

Yayın Adı: Radikal Kitap Ek

Referans No: 15099818

Renk: Renkli

Yayın Tarihi: 22.04.2011

Etki: Tarafsız

STxCM: 315,00

Küpür Sayfa: 1

Tiraj: 86571

Reklam Eşdeğeri: 10395,00

YEMEK

İSTANBUL ARKA
SOKAK LEZZETLERİ
Ansel Mullins
Yigal Schleifer
Boyut Yayın Grubu
2011, 173 sayfa, 12 TL



İstanbul'un lezzetli arka sokakları

İstanbul Arka Sokak Lezzetleri'nde, fiyakalı restoranlardan kentin kenarında köşesinde kalmış sokak arabacılarına kadar keşfedilmeyi bekleyen 88 mekân var

ELİFE KİNCİ

elif.kinci@radikal.com.tr

Bu kitabı hazırlama fikri aklımıza ilk olarak bir öğle yemeğinde sorduğumuz basit bir soruyla düştü:

Neden İstanbul'da iyi yemeği yiyebildiğimiz bu kadar küçük, geleneksel mekânlar bu kadar göz ardı ediliyor? Neden arka sokaklarında bu kadar zengin bir yemek geleneği olan bir şehirde, bu sokaklar ve gizlediği lezzetleri kimse araştırmıyor? Yolları İstanbul'da keşif eden İli Amerikalı: Ansel Mullins ve Yigal Schleifer, 'İstanbul Arka Sokak Lezzetleri' isimli 'lezzetli' kitaplarını hazırlama fikrine böyle minik bir beyin fırtınasıyla erişmişler. Meralı ve girişken turist ikilileriyle keşfettikleri restoranları paylaşmak için önce İngilizce bir web sayfası hazırlamışlar. Ardından yazılarını 'İstanbul Eats/Exploring the Culinary Backstreets' adıyla kitap olarak yayımlamışlar. Kitap hem Türkiye'de hem de yurtdışında beldenmedik bir ilgiyle karşılanınca, şimdi 'İstanbul Arka Sokak Lezzetleri' adıyla bir de Türkçesini yayımladılar.

'İstanbul Arka Sokak Lezzetleri', tam anlamıyla bir 'iyi yemek' rehberi. Onlara lira hesap ödeyeceğiniz, gereksiz yüceltilmiş, abartılı mekânlar yerine sadece iyi yemek yemeyi sevenler için buluruz bir rehber hem de. İçinde tarihi restoranlar da var, seyyar yiyecek arabaları da. Üstelik tavsiye edilen tüm restoranların açık adresi ve harita üzerinde işaretlenmiş birer krokisi de mevcut.

İli 'yabancı'nın gözünden

Mullins ve Schleifer, İstanbul'un, yemeklerini ve atmosferini beğendikleri



88 farklı mekânını tanıttıran mekânların hikâyelerini ve fotoğraflarını da es geçmiyor. Kişileşmiş mekân tanımını dili yerine, özgün bir dil kullanıyorlar. Bu da kitabı bir kez elinize aldıktan sonra ilkinin anlattığı hikâyelerin tümünü okumadan bırakamamanıza sebep oluyor.

Kitap aynı zamanda kenti ilki 'yabancı'nın gözüyle görmeyi de sağlıyor. İstanbul'un güzelliğini ve zenginliğini onların rotalarını takip ederek bir kez daha keşfediyorsunuz.

Kitabın okura verdiği hasıslan his ise pırsanlık ve hayranlık Çukurcuma'dan yürütürken o köfteciyi

nasil görmediniz ya da Galata'dan yuları çıkararak Galata Salatalıkçısı'ndan bir tuzlu salatalık yemeyi nasıl oldu da aklınıza getirmediniz? Peki tannı yerken hiç Meksika yemeği yiyormuş gibi hayal ettiniz mi kendinizi? Hayır, değil mi? O zaman şimdi bir daha düşünün...

