

Bu hafta birbirinden yetenekli üç insandan, üç farklı ve güzel haberim var. İlki, rengârenk, coşkulu bir İstanbul Yahudisi Recca Delişon'un 2010'da hazırlayıp pişirdiği, demlene demlene ancak 2015'te yayımladığı kitabı 'Reca'nın Mutfağı'. İkincisi, gurur duyduğumuz restoranlardan Lokanta Maya'nın kurucusu Didem Senol'un 'Biraz Maya, Biraz Gram'ı. Üçüncüsüyse müjdeli bir haber: Mehmet Gürs'ün Mikla ile San Pellegrino'nun dünyanın en iyi 100 restoranı listesine girmesi. Bu topraklardan beslenen, bu çeşitlilikle var olan bir restoranın böyle bir sıralamaya girmesi, arkası takır takır gelecek yeni bir yolculuğun başlangıcı.



**Refika Birgül**  
rbirgul@hurriyet.com.tr



'Reca'nın Mutfağı'ndan sakızlı muhallebi



**Günlük gibi okunası  
Tekrar tekrar bakılması**

Karaköy'deki Lokanta Maya 5 yaşına girdi. İlki uc sene evvel Şişhan'de açılan Gram, ikinci subsünü bu sezon Maslak'ta açtı. Bu lokantaların arkasındaki isim Didem Senol Tiryakioğlu yerel malzeme kullanarak kaliteli bir çizginin altına düşürmeden sürdürebilen, iyi yemek dengisini kurmuş özel insanlardan.

Yeni kitabı 'Biraz Maya Biraz Gram'ı elime aldığımda memleketim adına gururlandım! Tarifler güzel kolaylıkla yapılabilir. Kitabı bir günlük okur gibi, zevkinize göre keyifli çıkara çıkara okuyabilirsiniz. Didem, yaptıklarını güzel sade, hiç bilmeyenim de anlayabileceği şekilde aktarmış. Fotoğraflarda şifalı Orhan Cem Çetin imzası olması, kitabın sadece midenize değil gözünüze de hitap ettiğine dair bir ipucu.

## Farklı renkleriyle İstanbul mutfağı

Recca Delişon'un hikâyesi ve tariflerle sayfa sayfa zevkle ve merakla okuduğum kitabı 'Reca'nın Mutfağı'. İstanbul'da yaşayan renkli bir Yahudinin mutfağı hakkında. Sadece yahudi yemekleriyle sınırlı değil. Bunun adetteler, pişirme tekniklerini de bulmak mümkün. "Alışıldık bir yemek kitabı yazma fikri bana yavan gelirdi. Yok efendim başta süs, sonra çorbalı, salatalar, derken etler, tavuk yemekleri, balıklar, sonunda tatlılar... Perhizde 'sabahları kibrit kutusu kadar beyaz peynir' der gibi" diyor Recca. Gece gündüz mutfağıla basır nesir olunca elkeri lezzetli insanı gözünden tanımlıyor insan. Recca'nın da el lezzeti, insanlığı, vericiliği, hayatının ve ailesinin katmanlarından geliyor. Evet, tariflerinde margarin kullanması



bir anda "Nayır, n'olamaz" dedirtiyor. Fakat 1950'lerden 2010'lara kadar arsız niteliği olan bu kitabın, dönemin popüler malzemesi margarinin basıncı yapması pek mantıklıdır. Borekçilerin kayır kayır olmasındaki sırlardan biri gibi görünün margarin yerine sade yağ da aynı gu-

zelliği verir. Kitabın hem tasarımı hem fotoğrafları çok güzel. Kamica pırasadakı en ferah, dolu dolu, samimi kitap. Proje koordinasyonunu kızı yürüttümsü, tasarımı İbra Demetgül ve Deniz Dalkoran'ın fotoğraflarına bu sayfada astına olduğumuz Bahar Kitapçı'nın ellerinden çıktıs.

### KİTAPTAN...

"6-7 Eylül 1955'te gayrimüslimlerin dükkanlarına ve evlerine yapılan saldırılardan hemen herkes etkilenmişti. Eniştem ve babamın islettiği bir gömlek mağazası vardı. Olaylar sırasında babamın benzer is yaptığı Musla ve Malayya Kurt hamalları kol kola-



**Reca'nın Mutfağı**  
**Recca Delişon**  
**Okuyanus Yay.**  
**304 sayfa, 70 TL**

grip babamın mağazasının önünde durmuş. Mağazayı yağmalatılmamak için ellerinden geleni yapmışlardı. Annem ve babam: hiç istemedikleri halde haralı gitmeye karar verdiler. Babam buna rağmen hep Türkiye özlemine yapıp tuttuğu. Biz hep Atatürk sevgisiyle büyüdük. Bu topraklara kıymetini bilmek lazım dendi.



**Annesi İsviçre babası Türk Mehmet Gürs, Mikla'yı İskandinav ve Doğu Kültürleri arasındaki kontrasttan yarattı.**

## Ve nihayet Dünyanın en iyi 100 lokantasında bir Türk

"Dünyanın en iyi restoranlarını seçen birçok kurum, yarışma var. Michelin rehberi ve San Pellegrino'nun seçtiği aralarından en bilinen, en güvenilir olanları. Bu listelerde bugüne kadar Türkiye'den ya da Türk mutfağından tek bir lokanta yoktu. Mikla'nın bu listeye 96'ncı sıradan girdiğini düşünce ne kadar sevdiğimi, mutlu ve gururlu olduğumu anlatamam. Hani tencereye mısır tanelerini koyduktan sonra önce bir süre beklersiniz, sonra ilk 'pit' sesini duyarsınız ya... Bu, arda gelecek mısır patlama seslerinin ilkidir. Mehmet Gürs, 'ilk'

fazlasıyla veren bir isim. Bu alanda araştırmalara ilk başlayan, heyecan ve dinamizmi kaybetmeyen, yeni yetisen seçler için elinden geleni yapan, restorançılık sanatını iyi bilen, ona zaman ve finans sağlayacak modeli sakın bir şekilde oturtan, memleketine faydalı işler yapan bu özel insanın 'ilk' olması işte bunlar yüzünden önemli. Tour de France bisiklet yarışında tavşanlar vardır. Takımı adına en onkê gider ve hava-yı yaratlar. Yarılıms havada arkadaşları bisikletçilerin ilerlemesi çok daha kolay ve az yorucu olur. Tavşanlara çok ciddi efor harcandıktan kimi zaman yarış bitiremezler. O hava-yı yarınlardan Mehmet Gürs'ün, nefesi yetip ipi göğüslediği için ayrıca mutluyum. Rahmetli Tuğrul Şavkay da yu-