

En iyi yerli yemek blogları



Yigal Schleifer (sağda oturan) ve Ansel Mullins (İstanbulEats.com'un sahipleri).

Türkiye'de giderek yaygınlaşan yemek blogları, yemek kitaplarını tahtlarından etmeye aday. Bloglar hem en taze ve organik yiyeceklerin nerede bulunabileceği hem de en lezzetli yemek mekânları konusunda okuyucularını yönlendiriyor

DAHA çok kız çocuklarının merakıydı günlük tutmak. Erkekler içlerinden geçeni birbirlerine anlatabildiklerinden olsa gerek, ben de, erkek arkadaşlarım da günlük tutmazdık. Ama çoğu kız arkadaşlarımızın günlükleri olduğunu biliyorduk. Bu küçük defterlere günün kısa özeti not alırdı, hiç kimseye açamadıkları düşüncelerini, sorunlarını aktarırlardı.

Bu sadece ortaokul, lise öğrencilerine özgü bir alışkanlık da değildi. Eski Romalılar da "commentarii" adı verilen günlüklerde işyerlerinde olup bitenleri, ileride geri dönüp bakılabilen diye yazıya dökerlerdi. 19. yüzyılın ortalarına doğru, günlükler, edebi değeri ve içerdiği bakımdan çoğalmaya, yaygınlaşmaya ve yazarlarının iç dünyasını yoğun duygularla yansıtmaya başladı.

Derken bundan yedi-sekiz yıl kadar önce şintemetin yaygınlaşmasıyla birlikte internet günlükleri, 'bloglar' doğdu. Artık herkes kendi ilgi alanında günlük tutabiliyor, bunu fotoğraf ve videolarla destekleyerek siber uzaya gönderiyor. O dili bilen ve benzer ilgi alanına sahip kişiler de, dünyanın



AHMET ÖRS

neresinde olurlarsa olsunlar, arama motorlarından ulaştıkları bu blogları takip ediyor.

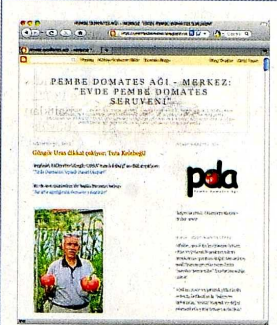
Julie & Julia adlı filmi izleme fırsatını bulanlar yemek blogu tutmanın nasıl ciddi bir iş olduğunu görmüşlerdir. Filmde, Julia Child diplomat olan eşinin 1948 yılında atandığı Paris'te yemek yemek kadar pişirmenin de zevkî olduğunu keşfeder. Nihayet Amerikalılar için bir Fransız yemekleri kitabı hazırlar. 2002 yılında ise Julie Powell adlı işini hiç sevmeyen bir başka kadın kocasının da yüreklendirmesiyle bir yıl sürecek bir projeye girer. Julie Child'in yıllar önce basılmış yemek kitabındaki 500'ü aşkın tarifin hepsini deneyecek, pişirdiklerini de 366 gün boyunca blog'unda anlatacaktır. Julie Powell'in sadece kendini kanıtlamak üzere yazdıkları giderek geniş bir okur kitlesine ulaşır, hatta en çok izlenen bloglar arasına girer.

Ben de bir süredir yemeklerle ilgili blogları takip ediyorum. Bunlar arasında, sanki arundaki geniş kadrolu bir yayın grubu varmışçasına, son derece kaliteli, özgün bloglara hayranlık duyuyorum. Bugün bunlardan bazılarını sizlerle de paylaşmak istiyorum.



