Boğazlar Meselesi

ya da

Ne Yiyorsak Oyuz!

21. YÜZYIL İÇİN PLANLAMA grubu

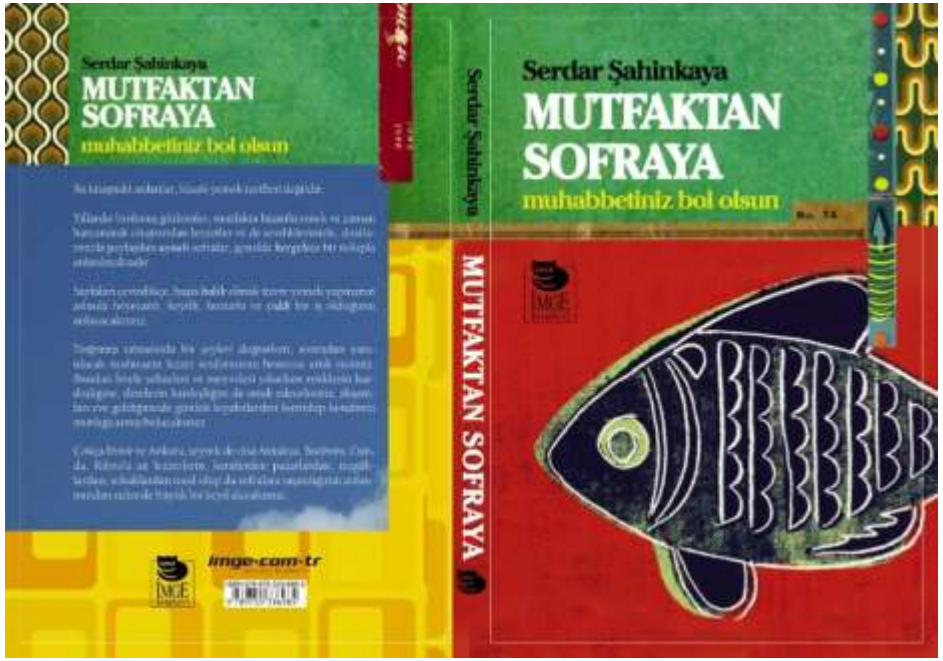
GIDA, TOPRAK, TARIM

Dr. Serdar Şahinkaya

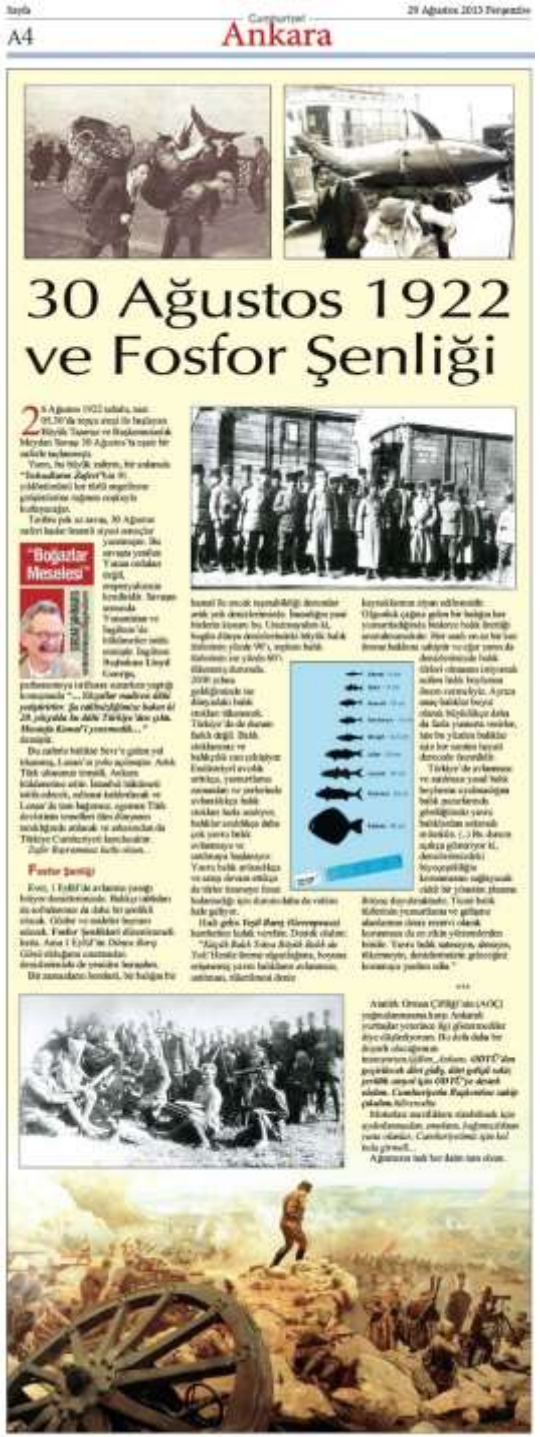
11 – 12 Ekim 2018

Hacettepe Üniversitesi Kültür Merkezi

Ankara


Serdar Şahinkaya
MUTFAKTAN SOFRAYA
muhabbetiniz bol olsun
Serdar Şahinkaya
MUTFAKTAN SOFRAYA
muhabbetiniz bol olsun
MUTFAKTAN SOFRAYA
imge·com·tr

Başlarken....
"Boğazlar Meselesi"
SERDAR ŞAHİNKAYA


A4
Cumhuriyet
Ankara
29 Ağustos 2013 Perşembe
30 Ağustos 1922 ve Fosfor Şenliği
"Boğazlar Meselesi"
Fosfor Şenliği

"Boğazlar Meselesi"
SERDAR ŞAHİNKAYA
serdarsahinkaya35@gmail.com

BOĞAZLAR MESELESİ
SERDAR ŞAHİNKAYA
serdarsahinkaya@sol.org.tr

Kahvede Tatlı Dil Iskontosu

Eğlenelim merhabu.

Zaman zaman bir rovan, alfa, Ankaraşat'a gönderdiğinde, uzun uzun okuyanlarım. Geçenlerde ona yine öyle oldu. Bülent Verlé Hoca bir görsel paylaşa e-posta ile.

O görselin anlamına ulaşmak biraz zaman aldı. Alan varsın. Onun ilgisine düşünceleri paylaşmak istedim.

Recep Azeri Ozan

Ne kadar önemliydi, ne kadar nezaketi ve incelik isteri birlikten bir şey istemek.

Örneğin rahmetli babasının Gül Hakan, "Ölmüşlerimin canı için bir bardak su verir misin" derdi. Suyu içmekten sonra da "sular gibi ömrün olsun" diye ekledi.

Ülkeden, sonuçta "insan-insan" ilişkilerinde bir adap, bir dokup vardı çocukluğumun İzmir'inde rastlıyorum. Lüftfinada, rüzgar taleptir bulunmamayı öğrenmiştik büyüklerimizden.

Sanat Pasajı'nda eski Cinsan Çay Bahçesi'nde rahmetli yel Selami ağabeyden çay istarken ya da Ilgarıçayı Pastaneyi'ndeki meyhanede gösterdiğimiz tag çaki ezgileri arasında sevdiğimiz rahmetli Aşir Batu'ya rakı söylerken nezaketin ölçüsü karakolmayacağı tarzda bir Ege ile ilgi nasıl ifade ederdik gösterdiğimiz farkında idik.

Geçmişten de örnek vermeler mi lazımdı?

Sevgili Oktay Akbal ustanın büyüğünün Ocak Dergisi'nde kitabı yayınlandı, sayfa geçmişteki güzelyıldırlar, iyi günler veya sabah şarkılarıdır hayırlı olsun diyenleri, günlerdik hayatın köşesini çiçekte hayıtlara fırtına kanatlı martılar gibi yok olup gitmişlerdi.

