

ağız tadı

defter

# Oğlak yemek kitabı dizisi iştah açıyor

**S**elim İleri'den Evimizin Tek Istakozu, Eser Tutel'den Şükür ki Gurme Dediklerinden Değilim, Esin Eden'den Annemin Yemek Defteri, Deniz Gürsoy'dan Çilingir Sofrasında Rakı... Oğlak Yayınları'nın Yemek/Anı dizisi, insanı yiyecek-içecek dünyasının derinliklerine götürüyor. Yemek başlıbaşına bir keyiftir. Ama yemeklerin ardındaki öyküler de en az onlar kadar lezzetlidir.

Yiyecek-içecek alanında son birkaç yılın en güzel gelişmelerinden biri, yemek kitaplarının bizde de artık sık yayımlanır olması. Yemek kitabı deyince akla yalnız yemek tarifleri içeren kitaplar gelmesin. Bunlar iyidir, hoştur da, fazla bir derinlik taşımazlar. Asıl ufuk açıcı olanlar, okuyucuları bu dünyanın derinliklerini keşfe götüren anı kitapları, yemek ve içki üzerine yazılmış denemeler ve nihayet araştırmalardır.

Oğlak Yayınları'nın Yemek/Anı dizisi bu tür kitaplardan oluşuyor. Dizinin ilk kitabı, Selim İleri'nin "Evimizin Tek Istakozu"nu büyük bir iştahla okuduğum zaman nasıl da heyecanlanmışım. Aynı diziden Eser Tutel'in "Şükür ki Gurme Dediklerinden Değilim"i okuduğumda da benzer bir duyguya kapıldım. Çünkü usta bir kalemle yemekle ilgili anıları okumak kadar ağzının tadını bilen bir kişinin yüreğini titreten bir şey olamaz.

## ŞÜKÜR Kİ GURME DEĞİLİM

"Şükür ki Gurme Dediklerinden Değilim"i okurken çocukluk yıllarıma gitmenin hazzını duydum. Eser Bey, üslup sahibi. Kalemı kıvrak. Anılar arasında tatlı tatlı gezinmesi de okuyucuyu etkiliyor. Hiç bilinmeyen ve yaşanmamış bir iklimi yansıtmaktaki başarısı ise su götürmez. Yemeğe meraklı olmasının, bizler için büyük bir kazanç olduğunu düşünüyorum. Belleğini bizimle paylaşmaktaki cömertliğinden ötürü de kendisine müteşekkirim.

Bu kitabı, tabii eğer bir yemek meraklısı iseniz, mutlaka alıp okuyun. Her başlık altındaki bölümden büyük zevk alacaksınız. Ayrıca bu eser, bizim ortak mutfak kültürü belleğimizin de sonsuza kadar bir belgesi olarak kalacak değerde.

Dizinin son kitabı, Esin Eden'in "Annemin Yemek Defteri"ni daha önce İngilizce baskısından okumuştum. Aslında bu kitapla ilgim üniversite yıllarına kadar gider. Esin Hanım, felsefe hocam Hilmi Yavuz'un sabık -yoksa esbak mı?- eşiydi. O vesileyle tanışmıştık ve o zaman elindeki bu defteri bana göstermişti. Yayımlaması için çok ısrar ettiğimi hatırlıyorum. Kismet bu zamanaymış.

## BARIŞ ÇUBUĞU YAKALIM

Oğlak Yayınları'ndan çıkan baskıyı, biraz da bu nedenle, büyük bir heyecanla aldım. Yüz yıl öncesinin Selanik yemeklerini, kağıt üzerinde de olsa görüp okumak elbette keyif vericiydi. Avrupa'da yaşamış, özellikle Alman kültürüyle yakından tanışmış aydın bir Türk kadınının ilginç yemek tarifleri öyle kolay bulunur şeyler olmasa gerek. Yine de bu kitapta Selanik mutfağı üzerine bir değerlendirme yazısı bulmak isterdim. Umarım bu eksiklik, yemek araştırmacılarımız

eser tutel  
şükür ki 'gurme'  
dediklerinden  
değilim



## GUTENBERG'İ MEZARINDA TERS ÇEVİRMEYELİM

Hayırla anma işini başarıyla gerçekleştirdikten sonra gelelim küçük de olsa bir eleştiriye...

Sözüm Oğlak Yayınevi'nin genel yönetmeni dostum, arkadaşım, çok sevgili Senay Haznedaroğlu'na.

Sevgili Senay, tarihçiler Gutenberg'in Çinlilerin icadı matbaa makinesini Avrupa'da kurmuş olmasını tarihin önemli

bir dönüm noktası sayar. Bence bu yargıda bir abartma yok. Çünkü bu sayede, o zamana kadar büyük ölçüde Kilise'nin tekelinde bulunan bilgi halk katında yaygınlaşabildi, kitaplar artık birer pahalı yazma eser olmaktan çıktı. Matbaa kitabı ucuz ve herkesin ulaşabileceği

bir meta haline getirdi. Eser Tutel'in kitabını kitapçım tavsiye ettiğinde hiç düşünmeden aldım. Ama 7.5 milyon lira gibi bir fiyat da gözlerimi fal taşı gibi açtı. Tasarımdaki ve baskıdaki güzelliğe, kağıt kalitesine, kitaba gösterilen bunca özene sözüm yok. Ama kitaplar yine de insanlar için ulaşılabilir olmalı. Yoksa Gutenberg'i mezarında ters çeviririz vallahi!

tarafından kısa zamanda kapatılır.

Diziden son okuduğum kitap, Deniz Gürsoy'un "Çilingir Sofrasında Rakı"sı oldu. Haklı haksız bakmayıp rakı-balık yazıma tepki gösteren rakı severlerin böyle bir kitabı mutlaka okumalarını salık vererek söze başlayayım. Yanlış anlaşılmasın, Deniz Gürsoy sıkı bir rakıcıdır. O

kadar ki, kitabının "rakı-şarap rekabeti" başlıklı bölümünde fakire de birkaç çakıl taşı atmaktan geri durmamış. Bir dosttan geldiği için yarananmadım.

Şimdi bir barış çubuğu yakalım. Manitu'nun huzurunda sulha vardıktan sonra da söyleyeceklerime

kulak verin. Kitabı özellikle önermemin bir nedeni, rakının gerçekten bir derinliği olması. Bence gerçek bir rakı sever bu içkiyi geçmişle, üretim yöntemiyle, Akdeniz çevresindeki çeşitleriyle, içilme adabıyla ve bütün folkloruyla iyice tanımalı. Kitap, küçük denemeler halinde bütün bunlardan söz ediyor. Güzelliği de burada. Deniz Gürsoy'un kitabını okuyunca meraklısının rakıdan daha fazla zevk alacağına inanıyorum. Kitabı mutlaka okuyun. Hatta bununla da kalmayıp barmenlerin piri ve üstadımız Vefa Zat'ın "Adabıyla Rakı ve Çilingir Sofrası"nu da bulup okuyun. Ama yine de rakıyı balıkla değil, mezeyle için!

Bir aşçıbaşı dostum, Aydın Yılmaz, "İnsanların hayırlısı, insanlara hizmet edendir" sözünü ağzından düşürmezdi. Ben de yemek severlere yayın yoluyla hizmet edenleri burada şükranla anayım.

