

## BOOK REVIEW

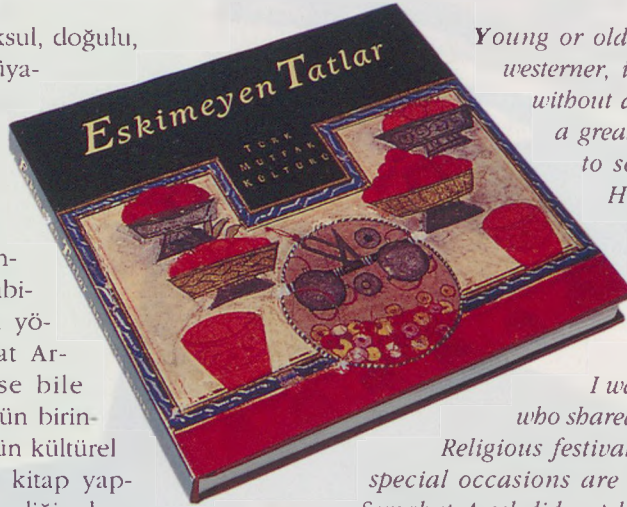
By TUĞRUL ŞAVKAY

# T Ü R K M U T F A Ğ I

## *Eskimeyen Tatlar*

Genç, yaşlı, zengin, yoksul, doğulu, batılı, yeryüzünde bir rüyası olmayan kaç kişi vardır acaba? Bunlardan herhangi biri içinse, rüyasının bir gün gerçek olduğunu görmekten daha fazla insanı mutlu kılan ne olabilir? Koç Topluluğu'nun yöneticilerinden Semahat Arsel'in düşünün değilse bile düşlerinden birinin günün birinde Türk mutfağının bütün kültürel yanlarını da içeren bir kitap yapmak olduğunu ilk öğrendiğimde ne kadar sevniştim. Sevindim, çünkü kendimle aynı rüyayı paylaşan bir başkasını tanımak beni adeta büyülemiştir. Bayramlar, seyranlar, yıldönümleri dünyanın her yerinde hep birer iyi vesiledir. Semahat Arsel de bunlardan ikisini çok hayırlı bir iş için kullanmakta bir an bile tereddüt etmedi. Koç Topluluğu'nun yetmişinci, Divan Oteli'nin ise kırkinci kuruluş yıldönümünde Türk mutfak ve sofrası kültürünü kucaklayan bir esere imzasını attı. Böylece ortaya, Vehbi Koç Vakfı'nın bir kültür hizmeti olarak, Türkçe ve İngilizce yayınlanan dev bir kitap çıktı: "Eskimeyen Tatlar".

Eskimeyen Tatlar'ın en güzel yanlarından biri, bizim mutfak serüvenimizin çok önemli belgelerini bugünün mutfak meraklısına derli toplu ve bence en az o kadar önemli olan bir biçimsel mükemmeliyet içinde sunmuş olması. Bu sayede Türk gençliğine kendi mutfak kültürünü tanıma fırsatı tanınmış oldu. Gelecek nesiller için de bir kaynak kitap kazanıldı. Zaten Semahat Arsel, kitabın hazırlanma aşamasında en büyük hedef kitlesinin



*Young or old, rich or poor, easterner or westerner, is there anyone in the world without a dream? And what could be a greater source of happiness than to see your dream come true? How delighted I was when I first discovered that Semahat Arsel, a director of the Koç Group, dreamed of publishing a book about Turkish culinary culture. I was overjoyed to meet someone who shared my own dream.*

*Religious festivals, anniversaries and other special occasions are always good excuses, and Semahat Arsel did not hesitate for a moment to use two such excuses for a propitious undertaking. To celebrate the seventieth anniversary of the Koç Group and the fortieth anniversary of Divan Hotel, she decided to publish a book on Turkish culinary culture. That is how Timeless Tastes, a comprehensive book on the subject in both Turkish and English came into being as a cultural service of the Vehbi Koç Foundation.*

*Timeless Tastes brings together valuable studies of Turkish culinary history and culture, together with authentic and tested recipes, in a lavishly illustrated and superbly printed volume. Thanks to this book, younger generations in Turkey will be acquainted with a crucial aspect of their own culture, while for future generations it will be an invaluable work of reference. Semahat Arsel's cites this as her principal objective in producing this book.*

*Prof. Dr. Bozkurt Güvenç, who is currently an advisor to the President's Office, was my anthropology teacher at Boğaziçi University. The fact that he has written the foreword to this book is cause for congratulation for all those who appreciate the value of the*

## TIMELESS TASTES OF TURKISH CUISINE



gençlik ve gelecek nesiller olduğunu söylemişti.

