

Yemek kitaplarının sayıları ve çeşitleri çok arttı. Yemek kitabı almak artık yemek alışverişi yapmak kadar ciddi bir iş!

LEZZET

bu kitaplarda

SON zamanlarda yayımlanan yemek kitaplarının baskı kaliteleri arttı, konuları çeşitlendi. Pek popülerleşen yemek blog'ları, yemek kitaplarının tahtını sarsacak mı? Gurme yazarı Ahmet Örs ve şef Murat Bozok'la konuştuk, yeni yemek kitaplarını inceledik. MELİS D. ÇALAPKULU → 18-20



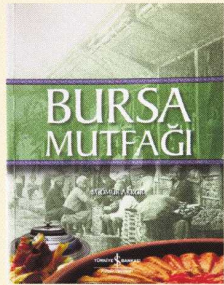
FOTOĞRAF ERKAN SEVENLER

Kitap okumanın en lezzetli

KİTAPLAR

Dünyada takdir görenler

Önce dünyadaki en önemli yemek kitabı yarışması 'Gourmand World Cookbook Awards'da bu yıl ödül alan iki kitapla başlayalım. Biri Lale Apa ve Hande Bozdoğan'ın hazırladıkları, İngilizce ve Fransızca'ya da çevrilen **İstanbul Mutfakta**. Fransa'daki Türk Mevsimi etkinlikleri kapsamında hazırlanan ve Gourmand World Cookbook Awards'da jüri özel ödülünü alan kitap, İstanbul mutfagını



değil, günümüzde İstanbul'da yenebilecek yemekleri kapsıyor. Kitapta İstanbul'un ünlü restoranlarının şefleriyle yemek araştırmacı ve yazarların tarifleri yer alıyor. Diğer ise araştırmacı şef Ömür Akkor'un hazırladığı **Bursa Mutfak** kitabı. Bu kitap da yarışmanın 'Yerel Mutfak' kategorisinde 2009'un en iyi kitabı seçildi. İş Bankası



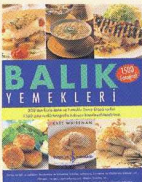
Yayınları'ndan çıkan kitapta tarifler dışında Bursa'nın mutfak kültürünü yansıtan 'Seyahatnamelerde Bursa Mutfak', 'Bursa Sosyal Yaşamında Yemek Ritüelleri', 'Bursa Mutfaklarının Özel Günleri', 'Bursa Mutfak Kültürünün Osmanlı

Saray Mutfaklarına ve Şehre Etkileri' gibi bölümler de var.

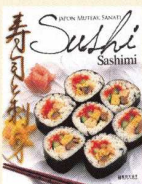
- **İstanbul Mutfakta**, Hande Bozdoğan, Lale Apa, Apa Tasarım, 192 s., 48 TL.
- **Bursa Mutfak**, Ömür Akkor, İş Bankası Yayınları, 357 s., 34 TL.

Deniz ürünlerini anlatanlar

Deniz ürünlerine meraklı olanlar için üç farklı çeviri kitaptan söz edelim. Biri İş Bankası Yayınları'ndan çıkan, Kate Whiteman'ın **Balık Yemekleri** kitabı. Bu kalın kitapta 300'den fazla balık ve kabuklu deniz ürünü tarifi, bin 500 renkli fotoğrafla birlikte yer alıyor. Ayrıca balık pişirmeye dair teknik bilgiler de var. Diğer ikisi Boyut Yayınları'ndan. Biri **Şarap Seçimi ile Deniz Ürünleri**. Kitapta, İtalyan şef Sadler'in 60 tarifi var. Şarap tavsiyeleriyle birlikte...



Diğeri ise **Sushi-Sashimi** kitabı. Her ne kadar tanıştığım bir Japon şefin "Türkiye'de malzeme sorunu yüzünden mükemmel sushi yapmak çok zor," dediğini belirtme ihtiyacı duysam da en azından bu Japon geleceğini merak edenlere kitabı öneririm. Kitap, sushi hazırlığını resimlerle çok detaylı anlatıyor.



- **Balık Yemekleri**, Kate Whiteman, Çeviren: Volkan Yalçınoklu, İş Bankası Yayınları, 512 s., 50 TL.
- **Şarap Seçimi ile Deniz Ürünleri**, Claudio Sadler, Boyut Yayınları, 175 s., 49 TL.
- **Sushi-Sashimi**, Kuroda Keisuke, Rosalba Gioffre, Çeviren: Kozan Demircan, Boyut Yayıncılık, 87 TL.