Geçtiğimiz günlerde yıkıldığımız Cumhuriyet Çocuk Bilişlik Kanlar ustanın bitkuş dizesi ile konumuza dönelim: "[...] Gidiyor bilgisayarlarımı dişlerinin, neden görmemesini bahçedeki akayanın durmuş olduğuna?"

Ve eski tapmak kokusu var mıdır dosyalarımız arasında? Koklamak, okumak, dokunmak, pek mi yapam aklımızda?

Bilişi kopkuru okkanuz da.

"Boğazlar Meselesi"

CEMAL TANKAYA

duygu/ilgiksma olmamaz mağazalarımız ne yıldırıyor?"

Rica başı 1 avro

Hatırlarsanız, geçtiğimizde Erkan Atılmaca, 15 Ağustos tarihli Kahvenin Kırk Yıl Hatırı Var başlık yazısında kahvenin olmazlığı dahil, tarifini ve çeşitlerini keyifli bir şekilde anlatmıştı. O nedenle, biz sadece görsele odaklanacağız.

Dünyanın en çok ayakta kahve içilen ülkelerinin başında geliri İtalya.

Fast-food'a karşı Slow-food hareketini geliştiren, kendi yerel lezzetlerine ve uzlaşkınca halkı bir kalkançkıza sahip çıkan İtalya'da İngiliz ve çok ardarılı bir alfa, yaşamımın konu ettiğimiz görsel.

Gelin yakından bakıp Türkçeleştirelim.

Ellerdin bikinci satırda,

- Un caffè € 3,00 yani bizim dilimizde söylersekim,
- Bir kahve 1 avro

İkinci satırla karşılaşan

- Un caffè per favore € 2,00 yine bizim dilimize çevirmesek;
- Bir kahve lütfen, 2 avro.

Gördünüz mü bir tek "lütfen" kelimesi, 1 avro ücretli bile fiyatı.

Ve üçüncü satır, bir ardarda altın vuruş;

- Buongiorno un fa un caffè per favore € 1,00. Çok hoş değil mi?
- Günaydın, lütfen bana bir kahve yapar mısınız? 1 avro.

Hasıl ama?

Alanda ise her dever nazik sözcükle için 1 Avro ucuz por fiyat.

Boğuna dememiş büyüklerimiz:

Tatlı dil, yılana lokma dediğinden çıkarır diye.

Ağzımızın tadı bozulmasın.

Sağlık ve mutluluk.

Uskumru Denilen Mübarek

"Boğazlar Meselesi"

CEMAL TANKAYA

Bazı Pazar

Ömrü gücü bir sakıcı aşırı kendisine. Sonra sabah, muhtemelen ve dolaşan yıkarı bi ada ordağına, ortanca cinsinde. Pazar tabağında ve sabte kahvesiz de bir gün ses bakalım. Aslında, bu dosğun olmuşu. Tabii sokaktaysa kısmen dosvrdü de mülkünde ay sıkıdır. Sabi dosğun de var değil ve? O halde, bu sabte sabahlı. Hayırlısı ömrü gelsen. Bir yıdamdan sonra pazda doğdu...

İkinci pazar

Ocaktan sakamıştan bir gücü ayıldıyor, tarla nada yıkıyorsa. Ama öyle "berkamu" mesafi değil tabi ki. Sıradıkıkkıkı sonra da kıçıkkıkına gitmiş Ekte kalıbı gelmiştim. Sonrasında kapıyı çıpıma tağıdım yıp çıkarma de ucu bir kat sonra seyirlerçğim gerdiğ sakamıştan yıpıdı kazımı dıkkamıştı bıakıyorsa. Her zamanki gibi, sonra yıpıyağı vıkma ahkar'ı ay ne vıcıcıcı karıdıkıcı yıpıp, sakamıştan bir ucu sıakıyı yıkıyorsa. Öyle kardan dıcıcıcı yıkıcıcıcıcı mıkıdı mıkıyağı ucuna kaçırmıyağıdı sakın. Ohdamıcıkıcıcı sıkıcıkıcıcı sıyağı yıkıcıcıcıc

Ahmet Rasim'in Çorbanamesi ve Tarhana Çorbası

Kış kendini yavaştan gösteriyor artık başkentte. Sabah ve akşam ayazları, karçıl karlanmalar ve yollarda *çakozlanmayan* buzlanma emareleri başladı. Aman dikkat sevgili araç sürücüleri. Öyle "*Araba istiyordu, hakkını verdim*" gibi ortaçağ martavalları olmasın. Zira bildiğiniz gibi otomobil XX. yüzyıl icadıdır. Anladınız siz onu!..

"Boğazlar Meselesi"

SERDAR SAHİNKAYA
sedarsahinkaya1@gmail.com

Neyse, bugünkü mevzumuz ***tarhana çorbası***. Ama müsaade ederseniz ben sohbete ***çorbaname*** ile başlamak isterim. **Ahmet Rasim**'i hatırlarsınız değil mi? Hani kendine özgü üslubu ile kaleme aldığı farklı türlerdeki çokça eseri geniş bir okur kitlesi tarafından okunan, mutlakiyet, meşrutiyet ve cumhuriyet dönemlerine tanıklık etmiş ünlü yazarımız. Hadi gelin üstadın satırlarına birlikte bir göz atalım:

"Çorbaname
kana kuvvet, göze fer, batna cilادır çorba
illet-i cûa devâ mahz-ı gıdadır çorba
sağlara, hastalara aynî şifadır çorba
ağniya dostu, muhibb-i fukarâdır çorba
hâsılı
hâhiş ile ekle sezâdır çorba."

Ahmet Rasim üstadımıza göre çokça faydası vardır; zenginlerin ve fakirseverlerin ve de bünyenin dostu, şifasıdır çorba.

Önce tarhana

Efendim bizim toprakların her yöresindeki mutfaklarda farklı malzemelerle değişik yapılış usullerine konu olmuştur ***tarhana***. Kökeninin Orta Asya'dan gelen Türklere dayandığı söylense de kelime olarak *Farsçadır*. Müthiş meşakkatli, bir o kadar akıllı ve şifalı bir yiyecektir. Çorbasının yapımına kadar gelen süreç, gerçekten çokça zaman ve emek ister.

Tarhana için, *domates, biber, soğan, nane, yoğurt* birlikte *özlü un* ile yoğrulur. Kimileri bu karışıma yandaki *tarhana otu* dedikleri bir nebatatı da koyarlar. Üç hafta boyunca her gün karıştırılarak havalandırılır. Mayalanma süresi sonunda yazın gölgede kurutulur. O mayalanma süresinde bizim İzmir'deki aile ocağına mayhoşansu bir koku egemen olurdu. Sonbahar nihayetlenirken başta valide sultanın da aralarında bulunduğu komşuların birbirlerine *"Tarhana çıkardın mı?"* ve *"Turşu kurdun mu?"* diye seslendiklerini hatırlarım. Dikkatinizi çekti değil mi? Tarhana ***çıkardın*** mı? Evet "*çıkarmak*" kelimesi, emeği ve süreci gözeten bir ağırlıktadır aslında.

Ahmet Rasim

Optimum suhunette kuruyan tarhana hamurunun parçaları, önce el ile ovularak küçültülür. Öyle narin, *karpal tünel sendromlu* bileklerin pek kıvıracağı iş değildir. Sonra ufalanan parçalar, genellikle bakır kevgirlerden birkaç kere geçirilerek nerede ise irmik ölçülerine getirilir. Ve sonra temiz örtüler üzerine yayılıp birkaç gün daha havalandırılıp iyice kurutulduktan sonra kavanozlanarak kaldırılır.

Tarhana otu.

