

YENİ KİTAPLAR

FOTOĞRAFLAR: Ş. AYHAN TÜNEL

Bu kitaplar kaçmaz

*Yaz aylarında kumsallarda, havuz başlarında veya
hamakta tembellik ederken okunacak en güzel kitaplar...*



İçme niyetine değil, bakma keyfine

ŞARAP KEYFİ/ GIOVANNI PETRONIO

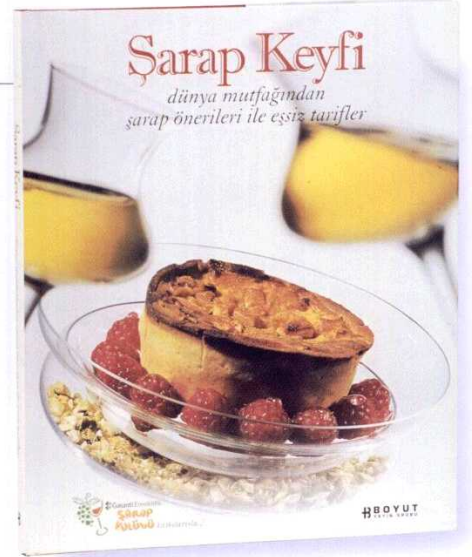
Boyut Yayınları / 87 sayfa / 29.90 TL

Adına bakıp "Şarap Keyfi" nize keyif katacağını sanırsanız yanılırsınız bu kitabın... Şarap ve yemek keyfine bir katkıda bulunmaktan çok okuma keyfi verebilecek bir kitap bu. O da Giovanni Petronio'nun iştah kabartan fotoğrafları ve Osman Serim'in yemeklerin tadını damağınızda hissettiren lezzetli çevirisi sayesinde. Yoksa ne kitapta aktarılan yemekleri yapmanız mümkün ne de tavsiye edilen şaraplarla eşleştirebilmeniz Türkiye'de. Kitabın 26. sayfasındaki yemek tarifinin malzemelerini ve bu yemekle tavsiye edilen şarabı aktarayım da, ne demek istediğimi anlayacaksınız.

Yemeğin adı, vişne kompostosu ve naneli güvercin göğsü... Tarifi yapmak için kullanmanız gereken malzemelerden birkaçı ise şöyle: 1/2 Güvercin Göğsü (tamını buldukta yarısını bir gün sonra yapacağımız yemeğe saklarsınız artık), 3 adet ezilmiş ardiç sakızı (Engin Ardiç'in sakız ettiği konulardan birini kullanarak idame edebiliriz belki), 1 gr. meyan kökü tozu (ve tabii 1 gr. da minare gölgesi)... Bu yemeği yapacaklara yanında tavsiye edilen şaraplar da Sanct Valentin A.A. Pinot Nero veya Clos-Vougeot. Yemeği yapmayı başarırsanız, şarapları dert etmeyin.

Çağırın tatmaya, şaraplar benden...

- YURTSAN ATAKAN



Birinci ağızdan, lezzet sırları

LEZZETLİ SOHBETLER / AHMET ÖRS

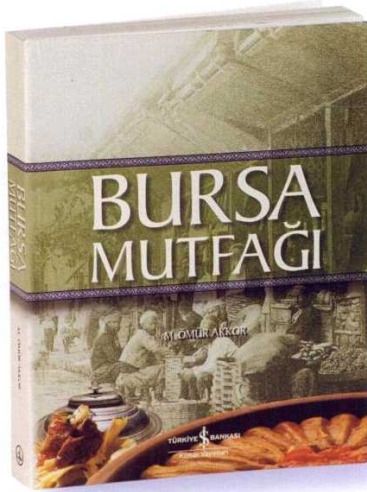
Oğlak Yayınları / 254 sayfa / 20 TL

Son yıllarda yayıncılığımızda bir kolaycılık var: hayatı renkli ve ilginç bir ünlü bulunuyor, biri karşısına oturuyor, teyp açılıyor, konuşuluyor da konuşuluyor... Ardından bu söyleşiler hızla derleniyor ve birkaç haftada hayli ucuza malolan kitap hemen piyasaya sürülüyor. "Nehir Söyleşi" adı verilen bu kitaplar, metin okumayı zahmetli bulan, sözlü kültür geleneğinden uzaklaşıp yazılı kültürü henüz sindirememiş ortalama okur tarafından da kolayca, zahmetsizce "tüketiliyor". Alan memnun, satan memnun! Dergilerin, gazetelerin rolleri böylece yayınevleri tarafından üstleniliyor.

