



Yayın Adı Hürriyet Cumartesi Şehir&İnsan
Referans No 38603185
Renk Renkli

Yayın Tarihi 24.05.2014
Etki Tarafsız
STxCM 81,67

Küpür Sayfa 1
Tiraj 427985
Sayfa 8

KİTAP

Doğan
Hızlan

dhizlan@hurriyet.com.tr



Edebiyat, sanat, tarih, tat...

"Edebiyat, sanat, tat ve tarih nasıl bir araya gelir" sorusuna cevabım hazır: **Vecdi Seviğ'in 'Damak Tadının İzinde - Tarih ve Sanat Yolculuğu'** adlı kitabını okuyun

İyi yemekten anlayan, iyi yemeği bilen Güngör Uras kitabın başına "Yemek Bahane... Anlatım Şahane!" başlıklı bir yazı yazmış. Hem kitabın özelliğini yazıya getiriyor hem de kendi lezzet haritasından bazı örnekler veriyor:

"**Vecdi Seviğ** şimdiye kadar yazılanlardan farklı, bambaşka bir yemek kitabı yazmış. Yemeklerle şiiri, edebiyatı, bilgiyi yoğurmuş. Sokak anlamıyla, 'Yemek bahane... Anlatım şahane!' Bir çeşit 'yemek hikâyeleri' veya 'yemek romanı' yazmış."

Yemek kitabı enflasyonu

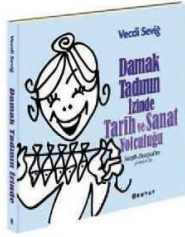
Son yıllarda yaşanan, yemek kitapları enflasyonu içinde, böyle bir kitap doğrusu bana hem edebiyat lezzeti verdi hem de ağız tadı. Önce 'İçindekiler'e bir göz atalım, kitabın hangi sebzelerle, hangi balıklara, sakatattan pastırmaya kadar hangi lezzetlere eğilimi olduğunu anlayalım.

Elbette ilk yazı çorbaya ayrılmış. Çorba bölümü Afşar Timuçin'in bir şiiriyle başlıyor. Söz edebiyattan açılmışken, her bölüm başında edebiyat, sanat dünyasından tanıdığımız isimlerden alıntılar var. Bu sayede yemek yazısına edebiyatla başlayıp önce o tadı alıyorsunuz...

Sözgelimi Enis Batur'un içinde 'tarhana' geçen şiirini de bu **kitapta** okuyabilirsiniz:

"Bir tabak tarhana koydu / önüne bir avuç maydanoz / parmaklarını tuttu, bileğini / kolunun içini öpüp bıraktı / soğanı kırdı, böldü ekmeği ve bekledi / Zaman hızla içine akıyordu / "Bu seferi göde sana birikti" / dedi, duyulur duyulmaz bir sesle"

Kitapta sırasıyla her bölümde, bir alıntı yapılan isimler şun-



Damak Tadının İzinde - Tarih ve Sanat Yolculuğu
Vecdi Seviğ -Nezih Danyal'ın çizimleri ile-
Boyut Yayınları

lar: Afşar Timuçin, Enis Batur, Halide Nusret Zorlutuna, Cevat Çapan, Metin Eloğlu, Baba Salim, Oktay Rifat, Kaygusuz Abdal, Necdet Gürcan, Karacaoğlu, Mithat Cemal Kuntay, Faruk Nafiz Çamlıbel, Ali Emiri Efendi, Sefil Selimi (Ahmet Günbulut), Rene Char, Faruk Nafiz Çamlıbel, Nâzım Hikmet, Müslim

Abay, Zareh Yıldızçıyan, Cahit Külebi, Atilla İlhan, Behçet Necatigil, Ece Ayhan, Ziya Osman Saba, Şamran Hanım, Cemal Süreya, Ahmed Arif, Rıfat Ilgaz, Fuzûlî, Cahit Sıtkı Tarancı, Sait Faik, Ceyhan Atuf Kansu, Ümit Yaşar Oğuzcan, Özdemir Asaf ve Hasan Hüseyin.

Eğer yazarları, sanatçıları biraz da yemek zevklerine göre sınıflayacaksanız, bence elinizde müthiş bir **kitap** var.

Seviğ başlığa uygun alıntıdan sonra, kendi anlatısına geçiyor. Boza bölümünde Ziya Osman Saba'yı şiiriyle anıp, söze şöyle devam ediyor: "Ziya Osman Saba bu dizeleri yazdığında henüz 1 yaşındaydım. Çocukluğumda, kış gecelerinde, babamın soba arkasında örtüler içinde sakladığı tencerenin içinde boza yaptığını hayal meyal hatırlıyorum." Daha sonra bozanın tarihine ve kültürel arkeolojisine geçiyor...

Tarihten bugüne iz sürerek önce iyi bir malzemeye sahip oluyorsunuz, daha sonra nasıl yapılacağı hakkında da ipuçlarını okuyorsunuz. Konuda herhangi bir çeşidi seçme özgürlüğünüzü de bu bilgiler arasında buluyorsunuz. Damak tadınıza düşkünseniz, bir de edebiyatı seviyorsanız, masanızda değil çantanızda taşıyacağınız bir **kitap**. Gerçekten hem bir antoloji, hem kültür ve yemek tarihi olarak okunabilecek çok yönlü bir **kitap**.