

Mutfakta gizli kültür tarihi

'İstanbulu Rum Bir Ailenin Mutfak Serüveni', ismiyle uyumlu ama isminin söylediğinden çok daha fazla şeyi tatlı ve akıcı bir dille anlatan bir **kitap**. Marianna Yerasimos, güçlü anlatımı, entelektüel dikkati ve ayrıntıcılığıyla keyifle okunan, hemen mutfağa girip pişirmeye özendiren bir **kitap** yazmış.

METİN CELÂL
metincelal@gmail.com

iyi bir entelektüel olan Marianna Yerasimos'u çoğu okur '500 Yıllık Osmanlı Mutfacı' kitabından anımsayacaktır. Sağlam kaynaklarla, hepsini kendi mutfağında pişirip deneyerek 15. yüzyıldan itibaren Osmanlı Sarayı'nda pişen 99 yemeğin tarifini vermekle kalmıyor, onların öykülerini de araştırıyordu.

Evliya Çelebi 'Seyahatname'sinde yer alan gıda maddeleri, yemek adları, mutfak-sofra araç gereçleri ve yiyecek-içeceklerle ilgili esnaf ve mekânlara dair bilgileri içeren 'Evliya Çelebi Seyahatnamesinde Yemek Kültürü' de bir başka önemli çalışmasıdır.

'İstanbulu Rum Bir Ailenin Mutfak Serüveni', Marianna Yerasimos'un yeni kitabı. Kitabın adından içeriğini de anlamak mümkün. 'Tarifler, hikâyeler, anılar' altbaşlığı içeriği tamamen netleştiriyor. Yerasimos da önsöze "Eğer bu kitabı kısaca tanımlayacak olsam, tat anıları ile anıların tatlarının iç içe geçtiği bir hikâyedir derdim. Hikâyenin kahramanı ailem, omurgası da üç nesil boyunca mutfağımızda pişen yemeklerdir" diye başlamış.

Yerasimos'un ailesi İstanbullu ama kökeni farklı yerlere uzanıyor. Anneanesi Giritli bir anne ve Floransalı bir babadan doğmuş. Babaanne, Kayseri İncesulu. Büyükbaba Arnavut kökenli bir Erpirli. Dede, Egeli. Hepsinin yolları İstanbul'da kesişmiş, İstanbullu olarak yaşamış, ölmüşler.

Marianna Yerasimos, ailesinin pişirdiği yemekleri anlatıp tariflerini verirken Kayseri İncesu'dan başlayıp Kapadokya'ya, Girit'e, Floransa'ya uzanıyor ve nihayet İstanbul'a varıyor. Ailenin kökenleri mensuplarının yaptığı yemekleri de etkilemiş. Memleketlerinin özelliklerini, yemek pişirme tarzlarını da İstanbul'a, mutfaklarına taşımışlar. Bunların bazıları kalıcılığın, bazıları malzeme ya da damak tadı açısından İstanbul'a uyumlu hale getirilmiş, bazıları da artık pişirilmez olmuş.

Kitabın temelleri ise 40 yıl önce Marianna'nın babaannesiyile yaptığı yemek sohbetleri sayesinde atılmış. **Babaanne yemek yapmayı sevdiği kadar yemekler hakkında konuşmayı,**

onlarla ilgili anıları anlatmayı da sevmiş. Marianna Yerasimos anıları, tarifleri not etmeye başlamış. Daha sonra da babaannesinin anlattıklarını tamamlamak amacıyla **Karamanlı Rumların sözlü tarih belgelerini okumuş, onların âdetlerini, dillerini, yemek kültürlerini keşfetmiş.** Babaannesinin anlattıklarıyla büyük ölçüde örtüşüklerini görmüş.

Anneannenin, dedenin, annenin anılarında ise İstanbul'un 50'li, 60'lı yılları var. Artık anılara sadece evde yaşananlar, yemek tarifleri değil, İstanbul'un yemek kültürü, semtler, sokaklar, manavlar, bakkallar, kasaplar, balıkçılar, lokantalar ve dönemin ünlü yiyecek markaları da katılıyor.

Kutular dolusu tarifler ve yemek anıları birikmiş, "Çok sayıda yemek tarifinden, lezzetli ama aynı zamanda hikâyesi olanları, anıları çağrıştıranları seçtim" diyor Marianna Yerasimos. **Bütün tarifleri denemiş, pişirmiş ve günümüz mutfak teknolojisine uyarlamış,** 10 kilo undan değil de 1 kilo unla, dört kişi için yapınca aynı lezzeti bulması için uğraşmış. Titiz bir araştırmacı olduğu için yemek tariflerini de anılarda anlatılanları da çeşitli kaynaklardan sorgulamış. Birbiri ile aynı yemekleri farklı yöntemlerle pişiren Türk, Ermeni, Yahudi mutfakları gibi mutfaklardaki tarifleri de karşılaştırmış; benzerlikleri, farklılıkları incelemiş. Anadolu ve İstanbul Rumlarının mutfaklarındaki farklılıkları, yemek tariflerinin değişimini de vurgulamış.

'İstanbulu Rum Bir Ailenin Mutfak Serüveni', ismiyle uyumlu ama isminin söylediğinden çok daha fazla şeyi tatlı ve akıcı bir dille anlatan bir **kitap**. Marianna Yerasimos güçlü anlatımı, entelektüel dikkati ve ayrıntıcılığıyla keyifle okunan, hemen mutfağa girip pişirmeye özendiren bir **kitap** yazmış. ■



İSTANBULLU RUM BİR AİLENİN MUTFAK SERÜVENİ

Marianna Yerasimos
Yapı Kredi Yayınları, 2019
304 sayfa, 55 TL.