

Yayın Adı Akşam Kitap
Referans No 29388725
Renk Renkli

Yayın Tarihi 17.05.2013
Etki Tarafsız
STxCM 298,37

Küpür Sayfa 1
Tiraj 105985
Sayfa 19

17 MAYIS 2013

AKŞAM KİTAP | 19

leziz 10 kitap

İyi ki Evliya Çelebi var!

"Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü"

Evliya Çelebi, 1631'de İstanbul'dan başladığı ve 51 yıl süren yolculuğunda geniş bir coğrafyayı keşfedip yaşam kültürünü aktarırken yemeklere de dikkat çekerek.

Daha önce Osmanlı mutfağı üzerine yaptığı çalışmalarla tanıdığımız, araştırmacı Marianna Yerasimos'un yeni kitabı bize Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde geçen yemeklerle ilgili müthiş bilgiler ulaştırıyor. Şöyle diyor Marianna Yerasimos: "Nefsine ve boğazına düşkün olarak bilinen Evliya, çeşit çeşit yiyecekleri tatma fırsatını da kaçırmaz ve içlerinden beğendiklerini kendine has üslubuyla anlatır. Evliya, bize verdiği ipuçlarıyla 17. yüzyıl Osmanlı mutfağının geniş bir panoramasını çıkarıyor. Birinci elden tanıklıklar bunlar. O kadar dikkatli bir gözlemci, ve yazar ki verdiği bilgiler ışığında biz o panoramayı oluşturuyoruz. Amacı İstanbul'u değil Anadolu'yu, uzak bölgeleri, Şebinkarahisar'ı, Bayburt'u anlatmak. Gittiği yerden 'övlümeye değer yiyecekler' bölümü çıkarıyor. Ayrıca Bitlis'te katıldığı müthiş bir ziyafet gibi çeşitli ziyafetlere de yer veriyor. 'İyi ki Evliya Çelebi var...' (Kitap Yayınevi)

Anadolu'nun lezzet üssünden tatların öyküsü

"Bizim Zeytinyağı Aynalık Yemeklerimiz"

Ahmet Yorulmaz'ın dediği gibi "Zeytinyağı, ölümsüz ağacın insanlığına en büyük armağanı. Hele Aynalık'ta, çok kişi onunla doksanlı yaşları bulduğu gibi, aşanı da çoktur. Kalp ve damar hastalıklarıyla cebelleşmeden... Kalp hastalığına yenik düşmeden... Kanser illetine yenilmeden, illa da zeytinyağı!" Ahmet Abi'nin kitabı, verdiği nefis tariflerle dolu CD'nin yanı sıra ders niteliği de taşıyor. (Tarlauşu Yayınları)

Şarapsız Kapadokya olur mu?

"Periler Diyarında Şarap Yolculuğu"

Kapadokya ve şarap iki yolcudur. Hatta ikisi de aynı yolun yolcusudur. İkisinin de yolculuğu ateş ile başlar, toprağın yarenliğinde hava ve suyla sürer. Her ikisi de ateş, hava ve suyla oluşur. Kapadokya'yı oluşturan ateş milyonlarca yıl öncesinde başlayan volkan patlamalarıdır, özünün ateşi ise güneş olmuş... Murat Yankı, Kapadokya'ya yüreğini vermiş bir turist rehberi. Kitabı için, "Tarihin en eski şarap üretim bölgelerinden biri olan Kapadokya'da şarabın geçmişi, izlerini ve bugünü anlatmak üzere hazırlanmıştır" diyor. (Turasan Şarapçılık Kültür Hizmeti)

Yaşayan Hitit Mutfakları...

"Çorum Mutfaklarına Güzellemeler"

Höküm sürdükleri bin yıla yakın sürede, Anadolu'da var olan yaşam biçimini yeniden şekillendiren, hatta değiştiren Hititler'in bazı kültürel alışkanlıkları bugün de etkili olduklarını görmek gerçekten etkileyici. Hititlerin başkenti Hattuşa'ya, Alacahöyük, Boğazkale ve Şapinuva'ya ev sahipliği yapan Çorum, geçmişte Hitit mutfaklarında kullanılmış olan besinlerin çoğuna bugün de sahip; hatta bunların birçoğunun üretim merkezi. Üstelik Hititler'in yiyecek hazırlama, pişirme ve tüketim şekilleri de günümüz Çorum mutfaklarına çok benziyor. Günümüz Anadolu insanının ekmeğe ve hamur işlerine düşkünlüğü de Hititler'den kalma. 14 yazarın ortak çalışması olan kitap bu durumun izlerini sürüyor. (Metro Kültür Yayınları)

Beslenmenin Kültür Tarihi...

