

Keyifli Okumalar Dileriz

Binlerce kategoride milyonlarca PDF e-kitap, ders kitapları, dergiler ve romanlara platformumuz üzerinden ücretsiz ulaşabilirsiniz.

RESMİ WEB SİTEMİZ

<https://rantey.org>

Yedek ve Duyuru Kanallarımız

Sitemize erişim engeli gelmesi veya adres değişikliği durumunda aşağıdaki kanallardan güncel giriş adresine erişebilirsiniz:

- Telegram: <https://t.me/birkitapbir>
- WhatsApp Kanalımız : <https://whatsapp.com/channel/0029VbDHv8uE50Us4lvMoc0Y>

TAZESİ

MAKBULDÜR

PROF. DR. ARMAN KIRIM



ARMAN KIRIM'IN KİTAPLARI

(1984)- PATENTS AND ECONOMIC DEVELOPMENT
(UEA YAYINLARI, İNGİLTERE)

(1984)- TÜRKİYE İMALAT SANAYİİNDE
TEKNOLOJİK DEĞİŞİM (TOBB YAYINLARI)

(1989)- TÜRK HAZIR GİYİM SANAYİİNİN
YENİDEN YAPILANMA GEREKLERİ
(FRIEDRICH EBERT YAYINLARI, İSTANBUL)

(1993)- MALİ RİSK YÖNETİMİ (MONOGRAF)

(1988)- YENİ DÜNYADA STRATEJİ VE YÖNETİM
(SİSTEM YAYINCILIK, İSTANBUL)

(2001)- STRATEJİ VE BİRE-BİR PAZARLAMA (CRM)
(SİSTEM YAYINCILIK, İSTANBUL)

(2001)- AİLE ŞİRKETLERİNİN YÖNETİMİ
(SİSTEM YAYINCILIK, İSTANBUL)

(2002)- FARKLILIĞINIZI ÖLÇEBİLDİĞİNİZ AN...:
KURUMSAL BAŞARININ YOL HARİTASI
(SİSTEM YAYINCILIK, İSTANBUL)

(2002)- ARMAN HOCA'NIN DÜNYA MUTFAĞI
(SİSTEM YAYINCILIK, İSTANBUL)

(2003)- MOR İNEĞİN AKILLISI:
İŞİNİZİ FARKLILAŞTIRMANIN KİTABI
(SİSTEM YAYINCILIK, İSTANBUL)

(2004)- TAZESİ MAKBULDÜR
(GALATA YAYINLARI, İSTANBUL)

TAZESİ MAKBULDÜR

PROF. DR. ARMAN KIRIM



Galata: 425

TAZESİ MAKBULDÜR
Prof.Dr. Arman Kırım

Kapak Tasarımı: Hülya Çamurdan

© Bu kitabın bütün yayın hakları **Sistem Yayıncılık A.Ş.**'ye aittir.
Yayınevimizden yazılı izin alınmadan kısmen veya tamamen alıntı yapılamaz,
hiçbir şekilde kopya edilemez, çoğaltılamaz ve yayınlanamaz.

Sekizinci Basım: Mart 2004/İstanbul – 1.000 adet
ISBN: 975-322-325-0

Dizgi: Zehra Doğan
Basım: Kurtiş Matbaacılık
Cilt: Güven Mücellithanesi

GALATA, BİR SİSTEM YAYINCILIK VE MAT.SAN.TİC.A.Ş. KURULUŞUDUR

Yayın ve Dağıtım:

Tünel, Nergis Sokak, Sistem Apartmanı, No:4 80050 Beyoğlu/İstanbul

Tel: (212) 293 83 72 - pbx Faks: (212) 245 66 14

E-posta: galata@sistem.com.tr

web: <http://www.sistem.com.tr>

SİSTEM YAYINCILIK BAYİİ VE KİTABEVLERİ

SİSTEM KİTABEVİ : 859 Sok. No: 5/ A Köne/İZMİR
Tel: (232) 446 27 29-pbx Faks: (232) 446 75 67

SİSTEM KİTABEVİ : Üçkuyular Cad. No: 3 Azmakbaşı/BODRUM
Tel: (252) 313 11 67-316 43 04

ANKARA : Bilim Sanat Konur Sok. No: 11/ A Kızılay/ANKARA
Tel/Faks: (312) 418 75 22

Bu kitaptaki anılarda yaşamış olan herkese:

*Anneme, eski eşim Neşe'ye,
kızım Ceylan'a, oğlum Çağada'ya,
sevgili karım Yudum'a, bebeğim Leynep'e
ve arkadaşlarım*

*Abbas, Baldev, Cristina, Eleftheria, Iotiris,
Nigel, Francesca, Satish, Keith ve Calvin'e.*

Kitabımın yayınlanmasından önce okuyup bana değerli yorumlarını iletmek lütfunda bulunan PINAR Gıda Grubu Başkanı Sn. Ahmet Arsan'a ve kapak tasarımını yapan, TEQUILA\ ISTANBUL Reklam Ajansından Hülya Çamurdan'a teşekkür ederim.

İÇİNDEKİLER

Başlangıçlar

HERŞEY KALBURABASTI İLE BAŞLADI	11
YAĞI BOL LEZZETİ BOL	20
ETİ SENİN, KEMİĞİ BENİM	26
BAHARATIN DA TAZESİ MAKBULDÜR	31
GASTRONOMİK BAŞŞEHİR: ODTÜ	35
ENGLAND, MY ENGLAND	45
BURGER, BEZELYE, HAVUÇ VE PATATES	50
TÜRKİYE 1979	59
ASKER OLDUM HAVACI	65

Ara Sıcaklar

TÜRK-YUNAN DOSTLUĞU	72
İTALYA İLE TANIŞMA	78
SÖKE'NİN DE TAZESİ MAKBUL	85

Ana Yemekler

HİNT İNCİRİ	90
HİNT İŞİ, BUNU YAPAN İKİ KİŞİ	99
QU'EST CE QUE C'EST ? (THIS IS A BOOK)	109

VIVE LA FRENCH CUISINE	117
BUZLU RAKI	124
FIRINDA ALASKA	131
SAL YAPMA VE DİĞER MUTFAK TEKNİKLERİ	137
YILDIZLARIN ALTINDA	144
HERE COMES THE SUN (İŞTE GÜNEŞ AÇIYOR)	156
İSTİRİDYE, SİYAH TRÜF, FOIES-GRAS, SANTA BARBARA	167
FUGU, CANLI CİĞER VE TEKİLA SİNEKLERİ	180
THE RAIN IN SPAIN FALLS IN THE PLAIN (İSPANYA'DA YAĞMUR HEP OVALARA YAĞAR)	189
VİKİNGLERİ YAŞAMAK	199
MERHABA SEVGİLİ ÜLKEM	206
SALATADA SİRKE YA DA VİNEGRET SOS	213
ROMANYA, POLONYA, ÇEKOSLOVAKYA	218
PAD THAI	232
AMERİKAN MUTFAĞI: HAMBURGER İLE BİFTEK?	242
NOBUYUKİ-SAN ANLATIYOR, ARMAN-SAN HABİRE HESAP ÖDÜYOR	253
PENNE ALLA TURCA	269

Tatlılar ve Acı Kahve

AMA KALBUR BİLE KALMADI	281
-------------------------	-----



HERŞEY KALBURABASTI İLE BAŞLADI



*S*ize anlatacaklarım, çok uzun bir öğrenmenin hülâsası. Bu öğrenme, insan yaşamının kalitesinin güzel ve farklı olanların farkına varmakla ilişkili olduğu düşüncesinden yola çıkarak başlanmış olan bir serüven aslında. Bu savım ne kadar doğrudur bilmiyorum ama ben hayata böyle bakmayı seçtim. Üstelik seçimim yanlış bile olsa artık yapacak fazla birşeyim yok; çünkü yaşananlar yaşandı, yıllar geçti. Ayrıca, bu seçimimden ve öğrendiklerimden son derece de mutluyum ve kalan günlerimi de aynı bakış açısı ile yaşayabildiğimce çok doldurmayı arzuluyorum.

Her şey gerçekten kalburabastı ile başladı. Ömrümde ilk kez pişirdiğim bir şeydi kalburabastı, aşçılığa attığım ilk adımdı. Şimdi geriye doğru düşününce bu çok doğru bir başlangıç noktası sayılmazdı; ama zaten bu 'yemek ve mutfak' merakım da bir tercihten değil, bir zorunluluktan doğmuştu. Bir bayram sabahıydı, galiba Ramazan Bayramı. O yıllar yatılı olarak okuduğum okuldan bir sevinç ile Söke'ye gelmiş ve bayramı özleme hazzını her an dolu dolu içime sindirmiştım.

Çok güzel şeylerdi bayramlar. İnşallah yakında tekrar öyle olurlar. Dağılıp bir yerlere gitmek için değil, toplanıp bir araya gelmek için bir bahaneydiler. Küsler de gerçekten barışırdı. Nereden biliyorsun diyeceksiniz. Babam son derece geçimsiz bir adamdı ve her bayram geldiğinde küs olduğu bir dizi insan olurdu. Özellikle de rahmetli Hüsniye teyzemin kocası Ali enişte ile hep dargın olurlardı. Ama bayram geldiğinde mutlaka onlara ziyarete gitmek zorundaydık. Büyüklelerimizdi onlar, ne de olsa. Yani herkes bize gelir, biz de herkese giderdik.

Ben bunun önemini İngiltere’de yaşadığım yıllarda, onların Christmas (Noel) zamanındaki hazlarını, biraraya gelme isteklerini ve her Christmas gecesi tüm ailenin aynı sofraya başına oturup birlikte dua ettikten sonra hep beraber yiyip içmelerini, sohbetlerini, paylaşımlarını görünce daha çok anladım. Benim de iyi arkadaşlarım olmuştu orada yaşadığım yıllarda. Christmas geceleri dışarıda yaşanan hayat neredeyse tamamen durur, yaşam evlerin içine doğru yön değiştirirdi. Ben de hep bir garip ve yalnız hissederdim kendimi bu günlerde. Oysa karım ve minik kızım yanımda olurlardı. Bir gün bu mahsunluğumdan bahsetmişim arkadaşlarla bir sohbet sırasında. O günü izleyen ilk Christmas gecesi bir İngiliz arkadaşım, Keith, bizi ailesi ile beraber yiyecekleri Noel yemeğine davet etmişti. Ve ben ömrümde ilk kez bir hristiyan ailesi ile gerçek bir Noel yemeği yiyecek, tüm geceyi onlarla sohbet içinde geçirecektim.

Bunu izleyen diğer yıllarda, artık ailenin bir parçasıymış gibi her Christmas’ta biz de Keith’in ailesinin her ferdi için hediyelerimizi alır, onlara gider ve onların bizler için aldıkları hediyeleri sevinçle açar ve deliler gibi içer olmuştuk. İşte ben en çok bu gecelerde bayramlarımızın yitip gitmesine içerleyip, gizli gizli ağlamışımıdır. Ve sonra hep düşünmüşümdür, insan elindeki böyle bir hazineyi nasıl göz göre göre

yok eder diye. Özellikle de yıllar içinde Amerikan ailelerini de daha yakından tanıyıp onların böyle dönemlerde tüm aileleri ile nasıl bir sevgiyle kucaklaştıklarını gördükçe içerleme duygum özlemleri bir kıskançlığa dönüşmüştü giderek. Bugün samimi inancım o ki, tüm ulus olarak bayramlarımızın yeniden eski ve geleneksel niteliklerine kavuşması için topyekun bir girişim başlatmalıyız. Çocuklarımızın da, bizlerin yaşadığı o güzellikleri hissederek büyümelerini sağlamalıyız. Bu da bence “nerede o eski bayramlar” hayıflanmasıyla olacak bir şey değil. Toplumsal bir ‘bayramları yaşatma’ girişimi başlatmalıyız.

Bir de şunu düşünüyorum hep: eski bayramların nasıl olduğuna dair anılarımız galiba genelde İstanbul kökenli oluyor. Direklerarası, Feshane falan gibi şeylerle hatırlanıyor bayram önceleri. Memleketin diğer yerlerinde bayramlar daha mı farklı yaşanırdı, doğrusu bilmiyorum. Ama benim doğup büyüdüğüm yerlerin adetlerini dün gibi hatırlıyorum. Ben Söke’de doğdum. Hani şu Aydın’ın kazası, Kuşadası’nın ağabeyi, İzmir’in yakın komşusu, toprakları bereketli olan Söke’de. Çok hoş, çok medeni, sıcacık atmosferi olan samimi bir yerdi Söke. Çocukluğumun kışları burada, yazları ise Kuşadası’nda geçti. Söke’nin nüfusu 35,000, Kuşadası’nınki ise 7,200 kişiydi.

On yaşıma gelince de (1965), Bornova’daki İzmir Maarif Koleji’nin sınavını kazanıp yatılı olarak oraya gitmiştim. İngilizce dilinde eğitim yapan cennet gibi bir yerdi Maarif Koleji. Şartlar, o devire göre emsallerinin hepsinden daha uygardı. Örnekleseyim. Hazırlık sınıfına başladıktan sonra evci çıkıp Söke’ye gittiğim ilk hafta sonu, İzmir’de başka okullarda yatılı okuyan diğer arkadaşlarla buluşmuştuk, ilk izlenimlerimizi paylaşmak için herhalde. Birisi bana dönüp, büyük bir hayranlıkla, “Arman, sizin okulda yemekhanedeki masalarda herkes için ayrı birer su bardağı veriyorlarmış, doğru mu?”

diye sormuştu. Ben de “daha başka nasıl olabilir” diye, sorusuna soruyla yanıt vermiştim. Onların okulunda her masada bir sürahi ve sadece tek bir bardak bulunurmuş ve masada oturan sekiz öğrenciden her biri bu aynı bardağı kullanırmış.

Geriye doğru baktığınızda çok da şaşırmıyorsunuz bu duyduğunuza. Fakir insanlardık o zamanlar. En zenginimiz zenginliği bile bugünle kıyaslayınca komik kalıyordu. Belki daha mutlu ve daha az kaygılı hayatlar sürüyorduk ama, aslında genel olarak yoksulduk. Karın doyurmak için insanlar azıcık etin yanında bol miktarda buğday ürünleri tüketiyorlardı: ekmek, erişte, kus kus, makarna, bulgur pilavı, tarhana çorbası, un çorbası, börek. En lüks düğün yemeği bile yine buğdaydan yapıldı: keşkek. Aslında hepsi ekmeğin türevleri. O yüzden de bizim Ege’de ‘yemek yemek’ fiili, ‘*ekmek yemek*’ olarak kullanılırdı. “Ben eve ekmek yemeğe gidiyorum” demek, aslında yemek yemeye gidiyorum demektir. Çok uzun yıllar sonra öğrendim ki, en temel doyurucu gıda ürününün adı ile yemek yeme fiilinin özdeşleşmesi sadece bize has bir şey değilmiş ve başka fakir ülkelerde de benzer terimler kullanılıyormuş. Örneğin Çin’de ve Tayland’da da ‘*pirinç yemek*’, yemek yemek anlamına geliyormuş.

Toplum olarak yediklerimizin çeşidi az da olsa, yine de doğru şeyler yiyorduk ve doğru şekilde yiyorduk. Herşeyin en doğal olanını, en taze olanını kullanıp, en doğal yöntemlerle, örneğin mahallenin odun fırnında ya da mangalda ağır ateşte pişiriyorduk. Yağlarımız da doğaldı: ya sade yağ, ya tereyağı ya da zeytinyağı kullanıyorduk. Başka tür bir yağ zaten bilmiyorduk. Mamul yiyecekler sıfır numara makarna (spagetti), düdük makarna, un, bisküvi ve çukulatadan çok daha öteye gitmiyordu. Kullanacağımız hemen hemen pek çok şeyi kendimiz hazırlıyor, kendimiz pişiriyorduk. Örneğin kek, evden başka hiç bir yerden temin edilemiyordu.

Bayramlarda tatlılarımızı da kendimiz yapıyorduk. Hazır tatlı satan tatlıcılar vardı ama o yıllarda bile hilekarlık bu esnaf arasında had safhadaydı. Tatlısına göre, ceviz yerine daha ucuz olan fındık kullanırlar, şerbet için doğal şeker yerine glikoz koyarlar, sade yağ yerine margarin, hindistan cevizi olarak da en ağır kokulu ve bayatlamış olanı tercih ederlerdi. O yıllar bizim oralarda Zeki İnal'ın mis gibi baklavaları bulunmazdı. Ayrıca da, eğer bayram sabahı çarşıdan satın aldığınız bir tatlıyı eskaza gelen misafire ikram ettiniz mi, misafir daha sizin evden çıkıp sokağı dönmeden, ne kadar tembel ve iş bilmez bir insan olduğunuzun dedikodusu tüm kazaya yayılırdı. Tatlıyı evde yapmamak konuklara saygısızlık addedilirdi.

O yüzden tatlı yapmalıydınız, iki eliniz kanda bile olsa. Ama o bayram sabahı annemin değil tatlı yapmak, bir bardak su koyup içecek hali bile yoktu. Harıl harıl çalışıyordu, müşterisinin elbisesini sabaha yetiştirmek için. Annem Kız Enstitüsünde hocaydı; nakış, dikiş, moda, yemek falan gibi dersler öğretiyordu. Babam varlıklı sayılabilecek bir adamdı ve o devrin tipik bir Türk erkeği olarak annemin çalışmasının gereksiz olduğunu düşünür ve bu konuya bazan göz yummakla birlikte eşref saati gelince fena halde karşı çıkardı. Annem ise, becerilerini ziyan etmek yerine bunları kullanarak, en azından bazı harcama konularında kimseye muhtaç olmak istemeyen modern düşünceli bir kadındı. O zamanların kadınlarının pek çoğu aslında modern düşünürdü. Yani bizimki istisna değil, olağan bir durumdu. Oldukça da yetenekliydi ve o yüzden de terzi olarak çok iyi bir piyasası vardı. O vakitler hazır giyim diye bir şey daha henüz icat edilmemiş olduğu için, hem erkek hem de kadın elbiseleri bir tek terzi tarafından dikilirdi. Beymen şirketi de daha kurulmamıştı. Ama her piyasada olduğu gibi, bizim Söke'de de yüksek fiyata iyi elbiseler giymek isteyen insanlar vardı.

İşte annem piyasanın bu boşluğunu doldurur ve az sayıda ama fiyatlı terzilik yapıp, çok fazla çalışmadan güzel para kazanırdı. Ama bu işi kocasından gizli yapmak zorunda olduğundan, yine de uyku saatlerinden fazlaca ödün verirdi.

Terzilik zor zenaat. Bu elbise denen şey, eğer işin acelesi varsa aksilik görmeden bitmez. Özellikle de bayramlık elbiseler bayram gününden önce ne yapsanız yetişmez. Bayram sabahı beyaz peluş kağıt içine sarılı çok elbise götürdüğümü hatırlarım, babamdan gizli.

Neyse, işte o hiç bitmeyen elbiselerin yetiştirilmeye çalışıldığı uykusuz bayram sabahlarından biriydi. Evimiz büyük ve bahçeli bir evdi. Mutfak da aynı oranda çok büyük bir mutfaktı. Bir kenarında ‘Şakir Zümre’ marka emaye kaplı döküm bir kuzine, etrafında divanlar, bir başka köşede dikiş makinası, buzdolabı ve yemek masasının olduğu gerçekten ferah bir mekandı. Zaten hiç bir bayram arifesi gözüme uyku girmezdi ya, o sabah bir türlü uyuyamamıştım. Saat dört gibi kalkıp aşağıya, annemin yanına indim. Harıl harıl çalışıyordu. “Annecim, sana yardım edeyim” dedim. “Eğer yardım edeceksen şu tatlıyı yapıver de sabaha rezil olmayalım oğlum” dedi. “Ne tatlısı” dedim. “Kalburabastı” diye cevap verdi. Evet, her zaman yemekten büyük bir zevk almıştım ev yapımı cevizli kalburabastıyı ama böylesi sofistike bir tatlıyı yapabileceğimi aklıma hiç bir zaman getirmemişim.

Annem bir yandan makinada dikişini dikiyor, bir yandan da tatlıyı nasıl yapacağımı tarif ediyordu. Dört bardak un al, içine bir bardak kabartma tozu koy, hep birlikte elekten ele ki un havalansın ve daha iyi kabarsın. Sonra unun ortasına bir havuz yap ve içine bir yumurta ile bir bardak süt ve iki bardak zeytinyağı ile yarım bardak şeker ilave et. Ellerinde yoğur! Ellerimle? Hayatımda hamur ellememiş bir çocuğum ve sadece oniki yaşındayım. Üstelik o yıllar, hani şimdi

televizyonlarda yemek programı yapan kişilerin ellerine tak-tıkları beyaz renkli ‘hemeroid kontrol eldivenleri’ var ya, on-lar da daha henüz icat olmamış.

Ne yaparsın, anneme yardım etmeliyim deyip hayatımın ilk hamur karıştırma işlemine başladım. Hamur ‘kulak me-mesi’ kıvamına gelince, kilerdeki kalburu getirmemi söyledi annem. Bu ‘meme’ konusunu tam olarak anlayamamıştım doğrusu ama gidip içerden kalburu getirdim. Kalbur, delik-leri daha iri ve dörtköşe olan yuvarlak ahşap kasnaklı eleğe verilen isim. Kalburu, tatlının üst kısmına şekil çizmek için bir baskı yapma aleti olarak kullanıyorsunuz. Yani, bir mik-tar hamur alıp elinizde yuvarlayarak top haline getiriyorsu-nuz; sonra bu topu kalburun telleri üzerine koyup bastırarak yassılaştırıyorsunuz. Böylece tellerin izi hamurun bir yanın-da çıkarken, diğer yandan hamur yassı hale geliyor. Tam or-ta yerine ceviz içi koyup elinizle kapatıyor ve bir tepsi içinde fırına veriyorsunuz. Nar gibi kızarınca fırından alıp, önceden yaptığınız şekerli şerbeti tepsiye döküyorsunuz.

Elbiseler yetişti. Kalburabastı da bence çok güzel oldu. Her gelen misafire annem tatlıyı benim yaptığımı söyleyince iltifatlar bile gelmeye başladı. Bu hoş sözlerin ne kadarı yalan-dı bilmiyorum ama beni gerçekten çok gururlandırdı. Demek ki birşeyler yarattığın zaman insanların hoşuna gidiyormuş ve taltif oluyormuşsun. Ne kadar güzel. Hele yemek yapınca özellikle hanımlardan bir başka şekilde latif laflar duyuyor-muşsun. Demek ki sohbet başlatmak, muhabbeti ilerletmek ve hatun kişilerle yakınlaşmak için iyi bir yol bu. O zaman ben bu yolda ilerlemeliyim. Yemek yapmayı öğrenmeliyim. Sadece kalburabastı değil, daha nicesine vakıf olmalıyım.

İşte bu çocuk düşüncelerimle başlayan yemek yapma, yemek öğrenme ve mutfak kültürlerini tanıma deneyimim, dünyanın dört bir tarafını dolanarak bugünlere kadar geldi.

Bu öğrendiklerimi, yaşadıklarımı ve pişirdiklerimi sizinle paylaşmak istiyorum. Kimbilir, belki siz de bu sayede bir iki hoş sohbet başlatabilir, bir iki ülkeye daha farklı seyahatler yapabilir, bir iki tane farklı lezzeti deneyebilir, ya da belki benim anılarımda, kendi hayatlarınızdan kesitler bulabilirsiniz.



KALBURABASTI

1 bardak zeytinyağı veya eritilmiş tereyağı

1/2 bardak süt

1 paket kabartma tozu

1 yumurta

4 bardak un

1/4 bardak toz şeker

100 gr. dövülmüş ceviz içi

Şerbet için:

3 bardak su

2.5 bardak toz şeker

1/2 tatlı kaşığı taze limon suyu

Önce şerbeti hazırlayın: su, şeker ve limon suyunu bir tencere içine koyup, orta-yüksek ateşte beş dakika kadar karıştırarak kaynatın. Ateşten alın ve soğumaya bırakın. Şimdi kalburabastı yapımına geçebilirsiniz.

Un ile kabartma tozunu birlikte elekten geçirin. Büyük bir kap içine yağ, süt, yumurta ve şekeri koyup çırpma teli ile çırparak karıştırın. Elenmiş unu ilave edin ve yoğurup hamur haline getirin.

TAZESİ MAKBULDÜR

Bu hamurdan küçük hamur topları yapıp, bunları bir kalburun ya da tel süzgecin üzerine bastırarak yassılaştırın. Tam orta yerlerine çekilmiş cevizden koyup, hamurun iki ucunu birleştirerek kapatın. Yağlanmış tepsiye aralıklı olarak dizip, önceden 190°C ısıya getirilmiş fırında üstleri kızarıncaya dek pişirin. Fırından çıkarın ve daha önce hazırlayıp soğutmuş olduğunuz şerbeti üzerlerine gezdirerek dökün.



*Y*emek yeme alışkanlıkları ve tarzları, dünyanın her yerinde sınıf atlamanın ya da bir üst sınıfta olduğunu göstermenin etkili yollarından biri olagelmıştır. Bu olgu dün de böyleydi, bugün de böyle. Yıllar içinde sadece şekli, tarzları ve sofistikasyon düzeyleri değişti.

Örnek mi istiyorsunuz? Açın televizyonunuzu ve Sine-maTürk kanalı da dahil olmak üzere kanalları zaplayıp içinde zengin kızın ya da oğlanın yer aldığı eski bir Türk filmi yakalayınca orada durun ve yemek sahnesinin gelmesini bekleyin. 1960'lı veya 70'li yıllarda çevrilmiş olan bu tür herhangi bir Türk filminde zengin "fabrikatör"ün evinde döşenmiş olan sofraya baktığınızda şampanya kadehinde şarap, rakı bardağında viski içildiğini, oysa buna karşılık fakir kızın babasının mütevazı evlerinde ince belli çay bardağı ile rakı içtiği resmedilerek aradaki sınıf farkı vurgulanmaya çalışılırdı. Gerçekten de bir fark var ama bu fark yersiz ve bilgisizce kullanılan bardakların türünden kaynaklanıyor; yoksa sınıfların gerçek anlamda ayrılmış olmasından kesinlikle değil. Zira bardaklar farklı ama görgü düzeyleri hep aynı.

Ya da fakir gencin, zengin beyin evindeki ilk tanışma yemeği gözünüzün önüne gelsin. Yemekte tavuk vardır ve bu

tavuk genç adamın tabağına ‘bütün’ olarak sırtüstü konmuştur. Yanında da hiç bir şey yoktur: kocaman, tek bir ‘bütün’ rosto tavuk. Genç delikanlı da çatal-bıçak kullanmayı bilmez ya, işte bu aletlerle tavuğı yemeğe çalışırken tavuk tabaktan bir zıplayış, evin hanımının göğüs dekoltesine şak diye oturur. Gülüşmeler. Genç adam kıpkırmızı. Sizce acaba kimin daha çok kızarması gerekir? Delikanlının mı, yoksa koca tavuğı olduğı gibi tabağın ortasına koyup getiren zevatin mı?

Tam anlamıyla bir sınıf farkı göstergesi olmasa da, salata da sirke mi yoksa limon mu kullandığınız da, en azından bizim Ege bölgesinde sizin varlık seviyenizin ya da zımnı olarak varlıklı olup olmadığınızın bir işareti sayılırdı. Bundan otuz-kırk yıl evvel limon öyle her yerde kolayca bulunan ucuz bir emtia değildi. Buna karşılık sirke, dayanıklılığı ve üzümün bolluğı nedeniyle yaygın kullanılan ucuz bir mayhoşluk kaynağıydı. Bu yüzden de hali vakti çok iyi olmayanların salatalarında sirke kullanmaları çok doğaldı. Aynen “para kazanınca ben de Beymen’den giyinecem” hayali gibi, bu konuda da para kazanmanın göstergesi salata da limon kullanmak olabiliyordu. Özellikle Bayramlarda, arkadaşlarla gittiğim mahalle lokantalarında etraftaki masalarda oturan yeni yetme gençlerin, ceplerindeki bayram harçlıklarının verdiği özgüvenle salatalarını bir “limonlu” isteme halleri vardı ki görmeye değerdi.

Bugün bile hâlâ salatalarımızda sirke değil limon kullanmamızın kökenlerinde bence geçmişten gelen bu ezilmişliği aşma dürtüsü yatmaktadır. Oysa bugün artık biliyoruz ki en güzel salata soslarında limon değil sirke kullanılır. Ve hatta, salata sosunun Fransızca kökenli olup artık her dilde aynı şekilde kullanılmaya başlanan ismi “*vinaigrette*”tir (*vinegret*). *Vinegar* İngilizce’de, *vinaigre* ise Fransızca’da sirke anlamına gelen bir kelimedir. Batı dillerinde salata sosu kelimesi de sirkeli karışım anlamına gelecek şekilde bu kelimeden türetilmiştir.

Özetle, gurme mutfağında salata sosunda sirke kullanılır. Limon hiç kullanılmaz değil, zaman zaman kullanılır. Ama so-sa asıl lezzeti veren sirkedir.

Varlıklı olmanın mutfağımızdaki bir başka tezahürü ise kullandığımız yağın miktarı ve cinsiydi. Türkiye fakir bir ülkeydi ve bu fakirliği bundan yirmi yıl öncesine kadar hayatın her aşamasında görebiliyordunuz. Savaş sonrası yıllarda (ben görmedim ama) kendi yağımızla kavrulduğumuz ve yerel ürünlerle oluşturduğumuz bir mutfakta yediğimiz bir dönem yaşadık. O yıllar soğuk yemekleri zeytinyağı ile ve sıcak yemekleri de tereyağı ile yapardık. Zira bunlar yerel üretim mahsulleri idiler. Ama sıcak yemekleri neden zeytinyağı ile yapmazdık ve illa ki bir katı yağ kullanmak zorundaydık, bunun nedenini hiç hatırlamıyorum. Hatta bugün bile bu alışkanlığın son derece yaygın bir halde sürmekte oluşuna hayretler içinde bakakalıyorum.

Sıcak yemeklerde tereyağı kullanılması adeti nedeniyle yemeklerimiz yeterince(!) yağlı olamıyordu çünkü tereyağı nispeten pahalı bir malzemeydi. Zeytinyağı kullanarak sıcak yemek yapmak ise ancak Girit göçmeni 'bilgisiz'(!) insanların işi olduğundan, bu malzeme bol olsa bile bu amaçla kullanmak kimsenin yanaşmak istemediği bir seçenek olurdu. Oysa bilmezlerdi ki, dünyada kalp hastalıklarının en az görüldüğü yer Girit'dir. Bunun sebebi de büyük ihtimalle Girit'lilerin zeytinyağı kullanmalarıdır.

İşte tam bu yıllarda ve bu ikilemin tam ortasında ülkemizde olağanüstü bir şey oldu. Türk ev hanımının hayatını kurtaracak ve Türk yemeklerine ondan sonraki yıllarda bol yağlı ünvanını kazandıracak bir mucize aniden beliriverdi: Vita yağı. Hem ucuzdu, hem de buzdolabı gerektirmiyordu. Bu çok önemli bir özellikti. Zira o zamanlar buzdolabı çok az faninin evinde bulunurdu ve bunlar da genellikle salonlarda,

üzerlerinde dantel ve bir kolonya şişesi ile bir dekorasyon objesi şeklinde boy gösterirlerdi. O nedenle de tereyağını muhafaza etmek çok zahmetliydi. Önce ayranını alacaksın, sonra soğuk su içinde küpte ve tel dolapta bekleteceksin ve gene de tam anlamıyla koruyamayacaksın, falan filan.

Oysa Vita yağı öyle mi? Tel dolapta rahatlıkla muhafaza edebilirdin, ayranını almaya falan hiç ihtiyaç yoktu, üstelik fiyatı da son derece ucuzdu ve miktar olarak gayet boldu. Bir kiloluk köşeli ya da iki kiloluk silindir şeklindeki teneke kutularda satılıyor ve sadece Türk mutfağında değil, Türk bahçelerinde de bir devrim yaratıyordu. Zira artık en popüler saksılar boş Vita tenekeleri olmaya başlamıştı. İşte bu Vita yağı sayesinde bizim zenginlik gösterme arzulanımız da kolaylıkla karşılanır hale gelmişti. Doldurursun yağı (çünkü ucuz) ve salçayı, al sana harika lezzetli bir yemek. Bu önemli, zira bizim anlayışımızda yemeğin yağı olmazsa lezzeti hiç olmaz. Oysa gerçek hiç böyle değildir. Daha ileride anlatacağım gibi yemeğe lezzet vermenin yolu, herşeyin başında, yemekleri malzemenin en tazesı ile yapmaktan geçer, içine yağı boca etmekten değil.

Tabi zenginliğin en önemli yan etkilerinden birisi de kardiovasküler hastalıklardır. Yani kalp ve damar ile ilgili olan hastalıklar. Zenginlik ile oburluk atbaşı giden iki fenomen olduklarına göre bu durum son derece normaldir. O nedenle de ülkelerin zenginlik düzeyi arttıkça kalp-damar hastalıklarından meydana gelen zayıat da benzer şekilde artar. Tenceredeki yağın bolluğu ile zenginleşmeyi özdeşleştiren bizler, o vakitler, her ne kadar üstümüzdeki pantolonun sandalyeye değen kısmında ya bir örgü, ya bir yama, ya da mutlaka parlama veya aşınma olmasına karşın yine de Vita yağı sayesinde zenginlere has yemekler yiyebilir hale gelmiştik. Oysa bu yağın pütürlü ve yarı donuk görüntüsünü hatırlayınca, acaba zenginliğin bir başka göstergesi olan kardiovasküler hastalıklara ne ölçüde bir katkıda bulunmuştur diye düşünür dururum.

Bugün yaşı kırkın üzerinde olup damar sertliği problemi ile karşı karşıya kalmış olan kitlenin damarlarındaki sertlikte bu tür ‘doymuş’ yağların bir katkısı olduğu kuvvetle muhtemeldir. Ne yaparsın, zenginliğin bedeli. Benim tek merak ettiğim husus ise, Vita tenekelerinde yetişen bitkilerde benzer arazlar görülüp görülmediği konusudur. Zira bu teneke saksıların bolluğu sebebiyle her evin bahçesinde yetişen çiçek miktarı artmış ve bahçeler daha zengin bir görüntüye kavuşmuştu. Acaba bahçelerde de benzer bir zenginlik hastalığı oluşmuş mudur? Gerçekten de o gün bu gündür merak eder durum.

İyi yemek açısından baktığınızda temel prensip, kullanılan her malzemenin son derece taze ve herşey’in bir ‘denge’ içinde yemekte yer almasıdır. Yani, yapacağınız yemekte herhangi bir lezzet diğerlerine kıyasla daha baskın olmamalıdır. O nedenle de bir tencere yemeğe iki bardak yağ koymak yemeği zengin yapmaz. Tam tersine ağır, o nedenle de lezzet değeri her geçen dakika azalıp azaba dönüşebilen bir özellik katar. Bu da hiç hoş bir şey değildir.

Bu denge konusunda çok hoşuma giden bir deneyimi sizlerle paylaşmama izin verin. Bugün New York’ta *Daniel, Cafe Boulud* ve *DB Bistro Moderne* adlı çok ünlü restoranların sahibi olan ünlü şef Daniel Boulud, gençliğinde Fransa’da çıraklık deneyimi sırasında başından geçen şu öyküyü anlatıyor: “...bir gün (çok ünlü Fransız şefi) Georges Blanc bir meyveli dondurma (*sorbet*) tasarlıyordu. Bu sorbe’nin adı *Sorbet Cocktail aux Quatre Fruits* olacaktı; yani, dört değişik meyveli sorbe kokteyli. Bize greyfrut suyu, portakal suyu, biraz limon, nar suyu, muz, ananas ve denge için bir miktar da vanilya kullanmamızı söyledi. Onun için kullandığın her şeyin kokusunu ve tadını alıyor olman çok önemliydi. O nedenle de hiç bir meyvenin sorbe içinde baskın olmaması gerektiğini söyledirdi, zira aksi halde müşteri sadece basit bir muz sorbesi ya da ananas sorbesi yediğini düşünebilirdi.

Oysa bu, *herşey* sorbesi olmalıydı. Bu tarif tek kelime ile *denge* ile ilgili bir tarifdi.”

Gerçek ve iyi yemek açısından bir başka önemli konu da, miktarın yanısıra hangi tür yağları kullanmanız gerektiğidir. Temel prensip şu: güzel yemek gerçek, taze ve doğal yağlarla yapılan yemektir. Bunlar ise zeytinyağı ve özellikle sızma zeytinyağı, veya kanola yağı veya fındık yağıdır. Bu yağların tümü bir meyvenin ‘sıkılmış’ hali olma özelliği taşırlar. Bugün ünlü gurme şeflerinden bazıları sızma zeytinyağını bile ağır bulmakta ve daha hafif sıkma yağları tercih etmektedirler.

Rafine bir mutfakta kullanılacak olan bir diğer yağ türü de tereyağıdır. Doğaldır ve inanılmaz tanrısal bir lezzete sahiptir. İtalyanlar bile o kadar zeytinyağı kullanmalarına rağmen örneğin risottoya en son anda tereyağı ilave ederler. Üstelik tereyağının sağlık açısından zararlı olduğu yolundaki kanıtlardan daha çok kalp açısından sanıldığı gibi zararlı olmadığı yönünde savlar da ortaya çıkmaya başlamıştır.

İyi yemek iyi ve doğal malzemeyle yapılan yemektir. Doğal ve taze olanlardan ayrılmamak ve yemekte malzemeler ve lezzetler arasındaki dengeyi korumaya her zaman çalışmak, iyi yemek anlayışının en önemli ilkesidir.



ETİ SENİN, KEMİĞİ BENİM



Altmışlı yıllarda gıda konusunda seçeneklerimiz çok fazla değildi. Ama kullandığımız malzemeler doğallık ve lezzet açılarından, bugünkülerle kıyaslandığında çok daha üstündüler. Örneğin tavukların lezzeti bugünkü tavuklarla mukayese edilemeyecek kadar farklı ve güzeldi. Bunun en önemli nedeni de onların doğal ortamlarda yetiştiriliyor ve doğal besinlerle besleniyor olmalarıydı. Bir kez, tavuklar şimdiki gibi yüzlercesinin istiflenmiş bir şekilde yaşadığı kümeslerde beslenmezler, serbestçe geniş alanda dolaşabilirlerdi. Bu da onların toprak içindeki protein kaynakları olan kurtçuklarla yoncaları bulup yemeleri nedeniyle lezzetlerini arttırırdı. İkincisi, tavuklar o zamanlar daha henüz yamyam haline gelmemişlerdi. Yani hem-cinslerinin etleri ile karıştırılmış yemlerle değil, darı (mısır) ile beslenirlerdi. Bu da tavukların yemesi gereken en doğru yemdir. Sonuçta o zamanın tavukları gerçekten bugünkü fabrikasyon tavuklara göre çok daha lezzetliydi. Bunu nasıl hatırlıyor ve biliyorsun diye sorabilirsiniz. Biliyorum çünkü hâlâ, çok nadir de olsa, bu şekilde beslenmiş tavuk bulabiliyorum.

İnanın arada çok ama çok büyük fark var. Keşke çoğunluğumuz böyle tavukları talep eder olsak da birileri girişimde bulunup piyasa için bu tür tavuklar üretse. Ya da bazı iddialı ve başarılı restoranlar çıkıp ‘sadece ve sadece’ böyle doğal malzemeler kullanacaklarını beyan etseler ve böyle malzemeler her yerde bulunmaya başlasa.

Tavuklar bu denli doğal şartlarda büyütölünce, sofranıza gelmeleri için de elbette bir dizi daha ‘doğal’ süreçten geçmeleri gerekiyordu. Öncelikle tavuk almak için pazar yerine gitmeniz gerekirdi çünkü o zamanlar tavuklar genelde pazarda ve canlı olarak satılırlardı. O nedenle ilk yapmanız gereken şey pazar yerindeki kümeslerin içinden gönlünüze göre bir ya da bir kaç tavuk seçmek olurdu. Daha sonra onları ayakları bağlı halde size teslim ederler, siz onları eve götürür ve ardından mahallenin müsait olan katilini aramaya başlardınız. Bu mahalle katillerinin o dönemin gastronomisinde çok önemli bir rolleri olurdu. Bunlar, pazardan getirdiğiniz canlı tavuğu katlederek masanız için hazır hale getirmek suretiyle yemek kültürü açısından çok önemli bir işlev görürlerdi.

Boğazlanmış olan mısır ile besili gariban tavuğun çilesi öldükten sonra da devam ederdi. Önce tüyleri bir hışımla yolunur, ardından tüylerin köklerinden kurtulmak için hayvan çıplak ateş üzerinde çevrilerek tütsülenirdi. Bu işlemler bugün de ortadan kalkmış değil. Tek farkı yapılanlar gözden ırak yapılıyor ve katletme işlemi kurumsallaşmış, kıyımlar seri halde cereyan ediyor.

Bu sürecin bir sonraki adımı, içi temizlenmiş tavuğu haşlamak olurdu. Bunun için büyükçe bir tencerenin içine bol miktarda duru su konur, biraz tuz eklenir ve tavukcuk olduğu gibi tencerenin içine oturtularak yaklaşık bir saat kadar kaynatılırdı. Tavuk pişirmenin o vakitler tek ve en yaygın

yöntemi buydu. Bu işlemin ardından tavuğun üzerine yoğurt sürüp kızgın fırında kızartmak, ya da lime lime doğrayıp çerkez tavuğu yapmak, sakatatı ufalamak suretiyle iç pilava katmak bundan sonra uygulamaya konan çeşitlendirme yöntemleriydi. Kemikler ise aynen çöpe atılırdı. Bu söylediklerimden daha fazla tavuk yemeği çeşidi de, doğrusu evlerde pek olmadığı gibi, *Saatli Maarif Takviminde* bile daha fazla tavuk yemeği tarifi yer almazdı. Zaten tavuk da bugünkü kadar bol bulunan bir et türü değildi.

Tavuğun içinde pişirildiği duru su, tavuk suyu olarak bir “yan ürün” şeklinde ortaya çıkardı. Yani tavuk suyu çıkarmak için özel bir çaba gösterilmez, tam tersine tavuğu pişirmek için kullanılan kaynatma yönteminin bir ekstrası olarak tavuk suyu elde edilirdi. Ardından bu suyu nasıl kullanalım sorusu gelir ve bunun yanıtı genelde şu iki seçenekten birisi olurdu: tavuk suyuna pilav veya tavuk suyuna şehriye çorbası yapmak. Üçüncü bir kullanım alanını en azından ben hatırlamıyorum. Ya da belki de sadece bizim evde durum böyleydi, ama annemin kız enstitüsünde yemek dersleri de veren bir hoca olduğunu düşünürseniz, genelleme konusunda çok da hataya düşmüş olmam sanırım.

Bu anlattıklarım, tavuğun kırk yıl önce maruz kaldığı muameleydi. Bugün tavuk eti ucuzladı, bollaştı, tatsızlaştı, tavuktan yapılan yemek çeşitleri arttı, hatta ‘çorn-flakes’li tavuk tarifleri bile ülkemizde icat edilmeye başladı. Ama ne olduyorsa oldu, şu tavuk suyu denen marifeti pilav ve tavuk suyuna şehriye çorba dışında kullanmama alışkanlığımız sürgit devam etti. Hatta bu öylesine gelişmedi ki, bugün pek çok lokantada menüdeki çorbalar listesine baktığınızda, bir dizi çorbadan ayrı olarak tavuk suyu çorbası ve et suyuna mercimek çorbası gibi sadece bir-iki tavuk sulu seçenek bulursunuz. Buradan şunu anlamanız gerekir: tüm diğer çorbalar şişe (ya da doğrudan çeşme) suyu ile yapılmıştır!

Oysa tavuk suyu, et suyu, balık suyu ve hatta sebze suyu denen aromatik ve doğal malzemeler, başta Fransız mutfağı olmak üzere dünyanın tüm rafine mutfaklarının en önemli temel taşlarını oluştururlar. Dikkat edin önemlilerinden birisi demiyorum, en önemlilerinin başında gelir diyorum. Bu tür sulara verilen genel isim *stock* veya *bouillon*'dur.

Et sularının kullanımı çok yaygındır. Bir kez bunlar suların en temel unsuru olmalarının yanı sıra, çorbadan risotto'ya, baklagillerden güveçte türlüye kadar hemen hemen her yerde bir şekilde yer alırlar. Kaldı ki iyi bir çorba et suyu kullanılmadan yapılmaz. Öte yandan hazır bulyon adıyla satılan ve küp ya da toz şeklinde üretilen maddeler kesinlikle et suyu değildir. Kitabın başlığında söylediğim gibi, her zaman taze olan makbuldür. Bu her şeyde olduğu gibi, gerçek et veya tavuk suyu için de geçerlidir.

Et sularının nasıl hazırlanmaları gerektiğini merak ediyorsanız kısaca izah edeyim. Birinci olarak bilmemiz gereken şey, et suları etten değil 'kemikten' yapılır. Bol miktarda tavuk ya da dana kemiğini önce fırında yaklaşık 30 dakika kadar rosto edip renklerini koyulaştırmanız gerekir. Ardından büyükçe bir tencere içine belli aromatikleri ve belli sebzeleri koyarak kemiklere eklemelisiniz. Kullanmanız gereken aromatikler defne yaprağı, taze kekik dalı ve maydanozdur. Bunların üçü saplarından bir iplikle bağlanıp tencereye atılır. Ayrıca lezzet verici sebzeler olarak dörde bölünmüş bir adet kuru soğan, halka doğranmış bir adet havuç, irice doğranmış bir adet pırasanın beyaz kısmı ve bir miktar kök kereviz eklenir. Lezzet dengeleyici olarak da tuz ve 10 adet tane karabiber. Ardından tüm bu malzemeleri örtecek kadar 'soğuk' içme suyu tencereye ilave edilir. Yüksek ateşte su kaynama noktasına getirilip hemen ardından ateş kısık konuma alınıp suyu kaynatmadan en az iki saat, tercihen dört saat ıngırdatılır. Bu esnada arada sırada yüzeyde biriken

köpükler delikli bir kepçe ile alınıp atılır. En son olarak içine tülbent serilmiş bir süzgeçten süzülüp kullanıma hazır hale getirilir. Bu elde ettiğiniz et suyu, kuru fasulyeden çorbaya, sostan konsomeye her yerde kullanacağınız en önemli lezzet unsurudur.

Yıllar içinde hayatlarımız pek çok açıdan kolaylaştı. Örneğin tavuğun her tarafı ayrı ayrı satılmaya bile başladı ama bu gelişmelerin her biri bizleri gerçek lezzetten, doğal olandan ve güneşin altında yetişen sahici ürünlerden giderek uzaklaştırdı. Et suyu, yemek yapmanın olmazsa olmaz bir zorunluluğu olmaktan çıktı. Oysa bu bizim yemek kültürümüzün de çok önemli bir özelliği idi. Mehmet Kamil Efendi tarafından 1844 senesinde yayınlanmış olan ilk Türk yemek kitabı “*Melceü't Tabbâhîn*” (Aşçıların Sığınağı) içinde, etli dolma bile yaparken et (kemik) suyunun kullanıldığı açıkça anlatılır:

“Usul-i sabık üzre patlıcanları oyup tuzlu suya attıkta âlâ yağlı koyun eti kıymasının içine soğan çentip tuz biber ve nane ve zeferan ve tathir olunmuş çiğ pirinç ve çıkarılan içi dahi kıyıp ondān dahi bir miktar koyup yoğurdukta işbu patlıcanları mutedilce doldurup kesilen tepelerini dahi ağızlarına kapayıp altına kemik dizilmiş tencerenin üzerine istif ve üstüne çıkınca koruk suyu koyup kor üstünde suyunu çekip karar kalınca tabh oluna. Lâtif ve humuzetli olur.”

Sonunda, hayatlarımız bir taraftan daha fazla kolaylaşırken, mutfağımız giderek daha az rafine, gerçek özelliklerinden daha uzak ve daha fazla sıradan olmaya başladı.



BAHARATIN DA TAZESİ MAKBULDÜR



“*K*arabiber, gıda tarihinde çok ayrıcalıklı bir yer işgal eder. Bugün nadir bulunur bir şey olduğunu hiç düşünmediğimiz karabiber, yüzyıllar boyunca en kıymetli bir ürün olarak kabul edilir ve hatta *baharat* denince insanların aklına sadece karabiber gelirdi. Karabiber bu nedenle de Levanten ticaretinin en önemli odağı olmuştur. Onbeşinci yüzyıl kaşiflerinin düşleri de dahil olmak üzere, her şey ona bağımlıydı. ‘Karabiber kadar pahalı’ sözü çok yaygın kullanılan bir deyimdi” diyor, ünlü tarihçi Fernand Braudel. Bugün bile Hollanda’da kullanılan bir deyimdir bu.

Benim yemek ve mutfak tarihimde de karabiberin işgal etmiş olduğu yer çok ayrıcalıklıdır. Benim için de bu karabiber, Levantenlerinki kadar büyük olmasa bile, küçük bir alışverişin odak noktası olmuştur ve bunun sonunda aldığım ders ise gerçekten ‘karabiber gibi pahalı’ bir ders sayılabilirdi.

Ben çocukken bizim Söke’de top sahasına yılda bir kez panayır kurulurdu. Hani şu içinde atlı karınca, ufak dönme dolap, çark-ı felek, aç-aç, yılan kız falan gibi şeylerin bulunduğu bugün için (hatta belki de o gün için bile) basmakalıp

açık alan eğlencesi. Sekiz yaşında falandım sanıyorum. Okulların yeni açıldığı bir erken sonbahar akşamüzeriydi. Panayı kurulmuştu. O gün okuldan çıkıp koşarak eve geldiğimi ve yalvararak annemden panayıra gitmek için izin istediğimi hatırlıyorum. Oyuncaklara binmek için ise üstüne bir de 1 lira aldım.

Babamın mağazası top sahasının hemen yanındaydı. Önce mağazaya uğradım. Babam oradaydı. "Babacığım", dedim, "panayıra gitmek istiyorum bana 1 lira verir misin?" Babam, para vermeye dünden razı bir baba gevrekliği ile, "annenden para aldın mı" diye sordu. Ben de "hayır almadım" dedim. Böylelikle cebimde bir değil tam iki lira olmuştu. Panayırın altını üstüne getirebilirdim artık. Öyle de yaptım. Tüm parayı ezdim!

Para bitince eve geri döndüm. Annem karşıladı ve eğlenip eğlenmediğimi sordu. Elbette çok eğlenmişim. "Peki" dedi "babandan da para aldın mı"? "Elbette hayır" dedim; nereden bileyim onların birbirleri ile bu konu hakkında telefonda konuşmuş olduklarını. Bunun üzerine annem bir hışım ile mutfığa gitti ve aynı hışımla salona geri döndü. Beni salonun köşesindeki büyük koltuğa oturttu. Bir yandan "bir daha yalan söyleyecek misin ha" diye bağırıyor, diğer yandan ise eline doldurmuş olduğu bir avuç karabiberi ağzıma tıkayıp duruyordu. Canım fena halde yanıyordu ve yemin billah ediyordum ki bir daha yalan söylemeyecektim. O gün bugündür, eğer mecbur kalmıyorsam, yalan söylememeye özellikle dikkat ediyorum. Ama karabiberin tadını hiç mi hiç unutamıyorum. Çok acı ve çok beter bir şeydi.

Bunun en önemli nedeni ise sanıyorum ağzıma tıktırılan karabiberin "toz" karabiber olmasıydı. Bizim evin mutfığında da, bugün hâlâ hemen her evin mutfığında olduğu gibi ne yazık ki toz karabiber kullanılmaktaydı. 'Ne yazık ki' dememin nedeni sizden korktuğum falan kesinlikle değil.

Tek nedeni bunun gerçek bir mutfak anlayışında kabul edilemez bir gelenek olduğudur. Karabiber taze çekilerek kullanılması gereken harika bir baharattır (yeterli miktarda kullanırsanız). Toz olarak kullanılmaz.

Aslında bu söylediğim, birkaç tanesi hariç hemen hemen her baharat için geçerlidir. Baharatların içinde belli miktarda yağ bulunur ve bu yağ baharatın asıl aromasını içine hapsetmiş olan kısımdır. Eğer siz baharatı çekerek saklarsanız, bu yağ kısa zamanda uçacak ve baharatın aroması değişecektir. Bu dediğim şey kahve için de aynen geçerlidir. Kahvenin de her defasında pişireceğiniz miktarda taze olarak çekilmesi makbuldür. O yüzden de bizler eskiden toz kahveyi kurukahveciden ellişer gram çektirerek satın alırdık. Bundan daha eski zamanlarda ise çok daha doğru bir iş yapıp, içeceğimiz kadar önceden kavurmuş olduğumuz çekirdek kahveyi kendi sarı değirmenimizde öğütür ya da dibekte döverek kullanırdık.

Eğer önceden çekilmiş baharat kullanırsanız bunlar bir kez tazesinden çok daha keskin olacaklar, ikinci olarak da tazesinin vereceği özgün aromayı kesinlikle veremeyeceklerdir. O nedenle, kırmızı tatlı toz biber haricinde hiç bir baharatı mümkünse çekilmiş olarak kullanmayın. Bir pirinç havanı, ya da taştan yapılmış bir eczacı havanı (*pestle and mortar*) veya birkaç adet küçük pirinç kahve değirmeni satın alın. Örneğin yemekte karabiber mi kullanacaksınız, ihtiyacınız kadarını havanda dövün veya değirmenden çekin. Hatta bunun için özel olarak yapılmış karabiber değirmenleri vardır, onları kullanmanız daha bile iyidir. Kişniş mi kullanacaksınız, toz kişniş değil, tane kişnişi havanda döverek ya da değirmenden çekerek kullanın. Arada inanılmaz bir fark olacaktır. Kimyon mu kullanacaksınız, tane kimyonları bir tava içinde ateş üzerinde birkaç dakika kavurun ve ardından değirmenden çekerek kullanın. Bakın o zaman gerçek kimyon nasıl kokarmış. Pul biber yerine süs biberini ufalayarak kullanmayı tercih edin.

Bir de tazesini olan baharat otlarını mutlaka taze olarak kullanmaya çalışın ve kurusundan kaçının. Örneğin biberiye, kekik, yaban kekiğı, limon kekiğı, adaçayı, maydanoz, dereotu, kişniş otu, tarhun gibi. Bunların tazeleri mevcut iken kurutulmuş olanlarının hiç kıymeti yoktur. Yapacağınız yemeğın lezzetinin bu taze otları kullandığınızda ne denli farklı olacağını, bunu deneyerek rahatlıkla anlayabilirsiniz.

Gittiğiniz restoranda eğer taze karabiber değirmi yoksa, o restorana bir daha gitmemeye çalışın. Bir de önünüze gelen yemek tabakları önceden ısıtılmamışlarsa. Isıtılmamış tabak yemeğı soğutur ve lezzetini götürür. Bu unsurlara dikkat etmeyen bir restoran aşçısı işini iyi bilmeyen, ya da yeterince ciddiye almayan bir kişidir. Onun restoranını yaşatarak işini doğru yapanların başarı şansını azaltacağınızı unutmayın.

- Tüm bu söylediklerime karşın yine de itiraf etmeliyim ki annem hâlâ karabiberi toz olarak kullanmaya devam ediyor. Herhalde benim yalan konusunda verdiğim söze tam olarak inanmamış olacak ki malzemeyi her an hazır bulundurmaya tercih ediyor. Ama bilmiyor ki bu konuda geçen zamanlar insanı öyle usta hale getirebilir ki, neyin yalan neyin doğru olduğunu eski kolaylıkla anlayamayabilirsiniz. O nedenle siz en iyisi mi yemeğinizde doğru malzeme kullanmaya özen gösterin.



GASTRONOMİK BAŞŞEHİR: ODTÜ



Üniversite yıllarım gerçek bir gastronomi deneyimi içinde geçti! Bugün yemek ile ilgili birikimlerimin temelinde o 'muhteşem' yılların çok önemli bir etkisi vardır. Sözünü ettiğim yıllar 1972-1976 arası yıllardı. 12 Mart darbesi olmuş, ardından üniversiteye çok uzun sürmeyen bir sü-kûnet dönemi yerleşmiş, ama 1973 yılının sonlarından itibaren ortalık tekrar hareketlenmeye, siyaset kaynamaya ve o on yılın sonlarına doğru ortaya çıkacak iç savaşın tohumları hızlı bir şekilde atılmaya başlamıştı.

ODTÜ İşletme Bölümünde okuyor ve yurtta kalıyordum. O yıllar Ankara'nın çok ama çok soğuk olduğu yıllardı. Ülkenin tamamen içe kapalı, hemen hemen hiç ihracatının olmadığı ve yemek-içme konusunda da ağırlıklı olarak kendi kendine yeter bir politika benimsediği bir dönemdi. İthal edilen belki de en önemli gıda kalemi kahveydi ama bu malzeme de sık sık ortadan kalkar, karaborsaya düşer, nohut ile karıştırılarak kullanılır ya da kısa süre için bile olsa, tamamen unutulurdu.

ODTÜ yurtları, Ankara'daki diğer öğrenci barınakları ile kıyasladığınızda bugünün beş yıldızlı otellerinin konforunu aratmazdı. Gerçekten de. Herşeyden önce kaloriferliydi ve kaloriferler yirmidört saat yanardı. Kaloriferler yandığı süreçte de sıcak su devamlı bulunurdu ve istediğiniz zaman duş alma imkanına sahiptiniz. Bunun ne denli önemli bir nimet olduğunu belki anlamayan okuyucularım için söyleyeyim: bu dediğimden sadece bir-iki yıl önce okuduğum ve ülkenin nispeten en lüks kolejlerinden birisi olan lisemde bile banyo yapabilmek, haftada ancak bir 'akşam' (Cumartesi akşamı) mümkündü. Tuvaletlerimiz 'alafranga' idi ve her daim tuvalet kağıdı bulunurdu. İster inanın ister inanmayın! Ama elbette taharet bezi ve alaturka tuvaletten buralara terfi öyle çok kolay olamayacağından, tuvaletteki kapıların arka yüzlerinde de üzerinde tuvaletin nasıl yapılacağını tasvir eden ve doğru ile yanlış pozisyonları gösteren posterler asılı olurdu. Asılı olurlardı ama bence yeterince etkili olmazlardı. O zaman bile düşünmüşümdür, acaba "Alafranga Tuvalet Nasıl Kullanılır" diye giriş kursları açıp ancak bu kursları başarı ile tamamlayanları yurtlara kabul etmek iyi bir fikir olmaz mıydı diye. Ama tüm bunlara karşın yurtlar inanın gerçekten çok medeni mekanlardı.

O yıllarda yurtlarda beslenme konusunda üç farklı seçeneğimiz vardı. Birincisi kafeterya, ki yurtlara çok uzak olmaları ve yemeklerinin çekilmez olması nedeniyle, kullanım oranı yüzde beşi geçmezdi. Geriye iki tane daha seçenek kalırdı: pastane ve kantin. Her yurdun bir kantini vardı ve bu kantinlerde gastronomik bir zenginlik ile karşı karşıya kalırdınız: çay, bazan nescafe, gazoz, kola, ekmek, beyaz ya da kaşar peyniri, zeytin, tereyağı, bal, lop yumurta, konserve barbunya ve konserve dolma. Hepsi bu. Evir çevir ye! Diğer seçeneğiniz ise pastaneydi ve oranın menüsü de dört farklı unsurdan oluşurdu: iğrenç bir döner, bol margarinli vıcık vıcık

pirinç pilavı, her geçen saat su/mercimek oranı su lehine değişen bir çorba ve sulandırılmış salça içinde pişmiş ekmek-arası sosis. Yani, içecekler de dahil olmak üzere üç farklı mekanda size sunulan çeşitlerin sayısı sadece 20 idi: kantinde 13 çeşit, pastanede 4 ve kafeteryada 3. Dengeli beslenme, vitamin, protein, lif, antioksidanlar, faydalı yağlar, denge, lezzet, ne ararsan hepsi var! Düşünün, koca bir gençlik bu seçenekler içinde geçip gidiyordu.

Elbette arada bir şehire inip Kebap 49'un bugün üzerine para verseniz gidip yemeyeceğim kebab ve lahmacun mucizelerini yeme lüksümüz olmuyor değildi. Sadece bu hür teşebbüs değil, o yıllar Ankara'da bulunan diğer kebabçıların durumu da pek farklı değildi, kimisinin numaraları 49'dan daha büyük olsa bile: Kebap 74, Ciğer 56 vs. gibi.

Ve işte o yıllarda, tam bu gastronomik fukaralığın orta yerinde, hep arzu ettiğimiz, uğruna canlar verdiğimiz 'devrimin' ilk kez gerçekleşme olasılığı bir anda beliriverdi. Hep birlikte uzunca bir zamandır "Tek Yol Devrim" diye bağıra bağıra galiba sonunda bu yolda ilk kazanıma doğru ilerlemeye başlıyorduk. Devrimin önemli kilometre taşlarından birisini de geçecektik, deneyim kazanacaktık. Tabii bu sözünü ettiğim kilometre taşı tam olarak halkın iktidara gelmesi şeklinde olmayacaktı. Daha çok bizlerin gastronomisini etkileyen bir devrimdi söz konusu olan. Olsun, devrim devrimdir! Devrim giden her yol mübahtır! En azından taleplerimizin yerine gelmesini görmek bile başlı başına bir kazanım değil midir?

İşte bu şanlı yolda, üniversite yönetiminden çok yaşamsal bir talepte bulunduk: yurtlarda her kat'a, içinde elektrik ocağı yakıp yemek pişirebileceğimiz birer göz oda verilmesi talebi. Bu taleple yönetime giden 'önderlerimiz' neden bu konu üzerinde bu kadar durdular, doğrusu tam olarak hatırlamıyorum. Zira, hatırladığım kadarıyla, bu ulvi davada bu

kadar fani bir konu çok uyduruk kaçıyordu. Ayrıca zaten yeterince bol yemek seçeneğimiz yok muydu? Neyse, talep taleptir, direniş de direniş. Konu o kadar önemli değil. Herhalde böyle düşünmüşlerdir.

Üniversite yönetimi elbette bu 'kökü dışarıda' talep karşısında kesin ve net tavrını aldı ve zinhar böyle bir şeyi kabul etmeyeceğini ilan etti. Bunun üzerine bizler boykota gittik. Mutfak isteriz de mutfak isteriz diye tam 42 gün boyunca şanlı ve onurlu bir direniş sergiledik. Meğer bu gurmeli ve aşçılık içgüdüğü büyük çoğunluğumuzda varmış da biz bilmiyormuşuz, ya da böyle devrim gibi bir katalizör lazım ki bu dürtü ortaya çıkabilsinmiş. İşte böylelikle okuldaki on binden fazla talebenin dönem sonlarını, mezuniyetlerini, evliliklerini, askere gidişlerini, babalarının işyerlerine katılmalarını, yeni doğmuş bebeklerine bir an evvel kavuşabilmelerini, tarlaya dönüşlerini geciktirmek; öğretim üyelerinin mesailerini boşa harcamalarına sebep olmak; memleketin siyasi havasını daha gergin bir hale getirmek gibi sonuçları doğurmuş da olsa, tam 42 gün boyunca bu ulvi gastronomik talebimiz için aslanlar gibi mücadele ettik ve en sonunda üniversite yönetimini dize getirdik! Yurtlarda her kata birer göz oda vermeyi kabul ettiler. O odalar aslında zaten vardılar ve aslında oralarda bizler zaten elektrik ocağı yakıp yemek pişiriyorduk ama olsun; mücadele ile kazanılanın tadı hiç bir şeyde yoktur.

Artık yemek pişirebilirdik. Gastronomik bir devrim gerçekleştirmiştik. Bileğimizin hakkıyla kazanmış olduğumuz bu sekiz metrekairelik boş odalar aslında tam olarak bir mutfak sayılmazlardı. İçlerindeki musluk aslında çamaşır yıkamaya yarar alçak bir eviye üzerindeydi. Bunun yanında da tek bir boş tezgah. Hepsi bu. Ama duvarda birkaç tane piriz olduğundan, en azından üç kişi aynı anda üç ocak koyup üç ayrı oda için farklı yemekler pişirebiliyorduk.

