

Yayın Adı Cumartesi Milliyet
Referans No 18578700
Renk Renkli

Yayın Tarihi 09.06.2012
Etki Olumlu
STxCM 237,00

Küpür Sayfa 1
Tiraj 139092

CUMARTESİ



Milliyet

9 HAZİRAN 2012



"Bu kitaba annemin sini pidesi vesile oldu"

■ Nereden aklınıza geldi böyle bir kitap yazmak?

Annemin sini pidesi yüzünden oldu. Bir gün bir şurpriz yaparak, sıcak sini pidesini bize gönderdiğinde, yoğun bir çalışma halindeydik. O sıcaklık, o mis gibi koku öyle bir sarıdı ki mutfağı, bizim ailede onu sadece annemin

yapabildiği aklıma düştü. Sini pidesi Ödemiş (Küçük Menderes Havzası) yöresinin ve bizim ailemizin geleceksellesmiş için hiç denememiş, tarifini bir köşeye yazmamıştık bile. O an panjere kapıldım ve tarifi hemen kaydetmek istedim.

Güler Sarıgöl Köymen anneden kıza emanet edilen yemek tariflerini ve onların hikayelerini "Annesinin Kızı" isimli kitapta topladı

Buyrun sıkılmayın, geri durun sokulmayın*

Kitapta tarifi yer alan lezzetlerden biri de Aliye Alkin'in kızı Sinemiş Alkin'a bıraktığı Çerçez Lokması.



GÜLİZ ARSLAN
gulizarlan@gmail.com

Kırmızı bir yemeni deseni ile süslü bir kitap. İçindeki kitap ayrıncıdan minicik bir oya sallanıyor. Grafik tasarımcı Güler Sarıgöl Köymen'in "Kızlarına eli veren tüm annelere ve onların kızlarına" ithaf ettiği "Annesinin Kızı" isimli kitap iki bölüme ayrılıyor. İlk bölümde Köymen'in "Anne eli değince bir başka oluyor" dediği tarifler yer alıyor. Yanlarında yemeği anne eli değmiş kıvama yaklaştıracak ipuçları yer alıyor. Aralarda hikayeler, anılar, mutfağı ve pazara dair tavsiyeler... Sayfaların kenarlarında da Köymen'in annesinin çok kullandığı "Artsın eksilmesin, taşsın dökülmesin", "Aklımda duracağına karmında dursun" gibi atasözleri... İkinci bölüm başka anne-kızların tariflerine ayrılmış. Siyah-beyaz fotoğraflara iştah açan yemeklerin fotoğrafları eklenmiş. Sonuçta ortaya el emeği, göz nuru yemekli bir hatıra defteri çıkmış.

■ Böyle bir kitap hazırlayacağınızı annenize paylaştığınızda ne tepki verdi?

Çok duygulandı. Aslında bir kitap fikriyle başlamadım. Annemin tariflerini sadece kendime kaydetmek istedim. Grafik tasarımcılık olan mesleğimin dürtmesiyle kitap gibi olmaya başladım. Tarifleri kaydederken sayfaları tasarlamaya, amatörce fotoğrafları çekmeye giriştim.

"Hâlâ annenin gönderdiği yemeklerle sofrayı kuruyorsun!"

■ Yemek yapmayı ondan mı öğrendiniz?

Annemin sayesinde mutfağına giremeyen iki kardeşle birlikte. Annelerimizin ev içinde sıkı kalmış emeğini görüp çalışma hayatına adım atmamızı isteyen kızlar olarak pek de mutfağına ilginç olmadık. Ama tabii ki anneme yardımçı olmuştuk ve mutfağına onu çok izlemiştik. Bir gün bir arkadaşım "Hâlâ annenin gönderdiği yemeklerle sofrayı kuruyorsun!" dediğinde fark ettim ki o her zamanki özveriyle hayatımızı kolaylaştırıyor, biz de günlük yorgunluklar nedeniyle hemen hazır gelen yemeklere evet diyoruz. Bir gün sokaktaki satıcıdan çınar (cam mantar) aldım ve eve geldim. Nasıl yapıldığını bildiğim halde telefonda annemden tarif aldım. Piştikten sonra tattım, hemen annemi arayıp "Anne, aynı senin yaptığın gibi oldu!" dedim. Kendince rishtimü ispatlamıştım artık. Günün, ev mutfağına pişen her türlü yemeği sorarsanız püf noktalarını öğrenip kendi mutfağımda yapmaya başlamıştım.

■ İlk bölümde annenin tarifleri, ikinci bölümde ise başka anne-kız hikayeleri ve tarifleri yer alıyor. Bu bölümde yer alan kişileri daha önceden tanıyor muydunuz?

İkinci bölümü 40 kızla paylaştım. İstediğim, annemin her zaman kurduğu sofraları komsularıyla paylaşması gibi bir duyguydu. Yıllar içinde kurduğum sahici dostluklardan mutfağına anne hikayeleri olduğunu bildiğim kişileri seçtim.

■ Tariflerin hazırlanmasında yerel deyişler yer alıyor. Onların içinden sizin en çok kullandığınız hangisi?

Annem hayatımız boyunca bu deyişlerle konuştu. Tariflere eşlik eden öyküleri oluştururken bu deyişler kendiliğinden aklıma geldi ve mümkün olduğu kadar öykü ve tarife göre eşleştirmeye çalıştım. Annem kadar olmasın da ben de sıklıkla kullandım hepsini... Ancak en çok kullandığımız sanırım: "Buyrun sıkılmayın, geri durun sokulmayın!" ■

* "Ödemiş yöresinde sıkça kullanılan keyifli bir sofrayı kurduğunda, evsahibi tarafından misafirlere yemeğe davet eden espirilli bir deyiş."