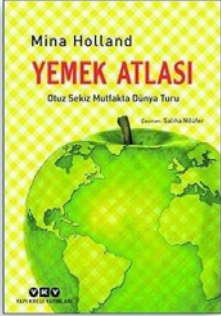


Coğrafyayla tarihin evliliğinden doğan kültür

MUTFAK

“Yemek Atlası”
Mina Holland
Çev: Saliha Nilüfer
Yapı Kredi Yayınları
Fiyatı: 32 TL



Yemek yazarı Mina Holland, ilk kitabı “Yemek Atlası”nda hem gezip gördüğü yerleri hem de bulunduğu coğrafyaların yemeklerini anlatıyor.

ELİF İPEK TÜRER

Laurie Colwin’in “Home Cooking” kitabından bir alıntıyla, “Bir kültürü oluşturan, salt insanlığın büyük eserleri değildir. Aynı zamanda insanların yemek yeme ve onu sunma tarzları gibi gündelik şeylerdir,” sözüyle başlıyor Mina Holland’ın ilk kitabı “Yemek Atlası”. Devamında ise yazarın kendine ait ilk sözü “Yemek yediğimizde seyahat ederiz” geliyor. Bu söz, kısa ama aslında tüm kitabı anlatan bir başlangıç. Doğru bir noktaya değiniyor yazar. Mesela herhangi bir şehri, ülkeyi ziyaret edip kendi ülkenize dönüş yaptığınızı düşünün. Çevrenizde, gittiğiniz yerle ilgili soru soranlara anlatacağınız şeylerden biri, hatta bazı yerler için ilki, o bölgeye ait yemekler olmuyor mu? Hemen ağzınıza yediğiniz ve bayıldığınız şeyin tadı ya da tam tersi burnunuza denediğiniz ve hiç hoşlanmadığınız bir yemeğin kokusu gelmiyor mu?

Bölgeleri ve mekânları yiyip içtiğimiz şeylerin etrafında hatırlamamız kaçınılmaz bir durum. Çünkü görsel hafıza da bir yere kadar, sonuçta Pisa Kulesi’ni İtalya’ya gitmeden televizyonda da görebilirsiniz değil mi? Ama Pisa Kulesi’ni gören bir yerde yediğiniz mükemmel, domates soslu ve parmesanlı bir spagettiyi asla unutmazsınız. İşte yemek yazarı

ve Guardian gazetesinin yemek sayfasının editörü Holland da tam olarak bunu anlatmaya çalışmış. Dünyanın pek çok ülkesine (Avrupa, Asya, Ortadoğu, Afrika, Kuzey ve Güney Amerika’daki bindik ve pek bilinmedik pek çok ülke ve hatta bölge) seyahat ederek insanların yeme içme alışkanlıklarını araştırmış ve bunları kişisel hikayeleriyle, bölgenin tarihi, coğrafyası, bazen politikası ve de kültürüyle birleştirmiş. Sonuç olarak da ortaya bu **kitap** çıkmış. Sadece yemek kitabı olarak düşünmek bu kitaba yapılabilecek en büyük haksızlık olur. Ama Holland çok mütevazı davranmış ve kitabı için “Bu **kitap** sadece bir giriş noktası, dünyanın en önemli mutfaklarını oluşturan yapıtaşlarına dair acemice bir merak duyanlar için zor durumlarda başvurusu bir rehber” demiş.

“Mutfak bir aşk çocuğudur”

Kitaptaki şu cümle de oldukça dikkat çekici: “Aslında mutfak, coğrafyayla tarihin evliliğinden doğmuş, yenebilir bir aşk çocuğudur.” Bu bağlamda Holland’ın kitabında toplam 38 aşk çocuğundan (aslında orijinalinde 39 ama Türkçe basısında Türkiye Mutfak bölümüne yer verilmemiş) bahsettiğini söyleyebiliriz. Hiçbir mutfakın safkan olmadığı da Hol

land'ın bu kitapta belirttikleri arasında. Zira kendisi "Topraklar ve insanlar, coğrafya ve tarih arasındaki etkileşim bu kitapta incelediğim her bir dünya mutfağına emsalsiz bir kimya ve kendine has bir sihir vermektedir," diyor.

