

Yazarlar › Nedim Atilla › Sofrayı da samimiyet kurtaracak

15 Şubat 2013 Cuma

Sofrayı da samimiyet kurtaracak



Nedim Atilla

[Tüm yazılar için tıklayınız](#)

“Dört kız kardeşin en büyüğüyüm. Paris’te üniversitenin ardından halkla ilişkiler, reklam, dergicilik, yoga öğretmenliği gibi çeşitli iş deneyimleri; aromaterapi ürünleri, gurme dükkanı gibi iş girişimleri; evlilik, iki kız çocuk derken kendimi mutfakta buldum. Çocukluğumu, ailemi, sevdiklerimi, gezip gördüklerimi, tattıklarımı bu kitapta topladım. Yemekle birlikte ben de piştim.”

Lafa böyle girmiş Teri Roditi Aksel, Ziya Gökalp’in dizelerinden adını verdiği kitaba... Son dönemde çok ticari bulduğum yemek kitaplarının yanı sıra, son derece içtenlikle yazılmış kitaplarla karşılaşınca seviniyorum. En çok kızdıklarım ise yine son dönemde sıkça karşımıza çıkan “versene bi tarif yemek kitabı yazacam” kitapları...

‘Küçüçüktüm, Ufacıktım, Top Oynadım Acıktım’ adlı oylumlu kitabın projesi ve tarifleri, Teri Roditi Aksel’e ait, tariflerin reçetelendirmesini, MSA’dan Berrak Fener yapmış, nefis fotoğraflar Jacqueline Roditi imzası taşıyor.

Nereden çıktı bu isim diye düşünebilirsiniz, ben de düşündüm açıkçası... Cevabı Teri veriyor: “Bu kitabın isim annesi Nihal Karaoğlan, kitabın taslağını eline alıp uzun uzun inceledikten birkaç gün sonra bir e-mail atarak bu ismi önerdi. Ekip olarak çok hoşumuza gitti. Ziya Gökalp’in dizelerini küçüklüğümden aklımda kaldığı şekilde kullanmak istedim. Bir de, Roditi

ailesi kadınlarının bir beğeni testi vardır, onu yaptım. Soruya karşınızdaki kişi gözleri dolarak cevap verirse doğru yoldasınız demektir. Anneme kitabın ismini söyledim. Ağladı. Küçüktüm, ufacıktım, top oynadım, acıktım.”

ÇOCUKLUĞA UZANAN REÇETELER

Reçetelere ayrı bir övgü düzmemek elde değil: “Kitabın içindeki reçeteler seneler içinde topladıklarım, bir araya getirdiklerim. Burada yer alan tüm yemekleri gerçek malzemelerle, evimin mutfağında aileme pişirir gibi pişirdim, çekim günlerinin sonunda tüm ekip, güzel sofralar kurup afiyetle yedik. Küçüklüğümde beri tadını unutamadığım özel lezzetler var. Fırından yeni çıkmış sıcacık ekmeğin üzerinde eriyen tereyağı, eve yakın sokak köftecisinin minicik köfteleri, Burgazada’da iskelede rengârenk leğenlerin içinden babamla seçtiğimiz pavuryalar, Papapa’mın her cuma akşamı benim için getirdiği incecik dilimlenmiş balık yumurtası, ocakta tel ızgarada kızaran ekmeklerin karşı konulmaz kokusu...”

Her anne gibi yazar da çocuklarını düşünmüş yazarken, “Bu proje boyunca hep kızlarımı düşündüm, acaba hangi lezzetleri hatırlayacak, ‘Annemin yaptığının üstüne tanımam’ diyerek beni anacaklar... Evimizde pişen yemeklerin, kullanılan malzemenin, baharatın, hepsinin bir öneminin olması, çocuklarımın da sahip olmalarını istediğim bir hayat keyfi. Ne yediklerine değil de, ne kadar tat aldıklarına bir katkı olabiliyorsa daha ne isterim.”

Şöyle de diyebiliriz, dünyayı dünyayı da mutfağı da samimiyet kurtaracak...

‘Kışkırtıcı’ pastacılık

En ünlü ‘süper model’ ve ‘stil ikonu’ sıralamasında hep ilk sıralarda olan Kate Moss’un bir pasta hayranı olduğunu düşünemezdim bile. 2013’ün başında yayımlanan Butik Pastacılık kitabında yer alan, “Peggy’nin pastası çok güzeldi. Mükemmel bir düğün pastasıydı! Öyle lezzetliydi ki, kırıntısı bile kalmadı...” sözlerini okuyuncaya kadar...

Bir pasta meraklısı olarak karıştırdım; nefis pastalar, kapkekler ve çay saati lezzetleri vardı kitapta... Peggy Porschen, pasta tasarımında günümüzün önde gelen isimlerinden biri. Titiz işçiliği ve pastacılığa duyduğu tutkuyla tanınan Porschen’in yarattığı seçkin sanat eserleri, tatları kadar görüntüleriyle de insanı büyülüyor.

Butik Pastacılık, geleneksel pastacılık ile günümüzün sade ve şık tasarımını birleştiren tarifler sunuyor. Porschen’in bu yeni kışkırtıcı kitabı, pastacılık konusunda hevesli herkesin başvurabileceği renkli bir kaynak.

‘Ayvayı Yedik’ zihnimiz açıldı

Çok sayıda ajanda geldi eşten dosttan ama bir ajandayı özel olarak kitapçılarda aradım.

Sürprizli ajandalar yapan Metis’in 2013 başlığı ‘Ayvayı Yedik’ adını taşıyor... Betül Kadioğlu ve Koray Löker şöyle sunuyor ajandayı:

“Neyi yediğimizle, nasıl yediğimizle, yemek bulamamakla, bulduğunu yiyememekle... İlk insan zehirli yiyecek keşfedip kabiledaşlarını uyardığından beri gelişerek devam eden alışkanlıklarımızla başladık. İlaç niyetine sebzeler, birlikte yenmemesi gerekenler, ihmal

etmememiz gerekenler... Bu konuda bilginin nasıl hızlı değiştiğini, daha dn 'Mutfağa sokmayın' denen bir yiyecek için bugün 'Sofranızdan eksik etmeyin' oğdn duyduğumuzu düşündük. Sonra meselenin siyasi boyutuna takıldı aklımız. nce retim aşaması: Genetiği Değiştirilmiş Organizmalar (GDO), yanlış/aşırı avlanma, tarım ilaçları, eksik bilgilendirme, su kullanımı...

Doğru bilgilendiriliyor muyuz? Bilgi kaynağımızı seçebiliyor muyuz? Çocuklarımız yiyecek tercihlerini reklamlara göre mi yapıyor, ihtiyaçlarına ya da zevklerine göre mi? Bu kadar soru ve sorumluluk karşısında farkına vardık ki, biz aslında ayvayı yemişiz! Ama ayva pek yararlı bir meyvedir. Zihni açar, gözleri parlatır, cildi tazeler. Sorunlar üzerimize geldikçe açılan zihin, bilenen merak, yeni yeni sorular sormaya, hak talep etmeye başlar. Küresel şirketlerin bağımsız üreticileri ve beraberinde dünya kaynaklarını yok ettiği günümüzde sağlıklı yiyeceklere ulaşabilmenin yollarını düşünmek; yemek yemenin diyet dayatmalarıyla ayaküstü atıştırmalara sıkıştırıldığı bir çağda yemenin keyfini hatırlamak istedik."

Ayvayı mevsiminde (zevke göre biraz limon sıkarak, bir tutam tuz serpererek) yemek dileğiyle, afiyet olsun!