İşte bu önemli olay benim gastronomi dünyasına gerçek anlamda ilk adım atışım olmuştur. Daha öncekileri sadece birer tanışma süreci olarak kabul ediyorum. Bu odalarda gerçek anlamda ilk aşçılık deneyimlerimi kazandım. İyi bir deneyimdi üstelik ve bugünün çok ünlü şeflerinin geçmiş olduğu yol ile ciddi benzerlik arz ediyordu. Fransa'da şeflik eğitimi, esas itibarı ile bir usta-çırak eğitimidir. Şef olmaya meraklı, ya da babası tarafından zorla aşçı yapılacak olan çocuk 13 yaşında iyi bir şefin yanına 'eti senin kemiği benim' sözleşmesi ile çırak verilir, bu çocuk burada her türlü baskıya maruz kalmasına rağmen, "inşallah ileride ben de kendi restoranımı açıp para kazanacağım" umudu ile uzun yıllar burada emek harcardı. Aslında bugün için de hem Fransa'da, hem Japonya'da ve hem de Amerika'da durum bundan çok farklı değil. Bugünün tüm ünlü şefleri bu çıraklık sürecinden geçmiş insanlardır.

Çıraklık genelde 'deneyim' kazanma mantığı üzerine kurulu bir sistemdir. Öncelikle tonlarca patatesi ve sebzeyi bir-iki yıl soyma deneyiminden geçersiniz. Ama sadece bu işi yaparak. Ardından bir yıl, daha önce sizin soyduğunuz, ama terfi etmiş olmanız nedeniyle şimdi başka çırakların soy-maya başladığı patatesleri önce kaynar suda blanşe ederek fazla nişastalarından arındırarak çıtır olmalarının ilk adımını gerçekleştirme, ardından da derin ve kızgın yağda bunları kızartma deneyimi edinirdiniz. Daha sonra iki yıl bir başka istasyonda bir başka deneyim ve bu 10-15 yıl sürebilirdi. Bugün bile gerçekten usta bir pizzacı olmak isteyen bir çırak en az bir yıl ve belki de iki tam yıl sadece ve sadece elinde hamuru yuvarlayarak açma pratiği yapmaktadır. Hani şu bazan gördüğünüz iki eliyle hamuru havaya atarak döndüre döndüre pizza hamuru haline getiren pizzacılar var ya. Bunu siz de yapabilirsiniz: bugünden başlayarak tam iki yıl sadece bunu yapın. Göreceksiniz ki siz de harika hamur açabileceksiniz.

Gerçek aşçılık da zor zenaat. Ciddi bir deneyim gerektiriyor. Ben de ilk aşçılık deneyimimi, sebat ederek yaklaşık bir buçuk yıl içinde yurtlardaki işte bu mutfak odalarında kazandım. Hem de ünlü şeflerin izlediği yola çok benzer bir yol izleyerek, yani tek bir şeyin uzmanlığını sebatla edinerek: hazır çorba pişirme uzmanlığı. Lütfen hakir görmeyin, zira bilmeyen için hazır paket çorbayı pütürsüz bir şekilde pişirmek ciddi maharet ister. Bu da ancak zamanla kazanılır. Bizim de ekipman olarak elimizde bir tencere, bir tahta kaşık ve tek gözlü bir elektrik ocağından başka bir şey olmadığı için bu yemek seçimi çok da yanlış bir seçim sayılmazdı. En azından çorbalarımız pastanedeki kadar sulu olmuyor, diletiğimiz koyulukta içebiliyorduk.

İkinci bir uzmanlık alanım da makarna pişirmek oldu. Özellikle de makarnaya peynir koyacak parayı toplayamadığımız için, margarin ile tuzu çok özel bir şekilde karıştırıp makarnada peynir tadı yaratma konusunda ciddi bir hüner geliştirdim. Bunun dışında pişirdiğim ikinci tür makarna ise salçalı makarnaydı. Zaten memlekette hiç kimse de o vakitler henüz üçüncü bir makarna çeşidi ile tanışmamıştı. Bir tek fırın makarna hariç. Ama bunun için de fırına ihtiyaç vardı ve o nedenle bu uzmanlığı geliştiremedim.

Makarnanın memleketimizde böyle çeşitli ve renkli hale gelmesi çok yakın bir dönemin işidir. Yoksa bizim mutfağımızda makarna geleneksel olarak pişirilip süzüldükten sonra (nedense) duru suda durulanır, içine bolca yağ konup tabaklarda tek başına bir yemek olarak verilir. Üstüne rendelenmiş beyaz peynir veya bizim oralarda İzmir tulumu konurdu. Hepsi bu kadar. İkinci bir makarna türü de, az önce söylediğim gibi, 'düdük' makarna ile yapılan ve beşamel sos ile makarnayı karıştırıp üzerine beyaz peynir rendeleyip fırına verdiğimiz fırın makarna türüydü. O yıllar daha Emine

Beder ortalıklarda yoktu ve o nedenle de fırında pişireceğimiz her yemeğın üzerine 'kaşar peyniri' serpmeye trendi Türk mutfağına henüz girmemişti. Mutfağımızdaki bu önemli 'kaşar peyniri devriminin' gerçekleşmesi de 1980'li yılların sonunu beklemek durumundaydı.

İşte böylece koskoca dört yıl, topu topu 20 kalem yiyecek ve iki tür ev yapımı sıcak yemek; Zafer Pasajı Tekel mağazası önünde 200 gr.'lık kavanozda bir adet Nescafe Klasik almak için buz gibi havada uzun saatler sıra beklemek; üstelik tüm bunları yaparken sürekli siper almak, polisten ya da jandarmadan kaçmak, dayak yememeye, linç edilmemeye çalışmak; ağır ol da molla desinler edası sergilemek mecburiyeti ile kız arkadaş bile edinmemek üzere, zavallı bir şekilde geçip gitti. Ne büyük kayıp!

Yurtlardaki son yılının son yarısında artık bu mollavari tavırlara dayanamaz hale gelmiş ve buralardan bir an önce kaçmaya karar vermişim. Öyle de yaptım. Kavaklıdere'de İller Bankası evleri adı verilen sitede bir daireye taşındım. Yurtta öğrendiklerimi ilk kez burada gerçek bir mutfakta uygulama imkanına kavuşmuştum. İlk kez et pişirmeye ve özellikle de kuzu eti ile yemekler yapma deneyimine girişmeye başlamıştım. Makarna ve hazır çorbada çok iyi olmama rağmen bu et pişirme konusunda gerçekten toydum. Doğal olarak ilk danışacağım mercii, yeni evlenen genç kızların da yaptığı gibi, annem oldu. Anneme, eğer şehirlerarası telefonu yemeği ocağı koymadan önce bağlatabilirim, o gün yapacağım yemeğın püf noktalarını soruyor ve ondan sonra pişirme teranesine girişiyordum. Ama o vakitler şehirlerarası telefon bağlatmak başlı başına bir maceraydı. Saatler, hatta günlerce bekleyip konuşamadığınız olurdu. İşin en kötü yanı, 03 denem şehirlerarası santral merkezi size telefonu her an bağlayabileceği için eve hapsolür ve hiç bir yere ayrılmadan telefonun gelmesini beklemek zorunda kalırdınız. Ne eziyet!

Neticede o yıl hiç bir zaman lezzetli bir et yemeği yapmayı beceremedim.

Bu deneyimden de şu önemli dersi aldım: anneye sorarak yemek yapma öğrenilmez. Belki bazı yemeklerin nasıl yapılacağını öğrenebilirsiniz ama ‘yemek yapma’ sanatını kapamazsınız. Yemek yapma başlı başına ciddi bir iştir ve ne anneye sorularak, ne de yemek tariflerine bakılarak ya da tariften yemek yaparak öğrenilemez. Gerçek anlamda iyi yemek yapan birisi olmak istiyorsanız, bunun yolu başkadır. İyi yemek yapabilmek için iki unsura ihtiyacınız vardır: birincisi ‘teknik’, yani yemek pişirme teknikleri. İkincisi ise yemek kültürü, yani hangi ulusun yemeğini yapıyorsanız, o ulusun yemek kültürüne hakimiyet. İşte bu nedenle de çocukluklarında evlerinde güzel ve çeşitli yemek pişenlerin daha iyi aşçı olma ihtimalleri daha yüksektir. İyi şefler ise mutlaka dünyayı bir şekilde gezmiş olanlardır.

Pişirme teknikleri işin özüdür. Yemek pişirmeye yeni başlayacak olan bir kimse yemek tariflerini yapmadan önce pişirme tekniklerinde ustalaşmayı hedeflemelidir. Bizim ulusal pişirme tekniklerimiz çok sofistike olmadığından, öğrenmesi nispeten oldukça kolaydır. O nedenle iddialı bir aşçı olmayı hedefleyen kişiler önce Türk mutfakı teknikleri ve yemeklerinde ustalaşırlarsa başarıma şansları çok daha fazla olur. Zira bir yandan pişirme tekniklerimizin görece basit olmaları, diğer yandan ise kendi kültürünüzü tanıyor olmanın kolaylığı, sizi çok daha iyi aşçı yapacaktır. Ama yine de en önce teknik. Bizim pişirme tekniğimiz en genel anlamda iki türlüdür: etli yemekleri pişirme tekniği ve zeytinyağlı sebze yemeklerini pişirme tekniği. Bu iki tekniği bilerseniz yüz çeşit et yemeği ve bir o kadar da zeytinyağlı yemeği yapabilirsiniz. Ama eğer farklı farklı et ya da zeytinyağlı sebze yemeği tariflerini öğrenerek ilerlemeyi düşünürseniz, o zaman ustalaşmanız çok daha uzun yıllar alacak ve yemek hazırlama süreniz bir türlü kısalmayacaktır.

İşte ben de Ankara'daki son yılımda nasıl olduysa, bugün bu yalınlıkla dile getirebildiğim bu gerçeği idrak etmişim ki, bu işlerin annemin tarifleri ile olamayacağı ve benim daha bilimsel bir yol bulmam gerektiğine karar vererek Zafer Pasajının yolunu tutmuşum. Zafer Pasajı bir nevi kitap bedestenini gibi bir yer olup aradığınız pek çok tür kitabı bulabileceğiniz bir mekandı. O zamanlar için bir mucize kabul ettiğim, Ekrem Muhittin Yeğen tarafından yazılmış olan iki ciltlik "Alaturka ve Alafranga Yemek Öğretimi" adlı kitabı alıp okumaya başladım. Bu kitaptan çok ama çok şey öğrendim. Hâlâ bir başvuru kaynağı olarak kullanırım.

Ama yine de bütün başarısına rağmen Ekrem Bey'in kitabı da tüm diğer yemek kitaplarımız gibi meraklısına en gerekli olacak bilgiyi vermiyordu. Yani işin esasını, tekniğini. Bizde yayınlanan kitapların hemen hemen tümü tarif üzerine kurulu kitaplar olma özelliği taşır, teknik üzerine değil. Böyle olunca da siz bir yemeğin '*nasıl*' yapılacağına dair bilgi sahibi olmakla beraber, bu yemeğin '*neden*' böyle de başka türlü yapılmamış olmasının sebebini bir türlü bilemezsiniz. Zaten belki böyle bir derdiniz de yoktur. Ama eğer gerçekten iyi bir aşçı, iyi bir gurme, iyi yemek pişiren bir hanım ya da bir bey olmak istiyorsanız, o zaman bu '*neden*' sorusunun yanıtlarına vakıf olmanız gerekir. Yani yemek yapma tekniklerine. Tarifler size yemeğin '*know-how*' ını yani '*nasıl*' yapılacağı kısmını öğretirler; teknikler ise sadece nasıl değil aynı zamanda "*know-why*", yani '*neden*' bu şekilde yapılması gerektiğini öğretirler.

Her mutfağın kendine göre farklı teknikleri vardır. Farklı mutfakları öğrenmek esas itibarı ile bu farklı teknikleri öğrenmekle mümkündür. Tariflerle değil! Öte yandan Fransız mutfağının tekniklerini bilmek, pek çok mutfağın tekniğini kavrayabilmek ve rafine yemek yapabilmek için çok önemli bir şeydir. Özellikle Fransız pişirme tekniklerini öğrenebilmek

ve bu alanlarda ustalaşabilmek, yaratıcı bir aşçı olabilmek için çok önemli bir temel oluşturacaktır. Tüm bu konudaki bilgi ve becerilerinizi geliştirmek isterseniz yapmanız gereken ilk şey mümkün olduğunca fazla okumak ve mümkün olduğunca fazla TV yemek programı seyretmektir. Özellikle de yabancı TV programlarını. Bu konuda çok önemli bir başvuru kaynağı Jack Peppin tarafından yazılmış olan “*Jack Peppin’s Complete Techniques*” adlı resimli yemek teknikleri kitabıdır ki çok öğreticidir. Bir başka önemli teknik kitabı ise Amerikan Mutfak Enstitüsünün (*The Culinary Institute of America*, kısa adıyla CIA) yayınlamış olduğu “*The Professional Chef*” adlı yapıttır ki bugün dünyanın önde gelen bu New York şef okulunda okutulan en temel ders kitabıdır. Hatta okulun eğitim programı, bu kitap üzerine kurgulanmıştır (ya da tam tersi).

İyi bir damak ustası, pişirme tekniklerine vakıf olan, farklı mutfak kültürlerini tanıyan ve ayırt edebilen kişidir. Gurme-lik düzeyinizi ya da sadece evinizin mutfağındaki aşçılık seviyesini bile yükseltmek isterseniz bu iki unsur (teknik ve kültür) üzerine eğilip bilgi sahibi olmakla işe başlayabilirsiniz.

Benim Ankara’nın soğuk, az varlıklı, korkulu ve puslu günlerinde adım attığım gastronomi öğrenme yolculuğu daha ilerideki yıllarda çok farklı kültürleri ve teknikleri tanıma, deneyerek öğrenme, durmaksızın okuyarak geliştirme şeklinde hiç durmayan bir serüven olmaya devam etti. İlerideki sayfalarda bunları paylaşmaya devam edeceğim.



ENGLAND, MY ENGLAND



Ömrümde ilk kez 1976 yılında yurtdışına çıktım. Yaşım 21 idi. O dönemin sıkıntılı koşullarını düşünürseniz, pek çok yaşıtıma göre oldukça şanslı sayılabilirdim. O yıllar ülkenin tamamen içine kapalı ve dış dünya ile ilişkilerinin asgari düzeyde olduğu yıllardı. Bu yüzden de sık sık ülke dışına gidenlere pek rastlayamazdınız. Yurtdışını görenler gerçekten de şanslı kişiler kabul edilirdi o yıllar. Özellikle İngiltere ya da Amerika'ya gitmiş olan arkadaşlarım geri döndüklerinde onları saatlerce esir alır, hayat hakkında, insanlar hakkında, metro sistemi hakkında, Levi's jeanler hakkında vb. sayısız soru yağmuruna tutar ve bu ülkeleri gerçekten de büyük bir ilgi ile merak ederdim.

O yılların bizim ülkemiz açısından bir başka özelliği de Türk erkeklerinin Avrupa'daki imajı hakkında bize durmaksızın anlatılan hikayeler ile Avrupa'lı kızların hayata bakışlarına dair muhabbetlerdi. Hepimiz ciddi ciddi inanırdık ki Avrupa'lı kızların alayı bir miktar hafif-meşrep olup onlarla ilişki kurmak son derece kolaydır. Ayrıca, hangi kanallardan bu bilgilerle donatılırdık, basın bu işin içinde ne kadar yer

alırdı, o yıllar yayınlanan hafif erotik Pazar dergisinin bunda bir payı var mıydı, tam olarak hatırlamıyorum. Ama, bu kızların büyük bir özlem ile Türk erkeklerini beklediklerini sürekli iştirir dururduk. Oysa bizim memleket öyle miydi? Kız arkadaş bulmak demek evlenecek eş adayı bulmak demekti.

Bizim için o günlerin en önemli sorunu bizi böylesi büyük bir özlemle kucak açmış bekleyen mavi gözlü sarı saçlı ecnebi güzellerine ulaşabilecek parayı nasıl denkleştireceğimizdi. Memleket fakir bir memleketti. Ama buna karşılık, aramızda daha müteşebbis ve daha cesur olanlarımız, özellikle İngiltere’de yerleşik çilek toplama kamplarına gider, elleri parçalanuncaya kadar birer köle gibi çalışıp çilek toplar ve tarladaki barınaklarda yatıp oradaki gerçek hayata dair neredeyse hiç birşey görmeden geri dönerlerdi ve neredeyse sonsuza kadar kızlarla nasıl ilişki kurduklarını, nasıl birini bırakıp diğerini aldıklarını anlatır dururlardı. Garibanlar, anlata anlata bir süre sonra kendileri de bu hikayelerin gerçek olduğuna inanmaya başlardı.

Benim o yıl İngiltere’ye gidiş nedenim çilek toplamak değil, master yapmak istediğim üniversiteler hakkında bilgi ve başvuru formu toplamak amaçlıydı. Üstelik bu yolculuk hayatımdaki ilk ciddi uçak yolculuğu olacaktı. Daha önce de uçağa bir kez binmişim, Ankara’dan İzmir’e gitmek için. Ama böyle denizaşırı bir yolculuğu ilk kez tecrübe edecektim. British Airways’in bir öğleden sonra seferi ile Londra’ya doğru yola koyulduğumda kendimi gerçekten de havalarda hissediyordum. Aman tanrım, daha önce hayalini kurmaya bile cesaret edemediğim bir memlekete doğru ben, genç delikanlı Arman, ciddi ciddi yol alıyordum.

Uçakta yanımdaki koltuklarda iki tane göbekli adam oturuyordu. Yaşlarını bilmiyorum çünkü ben o yaşlardayken başkalarının yaşlarını tahmin etme yetilerim daha henüz gelişmemişti.

Ama illâ birşeye benzetmem gerekirse eğer, kesinlikle ayıya benzediklerini söyleyebilirim. Uçağın İngiliz hostesleri kordorda servis yapmaya çalışırken bu hemşerilerim tuvalete gitme bahanesi ile ayağa kalkıyorlar, kadınlara sürtünerek geçiyorlar ve hatta, ister inanın ister inanmayın, popolarına çimdik bile atıyorlardı. Hostesler sinirli bir eda ile geri dönüyor ve edepli davranmaları konusunda bu adamları ikaz ediyorlardı. Abilerimde lisan falan olmadığından olsa gerek, bunlar sadece kendi aralarında pişkin pişkin gülüşüyorlar ama her fırsatta da sürtünme ve çimdik atma eylemlerine teşebbüse devam ediyorlardı. Anlaşılan onların da kafasında Avrupa'lı kadınların imajı ile ilgili benzer bilgiler vardı. Ama ben delikanlı aklımla hatırlıyorum, bir Türk olarak inanılmaz utanmış ve hatta kıpkırmızı kesilmiştim. Oysa benim de İngiltere'ye giderken İngiliz kızları hakkında benzer beklentilerim vardı. Ama herhalde tarzım değil, bu heriflerin yaptığını bir türlü içime sindirememiştim.

Uçak yemekleri ile ilk tanışmam da haliyle bu ilk Londra seyahatim esnasında oldu. Aslında ilk tepkim şaşkınlıktı. Plastik bir tepsi içinde, daracık bir mekanda yemek yemek. Zevk miydi, eziyet miydi tam olarak hatırlamıyorum. Ama çok değişik bir duygu olduğu kesindi. Özellikle de yemeklerin bu kadar sıcak olarak servis ediliyor olması. Ama herhalde o günün ilk şaşkınlığının etkisi nedeniyle olmalı, hâlâ uçak yemeklerinden bir türlü haz alamıyorum. Bana son derece fabrikasyon, son derece tatsız ve son derece renksiz geliyorlar. Bu, bazan yabancı bir havayolunun Business Class bölümünde seyahat ettiğim ve menüyü Paul Bocuse ya da Alain Ducasse gibi gastronomi 'tanrılarının' tasarladığı durumlarda bile değişmiyor. Uçakta yemek yemek aslında tam anlamıyla yemek yemek olmuyor.

İngiltere'ye bu ilk gidişim Cambridge şehrinde sadece üç haftalık bir etrafa bakınma deneyimine dönüşmüştü ve ben

bu süreyi sadece etrafa şaşkın şaşkın bakarak, renkli TV'nin bir yalan olmadığını ve gerçekte böyle bir şeyin var olduğunu öğrenerek, genelde rosto tavuk ve patates kızartması yiyerek, sabah kahvaltısında corn-flakes adı verilen bir marmetle tanışarak ve kahvaltıda neden şekerli kuru fasulye yemeği yediklerini hemen hemen her sabah sorarak ve bu arada sadece tek bir kız ile yakınlaşarak geçirdim. Bu son söylediğim palavra değil, aynı ile vakidir ve ayrıca da Cambridge zaten bir çilek toplama merkezi değildir.

Bu kısa İngiltere tecrübem tam anlamıyla bir gastronomi deneyimi sayılmazdı ama hayatımda daha önce hiç karşılaşmadığım adetlerle karşılaşma ve tanışma fırsatım oldu. Her ne kadar Amerikan kökenli Kellogs firması, ananelerine inanılmaz derecede bağlı olan İngilizlerin yüzyıllara sari geleneksel kahvaltı menülerinin içine büyük bir başarı ile nüfuz edip yerleşmiş olsa da, İngiliz kahvaltısının harika bir deneyim olduğu gerçeği yine de yerli yerinde duruyordu. Ekmek kızartıcıda kızartılmış dilimli beyaz ekmek, taze portakal veya greyfurt suyu, bacon ve yağda kızarmış yumurta ile yanında fırında pişmiş şekerli kuru fasulye (*baked beans*), veya rafadan yumurta, veya yağda yumurta ya da sütle çırpılmış yumurta (*scrambled eggs*) seçenekleri arasından zevkinize uygun birisi. Ayrıca da harika İngiliz çayı. O yıllar kahvaltıda kahve verme geleneği İngiltere'de henüz yoktu ve bu adet ağırlıklı olarak bir Fransız adeti idi. Tek seçeneğiniz farklı çay türleri arasından birisi olurdu. Ama inanın, gerçek bir İngiliz kahvaltısı bugün bile bence harika bir gastronomik deneyimdir.

Cambridge şehrindeki bu üç haftalık serüvenim sadece Cambridge üniversitesinin kentin muhtelif yerlerine dağılmış kolejlerine ve bu üniversitenin yemyeşil ve sular içindeki peyzajına hayran olmamı sağlamakla kalmamış, bu ülkeye

TAZESİ MAKBULDÜR

yönelik ciddi bir sempati duymaya başlayıp, bundan sonraki hayatımın çok önemli yıllarını geçireceğim ve güzel deneyimler yaşayacağım bir dönemin tohumlarını atmamı sağlamıştı. Bir yıl sonra İngiltere'ye tekrar dönecek ve çok uzun yıllar burada hayat, bilim, yemek ve içmek gibi çok önemli konularda, çok önemli birikimler edinecektim.



BURGER, BEZELYE, HAVUÇ VE PATATES



Bugünün bütün büyük şefleri seyahat etmeye son derece önem veren kişilerdir. Farklı kültürlerin, farklı mutfakların, farklı malzemelerin farkına varmak gerçekten de ancak seyahat etmekle mümkündür. Gittiği ülkelerin mutfak ve malzeme kültürlerine önem vermeyen ve bu konularda merak ve deneme arzusu olmayan kişilerin gerçek anlamda ne yaratıcı bir şef ne de bir gurme olmaları mümkündür.

Ama seyahat etmek büyük ölçüde 1980'li yılların ikinci yarısından itibaren tüm dünyada yaygınlaşmış olan bir olgudur. Elbette bu tarihten önce de insanlar en azından turistik amaçla seyahat ederlerdi. Ama bugünkü boyutta bir seyahat furyası hiç bir zaman olmamıştı.

Bizler için seyahat etmek öyle pek kolay bir şey değildi. Birincisi, daha önce de söyledim, o zamanlar en azından benim cebimde öyle seyahat edecek ciddi miktarda para da yoktu. Olsa bile, Maslow'un ihtiyaçlar teorisine göre bu parayı harcayacak öyle öncelikli yerler vardı ki, seyahat etmek için ciddi bir bütçe ayırmak hiç kimsenin pek aklına gelmezdi.

En azından benim tanıdığım insanların. Ama ülkenin seçkin bir kolejinde ve seçkin bir üniversitesinde okumuş olan bir kişi olarak, etrafımdaki insanların oldukça geniş bir sosyal spektrumdan geldiğini rahatlıkla söyleyebilirim. Bu açıdan baktığımızda da seyahat gerçekten çok nadir bir fiildi. Memlekette daha arabası olan kaç kişi vardı ki? Özel arabayı 'tak-si' olarak nitelendirmek daha henüz nesli tükenmemiş bir alışkanlıktı. Önce başımızı sokacak bir göz ev, düzgün üst-baş, çocukların okul paraları falan derken seyahat etmek için çok zengin kesimin dışında hiç kimsede doğru düzgün bütçe olamıyordu. O yüzden de gurme bilgilerinin gelişip hava atmaya başlamaları için Türk insanının 90'lı yılları beklemesi gerekecekti.

Ben 1977 yılının Eylül ayında seyahat değil, bu kez okumak için ikinci defa İngiltere'ye gittim. Yorkshire bölgesinin merkezi kabul edilen Leeds şehrinin üniversitesinde ekonomi master eğitimine kabul edilmiştim. Leeds, İngiltere'de sanayi devriminin gerçekleştiği, işçi sınıfının nüfusun çoğunluğunu oluşturduğu, benim için çok hoş bir şehirdi. Leeds Üniversitesi, bugün ülkemizdeki yurtdışında okumuş tekstilcilerin büyük bir çoğunluğunun o dönem eğitim gördüğü en popüler okuldu. Tekstil mühendisliği bölümü ile ünlüydü. Bu nedenle de, özellikle o zamanın tekstil devi Sümerbank'ın bursu ile buraya okumaya gelmiş pek çok Türk öğrenci bulunurdu. Bu sebeplerle Leeds, çok kısa bir zamanda, sanki Türkiye'nin küçük bir şubesi haline gelmişti. Her türlü sol ve sağ siyasi fraksiyonun temsilcileri, bunların grupları, bir Türk öğrenci derneği ve bu dernekte o zamanların tipik kavgaları, genel kurulları, günlük teksir edilen ve çoğu kez aynı cümlelerin muhtelif varyasyonları şeklinde yazılan klişe bildiriler, bazan şiddet, çoğu zaman ise eğitim almak yerine laf-ı güzaf ile boşa geçen zamanlardı yaşananlar. Buna bir de ittifaklar eklenirdi. O zamanlar İran Şahı iktidardaydı ve

Humeyni Paris'te sürgünde yaşıyordu. Ama inanılmaz bir muhalefet oluşturmaya başlamıştı. Muhalefetin içinde bir de daha yumuşak sol özellikli Mücahitler adı verilen bir akım vardı ki bizim Türk kardeşlerimiz bunlarla ittifak kurup Humeyni'yi iktidara getirme yolunda mücadele verirdi. Nihai sonuç başarılı da oldu, her ne kadar bu sonuç Mücahitlerin sonunu getirmiş de olsa.

Basit insanlardık, anlayacağınız. Memleketin en krizli bir döneminde Avrupa'da okuma fırsatı bulmuş olmamıza rağmen bunu daha engin bir kültürel öğrenime çevireceğimize, memlekette o dönemde olumsuz ne varsa bunları bir de orada canlandırıyor, konuşmalarımız bilgi ve görgü arttırıcı konular olmaktan çok, yüzyıl önce yazılmış bir sosyal teori üzerine bir kırıntı bilgimizle ahkam kesmek ve daha bilgili görünmek üzerine kurulu oluyordu. Yediğimiz ya da pişirdiğimiz yemekler de bundan farklı olmuyordu. Ya İngiliz basitliğine kaçıp, donmuş burger'leri ızgarada pişirip tabakta yanlarına da çok tipik İngiliz adeti üzere haşlanmış bezelye, haşlanmış Brüksel lahanası, haşlanmış havuç veya püre patates koyup bunu da matah bir şeymiş gibi yiyorduk. Ya da, özel bir şey pişireceksek, fırında türlü, kuru fasulye, kıymalı taze fasulye, tereyağlı pilav gibi "vatan özlemine" gidermeye yarayacak ulusal yemeklerle tatmin oluyorduk. Sanki vatan bir yere kaçıyordu, sanki bir ömür bu aynı yemekleri yememiştik, sanki güzel yemek sadece bizim memlekette pişirdi. Yazık ki yazık. Oysa o zamanlar İngiliz gençleri arasında sırt çantasını sırtta takıp ucuz bir Eurorail tren biletiyle tüm Avrupa'yı gezmek, müzelere ve tarihi yerlere gidip oraları tanımak, bunu yaparken en ucuz hostellerde yatmak gibi az bir bütçe ile son derece eğitici ve vizyon açıcı bir öğrenme trendi çoktan yayılmıştı bile.

Bu eğilimimizin nedenini hep merak etmişimdir. Acaba çok uzun yıllar içine kapalı bir ülke olmamızın getirdiği bir özgüven noksanlığı mıdır ki bizi maceradan uzak tutmaya zorlar. Neden hâlâ pek çok insan bugün bile yurt dışına gittiği zaman MacDonalds ya da Pizzacıdan başka yerde yemek yiyemez? Nasıl olur da Paris gibi bir peynir cennetinde bile beş günlük bir gezide beyaz peynir özlemi ile yanıp tutuşurlar? Bundan yedi yıl önce kızım ile birlikte gittiğimiz Güney Amerika gezisinde aynı grupta seyahat ettiğimiz ve dost olduğumuz İzmir’li 10 arkadaşımız, yanlarında her biri üçer adet büyük şişe Yeni Rakı getirmişlerdi ve şarapları ile ünlü Arjantin ile Şili’de bile ısrar ve inatla rakılarından içmeyi sürdürmüşlerdi.

Tüm buna rağmen bir de iyi yemekten çok iyi anladığını söyler durur bu insanlar. Dünya yemeğini bilmiyorsan, iyi yemeği bilemezsin. Türk yemekleri güzeldir. Ama Fransız yemekleri de, Japon da, Tayland yemekleri de, İtalyan da, Vietnam mutfağı da, Hint körisi de, az sayıda da olsa İngiliz yemekleri de, hatta yeni dönem harika Amerikan mutfağı da. Bu farklı lezzetleri denemeden bir insan iyi yemekten anladığını nasıl söyleyebilir ki? Bir aşçı bu kültürleri bilmeden nasıl iyi bir aşçı, nasıl yaratıcı bir şef olabilir ki? Olamaz. Bu mutfakların belli yemeklerine aşık olmayan bir kişi gurme de olamaz.

Bizim İngiltere’deki yıllarımız işte bu sıkıcılık içinde geçip duruyordu. Ama yine de, zorla da olsa, belli başlı İngiliz yemeklerini öğrenme fırsatı bulabiliyorduk. Üniversitenin kafeteryasında genelde İngilizlerin en fazla sevdikleri yemekler çıkardı. Örneğin rosto sığır ve Yorkshire puddingi; rosto kuzu ve taze nane sosu; rosto domuz ve elma-cider sosu; rosto tavuk ve gravy sosu gibi. Bu yemekler harika olurdu. Bu örneklerden de anlayabilirsiniz ki, İngiliz mutfağı denen ve

çok sınırlı seçenekleri bulunan mutfağın en önemli pişirme yöntemi fırında rosto etmektir. Ve bu konuda, yıllarca tekrar tekrar bu işi yaptıklarından, gerçek bir ustalık geliştirmişlerdir. İngiliz'in rosto yemekleri tek kelime ile birer şaheserdir. Hiç kimse burun kıvırmaya kalkışmasın ve bence iyi bir İngiliz rostosu nasıl yapılır öğreysin. İsterseniz temel tekniği kısaca anlatayım:

1. Rosto yapacağınız eti geniş bir tava içinde ve çok az zeytinyağı koyarak, her tarafı kızarıncaya dek orta-yüksek ateşte çevirerek pişirin. Bu süre tavuk için yedi dakika, kuzu için 20-25 dakikadır.
2. Yüksek ısı kullanmaktan kaçının. Fırını 200°C dereceye ayarlayın ve bu dereceye dek ısınmasını bekleyin. Yüksek kenarlı bir tepsi içine eti koyun ve eğer tavuk kullanıyorsanız 20 dakika, sığır ya da kuzu kullanıyorsanız 45 dakika fırında rosto edin.
3. Bu sürelerin sonunda tepsiye bir kaç kaşık tereyağı ekleyin ve birkaç dal taze baharat otu koyun. Örneğin biberiye.
4. Tepsi içindeki yağlı et suyunu, bir fırça ile arada sırada etin üzerine sürün. Tavuk kullanıyorsanız 30 dakika, et kullanıyorsanız 25 dakika kadar daha arada sırada tepsi sıvısından sürerek rosto etmeye devam edin.
5. Dinlendirin: rosto tekniği ile pişen yemeklerde dikkat edilecek olan en önemli husus, fırından çıkarmış olduğunuz eti 15 dakika kadar dinlendirmenizdir. Bunun için bir alüminyum folyo ile eti sarmalayın ve bekletin. Böylelikle yüksek ısı nedeniyle etin merkezinde toplanmış olan iç suyu etin diğer bölgelerine geri dağılacak ve yiyeceğiniz her lokmanın ıslaklığı bu sayede eşit olacaktır.

İngilizlerin bu konuda çok önemli bir başka icadı da Yorkshire Pudding denilen ve krep hamurundan yapılıp fırında pişirilen ekmek benzeri içleri boş hamurlardır. *Yorkshire Pudding*, rosto sığır veya tavuğun yanında ve mutlaka 'gravy' sos adı verilen bir sos ile servis edilir. *Gravy* ('greyvi' okuyun) kadar İngiliz bir başka şey düşünemiyorum. Ve onun kadar muhteşem bir başka et sosu. *Gravy*, rosto tepsisi içinde kalan yağ ve et kırıntılarının iyi kalite bir et suyu ile 'deglaze' edilmesi, yani tavaya yapışmış olan tüm kalıntıların sıvı yardımı ile gevşetilip serbest bırakılması suretiyle lezzetinin yeniden yakalanması tekniği ile hazırlanır. Bugünün Fransız mutfağında 'jus' ('jü' okuyun) adı verilen et sosu da büyük ölçüde *gravy*'e benzeyen önemli bir sostur.

İngilizlerin bir başka gastronomik icadı da rosto kuzu ile servis ettikleri nane sosudur ki bu da başlı başına bir mucizedir. Taze nane yaprakları kaynar suda bir dakika haşlandıktan sonra hemen çıkarılıp buzlu suya atılırlar ve suları süzülüp bir havanda iyice dövülürler. Üzerlerine sirke ve şeker eklenip karıştırılarak nane sosu elde ederler.

İşte 1977-79 yılları arasındaki iki yıldan biraz daha uzun bir zamanı genellikle kafeterya yoluyla İngiliz yemeğiyle tanışmak, evde 'ulusal' yemeklerimiz ile burger ve haşlanmış sebze yapmak ve master eğitimimi hakkıyla tamamlamak şeklinde geçirdim. Bu arada bir kızım oldu ve o günün kanunlarına göre İngiliz vatandaşı olmaya hak kazanıyordu. Böylelikle sadece iki yıllık bir eğitim için gitmiş olduğum bir memleket ile bir ömür boyu, dolaylı da olsa, bağ geliştirmiş olarak geri dönüyordum.

Ama rosto etler, elmalı börek ve biftek-böbrek böreği (*steak and kidney pie*) beni tek etkileyen yemekler değildi. 1979 yılının başlarında üniversitenin düzenlediği bir kongre için tüm master ve doktora öğrencileri ile birlikte tüm öğretim

üyeleri İskoçya'da bir şatoya kapanıp üç gün bir şeyler tartışmıştık. Doğrusu neden orada toplandığımızı ve ne tartıştığımızı tam olarak hatırlamıyorum. Bu İskoçya hafta sonundan hatırladığım en önemli şey, bir doktora öğrencisi olan Birmingham'lı Calvin Wilkes ile tanışmam ve ardından çok iyi arkadaş olmamızdı.

Calvin tam bir fırlamaydı. Babası Leyland fabrikasından emekli olmuş bir işçiydi ve yeni işi Holiday Inn otelinin kapısında teşrifatçılıktı. Hani şu büyük otellerin kapılarında duran büyük pelerinli ve şapkalı teşrifatçılar var ya, işte o iş. Annesi ise bir restoranda garsonluk yapıyordu. Calvin ise inanılmaz kalite düşkününü, iyi yaşam meraklısı, hoş bir çocuktur. Doktorasının son yılında UC Santa Barbara üniversitesinin bizim üniversite ile var olan mübadele anlaşması çerçevesinde doktorasını tamamlamak üzere Kaliforniya'ya gitti. 1982 yılında Calvin ile tekrar karşılaştığımızda, Santa Barbara'da doktorayı bitirmek yerine barmenlik kursuna gittiğini ve ardından Marriott Santa Barbara'da önce barmenlik ve daha sonra da bar yöneticiliği yaptığını şaşkınlıkla öğrendim. Bir Amerika'lı kız ile evlenmiş, Santa Barbara'ya yerleşmiş, doktorayı unutmuş ve bar yöneticisi olarak hayatını sürdürmeye başlamıştı. Otelinde de, evinde de kaldım. O vakit ben bir doktora öğrencisiydim ve Calvin'in benden nasıl çok daha iyi bir hayata kavuştuğunu hiddetle müşahade etmiştim. Marriott Santa Barbara oteli çok güzeldi. Ömrümdede ilk kez okyanusa karşı, altın kaplama çatal-bıçaklarla harika bir şampanyalı Pazar brunch'ı deneyimini bu eski bir İspanyol malikanesi benzeri mimarisi olan otelde yaşadım. İnanılmazdı. Birazdan anlatacağım.

Calvin ile İskoçya'da çok komik sabah kahvaltıları ettik. Sayesinde *Haggis* ve *Black Pudding* adı verilen ve İskoçya'nın çok ünlü iki sosisi ile tanıştım. Bu sosisleri ilk ve son olarak orada yedim. Bir daha da yanlarından geçmedim. *Haggis* neredeyse

İskoçya kadar ünlü bir yiyecek, İskoçya'nın milli yemeği. Kökü çok eskilere dayanıyor. Çıkış noktası da eti, hayvan kesildikten sonra bozulmadan muhafaza etme kaygısı. Yani prezerve etme. Bunun için koyun ya da sığırın tüm sakatatları, örneğın iri parçalar halinde doğranmış yürek, akciğer, karaciğer, iç yağı, yulaf, et suyu, tuz ve biber işkembe içine doldurulur ve işkembenin ağzı dikilir. Ardından yaklaşık üç saat kadar kaynar suda, arada sırada bir kürdan ile davul gibi şişen işkembe üzerinde delikler açarak pişirilir ve bu şekilde hazırlanan *haggis* aşağı yukarı iki hafta daha bozulmadan saklanabilir hale gelir.

Black Pudding adı verilen sosis türü de hazırlanışı çok enteresan olan bir başka milli İskoç şarküteri ürünü. *Haggis*'in tersine işkembeyle değil, uzunca bir barsak içine doldurularak yapılır. Yalnız barsağın içine doldurulan şey temelde pıhtılaşmış sığır kanı ve yulaftır. O nedenle de bir başka adı *Blood Pudding*, yani Kan Pudingi'dir. Bu da çok eski bir gelenek olup, sosise bir miktar çeşni katmak için doğranmış soğan, çam fıstığı, doğranmış lop yumurta parçacıkları da ilave edilebilmektedir. *Black Pudding*, ya da Fransız versiyonu olan "*boudin noir*", dilimler halinde tavada kızartılıp yanlarında yağda yumurta ile kahvaltıda servis edilirler.

İngiltere'deki bu ilk iki yılım, çok fazla bir gastronomik deneyim edinmeden rüzgar gibi geldi geçti. Kızım dört aylık iken bir Kasım sabahı Türkiye'ye geri döndük. Artık yegane hedefim bir an önce askere gitmek ve bir an önce hayata atılmaktı. Hayata atılmaktan kastım, herhangi bir şirkete yönetici adayı olarak girmek ve profesyonel bir kariyer izlemektir. Ama olayların gelişimi benim için çok farklı bir kariyer yolu çizcekti. Türkiye'nin içinden geçtiğı dönemin özellikleri de bu yolun çizilmesinde önemli katkılarda bulunacaktı.

YORKSHIRE PUDDING

1 ½ bardak süt

1 ½ bardak beyaz un

1 çay kaşığı kabartma tozu (bazı tariflerde kullanılmıyor)

3 yumurta, hafifçe çırpılmış

1 çay kaşığı tuz

Un ve kabartma tozu bir elekten geçirin. Bir kap içinde bir yandan çırparak, sütü azar azar una ekleyin. Daha sonra yumurtaları ve tuzu karıştırıp pütürsüz bir kıvam elde edin. Bireysel yuvarlak delikleri olan kek kalıbını zeytinyağı ile yağlayın. 190 °C derece fırında 25 dakika, kabarıp üzerleri kızarıncaya dek pişirin. Rosto et ve gravy sos ile birlikte tabağın yanında servis edilir. Yorkshire Pudding sadece rosto et ile yenir.



TÜRKİYE 1979



U çağımız soğuk, puslu ve korku dolu bir Kasım ikindisinde Yeşilköy havalimanına indi. Çok karmaşık duygular içindeydim. Bir yandan eğitimim tamamlanmış ve o nedenle de yurtdışında hiç bir işim kalmamış, diğer yandan ise, o kadar da çok arzu etmememe rağmen kendimi ekonomik bir enkazın ve siyasi bir iç savaşın orta yerinde buluvermiştim. Hergün beş on genç öldürülüyor, bir yerler sürekli taranıyor ve korku tek kelimeyle kol geziyordu.

Bu yurt dışında okuyan zevat değişik bir ruh hali içinde olur genellikle. Yurt dışındaki ilk altı ay, ya da bir yıl memleket özlemi içinde geçer, memlekete dair her şey hayatın parçası haline gelir, memleketten gelenlere sucuk, beyaz peynir ve tarhana gibi olmazsa ne zarar olacağını hep merak ettiğim malzemeler ısmarlanır. Ama ardından öyle bir yabancı hayranlığı ve bizim memleketi hakir görme eğilimi başlar ki, tarhanayı özleyen bu adamlarla gavura aşık olanlar aynı insanlar mıdır diye şaşır kalırsınız. Önce memleket özlemi ile yarıp tutuşan yürekler böylelikle çok uzun zaman geçmeden nasıl bir daha memlekete dönmeyiz sorusunun cevabının arayışına girerler. Kimisi tahsilini uzatır ve "döner döner bina okur", kimi yabancıyla evlenir, kimi bir ileri okul arayışına girer, vesaire.

Ben nedense hiç bir zaman oralarda kalmaya çok meraklı olmadım. Ama memlekete bu dönüşümde gerçekten aklımdın yarısı İngiltere’de kalmıştı. Her ne kadar o yıllar İngiltere için bile hem ekonomik ve hem de siyasi açıdan en çetin yıllar olsalar da. Ama döndük işte, ne yapabilirdim ki?

Havaalanındaki ilk izlenimimiz “biz acaba nereye geldik” kaygısını bir kez daha depreştirdi. İki yıl başka bir yerde kalınca, her gün ufak bir çöp bile alsanız sonunda evinizde bir yığın eşyanın oluştuğunu görürsünüz. O nedenle bir bavulla gidilen uzak kalmalardan bir bavul ile dönmek imkansızdır. Kaldı ki biz iki yıldan fazla oralarda yaşamıştık. Üstelik bir de bebek ile dönüyorduk. Sonuçta oldukça yüklü idik.

O yükleri indirip arabaya yerleştirirken, kızımın iki parçadan oluşan bebek arabasının beşik şeklindeki üst katını arabanın arka koltuğuna koyduk. Arabanın ayakları ise çapraz açılıp kapanabilen metal bir mekanizmaya bağlanmış dört tekerlek ve bir de itme kolundan oluşuyordu. Bebeği arka koltuğa koyup tekerlek kısmını almaya yeltendiğimde onun çoktan ayaklanıp uzaklara gitmiş olduğunu hiddetle gördüm. Çalmışlardı. Herhalde üzerine bir simit tezgahı koyup işportasında sermaye olarak kullanacaklardı. Ne namussuzluk. Ve de ne güzel bir karşılama. Al sana özlediğin, gurbet elde yemeklerini pişirmeye devam ettiğin memleketin.

Ama çok şaşırması bir durum değildi bu. İnanılmaz bir ekonomik çöküntü yaşıyorduk. İkinci petrol krizi olmuş, petrol fiyatları gökyüzüne fırlamış ve hiç bir şeyi ihraç etmeyip petrolü ithal eden bizlerin metelik dövizini kalmamıştı. “70 cent’e muhtaç olduğumuz” günlerdi. Böyle olunca, petrol ithal edemez olmuştuk. Bunun çok önemli bir sonucu da petrol ile ilgili her tür üretimin idame ettirilemez hale gelmesiydi. Petrol olmadığı için apartmanlarda yakıt yakılamıyor ve kaloriferler doğru düzgün yanmıyordu. Elektrik sobası ile

ısınmaya çalışıyordun, ama ülkede elektrik de petrol kullanılarak üretildiği için elektrik kesintisi, kesintisiz zamandan daha uzun sürüyordu. Velhasıl üşümek kader haline gelmişti. Ajda Pekkan'ın bahtsız şarkısı 'Aman Petrol' işte bu şartların etkisiyle yazılmıştı. Tükenmiş olan bir ekonomi olduğumuzdan, hiç bir üretim doğru düzgün yapılamıyordu. Ampul bulamıyordunuz, çocuk bezi bulamıyordunuz, tuvalet kağıdı bulamıyordunuz, Sana yağı yoktu, sigara karaborsaydı. Tuvalet kağıdı yerine krapon kağıdını ruloya sarıp satan bazı uyanıklar piyasaya hakim olmaya bile başlamışlardı.

Yurt dışına çıkış sınırlandırılmıştı. Ancak iki yılda bir çıkabilirdiniz. Karaborsadan döviz bulmuş olsanız da bir şey değişmezdi. Ancak ve ancak iki yılda bir yurt dışına çıkabilirdiniz. Tam bir Kafka romanında hissedebiliydiniz kendinizi. Klostrofobi o günler hakkında aklımda kalan en tanımlayıcı duygudur.

Askere gidebilmem ancak dört ay sonra mümkün olacaktı. Bu dört ay boyunca ben de genellikle evde oturup, bir yandan geçmişte ihmal ettiğim bütün klasik romanları hatmediyor, bir yandan da yeni yemek denemelerinde bulunmaya çalışıyordum. Birinci etkinlikte zorlanmıyordum, sağolsun Altın Kitaplar sayesinde pek çok esere ulaşmam mümkün oluyordu. Ama yeni yemek denemek gerçekten de bir maceraydı. Herşeyden önce malzeme yoktu.

O günler için en önemli gastronomik gelişim, memleketimizin kültür mantarı ile tanışması olmuştu. Nedense bizler mantarı hep sofistike bir malzeme olarak belleyip, yemeklerimizde sofistikasyon düzeyini yükseltmek için içlerine mantarı dayama yoluna tevessül etmişizdir. Yağda yumurtayı sofistike hale mi getireceksin, önce yağda mantarları biraz sote et, ardından yumurtaları kır. Bifteğe klas mı katacaksın, ince dilimlenmiş karamelize soğan ile kavrulmuş mantarı karıştır

ve bifteğin üzerine koyarak servis et. Çorba mı yapacaksın, tarhana yerine mantar çorbası yap ki klasın yükselsin. Yani, bu yokluk döneminde şükürler olsun böyle bir tanrısal meyveye kavuşmuştuk ki mutfak kültürümüz yerinde saymak yerine ilerlemesini sürdürebildi. Bu mantar trendi günümüzde de devam etmekte ve ev kadını kökenli yemek yazarı ablalarımız (ya da kardeşlerimiz demeliyim, ama giyinişlerinden yaşlarını bir türlü kestiremiyorum) yenilik yaratma kaygısıyla herşeye mantar eklemeye devam etmektedirler. Ama hiç birisi hangi tür mantar kullanmamız gerektiği konusunda en ufak bir ipucuna bile sahip olmayıp, kültür mantarı dediğimiz “şampiyon dö Pari” mantarlarının aslında gurme mutfağının kapısından içeri bile giremeyeceğini bilmemektedirler. Kaldı ki bu tür mantarların besin değeri de neredeyse yoktur. Zaten mantarların %90'ının sudan ibaret olduğunu düşünürseniz besin değeri konusunda ne denli zayıf olduklarını anlamanız zor olmaz. Öte yandan mantarlar çok çeşitlidir ve iyileri arasında *Porcini*, *Shitake*, *Portobello*, *Morel*, *Kayın*, *Chanterelle* ve *İstiridye* mantarları önde gelir. Bir de *Trüf* adı verilen bir mantar soyu vardır ki bu sadece mantarların değil, neredeyse tüm sebzelerin şahıdır. Trüfler hakkında anlatacaklarımı biraz daha beklemeniz gerekecek.

Ben de ne yapayım, ister istemez bu malzemeyi kullanmak zorunda kalmıştım. Bursa'da oturuyordum. O vakitler otogarın yakınlarında Pazar günleri kurulan ve Bulgar pazarı adı verilen, her türlü kötü kalite kaçak araç-gerecin satıldığı bir pazar yeri vardı. Dükkanlarda bugünkü gibi mutfak robotu, mikser falan gibi şeyler bulmanız imkansızdı. Bu tür aletler bir dönem peydah olurlar, daha sonra memleketin döviz rezervleri paralelinde ortadan kaybolurlardı. Bu Bulgar pazarında ise zaman zaman dünyanın en adi mikserleri, en kötü su kaynatıcıları ve en zevksiz araç gereçlerini bulabilirdiniz. Arada bir de şansınız yaver gidebilir, belki iyi bir

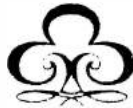
mala rastlayabilirdiniz. Memleketin hali gibi bu pazar yeri de son derece istikrarsız, kaliteden son derece uzak ve son derece günübirlik bir yerdi.

İşte bu Pazar günlerinden birinde, her nasıl olduysa, iyi kalite bir makarna açma makinesi düşürdüm. Hani bugün artık oldukça yaygın olan ve elle çevirdiğiniz bir manivela kolu vasıtasıyla makarna hamurunu inceltip daha sonra kestiğiniz İtalyan işi aparatlardan söz ediyorum. Bu benim için bulunmaz bir nimetti. Zira Leeds’de 1977 yılında bir İtalyan restoranı açılmıştı ve arada sırada orada yemek yer olmuştuk. İlk kez şehrin bu ilk ve tek İtalyan lokantasında lazanya yemeği ile tanışmıştım. İnanılmaz değişik gelmişti bana fikir olarak. Öyle ya, ömrümde ilk kez makarnanın farklı bir kesim şeklini görüyor ve çok farklı bir pişirme şekliyle tanışıyordum. Bu benim için gerçek anlamda bir gurme keşfiydi! Üstelik bunu Türkiye’de pişirirsem sağımdaki solumdaki eş-dosta ne de güzel hava atabilecektim. Onlara İngiltere’ye sadece kuru bilim okumaya gitmemiş olduğumu bir güzel gösterebilecektim.

Öyle de oldu. Bu makine benim statümü yemekten anlayan adam seviyesine yükseltmeme çok büyük katkıda bulundu. Artık hem hanımlar hem beyler yemek konusundaki görüşlerime başvuruyorlar, ben de İngiltere’de görmüş olduğum ya da en basit bir yemek kitabında okumuş olduğum bir iki ‘muhteşem’ bilgiyi onlara çok bilmiş edalarla anlatıp duruyordum. O zamanlar, yemekten gerçek anlamda anlamamanın ve gerçek anlamda bir gastronom olmanın çok ciddi bir öğrenim gerektirdiğini ve bunun tamamen kendin için bir kendini aşma hedefi olduğunu, bu işin hayattan doğru lezzetleri almak ve rafine bir yaşam sürmekle alakalı bir şey olduğunu daha henüz idrak edememiştim. Gurmeliği bir üstünlük vesilesi, bir böbürlenme vasıtası ve karşıdakini bir etkileme aracı olduğunu düşünürdüm. Toyluk işte. Bunu aşmak ve güzel şeyleri öğrenmek ile bilmenin, etrafı etkilemek değil,

tam tersine en fazla kişinin kendisine yarar sağlayacak bir edinim olduğunu öğrenmem bundan sonraki yıllarda gelişti.

Makarna kesme aparatı ile aynı zamanda *fettucine* ve *tagliettelle* gibi yassı ve uzun kesim makarnaları da üretebilmem mümkün oluyordu. Hem de kendi ellerimle hazırlamış olduğum sapsarı ve taptaze makarna hamurlarından tazecik taglietteler kesip onları 'pesto' (fesleğen) sosunda pişirdiğimde gerçek anlamda bir deneyim yaratabiliyordum. Çünkü etrafımdaki kimse daha henüz bu tür lezzetlerle tanışmış değildi. Herşeyden önce yemekte taze fesleğen kullanma fikri insanlara inanılmaz garip geliyordu. Fesleğen bitkisi ve özellikle de küçük yapraklı fesleğen bizim Ege'de her evde mutlaka yetiştirilen bir bitkiydi. Yanından geçerken avucunuzu bu yaprakların üzerinde gezdirir ve böylelikle elinize parfüm sürmüş gibi hoş bir koku verirdiniz. Bir de fesleğen yapraklarının sivrisinekleri savdığına inanılırdı ki bu iki neden, fesleğen yetiştirmek için yegâne sebeplerdi. Hiç kimse bu harika bitkinin yemeklerde kullanılacağını aklına bile getirmezdi. İşte böyle bir kültür içinde taze fesleğen yaprakları, sızma zeytinyağı, sarmısak, rendelenmiş tulum peyniri ve çam fıstığı ile blender'da hazırladığım fesleğen (pesto) sos, taze kesilmiş yumurtalı makarna üzerinde inanılmaz değişik, farklı ve çarpıcı bir etki yaratıyordu. Evet, artık etkileyebiliyordum. Herkesten farklı yemekler pişirebiliyordum ve üstelik bu farklı yemeklerin kökenlerini ve nedenlerini de anlatabiliyordum. Ama bu daha işin çok başıydı ve öğrenilmesi gereken şeylerin ne denli fazla olduğunu anlamak için yılların geçmesi ve geriye bakabilme becerimin gelişmesi gerekiyordu.



ASKER OLDUM HAVACI



*B*u lafın doğrusu, türküdeki gibi "asker oldum piyade"dir, ama ben önce ulaştırmacı daha sonra da havacı oldum. İzmir'de, yani kendi memleketimde. Önce dört ay Gaziemir Ulaştırma Okulunda, daha sonra 12 ay yedek subay olarak Gaziemir Hava Teknik Okullarında. 1980 yılının Nisan ayıydı İzmir'e ilk gittiğimde. Bu yeni gelişen makarna sevdam nedeniyle oldukça fazla kilo almıştım. Askerliği, nasıl olsa mahrumiyet olacaktır düşüncesi ile kolaylıkla rejim yapıp kilo vereceğim bir ortam olarak tasarlamıştım hep. Bu düşünceyle de özellikle son günlere doğru bulduğum her güzel şeyi (ki tümü şişmanlatıcıdır) yemeye başlamıştım.

Ama işler hiç de beklediğim gibi gelişmedi. Ulaştırma Okulunun harika bir aşçısı vardı. Yemekler son derece lezzetli, sunum bir kışladan beklenmeyecek ölçüde zevkli ve profesyoneldi. Örneğin o gün Dalyan Köfte mi çıkacak, mutlaka ince kıyılmış maydanoz ile süslenir ve bir şölen edasında sunulurdu. Kışla, Şaşal köyüne çok yakın olduğundan bizler için her gün tankerlerle Şaşal suyu getirilir, içme suyu olarak Şaşal kullanılır ve yemekler de bu suyla yapılırdı. Dört ay nasıl geçti, anlayamadım. Hava güzeldi, insanlar güzeldi, yemekler güzeldi, İzmir güzeldi.

Bu dönemi, Ulaştırma Okulunun dönem birincisi olarak tamamlamış olmama rağmen istediğim yere gitme hakkımı ne yazık ki kullandırmadılar ve özel dil kurası ile beni bir başka kışlaya gönderdiler: İzmir Gaziemir Hava Teknik Okullarına. İki kışla arasında sadece bir tel örgü yer alıyordu. İşte ben acemilikten yedek subaylığa sadece bu tel örgüyü geçecek kadar yol katederek terfi ettim.

Kıyafetlerimiz değişmişti. Artık mavi subay üniforması giyiyor ve günlerimizi savaş uçaklarının arasında geçiriyorduk. Uçakların teknik bakım prosedürlerini (TO) tercüme ederek geçiyordu zamanımız. Hep merak etmişimdir, gerçekten bizim yaptığımız tercümelere göre mi uçak bakımları yapılırdı. Eğer böyle idiyse, korkarım dikme takımları arıza yapan askeri uçaklarda benim ve diğer tercüman arkadaşlarımızın azımsanmayacak katkıları vardır. Zira bize tamamen yabancı ve inanılmaz teknik bir konu üzerinde üstelik sınırlı İngilizcelerimiz ile yaptığımız tercümelerin ne kadar doğru olduğu kesinlikle su götürürdü. TO'da yer alan "*magnetic field*" kavramını "*manyetik tarla*" diye tercüme eden bizim gibi mütercimlerden bu anlamda kuşkulalmaz da ne yapılır?

Yedek subay maaşı hiç fena sayılmazdı. Artık Türkiye'de de restoranlara gidebilir, gece hayatının en azından bu erken saatlerini tanıyabilme fırsatları yaratabilirdim. Yaratım da. Her fırsatta İzmir'in o günler ünlü olan restoranlarına gidiyordum. Ama tabii ki İzmir için iyi olan bir restoran İstanbul için muhtemelen ortalama hatta ortalama altı olabilmekteydi. O gün de öyleydi, bugün de. Yine de bu gittiğim restoranların yemek kültürümüzün o dönem için ulaşmış olduğu mertebeyi gözlemlememe yetecek bir sofistikasyon düzeyleri vardı.

Bir kere, herşeyden önce, memlekette ciddi anlamda bir şarap merakı gelişmeye başlamıştı. Oysa o tarihten 5-6 yıl öncesine dek şarap denince akla köşe başlarında mukim, üstü

başı pejmürde, parasız sokak alkoliklerinin içtiği içki gelirdi. Bu taifeye de “şarapçı” adı verilirdi ve bu oldukça aşağılayıcı bir deyimdi. Bu anlamda en ünlü şarap markası beş litrelik şişelerde satılan Pınarbaşı şarabıydı ki üniversite yıllarımızda yazları sıkça başvurduğumuz bir iksirdi.

Her ne kadar Türk filmlerinde kırmızı şaraplar hâlâ şampanya kadehlerinde içiliyor olsalar da, o dönemde gerçekte restoranlarda bildiğimiz şarap bardakları kullanılıyordu. Ayrıca Paşabahçe mağazalarında, her ne kadar ekonomik kriz nedeniyle çeşit az da olsa, muhtelif şarap kadehleri bulunabiliyordu.

Şarap itibar anlamında artık gerçekten yükselmeye başlamıştı. Her ne kadar piyasada bulunan şarap çeşidi az ve bunların bulunabilme istikrarı çok düşük de olsa, yine belli sayıda şarap lokantalarda yer alıyordu. En yaygın bulunan şaraplar, kırmızılarda Yakut ve Dikmen, beyazlarda ise Çankaya ve Doluca Riesling idi. Bir de Diren firmasının ürettiği Riesling şarapları ile Tokat üzümü beyaz şarapları vardı ki o zamanki damak düzeyimle bu şarapları çok beğenirdim. Tek sorun her zaman bulunamamaları, her yerde bulunamamaları ve fiyatlarının artık yukarı doğru hareketlenmeye başlamış olmasıydı. Piyasada yabancı şarap hiç ama hiç bulunmazdı.

O dönem piyasada bulunan yerli şaraplar oldukça orta kalite ve sıradan ürünler olmakla birlikte, restoranlarda sunuş şekillerine baktığınızda sanki Chateau Margaux '74 sunuyorlar sanırdınız. Ya da Krug '66. Resim aynen şöyleydi: garsonunuz kolunun sol dirsek ve el arasındaki bölümü üzerine katlanmış bir beyaz peçete oturtmuş, sol eli arkada ve bel üzerine yapışık, sağ el şişeyi dibinden tutuyor ve bardağa bir miktar şarap döküp ondan sonra şişeyi yuvarlayarak geri çekiyor ki şarap damlası masa örtüsüne düşmesin. Sonra bekliyor, ne diyeceksiniz diye. O zamanlar şarap konusu

bu kadar yaygın konuşulan ve yazılan bir konu olmadığı için de zavallı müşteri tam olarak ne demesi gerektiğini bilemiyordu. Doldur oğlum mu desin, yoksa bozuk değil mi desin, ya da iyidir, çok güzel, harika, makul gibi sıfatlardan birisini mi telaffuz etsin, bilemiyordu. Zaten garson da ne duyması gerektiği konusunda en ufak bir ipucuna bile sahip değildi. Daha o zamanlar şarap firmaları lokanta garsonlarına eğitim verme faaliyetlerine başlamamışlardı. Bu şarap eğitimi marifeti çok ama çok sonralar ortaya çıkacaktı. Anlayacağınız, garson ve bizler arasında üst düzey bir etkinlik olduğunu bildiğimiz bir şarap açma, dökme ve tatma ritüeli yaşanıyordu ama bu konuda ne garsonun, ne lokanta sahibinin ve ne de çoğumuzun pek fazla bir bilgisi yoktu. Önemli olduğunu düşündüğümüz ama neden önemli olduğunu tam olarak bilmediğimiz bir fiili bilinçsizce yerine getirip duruyorduk. Hem de son derece büyük bir ciddiyet ve haşmetli bir eda ile.

Ben bizim memleketteki bu şarap tatma ritüeline oldum olası bayılmışımdır. Diyelim restoranda bir şişe Çankaya şarabı ısmarladınız. Bu işlerden azıcık anlıyorsanız bilirsiniz ki Çankaya şarabı, çelik fıçılarda üretilmiş, aşağı yukarı fabrikasyon bir şaraptır ve bu nedenle de tad anlamında genelde oldukça istikrarlıdır. Öte yandan Çankaya, görece olarak üretici firmanın ürün gamındaki en ucuz şarapların başında gelir. Şimdi garsonunuz gelecek, bir tantana ile yanınızda mantarı açacak, bu mantarı bir boş bardağa koyup birkaç damla şarabı da şişenin ağzı temizlensin diye bu bardağa dökcek. Daha sonra sizin bardağınıza bir parmak kadar şarap döküp geriye çekilerek tatmanızı bekleyecek. Siz de kadehinizi önce ışığa tutup şarap berrak mı değil mi ve rengi doğru mu değil mi diye bakacaksınız. Ardından sıvıyı bardak içinde yuvarlayıp bardağın çeperlerine şarabın aromasının dağılmasını sağlayacaksınız ve ardından hemen burnunuzu bardağın içine sokup bu aromayı koklayacaksınız.

Koku beklediğiniz ya da hoşunuza giden bir koku mu? Eğer öyleyse şarabınız ikinci testi de geçti demektir. En son test tad testidir ki bardaktaki şaraptan irice bir yudum ağzınıza alır ve bir yandan bu sıvıyı ağzınızda çalkalarken diğer yandan da şarabın kokusunu burnunuzdan hissetmeye çalışırsınız. Bu testi de geçti mi, o zaman başınızı onay verir bir tarzda sallayarak garsona bardakları doldurma işareti verirsiniz. Eğer testi geçemediyse de şeyeyi geri gönderirsiniz.

Ama insaf be abi, içtiğin şarap nihayetinde bir Çankaya şarabı. Bu kadar tantanaya ne lüzum var. Benim yaptığım gibi yapmanızı öneririm. Hiç bir tantana yapmadan bardağınızı doldurtun ve bu testleri dörtte üçü doldurulmuş bardakta yapın. Testi geçemediyse de dolu bardak ile birlikte şarabı geri gönderin. Ha bir parmak şarabı tadarak geri göndermişsiniz, ha dolu bardağı tattıktan sonra. Böyle yaparsanız en azından iki aşamalı bardak doldurma zahmetinden kurtulmuş olursunuz.

Ama ritüel mutlaka çok hoşunuza gidiyorsa, siz yine de içinizden geldiği gibi davranın.

