



Karnabahar modası

İaşe sayfaları bu ay, çeşitli mutfaklarda kullanılan karnabahardan Priscilla Mary Işın'ın "Avcılıktan Gurmeliğe" kitabına ve Deniz Müzesi'nde açılacak Bomonti semtine odaklanan sergiye uzanıyor.

Sebzenin de modası olur mu demeyin, bazen olur. Özellikle giderek yayılan ve hayvansal gıdanın hiçbir türünü kullanmayan vegan beslenme biçimi insanları sebzeler ve bakliyat konusunda daha da yaratıcı olmaya zorladıkça, malzemelerin mutfaktaki kullanımı da çeşitleniyor. Karnabahar bir süredir çok popüler bir pilav malzemesi. Yanlış okumadınız, 'pilav' malzemesi. Robottan geçirilen çiğ karnabahar kavrulup pişirilerek pilav niyetine tüketiliyor. Yerseniz. "Biz Türküz, pilavı ya piriş ya da bulgurdan yaparız," diyorsanız, o zaman karnabahardan yapılan pizzayı deneyin. Aynı şekilde ufalanmış karnabaharı rendelenmiş peynirler ve yumurtayla karıştırarak tepsiye yayıyor ve pizza hamuru niyetine kullanıyorsunuz. Ona isyan etmek de bırakın İtalyanlara kalsın! Ama bu arada, bu yararlı sebzedен uzak duran çocuklara pizza niyetine karnabahar yedirmenin müthiş bir fırsat olabileceğini de aklınızdan çıkarmayın. Bu kadar çeşitli biçimlerde tüketilebilen bir sebze en azından kıymalı karnabahar ve karnabahar kızartması gibi klasik pişirme biçimlerinin dışında da tüketmenin yollarını bulabiliriz.





BAŞLANGICINDAN BUGÜNE YEMEK MACERAMIZ

Priscilla Mary Işın, yemek kültürüyle biraz haşır neşir olan herkesin adına aşına olduğu bir isim. '73 yılından beri Türkiye'de yaşayan ve '80'lerden itibaren yemek araştırmaları yapmaya başlayan İngiliz yazarın bu alanda pek çok çalışması var. Daha önce "Aşçıbaşı - Bir Osmanlı Subayının Yemek Kitabı", "Gülbeşeker - Türk Tatlıları Tarihi" gibi önemli kitapları yayınlanan Işın'ın son çalışması "Avcılıktan Gurmeliğe - Yemeğin Kültürel Tarihi" Yapı Kredi Yayınları'ndan çıktı.

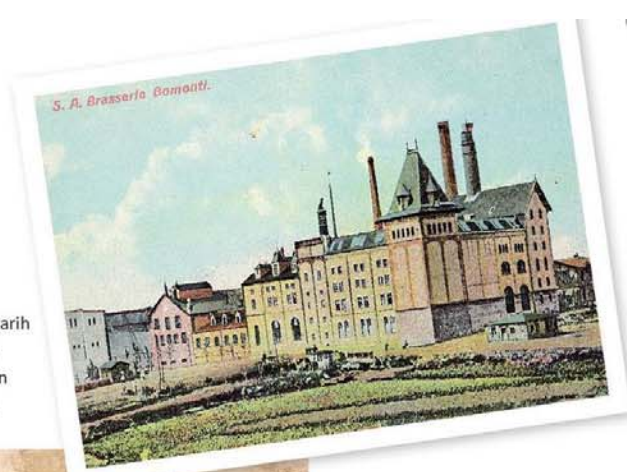
Paleolitik dönemde Anadolu'da yaşayan insanların besin olarak tükettikleri bitkilerden, Toros dağlarında avlanan yabani hayvanlardan başlayan bu uzupuzun 'yemek macerası', birbirinden ilginç ve eğlenceli bilgilerle çağlar boyu sürerek ilerliyor ve restoranların ortaya çıkışı ve modern sofranın düzeniyle son buluyor. Işın 2012 yılında başladığı çalışmanın itici gücü olarak yazılı kaynak eksikliğimizin altını çiziyor: "Türkçede yemek tarihine giriş niteliği taşıyan, konuyu geniş bir açıdan ele alan ve Türkiye'nin bu tarihteki rolüne yer veren bir kitabın bulunmaması, bu kitabı yazmama neden oldu. ...Aşırı ayrıntıya girmeden temel noktaları vurgulayarak ve farklı mutfaklar arasındaki bağlantılara dikkat çekerek, konuyu tarih öncesinden başlayarak 20. YY.'ın başına kadar ana hatlarıyla işledim. Bu amaçla kitabın kapsamını, mutfak tarihinde öne çıkan dönem, bölge ve medeniyetler olan Paleolitik Çağ, Neolitik Çağ, Mezopotamya, Eski Mısır, Hitit, Urartu, Lidya, Frigya, Antik Yunan, Roma, Bizans, İran, Arap, Orta Asya, Hindistan, Çin, Selçuklu, Osmanlı ve Batı Avrupa mutfaklarıyla sınırlı tuttum. Türkiye mutfağının bütün bu dönem, bölge ve medeniyetlerle bağlarının bulunması, olağanüstü zengin geçmişi ortaya koymaktadır."