Son yıllarda yemek kitaplarının hem sayıları hem de fotoğraf ve baskı kaliteleri artıyor. Yemek yapmayanlar için bile bu kitapları karıştırmak başlı başına bir keyif... Tabii bir de yemek siteleri ve bloglar var. Uzmanlar dikkat çekiyor: "İnternet, yemek kitaplarının tahtını sarsabilir!"

Yemek yapmak günümüzde, ev kadınlarının akşama gelecek kocalarının karnını doyurmak için yaptığı bir faaliyet olmaktan çıkıp, pek çokları için başlı başına bir 'zevke' dönüşmüş durumda. Hobi olarak yemek yapmaya başlayıp, kesmeyince okuluna giderek şef çıkanlar bile var. Ayrıca dünya mutfaklarının 'Türkiye'deki restoranlara girişiyle damak zevkimiz gelişti, farklı arayışlara yönelir olduk.



MELİS D. ÇALAPKULU

Yeme-içme dünyasına meraklı, gastronomiyi bir kültür olarak görenlerin sayısı Türkiye'de her geçen gün artıyor. Ve bu insanlar yemeği sadece 'yemeyi' değil 'yapmayı' da seviyor, "Gelsin yeni tarifler," diyor. Hal böyle olunca da devreye, bizim esas konumuz olan yemek kitapları giriyor. Ama tabii artık yemek kitapları tarif kitaplarından ibaret değil. Yemek kültürü kitapları da yavaş yavaş kitabevelerimizin raflarında kendilerine yer buluyor. Tıpkı dünyada olduğu gibi... Kimi Türk mutfaklarının tarihini anlatıyor,

kimi tek bir malzeme üzerine yoğunlaşıyor. Bu arada bir de yemek siteleri ve kişisel bloglar konusu var. İnternetin yaygınlaşmasıyla sayıları artan bu mecralar hem tarif zenginliği açısından hem de gastronomi kültürü ve trendler açısından meraklıların ihtiyacını karşılıyor, hatta farklı bakış açıları sunuyor.

Biz de bu ayki sayımızda yemek kitaplarını mercek altına aldık. Sık sık yemek kitabı basan yayınevlerinin son aylarda yayımladıklarını bir araya getirdik, Fransa'da yapılan, dünyaca ünlü yemek kitabı yarışması Gourmand World Cookbook Awards'ta ödül alan iki kitabımızla gururlandık. Bu arada SABAH gazetesi yemek kültürü yazarı Ahmet Örs, sık sık yemek kitabı eleştirisi yapan bir uzman olarak bizimle görüşlerini paylaştı. İnternete kulak verince de karşımıza en internetin en beğenilen yemek bloglarından birinin yaratıcısı, Mismolette adlı restoranı yeme-içme camiasında ses getiren şef Murat Bozok çıktı...

Yemek yapmak için kitaplara başvurduğumuz günlerin sonu mu geliyor? Uzmanlar, internet sitelerinin henüz yemek kitaplarını ortadan kaldırmayacağını söylüyor.



hali: YEMEK KİTAPLARI

AHMET ÖRS (SABAH yazarı)

Kitapların kalitesi artıyor

- Türkiye'de son yıllarda yemek kitaplarının gelişimini nasıl buluyorsunuz?

- Yemek tarifi kitaplarında bir değişiklik olmadı. Giderek sayıları artıyor. İçlerinde kaliteli olanlar da var kalitesiz olanlar da; daha evvel de olduğu gibi. Baskı ve fotoğraf kalitesinde ciddi bir yükselme var. Ama içerik kalitesinde aynı kalite artışını göremiyoruz. Bir kısmı derleme, 'annemin mutfağından', 'teyzemin mutfağından' gibi kitaplar. Bakıyorsunuz, teyzesinin mutfağından Türk mutfağından da yemek var, Fransız mutfağından da. Böyle eklektik bir durum da var yani. Meraklısı tercih edebilir tabii, buna karşı çıkmıyorum ama önemli olan yemek kitaplarındaki tariflerde yanlışlar olmasın. Mesela malzeme listesinde geçmeyen bir ürünü tarifte kullanıyorlar. Halbuki insanlar ona göre alışveriş yapmış oluyor. Oysa yemek tarifi kitaplarının her teknik kitap gibi sıkı sıkıya denetlenmesi gerekir. Çünkü bir kâdın o tarifi yaparken ortaya kötü bir sonuç çıkarsa, o kitabın değeri sıfıra iner ve yemek kitaplarına olan güveni de sarsılır. Yemek kültürü kitaplarına gelince... Son sekiz yılda çok hızlı bir artış gösterdi. Fakat bir-iki yıldır bu durdu, artık yemek kültürü kitaplarında bir azalma görüyoruz.