Şimdi Cumhurbaşkanlığı danışmanı olan Prof. Dr. Bozkurt Güvenç benim Boğaziçi Üniversitesi'ndeki antropoloji hocamdı. Böyle bir esere onun bir önsöz yazmış olmasını, bütün Türk mutfağını sevenler adına büyük bir kazanç sayıyorum.

Türk kültür dünyasının bir sevdalısı olan Nezihe Araz, aynı zamanda bir mutfak meraklısıdır. Nezihe Araz'ın halk kültürü konusundaki birikimini Eskimeyen Tatlar'da okuyucuyla büyük ölçüde paylaşmış olduğunu hemen kaydedeyim.

Boğaziçi Üniversitesi'nden Prof. Dr. Günay Kut, kitapta 15. yüzyıldan başlayarak Osmanlı yazma ve basılı eserlerinde Türk gelenek ve göreneklere ile Türk mutfak kültürü arasındaki ilişkileri inceliyor.

Türk mutfağı üzerine yaptığım ve kaleme alarak bir köşeye kaldırdığım araştırmam tam iki yılını almıştı. Semahat Arsel'in önerisiyle bunlar da Eskimeyen Tatlar'ın içinde yer aldı. Kitabın ikinci kesimini oluşturan yemek tariflerinin başına birer giriş yazısı yazdım.

Yukarıda bu kitabın bir kültür eseri olduğunu söylemişim. Ama her yemek kitabı, önünde sonunda birtakım yemek tarifleri içerir. Eskimeyen Tatlar'da Türkiye'nin en ünlü şefleri, deneyimlerini paylaşmak üzere bu kitaba aktardı. Bilkent Üniversitesi öğretim görevlisi ve Türkiye'nin yetiştirdiği en büyük birkaç şeften biri olan Yılmaz Kalaycı da bütün tarifleri okuyup son düzeltmeleri yaptı.

Eskimeyen Tatlar adlı eser, Priscilla Mary Işın'ın kusursuz çevirisiyle "Timeless Tastes: Turkish Culinary Culture" başlığı altında bir de İngilizce olarak yayınlandı. Böylece Türk mutfağı yabancılar için bir bilmece olmaktan kurtuldu.

Ayrıca, bu kitabın hazırlanmasında Ersu Pekin ve Ayşe Sümer'in editör olarak son derece yoğun bir çalışma gösterdiklerini belirtmeliyim. Sonuçta Türk mutfağını merak eden, onu tanımak isteyen amatör ve profesyonel bütün yemek meraklıları için mükemmel bir imkan ortaya çıkmış oldu. ●



Aşçı Esnafı, Nakkaş Osman'ın minyatüründen ayrıntı. Eskimeyen Tatlar'da Türk mutfak kültürü anlatırken minyatürlerinden de yararlanmış. / Guild of cooks. Detail from a miniature by Nakkaş Osman illustrated in Timeless Tastes, a cookery book and study of Turkish culinary culture

Turkish cuisine.

Nezihe Araz is a notable researcher into Turkish culture, and a keen culinary enthusiast. Her contribution to Timeless Tastes presents her broad and detailed knowledge of folk culture as it relates to food and food customs.

Prof. Dr. Günay Kut of Boğaziçi University examines the relationship between Turkish cuisine and customs reflected in Ottoman manuscripts and printed books from the 15th century onwards.

My own study of Turkish cuisine which I had written and put aside, was the result of two years work. At the suggestion of Semahat Arsel, this was also included in Timeless Tastes, and in addition

I wrote introductions to each of the recipe sections, which form the second part of the book.

So this is both a cultural study and a collection of recipes, in this case contributed by Turkey's most celebrated cooks. Yılmaz Kalaycı, a lecturer at Bilkent University and one of Turkey's greatest chefs, read through all the recipes and made any necessary corrections.

The English language version, entitled Timeless Tastes: Turkish Culinary Culture, has been meticulously translated by Priscilla Mary Işın, so that foreign readers can obtain new insight into this fascinating cuisine.

Considerable credit also goes to editors Ersu Pekin and Ayşe Sümer, who put many months of hard work into its preparation. This is a perfect opportunity for anyone, whether amateur or professional, who is curious about the Turkish cuisine, to obtain in-depth knowledge of its past and present. ●



XI. yüzyılda müzikli bir eğlence. Hamse-i Hüseyin Dehlevi adlı eserden minyatür. / A musical entertainment in the 11th century. Miniature in Hamse-i Hüseyin Dehlevi.

