

Bu sayfalarda lezzet var

Bu yıl yayımlanan üç yeni yemek kitabı içerik zenginliği, sunumu ve yemek kültürüne bakışlarıyla mutfakçı ve lezzetli sevenler için önemli birer kaynak olacak



KÖŞEMDE zaman zaman yeni çıkan yemek kitapları arasında en beğendiklerimi sizlere duyuruyorum. Son aylarda tatlıma fırsatı bulamadıklarımın giderek çoğaldığını fark ettim. Bunlar arasında hiç değilse birkaçını bu hafta sizlerle paylaşmak istiyorum.

Refika'nın Mutfakçı çok eğlenceli

Yemek kitapları konusunda geç kalmış bir ulusuz. İlk basılı Türkçe yemek kitabımız, *Aşçıların Sığnağı* 1844 tarihini taşıyor. Romalı Apicius'un yemek kitabını MS 1. yüzyılda yazdığını düşünürsek, bu kadar geç kalmış olmamız insanı üzüyor.

Yine de son 15 yılda yemek kitaplarında gerçek bir patlama yaşadık ve dünya standartlarını yakalamayı başardık. Öyle ki, artık piyasaya çıkanları çok daha eleştirel gözle inceliyoruz, öyle her şık baskılı eseri beğenmiyoruz. Ben kendi adıma özgün, içeriği doyurucu, estetik sunumu orijinal kitapları yaşıyorum.

Bu yıl piyasaya çıkan yemek kitapları içinde benim açık ara favorim Refika Bırgül'ün yazdığı *Refika'nın Mutfakçı* oldu. Gerek eserin bölümlenmesi, içeriğinin zenginliği, gerekse son derece çağdaş tasarımı ile Gamze Bursalı'nın 2007 yılında yayınlanan *net 439* adlı kitabından bu yana beni en etkileyen yemek kitabı *Refika'nın Mutfakçı*.

Kitapta rastgele tarifler ard arda sıralanmamış. Yazarın yemeğe belli bir bakışı var. Yemeğin görünmeyen malzemesinin 'sevgi' olduğuna inanıyor. "Benim için güzel bir yemek birine adanmış ve birlikte yenince tamamlanır. Bir de görünmeyen malzeme kullandıkça eksilmez, artar," diye kitabın giriş bölümlerinden birinde. Buna katılmamak mümkün mü?

"Çorbalar, pilavlar" diye başlayan klasik başlıklarla da kurgulanmamış. Önce hem görsel olarak, hem de her biri için kısa bilgiler verilerek baharatlar anlatılıyor. Bu arada kitabın hemen her bölümünde karşılaştığınız sürpriz kısa bilgi bölümlerinden iki örneğini açılıyor. Konu baharatlar olduğuna göre, yazar bunları kendine göre kategorilere ayırmış: Olmazsa olmazlar, 'Olta çok iyi olacaklar' diye. Her iki kategori de 'Baharatlar', 'Kuru yemişler', 'Kuru meyveler' olarak üçer alt kategoriye bölünmüş. Dolayısıyla bir bakışta mutfakınızda bulunması zorunlu ve bulunduğu tadı daha da lezzet katabileceğiniz baharatları görüyorsunuz.

Baharatları 'Balık Pazarları' bölümü izliyor. Burada da aynı cazip görsel sunumla balıklar lezzetlerine göre sıralanmış. Yazar esprili bir

dille bu listenin subjektif bir tercih olduğu ve kimse balıklar arasında bir ayrımcılık yapma niyetinin bulunmadığını belirtmiş. Refika Bırgül'ün damak zevkine göre en lezzetli balıklar sıralamasının en alt kademesinde kefal var. Zirveye ise kalkan balığını layık görmüş. Bu arada taze balığın nasıl anlaşıldığını, balıkçılardan hangi balığın hangisinin büyüğü olduğunu, hangi mevsimde hangi balığın yenmesi gerektiğini de öğreniyorsunuz.