Sözünü ettiğim yıllar Türkiye'nin yaygın olarak kebab kültürü ile tanıştığı, et sotenin ün kazandığı, birahanelerin İzmir'in kordon boyunu tamamen işgal ettiği, balıkçıda yenilen yemeğin sonunda mutlaka kazığın da yendiği, şövbîyetin ve fıstıklı baklavanın yaygınlaştığı yıllardı aynı zamanda. Yani ülke bir yandan tarihi bir ekonomik çöküntü yaşıyor, diğer yandan da son derece hoş bir gastronomik gelişme sergiliyordu.

Ama benim bu dönem ile ilgili en önemli gastronomik deneyimim 11 Eylül 1980 gecesi oldu. O akşam eve yemeğe misafir bekliyorduk. Normalde kışladan öğleden sonra iki ya da üç gibi ayrılır, Kordon sahilinde akşamüstü keyfi yapmadan evlerimize gitmezdik. Bizim kışlamız oldukça anlayışlı

bir yerdi. Esasen tam olarak kışla da sayılmazdı zira bir dizi okulun yer aldığı bir eğitim tesisiydi orası. O nedenle de bir miktar daha anlayışlı, daha az hiyerarşik ve çok ama çok keyifli bir yerdi. Hele Adana'lı Rıfat başçavuşun F-104 hangarında hazırlayıp pişirdiği kebablar, bizim kışlayı çok daha keyifli hale getiriyordu. O yıllar infilak tehlikesi gibi ufak konular bizim ulvi gündemimizde hiç yer almıyordu.

O gün nedense işten erken çıkmayacağımız tutmuştu. Bitirilmesi gereken tercüme vardı herhalde. Ya da muhabbet çok güzeldi, bilmiyorum. Saat 16:00 civarında birden bire ortalıkta garip ve alışık olmadığımız bir hareketlenme başladı. Bizim okulun komutanı Şinasi Albay başta olmak üzere tüm subaylar sahra kıyafetlerine büründüler. O gün erken kaytarmış olan tüm subay ve astsubaylar telefonla tesbit edildiler ve derhal karargaha geri dönmeleri emredildi. Böyle bir şey daha önce hiç yaşanmamıştı. Bitişikteki Ulaştırma Okulunda nereden çıktılarsa aniden bir dizi uçaksavar peydah oluverdi. Kışlanın kapıları kapatıldı ve dışarı çıkış izni kaldırıldı. Neler oluyordu? Soru soruyor ama ne olduğunu bir türlü anlayamıyorduk. Ama acayip bir durum olduğu kesindi. Saatler ilerlemesine rağmen kimse kimseye hiç bir bilgi vermiyordu. Sadece teyakkuz durumu ilan edildiği bildiriliyordu ki eminim subaylarımızın esaslı bir çoğunluğu da bu olup bitenden bihaber diler.

Akşam oldu, hava karardı, yine de ne bir haber, ne bir açıklama. Korkmaya başlamıştık, acaba burada daha çok uzun bir süre kalacak mıyız diye. Bu endişenin içinde karnımızın acıktığı bile aklımıza gelmiyordu. Neden sonra bir haber geldi ve subay yemekhanesinde yemek verildiği ve oraya gitmemiz emredildi. Endişe içinde gittik ve bulduğumuz masalara oturduk.

Gecenin menüsü tek bir yemekten oluşuyordu: kıymalı yumurta. Ama ne kıyma. Herhalde her tabak içinde en az yarım kilo kıyma ve üzerlerinde dörder adet yumurta vardı. Yanında da herkese birer somun ekmek. O anda aklımıza gelen tek şey, bu gece, ardından yarın gece ve daha kimbilir ne kadar burada kalacağımız gerçeği idi.

Ama öyle olmadı. Saat 23:00 civarında kışladan çıkabileceğimiz söylendi. Eve vardığımda saat geceyarısına yaklaşıyordu. Misafirler gelmiş, yemekler yenmiş, merak ve endişe içinde benim gelmemi bekliyorlardı. Ben yalnızca bir sade kahve istedim. Ertesi sabah dörtte uyandım ve radyoyu açtım. Asker yönetime el koymuş ve sokağa çıkma yasağının başladığı bildiriliyordu. Saat yedide üniformamı üstüme geçirdim, arabama bindim ve kışlanın yolunu tuttum. Hayatımda sokakları bu kadar boş hiç görmemiştim. Midem ise kıymalı yumurtanın hazmı ile hâlâ uğraşmaya devam ediyordu. Kıymalı yumurtayı da en son yediğim gece bu gece olarak kaldı.



TÜRK-YUNAN DOSTLUĞU



Askerliği bitirir bitirmez İngiltere'ye geri döndüm. Ama aslında tüm bu onaltı ay boyunca gerçekten hayatta ne yapmak istediğimi sürekli düşünüp durmuştum. Çalışkan bir öğrenciydim. ODTÜ'de birinci sınıfın sonunda, başarıdan dolayı karşılıksız Atatürk bursu bağlamışlardı ve bu burs tüm üniversite hayatım boyunca devam etmişti. Çok iyi paraydı. Karşılıksız yurtdışı master bursunu kazanmak da çok zor olmamıştı. Acemi okulunda da dönem birincisi olmuş, kütüğe çivi çakmıştım. Yani kısacası bu okuma işi bana çok uygun bir iş gibi görünüyordu. Üstelik o yıllar memleketin durumunun ne olacağı da pek belli değildi. Muhtemelen uzun yıllardır süren bir iç savaşı durdurmak, siyasi karmaşaya bir son vermek ve çökmüş olan ekonomiyi toparlayacak bir hamle başlatmak amacıyla askeri bir yönetim başa gelmişti. Neyin ne olacağını kimse bilmiyordu. Bir şirkette çalışmaya başlamak ne kadar akıllı bir karar olurdu, hiç bilemiyordum. Ayrıca o günlerde yurt dışına çıkma izni hâlâ iki, hatta belki de üç yılda bir ile sınırlıydı ve çıkış döneminiz gelmiş olsa bile Merkez Bankasından doğru düzgün döviz

satın alamıyordunuz. Yanınızda size yetecek kadar para götürmek isterseniz bu parayı karaborsadan temin etmeniz gerekirdi ama bu da son derece tehlikeli bir şeydi. Eğer cebinizde döviz ile yakalanırsanız, dövizin miktarı ile orantılı olarak artan bir hapis cezası tehlikesi vardı. Tüm bunları karar terazime koyarken, aradan geçen zaman ile birlikte, İngiltere tecrübesinin benim için çok faydalı olduğunu daha fazla idrak etmeye başlamıştım. O yüzden de İngiltere'ye geri dönmek karşımdaki en cazip seçenektir. Ya da böyle bir seçeneğe sahip olduğum için akranlarıma göre çok daha şanslıydım.

Ağustos ayında terhis olur olmaz soluğu İngiltere'de aldım. Norwich kentindeki East Anglia Üniversitesinin ekonomi bölümünde doktora kabul edilmiştim. Hiç oyalanmadım. Bir an önce üniversiteye gidip işe koyulmayı planlıyordum. Bu kez çok kararlıydım. Odaklı ve disiplinli bir şekilde çalışacak, doktora programını çok başarılı bir şekilde tamamlayacak ve İngiltere'de yaşadığım sürece dünyanın diğer kültürlerini tanıyıp öğrenmek için elimden gelen çabayı gösterecektim. Hatta bu hedef uğruna, mümkün olduğunca az Türk öğrenci ile görüşecek, daha fazla zamanımı farklı ülkelerden arkadaşlar edinerek geçirecektim. Aynen de böyle yaptım. Herkese de tavsiye ederim. Hatta ilk başarı daha birinci yılının sonunda gelmişti: Margaret Thatcher hükümeti tahsilimin geri kalan süresi için karşılıksız doktora bursu vermeye karar vermişti.

O yaz, eşim ve kızımdan önce Norwich'e gidip ev aramaya başladım. Bu sırada bir taraftan üniversite ilgili işlemlerimi tamamlayacak, diğer taraftan da yabancı talebeye zor ev kiralanın İngiltere'de makul yenilikte bir ev bulup ufaklık gelmeden önce temizletip hazırlayacaktım. Norwich İngiltere'nin doğusunda yer alan çok sakin, güzel ve ılımlı iklimi olan hoş bir şehirdir. Emekli cenneti olarak da kabul edilir. Norwich'e vardığım ilk gün üniversiteye gidip yurtlarda

geçici olarak barınmak istediğimi bildirdim. Ellerindeki yurt binalarından bir tanesini bu amaçla, yani yüksek lisans ve doktora yapacak olan öğrencilere geçici bir süre için tahsis etmişlerdi. Zira bu tür ileri eğitim alan öğrenciler yetişkin kabul edildiklerinden yurtlarda onlara değil, lisans öğrencilerine barınma imkanı tanınırdı.

Kaldığım yurt herkesin şahsi odasının olduğu ve bu odalar içinde birer lavabonun bulunduğu oldukça konforlu bir yurttu. Her katın bir ucunda büyükçe bir mutfak olup, bu mutfakta bir adet fırınlı ocak, bir adet büyük buzdolabı ve tüm diğer mutfak gereci ile çalışma tezgahı ve yemek masası bulunurdu. Oldukça işlevsel mutfaklardı bunlar. Akşam olduğunda herkes bir şekilde buraya toplanır ve ayrı ayrı ya da birlikte yemek pişirip sohbet ederdi. Bir nevi sosyal olma yeri idi aynı zamanda.

Bize verilen yurdun bir özelliği de kızlarla erkeklerin yurttaki karışık kalıyor olmasıydı. Hiç böyle bir şey duymamıştım, görmemiştim. Bizim ODTÜ’de karışık kalmak bir yana, kız yurdunun etrafında erkek sinek bile uçurtmazlardı. Oysa örneğin benim iki yanımdaki iki odada iki farklı hatun kişi kalıyordu. Bu işin en keyifli tarafı aynı anda duş alıyor olmaktı. Pek bir şey göremiyorduk ama, düşüncesi bile Türkiye’den gelmiş bir kişi için inanılmaz cazipti.

Bizim katın mutfağı bir hafta sonra insanların birbirine yakınlaşmasını ve iyi dostluklar kurulmasını sağladı. Çeteyi kurmuştuk. Ben, Yunanlı Eleftheria, diğer Yunanlı arkadaşımız Yorgo, İranlı Şöhre ve adını hatırlayamadığım diğer İranlı kız ile Malezya’lı Baldev ve Meksika’lı Cristina. Gündüzleri herkes bir tarafa dağılmış oluyor, ben kütüphanede hummalı bir şekilde inekliyordum. Akşama doğru ise herkes alışverişi ile yurda geliyor ve toplanıp yemek sohbetleri yapmaya başlıyorduk. Ben ilk kez gerçek anlamda farklı mutfakların ve farklı yemek kültürlerinin farkına işte bu sohbetler sayesinde vardım.

Yunan kültürü o yıllar çok ilgimi çekiyordu. Yıllarca birbirine karşı kışkırtılmış iki ulusun insanları olarak onların ne kadar bize benzediklerini ve ne kadar bizden farklı olduklarını inanılmaz merak ediyordum. İyi çocuklardı, hem Yorgo hem de Eleftheria. Hatta Eleftheria o kadar iyiydi ki neredeyse bir aşk çıkmazının içine düşmek üzereydim. Direktten döndüm. Ama hâlâ düşünürüm hangisi daha doğru olurdu diye, tehlikeye atılmak mı yoksa benim yaptığım gibi riskten kaçınmak mı?

O yıllar bir Türk'ün bir Yunanlı ile karşılaşması ancak böyle talebelik çevresinde mümkün olabilirdi ve her Türk de bir şekilde Yunanlı öğrencilerle yakın ilişki kurardı. Kaç tanesinin ilişkisi benimki kadar sıkı yakınlığa dönüşürdü, bunu bilemiyorum. Sonu olmayacak ilişkilere gireceğine hiç başını derde sokma prensibi her zaman galebe çalar mıydı, bunu da bilmiyorum.

Çok hoş günlerdi. Yunanca ve Türkçe'deki benzer kelimeleri bulma oyunu oynardık. Yemeklerimizin birbirine ne kadar fazla benzediğine şaşkınlıkla bakardık. Rakı içme tarzlarımızın, meze yeme alışkanlıklarımızın, sofrâ geleneklerimizin ne kadar yakın olduğunu keşfetmek başlı başına bir eğlence ve öğrenim deneyimi olurdu. Sonra, musakkanın Türk mü yoksa Yunan icadı mı olduğunu tartışır, şiş kebaba suvlaki mi yoksa şiş kebab mı denmesi gerektiği üzerine, yarım yamalak tarih bilgilerimizle uzun saatler felsefe yapardık. Karşılıklı bir sempati mutlaka olurdu ve Türk öğrencilerle Yunanlı öğrenciler her zaman en iyi anlaşılan iki grup olurlardı.

Eleftheria ile çok güzel musakkalar pişirdik. Onların musakkası bizimkinden farklı. Patlıcanları halka şeklinde kesip zeytinyağında kızartıyorsunuz. Diğer bir tarafta kıymayı soğan ile birlikte kavurup iç yapıyorsunuz. Bu arada bir yanda patates haşlayıp, diğer yanda bir beşamel sos hazırlıyorsunuz.

Pişirmek için bir fırın kabına bir sıra patlıcan, bir sıra kıyma, sonra tekrar aynı sıralar ve en üst sıraya da yuvarlak dilimler halinde kestiğiniz haşlanmış patatesleri yerleştiriyorsunuz. Beşamel sosu tüm yemeğin üzerine boşaltıp fırına veriyorsunuz ve sosun üzeri kızarıncaya dek fırında pişiriyorsunuz.

Her ne kadar pek çok yemeğimiz birbirlerine benzer olsalar da, ya yapılışında ya da sunumunda ciddi farklılıklar oluyordu. Ama yine de o yıllarda bizim yemekler onların yemekleri ile çok daha fazla benzeşiyordu. Fakat aradan geçen yirmi-yirmibeş yıl sanki yemeklerimizde ciddi bazı farklılıklar doğurmadı değil. Artık Atina'nın Plaka mahallesinde veya Mikonos'ta, ya da Rodos, Girit, veya Santorini'de yediğim Yunan yemekleri sanki eski estetik yapılarını taşımıyorlar, sanki o zarafeti kaybetmişler, sanki daha kaba, daha lezzetsiz ve daha umursamaz bir hal almışlar. Belki de bana öyle geliyordur. Ama Eleftheria ile, şu an Selanik Üniversitesinde profesör olan can dostum Sotiris Tsiouris ve eşi Lina ile, sınıf arkadaşlarım Yorgo ve Fanny Fotinou ile tüm İngiltere'deki yıllarım boyunca birlikte hazırladığımız, paylaştığımız ve üstüne felsefeler döktürdüğümüz yemeklerin ne tadı ve ne de görüntüsü son yıllarda yediğim hiç bir Yunan yemeğinde yok. Bence bizim yemeklerimiz, yoketmek için verdiğimiz tüm uğraşlara rağmen, kesinlikle çok daha estetik ve çok daha lezzetli.

Yurttaki bu yemek pişirme, sohbet etme, felsefe yapma faslı altı hafta kadar sürdü. Elbette sadece Yunan mutfağı ile de sınırlı değildi keşiflerimiz. Bu süre içinde üniversiteye yakın ve oldukça yeni bir semtte iki katlı bir ev bulmuş, temizliğini yaptırmış ve iki yaşını daha yeni doldurmuş olan kızımın gelmesini beklemeye başlamıştım. Pazar sabahı geleceklere ve ben Londra'ya gidip onları karşılayacaktım. Bir önceki akşam, yani Cumartesi akşamı Eleftheria ile mahallenin pub'ına gittik. Bir iki bira içtik, sohbet ettik ve canlı orkestrayı dinleyerek son siparişler saatına eriştik. Saat onbirde,

TAZESİ MAKBULDÜR

herkes gibi biz de pub'ı terkettik. Tam evlerimizin yollarının ayrıldığı üç yol ağzına gelmiştik ki Eleftheria üzgün bir ifade ile, "şimdi ne yapıyoruz Arman?" dedi. Kısa bir süre düşündükten sonra "evlerimize gidiyoruz Eleftheria" dedim.

Söylenecek laf bu mu olmalıydı yoksa ortama daha uygun olan diğeri mi, o gün bu gündür düşünür dururum. Bu arada, Eleftheria'nın soyadı Kamulaku idi. Şimdi nerededir, bilmiyorum. Eğer tanıyanınız varsa bir selamımı iletin. Çok memnun olurum.



İTALYA İLE TANIŞMA



Evimin bulunduğu Bowthorpe semti ile East Anglia Üniversitesini bağlayan iki tarafı çınar ağaçlarıyla bezenmiş yol sonbahar gelince dünyanın en romantik, en güzel mekanlarından biri haline gelirdi. Sararan yapraklar yerlere düşer, yol üzerinde ve kaldırımlarda birikirler ve kaldırımdan yürürken ayaklarınız bu yaprak bolluğuna takılır ve bir ömür unutamayacağınız huzurlu bir hışırtı sesi içinde yürürdünüz.

O yıl daha üniversitedeki ilk yılımdı ve henüz bir arabam yoktu. Kızımı her sabah pusetine oturtur, pusetin üzerini şeffaf koruyucusu ile kapatır ve yürüyerek okulun kreşine götürürdüm. Hatırlamadığım bir nedenle okula yalnız yürüdüğüm bir sabahı. Yaprakların ayaklarımdaki hışırtısı hâlâ kulaklarımda çınlar. Üzerinde çalıştığım doktora tezi kafamın her tarafında dönüp duruyor ve ben sadece bu konu üzerine düşüncelere dalmış bir şekilde ağaçlı yolda yürüyordum. Burası oldukça sakin bir yoldu. Parlak bir sonbahar sabahıydı. Benden az ileride, yolun benim bulunduğum tarafında Fiat Panda marka küçük bir aracın durduğunu farkettim. Yolumun üstünde olduğu için birkaç adım sonra arabanın

yanına varmıştım ki içinden genç bir adam çıktı ve bana üniversiteye nasıl gidileceğini sordu. Ben de ona üniversitenin büyükçe bir alan olduğunu söyledim ve tam olarak nereye gitmek istediğini sordum. Öğrenci Emlak Bürosunu aradığını söyledi genç adam. Aradığı yer tarif edilmesi biraz zor olan bir yerdi, o yüzden kendisine benim de arabaya binip birlikte gitmemizin daha akıllıca olacağını söyledim.

Arabaya binince tanıştık. İngiliz'di, adı Nigel Bradley idi. İtalyan bir hanım ile evliydi ve karısı çok yakın bir zamanda Norwich'ten bir iş teklifi aldığı için acilen buraya taşınmaları gerekiyordu. Nigel'a üniversite mensubu olmayan birinin üniversite emlak bürosundan yararlanamayacağını kısaca izah ettim. Ama adam ümitsiz bir durumdaydı zira Norwich'te ev bulmak o zamanlar gerçekten çok zordu. Kendisine benim araya girip sanki kendim için ev bakar gibi yapmamı teklif ettim. Nigel çok şaşırdı, böyle çok da legal olmayan bir şeyi ilk kez tanıştığı birisine teklif etmeme. Daha o zamanlar beni tanımıyordu ve biz Türkler için bu tür şeylerin günlük hayatın bir parçası olduğunu hiç bilmiyordu. Sonuçta ufak numaramız işe yaradı ve Nigel çok kısa zamanda bir ev kiralayabildi.

Bir hafta sonra eşi ile birlikte Norwich'e taşınmışlardı. Benim davranışımın öylesine etkilenmişti ki telefon edip bize eşi ile birlikte teşekkür ziyaretine gelmek istediklerini söyledi. Eşi 24 yaşındaydı, adı Francesca idi. Milano'lu oldukça iyi bir ailenin kızıydı. Bir yıl önce evlenmişlerdi ve görseniz birbirlerine ne kadar da çok yaklaşıyorlardı.

Nigel ve Francesca ile çok kısa zamanda çok yakın arkadaş olduk. Üstelik uzun süren bir arkadaşlıktı bu. Francesca sayesinde, o güne dek herkesin tanıdığı kadar tanıdığım İtalyan mutfakını ve İtalyan kültürünü daha yakından ve gerçek kaynağından öğrenme fırsatım oldu. Kültürlü bir kızdı Francesca; özellikle iyi yaşam ile ilgili hayli birikimi vardı.

Trussardi'den giyinirdi. Kısacası, ondan öğreneceğim çok şey vardı. Öğrendim de.

Bir kez, İtalyan mutfağı o dönemde bile dünyanın hemen hemen belli başlı tüm şehirlerinde yer almaya başlamış olan İtalyan restoranlarında yediğimiz yemekten oldukça farklıydı. Elbette ağırlıklı olarak makarna, pizza, parmesan, Parma jambonu ve prosciutto özgün İtalyan mutfağında da en önemli yerleri işgal ediyorlardı. Ama İtalyan mutfağı 'kavram' olarak bizim tanıdığımızdan çok farklıydı.

En önemli fark, bu kültürde yemek yapmakta kullanılacak olan malzemeye yaklaşımlarıydı. Francesca'dan, İtalyan dilinde yemek 'tarifi' kelimesinin, 'tedarik' kelimesinden türetildiğini öğrendim. Yani tarif, kelime kökeni olarak 'tedarik' etmekten geliyordu. Bunun anlamı şuydu. Bir yemeği yapmaya karar vermeden önce hangi malzemeleri kullanman gerektiğine karar vermelisin ve bunları tedarik edebilmelisin. Eğer arzu ettiğin malzemeleri tedarik edemezsen tarifi de arzu ettiğin şekilde gerçekleştiremez. Örneğin mantarlı biftek yapmayı düşünüyorsunuz. Markete gittiğinizde ne mantarların ne de bifteğin istediğiniz kalitede olmadıklarını görüyorsunuz. Bu durumda çoğumuz olana razı olur, kafamızdaki tarifi bir an önce uygulamaya koyuluruz. Oysa gerçek İtalyan mutfağında bu asla söz konusu olamaz. Evin harımı derhal bu tariften vazgeçer ama buna karşılık en taze hangi malzemeler o gün pazarda bulunuyorsa onların üzerine bir tarif düşünür. Yani tedarik tarif üzerine yapılmaz, tam tersine, tedarik edilebilecek doğru malzemeye bakılarak o günkü tarife karar verilir.

"İşte", diye anlatırdı Francesca, "özgün İtalyan mutfağının en önemli özelliği budur: tamamen taze ve 'yerel' malzeme kullanılarak yapılan 'basit' ama inanılmaz 'dengeli' yemekler. *Tazelik, basitlik, yerel olmak ve denge* bizim mutfağımızın

en temel özellikleridir. Hatta bu düşünce İtalya'nın pek çok yerinde bir saplantı haline bile gelmiştir. Örneğin Parma bölgesinde *tortellini* yemek isterseniz, size gerçek bir Parma'lı bunun yabancı bir yemek olduğunu ve Parma'da bunu asla yiyemeyeceğinizi söyleyecektir”.

“Yiyecekler sadece inanılmaz taze değil, aynı zamanda yerel de olmak durumundadır. Bunun için şu üç kelimeyi içeren terim kullanılır gerçek İtalyan mutfağında: *nostrano*, *campanilismo*, *sisposa*. Yani, yerel, çan kulesinin etrafında ve birlikte kullanılan. *Nostro*, bizim bölgeden anlamına gelir. *Campanile* ise, çan kulesinin etrafında, yani bizim köyden ya da çok uzağa gitmeden anlamına gelen bir kelimedir. *Sisposa* ise bizim burada yetişen ürünler en iyi bizim burada yetişen diğer ürünlerle birlikte gider anlamına gelecek şekilde kullanılır. *Campanile* kelimesi, yani çan kulesinin uzağına gitmeye gerek kalmaması düşüncesi, malzemeyi kaynağında ve inanılmaz taze bir formda elde etmeyi ifade eder”. Yani gerçek İtalyan mutfağını en iyi elinizdeki kitabın başlığı özetler: *tazesi makbuldür*.

Francesca ile İtalyan mutfağının temelleri üzerine sohbet etmek çok keyifliydi. “İtalyan mutfağı gerçekten de kullanılan malzemelerle tanımlanan bir mutfaktır. Genelde düşünüldüğü gibi de sadece Kuzey ve Güney İtalya mutfağı diye bir şey yoktur. Kuzey İtalyan mutfağı kavramı aslında hiç bir şeyi ifade etmez. Bu lafla acaba neyi kastediyor olabilirsiniz? Izgarası, zeytinyağıyla ünlü ve karamelize soğanın bolca kullanıldığı Toskana'yı mı? Yoksa harika risottosu (*Risotto Milanese*), sığır kemiği iliğı, safranı ve et suyu ile tanınmış Milano'yu mu kastediyorsunuz? Ya da Friuli'nin ünlü polentasını mı? Veya hâlâ Arap etkilerinin bulunduğu ve tatlı-ekşi lezzetlerin yer aldığı Venedik mutfağını mı? Tüm bu şehirler Kuzey İtalya'da yer alıyor olsalar da hepsinin birbirinden farklı ve kendilerine çok özel mutfakları ve tarzları vardır”.

“İtalya’da tam 20 farklı bölge vardır ve her bölgenin kendine has pişirme tarzları ile malzeme kullanımı birbirlerinden son derece farklı olabilmektedir. O nedenle de eğer iyi bir İtalyan aşçısı olmak istiyorsanız, ama gerçekten iyi bir İtalyan yemek pişiricisi olmak istiyorsanız, bu mikro bölgeleri ve buraların mahsullerini çok iyi tanımanız gerekir. Ayrıca arka bahçenizde iri yapraklı fesleğen, rosmari, kekik ve adaçayı yetiştirmeye bir an önce başlamalısınız. Zira gerçek İtalyan yemeğinde çok az sayıda malzeme kullanıldığından her lezzet kendini yemekte açıklıkla ortaya koyacaktır. Gizleme ve saklama şansınız fazla değildir. İşte bu nedenle tazelik elzemdir”.

Benim evde taze ot yetiştirmeye başlamam İngiltere’de ortaya çıkmadı. Zira, her geçen yıl İngiltere’de de artık yabancı orijinli malzemeler bulunmaya ve oldukça taze bir şekilde satılmaya başlamışlardı. Ben Türkiye’ye döndükten sonra önce balkondaki saksılarda, daha ilerideki yıllarda ise arka bahçemde bu baharatları yetiştirmeye başladım. Çıtır çıtır yaprakları olan taze bir fesleğen ile marketten satın aldığınız paket içindeki fesleğen arasındaki farkı görmeden lezzetlerinin de ne kadar farklı olacağını anlayamazsınız. O nedenle de şimdiden birkaç saksı baharat ekmeyi denemenizi salık veririm.

İtalyan mutfağı, her ne kadar çeşitlilik konusunda en birinci tercihim olmasa da, gerçek ve çok doğru bir mutfak olması nedeniyle beni en fazla etkileyen mutfaklardan biri olagelmıştır. Zaten dünyadaki en popüler mutfak da, nedenleri bu söylediklerimden çok farklı da olsa, İtalyan mutfağıdır.

Nigel ve Francesca ile tanıştığım 1981 yılından bu yana İtalya’ya sayısını hatırlayamayacağım kadar çok gittim. Araba ile karış karış pek çok bölgesini gezdim. Farklı bölgelerin yemeklerini yedim, şaraplarını içtim. Hiç bir zaman bu yemek

keyfinden sıkılmadım. Tam tersine her damladan ve her lokmadan inanılmaz büyük bir haz aldım.

Beni gerçek anlamda İtalyan kültürü ile tanıştırmış olan Francesca'nın *pastaları* da, *Osso Bucco'su* da (fırında sebzeli dana eti) harikaydı. En iyi prosciottaları getirirdi her Milano'ya gidişinde. Çok hoş, çok zarif, çok keyifli bir kızdı. Gencecikti.

Bir gün Nigel'dan bir telefon aldım. Francesca İtalya'da bir doktora görünmüş ve doktor bazı testler istiyormuş. Testlerin sonucu bir hafta sonra geldi. Francesca'da lenf kanseri teşhis etmişlerdi. Bu hastalığın en basit kanser türü olduğunu biliyorduk ve o nedenle de üzölmüş olsak bile yıkılmamıştık. Ama işler hiç de beklediğimiz gibi gelişmedi. Francesca her geçen gün daha da kötüleşti, gözlerimizin önünde eridi. Tanışmamızdan yaklaşık iki yıl sonra İtalya'da son nefesini verdi.

Nigel ile görüşmeye devam ettik. Hatta Türkiye'ye 1986 yılında geri döndükten sonra bile. Sonra birbirimizin izini kaybettik. Onyediyıldır görüşmüyorduk. Taa ki üç ay önce ondan aldığım bir e-postayı okuyana kadar nerede olduğunu ve ne yaptığını bilmiyordum. Benim izimi bulmuş ve bana yazmış. Westminster Üniversitesinde profesör olmuş, yeniden evlenmiş ve bu evliliğinden üç çocuğı doğmuş.

Yeni eşiyile daha tanışmamış olduğum için Francesca'yı hâlâ Nigel'ın karısı olarak kabul ediyorum; Francesca'nın hayalinde ise İtalya'nın zarafetini, sıcaklığını ve sade ve basit sofistikasyonunu görüyorum. Nur içinde yatsın.



OSSO BUCCO

(Francesca'nın anısına)

4 kişilik

1 ½ kg. kemikli dana incik

Taze çekilmiş tuz-karabiber

6 çorba kaşığı sızma zeytinyağı

1 orta boy havuç, ½ cm kalınlığında halka şeklinde kesilmiş

1 orta boy soğan, zar halinde doğranmış

½ kereviz, küçük zar şeklinde doğranmış

Taze yaban kekiği yaprakları, kıyılmış

2 bardak domates sosu

2 bardak kahverengi tavuk suyu

2 bardak sek beyaz şarap

Fırını 190°C ısıya getirin. Etlerin her tarafına tuz ve biber serpiştirin. Kalın tabanlı ve fırına konabilecek büyük bir tencerede zeytinyağını iyice kızdırın. Etleri tavaya koyun ve 15 dakika kadar her taraflarını iyice kahverengi hale getirin. Tencereden alın ve bir kenarda bekletin.

Ocağı orta ateşe ayarlayın. Havuç, soğan, kekik ve kerevizi tencereye koyup, 8-10 dakika kadar karıştırarak hafifçe kahverengi hale getirin. Domates sosunu, et suyunu, şarabı ekleyip kaynama noktasına getirin. Etleri tencereye geri koyun. En az yarıya kadar suya gömülmüş olmaları lazım; aksi halde biraz daha tavuk suyu ilave edin. Tencerenin kapağını alüminyum folyo ile kapayın ve kapağını kapatın. Fırında 2 saat kadar pişirin. Kapağını çıkarın ve ayrıca bir 30 dakika kadar daha pişirin. Etlerin kemikten ayrılacak kadar yumuşamış olduklarından emin olun.



SÖKE'NİN DE TAZESİ MAKBUL



*İ*yi yemeğin en temel kuralı dünyanın tüm mutfaklarında bu olagelmıştır: *tazelik, yöresellik, mevsimsellik, sadelik ve denge*. Her şeyin, her malzemenin tazesı ile yapılan bir yemeğin tadı, eğer doğru tekniği uygulayıp doğru dengeyi gözetirseniz harika olacaktır.

Benim büyüme yıllarım tamamen ve tamamen bu ilke ile pişirilen yemekleri yiyerek geçti. Annem taze malzemeden başkasına bakmazdı. Zaten 1960'lı yılların başına kadar da, daha önce söyledim, evlerde buzdolabı olmadığından yemeğe meraklı olan herkes taze malzeme kullanmak durumundaydı. Elbette baştan savmacılar, buruşuk lahana ile dolma yapmakta bir beis görmeyenler, kırıışmış marulu salataya doğrasak ne çıkar diye düşünenler yok değildi. Bunlar değil buzdolabı, en mütekmil derin dondurucuların olduğu bugün bile etrafımızda bol miktarda bulunuyorlar.

Annem ilerlemiş olan yaşına rağmen hâlâ her Çarşamba sabahı arabasına biner, Söke pazarına gider. Her Cuma sabahı yine arabasına atlayıp bu kez Kuşadası pazarından alış

veriş yapar. Topu topu iki kişi yaşarlar evde. Buna rağmen pazar yerinden alış veriş etmek, artık ahbap haline geldiği pazarcı ile zerzevatın tazeliği üstüne sohbet etmek, çıtır çıtır sebzelerin ve meyvelerin arasında dolaşmak, tereyağı ve tulum peynirinin en tazesini tatmak hayatının öyle önemli ve ayrılmaz bir parçası haline gelmiştir ki, sanki bunlar olmazsa yaşam hiç olmayacakmış gibi bir saklı inanç içinde bu ritüel her hafta gizli bir tarikat ayini misali tekrarlanır durur. Aşağı yukarı elli yıldır.

Pazara gitme alışkanlığı bende de çok küçük yaşlardan beri var olan, çok sevdiğim ama son yıllarda ihmal ettiğim bir alışkanlıktır. Tabii bunun da sınıfsal bir nedeni olduğunu atlamamak lazım. Zira pazar yeri mahsulün taze değil de, daha çok “ucuz” olarak bulunduğu yer olarak tanımlanır çoğumuzun aklında. O yüzden para kazanmaya başlayınca pazar yerinden alış veriş etmeye son vermek gibi zımni bir hedef vardır pek çoğumuzun kafasında. Ben, annem ile birlikte, ya da daha ileri yıllarda yalnız olarak Söke, Kuşadası, İzmir Alsancak, Balçova, Ankara Esat Pazarı, İstanbul Küükarmutlu pazarlarını yıllarca arşınladım. Her pazar alış verişim de yepyeni ve harika ürünleri tanımamı sağladı. Alsancak pazarında bundan 20 yıl önce taptaze rezene bulabiliyordunuz. Orada buna verilen isim “finokyo” idi. Taze ebeğümece, şevketibostan, arapsaçı, ısırgan otu, turpotu her Pazar günü Alsancak pazarındaki alış veriş listemde bulunurdu. Ankara Esat pazarında mevsimine göre tazecik tarhun otları bulabilirdiniz. Bugün bile çok kimse tarhunun ne menem bir baharat olduğunu bilmezken, Esat pazarında bunun âlâsını bulabiliyordunuz.

Benim gözlemim midir sadece yoksa gerçekten de genel bir eğilim midir bilmiyorum ama ‘tazelik’ konusuna eski yıllarda verdiğimiz önem sanki giderek azalıyor gibi geliyor. Esasen Türk mutfağı da ağırlıklı olarak “malzeme” üzerine

kurulu olan ve bu nedenle de tazelik ve basitliğin son derece önemli olduğu bir mutfaktır. Aynen İtalyan mutfağında olduğu gibi. Zaten Akdeniz mutfağının neredeyse en önemli tanımlayıcı özellikleridir bunlar. Örneğin etli bezelyeyi getirin aklınıza. Çok güzel hazırlanmış bir bezelye yemeğine lezzet veren unsurlar sadece şu altı malzemeden ibarettir: taze bezelye, kuzu eti, domates, tereyağı, soğan ve dereotu. Tuz ve karabiberden başka hiç bir çeşniye gerek bile yok. Yanında servis edeceğiniz pilavda ise sadece pirinç ve taze tereyağı yeterlidir. Bu da son derece basit. Ama her iki yemek de, kullanacağınız malzemenin kalitesine bağılı olarak harika ya da ortalama olabilecektir. Bizim mutfağımız için de malzemenin kalitesi gerçekten çok ama çok yaşamsal bir öneme sahiptir.

Ancak ülkenin büyük nüfusunun yaşadığı kentlerde alışveriş alışkanlıkları ciddi bir dönüşüm sürecinden geçiyor. Mutfak alışverişı ağırlıklı olarak büyük marketlerde yapılıyor. Bu işletmelerin satın alma güçlerinin yüksek olmasının getirdiği ucuz fiyatlar pek çok tüketiciyi haliyle buralara çekiyor. Ama bu marketlerde genelde pazar yerinde bulabileceğiniz tazelikte ürün bulmanız her zaman kolay olmayabiliyor. Bunlar arasında perakendeye değil de esnafa hizmet verenler nispeten çok daha taze ürün bulundurmalarına karşın her marketin bulundurduğu ürünün kalitesi her zaman aynı olamıyor. Bu da haliyle yapacağımız yemeklerin kalitesini etkiliyor.

Bir de ürünlerin yetiştirilme yöntemleri eski zamanlara göre çok değişti. Doğal olmayan girdiler kullanarak ve yapay olarak koşullandırılmış ortamlarda (seralarda) yetiştirilen sebzeler ve meyveler, o alıştığımız çocukluğumuzun tadını vermez oldular. O yüzden de yemeklerimiz eski lezzetlerini kaybettiler. Isırıp elma gibi yediğimiz inanılmaz aroması ve şekerli tadı olan bostan domateslerine artık kolay

kolay rastlayamıyorsunuz. Oysa benim çocukluğum ile ilgili hatıralarımın pek çoğu bu taze sebze ve meyvenin ağızımda bıraktığı tada paralel anılar.

Örneğin, Söke'deki evimizin bahçesinde yer alan veranda üzerinde okulların tatil olduğu yaz günlerinde ettiğimiz sabah kahvaltılarını unutmam mümkün değil. Annemin bir-iki gün önce pazardan aldığı tazecik tereyağı ve tulum peyniri ve bostan domatesleri ile donatılmış üzeri mermer beyaz işleme demir ayaklı masamıza evin dışından her sabah mutlaka katılan en önemli şey, mahalle fırnında pişirilmiş tazecik ve sımsıcak simitler olurdu. Ya da bizim oraların lisanı ile 'gevrek'ler. Daha henüz bir-iki saat önce ağacından toplanmış 'bardacık' incirleri satan köylü, üzerinde incirlerin özenle istiflenmiş olduğu sepetleri taşıyan merkebi ile bizim sokaktan, bazan simitçiden önce bazan da sonra geçerci. Daha sesi uzaktan duyulmaya başladığında içimizi bir keyif kaplardı: "*çiğli çiğli bardacık!!!!*". Bu, sabahları günlük gazeteleri beklemenin keyfi gibi bir şeydi. Kimsenin henüz el sürmediği ve ilk kez sizin dokunacağınız harika bir şeyi beklemek. O bardacıkları görmeniz gerekirdi: daldan kesildiği sap yerlerinde bir-iki damla bembeyaz bir süt olurdu. Simit, tereyağı, peynir ve sütlü sütlü bardacık gerçekten tanrısal bir lezzet bileşimiydi.

Sokaktan her gün bir de yeni toplanmış turpotu, kabak çiçeği, ısırgan otu satan kadınlar geçerci. Sadece bir ya da iki saat önce koparılmış tazecik otlar. Annem turpotlarını hiç vakit kaybetmeden kaynar suda haşlar, ardından süzüp soğuk suya batırırdı. Daha sonra tekrar süzdüğü turpotlarını büyükçe bir tabağa koyar, üzerlerine sarmısak, zeytinyağı ve limondan oluşan bir sos dökerdi. Sabah dalından koparılmış turpotu, öğle yemeğinde salata olarak beyaz mermer masamızın üzerinde yerini alırdı.

Bizim mutfağımızın, yani Türk mutfağının çok önemli bir özelliği de "*mevsimlik*" özellikli bir mutfak olmasıdır. Sebze, Türk mutfağı içinde çok önemli yeri olan malzemedir. Ve pek çok yemek türü de, sebzelerin ve hatta örneğin mevsimlik kuzu etinin pazarda bulunduğu dönemlere göre geliştirilmiştir. Enginar Haziran ayında sadece dört hafta süreyle yenebilir. Ağustos ayında pişirilen enginar artık aynı lezzeti taşıyamaz. Baharın gelişi taze bezelyeden bellidir. Kışın pişirilen bezelye yemeği baharın müjdecisi olamaz. Mutfağımızın mevsimlik özelliklerini korumak ve bu özellikleri yeniden yaşatmaya başlamak bizler için bence son derece önemlidir.

Bugün iyi yemek seven herkes, eski bakir ve doğal günlerin tazeliğinin geri gelmesi için talepkar olmalıdır. Çünkü güzel bir Türk yemeği ancak ve ancak *çok taze, organik şartlarda yetişmiş* ve "*mevsimlik*" ürünler ile yapılabilir. Sanırım hepimizin, kendi mutfağımızın tekrar gerçek lezzetleriyle tadına varmaya hakkımız var. Biz bu konuda ne denli talepkar olursak, bu piyasaya arz etmek isteyen o kadar fazla müteşebbis çıkacak ve inşallah yemeklerimiz tekrar eski lezzetlerine kavuşacaktır.

Annelerimizin pişirdiği o basit ama inanılmaz lezzetli ve içinde çocukluğumuzun anılarını barındıran yemekler geri geldiğinde, geçmiş ile bugünümüz arasındaki bağlarımız daha kuvvetli olarak yeniden kurulacak; ve belki de hayata yeniden daha yumuşak bir açıdan bakmaya başlayabileceğiz.



HİNT İNCİRİ



İngiltere’de doktora yapmak bir kâbustur. Programa başladığınız birinci gün sizden ‘kitap yazmaya’ başlamanızı isterler. Hem de öyle böyle bir kitap değil. Hangi konuda araştırma yapıp bunu tez olarak yazacaksınız, o konu ile ilgili literatüre mutlaka ‘önemli’ bir yenilik getirmeniz, ciddi bir katkı yapmanız beklenir. Aşağı yukarı dört yıl süren bu deneyim içinde herhangi bir şekilde derse devam etmek ya da ders almak diye bir şey yoktur. Size biri asli diğeri ise ikincil olmak üzere iki adet danışman hoca (*supervisor*) tayin ederler ve siz, özellikle de asli danışmanınızın önderliğinde hem onun ve hem de sizin ilginizi çeken ve baştan anlaşılmış olduğunuz bir konuyu derinlemesine araştırmaya ve bu konu üzerinde savlar, yani argümanlar ya da ‘tez’ler geliştirme yolunda çalışmaya başlarsınız. Araştırmanız tamamlandığında artık inşallah sizin de söyleyecek bir şeyleriniz, yani tezleriniz olur. Bunların toplamına da doktora tezi adı verilir. Tezinizi sunarsınız ve size biri içerden diğeri ise farklı bir üniversiteden, konunuzun uzmanı iki profesörü jüri olarak tayin ederler. Bu jüri üyeleri tezinizi okurlar, geçip geçmediğinize aralarında karar verirler ve sizi bir toplantıya çağırıp kararlarını tebliğ ederler. Yani aslında tezinizi savunma

falan pek yoktur ve toplantı günü size piyango mu çıktı yoksa idam fermanınız mı imzalandı bir anda öğrenirsiniz. Yani hayatınızın bundan sonraki kısmı iki adamın ikişer dudağı arasındadır. Dört ya da beş yıllık emeğiniz bir anda yok olup gidebilir. Ve siz dört ya da beş yıl boyunca ya başıma böyle bir şey gelirse korkusu içinde bir yandan araştırmanızı sürdürür, diğer yandan ise hayatınızı en iyi bir şekilde yaşama-ya çalışırsınız.

Ben de Norwich'te bulduğum dört yıl boyunca aynen bu söylediklerimi yaşadım. Bir taraftan haftanın altı günü boyunca inanılmaz hummalı bir çalışma, diğer taraftan ise makul bir sosyal hayat ve mümkün olduğunca seyahat. Bir de akademik olmayan konuları hakkında öğrenme deneyimi; örneğin yemek pişirme, mutfak kültürleri, klasik müzik, yeni dönem İngiliz edebiyatı gibi. Sadece Cumartesi günleri 'off' alırdım, yani çalışmazdım. Bunun nedeni de her geçen gün biraz daha büyüyen kızıma zaman ayırmak ve tüm günü hem onunla hem de bir miktar hobilerimle vakit geçirme arzusuyla.

MacDonalds o yıllar daha dünyayı istila etmeye tam anlamıyla başlamamıştı. İngiltere büyük ölçüde bir 'fish and chips' ülkesiydi, yani hamura batırılıp yağda kızartılmış morina balığı ve kalın kesilip kızartılmış patates ülkesi. *Fast Food* olsa olsa bu balık-patates yemeğiydi. Geleneksel olarak önce bir teksir kağıdına sarılır daha sonra da gazete kağıdı kullanılarak paket edilirdi. Gerçekten çok lezzetli bir yemektir. Yediğiniz balık lop et olur ve miktarı da bayağı fazla gelirdi. Tek problem biraz çok yağlı olmalarıydı. Kızartmada kullanılan yağ 'lard' adı verilen iç yağıydı. Bu yağ kızartmanın lezzetini arttırmakla beraber damar sertliğine de ciddi katkıda bulunan bir yağ türüydü. Ama gerçekten çok lezzetliydi.

Norwich'te ilk MacDonalds 1982 yılında açıldı. İyi bir reklam kampanyası ile. Ben bu tarihten önce doğrusu MacDonalds hakkında hiç bir şey bilmiyordum. Hele böyle agresif bir yayılma stratejisi benimseyip tüm dünya kültürlerini etkileyebilecek güçte birileri olduğunu hiç düşünmüyordum. Sadece çocuklar için ayrılmış özel bölümleri bulunan bir restorandı ve kızım burayı inanılmaz sevmiştir. İşte tipik bir Cumartesi günü önce sabah mahalledeki plakçıya gidip iki saat zaman geçirerek bir adet klasik LP (uzunçalar) satın almak, öğleye doğru kızımı alıp şehir merkezine inmek ve oyuncakçıya götürmek, ardından MacDonalds'da yemek yemek ve daha sonra bir çocuk filminin oynadığı sinemaya gitmekle geçirdi.

O zamanlar İngiltere'deki oyuncakçılar bana çok garip gelirdi. Bir kez bizim buralarda o zamanlar olduğu gibi çeşit fukarası değil, tam tersine oyuncak bolluğu olan yerlerdi. Daha da önemlisi memlekette o yıllar eğer çocuğunuz ile oyuncakçıya gitseniz ve eskaza çocuğunuz bir oyuncak denemeye kalksa dükkan sahibi derhal devreye girer ve oyuncakları ellemenin 'YASAK' olduğunu söylerdi. Zaten o yıllar memlekette akli başında ne yapmaya kalkarsan kalk, çok kısa bir zamanda bunun 'YASSAK' bir şey olduğunu öğreniverirdiniz. Oysa Norwich'teki oyuncakçılar tam bir çocuk cenneti idiler. Çocuğunuz hangi oyuncak istiyorsa eline alabilir, onunla oynayabilir, daha sonra tekrar yerine bırakabilirdi. Bu şekilde çocuğun oyuncak ile aşinalığını artırıyorlar ve oyuncak sevmeye başlamasını sağlıyorlardı. Biraz sonra çocuk, bu kısa zamanda geliştirdiği hayranlıkla eteğinizi çekirtmeye başlayıp bu oyuncak isterim diye tutturup duruyordu. Siz de çok büyük bir ihtimalle çocuğunuzu kırmamaya özen gösteriyordunuz. Bu da elbette YASAK mantığından çok daha farklı ve çok daha etkin bir satıcılık yöntemi olarak karşınıza çıkıyordu.

Pazar günlerim farklı geçiyordu. Bir hafta üniversitede ofisine gidiyordum, diğer hafta ise ya bizde yemeğe misafir oluyordu veya biz birilerine yemeğe gidiyorduk. Bu yemekler genelde öğlen başlıyor ve akşam yedi ila sekize kadar devam ediyordu. Yani yemeği kimin evinde yediğimize bağlı olarak bir veya iki öğün şeklinde cereyan ediyordu. Bu görüşme ve ziyaret faslı üç aile arasında geliyordu (Nigel ile Francesca'yı da sayarsak bazan dört): Hintli arkadaşlarım Satish ve karısı Shoparna, biz ve İngiliz arkadaşım Keith Grasby ve karısı Maureen. Satish'lerin çocuğu yoktu. Keith'lerin benim kızım ile akran Leonora adlı cici bir kızları vardı. Satish, bizim üniversitede öğretim üyesiydi. Hindistan doğumlu ama İngiltere'de büyümüş, lisans eğitimini Oxford Üniversitesinde tamamlayıp doktorasını Cambridge Üniversitesinde yapmış sıkı bir akademisyendi. 1.70 boyunda, biraz göbekli, kel kafalı, siyah top sakallı ve kesinlikle Hintli bir görüntüsü olan çok hoş bir arkadaşımdı. Hatta o kadar Hintli idi ki, bunca yıl İngiltere'de yaşamış olmasına karşın konuşurken bir taraftan başı -hani şu eskiden otomobillerin arka camlarında bulunan köpek biblolarının aracın hareketi ile birlikte kafalarını salladığı gibi- sağa sola sallanırken, diğer yandan iki eli de iki yana açılıp, bileklerinden sağa sola oynar dururdu. Karısı Shoparna zaten Satish ile evlenmek için İngiltere'ye gelmiş olan modern ama çoğu zaman sarı giymeyi tercih eden genç ve güzel bir Hintli kadındı.

Keith Grasby ise bizim fakültenin İdari İşler Müdürüydü (SAA). Şehrin biraz dışında büyükçe bir evde oturmalarına rağmen para harcama alışkanlıkları evin büyüklüğü ile ters orantılıydı. Örneğin tasarruflu olsun diye yıllardır kendi biraşını kendisi yapardı. Bu zinhar eleştirilecek bir husus değildir çünkü Keith bana da bira yapmayı öğretmişti ve ben de yıllarca kendi biramı kendim yaptım. Çok zor bir şey değil. Yaptığınız şey basitçe şu: önce bira mayasını dezenfekte

edilmiş büyük bir kova içinde su, şeker ve malt ile birlikte mayalıyorsunuz. Buna *primer* adı veriliyor. Bu karışımı sıcak bir yerde bir hafta kadar bekletiyorsunuz. Ardından bir boru ile kovanın altına çökmüş sedimanlardan mayalanmış suyu ayırıyorsunuz. Daha sonra yine dezenfekte edilmiş boş bira şişelerinin içine birer çay kaşığı toz şeker atıyorsunuz, ki bu asıl alkolü oluşturuyor. Ardından bir tüp yardımı ile mayalı sıvıyı şişelere doldurup ağızlarını gazoz kapağı ile kapatıyorsunuz ve ılık bir mekanda üç-dört hafta beklemeye bırakıyorsunuz. Bu süre sonunda biranız içime hazır hale geliyor. Aşağı yukarı böyle bir şey; detayları atlamış olabilirim zira çok uzun yıllardır bu faaliyette bulunmuyorum.

Yemek turlanımız sırayla oluyordu. Bir hafta bizde, iki hafta sonra Keith'lerde, iki hafta daha sonra da Satish'lerde. Keith, kendini esaslı bir *Yorkshireman* olarak gördüğü için has İngiliz olduğunu düşünür ve bu sebepten olmalı, bize her defasında İngiliz yemeği hazırlardı. Bu yemek de Rosto Tavuk ve Yorkshire Pudding olurdu. Yanında birkaç dolgu malzemesi salata ve sınırsız miktarda ev yapımı bira ile. Ama Keith'in tavuğu sofraya hazırlaması bir mucizeydi. Mutlaka anlatılmalıdır.

Keith, evlerine vardıkdan sonraki bir saat içinde bizleri önce bira ile sulayıp bayağı aç hale getirirdi. Fırında kıl kap içinde pişmekte olan tavuk bu süre içinde bir türlü hazır olmazdı. Neden sonra bu tavuk bir tören ile fırından çıkar, bizler biralamızla mutfaka çağırılırız ve Keith tavuğun etini kemiğinden ayırma (*carving*) ritüeline başlardı. Bu işlem bayağı bir zaman alırdı ama bu sürenin sonunda gerçek bir mucize ile karşı karşıya kalırdınız. O ufacık tavuk nasıl olursa Keith'in hünerli ellerinde büyümüş ve etin kağıt inceliğinde kesilmesi sonucunda da orijinal hacminin tam iki misline çıkmış olurdu. Keith bunun ardından keyifle ellerini yıkar, daha sonra dolaptan kapaklı bir kap çıkarıp ayıklamış olduğu

tavuk etlerinin yarısını bu kaba boşaltırdı. Sonra sırtarak bize bakar ve “bunlar yarınki sandviçler için” derdi. Sonunda biz toplam sekiz kişi ufacak bir tavuğun yarısı, bir miktar dolgu amaçlı salata ve sınırsız bira ile tüm öğleden sonrayı Keith’lerde geçirirdik.

Bizde ise tek kelimeyle bir Türk misafirperverliği yaşanırdı. Misafirler öğle vakti gelirler, akşam sekizden önce ve ikinci tur yemeği yemeden asla gitmezlerdi. Onlara, böyle bir mecburiyetim olmamasına karşın, her zaman Türk yemekleri yapardım. Belki de yeni gelişmeye başlayan açılışım Türk mutfağında kendini daha iyi gösteriyordu, onandır. Nedeni çok büyük ihtimalle buydu. Zira herhangi bir mutfağa ait bir yemek ya da yemekler pişirecekseniz, bunun gerçeği ile ne denli yakın olduğunu anlayabilmenin tek yolu vardır; o da gerçeğini daha önce muhtelif defalar tatmış, denemiş olmak. Tariflere bakarak örneğin Çin yemeği yapabilirsiniz ama eğer o yemeği ya da benzerlerini daha önce Çin’li bir aşçının elinden yememişseniz, sizin yemeğinizin lezzetinin ve kıvamının doğru lezzet ve kıvam olup olmadığını bilmeniz mümkün olamaz. Yemek kültürlerini tanımadan ve tecrübe etmeden o kültüre ait gerçek yemekleri yapabilmemiz çok zordur. Bu nedenle de seyahat etmek ve bu seyahatleri gastronomik keşiflere dönüştürmek gerçek bir mutfak kültürü öğrenimi için elzemdir.

Misafirler için yaptığım yemekler bir yandan bizim evde pişen ya da benim yakından tanıdığım yemekler olurken, menünün seçiminde asıl belirleyici olan unsur hangi malzemenin daha ucuz olacağıydı. İngiltere’deki gıda maddelerinin fiyat yapısı ile bizdeki fiyat yapıları, coğrafyaların farklı olmasından dolayı haliyle çok farklıdır. Örneğin yazın bizde çok ucuz olan kiraz İngiltere’de çoğu kez yanına yaklaşılacak pahalıdır. Misafirlerim her zaman çok yemek yemeyi seven insanlar olduklarından, onları miktar olarak doyururken

beni parasal olarak yıkmayacak malzemeleri seçmeye özen gösterirdim. Örneğin kıymalı ve peynirli Nazilli pidesi yapardım. Hem un, hem maya, hem kıyma ve hem de çedar peyniri oldukça ucuzdu. Ya da arnavut ciğeri. Ciğeri nasıl pişireceklerini bilmediklerinden, İngilizler bu sakatatı pek talep etmezlerdi. Bu yüzden de fiyatı çok düşük olurdu ama bizde her yiyen bu yemeğe bayılırdı. Türkiye'den getirdiğim enli ve yassı şişlerle Adana kebabı da yapardım. Kıymanın içine kızım için satın aldığım kuzu pirzolarının etrafındaki bol yağı bıçakla doğrayıp ekleyerek yağlı bir Adana lezzeti yaratırdım. Kabak ve pırasa, her zaman güze benzer bir iklimi olan bu ülkede bol bulunurlardı. Kabak mücveri, pırasa mücveri gibi onların çok hoşuna gidecek ucuz sebze *frittata*'ları yapardım. Tatlı olarak da genelde un bazlı bir tatlı yaratırdım, örneğin tulumba tatlısı ya da şekerpare gibi. Bunlar da hazırlaması çok kolay ve malzemesi ucuz olan basit tatlılardı ama millet bayılırdı. Tabii ki yıllar içinde çeşitler değişti durdu ama öncelik sebebim hep aynı kaldı: bütçeyi zorlamayacak Türk yemekleri. Bu tecrübeler aşçılık becerilerimi ilerletmeme çok ama çok katkıda bulundular.

Bu arada ben de artık iyi bira yapabiliyordum, ama şişede değil yeni aldığım bira fıçılarında olgunlaştırıyordum biralarımı. Bu fıçılar nispeten pahalı idiler ama şişelerle yaşadığım deneyimden sonra başka çarem kalmamıştı. Biranın ikinci fermentasyonu bira şişesinin içinde olur. Boş bira şişesinin içine atacağınız toz şeker ikinci fermentasyonu başlatır ve bu şeker havasız ortamda alkole dönüşür. Eğer biranın alkol sertlik derecesini biraz daha arttırmak isterseniz tek yapmanız gereken şey toz şeker miktarını bir miktar arttırmaktır. Ama eğer ağgözlülük eder de biranın sertliğini votka sertliğine çıkarmaya kalkışırsanız, şişe içine koyacağınız ekstra şeker sadece daha fazla alkole dönüşmez, aynı zamanda şişe içindeki basıncı (gazı) da artırır. Bunun kaçınılmaz sonucu

da şişelerin basınç nedeniyle kırılmasıdır. İşte benim bu uyanıklık tecrübelerimin birisi, evin garajına yerleştirmiş olduğum seksen adet yüksek alkollü şişenin bir akşam ardı ardına bomba gibi patlayarak paramparça olmalarıyla sonlandı. O günden sonra şişeden korkup biramı dayanıklı fiçilerde yapmaya başladım.

Bizim evden sıra savılınca yemek hazırlama sırası Satish'lere gelirdi. Onlar da tüm mazlum milletlerin insanları gibi olmayı paylaşma konusunda ataları tarafından iyi eğitilmiş bir ulusun bireyleriydiler. Çok misafirperverdiler. Her ne kadar evlerinin 50 metre ötesinde bile burnunuza gelen keskin köri kokuları yayıyor da olsalar, pişirdikleri yemeklerin lezzetleri öylesine güzeldi ki tüm şehri baharat kokusu kaplasa bile yine Satish'lerin evini bulup o muhteşem yemekleri tatmak isterdiniz.

Hint mutfağı ile tanışmam elbette Satish'ler vasıtası ile olmamıştı. Hindistan'ın uzun yıllar İngiltere'nin önemli bir vilayeti olduğunu düşünürseniz, iki kültürün nasıl birbirlerini etkilediğini ve Hint mutfağının neden Britanya'ya ilk nüfuz eden yabancı mutfak olduğunu kolaylıkla anlarsınız. İngilizler bu mutfak ile zaten uzun yıllardır aşinaydılar ve seviyorlardı. Seviilmeyecek gibi de değil zaten. Hint restoranları tüm Britanya'da yaygın olarak bulunabiliyordu. Ama benim Satish'lerden asıl öğrendiğim, Hint kültürünün derinliği, mutfak zenginliğinin kökenleri ve ülkenin farklı coğrafi bölgelerinin farklı pişirme esasları oldu. Hindistan konusunu anlatmayı, bu konuyu sürekli konuşmayı ve ülkelerinin yerel kültürü ile böbürlenmeyi o kadar çok seviyorlardı ki, zaten siz sormasanız da onca yıl içinde bu ülkenin mutfağı hakkında ister istemez derin bir bilgiye sahip olurdunuz.

Ben çok soru sordum. Ama bu soruların en başında Hint incirinin ne kadar Hintli bir meyve olduğu sorusu gelmişti.

ARMAN KIRIM

Onlardan ilk öğrendiğim şey, bu meyvenin Bombay ya da Delhi'den daha çok Adana veya Mersin ile ilgili bir meyve olduğuydu. Ama tek öğrendiğim bu olmadı. Sayelerinde bu büyük, kalabalık ve gizemli ülkenin kültürünü çok daha yakından tanıma fırsatı buldum. İşte bu bilgilerden bazıları.



HİNT İŞİ, BUNU YAPAN İKİ KİŞİ



*S*atish ve Shoparna mutfağı mutlaka her zaman birlikte girerlerdi. Birbirleri ile çok iyi anlaşılan sevgi dolu bir çifttiler. Baharatları bir hazırlamaları, bir açıklamaları vardı ki gerçekten görmeye değerdi.

Hint mutfağı denince esasen aklınıza ilk gelen şeyin İtalyan ya da Türk mutfağının temelini oluşturan Akdenizli 'tazelik' kaygısından ziyade, bu mutfağın temelinde baharat kullanımının yattığı saptaması olmalıdır. Baharatın mutfakta çok önemli bir faydası da, bayat olan bir malzemeyi kamufle etmenize izin vermesidir. Hint mutfağı baharat mutfağıdır. Ayrıca da restoran mutfağından ziyade 'ev' yemeği üzerine gelişmiş olan harika bir mutfaktır. Yiyebileceğiniz en iyi Hint yemekleri de gerçekten Hint'linin evinde pişenlerdir. Bu da anlaşılabilir zira restoran kültürünün gelişmesi büyük ölçüde gelir artışı ile paralel bir olgudur. Bugün dünyada restoranlarda en fazla para harcayan ve en sık restorana giden ulus Amerikan ulusudur. Hint mutfağının esasen bir ev mutfağı olması nedeniyledir ki, Satish'lerle yıllar süren arkadaşlığımız bizim bu mutfağı zevkle tanımamızda önemli rol oynadı.

Hint yemekleri genel olarak kısıp ateşte ağır ağır pişirilmiş 'kõri'ler ile, uzun süre marine edilmiş et yemeklerinden oluşur. Burada Hint 'kõrisi' denince anlaşılmaması gereken şey bir baharat türü değil, bir 'yemek' türüdür. *Kõri, yavaş ateşte pişmiş sulu et ve sebze yemeği anlamına gelen bir kelimedir.* Tüm bu yemeklerde başka mutfaklarda hiç alışmadığınız baharatlar kullanılır. Baharat ise, çoğu kimsenin sandığı gibi 'acı' anlamına gelen bir kelime değildir. Baharatlar, esasen parfüm gibi belli kokuları, belli aromaları ihtiva eden bitkiler ya da bunların tohumlarıdır. Hint mutfadı da, yine sanılanın aksine baharat mutfadı olmasına karşın yaygın olarak 'acı' yemeklerin yer aldığı bir mutfak değildir. Buke, yani aroma birleşimleri ile hafiflik esasen Hint mutfadı tanımlayan en önemli özelliklerdir.

Çok hoş yemeklerdir gerçekten. Ama, nedense, İngiltere haricinde Batı dünyasında çok fazla yayılamamış olan bir mutfaktır Hint mutfadı. Bizde bile son onbeş yıl içinde İstanbul'da sadece üç adet Hint restoranı açılmış olmasına rağmen bunların hiç biri doğru dürüst iş yapamamış ve kapanmışlardır. Oysa Hint lezzeti bizim damak zevkimize inanılmaz yatkın bir lezzettir.

Her ülkenin kùltürü, ekonomisi ve coğrafyası, o ülkenin mutfak özelliklerinin en önemli belirleyici faktörleridir. Hindistan çok farklı dinlere ve mezheplere mensup neredeyse bir milyara yakın insanın yaşadığı çok kalabalık ve çok renkli bir nüfusu; Kuzeyden Güneye, Himalaya dağlarından Hint Okyanusuna uzanan coğrafyası ve ekonomik olarak düşük gelirli bir halkı olan engin ve insanı şaşkına çeviren bir ülkedir. 22 farklı eyalette ağırlıklı olarak Hindu, Müslüman, Sih ve Katolikler başta olmak üzere daha pek çok azınlık dinlerine ve farklı mezheplere mensup insanlar ülkenin kùltür mozaiğini oluşturur. Bunların deniz kenarın da mı yoksa denizden uzak yerlerde mi yaşadıklarına göre de yemek kùltürlerinin

farklı olacağını düşünürseniz bu kez sekiz farklı temel kültür grubu çıkar karşımıza. Bunlar da yirmi-iki farklı bölgede yerleşik insanlar olduğundan, belki garip gelecek ama, toplam olarak 176 değişik yemek kültüründen bahsediyor oluruz. Gerçekten de Hindistan'ın yöresel yemekleri arasında bu denli çarpıcı ve belirgin farklılıklar vardır.

Örneğin Nepal ve Çin'e sınır olan Kuzey'in dağlık bölgeler olması ve havanın genelde soğuk olması nedeniyle bu bölgede yetişen yerel ürünler bu iklime uygun olacağından, haliyle buranın yemekleri diğer bölgelerinkinden oldukça farklıdır. Kullanılan baharatlar da; zira, bu iklimin gerektirdiği şekilde vücut ısını yükseltecek baharatların tercih edilmesi son derece doğaldır. Örneğin Garam Masala adlı baharat karışımı, Kuzey Hindistan'ın en belirleyici baharat lezzetidir. Kan dolaşımını hızlandırıp vücut ısını yükseltir. Garam Masala, dövülmemiş olarak hazırlanan tarçın (ya da Çin tarçını *cassia*), karanfil, tane karabiber, kakule ve defne yaprağı karışımı ile yapılır. Tüm bu karışım bir tavada yağ konmadan kavrulur ve ardından kahve değirmeninde çekmek suretiyle yemek için hazır hale getirilir. Zaten genelde Hint mutfağında baharatları önce bütün olarak kavurmak (*toasting*), daha sonra bunları döverek ya da değirmenden çekerek kullanmak en temel tekniklerin başında gelir. Bunun nedeni de kavurma işleminin baharatın aromasını inanılmaz etkili bir şekilde güçlendirmesidir. Denemek için evinizde bir çorba kaşığı *tane* kimyonu bir tavada iki dakika kadar karıştırarak kavurun ve havanda irice dövdükten sonra yemeğinize katın. Aradaki farkı o zaman anlayacaksınız.