- Satılmadığı için mi sizce?

- Yok, hayır. Yemek kültürü kitapları kolay bulunan şeyler değil zaten. Dünyanın en büyük kitapçalarına gittiğiniz zaman koca bir oda dolusu yemek kitabıyla karşılaşsınız ama bunların içinde ancak 10 tanesi yemek kültürü kitabıdır. Bizim de bu alanda çok büyük bir eksiğimiz vardı, o eksik kapanıyor gibiydi ama bu yarım kaldı. Mesela 2008'de çıkan *Gülbeşeker/Türk Tatlıları Tarihi* kitabı gibi çok kaliteli, üstelik tamamen Türk mutfağını anlatan kitaplar da çıkmıyor değil.

- Ödül alan *Bursa Mutfağı* gibi yöresel yemek kitapları da arttı...

- Evet. İllerin özel idareleri, belediyeler veya ticaret odaları, o ilin yemek kültürünü yansıtan kitaplar da çıkarıyor. Son yıllarda yöresel yemek kültürünün gelişmesinde bu tür kitapların da katkısı oldu. Bunların sayıları artıyor ama yine hepsinin kalitesi birbirinden farklı. Kimi çok uydurma. İçerdiği de doğru değil. Mesela 'filanca ile ait' diye yazdığı yemek oranını olmayabiliyor. Bunlara çok dikkat etmek lazım.

- Peki okur nelere dikkat etmeli bunu anlayabilmek için?

- Okurun bu tür bir ayrımı yapmasına imkân yok. Onun için bizde aslında yemek kitabı eleştirmenliğinin öneminin artması gerekiyor. Restoran eleştiriyoruz ama yemek kitaplarını eleştirmiyoruz. Bence yemek kitaplarının ciddi bir eleştiriye ihtiyacı var, sapla samanın okur gözünde ayrıştırılması lazım.

- Bloglar ve yemek siteleri konusunda ne düşünüyorsunuz?

- Ben blogları çok demokratik, çok doğru mecralar olarak görüyorum. Yemek konusunda gerek dünyada gerek bizde çok başarılı bloglar var. Hatta filmi bile yapıldı *Julie & Julia* diye. Mimolett'in sahibi Murat Bozok'un blogunu (muratbozok.com)

Ahmet Örs

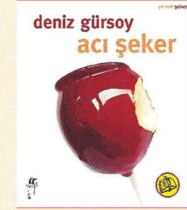


takip ediyorum. Uzun süre Pembe Domatesler blogunu (pembedomates.blogspot.com) takip ettim. Kimilerini yeni keşfediyorum, kimilerini bırakıp bir süre sonra başka bloglara geçiyorum. Bir de siteleri var tabii. Daha profesyonel dizayn gerektiren. Benim Türk mutfağı açısından en beğendiğim, Turkish Culture Foundation (turkishculture.org) sitesi. Çok zengin bir Türk mutfağı çalışması var.

- Peki bu siteler ve bloglar kitap satışlarını etkiler mi sizce?

- Etkiler. Dünyada da etkiler. Zaten artık internet her şeyi etkiliyor. Üstelik daha internetten para kazananların sayısı çok değil. Bu işi paraya dönüştürmenin yolları ortaya çıkarıldıkça basılı medyanın vay haline. Tutkulu kitapseverler giderek azalacak. Ben bundan 10 küsur sene evvel internetten yazı okuyan kişilerden biriydim. Bana 'İnternet hiçbir zaman basılı medyanın yanına yaklaşılmaz', deniyordu. Bugün insanların büyük bir bölümü günlük gazetelerini internetten okuyor. Yemek tarifi kitapları için de durum aynı. Eğer tarif arıyorsanız, evdeki kitaplığı karıştırmaya hiç gerek yok. Gidersiniz internete, yemeğin adını yazarsınız, size aynı yemeğin çok sayıda varyasyonunu çıkarırlar. Ama internet henüz yemek kültürü kitaplarına rakip olmadı, öyle bir şans yok, o başka bir kategori.

