

Yayın Adı Pazar Milliyet
Referans No 39495258
Renk Renkli

Yayın Tarihi 29.06.2014
Etki Tarafsız
STxCM 152,22

Küpür Sayfa 1
Tiraj 181544
Sayfa 13

Şişedeki balık

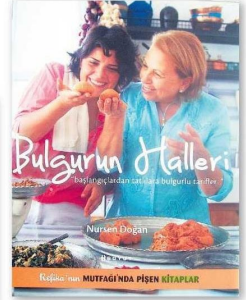
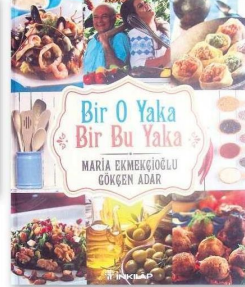


myalcin@tnn.net

Mehmet YALÇIN

En lezzetli kitaplar

Son günlerde art arda çıkan gastronomi kitapları, paylaştıkları lezzet sırları ve kıskırtıcı tarifleriyle, damak tadı tutkunları için birer hazine. İşte lezzetli kitaplardan bir seçki...



Üzlemeli pilavı hiç duydunuz mu? Urfa yöresine ait, pekmez, kuru üzüm ve tarçınla çeşnilendirilen kuşbaşı etli bu pilavı hiç tatma şansınız oldu mu? Son çıkan yeme-içme kitaplarından Gülhan Kara'nın "Türkiye'nin Pilavları", bu gibi ilginç tariflerle dolu. Tam 33 tarifin yer aldığı kitapta, her pilavın çekici bir fotoğrafına yer verilmiş. Şık tasarımlı, ciltli kitabın buluşuk deterjanı Fairy'nin şimdilik armağan olarak sunması, kitapçılarda satılmaması.

Bir başka yeni gastronomi kitabımız ise kitapçılarda bulunuyor. Boyut Yayınları'ndan çıkan Veddi Seviğ'in "Damak Tadının İzinde Tarih ve Sanat Yolculuğu" kitabından söz ediyoruz. Yılların ekonomi yazarı Veddi Seviğ'in ünlü karikatürist Nezir Danyal'ın çizimleriyle süslenen kitabı renkli bir üsluba sahip. Enginardan pastırmaya, sakatatlardan helvaya bir dolu lezzet, bölüm bölüm renkli denemelere konu olmuş. Şiir, öykü ve romanlardan bolca

alıntı da okumayı daha da keyifli hale getirmiş. İnsan kitabı bitirirken, "İkincisi ne zaman çıkar acaba?" diye sormaktan kendini alamıyor.

Osmanlı'da doğru dürüst balık pişmez miydi?

Son zamanlarda çıkan kitapların belki de en sıra dışı olanı, adı gibi kıskırtıcı bir temaya sahip: "Osmanlı Deniz Mutfağı". Yükselen seferden Yunus Emre Akkor ile Zennup Pınar Çakmakçı'nın hazırladıkları kitap, "Osmanlı'da doğru dürüst balık pişmezdi, bir kara toplumu olan Osmanlı denizlerin hazinelerine burun kıvrırdı" klişesine bir yanıt adeta. Bolca yemek tarifine de yer verilen, Alfa Yayınları'nın yayımladığı 228 sayfalık kitapta, adeta iğneyle kuyu kazılmış ve tarihi belgeler taranarak çok ilginç bilgilere de ulaşılmış. Gravürler, çizimler ve Osmanlıca menüler eşliğinde Osmanlı balık kültürünün genişçe derlendiği kitap, gastronomi literatürümüze çok önemli bir katkı; her yeme-içme

meraklısının elinin altında bulunmalı.

Yine emek yoğun ve zengin bir başka derleme de otlarla ilgili... Öykücü Ayşe Kılıncı'nın "Ot var, çiçek var, sevdalığa çare var" kitabı, yenebilir otlarla ilgili edebi lezzetlere sahip metinlerden oluşuyor. Şu sıralar özellikle tatillerini Ege'de geçirenler, bu kitabı ellerine alıp pazar pazar gezebilirler! Oğlak Yayınları'ndan çıkan kitap tam bir cep rehberi boyutunda.

Çok şık fotoğraflarla bezeli, zengin tarif içerikli

Son yıllarda kitaplara konu olmaya başlayan bir malzememiz de bulgur. Bir zamanların burun kıvrılan köylü yiyeceği, bugün ne denli sağlıklı olduğunun keşfedilmesinin de etkisiyle tarihinin en itibarlı günlerini yaşıyor. Boyut Yayınları'nın "Refika'nın Mutfağı"nda Pişen Kitaplar serisinden çıkan "Bulgurun Halleri"ni Nursen Doğan yazmış, yeni kuşağın sevimli açılışlarından Refika Birgül de önsözünü kaleme almış. Çok şık fotoğraflarla bezeli,

zengin tarif içerikli 200 sayfalık kitabı bitirince, "Devlet desteğiyle tüm dünyaya tanıtılmalı" diye düşünüyorsunuz.

Tanınmış seferlerin kitapları da raflardaki eserler arasında. Jamie Oliver'ın "Jamie'nin İtalyan Mutfağı", Epsilon Yayınları'ndan çıktı. 320 sayfalık kitap insanı İtalya'ya işinliyor ve bir halk mutfağının hazinelerini gözler önüne seriyor. Bir TV programı gibi canlı; sıradan insan portreleriyle zenginleşip mutfağın arkasındaki kültürü de sayfalara yansıtabilmiş.

Bir başka şef kitabı da, "Maria'nın Bahçesi" restoranıyla ün kazanan Maria Ekmekçiöğlu'nun Gökçen Adar'la hazırladığı "Bir O Yaka, Bir Bu Yaka". İnkılap'tan çıkan görkemli kitap, dev boyutlu, 280 sayfa. Erkin On'un harika fotoğrafları, yemek stilisti Selma Şen'in yarattığı ferah sofralar ve Mebruke Bayram'ın aydınlık tasarımıyla, dünya

çapında ödül alacak bir eser.

Bu sayfada anılmayı hak eden bir başka eser Kayseri ile ilgili. Yapı Kredi Yayınları'nın dev hacimli "Erciyes'in Rüyası Kayseri" kitabının Kudret Emiroğlu'nun yazdığı pastırma ve Filiz Özdem'in yazdığı Kayseri mutfağı ile ilgili iki zengin yazısı, kitabı önemli bir gastronomi referansı haline getiriyor.

Hazine değeri taşıyan müthiş bir sözlük

Tabaklarda en lezzetli lokmanın sona saklanması gibi, en ağır topu da sona sakladık. MSA'nın yayımladığı, Nergis Ulu'nun hazırlayıp editörlüğünü Nilhan Aras'ın yürüttüğü "1939'dan Günümüze Yazılı Kaynaklarda Yemek Kültürü Terimleri Sözlüğü", Türkçede bir ilk, 624 sayfalık hacmiyle müthiş bir eser. Adeta bir hazine sandığı.

Ramazanın da etkisiyle, yemeden, içmeden, geleneksel lezzetlerden bolca söz edilecek önümüzdeki günlerde, damak tadlarını zihinlere de yaymak için seçenekler bol kısacası. ■