Geçtiğimiz ay, konferans için gittiğim İzmir'de bu kış tüketeceğimiz bizim ebeveynlerin el emeği ürünü tarhanayı kapmış bulunmaktayız. E, o zaman ne duruyoruz? Buyurun mutfağa geçelim.

Sonra tarhana çorbası

Şu sihirli mübareğe bir bakar mısınız? Bu haliyle dört kol çengiye müsait, daha şimdiden *fikırdak* bir edada değil mi sizce de? Ama önce yumuşatmak gerekiyor. Efendim ben valide sultan *Perihan Hanım*'dan öğrendiğim usülle yaparım tarhana çorbasını. Tenceneme göz kararı kuru tarhanımı koyup üzerine kıvamında soğuk suyu ilave ederim. Sonra ateşimi yakmamla birlikte inceden karıştırırım, bir *derviş sabrı* ile.

Karıştırma işi, ihmale gelmez. Tarhana size küser sonra. Köpürür, topaklanır ve bir daha da iflah olmaz. O nedenle, şefkati elden bırakmadan, tadını çıkararak karıştırmayı sürdüreceksiniz. Ta ki "*göbek atma*" diye tabir edilen kıvama kadar. Yani, tencere kenarlarında küçük karıncalanmalar ve ortada birkaç pufidik bombe görünene kadar *tasicamı* bozmayacaksınız.

Sonra, bir parça tereyağ ve salça ve bir tutam da tuz ekleyip karıştırmayı sürdüreceksiniz. Tencereden burnunuza muhteşem kokular gelmeye başlayacak. Aman efendim ateşi kısınız. Zira mübarek, tava gelmek üzeredir.

Önceden küp küp fırınlayarak hazır ettiğiniz kıtır ekmeklerin sahne zamanıdır. Bir küçük tavada biraz sızma zeytinyağını kızdırıp içine bir diş dövülmüş sarımsak atıverin. Acısevenler bu safhada pul biber de atabilir. Ve akabinde ekmekleri sallayın tavaya, çok değil bir iki dakika sonra, tencerede çorbadan bir miktarı kâsenize koyunuz. Üzerine de *sarımsak rayihası ile çakır olmuş* ekmekçikleri ilave ediniz. Ve arzunuza göre de kuru nane…

E daha ne olsun? Haydi, afiyetler olsun…

Ağzınızın tadı bozulmasın. Sağlıkla ve dostlukla.

Fotoğraflar: Ayça Şahinkaya

TRT Radyo 1- Günaydın Türkiye

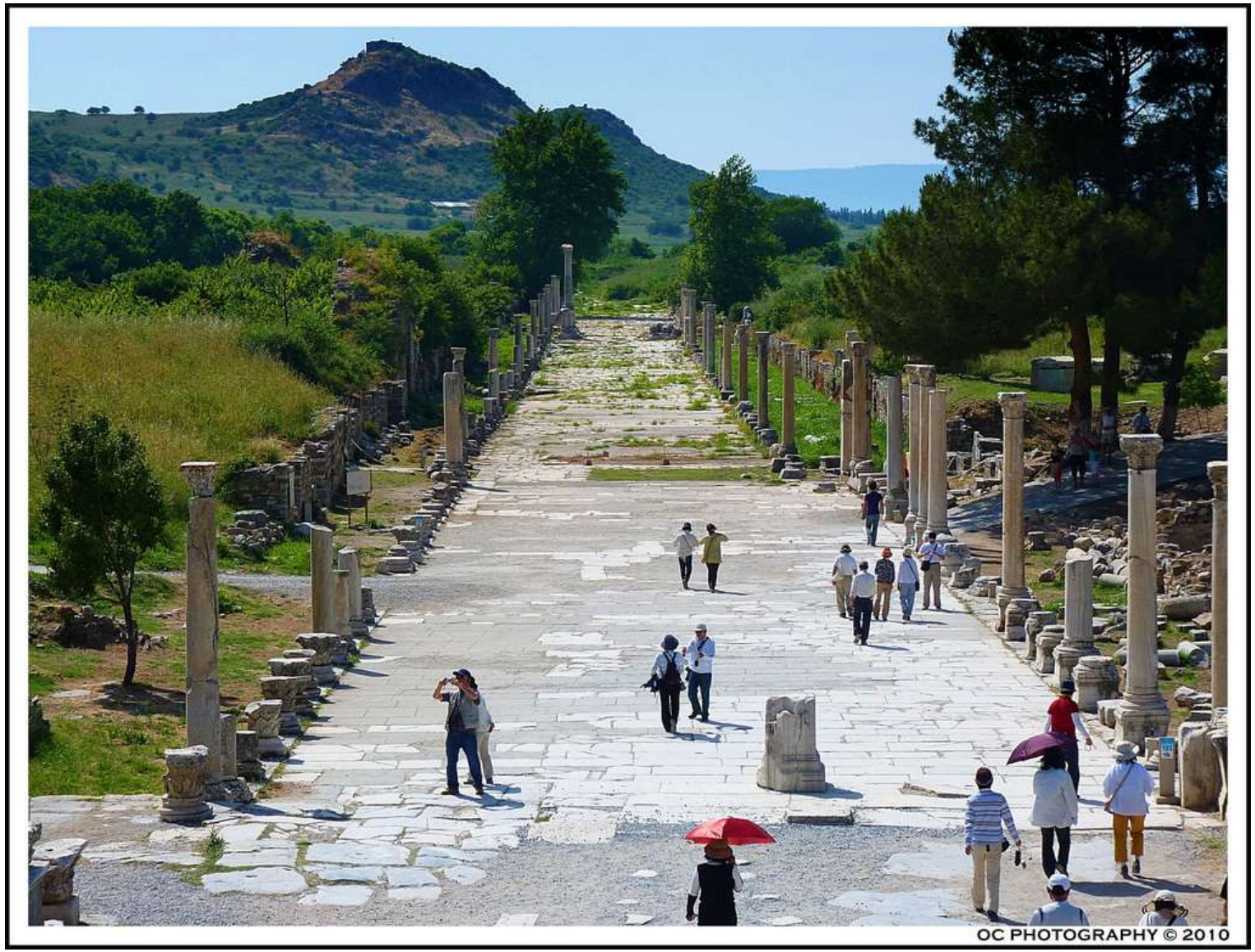
2 Temmuz 2012

Yapımcı: **Neşe Yenice**

Sunan: **Derya Kaya**

<< Bana göre bütün deliliklerimiz, midelerimizin boş, kafalarımızın hava ile dolu olmasından ileri geliyor>>

<< Efes Antik Kenti Arkadiana Caddesi >>



<< insanlara boynunuzu bükerek (kibarlık anlamında) hizmet edeceksiniz. Ekmek, şarap, etli çorba ve bulgur verdikleri törenlere katılınız>>

Hitit Kralı Hattuşili

Nazım Hikmet

Ziya Osman Saba

Hüseyin Rahmi Gürpınar

Sait Faik

Şükran Kurdakul

Halit Ziya Uşaklıgil

Mülkiye'nin 68 Kuşağından Vecdi Seviğ üstadımın kitabı

Ahmed Cavid

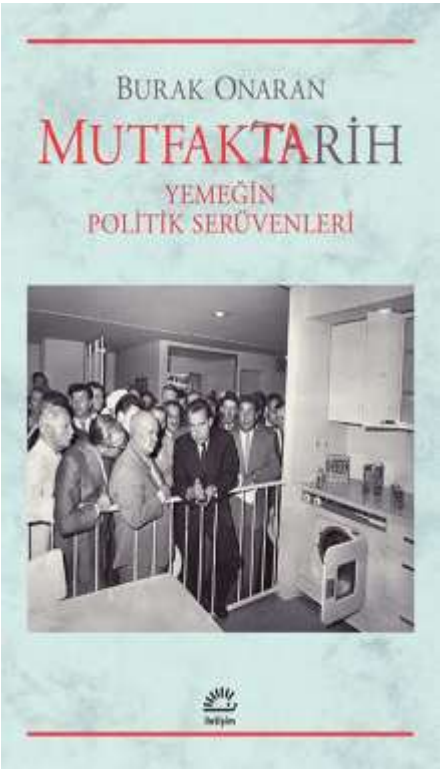
Köfte: «Döğülmüş ve hurda olmuş **köfter** dedikleri kebaba denir. Andan yuvarlak yapı bazı sâde ve bazı küfteli çorba ve ekşili yahni misillu ta'âm içre pişirüp tenâvül ederler

