

Yayın Adı Radikal Kitap Ek
Referans No 18620153
Renk Renkli

Yayın Tarihi 15.06.2012
Etki Olumlu
STxCM 116,00

Küpür Sayfa 1
Tiraj 40370



Anne eli lezzeti

'Annesinin Kızı', sini pidesinin kokusunu özleyen Güler Sarıgöl'ün, 40 arkadaşıyla birlikte kotardıkları sıradışı bir kitap

UĞUR BİRYOL

Güler Sarıgöl Köymen, bir gün annesinin kendisine gönderdiği sini pidesinin kokusunu o kadar özlediğini fark etmiş ki, neden bu özlenen tatları insanlarla paylaşmayayım diye düşünmüş ve hem kendi annesinin mutfağından hem de 40 arkadaşının annelerinin mutfağından hikâyeleri ve tarifleri, daha doğrusu kendileri kadar özel lezzetleri, sepya fotoğraflarıyla kitlelerle paylaşmak için çalışmalarına başlamış. 16 ay süren bu çalışma sürecinin sonunda da 'Annesinin Kızı' çıkmış ortaya. Ne iyi ki çıkmış. Dedim ya, bu bir hadi toplanalım, tarifleri ortaya dökelim kitabı değil kesinlikle.

Kitabın ortaya çıkmasını sağlayan meşhur sini pidesi Ödemiş'e ait. Sarıgöl'ün çocukluğu geçirdiği Ödemiş'in bu lezzetiyle yıllar sonra buluşmasını sağlayan elbette annesi Perihan Hanım olmuş: "Annem, Ocak ayında bir gün, uzun bir aradan sonra sini pidesi pişirip gönderdiğinde, pidenin sıcaklığıyla birlikte bir özlem ısıttı içimi. Annemin lezzeti, anne eli lezzeti. Anneannem de çok güzel sini pidesi yapardı. Annem, anneannemden el almıştı. Bense çok sevdiğim sini pidesini yapmayı bir kere bile denememiştim. Bir anda, hiç kimse-nin sini pidesini annem gibi yapamayacağını fark ettim. Hüzne kapıldım. İşte, 'Annesinin Kızı' kitabını yazma fikri böyle doğdu. Annelerimiz yıllar yılı bırakmış mutfak deneyimlerini, lezzet sırlarını bizlerle paylaştı. Geleneksel yemek tarifleri anılarla birlikte kayıt altına alınmış oldu. Annelerimizin elindeki lezzet her daim yaşayacak."

Kitap, bu mantıkla kurulmuş iki bölümden oluşuyor. Yazarın Ödemiş'teki çocukluk anılarına eşlik eden anne yemekleri ve yerel deyimlerin anlatıldığı ilk bölüm, okurken çok heyecan veriyor, sanki o yılları size yaşıyıyor adeta. Üstelik birbirinden lezzetli tarifleri okurken ve fotoğraflarına bakarken, yemek kültürümüzün ne denli zengin oldu-

ğunu bir kez daha anlamış olmanın mutluluğunu yaşıyorsunuz. Kırk farklı anne-kızın sandıklarından çıkan nostaljik örtüler ve aksesuarlarla hazırlanan çarpıcı fotoğraf prodüksiyonları, tarifler ve geçmişe dair hikâyeler; zengin bir memleket fotoğrafını okura sunan ikinci bölüm de farklı kültürlerin bir arada yaşamasından doğan güzelliğini sunuyor bizlere...

Aşk tazeleyen aş

Bu sefer tarifler Ege'den çıkıyor, başka mecralara akıyor ama lezzetinden hiçbir şey kaybetmiyor. Neticede tariflerini ve deneyimlerini paylaşan annesinin kızlarının ortak noktası Ege kültürü. Bayram heyecanları, yılbaşı ve muz, ocağı tütürebilmek, krep değil, akıtmal, keşkeksiz düğün olmaz, aşk tazeleyen aş, kız kardeşim ve kuzinede pişen kitaplar, mutfaktan kaçış, akşam oldu haydi evlere başlıklı yazılar, zengin illüstrasyonlar, sepya fotoğraflar, çarşılardan, pazarlardan zengin tezgah görüntüleri, sebze-lerin ve meyvelerin en canlıları, en tazeleri ezcümle el emeği göz nuru, birbirinden değerli anılar, yolculuklar, tarifler ve öykülerle 'Annesinin Kızı', bizi sadece nostaljik bir yolculuğa değil sahip olduğumuz kültürel değerleri korumaya, onları ileriye taşımaya da davet ediyor ve bu davetin ne kadar yerinde olduğunu kitabın tümüne sinmiş özeni görünce anlamak mümkün. Son olarak kitaba iki de zarfı önsöz yazılmış; biri Slowfood Türkiye temsilcisi ve yemek yazarı Nedim Atilla'nın, diğeri de Çiya'nın kurucusu Musa Dağdeviren'in. 'Annesinin Kızı'na kayıtsız kalmamakta fayda var.



ANNESİNİN KIZI
 Güler Sarıgöl Köymen
 Boyut Yayınları
 2012, 340 sayfa, 49 TL.