istanbuleats.com

Bir başka hayranlık duyduğum internet yazarı Yigal Schleifer adlı bir meslektaşım. 12 yıldır İstanbul'un yeme içme dünyasının içinde. Serbest muhabir olarak çeşitli yabancı gazeteler için haber hazırlıyor. Ayrıca 'İstanbul Catling' adlı bir de haber blogu var. Ama beni ilgilendiren yanı onun 'İstanbul Eats' adlı Türkiye'nin yeme içme dünyasına odaklanan blogu. Onun cesurca kaleme aldığı yazılarını tebeşümlü okuyorum. Geçtiğimiz günlerde blogundaki yazıları *İstanbul Eats* adıyla kitaplaştırıldı ve Boyut Yayınları'ndan piyasaya çıktı. Örneğin son yazısında ruhsatsız yiyecek ürünleri satıcısının Beyoğlu ve Fatih ilçelerinde barındırılmayacağını duyurduktan sonra, seyyar satıcılarının da sadece simit, kestaneye ve mısır satmalarına izin verildiğini söylüyor Schleifer. Aslında simit ve kestaneye karşı olmadığım ama tattığı sokak mısırlarının ancak atların damak zevkine göre olduklarını ekliyor, ruhsatsız satıcıların ise ruhsatlı meslektaşlarına göre çok daha özenli olduklarını vurguluyor. İnden geldiği gibi yazan bir yemek kültürü yazarı Schleifer. Ne yazık ki bloglu İngilizce; keşke Türkçe çevirisi de yapılabilse.



pembedomates.blogspot.com

İlk tanıştığım bloglardan biri 'Pembe Domates Ağı' idi. Genellikle oynanmış, tatsız, kokusuz domateslere mahkûm olduğumuz bugünlerde pembe domateslere gönül vermiş kişilerin ortak blogunu okudukça, damagımda bu nefis domatesin zarif lezzetini, aromalarını hissettirdim. Pembe domates grubunun kendi aralarında yaptıkları tohum alışverişine, bu meyveleri organik koşullarda yetiştirmek için gerekli doğal yöntemler hakkında bilgi ve deneyim paylaşımına hayranlık duydum. Önce blogu sayesinde tanıştığım pembe domatesler artık favorim. Organik pazarlarda bulabildiğimi alıyorum, çocukluğumun incecik kabuklu, neredeyse çekirdeksiz ve sululu o nefis domatesleri mütevazı soframı bir ziyafet ortamına dönüştürüyor.



cafefernando.com/turkce/

Cafe Fernando adlı blogdan şikâyetçiyim; okurken tükürük bezlerim fazla mesai yapıyor, yutkunmaktan bir hal oluyorum. Bu yazıyı yazmadan önce son buluşu bir tür pastırmalı yumurtaydı. Ama ne yumurtalı! Muffin kabına çemenleri temizlenmiş pastırmaları kase şekline alacak biçimde döşeyip, pastırmalar kıtır kıtırca kadar sıcak fırında bekletmiş, ardından üzerlerine birer kaşık taze domates sosu yaymış ve bu pastırmadan oluşan kaselere özenle birer yumurtalı kırmış. Fırında aklı katılaşmaya başladığında yumurtaların kenarına birer kaşık daha domates sosu ekleyip fırında beş-altı dakika tutmuş. Çıkar çıkmaz da üzerine beyaz peynir rendelemiş. Akıllara ziyan bir yemek! Cafe Fernando blogunun yaratıcısı Cenk Sönmezsoy yemek yapmaya meraklı, fotoğrafçı, reklamcı, metin yazarı, yani iyi bir blog oluşturmak için gerekli altyapıya sahip 32 yaşında bir genç. Uzun yıllar San Francisco'da bulunmuş. Blogu hem İngilizce hem de Türkçe. Bu sayede dünyada da tanınıyor. Nitekim İngiliz *The Times* gazetesi Sönmezsoy'un Cafe Fernando blogunu dünyanın en iyi 50 yemek blogu listesine almış. *Saveur* ve *Gourmet* dergilerinin de en beğendikleri bloglar arasında. İyi bir iş çıkarmak için kalabalık bir kadroya büyük yatırımlara gerek olmadığını en iyi şekilde ortaya koyan bir yemek blogu Cafe Fernando. Cenk Sönmezsoy bu işi çok iyi yapıyor.