IV. Mehmet (1642 – 1693)

1680 tarihli kanunnamesinde böreksever liğine dair şu notu yazdırıyor

<< Etli börekler 250 dirhem olup koyun eti ihtiva edecek (sair içli) börekler 200 dirhem, yufka börekler 180 dirhem gelecek, ortası soğanla dolu olmayacak. Et karışık olmayacak, sadece koyun eti bulunacak. Çok soğan, az et ve gözenek olmayacak. Tamamı iyi undan olacak. Domuz yağı ilave olmayacak, aksini yapanlar tecziye edilecek>>.

Muhtar değil Elçi Yemekleri


BURAK ONARAN
MUTFAKTARİH
YEMEĞİN
POLİTİK SERÜVENLERİ

İŞGAL
ARABADAN
ve
BİSİKLETE
İZİN
SADAKA
DEĞİL
DAYANIŞMA
TAKAS
PAZARI
BOMBALARA KARŞI
SOFRALAR
Savaşı & yoksulluğu körüklüyen devletlere, israfa, doğa & hayvan sömürüsüne ve tüketim kültürüne kazan kaldırıyoruz!
Her Çarşamba marketlerin ve manavların çöpe ayırdığı yenebilir gıdayı topluyor, 3'te pişirip 7'de yiyoruz. Karnı acıkan gelsin! -->
facebook.com/sofralar
twitter.com/fnb_sofralar
bombalara-karsi-sofralar@riseup.net
aynalı çeşme caddesi, 16/2, tepebaşı ist

OĞLAK ANTOLOJİLERİ
"Yiyin Efendiler Yiyin"
Şiirli Sofralar Antolojisi
Hazırlayan Gültekin Emre

Bizim Mutfaktan, 'Elmalı'

Eminim bu hafta bizim mutfakları *elmalı kurabiye* yaterine hazırlık bir mahalleleri eddim diye düşünüyorsun. Düşünüyorsun da, karıştırıyorsun önce **"elma"** sözcüğünü değiştirmek tasarısı bitiyorsun. Hiç cazip. **Adem, Havva** ve de elma sözcüsünü biliyorsun, değil mi?

Aslı bu kuğuzular bunun aşamadan derinlikçiyi öğrenmeyi epeyce zaman sürdüğünü ak. Farklı bir ilkde ile tam 34 yıl önce Milliyet ikinci sınıf öğrencisi olarak, **Alaaddin Şenel** Hocam'dan aldığım o mühlep *Sözcü Düşünceler-Tarihi* dersi ile sözcüsünü öğrenmeye vakıf oldum.

"Boğazlar Meselesi"

Elmalı Kurabiye

Siz de gördünüz ya, öyle hamurumuzcak *elmalı kurabiye* mahallelerine geriyoruz. Ama artık sıramız.

Bir pazar sabahı yataktan gözlerimizi ovuşturarak hamamuza mutfaktan, öyle bir mahleyen koku geliyor ki, içimiz ışıtır, mutsuzluğu mahlek verir. Çünkü anne elmalı, *cihna + karşıya + limon + vanilya* quatrosu sarıp sarmalamıştır ev. Yataktan kalkıp da mutfağa girdiğimizde önce sevdiğimizi görürüzdür. Bir ağlamakla birlikte elma da bir mahlamamız rahatsıyla. Sevdiğimiz, on, yağ, *vefert, kahvemsa Arzu, limon kabuğu* rendesi ve vanilya ile kabağı hamamı dolandırmaya olmuştur bile çıkıyor.

Sonra ayrı bir kapta elmaları sayıp rendelemiş, ayrı kaynamda tayın, az miktarda *esmer şeker* ve da *cağlıramış* cevizi içi de ilave edersek mamulat kıvamına ulaşılan *bir* iş hazırlamıştır.

Şişe ucu mutfağıdan bitmesi kalemsiz elmalı kurabiyem kalıa, sonuna gelmektedir.

Sırrı içine paraşütmendedir

Dördüncü hamur yaklaşık 18 cm. aşmada ne çok kalın, ne de çok ince açılır. Bir kenarına yakın kısma e mahlemen iç yerleştirilir. Hamurun kenarı kapıklanırk yayın şekline getirilip, tepsiye dizilir. Tepsi doldığında da doğrudan orta *hayvanlar* sınamış fırınlar fırına gönderilir.

Fırın kapağının delikleriniden çıkan buğu ve ölçüm, sanki bir sihirli

Aquina'lı St. Thomas ve Elma

Dem, bazı hasma ayrı bir monografi konusu elmalıyla. Ama demin, Aquina'lı **Thomas** adınıdıkan kürsüdeki konuyu elma taç akıtmadan çıkamayım.

Aquina'lı Thomas aslı, 1225-1274 yılları arasında yaşamış olan, tanıdık bir Hazret. Hıristiyan teolojisine yaptığı katkılar ve verdiği eserler ile ölümünden yaklaşık 300 yıl sonra 1567'de Papa **V. Pius** tarafından Katolik Kilisesi'nin öğretisi arasında yıkılmıştır. 1879'da Papa **XIII. Leo**, Thomas'ın öğretilerini resmiyetin temel olarak kabul etse ve bıyıkısı Thomas'ın görüşleri Katolik Kilisesi'nin resmi görüşü durumuna gelmiş olur.

Efendim, bu mahlemen Thomas, *Adem - Havva ve Elma* hikâyesinin 800 yıl önce öyle bir ayrıntı ve nüt bir bilgiye yıkılmıştır ki, insan olmayı doğrudan sorulan mamı ki gönül izlemiş sayılabilir kendini gerçekten.

ay şekline getirilip, tepsiye dizilir. Tepsi doldığında da doğrudan orta *hayvanlar* sınamış fırınlar fırına gönderilir.

Fırın kapağının delikleriniden çıkan buğu ve ölçüm, sanki bir sihirli

mahalli gibidir. Bizim hakımızın kaplar sakta. Kapağın camından pembeleşmenin izlerini gördüğümüzde ışıtım tamamdır. E ne de olsa soluyorsun sürecı mahlil sürücüde değil mi?

Tepsiyi çıkarıp fırıl! dırıl!arım bekledikten sonra büyük bir durmamla, pudra şekerini **Ernest Hemingway**'in *Kilimanjaro'nun Karlar* zirvesi sırtı ortamı kısmında. Ve artık dokunmaya alın yazıdır.

Çayla birlikte ile sarık

Çay demlemesiyle, tavşankanı Yavuzlardan biri, **Arbavah İsmail**'in *Nakhe*'yi gördüğü sırasında; elmalı bay ve sarım parmakları arasına alarak dudaklarımızla bıyıkımız arasındaki bölgeye yamıyoruz. Nasıl ama? Bayılıyo hissettiniz değil mi?

Sonra da, bir sarık alın. Karabiyesin alt tabakasın gevşetilgini ve pudra şekerinin serpiştiği tuzlı yumuşaklığı ayrı ayrı hissettiniz değil mi?

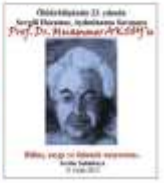
Şimdi dilinin kıvrımlarıyla ilk ısırdığı kısmı ile damağınızın değiştiriniz tam zamanıdır.

