

Şişedeki balık

mehmet.yalcin@milliyet.com.tr



Mehmet YALÇIN

MÜTHİŞ FOTOĞRAFLARLA HALK LOKANTALARI

● **Lokanta - Rıza Erdegirmenci:** Ünlü fotoğrafçının dev boyutlu kitabı, 250 sayfa boyunca çok ilginç fotoğraflarla halk lokantalarının dünyasını sunuyor. Erdegirmenci aylarca lokantacılarla yaşamış, onların dünyasına nişiz etmiş ve müthiş karlar yakalamış. Kitapta aralarında benim de bulunduğum, Artun Unsal, Umur Talu, Ali Esad Göksel gibi yazarların lokantacılarla ilgili yazıları da var. Yeme-içme dünyamızın şimsiz kahramanları, Yapı Kredi Yayınları'ndan çıkan kitabın ana teması.

SON YILLARDAKİ EN ÖNEMLİ KİTAPLARDAN

● **Sakatat - Pelin Dumanlı:** Sakatat mutfak kültürümüzün üçü evladı oldu. İskembeciler kapamıyor, eylede çiğner, yürek ve böbrek pişmiyor, dalak dolması gibi incelikli lezzetler hazırlanıyor. Vc hekimler bu lezzetleri iskalamanızı eleştiriyor. Şef Pelin Dumanlı, bu durumdan hareketle Türkiye'nin ilk sakatat kitabını yazmış, iyi de etmiş. Hayykitap'tan çıkan eserin en çarpıcı bölümü, "Uzman hekimler sakatatlar için ne diyor?" başlıklı olanı. Bence son yıllardaki en önemli yeme-içme kitabı.

Birbirinden lezzetli kitaplar

34. İstanbul Kitap Fuarı açılırken, vitrinler ve raflar birbirinden lezzetli kitaplarla doldu. İşte piyasaya son zamanlarda çıkan yeni gastronomi kitaplarından bir seçki. Sayfalarını çevirirken iştahınız açılacak!



SICAK BİR "KEYİF KİTABI"

● **Sizin İçin Pişirdiler Cüneyt Ayrıl:** Oğlak Yayınları'ndan çıkan, "Ünlü şeflerin mutfağında sofranıza" alt başlıklı kitap, el kitabı büyüklüğünde, Mustafa Dorsay'ın fotoğraflarıyla zenginleşmiş ama az fotoğraflı. Mike Norman, Maksut Aşkar, Hüseyin Gürsoy ve Bülent Metin gibi şeflerin tariflerini içeren kitap, aslında Ayrıl'ın gastronomik anlarından bir derleme. Yıllardır Paris'te yaşayan ve işadımı kimliğiyle dünyanın dört yanını gezen yazarın sıcak üslubu, lezzet izlenimlerini kolay okunur kılmış, ortaya tam bir "keyif kitabı" çıkmış.

KEŞKE YAZILARI DAHA UZUN OLSA...

● **Tatlar, Dostlar, Anlar - İ. Reha Arar:** Turizm dünyamızın duayenlerinden, sıkı da bir gurme olan Reha Arar, Esen Kitap'tan çıkan 252 sayfalık lüks baskılı kitabında sevdiği ve anlatmaya değer gördüğü restoranlarla ilgili izlenimlerini kaleme almış, buralara gidecek olanlara küçük tüyolar vermiş. Kitap, "Bir Yaşam Gurusunun Kaleminden" alt başlığın

taşıyor. Ancak okuyucu renkli kişilikli ve akıcı kalemleri Arar'ın yazılarının daha uzun olmasını arzuluyor, kitapta fotoğrafların fazla ağır bastığını düşünüyor. Milliyet Caddesi yazarı Arar'ın kitabının hızla ikinci baskıyı yapacağını ve bu baskıda metinlerin biraz daha uzayacağını umuyoruz.

