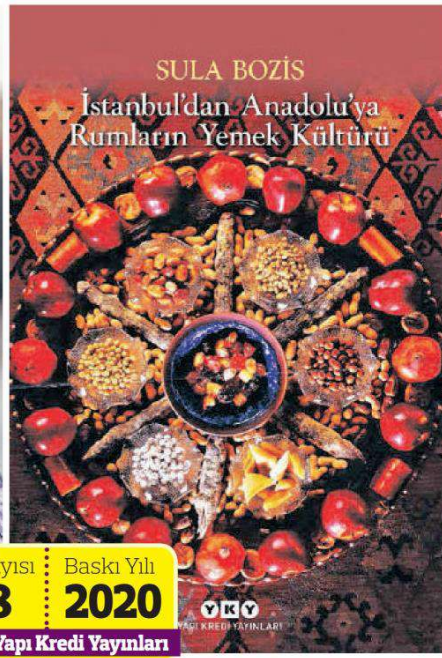




Sula Bozis

Sayfa Sayısı Baskı Yılı
138 **2020**
Yayınevi: Yapı Kredi Yayınları



BİR YEMEK ASLA SADECE YEMEK DEĞİLDİR...

YEMEKLER üzerine konuşurken asla sadece yemekler üzerine konuşamayacağımızı anlatmak üzerine atıldı bu yazının başlığı çünkü bir yemekten bahsediyorsak eğer içine giren malzemenin miktarı ya da türünden o yemeğin ne kadar tuzlu olduğuna kadar her şey, bir kültürün de konusudur aynı zamanda. Neden mi?

ÇAĞLARI AŞAN BİR KÜLTÜR

Yemekler her zaman bulunduğu çevrenin ve bu çevreyle birlikte yaşayan insanların ürünleridir de ondan. Dolayısıyla insan yaşayışından, hatta sosyolojisinden bağımsız olarak düşünülemezler. Ne ki, yemek kültürünün bu yönlerini öne çıkararak, yani yemeğin asla sadece bir yemek olamayacağını vurgulayan yayınlara rastlamak pek güç. Hele işin içinde İstanbul gibi çağları aşan bir kültürü, sosyolojiyi, yaşayışı, yemek dünyasını sırtında taşıyan bir şehir söz konusuysa, yemeğin hemen yukarıda bahsettiğim yönlerini vurgulayacak yayınların önemi daha da ortaya çıkar. Fakat bu konu üzerine de verilecek yanıt ancak "Maalesef!" olabilir. Çünkü İstanbul ile çevrelenen böyle kitapları bulmak da zor!

KÜLTÜR AKTARICISI YAZAR

Neyse ki bu bilinç özellikle son yıllarda yeniden şekillenmeye başladı da bu alanın üzerine gidip, çalışmaya başlayan değerli kalemlerin sayısı arttı. Bunlardan biri de Sula Bozis. Bu kapsamda ortaya koyduğu çalışmasının adı ise Yapı Kredi Yayınları tarafından okurlara sunulan 'İstanbul Rumlarından Yemek Tarifleri'.

Sula Bozis ismini daha önce yayımladığı pek çok kitaptan biliyoruz. 'Paris'ten Pera'ya Sinema ve Rum Sinemacılar' örneği; Bozis'in tanınmış kitaplarından. Bozis'ten bahsederken artık ünlü olmuş bu yazıya konu çalışmasıyla birlikte 'Paris'ten

Pera'ya Sinema ve Rum Sinemacılar' kitabının anılmasının nedeni ise kendisinin bir kültür aktarıcısı yazar olarak ne denli kritik ve ilgi çeken meselelerin peşinden gittiğini göstermek...

'MASAL YILLARIMIN MUTFAĞI'

Bozis'in yemek kitabı ise tam da yemeğin tanımına uygun olarak asla sadece bir yemek kitabı değil. Çalışmanın alt başlığı olan "Masal Yıllarımın Mutfağı", Bozis'in çalışmasıyla hangi dünyalara doğru yolculuk yapmak istediğinin de kanıtı niteliğinde. Çocukluk için "altın ülke" derler; bir anlamda "Masal Yılları"nın eş anlamlısı bu. Bozis de kitabını anlatmak için "Masal Yıllarımın Mutfağı" derken; çocukluğunda kendi evlerinde pişen, komşuda dumanı tüten, misafirlikte can çektiren yemeklerin dünyasına götürüyor okuru. Sadece yemeklerle de kalmıyor; sofraların düzeninden yeme-içme alışkanlıklarına, o yemeklerin nasıl bir ortamda hazırlandığından hangi mevsimlerde yapıldığına kadar daha pek çok şey anlatıyor. Bu da kitabı doğal olarak Sula Bozis'in çalışmasını, bir yemek kitabından fazlası hâline getiriyor; öte yandan yazının başından beri dile getirilmeye çalışıldığı gibi gerçek bir yemek kitabı hâline. Yani; İstanbul Rumları'nın sofrada adabından yemek geleneklerine ve günlük hayatlarına uzanan, kişisel tanıklık ve gözlemlere dayanan bir kültür tarihi çalışmasına... Yazının başında ne demiştik?

Bir yemek asla sadece bir yemek değildir...

Sula Bozis, çalışmasıyla bunu ispatladığı, ardından gelecek çalışmalara öncülük yaptığı gibi bir İstanbul masalı da anlatıyor aynı zamanda. Bir zamanlar kozmopolit İstanbul'un tam göbeğinde yer alan bir kültürün yansımalarını sunuyor okuruna okura bu kitabıyla. **Mahmut HAKTAN**