Ancak kı arasına. O gevrek ve siyah çay hamamın arasından, elma-tarçın-şeker-vanilya dortlüsü, pudra şekerinin kısmanın sınırsızlık ile lezzet fırtınasını dinliyiyor değil mi?

Çayla birlikteğinde ağzımda, sanki dağılıyor. Ve tüm mahremler, ayrı ayrı lezzetlerin birdup gatya çıkıyorlar. Gülmek ışıkı bir hıkka hıh. Çayla çaptım çıkıp sizin de dikkatinizden kaçmak değil mi?

Ah Aziz St Thomas abi. Bu elma konusunda kılıh messe değil mesin kırıyamadım. Ancak elma, yuvarlaklığındaki cazibeyi, her kıldıkta kırıyor gibi. Lezzet ise ayrımsız.

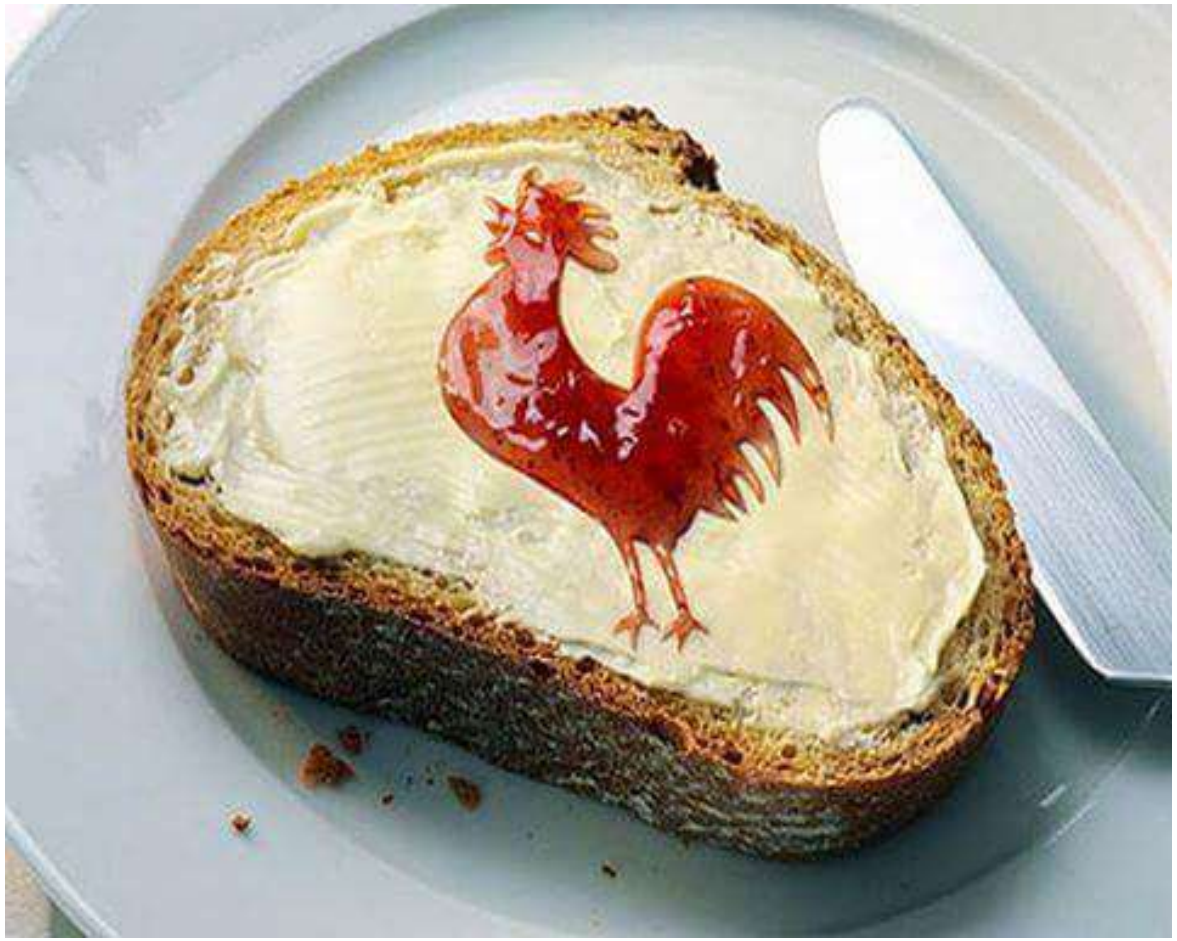
Ağzınızın tadı hoşlanmasın.
Sağlık ve afiyetkılı.



Konya Kadınlar Pazarı

MARMARA

Güne başlangıç, Kahvaltı ve sonrası…



Cahit Sıtkı
TARANCI

Haydi Abbas, vakit tamam;
Akşam diyordun işte oldu akşam.
Kur bakalım çilingir soframızı;
Dinsin artık bu kalb ağrısı.
Şu ağacın gölgesinde olsun;
Tam kenarında havuzun.
Aya haber sal çıksın bu gece;
Görünsün şöyle gönlümce.
Bas kırbacı sihirli seccadeye,
Göster hükmettiğini mesafeye
Ve zamana.
Katıp tozu dumana,
Var git,
Böyle ferman etti Cahit,
Al getir ilk sevgiliyi Beşiktaş'tan;
Yaşamak istiyorum gençliğimi yeni baştan.

Güzel Havalar

Beni bu güzel havalar mahvetti,
Böyle havada istifa ettim
Evkaftaki memuriyetimden.
Tütüne böyle havada alıştım,
Böyle havada aşık oldum;
Eve ekmekle tuz götürmeyi
Böyle havalarda unuttum;
Şiir yazma hastalığım
Hep böyle havalarda nüksetti;
Beni bu güzel havalar mahvetti.

Serdar Şahinkaya Arşivi. 1998

ÇAKIR KEYİF

MATİZ

FİTİL

KÖR KANDİL

KÖR KÜTÜK

ZOM

ZİL ZURNA

KÜFELİK

Sevgili Murat SAYIN'dan

Gerçi ejderin suyu çıktı ama olsun varsın….

Modern Çiftçilik

Kapitalist Sınai Çiftlikler ve Üretim Süreçleri

Lokantalar, Mekânlar, Eğilimler

«ORAYA GİTTİM»

Fotoğraflar: Engin KILIÇ

Meyhanemiz

Dostların Arasındayız-Güneşin Sofrasındayız

Bugün, 30 Ağustos Zafer Bayramımızın 90. yıldönümü. Gazi Mustafa Kemal Paşa önderliğindeki muzaffer ordumuzun bu büyük ve destansı zaferini *hep birlikte* ve *gereğince* kutlamalı ve Cumhuriyetimize sıkı sıkı sarılmalıyız.

Madem bayramdır. O zaman *bayram yeri* gibi bir mekân yazmanın da zamanıdır. Ayrıca geçen haftadan sözümüz de var.

"Boğazlar Meselesi"

SERDAR ŞAHİNKAYA

sahinkaya@yahoo.com

Meyhanemiz

Meyhanemiz mekânın adıdır. Bayram yeri gibi donanmış. Her noktası, Anadolu kilimi misali nakışlanmış adeta. Tıpkı bir müze gibi, her yanı, yöresel keyifli ve anlamlı objelerle bezenmiş. Ha sahiden, sonbahar gelirken hâlâ sahillere gidememiş olanlar, erken gidip özleyenler ya da "*Şimdi deniz kenarında bir ahayya altında olmak var*" diyenler, buyurun sahne sizin: *Karaköprü'de Şili Meydanı'na çıkan Güney Sokak 4/A*'ya gelin. İnanın, kendinizi *Sığırcık*'ta, *Yalıkavak*'ta, *Gündoğan*'da, *Çeşme* ya da *Ayvalık*'ta hissedeceksiniz bundan eminim.

