

Yayın Adı Akşam Kitap
Referans No 18621052
Renk Renkli

Yayın Tarihi 15.06.2012
Etki Tarafsız
STxCM 250,00

Küpür Sayfa 1
Tiraj 105831

Türk mutfağının sırrı 'Annesinin Kızı'nda saklı

MUTFAKTA YAZAR VAR



Nedim Atilla
nedim.atilla@aksam.com.tr



Malum, anneden kızına aktararak bugüne ulaşan mutfak kültürünün, aynı yöntemle günümüzden sonrasına ulaşması kolay değil. Zire zamanın ruhu söz konusu; genç kadınların ocak başında geçirdiği vakitler çoktan azaldı. Burada Güler Sarıgöl ve arkadaşlarının anneleriyle birlikte yazdığı kitap giriyor devreye...

Anne'nin Kızı
Güler Sarıgöl
Köymen
Boyut Yayınlar
340 sayfa

Ege mutfağını, Anadolu'nun diğer zengin yöre mutfaklarından ayıran özelliklerin başında müthiş bir tarihsel birikim gelir. Bu yüzden günümüz Ege mutfağında, Antik Roma'dan bugüne, bu toprakları mesken edinmiş tüm uygarlıkların (bir anlamda tüm yurttaşların) izlerini görmek olasıdır. Biliriz ki, geçmişinde büyük yerleşimlerin merkezi olan topraklarda, o kültürlerin attığı tohumlar asla yok olmaz. Üstelik Ege, sadece eski kent devletçiklerinin bulunduğu Roma İmparatorluğu'nun 'Küçük Asya' eyaleti değil; toprağı ve ticareti ile de çok zengin bir bölgedir. Yani Ege'de yaşayan yemek kültürünün temelleri daha o zamanlarda atılmıştır. Söylemeden geçmek olmaz; Ege mutfağını oluşturan ruh, aynı zamanda hem Orta Asya'dan, hem Balkanlar'dan, hem Giri'ten esintiler de taşır. Sanmayın ki bu mutfakta sadece ot ve sebze vardır; elbette onların âlâsi mevcuttur, ama eti de balığı da bolca bulmak mümkündür.

ANNELER VE KIZLARI

Anne ve kız ise, birbirine destek iki yolcudur Anadolu'da... Bu yolculukta onlara eşlik eden en önemli şey damak tadı ve lezzet arayışıdır. Kız, anasının mutfağında öğrenir yemek kültürünü önce, sonra da taşır kocasının mutfağına... Eşinin annesinden gördükleriyle zenginleştiği yemek birikimini de sonra kendi kızına aktarır. Böylece büyüyüp gelişen müthiş bir bellek oluşur toplumdaki... Birbirine harmanlanan, birbirinin içinde eriyen, birbirleriyle zenginleşen müthiş bir bellek... Büyük kentlerde yaşam koşulları gereği kız çocuk her zaman ocak başına geç(e)mese de, yarın kendi evini kurduğunda annesinden duydukları ve gördükleri yetecekleri ona... Bu Anadolu'nun her köşesinde böyledir. O yüzden benzersizdir, zengindir bu toprakların mutfağı; anneler ve kızları sayesinde...

Deriz ki, Ege'de güneş erimiş zeytinyağı olmuş ve mutfağımıza da damgasını vurmuştur. Güneşin ve suyun bereketi her şeydir bizim buralarda; zeytindir, üzündür, nardır, buğdaydır, ottur, ocaktır. Bazen yağmur olup düşen, bazen ırmak olup akan, bazen sel olup coşan sular da, Ege denizine akan dört nehre; yani Gediz'e, Büyük ve Küçük Menderes'e, Bakırçay'a döndürür. Dört nehir üzerinden akan sular, kurulan sofralara lezzet, hayata bereket olur. Dahası hayatın ta kendisi olur. Toprak ananın verdikleri ile doğuran kadının verdikleri yan yana gelişir. Ana ile kızın yarenliği de yaşam boyu sürecektir bu vesileyle...

Analar ve kızları, binlerce yıldır olduğu gibi bugün de yaşadıkları toprakların hakkını vermek için lezzetli yemekler kotarıyorlar birlikte... Ama bu güzellik daha ne kadar sürer gider, bilinmez. Hayat zor, koşullar hoyrat; kimselerin vakti yok artık birbirine ayırmaya... Genç kuşak da sanki biraz ilgisiz mi ne?

Ne yaparız da gelecek nesillere bu zengin mutfak birikimimizi aktarabiliriz?

