

'Benim rehberim midemdir'

İngiliz yemek yazarı Mina Holland, dünyanın 38 ülkesinin mutfağını, sokak lezzetlerini ve bunların kültürle bağlantısını 'Yemek Atlası' adlı **kitapta** anlattı. KARAR'ın sorularını yanıtlayan Holland, yemeğin gücünün insanı her yere taşıdığını söylüyor.

İNCI DÖNDAŞ - İSTANBUL



İngiliz yemek yazarı Mina Holland, Türkçe'de yeni yayımlanan 'Yemek Atlası' adlı kitabında, okurları 38 farklı dünya mutfağında yolculuğa çıkarıyor. Evde pişirilen yemekler, sokak yiyecekleri, söz konusu ülkelerde yetiştirilen önemli ürünler, pişirme teknikleri kitabın temel yapısını oluşturuyor. Halen İngiliz The Guardian gazetesinin yemek sayfasının editörü olarak çalışan Holland "Yurtdışında yemek yemeyi oranın kültürünü absorbe edebileceğim bir fırsat olarak görürüm. Midemi lezzetli ve yeni şeylerle doldurmak çok güzel. Dolayısıyla 'Yemek Atlası' kitabı uzun bir yolculuğun değil, seri yolculukların sonucu ortaya çıktı" diyor. **Kitapta** İran'dan İspanya'ya, Karayiplere pek çok farklı kültürün mutfağı anlatılıyor.

Kitabı yazmaya 2011 yılında başlayan Holland'ın yemeğe merakının çocukken başladığını anlatıyor: "Ev yemeklerinin yapıldığı bir evde büyüdüm. Dışarıda yemeğe çok nadir giderdik." Hatta yemekle ilgili blog yazmaya başladığını hazırladığı yemekleri o blogta anlattığını söylüyor.

MUTFAK PALET GİBİDİR

"Yeni bir yere gittiğimde rehberim midemdir" diyen Holland, yerel yiyecekleri bulmak için çok fazla araştırma yaptığını söylüyor. Yiyeceklerin bir ülkenin kültürünün en doğal ve açık penceresi olduğuna inandığını dile getiren Holland, öğrendiklerini okurlarla paylaşma ihtiyacı duyduğunu söylüyor: "Bir ülkenin mutfağını ressamın paleti olarak düşünün, o paleti görebilmek için dünyanın öteki ucuna gidemeyen kişilere fikir vermek istedim. Yedigimiz



yiyeceklerle başka kültürlerin geleneklerine, ürünlerine tatlarına ve pişirme tekniklerine yolculuk yapabiliyoruz."

HİKAYELERLE ÖRÜLÜ

Bu kitabın bir yemek kitabı olmadığını belirten Holland, şöyle devam ediyor: "Benim arzum yemek tarifleri, gerçekler, hikayelerle örülü bir **kitap** oluşturmaktır. Öyle bir **kitap** olsun istedim ki... Hem satın alınsın, hem okunsun hem de kullanılсын. Yani çok görevli olsun... Bir de aradan ne kadar zaman geçerse geçsin, **kitapta** ki bilgiler hiçbir zaman eskimeyecek. Ben bir şef değilim, gazeteci, gıda meraklısı ve yetkin bir ev aşçısıyım."

Holland, gezdiği ülkeler arasında en çok İran mutfağından etkilendiğini belirterek "İran yemeklerini bu kadar sevmeye hazır değildim. Baharat, tatlılık, lezzeteki zenginlik, ekşi ve tatl" diyor. Mina Holland'ın kitabında Türkiye bölümü yok. "Türkiye'nin zengin bir mutfağı var, neden yazmadınız" diye sordüğümüzde "Yazdım. Sanırım Türk yayıncı bu bölümü çıkarmış. Ne yazık!" yanıtını veriyor.



Gazeteci-yazar Mina Holland, halen İngiltere'de The Guardian gazetesinde yemekle ilgili yazılar kaleme alıyor.

'Türkiye bölümü Türkler için basitti'

Yazar Mina Holland'ın kitabından Türkiye bölümünün çıkarılmasıyla ilgili söyledikleri üzerine konuyu kitabın Türkçesini yayımlayan **Yapı Kredi Yayınları** yetkililerine sorduk. "Türkiye bölümü içerik açısından yabancılarla yönelikti, Türk okuyucu için basit bilgilerden oluşuyordu" diyen yetkililer, bu bölümün kitabın Türkçe baskısına alınmaması konusunda yazarın İngiltere'deki yayıncısını bilgilendirdiklerini söylediler.

Yemeğin gücü bizi her yere taşır

Bu kitapla ilgili önemli üç noktayı sorduğumuz Holland, şu maddeleri sıraladı:

- 1 Muftak, fiziki ve beşeri coğrafyanın kesişme noktası. İklimden kullanılan malzemelere, göçe her şeyin sonucunu yansıtıyor. İnsanlar değişebilir ama mutfak hep vardır.
- 2 Yemeğin gücü bizi her yere taşır. Kokusunu aldığımız bir yemek sizi geçmişe götürebilir. Örneğin taze naneyle birlikte haşlanan patates kokusu beni büyükannemin mutfağına götürür. Yemeklerimde çok fazla taze nane kullanırım. Hatta erkek arkadaşım Londra'da Arap yemekleri yapan bir restorana gittiğimizde ve naneli bir salata yediğimizde erkek arkadaşım bana 'Bu sensin!' demişti. Yemek benim için insanlarla ilgilidir. Karakteri, insanı ve kültürü açığa çıkarır.
- 3 Bu **kitap**, dünyanın farklı yerlerinde yaşayanları ve evlerinde nasıl yemek yaptığını size gösteriyor. Ne pişiriyorlar, ne yiyorlar ve nasıl yiyorlar bunu öğreniyorsunuz.