Güneş Sokak deyince aklıma **Nâzım** Usta'nın *Güneşin Sofrasında Sıkılanın Türkü* isimli şiiri geldi. Hani 1970'lerde yine bir başka usta **Timur Selçuk**'un beste ledi ve bizim de her daim gürül gürül söylediğimiz türküye dönüşen şiir. Hatırladınız değil mi? ***Dostların arasındayız! Güneşin sofrasındayız!.***

İşte *Meyhanemiz*, tam dostlar arasında bir güneş sofrası.

Meyhanemiz'in sahibi **Erdinç Ulusoy**, uzun meslek yıllarını tekstil sektörüne vermiş. Bir de babacığından *rakı aşkını* genç yaşlarda almış. Bu iki husus bir araya gelince mekân da on numara hale gelmiş tabii. Çivit mavinin egemen olduğu dekora, beyazlar ve arada bir de bordolar eşlik etmiş. Yerel dokuma örtüler, masalarda kimi zaman fenerler kimi zaman tekneler mumluk olmuş, eski yeşil camdan keman ya da ud şişeler, **Piri Reis**'in haritası daha neler, neler. Ama en önemlisi *Gazi Mustafa Kemal Atatürk*, burada da her daim baş tacı edilmekte.

Mutfakta Biri mi Var?

Bu ara başlığı hatırlarsınız. Bir dönem TV reklâmlarında sık kullanılırdı. Yeri geldiği için ben de not ediyorum. Evet, mutfakta birileri var. Ama o lezzetlere sırrını, ustalığını veren şefin adı da **Tufan Bürvar**. Nasıl ama?

Tüm sebze ve meyveler günlük olarak bizatihi halden almıyor. Üç denizden gelen mübarek mahsuller mutfakta arıl ondam ediyor. Ve sonra Tufan şefin sihirli parmakları ile tam teknik lezzet kazanıp, zarif servis elemanlarınca masanıza şık bir biçimde konuk ediliyorlar.

Meyhanemiz, tam bir meyhane. Dost sohbetlerini kesen yüksek sesli müzik burada yok. Masalar arası kardeşlik köprüleri kuruluveriyor. Mezeler, şirin tabaklarda, kararında ve usulünce servis ediliyor. Her biri ayrı lezzet ve nerede ise, ayrı bir yazı konusu.

Mezede Beşli Zirve

Evet, mekânda her gün taptazecik on çeşide yakın meze yapılıyor. Hepsi birbirinden lezzetli. Lâkin eğer *muhteşem beşli*den bahsedilmez ise haksızlık etmiş oluruz.

Efendim,

Peynirin esas oğlan olduğu *Girit ezmesi*, içi midyelerle hazırlanmış *lahana sarması*, *Köpoğlu salatası*, hafif havuç ve sadece rengi için ustaca kullanılmış kırmızı toz biber ile renklendirilmiş ve kırmızı soğan ile taçlandırılmış *fava* ve de zeytinyağlı-susamlı kırmızı domatesli *mindar karideslerdir*. masada konuk olmuz ise kendinizi öksüz hissedersiniz biliniz.

Ara Sıcak ya da Finale Doğru

Biraz iddialı gelebilir lâkin *Meyhanemiz*'deki *yaprak cigara* çatalı takıp da damağınıza değdirince ağzınızdan çıkan kelime inanın ki, doğal olarak "*bıdır*" dedirtecek cinsten. O kadar lezzetli ki, kelimeler kifayetsiz kalabilir.

Az sonra bir de *sahanda kekikli ahtapot* deviyerin de lezzet tavan yapsın hanımlar, beyler. Mübareğe uygulanan terbiye, kendisini tam bir pamuğa çevirmiştir. Bir de sızma zeytinyağı ile halvet olup, baharatlarla da ustaca halaya durunca var ya!.. Gerçekten sizi birden bire müskirat hacmini artırma eşiğine getiriverir. Olsun varsın. Niye mi?

Ara Çay ve Yolluk Müesseseden

Efendim, *Meyhanemizde*, meyhaneciliğin günümüzde unutulmuş mühim iki geleneği capcanlıdır. Birincisi, taptazecik demlenmiş tavşankanı *ara çaydır*. Über dost **Engin**'in tabiriyle *hünerli taplar*. İkincisi de, hesabınıza asla dâhil edilmeyecek ve de asla bir "*tek*"i geçmemesi gereken "*yolluk*"tur. Yani, ayarı hâlâ *bozulmamıyorum*, buz kalıpları içerisinde servis edilen meyvelerle mekânda içecekleri son tek rakıdır.

5 Haziran 2012'den bu yana Ankara'yı lezzetlendiren, anlamlandıran *Meyhanemiz* umarız bu geleneklerini ve tabii ki lezzetlerini kuşaklar boyunca sürdürür.

Ağzınızın tadı bozulmasın.

Sağlık ve dostlukla.

İzmir – URLA’dan bir Esnaf Lokantası

Ankara – Hergelen Meydanı'ndan

Mersin Narlıkuyu'dan

İlk gençliğimin İzmir’inden Kelleci Akif Baba Meyhanesi

Trattoria Zà Zà

Floransa

Seksi İşler İnstagramda…..

Ünlü İtalyan şef Massimo Bottura İstanbul’da tutunamadı ama dünyada birinci oldu…

Dünyanın en iyi 50 restoranı listesinin bu 2016 birincisi İtalya'nın küçük kenti Modena'daki Osteria Francescana oldu. Restoranın ödüllü şefi 2014 yılında İstanbul'da mekan açmış ancak sadece 14 ay sonra kepenkleri indirmek zorunda kalmıştı.