Hem tarifler hem yapıları

Daha önce bahsettiğim gibi Holland bu kitabını bir nevi rehber olarak düşünse de kendisi de şu cümleyi eklemekten edememiş: "Yemek Atlası' bir nevi başvuru kitabı olsa da mutfakla ilgili benim özel ilgi ve deneyimlerimi yansıttığından aynı zamanda son derece kişisel de. Bulduğum yerleri, sohbet ettiğim insanları ve hoşlandığım yemekleri de yansıtıyor aynı zamanda". Ben de şunu söyleyebilirim ki aslında kitabı cazip kılan en önemli şeylerden biri de bu olmuş. Her bölgeye ait kişisel anılarını paylaşırken, satır aralarında bölgeye dair bilgileri de size veriyor olması kitabı adeta bir roman okuyormuşsunuz gibi sürükleyici, akıcı hatta eğlenceli kılmış. Yine her bölgenin başında ve satır aralarındaki tarihte bilinen kişilerden yaptığı küçük alıntılar da genel kültür bağlamında fark ettirmeden insana birçok şey katıyor. Hatta insanda "Kimmiş bu?" diye açıp google'lama isteği yaratıyor.

Yemek kitabı tarifsiz olur mu, tabii ki olmaz! Bu nedenle Holland, tüm bunların yanı sıra her bölgeye ait, nispeten öne çıkan ve özel olan yemeklerin tariflerini, nasıl pişirildiğini ve sunulduğunu da anlatıyor. O yemeğin o bölgede niye tercih edildiğini ya da nasıl ortaya çıkıp meşhur olduğunu (mesela bir şeker rafinerisinin yanı başında bulunan manastırın ayakta kalmak için o küçük turtalardan yapıp satmaya başladığını) söylüyor.

Ayrıca mutfakların birbirlerine benzerliklerini, ayrıldıkları noktaları, özellikle öne çıkan malzemelerini ve yemeklerini ya da mesela İspanya'yı bir bütün olarak ele almayı bölgelere bölme nedenlerini de anlatmayı es geçmiyor. Mesela Tayland'da pirincin öneminden bahsederken, İtalya'nın pomodoro sosunu (bir nevi domates sosu) tutturmanın zorluğundan Çin için sirkenin yedi gereklilikten biri olduğuna dek pek çok konuya değiniyor. Ya da Ortadoğu'ya geldiğinde "Hoş kokulu malzemeler, şeker ve baharat olmasa hayatımız pek bugünkü gibi olmazdı herhalde," diye bölgenin hakkını vermeyi ihmal etmiyor. "Kiler listesi" adlı bölümlerde ise bahsedilen mutfağa ilişkin ziyaretiniz sırasında almanız gereken malzemelerin ipuçlarını veriyor. ■



KUSURSUZ DOMATES SOSU (İTALYA)

4 KİŞİLİK

- 2x400 gr'lık salçalık domates konservesi
- 2 adet sarı ya da beyaz soğan, ikiye bölünmüş
- 5 yemek kaşığı tuzsuz tereyağı
- İsteğe göre tuz
- 400 gr makarna (ben spagetti türlerini tercih ediyorum ama herhangi biri olabilir)
- Taze çekilmiş karabiber ve isteğe göre, servis ederken kullanmak için, rendelenmiş parmesan peyniri

YAPILIŞI

1. Son derece kolay. Soğanları, kesik yüzleri tencerenin dibine gelecek şekilde yerleştirin. Domatesleri üstlerine boca edin, tereyağını koyun, tencerenin üstünü örtün ve kısık ateşte 45 dakika pişirin. Erimiş tereyağını yedirmek ve bütün domatesleri püre haline getirmek üzere arada bir karıştırın.
2. Makarnayı paketin üstünde yazanlara göre pişirin, fazla pişmemesine özen gösterin. Suyunu süzüp tavaya geri dökün.
3. Sosu istediğiniz gibi tuzlayın, makarnanın üstüne dökün ve iyice karıştırın. Soğanları da eşit bölerek dört tabağa servis edin, karabiber ve parmesan peynirini serpin.