Yazarımız Ahmet Örs'ün 29 ayrı kişiyle ayrıntılı söyleşiden oluşan kitabı ise tam tersi. Geniş bir yelpazedeki söyleşiler her ne kadar önce *Sabah* gazetesinin hafta sonu ekinde yayımlandılarsa da, sanki bir kitapta toplanmak amacıyla sistematik bir yaklaşımla yapılmış. Her bir röportaj yeme-içme dünyasının farklı bir uzman kişisiyle iyi hazırlanarak gerçekleşmiş, söyleşileri ard arda okuduğunuzda hepsi birbirini tamamlıyor ve 2000'lerdeki yeme-içme dünyamızın bir belgeseli ortaya çıkıyor. Reis firmasının sahibi Mehmet Reis bakliyat dünyasının perde gerisini keşfettirirken, tohum uzmanı Yavuz Dinar tohumların lezzete etkisini açıklıyor mesela. Osman Serim servisi, İsmet Kolay sebze ve meyveleri, Artun Ünsal peynir ve zeytinleri, Beyti Güler ise etleri anlatıyor...

254 sayfalık kitabı okuyanlar, bir yandan zengin bir belgeseli izler gibi oluyor, bir yandan da "Gastronomi yazarlarının duayeni Ahmet Örs, yıllardır gazete ve dergilerde yazdığı yazıların en seçmelerinden bir derlemeyi bile olsa, okura ne zaman sunacak? İkinci kitabını ne zaman çıkaracak?" diye sormaktan kendilerini alamıyorlar.

- MEHMET YALÇIN



Şehzadeler kentinden

BURSA MUTFAĞI / M. ÖMÜR AKKOR

İş Bankası Kültür Yayınları / 357 sayfa / 140 TL

Bursa mutfağı ile ilgili kapsamlı ilk araştırma olduğunu öğrendiğim kitapta, yemekler dışında mutfak kültürü, yemek ritüelleri, özel gün yemeklerine de değiniliyor. Bursa'nın Osmanlı Saray mutfağı üzerindeki etkilerine de yer verilmesi çalışmanın kapsamını genişletmiş. Dünyanın tüketicileri koruyan ilk kanunun olduğu söylenen "Kanunnâme-i İhtisabı-Bursa" (Bursa Belediye Kanunu) gibi detaylı konulara bile girilmiş kitapta. Fotoğraflar, tarifler ve bunların sınıflandırılması da özenle yapılmış. Meraklıları mutlaka edinmeli.

- OSMAN SERİM

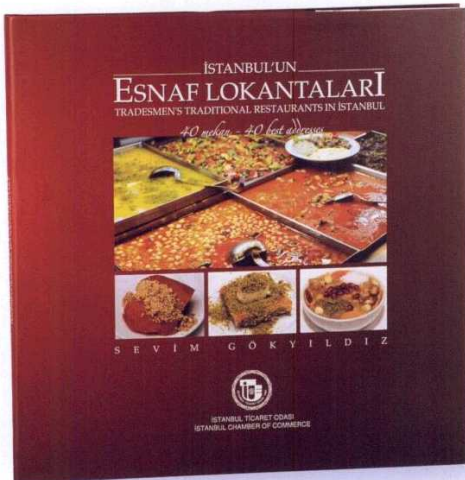
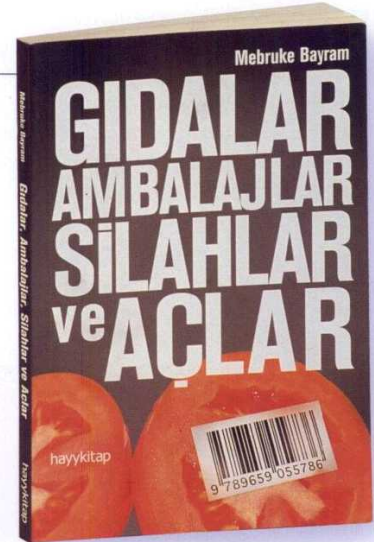
Gıda savaşları

GIDALAR, AMBALAJLAR, SİLAHLAR VE AÇLAR /
MEBRUKE BAYRAM Hayy Kitap / 152 sayfa / 95 TL

"Gıdalar artık beslemiyor, aksine hasta ediyor bizleri". Bu çarpıcı cümle, kitabın arka kapağından. Yazarı Mebruke Bayram, GDO'ya Hayır Platformu'nun aktif gönüllülerinden... Dünya nüfusunun artmasıyla baş gösteren ek gıda ihtiyacını karşılamak için başlatılan "yeşil devrimi", hibrit tohumları, bu tohumların sentetik gübre ve ilaçlarla daha verimli hale getirildiğini anlatıyor Bayram. Endüstriyel tarım hareketinin nasıl toprağı, suları kirlettiğini, küçük çiftçiye zarar verirken uluslararası şirketler yarattığını da açıklıyor.