Yemeğin kültürüne bakanlar



Yemek kitapları konusunda en iddialı yayınevlerinden Oğlak, son dönemde iki ilginç yemek kültürü kitabı hazırladı. Biri *Acı Şeker*. 'Şeker yaşam kültürümüzde o denli yer etmiş ki nereden başlasam? Dini bayramlarımızdan birinin adını bile Şeker Bayramı olarak belirlemişiz' diye başlıyor Deniz Gürsoy lafa. Kendisi bu

kitapta şekerin 'acı' öyküsünü anlatıyor. Günümüzde popüleritesini çikolataya kaptırmış olan şekerin tarihini, hikâyelerini ve çeşitli şekerli tarifleri bu kitapta bulabilirsiniz.

Fettan Vişne, Günahkâr Elma kitabında ise yazar Ayşe Kilimci meyveler üzerinden edebiyat yapıyor. Önce bize meyveleri tanıtır, onların kimi tatlı, kimi ekşi hikâyelerini anlatıyor. Kilimci kitabın arka kapakında 'Sofraların soğuluğunu diriiten meyvelerin hikâyesi aslında hayatlarımızın, insanlığın da hikâyesidir' diyor.

Osmanlı Sultanı'nı doyurmakla görevli dört başaşçının öyküsünü anlatan Özlem Kumrular imzalı *Sultan'ın Mutfak*ı da ilginç bir çalışma. 1574 yılında, yangın yüzünden Osmanlı saray mutfağının yara aldığı bir dönemde geçen roman eğlenceli ve iştah açıcı.

Nedim Atilla ve Nezihtin Öztüre'nin hazırladığı *Çamfıstığından Yemeklerine... Bir Yaylanın Öyküsü: Kozak*'ta Türk mutfağının vazgeçilmez malzemelerinden olan çamfıstığı anlatılıyor. Ve yine bize özgü bir ürünün hikâyesi... Yapı Kredi Yayınları'ndan çıkan *Fındık Serdim Harmana-Türk Fındığının Öyküsü*nü Mustafa Duman hazırladı. Kitapta fındığın morfolojisinden başlayarak, yetiştirilmesi, tarihçesi, fındık etrafında şekillenen gelenekler gibi konular işleniyor.

- *Acı Şeker*, Deniz Gürsoy, Oğlak, 160 s., 16 TL.
- *Fettan Vişne, Günahkâr Elma*, Ayşe Kilimci, Oğlak Yayınları, 112 s., 12 TL.
- *Sultan'ın Mutfak*ı, Özlem Kumrular, Doğan Kitap, 482 s., 25 TL.
- *Çamfıstığından Yemeklerine... Bir Yaylanın Öyküsü: Kozak*, Mustafa Duman
- *Fındık Serdim Harmana: Türk Fındığının Öyküsü*, Mustafa Duman, YKY, 182 s., 75 TL.

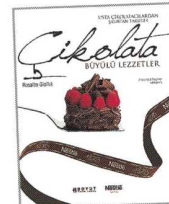
Şarap ve çikolatayı inceleyenler

Yine çeviri kitaplardan dört seçenek... Tatlıseverlerin baştaçık çikolata, iki farklı kitapta karşımıza çıkıyor.

Çikolatalı ve Kahveli Tarifler kitabında, 300'ün üzerinde tarifin ve bol fotoğrafın yanı sıra çikolata ve kahve kültürüne dair çok güzel bilgiler de var. Rosalba Giffre'nin *Çikolata-Büyülü Lezzetler* kitabında da 'çikolata dünyası' detaylı şekilde anlatılıyor. Teknik bilgiler ve farklı tarifler de cabası.

Kendi mutfak kültürümüze benzerliğiyle Türklerin dünyada en çok sevdiği İtalyan mutfağının bir yüzü, *İtalyan Lezzetleri* adlı kitapta yer alıyor. Kitaptaki tarifler, üç kuşaktır Parma yakınlarındaki, üç Michelin'li

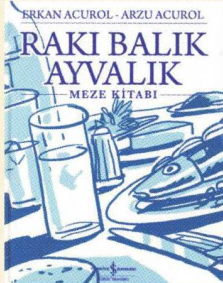
Dal Pescatore restoranını işleten Santini ailesinin elinden çıkma tarifler. *Şarap Keyfi* adlı kitap ise özellikle sık sık davet vermeyi sevenler için ideal. Kitapta çeşitli ülkelerden şarap önerileriyle bu şaraplara eşlik eden lezzetli ve yapılması kolay yemekler var.