Sadece baharat ve balıklar ile ilgili bilgilerle bu kitap için ayırmam gereken yerin sonuna geldiğimi biliyorum. Onun için bundan sonraki bölümleri atlayarak geçeceğim. Kendi balkonunuzda yemeklerde kullanacağınız otları nasıl yetiştirebileceğinizden başlayarak, ekmek, yulfla, şehir pazarları, zeytinyağı, mahalle kasabı başlıkları ile ilk bölüm sona eriyor.

Bunun ardından 'Sahne arkası mutfak' bölümüne geçiyor. Burada da pişirme kapları, mutfak çekmecelerinin düzenlenmesi ve araç gereçlerin işlevleri konusunda ayrıntılı bilgi veriliyor. Bu bilgileri uyguladığınız takdirde, hayatında ilk kez mutfakçı giren yeni evli, deneyimsiz bir ev hanımı bile, kaynanasının takidini kazanabilir.

Nihayet yemek tarifleri bölümüne geliyoruz. Burada da farklı bir sıralama düzeni var. 'Ufaklar', 'Büyükler', 'Tatlılar' ve 'İçecekler' diye ayrılmış. Yemeklerin yapımı kolay, görünümleri güzel, üstelik hafif. Yine yeni evli ve mutfakçının acemisi çağdaş bir ev hanımının kolayca altından kalkabileceği türden yemekler. Kitabın son bölümü 'Sunum' başlığını taşıyor. Sunumda beş duyuya hitap etmenin önemine değiniliyor, yemek tabağının görünümünün nasıl olması gerektiği anlatılıyor ve nihayet bir menü oluşturma ipuçları veriliyor.

Türkçe ve İngilizce olarak kaleme alınmış bu eseri yazar Refika Bırgül'ü ve başta grafik tasarımı yapan Emre Duygulu olmak üzere kitaba emeği geçenleri kutlarım.



Refika'nın Mutfakçı
Refika Bırgül
Boyut Yayın Grubu
372 s., 48 TL.



FOTOGRAF: TÜEN BURULTAY

Refika Bırgül kitabında yemeğin sunumuna ilişkin de önerilerde bulunuyor.

Antakya Yemekleri'ni tanımalısınız

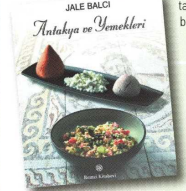
Son zamanlarda kişilerin annelerinden kalan, ya da kendi oluşturdukları topladıkları kitaplar çok kaliteli fotoğraflarla ve baskı teknikleriyle yayınlanıyor. Aynı şeyi yöre mutfakları için söyleyebilmek ne yazık ki mümkün değil. Bunda taşrada İstanbul'daki kadar usta yemek fotoğrafçıların ve grafikerlerin bulunmamasının da payı var.

Bundan bir ay önce piyasaya çıkan, Jale Balcı'nın kaleminden *Antakya ve Yemekleri* adlı eser bu genel kuralın dışına çıkmış ender örneklerden. Balcı'nın bu üçüncü kitabı, içerik açısından bu eserin diğer Antakya yemekleri kitaplarından en önemli farkı, yerel mutfak ürünlerinin yeni sıra kentin geçmişi, sokaklarına, önemli yapılarına, müzelerine, özelliği olan köylerine, defne bitkisinin kent ekonomisindeki önemine dek tarihi ve turistik bilgilerin de yer alması.

Eserin bir başka önemli özelliği de fotoğrafların kalitesi. Gerek yemeklerin, gerekse Antakya'nın görüntüleri insanı bir an önce bu kente gidip sokaklarında dolaşma, bir bölümünü hiç duymadığı bu yemekleri tatma isteği uyandırıyor.