Sebzeleri tavaya atmadan önce baharatları bütün olarak yağda bir miktar kavurarak yumuşatma da Hint mutfağının önemli tekniklerinden biridir. Örneğin sık kullanılan hardal tohumu ya da tane hardalı biraz kızgın yağın içinde tavanın

kapağı kapalı halde kavurursanız, mısır gibi patlamaya başlayacaklarını görürsünüz. Böylece içlerindeki lezzet ortaya çıkacak ve hardal taneleri yenebilir hale ve lezzete geleceklere. Örneğin eğer marul salatanıza bir miktar farklı lezzet ve çıtır hissi katmak istiyorsanız, bu dediğim şekilde hardalları kavurun ve salatanıza ekleyin.

Kuzey Hindistan, tarihsel olarak bu ülkenin en fazla yabancı istilasına maruz kalmış olan bir bölgesidir. Burada, domates, taze kişniş, kimyon ve sarmısak gibi Akdeniz mutfağının izlerini de görebilirsiniz, bu bölgeyi yüzyıllar boyunca yönetmiş olan Moğolların etkisini de. Bu istila nedeniyle ki bugün Kuzey Hint mutfağının yemek soslarında yoğurt, krema, meyve ve sade yağ kullanılmakta ve bu yemeklerin aroma bazı olarak da soğan, sarmısak ve zencefil kullanılmaktadır. Bu iki temel etki bile özellikle Kuzey Hint mutfağının neden bizim damak zevkimize oldukça yakın olduğunu yeterince açıklayabilir sanırım. Dahası da var. Kuzey mutfağının en belirgin yemekleri *kebab, pilav ve 'köfte'* dir (kofta). Bilmiyorum, anlatabildim mi.

Bu bölgenin bir başka harika yemeği, bizim etli iç pilavın çok daha renkli bir türü olan *biryani*dir. Haşlanmış pirinç üzerine, içinde safran bekletilmiş süt serpilip bir kat et ve bir kat pilav olarak toprak bir kaba yerleştirildikten sonra kapağı hamur ile 'contalanıp' kapatılarak fırında pişirilen harika bir pilav türüdür Biryani. Geleneksel olarak da geniş bir servis tabağında, üzeri yenebilir 'varak' ile dekore edilerek servis edilir. Kuzey, çoğumuzun yakından tanıdığı tavuk *tanduri (tandoori)* ile de ünlüdür. Bu 'tanduri' kelimesinin kökeni de bize hiç yabancı değildir. *Tandoori*, kuyu şeklindeki fırına verilen Hintçe isimdir ki bunun Türkçesi, tahmin edeceğiniz gibi 'tandır'dır.

Hint mutfağında domuz ve sığır eti çok fazla kullanılmaz. Nedeni ise Müslüman ve Hindu nüfusun yaygınlığıdır. İnek Hindular için kutsal bir hayvandır; kesilip yenemez. Bu nedenle de tavuk, kuzu ve bir miktar da keçi eti Hint yemeğinde en fazla kullanılan et türleri olagelmıştır. Başta da söyledik ya, kültür ve özellikle de dini kültür, mutfağın en önemli belirleyicisidir.

Zengin mutfağı olarak da kabul edilen ve ağırlıklı olarak et-bazlı bir mutfak olan Kuzey mutfağı, genelde et kullanmayan ve ağırlıklı olarak vejetaryen olan Güney bölgelerinin mutfağından oldukça farklıdır. Her ne kadar okyanusa daha fazla kıyısı olan bir bölge olması nedeniyle bir miktar balık kullanılsa da, bu bölge yine de esas itibariyle vejetaryendir. İklimin genelde yumuşak ve sıcak olması nedeniyle de taze baharatların kullanımı Güney’de çok hakimdir. Örneğin farklı biber türleri, taze zencefil gibi.

Çoğu kez, bir Hint’liye sorduğunuzda size ‘köri baharatı’ diye bir karışımın Hindistan’da bulunmadığını ve bunun tamamen bir İngiliz icadı olduğunu söyleyecektir. Bu hem doğru hem de yanlıştır. Doğrudur çünkü eğer soru sorduğunuz bu kişi Kuzey Hindistan’dan geliyorsa o zaman böyle bir karışımı bilmeyecektir çünkü bu bölgede hazır köri karışımı hiç bir zaman kullanılmaz. Oysa Güney Hindistan’da her evde farklı bir versiyon olmakla birlikte, ev yapımı köri baharatı karışımı yaygın olarak kullanılır. Ama bu karışımın da bizim marketten satın aldığımız kutu içindeki köri tozu ile pek fazla alakası yoktur. Hangi evde yapıldığına bağlı olarak, köri, yaklaşık 22 değişik baharatın taze bir karışımıdır.

Güney Hindistan yemeklerinin bir başka özelliği de çok fazla hindistan cevizi ve suyu, yeşil limon (*lime*), demirhindi ve herbal otların yaygın olarak kullanılmasıdır. Bir de bu bölgede yapılan pilavlar Jasmin pirinci ile yapılırlar. Basmati

pirinci ise dağlık Himalaya bölgesinde yetiştiği için daha çok Kuzey mutfağında kullanılır.

Hint yemekleri, Çin mutfağında, ya da pek çok diğer Asya ülkesinde olduğu gibi masanıza hepsi birden gelir. Genelde elinizi kullanarak, bunları karıştırmak suretiyle yersiniz. Bu mutfakta menü belirlerken en fazla dikkat edilen şey 'kontrast'tır. Örneğin sulu bir yemek olan köri yiyecekseniz eğer, yanında kuru bir sebze yemeği, örneğin patates, karnabahar, soğan, hardal tanesi ve zerdeçal ile tavada az yağda rosto edilerek pişirilmiş bir 'kuru' sebze yemeği (*cauliflower-potato*) istemelisiniz. Ayrıca pilav mutlaka olmalı. Bu arada pilavı ıslatmak için eğer bir başka köri ya da 'korma' yemeği ısmarlamamışsanız, o zaman '*dahl*' adı verilen ve mercimekten yapılan koyu bir çorba şeklindeki yemeği pilavı ıslatmak amacıyla söylemelisiniz. Yani genelde Hint menülerini kuru ve ıslak ile sıcak ve soğuk kontrastları olarak düşünebilirsiniz.

Mercimek, pirinç, ekmek ve patates bu mutfakta çok kullanılan ürünlerdir. Hatta pek çok evde tipik bir öğün sadece bu dört karbohidrat türünü içerecek şekilde hazırlanır. Sebebi de, tahmin edeceğiniz gibi, yoksulluktur. Bir de bizlerin hiç bilmediği ama yemeklerin yanında servis edilip bu yemeklere harika lezzetler katan '*chutney*' (çatni) adı verilen aksesuar özellikli bir çeşni vardır ki bunun üzerine bir iki söz söylememe izin verin. Çatni, yeşil meyveler, herbal otlar, baharatlar ve meyve ya da limon suyundan yapılan bir çeşit sos olarak düşünülebilir. Ana yemekten bir kaşık alıp, hemen ardından ağzınızı bir miktar çatni ile tatlandırmak, ağzınızdaki lezzeti bambaşka bir seviyeye çıkaracaktır.

Eğer bu kadar anlatmamdan sonra sizin de iştahınız kabarmaya başladıysa, hemen evde, aşağıda genel çizgileri ile vereceğim tarifi baz alarak bir köri yapmaya girişebilirsiniz. Ya da bir Hint restoranına gitmeye karar verebilirsiniz. Eğer

bu ikinci seçimi yapacaksanız, o zaman mutlaka tandırda pişirilen ve 'nan' ekmeği (*naan bread*) adı verilen yassı tırnak pidesi ile *pappadam* adı verilen ktır ktır tortilla benzeri ekmeklerden ısmarlayın. Yemeğin yanında da baharatlarla gayet iyi giden Pinot Noir ya da Bordeaux şarabı söyleyin. Baharatlı yemeklerle çok iyi bir ikili teşkil eden Syrah, Cabernet, Merlot, Sauvignon Blanc veya Alsaz şaraplarından herhangi birini de rahatlıkla tercih edebilirsiniz.

Biz Satish'lerde genelde bira içerdik. Soğuk bira, yemeğin keskin ve biraz da acılı lezzetini serinletme özelliği taşırdı. Ama bu yemeklerin sıklığı, ilerleyen yıllarda azalmaya, Satish'lerde daha seyrek yemek yemeğe başladık. Üstelik genelde daha da az görüşüyorduk. Herhalde meşguliyettendir diye düşünürdüm önceleri.

Bizim üniversitede arada sırada öğretim üyelerine senato tarafından bir yazı gönderilir ve her ne kadar kendi kendine karar veren reşit yetişkinler arasındaki bir ilişki de olsa, öğrencilerle duygusal ilişkilere girmeme konusuna özen göstermeleri konusuna dikkatleri çekilirdi. Bu tür ilişkilerin yasal olmama gibi bir durumu elbette yoktu. Buna İngilizce'de "*between consenting adults*" adı verilirdi ve yetişkinler arsındaki ilişkinin yasal olduğu vurgulanırdı. Ama İngiliz gelenekselliği içinde baktığınızda, bu, fazlaca etik bir davranış olarak kabul edilmezdi. O nedenle de öğretim üyeleri bu konuda genelde oldukça özenli davranırlardı.

Ama gönül bu, bazan ferman dinlemeyebilir. Bu durumlarda, haliyle, senatonun kuralları da pek fazla işe yaramayabilir. İşte bizim Satish de bu fermansız yola düşen dostlarımızdan birisi oldu ne yazık ki. Yine kendi memleketlisi olan bir öğrencisi ile duygusal bir derinlik yaşamaya başladı. Bizler aynı zamanda Shoparna ile de arkadaş olduğumuzdan, ister istemez Satish ile görüşmemiz seyrekleşmeye başladı.

Norwich'teki son yılımıza gelişen olaylardı bunlar. Bu son yılın ardından Norwich'ten ayrılıp Warwick kentine yerleştik ve Satish'lerle nedense bir şekilde koptuk. Sonradan Shopna ile ayrıldıklarını duydum. Diğer kız ile beraberlikleri devam etti mi yoksa sadece bir gönül macerası olarak mı kaldı, hiç öğrenemedim.

O zamanlar yakın olduğum pek çok arkadaşım gibi, aradan 17 yıl geçtikten sonra Satish'in de izini internet sayesinde buldum. New York'ta Birleşmiş Milletlerde oldukça üst düzey bir görevde çalışıyordu ve sürekli olarak farklı ülkelere misyon amaçlı ziyaretler yapıyordu. Bu ziyaretlere kiminle gidiyordu, medeni durumu neydi, doğrusu hiç sormadım. Niye sorayım ki? Benim için önemli olan aklımda kalan iyi dostlukları ve evlerinde pişen o harika Hint yemeklerinin ağızımda bıraktığı tanrısal tadlardı.

İkisi de ayrı ayrı sağ olsun.



LONDRA'NIN MICHELIN YILDIZLI HİNT RESTORANLARI

TAMARIND

20-22 Queen Street, London W1J 5PR, Tel: 0207- 629 3561
www.tamarindrestaurant.com

ZAİKA

257 Fulham Road, London SW3 6HY, Tel: 0207- 351 7823
www.zaika-restaurant.co.uk

MUTFAĞINIZDA BULUNMASI GEREKEN HİNT BAHARATLARI

Her zaman çekilmemiş (bütün) baharatların kullanılması gerektiğini, baharat karışımlarını önce kavurup daha sonra havanda dövmek ya da kahve değirmeninde çekmek gerektiği prensibi ile Hint yemeklerine yaklaşılmalıdır. Bunun için ise bizim pirinçten yapılan ufak boy kahve değirmenlerinden bir iki tane alıp, tatları karışmasın diye farklı baharatları çekmek için kullanabilirsiniz. Aşağıdaki liste, eğer gerçek bir Hint yemeği yapmak isterseniz, mutfağınızda elinizin altında hazır bulunması gereken baharatları vermektedir.

<i>Karabiber</i>	<i>Taze biber</i>	<i>Zerdeçal</i>
<i>Kakule</i>	<i>Tarçın</i>	<i>Karanfil</i>
<i>Kişniş Tohumu</i>	<i>Demirhindi (tamarind)</i>	<i>Yıldız anason</i>
<i>Toz köri</i>	<i>Tane kimyon</i>	<i>Tane rezene</i>
<i>Garam Masala</i>	<i>Soğan Tohumu</i>	<i>Kahverengi şeker</i>
<i>Safran</i>	<i>Sade Yağ (ghee)</i>	<i>Taze Kişniş</i>

KÖRİ PİŞİRME REHBERİ

Esasen genel kabul edilen görüşe göre kutu içinde satılan toz körinin ortadan yok olması gerekir. Gerçekte de 'köri' kelimesi, baharat karışımını değil, 'sulu' yemeği ifade eden bir kelimedir. Geleneksel bir Kuzey Hindistan körisi içinde en az dokuz farklı baharat bulunur.

Köri hazırlarken ilk ihtiyacınız olan malzeme, garam masala baharatlarıdır. Bunları da her zaman bütün olarak kullanmaya özen göstermelisiniz:

- Tarçın
- Karanfil
- Karabiber
- Kakule
- Defne yaprağı

Bunlara ek olarak, tüm soğan-bazlı ve hafif kahverengi hale getirilmiş köride bulunması gereken şu malzemelere ihtiyacınız olacak:

- Kişniş tohumu
- Tane Kimyon

Finişing için ise şu baharatlara ihtiyacınız var:

- Tatlı toz kırmızı biber
- Zerdeçal

Pişirme işlemine gelince:

- Soğanları yağda hafif kahverengi hale getirin.
- Püre edilmiş taze zencefil ve sarmısağı ekleyin.
- Etleri tencereye ekleyin. Kavurup çektiğiniz garam masala baharatlarını etlere ekleyip hep birlikte kahverengi hale gelinceye dek çevirerek kavurun.
- Domates ilave edin.
- Geri kalan baharatları ilave edin.

Körinizde kullanmanız gereken et türleri kuzu, tavuk ya da dana eti olabilir. Her ne kadar Hint'liler sonuncusunu pek kullanmasalar da. Körinizi, yoğurt, krema ya da bu ikisinin karışımını ilave ederek farklı bir lezzete dönüştürebilirsiniz. Eğer bir Güney Hindistan körisi yapacaksanız, domates yerine rezene ve çemenotu kullanın.

Kaynak: Neela Paniz, Şef-restoratör, Bombay Cafe, Los Angeles..



QU'EST CE QUE C'EST ? (THIS IS A BOOK)



*F*ransız yemeğine olan ilgim her zaman vardı. Ama bilgim hemen hemen hiç yoktu. O yıllar bizim memlekette de pek fazla hatırı sayılır bir Fransız lokantasının varlığından söz edilemezdi. Aslında hâlâ da söz edilemez ya. O yıllar zaten Fransız özentili, lüks olma iddiasındaki restoranlar içerikten ziyade müşteriye taciz etme yöntemiyle yüksek fiyat şarj edebiliyorlardı. Örneğin menüye anlaşılmaz laflarla yazılmış yemekler koyuyorlar, dekoru abartıyorlar bir de garsonları etrafınızda döndürerek sizi yanınızdakilerle iki laf bile edemez halde bırakıyorlardı.

Bu yönde o yıllar gelişen en önemli hizmet akımı, “*kirlenen kül tablalarını derhal değiştirme trendi*” olarak adlandırılabileceğimiz bir profesyonel akımdı. Masaya bir merasimle oturmanızı müteakip tam yanibaşınızda bir komi dikilir, bu garibanın bir elinde temiz bir kül tablası, gözleri sürekli sizin masanız üzerinde olurdu. Diyelim ki sigaranızı yaktınız ve ilk külü masanızdaki tablaya silktiniz. Komi kardeşim derhal yanınızda biter, elindeki temiz tablayı bir eda ile ters çevirir

ve masanızdaki henüz kirlenmeye bile fırsatı olamamış tablanızın üzerine kapatır, yine aynı edayla yukarı doğru kaldırarak iki tablayı birden masadan uzaklaştırır ve akabinde temiz tablayı tekrar masaya koyardı. Amaç, hatırlayacağınız gibi, küllerin uçuşup size bulaşmasını engellemektir. Sonuçta elinizdeki sigaranın ilk yakıldığı andan bitinceye kadar geçen sürede kül tablanız beş kez değişir ve masanız bir yemek yeme düzleminden çok bir küllük değiştirme merasimi alanını andırırdı.

Bu etkinlik kısa sürede, Fransız olsun olmasın, tüm nitelikli olduğunu düşünen restoranlarda benimsenmeye başladı. Ancak bu hijyen konusunda bir önceliklendirme problemi olduğunu o zamanlar bile anlayabiliyordunuz. Tuvaletler leş gibi, yemek salonuna bal dök yala. Tuvalette kağıt havlu yok, ama kül tablanız bir an bile kirli kalmıyor.

Bu abartılı özentisi konusunda o zamanlar en hoşuma giden mekan, İzmir Fuarının (Kültürpark) içindeki, o günlerin en prestijli lokantası olan Park Restoran idi. Sanırım iki adet tren vagonu gibi bir şeyleri kültürparkın içine ard arda yerleştirmişler, birini mutfak diğerini ise salon yapmışlardı. Aman tanrım, ne merasim ne merasim. Bu abartma konusunda adamlar öyle ekstremlere giderlerdi ki bazan müşteri siz misiniz yoksa patron onlar mı, kafanız karışırdı. Bu özentili hizmetin yanında bir de sizi hakir görme tavırları vardı ki bayılırdınız. Yemeklerine gelince, Fransız mutfağı ile pek fazla alakası olmasa da, hakkını vermek lazım, Kemeraltındaki pek çok dönerciden daha iyi sayılabilirdi.

Anlayacağınız Fransız Restoranı kavramı o yıllarda tam bir şakaydı. Bir kere Fransız mutfağında kullanılan on malzemenin dokuzu ekonomik sıkıntı, ithal edememe, yerel olarak yetiştirmeme ve bilmeme gibi konulardan dolayı memlekette zinhar bulunamazdı. E be kardeşim, malzeme olmadan

Fransız yemeğini nasıl yapacaksın? Ama ne farkeder? O yıllarda kaçımız gerçek Fransız yemeğini ayırt edebilirdik ki? Maksat şölen olsun, şatafat olsun, zengin fakir belli olsun. Bizim için aslolan bunlardı.

Gerçek Fransız mutfağını tanıyabilmem için en azından birkaç yıl daha geçmesi gerekiyordu. Bunun için de elbette Fransa'ya gitmiş olmam.

Fransa'ya, daha doğrusu Paris'e ilk kez 1982 yılının Aralık ayında gittim. Noel'den aşağı yukarı bir hafta önce falan. Paris'in insanın kemiklerini sızlatan nemli ayazı ile de ilk kez o yıl tanıştım. Şehrin ortasından geçen Sen nehri o kış soğuşunda öyle bir içinize işler hale geliyordu ki, sanırdınız buz kesmiş ulu ırmak kendi yatağından değil, tam içinizden akıyor.

Noel'den hemen önce paket tur alırsanız, bunun fiyatı da diğer dönemlere göre daha ucuz olur. Zira hristiyan milletin büyük çoğunluğu Noel'i şehir görmek için değil, ailesi ile bir araya gelmek için bir vesile kabul eder. O nedenle de paket turla ilgilenmezler. Olsa olsa ailelerinin toplanacağı kente gitmek için uçak ya da tren bileti satın alırlar. Ben de bu büyük keşfi yapan bir kişi olarak, soğuşa moğuşa aldırmadım, tuttum Dover'in yolunu. Zaten aldırısam ne olacaktı? Business Class uçup Ritz Otelinde kalacak halim yoktu ya. Üstelik üç kişiydik. Üç yaşındaki kızım, karım ve ben. Böyle bir güruha Paris gibi yerde para mı yeter?

Yarabbim, ne seyahatti o. Sanki tüm tanrılar bir araya gelmişler, benim Fransa ile ilgili bütün olumlu beklentilerimi yerle bir etmeye karar vermişlerdi. Oysa bunu yapmalarına hiç gerek yoktu. Sadece bu memlekete gidip, örneğin havaalanında uçağa binmek ya da inmek ve örneğin bir lokantada yemek yeme fiilinde bulunmak bile bu heriflerin ne çekilmez bir millet olduğunu anlamınıza yeter de artar bile. Adamlar meğer dünyaya kasılmak ve hiç kimseye hizmet etmemek için gelmişler.

Ama yine de tanrıların gönlü oldu. O gün Manş Denizi tek kelimeyle kudurmuştu. Dalgalar yirmi metre yüksekliğe çıkıyorlardı. Tabii ki böyle bir havada hiç bir gemi, hiç bir feribot limanı terk edemiyordu. Küçücük kızımın yaklaşık sekiz saat kadar limanda denizin durulmasını bekledik. Neden sonra bizi gemiye aldılar. Deniz biraz durulmuştu: dalgalar sadece 18 metre yüksekliğindeydiler. Tanrım ne yolculuktu o! Ne ayakta durabilir, ne olduğunuz yerde oturabilirdiniz. Lunaparktaki o korkunç oyuncaklar gibi bir aşağı bir yukarı sallanıp duruyorduk. Aradaki tek fark luna-parkta değildik ve Manş Denizi kudurmuştu. O gün ettiğim duaların sayısı bugünü bile kurtarmaya rahatlıkla yetebilir. Yine de Allah yüzümüze güldü ve gecenin bir saatinde Fransa'nın Calais (Kale) kentine yanaşabildik. Tren istasyonu ile limanın aynı yerde olduğu bir kasabaydı burası. Bizi Paris'e götürecek olan trene doğru ilerlerken diğer bir peronda Orient Express'in beklediğini gördüm. O da yolcularını bekliyordu. Ama bizden tek farkı bu karşılaşmanın havyar, şampanya, *foie gras* ve trüf mantarı ile süslenmiş bir karşılama olmasıydı. Bir de bembeyaz çarşaf ve kolalı masa örtüleri haliyle bizim trenden farklıydı!

Paris'e saat kaçta vardığımızı hatırlamıyorum. İnsanın hiç hatırlamamak istediği ve bu nedenle de hafızasından silindiği şeyler vardır ya, benim için Paris'e bu ilk varış da aynen böyle bir şeydi. Sabahın erken ve o ölçüde soğuk bir saatinde taksi bizi Gare du Nord'dan alıp, Clichy'deki üç yıldızlı otelimize götürdü. Semt, Paris'in en berbat semti değildi; otel de oldukça makul, temiz pak bir yerdi. Sonuçta moralim tekrar yerine geldi. Artık Paris'teydim; rüyaların kentinde, gastronominin baş şehrinde.

Sınırlı bütçem ile bu beş günlük seyahatte neler yapamazdım ki. Örneğin her şeyden önce taksiye binmez ve sadece metro ile otobüsü kullanarak tasarruf edebilirdim. Her

ne kadar dondurucu soğukta kızımın pusetini ikiye katlamak, kilitlemek, kolumun altına almak ve bir elimde küçük çocuk diğer elimde gavur ölüsü gibi ağır bir puset ile toplu taşım araçlarına binmek gerçek bir eziyet olmuş olsa da, maksat Paris'i görmek olduğundan o günler bu sıkıntılara hiç aldırmış etmiyordum. Ama sizi temin ederim, o beş günlük seyahatin bittiği günden bu sabaha kadar çektiğim o eziyeti hiç unutmadan her Allah'ın günü yaşamaya devam ettim.

Peki ne içindi bunca eziyet? Tek amacım gün içinde para arttırıp, akşamları iyi bir yerde yemek yiyebilmek ve gerçek Paris gastronomisi ile tanışabilmektir. Bunu bile beceremedim. Bir kere iyi restoranların hangileri olduğuna ve nerede bulunduklarına dair en ufak bir bilgim bile yoktu. Üstelik otellerde konsiyerj diye bir masa bulunduğunu ve buradaki adama lokanta, eğlence, görülecek iyi yerler gibi şehirde yeni olan birisi için gerekli olabilecek her şeyi sorabileceğimi de bilmiyordum. Üstelik Fransızcam da yoktu.

Yani tam o kadar da değil. Ben de elbette Kuşadası'nda büyümüş ve lise ile üniversite yazlarını, latif Fransız seyyahlarının kasabaya gelmesini bekleyerek geçirmiş her Türk delikanlısı kadar abaza Fransızcası biliyordum: örneğin *vi, no, sil vu ple, kes-köse, bonjur, bonsuar, koman sava, bien, komant alle vu, je mapelle Arman, vule vu venir o disko, vule vu danse avek mua türünden şeyler*. Ama bunların yazılışını değil, sadece okunuşlarını biliyordum. Ayrıca, bu tür laflar örneğin restoranın nerede olduğunu sormaya ya da menüde ne yazdığını anlamaya pek de fazla yaramıyorlardı. Ama ben yine de ısrarla bu laf salatasının bir karışımını ikide bir kullanıp duruyordum.

Ne yapayım, adamlar İngilizce konuşmama konusunda sanki söz birliği etmişlerdi. Ne yıllardı yarabbim onlar. Paris'e diyeceğim bir şey yok da bu Paris'li milleti gerçekten illet bir millet. Adamlar Nuh deyip peygamber demiyorlar,

tek kelime İngilizce laf etmiyorlardı. Ben İngilizce soruyordum, adamlar Fransızca cevap veriyordu. İngilizce bilmiyorlardı da mı konuşmuyorlardı, yoksa şu tanrının cezası milliyetçilikleri nedeni ile mi Fransızca'da ısrar ediyorlardı, doğrusu bilmiyorum. Tek bildiğim şey adamlarla bir türlü iletişim kuramadığımdı.

Aslında bu nobran Paris'li milletiyle hiç bir zaman iletişim kurma sevdalısı olmamışımdır ama küçük kızım sabahları süt istediğinde bu isteği garsonlara bir şekilde 'iletmem' gerekiyordu. Tanrım, bir bilseniz ne kadar zorlanıyordum. Sıcak süt demeye çalışıyordum soğuk süt geliyordu; ertesi gün dikkatle soğuk süt istiyordum bu kez de sıcak demiş bulunuyordum. Zavallı yavrumun ya ağzı yanıyor ya da mide-si bulanıyordu. Zira 'ılık' süt diyebilmek, o günlerde benim için kekemenin bülbül gibi şarkı söylemesi gibi bir şeydi. Kızım ise sadece ılık süt içebiliyordu.

Anlayacağınız Paris'te gastronomik bir fiyasko beni bekliyordu. Birincisi, iyi bir yer bulmak için mecburen restoranların bolca bulunduğu bölgelere yoğunlaşıyordum. İkinci olarak da kapıdaki menülere bakıp fiyatlarının makul olup olmadığını anlamak için uzunca bir süre araştırma yapıyordum. Zaten doktora demek araştırmacılık demek değil miydi ki? O yüzden bu yaptığımı çok normal buluyordum. Bu arada garip yavrum açlıktan ve muhtemelen soğuktan kuduruyor, ağlamaya başlıyor ve ben bu baskıya dayanamayıp her defasından kendimi menüsüne en son baktığım restorana atıyordum.

İçeri girip yer istemek bile bir felaket oluyordu. Kapıdaki teşrifatçı dahi seninle konuşmuyordu. Oldu da içeri girip masaya oturdun diyelim. Bu sefer menüyü anlamaya çalışma işkencesi başlıyordu. Desenize, ne uğraşıyorsun be kardeşim; nasılsa anlamayacaksın. Adama elinle iki büyük bir küçük insan işareti yap, adam da ne demek istediğini anlasın

ve bildiği ve size uygun iyi bir şeyler getirsin. Çünkü büyük edayla et diye seçtiğin yemeğin koç yumurtası şeklinde tabakta belirmesini, bıldırcın sanarak ısmarladığın *eskargo*'nun salyangoz şeklinde karşına çıkmasını önlemenin en kolay yolu herhalde bu olurdu.

Sonuçta anlayarak hiç bir şeyi ısmarlayamadığım, yemek istediğim ile yediğim arasında her zaman şaşkınlık yaşıadığım, o nedenle de o günlerde ne yemiş olduğumu hiç bir zaman hatırlayamadığım ve kendimden fena halde utandığım bir seyahat olarak kaldı bu ilk Paris seyahati. Ama bu bir daha olmayacaktı. Elbette Paris'liler hâlâ nobran Paris'li-ler olmaya devam edecektiler ama ben bir daha onlarla iletişim problemi içinde olmayacaktım. Ve her şeyden önemlisi, bir daha ki sefere baktığım her menüyü en ince ayrıntısına kadar anlayacaktım. Son derece kararlıydım.

Norwich'e geri döndüğümüz geceyi izleyen ilk sabah so-luğu üniversitenin kütüphanesinde aldım. Lisan laboratuvarı bölümüne gidip ellerinde Fransızca ile ilgili ne varsa bana vermelerini istedim. BBC tarafından hazırlanmış olan '*Sur Le Vif*' adlı oldukça yoğun içerikli bir lisan öğrenme paketi verdiler bana. Üç kitap, otuz adet ses kasedi ve yedi video kasetten oluşan bir paketti bu. O günü izleyen altı ay boyunca, bir yandan gündüzleri aslı işimi yaparken, diğer yandan akşamları bu illet lisanı öğrenmek için çalışmaya başladım. Ama ne çalışma. Yatağımın başında bile çok kısa dalgası olan bir radyo bulunduruyor ve gece yatarken *Radio Pari*'yi açıp sabaha kadar bu bantta konuşan adamları bilinçli ya da bilinçsiz sürekli dinliyor ya da geri planda duyuyordum. Altı ay sonra tüm kursu tamamladım. Bir de *L'Art de Conjuger* diye sert ciltli bir kitap edinmiştim, içinde o acayip ve son derece sinir fiil çekimleri olan bir kitap. Ne işime yarayacaksa, bir de oturup bunları hatmettim. Ve atasözü sonunda kendini kanıtladı: azimle çalışan Fransızca duvarını deler.

ARMAN KIRIM

Bundan sonraki Fransa ziyaretlerim artık ilk ziyaretim gibi olmayacaklardı. Üstelik ben bir daha o ülkeye gitmeden önce onların yemeklerini de en azından bir miktar tanıyor olacaktım.



VIVE LA FRENCH CUISINE



Fransız mutfağı dünyanın en rafine ve en yaratıcı mutfaklarının başında gelir. Ayrıca, dünyanın pek çok diğer ülkesinin mutfaklarının daha rafine hale gelmesinde de Fransa'nın katkısı çok büyüktür. Bunun iki nedeni vardır. Birincisi Fransız şefleri, klasik Batı mutfağındaki tüm *teknikleri* incelemiş, analiz etmiş, kodlamış ve yazılı hale getirmişlerdir. Bu sayede de kendi yeni şef nesillerinin eğitilmesinde bir homojenlik, bir ortak temel oluşturmayı becerebilmişlerdir. Bugün dünyanın en önemli şef okullarında, Fransız şeflerinin tanımladığı ve kaleme aldığı bu mutfak teknikleri öğretilmektedir. Örneğin dünyanın en tanınmış şef okullarının başında gelen *Culinary Institute of America*'da (CIA) (Amerikan Mutfak Enstitüsü) eğitim bu teknikler üzerine verilmektedir.

Klasik Fransızlar esasen mutfak teknikleri konusunda hiç bir yeni keşif yapmamışlardır. Yani, teknik anlamda klasik olarak Fransız şeflerinin yenilik getirme gibi bir katkıları yoktur. Onların asıl katkısı, çevrelerinde yüzyıllardır kullanılan

pişirme tekniklerini inanılmaz bir detayda inceleyip analiz ettikten sonra yazılı hale getirmeleri, bu teknikleri 'formalize' etmeleridir. Bu teknikler daha önceleri İspanya'da, İtalya'da, Türkiye'de, hatta Çin'de nesillerdir kullanılmakta olan tekniklerdir. Ama bu analitik seviyede formalize etmek Fransız şeflerinden başka kimse tarafından düşünülmemiştir. Örneğin 1850'li yıllarda DuBois tarafından yazılmış olan kitaplarda, meselâ ananasın ne şekilde kullanılması gerektiği inanılmaz bir sofistikasyon düzeyinde anlatılmaktadır. O vakitler ananas Avrupa'da yaygın bulunmayan bir tropik meyve olduğundan bir servet değerindedir. O nedenle de çok akıllı kullanılmalıdır. DuBois bu konuda şunları yazmaktadır: "önce dış kabuklar soyulur, ardından lekeli kenarlar traşlanır. Bu işlem sonunda elde ettiğiniz traşlanmış kenar kısımları şekere yatırılıp suyunu salması sağlanır. Bu karışım daha sonra tambur elekten (*tamis*) geçirilir". Dikkat edin, adam daha ananasın asıl meyve kısmına gelmedi bile. Hele bir oraya varsın, ondan sonra teknikler ve tarifler daha da dallanıp budaklanacak. Yani 150 yıl önce bile ve daha henüz yaygın olmayan bir malzeme için bile kaydı yapılan şey, tekrar dikkat edin, bu malzemeyi kullanma ve bundan gastronomik olarak yararlanma 'teknikleri'. Baştan beri söylüyorum ya, iyi bir mutfak bilgisinin temelinde teknik vardır, tarif değil.

Fransanın, tüm dünyada mutfak kültürlerinin daha rafine hale gelmesi ve çok üst sofistikasyon düzeylerine yükseltilmesine yapmış olduğu ikinci önemli katkı da "*savoir faire*" (savua-feer okunur) olarak adlandırılan, yüksek sofistikasyon düzeyindeki bilgi birikimidir (*know-how*). *Savoir faire*, belli bir konu üzerinde teknik anlamda ustalaştıktan sonra bu zenaata, içinde bulunulan sosyal ve doğal çevrenin etkileşimlerini katarak oluşturulan beceri ve bilgi birikimine verilen bir isimdir. İşte Fransız mutfağı bilhassa bu ikinci özeliği nedeniyle ki sürekli olarak gelişmekte, yepyeni tarzlar ve

yepyeni teknikler yaratabilmektedir. Ayrıca, bu anlayışın diğer ülke mutfaklarına da yayılması nedeniyle bugün çok farklı ülkelerde akla hayale gelmeyecek teknikler ve kişisel tarzlarla harikalar yaratılabilmektedir.

Mutfak sanatının özü iki tanedir: teknik ve *savoir faire*. Kişisel 'tarzlar' ise ancak bu temeller üzerine inşa edilebilir.

Türk ve Hint mutfakları ağırlıklı olarak 'ev' mutfakları olmasına karşın Fransız mutfağı restoranları sayesinde gelişmiştir. Hem kültürel ve hem de ekonomik nedenlerle, Fransa'da restoran işinin gelişmesi ve restoranlarda yemek yiyen kitlenin çoğalması çok eski yıllarda başlamış olan bir akımdır. Bu faktör, Fransız mutfağının bugünkü rafine ve profesyonel düzeyine ulaşmasında çok önemli bir rol oynamıştır.

Fransa'da bugün anladığımız anlamda ilk gerçek restoran 1765 yılında Paris'te M. Boulanger adlı bir fırıncı tarafından açıldı. Boulanger, Louvre yakınlarında bir dükkan açıp burada sığır etinden yapılmış olan *bulyon* çorbası satmaya başladı. Et suyu kökenli bu bulyon çorbaları aslında Orta Çağlardan beri pişirilirdi ve güçsüz düşenlerin güçlerini yeniden kazanmalarına, yani güçlerini 'restore' etmelerine iyi geleceği iddia edilirdi. Restore etmek, Türkçe'deki kullanılışı gibi, frenk dillerinde bozulmuş bir şeyi onarmak, düzeltmek, yeni hale getirmek anlamına gelen bir sözcüktür. İşte bu anlamı ifade etmek üzere, içenlerin güçlerini *restore* eden bu çorbalara '*bouillons restaurant*' (*bulyon restoran*) adı verilirdi. Yani '*et suyundan yapılmış olup restore eden*' çorba. Bu isim zamanla kısaltılmış ve çorbalar kısaca '*restoran*' (yani, restore eden) diye anılır olmuştur.

Boulanger denen bu kişi, Paris'te açmış olduğu dükkanda restore eden çorba satmakla yetinmeyip, yanında bir de kuzu ayağından yapılmış olan ve beyaz bir sos içinde servis edilen, bizim paça çorbası benzeri bir yemek de satmaya başladı.

Hırs işte, ne olacak! Bulyon satmak her ne kadar serbest de olsa bunun dışında herhangi bir mekanda yiyecek satılması, dönemin catering 'loncası' tarafından hiç hoş karşılanmadı ve lonca Boulanger'i, kendilerine ait yemek satma tekel haklarını ihlal ediyor diye mahkemeye verdi. Biliyorsunuz, kökeni orta çağlara uzanan bu lonca denen marifet, belli bir meslek grubu örgütü olup, bu örgüte üye olmayanlara bu mesleği icra etme hakkı vermeyen kuruluşlardı. Örgüt üyesi olmak için ise genelde mevcut üyelerin yakın akrabası olmak gerekiyordu. Yani anlayacağınız rekabeti engelleyen bir tezgahdı bunlar.

Fakat loncanın tüm bu gücüne rağmen mahkemeyi kazanan Boulanger oldu. Ve bu başarılı emsal üzerinedir ki, diğer restoranlar bu örneği izledi ve birbiri ardına, sadece 'restoran' satmayan ve diğer farklı yemekleri de sunan lokantalar açılmaya başladı.

1789-1799 yılları arasını kapsayan Fransız Devrimi, Avrupa'da restoranların yaygınlaşmasına sebep olan önemli bir gelişmeydi. Daha önce kraliyet ailelerinin ya da asillerin malikanelerinde çalışmakta olan pek çok şef, Devrim sırasında giyotinden kurtulmak için malikanelerini terk etti ve pek çoğu Avrupa'nın başka ülkelerine kaçtı. Bu şeflerin bazıları diğer ülkelerdeki asillerin 'kört'lerinde iş bulmaya çalışırken, bazı diğerleri kendi geçimlerini sağlayabilmek için restoranlar açmaya başladılar. Önceleri yalnızca erkeklerin gidebildiği bu restoranlar zamanla toplum içindeki yerlerini iyileştirdiler ve giderek daha rafine bir hal almaya başladılar.

O dönemin restoranlarında genelde basit tabldotlar servis edilirdi. Oysa aynı dönemde asillerin malikanelerinde *grande cuisine* (*grand kuzin*) adı verilen ve üstün özellikli soslar ve ana yemekler içeren rafine bir mutfak tarzı mevcuttu. Ama kullanılan ekipman ve mutfak özellikleri, genelde o dönemde ilkel bir durumda olan otel restoranlarında bulunmadığından, bu

mutfak tarzı restoran sektöründe henüz yansımaları bulmamış ve malikanelerle sınırlı kalmıştı. İşte, *Grande Cuisine*, yani Yüce Mutfak adı verilen bu mutfak ekolü ilk kez *Marie-Antoine Carême* (1784-1833) adlı 19.ncu yüzyılın ünlü Fransız şefi ve yemek yazarının kitaplarında açıkça ifade edildi.

Grand Kuzin döneminin sona erip 'Klasik Fransız Mutfacı' döneminin başlaması, o dönemin ünlü ve efsanevi otel yöneticisi César Ritz'in 1890 yılında Londra'da Savoy Otel'i-ni, *Georges-August Escoffier* ile birlikte açmasıyla anılır. Escoffier, sarayın ağır mutfacı olan *grande cuisine* yerine, daha basit ve çok daha rafine olan bir mutfak tarzı geliştirmiş olan efsanevi bir kişidir. Escoffier tarafından geliştirilen ve grand kuzinin tekniklerinin ve tariflerinin basitleştirilmesini içeren bu yeni mutfak tarzının adı *Klasik Fransız Mutfacı*, ya da özgün deyişle *Cuisine Classique* idi.

Escoffier (1846-1935), 1890 ile 1920 arasındaki dönemin en ünlü şefiydi. Bu dönemin ilk yarısını, dönemin ünlü otelcisi César Ritz ile birlikte çalışarak geçirmişti. 1897 yılında César Ritz ile birlikte Savoy Otel'den ayrılımlarından kısa bir süre sonra, yine birlikte Ritz-Carlton Otelinde çalışmaya başladılar. Escoffier, César Ritz'den sonra da bu otelde çalışmaya devam etti ve 1920 yılında buradan emekli oldu. 1902 yılında yazmış olduğu *Le Guide Culinaire (The Culinary Guide-Gastronomi Rehberi)* adlı ünlü kitabı, dönemin restoran şefleri için klasik kuzin öğreten bir baş yapıt olarak kabul edildi. İçinde tam beş bin adet tarif vardı. Öyle ki, klasik gelenekte eğitilmiş olan şefler bu kitaba "İncil" adını taktılar. Bugün bile, örneğin Amerikan Mutfak Enstitüsünde (CIA) Escoffier'in bu ünlü eseri okutulur ve orada da bu kitap İncil, Escoffier ise 'Tanrı' olarak adlandırılır. Klasik kuzinin babası sayılan Escoffier gerçekten de Carême ile birlikte bugünkü rafine Batı mutfacının tartışılmaz kilometre taşlarından biriydi. Hatta belki de en önemlisi.

Escoffier'in gastronomi dünyasına yapmış olduğu bir diğerk çok önemli katkı da, restoran mutfaklarına çok farklı ve devrimci yeni bir düzen getirmesiydi. Escoffier tarafından geliştirilmiş olan bu mutfak düzenine "*tugay sistemi*" (*brigade system*) adı verilir ve bugün bile Fransız mutfaklarında bu sistem uygulanır. Bu yapılanmada, mutfaktaki her aşçıya bir pişirme 'istasyonu' tayin edilir. Örneğin bir aşçı ızgara istasyonundan, diğeri sote istasyonundan, bir başkası *garde-manger*'den (soğuk yemekler), birisi sebze istasyonundan, diğeri ekmek ve pastadan sorumlu olmak gibi. Hepsinin başında bulunan 'şef' ise bizim anladığımız anlamda aşçıbaşından çok daha fazla sorumluluk taşımakta, mutfağın ve mutfaktaki insanların her türlü yönetiminden ve örneğin menünün tasarlanmasından sorumlu kişi olarak tanımlanmaktadır. Yani bir tür genel müdür gibi. İkinci şef konumundaki *sous-chef* ('suğ-şef' okuyun) ise mutfakta Şef adına yönetim işini icra eden kişidir. Bu organizasyon yapısının kökenleri, Napolyon'un ordusunun örgütlenmesinden esinlenmiştir.

Klasik Fransız mutfak akımı, büyük ölçüde herhangi bir değişime uğramadan 1960'lı yıllara dek hakimiyetini sürdürdü. Zaten tersi de beklenemezdi, zira Fransız restoran dünyasında da Escoffier 'tanrı' olarak kabul edilmekte ve o nedenle de tanrıya mutlak ibadet farz bellenmekteydi. Ustanın koyduğu kuralların dışına çıkmak yasaktı. Belki de bu nedenden dolayıdır, tüm bu yıllar içinde Fransız şefleri ustanın kurallarını koymuş olduğu teknikleri mükemmellik seviyesine çıkaracak şekilde bu konularda uzmanlaştılar.

Fransa'da yeni bir mutfak akımının doğması için 1970'li yılların gelmesi gerekiyordu. Daha klasik mutfağın tadına doğru dürüst ve özellikle de bilinçli bir şekilde ve kaynağında bakmamış olan benim için ise 1980'li yılların biraz daha ilerlemesi, paramı maddi eşyalar yerine bu tür rafine estetik

TAZESİ MAKBULDÜR

zevkleri geliştirme yolunda harcayabilme olgunluğuna erişmiş olmam gerekiyordu. Bu ikincisi çok kolay olmadı. Bir de Fransa'ya bu kez çat pat da olsa azıcık konuşuyor olarak ve bir iki yemek kitabı okumuş olarak gitmem.



BUZLU RAKI



Artık hazırdım. Bir daha Fransa'ya gitmek zorunda kalırsam eğer ne dil, ne de yemeklerin içeriğini anlama açısından çok fazla zorluk çekmeyecektim. 1981 baskılı ELLE adlı ciltli bir yemek kitabı satın almış, tümünü okumuş ve benim için enteresan olanları birer birer pişirmeye başlamıştım. Artık ufak ufak klasik Fransız yemeklerini pişirmeyi öğreniyordum. Ama elbette o zamanlar bu işi yapmak için önce tekniklerin öğrenilmesi gerektiğine dair en ufak bir ipucum yoktu. Yani bulyon yapma tekniği, sos yapma, ızgara, sote, terletme, fırında rosto etme, sıvı içinde yemek pişirme, *garde manger* (soğuklar), buharda pişirme, sufle, *coulis* (şerbet ile sulandırılmış taze meyve püresi) yapma gibi teknikleri biza-tihi öğrenmek yerine, bu tekniklerle yapılan tariflere bakarak klasik yemekleri öğrenmeye çalışıyordum. Yani işin tezahürü ile ilgileniyordum, özü ile değil. Yemek yapma sanatının asıl bu tekniklerde ustalaşmak, *savoir faire* geliştirmek ve ancak ondan sonra kendi *kişisel tarz*'ının üzerine eğilmek olduğunu daha henüz bilmiyordum.

1983 yılının Haziran ayıydı. O yıl artık doktora tezimin saha çalışmasını yapmalıyım. Yani Türkiye'ye gidip orada bir süre kalmalı ve konu ile ilgili veri toplayıp görüşmeler, mülakatlar yapmalıyım. Yaklaşık iki ay kadar kalmayı planlıyordum.

Bir arabam vardı artık. Üç buçuk yaşında, mat portakal rengi *hatchback* bir Fiat Strada (Ritmo). Sağdan direksiyonlu bir arabaydı. Türkiye'ye bu arabayla gitmeyi planlıyordum. Hiç de gözüm korkmuyordu. Almanya'dan arabayla gelen o kadar çok insan görmüştüm ki tüm hayatım boyunca. Üstelik ben fabrikadan yıllık izinli olarak yola çıkmıyordum ve o nedenle de zaman baskısı içinde değildim. Rahat rahat, dolaşa dolaşa gider ve böylece içinden geçeceğim ülkelerin doya doya tadını çıkarabilirdim.

Önce yolda meydana gelebilecek aksaklıklara karşı AA'ya (Otomobil Kulübü) üye oldum; oradan bir Avrupa yol haritası ve bir de Fransa için kırmızı, İtalya için yeşil olmak üzere iki adet Michelin Guide rehberi satın aldım. O zaman bu Michelin ('*Mişlân*' okuyun) rehberlerinin gastronomi dünyası için ne kadar önemli, ne kadar hayati bir şeyler olduğunu elbette bilmiyordum. Hatta İngiltere'de tanışmış olduğum hiç kimse de bu rehberlerden özel olarak söz etmemişti. Onlar da muhtemelen bu konudan bihaberdiler. Michelin rehberinin restoran dünyası için ne denli önemli bir şey olduğunu öğrenmem bir iki ay daha bekleyecekti.

Rotayı çizdim. Önce Dover'a gidecektim ve Manş'ı ge- miyle geçip Calais'ye varacaktım. Oradan Paris'e sürece- geceyi Paris'te geçirecektim. Kaç gece kalacağımı duruma göre kendim belirleyecektim. Ardından Paris-Marsilya yap- caktım. Bu da yaklaşık tüm gün süren bir yolculuk olacaktı. Marsilya'dan sonra, Fransız Riviera'sını ve ardından İtalyan Riviera'sını boydan boya gezerek gidecek, Roma'yı hedefle- yecektim. İki gece Roma'da konakladıktan sonra Ancona'ya ulaşacak, oradan da bir feribot ile tüm bir gece boyunca Ad- riyatik'i geçip Yunanistan'ın Patras limanına varacaktım. Ay- nı gün Atina'da geceleyecek, duruma göre burada da belki bir gece daha fazla kalıp, Ege kıyısından Selanik'e gidecektim.

Selanik benim için önemliydi çünkü babamlar mübadele zamanında Selanik'ten Söke'ye gelmişlerdi. (Mübadele ne olduğunu bilmeyenler için, Cumhuriyetin ilanını izleyen yıllarda, bizim memlekette yerleşik Yunanlılar ile Yunanistan'da yerleşik Türk'lerin yer değiştirmesi olayıdır mübadele. Siz, oradaki evinizi Söke'den gelen bir Yunanlı aileye bırakıyordunuz, buna karşılık siz de bir Yunanlı ailenin boşalttığı Söke'deki eve yerleşiyordunuz. Mübadele işte.) Selanik'te bir gece kaldıktan sonra tüm gün araba kullanıp önce İstanbul, sonra da hanımköyüm Bursa'ya varacaktım. Plan buydu.

Yaptığımız da. Bu plana uygun olarak hazırlıklarımızı yaptık, arabanın arkasına kocaman bir GB stikırı yapıştırdık. Sonra, en uzak akrabalarımızın bile hiç utanmadan yanımızda getirmemiz için ısmarlamış oldukları dev listeyi hazırlayıp bagaja yükledik. O vakitler yurt dışına giden ya da orada yaşayanlar, tüm tanıdıkları için hem bir tedarik memuru, hem de bir kurye vazifesi görmek zorundaydılar. Memlekette pek fazla mal bulunmadığı için dışarıdaki mallara inanılmaz bir özlem olur, memleketten her çıkanın cebine de bu nedenle mutlaka bir sipariş listesi tutuşturulurdu. Kimisi ilaç ister, kimisi belli bir marka dış macunu, çoğu Levi's jean, bazıları 'ufak' bir mikser gibi. Benim sevgili küçük biraderim ise daha anlayışlı davranıp stereo müzik seti ısmarlamıştı. Hoparlörleri ile beraber. Böyle şeyler o zamanlar memlekette pek bulunmazdı ve zaten gümrükten geçmeleri de 'hoş karşılanmazdı'. İşte bu dönüşlerde önemli bir zamanınızı tüm bu insanlar için alış-veriş yapmak, bavula yerleştirmek, taşımak, risk almak, bavuldan çıkarıp onlara ulaştırmak için harcardınız. Bir de tabii kaçakçılık riskinizin yanında beğen-dirememe riski vardı ki, o hepsinden fazla koyardı insana.

Tüm yolculuk 12 gün sürdü ve sağ salım memlekete vardık. Güzel günlerdi. Özellikle kafaya göre takılıp seyahat etmek harikaydı. Planda tek aksayan yer, Marsilya oldu.

O gün artık '*autoroute soleil*'de araba kullanmaktan tükendiğimi hissettiğim bir anda Marsilya'ya daha bayağı yol vardı. Hava kararmak üzereydi. Daha fazla gidemeyeceğimi hissettim ve en yakın kasabaya girip orada konaklamaya karar verdim. Tesadüfen girdiğim bu kasabanın adı Aix-en-Provence idi. Güney Fransa'nın incisi olduğuna inandığım ve tesadüfen keşfettiğim Aix'te tam iki gece kaldım. Ne güzel bir yerdi. Hele o iki yanı ulu ağaçlara bezeli ünlü bulvarı Cour Mirabeu. Yolun her iki tarafı kafeler, restoranlarla bezenmişti. Harika *steak-au-poivre*, *boeuf borgignon*, *coq au vin* türü country yemekleri yedim. Hiç unutamayacağım hoşlukta iki harika gün geçirdim. Ama bir daha oraya gitmek kısmet olmadı.

Bursa'daki evimize vardığımızda bayağı yorgun hissetmiştim kendimi. Ama olsun, artık keyifliydim zira memleketteydim. Uzun zamandır gelmemiştim. Her şeyini özlemiştim. Toplam iki ay kadar kalacak ve zamanımın önemli bir kısmını İstanbul'da araştırma amaçlı geçirecektim.

Siyasi istikrarın daha yeni yeni oluşmaya başladığı bir dönemdi o dönem. Rahmetli iktidardaydı ve önemli değişimlere imza atıyordu. Maddi olarak çok fazla bir şey değişmemişti memlekette ama, havadaki korkunun artık kalmamış olduğunu görmek bile çok şeyin değiştiğini anlamak için yeterliydi. Sokaklarda ölüm korkusu olmadan yürüyebiliyordunuz. Ekonomi de yeni bir çehre kazanma yolunda hızla koşmaya başlamıştı. Turizm geliyordu, örneğin. Her ne kadar daha henüz ortada somut bir şey olmasa da, yani bugünün tatil köyleri ve lüks otelleri henüz daha hizmet vermeye başlamış olmasalar dahi, bu yönde ciddi çalışmaların başladığı belliydi. Bir kez Rahmetli en azıdan eşe-dosta çok kıymetli turizm arazilerini tahsis etmeye başlamış, teşvikleri çıkarma yolunda emirleri çoktan vermişti.

Ayrıca turizm eğitimi konusunda da ciddi adımlar atılmaya başlamıştı. Daha henüz renkli hale gelmemiş olan TRT televizyonunda turizm amaçlı eğitim filmleri dönmekteydi. Bu filmlerin en popüler olanının senaryosu şöyleydi: taharet işini henüz gidermiş olan genç bir barmen barın arkasına geçiyor, barda oturmakta olan müşteriye bir buzlu viski hazırlıyordu. Taharetli elini buz kovanın içine daldırıp bir avuç buz alıyor, boş bardağa koyuyor ve son derece rutin bir şekilde şişeden viskiyi boşaltıp adama veriyordu. Bu sahne hemen oracıkta donuveriyor ve üzerine kocaman bir çarpı işareti belirliyordu: Bu yaptığınız çok yanlıştır! diyordu arkadan bir ses. Hemen ardından doğrusu gösteriliyordu: adam ellerini sabunla yıkadıktan sonra maşayla buzları alıp bardağa dolduruyor ve ikram ediyor. Ama elbette bu da o zamanlar bar servisinin daha henüz ne kadar iptidai olduğunu göstermeye yetiyordu. Barmen kardeşimiz daha henüz viski şişesini havada, sırtında, başının üzerinde vs. onaltı kez ve beş dakika süreyle çevirdikten sonra bardağa dökme ritüelleri ile tanışmamıştı. Tom Cruise da ünlü Kokteyl filmini daha henüz çekmemişti.

Restoran cephesinde de önemli değişimler daha henüz yoktu. Yaşadığım şehrin belki de gidilebilecek lokantaları hâlâ salçalı veya salçasız döner kebap yapan muhtelif yerlerdi. Bunlar, köklerinin tarihe dayandığını hiç inkar etmeyen yerlerdi. Dedelerinden bu işi nasıl görmüşlerse aynen o şekilde yaparlar, restoranlarında döner, ayran, hıyar turşusu ve Kemalpaşa tatlısından başka bir şeyi zinhar satmazlar, başka yerde de şube öldürseniz açmazlardı. Ayrıca sizi masada oturtup saatlerce bekletmek de lezzeti arttıran bir özellik olarak görülürdü. Kömür ocağının önünde dönüp duran et rulosunu pişirme işinin aslında bir 'fizik kanunu' ile ilgili olduğunu hiç bir zaman düşünmemişlerdi. Eğer ocak önünde dönen yüzey geniş olursa, aynı sürede daha fazla yüzey

pişer ve haliyle daha fazla ve seri üretim yapabilirsiniz. Öte yandan eğer döner rulosu kesile kesile incelirse, o zaman yüzey alanı azalacağından pişme süresi uzar. Bu durumda da gariban müşteri saatlerce sizin döneri getirmenizi bekler durur. O yüzden de dönercide kavgasız gün geçmesi mümkün olmazdı. Koy be kardeşim iki rulo iki ateş, yüzey alanı genişlesin ve millet bekleme eziyeti çekmesin. Olmaaz! Dönercilik işi yöneylem araştırmasının konusuna girmez ve bu bir 'queueing' problemi değildir. Babamızdan nasıl gördüysek öyle yapmaya devam ederiz.

O yıllar ülkemizin gerçekten de gastronomik anlamda pek bir sıçrama yaptığını söyleyemeyiz. Ama bu günler de çok yakında gelecekti. Başlatılmış olan yeni ekonomi politikası bazı hiç niyet edilmeyen sonuçları da doğuracak, örneğin ülke olarak dünya gastronomi kültürüne çok önemli bir katkı yapacaktık. Fransızların ünlü *bouillabaise* adlı balık çorbası, muhtelif balıkların kılçığından elde edilen balık suyu ile yapılır. O nedenle balık suyu önemli bir mutfak malzemesidir. İşte bu alanda bir işadamımız çok önemli bir icat geliştirdi: *konserve edilmiş balık kılçığı*. Sonradan öğrendiğimize göre bu vatandaşımız bu konserve edilmiş kılçıkları yıllarca tüm dünyaya satmış ve eminim pek çok şefin hayatını kolaylaştırmıştı. Düşünsenize, ne zaman carınız balık suyu çıkarmak istese, öyle balıkçıya gidip eti fileto ettirmek, kılçıkları alıp eve getirmek gibi bir derdiniz artık olmayacaktı. Uzana-caktınız kilerinize, açacaktınız konserveyi, kılçıklarınız arında kullanmaya hazır. Ne büyük hizmet. Ama bizde takdir ne gezer. Yıllarca 'hayali ihracatçı' damgası vurdular bu iyini-yetli işadamımıza. Sonradan öğrendik ki aslında bu önemli buluş hiç bir zaman Batılı şeflere ulaşmamış!

O yaz güzel geçti. Araştırmam beklediğimden çok daha verimli oldu. Çok çalıştım ama yazın keyfini de çıkarmadım değil. Özellikle İstanbul'da yeni açılan barlar çok keyifliydi.

ARMAN KIRIM

Gün sonu serinliğinde bu barlarda denize nazır rakı içmenin keyfi bambaşkaydı. İnce uzun su bardağını önce yarıdan az rakı ile doldururlar, ardından kristalize olmasın diye bir miktar su koyarlardı. Ama sanırım o yıllar İstanbul'un her semtinde televizyon çok iyi çekmiyordu. Çünkü her gittiğim yerin barmeni, bardağın geri kalan kısmına mutlaka bir avuç buz doldurup ikram etmek konusunda son derece istikrarlı davranıyordu. O yaz elle buz doldurulmuş çok akşam üstü rakısı içtim.



FIRINDA ALASKA



İş bitmişti. Artık geri dönebilirdik. Ama bu kez onca yolu araba ile yeni baştan katetmeyi gözüm yemiyordu. Her şey bir yana, sağdan direksiyonlu bir araba ile, bu, trafiği ters yönde akan ülkelerin yollarında araç kullanmak ne kadar zordu! Bir sollama yapmak için aracınızın tüm gövdesini öndeki aracın soluna çekip karşıdan gelen var mı diye bakmanız gerekiyordu. Bu durumda da karşıdan geleni çok ama çok yakından görme riskiyle her sollama yaptığınızda karşı karşıya geliyordunuz. Yok, yapamayacaktım. Başka bir geri dönme yolu bulmalıyım.

Bir seyahat acentasına gittim, derdimi anlattım. “Çok kolay be abi” dedi acentadaki çocuk. “Bodrum’a her Perşembe günü ATALANTE adlı bir Yunan kurvaziyer yolcu gemisi yanaşıyor; bu geminin altında yirmi araçlık ferry bölmesi var; arabanızı oraya yükler, Bodrum’dan Ancona’ya (İtalya) kadar lüks otel konforundaki yolcu gemisiyle dinlene dinlene, geze geze gidersiniz.” O devir için inanması çok güç olan şeyler söylüyordu çocuk. Bir daha, bir daha sordum. İnandırıcı konuşuyordu. Telaffuz ettiği fiyat da çok makuldü.

Bursa'dan arabamla yola çıktığımız gün çok sıcak bir gündü. Bodrum'a akşamüzeri vardık. Daha önce bir kez Bodrum'a gelmiştim. 1966 yılında, onbir yaşındayken ve bir okul gezisi ile. Çok hoş, bakir, sevimli ve inanılmaz etkileyici güzelliğe sahip bir yer olarak hatırlıyorum. Bu kez cehennem gibi sıcak ve paranoyak bir Bodrum'daydım. O vakitler pek fazla konaklayacak tesis yoktu. TMT adında bir tatil köyünde geceledik. Klimasız falan bir yerdi. Belki de güzel bir yerdi ama o endişeler içinde hiç bir şeyi gözüm görmüyordu.

Otele yerleşip gemi acentesiyle görüşmeye gittim. Limanda bir yerde ufak bir ofisti. Orada, Bodrum'da büyük gemilerin yanaşacağı bir liman olmadığını öğrendim. Peki nasıl olacaktı? Nereye yanaşacaktı bu gemi? Hiç bir yere yanaşmayacaktı; açıklarda bir yerde denize demirleyecekti. Ya biz oraya nasıl ulaşacaktık? Arabayı yüzdürmemiz mi gerekecekti? Hayır, bunun da kolayı vardı. Kolayı vardı!!! Bir 'şat' üzerine arabalarımızı yarın bindirecektik, önden bir pırpır deniz motoru arkasından bu şata bir iple bağlanacak ve bizi koca denizin ortasında tıngır mıngır çekerek gemiye ulaştıracaktı. Peki gemiye varınca denizin orta yerinde arabayı gemiye nasıl yükleyecektik? Bu da kolaydı; geminin kapağı şatın üzerine oturtulacak ve biz arabayı denizin üzerinde kendimiz kullanarak geminin içine sokacaktık. Ya bir manevra hatası yapıp arabayla birlikte denize uçarsak? Eee, dikkatli olup uçmamaya çalışmalıydık elbette.

Yarabbim, ne geceydi o. Yanında ufakık çocuğun var. Onunla beraber bu şat denilen iptidai şeyin üzerinde inanılmaz tehlikeli bir yolculuk yapacaksın ve Allah yardım ederse arabayla beraber tüm aile gemiye bineceksin. Ya deniz dalgalı olursa? Uyu uyuyabilirsen. Tam bir paranoya.

Sabah geminin Bodrum'a geldiğini ve bayağı açıklarda demirlediğini gördüm. Hava yine cehennem gibi sıcaktı.

Tüm korkularım, arabam, ailem ve ben her şeye rağmen limana gidip, bir saat süren ama bir ömür kadar uzun olan kâbus sürecini başlattık. Bu şat dedikleri şey, birbirine kaynakla bağlanmış bir sürü boş varilin üstüne monte edilmiş tahta bir platform. Yani bir SAL. Hepsi bu. Tahta platformun alanı dört adet arabayı üstüne alabilecek genişlikte. Ne bir korkuluk, ne can yeleği, ne başka bir güvenlik önlemi. Demek ki o yıllarda da Türk'leri Allah korurdu.

Nihayet geminin garajında bulmuştum kendimi. Anlatmayacağım çünkü hatırlamak istemiyorum. Bu kâbusla hayatım boyunca yeterince uykudan uyandım zaten. Garaj katından merdivenle yukarı çıktık, resepsiyona pasaportlarımızı bıraktık, belboy bizi odaya götürdü, bahşiş verdim ve odaya girdim. Pırıl pırıl, klimalı ve buz gibi bir oda. Bense ter içindeyim. Odada bir de duş var. Kaç dakika içinde duş aldım, üstümü değiştirdim ve güverteye çıktım, hatırlamıyorum. İnanılmaz kısa bir süreydi.

O yıllar piyasada yabancı içki bulmak kolay değildi. Geminin barına gittim, bir tane buzlu ve yeşil limonlu duble Gordon's cin-tonik istedim. Sonra çıktım güverteye, Bodrum kalesine baka baka ve artık ter içinde kalmadan, buz gibi içkimi yudum yudum içtim. O anda kendimi tüm korkulardan arınmış, başarmış, kurtulmuş, özgür, serin ve inanılmaz keyifli hissettim.

Yolculuk üç gün sürdü. İlk kez gemi ile kruz yolculuğu yapıyordum. O ne farklı, ne güzel bir deneyimdi. Ne harika bir mutfaktı. Ne ince, düşünceli ve saygılı bir servisti. Her yemekte garsonlar mutlaka yarımuza gelip çocuk için özel ne pişirmelerini istediğimizi sorarlardı. Makarna mı, köfte mi, pirzola mı, pilav mı, yumurta mı? Ne istersen. Ve menüde yer almayan bu yemekleri hemen hazırlar ve getirirlerdi. Sadece müşteriye memnun etmek gibi bir arzuları varmış izlenimi veriyorlardı. Bir de her şeyi abartısız yapıyorlardı.