- *Çikolatalı ve Kahveli Tarifler*, İş Bankası Yayınları, 512 s., 50 TL.
- *Çikolata-Büyülü Lezzetler*, Rosalba Giffre, Alessandra Pecci, Boyut Yayıncılık, 200 s., 49 TL.
- *İtalyan Lezzetleri*, Aldo Santini, Boyut Yayıncılık, 150 s., 42 TL.
- *Şarap Keyfi*, Boyut Yayıncılık 87 s., 29 TL.

Ege ve Ayvalık'tan tarifler

Rakı Balık Ayvalık, Erkan Acuro'l ve eşi Arzu Acuro'l'un birlikte hazırladıkları, Ege ve Ayvalık yemekleri kitabı. Kitap, Erkan Acuro'l'un anısına ithaf edilmiş çünkü



yarım asırlık bir gurme olan ve yaşamının önemli bir bölümünü Ayvalık'ta geçiren yazarın kitabının grafik hazırlığının yapıldığı günlerde kaybettik. Acuro'l'un kitaba yazdığı önsözden bir bölüm şöyle: "Ayvalık doğasıyla, Rum evleriyle, ılık denizinin sunduğu farklı balık çeşitleriyle ve iyi içki içilen bir yer olmasının getirdiği kendine has

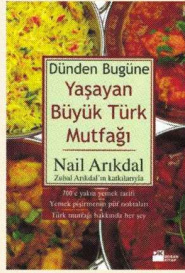
'Rakı, balık, Ayvalık,' deyişle ünlüdür."

■ **Rakı Balık Ayvalık**, Erkan Acuro'l, Arzu Acuro'l, İş Bankası Yayınları, 182 s., 20 TL

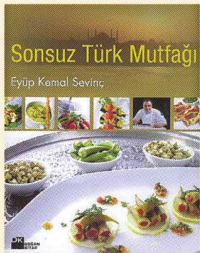
Türk mutfağından 700 yemek

Nail Arıkdal'ın **Dünden Bugüne Yaşayan Büyük Türk Mutfağı** kitabında tabiri caizse yok yok. Arıkdal'ın uzun yıllar süren araştırmaları sonucu yazdığı kitapta 700'e yakın tarif, yemek pişirmenin püf noktaları ve pratik bilgiler var.

■ **Dünden Bugüne Yaşayan Büyük Türk Mutfağı**, Nail Arıkdal, Doğan Kitap, 518 s., 18 TL



Eski ve yeni bir arada



Gastronomi dünyasındaki tanınmış şeflerden Eyüp Kemal Sevinç'in Doğan Kitap'tan çıkan **Sonsuz Türk Mutfağı** kitabı, Türk mutfağının dünya mutfaklarından örneklerle sentezlenmiş, modern halini yansıtıyor. İçinde bulgur köftesi de var avokadolu füme piliç salatası da... Her tarifi yanında yer alan şefin

notları da pratik bilgiler veriyor.

■ **Sonsuz Türk Mutfağı**, Eyüp Kemal Sevinç, Doğan Kitap, 204 s., 48 TL



MURAT BOZOK (Şef, restoran sahibi ve blogger)

Bloglar şart ama kitaplar kalıcı

"Blog yazmaya başlamamın öncelikli sebebi, tecrübelerimi ve yaşadıklarımı bu yolda yürüten arkadaşlarımla paylaşmaktı. Benim bu işteki ilk yıllarımda cevabını bilmediğim soruları, onlar adına dilimin döndüğünce cevaplamaktı. Ben sadece tarif veren kitapları ve blogları soğuk buluyordum. Onun arkasında nelerin yaşandığı, tedarikçisinden ilham anına kadar, beni daha çok ilgilendiriyor. Bu sebeple genellikle bu hikâyeleri anlatıyorum blogumda. Birbirimizin tecrübelerinden ve fikirlerinden öğrenecek çok şeyimiz olduğunu düşünüyorum. Yurtdışında, yemekle ilgili birçok blog var. Hepsi kendi rengini anlatıyor. Daha renkli ve dinamik bir Türk gastronomisi için yemekle ilgili blogların artması hepimizin avantajına olacaktır. Ama kitap okumayı çok seven biri olarak umarım hiçbir zaman bloglar, kitapların yerini almaz. Çünkü bloglar ve kitapların birbirinden farklı olduğunu düşünüyorum. Bloglar daha çok güncel bilgileri iletirken, kitaplar içerikleri bakımından daha kapsamlı konuları barındırıyor. Aynı zamanda kitapların bloglara kıyasla daha kalıcı olduğunu düşünüyorum."