Işın'ın çalışması son derece bilgilendirici ve içeriği de mutfağımız kadar zengin. "Avcılıktan Gurmeliğe - Yemeğin Kültürel Tarihi" sofrasındaki kökenine ve geçmişine ilgi duyanların, bu alanda eğitim görenlerin, tarihe meraklı olanların, kısacası yemekle 'düşünsel düzeyde' de ilişki kuran herkesin ilgisini çekecek bir kitap.



Milliyet SANAT | MART 2018

↳ Mary Işın, kitabında tarih öncesinden 20. YY.'ın başına kadar mutfağın macerasını anlatıyor.



↳ Deniz Müzesi, 12 Mart-12 Nisan arası Bomonti'nin tarihine ev sahipliği yapacak.

HEYECAN VERİCİ BİR SERGİ

Yarım yüzyıllı devirenler için "Bomonti" sözcüğü bugünkünden çok daha fazla şey ifade eder. Sadece bir semt adı değildir bu. Sadece semte damgasını vuran bir bira fabrikası da değildir. Onun etrafında şekillenen bir kültür ve yaşam biçimidir. İsviçreli Bomonti kardeşlerin 1890 yılında kurduğu fabrikanın ardından açtıkları bira bahçeleriyle Bomonti kısa sürede benimsenen, etrafında sosyal bir yaşamın biçimlendiği bir bira oldu. Karmaşık ve uzun bir sürecin sonunda üretim 1938 yılında Tekel'e geçti. Fabrika 1991'de kapandığında, bu semt de ilginç bir şekilde zaten yıllardır herkesin radarından uzaktaydı. Ama bir süre önce heyecan verici bir 'geri dönüş'e tanık olduk. Hilton Oteli, yeni apartmanlar, iş yerleri, siteler ve tabii en önemlisi bir çekim merkezi oluşturan Bomontiada ile hem bu peşinden bir geleneği sürükleyen ünlü biramız yeniden popüler oldu hem de adını verdiği semt. Önümüzdeki günlerde Deniz Müzesi'nde açılacak sergi ise Bomonti'nin ilk günlerinden yeniden 'in' olduğu zamanlara kadar olan öyküsünü anlatacak. Küratörlüğünü bu alanda deneyim sahibi bir isim olan Burçak Madran'ın üstlendiği "Kendine Has Sergi", adını aldığı bu kendine has semte ait, özel arşivlerden derlenen birbirinden ilginç malzemelerden oluşuyor. Kapılarını 12 Mart'ta açacak ve 12 Nisan'a kadar ziyaret edilebilecek. **MS**

↳ Sergi, Bomonti Kardeşler'in tasarlattığı objelere de yer veriyor.