Sessiz, sakın, varlıklarını özellikle hissettirmeye gerek duymadan. Yunanlılar belli ki bu turizm işini çözmüşlerdi. Oysa bizim bu hizmet seviyelerine ulaşabilmek için daha pek çok eğitim amaçlı TV filmi seyretmemiz gerekiyordu.

Gemi ile kruz yolculuklarının bazı kural haline gelmiş uygulamaları vardır. Hangi gemiye binerseniz binin, bu kurallara benzer şekilde riayet edildiğini görürsünüz. Bunların birisi gezi sonunda odanızı temizleyen görevliden şef garsona, sizin masanıza hizmet eden garsondan restoran şefine kadar bir dizi adama, yazılı ve basılı bir tarifeye uygun olarak bahşiş bırakma geleneğidir. Bu rakam genelde çok yüksek olur ve seyahatin sonunda oldukça kötü bir tad bırakır ağızınızda.

Gemilerde geleneksel olarak seyahatin belli bir gecesi, 'Kaptanın Gala Yemeği' adı verilen özel bir gece olarak düzenlenir. Bu gecede gemi kaptanı, ikinci kaptan ile birlikte bir kokteyl verir ve kokteyl salonunun kapısında sizi ve eşinizi karşılar ve sizinle tanışır. Tabii bu arada mutlaka fotoğraf çekilir ki bu kadar el sıkma emeğinden sonra gemi üç beş kuruş daha para kazansın. İşte bu gecelerde belli bir kıyafet yönetmeliği vardır. Beyler smokin veya koyu renk takım elbise giymek ve kravat takmak, hanımlar ise tuvalet ya da gece elbisesi giymek durumundadır.

Ben nereden bileyim? O zamanlar gemi seyahatinin sadece TV'lerde gerçekleşen bir etkinlik olduğunu düşünür ve bu gemilere sadece sevgili bulmak amacıyla binilir sanırdım. O günlerde TRT'de oynayan Aşk Gemisi dizilerinde bu kıyafet konusunun bahsi de hiç geçmezdi. Kaldı ki ben smokinin sadece sinema filmlerinde ve bir de milletvekillerimiz tarafından giyilen bir elbise olduğunu sanırdım. Evlendikten bu yana da hiç bir takım elbisem olmamıştı. Zira İngiliz akademik yaşamında takım elbise giymek, bilime ihanet olarak kabul edilirdi. Hakim olan giyim tarzı da bu nedenden dolayı pejmürdelikti.

Gemideki sondan bir önceki gece kaptanın gecesiydi. Herkese bir gün önceden bu kıyafet mevzuunu bildirdiler. İşler kafamda o anda karıştı. İngiltere’de okuyan bir akademisyen aday olarak ben de o araziye uyum göstermekteydim haliyle. Ama nedense, İstanbul’da görüşmelere gideceğim diye açık mavi pötikareli bir astarsız yazlık ceket ile bir de lacivert kumaş pantolon almıştım, onları da yanımda götürüyordum. Kravatı ise hiç düşünememiştim. Kravatsız, pötikareli ceketle kokteyle katıldım. Çok nazik adammış kaptan; bu kıyafetimle bile bizi içeri kabul etti.

O gece yemekler bir harikaydı. Birinci yemek *‘istakoz bisque’* idi. Krema kıvamlı bir tür pembe çorba. Ardından *‘kaz terrine’* servis ettiler. Bu arada *vinegret soslu* güzel bir salata getirdiler. Arada, ana yemeğe geçmeden önce ferahlatıcı bir *‘limon sorbe’* geldi. Ana yemek *‘beurre blanc sosunda buharda levrek’* idi.

Ama o günün en güzel sürprizini tatlıya sıra geldiğinde yaşadık. Yemeğin sonuna doğru bir an salonda ışıklar karartıldı, mutfağın kapısı açıldı ve ellerinde, üzerlerinde alevler yanan tepsiler taşıyan garsonlar birer birer ve sıra halinde kapıdan çıkıp salonun içine doğru yürümeye başladılar. Sonra her biri bir bölgeye gidip durdu. Alevler hâlâ yanmaya devam ediyordu. Ardından ışıkları açtılar. Tepsilerin üzerinde büyük bir bombe, kar kaplı bir dağ görünümüyle ortaya çıktı. Bu bombeyi, pasta dilimleri şeklinde keserek tabaklarımıza dağıttılar. Çok değişik bir tatlıydı. İç dondurma, dışı beyaz bir kaplama olan ve adına *‘Baked Alaska’* dedikleri, ya da bizim *‘Fırında Dondurma’* diyebileceğimiz bir tatlıydı bu. Ben hayatımda ilk kez fırın ve dondurma gibi iki tezat kavramın birarada böyle etkileyici bir şekilde bulunabileceğini gördüm. Çok etkilendim.

Ama yıllar içinde asıl mutfak sanatının tezat gibi görülebilecek kavramları dengeli bir uyum içinde birleştirebilmekte gizli olduğunu tekrar tekrar öğrenmeye devam edecektim. Bunun sırrının ise teknikleri bilmekte gizli olduğu gerçeği her zaman karşıma çıkmaya devam edecekti. Öğrenimim devam ediyordu...



FIRINDA (BAKED) ALASKA DONDURMA

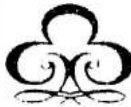
1 kg. vanilyalı dondurma

3 yumurta beyazı

½ bardak toz şeker

¼ bardak ısıtılmış konyak

Dondurmayı servis edeceğiniz düz tabak içinde kubbe şekline getirip buzluğa koyun ve tabağın da yeterince soğumasını bekleyin. Toz şekeri 170°C sıcaklığındaki fırında 10 dakika kadar ısıtın. Yumurta beyazları ile toz şekeri birlikte mikser ile çırparak kar haline getirin. Buzluktaki dondurmayı çıkarın ve kar haline gelmiş yumurta beyazını bir spatula kullanarak dondurmanın her tarafını iyice kapatacak şekilde dondurmanın üzerine sürün. Bir el gaz-ocağı ile yumurta beyazının üst kısımlarını yakarak fırından çıkmış görünümlü verin. Isıtılmış konyaktan bir miktar bu karlı kaplamanın üzerine dökün ve kibritle tutuşturun. Bıçakla keserek servis edin.



SAL YAPMA VE DİĞER MUTFAK TEKNİKLERİ



Sal kâbusu benim için seksenüç yılın o sıcak Ağustos gününde sona erdi. Bir daha da sala benzer hiç bir şeyin üstüne çıkmadım. Ama yeni yetişecek olan Fransız şefleri için bu 'sal' kâbusu neredeyse yüz yıldır devam ediyor.

Sal yapmak, *konsome* adı verilen berraklaştırılmış et (ya da tavuk veya balık) suyunun yapılışında olmazsa olmaz bir yer tutan önemli bir Fransız mutfak tekniğidir. Bizde konsome ismi bilinse bile, kendisinin ne olduğu ve özellikle de nasıl yapıldığı pek fazla bilinmez. Yılların ustası Necip Usta bile ünlü '*Türk Mutfak Sanatı*' adlı baş yapıtında konsome yapma tekniğini kısmen de olsa anlatırken, bu tekniğin esaslarını vermemektedir (bkz. tarif 88). Ama iyi bir Fransız şefi olmak isteyen herkes bu konuda ustalaşmak, bu tekniği ezberine yazmak zorundadır. O nedenle yetiştirme sürecinde adaylar bu berraklaştırılmış et suyundan defalarca yapar-bozarlar, taa ki şişe suyu berraklığında bir sıvı elde edinceye kadar. İşin sırrı, şişe suyu berraklığında bir et suyu yapmaktır.

Gerçek bir konsome, çok iyi kalite bir et ya da tavuk suyunun, hazırlanmış olan bir '*berraklaştırma*' karışımı ile işleme tabi tutulması suretiyle elde edilir. Berraklaştırma karışımı ise temelde, yüksek oranda protein değeri içeren bir malzeme ile asit ihtiva eden bir malzemenin biraraya getirilmesi ile oluşturulur. Bunun için en uygun protein, et suyu çıkarılmış olan et cinsinin kendisi ile yumurta beyazı, en iyi asit unsuru ise domates veya limon suyudur. Bir araya geldiğinde bu karışım bir mıknaş işlevi görür ve et suyunun içindeki, suyun rengini bulandıran tüm saf olmayan zerrecikleri kendisine çekmek suretiyle et suyunu arındırıp, içme suyu berraklığında şeffaf hale getirir. Berraklaştırma karışımında kullanılan malzemeler şunlardır: et suyu çıkarmış olduğunuz hayvanın yağsız eti, yumurta beyazı, *mirepoix* adı verilen zar halinde kesilmiş soğan, havuç, kereviz ve pırasa karışımı, domates veya daha farklı bir asit, örneğin sirke, *buke garni* adı verilen saplarından birbirine iple bağlanmış maydanoz, taze kekik, defne yaprağı, ve tane karabiberdir. *Buke garni*, et suyuna aroma katan bu söz ettiğim otların bileşimidir.

Konsome elede etmek için yapılması gereken şeyler şöyle: Önce bir tencereye soğuk et suyunu koyuyorsunuz. O sırada bir mutfak robotunda et, sebzeler (*mirepoix*) ve yumurta beyazını çekiyorsunuz. Domatesi ufak ufak doğrayıp bu karışıma ekliyorsunuz. Karışımı ve buke garniyi tencereye katıp ateşi açıyorsunuz. Karışım tam kaynama noktasına gelince ateşi en kısık seviyeye getiriyorsunuz. Bir süre sonra bir bakıyorsunuz ki bu et suyuna eklediğiniz malzemeler suyun üzerinde toplanıp bir araya gelmeye başlıyor ve sanki su üstünde yüzen bir 'sal' görüntüsü veriyor. Sala zarar vermeden tahta kaşığın sapıyla orta yerinden bir delik açıp buharın çıkmasına yol veriyorsunuz ve bir saat kadar tıngırdatarak kaynattıktan sonra salı dikkatlice alıp atıyorsunuz. Tenceredeki suyu tülbentten süzünce konsomeniz hazır hale geliyor.

Bilmem anlatabiliyor muyum, adamların teknik konusunda ne kadar hassas ve ne kadar detaycı olduklarını. Diyebilirsiniz ki “abi et suyu et suyudur, az berrak olsa ne yazar”. Haklısınız, lezzet olarak her damağın fark edebileceği büyüklükte bir fark olmayacaktır arada. Ama görüntünün bir şaheser olacağı kesin. Eğer bu fark sizin için önemli değilse, rafine mutfak kültüründen hoşlanmıyorsanız demektir; o zaman böyle detay konulara çok fazla kafayı takmamakta yarar var. Öyle ya, dünya fâni ölüm âni.

Fransız kuzininin teknikler anlamında temel taşları, *fırında rosto etme, sote etme, ızgara ve sıvı içinde pişirme (braising)*’dir. Bu tekniklerde ustalaşmadan usta bir aşçı olunamayacağı kabul edilir. Elbette kullanılan teknikler sadece bunlarla sınırlı değildir. Bunlar en önemlileri. Birazcık anlattıktan sonra siz de göreceksiniz ki tüm bu teknikler bizim mutfagımızda da kullanılıyor olsalar bile, işin gerçeği ve olması gerekeni bizden belli alanlarda farklılaşıyor.

Mesela ızgara konusuna bakın. Bizde ızgara iki türlü olur: mangalda ya da mutfakta elektrikli ızgarada. Bu ikincisi için her yerde envai çeşit elektrikli gereç satılır. Vakit kaybetmeden önerim: bunları kullanmak yapacağınız ızgaranın lezzetine fazladan bir şey katmaz. Eğer mangal kullanmıyorsanız, en iyi ızgara yapışmaz tavada yapılan ızgaradır. Hem de hiç tartışmasız.

Hemen hemen her on evin yedisinin beyi de ‘çok iyi mangal yapar’. Buradan da şunu anlarız: “bizim bey ızgara pişirmeyi çok iyi bilir”. Ama bu laftan asıl çıkarmanız gereken anlam şudur: “bizim adamın, kömürleri mangalın içine koyup tutuşturucu ile yaktıktan sonra bunlara bir üfürmesi var ve yanan ateşi bir kıvama getirmesi var ki sormayın”. İşin bu noktadan sonraki kısmını genelde mangal yapar ve beyin çok fazla bir katkısı yoktur. Beyimizin bu ikinci aşamadaki en bariz farkı, Allah’ın sıcağı zaten yetmiyormuş gibi bir de

kömür ateşine maruz kalması, duman altı olması, millet oturmuş rahat rahat etlerini yerken garip garip bir kenarda atıştırmak zorunda kalmasıdır. Eee, bu kadar eziyete katlandıktan sonra izin verin de adamcağzı “çok iyi ızgara şefi” ilan edelim. Yoksa bir daha garibi nasıl geçirirsin mangalın başına?

Mangal günü evlerde de Escoffier usulü bir ‘tugay sistemi’ ile yapılır işler. Gerçek bir Fransız mutfağı örneği. Masayı kurmak, varsa, evin kızının ya da çalışanın işidir. Salata-yı hanım yapar. Etleri kasap hazırlar. Mangal kullanıma hazır hale geldikten sonra “hanım etleri getir” seslenmesinden de anlaşılacağı gibi bu görev de hanımındır. Sonuçta şefimize en elzem görev düşer: mangala üfürmek.

Kasaptan gelen etler her zaman ve her evde benzer bir yapı arz eder. Biftekler kasabın tüm hırsını alacak kadar ince dövülmüş, kuzu pirzolarında kasap artık rahatlamış olduğundan daha az hiddetle tokmağı vurduğu için kağıt inceliğinden birazcık daha kalın; tavuk kanatları ağırlıklı olarak deriden (siz kolesterol ve trigliserid okuyun) müteşekkil bir yapıya sahiptir. Bu biftekleri ve pirzoları nar gibi yanan mangalda şöyle hakkıyla ızgara ediverdin mi tabağına gelen şey genelde karbonize olmuş eskiden et şeklindeki bir nesnedir. Üzerinde kekikle çok iyi gider.

Biz iyi pişmiş et severiz. O nedenle de bifteği ve bonfileyi iyice dövdürüp ardından iyice pişirip yeriz. Bu, yemek zevkimizin böyle olduğundan değil, az pişmiş etin bizi hasta edeceğinden korktuğumuzdandır. Yani asıl kaygımız gıda hijyenidir. Buna rağmen memlekette her yıl 150,000 kişi gıda ile ilgili problemlerden dolayı nasıl hastaneye yatar, anlaşılması çok zor bir konudur.

Az pişmiş et hasta etmez. Eğer etseydi, efendi gibi helal etten yapılmış olan tüm çiğ köftelerin bugüne kadar tekml yetişkin nüfusumuzu hastaneye göndermiş olması gerekirdi.

Oysa tam tersine, bizim köklerimizde çiğ et yeme geleneği yaygındır. Özellikle Doğu Avrupa'da çok sevilen 'Steak Tartar' adlı, çiğ biftekten elle kıyılarak yapılan ve içine sadece kıyılmış soğan konulup yenen çok ünlü bir yemek vardır. Bu yemeğin Türkçe adı 'Tatar Bifteği'dir ve kökü de tahmin ettiğiniz gibi, Orta Asya'dır. Yani biz! Peki nereden geliyor bu çiğ et korkusu abi?

Gelelim ikinci konuya. Izgara et tahta gibi yenmez. Ete yazık yahu. Ayrıca et daha fazla pişince çiğnemesi daha kolay olmaz. Çok daha zor olur. Çok pişen etin suyu kalmaz. İnanmıyorsanız gidip mahallenizdeki esnaf köftecisine sorun bakın size ne diyecek: eğer kıymanın suyu kalmazsa köfte lezzetsiz olur. Biz ızgara biftek ve bonfile yemeyi ne yazık ki iyi bilmiyoruz. Bonfile ve biftek kalın kesilir, *dövülmez*, hiç bir zaman çok pişirilmez. Arzuya göre ya orta pişmiş ya da az pişmiş olarak yenir. Etin kendi suyunu muhafaza edip lezzetini koruması için tek yol budur. Dünyanın her yerinde gerçek şefler lokantaya gelen müşteriler arasında çok pişmiş et ısmarlayanları hakir görürler: "yemekten anlamayan bir tane daha geldi". Size New York'taki *Les Halles* adlı Fransız restoranının ünlü şefi ve yazar Anthony Bourdain'in bu konuda söylediklerini anlatayım derseniz:

"İçeri sipariş geliyor -şatobriyan ızgara, iyi pişmiş olsun... işte bir tane daha diyoruz. Carlos, çok sıkışık durumdayız at şu herifin siparişini ocağa... Carlos iri bonfile parçasını kızartma yağı içine atıyor... üç dakika sonra et hazır... kim uğraşacak şatobriyanı uzun uzun pişirmekle, nasılsa adam çok pişmiş istedi... siparişi marş etme zamanı gelince hemen atıyoruz kızarmış eti kızgın fırına, biraz sonra nar gibi ızgara edilmiş şatobriyan görüntüsü çıkıyor karşınıza... servis ediyoruz... müşteri tabağı süpürüyor...

çok pişmiş isteyen etin lezzetinden ne anlar ki... zaten böyle müşteriler olmasa bayatlamaya yüz tutmuş etleri kimlere satarız... sağolsunlar restoranda gıda maliyetlerimizi düşürmemize ciddi katkıda bulunuyorlar”.

Izgara konusu kısaca böyle. Diğer tekniklere gelince. Fransız mutfağında Escoffier'den otuz-kırk yıl sonra başlayacak olan Yeni Akım (*Nouvelle Cuisine*) geleneği ile birlikte, pek çok klasik yemek tarifleri terkedilmeye başlandı. Bu çerçevede de bazı teknikler ikinci plana atıldı. Bunların başında 'sıvı içinde pişirme' (*braising*) tekniği gelir. Bizim salçalı et yemeği pişirme tekniğimizle hemen hemen bire bir aynı olan bir tekniktir bu. *Braising*, esas itibariyle etin ucuz türlerinin kullanılması için geliştirilmiş bir yöntemdir. Etin ucuz olan kısımları genelde pişirilmesi zor olan kısımlardır. Oysa en pahalı kısım olan bonfileyi örneğin beş dakikada bile pişirebilirsiniz. Ucuz etin pişmesi ise saatler alır. Bu tür et kullanarak yemek pişirme ihtiyacı da elbette insanların fakirliği sebebiyle ortaya çıkmış, *braising* tekniği de bu nedenle geliştirilmiştir. Eğer tarih boyunca insanlar hep bonfile, kontrfile, antrikot, pirezola gibi etler kullanıyor olsalardı bu teknik haliyle hiç bir zaman gelişmemiş olacaktı.

Braising, bizim sıcak et yemeği pişirme tarzımıza çok benzer bir tarz olmasına karşın bazı önemli farklılıkları vardır. Yine New York'un çok ama çok ünlü Fransız şefi Daniel Boulud'un ağzından iyi bir 'sulu et' nasıl yapılır, anlatmama izin verin:

“Yemeğin lezzeti, etin kavrulması ile başlar. Ne kadar uzun zaman çevirerek kavrursanız, et o kadar daha fazla karamelize olur ve lezzeti artar. Ardından, *mirepoix* denen sebze karışımını tencereye eklersiniz ve etle birlikte

karıştırarak, sebzeler karamelize oluncaya dek kavurmaya devam edersiniz. Karamel, şekerin yüksek ateş üzerinde pişirilmesi sonucu meydana gelen kahverengi haline verilen isimdir. Hem sebzede ve hem de ette şeker vardır. Bunları ateşte pişirerek şekerlerinin açığa çıkmasını sağlarsınız; pişirme süresini biraz daha uzatırsanız, bu şekerler kahverengi olur. Buna karamelize etmek denir. Yemeğe harika bir lezzet katar. Ayrıca, az sonra bu yemeğe ekleyeceğiniz şarabın ekşi tadını da bu şeker sayesinde denglersiniz. Zira yemeğe konan şarap mutlaka şekerli bir şeyle dengelenmelidir. Daha sonra fazla yağı tencereden alıp atarsınız. Şimdi artık un ekleyebilirsiniz. Unla beraber de tüm karışımı kavurmaya devam edip, unu kahverengi hale getirmelisiniz. Un, karışımda meyanne görevi görecek, sosu kalınlaştıracaktır. Aynı zamanda lezzet de katacaktır. Ardından tencereye, tüm malzemeyi örtecek kadar kırmızı şarap boşaltırsınız. Şimdi tuz ve biber ekleme zamanı geldi. Artık ateşi kısıp, bir kaç saat tıngırdatarak pişirmeye başlayabilirsiniz. Arada sırada üstte biriken yağları alıp atmayı unutmadan. Pişmiş olan yemeği ağır ağır soğutmalısınız. Bu, yemeğin lezzetlerinin bütün halde kalması açısından son derece önemlidir. Yemek soğurken kemikli olarak kullandığınız etleri kemiklerinden ayırıp, etleri hemen tekrar tencereye geri koyarsınız ki kurumasinlar ve içlerindeki nem gitmesin.”

Görüyorsunuz, her şeyin bir açıklaması, her açıklamanın bir sebebi var. Fransız mutfağı ağırlıklı olarak tekniktir ve bu teknikler en ince ayrıntıda aşçı adaylarına öğretilir derken işte tam bunları söylemek istemişim.



YILDIZLARIN ALTINDA



Gemi nihayet limana yanaştı. Serin, pırıl pırıl ve iyot kokulu bir İtalyan sabahıydı. Gidiş yolculuğumdan çok farklı hisler içindeydim. Öz güvenim artmıştı. İnsan bilmediği şeyden korkar. Yolları öğrenmiştim, nasıl gidilip gelindiğini de. Farklı ülkelerde araba kullanmaktan korkum kalmamıştı. Bu keyif ile indirdim arabamı limana. Ne sal vardı, ne batma tehlikesi. Gönül ferahlığı ile dört teker üzerinde ve İtalya topraklarındaydım. Ancona'daydım.

Bu kez yollarda fazla oyalanmamaya niyetliydim. Ama yine de Güney Fransa'da en az bir iki gün geçirmeliydim. Yıllar yılı gazetelerde envai çeşit haberini okuduğumuz Cannes'da mutlaka kalmalıydim. Acaba orada tüm kadınlar sokaklarda göğüsleri açık, yarı (daha doğrusu beşte dört) çıplak mı dolaşıyorlardı? Bunu test etmeliydim. Her ne kadar bizim gazetelere bakarsanız durum bundan bile ötedeydi ama ben yine de konuya temkinli yaklaşıyordum. Hiç bir şey görsek bile en azından "ben Cannes'dayken" türü konuşmalara katılabilme imkanı yaratmış olurum.

Akşamın erken saatleriydi Cannes'a vardığımızda. Araba kullanmaktan o kadar bitkindim ki, otayolun Cannes çıkışından çıktıktan sora karşıma gelen ilk otelin yanına yanaştım.

Bir veya iki yıldızlı, binası yeni olan bir oteldi. Dışarıdan otoyol görünüyor ve içeriye otoyolun gürültüsü geliyordu. Aldırmadım, girdim. Ucuzdu ve tertemizdi. Daha ne isteye-bilirdim ki? Üstelik tasarrufluydu da. Hem Cannes'da belki bir gece daha kalabilmeme olanak verecek ve belki bir de hovardalık yapıp şöyle klas bir restoranda artık paraya kıyıp üç beş kuruş harcama lüksünü tadabilecektim.

Herşeyden önce şunu açıklamalıyım ki Cannes'da kızlar çıplak falan gezmiyor. Tamamen bizim gazetecilerin uydurması. Ya da daha doğrusu festival zamanında artist özentisi bazı kızlar gazetecileri gördükleri zaman hemen oracıkta soyunuveriyorlar. Doktora öğrencilerini görünce değil. Üstelik ben oradayken festival falan da yoktu.

Cannes çok güzel bir yer. Elimde Michelin Guide adlı kalın kırmızı ciltli rehber, bu sahil şehrinde nerede yemek yenir, kahve içilir falan diye bakınıyorum. Elbette bunu yaparken deniz kenarındaki kafelerden birinde oturmuş, sabahın okşayan serinliğinde aynı zamanda denize nazır duble espresso içiyorum. Kızıma ise 'ılık' süt sipariş edebilmiş olmanın muzaffer keyfiyle bu sabahki kahveden çok farklı bir tad alıyorum.

Değişik semboller var bu kırmızı kitapta. Daha önce, herhalde yol telaşından olsa gerek, bu kadar ayrıntılı bakmamış olduğumu idrak ediyorum. Her şehir için ayrı bir bölüm var; bölümün en başında da şehrin bir haritası. Sonra nüfus, yüzölçümü falan gibi sadece lise coğrafya derslerinde gerekli olabilecek türden lüzumsuz bilgiler; ardından kalınacak oteller ve yemek yenecek restoranlar. Kitabın restoran kısmı ilgimi çekiyor, zira zaten halihazırda bir otele yerleşmişim. Bu restoranları iki bölüm halinde yayınlamışlar. Bir grup restoranın isim ve adresinin yanında çapraz yerleştirilmiş bir çatal ve bir bıçak resmi silsilesi yer alıyor. Her çapraz çatal-bıçak

bir nevi yıldız görevi görüyor sanki. Çatal-bıçaklar, bir çapraz, iki çapraz, üç çapraz falan gibi büyüyerek gidiyor. Bunlardan bir sürü var. Mesaj net: çaprazların sayısı artınca ödeyeceğiniz fiyat da haliyle artar. Listede bir başka bölüm var ki burada yer alan restoranların sayısı genelde çok az. Mera-kımı cezbediyor. Bunların yanında da yıldız benzeri bir şeyler var ama bunlar yıldızdan ziyade kurabiye şeklini andırıyorlar. Şehrine göre bir kurabiyelisi var, iki kurabiyelisi var, üç kurabiyelisi var. Sonradan öğreniyorum ki Fransızlar da bu yıldızlara zaten ‘*macaron*’ adı veriyorlarmış. Yani kurabiye. Oysa onlar yıldız.

Eşime diyorum ki bunlar herhalde sürüdeki diğer bir alay restorandan *farklı* olmalı ki, hem sayıca azlar ve hem de en üste yerleştirilmişler. O yıllar daha henüz ‘Mor İnek’ fikrini kafamda oluşturmuş değilim. Bir tanesini denemeliyiz diye düşünüyorum; hem gelse gelse ne hesap gelebilir ki? “Burası Paris mi”, diye de rahatlatıyorum kendimi.

Listeden, üzerinde yıldız olan bir restoran ismine takılıyor gözlerim. Ama adresi sanki bir garip: *Notre Dame de Vie, 06250, Mougins*. Nere ola ki bu Mougins? Cannes olmadığı kesin. Garson hesabı getirdiğinde soruyorum bilip bilmediğini. Adama sanki Eyfel kulesinin yerini sorduk, daha bakmadan tarif etmeye başlıyor. Çok yakın bir yerlerde olduğunu anlıyorum. Aynı zamanda da matah bir şey olmalı; zira adamın edası, tavrı ve tarzı değişiyor yeri tarif ederken. Restoranın adı *Moulin de Mougin*. Yer ayırıyorum.

Akşama doğru otelden çıkıp A8 otoyoluna giriyorum; ilk göbekten *Grasse/Mougin* tabelasının gösterdiği yöne kırıyorum direksiyonu. Biraz daha sürüyorum ve neden sonra karşıma üzerinde *Mougin Centre* yazan bir tabela çıkıyor. Bu tabelada yoldan ayrılıyorum ve Stop işaretini görünceye dek yoluma devam ediyorum. Tam bu levhaya gelince sağ yapıyorum ve tam karşımda *Moulin de Mougin*.

Aman tanrım, o ne öyle? Rüya gibi bir bahçe içinde on-altıncı yüzyıldan kalma eski bir zeytinyağı değirmeni. Sahipleri *Roger Vergé* ve eşi *Denisé Vergé*, bu binayı 1969 yılında alıp kendi elleriyle restore etmişler ve bir restoran haline getirmişler. Bahçesinde lavantalardan adaçayına, mis kokulu herşey olan farklı bir yer burası. Dekor çok etkileyici. Yemekler bir değişik. O kadar Fransız yemeği öğrendim, sözümona artık tanıyarak ısmarlayacaktım yemekleri. Olmuyor, gene olmuyor. Şu heriflerden gol yemeden tek bir seyahat bile geçiremiyorum. Ben Fransız yemeğini kallavi soslar, komplike yemeklerden oluşur bellemişken karşıma inanılmaz sade, inanılmaz farklı, çok hafif, hangi tadın baskın olduğunu anlayamayacağınız kadar rafine ve dengeli, üstelik aklınıza hayatta gelemeyecek malzemelerin birleşimi ile yapılmış, sosları çok hafif, çok değişik bir mutfak çıkıyor. Peki nerede bu dömiğlas, beşamel, velute, hollandez, espanyol, remulad sosları? Ne oldu bu Fransız mutfağına yahu?

Ne yediğimi hiç bir kapsama oturtamıyorum. Beğenip beğenmediğimi söylemem de zor çünkü o an hissettiğim tek şey şaşkınlık. Çok değişik bir şeyler bunlar, hayatta hiç aklınıza gelemeyecek türden. 'Güneşin Mutfağı' adını koymuşlar kendi mutfak tarzlarına. Her şey mevsimlik, her şey taze, pek çok şey kendi bahçelerinden. Ve de çok sadeler. Ne diyeceğimi bilemiyorum. Yüksek bir fatura ödüyorum, ama canım o kadar da fazla acımıyor. Farklı bir deneyim yaşıyorum; çok ama çok farklı, çok estetik, çok rafine bir deneyim. Bunun, bende bir dönüşüm başlatan bir anı olacağını o an hiç düşünmüyorum.

Sonradan *Roger Vergé* hakkında çok şey öğreniyorum. Meğer adam bu alanda tanrıymış. Meğer bugünün tüm gastronomi ilahları *Vergé*'nin yanında yetişmişler: örneğin Alain Ducasse, Daniel Boulud, Thomas Keller, Jacques Maximin ve daha niceleri. *Vergé*'nin Fransız mutfak kültürüne öyle katkıları

olmuş ki, devlet tarafından *Legion D'Honneur* nişanı verilip şövalye ilan edilmiş. Fransız mutfağında yetmişli yıllarda yaşanan ve klasik mutfak alternatif bir mutfak kültürü oluşturma arayışı şeklinde özetleyebileceğimiz Yeni Mutfak Akımının öncülerinden birisi olmuş. Nuvel Kuzin adı verilen ve klasik Fransız mutfağının zengin soslarından mümkün olduğunca uzaklaşıp, kullanılan malzemenin kendi lezzetlerini vurgulamak odaklı olan bu akım, *tazelik*, *sadelik* ve *deneysellik* üzerine yepyeni bir kültür oluşturacak olan belki de geçen yüzyılın en önemli mutfak kültürü trendi.

Ne kırmızı kitapmış ama. Sayesinde, hiç bilmeden dünyanın en önemli gastronomik tapınaklarından birisinde buluyorum kendimi. Bundan inanılmaz derecede memnun da oluyorum. Merak ediyorum, neymiş bu kırmızı Michelin Guide rehberinin iç yüzü diye. Sorup soruşturuyorum.

Michelin, hepimizin bildiği gibi bir lastik markası. 19. yüzyılda Fransa'da kurulmuş olan bir aile şirketi. Hâlâ da aile şirketi olarak kalmaya özen gösteren ve üst pazar segmentine lastik üreten iyi bir firma. Bu adamlar, geçen yüzyılın başında oturup, lastik tüketimini nasıl arttırabiliriz diye düşünürlerken, birisinin aklına şu harika fikir gelmiş. Bir seyahat rehberi yapalım, bunun içine Fransa'nın şehirlerini tanıtan bölümler ekleyelim ve her şehir için görülecek önemli ziyaret yerlerini tanıtalım. Böylelikle de insanların canı buraları gidip görmek istesin. Arabası olan zenginlerin şoförleri de rehberde verilen haritalara bakarak efendilerini buralara götürsünler. Böylece onlar yol yapsın, bizim lastikler aşsın. Haliyle de daha fazla lastik satılsın.

İlk Michelin rehberini bu düşünce ile 1900 yılında yayınlamışlar. Ama rehber yıllar içinde yemek düşkünlerinin, gurmelerin, gastronomların 'İncil'i haline gelmiş ve özellikle de Fransız mutfak alanında dünyanın en iyi şeflerini ve restoranlarını tesbit edip not veren bir kimliğe kavuşmuş. Bu İncil

benzetmesi de boşa değil: Fransa'da hâlâ İncil'den sonra en çok satılan ikinci kitap olma özelliğini koruyor. Bugün oniki Avrupa ülkesi için Michelin rehberi yayınlanıyor.

Bu rehber bugün bile dünyanın en prestijli, en güvenilir restoran reyting sistemi olarak kabul ediliyor. Aslında her ne kadar yıldızlar restoranların isimlerinin yanında yer alıyorsa da, bunlar restoranlara değil şeflere veriliyor. Yani esasen şefleri değerlendiren bir sistem bu. Gerçekten de çok saygın bir sistem.

Ama bu yıldızların nasıl verildiği ve sistemin nasıl işlediği yıllardır bir muamma olarak kalmış. Neye göre değerlendirirler, kimdir bu değerlendirmeleri yapanlar, hangi kıstasa göre yıldız sayısını yükseltirler, hangi kıstasa göre düşürürler, bunu kimse bilmiyor. Tam bir gizem içinde ama inanılmaz büyük bir saygınlık görerek yıllardır işliyor. Michelin'in belli sayıda 'denetçisi' var (*inspector*). Bu vatandaşlar her ülkede belli bölgelere dağılmak suretiyle bir yıl boyunca incelemelerini yapıyorlar. En fazla müfettiş de, haliyle, Fransa'da var. Bunlar da ülkenin farklı bölgelerine dağılmışlar. Bu kardeşlerimizin en önemli özelliği, muhtemelen, çok sağlam mideleri olması. Zira her hafta en az 14 kez yemek yiyorlar. Bunlar Michelin'in *full-time* kadrolu elemanları ve hepsinin restoran geçmişi var. Ne güzel iş! Ya da belki de çok sıkıcı: düşünsenize senede yaklaşık 1000 defa iyi yerlerde ama dışarıda yemek yiyorsunuz! Öte yandan bu adamlar nasıl seçilirler, nasıl eğitilirler, kaç tanedirler, şirket bu bilgileri hiç bir zaman açıklamıyor. Dedim ya tam bir gizem.

Denetçiler genelde yalnız başlarına yemek yiyorlar. Gittikleri restoranda mutlaka üç ayrı gruptan birer çeşit yemek sipariş ediyorlar; yani başlangıç, ana yemek, tatlı gibi (*three course*). Bir şişe de makul fiyatlı bir şarap söylüyorlar ama bu sırada şarap menüsünü de didik didik ediyorlar. Yanlarında bir defter oluyor ve bir yandan yiyip, bir yandan da not alıyorlar.

Şimdi size bir tüyo: eğer siz de Fransa'da bir restoranda bu şekilde davranıp bir yandan da defterinize not alır gibi yaparsanız, belki sizi de bir müfettiş zannedip daha fazla ilgi gösterebilirler. Tek problem, bu numarayı çok fazla kişinin yapıyor olmasıdır ki bu da denetçilerin gizliliğini kuvvetlendirme sonucunu doğurur.

Yemek bittiğinde denetçiler hesabı istiyor ve hesabı kendileri, orada ödüyorlar. Gerçek kimliklerini restoran sahibine tanıtımları tüm bunlardan sonra oluyor. Restoran sahibine, mekanı teftiş etmek istediklerini söylüyorlar; yani mutfakı görmek, şarap mahzenini incelemek ve tuvaletleri denetlemek. Bu teftişte restoran sahibine zinhar en ufak bir ipucu bile verilmiyor. Bu incelemeyi müteakip bir rapor doldurup şirket merkezine gönderiyorlar. Eğer göndermiş oldukları bu raporda vaat eden bir şeften söz ediliyorsa ya da bir yıldız yükseltme olasılığı varsa, o zaman buraya, yine gizlilik koşulları altında, birkaç tane daha müfettiş gönderiliyor. Ayrıca okuyucu tavsiyelerine de bakıyorlar ve bunları da değerlendirme sistemi içinde kullanıyorlar. Michelin yılda ortalama 100,000 okuyucu mektubu alıyor. Sonunda Kırmızı Rehber (*La Guide Rouge*) tüm bu değerlendirmeleri her yıl Mart ayının ilk Çarşamba günü yayınlıyor ve restoran sahipleri kaderlerini ancak bu gün öğrenebiliyorlar. Karne günü gibi bir şey yani. Ya da ÖSS sonuçlarının açıklandığı gün gibi.

Michelin sistemi dünyanın en saygın ve en itibarlı reyting sistemi olmasının yanında, aynı zamanda da en basit ve kolay anlaşılan reyting sistemi. En düşüğü bir ve en yükseği üç olmak üzere sadece üç yıldız var. Bir yıldız (ya da 'macaron'), "kategorisi içinde çok iyi bir restoran" anlamına gelir. İki yıldız, "süper yemek; o nedenle yolunuzu değiştirip buraya uğramanız tavsiye edilir" anlamındadır. Üç yıldız ise en nadir bulunan çok kıymetli bir mücevher özelliğindedir: "sıradışı, olağanüstü bir mutfak; sadece buraya gitmek için bile yolculuk planı

yapmaya değer” anlamına gelir. Kitapta haliyle bahsi geçmiyor ama bu sonuncu tanıma şunu da eklemek lazım: *“adam başı \$250’ı gözden çıkarın”*. Tüm bunları aktardıktan sonra, şu ipucunu vermeden de geçemeyeceğim. Bazı Fransız gurmelere Michelin restoranları hakkında şöyle düşünmektedirler: *“Biz daha çok bir yıldızlı olanları tercih ederiz. Üç yıldızlıları ise Amerika’lı ve Japon turistlere bırakırız.”*

Bu üç kategoriye ek olarak bir de en alt seviye bir reyting vardır ki ona da *‘bib gourmand’* ad verilir. Şekli, hani şu kamyonların üzerinde gördüğünüz beyaz plastik oyuncak Michelin adamının başının resmidir. Anlamı, “makul fiyatlarla yenebilecek iyi yemek” yeridir.

Michelin yıldızı almak, Avrupa’lı bir şef için hayatın en önemli kariyer hedeflerinden biridir. Pek çoğu bu uğurda bir ömür çalışır. Ama çoğu kez asıl kahır, bu hedefe ulaşılan gün, yani ilk yıldızın alındığı gün başlar. Size, bir yıldızlı *Château d’Amondans*’ın şefi Frédéric Médigne’nin bu konuda söylediklerini aktarayım: “aldığımız bir yıldızın keyfi ve tantanası sadece birkaç hafta sürdü. Ardından asıl stres başladı...ikinci yıldızı hedefleyelim mi, hedeflemeyelim mi. Zira ikinci yıldızla ulaşmak için çok ciddi yeni yatırımlar yapmamız, kadromuzu ve restoranımızı yenilememiz, banka kredisi kullanmamız ve asıl işimizin yanısıra sırf bu hedef uğruna inanılmaz mesai harcamamız gerekecekti. Buna değer miydi, değmez miydi. İşte asıl mesele buydu.”

Yıldızı almak bir mesele, korumak ise bir başka. Yıldızı aldığınızda her şey çok güzel. Ama hele bir kaybetmeye görün; tüm tamtamlar sizin tepenizde çalınmaya başlar. Bir kâbustur bu, usta şefler için. Ünlü üç yıldızlı şef Bernard Loiseau, “eğer bir yıldız kaybedersem kendimi öldürürüm” diyecek kadar ileri götürüyordu bu ciddiye alma işini. Ama Loiseau bu anlamda ne ilk şefi ne de son. Örneğin 1966 yılında *Relais*

de Perquerolle adlı iki yıldızlı Paris restoranının sahibi ve şefi, o yıl Michelin tarafından aniden iki yıldızdan sıfır yıldıza indirilince bunalıma girmiş ve beynine bir kurşun gönderivermişti. Büyük skandal olmuştu bu olay. Herkes Michelin'in reyting sistemindeki bu katı tutumu sorgulamaya başlamıştı.

Aynı olay Burgundy bölgesinde bulunan *Cote d'Or* restoranının şefi ve patronu olan Loiseau'nun da başına geldi. Fransa'da şefleri değerlendiren bir başka sistem daha var: *Gault-Millau*. 20 puan üzerinden şef değerlendirmesi yapan -ve son yıllarda giderek daha popüler olmaya başlayan- bu rehberde Loiseau'nun puanı başlangıçta 19 idi. Fakat 2003 yılının başında rehber, ustanın puanını 17'ye indiriverdi. Ardından bir haber dolanmaya başladı ortalıkta: "Mart ayında Michelin de üç yıldızdan birini geri alacakmış" diye. İşin aslında Michelin, yıldızı geri falan almadı; 2003 yılındaki kırmızı rehberde Loiseau hâlâ üç yıldızlıydı. Ama bu söylentiler bile adamın 24 Şubat sabahı bir av tüfeğiyle hayatına son vermesine yetmişti.

İşin aslını elbette bilemiyoruz. O nedenle de bu sistemi acımasız diye eleştirmek pek doğru değil. Burada önemli olan asıl mesele, bence hem şeflerin, hem restoran sahiplerinin, hem restorana giden tüketicinin ve hem de Michelin'in bu konuya ne kadar ciddi yaklaştıkları ve ne kadar önem verdikleri. İşte bu yaklaşımdır ki özellikle 1970'li yıllardan sonra Fransız mutfak kültürünün önlenemez yükselişini getirmiştir. Sayesinde, şeflerin kendileri ile yarıştığı, yaratıcılığın sınırlarını zorladığı, bunu yaparken eski Fransız klasik ekolünü reddetmeyip benimseyen ve bunun üzerine yenilikler inşa etmeye çalışan bir anlayışın yerleştiği bu reyting sistemleri olmadan mutfakların mükemmelliğe ulaşması çok ama çok zor. Amaç da zaten bu olmalı.

Bakın Michelin ne diyor: “bizim için standart olarak sadece ve sadece mükemmellik ya da mükemmelliğe yakınlık kabul edilir. Diğerlerine yer yoktur.” Seçim kriteri böyle olunca da, tüm dünyada sadece ve sadece 40 adet 3 Michelin yıldızlı restoran olabiliyor.

İşte, 1983 yazının bana öğrettiklerinden bazıları. Bunlar çok güzel şeylerdi. Ama yolum uzundu. Daha katetmem gereken çok mil, bitirmem gereken çok ödev vardı.

3 MICHELIN YILDIZLI RESTORANLAR

ÜLKE	ŞEHİR	RESTAURANT	2000	2001	2002	2003
Belçika	Brüksel	Bruneau	***	***	***	***
	Brüksel	Comme Chez Soi	***	***	***	***
	Bruges	De Karmeliet	***	***	***	***
Hollanda	Rotterdam	Park Heuvel	**	**	***	***
Fransa	Paris	Grand Vefour	***	***	***	***
	Paris	L'Ambroisie	***	***	***	***
	Paris	Arpege	***	***	***	***
	Paris	Le Cinq	n/a	**	**	***
	Paris	Taillevent	***	***	***	***
	Paris	Lucas Carton	***	***	***	***
	Paris	Ledoyen	***	***	***	***
	Paris	Plaza Athenee	-	***	***	***
	Paris	Guy Savoy	**	**	***	***

ÜLKE	ŞEHİR	RESTAURANT	2000	2001	2002	2003
	Paris	Pierre Gagnaire	***	***	***	***
	Paris	Alain Ducasse	***	Plaza Athenee	-	-
	Joigny	Cote St Jacques	***	**	**	**
	Rheims	Boyer	***	***	***	***
	Saulieu	Cote d'Or	***	***	***	***
	Eugenie Les Bains	Les Pres d'Eugenie	***	***	***	***
	Lyons	Paul Bocuse	***	***	***	***
	Veyrier du lac	Auberge de l'Eridan	***	***	***	***
	Megeve	Ferme de mon Pere	-	-	***	***
	Chagny	Lameloise	***	***	***	***
	Roanne	Troisgros	***	***	***	***
	Vonnas	Georges Blanc	***	***	***	***
	Montpellier	Jardins de Sens	***	***	***	***
	Monte Carlo	Louis XV	***	**	**	***
	Strasbourg	Au Crocodile	***	***	**	**
	Strasbourg	Buerehiesel	***	***	***	***
	Illhaeusern	Auberge de l'Ill	***	***	***	***
	Baerenthal	L'Arnsbourg	**	**	***	***
	Laguiole	Michel Bras			***	***
Almanya	Bergisch Gladbach	Dieter Muller	***	***	***	***
	Wittlich	Waldhotel Sonnora	***	***	***	***
	Dusseldorf	Im Schiffchen	***	***	***	***
	Aschau Im Chiemgau (near Munich)	Restaurant Heinz Winkler	**	***	***	***

ÜLKE	ŞEHİR	RESTAURANT	2000	2001	2002	2003
	Balersbronn Stuttgart	Schwarzaldstube	***	***	***	***
İtalya	Canneto sull'Oglio, Milano	Dal Pescatore	***	***	***	***
	Soriso, Milan	Al Sorriso	***	***	***	***
	San Agata sui due Golfi, Napoli	Don Alfonso 1890	***	***	**	**
İspanya	Rosa	El Bulli	***	***	***	***
	San Celoni, Barcelona	El Raco de Cañ Fabes	***	***	***	***
	San Sebastian	Arzak	***	***	***	***
	San Sebastian	Martin Berasategui	**	**	***	***
İsviçre	Crissier	Hotel de Ville	***	***	***	***
	Brent	Le Pont de Brent	***	***	***	***
UK	Bray	Waterside Inn	***	***	***	***
	Londra	Gordon Ramsey	**	***	***	***



HERE COMES THE SUN

(İŞTE GÜNEŞ AÇIYOR)



Çimindeydim artık. Sonbahara giriyorduk. Çilek mevsimiydi. Harika çilekler satılıyordu Norwich pazarında. Üzerine taze krema ve pudra şekeri döküp yemeyi, İngilizlerin belki de en önemli gastronomik icatlarından biri olarak düşünmüşümdür hep. Her yıl Ascot şehrinde düzenlenen ünlü Royal Ascot at yarışları, Kraliçe'nin de bu yarışları seyretmeye gitmesi, herkesin grand-tuvalet giyinmesi, kadınların rengarenk ve çeşit çeşit büyük şapkalar takmaları yanında bir de kremalı çilek ve şampanya içilmesi ile ünlüdür. Kremalı çilek ile şampanya bu ülkede asaletin temel göstergelerinden biri kabul edilir. İtiraf edeyim, gerçekten de asil bir bileşimdir.

O yıl sonbahar yumuşak geçti. Ama hava hiç açmıyordu. İngiltere için bile çok garip bir durumdu bu. Tam sekiz ay hava ya kapalı, ya yağmurlu, ya bazan sulu-karlı ama sürekli olarak kasvetliydi. Herkes bir tuhaf olmaya başlamıştı. Yüzlerden düşen bin parça, en ufak şeyden sinirlenen insanlar olmaya başlamıştı herkes. Zaten güneş mutluluğun en önemli kaynağı değil midir? İnsan beyni güneşli havalarda daha fazla mutluluk hormonu salgıladığından, böyle havalarda kendinizi çok daha iyi hissedersiniz. Kapalı havalarda da tam tersi hisler doldurur içinizi. Tam sekiz ay. Düşünebiliyor musunuz?

Sonra bir gün inanılmaz bir şey oldu. Güneş öyle bir açtı, hava öyle bir ısındı ki görmeyin. Herkes, biz de dahil herkes, kendilerini ilk bulduğu parka atıverdi. Hafta içi her akşamüzeri saat beşte ITV televizyonunda haber bülteni vardır. Haber bülteninin de kendine göre bir giriş müziği. O gün ITV televizyonu da bu sevinci tüm ahaliyle paylaştılar. Olağan giriş müzikleri yerine haberler o gün Beatles'ın "*Here Comes the Sun*" adlı şarkısı ile başladı. Yani, "İşte Güneş Açtı" şarkısı ile. Ben o gün ilk defa Beatles'ın böyle bir şarkıyı neden ve hangi duygular içinde yazmış oluklarını idrak ettim. Çok etkilendim.

O yıllar Fransız mutfağının İngiltere'ye ve Amerika'ya bir salgın şeklinde yayıldığı yıllardı. Bu salgın, özellikle Amerikan mutfağı üzerinde çok ama çok büyük bir etki yapacak, bu etkileşimin bir sonucu olarak da özellikle 1990'lı yılların ikinci yarısından itibaren bugün dünyanın en iyi ve en yenilikçi mutfaklarından biri olan Yeni Amerikan Mutfağı doğacaktı.

İngiliz televizyonlarında artık yavaş yavaş da olsa bu mutfağa yer verilmeye başlanmıştı. Ama İngiltere hâlâ Hint, Çin ve biraz da İtalyan mutfağı ile daha çok ilgiliydi. Aslında insanlarda öyle mutfak düşkünlüğü de pek fazla yoktu. Bu mutfağa ve özellikle rafine mutfağa karşı oluşacak olan aşırı ilgi 1990'lı yıllarda ortaya çıkacaktı. Bu nedenle olmalı, TV'lerde yemek şovlarına pek rastlanmazdı. İşte bu sessizlik arasında ITV televizyonu, beş farklı ünlü şefi ve onların mutfaklarını tanıtan, beş dizilik bir program yayınladı: "*Take Five Cooks*".

Bu şeflerden ikisi çok etkileyiciydi: Nico Ladenis ile Anton Mosimann. İkisinin de restoranları Londra'da aynı cadde (*Park Lane*) üzerinde ve birbirlerinden sadece yüz metre mesafedeydiler. Etkilendim; çünkü çok farklı bir mutfak tarzından söz ediyorlardı. İkisinin de tarzı Fransız mutfağı olmasına rağmen Nico Yunanlı, Mosimann ise İsviçre'li idi. Söz ettikleri mutfak, klasik Fransız mutfağından çok ama çok farklı bir tarz içeriyordu. Bayıldım.

Beni etkileyen ikinci çok önemli şey de Nico Ladenis'in - ki üç Michelin yıldızı almış olan bir şeftir- bu mesleği nasıl öğrendiğine dair anlattığı öyküydü. "Ben" diyordu, "ne bir şef okuluna gittim, ne de ömrümde bir restoranda çalıştım... işsiz kalmıştım ve evde oturuyordum...bir taraftan da iş aramaya devam ediyordum...yemeğe oldum olası çok meraklıydım...bu boşlukta bir tane yemek kitabı satın aldım ve evde okudum...yemeklerin bazılarını denedim...sonra bir tane daha, daha sonra bir tane daha derken bir nokta geldi ki oldukça iyi ve farklı şeyler yapabiliyordum...yani, uzun lafın kısası ben aşçılığı sadece ve sadece kitaplardan ve kendi kendime öğrendim." Ne kadar güzel. Demek ki yemek konusuna bu kadar meraklı olan ben de kitap okuyarak iyi bir aşçı olabilirdim. Daha doğrusu, kitap okuyarak hangi konuda kendimi geliştirmek istersem o konu üzerinde gelişebilirdim.

Ama bu ikili arasında benim asıl ilahım Anton Mosimann idi. Çok yumuşak tavırlı, bıyıklı, enteresan bir adamdı. O yıllar İngiltere'de 'Mutfakların Kralı' olarak kabul edilirdi. Park Lane caddesi üzerindeki Hyde Park'a bakan ünlü Dorchester Otelinin şefiydi. Buranın *executive şefi* olduğunda sadece ve sadece 28 yaşındaydı. Ne yetenek. Bu otelde tam 13 yıl şef olarak kaldı. Bu sürede de iki Michelin yıldızı alan Fransa dışındaki ilk Fransız şefi olma ünvanına erişti. Mosimann'ın İngiltere'deki rafine mutfak kültürünün gelişmesine katkısı o kadar büyüktü ki, pek çok kişi Britanya'da yemek tarihinin Mosimann'dan önce ve Mosimann'dan sonra diye ikiye ayrılabilceğini kabul eder.

Nesi farklıydı bu mutfağın peki? Aslında pek çok şeyi. Bu, yepyeni bir anlayışı temsil ediyordu. Bu anlayışın adı Yeni Mutfak, ya da *Nouvelle Cuisine* (Nuvel Kuzin) idi. Bu mutfak akımının kökleri Fransa'da 1950'li yıllarda Fernand Point (1897-1955) adlı ünlü şef tarafından atılmıştı. Point, Fransa'nın Vienne kentinde *La Pyramide* adlı restoranın sahibi ve şefiydi.

Muhtemelen yeryüzüne gelmiş olan en büyük şeflerden biriydi. Fransız mutfağına getirmiş olduğı yenilik, Escoffier tarafından başlatılmış olan “basitleştirme” geleneğini çok daha ileri götürmekdi. Bir de *yöresel* ve *mevsimsel* malzemelere mutfakta en önemli yeri vermesi.

Ama nuvel kuzinin asıl gelişmesi 1970’li yıllarda oldu. Bu akımın gerçek önderleri ise Paul Bocuse, rahmetli Alain Chapel, Francois Bise, Louis Outhier ile Jean ve Pierre Troisgros kardeşlerdi. Tüm bu ünlü şefler Point’in yanında öğrenci olarak yetişmiş olan kişilerdi. Bunların yanında yetişenler de bugünkü Fransız mutfağının ilahları arasındalar. Örneğin Alain Ducasse ve Daniel Boulud gibi.

Bu şefler arasında en önemli isim hiç tartışmasız Paul Bocuse’tür. 1926 doğumlu olan bu büyük usta, gastronomi dünyasının yaşayan tek tanrısı olarak kabul edilir. Lyon’da ve ABD’de restoranları olan Bocuse, daha önce sözünü ettiğim Gault-Millau tarafından “Yüzyılın Şefi” seçildi. Daha da enteresanı, Fransız Cumhurbaşkanı Jacques Chirac, Bocuse’ün restoranına gidip orada yemek yiyerek, bir restoranda yemek yiyen ilk Fransız cumhurbaşkanı oldu. Bocuse de elbette bir cumhurbaşkanını restoranında ağırlayan ilk şef. 1975 yılında Giscard d’Estaing tarafından verilen Legion d’Honneur’ün ödöl töreni için bugün bir efsane haline gelmiş olan ünlü “*La Soupe aux Truffes V.G.*” adlı trüf mantarlı çorbayı tasarlamıştı. V.G. , cumhurbaşkanının isminin baş harfleriydi.

Nuvel kuzin yeni mutfak akımını kendinden önceki Fransız mutfak kültüründen ayıran on temel özelliğı vardı:

- Pişirme zamanları, klasik geleneğe göre oldukça kısaltılmıştı. Saatlerce pişen değil, hızlı ve çabuk hazırlanan yemekler geliştirilmeye başlanmıştı. Bu nedenle de örneğin ‘*braising*’ gibi teknikler terk edilmeye başlanmıştı. Bu tekniğı bugün tekrar gündeme getiren kişi Daniel Boulud’dur.

- Yeni ve çok taze malzemelerin kullanılması temel kural haline gelmişti. Eski dönemin ağır soslarla gizlenmiş ve çok pişmiş yiyecekleri yerine, sabah erkenden yatağından kalkıp bizzat kendileri sebze-meyve ya da balık haline giden şeflerin elleri ile seçtiği ve hatta kendi bahçelerinde yetiştirdiği malzemelerle yapılan yemekler. Örneğin Bocuse, balık haline gidip kasa kasa balığın arasından bazan sadece birkaç tanesini beğenip alıp gitmesiyle ünlüdür.
- Restoran menülerinin kısalması. İçinde her şey bulunan ve bu nedenle de bazıları buzdolabında bekletilen yemekler içeren dev menüler yerine, az sayıda seçenek ve anında hazırlanan taptaze yemekler bu tarzın çok önemli bir özelliği olmuştur.
- Klasik mutfakta istismar edilen buzdolabı kullanımı yerine çok az buzdolabı kullanma ve buzdolabında saklama. Tazelik düşkünlüğü bazan o kadar fazla olabilmekteydi ki, bazı şefler neredeyse buzdolabı kullanımını tamamen kaldırmayı düşünebilecek kadar ileri gitmişlerdi. Her şey günlük ve taze ise gerçekten de buzdolabına ne gerek var ki?
- Daha fazla ileri teknoloji kullanımı. Bu akım bugünün yaratıcı mutfağının da çok önemli bir özelliğidir. Örneğin İspanya'daki El Bulli restoranı, kullanılan yeni teknolojilerle yarattığı çarpıcı yemekleri ile meşhurdur.
- Eski ve modası geçmiş geleneklerin yasaklanması. Örneğin sebzeleri iyice pişene dek sote etmek, ya da önceden haşlayıp ondan sonra sote etmek gibi. Ya da sote işleminde tereyağı kullanmak ve yemeği ağırlaştırmak gibi. Hafif olmak, bu tarz için çok önemli bir hedefti.

- Beşamel, Morney, İspanyol sos gibi ağır ve yemeğin kendi lezzetini ört-bas eden sosların yasaklanması. Şöyle bir deyim de doğdu bu mutfak akımı ile birlikte: *bir dirhem sos bin ayıp örter*. Gerçekten de öyledir; özellikle açık büfe yemeklerde yoğun sos içinde servis edilen et, tavuk ve balık gibi yemekler görürseniz benim tavsiyem bu yemeklere dokunmamanızdır. Çünkü bayatlayan eti en güzel kamufle eden şey ağır soslardır.
- ‘Diet’ bilgisinin mutfağa uygulanması. Örneğin vıcık vıcık tereyağı içeren yemeklerden kaçınılması. Etlerin ve yumurtaların doğal olanlarının kullanılması, organik olarak yetiştirilmiş sebzelere ağırlık verilmesi.
- Bundan 150 yıl önce Carême tarafından icat edilmiş olan ‘aldatıcı sunum’lardan kaçınılması. Sadeliğe dayalı estetiğin ön plana çıkması.
- Yaratıcılık.

Roger Vergé’nin yemek tarzı hakkında anlattıklarını şimdi bir de bu gözlükle değerlendirin. Şaşkınlığıma sanırım hak verirsiniz.

Bu tarzın ele alındığı yemek kitapları o yıllarda İngilizce dilinde daha henüz pek fazla yoktu. Bunlar, özellikle Amerika’da seksenli ve doksanlı yıllarda çığ gibi büyüyecek olan restorana gitme, rafine mutfakları merak etme ve öğrenme trendlerine bağlı olarak 1990’lı yıllarda, ağırlıklı olarak ABD’de yayınlanmaya başladılar. O yıl Anton Mosimann, Sainsbury’s mağazaları adına küçük bir yemek kitabı yayınlamıştı. Nasıl büyük bir merak ile almış ve nasıl her bir yemeği arka arkaya yapmaya başlamıştım, size anlatamam. Ne de kolaydılar. Gerçekten de nuvel kuzin için yukarıda saymış olduğum her şey vardı Mosimann’ın tarifleri içerisinde. Elbette daha sonra hem Nico’nun yerinde (*Chez Nico*) hem de Dorchester

Otel’de Mosimann’ın yemeklerini bizzat yeme şansım oldu. Ama ilk deneyimim bu kitaba bakarak yaptığım yemeklerdi. Hele o ünlü İngiliz tatlısı olan ‘Ekmek ve Tereyağı’ pudingini bir yorumlaması vardı ki inanamazdınız. Sadece bildiğimiz somun ekmek, tereyağı, şeker, süt ve yumurtadan böyle tanrısal bir lezzet nasıl yaratılabilirdi?

O yıllar şarabı öğrenme konusuna da eğilmeye başlamıştım. Norwich’te çok güzel şarap mağazaları vardı. Hem çeşit olarak çok zengindiler, hem de çok bilgili kişiler hizmet veriyordu. İngilizler şarap konusuna daha yeni yeni ısınmaya başlıyorlardı. Ama arayı büyük bir hızla kapatıyorlardı. Örneğin Sainsbury’s mağazaları, Fransa’da ve İtalya’da kendi markaları altında harika şaraplar şişeleiyorlar, inanılmaz iyi kalite Fransız şaraplarını son derece makul fiyatlara satıyorlardı.

Bir kitap almış ve okuyup genel bir bilgi sahibi olmuştum şarap hakkında. Sonra biraz daha kapsamlı olan bir kitap aldım. Onu da okuduktan sonra bu mağazaya gidiyor, yeni öğrendiğim bir bölgeye ait bir şişe şarap alıyor ve evde eşimle paylaşıp, bir elimde şarap bardağı bir elimde şarap kitabı, bir yudum alıp bu şarap hakkında yazılanları okuyordum. Şarabı ağzımın içinde tutuyor, bu sırada da acaba adamların yazdıkları doğru mu diye test ediyordum. Haftada bir akşamım da bu ritüel ile geçiyordu.

O zamanlar çok hoş bir yarışma yapılırdı İngiltere’de. Bu yarışma, Fransa’nın bir bölgesi olan Beaujolais’de yetiştirilmiş olan üzümlerden üretilen Beaujolais şaraplarından o yıl piyasaya ilk çıkan kasayı alıp İngiltere’ye getirme yarışıydı. Bunun için şarap tüccarları inanılmaz komik bir yarışma içine girerlerdi. Hepsi bu bölgedeki belli bir üretici bağ ile anlaşır, birer özel uçak kiralar ve büyük bir sabırsızlıkla ilk çıkacak olan ürünü beklerlerdi. Şarap çıkar çıkmaz da uçağa yükleyip Manş’ı aşarlar ve Londra’ya varırlardı. Londra’ya bu şarapla ilk varan yarış kazanırdı. Bu yeni mahsul genç şarabın

adı *Beaujolais Nouveau* idi; yani Yeni Mahsul Bojole. Kasım ayının 15'inde yapılan bu yarışma, tüm şarap barlarının kapısında "*Beaujolais Nouveau est arrivé*" yazan tabelalar ile halka duyurulurdu. Yani, "yeni bojole buraya vardı", ya da ulaştı.

Her ne kadar şarap merakı yıllar içinde son derece artmış olsa da, bira içmek İngiliz kültürünün temelini oluşturur. Biz de arkadaşlarla haftada bir akşam, Cuma akşamları toplanıp bira içmeye gidiyorduk. Bizim Türkiye'de içtiğimiz biraya İngilizler bira demezler. Onlar için bira, '*bitter*' adını verdikleri kıvamlı bir biradır. Bir zamanlar satılan Tekel birası gibi bir şey. Farklı pub'lar da, sattıkları biranın cinsine göre birbirlerinden ayrılırlar.

Haftada bir akşam bira içmek fena fikir değildi ama ertesi gün hiç iyi olmuyordu. Oradaki adete göre hiç kimse tek tek kendi birasını satın almaz. Yani Alman usulü gibi bir adet yoktur. Tersine, herkese ısmarlayan Türk usulü ile sadece kendini düşünen Alman usulünün karışımı olan, çok değişik ve akıllı bir yöntem geliştirmiştir İngiliz. Buna 'raund' sistemi denir. Diyelim ki beş kişi pub'a gittiniz. Önce biriniz ayağa kalkar, herkese ne istediğini sorarsınız. Sonra gidip bunları bardan satın alıp herkese dağıtırsınız. Paraları da siz verirsiniz. İçkiler bitince sıra, masadaki bir sonraki arkadaşınıza gelir. Yani şimdi onun raundu gelmiştir. O da herkese sorar ve herkes de mutlaka ısmarlar. Böyle böyle, kaç kişi iseniz o kadar sayıda raund içki alınır herkese. Sonuçta beş kişiyseniz eğer, beş *pint* (yanım litre) bira içmiş olarak tamamlarsınız geceyi.

Çok rafine bir adet olduğu söylenemez. Ama ne yaparsın? Fransız yemeği de yapıyor olsan, yeni akım Fransız mutfak kültürüne meraklı da olsan yine de burası İngiltere. Burada İngiliz adetleri hüküm sürer. Zaten doğru olan da, bulunduğu ülkede o ülkenin insanları gibi yaşamak değil midir?