Yemekler, mezel, et yemekleri, tencere yemekleri, bulgurlu yemekler, börekler, tatlılar ve içecekler başlıklar altında toplanmış. En kalabalık bölüm mezel; tam 16 çeşit özgün meze tarifi yer alıyor. Bunu 11 tarifle tencere yemekleri bölümü izliyor. Sekiz çeşit et yemeği, altışar börek ve tatlı tarifine de yer verilmiş. Kitapta içecekler bölümünde ise sadece mandalina şurubu ve vişne likörü var.

Antakya'ya gönül veren ya da bu güzel kenti ve yemeklerini tanımak isteyenler bu kitabı edinmeli.



Antakya ve Yemekleri
Jale Balcı
Remzi Kitabevi
144 s., 30 TL.

Ballı Yazılar kitabında bala ve ballı ürünlere dair her şey var

Gazete ve dergilerin satışını artırmak için yanına verilen promosyonlar giderek çam sakızı, çoban armağanı kabilinden ufak tefek armağanlara indirildi. Geçenlerde Metro grubunun yıllardır çıkardığı ve yöresel mutfakların yanı sıra Anadolu arkeolojisi ve kültürü üzerine çok değerli yazıların yer aldığı *Gastro* dergisinin son sayısını gördüm ve çok şaşırdım.

Gastro'nun içindeki yazılardan söz etmeyeceğim. Benim buraya size tanıtacağım, derginin yanında ek olarak verilen kocaman bir kitap. Adı *Ballı Yazılar*. Derginin Genel Yayın Yönetmeni Nilhan Aras çok sayıda yazarın bal hakkında kaleme aldıkları yazılarını 408 sayfalık bir kitapta toplamış ve bu değerli eseri derginin yanında armağan olarak okurlarına sunmuş.



yayılmında kullandıkları propolis, arısı tü, ve arı zehiri ile tedavi yöntemi olan 'apiterapi' özellikle Çin'den başlayarak hızla dünyaya yayılıyor. Kitaptaki yazıların hemen hepsi balın yararlarını, şifalı özelliklerini övüyor.

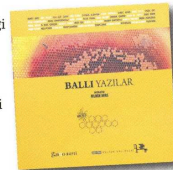
Kitapta bilimsel yazıların yanı sıra, sıradan okurları da ilgilendiren ilginç yazılara yer verilmiş. Örneğin insanlığın ilk içkisinin bal sarabı hidromel olduğunu bu makalelerden birinde okuyoruz. Ya da bir başka yazının başlığı 'Bal, evet; ama hangi bal?' ya da 'Osmanlı edebiyatının lezzetli kelimeleri sofrasında bal' ve 'Anadolu kültüründe bal'. Merak uyandıran başlıklar böyle sürüp gidiyor.

Bal, polen, arıların bitkilerden ürettiği ve kovan içi temizlikte ve kovanın

içinde mikrop üremeyen bu sağlıklı doğal ürünün sadece 'deli bal' diye adlandırılan, arıların Karadeniz bölgesindeki bazı zehirli bitkilerden elde ettikleri türü, çeşitli rahatsızlıklara neden olabilir.

Kitaptaki bilgilerden hakiki balın da şekerlenebileceğini, balın renginin kaliteyle ilgisinin olmadığını, kara kovan ya da fenni kovanı üretilen ballar arasında tat ve aroma açısından bir fark bulunmadığını, bütün bal çeşitleri içinde sadece çam balının bitki polenlerinden yapılmadığını, arıların çam böceklerinin salgılarını sağarak bu şekerli sıvıdan ballarını ürettiklerini öğreniyoruz.

Bu kitap balla ilgilenenler için bir hazine. Şu sıralarda piyasada olan *Gastro* dergisini satın alarak sahip olabilirsiniz. Dergi yönetimi büyük talep karşısında daha sonra kitabı bağımsız olarak satışa sunmayı planlıyor.



Ballı Yazılar
Hazırlayan: Nilhan Aras
Metro Kültür Yayınları
408 s.