İsmi duyulmamışlar

Bu son derece yararlı rehberin hoyutu da oldukça ergonomik. Her daim cantada taşıyıp, acıkınca rasgele bir sayfa açıp o restoranın yolunu tutmak için bir rehber. Ayrıca İstanbul'da lahmacun ya da kebapın ötesinde, Balkan, Kafkas ve Ortadoğu mutfaklarının izlerini taşıyan birçok yerel lezzetin

olduğunu görmek açısından da önemli. "Şimdiye dek, İstanbul'un otantik yemek zevkini keşfetmek isteyenlere uygun gerçek bir rehber yoktu. Biz, bu kitapla İstanbul'u izleyerek seyahat eden ve sadece yerel halkın bildiği yönüyle İstanbul'u keşfetmek isteyenler için bunu değiştirmek istiyoruz" diyor ilili, İstanbul'da farklı lezzetler arayanlara astronomik rakamlar ödemedi de iyi yemek yenebileceğini gösteriyor. Bu kitap, İstanbul'un ismi duyulmamış dönerci, pilavcı, köftecilerine, esnaf lokantalarına bir saygı duruşu. Yazarlara ve ustalara selam, okurlara afiyet bal şeker olsun.



İMC pilavcısı

Her gün İstanbul sokaklarını arslanayan muhtemelen yüzlerce pilav arabası vardır ancak Fatih'in en işlek caddelerinden biri olan Atatürk Bulvarı'ndaki pilavcı bambaşka. Diğer pilavcı sokak sokak gezerken, bu pilavcı her gece aynı yerde müşterilerinin kendisine gelmesini bekliyor. Müşteriler de geliyor. Her gece bir grup erkek, ampullerin altında parlayan pilav arabasının etrafında toplanıp zombiler misali karnlarını doyuruyor. Arabada sadece tavuklu, nohutlu pilav ve ayrıran var – çok keyif verici bir fiyat karşılığında çok keyif verici bir yemek... Kitaptan



Mandabatmaz

Kimse bu çirkin sırdan bahsetmek istemez aslında ama biz söylemek zorundayız. Türkiye'de güzel bir fincan Türk kahvesi içmek gerçekten çok zor olabilir. Türklerin, Osmanlı İmparatorluğu zamanında kahveyi Avrupa'ya geri kalanına yaydığı düşünüldüğünde bu küçük bir sorun değil. Bu gerçeğin farkında olan insanlardan biri de İstanbul'da içebileceğiniz en iyi kahvelerden birini yapan küçük kahveci Mandabatmaz'ın 17 yıllık ocakçısı Cemil Piliç. Piliç'in konaklarına sunduğu şey son damlasına kadar onunla gerektiği gibi bir Türk kahvesi. Mekânın adı da buna işaret ediyor. Kahvesi o kadar koyu ki içinde bir manda bile batamaz... Kitaptan

Kandilli - Suna'nın Yeri

Boğaz kıyısında, Kandilli'de bulunan Suna'nın Yeri'nde bir öğleden sonra yemek yerken "Guernsey" isimli küçük bir teknede kıyıya yanaştı ve içinden çok acı görünen bir kadın ve bir erkek indi. Eger bu çift Marmara Denizi'nde yer alan ve tekneye ismini veren o küçük adacıktan buraya kadar yemek yemeye gelmiş olsalardı bile buna şaşırılmazdık. Çünkü Suna'nın Yeri'nde yemekler o kadar iyi... Kitaptan



Dürümzade

İstanbul'da gece yarısından sonra genelde içimce corbası ya da kokoreç gibi sakatat ürünleri tüketilir. Bu sayede içilen içkinin olumsuz etkisi azaltılmaya çalışılır. Allah'tan tek seçenecek bu değil. Beyoğlu Balık Pazarı'nın hemen çıkışındaki bakımsız barlar sokaklarının sağ tarafında kalan Dürümzade, gece 2'de de gündüz 2'de de aynı tatmin edicilikte dürümler yapıyor. Eger bir sandviççi iyi yapan şey eklemekse, dürümü iyi yapan şey de lavastır. Dürümzade'nin



kırmızı biber ve baharatla bulanmış ince, oval lavastın İstanbul'daki diğer dürümlerden lavas dediği sert, lezzetsiz kağıt parçalarıyla alakası yok... Kitaptan