



YABANCILARA GÖRE ARKA SOKAK lezzetleri harika

İstanbul, biz İstanbulluların. Bu şehirde yaşıyoruz. Kimi zaman çekilmez trafik yoğunluğu, kimi zaman sokakları göle çeviren, ulaşımı aksatan sağanak yağışları, kar fırtınaları, kimi zaman vapur seferlerini aksatan nefes aldırmanın şiddetli lodosu, çirkin yapılaşması, çevresindeki biçimsiz, kötü inşa edilmiş binlerce gecekonduya rağmen seviyoruz bu şehri...

SEMTLERİN ÖZELLİĞİ

Güneşli bir günde Boğaz kenarında gezinmek, lale mevsimi, Sultanahmet'te tarihi binalara karşı bir bankta oturmak, Emirgan ya da Yıldız konusunda yürümek, Boğaz vapuruna binip Kavaklara kadar deniz sefası yapmak, Vefa'da boza içmek, İstiklal caddesinde kokoreç yemek ve aklıma gelmeyen nice keyifli tercihler... Yaşadığımız şehrin nimetleri ve sıkıntıları... Sıkıntılar çekerken söyleneceğiz, nimetlerinden faydalandıkça sevineceğiz.

Her zaman olduğu gibi, beni ilgilendiren İstanbul'un yeme/içme konusundaki nimetleri her şeyden önce, 3500 senelik tarihi geçmişinin izlerini taşıyan bir yemek kültürüne sahip. Bunun üzerine 600 yıl Avrupa'nın en büyük imparatorluğu Osmanlı'nın payı tahtı olmanın verdiği mükemmel bir kültür daha eklenmiş.

YÖRE YEMEKLERİ

Anadolu'dan gelen göçlerle, ülkemizin her yöresinin mahalli mutfakları da bu şehre taşınmış. Bugün, Erzurum'un kadayıf dolmasını, Tokat'ın kebabını, Antep'in baklavasını, Antakya'nın künefesini kolaylıkla bulabilir, yiyebilirsiniz. Bu kocaman şehir iste bize böyle de bir kolaylık sağlıyor.

Celelim, yabancıların bu şehirdeki yeme/içme kültürüne nasıl baktığına. Biliyorsunuz, 2007 ve 2009'da Paris Gourmand Uluslararası Yemek Kitapları Yarışması'nda ödül alan iki kitabım var. "İstanbul'da 40 yıllık 40 Lezzet Durağı" ve "İstanbul'un Esnaf Lokantaları"... Bu kitaplarda şehrimizle özdeşleşmiş 40 yıllık lezzetleri ve geleneksel mutfaklarımızı günümüzde yaşatan tek mekan "Esnaf lokantaları"nı anlatmıştım.

İstanbul'da yaşayan iki yabancı, arka sokakları dolaşip yeni keşfettiği yeni lezzetleri kitaplaştırdı. Bu damak tatları hakkında İngiliz The Guardian gazetesi 'İstanbul'un en harika lezzetleri için en iyi rehber' yorumunu yaptı.



Keşfedilmemiş yeni tatlar

■ Geçen gün, aynı konuda iki yabancı tarafından yazılmış ufak bir rehber/kitap elimde geçti.

Adı: İSTANBUL ARKA SOKAK LEZZETLERİ - 2009'dan beri...

Yazarları: Ansel Mullins tarihi binaların onarımında çalışıyor. İzmir, Eskişehir, Ankara'da radyo programları yapıyor.

Yigal Schleifer ise serbest gazetecilikle meşgul. The New York Times, Washington Post Times gibi gazetelere yazılar yazıyor.

İstanbul'da yaşayan iki yazar, bu şehrin arka sokaklarında dolaşip, belki bizim bile keşfedemediğimiz lezzetleri bulmuşlar. Önce internet üzerinde bir sitede "www.istanbuleats.com" yayınlamışlar, daha sonra hem Türkçe hem İngilizce

iki dilde kitap şekline getirmişler.

Kitap küçük boyutta. Haritalar ve planlarla desteklenmiş, adresler açık ve net.

Bol renkli resimlerle renklendirilmiş. İki yazarın birlikte kaleme aldığı 'İstanbul Arka Sokak Lezzetleri', yemek yemeyi sevenler için gerçekten 'yemek' servis eden yerlerden bahsediyor, abartılmış mekânlardan uzak duruyor. Kitap, sokak arabasında satılan geleneksel nohutlu pilavdan, sokakta içilen acı kahveye kadar şehrin her yanındaki 'İstanbul'un ruhunu taşıyan yemekleri' sunan küçük yerel yeme-içme mekânlarına odaklanıyor. Şehri yerel halkın gözüyle görüp, hiç daimanlık almadan tamamen yabancı gözüyle keşfedilmiş damak tadı...