Ondan

Bizden

Ondan

Bizden

Ondan

Bizden

Ondan

Bizden

Ondan

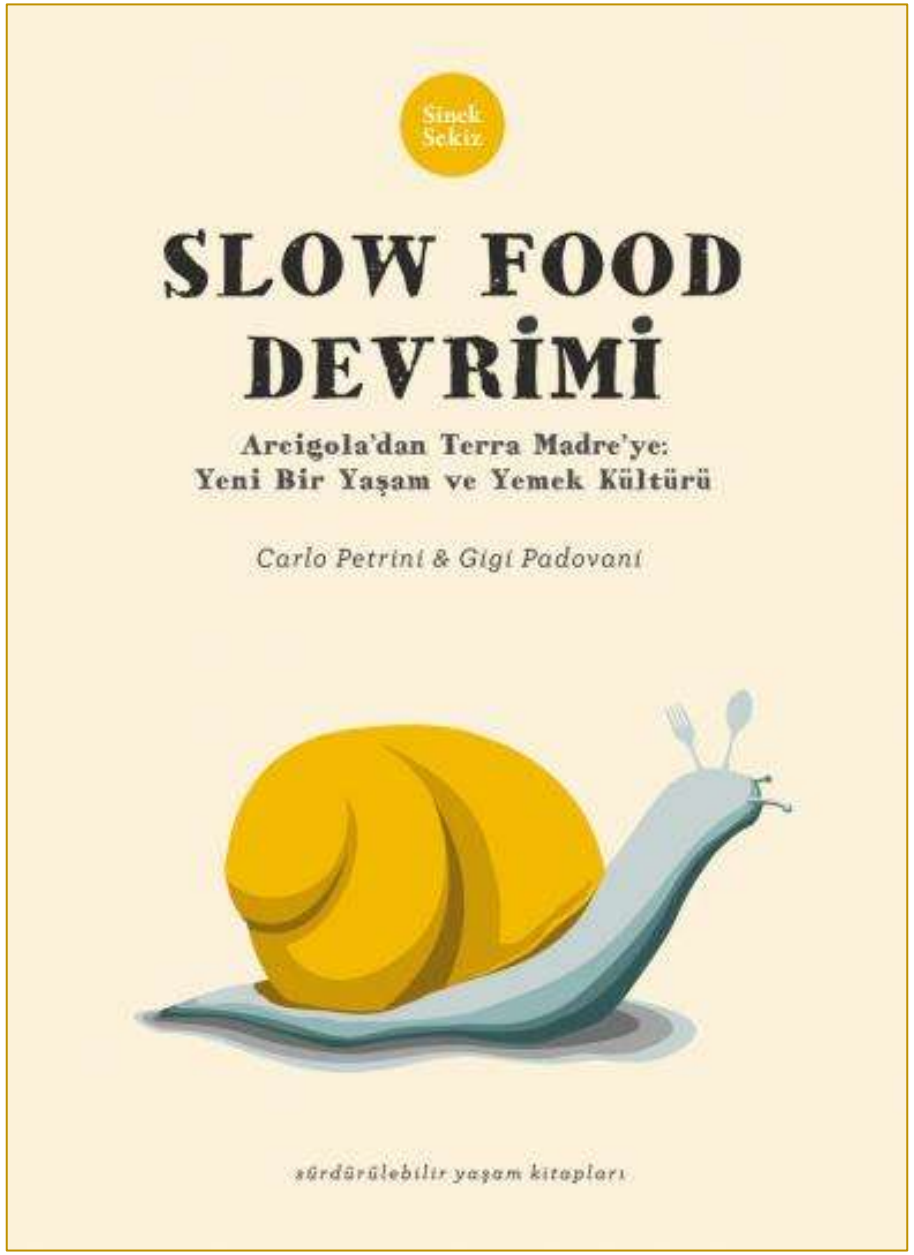
Bizden

Adana; Okul Öncesi Eğitim (Karbiki)

Yeryüzü Sofraları...

Geçiyorken birkaç kelime

Slow Food®



Abur Cubur **Sağlıklı Yiyecek**

tohumdan sofraya

MEVSİMİNDE SEBZE-MEYVE TÜKETİMİ EĞİTİMİ

SONBAHAR-KIŞ (Eylül, Ekim, Kasım, Aralık, Ocak, Şubat)

ÇEKÜL

Slow Food Türkiye

YAĞMUR BOREĞİ

Sevgili Murat SAYIN'dan

ŞARBON Vaziyetleri….

