Semizotu asla sadece semizotu değildir

Yemek kitapları arasından malzemeyi ön plana çıkararak sıyrılan "İçindekiler" zeytinin, limonun, kekiğin iyisinin, semizotunun yabanisinin peşine düşenler için hazırlanmış.

FİSUN YALÇINKAYA

Kitapta semizotunun olduğu tarifler var.

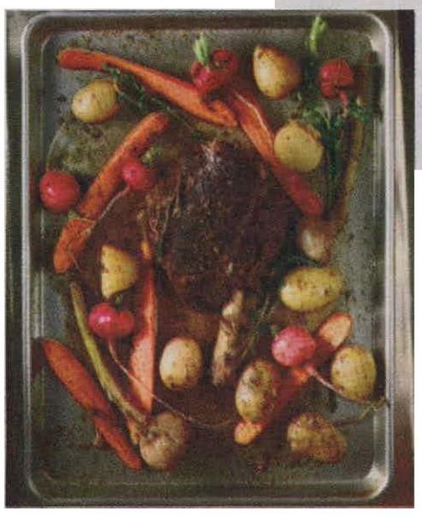
"İÇİNDEKİLER"
Cemre Narin, Begüm Atakan
Yapı Kredi Yayınları
Fiyatı: 90 TL

Yabani semizotuyla iri yapraklı 'frenk semizotu' arasındaki farkı bilen, yerine göre ikisinden birini tercih edenlerdenseniz yemeğin malzemesiyle uğraşıyorsunuz demektir. Öyleyse, sizi kapak fotoğrafıyla yakalayacak bir kitap çıktı: "İçindekiler". Minik koyu yeşil yapraklarıyla kim bilir ne ekşi, ne mayhoş, ne lezzetli yabani bir semizotu dalını kapağına taşıyan bu kitap, yoğurdu evde yapamıyorsa ille de aynı yerden alan, aradığı mantarı bulmak için yan yana duran üç dükkanın vitrinini sinsice süzen, et alırken kasabıyla sohbet eden, şarküteride denemedik peynir bırakmayan, arabaya atlayıp şehir yakınındaki köy pazarına giden, taze kekik sezonu boyu en iyisini arayıp Zeytinli'den getirttiği zeytinyağına bulayarak yiyen, yaş tarhananın azıcık kalan dibiyle çörek yapanlar için. Örnekleri sayfa sayfa uzatmam mümkün, zira "Akşama balık alır mısın?" dendiğinde "Varsa alırız," diyen bir babanın kızıyım. Çarşılar dolu balık olsa 'iyisinden' değilse alınmıyor bizim eve çünkü.

Vahşileşen yemek sektörü

II. Dünya Savaşı sonrası tüm dünya doysun diye vahşice endüstrileşen ve herkesi, hele de şehir hayatı içindekileri gerçek yemekten uzaklaştıran bir sektörün içine doğduk, içinde de yaşıyoruz. Hem akıl almayan şartlarda üretilen, yaşayan, ölen hayvanlara hem canı kalmamış garip sebzelere en çok gezegene yazık insanlardan önce. Bu yüzden de farkındalık arttıkça ekoloji üzerine yazılıp çizilmeye de devam ediliyor. "İçindekiler" kitabı bu ve benzer kapsamda, iyi malzemeyi arayışıyla yemek sektörüne karşı bir duruş sergiliyor.

Kitap, şehirde yaşayan iki yemek düşkünü Cemre Narin ve Begüm Atakan tarafından hazırlanmış. İyi yemek için iyi malzemenin peşine düşen ikili önsözde, "Adı 'İçindekiler' çünkü yemek yaparken her şeyden önemlisi malzeme. Malzemeye uzaksak - ki her geçen gün ne yazık ki daha da uzaklaşıyoruz- yaptığımız yemekten de pek hayır gelmiyor. İyi yemek yapmak için



şart," diyorlar.

Neyi nereden alıyorlar derseniz de, "Tam şehirliyiz. İstanbul'un göbeğinde. Ama -türünün son örneklerinden olsa da mahalle havasını hissedebileceğimiz bir yerdeyiz. Kasabımız mahalle kasabı, neyi nasıl istediğimizi bilir. Balıkçı keza, 'Bugün bunu alma, abla' diyecek kadar tanır bizi. Aktar, manav, sokaktaki enginarcı gerekirse hesaba yazacak samimiyette," diyerek alışveriş kültürlerini özetliyorlar.

