

İstanbul'un kuş uçmaz turist geçmez köşelerinde kalmış restoranlar, pilavcılar, turşucular bir dedektif titizliğiyle araştırıp buluyorlar. 'Google'da değil, ayaklarımızla anıyoruz.' diyen Amerikalı Yigal ve Ansel, yediklerini ve gördüklerini www.istanbuleats.com sitesinde yazıyorlar. Haziran sonunda 'İstanbul'un lezzet ruhu'nu anlattıkları bir de kitapları çıkıyor.

HABER
GÜLİZAR BAKI
FOTOĞRAF
M. BURAK BÜRKÜK



Yigal Schleifer ve Ansel Millins 8 yıldır İstanbul'da yaşayan iki Amerikalı. Birinin omuzunda cantası, diğerinin fotoğraf makinesi sık sık İstanbul sokaklarını arsinyorlar. Hani kuş uçmaz turist geçmez kıyıda köşede kalmış esnaf lokantaları var ya, iste oraları bir dedektif titizliğinde araştırıp buluyorlar. Zaten "Biz Google'da değil, ayaklarımızla anıyoruz." diyorlar. İki kafadar yiyor, içiyor, açısıyla, garsonuyla muhabbet ediyor. Yemeklerin ve mekânın hikâyesini öğreniyor, sonra da www.istanbuleats.com adresinde yazıyor. Yazılar hem İngilizce hem de Türkçe yayınlıyor. Mekânları ve lezzetleri zevkli bir dille anlatıyorlar. Okuyunca ağızınız sulanıyor, önlenemez bir gitme ve tatma sevkine kapılıyorsunuz. Nitekim Karaköy Perşembe Pazan'nda keşfettikleri bir esnaf lokantası hakkında yayınladıkları yazının etkisiyle buraya ta Japonya'dan müşteri gelmiş. Lokantanın sahibi şaşkınlıkla anlatmış: "Geçen hafta Japon iki turist geldi. Çok şaşırdım." Nasıl şaşırmış? Cevre esnafın, hırdavatçıların geldiği küçük lokantası artık dünyanın bir ucundan gelen turistleri ağırlıyor. Aslında dünyanın dört bir köşesini lezzet peşinde arıyan çok insan var.

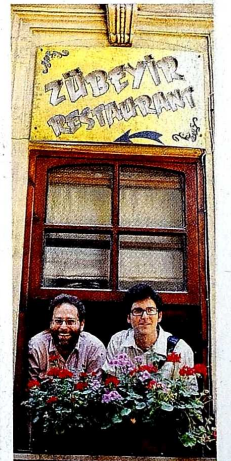
Kültürlü 'yemek cinleri' geliyor
Ansel Millins (tarihi bina restorasyonu) gurme turizminin yaygınlaştığını söylüyor. Bunu "yemek kültürü" gezileri olarak da tanımlayabiliriz. Dünyada bu turistlere "foodie" deniyor. Türkçesi "yemek cinli veya yemek manyağı". Yemeye düşünün bu insanlar Amerika'nın bir ucundan sırf mülhama yemeye Karadeniz'e gelebiliyor. Yerli insanların gittiği yerlerde onlarla yana yemek, dillerini dinlemek, hayatlarını gözlemlemek istiyorlar.

Yemegin kültürü anlatan bir pencere olduğunu düşünen Yigal Schleifer (serbest gazeteci), 'foodie'lerin kültürleri, milletleri anlatan bu lezzetli pencereden bakmak için dolastığını söylüyor. Foodielerin artması gösteriyor ki modern zaman bireyleri ülkelere tarihi eserleri, doğal güzellikleri ve müzeleri görmeye değil, yasadıkları hayatları, yedikleri yemekleri görmeye geliyor. O sebeple artık küçük restoranların tanıtımını yapan bloglar oldukça itibarlı. Gazetelerde, dergilerde ve onların sitelerinde yapılan, reklam kokan tanıtımları artık çok az insan dikkate alıyor.

İstanbul'un lezzet dedektifleri Ansel ve Yigal, lezzet duraklarını hakikaten bir dedektif gibi araştırarak, izleri takip ederek buluyor. Bindikleri taksiciye soruyor, evleri-

ne gelen ustadan tüyo istiyor, esnafla konuşuyor, Türk arkadaşlarının önerilerini dikkate alıyorlar. Tahtakale'de bir "Kastamonu pideci varmış" diye duymaları yeterli. Sora sora, kokusunu takip ederek buluyorlar orayı. Bu siteyi yapma maksatları Türk yemeklerinin kebab ve dönerden ibaret olmadığını anlatmakmış. Türk yemeklerinin çok çeşitli olmasını "Türk mutfakı çok derin ve bu coğrafyaya özgü. Bizim için keşfedilmesi gereken harika bir şey." olarak anlatıyorlar. İkisi de İstanbul'a 2002 yılında gelmiş. Yigal'ın iki çocuğu da burada doğmuş. Türkiye'nin bulunduğu bölgeyle ilgili haberler yapıyor. New York Times, Washington Post gibi gazetelerde yazıları yayınlıyor. Ansel de eşyle birlikte gelmiş. Her sene 'bu sene gideceğiz' demişler ama hâlâ buradalar. Türkçesi gayet iyi. Beyoğlu'ndaki tarihi binaların restorasyonlarını yapıyor.

Klasik soruyu sorduk tabii ki: "En çok hangi yemekleri seviyorsunuz?" Cevap vermekte zorlandılar biraz. Uzun uzun düşündükten sonra, gözlemlerinin önünden film şeridi gibi geçen mantı, ıclı köfte, tantuni, büryan kebabı ve perde pilavları arasından Ansel Çağ kebabını seçiyor. Yigal ise tantuniyi severek yediğini söylüyor. Kebab, döner ve baklava onlar için yabancı lezzetler değil. Dolayısıyla onların adı geçmiyor sohbetimizde. Çünkü Amerika'da da çok fazla yerde bunları yeme imkanı var. g.baki@zaman.com.tr



Yigal Schleifer (solda), Ortadoğu uzmanı bir gazeteci; Ansel Millins ise restorator.