harbiyiyorum.blogspot.com

Harbi yiyorum.com da bir yemek blogu. Blogun sahibini öğrenemedim. Ama o kendisini 'halk gurmеси' olarak tanıtır. Doğrusu yeme içme konularıyla uğraşan biri olarak onun el attığı alanlardaki derinliğine araştırmalarına şapka çıkardım. Şöyle ki; bu arkadaş son yazısında, 'Maltepe'de ciğer nerede yenir?' diye çok önemli bir soru yöneltiyor ve tabii ki hemen yanıtını da veriyor: 'Canım Ciğerim, Ciğerci Hulusi, Ciğerimin Köşesi... Bu üç mekan Mersin usulü ciğeri İstanbullular ile tanıştıran güzide ciğercilerimiz. Hepsine teşekkürü bir borç biliriz. Henüz Canım Ciğerim'i yazmadık ama onun da vakti sırası gelecek elbet. Ciğerimin Köşesi'nin Beyoğlu'nda da subesi var ama bir bölgeye bir yer yazdığımız için Maltepe'deki Ciğerimin Köşesi'ni yazmak bize daha anlamlı geldi. Zira Maltepe'de başka ciğerci de yok zaten!' Bundan sonra sıra, ciğerin, nar ekşili ezmenin ballandırda ballandırda anlatılmasına geliyor. Yazının sonunda 'Bunlar da ilginizi çekebilir' başlığı altında, 'Gaziantep'te, Kadıköy'de, İstanbul Anadolu yakasında en iyi ciğerin nerede yendiği konusunda da tüyolar veriliyor. Bir başka derin yemek konusu



www.muratbozok.com

İngiltere'de Gordon Ramsay'nin Michelin yıldızlı restoranlarında sous chef olarak yıllarca çalıştıktan sonra geçen yıl Türkiye'ye dönüp, 'Taksim'de Mimoset adlı bir restoran açan Murat Bozok'un blogunun da tiryakisiyim. Burada Bozok kendi meslek deneyimlerini akıcı bir dille anlatıyor, okuduğu yemek kültürü hakkında yazılmış kitapları tanıtıyor, kendisine yöneltilen soruları yanıtlıyor. Örneğin geçenlerde Bozok'un blogunda okuduğum şu cümleleri, son zamanlarda aşçılık mesleğine heves eden gençlere, kulaklarına küpe olması için iletmek istiyorum: 'Aşçılık mesleğinin iyi bir kariyer olup olmadığı çok sık soruluyor. Gerçekten sevyorsanız, aşçı olmanız tavsiye ederim. Aksi halde uzak durun. Çok nadiren büyük paraların kazanıldığı bir meslek. Her zaman söylediğim gibi oldukça antisosyal bir iş. Aile ve arkadaş düzenini yok edecek bir meslek. Ama sevdiğinizi takdirde de, o adranelin insanı bir daha kolay kolay bırakmıyor. Ben şahsen başka bir iş yapmaktan istemedim.' Bozok'un blogunda önerdiği Paris ve Londra'daki iki restorana gittim. Her ikisinden de çok mutlu ayıldım. Geçenlerde yeni piyasaya çıkmış fırın ile izgara arası bir teknoloji harikasında söz etmiş. Etin doğal aromalarını ve suyunu tümüyle koruyan bir fırınmış bu. Tek kusuru simdilik 18 bin sterline satılmışmış! Eğer siz de benim gibi mutlak sanatına, kültürüne ve teknolojisine meraklıysanız, Murat Bozok'u izlemenizde yarar var.



da menemen. 'Halk gurmеси' Beyoğlu'nda en iyi menemenin nerede yeneceğini de anlatıyor. Öyle bir anlatıyor ki okurken ağzınızın sulanmaması mümkün değil. Açıkçası 'Harbi Yiyorum' blogu yemek kültürü yazıları arasında çok önemli bir yeri dolduruyor. Halk gurmесinin ellerine sağlık!