Genetiği değiştirilmiş organizma, yani GDO'ların ülkelerin biyoçeşitliliğini tehdit ettiğini, tohum üreticilerinin daha önce patentlenmemiş olan çeşitli tohumların patent haklarını kolayca alabildiğini de aktarıyor. Bu, üçüncü dünya ülkelerine ait birçok bitkinin dev tohum şirketlerince sahiplenilmesi ve o ülkelerin kendi tohumları üzerindeki söz hakkını kaybetmesi demek. Aynı yasal çerçevede çiftçilerin tohum değiş tokuşu yapması da suç sayılıyor. Sağlıklı beslenmeye, biyoçeşitliliğe, gelecek nesillere önem verenlerin okuması gereken bu kitap, gıdanın nasıl bir silah haline geldiğinin kanıtı...

- ESİN SUNGUR



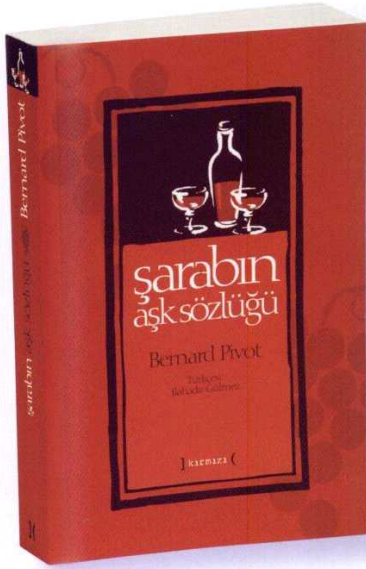
Kültür mirasına katkı

İSTANBUL'UN ESNAF LOKANTALARI / SEVİM GÖKYILDIZ
İTÖ Yayınları / 180 sayfa / 50 TL

Mutfak Dostları Derneği ikinci başkanı Sevim Gökyıldız, İTÖ desteği ile geçtiğimiz yıl İstanbul'da 40 Yıllık 40 Lezzet Duracağı isimli bir kitap yayınlamıştı. Bu serinin ikincisi ise, İstanbul'un Esnaf Lokantaları. Yine büyük boy formattaki kitapta, İstanbul'un 40 esnaf lokantasını tanıtılıyor. Her lokantaya dört sayfa ayrılmış ve her birinin sonunda geniş bir İngilizce özet de var. Esnaf lokantalarının bize ait bir değer olarak turistik yönü de olduğu için, doğru bir uygulama.

Lokantaların her birinin özel bir lezzetinin tarifi de kitapta yer alıyor. Adres ve telefonları, internet adresleri de mevcut. Kitabın bende uyandırdığı duygu, hemen bir liste yapıp, aralarında gitmediğim kaç tane varsa sırasıyla dolaşmak oldu. Yıllarını bu işe vermiş lokantacıların verdiği tüyolar, eğlenceli minik anekdotlar da kitaba renk katıyor. Belki İTÖ kitabın cep boyu bir basımını da yapar da, onu cebimize koyup esnaf lokantalarının kapısını tek tek çalmamız kolaylaşır...

- E. S.



Şarabın aşkına...

ŞARABIN AŞK SÖZLÜĞÜ / BERNARD PIVOT

Kırmızı Yayınları / 408 sayfa / 21 TL

Şu Türkiye tuhaf ülke! Bir konuda en temel kaynaklar yıllar boyu dilimize çevrilmez de, onları okumadan tırmanamayacağınız basamaklardaki sofistike eserler çevrilip yayınlanıverir. Şarap da bunlardan. Birkaç yıl önce Kavaklıdere'nin yayınladığı Jean Paul Kaufmann'ın *Şaraba Kavuşma* eserinden sonra, bir başka üst düzey eser, Fransa'nın ünlü edebiyat gazetecilerinden Bernard Pivot'nun sözlük formatındaki kitabı Türkçe'de.

Pivot'nun kitabı, son derece subjektif, öyle olduğu için de çok sevimli ve keyifli. Alfabetik sıralı maddelerden oluşan kitapta şarap bölgeleri, şaraplar ve üreticilerle ilgili anılar ana gövdeyi oluşturuyor. Pivot, ömrünü edebiyatla içiçe geçirmiş bir yazar olarak metinlerine edebi tadlar katmış, "Diyonizyak" bir üslup tutturmuş. Beaujolais bölgesiyle ilgili şu alıntı, bu lezzette: "Bir bağbozumu akşamı, o yaşlı bağcı bana şu itirafta bulundu: Tanrı beni tanır ve şöyle dedi bana bir gün, ey Pierre, hayattayken doyasıya iç, yukarıda aynısından yok." Kitabın keyif kaçıran tek yönü, çevirmenin Fransız şaraplarını yakından tanımamasından dolayı sıkça karşılaşılan çeviri ve isim hataları...

