

Yemek Kitapları

Büyük bir mutfak filozofu, 'bir yemeğin keşfi, insanlık için bir yıldızın keşfinden daha önemlidir' demiş. Müneccimler, astronomlar, astronotlar ve sair bilim adamı işi gökyüzü ile ilgili kişi dışında hemen her keyif ehlinin bu sözün altına imza atacağı gerçeğin ta kendisi. Ama unutulmamalı ki en güzel yemek bile en çok bir çeyrek saat içinde, hadi bilemediniz biraz daha uzun bir sürede yenip biter. Ortada yalnız boş bir tabak, dolu mideler, haz duygusuyla kamaşmış bir damak ve mutluluktan biraz daha hızlı çarpan bir kalp kalır. Sinirler gevşemiş, insanın içini bir rahatlık duygusu kaplamıştır.

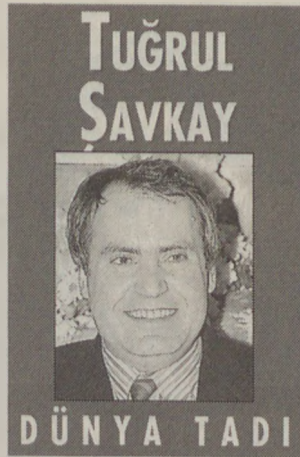
Dünya o anda insanın gözüne daha güzel görünür. O kadar ki masallardaki cadılar Pamuk Prenses'e benzer; yıkık bir bina kaşaneyi andırır; yoksulluk sanki hiç yaşanmamış bir duygu gibi gelir insana. Başkalarının 'pembe gözlük'ten neyi kastettiği daha iyi anlaşılır olur.

Ancak bütün bunlar yemeğin damakta bıraktığı tat kadar sürer. Yemek bitip, kahveler içilip, tekrar yeryüzüne döndüğünde -eğer gerçek öyleyse- Pamuk Prensesler cadılara, altın oymalı arabalar balkabağına, kaşaneler sıçan yuvasına dönüşür. Perinin sihirli değneğinin etkisinin bıçakla kesilmişcesine her şeyin eskisine rücu ettiğini anlamak uzun sürmez.

Büyülerin geçiciliğine karşı bulunmuş en büyük silah, yazı olmuş. Romalılar boşuna 'söz uçar, yazı kalır' dememişler! Büyüleri yazıya döktüğünüzde elbette o simya yanlarını bir ölçüde yitirirler. Simyanın büyüünün yerini kimyanın bilimsel kuruluşu alır. Bunun tek istisnası şairlerdir. Onlar kelimelerdeki büyüü iyi bildikleri için o büyüü sözcüklerle gökyüzünde uçmaya devam ederler ve o büyüü paylaşmayı becerenleri de kendileriyle birlikte göğün yedi katına çıkartırlar.

MUTFAK KÜLTÜRÜ ÜZERİNE

Yemek kitapları denince aklıma gelen bu duyguları sizinle paylaşmadan edemedim. Masamın üzerinde duran zarfı açtığımda karşıma çıkan ve mürekkebi hala ıslak olan bir kitap bende bu hisleri uyandırdı. **Kamil Toygar**'dan bu sütunda sayısız vesileyle söz etmiştim. Kültür Bakanlığı'nın eski daire başkanlarından biri olan Kamil Bey hiçbir zaman sıradan bir bürokrat olmadı. O, işiyle aşkını bir kılan tanıdığım ender insanlardan biri. Türk halk kültürüne yalnız bir devlet yetkilisi olarak değil, aynı zamanda mütevazı ama çok değerli bir araştırmacı olarak da büyük hizmetleri dokunmuştu. Bu hizmetlere şimdi, aynı sevgiyi paylaşan dostları ile Türk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı içinde devam etmekte. Bu küçük, azimli ve çok gayretli grup her yıl birçok araştırmayı son derece mütevazı bütçelerle gerçekleştirmeye devam ediyor. Başta Süleyman Kazmaz olmak üzere aralarında birçoğu -Tanrıya şükürler olsun ki- aynı zamanda birer yemek meraklısı da. O nedenle her yılki araştırmalarının bir kısmı mutlaka mutfak üzerine. Neredeyse bir geleneğe dönüşen bu tutumun bu yılki ürünü, Vakfın 17 numaralı yayını, üzerinde konuklarına ikramda bulunan bir Özbek kızının gülümseyen fotoğrafı ile **'Türk Mutfak Kültürü**



'Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar' adlı kitabı ve Türk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı'nın diğer bütün kitaplarını 'Kamil Toygar, Reşat Nuri Sokak 69/32, Yukarı Ayrancı - Ankara' adresinden edinebilirsiniz.