ARMAN KIRIM

HERE COMES THE SUN (İŞTE GÜNEŞ AÇIYOR)

*İşte güneş açıyor, işte güneş açıyor,
Ve diyorum ki çok güzel
Küçük sevgilim, bu yıl çok soğuk, uzun ve yalnız bir kış oldu
Küçük sevgilim, sanki güneş yıllardır uzaktaydı
İşte güneş açıyor, işte güneş açıyor
Ve diyorum ki çok güzel
Küçük sevgilim, tebessümler yüzlere geri dönüyor
Küçük sevgilim, sanki güneş yıllardır uzaktaydı
İşte güneş açıyor, işte güneş açıyor
Ve diyorum ki çok güzel
Güneş, güneş, güneş, işte geliyor
Güneş, güneş, güneş, işte geliyor
Küçük sevgilim buzların yavaşça eridiğini hissediyorum
Küçük sevgilim, sanki yıllardır bu kadar şeffaf olmadı
İşte güneş açıyor, işte güneş açıyor
Ve diyorum ki çok güzel
Çok güzel, çok güzel*

George Harrison, 'Flaming School Girls' adlı albümden.



TRÜF MANTARLI ÇORBA

LA SOUPE AUX TRUFFES V.G.

Paul Bocuse'ün, şövalye ilan edildiği törenin akşam yemeğinde pişirmiş olduğu ünlü çorbanın tarifi.

Her bir kişi için:

- 2 kaşık matignon (açıklaması aşağıda)
- 30 gr. taze trüf mantarı
- 25 gr. foies gras
- 1 bardak koyu dana konsomesi
- 1 yaprak milföy hamuru
- 1 yumurta sarısı, çırpılmış

Matignon için:

- 1 havuç
- 1 soğan
- 1 küçük Amerikan kerevizi
- 50 gr. tereyağ

Önce sebze fondüsü anlamına gelen matignon'u ('matiyon' okuyun) hazırlayın. Sebzeleri soyun ve yıkayın. Küçük küpler şeklinde doğrayın. Küçük bir tencerede tereyağını eritin. Sebzeleri koyun. Tuz, biber ve çok az şeker ilave edin. Çok kısık ateşte yarım saat kadar kapağı kapalı olarak pişirin. Havuçların iyi pişmiş olmaları lazım.

Çorbayı hazırlayın. Fırına dayanıklı çorba kaselerinin her birinin içine 2 çorba kaşığı matignon, 30 gr. gelişigüzel doğranmış trüf mantarı, 25 gr. doğranmış foies gras ve bir bardak kuvvetli dana konsomesi koyun.

ARMAN KIRIM

Milföy hamurunu, kasenin kenarlarından biraz taşacak kadar yuvarlak şekilde kesin. Kenarlarına bir fırça kullanarak yumurta sürün. Hamuru kasenin üzerine kapatın ve kenarlardan elinizle bastırarak yapıştırın. Üstüne de yumurta sürün. Önceden ısıtılmış 220°C fırında, hamur kabarıp kızarıncaya dek pişirin.

Pişince fırından çıkarın ve bir başka düz tabağın üzerine koyarak servis edin. Yemek için kaşıkla hamurun ortasına bastırın. Bir parça hamur, çorbanın ortasına düşecek. Daha sonra hamur ile birlikte çorbanızı yiyin. M. ve Mme. Valéry Giscard d'Estaing çorbalarını böyle içmişlerdi.



İSTİRİDYE, SİYAH TRÜF, FOIES-GRAS, SANTA BARBARA



Üniversite, bilim yuvasıdır. Tam politikacı lafı gibi bir laf oldu ama gerçekten de öyledir. Çoğumuzun sandığının aksine üniversitelerin asli görevi öğrencilere ders anlatmak ve memlekete okumuş yeni işsizler ordusu yetiştirmek değildir. Üniversiteler bilimsel araştırma merkezleridir. En azından bu işi ciddiye alan ülkelerde tanım ve aynı zamanda da uygulama böyledir. Üretilen bu bilimin temelleri de haliyle öğrencilere aktarılır. Ama asıl amaç, tekrar edeyim, araştırmadır.

Tabii Türkiye’de yetişmiş bir üniversite mensubu olarak bunun böyle olduğunu doğrusu bilmiyordum. Bunu öğrenmem ancak İngiltere’de mümkün oldu. Ama bu öğrenim öylesine işime geldi ki, anlatamam. Tüm doktora öğrencisi arkadaşlarıma da, “evet arkadaşlar, üniversitenin asıl amacı bilimsel araştırmayı desteklemektir” lafını, olur olmaz her yerde tekrar etmeye başladım.

O yıl, yani 1983 yılında, bizim üniversitenin senatosunda doktora öğrencilerini temsil etmek üzere öğrenci temsilcisi seçilmiştim. Yani, eğer yönetimden bazı taleplerimiz olursa bunları boykot yapmak yerine, tüm arkadaşlar adına ben doğrudan senato toplantısında dile getirebilecektim. Ayrıca böyle bir uygulamanın ortamı yumuşatmak gibi de bir yararı vardı; çünkü yönetim ve öğrenciler birbirleriyle doğrudan iletişime girebiliyorlar ve mesajları kaynağından diğer tarafa iletebiliyorlardı. Mesaj parazite uğramıyordu.

Dünyanın hiç bir yerinde üniversite öğretim elemanları iyi para kazanmazlar. Kazandıkları para sadece 'makul' bir seviyede yaşamaya yetebilecek bir meblağdır. Genelde de bu nedenle parasal anlamda 'ne uzarlar, ne kısalırlar'. Bilim adamı olmak başka bir tatmindir, o nedenle de aşırı para kazanma gibi bir hırs, *normalde*, bu insan türünde yoktur. İşte bu yüzden üniversiteler öğretim elemanlarının bilimsel çalışmalarına ve eğer bu çalışmalar uluslararası seyahat gerektirecekse, bu seyahatlerine parasal destek verirler. En azından oralarda durum böyledir. Örneğin diyelim ki İspanya'da bir sempozyum var ve sizin yazmış olduğunuz bir tebliğ bu sempozyumun jürisi tarafından kabul edildi ve sizin bu tebliği bizzat o toplantıda sunmanız teklif edildi. O zaman gidiyorsunuz üniversite yönetimine ve İspanya'ya bu amaçla gitmek için size bir miktar para vermelerini istiyorsunuz. Yani uçak parası, otel, yemek vs. paraları. Sizi orada sempozyum süresi boyunca rezil etmeden yaşatacak kadar bir para.

Bu para sadece üniversitenin kadrolu öğretim elemanlarına veriliyordu o zamanlar. Fakat ben ve Sudan'lı arkadaşım Abbas Ahmad (şu anda Hollanda'da profesör) oldukça çalışkan ve üretken iki öğrenciydik. Hatta öyle ki benim daha doktoranın ikinci yılında yazmış olduğum bir makale, bizim konuda dünyanın en önemli, en prestijli dergisinde yayınlanmıştı.

Büyük sükse yapmıştım üniversitede. Yani, anlayacağınız hababam çalışıp, hababam üretiyorduk. Yakında Amerika'da *American Economics Association*'un (ABD Ekonomistler Birliği) bir sempozyumu olacaktı ve bizim de oraya çok uygun güzel birer tebliğimiz vardı. Üstelik sunum için kabul de edilmişlerdi. Tek problem oralara gidip bunları sunacak parayı nereden bulacağımızdı. Yaratıcı bir fikir ile gelmemiz gerekiyordu. O yaratıcı fikir ise benden geldi.

"Abbas" dedim, "abi bu herifler seyahat yardımını sadece kadrolu öğretim elemanlarına veriyorlar... Oysa doktora öğrencilerine de verseler, bu, bizim üniversitenin imajına çok ciddi katkıda bulunur ve herkes East Anglia üniversitesinde bilime her seviyede destek verildiğini görmüş olur diye bir argümanla senatoya gitsek belki bizler için de bir seyahat harcırahı imkanı yaratabiliriz". Abbas beni dinledi, önce gözleri parladı, ama sonra "abi kim inanır bu yalana" dedi. O sırada tekrar annemin karabiberleri aklıma gelmedi değil. "Olsun be Abbas" dedim, "yalandan kim ölmüş? Biz yaparız teklifimizi, eğer kaybedersek şu anki durumumuzdan hiç de daha kötü hale gelmeyiz."

Senatoda bu tezimizi aslanlar gibi savundum ve her ne kadar kendim de bu palavraya inanmıyor olsam bile, adamlar bu söylediklerimde benim bilmediğim bir ışık görmüş olmalı ki büyük bir zevkle bu isteğimizi kabul ettiler. Artık East Anglia Üniversitesinde doktora öğrencilerinin de yurt dışı tebliğ sunma amaçlı gezilerini üniversite finanse edecekti. Tabii ki bu fırsatı benim nasıl kullanacak olduğumu tahmin etmekte zorlanmıyorsunuzdur. Olsun, maksat bilimi teşvik etmek, bilimsel üretimi, araştırmayı, tebliğ sayısını arttırmak değil mi? Ben üretiyordum, onlar da sağolsunlar bizi gezdiriyorlardı. Bu fırsattan ilk yıllar koca üniversitede sadece Abbas ile ben yararlandım. İşin doğrusu, etrafta da fazla yaygara yapmıyorduk ki fonlar tükenip gitmesin ve biz de havamızı almayalım.

Artık parayı bulmuştum. Amerika'ya gidebilirdim. Şu yıllar yılı herkesin kahretmekle uğraştığı ülkeyi artık görebilirdim. Büyük bir heyecan ve sevinç karışımı duygular içinde bindim uçağa. Uçak San Diego'ya doğru alçalırken ve Amerikan toprağının ilk yerleşim şekilleri uzakta belirirken bu kez duygularım gerçek bir hazza dönüşmeye başlamıştı. Tamam 'kahrolsun ABD' falan iyiydi, ama abi yine de orası Amerika. İnsanda ister istemez bir hayranlık uyandırıyor.

Christmas zamanıydı. Ama 'beyaz' Christmas değildi. Her zaman olduğu gibi San Diego'da hava son derece yumuşaktı. Hatta meşhur şarkısı bile vardır buraların: "*Güney Kaliforniya'ya Hiç Bir Zaman Yağmur Yağmaz*" diye (*It Never Rains In Southern California*). İngiltere'nin kasvetli havasından sonra güneş ışığını görmek, kış günü kısa kollu gömlekle gezmek ne büyük bir zevkti tanrım. Üniversiteden bir arkadaşım vardı, Bülent. Güney Kaliforniya üniversitesinde doktora yapıyordu ve San Diego'nun banliyölerinden birinde yaşıyordu. İkişer katlı ve her bir katı bir daireden oluşan binaları ve orta yerinde bir havuzu olan yemyeşil bir sitede oturuyordu. *Condominium* diyorlardı bu tür yerleşim yerlerine. Konferans haftasına dek Bülent'te kaldım. Hayatımda açık havada bir jakuzi olabileceği fikriyle de ilk kez orada tanıştım. Aralık ayında açık havada o sıcak su fokurdağının içine girip, Jeffrey Archer'ın *Kane & Abel* romanını okumanın zevki bugün bile sürüyor, inanun.

Yılbaşı gecesini böylelikle San Diego'da geçirdim. Bu, o ülkede geçirdiğim tek yılbaşı olmayacaktı. Bülent ile birlikte La Jolla adlı, örneğin Raquel Welch gibi pek çok ünlünün evlerinin bulunduğu son derece varlıklı bir deniz kıyısı yerleşimi olan bu kasabada bir balık restoranında yılbaşı gecesi için yer ayırtmıştık. Okyanusa bakan yüksek bir yamaçta, dev dalgalara nazır harika bir yerdi. Büfenin bir köşesinde büyükçe bir alana kırık buzları yaymışlar ve üzerine sayamayacağım

kadar çok istiridyeye oturtmuşlardı. Bu da benim hayatımın bir başka ilkiydi. İstiridyeye ile ilk kez La Jolla'da tanıştım. Hep duymuştum çok lüks bir şeydir, zengin yiyeceğidir falan diye. Hatta Londra'daki Harrods mağazasının en alt katında yer alan gıda bölümünde sadece istiridyeye ve şampanya satan bir restoran/bar bile bulunurdu. Ben de bu 'Oyster and Champagne Bar'ın her önünden geçişimde o son derece şık kılıklı insanların ayakta bir yandan çiğ çiğ istiridye yeleri 'hüpletirken' diğer yandan şampanyalarını yudumlamalarına hep bir özentili bakmışımdır. Ama herhalde bir Türk olmanın getirdiği çiğ et yeme fobisi nedeniyle olsa gerek, bir türlü tadlarına bakmaya cesaret edememişimdir. Oysa ne kadar asil bir deniz ürünüdür istiridyeye.

Önce çekine çekine bir tane denedim. Üstüne biraz limon sıkıp azıcık tuz atıp ağızma yuvarladım. Sıvı gibi bir midyeye etiydi ağızma gelen ve ağır bir iyot kokusu vardı. Hafifçe ürperdim. İstiridyeye barının önünde ve ayakta bir tane daha attım ağızma. Bu sefer fena gelmedi. Altı tane istiridyeye alıp tabağıma koydum ve masaya gittim. Chardonnay şarabı ile çok daha iyi gidiyorlardı. Hepsini süpürdüm. Sonra bir altı tane daha, sonra bir altı daha... Görgüsüzlük işte. Pahalı mallar ya ve madem biz açık büfe için para verdik, verdiğimiz paranın değerini arttırmalıydık. En pahalı olanlardan tıksırıncaya kadar yemeliydik. Sabaha kadar mide eziyeti çekecek olsam da bunu yaptım. Meğer ben istiridyeyi ne çok seviyormuşum da hiç bilmiyormuşum.

İstiridyeye denizlerin incisi olarak bilinir ve tarih öncesi çağlardan beri büyük bir keyifle yenir. Romalılar ve Çinliler tarafından hayranlık duyulan, eski Yunanlılar tarafından ziyafetlerin baştağı olarak kabul edilen bir meyvedir bu. Oysa bizim ülkemizde karşımıza çok fazla çıkmaz. Bizim La Jolla'da yediğimiz istiridye Pasifik okyanusunun mahsulleri olan ve dikdörtgenimsi, yüksek kubbeli türden istiridye yelerdi.

Bunlar istiridyeye familyasının iki türünden birisidir ve Pasifik istridyesi olarak adlandırılırlar. Bir de ikinci tür istiridyeye vardır ki bunlar yuvarlak ve yassıdırlar. Yassı istiridyeler aslında daha kıymetlidir. Bunların en ünlüleri, Fransa kıyılarında yetiştirilenlerdir: örneğin Kuzey Fransa'dan akan, derin ve saf suları olan Belon nehrinde yetiştirilen Belon istiridyeleri, Marsilya yakınlarındaki Bouziges köyünde yetiştirilen *Bouziges* istiridyeleri, Kuzey Fransa'nın Atlantik kıyısındaki Arcachon'da yakalanan *Gravette* istiridyeleri ve en nadir olanları ise Brittany ile Arcachon bölgelerinde yetiştirilen *Marennnes* istiridyeleridir.

Bunları elbette o akşam bilmiyordum. Ama o akşam yediğim istiridyelerden aldığım keyif, bu meyveyi tanıma çabalarımın en önemli katkısını yapmıştı. Ben o akşam istiridyeleri çiğ ve 'hüpleterek' yemiştım. Bu da, haliyle en yaygın yemek şekliydi. Gurme milleti arasında istiridyelerin nasıl yenmesi gerektiği de çok konuşulan konulardan biridir. Püritanlar, istiridyenin saf haliyle yenmesi gerektiğini söylerler. Yani sadece bir miktar taze çekilmiş karabiber serpererek ve kesinlikle limon suyu ya da soğan vinegreti koymadan.

Oysa bu son ikisi istiridyeyi en yaygın yeme şekilleridir. Daha da keyiflisi, Güney Fransa'daki servis ediliş şeklidir: yanlarında, üzerlerine *foie gras* ('fua-gra' okuyun) konmuş kızarmış ekmek dilimleriyle. Bir de çok ince dilimlenmiş ve üzerine tereyağı sürülmüş arpa ekmeği ile çok güzel olurlar. Yanlarında ya şampanya, ya da Sauternes gibi bir beyaz şarap ile servis edilirler.

O akşam istiridyelerin sadece çiğ olarak yendiği bilgisine sahiptim. Ama sonraları öğrendim ki pişirilmek suretiyle de olağanüstü güzel istiridyeye yemekleri yapılabilirmiş. Özellikle de nuvel kuzin akımı, pişirilmiş istiridyeye konusunda inanılmaz yaratıcı yemekler geliştirmiş: örneğin ünlü Paris'li şef

Joel Robuchon'un "Taze rezene ve körili sıcak ıstiridye" tarifi gibi. Ya da Girardet'nin "Şampanya İçinde Sıcak İstiridye, yanında Yeşil Soğan ve Kırmızı Macar Biberi Kompotu ve Havyar" şaheseri gibi.

O geceyi, oburluğum ve görgüsüzlüğüm sayesinde oldukça zor geçirdim. Zaten geç yatmıştık ve üstelik ben ertesi sabah yedi treni ile Santa Barbara'ya gidecektim. Birkaç gün önce Calvin Wilkes ile telefonda konuşmuştum. Hani size daha önce sözünü ettiğim İngiliz doktora arkadaşım. Calvin doktorayı falan bırakmış, Santa Barbara'ya yerleşmişti. Israrla beni davet etti. Az zamanım vardı, birkaç gün sonra kongre başlayacaktı ve benim Amerika'ya asıl gidiş nedenim gurme seyahati değil, AEA toplantısını izlemek ve orada bir de tebliğ sunmaktı. Bir gece kalmak için bile olsa Calvin'i ziyarete gitmeyi zevkle kabul ettim.

Tren, benim midemin rahatsızlığı ile uykusuzluğuma hiç aldırmadan Santa Fe istasyonundan saat tam yedide hareket etti. Çok güzel bir yeni yıl sabahında San Diego'dan Kuzey Kaliforniya'ya doğru yol alıyordum. Günlerden Pazardı. Biraz olsun uyumaya çalışıyordum ama tanrım, o manzara ne kadar hayranlık vericiydi. Bu görüntüleri kaçırmak gerçekten çok yazık olacaktı. Öyle ya, bir daha ne zaman gelecektim buralara? Dört saat süren bir yolculuktan sonra güneşli ve sıcak bir havada Santa Barbara tren istasyonuna vardık. Ufacık, sevimli, sakın ve huzurlu bir küçük kasaba istasyonu havasındaydı burası. Trenden indim, rayların üzerinden yürüyerek geçtim. İleride bir adam bana el sallıyordu. 1965 model kuyruklu, üstü açık beyaz bir Cadillac arabanın yanında güneş gözlükleri ile Calvin ve yanında zarif bir hanım. "Eşim Michelle" diye tanıttı karısını.

Cadillac'a binip Calvin'in *bar manager* olarak çalıştığı Marriott oteline gittik. Büyük ve eski bir İspanyol malikanesini

andıran etkileyici bir mimarisi vardı otelin. Hani şu *hacienda*'larda bulunan ve filmlerde gördüğümüz saray yavrusu, üzerleri oluklu kiremitle kaplı, renkli duvarları olan binalardan. Calvin'in misafiri olarak kral dairesine yerleştirildim. Hayatımda hiç görmediğim güzel şeylerle karşılaşıyordum. Örneğin odamdaki duş, su ile masaj yapıyordu! Üstelik oda da bir de gerçek şömüne vardı ve yanıyordu. Salon salomanje, top sahası gibi bir odaydı.

Yerleştim, masajlı duşumu aldım ve böylece uykum bir miktar açıldı. Aşağıya inip Calvin ve karısı ile buluştum. *Brunch* saatiymiş. Bu branç lafını da ilk kez bu Amerika seyahatinde duymuştum. Sabah kahvaltısı anlamına gelen *breakfast*'ın BR'si ile öğle yemeği anlamına gelen *Lunch*'ın UNCH kısmını alıp birleştirmişler, Brunch diye bir laf uydurmuşlar. Uygulamayı da bu lafa adapte etmişler. Yemek kahvaltı saatinde başlıyor, öğle yemeğinin sona ereceği saatte bitiyor. Aynı şekilde menüde hem sabah kahvaltısında ve hem de öğle yemeğinde yiyebileceğiniz türden yiyecek ve içecek bulunuyor.

Brunch'ın verildiği yeri görmemiz lazım. Pasifik okyanusuna bakan bir otel burası. Önü yemyeşil bir bahçe. Alabildiğine çimenlik. Çimlerin bittiği yerin hemen önünden yol geçiyor ve yolun diğer yanı ise plaj. Otelin çimenli bahçesi yoldan iki metre yüksek, taş bir duvarla bitiyor. Çimenlik ile yol arasındaki taş duvarın üzerine cam levhalar koymuşlar, okyanus rüzgarını kessin diye. Çimenlerin üzerine de kolalı örtülerle kaplanmış masaları yerleştirmişler. Çatal bıçak altın kaplama. Tabaklar en iyi porselen markasını taşıyor. Her masanın yanında ayaklı bir gümüş şarap kovası var. Kovanın içinde de birer şişe Möet-Chandon. Calvin otelin önemli bir yöneticisi besbelli. Fırlamada zaten şeytan tüyü var, o nedenle de tüm personel adama bayılıyor. Bir dediğini iki etmiyorlar. Bu, benim çok hoşuma gidiyor. Calvin ve karısı bana tam bir kral muamelesi yapıyorlar. Şunu da tat, bunu da ye falan

gibi sanki iyi yaşama dair bir 'rehberli tur'a çıkarıyorlar beni. Bazı yemekleri ömrümde ilk kez orada tadıyorum. Ve bunların, iyi ve yüksek yaşamın olmazsa olmaz unsurları olduğunu öğreniyorum!

Calvin ısrarla bana *foies gras* yememi öneriyor. Ne olduğunu soruyorum, kaz ciğeri diyor. "Abi" diyorum, "bu kadar yolu kaz ciğeri yemek için mi geldik?". "Bizim evde bu tür kuşların ciğerleri sakatat bellendir ve sadece iç pilav ile tavuk suyu şehriye çorbasında kullanılır". Bu senin bildiğin ciğerlerden değil diyor Calvin. Bu ciğeri ancak parası olanlar yiyebilir. Bir de tabii ki rafine zevkleri olanlar. Bu ürün, Fransız mutfak kültürünün tek kelime ile 'yıldızıdır' diyor. Yüksek düzey bir partide nasıl şampanya olmamasını düşünemezsin, aynı şekilde *foie gras* olmaması da söz konusu değildir.

Marriott otel o 1984 yılında *foies gras*'yı nereden bulmuştu, bu benim için hâlâ bir muammadır. Zira o seneye kadar ABD'de *foie gras* için ördek ya da kaz yetiştiren bir işletme bulunmuyordu ve çiğ hayvansal ürünlerin ithalatı da yasaktı. O nedenle de *foie gras* tek kelimeyle bir Fransız ürünü olma özelliğini koruyordu. Nereden bulmuş olurlarsa olsunlar, benim için önemli olan, bu, dünyanın en lüks yiyeceği ile ilk kez tanışıyor olmamdı.

"Foies Gras, ördek ya da kazın metodik olarak zorla beslenerek şişmanlatılmaları sonucunda iyice büyüyen ciğerlerine verilen isimdir" diyor *Larousse Gastronomique*. Bu Fransızlar alıyorlar bu garip hayvancıkları ve her sabah ağızlarına bir huni takıp doğrudan midelerine, günlük ihtiyaçlarının birkaç katı miktarında doğal darıyı boca ediyorlar. Hayvancağızın gık demesine imkan yok. Ayrıca da yutkunma derdi olmadığı için çok fazla da farkedemiyor bu aşırı beslenmeyi. Sonunda hayvan yiye yiye şişiyor ve ciğerinin her tarafı yağ bağlamaya başlayıp irileşiyor. İşte bu doğal darı ile şişmanlatılan kazların ya da ördeklerin ciğerleri bugünün gastronomi

dünyasında en lüks gıda ürünü olarak kabul ediliyor. Bu özel işleme tabi tutulup doğal malzeme ile beslendikleri için de *foie gras* genelde oldukça yüksek fiyata satılıyor. Örneğin bugün ABD’de bir adet yarım kilo ağırlığında A-klas *foie gras* fiyatı, yaklaşık \$75 civarında. Nedense her geçen yıl fiyatlar giderek daha da yükseliyor.

Calvin’in bana ısmarladığı *foie gras*, fırında rosto edilmiş tek parça bütün bir ciğerdi. Sıcak, dışı hafifçe sertleşmiş, içi pamuk gibiydi. Ciğer gibi değildi tadı, bambaşka bir şeydi. Çok güzeldi, çok çarpıcıydı. Ağzınızda eriyordu. Bu da çok normal çünkü *foies gras* neredeyse tamamen yağdan oluşuyor. O yüzden de çok pişirirseniz tavada eriyip yok olduğunu görmemiz işten bile değildir. Yani dikkat etmezseniz paracıklar uçup gidebilir. Ayrıca, *foie gras*’dan bir yemek yapmak için ilave hiç bir şey yapmanıza gerek yoktur. *Foie gras*, *foie gras*’dır. Nasıl havyar havyar ise. Yani olduğu gibi yenmelidir. Tabii ki çiğ demek istemiyorum burada. Sadece kendi lezzetini değiştirecek fazla bir şey eklenmemeli ve en sade halinde hazırlanmalıdır.

Genelde hem sıcak ve hem de soğuk olarak hazırlanır *foie gras*. Soğuk hazırlamada en şık yöntem ‘*au torchon*’ (‘*o torşon*’ okuyun) yöntemidir: *foie gras au torchon*. *Torchon* Fransızca’da kurulama bezi anlamına gelir. Bu soğuk yenilen yemek, *foie gras*’yı bir kurulama bezi veya tülbent içinde salam gibi silindirik şeklinde sarmak ve hızlı bir şekilde haşlama suyunda poşe etmek suretiyle hazırlanır. Sonra da soğutulup, yanında örneğin briş ekmeği ve turşu kiraz ile servis edilir. Bir başka soğuk servis ediliş tarzı da *terrines* denilen ve dikdörtgen kek kalıbının içine yerleştirilip fırında ben-mari üzerinde pişirildikten sonra buzdolabında 3-4 gün bekletilip dilimler halinde sunulan ‘*terrines de foie gras*’dır.

Yemeğim geldi. Hava muhteşem, okyanus harika, eski bir arkadaşım ile yeniden birlikte olmak çok duygulandırıcı, eşi son derece hanımefendi biri ve hoş sohbet. Üstüne bir de harika bir lezzet. Yemeğin tam adı "*Whole Roasted Duck Foie Gras with Black Truffles*". Yani "Siyah Trüf Mantarı ile Servis Edilen Fırında Bütün Rosto Edilmiş Foies Gras". Önce bütün haldeki ciğeri yağsız tavada bir tarafı 4 dakika, diğer tarafı 3 dakika olmak üzere yüksek ateşte kahverengi hale getiriyorlar. Ardından fırına atıp 4-5 dakika rosto ediyorlar. Bu arada ciğerin sote edildiği tava içinde bir miktar elma ile, doğranmış büyükçe bir siyah trüf mantarını birlikte sote ediyorlar. Önceden ısıtılmış tabağın ortasına *foie gras*'yı oturtup üzerine elma-trüf karışımını serperek servis ediyorlar. Tek kelime ile tanırsal.

Yemek ve manzara hem bedava, hem olağanüstü. Üstelik bir de sevgi dolu bir beraberlik içinde. Ne kadar güzel. Hediyesi de *siyah trüf* mantarı. Bir başka servet kaynağı. Bir başka nadir gıda mücevheri. Biz bu mantarı da çok tanımıyoruz. Antep'te Keme mantarı diye birşeyler yetiştirdiğini biliyorum. Ama, mevsimlik bir ürün olduğu için doğru düzgün tatma fırsatım olmadı. Siyah trüf bambaşka bir şey. Öyle değişik sıfatlarla tanımlanıyor ki: 'siyah kraliçe', ya da 'sihirli patates' veya 'kara inci' gibi. Bunlar gerçekten de Fransız (ve hatta dünya) mutfağının kara elmasları.

Bunları bu denli kıymetli yapan iki tane neden var: birincisi çok az bulunur olmaları. İkincisi ise sahip oldukları olağanüstü kokuları ve içine girdikleri herşeye katacakları o muazzam lezzet nedeniyle özellikle üst sınıflara mahsus kiteler tarafından aşırı talep edilmeleri. Nadir bulunmalarının sebebi, bunların ekiminin ya da dikiminin yapılamaması. Yani kültür şeklinde üretememeniz (her ne kadar son yıllarda bu kültür işi denenişiyor olsa da). Trüfler bir çeşit yabani yeraltı mantarları. Toprak altında yetişen bir tür mantarın meyve kısmı aslında. Sadece şu ana kadar yetiştikleri yerlerde

yetişmişler yüzyıllardır. Bu bölgeler ise Fransa'da ve İtalya'da. Bir miktar da İspanya'da. Fransa'da yetişen trüf mantarı cinsine Siyah Trüf adı veriliyor ve bu ülkenin Périgord bölgesinde yetişiyor. Beyaz Trüf ise, İtalya'da Alba'da avlanıyor!

Avlanma işi de başlı başına enteresan bir olay. Bu mantarların nerede bulunduklarını insan bilgisi ile anlamak mümkün olamıyor. Bu konuda bazı hayvanların yardımına başvuruluyor, örneğin domuzlar, köpekler ve bazı sinekler. Domuzlar ve köpekler toprağı koklayarak nerelerde trüf mantarı gömülü olduğunu buluyorlar. Yani bir nevi hazine avcılığı gibi bir şey. Sinekler ise trüf kokusuna cezbedilip yumurtalarını yoğun olarak bu alanlarda bırakıyorlar. Buralar da av bölgeleri. Diyebilirsiniz ki kaz toprağı, hepsi çıksın. Bunlar o kadar pahalı şeyler ki, kimse bu şekilde tarumar etme riskini göze alamıyor.

Damak tadına düşkün ve banka hesabı şişkin olan kitle, Siyah Trüf'ü *en papillote* (*an papiyot okuyun*) yani 'kağıtta' yemeği sever. Bunun için bütün haldeki siyah trüfleri kaz'ın içyağı ile sarmalar sonra bunları yağlı kağıt içine yerleştirip kağıdı paket haline getirirsiniz. Yeni sönmüş mangal külü içine gömüp 30 dakika pişirirsiniz. Yanında kızarmış tam buğday ekmeği, tuzlu tereyağı ve bir miktar kristal deniz tuzu ile servis edersiniz.

Bu kadar yemek, bu kadar bilgi ve bu kadar lüks, tek bir gün için yeterdi. Kahvemizi içtik. Artık brunch saatinin sonuna yaklaşıyorduk. Bir akşam öncesinin uykusuzluğu ve öğleden beri yudumladığımız Möet et Chandon'un verdiği mahmurlukla masadan kalktık. Bu kadar çarpıcı bir deneyimi sindirebilmek için kral dairemde bir güzellik uykusu çekmeliydim. İzin isteyip odama çıktım. Yastığa başımı koydum. Ben neredeyim, bunlar rüya mı türünden şeyler aklımdan geçerken uykuya dalmışım.

Akşamüzeri hep beraber Santa Barbara'yı gezdik. Yaşanacak yer doğrusu. Calvin orada herkesin tanıdığı bir adam olmuş. Akşam bardan bara bir gezinti yaptık. Bu faaliyete İngilizler *'bar hopping'* ya da *'bar crawl'* adı veriyorlar. Yani bir bardan diğerine gezmek ve bir noktadan sonra bu gezmeyi ancak sürünerek becerebilmek. Piyanoda çalan adamdan barmene kadar herkes bize özel ihtimam gösteriyordu. Ne güzel bir şeydi insanın bir arkadaşını böyle itibarlı bir konumda görmesi. Calvin'le gerçekten gurur duydum.

Ertesi sabah tekrar trene binip bu kez kongrenin yapılacağı San Francisco'nun yolunu tuttum. Eee, ne de olsa bu ziryaretin temel sebebi buydu. İlk deneyimim olmasına rağmen kongre hiç de fena geçmedi. Bu tür kongrelere daha sık katılmalı, daha fazla ülke görmeliyim diye düşündüm. Bu düşüncelerle de uçağa binip Norwich'teki evime doğru yola koyuldum.

Calvin'in izini bu geziden sonra kaybettim. Hep merak ettim, nerelerdedir ve ne yapıyordur diye. Ama mutlaka Kuzey Kaliforniya'da bir yerlerde olacağını biliyordum. İzini bulabilmem ve onunla bir daha görüşebilmem için yaklaşık bir yirmi yıl daha geçmesi gerekecekti.



FUGU, CANLI CİĞER VE TEKİLA SİNEKLERİ



Norwich'te hayat her zamanki gibi son derece sakin, son derece olağan devam ediyordu. Sıradan olmayan şeyleri yaptığım zamanlar haricinde günlerim oldukça sıradan geçiyordu. Kızım artık beş yaşının içindeydi. Her gün sabah yedide kalkıyor, sabah eşim ve kızımın kahvaltısı ediyor, ardından arabayı garajdan çıkarıp kızımı arka koltuğa oturtup cendere kemerlerine bağlayıp üniversite yoluna düşüyordum. Artık o güzelim ağaçlı yolda yürümez olmuştum. Elbette o duygusal ve organik yürüyüşleri özlemiyor değildim. Ama onca yolu puset iterek katetmek de pek akıl kârı bir iş değildi doğrusu. Artık romans konusunu bir kenara bırakmaya karar vermiştim.

Kızım üniversitenin ana okuluna gidiyordu. O yıllar İngiltere hâlâ tam anlamıyla bir sosyal devletti. Vatandaşın iyiliği için her şey düşünülmüştü. Üniversitede kreşten ana okuluna kadar her tür imkan vardı. Her sabah onu ana okuluna bırakıp, hemen iki adım sonra kendi ofisimin bulunduğu tek katlı binaya gidiyordum. Sabah sekizden akşam sekize kadar burada ya da kütüphanede oluyordum.

Bir tek öğlenleri çalışmaya ara veriyordum. Öğlen arasında bazan Türk arkadaşlarımızla, bazan da ekip üyeleriyle ya kafeteryaya ya da o yıl yeni açılmış olan Sainsbury Center'e gidiyordum. Burası, ünlü Sainsbury's market zincirlerinin patronlarından Lord Sainsbury'nin üniversiteye bağışı ile kurulmuş olan bir sanat merkeziydi. Harika bir yapıydı. Çelik konstrüksiyon üzerine bina edilmiş, her tarafı çıplak borulardan oluşan köşeli, modern bir mimarisi vardı. Üniversite arazisi içinde, önünden ırmak geçen yemyeşil ve engin bir çimenliğin tam ortasında inşa edilmişti. Çimenliğin orasına burasına ünlü heykeltıraş Henry Moore'un 'enteresan' heykelleri serpiştirilmişti. Bazıları müstehcendi. Ama ne üniversite yönetimi ne de Norwich halkı bu konuya zerre kadar tepki göstermiyorlardı. Onlara göre sanat sanattı ve herkesin yeterince başından aşkın işi vardı. Bizim millet gibi heykellerle hiç bir alıp veremedikleri yoktu.

Sainsbury Center binasının yüksekliği tam altı metreydi ve ön yüzü tamamen kalın cam ile kaplanmıştı. Dedim ya, çok değişik bir binaydı. Bu camlı olan ön yüzün en alt katı yeni açılmış olan bir cafeydi ve orada artık çok değişik salatalar ve yemekler satmaya başlamışlardı. Örneğin İtalyan makarnalarından yapılmış salatalar, İngilize göre nuvel kuzin örneği sayılabilecek başlangıç yemekleri, mesela haşlanmış nohut, tarhun otu, incecik doğranmış yeşil biber, sarmısak, sirke ve zeytinyağından oluşan mükemmel nohut salatası bulabiliyordunuz büfede. Ama her zaman rosto sığır, kuzu ya da tavuk bulunuyordu. Olsun, değişim değişimdir. Bu değişim de oldukça önemli bir değişim olarak kabul ediliyordu tüm üniversite tarafından. Üstelik çok da güzel bir yerdı Sainsbury Center.

O yıl Norwich'te yaşanan önemli değişikliklerden birisi de yeni bir Amerikan Steak House'un açılması olmuştu. Yani, Amerikan 'et lokantası'. Ufak, mazbut bir yerdı, ama çok popülerdi.

Izgara biftek benim için çok enteresan bir şey olmadığından, burger yemeğe giderdik daha çok. Öyle ya, memlekette yeterince biftek dövmüş, yeterince mangala üflemiştik. Üstelik bizim memleketteki bifteğin tadı da hiç bir yerde olmazdı! O yüzden burger yemeliydik. Yani, köfte.

Bana en fazla değişik gelen, burger'in yanında getirdikleri ve 'relish' adını verdikleri şeylerdi. Bunlar, daha önce sözünü ettiğim *çatni* (*chutney*) benzeri şekerli sebze ve meyve turşusu gibi mi diyeyim, yoksa reçel mi, tam bilemiyorum. Ama harika şeylerdi. Kocaman bir tabağın tam ortasında yine kocaman bir yuvarlak ekmeğin ortadan kesilmiş yarısı üzerinde burger geliyor. Yanında kabuğu ile birlikte kızartılmış ay şeklinde patatesler. Bir de bir tepsi içinde mısırdan hıyarına kadar ufak çelik kaseler içinde bu *reliş* denen şeyler. Ayrıca muhtelif hardallar. Alıyorsunuz bu *reliş*lerden kaşık kaşık, burgerlerinizin üstüne koyuyorsunuz. Sonuç inanılmaz iyi oluyordu.

Bu arada size Norwich'i gastronomik açıdan kısaca tanıtmama izin verin. Norwich, "hardalın başkenti"dir. Colmans marka ünlü hardal, Norwich merkezlidir. Hatta şehirde inanılmaz hoş bir Colmans Hardal Müzesi bile vardır. Ayrıca, bir zamanlar bağımsız bir şirket olan ve şimdi Suc-hard firmasına katılmış olan Rowntree-Macintosh adlı o zamanların çok ünlü çikolata şirketinin de merkezidir. Hani şu bildiğiniz meşhur 'After Eight' çikolatalarını üreten firma. Sayelerinde öğleden sonraları tüm şehir merkezi çukulata kokardı. Ne güzeldi.

Norwich'in pub'larında öğlen yemeği diye verilen soğuk yemek tabakları da çok meşhurdu. Büyükçe bir beyaz yemek tabağının içinde bir dilim kahverengi harbi buğday ekmeği, kocaman bir çedar peyniri parçası, lop yumurta turşusu, yarım küçük domates ve soğan turşusundan oluşan "*Ploughman's*

Lunch", yani Pullukçunun Yemeği çok ünlüydü. Yanında da mutlaka iyi bir yerel '*ale*' birası ile güzel giderdi. Ama vallahi çok güzeldi, şimdi hepimize garip gelse bile. Lezzet son derece görece bir şey. Tad, anılarla çok yakından alakalı. O zamanlar bu pullukçu yemeğinden fazlaca hoşlanıyordum.

Tabii, bu arada bizim pub faslı her Cuma akşamı rutin olarak devam ediyordu. Ben, Abbas, Cristina, Baldev ve Cezayirli Brahim Cuma raundlarını yapmak üzere çok beğendiğimiz ama hepimizin mahallesine biraz uzak olan bir pub'da karar kılmış, her hafta oraya gidiyorduk. Üstelik bu pub'da zaman içinde patronlarla ahbap olmuş ve İngiliz'in acaip acaip bakmasına rağmen biranın yanında patates kızartması getirtmeyi bile becermiştim. Pub'ın sahibi kadıncağız inanamıyordu bira ile kızarmış patatesin, ya da onların tabiri ile *chips*'in birlikte iyi gidebileceğine. Ama denediler, çok beğendiler. Artık hepimiz benim bu '*acaip*' adetime alışmıştık ve her pub'a gidişimizde ilk raund kime denk geliyorsa o kişi mutlaka anında patatesleri ısmarlamaya başlar olmuştu.

Bir akşam Cristina'nın evindeydik bu pub ziyaretlerinden birinin sonrasında. Cristina, Mexico City'de doğmuş, büyümüş, kara kuru Meksikalı bir kızdı. Sanıyorum Meksika'nın ekonomi-politiği üzerine bir doktora tezi üzerinde çalışıyordu. Ya da buna benzer bir şeyler. Tezinin ne üstüne olduğunu pek hatırlamıyorum ama o akşam evinde harika bir Tekila vardı. 1984 yılında tekilanın ne olduğunu biliyor, arada sırada bazan tadına bakıyorduk ama iyisinin ne olduğu konusunda doğrusu pek de fazla bir bilgim olamıyordu. Herhangi bir İngilizin de çok fazla bilgisi yoktu. Zira o yıllar dünya pek de öyle global falan değildi. Hepimiz aynı toprak üzerinde, farklı ülkelerden de gelmiş olsak, aynı kültürel öğrenim süreçlerinden geçiyorduk.

Cristina'nın evinde dört kişiydik. Brahim katılmak istememişti. Ne de olsa o yıllar Cezayir'de kimse kimseye güvenemiyordu. Cristina, o kendisine göre harika Tekila'yı açtı. İşte ben o akşam Tekilanın iyisi bu ise en iyisi ne olur deyip uzak durmaya karar verdim bu içkiden. Ama elbette bu kararı vermem için o akşamki şişenin bitmesi gerekiyordu. Hepimiz hoş bir keyif noktasına ulaşmışken Baldev, herhalde bir an meydana gelen sessizliği yoketmek için olsa gerek, bir öneri fırlattı ortalığa. ""Hadi" dedi, "hepimiz, kendi ülkelerimiz ile ilgili acaip birer yemek alışkanlığı anlatalım". Yani, başka kültürlerden olan insanlara acaip gelecek hikayeler. Bunlar da ülkelerinizin '*delicacy*'si (*delikasi* okuyun) sayılabilecek şeyler olsun; yani çok özel ve ayrıcalıklı bir gıda türü.

Önce ben başladım. O yıllar garip yemekler konusunda dünyanın ne menem bir yer olduğunu doğrusu bilmiyordum. Bunları öğrenebilmek için daha çok uzun yıllar geçmesi ve benim dünyayı biraz daha fazla görüp, biraz daha derinden tanımam gerekecekti. O yıllarda (ve bugün de) hiç bir zaman "bizim burada olanlar dünyanın hiçbir yerinde olmaz" gibi abuk laflar da etmiyordum. Dünya kadar büyük bir yerde tüm dünyayı kapsayacak genellemeler kadar genelleme yaparı küçük düşürecek bir başka şey olduğuna inanmıyorum.

İşkembe çorbasını anlattım onlara o akşam. Bana göre bizim çok enteresan bir adetimizdi. Ama çok zaman geçmeden öğrendim ki işkembenin yenmediği neredeyse hiç bir ülke yokmuş. Sıra sıra anlatıyorduk. Abbas anlatmaya başladı benden sonra. "İşkembe çorbası" hikaye dedi. "Asıl garip yemek adeti Sudan'da vardır. Biz kuzuyu kestikten sonra hemen yüzüp temizlemeye geçeriz ve bu sırada ilk yaptığımız iş kuzunun karaciğerini çıkarmak olur. Sıcaktır daha. Hemen zarını soyar, keskin bir bıçakla küpler halinde doğrar, üzerine acı biber serpip oracıkta sıcak sıcak yeriz. Yani çiğ çiğ ve

vücut sıcaklığında". Hemen hepimiz ırkçı ü rbanlarımıza bürünüp yapıştırdık yaftamızı: "sizi yamyamlar sizi". Birer kadeh daha Tekila bunun üzerine elbette. Ve de kah kah kah!

Sonra Cristina'ya geldi sıra. Dedi ki bizim 'delicacy' lerimiz çok daha fazla. Sadece bir tanesini anlatsam bile şaşar kalırsınız. Bugün ABD'deki en iyi aşç ıların (ama şeflerin değil) Meksika kökenli olduğunu düşünürseniz, doğru söylüyor olabilir di. "Aslında", diye başladı Cristina, "tekila bu akşam bizim içtiğimiz gibi içilmez pek çok yerde. Köylerde erkekler tekila içmek için özel mekanlarda toplan ırlar. Buralar genelde karanlık ve içinde sadece bir kaç masa olan yerlerdir. Masaların her birinin üzerinde tavandan kordonla sarkan konik bir avize bulunur. Hani şu kovboy filmlerinde poker oynayan kovboyların masalarının üstünde bulunan lambalardan. Bu lambalar neredeyse masaya de ğecek kadar alçaltılmıştır. Işıkları da sadece masanın üzerini aydınlatacak şekildedir. Masalarda birer tekila şişesi, tuz ve limon ile masadaki insan sayısı kadar şat barda ğı vardır. Bardaklar doldurulur, içme seremonisi başlamaya hazırdır. Camlar pencerele r açık olduğundan tüm ahalinin sinekleri bu karanlıkta yanan lambaların etrafına üşüşür. İşte keyif o an başlar. Barda ğınızı dikersiniz önce başınıza ve tüm tekilayı bir çırpıda bo ğazınıza yuvarlarsınız. Sonra barda ğı masaya koyar, iki elinizi karş ılıklı açarak lambanın etrafında dönen sineklere doğru yaklaşt ır ır sınız. Uygun olan ilk sine ği gözünüze kestirdi ğinizde iki elinizi alkış gibi çırpacak şekilde bu sineklerden birisini iki avucunuzun arasında 'şak' diye kıştır ır sınız. Sonra da atarsınız bu elinizdeki sine ği iştahla a ğzınıza. Bu, bizim Meksika'nın en popüler tekila mezesidir".

Dinlemesi bile tekiladan vazgeçirmeye yetiyor adamı. Ayrıca bu sinek milletin in dünya gastronomisine ne kadar da katkısı varmış? Kimisi trüf mantarının yerini buldurur,

kimisi tekilaya meze olur. Daha kimbilir hangi memlekette hangi başka şekillerde giriyorlardır mutfak kültürüne.

Baldev Doğu Malezya'lı, Hindistan kökenli bir Sih aileye mensuptu. Doğu Malezya'nın bir başka adı Sabah'tır ve bu bölgede Sih nüfus oldukça fazladır. O nedenle de Malezya'da Hint mutfak kültürü ile yaygın olarak karşılaşsınız. Ülkede aynı zamanda Çinliler ve Malay'lar da yaşadığı için de burası tam bir kültür mozağıdır ve gerçek bir lezzet cennetidir. Her üç kültürün de mutfaklarını deneyebilir, melez olan çok farklı yemeklerini de yiyebilirsiniz. Malezya çok güzel bir yerdir.

Baldev'in ailesi birkaç yıllığına görevli olarak Tokyo'ya gitmişlerdi. O dönem Japonya'da yaşıyorlardı. Garip yemek anlatma sırası geldiğinde Sabah yerine Tokyo'dan çok hoşuna giden bir deniz ürünü ile ilgili bir şeyler anlatmak istediğini söyledi. Bir balıkmış anlatmak istediği şey. Adı 'Fugu'. Tek kelime ile bir '*delicacy*' imiş. Dünyanın en zehirli balığı. Her yıl bu balığı yemekten dolayı beş on kişi cenneti boyluyormuş Japonya'da. Bu kadar tehlikeli olduğu için de bu balığı bir restoranda satabilmek için çok ciddi bir eğitimden geçmek ve devlet tarafından verilecek sertifikayı almak gerekiyormuş. İnanılmaz lezzetli bir balıkmış ve o nedenle de insanlar bu riski göze alıyorlarmış.

Bu 'fugu' denen balığın her tarafı zehirli olmuyormuş. Sadece karaciğeri ve barsaklarında *tetrotoxin* diye bir zehir bulunuyormuş. Balığın çok cezbedici bu ciğerini *teppanyaki* yapıp yemeğe kalkan akl-ı evvellerin önce dudaklarında bir uyuşma başlıyor, sonra bu uyuşma merkezi sinir sistemine doğru yayılıyor, hemen ardından tüm uzuvlar felç oluyor ve hoşçakal sevgili dünya. Fugu balığının nasıl temizleneceğine dair koca koca kitaplar bulunuyormuş. Fugu'yu nasıl hazırladıklarını da şöyle anlatıyordu Baldev: "bunun yılan balığı gibi derisini çekip tulum gibi çıkartarak yüzdükten sonra bu

zehirli yerlerini alıp atıyorlar. Bu atıkları attıkları çöp konteynerleri ise özel olup metalden yapılıyorlar ve üzerlerinde kilit var. Kilitli kovası ile birlikte çöpe atılıyor ve kovanın üzerine de “dikkat zehirlidir” ibaresi koyuyorlar. Sashimi’si harika oluyor. Yani dilimlenip çiğ çiğ yenmesi.” Anlaşılan bunlar da deniz yamyamı diye geçiriyorum aklımdan, kani-balizmin farklı bir türü olsa gerek.

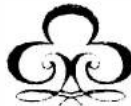
Baldev büyük bir iştah ile anlatmaya devam ediyor: “balığı öyle ince dilimliyorlar ki neredeyse arkası görünecek hale geliyor. Sonra bunları büyükçe yuvarlak bir tabağa papatya yaprakları gibi diziyorlar. Görüntü mükemmel. Yani eğer bu dünyadan gidersen oldukça estetik bir faaliyeti icra ederek gidiyorsun hiç olmazsa. Yanında bir de banmak için soya sosu ile bir miktar narenciye suyunun karışımı olan bir *dipping* sosu getiriyorlar. Ayrıca bir de ünlü Japon et suyu veya çorbası olan *dashi* de yapıyorlar. Bunun adı da *fugu-chiri*. Balığın yüzgeçlerini de neredeyse yanma noktasına kadar ızgara edip Sake içine batırıp bekletiyorlar. Böylece Fugu aromalı bir Sake elde ediyorlar. Bu içkinin adı da *hire-zake*. Hire-zake’yi, fugu-nun yanında içilmesi gereken en doğru içki olarak kabul ediyorlar.” Baldev’e göre Tokyo’da hiç bir korkunuz olmadan en lezzetli fugu balığı yemeklerini yiyebileceğiniz en iyi restoran *Nibiki*. Seksen yıldır bu işi yapıyorlarmış. Kimse ölmemiş!

Tanrım, dünya garip bir yer, diyorum. Bu yemek konusunda akla hayale gelemeyecek kadar farklılıklar, garip uygulamalar, envai çeşit tatlar var. Daha çok tanımalıyım, daha fazla okumalı, daha sık seyahat etmeliyim. Seyahatlerimde özellikle de önceden ezilmemiş yolları tercih etmeli, farklı ve bilinmeyen ülkelere, bölgelere gitmeliyim. Ama hele şu herkesin görmesi gereken yerleri bir göreyim de, ondan sonra.

En etkileyici hikaye Baldev’in hikayesi diye düşünüyorum. En azından bende de bu fugu balığını deneme temayülü oluşmaya başlıyor. Sonra birden aklıma geliyor: bizim de

buna azıcık benzer bir deniz mahsulü hikayemiz var. Bildiğimiz midye tava ya da midye dolma. Ama çoğumuz bilmiyoruz bu midye denen harika deniz meyvelerinin ne kadar tehlikeli ve zehirleyici şeyler olabileceğini. Bunlar, üzerlerindeki sakal benzeri lifler yardımı ile kayalıklara, dalgakıranlara, iskelelere ve hatta gemilerin su altında kalan gövdelerine yapışarak yaşıyorlar ve deniz suyunu vücutları ile filtre ediyorlar. Ancak denizde yabancı ortamda yaşayan bazı midyelerde bulunan toksinler, PSP (*paralytic shellfish poisoning*) adlı, tam olarak fugu benzeri olmasa da, geçici felç durumu yaratan bir hastalığa yol açabiliyor. Ayrıca canlı olmayan midyeler gıda zehirlenmesi yapıyorlar ve midyeyi fena halde bozuyorlar. Bunu önlemenin tek yolu, bu midyeyi hazırlayacak olan aşçının her bir midyeyi teker teker inceleyip canlı olanları yemekte kullanması, diğerlerini ise kesinlikle çöpe atması. Ama midyenin ön hazırlığı konusunda benim genelde gördüğüm ritüel şöyle cereyan ediyor: bir vatandaşımız eline bir çakı almış, bir yandan bir türkü söylerken diğer yandan sepet içinden çıkan her midyeyi bu çakıyla ikiye yarıp içerideki eti alıyor. Yani canlısı, ölüsü pek farketmeden.

Bizde midyelerin nasıl hazırlandığını o akşam artık anlatmadım. Saat gecenin bayağı ileri bir saati olmuştu. Kafamız da zaten yeterince iyileşmişti. Yarın Cumartesiydi. Sabah kalkılacak, plakçıya gidilip yeni bir klasik LP alınacak, öğleyin ufaklık MacDonalds'a, oyuncakçıya ve sinemaya götürülecek, Pazar günü bize gelecek olan misafirler için mutfak alış verışı yapılacaktı. Cristina'ya teşekkür edip bu güzel ve çarpıcı hikayelerden ve tekiladan ayrıldık. Ondan sonraki günler ne-dense normalden çok fazla sinek görmeye başladım etrafta.



THE RAIN IN SPAIN FALLS IN THE PLAIN

(İSPANYA'DA YAĞMUR HEP OVALARA YAĞAR)



Bu elbette doğru değil. Eğer şemsiyeniz yoksa, Barselona'da kalabalık bir sokağın ortasında da sizi fena halde yakalayabilir sağanak yağmur. Bu söz, 1964 yılının ünlü "*My Fair Lady*" adlı Oscar'lı filminde Profesör Henry Higgins'in (Rex Harrison), Covent Garden'da çiçek satan fakir, kültürsüz, berbat bir konuşma aksanına sahip ama çok güzel bir çiçekçi kız olan Eliza'ya (Audrey Hepburn), üst sınıfların konuştuğu saray İngilizce'si telaffuzunu öğretmek için kullandığı ünlü bir cümledir. Birbirinin ayrı telaffuza sahip olan üç farklı kelimeyi (*rain*, *Spain*, *plain*) ayrı cümle içinde tekrar ettirerek Eliza'nın telaffuzunu iyileştirmeyi amaçlıyordu Higgins. Çok hoş bir sahneydi. Higgins kıza altı ay boyunca konuşma ve adab-ı muaşeret eğitimi veriyor, ama sonra aralarında olanak dışı, belli belirsiz, sade ve güzel bir aşk geliyordu.

İspanya'ya ilk gidişim yine Abbas ile birlikte olmuştu. İkimiz de bu tebliğ sunma işini çok sevmiştik. 1984 yılının

Haziran ayında Madrid’de bir kongre düzenlenecekti, EADI kongresi. Madrid benim çok görmek istediğim bir yerdi. Abbas’a bu kongreden bahsettim; o da Madrid’i çok görmek istediğini söyledi. Elimizdeki çalışmalardan ikimizin de sadece bir akşamda üreteceğimiz miktarda tebliğ malzemesi vardı. O hafta bu tebliğleri hazırlayıp jüriye gönderdik ve çok kısa bir zaman sonra kabul edildikleri haberi geldi. Her zaman olduğu gibi üniversiteye müracaat edip seyahat parası istedik ve parayı aldık.

Haziran ayının başlarıydı. Son derece güzel ve güneşli bir öğle saatinde Madrid’e vardık. Eşlerimizle gelmiştik. Kızım da bizimleydi. Şehir merkezinde Gran Via caddesi üzerindeki üç yıldızlı Gran Via Oteline girip yerleştik. İdare ederdi. Konferansa daha iki gün vardı. Bu süre içinde Madrid’i iyice tanımak istiyorduk. Eşyalarımızı otele yerleştirdik ve hiç vakit geçirmeden kendimizi sokağa attık. Her gittiğim şehirde ilk yaptığım şeyi orada da yaptım ve bir rehberli şehir turu aldım. Üç saat süren bu turda her turistin görmesi gereken tüm yerleri gösterdiler. *La Guernica*’yı görme işini ertesi güne bıraktık. Bir an önce mutfak kültürü ile tanışmalıydık Madrid’in. Abbas’a sorarsanız da bira kültürü ile tanışmak çok daha öncelikli olmalıydı.

Israrcı bir adamdı Abbas. Kavga çıkmasın diye bu seyahatte kabul ediyordum dediklerinin çoğunu. Pek fazla bir bilğimiz yoktu bu konularda. Akşamüzeri caddeye çıkıp yürümeye başladık. Bira (*cerveza*) içilecek şöyle güzel bir bar arıyorduk. Bir tanesine girdik. Üzerinde ‘Tapas Bar’ yazıyordu. Bu Tapas yazısı pek fazla dikkatimizi çekmemişti aslında. Bizim dikkatimizi çeken asıl şey, haliyle, ikinci kelimeydi.

Bara oturup *cerveza*’larımızı söyledik. Çok güzel bir vitrini vardı barın, karidesler, jumbolar, langustinler, ahtapotlar vs. Yiyecek bir şeyler ister misiniz diye sordu barmen. Ufak

tefek birşeyler getir dedik. Beş dakika içinde ufak ufak meze tabakları içinde önümüze altı-yedi çeşit değişik yiyecek koydu. Bir tanesinin içinde soyulmamış iki adet iri karides, bir tanesinde azıcık *tortilla espanõla* (patatesli omlet), bir başkasında haşlanmış ahtapot ve yanında *alioli* (sarmısaklı mayonez), bir tanesinde yeşil zeytin, diğerinde iki tane ufak yarım ay şeklinde balıklı börek (*empanadas*) gibi. Birer lokmalık harika lezzetli şeylerdi bunlar. Biraları da çok başarılıydı.

Bu barın üzerinde tesadüfen Tapas yazıyordu. Aslında her tapas barın üzerinde tapas yazmıyormuş meğer. İyileri hangileri sizin bilmeniz ve gidip yerlerini bulmanız gerekiyormuş. Tapas, yemek öncesi atıştırmak için yapılan ordövr benzeri bir-iki lokmalık değişik yemeklere verilen ad. Bu tapasları satan barlara da 'tapas bar' adı veriliyor ve bu barlarda mutlaka içki satılıyor. Tapas çeşitleri, hangi barda yediğinize göre çok farklı olabiliyor. Esasen ülkenin farklı bölgelerinin tapasları da birbirlerinden farklı. Tapas lafı, esasen bu anlamda bir fiili tarif eden İspanyolca'daki '*tapeo*' kelimesinden geliyormuş. Tapeo, öğle ya da akşam yemeğinden önce arkadaşlarla buluşup birer aperitif almak ve bu sırada daha sonra yenecek olan yemek için iştah arttırmak amacıyla vitrinlerde yer alan çeşit çeşit iştah açıcıların da tadına bakmak anlamına gelen sosyal bir faaliyete verilen isim. Bu barlara asıl gitme nedeni sosyalleşmek ve tapas yemek. İçki içmek değil. İçki, tapasın yanında iyi gideceği için içiliyor, yoksa bizdeki gibi içkinin yanında iyi gideceği için belli mezeleri yemek değil maksat.

Çok hoşumuza gidiyor bu tapas barı muhabbeti. Akşamüstü olmasına karşın daha henüz bizden başka kimse yok barda. O nederle barmenin çat-pat İngilizcesine rağmen yine de sohbet etmeye çabalıyoruz. Daha doğrusu turistik bilgi almaya. Önce barın neden dolu olmadığını öğreniyoruz. Daha çok erkenmiş. Akşam hava kararmadan önce pek fazla

gelen olmazmış tapas barlara. Nedeni ise İspanyolların geç yemek yeme adetiymiş. Peki diyoruz, ne zaman yatar ne zaman kalkarsınız? "İşe", diyor, "sabah 9:00'da başlarız, saat 13:00'e kadar çalışırız. 13-16 arası *siesta* zamanıdır, yani öğle istirahati zamanı. Bu aralıkta icra edilen faaliyetlerin başında yemek yemek ve şeri ya da şarap içmek gelir. Arkasından da öğle uykusuna yatmak. Elbette *siesta* zamanı aşk yapmak da çok keyiflidir. Saat 16-20 arasında işe geri döneriz. Daha sonra eve gidip duş alır ve tapas barda arkadaşlarla buluşuruz. Akşam yemeği bizim için Avrupalı'lara göre oldukça geç başlar. Gece 23:00 ya da 23:30'da akşam yemeğine oturmak çok yaygındır".

Zar zor da olsa bunları öğreniyoruz. Bir de farklı tapas barların çok farklı ve kendine has tapasları olduğunu. Meğer İspanya demek önce ve ehemmiyetle Tapas barlarda yemek yemek demekmiş. Madrid'de kalacağımız beş gün boyunca bu tapas barlardan bazılarını denemeye karar veriyoruz. Ne güzel tadımlık lezzetler onlar öyle. En ünlü tapas'ın adı *boquerones*: salamura edilmiş ançuez. Ağzınızda eriyor. Sonra çeşit çeşit peynir, *chorizo* sosisi, *brandade* (morina balığı püresi), sardalya, *serrano* jambonu, salamura zeytin, *pulpo* (ahtapot), patataes kroket. Biradan ziyade de sek *sherry* ya da *cava* içmemizi öneriyor barmenlerden biri. Şeri İspanyanın çok ünlü bir içkisi. Tapas ile beraber içiyorlar genelde. Veya *cava'yı* tercih ediyorlar. Bu da esasen şampanya.

Abbas, kitle turizmcilerinin çok seveceği türden bir adam. Turistlerin kaydandığı yerlerde olmaktan hoşlanıyor. Bense Madrid halkının nasıl yaşadığı, nerede yiyip içtiği konuları ile daha çok ilgiliyim. "Lâ havle velâ kuvvete" deyip takılıyoruz Abbas ile karısı Samia'nın arkalarına. Bereket gündüz, çocukla her yere rahatça girebiliyoruz. Taksi bizi *Plaza Mayor*'un kapılarından birinin önünde bırakıyor. Burası çok güzel bir yer; Rönesans döneminde yapılmış harika ve o ölçüde

de büyük bir meydan. Ortalık fotoğraf makineli ve sırt çantalı turistten geçilmiyor. Meydanın etrafında, dört yanı çeviren tarihi binanın giriş katındaki sıra sıra mekanların içi turist tuzağı dükkanlarla dolu. Her tür turistik şey satılıyor ama en fazla restoran-cafe var. Vitrinlerinde halkalar halinde kızartılmış ve simitçi istifi gibi üst üste dizilmiş kalamarlar sergileniyor. Kalamardan ve turistten çok bir şey yok. Etrafı şöyle bir dolaşıp, Abbas efendinin ısrarıyla "*Torre del Oro Bar Andolu*" adlı cafe'ye giriyoruz. Burayı da ucuz bir turist rehberinde okuyup bellemiş anlaşılan.

Okumuş olduğu rehberin ucuz olduğundan hiç kuşku yok ama, bu *Torre del Oro* denen izbelik, tek kelime ile turistlerin kazıklanması için tasarlanmış bir mekan. Duvarlarda boğa güreşi resimleri ve figürleri var, bol bol. Ne yiyeceğiz? Elbette '*paella*' (pirinç pilavı) ve kalamar tava. Burayı tanıtan rehberde *paella*'sı ('*paeya*' okuyun) meşhur diye yazıyormuş. Yanında da *cava* söylüyoruz. Önce kalamarları getiriyorlar. Herhalde vitrindeki yığından iki avuç alıp tekrar kızgın yağa atmışlar. Ağır ve kalmış bir kokuları var. İstemeye istemeye yemeye başlıyorum. Kalamar bu, tabakta bırakılmaz.

Ama birden bire bunların bir tanesi boğazıma takılıyor. Öbür tarafa bir gidip bir geri dönüyorum. Bu yarattığı gırtlığımdan bir alıp atışım var ki. Boğazımda bugüne dek süren bir yanma hissi bırakıyor. Ardından *paella* geliyor. Bu benim daha önce muhtelif versiyonlarını yemiş olduğum, bildik bir İspanyol yemeğı. Pilav. Sapsarı bir rengi var, içinde de kabuklu deniz mahsulleri. Herhalde bundan daha kötü bir pilav olmaz diye geçiriyorum içimden, ama kimseye birşey belli etmiyorum. Öyle ya, seyahatlerde kötü olan şeyleri bile iyi tarafından görmeye çalışırsın ki keyfin kaçmasın, para sokağı gitti hissi yaşamayasın ve kazıklandık kaygısı içine otumasın diye. Gelen abuk hesabı paylaşarak ödüyoruz. Otele vardığımızda kızımın uyku düzeninin bozulduğunu ve ayrı

ayrı gezmemizin daha iyi olacağını söylüyorum Abbas'lara. Yeterince abuk şey yaptık zaten ve bu ülkede sonsuza dek kalmayacağız. Daha iyi bir şeyler de yaşamamız gerekir diye düşünüyorum.