İNTERNETİN EN LEZZETLİ SİTELERİ

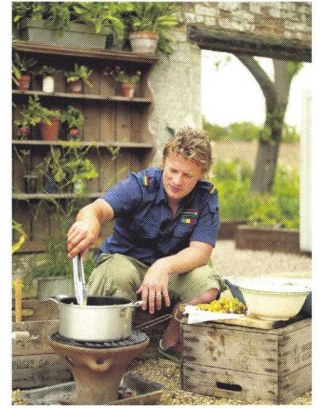
iyiyemek.com, devletsah.com, muratbozok.com, turkishculture.org, portakalagaci.com, pembedomates.org, mutfaktazen.blogspot.com, safranmutfakta.blogspot.com, pastaci.blogspot.com

Yemek kitaplarının süperstarı: Jamie Oliver

Dünyada 'Yemek kitabı' denilince akla gelen ilk isimlerden biri, İngiliz şef Jamie Oliver. 35 yaşındaki Oliver, televizyon için hazırladığı *The Naked Chef* isimli yemek programıyla edindiği ünü yayın dünyasında da sürdürdü. Zaten Oliver'in 1999 yılında yayımlanan ilk kitabı da televizyon programının adını taşıyordu. Çarpıcı, anlaşılır fotoğrafların yer aldığı Jamie Oliver kitaplarının satış rakamları da, yayıncılık piyasasının büyük isimlerinin iştahını kabarttı.

2009 yılında *Daily Telegraph*, telif ücretlerinden 11 milyon sterlin kazandığı *Ministry of Food* isimli son kitabıyla Jamie Oliver'in 'Britanya yayın dünyasının en çok satan yazarı olduğunu' bildiriyordu.

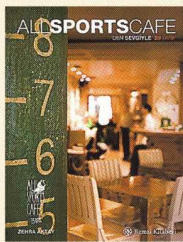
Hayatında hiç yemek yapmamış insanları da potansiyel şefler olarak gören Oliver, Britanya okullarında satılan yemeklerin daha sağlıklı olması amacıyla düzenlenen 'Beni Daha İyi Besle' isimli kampanyasıyla da takdir toplamıştı.



Bir kafeden, sevgiyle...

Remzi Kitabevi'nden çıkan **All Sports Cafe'den Sevgiyle 99 Tarif**, bu kafenin 15. yılı şerefine hazırlanmış bir kitap. Bu 99 tarif kafenin mutfağında, mutfak ekibi tarafından defalarca denenmiş. Kitabın arkasında, bütün yemeklerin besin değerleri de yer alıyor.

■ **All Sports Cafe'den Sevgiyle 99 Tarif**, Zehra Aktay, Remzi Kitabevi, 270 s., 35 TL



5 çayına buyurun

Saime Nimetoğlu, dostlarının severek yaptıkları pasta, börek ve kurabiye tariflerini, **Saime Hanım'ın 5 Çayı** adlı kitapta toplamış. Ev kadınları için biçilmiş kaftan...

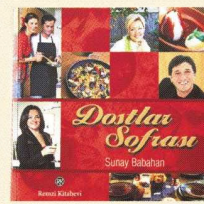
■ **Saime Hanım'ın 5 Çayı**, Saime Nimetoğlu, Oğlak Yayıncılık, 145 s., 16 TL



Dostlarla mutfakta

Sunay Babahan, **Dostlar Sofrası** kitabında kimi ünlü pek çok dostunu ağırlamış. Ve her biriyle farklı konseptlerde münöler hazırlamış.

■ **Dostlar Sofrası**, Sunay Babahan, Remzi, 282 s., 35 TL



Dededen kalma tarifler

Pınar Atay Başol'un **Lezzet Sırlarıyla Ayvalık ve Midilli Mutfağı** kitabı, sadece yöresel tarifleri değil, Başol'un Ayvalık'taki çocukluk anılarını da içeriyor. Tarifler ise Başol'a usta bir aşçı olan dedesinden miras kalmış.

■ **Lezzet Sırlarıyla Ayvalık ve Midilli Mutfağı**, Pınar Atay Başol, Alfa Yayınları, 253 s., 29 TL