Kitapta mutfağın vazgeçilmezi olan pancar, rezene, nohut, yumurta, zeytin, mantar, elma, balkabağı gibi 34 ana malzeme belirlenmiş. Sonrasında da bu 34 malzeme için üçer tarif verilmiş. Kitabın girişinde, "Bunları okumadan asla" diye bir kısım bulunuyor. Bu kısımda iyi malzemeyi anlatan özet bilgiler var. "BALIK: Mevsiminde doğru boyda, sürdürülebilir olanı alın. Bebek balık tüketmeyin." "TARİFLER: Farklı belirtmemişsek 4 kişiliktir.", "ZEYTİNYAĞI: Sadece sızma, kızartmalar dahil,", "TADI TUZU: Yemeğin her aşamasında tadına bakın, yaptıkça ayarlayın. Her tatlıya bir çimdik tuz atın," şeklindeki bu bilgiler kitabın sözlüğü gibi.

Kullanılan dil hafif, tatlı geleneksel yemek tarifi diline yakın ama daha çok annenizin tarif defterini okur gibi hissedeceğiniz türden, senli benli yazılmış. Öyle, birinden dinler gibi arada "Şöyle şöyle kesiyoruz di mi?" diyeceğiniz tarzda sizinle konuşan bir kitap. Önsözde de yazarlar, "Yemek yapmak keyif vermeli. Göz korkutmamalı. Sonuçta ev yemekleri bunlar. İşte bu yüzden tarifleri okurken göreceksiniz, arkadaşımıza telefonda anlatır gibi rahat bir dil kullandık. Detaylı ama kolay bir dil. Zaten Türkçede kelimeler yeterince uzun bir de sizli bizli yazıp uzatmaya lüzum yoktu. Haksız mıyız?" diyorlar.

Kitabın tasarımına değinmeden geçmemek gerek. Yazarlar, "Bütün sayfaların formatı hemen bir bakışta anlaşılsın diye aynı. Tariflerin sol tarafında gereken malzemeler ve yanlarında hazırlık aşamasında yapılacaklar yazılı. Bunlar tarifi uygulamaya koyulmadan önce okuyup hazırlamanız gerekenler- doğramak, kıymak, rendelemek gibi işler," diyorlar önsözde.

Gelelim 'içindekiler'e. Seçilen 34 malzeme tariflere geçilmeden önce tek tek anlatılmış. Bunlar arasında yer alan, başlığımızda ismi geçen yabani semizotu için de, "Dünyanın en arsız bitkisi. Bahçelerde istemeseniz de büyür. (...) Biz en çok mayhoş tadına, körpe, limoni yapraklarına, kıtır kıtır yenilen saplarına hayranız," denmiş. Osmanlı mutfağının baş tacı olan iyisi en nadir bulunan malzemelerden yumurta içinse, "Yumurta en basit görünen ama belki de en komplike malzeme. Mükemmel pişirilmesi bir mesele, çırpması bir bilim. İhmale ya da yanlış kullanıma gelmez. Kısık ateş, sakin fırın ister; pişirme derecesini iyi ayarlamak gerekir. Besleyici, doyurucu, eksiksiz yumurta, her öğün yenebilecek yegane yiyeceklerden biri," diyorlar.

Yedim diyen yalan söyler

Bu kitaba malzeme olan her yiyecek için denebilir ki ömrümüzü onları arayarak geçirsek gene en iyilerine ulaşamayız. Pazarda fasülyeyi kırıp 'Sulu mu?' diye bakarken bu kitabı düşünüp "Neyse ki yalnız değilim," diyebilirsiniz bu yüzden. Bitirirken, memleketçe nasıl da malzeme peşinde olduğumuzu mizahla anlatan bir öyküyü de hatırlatmak isterim. Umut Sarıkaya'nın Uykusuz'da yayımlanan 'Benim de Söyleyeceklerim Var' başlıklı mizah yazıları köşesinde kaleme aldığı "Gerçeğin Peşinde" yazısında memleketimizdeki iyi malzeme arayışını dile getiren cümleleri şöyle: "Ülke olarak kaç zamandır 'gerçek bal'ın peşindeyiz. Her ailenin en az bir bal getireni ya da getirecek olanı var. Peki gerçek bal yiyen var mı? 'Yedim' diyen yalan söyler." ■