

Arka sokaktaki lezzet dünyası

L EZZETİ keşfetmenin de ayrı bir zevki vardır.

Elimdeki İngilizce kitap yalnız turistler için değil, Türkler için de yeni lezzetler sunuyor.

Kitabın adı; **İstanbul Eats-Exploring The Culinary Backstreets(*)**.

Yazarları Ansel Mullins-Yigal Schleifer.

Hemen itiraz etmeyin, İngilizce yemek kitabını niye yazıyorsun sorusunu sormayın.

Çünkü kitapta yer alan lokantaların ismi elbette Türkçe. Adresleri de Türkçe olduğuna göre, İngilizce bilmeyenler de yararlanabilir.

Yazarlar kitaplarının özelliğini şöyle özetliyorlar:

Ansel Mullins: "Bu kitap, İstanbul'un duyulmamış mutfak kahramanlarını sahneye çıkarıyor. Dönerci, pilavcı, köfteci, esnaf lokantacı - bu çalışan insanlar önemli bir İstanbul geleneğini koruyorlar. Yemek eğer bir şehrin kültürü ise, bunlar onun elçileridir."

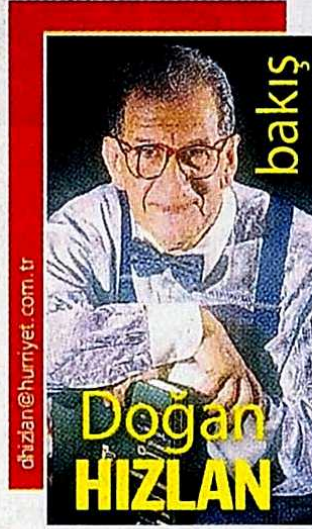
Yigal Schleifer: "İstanbul yemek için dünyanın en büyük kentlerinden biri. Fakat şimdiye kadar, İstanbul'un otantik yemek zevkini keşfetmek isteyenlere uygun bir rehber yoktu."

Biz bu kitapla iştahını izleyerek seyahat eden ve sadece yerel halkın bildiği yönüyle İstanbul'u keşfetmek isteyenler için bunu değiştirmek istiyoruz."

★ ★ ★

BİR turist geliyor, Türk yemeklerini tatmak istiyor. Geleneksel mutfagımızın lezzetlerini keşfetmek için, herhalde lüks lokantalara, yabancı mutfagın egemen olduğu restoranlara gitmeyecek.

Ben öyle olmasam da, seyahat arkadaşlarımla birçoğu, o ülkenin,



hatta o kentin yemeğini yemek isterler.

Bizde esnaf lokantaları diye adlandırdığımız lokantaların talibi çoktur.

Hiç kuşku yok, turist gelecek, bu lokantaları bulup Türk yemek dünyasını tanıyacaktır.

Lokantalar semtlere göre sınıflandırılmış.

Eski Kent, Beyoğlu, Boğaziçi,

Asya Tarafı.

Benim gibi İstanbul'da doğup büyümüş biri bile, birçok lokantanın adını buradan öğreniyor.

Akdeniz Hatay Sofrası'ndan başlayıp **Kapalıçarşı**'ya uğrayabilirsiniz.

Yazarların tavsiyesi şu: "Alışveriş yapın sonra da yemeğinizi burada yiyin."

Kitapta hem adresleri bulabilirsiniz, hem de iştah açıcı fotoğraflara bakabilirsiniz.

Eski Kafa'lı olanlar bu lokantayı sevecekler. Çağ kebabının en âlâsının adresi de burada.

Pizza yemenize bir şey demem, ama pideleri de ihmal etmeyin.

Semt meyhanelerine mutlaka gitmeli, özellikle evinizin yakınında olanlar aynı bir lezzet dünyası yaratacaklardır.

Yüksek tavanlı, camekânlar içinde, Kulüp Rakısı'nın etiketini yıllar sarartmıştır ama hâlâ **İhap Hulûsi** ile **Fazıl Ahmet Aykaç** kadeh tokuşturamaktadırlar.

★ ★ ★

İSTANBUL'da yaşayanlar, bu kentin semtlerini, lokantalarını ne kadar tanıyor?

Hepimiz bu sorunun yanıtını bulmalıyız.

Bir müjde vereyim. Yakında kitabın Türkçesi de yayınlanacak.

(*) İstanbul Eats-Exploring The Culinary Backstreets. Since 2009. Ansel Mullins - Yigal Schleifer. Boyut Yayıncılık