- M. Y.

"Barmen" in renkli tarih gözlükleri

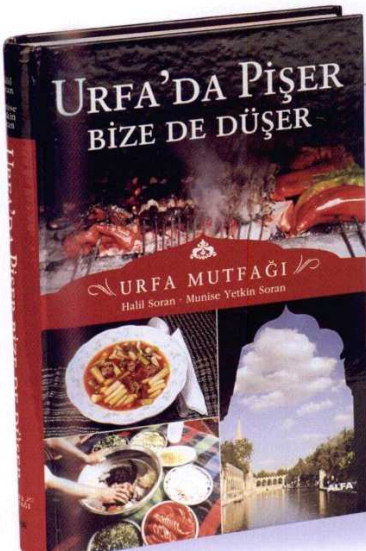
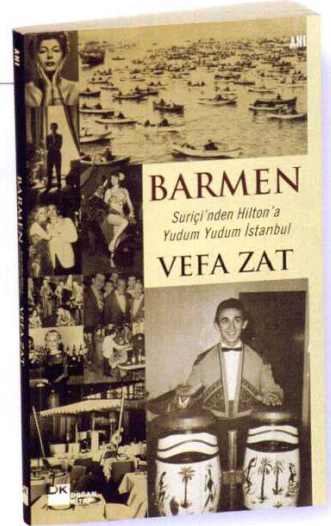
BARMEN / VEFA ZAT

Doğan Kitap / 240 sayfa / 12 TL

Kültür hayatımızdaki en büyük eksikliklerden biri, kendi alanlarında deneyim ve birikim sahibi olan isimlerin bu bilgilerini kitaplaştırmamalarıdır. Oysa kitapların yüceltilmesinin baş nedeni bilgi ve deneyimleri kuşaktan kuşağa taşınmasıdır, edebî değerleri sonra gelir. Bazen bilgi ve deneyimi edebî bir ustalıkla harmanlayan yazarlar da çıkar ki, o zaman banyapıtlar doğar. Vefa Zat'ın yeni kitabı da bilgi, deneyim ve anıları edebî bir lezzetle aktarmayı başaran ender kitaplardan... *Barmen* sadece bir profesyonelin anılarını aktaran bir kitap değil. Vefa Zat bu kitabında, bir dönemin toplumsal hayatını başarılı bir barmenin renkli ve camları iyi silinmiş gözlüklerinden aktarıyor:

"Saatli Maarif Takvimi 6 Eylül 1955 gününü gösteriyordu (...) Bu dükkânın sahibi bir Rum'du, beni de çok severdi. Her sabah işe giderken bir poğaça tutuştururdu elime. Tam ona selâm vereceğim anda ellerinde kocaman sopalar, levyeler ve baltalar bulunan sekiz, on kişi dükkânın camını indirdi aşağıya; dükkânı yerle bir ettiler. (...) Zavallı Rum amca, can havliyle bana sarılmış, hem için için ağlıyor, hem de korkudan zangır zangır titriyordu (...) İstanbul'dan ayrılan Rum arkadaşlarımızı uğurlarken bizden çok onlar gözyaşı döktü. 6-7 Eylül Olayları geleneksel meyhanelerimizin temelini de dinamitleyip yerle bir etti. Onların olmadığı yerde otantik meyhanelerden, geleneksel tarzda işletilen meyhanelerden söz edilebilir mi hiç?"

- Y. A.



İyi niyetli, amatör bir çalışma

URFA'DA PIŞER BİZE DE DÜŞER / HALİL SORAN, MUNİSE YETKİN SORAN

Alfa / 367 sayfa / 39 TL

Urfa'da Pişer Bize de Düşer, Türk mutfağı hakkında gereksiz bir önsöz ile başlıyor. Urfa mutfağı hakkındaki efsalere ve Urfa'nın geniş dinler mozağine de değinilerek genel bir bilgi ile giriliyor kitaba. Çok profesyonel bir çalışmanın ürünü olmadığı her halinden belli. Yemek ve mekân fotoğrafları da naif ve amatörce. Yemeklerin orijinal isimlerinin yerel "ağız" ile verilmiş olmasını ise son derece sempatik buldum. Yine de, gönül isterdi ki böylesine kalın bir yemek kitabı için harcanan emek ve zamandan daha iyi bir kitap çıksın...

- O. S.