Tabii ki daha sonraki yıllarda bu *paella* (*paeya*) denen şeyin aslında harika bir yemek olduğunu, özellikle de asıl yerinde yiyerek yeniden keşfediyorum. İspanya bölgesel mutfakların bugün bile etkin olarak hüküm sürdüğü bir ülke. Hatta öyle ki, her coğrafi bölge, bu bölgede yaygın olan yemek pişirme tarzı ile de adlandırılıyor. Orta İspanya Rostobölgesi; Orta-Güney İspanya Kızartılmış Gıdalar bölgesi; Akdeniz Bölgesi Deniz Mahsulleri; Kuzey İspanya, ya da Atlantik yöresi ise Güveç (*Stew*) bölgesi olarak da biliniyor. Bana bu çok enteresan geliyor: bölgelerin yemek tarzlarına göre isimlendirilmeleri. Bu adamlar bu mutfak işini çok ama çok ciddiye alıyorlar.

Bugün İspanya mutfağı, Batı Avrupa'nın en son yükselen değeri. Gurmeler arasında en fazla konuşulan, en fazla ilgi duyulan bir mutfak haline gelmeye başlayan bir kuzin. Elbette bunda, Barselona'da bulunan çok ünlü *El Bulli* restoranının ve onun aynı derecede ünlü üç Michelin yıldızlı şefi Ferran Adrià'nın etkisi oldukça fazla. *El Bulli* bugünün gurme dünyasında en fazla dikkat çeken kurumların başında geliyor. Yer ayırtınak ancak aylar öncesinden mümkün. Şef Adrià, yerel mahsulleri ve lezzetleri inanılmaz bir mutfak tekniği ile bambaşka ve çoğumuz için bugüne dek hiç görülmemiş formlara dönüştürüp eşsiz bir deneyim yaratıyor müşterilerine. Örneğin deniz yosununu köpük haline getirip öyle sunuyor, ya da yerel bir pancar kökünden sorbe yapıp servis ediyor.

İspanyol mutfağının ününe ün katan bir başka çok önemli kurum da, Basque (Bask) bölgesindeki San Sebastian'da bulunan yine çok ünlü üç Michelin yıldızlı *Arzak* restoranı.

Bask halkı burayı İspanya'nın en iyi lokantası olarak kabul ediyor. Eee, onlara göre İspanyol mutfağı dünyanın en iyi mutfağı olduğuna göre, haliyle *Arzak* da dünyanın en iyi restoranı olmuş oluyor. Restoranın şefi Juan Mari Arzak. Önemli bir kişilik. Fransa'da nuvel kuzin akımını yaratan "10'lar Grubu"ndan birisi olarak kabul ediliyor. Yani Bocuse, Trois-gros, Vergé, Guérard vs. gibi daha önce sözünü ettiğim kişilerle birlikte anılıyor adı. Bu kişilerin yaratmakta olduğu mutfak akımının etkisinde kalarak Bask mutfağının geleneksel unsurlarını ve tariflerini rafine etmek, bu mutfakta yer alan ağır, gereksiz, abartılı ve bazan da ahmakça sayılabilecek unsurları arındırarak, kökleri Bask olan yepyeni ve üstün bir mutfak yaratmak arzusuyla yola çıkan *Arzak*, bugün tüm ciddi gurmelerin mutlaka görmesi gereken bir restoran ve tatması gereken üç yıldızlı bir mutfak yaratıyor. Bu mutfağın adı *Nouvelle Basque* ve kendisi olağanüstü.

Bask bölgesi İspanya'nın en rafine mutfağının yer aldığı bölge olarak kabul ediliyor. Dünyada adam başına en fazla Michelin yıldızlı restoranın düştüğü yer burası. İspanya'da da iki tane üç yıldızlı restoranın bulunduğu tek yer San Sebastian. En taze ve en kaliteli malzemelerin kullanılması konusunda hastalık derecesinde takıntılıları olan insanlar bunlar. En meşhur yemeklerinin başında *piperade* geliyor. Biber ve sarmısak, çırpılmış yumurta ile birlikte pişiriliyor. Menemeni andırıyor. Ama bu bölgenin asıl enteresan yemeği *pil pil* adını verdikleri bir sos. Morina balığı, sızma zeytinyağı, sarmısak ve sivri biber ile yapılan beşamel ya da veluté benzeri bir görüntüye sahip olan bu sosu yine Morina balığı ile birlikte yiyorlar. Sosun enteresan olan yanı, balığın içindeki jelatinin sürekli olarak çırpma sonunda açığa çıkması ve tüm malzemelerin birbirlerine mayonez misali bağlanması.

Bizim Torro del Oro'da yemiş olduğumuz paellanın esası da Valencia adlı bölgede pişiriliyor. Burası İspanya'nın gerçek

Paella bölgesi. Bir rivayete göre bu bölgede insanlar yılda adam başı 25 kilo pirinç yiyormuş. Bizim Oro'da yemiş olduğumuz paella sapsarıydı. Genelde bu yemeği tanıyanlar renginin sarı olması gerektiğini düşünürler. Sarı rengi veren ise safran. Oysa Valencia'da paella'nın hiç de sarı olması gerekir diye bir kural yok. Ayrıca bilinenin aksine illa ki deniz mahsulü ile yapılacak diye de bir kural yok. Özgün bir pael-la çok iyi bir et suyu ile şu malzemelerden sadece biri veya ikisi ile yapılıyor: tavşan, piliç ya da ıstakoz. İçinde bizim gördüğümüz türden otuz tane malzeme bulunmuyor. Son derece sade bir pilav bu. Valencia'da paella geleneksel olarak yılan balığı veya salyangoz ile de yapılabilir. Ve hiç bir zaman aynı pilav içinde et ile deniz ürününü birlikte kullanmıyorlar. Ayrıca pilavı çok sıcak servis etmiyorlar, oda sıcaklığında yemeği tercih ediyorlar. Bu yemek için ise et suyunu içine daha iyi çeken Bomba pirinci kullanıyorlar.

Valencia'ya komşu olan bir başka Akdeniz bölgesi de Katalonya ve buranın da kendine özgü çok değişik bir spesiyalitesi var. Adı *picada*. *Picada*, yemeklerin suyunu koyulaştırmak ve kıvam vermek için kullanılan ve yemek ateş üzerinden alınmadan hemen birkaç dakika önce suyuna katılıp karıştırılan bir bulamaç. Havan içinde muhtelif fındık-fıstık, sarmısak ve ekmeği iyice dövüyorlar ve bu karışımı pişen yemeğin suyuna son anda ekleyip, sarmısak kokusu ortaya çıkıncaya kadar birlikte karıştırarak pişiriyorlar. Bazı tariflerde bu malzemelere ilave olarak safran ve 'çukulata' da bulunuyor. Yanlış duymadınız: çukulata. *Picada* sulu bir yemeğe inanılmaz farklı bir boyut katabiliyor.

Bir de Kuzey İspanya'nın harika bir yemeği var: *pulpo* (ahtapot). En iyi şefler ahtapotu, içinde şişe mantarları olan suda haşlayıp yumuşak hale getiriyorlar. Bu mantar marifeti, sözümona ahtapotu çok iyi yumuşatıyormuş. Sonra da bunları

dilimleyip üzerine kırmızı biber, sarmsak ve sızma zeytinyağı döküyorlar.

Artık İspanya'ya gittiğim zaman ne yiyeceğimi, ya da eğer evde İspanyol yemeği pişireceksem menümü nasıl hazırlayacağımı biliyorum:

Tapas: Önce bir kaç tane farklı tapas örneği. Mesela bir tanesi şişte, diğeri ise kızartma. Şişte *serrano* jambonu ile *Manchego* peyniri, ayrıca kızarmış tuzlu balık ve yanında sarmsaklı mayonez (*alioli*). Bir de iyi kalite sek şeri.

Çorba: Eğer mevsim yaz ise mutlaka soğuk domates suyu çorbası *Gazpacho*; kış ise geleneksel sarmsak çorbası ve içinde poşe yumurta.

Ana Yemek: Deniz mahsulü *paella*. Yanında Penedés bölgesinden genç bir beyaz sek.

Tatlı: Geleneksel turta, yanında ise *olorosao sherry*.

Elbette bu malzemelerin hepsi evimde bulunmuyor. Denk geldiği zamanlar yapabiliyorum sadece. Zaten bizim evde İspanyol yemeği nadiren pişiyor. O nedenle yukarıdaki menüyü restoran ziyaretlerimde kullanmayı tercih ediyorum. Bu İspanyol milleti her ne kadar turistten fazla hoşlanmıyorsa da, memleketleri yine de çok güzel ve gitmeye değer.

İyi tanıdıkça bu ülkenin de yemek kültürünün özünü oluşturan anlayışı kavrayabiliyorum: tazelik, yöresellik ve mevsimlik malzemelerin basit, abartısız, baharatsız bir karışımı ile elde edilen sade ve mükemmel yemekler. Giderek, bütün iyi mutfakların en ortak tarafının galiba bu özellik olduğunu keşfetmeye başlıyorum.

Kafamı toplamalıyım artık. Yarın kongre başlıyor. Koca koca adamların karşısında bir talebe olarak ciddi bir tebliğ vereceğim. Tebliğimin konusu "İlaç Sektöründe Markanın

Önemi ve Markalı ile Jenerik İlaçların Fiyat Karşılaştırması". O yıllar için çok değişik ve yeni bir konu. Bu tebliğ daha sonra ünlü bir dergide yayınlanıyor. Kongrenin başlayacağı sabahdan önceki akşam, Madrid Belediye Başkanının kongre katılımcıları için vereceği bahçe partisine davetliyiz. Bu sefer bu davetten önceden haberdarım ve gemideki kaptanın gala gecesine kıyasla çok daha hazırlıklıyım. En azından gıcır gıcır ayakkabılarım, beyaz uzun kollu gömleğim ve kravatım var. Ama ceketim yine aynı: mavi-yeşil pötikareli astarsız yazlık ceket. Pantolonum da keza öyle: lacivert keten-gabardin ama kılıç gibi ütülenmiş bir pantolon.

Bahçe muhteşem. Başkanlık sarayının önü burası. Dev bir havuz, fıskiye. Çevre büyük ağaçlarla çevrili ve bahçeyi dış dünyadan tamamen soyutlamışlar. Başkanla tanışıyoruz. Çocuk alırlar mı konusunu hiç düşünmeden ufaklığı da yanımızda getirmişiz. Öyle ya, bir daha ne zaman Madrid Belediye Başkanının bahçesinde kokteyle katılabilir. Hava mükemmel. Bahçe bakımlı, rengarenk ve huzur dolu. Harika hissediyorum kendimi. Bu özgüvenle artık yarın sabah çok iyi bir sunum yapabilirim.



VIKİNGLERİ YAŞAMAK



Nihayet bitti. Tam dört sene gece gündüz uğraşarak yazdığım doktora tezimi götürüp rektörlüğe bir makbuz karşılığında verdim. 1985 yılının bir yaz günüydü. İngiltere’de artık işim bitmişti. Türkiye’ye dönebilirdim. Üniversitede önce arkadaşlarla birlikte kahve içtim. Hafif (belki de ağır) bir burukluk vardı içimde. Değişim işte, herkesi bir şekilde duygusal olarak vuruyor. Bunda sonra ne yapacağımı doğrusu hiç bilmiyordum. Sadece ve sadece bu doktorayı tamamlamaya odaklayarak geçirmiştım dört yılı. Tam bir takıntı şeklinde. Hele bir bitsin, düşünürüz diyordum.

Okul çıkış saatinde kızımı ilkokulundan alıp evime döndüm. Öğleden sonra üç falan gibiydi. Bir bardak çay koydum, bahçeye çıktım ve pırıl pırıl güneşli havada geleceğimi düşünmeye başladım. Sonra birden telefonun çaldığını duydum. Warwick Üniversitesi Ekonomi bölümünden arıyorlardı. İşe kabul edilmişim ve haftaya oraya gidip işlemlere başlamam gerektiğini söylüyorlardı. Böyle bir rastlantı olabileceğine o an bile ihtimal vermiyordum. Aynı gün önemli bir dönem bitiyor ve ben bundan sonra ne yapacağımı bilmezken sadece birkaç saat sonra bir başka önemli dönem başlıyordu.

İngiltere'nin çok önemli, çok prestijli bir üniversitesinde çalışmaya başlayacaktım.

Warwick Üniversitesi aslında Warwick'te değil, Coventry şehrinde bulunuyor. Warwick çok küçük bir şehircik ama yine de Coventry'nin de içinde bulunduğu bölgeye adını veriyor: Warwickshire. Üniversite ile arasındaki mesafe ise 12 mil, yani çok kısa. Coventry hiç güzel bir kent olarak bilinmez. İkinci Dünya Savaşında yerle bir olmuş ve bunu izleyen yıllarda modern binalarla yeniden inşa edilmiş, İngiltere'nin o Marshall yardımı döneminin mimarisi ile örülü sıkıcı bir yer. Üç şeyi ünlü. Birincisi, savaş sırasında yarısı yıkılmış olup daha sonra restore edilen ünlü Gotik Katedrali. Çok güzel. İkincisi, ortaçağda halkına eziyet eden kocası Coventry beyine bayrak açarak protesto gösterisi yapmak için atı üzerinde tüm şehri çırılçıplak dolaşan dünyalar güzeli Lady Godiva. Üçüncüsü de ünlü bir halk deyişi: "seni Coventry'e gönderiyorum" (*I'm sending you to Coventry*). Bu, bir daha seninle konuşmak istemiyorum, küstüm falan anlamına gelen bir deyim. Vaktiyle bu şehirde bir hapisane varmış ve buraya gidenler bir daha geri dönmezmiş. O nedenle de Coventry'e gidenlerle bir daha konuşma imkanı olmazmış. Ne ün ama.

Eylül ayında Warwick'e yerleşmeye karar verdim. Ortaçağ şatosu olan muhteşem bir yer. Üstelik Shaekespeare'in doğup büyüdüğü Stratford-upon-Avon adlı, Avon nehri üzerindeki o şaheser kasabayla komşu. Shaekespeare'in evinin müze olarak korunduğu çok güzel bir ortaçağ kenti. Evim şehrin merkezinde, surların tam karşısında, 19.cu yüzyıldan kalma, ince-uzun üç katlı sefer taşı gibi bir evdi. Yeni renove etmişlerdi. Ufacık da bir arka avlusu vardı. Çok hoştu.

Bu iş bulma meselesi de aslında sandığınız kadar kolay olmadı. O yıllar Margaret Thatcher'ın tüm sosyal devlet kavramının tozunu attırdığı, 'parasalıcı' politikaların dehşetini

dünya literatürü ile tanıştırdığı, ekonomiyi aslında çok ciddi bir toparlanma sürecine soktuğu ama bunu yaparken kemerleri iyice sıkıldığı zor yıllardı. İşsizlik had safhadaydı. Üniversitelere devlet yardımı kesilmişti. O nedenle öğretim elemanları arasında da inanılmaz bir işsizlik baş göstermişti. Yeni eleman alma konusu ise temelli zorlaşmıştı. Yabancı uyruklu adayları öğretim elemanı olarak işe almama konusunda da İçişleri Bakanlığının tavsiye kararları vardı. Gerçekten zor yıllardı o yıllar. O dönemi en iyi tasvir eden şarkı, 1985 yılında liste başı olan Simply Red'in ünlü şarkısıydı: "*Money Is Too Tight*", yani "*Para Çok Sıkı*". "*Money is too tight to mention/ I Can't get unemployment extension*" diye sürüyordu şarkı. Yani, işsizlik yardımı süremi bile uzatamıyorum. Ama aslında bu durum yıllardır devam ediyordu. Doktora için ilk gittiğim 1981 yılında liste başı olan UB40 grubunun ünlü şarkısı da aynı tonda söylüyordu: *I am the one in ten/ A number on a list/ I am the one in ten/ Even though I don't exist/ Nobody knows me/ Even though I'm always there/ A statistic a reminder/ Of a world that doesn't care*. Yani diyordu çocuklar, ben işsiz her on kişiden biriyim; hiç kimse beni tanımasa da öyleyim; sadece listede adı geçen kişilerden birisi, dünyanın hiç aldırmadığı basit bir istatistiğim.

Olsun, ben söke söke işimi buldum ya. Çok güzel bir üniversiteydi Warwick Üniversitesi. Özellikle Sanat Merkezi adı verilen büyük bina, tüm Midlands bölgesinin gerçekten sanat merkeziydi. İngiltere'nin en ünlü klasik müzik topluluklarını, şeflerini, solistlerini burada izlemeniz mümkündü. Çok büyük bir şanstı.

Okulda benimle aynı yaşta olan Norveç'li bir öğretim üyesi arkadaş vardı. Araştırmacı misafir öğretim görevlisi olarak bir yıl geçirecekti üniversitede. Adı Jan Erik Askildsen idi. Norveç'in Bergen Üniversitesinde görevliydi. Buraya ailesi ile birlikte gelmişti. İki küçük kızı vardı: Kristina ve

İngrid. Kızım ile arkadaş olabilirlerdi. Oldular da. O yılı büyük ölçüde Jan Erik ya da ailesi ile bir araya gelerek geçirdik. Onlar da Warwick'te oturuyorlardı. Bir onlara bir bize yine mutad gidip gelmeler başlamıştı. Ama o zamanlar nedense bunlar daha sık oluyor, arkadaşlıklarımızda sanki daha içten davranıyorduk. Çok iyi bir arkadaştı Jan Erik.

Ama yemekleri için aynı şeyi söyleyemeyeceğim. Daha doğrusu Norveç yemekleri için. Herhalde Vikingler zamanından bu yana bu konu üstüne çok ciddi bir şekilde eğilmemişler ve Vikingler mutfak olarak ne bıraktıysa onu devam ettirmeyi yeğlemişlerdi. Belki de bunu tarihlerine sahip çıkmak için yapıyorlardı, kim bilir? Ama gerçekten tüm kibarlık gayretlerime rağmen bu yemekler insanı bayağı zorluyordu.

O yıl yılbaşı gecesini Jan Erik'lerin evinde geçirdik. Çocuklar çok iyi arkadaş olmuşlardı. Hepsi ilkokula gidiyor, bülbül gibi bıcır bıcır İngilizce konuşuyorlardı. Yılbaşı yemeği geleneksel spesiyallerinden oluşuyordu. Kaç gün öncesinden hazırlamıştı bizi Jan Erik. Önce 'akvavit' adlı milli içkilerinden verdi birer kadeh. Türkçe anlamı 'Yaşam Suyu'. Başlangıç içkisiydi bu. Kahverengi, konyak rengine ve görünümünde bir içki. Tüm İskandinavya'nın milli içkisiymiş, yani İsveç, Norveç ve Danimarka'nın. Patates ya da arpa lapasını imbikten geçirip, karaman kimyonu ile tatlandırarak yapılan, alkol derecesi son derece yüksek inanılmaz kuvvetli bir içki. Adına Ateş Suyu demek bile mümkün olabilir, çünkü bir yudum aldığınız anda gözlerinizden ateş fırladığını hissediyorsunuz. Ben ayrıca bu ateşi şahsen gördüm de. Tadı ise berbat. İntihar etmek isteyenler için en uygun malzeme olabilir.

Ana yemek Kuzu ve Lahana Haşlamasıydı (*Lamb and Cabbage Stew*). Dökme demirden mamul *Le Cruset* marka iri kapaklı tencerenin içine koymuşlar kemiksiz kuzu etlerini, üstlerine de epeyce miktara doğranmış beyaz lahana dizmişler.

Dökmüşler sade suyu üzerlerine, tuz ve biber serpip kaynamaya bırakmışlar. Pişene yakın suyuna un katıp karıştırmışlar ve yemeğe bir miktar kıvam gelmiş. Pişince de önümüze getirip milli yemek diye koymuşlar. Tövbe yarabbim. Yemekte ne yağ var ne domates, ne herbal otlar ne başka bir şey. Gerçekten şaka gibi. Bereket bol ekmek ve peynir vardı masada.

Başlangıçta yanında hardal sos ile birlikte ikram ettikleri soğuk somon balığı bence Norveç'in yenilecek en güzel yemeği. Adı Somon Gravlax. Biliyorsunuz Norveç Somonu dünyanın en iyi somonudur. En kaliteli somon füme Norveç somonundan yapılır. Kalite konusunda İskoç somonu bunun ardından gelir. Gravlax, somonu pişirmeden tuz ve şeker ile yenebilir hale getirmek suretiyle hazırlanan ve balığın saklanabilme ömrünü uzatan bir yöntem. İki kelimenin birleşiminden oluşuyor. *Grav*, İsveç dilinde 'gömmek' anlamına gelen bir kelime. Eskiden etleri gerçekten de toprağın altına gömmek suretiyle konserve edilmiş hale getirirlermiş (*curing*). *Lax* ise yine İsveç dilinde somon anlamına geliyor. Gravlax'ın anlamı da, haliyle, tuz ve şekere yatırılmış somon oluyor. Sadece somonu değil, her tür eti, örneğin kuzu, sığır, domuz, tavuk gibi, 'grav' etmek çok yaygın. Bu da kökü çok eskilere uzanan bir saklama yöntemi.

Gravlax yapmak için büyükçe bir Norveç somonunun boydan uzunlamasına bir yarısını alıyorsunuz. Kemiklerini çıkarıp bir cımbız ile küçük kılçıkları da tamamen temizliyorsunuz. Balığın bir yüzünde derisi duruyor. Bir çorba kaşığı deniz tuzu ile bir çorba kaşığı toz şekeri karıştırıyorsunuz. Balığın büyüklüğüne yetecek büyüklükteki bir pyrex tabağın içine bol miktarda taze dereotu doğruyorsunuz. Bu arada somonun her iki tarafına önce iri çekilmiş taze karabiber serpiyorsunuz. Ardından tuz-şeker karışımını balığın her iki yüzüne de elinizle ovuşturarak sürüyorsunuz. Somonu derisi alt tarafa gelecek şekilde dereotlarının üzerine, tabağa

yatırıyorsunuz. Tabağın üstünü streç film ile kapayıp buzdolabına yerleştiriyorsunuz. 24 saat sonra somonunuz hazır. Tabaktan alın, dereotunu ve üzerinde kalan tuz-şeker kalıntılarını bir fırça ile temizleyin. Bir kesme tahtası üzerine deri kısmı altta kalacak şekilde yerleştirin ve keskin uzun bir bıçak ile somon fûme dilimleri kalınlığında doğrayın. Nasıl isterseniz öyle kullanın.

Norveç tatlısı neye benzer konusunu doğrusu pek hatırlayamıyorum. Temelde tek yiyebileceğimiz doyurucu şeyin bu dev tenceredeki harika kuzu yemeği olduğunu düşünürseniz tatlıyı özlemle beklemediğimizi tahmin etmeniz zor olmaz. Ama yine de yemek elbette tatlısız olmazdı. *Lefse* adında bir spesiyalite ile tanıştırdılar bizi. Çok bildik bir görüntüydü. Katmer gibi bir şey. Patates ile un ve kremayı karıştırıp bir hamur yapıyorlar. Sonra bunu ufak yuvarlak pıdeler halinde açıp kızgın yağda kızartıyorlar. Kahverengileşince çıkarıyorlar ve masaya getiriyorlar. Üzerlerine tarçın ile şeker serpip, içlerine meyve doldurarak tortilla gibi yiyorsunuz. Çok harika yemekler değildiler ama hiç bilmediğim bir mutfak ile ilk kez tanışmam açısından harika bir deneyimdi. Ellerine sağlık Jan Erik ile Björg'ün.

O yıl çok hızlı geçti. Çalışma tempom aynen devam ediyordu. Bu arada bir yandan tezimin bölümlerini yayına hazırlıyor, diğer yandan da yeni bir araştırma konusu üzerinde çalışmaya başlıyordum. Ha, bu arada doktora jürisine de girdim. İşe başladıktan yaklaşık üç ay sonraydı. Beni arayıp bir toplantı günü verdiler. Arabaya binip ma-aile eski şehrimize, Norwich'e geri gittik. Çok heyecanlıydım. İşim vardı ama daha henüz doktoram yoktu. Oysa iş, doktora sahibi olmayı gerektiriyordu haliyle. Ama heyecanlandığım kadar zor olmadı jüri işi. Sadece beş dakika sürdü. İş tamamdı. Geri kalan bir saat içinde iki jüri üyesi ile kahve içip akademik geyik yaptık.

Ama artık yorulmuştum. Beş yıl hiç aralıksız sürekli araştırma, sürekli yayın yapma baskısı ve üstelik şu yabancı olup da neden orada İngiliz'in ya da Ortak Pazar üyesi birinin hakkını ihlal ediyorum lafları beni artık gerçekten yormuştu. Yiğidin yeri baba ocağıdır deyip, eşyalarımı bir gemiye yüklemeye karar verdim. Artık memlekete gönül rahatlığı ile geri dönebilirdim. Hiç de boşa geçirmiş sayılmazdım oradaki yıllarımı.

Her güzel şeyin bir sonu vardır. O yağmurlu Eylül sabahı İstanbul'a giden uçağa bindiğimizde aklımdan sadece bu düşünce geçiyordu.



MERHABA SEVGİLİ ÜLKEM



Geri dönüp baktığımda bayağı bir zaman geçmiş olduğumu görüyorum. 1977 yılından 1986 yılının sonuna dek, bir askerlik arası haricinde, ömrüm hep dışarlarda geçmiş. Bayağı özlemişim memleketi. O sıralar oldukça hareketli ve kıpır kıpır bir ülke olmuş bizim buralar. Dışarıdan çok daha iyi görülüyor ve oralardan bakınca insan bu kıpırtının dışında kalmak istemiyor. Bir an önce dönüp, o coşkuya katılmak istiyor. Sonradan öğreniyorum ki o yıllarda çok fazla okumuş insan ülkeye geri dönmüş. Buna 'tersine beyin göçü' adı veriyorlar. Gerçekten de ülke için önemli yıllar o yıllar.

Herşeyi yüzüstü bırakıp gelmişim. Ne işim var ne gücüm. Sadece iyi bir özgeçmişim var elimde. Nasıl olsa bir işler bulurum diyorum. Yeter ki kendimi bir an önce buralara atayım. Eşimin tüm ısrarlarına rağmen artık daha fazla kalamıyorum Britanya'da. Eylül ayının ilk günleri. İş aramaya daha henüz gönlüm bile yok. Mutlaka bir yaz tatili yapmalıyım. Zira güneşi bir kaç gün üst üste görmeyeli çok uzun zaman oldu. Kemer'de Club Salima diye bir tatil köyü açılmış diye duyuyorum. Tatil köyü deyince aklıma hep Kuşadası'ndaki

Club Med, ya da Fransız Tatil Köyü gelirdi oysa. Bu tatil köylerinin içine Türk sinek bile sokmazlardı. Hep merak ederdik çocukken, neye benzer buraların içerileri, insanlar acaba ne yaparlar orada, acaba gerçekten çıplaklar kampı var mıdır diye. Şimdi ise Türklere ait bir tatil köyü yapmışlar. Ne güzel. Gidip denemeliyim. Göğsümü gere gere kapısından içeri girmeli ve çıkabilmeliyim. Karım, kızım ve ben birlikte gidiyoruz Salima'ya. Ağzım açık kalıyor. Tamam, odalar pek matah değil, yerler kahverengi degrede Kalebodur ile döşenmiş falan ama tuvaletlerinde tuvalet kağıdı var. Ortak mekanlardaki tuvaletlerde kağıt havlu bile bulunuyor. Bizim memlekette kağıt havluyu ilk kez görüyorum. Harika, yemyeşil ve geniş bir mekana yayılmış çok ferah bir yer. Şaşıp kalıyorum. Akşam yemeği açık büfe. Bir bolluk ki, ağzım açık kalıyor. Memlekette gerçekten bir şeyler değişiyor.

Bir hafta kalıyorum Antalya'da. Çok iyi geliyor. Döner dönmez soluğu Ankara'da alıyorum, kendi üniversitemde. Eski hocalarımla karşılaşıyorum, çay kahve içiyoruz, sohbet ediyoruz. Bir kaç saat sonra artık benim de bir işim var. ODTÜ'de öğretim üyesi oluyorum. Eski öğretmenlerimle aynı binada meslektaş olarak çalışmaya başlayacağım. Tüm kampüsü iğde kokularının sarmaladığı günler. Lojmanlarda bana bir yer ayarlıyorlar. Artık Ankara yıllarım başlayabilir.

Çok değişmiş Ankara. İnanılmaz yeşil bir şehir olmuş. Yeme içme adetlerinde de hafif hafif değişimler oluşuyor. İçinde gitar çalıp şarkı söyleyen gençlerin olduğu barlar açılmaya başlamış. Gölbaşında Belçikalı'nın Yeri diye Fransız yemekleri yaptığı iddia edilen bir yer bile var artık! Ama ülkede daha her şey yeni başlıyor gibi bir hava var. Sanki dünya ile ilk kez tanışıyor gibiyiz. Yurtdışına giriş çıkış sınırlamaları kalkmış, seyahat eden insanların sayısı artmış, raflarda bulunan malzemeler çeşitlenmeye başlamış. Ama daha henüz bunları tam olarak içimize sindirdiğimizi söyleyemeyiz. Tam

bir kimlik bunalımı yaşıyoruz: biz kimiz, ne oldu bize, acaba ülkemiz ve kültürümüz elden mi gidiyor, bu değişimin hızı biraz fazla değil mi? Bugünün bakış açısıyla incir çekirdeğini doldurmayacak konular gündemimizin baş köşesine oturuyor. Vay efendim neden Çikita muz ithal ediyor muyuz? Anamur'daki bahçeleri turistik otel yapıp paraları ithalata veriyormuşuz. Tabii turistik otellerin döviz getirdiği konusu çok ilgimizi çekmiyor. Lavaş Kiri peyniri ithal etmek ülkeyi sömürge haline getirmenin sembolü olarak görülüyor kimi-leri tarafından. "Ülke elden gidiyor" feryatları gazetelerden eksilmiyor. Nedeni de Lavaş Kiri, Çikita muz ve Kellogg's corn-flakes ithal etmek. Bir kesim bu yabancı gıda maddelerini zinhar raflarda görmek istemiyor. Beyaz peynir ile kaşar yetmiyor mu! Çeşit ve renkliliğin gereği ne! Sen de onlara sat para kazan, kazandığın para ile hoşuna giden ama üretemediğin şeyleri ithal et, ülke de zenginleşsin, tüketimin de kalitesi ve çeşitliliği artsın diye bakan kişilerin sayısı çok az.

Geçenlerde Sabah gazetesinde 1980'li yıllar üzerine bir haber okudum. Haberin özeti, 1980'li yıllar için Batı'lı insanların heyecanlı, enerji veren ve olumlu düşüncelerle hatırladıkları yıllar olduğunu söylüyordu. Ardından bizden birkaç uzman kişi ile görüşüp bizim insanımız için bu yılların nasıl yıllar olduğunu soruyor ve bu söyleşilerden kötümser bir sonuç çıkarıyordu. Meğer, gazeteye konuşan sosyolog kardeşimizin söylediğine göre insanlar askeri darbe nedeniyle içine kapalı kişiler olmuşlarmış, ruhsal olarak kötüleşmiş falan. Acaba diyorum hangi ülkeden bahsediyor? Eğer darbeler olmasa acaba her sosyolojik olguyu nasıl açıklayacaklardı bu kardeşlerimiz?

Bence hiç de öyle değil. Tam tersine inanılmaz bir coşku, inanılmaz bir heyecan, inanılmaz bir girişimcilik, bir dünyaya açılma dönemi-ydi o. İnsanların göğüslerini gere gere Türk olduklarını haykırabildikleri, boynu büküklükten sıyrıldıkları

bir dönemdi. Bu coşku ve özgüveni acaba tarihimizde başka ne zaman yaşamıştık ki? Ülke gelirinin arttığı, ardı ardına büyüme rekorları kırarak kalkındığımız yıllardı onlar. Hayatta her şey, nereden baktığına göre çok farklı görülebilir. Ben, ülkenin dörtmala koştuğu bir dönem olarak görüyorum o yılları.

Yabancı ülkelere gidenlerin sayısı arttıkça, yabancı mutfaklara ait restoranlar da yavaş yavaş açılmaya başlamıştı. Örneğin Ankara Gaziosmanpaşa'da bir Meksika restoranı denemesi bile yapmışlardı. Sattıkları yemeğin elbette Meksika ile uzak yakın bir alakası yoktu ama, Allah için, duvarları hasır şapkalar dekore etmiş, küçük saksılarda süs kaktüsler oraya buraya serpiştirilmiş, bir Meksika çölü havası veriyor ve garsonlar da üzerlerine panço giyiyorlardı. Sanırım restoran sahibi bir Meksika yemek kitabı eline geçirmiş, bir-iki tane de Spagetti Western türü kovboy filmi seyrettikten sonra kafasında tüm Meksika restoranı konseptini oluşturmuştu. Halledilmesi gereken tek mesele, Mengen'li aşçı için bu tariflerden bazılarının Türkçe'ye çevrilmesiydi. Tariflerdeki malzemelerin çoğu piyasada bulunmazdı ama olsun, bizim millet ömründe Meksika yemeği mi yemişti! Aynısı olmazsa da benzer bir malzeme koyarsın, olur biter. Ne yani, Meksika hükümetinin düzenlediği şeflik yarışmasına mı katılacaktık.

Aslında bu yabancı mutfakların taklidi bile sayılamayacak yüksek dekorlu, kötü yemekli restoranlar giderek daha popüler hale geliyordu. O yıllar İstanbul'da bir Hint restoranı da açılmıştı. Yediğim yemekler bildiğim Hint tatlarını hiç vermiyorlardı. Özellikle de zencefil ve taze kişniş lezzetini bir türlü yakalayamıyordum. Ardından şefi çağırıp sormuştum, zencefil ve kişniş otunu nereden buluyorsunuz diye. Bulamıyoruz efendim, kurusunu kullanıyoruz diye cevap vermişti. Ben de bari kişnişi evinizde saksıda yetiştirin diye öneride bulunmuştum. Adam pek oralı olmamıştı. "Memlekette

bu kadar 'saksı' varken ne lüzum vardı bir de saksıda kişnişe" diye düşünmüştür muhtemelen.

Ankara'nın o yıllar en popüler restoranı, Kavaklıdere'deki Şarap Eviydi. İki katlı ve bahçeli bir villayı restoran haline çevirmişler. Burası, pencerelerinde Hint işi kırık aynalar ve renkli bez parçalarıyla kolajlanmış keçeden el işi perde pervazları olan, masaları rustik ağaçtan yapılmış, 'country' havalı bir yerdi. Zaten Kavaklıdere şarap fabrikası da çok yakındaydı. Şimdi Karum çarşısının ve Sheraton otelinin bulunduğu yer hem bağ ve hem de şarap fabrikasıydı. Şarap kültürü hızla gelişmeye başlamıştı. Kavaklıdere şirketi de ardı ardına piyasaya yeni ürünler çıkarıyordu. Hatta Tunus Caddesi üzerinde, ülkede o güne dek gördüğüm ilk şarap butiğini bile açmışlardı.

Şarap Evi çok hoş bir mekandı. Tabak olarak kilden mamul, üzerleri sırlı toprak kaplar kullanırlardı. Çok 'özgün' bir görünüm sağlardı haliyle bu tabaklar. Sağ, solu, yanı, altı kırılmış veya sırları çatlamış olduğunda hele çok daha 'özgün' -ya da o zamanki deyimle 'otantik'- görünüm verirdi. Bakterilerin her tabakta olduğu gibi toprak kapların kırık ve sırsız yerlerini çok sevdiği konusu bu otantiklik konusunun yanında dünyanın en önemsiz mevzuu olarak kabul edilirdi. Kimse aldırılmazdı.

İki tane iddialı ve iyi restoran açılmıştı o yıllar. Birisi, sarımsaklı Filistin Sokakta açılan 'Biz' restoran, diğeri ise yeni açılmış olan Hilton Otelinin içindeki 'Marco Polo' restoranı. Biz restoran'da bol kremalı hafif Fransız benzeri yemekler satılır, içeride ise daha fazla miktarda hava atılırdı. Sizi kapıda karşılamaları bile rahatsızlık vermeye yeterdi. O yıllar bir restoranın kalitesi, restorandaki görevli kişilerin, kapıdan itibaren sizi oraya kabul etmekle ne büyük bir iyilik yaptıklarını hissettirmeleri ile doğru orantılıydı. Yemeğin kendisi genelde o kadar da mühim bir konu değildi. Öyle sanıyorum

ki bu konu pek çok yerde hâlâ öncelikli bir konu olarak kabul edilmemektedir. Marco Polo restoran ise bayağı bayağı özenilmiş olan bir mekandı. Gümüş servis, Fransız menü, tatlı trolleyi, içki arabası derken rafine bir restoranın uyması gereken tüm şekil şartlarına itaat eden bir yerdi.

Oranın en çok sevdiğim yanı, yemek siparişlerini vermemizin hemen ardından minnacık tabaklar içinde getirdikleri ‘*amuse-bouche*’lardı (‘*amüyz buş*’ okuyun). Bunlar, yemek başlamadan önce size sürpriz olarak getirilen, birer lokmalık, hem görünümü ve hem de lezzetleri harika olabilen minyatür yemekcikler. Bir Fransız geleneği olan *amuse-bouche*, bugün çok sık karşılaştığımız bir hoşluk olamıyor ne yazık ki. Sadece ve sadece mutfağına özenen, çok şık bazı restoranlarda bu minyatür sevimlilikleri bulabiliyoruz. Amacı, yemek başlamadan önce hem ağzınızda hoş ve farklı bir lezzet bırakmak ve hem de gözünüze hitab ederek iştahınızı arttırmak. Önünüzde hiç beklemediğiniz bir anda minnacık bir porsiyon “*ananas relişi ile soğuk foies gras torşon*” ya da “*Porto şarabı çektirmesi üzerinde rokfor peyniri köpüğü*” gibi şaşırtıcı bir sürprizle karşılaşmak, gittiğiniz yerin hem işine ve hem de müşterisini memnun etmeye ne kadar meraklı bir yer olabileceğini gösteriyor. Bugün Chicago’daki TRU adlı restorana insanlar sırf muhtelif *amuse-bouche* örneklerini denemek için gidiyorlar. “*Dondurma külahı içinde somon tartar*”, Kaliforniya’daki çok ama çok ünlü *French Laundry* adlı restoranın alameti farikası haline gelmiş olan bir başlangıç sürprizi.

Herşeyin çok büyük bir hızla değiştiği yıllardı o yıllar. Çoğumuz bu değişimi kavramakta bayağı zorlanıyorduk. Yeni toplumsal kültürümüz filiz vermeye başlıyordu ama, o yıllar, daha henüz bu kültürü yeniden oluşturma konusunda bayağı bocalıyorduk. Hiç bir değişim sancısız olmaz. Ülke olarak bayağı zorlanıyor, çok yanlışlar yapıyorduk. Ama kesinlikle değişiyorduk. Artık çökeleğinden muzuna, patiska bezinden

ARMAN KIRIM

silindir pistonuna kadar herşeyi kendi üretme hevesinde, dünyaya kapalı, izole bir ülke olmaktan sıyrılıp, dünyayla bütünleşik bir şekilde büyümeyi, kalkınmayı hedefleyen, hem ihraç edip hem ithal eden ve böylelikle satın alma gücünü yükseltip daha önce hiç görmediği ürünler, hizmetler, anlayışlar ve kültürlerle tanışmaya başlayan bir ülke haline dönüyorduk.



SALATADA SİRKE YA DA VİNEGRET SOS



Batılı adetlerin restoranlara nüfuz etmesi süratle devam ediyordu. Biraz kalbur üstü sayılabilecek kumrılarda öncelikle salata konusunda gözle görülür bir değişim yaşanmaya başlamıştı. Eskiden karşınıza çoban salata ve karışık marul salata olarak yalnızca iki farklı taze salata seçeneği çıkardı. O yıllar öncelikle bu konuda belli bir zenginlik yaşamaya ve çok daha farklı salata karışımı seçenekleri ile karşılaşmaya başladık. Bu arada “limonlu mu yoksa sirkeli mi” istersiniz sorusu da yerini artık mutfaklarımız için çok yeni bir konsept olan salata soslarına bırakmaya başlamıştı. Bu yeni tanıştığımız soslar ise genelde şu seçeneklerden oluşurdu: zeytinyağı limon (ki hâlâ baş tacıdır), hardal sos, mayonez sos ve kokteyl sos (mayonez ile ketçapın karışımı). Bu soslar, özellikle de daha üst sınıf görünüme arzusunda olup, mekan dekorasyonu ya da oraya gitmiş olma özelliklerini oldukça yüksek fiyata satan ‘lüks’ restoranlarda artık daha yaygın olarak kullanılmaya başlamışlardı.

Sosların servis edilış şekilleri de bir başka hoşluk kaynağıydı. Önce, ki muhtemelen o zamanlar piyasada bulunan

porselen tabak çeşidinin sınırlı olmasındandır, uzun ve dört köşe salata tabaklarında servis edilirlerdi. Hani şu pizzacıların orta yerinde duran ve her türlü bakteri saldırısına açık salat-bar'ların yanında yer alan salata tabaklarından. Bu tabakların arada sırada orası ya da burasının ufak kırıklar ihtiva etmesi, anlaşılan, Şarap Evi'ndeki türden çömlek kullanmayan restoranlarda da çok önemli bir sorun değildi. Aslında hâlâ da değildir ve müşteriler de bunu hiç itirazsız kabul ederler.

Salata tabakları bu şekilde iken, yine muhtemelen bu tabakları üreten firmadan satın alınmış olan çay takımının çaydanlıkları veya sütlükleri de bu sosları dispanse etmek için sosluk amacıyla kullanılırdı. Önce salata masanıza gelir, ardından elinde bir tepsi ve içinde dört adet porselen demlik ya da porselen sütlük içine doldurulmuş dört çeşit sos ile bir komi yanınızda peydah olurdu. Ardından garsonunuz size hangi tür sos istediğinizi sorardı ve bunu yaparken de aklından muhtemelen sizin için *"kazma, sanki hayatında sos gördü de bir de durmuş düşünüyor"* fikrini geçirirdi. Öyle ya, kendisi Fransa'nın Lyon kentinde Paul Bocuse ustanın yanında staj gördü!

Ardından sosların çay demliklerinden dökülme ritüeli başlardı. Tabak ufacık ve ağzına kadar salata ile dolu. Bir de adam üstüne bir bulamaç döküyor. Karıştır bakalım karıştırabilirsen. Tabi ki bu mümkün değil ve o nedenle de hiç bir restoranda ağız tadı ile salata yemek mümkün olmuyordu. Hâlâ da çok zordur.

Doğrusunu isterseniz salatanın sosu, salata servis edilmeyen hemen önce büyükçe bir kap içinde karıştırılmalı ve tüm malzemeye sosun değmesi sağlanmalıdır. Hatta, bunu yapmadan önce ve eğer marul, kıvırcık, göbek, roka, tere gibi yaprak bazlı bir salata yapacaksanız bu malzemenin suyunu mutlaka süzdürmeniz ve malzemeyi tamamen kurutmanız gerekir. Bunun için santrifuj sistemi ile işleyen ve elle

çalıştırılan kurutma kapları artık pazar yerlerinde bile satılmaktadır. Paşabahçe mağazalarında daha iyi kalitelilerini bulabilirsiniz. Salatanın suyunu kurutmanın nedeni, sosun tadını sulandırmamaktır. Bu kadar basit. Zira eğer yapraklar sulu iseler, sos yaprakların üzerinde tutunamayacak ve haliyle dibe süzülecektir. O nedenle üstte yiyeceğiniz salatanın tadı başka, dipte kalanların tadı başka olacaktır.

Salata sosunun çok önceden karıştırılması da doğru değildir, zira yapraklar diriliklerini kaybederler ve pörsümüş bir salata yemek zorunda kalabilirsiniz. En doğru yöntem, dediğim gibi, salatanın hacminin iki kat büyüklüğündeki bir kap içinde salatayı sos ile iyice karıştırmak ve hemen ardından bireysel kaplara dağıtıp zaman kaybetmeden servis yapmaktır.

Bunu gittiğiniz restoranda da isteyebilirsiniz. Yani, salatanızı içeride büyük bir tas içinde önceden karıştırıp getirmelerini. Ama aynı tas içinde daha önceden köfte yoğurmamış olduklarını nasıl garanti edersiniz, bilmiyorum.

Gelelim soslara. Salata sosu, salataya ruh verecek olan en önemli unsurdur ve şef olacak kişilerin mutlak bilgisi olması gereken bir konudur. Her ne kadar günümüzde fabrikasyon sos çeşitleri market raflarını zenginlikle süsler hale gelmiş olsalar da, iyi damak tadı olanların bunlara fazlaca iltifat etmemeleri gerektiği bir gerçektir. Zira unutmayın: her şeyin tazesi makbuldür. Özellikle de salata soslarının. Hatta öyle ki, eskiden büyük sıkıntılarla ve bazan kestirerek yapmaya çalıştığımız mayonez bile bugün her yerde kolayca bulunmasına karşın, içindeki fabrikasyon lezzet nedeni ile gerçek bir ağız tadı düşkünü tarafından kullanılmaması tavsiye olunur. Hâlâ en iyi mayonez evde ve elde yapılan mayonezdir.

Tüm dünyada en yaygın kullanılan salata sosu *vinegret*'dir. Hatta bu salata sosu öyle farklı kullanım alanlarına uygulanmaya başlamıştır ki, örneğin pek çok ünlü şef artık

yemeklerinde Fransız'ların ağır sosları yerine *vinegret* soslarını tercih etmeye başlamıştır. Örneğin New York'un ünlü *Babbo*, *Esca* ve *Lucca* adlı İtalyan restoranlarının sahibi şef Mario Battali salata dışındaki neredeyse her yemeğinde muhtelif farklı lezzetlerde *vinegret* kullanmaktadır: örneğin incir *vinegreti*, safran *vinegreti*, nar *vinegreti*, trüf *vinegreti*, cinzano *vinegreti*, kan portakalı *vinegreti*, kumkua *vinegreti* gibi. Bir kez temel *vinegret* tarifini kavradınız mı dilediğiniz farklı malzeme ile kendi *vinegret* varyasyonunuzu yaratabilirsiniz.

Eğer gerçekten iyi ve 'doğru' yemeğe önem veren biriyse, o zaman soslarına böylesi hassasiyet gösteren restoranları tercih etmelisiniz. Salatalarında en taze malzemeleri kullananları. Sosları size servis etmeden hemen önce mutfakta iyice karıştırıp getirenleri. Ufacık tabağınızın üzerine büyük bir şey yapıyormuş edaları ile demlikten sos boşaltıp gidenleri değil.

TEMEL VİNEGRET SOS

1 tatlı kaşığı zar şeklinde kesilmiş kuru soğan
 ½ tatlı kaşığı Dijon hardalı
 ¼ bardak beyaz sirke
 ½ bardak sızma zeytinyağı
 ½ bardak zeytin yağı
 Taze çekilmiş tuz ve karabiber

Bir blenderin içinde soğan, hardal, sirke, tuz ve biberi karıştırın. Blenderin kapağındaki delikten zeytinyağını ve ardından zeytin yağını damla damla dökerken blenderi sürekli olarak çalıştırın.

Trüf Vinegreti: olur da eğer bir şekilde siyah trüf mantarı bulabilirsiniz, iki tatlı kaşığı ince kıyılmış trüf mantarını yukarıdaki temel vinegret tarifi ile elde ettiğiniz sosa, bir kase içinde karıştırın. Izgara balık üzerine çok yakışan harika bir sos olduğunu göreceksiniz.

İncir Vinegreti: 2 bardak kuru incir, 2 bardak kırmızı üzüm sirkesi, ¼ bardak taze portakal suyu, ¼ bardak su, taze çekilmiş tuz-karabiber. Orta boy bir tencere içinde incir, sirke ve ¼ bardak suyu kaynama noktasına getirin. Daha sonra ateşi kısın ve karışım reçel kıvamına gelinceye dek kısık ateşte üstü açık olarak pişirin. Ateşten alıp portakal suyu ile tuz ve biberi karıştırın. Izgara veya fırında rosto edilmiş etin yanında sos olarak kullanın.



ROMANYA, POLONYA, ÇEKOSLOVAKYA



Ankara'da günlerim oldukça sakin geçiyordu. Üniversitede işe başladığımdan çok kısa bir zaman sonra, 1987 yılında doçent olmuştum. Artık kısmen de olsa adam yerine konulabilirdim: ünvanım müsaitti. 1989 yılında bir sektör birliğinde danışman olarak göreve başladım. Ciddi bir değişim sürecine girmiş olan bir kurumdu burası. Yapılacak olan işler beni fazlaca heyecanlandırmıştı; o nedenle de sözleşmede anlaşmaya vardığımız süreden çok daha fazla zamanı burada geçirmeye başladım. Bir ofis de İstanbul'da olduğu için artık bu yıldan itibaren İstanbul ile yakın ilişkiyerim başlayacak ve kısa bir zaman sonra, taşı toprağı altın olan bu şehire yerleşecektim.

O yıllar İstanbul da çok hızlı bir değişim içindeydi. İstanbul'da büyümemiştim ama değişimi gözlemek akli başında herkes için çok kolaydı. Hele bir sosyal bilimci için bu gözlemler bir eğlence unsuru bile sayılabilirdi. Yabancı mutfaklı ve dekorasyon-odaklı restoranlar Ankara'ya göre daha ileri seviyedeydiler. Bu şehirde dekor konusuna çok daha ciddi paralar harcanıyor, son derece etkileyici yerler yapılıyor

ama gene de otantik yabancı mutfak konusunda çok fazla iyi örnek çıkamıyordu.

İstanbul'un en otantik, en Türk ve bence en doğru yemek yapan restoranlarının başında balıkçılar gelir. İstanbul'daki balıkçılarda yediğiniz mezelerin ve balıkların lezzetini kolay kolay başka ülkelerde bulamazsınız. Buralarda da tazelik ve sadelik ön plandadır. Taptaze balık kömür ateşinde ızgara edilir ve sadece zeytinyağı dökerek yenir. Başkaca hiç bir sos gerek yoktur. Eşsiz bir lezzettir bu. Lakerda tek başına, yanında sadece kırmızı soğan dilimleri ile verilir. Taze kalamar tavanın yanında ekmek-sarmısak karışımı tarator yeter de artar bile. Hatta çoğu zaman gerek bile yoktur. Karidesler de haşlanmış, kabuğu soyulmuş ve üzerlerine sadece zeytinyağı ve limon dökülmüş olarak gelir. Doğru (*correct*) yemek yiyebilirsiniz balıkçılarda. Mesleğine düşkün olanlarında elbette. Temel prensip tazelik, sadelik ve ölçüsünde pişirmektir. Bu güzelliklerin yanına bir de boğaz manzarasını eklediniz mi, İstanbul'un balıkçıları dünyanın en gözde gurme köşeleri olarak çıkar karşınıza. Bu, tartışma bile götürmez bir gerçektir.

İstanbul balıkçılarının bu olağanüstü güzel yemeklerinin yanında, yabancı mutfak iddiaları oldukça revaçta olmakla birlikte, bence aslında son derece sönük kalıyordu. Ankara'daki Meksika restoranından farklı olmayan durumlar da yaşayabiliyordunuz. Mesela, Bebek'te dekorasyon konusunda bayağı iddialı, oldukça zevkli döşenmiş ve rafine bir restoranda olması gereken pek çok detayın mevcut olduğu üst sınıf bir restoran vardı. Sözüünü etmiş olduğum yıldan birkaç yıl sonra bu, o zamanlar çok havalı sayılan ve yer bulması bayağı zor olan restoranda rezervasyon mutluluğuna erişmiş olduğum bir akşamdı. Güzel, manzaralı bir masaya oturttu- lar bizi. Çok ama çok iddialı bir menüsü vardı. Başlangıç için peynir sufle istedim. Benim evde o güne kadar en az elli kez

pişirdiğim, artık ölçü değil göz kararı ile malzemeleri koyup başarısız olmasını neredeyse imkansız hale getirecek kadar çok yaptığım bir yemektir. Neredeyse bizim evin omleti sayılabilirdi. Ama aslında, bilmeyen için yapması son derece riskli bir yemektir. Çuvallama olasılığınız bayağı fazladır, üstelik yarım saat pişmesi için bekledikten sonra düzeltme şansınız bile yoktur. O vakitler memlekette peynirli sufle ile tanışmış olan insan sayısı da epeyce azdı.

Sufle geldi. Tam kabarmamıştı ama üzeri nar gibi kızarmıştı. Bir çatal attım, içi su gibi. Pişmemiş yani. Garsonu çağırdım, “efendim sufle böyle olur” dedi. Ben de “ilk defa yiyenler için dediğin doğru olabilir ama ben bu sufle konusunda yeterince deneyimliyim, istersen gel bu işten vazgeçelim” dedim. Adamcağız gidip içeride şefi ile konuştu, sonra birlikte gelip sufletin doğru kıvamının böyle olması gerektiğini birlikte iddia ettiler. Ben vazgeçmelerini söyledikçe adamcağızlar kıvranıp duruyor, birşeyler yapmaya çalışıyorlardı. Şef, tekrar fırına atıp pişirelim dedi. Ben de sufle fırından bir kez çıktı mı artık bir daha geri konmaz dedim. Hatta bir kural vardı, “sufle misafiri beklemez, misafir sufleyi bekler” diye. Fırından çıktıktan sadece bir-iki dakika sonra bile sufletin kabarıklığı gider, söner. Ben kaçtıkça mühabbet uzuyordu. Sonunda şefi çağırdılar. Elinde üç tane İngilizce ‘Fransız Mutfağı’ yemek kitabı, yanıma geldi. “Efendim” dedi, “anlaşılan siz bu işten anlıyorsunuz. Acaba bu kitapların hangisindeki tarif daha doğru?” Bir etraftaki dekora baktım, bir adama, bir menüdeki fiyatlar geçti kafamdan, bir o an yaşadıklarım. Trend anlaşılan İstanbul’da da devam ediyordu. Sonradan anladım ki bu aslında ‘ulusal’ bir trendmiş. Bir iki yemek kitabı al, yarım yamalak tercüme et, hayatında gerçek yabancı yemek tatmamış saf aşçıya bunu anlat, ondan sonra da iyi yemek yapmasını bekle. Restoran demek hâlâ dekorasyon demekmiş.

Ama yine de eski yıllarda görülmemiş bir bolluk, bir çeşitlilik içindeydik her yerde. Özgün hallerine benzemeseler bile bu yabancı yemekler en azından insanlara farklı lezzetleri tecrübe etme imkanı veriyordu. Bu da hiç fena bir şey değildi. Hele o yıllarda sosyalizm defterini kapayıp serbest piyasa ekonomisine dönmeye çalışan yakınımızdaki bazı ülkeleri düşündüğünüzde Allah'a şükretmemek mümkün değildi.

1990 yılının yazında, danışman olarak görevli olduğum kurum, bu Doğu Avrupa ülkelerinin bazılarına resmi bir ziyaret yapıp oradaki meslekdaşlarla tanışmak ve aynı zamanda da ülkeler arasında muhtemel işbirliği alanlarını araştırmak arzusunda idi. Bu amaçla, önce Avusturya'dan başlayan ve ardından Polonya, Romanya ve Çekoslovakya'yı kapsayacak olan kısa bir gezi planlanmıştı. Bir heyet oluşturulacak ve bu heyet önceden randevulaşmak suretiyle bu ülkelere programlı bir ziyaret yapacaktı. İyi fikirdi. Dışa açıklığımızın önemli bir göstergesiydi. Benim için ise ayrı bir önemi vardı: hayatım boyunca demir duvarlarından içeri bir göz atabilmeyi bile hasretle arzu ettiğim ülkeleri sadece görmekle kalmayacak, üstelik bunların yemek kültürlerini tanıma imkanı bulacaktım.

Programdaki ilk Doğu Avrupa ülkesi Polonya idi. Viyana'da ancak, ünlü Sacher Otelinde yine çok ünlü *Sacher Torte* tatlılarını yiyecek kadar bir süre geçirdikten sonra, Avusturya Havayolları ile Polonya'ya doğru yola koyulduk. Kısa bir yolculuk sonunda Varşova'daydık. Akşama doğruydum. Intercontinental Otele yerleştik. İlk izlenim şaşkınlıktı. Gayet medeni bir otel, son derece hoş bir oda ve hatta CNN'i çeken bir TV. Polonya'lı meslektaşlarımızla ilk görüşmemiz ertesi sabah başlayacaktı. Öğle yemeği için Türk Büyükelçiliği konutunda yemeğe davetliydik. Akşam ise daha yeni açılmış olan ve tüm Polonya'lının her gelen yabancıya iftiharla takdim ettiği Holiday Inn otelinde yemek yiyecektik. Oranın meslek örgütünün davetlisi olarak elbette.

Günün en etkileyici şeyi, Büyükelçilikteki yemekti. Türk Büyükelçiliklerinde yemek işi gerçek bir ritüelmış meğer. Her şeyden önce Türk yemeği ikram ediyorlar. Lezzetleri mükemmel. Tiril tiril giyimli bir garson, ellerinde beyaz eldivenler, insanın iştahını kabartan yemekleri büyük bir zarafetle masadaki misafirlere servis ediyor. Porselen tabaklar yaldızlı ve üzerlerinde altın yaldızla işlenmiş ay-yıldız var. Bardaklar da keza öyle. Ağıza gelecek olan kısımda yine altın yaldızlı bir şerit ve bardakların üzerinde yine aynı ay-yıldızlar. O sade asalete her seferinde hayran kalmışımdır.

Akşam yemeği için meşhur Holiday Inn'de Polonya'lı meslekdaşlarımızla buluştuk. Adetmiş, buzluktan çıkarılmış Rus votkalarını tek yudumda fondipleyerek yemeğimize başladık. İlk yemek Tatar Bifteğiydi, yani *Steak Tartare* ('*Steyk Tartar*' okuyun). Bonfileyi iyice kıyıp soğanla karıştırmışlar, bir kabın içine bastırıp şekil vermişler, sonra kalıbı ters çevirip kıymayı tabağın ortasına oturtmuşlar. Tabakta bu iri bir köfte gibi duran çiğ et yumağı, etin üzerinde bir çukur, çukurun içinde bir adet çiğ yumurta. Yani sadece eti çiğ getirmekle kalmıyorlar, üstüne bir de çiğ yumurta yerleştiriyorlar. Kaymaklı ekmek kadayıfı mübarek. Ama tadı çok güzel. Her ne kadar ilk tepkiniz korku ve biraz ürperme olsa da denemeye değer. Daha sonra bir daha bu yemeği arar mısınız, onu bilmiyorum.

Salı günü akşam üzeri Varşova'dan ayrıldık. Havaalanının VIP salonundayız. Alanda, üzerinde TAROM yazan dört pervaneli eski mi eski bir uçak duruyor. Aklıma Bodrum'daki gemi geliyor ve merakla soruyorum bizi Bükreş'e bu uçak mı götürecektir diye. "Elbette efendim" cevabı ile bayağı bir rahatlıyorum! Eğer Casablanca filmi gördüyseniz, hani şu Humphrey Bogart'ın ünlü sahnede pardesüsü ile yanında durduğu uçak gibi bir şey. Burnu havada, kuyruğu yerde, 45 derece açıyla tekerleri üzerinde duran eski model tayyarelerden biri.

Önce normal vatandaşları alıyorlar uçağa. Ön kapıdan. Sıra biz VIP'lere geliyor. Ama nedense bizi arka kapıdan uçağa alıyorlar. Yerlerimize oturuyoruz. Hani arka bölümdeki ekonomi yolcuları, önde oturan 'seçkin' yolculara yapılan servisi görmesinler diye uçaklarda çekilen ara perdeler var ya, bizim uçakta onlardan yok. Onun yerine tahta bir kapı var. Servise başlamadan önce hostes kapıyı kapatıyor ve hani şu eski -ama çok eski- karayolu benzincilerinin tuvaletlerinin kapısında olan çengelli mandallardan biriyle kapıyı tutturuyor. Uçağın içi buram buram kıymalı patates kokuyor. İki bölüm arasında eski mutfakların gözbebeği bir adet Prestcold marka buzdolabı duruyor, hani şu açma kolu dikey olup da kendinize doğru çekerek mandalını açtığınız 'ev' tipi buzdolaplarından. Buzdolabının yanında yerde, yüksek kenarlı tahta gazoz kasaları duruyor. İçlerinde markasını bilmediğim türden gazlı meşrubatlar. Düşme korkusu mu yoksa kıymalı patatesin kokusu mu daha ağır basıyor, bilemiyorum. Neyse Allah koruyor ve sağ salım Bükreş'e iniyoruz.

Romanya'ya gittiğimiz dönem bu ülkenin yaşadığı çok önemli günleri içeren bir dönem. Bir önceki yılın Kasım ayında, yani yaklaşık dokuz ay önce Çavuşesku devrilmiş ve bu olay İkinci Dünya Savaşından beri süregelen baskıcı ve merkezi sosyalist rejimin sonunu getirmiş. Çavuşesku'nun konuşma yaptığı ve ardından helikopterine binip tüyüdüğü binanın ve bu binanın etrafındaki hemen hemen her duvarın üzeri binlerce ve muhtelif irilikteki mermilerle delik deşik hale gelmiş.

Havaalanında bizi Türk Büyükelçiliğinden görevliler karşıladı. VIP salonuna alındık. Eğer VIP salonu bu ise vatandaş salonu acaba ne menem birşeydir diye geçirdim içimden. Salonun pencerelerinde tül perdeler, yerde, çerçevesi soluk bordo, ortası kirli beyaz makina işi bir Bünyan halısı taklidi, ahşap gövdesi oymalı ve açık renk goblen kumaşla

kaplı taht-yavrusu koltuklar. Estetik kavramı herhalde buralara daha henüz uğramamıştı. Ya da daha önceleri varsa bile kesinlikle devrim şehidi olmuştu.

Bavullarımızı nasıl aldığımızı hatırlamak bile istemiyorum. VIP olmamıza rağmen verdiğimiz mücadele cansiperaneydi. Neden sonra elçiliğe ait Dacia marka Toros arabadaydık ve neredeyse hiç kimsenin olmadığı sakin yollardan şehire doğru gidiyorduk. İlk kez gerçek anlamda bir Doğu Avrupa ülkesi görüyordum, zira Polonya'da değişim seksenli yıllarda zaten başlamıştı. Tek kelime ile şaşkındım. Her gördüğüm detayı yutmak istiyordum, çünkü biliyordum ki kısa bir zaman sonra bunların hiçbirisi kalmayacak. Global kapitalizm buraları da haliyle kendine benzetecek. Otomobili kullanan Türk arkadaşımız bize nerede kalacağımızı sordu. Otel Bucuresti dedik. Takdir eder bir ifade belirdi yüzünde ve ardından "çok iyi, oranın restoranında yemek bulunuyor" dedi. Ben şaşkınlıkla "peki diğer restoranlarda ne bulunuyor" diye sormuşum. Her şey olabilirdi. Öyle ya, naylon çorap hikayelerini az mı duymuştuk? Ama adamın dediği doğruymuş ve diğer restoranlarda sadece tirit suyuna çorba (Romencesi *ciorba*) satıyorlarmış. Ekmek bile yok. Bunun nedeni de devrim sonrası yaşanan şaşkınlık ve bunun sonucu meydana gelen kıtlık. Süpermarketlerin rafları bomboş. Ama gerçekten bomboş. Ortalıkta mal namına hiç bir şey yok. Bu söylediklerim ise çok eski değil, sadece 13 yıl öncesi.

Otel Bucuresti'ye yerleşiyoruz. Aman tanrım, o odalar ne öyle. Yatak çarşafı leke içinde. Burası şehrin, hatta ülkenin en prestijli oteli o yıllar. Banyodaki tuvalet kağıdı kesekağıdı renginde, krapon kağıdı dokusunda ve bir yanı düz olup diğer yanı ise testere dişleri görüntüsünde. Bereket yanımda tedarikimi getirmişim. Bu kağıttan üniversitedeki öğrencilerime "Mukayeseli Ekonomik Sistemler" dersimde örnek olarak göstermek üzere bir miktar numune alıp bavuluma koyuyorum.

Akşam yemeğinde davetliyiz. Ülkenin en üst bürokratlarından birisi bizim otelde bir hoşgeldiniz yemeği veriyor. Oldukça kalabalık bir grup içindeyiz. Masa bonkörce donatılmış. Memleketteki yoksulluğu daha henüz fark edemiyoruz çünkü herşey makul görünüyor. Bu konuda ilk gözlemimiz için ertesi gün kahvaltıya inmemiz gerekecek.

