatmin demektir. Meraklısına paça çorbası gibi atraksiyonlar da var kışa giriş babında. Bazı masalardan küçük zevk inilileri duyulduğu oluyor, evet!

Contemporary İstanbul'da sergilenen Ansen'in heykelleri...