Üzerine **'Araştırmalar'** adı ile kitap halinde çıkmış bulunmakta.

Kamil Toygar'ın editörlüğünü üstlendiği bu kitapta Hatice Doğruol, Süleyman Kazmaz, Kutlu Özen, Mahmut Tezcan, Kamil Toygar, Müjgan Üçer ve Hülya Yılmaz'ın birer araştırmaları yer alıyor. İşin güzel yanı, bu tür kitapların çok ihmal edildiğini düşündüğüm halk mutfağımıza ilişkin değerli bilgileri meraklıların bilgisine sunması. Bizde son zamanlarda klasik Türk mutfacı üzerine çok şeyler yazılıp söylenmekte. Ancak bunların büyük bir kısmının -benim yazılarımın çoğu da dahil olmak

üzere- sadece genel geçer sözler, genel doğrular ve bazen de peşin hükümlerden ibaret olması. 'Bizim mutfağımız şöyle zengindir, böyle zengindir' demenin bazı olumlu yanları var elbette. Yine de bir iman tazelemekten öteye fazla bir yararı olup olmadığı tartışılmalı. Şairin dediği gibi, iddia ediyorsanız, ispat edeceksiniz. İşte tam bu noktada, araştırmacılık dediğimiz ciddi iş devreye giriyor.

HEYECANLANDIRAN MAKALELER

İmparatorluk mutfacı üzerine yapılan araştırmalar bu açıdan çok önemli. Ancak, bir ülkenin mutfacını yalnız saray mutfacı belirlemez. Eğer arkasında ciddi bir halk mutfacı yoksa, saray mutfacının zenginliği daima bende şüphe uyandırır. Böylesine bir durum, ancak 'muz cumhuriyetleri'ne benzer 'operet sarayları'nda görülebilir. Romantiklerin on sekizinci yüzyıldan beri defalarca gösterdikleri üzere, kültürün en önemli parçasını binlerce yıllık irfan süzgecinden süzülerek gelmiş halk kültürü oluşturur. Aksini hayal bile edemiyorum doğrusu.

Kamil Toygar'ın editörlüğünü yaptığı **'Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar'** adı ile kitaptaki Hatice Doğruol'un 'Ayaş Geleneksel Halk Mutfacı ve Yemekleri Üzerine Bir Deneme', Kutlu Özen'in 'Sivas Divriği Yöresinde Adak Yerleri Mutfacı', Kamil Toygar'ın 'Batı Türkistan Göçmenlerinin Mutfacından Derlemeler', Müjgan Üçer'in 'Sivas Mutfacında Bitkilerden Yapılan Şifalı Yemekler' ve Hülya Yılmaz'ın 'Kayseri İli Develi İlçesi Geleneksel Mutfacından Örnekler' başlıklı makaleleri beni çok heyecanlandırdı. Onlar bu yazıları ile doğaları gereği gelip geçici birer meta olan yemekleri ölümsüzlüğe kavuşturdular. Gelecek nesillere bu yemekleri armağan ettiler. Mutfak tarihimizin kilometre taşlarını diktiler. Aynı şeyi sözkonusu kitap içindeki 'İçki Sofrası' yazısı ile Süleyman Kazmaz, 'Türk Mutfak Kültürümüzün Mizahi Yönleri' makalesi ile de Mahmut Tezcan gerçekleştirmiş bulunmakta.

Bu kitap herhalde bütün resmi kütüphanelerde yer alacak. Böylece içeriği sonsuza kadar yaşayacak. Ama bence bu asla yeterli değil. Böylesine bir eser bence hemen edinilip okunmalı, üzerinde konuşulmalı, tartışılmalı, içindeki yemekler yapılmalı, kısacası bu heyecan bütün ağzının tadını bilen insanlar tarafından mutlaka paylaşılmalı. Mutfak konusunda insanın içini ısıtan ve kalpleri ve zihinleri aydınlatan ateş ancak böyle yakılabilir.