Burada Güler Sarıgöl ve arkadaşlarının anneleriyle birlikte yazdığı kitap giriyor devreye... Bu çalışmayla Anadolu'nun zengin mutfak kültürü bir ölçüde korunmuş, kayıt altına alınmış oluyor. Annelerin ve kızlarının elinden gelenler önce dile, sonra yazıya dökülmüş oluyor. Ben biliyorum ki, bu girişim, Anadolu'daki diğer anne-kızları da harekete geçirecek. Başka güzel kitaplar da yazılacak. Oluşturulacak arşivlerle geçmiş kuşakların deneyim ve birikimleri gelecek kuşaklara aktarılacak. Güler Sarıgöl'ün şahane fikri ile bu kitap, Ege mutfağını özel kılan unsurlar arasına girmenin ötesinde, şahane bir girişimin fitilini de ateşleyecek. Bence her şey çok güzel olacak...

Kitabü't Tabih

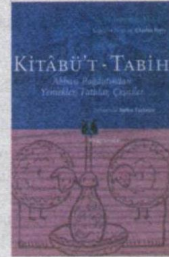
13. yüzyıla ait Kitabü't-Tabih isimli elyazması kitap, yüzyıllardır Süleymaniye Kütüphanesi'nde tarihin tozlu raflarına terk edilmişti. Masal sofralarındaki yemeklerin tariflerinin yazılı olduğu kitabı 90'lı yılların ortasında Amerikalı Ortadoğu yemekleri uzmanı yazar Charles Perry incelemeye başlamış. 2005 yılında da İngilizce çevirisini yayımlamış. Masal yemeklerinin tariflerinden oluşan bu çeviri kitap, dünyada büyük bir ses getirdi. Nazlı Pişkin de bu yemek kitabını İngilizceden Türkçeye çevirdi. Kitap Yayınevi'nden çıkan yemek kitabı, Abbasi döneminin yemek kültürüyle ilgili ilginç detaylar içeriyor.

Dünyanın dört bir tarafından zamanın en iyi şairleri, yazarları, sanatkarları, alimleri, din adamları sofranın başına oturmuş, leziz yemeklere kaşık sallıyorlar. Binbir Gece Masalları'na ilham veren Abbasi döneminin bu meşhur sofralarına konuk olan Muhammed el-Kerim, burada yediklerini kaleme almış.

Yemeğin rengi, yemeğin görünüşünün hayvana ya da bitkiye benzemesi, ünlü kişilerin isimleri, kullanılan ana malzemeler ve pişirme teknikleri yemek isimlerine ilham ol-

muş. Kitabü't-Tabih içerisindeki tariflerde malzemelerin miktarı belirtilmemiş. Yemeğin pişirme aşamaları bazen atlanmış. Bu aşamada metinde yer alan tarifler yemek pişirmeyi hiç bilmeyen birine değil de bu iş tekniklerini, usullerini, pişirme sürelerini bilen, malzemeyi iyi tanıyan usta kişilere göre yazılmış.

Muhammed el-Kerim, kitabını 10 bölüme ayırmış. Bu bölümlere ekşi yemekler, basit yemekler, kızartılarak servis edilen yemekler, taze ve tuzlu balık yemekleri, helvalar ve çeşitleri şeklinde başlıklar vermiş. Çevresinde Bağdadi adıyla anılan Muhammed el-Kerim, kitabına Bismillahirrahmanirrahim ile başlamış. Nimetlerle ilgili ayetlerden örnekler vermiş. Yazar, kitabın girişinde dünya zevklerini altıya ayırmış ve kendisine en yakın zevkin 'yemek yapmak ve yaptığı bu yemekleri ağızla yemek' olduğunu belirtmiş. Kitabını kaleme alma sebebinin ise şu şekilde açıklaması: "Garip ve alışılmadık şeylerden söz edilen, caiz olmayan malzemeleri içeren birçok yemek kitabına rastladım. Bunlar bir araya getirildiğinde gönül rahat etmiyor."



Hoşgör Köftecisi

Son yıllarda okuduğum kitaplar içinde galiba en hızlıydı. 58 sayfalık kitabı iki saatte okumuşum. Ama ne keyif... Orhan Veli, kendi çapında bir 'gourmet'... Sıradan insanların tatlılığı bu kadar mı iyi anlatılır? Orhan Veli'nin hikâyeleri, 1947-50 yılları arasında 'Tanin' gazetesi ile 'Seçilmiş Hikâyeler' ve 'Yaprak' dergilerinde yazılan sağlığında, William Sar-

yan'dan serbest olarak çevirdiği hikâyesi ise ölümünden sonra 'Vatan' gazetesinde yayımlandı. 'Hoşgör Köftecisi' ile ise bu hikâyeler ilk kez ayrı bir kitapta toplanmış ve kitabın yazının edebiyatı hakkındaki küçük ama ilginç bir konuşması da eklenmiş. 'Hoşgör Köftecisi' şirin önce gelen isimlerinden Orhan Veli'nin bambaşka bir yönünü gözler önüne seriyor.