AZ BİLİLEN YEMEK TARİFLERİNE YER VERMİŞ

● **Özlem Mekik ile Günümüz Lezzetleri Özlem Mekik:** Floransa'da ve Okan Üniversitesi'nde aşçılık eğitimi alan Özlem Mekik, Ziyade Fasil adlı restoranın da yöneticisi. Mekik, Alfa Yayınları'ndan çıkan tarif kitabında adaçaylı ve cımalı tavuk çiğirinden zeytinli nohut salatasına, çoğu az bilinen yemeklere yer vermiş. Kitabın fotoğrafları da harika. İnsanın gözü, bu güzel fotoğrafları çeken fotoğrafçının adını da arıyor ama ne yazık ki kitapta bulamıyor.

SİLLE BELDESİNİN MUTFAĞI VE KÜLTÜRÜ

● **Geceminiz İzleriyle Silile Mutfağı Nevin Halep:** Konya Selçuklu Belediyesi

Kültür Yayınları'nın yayınladığı 400 sayfalık dev eseri, Konya kent merkezine yakın Silile beldesinin mutfak kültürünü derlemiş. Çok zengin ve iyi korunmuş beldenin tarihini, mutfak adetlerini ve günlük yaşam kültürünü tam 90 sayfa okuyor, Anadolu'nun ne hazineler barındırdığını bir kez daha görüyoruz. Çiğir köflesi "topalak", Beyşehir Gölü'nün göğçe balığı kızartması, sazan kellesi yahnisini, fasulye tiriti, ekmeğ ümmesi, akıtma güdüğü, besmece gibi yemekler, lezzetleri kadar isimleriyle de ilginç.

SELÇUKLU'DAN 100 TARİF

● **Selçuklu Dönemi Mutfağı - Nevin Halep:** Yine Konya Selçuklu Belediyesi Kültür Yayınları'ndan çıkan 249 sayfalık kitap, Selçuklu kültürü ile ilgili geniş bir bölümden sonra 100'den fazla tarif içeriyor. Çiğir çorbasından keklik kebabına, kereviz kabayesinden pekmezli aya yemeğine bir dolu geleneksel yemek, Selçuklu Belediyesi çini atölyesi tarafından üretilen imitasyon çini tabak ve çanaklarda fotoğraflanmış.

ÇİZİMLERLE SEBZE VE MEYVELERİN HİKAYESİ

● **Dünyamızın Bicimlendiren Olganüstü Bitkiler - Helen-William Bynum:** Oğlak Yayınları'ndan çıkan büyük formatlı kitap doğrudan bir gastronomi kitabı olmasa da, her yemek tutkununun elinin altında olmalı. Çünkü önemli sebze, meyve ve bitkiler, harika çizimlerle doğadaki halleriyle yansıtılmış, uzun uzun

da tanımlararak özellikleri anlatılmış. Özellikle sebzelerin ve tırlı olanların öykülerini bilmek, onlardan alınacak hazza da artırıyor.

BELGESEL TADINDA

● **Biraz Maya, Biraz Gram - Didem Şenol Tiryakioğlu:** Lokanta Maya ve Gram restoranlarının kurucusu ve şefi Didem Şenol, Yapı Kredi Yayınları'ndan çıkan modern tasarımlı kitabında, sadece yemekleri değil, onları hazırlayan bir şefin, mutfağının ve o malzemeleri yetiştirenlerin dünyasını da veriyor. Kitap bir belgesel tadında. Kuşkusuz tarifler de zengin ama "Aşkın abi nar pekmezini anlatıyor" gibi bölümlerle malzemeleri tanımak da ayrıca keyifli.

PRATİK LEZZETLER

● **Atıstırmaklar - Ebru Omurca:** Bir diyet yemek kitabına imza atan şef Ebru Omurca, Alfa Yayınları'ndan çıkan bu yeni kitabında kısa sürede hazırlanacak onlarca atıstırmak lezzetini tarifini veriyor. Tarifler çok anlaşılır, ölçüler pratik ama yine harika fotoğrafları kimin çektiği meçhul.

SADECE BALIKLAR VAR

● **Deniz Ürünleri - Gülhan Kaya:** Yine Hayykitap'tan çıkan bir başka önemli kitap, balık lokantaları işletmecisi Gülhan Kaya'nın çalışması. Ancak kitabın adına rağmen sadece balıkları konu almış, kabuklu deniz ürünlerini içermemesi büyük eksiklik. ■