"Boğaz Derdi"

Arkeolog Ahmet Uhri, beslenmenin kültür tarihine çok sıkı bir araştırma yapıyor. Bir bardak çaydan, incir veya elma gibi bir meyveden veya deniz börülcesinden yola çıkarak tarih yazmak olası mıdır? Bu sorunun yanıtı bu kitabın konusunu oluşturuyor. Başta arkeolojik ve arkeobotanik veriler, sonrasındaysa yazılı belgelerde tarih çağlarından gelen yazılı belgeler yol gösterici olmuş. "Günümüzde acı, ekşi, tatlı, tuzlu, buruk gibi tat duyusuyla algılanan tadların oranlarını ayarlayarak, besinlerin niteliklerini hesaba katarak ve sağlık koşullarını dikkate alarak bir yemeği uyuma götürme sanatı olarak tanımlanabilecek yemek yapma, elbette başlangıçta bu amaçlarla yapılmıyordu" diyor Ahmet Uhri. (Ege Yayınları)

Binbirgece Masallarına İlham Veren Yemekler

"Kitabü't-Tabih"

13. yüzyıla ait 'Kitabü't-Tabih' adlı elyazması kitap, yüzyıllardır Süleymaniye Kütüphanesi'nde tozlu raflara terk edilmişti. Masal sofralarındaki yemeklerin tariflerini içeren kitabı 1990'da ABD'li Ortadoğu yemekleri uzmanı Charles Perry incelemeye başlamış, 2005'te yayımlamış.

Masal yemeklerinin tariflerinden oluşan kitap dünyada büyük bir ses getirdi. Nazlı Pişkin de bu yemek kitabını İngilizce'den Türkçeye çevirdi. Kitap, Abbasi döneminin yemek kültürüyle ilgili ilginç detaylar içeriyor. Dünyanın dört bir tarafından zamanın en iyi şairleri, yazarları, sanatkarları, alimleri, din adamları sofranın başına oturmuş, leziz yemeklere kaşıyorlar. Binbir Gece Masalları'na ilham veren meşhur sofralara konuk olan Muhammed el-Kerim, yediklerini kaleme alıyor. (Kitap Yayınevi)

Lezzetli anılar

İstanbul Rumları Mutfakları

Sula Bozic'in son kitabı da öncekiler gibi, verdiği olağanüstü tariflerin ötesinde tam bir yeme-içme kültürü kitabı. Bozic, "Soğuk ve sıcak meze geleneği İstanbul'da tarihsel olarak Rum evlerinde ve Rum meyhanelerinde başladı ve zaman içinde diğer topluluklarca da benimsenip günümüze kadar geldi. Rum evlerinde kutlanan bayram ve isim günlerinde sofralarında tadımlık olarak servis edilen ve büyük çeşitlilik gösteren soğuk ve sıcak mezeler ana yemekten önce içkiye eşlik ederdi" diyor.

Yüzyıllar boyunca Galata, Pera, Haliç ve Marmara kıyılarında, Adalar'daki Rum meyhanelerinde şarap, rakı ve sonraları biraya hangi mezeler eşlik ederdi? Yanıtını kitapta bulabilirsiniz. (Yapı Kredi Yayınları)

Geçmiş ve gelecek

Annesinin Kızı

'Annesinin Kızı', Güler Sangöl'ün inanılmaz satış rakamlarına ulaşan kitabı... Anne ve kız birbirine destek iki yolcudur Anadolu'da. Bu yolculukta onlara eşlik eden en önemli şey damak tadı ve lezzet arayışıdır. Kız, anasının mutfakından öğrenir yemek kültürünü önce, sonra kendi mutfakına taşır. Eşinin annesinden gördükleriyle zenginleştirdiği yemek birikimini de sonra kendi kızına aktarır. Böylece büyüyüp gelişen müthiş bir bellek oluşur toplumda...

Güler Sangöl ve arkadaşlarının anneleriyle birlikte yazdığı kitapla, Anadolu'nun zengin mutfak kültürü bir ölçüde korunmuş, kayıt altına alınmış oluyor. (Boyut Yayınları)

Yalan söylemeyen bir içecek arayanlara...

Şarap Tadımı

Ülkemizin en önemli şarap 'ustası' olarak kabul ettiğimiz Prof. Dr. Ertan Anlı'nın, bugüne kadar Türkçe'de yayımlanmış en oylumlu şarap kitabı olan 'Şarap Tadımı'; şarabın popüler kültürdeki yerine de dikkat çeken, şarap hakkındaki bilgilerini derinleştirmek isteyen amatör şarapseverler için eş bulunmaz bir rehber... Kitabın şarabın tarihsel sürecini anlatmakla başlayan yazar, şarabın yapısından üretimine kadar geçen aşamaları, şarapta algılanan aromaların kimyasal yapıları, duyu analizi ve tadım teknikleri, şarap tadım terminolojisi gibi birçok konuyu ele alıyor. (İnkilap Kitabevi)

Lezzet peşinde, Kuzey Ege

"Kazdağları'ndan Bir Lezzet Öyküsü"

Kitapta 'Tadımlıklar', 'Doymuluklar', 'Keyiflikler' ve 'Kilerdekiler' başlıklarında tarifler yer alıyor ama Erhan Şeker'in kitabı sadece bir tarif kitabı değil. Kazdağları'na ait ot, sebze, mantar ve et türlerine, bölgenin toplumsal yapısı ve bunun yemek kültürüne etkilerine dair kısa bilgiler de bulunuyor. (Ruhun Gıdası Kitapları)

