

İki
şahane
kitap

mutlu.tonbekici@gmail.com

1 "İstanbul Hakkında Her Şey", Yazar: Saffet Emre Tonguç, Yayınevi: Boyut Yayınları.

Bu kadar yıldır dünyayı dolaşıyorum, rehberi en zor yazılacak şehrin İstanbul olduğunu düşünüyorum. Zira İstanbul kadar hızlı (hem olumlu hem olumsuz yönde) değişen bir başka azdır. Bir yıl önce sapasağlam ayakta gördüğün tarihi bir yapı, ertesi yıl otoparka, bir ertesi yıl tuhaf bir apartmana, bir ertesi yıl da modern sanat müzesine dönüşmüş olabiliyor. İki ay önce gittiğin tıklım tıklım dolu havalı restoran bugün iş yapmadığı için kapanmış, floresan lambalı bir bılardo salonuna dönüşmüş olabiliyor. İki sene önce kenarında ha yıkıldım ha yıkılacağım binaların olduğu pis kokulu bir dere kenarı, bugün bütün binaları restore edilmiş, deresi temizlenmiş, pazar günlerinin en popüler kahvaltı noktası olabiliyor. 22 yıldır bu şehirdeyim galiba değişmediğini düşündüğüm tek şey Beşiktaş Kadıköy vapur saatleri: **Akşam**

21:15'e kadar her çeyrek kala ve çeyrek geçse. İstanbul istikrarsızlığın cenneti (veya cehennemi) bir şehir.

İkisi da arkadaşım olan **Saffet Emre Tonguç** ve **Pat Yale**, bana göre sapık bir iş yaptılar. Kitabın yayına hazırlanışının son üç ayına tanık oldum. Saffet ile aynı odada, günde 18 saate varan bir tempoyla karşılıklı çalıştık üç ay. Ben kendi kitabımı, o kendi kitabını yazıyordu. Saffet kadar titiz bir insan daha var mıdır bilmiyorum. Tek bir satırı bile yeniden ve yeniden doğrulatmadan, tek bir fotoğrafı bile tekrar tekrar bakmadan kitaba koymayan bir insan. Bilmiyordum, sonradan öğrendim, tam üç yıl sürmüş kitabın bitmesi. Bir yılda yaparız demişler, ikisinin de anormal titizliği nedeniyle 3 yıl sürmüş.

Bugüne kadar gördüğüm en başarılı rehber. "**HER ŞEY**" kelimesinin hakkı ancak bu kadar verilebilirdi. Aklınıza ne kuru bir tarih kitabı gelsin, ne hedonist bir lokanta, otel, eğlence yerleri rehberi ne de şahsi bir anılar yumağı. Hem hepsi hem hiçbirini hem de daha fazlası.

Bir derviş tekkesinin gizli kalmış çarpcı tarihinden, bir boğaz yalısında **Ophra Winfrey**'in ağırlandığı jet set bir partiye oradan kimselerin bilmediği bir **Bizans** manastırının hazin hikayesine oradan da ünlü bir caminin ilginç imamıyla yapılmış mini bir röportaja zıplayabiliyorsunuz. Her gün önünden geçtiğiniz bir duvarın üzerine işlenmiş bir gülün varlığını

keşfedip manasını ve tarihini öğreniyorsunuz. Şehri avucumun içi gibi bilirim diyenleri üç sayfada şahmat edecek, aklını başından alacak bir kitap. 3 yılda tam 15 bin 600 kilometre yol kat etmişler. Coğrafi, tarihi veya güncel 2000 mekan ziyaret etmişler. 32 bin fotoğraf arasından en iyilerini seçtiler. Sonuç 3000 fotoğraf, harita, gravür, illüstrasyon, arşiv belgesi, kartpostal yer aldığı 350 sayfalık çok eğlenceli bir rehber.

★★★

2) "Refika'nın Mutfağı" Yazarı: Refika Birgül, Yayınevi: Boyut Yayınları

"Yeni İstanbul'da yaşam ve yemek üzerine tarifler" diye bir alt başlık koymuş Refika. Evet aynen de öyle. Gerçi İstanbul diyor ama İzmirliyi veya Mersinliyi de bozmaz. Refika, profesyonel bir aşçı değil. Yaptığı işin yemekle uzaktan yakından ilgisi yok. Fakat yemek yapmayı seviyor. Ama daha çok da yeni yemek icat etmeyi.

Bu kitap için yemek kitabı demek ne kadar doğru bilmiyorum. "**Yemekle ilgili her şey**" de demek mümkünmüş. Veya "**Mahallelemizi yeniden sevelim**" kitabı.. Veya "**Bırakın bu Avrupalı yüksek mutfak ayaklarını, sen kadayla neler yapılabileceğini biliyor musun? Hayatında hiç yufkacıya gidip yufka nasıl pişer biliyor musun?**" kitabı..

Zira Refika bizi "mahalle"mizle yeniden tanıştırıyor. Ve onun dışına çıkmadan da harika yemekler yapabileceğimizi gösteriyor. Mahalle kasabına gidip nasıl en iyi eti seçebileceğimize dair makul ve mantıklı (yani yüzde 12 nokta 899 oranında yağ, 87 nokta 211 oranında kas şeklinde olmayan) ipuçlarından, evde maydanöz, nane, marul yetiştirmenin yollarına, yufka ve kadayıf nedir, nasıl yapılır, bildiğimizin dışında nasıl kullanılacağına dair tariflere, fırıncı aslında bizim dostumuzdura kadar gidiyor.

Beni ciğerimden yakalayan yemeklere verdiği isimler oldu: "**Biber kayığında uyuyan kıyma**", "**Baştan çıkarılanların salatası**", "**Çikolata miğferli pişmaniye askerler**", "**Kendini döner sanan kıyma kavurma**", "**İki peynirli şekilsiz ekmek**", "**Haşat köfteli salata**"...

Kitabın tasarımı ve içindeki fotoğraflar da alışık olduğumuzun çok ötesinde. Çoğunu kendi çekmiş. Araya kendi fotolarını da serpmiş. **Tatlı bölümünün başında dudaklarının üzerine erimiş çikolata ile yaptığı büyük fotoğrafı öldürüyordu beni gülmekten.**