http://www.bilimveaydinlanma.org/

4. İSTANBUL TASARIM BİENALİ 4TH ISTANBUL DESIGN BIENNIAL

OKULLAR OKULU

A SCHOOL OF SCHOOLS

22 EYLÜL – 4 KASIM

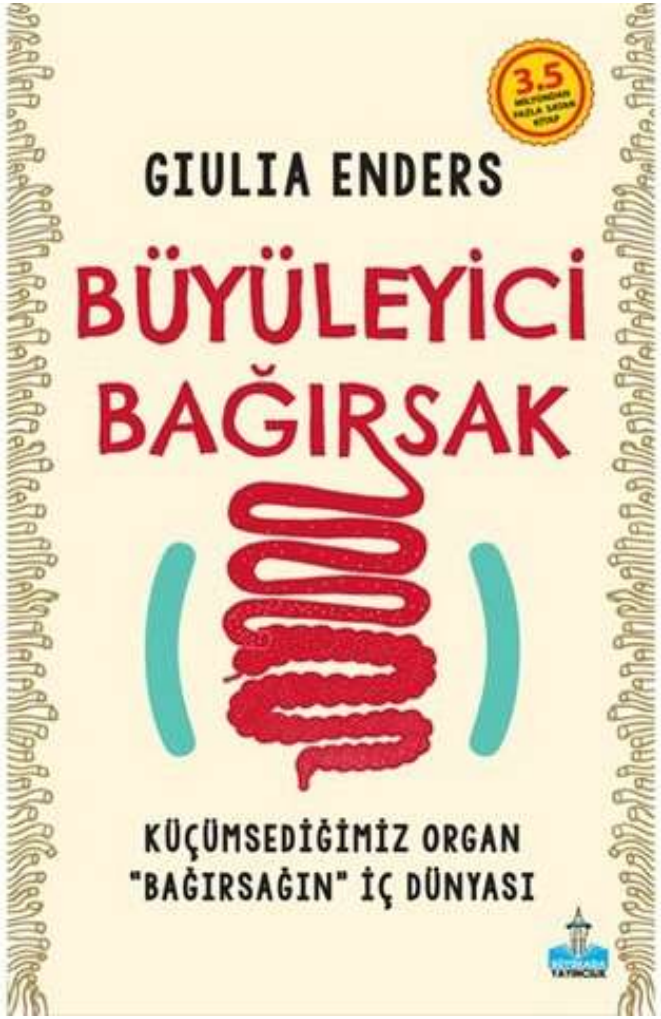
SEPTEMBER 22 –

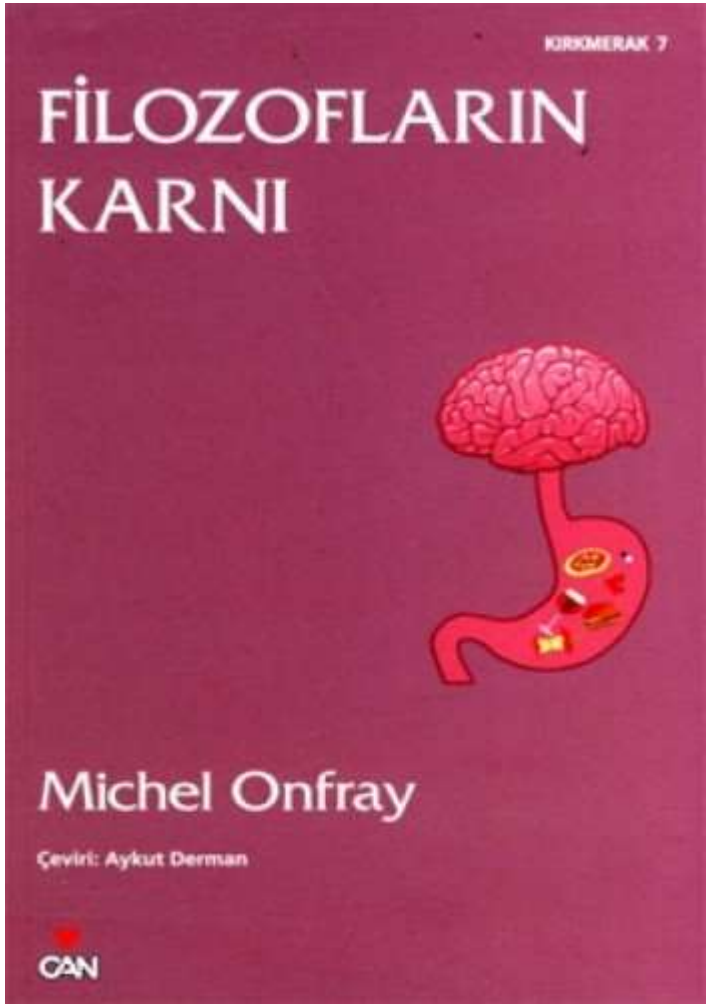
Sindirim Okulu

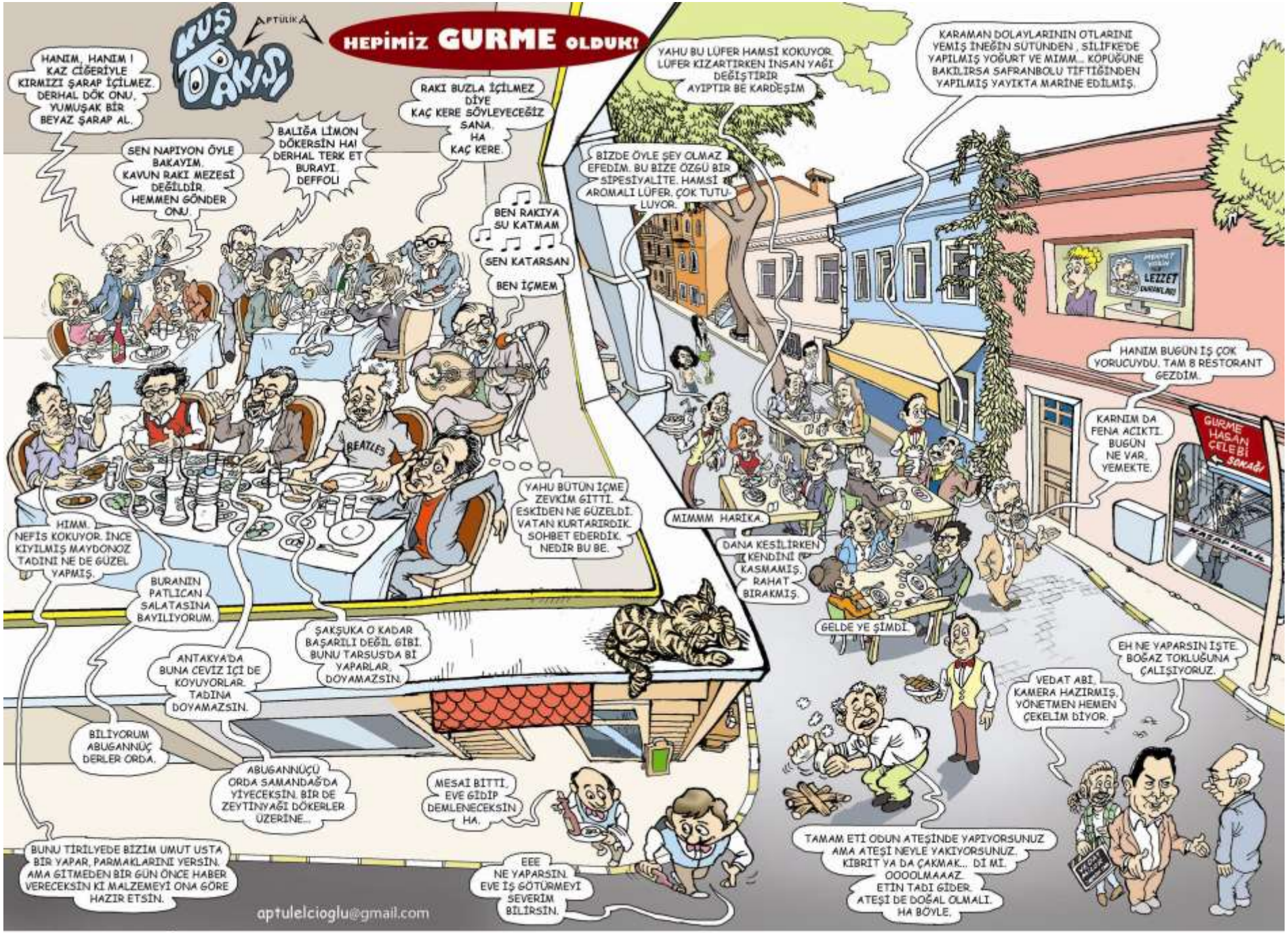
Mikrobiata

Beyin yerine BAĞIRSAK

Hatta ikinci beyin = BAĞIRSAK







Sol. Gazete'nde 11 Kasım 2012 tarihinde APTÜLİKA'nın Kuş Bakışı Köyünden, izniyle izin alınarak yayınanı olmuştur.

EVEET.. NE İSTEMİŞTİNİZ?
BANA BİR TAGLIATELLE LÜTFEN.
BİR SPAGETTİ
BEN TORTELLİNİ İSTİYORUM
BANA DA DÜDÜKLÜ MAKARNA LÜTFEN.

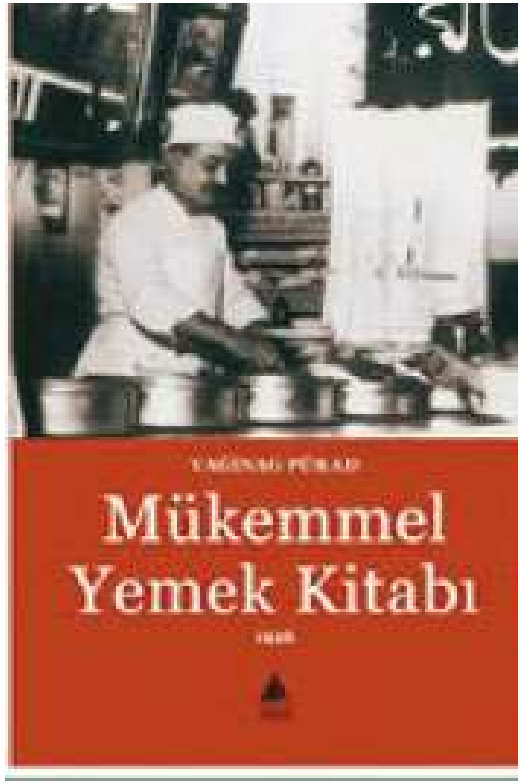
Güzel Ülkem Benim ….

Gaziantep’te bir lokanta kasası

SONUÇ YERİNE

«İnsan hayatı yemek ve içmekle kaim olduğu için yemek pişirmeyi öğrenmek herkes için büyük bir saadettir.»

Vaginag Pürad'ın 1926 yılında İstanbul'da Ermeni harfleriyle Türkçe yayımladığı 'Mükemmel Yemek Kitabı'ndan…



1.) Mutlaka pazara gidilecek. Çocuklarda bu pazar mevzuuna zaman zaman eşlik etmeli.
2.) Mecbur kalınmadıkça ambalajlı hazır yemekler evlere sokulmayacak
3.) Sebze ve meyveler mevsiminde tüketilmeli. Aralık ayının ayazında ruhsuz domates ve plastikimsi biberlerle menemen yapmaya girişilmeyecek.
4.) Evde yoğurt ve ekmek yapılacak. «Kapitalizme karşı böyle mi mücadele ediyorsunuz?» türünden densizliklere itibar edilmeyecek.
5.) Her hanenin, bir kasabı ve balıkçısı mutlaka olmalı.
6.) Tavuktan tantuni ya da İskender gibi taklit ürünlere asla itibar edilmeyecek.
7.) Yüzde 100 ithal ürün olan 'kahve' nin karton kovalarda servis edildiği; …dünyası, denizi, sarayı ve ….. Kahvecisi ile yabancı kahve zincirlerinden uzak durulmalı.
8.) Özellikle Cumhuriyetin Kalbi, Devrimin Başkenti AnGara'da peşisıra açılmakta olan midye ve boyozculara ve 'kumruculara' ihtiyatla yaklaşılacak.
9.) Hangi metotla olursa olsun; kızartma, buğulama, ızgara, çıtlatma vb denizin mübareği her türlü balığa pul biber serperek balıkların haysiyetiyle oynanmayacak. Aksi halde, erken hasat soğuk sıkım zeytinyağına motor yağı katmış gibi oluruz.
10.) İtalyanlar nasıl cucina powera (**fakir mutfağı**), cucina populare (**halk mutfağı**) kıskançlıkla sahip çıkıyorlarsa bizlerde geleneksel mutfaklarımıza azami özeni / önemi göstermeliyiz…

Sabrınız için sizlere teşekkürler...

Ahmet Nedim Attila, Vecdi Seviğ, Dr. Vedat Milor yazı ve kitaplarından da esinlendim / yararlandım.