Sabah kahvaltısı otelde. Tüm ekip, tekmil-i birden kahvaltı salonuna iniyoruz. Garsona siparişlerimizi veriyoruz. Tereyağı, zeytin, domates, salatalık gibi şeyler zaten yok. Bari peynir ve yumurta getir diyoruz. Biraz sonra kahve ve ekmek geliyor. Ekmekler yuvarlak sandviç ekmeği türü şeyler. Kapkaralar ve taş gibiler. Yiyebilmek imkansız. Az sonra istediğimiz peyniri getiriyor garson. *"This is cheese"* diyor. Ama elindeki nesne peynir değil, konserve sığır jambonu. Diyorum ki bu peynir değil konserve et, adam hayır diyor *"this is cheese."* Bir defa daha, iki defa daha. Uzatmamaya karar veriyoruz; belli ki lisan bilmeyen cahil garson numarasına yattıyor. Peynirimiz yok deseler çok daha kolay olacak hayat. Yokluğun boyutunu yavaş yavaş görmeye başlıyoruz. Bir de biz "bir zamanlar Sana yağı bulunmazdı" diye yıllardır söylenir dururuz. Esas burada görün yokluğu ve kıtlığı.

Sabah toplantılarımız var. Öğleyin ise, akşam bizi ağırlayan bürokratin patronu yemek verecek. Davet Intercontinental Otelin restoranında. Otel, Bükreş'in ikinci lüks oteli. Daha henüz bugünkü haline dönüştürülmemiş. Yani oldukça bakımsız. Yemeğe oturuyoruz. Memleket açlıktan kırılıyor, bizlerse her öğün bolca bir şeyler yiyebiliyoruz. Ülkede taze et bulmanın imkansız olduğunu anlıyoruz. Altın değerinde. Ekmek ise hak getire. Romanya'da ekmeklerin düzelmesi Türk fırıncıların bu ülkeye gitmesi ile oluyor. Büyük bürokrat benim sağımda, karısı karşımda oturuyor. Uzun masarın en ortasındayız. Bürokratin eşinin yanında ise bizim ekibin başkanı. Sohbeta başlıyoruz. Daha doğrusu havadan

sudan laflamaya. İngilizce’de “*small talk*” dediklerinden. Bizim heyetin başkanı ile bürokratin karısı ortak bir sohbet konusu yakalıyorlar. İkisinin de köpeği var. Aralarındaki köpek sohbeti bayağı koyulaşıyor. Bir taraftan da yemekleri servis etmeye geçiyorlar.

Yediğimiz şeyler daha çok patatesten ya da diğer bazı çok temel sebzelerden türetilmiş sıcak başlangıçlar. Çoğu da kızartma. Ana yemeğe sıra geliyor. Aman Allah’ım, ET! Hem de ızgara edilmiş biftek, yanında birazcık ta dömi-glas sos var. Hani üç gün önce memlekette kebabçıda tıknmış olmasak anlayacaksınız belki. Ama ne yaparsın, insanoğlu; bir kez kıtlık moduna girdi mi kendisini de kıtlıktan çıkmış hissediyor. Ama elbette hepimiz değil. Bereket aramızda bazı asil insanlar var. Örneğin bizim ekibin başı. Büyük bürokratin hanımına eğiliyor ana yemeklere tam başlayacağımız anda. “Hamfendi” diyor, “ben bu eti yemek istemiyorum, isterseniz paket ettirelim de siz köpeğinize götürün.” Ortalık tek kelimeyle buz kesiyor. Koskoca adam ne yapıp etmiş memlekette olmayan bir şeyi bizlere ikram etmeye uğraşmış, biz kalkıp bunu köpeklere sunmayı teklif ediyoruz. Hepimizin yüzü kıpkırmızı. Ama ekip başı aldırıyor bu tarihi gaf, gülümseyerek muhabbete devam ediyor. Bereket konularımız arasında Kıbrıs gibi ciddi bir müzakere mevzuu yok. Ucuz atlatıyoruz günü.

Bu diplomatik gafta benim şahsen çok büyük bir rolüm var. Olayın gelişimi şöyle: birkaç gün önceki Avusturya uçağında yanyana otururken yemek servisi başlıyor. Ama görüyoruz ki bazı insanlara daha önceden servise başlıyorlar. Anlıyoruz ki bunlar özel yemek isteyen kişiler, örneğin diyet yapanlar, vejetaryenler vb. Ben de dönüp ekip başına diyorum ki, “abi, sen ayrıcalıklı adam olmayı seversin, neden sen de örneğin vejetaryen olmuyorsun?” Çok hoşuna gidiyor bu önerim ve adam o saat vejetaryen olmaya karar veriyor.

Aksilik bu ya, adamın vejetaryen olacağı gün de kendisine altın kıymetinde et ikram ediliyor. Ertelesene be kardeşim şu vejetaryenliği birkaç gün daha.

Akşam 30 Ağustos kokteyli var. Yine Bucuresti Otelinde, ama bu kez ikinci katta güzel bir salonda. Askeri Ateşelik hazırlıyor kokteyli. Son derece nezih, son derece bize yakışır bir kokteyl resepsiyonu bu. Sade ama asil. Ertesi gün buradaki son iş günümüz. Öğleyn bir Romen-Mısır ortak şirketinin bizim onurumuza vereceği bir davet var. Davet Bükreş'in ünlü, nostaljik oteli Athenee Palas'ta. Bugünkü ismi Hilton Athenee Palace olan otelde. Tavanı büyük bir vitray ile kaplı ünlü salonunun tam orta yerine kocaman yuvarlak bir masa kondurmuşlar. Beyaz (ya da beyaza yakın) kolalı örtülü, kolalı peçeteli. Masanın etrafında oldukça kalabalık bir grup oturmuş. Yerleşiyoruz. Garson gelip ne içeceğimizi soruyor. Ne yiyeceğimizi sormuyor çünkü menü önceden belli, anlaşılan. Ama bizim başkan hemen atlıyor ve kendisinin vejetaryen olduğunu bildiriyor şef garsona. Şef de, "peki efendim sizin için özel bir şeyler getiririz" diyor. Bir yandan sohbet ediyor, diğer yandan da yemekleri bekliyoruz. Başlangıçlar geliyor önce. Ama bunlardan önce vejetaryen arkadaşımızın yemeği peydah oluyor. Uzaktan yüksek sesle bağırarak bir garson beliriyor her yemek servisinden önce: elinde bir tabak ve "vejetaryee-eeen" diye sesleniyor. Ardından bizim vejetaryenin önüne tabak konuyor. İçinde haşlanmış patates ve Brüksel lahanası. Bize gelen yemek ise krep içinde sote edilmiş çeşitli sebzeler. Son derece lezzetli. İkinci yemeklerimiz de sebzeden mamul ama oldukça özenilmiş ve fırında pişirilmiş bir sebze yemeği. İçinde et falan haliyle yok. Oysa vejetaryen arkadaşımıza yine bir başka haşlama sebze karışımı geliyor. Sonuçta hepimiz vejetaryen yiyoruz (mecburiyetten ya da yokluktan) ama başkalarımız haşlama vejetaryen yemek zorunda kalıyor. Bizim sebzeler ise gayetle lezzetli. Eee, verir misin etini elin köpeklerine.

Ekip başı bu duruma oldukça bozuluyor, ama belli etmemeye çalışıyor. Yemeğin tam orta yerinde Hitler bıyıklı, saçları hafif kır, orta boylu ince bir adam yanaşüyor masamıza ve masadaki diğer insanlar kalkıp onu selamlıyorlar. Adamcağız gelip hepimizin elini sıkıyor ve ardından ayakta konuşmaya başlıyor. “Bugün Cuma, az sonra namaza gideceğim o yüzden sizinle yemeğe kalamayacağım” diye başlıyor sözlerine. Hoşgeldiniz, şeref verdiniz, işbirliğimiz falan türünden bir şeyler söylüyor ve elbette bizler yemeğimizi bırakıp adamı dinlemeye başlıyoruz. Taze vejetaryenimiz hem aç ve hem de durumdan müşteki. Mısır’lının lafı uzuyor, bizimkinin sinirleri geriliyor. Adam konuşmasını hâlâ sürdürüyor. Sonunda ekip başı dayanamıyor ve adama dönüp “kardeşim, konuşmanı kısa kes da iki lokma bir şeyler yiye lim” diyor. Adam birden kıpkırmızı kesiyor. O an ekip başımızın yanındaki bir diğer kişi kulağına eğiliyor ve “efendim, konuşan kişi bize bu daveti veren Mısır-Romen şirketinin genel müdürü.”

Bir an önce gitmek istiyorum Bükreş’ten. Eğer kalmaya devam edersek herhalde iki ülke arasında diplomatik tüm ilişkiler kopacak. Ama her şeye rağmen Romanya’ya karşı güzel duygular besliyorum. O yıldan bugüne dek en az yirmi kez gittiğim bir ülke oluyor burası. Her geçen yıl yemek kalitesi biraz daha iyileşiyor. Artık sabah kahvaltılarında kaşkaval peyniri dahil pek çok çeşit peynir bulabiliyorsunuz. Yepyeni lokantalar açılıyor, Murfatlar şaraplarının kalitesi her geçen gün daha iyiye gidiyor. Ama yine de mutfak kültürleri beni çok etkilemeyen bir alan olarak kalıyor. Ülkeye karşı tüm sevgime karşın yemeklerini doğrusu özlemiyorum.

Cuma akşamı ‘Murfatlar’ akşamı. Romanya’nın çok ünlü şarap markası ve inanılmaz hoş şarapları var. Ülkede diğer ürünlerin hilafına şarap konusunda pek bir yokluk yaşandığı söylenemez. Şarap üretiminin tarihi çok eskilere dayanan bu

ülkede eskiden *barbeasca*, *feteasa* ve *grasa* üzümlerinden şarap yapılırken, geçen yüzyılın başlarından itibaren çok güzel *Cabernet*, *Merlot*, *Pinot Noir*, *Chardonnay*, *Muscat* ve *Riesling* şarapları da yapmaya başlamışlar. Ekibimiz beş kişi. Hepsini deneyebiliriz. Nasıl olsa uçağımız yarın öğle saatinde.

Öğle saati inanılmaz bir hız ve başağrısı ile birlikte geliyor. Uçağa biniyoruz, Prag'ın yolunu tutuyoruz. Öğleden sonra Prag'dayız. Aman tanrım, o ne öyle. Ben yine Sovyet tipi büyük, gri ve tek tip binalarla parti büyüklerinin dev heykellerinin bulunacağı ve şehrin tam orta yerinde üzerinde sayısız antenin yer aldığı radyo binasının yükseleceği bir başka yer beklerken, gerçek bir sanat eseri ile karşılaşıyorum. Zaman yine eski rejimin henüz birkaç ay önce devrildiği bir zaman. Hava güneşli, sıcak ve pırl pırl. Otelimiz Vltava nehri kıyısında, tarihi şehrin tam ortasında ve o güzelim köprülerden birisinin başında: Intercontinental Oteli. Etraftaki binaların güzelliği sizi öyle bir çekiyor ki, otelde beş dakika bile durmak istemiyorsunuz. İlk yapmak istediğiniz şey bir an önce nehri, köprüleri, kaleyi, eski şehiri, katedralleri ve diğer herşeyi görmek. Her şey çok güzel çünkü. Öyle yapıyoruz.

Akşam yemeği için konsiyerje danışıyoruz. Çok 'otantik' bir restoran öneriyor. Mağaranın içinde bir yer. Beni ölsem götüremezsiniz ama ekibe uymak zorunda hissediyorum kendimi. Bayağı da uzak bir yer. Taksi ile gidiyoruz. Şehirde yerin üzeri sanki bir dünya harikası değilmiş ve sanki orada her saniyeyi daha fazla geçirmek gerekmezmiş gibi yerin altına girip, yeraltında yaşayanlara layık yemekler yiyoruz. Bereket hesap yüksek değil. Daha devrim yeni olmuş ve fiyat sistemi tam oturmamış. Hani o Bohem kristallerinin bedava niyetine satıldığı ve obez Amerika'lı turist kadınların taksilere doldurup doldurup otellerine getirdiği kristal avizelerle vazoların bolca bulunduğu günler hâlâ. Tam bir geçiş dönemi. Böyle bir dönemde orada olmak büyük bir şans.

Ertesi akşam büyükelçilikte yemeğe davetliyiz. Ama büyükelçi biraz erken gelmemizi ve konutun küçük ama çok güzel bahçesinde bir şeyler içmemizi teklif ediyor. Nasıl reddedelim? Akşam üzeri 'konut'a gidiyoruz. Bahçeden biraz yüksek, genişçe verandaya yerleşiyoruz. Beyaz eldivenli garson içkilerimizi getiriyor. Yine harika bir gün. Ama büyükelçinin yüzünden düşen bin parça. Yeni sezon başlamış ve Aydınspor Fenerbahçeyi 6-1 yenmiş. Büyükelçi perişan. Perişanlığa ben de katılıyorum. Büyükelçi ile epeyce kadeh tokuşturmamız lazım, ama bu sefer kahırdan. Öyle yapıyoruz.

Bir geçiş döneminin tüm gözlemleri, ağız tadları, sohbetleri, akşamdan kalmalıkları ve Prag'da keşke aşık olabilme fırsatım olsaydı yakınmaları ile gün olarak kısa ama yaşanmışlık olarak bitmeyecek bir seyahati tamamlayıp Ankara'ya geri dönüyorum. Bunlar her zaman sevdiğim ve daha fazla gitmek istediğim ülkeler olarak kalıyor benliğimde.



STEAK TARTARE

½ kg. Bonfile, çok taze olarak orta irilikte kıyma haline getirilmiş
 2 çorba kaşığı toz İngiliz hardalı
 1 çorba kaşığı Dijon hardalı
 1 yumurta sarısı
 2 çorba kaşığı Worchestershire Sos
 ¼ bardak ince doğranmış soğan
 2 çorba kaşığı kapari, suyu süzülmüş
 4-5 damla acı biber sosu
 Taze çekilmiş tuz ve karabiber
 1 çorba kaşığı brandy

Başka hiç bir tür et kullanılmaz. Tüm malzemeleri hafifçe karıştırın. Bir kase içine yerleştirip hafifçe bastırarak şekil almasını sağlayın. Buzlukta soğutulmuş yemek tabaklarının ortasına ters çevirerek yerleştirin. Yanında kızarmış ekmek ile birlikte hemen servis edin.



PAD THAI



İnsanın hayatında bazı yıllar leylekler fazlaca görünüyor. Bir inanca göre de eğer onları havada görürseniz o yıl daha fazla seyahat ediyorsunuz. 1990 yılı da benim leyleklerle aramın oldukça iyi olduğu bir yıldır. Aslında bir önceki yılın sonlarında karşılaşmış olmalıyım bu sevimli hayvancıklarla. Zira asıl hareketlilik o zaman başlamıştı. 1989 yılını 1990 yılına bağlayan geceyi Singapur'da geçirdim. Çok değişik bir yılbaşı kutlamasıydı bu benim için.

Yine bir kongre daveti ve yine bir tebliğ sunumu için eşimle birlikte düşmüştüm yollara. Kongre Hong Kong'da olacaktı. Zaman yıl sonu olduğu için uzunca bir boşluğum vardı. Singapur Havayollarının biletleri ucuzdu, onlarla seyahat etmeye karar verdim. Ama hazır gitmişken sadece Hong Kong değil, yakın bazı diğer ülkelerin de yemeklerini tatmak gerekir diye düşünmüştüm: Singapur, Malezya, Tayland, Çin gibi.

Tayland'a ilk gidişim bu seyahat vasıtasıyla oldu. Bangkok'ta iki gece kaldım. Henüz bizler tarafından sık ziyaret edilen yerlerden birisi değildi burası. Ayrıca ülke o yıllarda oldukça da fakirdi. Sıcak para akımı daha yeni yeni ülkeye doğru harekete geçmişti. Elbette bu dış kaynaklı 'sıcak' para

Tayland'ı ilerideki yıllarda inanılmaz bir hızla kalkındıracaktı. Ama 1997 yılı geldiğinde de fena halde duvara çarptıracaktı.

Bangkok havaalanında bavulları aldığımız noktadan itibaren yanımıza her türden satıcı yaklaşmaya başlamıştı. Bir tanesinin sattığı şey ilginçti. Ertesi gün sabah erkenden başlayacak olan *Floating Market*, yani Yüzen Pazar turuna bilet satıyordu. Aldık. Otele vardığımızda akşam yeni olmaya başlamıştı. Hava çok sıcak ve nemliydi. Ferahlatan bir düşün arkasından otelin önüne çıktığımızda, yarım ay şeklinde dizilmiş yaklaşık 20 adam, ellerinde birer büyük fotoğraf albümü, otele ancak belli bir mesafeye kadar yanaşp birbirlerinin üstünden atlayarak bize birşeyler göstermeye çalışıyorlardı. Albümlerin içinde çeşit çeşit genç kadının polaroid ile çekilmiş fotoğrafları, her bir satıcı bir diğeri ile bunların pazarlaması için rekabet ediyorlardı. Doğrusu çok çarpıcı bir ilk izlenimdi bu.

Sabah çok erken bir saatte, Chao Praya nehri üzerinde dizel motorlu büyük yolcu teknelerinden birine bindik. Bu motorlar oldukça farklı. Boyları uzun ve arka taraflarında, ucuna pervane bağlanmış upuzun borudan yapılmış milleri aynı zamanda dümen olarak kullanıyorlar. Yan yana, arka arkaya oturup yola koyuluyoruz. Uzun bir yolculuk olacak bu, sabahın erken saatinden öğle saatine kadar sürecek. Bir kaç mil sonra, hayatımda bir daha göremeyeceğim bir manzara ile çarpılıyorum. Simsiyah suyu olan bir nehir bu. Şehirde atık olarak ne atılabilirse nehre atmışlar. Simsiyah. Allah muhafaza yanlışlıkla eliniz suya girse iskelet şeklinde çıkacağı kesin. Yüzünüze sular sıçradığında bile ürperiyorsunuz. Suyun iki tarafı gecekonduyla dolmuş. Ahşaptan yapılmış sıra sıra bir sürü gecekondu bunlar. Suyun üzerine uzanan verandaları var. Buradan suya eğilip çamaşır yıkıyorlar. O suda çamaşır yıkıyorlar. Yoksulluğun böylesi görülmüş şey değil.

İçiniz acıyor. Sağınızdan solunuzdan küçük kayıklar geçiyor. İçlerinde birer Tayland'lı kadın, başlarında kocaman yuvarlak ve konik hasır şapka, ellerinde kürekler, kayıkların içinde türlü türlü zerzevat, seyyar pazarcılık yapıyorlar. Su işportacılığı.

Uzun bir yolculuk ve şaşkın gözlemlerden sonra suyun genişlediği bir yere geliyoruz: *Damnoen Saduak*. Burası bir pazar yeri. Ama pazarcı tezgahları oldukça farklı: kayıklardan oluşuyor. Her küçük kayık bir başka pazarcının tezgahı. Birisinde ananas, birisinde mango, birisinde yeşil soğan, birisinde yeşil muzlar, diğerinde yeşil limon ve yaprakları.. Sayamayacağım kadar çok kayık var. Bir tanesi ilgimi çekiyor. Bir yemek pişirme kayığı bu. İçinde tüplü bir ocak, tencere-ler, sebzeler ve diğer erzak var. Aynı zamanda da melamin kaseler. Hemen anında yemek yapıp oracıkta satan bir kadın oturuyor kayığın içinde. Dikkatle gözlüyorum. *Noodle* makarna çorbası yapıyor kadın. Çok canım çekiyor. Zaten öğlen vakti de yaklaşmış. Bir tencereden bir kepçe çorba alıyor, kaseye döküyor. Sonra bir kenarda duran önceden haşlanmış pirinç makarnalarından bir avuç kapıp çorbanın içine atıyor. Sonra bir başka kaptan kepçe ile kırmızı bir acı sos alıp, bir avuç da doğranmış taze soğan atarak kaseyi müşterisine veriyor. Sonra elini kayığın yanından ırmağa sokup bir güzel yıkıyor. Şimdi nehir suyu ile temizlenmiş elleri, bir sonraki müşterinin *Noodle* çorbasını hazırlayacak. İştahuma gem vuruyor ve vazgeçiyorum bu çorba yeme fikrimden. Hem zaten otelimizin konsiyerji kesinlikle otel dışındaki yerlerde yemek yemememizi tembih etmişti. Önce bunun, otelin bir pazarlama taktiği olduğunu düşünmekle beraber şimdi adama hak vermeye başlıyorum. Ama otelde yemek yersen yerel kültürü nasıl tanıyacaksın? Bu kez kültür yerine hijyen konusuna öncelik vermeyi kararlaştırıyorum. İleride bir başka yıl lüks otel dışında da Pad Thai yiyeceğim. Söz.

Ama bu dediğim günün gelmesi için yaklaşık 10 yıl geçmesi gerekiyor. Şimdiki eşim ile birlikte, balayı öncesi on gün geçirmek için tekrar bu ülkede buluyorum kendimi. Ama bu kez gittiğimiz yer Bangkok değil, Tayland'ın Phuket adası. Geçen on yıl içinde ülke inanılmaz mamur hale gelmiş, pek çok yer gelişmiş, ilerlemiş ve eskiyi hatırlayanlar için pek çok açıdan tanınamaz olmuş. Turist gözüyle baktığınızda tüm gelişmeler olumlu. Ama 1997'deki dünyayı sarsacak olan ünlü ekonomik krizin yaşanmış olduğu bir dönem sonrasına ait bu gözlemlerim. Üstelik bu öyle bir kriz ki, tüm Uzak Doğu'yu ve dünyayı çok derinden etkilemiş. Ama bir şey kesin: Tayland iyi yönde çok ama çok değişmiş.

Otelimiz havaalanının kuzeyinde, yeni sayılabilecek bir gelişme bölgesinde. Adı Laguna Beach. Bir zamanlar terk edilmiş ve üzerinde tek bir bitkinin bile bitmeyeceğine karar verilmiş eski bir teneke madeni bölgesinin cennete dönüştürülmüş hali ile karşılaşıyorsunuz. Büyük bir alan, bu alanın her tarafında göletler ('laguna'lar) yapılmış. Göletlerle denizi geniş ve upuzun kumsal ayırıyor. Plaj ve lagunalar arasına beş tane farklı otel inşa etmişler. Hepsi de aynı şirket tarafından yönetiliyor ve o nedenle de birisinde kalınca oda kartınız tüm diğerlerindeki harcamalar için geçiyor. Bir otelden diğerine gitmek için ise göletler kullanılıyor. Çok hoş bir taşıma aracına dönüştürülmüş dolmuş misali deniz motorları sizi ücretsiz olarak bu bölge içinde istediğiniz yere taşıyor. Ortam inanılmaz güzel. Her taraf hindistan cevizi palmyesi ağaçları ile dolu. Gölün etrafı yemyeşil. Plaj altıncum. Deniz harika. İnsanlar mükemmel. Tek kelime ile cennettesiniz.

Otelimizi yarım pansiyon ayırtmışız. Her akşam beş otelin birinin bir restoranında çok farklı Thai ('*Tay*' okuyun) yemekleri yiyoruz. Öğle yemeklerini ise otel dışında bir yerde yemeğe kararlıyım, zira tasarruflu olmam gerekiyor. Bizim otelin kumsalında biraz yürüyünce, kumsal üzerinde arka

arkaya sıralanmış iki tane derme çatma restoran var. Gerçekten de kumsal üzerinde. Masa ve sandalyeler ince kumun üzerine yerleştirilmiş, etrafı bambu kamışları ile çerçevelenmiş, masaların üzerine yine bambudan mamul bir sundurma yerleştirmişler. Kasım ayının sonunda Phuket'in yakıcı güneşinden bizi koruyan çatı işte bu bambu çatı. Her iki restoranın da hemen arka planında kocaman birer mutfak var. Çıplak ayak ve mayolarınızla masalara oturuyorsunuz, bir yanınızda deniz olmak üzere yemeğinizi yiyorsunuz. Yemek arasında serinlemek için denize bir dalıp çıkıyor, ardından yemeğinize kaldığınız yerden devam ediyorsunuz.

Birinci gün kumsaldaki restoranların ilk karşımıza çıkmasına, yani birinci sıradakine giriyoruz. Orada 'kaplan karidesi' denilen karides türü ile tanışıyoruz. İnanılır gibi değil. Üç tane karides bir kilo geliyor. İstakoz gibiler mübarekler. Kilosu da sadece 5 dolar. Kömür ızgarasında dokuz tane sipariş veriyorum. Kolesterol konusu on gün için gündemim dışında kalmak zorunda. Restoranda bir tane betondan yapılmış 1.5x1.5m. boyutlarında havuzcuk var. Karidesler ve istakozlar burada deniz suyu içinde canlı canlı duruyor. Siparişleriniz oradan yakalanıp anında ve taze taze pişiriliyor. Lezzet mükemmel. Sırf bu karidesleri yemek için bile onca yolu defalarca katedip Phuket'e gitmeye razıyım. Böyle bir tecrübe kolay kolay yaşanamaz.

İkinci gün öğle vakti tekrar kumsalda yürümeye başlıyoruz. Her iki restoranın çığırkanları denizin içine kadar yayılmış, ellerinde menüler, müşteri çelmeye çalışıyorlar. İkinci restoranın çığırkanı bir kadın. Yanımıza yaklaşıyor, ısrarla "bugün de bizim restoranı deneyin, çok beğeneceksiniz 'sör'" diyor. Ben de peki diyorum, ama bir şartla. "Biz her öğlen burada yiyeceğiz ama mutfakta sen bana Thai yemeği pişirmeyi öğreteceksin. O da şöyle olacak: birlikte mutfaka gireceğiz, belli yemekleri birlikte pişireceğiz, daha doğrusu sen

anlatacaksın, ben pişireceğim. Daha sonra ben masama gidip oturacağım ve sen benim pişirdiğim yemekleri getirip bize servis edeceksin. Daha sonra tekrar ikinci yemek için mutfağa gireceğiz falan.” Kadıncağıza böylesi bir teklif çok garip geliyor ve muhtemelen içinden “bu salaklar da tek tip olmuyor” diye geçiriyor. Ama her gün oraya gideceğimi düşününce ekmek parası deyip gönülden kabul ediyor. Kadının adı Sua. Okunuşu Su. Kocas ı ile birlikte işletiyorlar burayı. Üç tane de kopil çocukları var. Orada yatıp orada kalkıyorlar. Bir kaç tane de kız kardeş. Sua 30 yaş ın altında. Kardeşleri çok daha genç. Hep birlikte Thailand yemeğ i kursu başlatacağız. Onlar öğretmen olacaklar, ben öğrenci.

Kursumuz başlıyor. Birinci ders nazari. Köri nedir, nasıl yapılır, içine ne konur konular ını yarım yamalak İngilizcesi ile Sua ve kardeşleri bana anlatacaklar. Köri, Thai mutfağ ının omurgası. Kocaman derme çatma mutfağa giriyoruz. Aslında burası derme çatma tek katlı ve tek gözlü büyük bir kulübe. Yani kulübe sadece mutfaktan ibaret. Ama gerçekten çok büyük. Etrafta fayans falan haliyle yok. Bir köy evinin mutfağ ı konforu ile hazırlanmış. Mutfakta fır ın falan yok. Dört gözlü kocaman bir havagaz ı ocağ ı ile bir tarafta kömürlü ızgara mangalı. Hepsi bu. Bir de ev tipi buzdolab ı var. Zaten sonradan öğreniyorum ki Thai mutfağ ında fır ın kullanılmıyor. Ocak üzerinde wok içinde pişirmek üzerine inşa edilmiş bir mutfak kültürü bu.

Derse başlıyoruz. Tüm kızlar garip garip bakıyor bana, ama bu durum onları çok eğlendiriyor besbelli. Sua’yu dinlemeye başlıyorum. Dilinden geldiğince anlatmaya koyuluyor. Tayland körisinin (*Thai curry*) üç değ iş ik türü olduğunu söyleyerek başlıyor dersine. *Kırmızı köri*, *yeş il köri* ve *sarı köri*. Hepsinde kullanılan malzemeler büyük ölçüde aynı, sadece renkleri farklı. Kırmızı köride kırmızı sivri biber, yeş il köride yeş il sivri biber kullanılıyor. Sarı köriye sarı rengi veren ise

zerdeçal. Şu ana kadar ders hiç fena değil. Ama diğer kızlar bir yandan bizi dinleyip bir yandan kıkır kıkır gülüşüyorlar. Sohbetimizden, Thai yemeğinin esas itibariyle oldukça baharatlı, parfümlü köriler anlamına geldiğini anlamaya başlıyorum. Ama bu körilerin Hint körileri ile uzak yakın bir alakası yok. Ne lezzet, ne içlerinde kullanılan malzemeler ve ne de görünüm açısından. Çok farklılar ve bence mukayese edilemeyecek kadar daha lezzetliler. Sadece çok ama çok acılar. Acıyı veren de içlerine konan sivri süs biberleri. Ama acı öyle böyle acı değil. Dudaklarınızın etrafı ve hatta burnunuz bile yanıyor yemek sonrasında.

Körilerin Tayland yemeğinin temeli olduğunu öğrendik. Şimdi bunları daha iyi tanımaya geliyor sıra. Körilerin tümünde kullanılan malzemeler taze sivri biber, sarmısak, soğan, kefir limonu yaprağı, *lemongrass*, taze kişniş otu, soğan ve balık macunu ya da karides macunu. Yani her köride bu sekiz-dokuz madde mutlaka bulunuyor ve bunlar mutlaka taze olarak kullanılıyor. Toz ya da kuru baharat kullanılmıyor. Kullanılacak olursa da, örneğin kişniş gibi, tohumdan o anda dövülerek kullanılıyor. Bu karışım hep birlikte dövülerek 'köri macunu' elde ediliyor. Bunların yanında Thai körisinde kullanılan çok önemli bir başka malzeme ise hindistan cevizi kreması. Bu, köri macununun keskin tadına ve lezzetine hoş bir denge getiriyor ve yemeği yumuşatıyor. Aynı zamanda da pilavı ıslatacak bir sos yerine de geçiyor. *Lemongrass* (limon otu) ile kefir yaprağı bu sosa tanımsız bir narenciye aroması veriyorlar ki bunu hissettiğiniz anda Thai yemeği yediğinizi anlıyorsunuz. Mükemmel.

Nazari anlatım bitti. Sıra, ikinci derse geliyor: uygulamalı köri hazırlama. Yani artık işe koyulabiliriz. Büyük ve granitten yapılmış hafifçe şekilsiz taş havanı işaret ediyor Sua. Bu malzemeleri taş havanda döveceğiz diyor. Tüm köri malzemelerini bu geniş ağızlı dibegin içine atıp başlıyoruz demir

tokmakla dövmeye. Gerçekten de macun gibi bir kıvam alıyorlar. “Aynı şeyi elektrikli mutfak robotunda da yapıyorlar ama havadaki lezzeti vermiyor” diye bir yandan da anlatmaya devam ediyor Sua. Mutlaka taş havanda dövülmeliler. Şimdi biraz baharat ekleyelim. Kimyon ve kişniş tohumunu kız kardeşlerden birisi küçük havanda dövüp getiriyor ve dibeğe atıyor. Macunumuz hazır. Ocağı yakıyoruz ve üstüne bir wok yerleştiriyoruz. Neredeyse herşey wok tavaasında pişiriliyor Tayland’da. İçinde birazcık mısır özü yağı kızdırıp hazırladığımız tavaya macundan iki kaşık atıp hızla kavuruyoruz. Biraz ‘fish sauce’ (balık sosu) koyuyoruz karışma. Sonra, konserve hindistan cevizi kremasını açıp, olduğu gibi tavaya boşaltıyoruz. Hemen ardından bir avuç soyulmuş iri karidesi tavaya boca ediyoruz. Birkaç dakika karıştırdıktan sonra hazır doğranmış olan taze soğan yaprakları ile birkaç tane kefir limonu yaprağını karışma atıp ocağı kapatıyoruz.

Ben hemen yerime gidiyorum ve yemeğin gelmesini bekliyorum. Biz köriyi hazırlarken kızlardan birisi de *Pad Thai* (kızarmış pirinç makarnası) yapıyor diğ er tarafta. Eşim dışarıda keyifle beni bekliyor. Masada çatal ve kaşık var, bıçak yok. Sebebini soruyorum, garson anlatıyor. Tayland’da yemek çubuğu (*chopstick*) kullanılmaz diyor. Pilavı ya elle yer insanlar ya da kaşıkla. Aslında her yiyeceğı, çatalı kullanarak kaşığa doğru iterler ve kaşık dolunca da ağızlarına götürürler. Demek ki biz de sol elimizde çatal, sağ elimizde kaşık, yemeğı öyle yiyeceğiz. Yemek geliyor. Harika bir karidesli kırmızı köri! Şefimizin ellerine sağlık! Yanında buharda pişmiş pilav, Pad Thai ve bir de onların ikramı çok acı bir yapraklı salata. Bir tarafımda deniz, karşımda eşim, yeni bir ülkenin mutfağı konusunda bir nebze daha bilgi, muhteşem bir lezzet. Çok güzel bir öğlen yemeğı deneyimi yaşıyorum. Bunu gerçekten tekrarlamalıyım.

Akşam yine düzgün kıyafetlerimiz, otellerin birinin restoranındayız. Oradaki yemekler de çok güzel ama Sua'nın yerindeki gibi olamıyorlar. Onlar turistik, Sua'nunkiler ise gerçekten otantik. Üstelik içlerinde ne olduğunu da biliyorum. İkinci gün öğle yemeği saatini dört gözle bekliyoruz. Bugünkü dersimiz pilav ve makarna. "Pilav", diyor Sua, "Thai mutfağının ana yemeğidir". Yani bizde ekmek ne ise Tayland'da da pilav aynen o. Biz nasıl ekmezsiz yemeğe oturmuyorsak, onlar da pilavsız yemeğe oturmuyorlar. "Aslında" diyor, "bizim dilimizde pirinç, yemek ya da öğün anlamına gelir...yemeğini yedin mi demek yerine, pirincini yedin mi deriz." Köriler esas olarak pilavları ıslatmak ve onlara lezzet katmak için yapılan yemekler. Öyle hoş ki. Köri, salata, ızgara vs. gibi pilavın dışındaki diğer yemekler için verdikleri isim "*pirincin yanında yenen şeyler*".

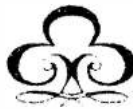
Makarnalar da bu mutfakın önemli bir bölümünü oluşturuyor. "Dört çeşit makarnamız vardır" diyor, Sua: pirinçten yapılan yassı makarna (*kuaytiaw*), kalbur elekten bastırarak geçirilmiş olan yuvarlak makarna (*khanom jiin*), bütün buğday unundan yumurta ile yapılan makarnalar (*ba-mii*) ve fasulye unundan yapılan makarnalar (*wun sen*). Bugünkü nazari dersimiz çok kısa sürüyor. Hemen uygulamaya geçmeliyiz. Bugün Pad Thai yemeğini ben yapacağım. Neredeyse köri kadar ünlü bir Thai makarna yemeği bu. Sarmısak ve tavuğu wokta kızartmakla işe başlıyoruz. Ardından bir yumurta kırıyoruz wokun içine, karıştırarak çırpılmış yumurta kıvamına getiriyoruz. Hemen sonra suya yatırdığımız pirinç makarnalarını tavaya atıp biraz kızartıyoruz. Demirhindi (*tamarind*) püresi ekleyip pişiriyoruz. Sonra soya filizi, soya sosu ve balık sosu ekleyip hepsini karıştırıyoruz. Yemek çabucak hazır; ben yerime gideceğim. Onlar bu sırada makarnayı servis tabağına dökcekler, üzerine kıyılmış yer fıstığı serpecekler ve tabağın yanında salatalık, soya filizi ve limon

dilimleri ile servis edecekler. Bugünkü tavuk körisini de onlar hazırlayıp getirecekler. Daha sonraki günlerde bu makarna pişirme işini ilerleteceğim ve Pad Thai'den sonra, diğer ünlü makarna yemekleri olan *Mee (Pirinç Şehriyesi) Grob, Mee Gati, Bah Mee Haeng, Phad Laad-Naa* konularında da aşçılık becerilerimi geliştireceğim. Ayrıca sebzeleri çiğden hızlı sote etmeyi, farklı lezzetlerde kızarmış pilav yapmayı öğreneceğim. Ama her yemekte mutlaka ızgara Kaplan Karidesi istemeyi de unutmayacağım.

Sayıllı gün çabuk geçiyor. Sua sayesinde dünyanın bu belki de en ayrıcalıklı mutfağını yakından tanıma ve pişirme fırsatı buluyorum. Daha sonraları ilgimi devam ettirip bu harika mutfak kültürünü öğrenmeye ve pişirmeye devam ediyorum.

İki şeyin Thai mutfağının çok önemli bir temeli olduğunu anlıyorum: kullanılan her malzemenin denizden çıktığı ya da dalından koptuğu andaki kadar taze olması ve o çok farklı ve keskin lezzetlerin arasındaki tatlı dengenin kurulması. Tazelik ve denge. İyi mutfağın bu yaşamsal kuralı dünyanın öbür ucunda da değişmiyor. Aklımız orada kalıyor, uçağımız buraya dönüyor. Henüz o fırsatı daha yakalayamıyoruz ama her an dört gözle tekrar Tayland'a gitmeyi bekliyoruz.

Ama siz daha önce giderseniz Sua'ya bizden selam söylemeyi unutmayın. Hemen Laguna Beach otelinin önündeki kumsalda, otelden sonra Amanpuri istikametinde ikinci sıradaki derme çatma restoran.



AMERİKAN MUTFAĞI: HAMBURGER İLE BİFTEK?



*U*zun yıllar ben de böyle düşünürdüm. Aslında böyleydi de. Amerikan mutfağı denince iki şey duyarınız genelde. Birincisi, Amerikan mutfağı diye bir şey yoktur, ikincisi ise orası hamburger, patates ve biftek memleketidir. Eee, haliyle, bunlar da bir ülkenin övünülecek bir mutfak kültürünün olmadığını açıkça söyleyen ifadelerdi. İlk Amerika'ya gitmiş olduğum 1983 yılından sonra muhtelif defalar ziyaret ettiğim bu ülkenin mutfağı beni gerçekten de öyle matah bir şekilde etkilememişti. O zamanlar daha çok o ülkede yaşayan ve farklı etnik kökenlerden gelen halkların mutfaklarının bulunduğu bir ülkeydi burası. O nedenle de her gittiğimde ya Çin'li, ya Tempura (Japon), ya da Meksika yemekleri yemeği tercih ederdim. Bunlar bizim ülkemizde çok yaygın bulabileceğiniz türden yemekler değildi. Kaldı ki, Avrupa ülkelerinde de 1980'li yılların sonlarına dek bu mutfaklar bugünkü kadar sık karşınıza çıkmazdı.

Amerikan mutfağının çok ama çok ciddi bir dönüşüm içinde olduğunu ilk kez 1990 yılının sonlarına doğru -tahmin

edeceğiniz gibi- yine bir uluslararası toplantı için gittiğim Washington'da gözlemledim. Çok büyük bir toplantı için gitmiştim Washington'a. Kongre, Omni-Shoreham adlı şehrin en eski ve en görkemli otellerinden birinde gerçekleşiyordu. Konaklama yeri de aynı oteldi. Yaklaşık bir hafta kadar kalacaktım orada. İlk gün öğle yemeği için otelin içinde yer alan bir bistro-restorana gitmeye karar verdim. Yerleri siyah ve beyaz karolarla kaplı, satranç tahtası gibi bir zemin üzerinde ferforje ayaklı masaları olan son derece sade bir restorandı burası. Tipik bir Fransız bistrosu. *Bistro*, küçük, resmi bir atmosferi olmayan, sıcak dekorlu, hızlı servisi olan ve şarap sunulan restoranlara verilen genel isim. Kökeni, 1815'te Paris'in Ruslar tarafından istilasına dayanıyor, bir rivayete göre: İşgalci Kazak askerler gittikleri restoranlarda çok hızlı servis istediklerinden, Rusça olarak 'hızlı' anlamına gelen 'bistro' kelimesini sık söylerlermiş. Böylece de bistro, hızlı servise rağmen ön hazırlığı uzun olan yemeklerin satıldığı samimi atmosferli restoranların genel adı olmuş. Bu arada yeri gelmişken bu konuda sık duyduğumuz bir başka restoran tarzının anlamını da aktarayım: *brasserie*. Bu kelime de, makul fiyatlı yemek satan ve aslında birahane olan restoranlara verilen isim. Kelimenin kökeni de Fransızca'da *brasser*, yani malt ya da bira yapımından geliyor.

Neyse, otelin bistrosu oldukça sempatik, iddiasız görünümüne sahip bir restoran. Ama ismi İngilizce bir isim. Fransızca değil. "The Terrace Restaurant". Menüde İngilizce olarak bir dizi değişik ve özellikle de Fransız yemeklerini çağrıştıran seçenekler var. Herhalde diyorum otel Fransız zinciri, o yüzden bir Fransız restoranı açmışlar burada. Ama değil, Amerikan kökenli bir otel burası. Yemeklerimi seçiyorum. Başlangıç olarak taze somon balıklı, yumurtalı yassı ev makarnası istiyorum. Şaraplı krema sosunda. Çok klasik Fransız. Ana yemek "kırmızı şarap çektirmeli ceylan bonfilesi". Bu

ikincisi oldukça değişik geliyor. Sıcak ve büyük tabaklar içinde geliyor yemeklerim. İkisi de birbirinden güzel. Hayran kalıyorum. Ertesi gün öğleyin tekrar buradayım. Sonra bir sonraki gün tekrar, derken menünün önemli bir kısmını denemişim. Akşamları ise özellikle George Town'da farklı farklı yeni yerlerde yemek yemeğe çalışıyoruz. Morton's biftekleri hâlâ çok güzel yapıyor. Orada mutlaka bir akşam yemek gerekiyor. Ama asıl değişim, galiba Fransız kökenli çok farklı yemeklerin yapıldığı restoranların sayılarının artmış olmasında gizli gibi. Bu seyahatimde oldukça şaşıyorum Amerikan mutfağındaki bu farklılığa. Merak ediyorum, araştırıp öğreniyorum bu gelişmenin kökenlerini. Bu ziyareti izleyen yıllar içinde bu ülkeye defalarca gidip, öğrendiklerimi bizzat test ediyor, her geçen yıl ilerleyen bu mutfağı hayranlıkla izliyorum.

Amerikan mutfağının gelişmesi hikayesi aslında 1970'li yıllarda başlıyor. Önce yabancı mutfakların emitasyonu olarak başlayan bir akım, zaman içinde yepyeni bir ulusal mutfak kültürünün yaratılması ve mutfak kültüründe ulusal bilinince ulaşıp bu konu üzerinde yaratıcılığın yüceltilmesi şeklinde geliyor. Çok değişik, çok bilinçli ve çok öğretici. Bizim özgün mutfağımızın da ne şekilde gelişmesi gerektiği konusunda bazı önemli ipuçları taşıyor.

1970'li yıllardan önce Amerikan mutfağı denince aklına gelenler, bazı etnik ulusların yemekleri ile biftek, hamburger, patates ve o dönemde geleceğin trendi olarak kabul edilen ve modernliğin bir simgesi olarak görülen 'donmuş' yiyecekler. Bunun ötesinde olağan dışı ya da olağanüstü tek bir mutfak örneği yok. İşte bizlerin ve dünyadaki çoğu insanın kafasında oluşan Amerikan mutfağı ile ilgili olumsuz yargılar bu dönemden kaynaklanıyor. Sonra, 1971 yılında Alice Walters adlı bir hanım, Kaliforniya'nın Berkeley şehrinde bir restoran açıyor. Adı *Chez Panisse*. Restoran, o güne dek Amerikan mutfak anlayışında hiç ama hiç gözetilmeyen

bir fikir üzerine konumlandırıyor kendini: taze, yöresel ve mevsimlik malzemelerle yapılan yemekler. Gerçekten de o güne dek böyle 'gereksiz' bir konu Amerikan restoran müşterilerinin pek ilgisini çekmemiş. Öyle ya, hayatı sadece donmuş gıda üzerine kurulu bir damaktan başka ne bekleyebilirsiniz. Alice Walters, klasik Fransız mutfağı üzerine geliştiriyor menüsünü. Çok ama çok başarılı oluyor. Öyle ki, bugün Amerika'nın en ünlü şefleri ve hatta Fransa'nın üç yıldızlı ünlü şefi Michel Troisgros bile bu restoranda eğitim görüyorlar. O yıllar böyle restoranların çok revaçta olmadığı yıllar üstelik. Örneğin, 60'lı yılların sonlarında New York'taki ünlü *Lutèce* adlı restoranında 'taptaze' dil balığı veren ve bunu \$8.95 dolara satan şef André Soltner bir skandal yaratıyor ülkede. Vay be, adam bir porsiyon balığı 8.95 dolara satıyor diye. Tazelik o kadar bilinmeyen ve üstünde durulmayan bir konu ki.

Yemek kültürleri ülkelerin zenginliği ile doğrudan ilgilidir. Amerikan ekonomisi 1980'li yılların başına dek dışa kapalı olan bir ekonomiydi. Dışa açılma 1981 yılındaki serbestleşme (*deregulation*) hareketi ile başladı. Bu yıllar aynı zamanda Amerikan ekonomisinin büyük bir hızla büyüdüğü ve geliştiği yıllardı. Giderek zenginleşen halk, daha fazla dışarıda yemek yiyebilir hale geliyordu. Ama o yıllar daha henüz rafine bir Amerikan mutfağından da, ünlü Amerikan şeflerinden de söz etmek mümkün değildi. Ancak yemek konusuna ilgi çok büyük bir hızla artıyordu. Gurmelik, dışarıda yemek, yabancı mutfakları tanımak, yükselen bir trend haline gelmişti. Şef olmak isteyenlerin hem sayısı artıyor ve hem de ait oldukları sosyal sınıflar farklılaşmaya başlıyordu. Örneğin 70'li yılların başlarında, CIA gibi şef okullarına kaydolmalar genelde işçi ailelerine mensup gençler olurken, bu okullarda giderek lise, hatta üniversite mezunu ve orta sınıf ailelerin çocukları çoğunluğu oluşturmaya başlamıştı.

1980’li yıllardaki Amerikan mutfağına Fransız mutfağı adı vermek daha doğru olur. Zira bu dönemde şeflik okulu mezunu gençler akın akın Fransa’ya gidip orada ünlü şeflerin yanında çıraklık yapıyorlar, Avrupa’yı dolaşıyorlar, farklı ülkelerin mutfak kültürleri hakkında belki de ilk kez bilgi sahibi oluyorlardı. Bu da elbette iyi bir şef olabilmenin çok önemli bir ön şartıydı: seyahat etmek.

1980’li yılların Amerikan mutfağı, Alice Walters’ın başlatmış olduğu “*tazelik, yöresellik, mevsimsellik ve sadelik*” akımının tüm ülkeye yayılması sonucu ortaya çıkan, Fransız tekniklerini kullanarak yöresel Amerikan malzemeleri üzerine yemek tarifleri geliştiren bir tarz olarak gelişti. Ama bu gelişim hiç fena değildi. Örneğin ‘şef’lik mesleği artık toplum içinde çok önemli bir yer kazanmaya başlıyor, ünlü kişiler arasında şeflerin de isimleri anılmaya başlıyordu. Oysa bu, beş-on yıl öncesine kadar düşünülemezdi bile. Bu şefler, ardı ardına yeni ve bu Amerikan tarzını sergileyen restoranlar açıyorlardı.

Ama Amerikan mutfağının gerçek ulusal kişiliğine kavuşması ancak 1990’lı yıllarda oldu. Bu ülke enteresan bir yer. Bir kez, dünyada Fransa ve Japonya dışında bir akşam yemeği için bir çuval parayı ödemeye gönülden razı olacak insan sayısı bir tek burada oluşmaya başlamıştı. Elbette böyle bir müşteri kitlesinin var olması, restoran ve kuzin kalitesini de haliyle çok ciddi bir şekilde etkiler. O nedenle de dünyanın en iyi ve yaratıcı mutfakları Fransız ve Japon mutfaklarıdır. Öte yandan, hayatın her aşamasında yaratıcılığın teşvik edildiği ve ödüllendirildiği bir ülkedir Amerika. Bir de kişisel girişimciliğin ve bunun sonunda elde edilen başarının ciddi anlamda takdir edildiği bir yer. Bu üç önemli faktör birleşince, muhteşem bir mutfağın doğması için en önemli koşullar oluşmuş oluyor. Ama bunun için elbette tüketicilerin damak zevklerinde belli bir gelişme olması, bu zevklerin rafine hale gelmesi de şart.

Damak tadının gelişmesi ve daha rafine hal alması ülkenin dışa açılması ile beraber giderek daha kolay olmaya başlamıştı. Artık mahalle marketinin raflarında bile soya sosu, pirinç sirkesi, kefir limonu, taze zencefil, wasabi hardalı gibi egzotik malzemeler yaygınca bulunmaya başlamıştı. Her köşe başında el yapımı suşi satan şarküterilerden, çok iyi espresso ya da *latte macchiato* yapan cafe'lere kadar farklı ülkelerin tadları büyük bir hızla tüm ülkeye yayılmaya başlamıştı. Tutucu olmayan bu halk da bunları seve seve denemeye hazır dı. Böylece Amerikan damak tadı yıllar içinde uluslararası lezzetlerden zevk almaya, farklı malzemeleri tanımaya ve aralarındaki iyi-kötü ayrımını yapmaya yatkın hale gelmeye başlamıştı. Bir de elbette adamların ceplerinde hatırı sayılır miktarda para oluyordu. İşte böylece 1990'lı yıllar Amerika'da bir mutfak kültürü devrimi yaşanmasına tanık oldu.

İlk başlarda bu tazelik, mevsimlik ve yöresellik akımı biraz aşırıya kaçarak yaygınlaştı. Piyasadaki rekabet, bazı şefleri müşteriye her mevsimde bu tür özelliklere sahip malzemelerle yapılan menüler sunmaya zorladı. Öyle ki, örneğin Ocak ayında Miami'de mi taze çilek çıkıyor, hemen günlük olarak New York'a getirtiyorlardı; ya da Kuzey Atlantik kılıç balığının mevsimi Kanada kıyısında mı, hemen oradan uçakla yeni yakalanmış kılıç balığı getiriyorlardı. Bu şekilde yeni bir şef akımı doğdu: "*FedEx Şefleri*". Yani, malzemelerini Federal Express kurye şirketi ile aynı gün içinde teslim ettiren şefler taifesi. O dönem için cazip olan bu akım, sonraları doğayı tahrip ediyor diye çok ciddi eleştirilere maruz kaldı ve belki de ABD'de bugünün en yaygın mutfak akımı olan "*sürdürülebilir mutfak*" yaklaşımının doğmasına yol açtı.

1990'lı yıllar ABD mutfağının gelişmesi açısından iki önemli akım ile tanışıyordu. Birincisi, "*füzyon*" olarak bilinen ve iki farklı mutfağın tek bir yemekte kaynaştırılması esası üzerine kurulu olan mutfak akımı. Bu akımın Amerika'da

ortaya çıkması da çok normal, zira bu ülke yüz yıllardır farklı etnik kökene sahip insanların göçüne ev sahipliği yapmış olan bir ülke. Bu göçenlerin nüfusları belli bir sayıya ulaştıncaya, artık onlara hizmet etmek için kendi ülkelerindeki pek fazla aratmayacak özellikte otantik restoranlar açılmaya ve bu insanların ülkelerinde kullandıkları malzemeler giderek daha yaygın bulunmaya başlıyor. Böyle olunca da, farklı kökenden gelen aşçılar bu etnik kültürleri tanıdıkça onların etkisi altında kendi özel yaratımlarını ortaya çıkarabiliyorlar. Farklı mutfakları füzyona uğrıyorlar.

Bu şefler arasında en ünlü olanı Fransız kökenli olan New York'lu şef Jean-Georges Vongerichten. Uzun yıllar Tayland'da yaşayan bu şef, Fransız teknikleri ile Tayland teknik ve malzemelerini kişisel bir senteze tabi tutarak bambaşka bir New York mutfağı yaratıyor. Bu mutfağı sunduğu restoranın adı *Vong*. New York dışında bazı şehirlere de yayılmış olan bir restoran bu. Diğer bazı şefler, daha farklı mutfakları birleştirip bir Amerikan sentezi yaratıyorlar: Biba Restaurant (Boston), City Restaurant (LA), Masa's (San Francisco), Chinois on Main.

İkinci akım ise, Fransızlaşma'dan kurtulma akımı. Bu, sadece malzemelerin Amerikan olması değil, artık köklere dönme, babaannelerinin yemeklerini üstün nitelikli restoran menülerine dönüştürme, kendine has bir Amerikan mutfak tekniği yaratma şeklinde tanımlanacak olan bir akım. Bu mutfak akımı bugünün gerçek rafine Amerikan mutfağını yansıtıyor. Bu akımın gelişimi ise devlet katında da yansımaları buluyor.

Amerikan Başkanlık konutu olan Beyaz Saray, oldum olası Fransız mutfağına düşkünlüğü ile tanınmış olan bir yer. Burada konuk devlet temsilcilerine verilen yemekleri uzun yıllardır Konut'un Fransız aşçısı hazırlıyor. Menü'nün seçimi, sunuş tarzı, yemeklerde kullanılan malzemeler ve yemek çeşitleri

tamamen Fransız. Yemekte konukların önüne konan o günün menüsünü gösteren kartlarda bile yemek isimleri Fransızca yazılıyor. Seksenli yıllarda bu pek fazla bir sorun gibi görünmüyor zira o yıllarda ABD mutfağının kendisi de en geniş anlamda Fransız kökenli. Beyaz Sarayın şefi ise, Jacklyn Kennedy döneminden bu yana Fransız vatandaşı. 1990'lı yılların başlarında, artık ayakları üzerinde durmaya başlamış ve kendileri de yaratıcı bir mutfak akımını başlatmış olan bir grup Amerikalı şef, Beyaz Saray'da Amerikan mutfağı olmalıdır şeklinde bir hareket başlatıyorlar. Bugünkü Amerikan mutfağının en önemli öncüsü sayılan Alice Waters ise bu hareketin sözcüsü. O dönemim başkanı olan Clinton'a bir mektup yazarak düşüncelerini ve savlarını bir bir sıralıyorlar. Bu girişim çok etkili oluyor. 1994 yılında Hillary Clinton bu harekete destek vererek o güne dek görevli olan Fransız şefin yerine yeni dönem Amerikan şeflerinden birisi olan ve ünlü Amerikan Mutfak Enstitüsünde (CIA) eğitim görmüş olan Walter Scheib'ı tayin ediyor. Beyaz Saray mutfağı artık ülkedeki genel akıma paralel olarak Amerikan'laşıyor. Ayrıca Beyaz Saray, bu akımın ülke çapında yayılmasına da öncülük ediyor.

Bu yeni mutfağın bugünkü temsilcileri sayıca fazla: Daniel Boulud (*Daniel, Cafe Boulud, db Bistro Moderne-NY*), Jean-Georges Vongerichten (*Jean Georges, Jo Jo, Mercer Kitchen, Vong-NY*), Thomas Keller (*French Laundry-CA*), Charlie Trotter (*Charlie Trotter's-Chicago*); Patrick Clark (*Tavern on the Green-NY*), Larry Forgione (*An American Place-NY*); Nobu Matsuhisa (*Matsuhisa-LA; Nobu*); Mark Miller (*Coyote Cafe-Las Vegas*); Patrick O'Connell (*The Inn at Little Washington-NY*); Norman Van Aken (*Normans-FL*). Bunların arasında hangisi en iyisi derseniz, benim görüşüme göre Kaliforniya Nappa Vadisindeki *French Laundry* adlı çok ünlü restoranın sahibi Thomas Keller. Yemekleri tek kelimeyle olağan dışı, tam bir yaratıcılık simgesi, gerçek anlamda Yeni Amerikan Mutfağının öncüsü.

Sözünü ettiğim bu mutfak akımı belki de dünyanın şu andaki en ileri mutfak akımlarından birisi (Ferran Adrià'yı saymazsak). Zira Amerikan işletme anlayışında müşteriye dinleme eğilimi çok fazladır. Müşterilerdeki sürekli ve hızlı gelişimler, bu mutfakta da sürekli bir devinime, yepyeni malzemelerin ve tekniklerin kullanılmasına yol açmakta. Ayrıca, teknolojiadaki gelişimi de kullanma eğilimi son derece yaygın. Ama en genel anlamı ile söylemek gerekirse, bugünün Yeni Amerikan Mutfağının gelişim yönü, az önce de değindiğim "*sürdürülebilir mutfak*" fikri doğrultusunda. Doğayı tahrip etmeden, en doğal şartlarla yetiştirilmiş malzemeleri kullanarak, toplumsal sorumluluğun bilincinde olarak gelişen yaratıcı bir mutfak. Bunun yanında bir de sağlıklı yaşam mutfağı (*wellness*) akımı var ki bu da gelecek yıllarda bu ülkenin mutfağında belirleyici bir rol oynayacak.

Tabii bu gelişime paralel olarak Amerikan şarap üretimi de sözünü ettiğim dönem içinde inanılmaz bir ilerleme gösteriyor ve bu ülke dünyanın önemli şarap ihracatçılarından biri haline geliyor. Rafine mutfağın gelişimine paralel oluşan bu gelişme, özellikle Kaliforniya bölgesinde, Eski Dünya adı verilen Fransa, İtalya ve İspanya ve diğer Avrupa şarapları ile rekabet edebilecek nitelikte şarapların üretilmesini sağlıyor.

Tüm bu yıllar içinde Amerika'ya her gidişimde bir yandan bu çarpıcı gelişmeleri gözlemlerken, bir yandan da hep o Santa Barbara'da Calvin ve karısı ile birlikte yaşadığım öğle yemeği deneyimim aklıma geliyor. Acaba nerededir, ne yapıyordur diye merak ediyorum. Bazan bilinmeyen numaralara soruyorum, ama Santa Barbara'da olmadığını öğreniyorum. Bazan o bölgenin sarı sayfaları elime geçiyor, ama nafile. Bu eski arkadaşımı bir türlü bulamıyorum. Bir gün Google'da dolanırken, *The Santa Barbara Independent* adlı bir yerel gazete haberi gözüme ilişiyor: "*Santa Barbara'nın ünlü şarap tüccarı Calvin Wilkes, Carmel Pacific Grove'da Fifi's cafe Bistro'nun sahibi Michelle Tardivet ile evlendi...Uzun yıllardır restoran işinde*

olan Michelle ile şarap üstadı Calvin'in bu evliliği eminim ki Fifi's Cafe'yi çok başarılı bir işletme haline dönüştürecek." İmza: Bob Senn. "Allah Allah, ilk eşinin adı da Michelle idi; acaba bu aynı kişi mi yoksa yeniden mi evlendi?"

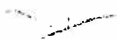
Hemen ilk denememe başlıyorum: 'www.fifiscafe.com' olabilir mi acaba? Evet, öyle bir bistro gerçekten var. Carmel'de, Pacific Grove'da diyor adres. Telefon (831) 372 5325. Saat uygun değil, o nedenle faks çekmeye karar veriyorum. "Sayın Baylar" diye başlıyorum mektubuma. "Ben Calvin Wilkes'in çok eski bir arkadaşıyım....Adım Arman...Leeds'ten tanıyoruz, aynı üniversiteye gittik. Uzun yıllardır onu arıyorum. Bir ihtimal sizinle beraber olduğunu sanıyorum. Eğer öyleyse lütfen bu mektubu ona verir misiniz? Eğer böyle birisi yoksa lütfen şimdiden özürlerimi kabul edin." Bana ulaşılabilecek tüm numaralar ve adresleri yazıyorum. Ses seda yok. Akşama doğru evde TV seyredirken telefonum çalıyor. "Arman, sen misin" diye başlıyor karşı taraftaki İngiliz sesi. Hemen tanıyorum, aradan 20 yıl geçmiş olmasına rağmen. Tam bir saat konuşuyoruz telefonda. Yeni eşi ile Carmel denilen harika şehirde bir Fransız restoranı işletiyorlarmış. "Hani, şu soslu olan yemeklerden falan yapıyoruz" diyor. "Anlıyorum Calvin" diyorum, "bildiğim türden yemekler." "Mutlaka bekliyoruz, mutlaka gelip bizde kalmalısınız; ama bu sefer azıcık şarap içtikten sonra öğle vakti gidip yatmak yok...içecek çok şarabımız, konuşacak çok lafımız var" diyor. "İlk fırsatta Calvin", diyorum, "ilk fırsatta".

Bakalım, kısmet olursa belki bu yaz.



BAZI ÖNEMLİ AMERİKAN RESTORANLARI VE AÇILIŞ TARİHLERİ

YIL	ŞEF	YER	RESTORAN
1980	Wolfgang Puck Elizabeth Terry	Spago Elizabeth on 37th	Los Angeles Savannah, GA
1983	Larry Forgione Cindy Pawlcyn Jasper White	An American Place Mustards Grill Jasper's	New York City Napa Valley, CA Boston
1984	Joyce Goldstein Jeremiah Tower	Square One Stars	San Francisco San Francisco
1985	Jimmy Schmidt Barbara Tropp	Rattlesnake Club China Moon Cafe	Denver San Francisco
1987	Rick Bayless Susanna Foo Nobu Matsuhisa Mark Miller Michel Richard Charlie Trotter Jimmy Schmidt	Frontera Grill Susanna Foo Matsuhisa Coyote Cafe Citrus Charlie Trotter's Rattlesnake Club	Chicago Philadelphia Los Angeles Santa Fe, NM Los Angeles Chicago Detroit
1989	Todd English Lydia Shire Nancy Silverston & Mark Peel	Olives Biba Campanile	Boston Boston Los Angeles
1990	Emeril Lagasse Susan Spicer Jean-Georges Vongerichten	Emeril's Bayona Jo Jo	New Orleans New Orleans New York City
1992	Rick Bayess	Topolobampo	Chicago
1993	Daniel Boulud	Daniel	New York City
1994	Nobu Matsuhisa	Nobu	New York City



NOBUYUKİ-SAN ANLATIYOR, ARMAN-SAN HABİRE HESAP ÖDÜYOR



*J*apon mutfağı gerçek bir macera, bir deneyim, kültürel bir şok, bir zenginlik, bolluk, yaratıcılık, zenaatkarlık, törensellik, aydınlanma, gerçeği arama ve tüm bu kavramların etrafında yüzyıllar içinde oluşmuş olan köklü bir şehir. Çok, ama çok çarpıcı. Yemek yemek başka hiç bir kültürde rastlanamayacak kadar ruhani bir etkinlik aynı zamanda. Tüm ritüel, 15.nci yüzyılda mükemmelleştirilmiş olan Zen çay içme seremonisinin kuralları üzerine inşa edilmiş. “Kişinin, sezgiler, meditasyon ve öz-disiplin ile gerçeği bulacağı ve aydınlanacağı” ilkesi üzerine kurulu olan Zen felsefesinin dört temel unsurunu bu ülkenin mutfağında görebiliyorsunuz: *uyum, saygı, saflık ve huzur (sükûnet)*.

Doğa ve mevsimlerin döngüleri hem mutfakta ve hem de sofrada kendini buluyor. Mevsimsellik, kullanılan malzemelerin seçiminde olduğu kadar, masa düzenlemeleri, kullanılan tabak-çanak ve hatta evlerdeki halılarla yerdeki minderlerin kılıflarının değişmesine kadar yemek yenilen çevrenin

en ufak ayrıntıdaki unsuruna dek uzanabiliyor. Bahar geldiğinde yemekler, üzerlerinde yeni açmış bahar dallarının resimleri olan tabaklar ve kaselerde yeniyor, baharın renklerini taşıyan kumaşlardan yapılmış masa örtüleri ve peçeteler kış dekorlu olanların yerini alıyor, masa üzerindeki vazolara taze bahar çiçekleri yerleştiriliyor. Kışın kırmızı ve siyah renkler daha fazla kullanılırken, sıcak aylarda mavi ve beyaz renkler tüm görünüme hakim olmaya başlıyor.

Mevsimler bu ülkenin kültürünün temel taşı oluşturuyor. Noel, Bayram, Şükran Günü gibi günler yerine '*mevsimleri*' kutluyorlar. Bu da ekin sel hayatın her yanına olduğu gibi mutfak kültürüne de aynen yansıyor. Her mevsim, belli bir yemek ile kutlanıyor. Ama bizlerden çok önemli bir farkla: dört mevsimden her biri kendi içinde altı alt-mevsime ayrılıyor ve bir yıl içinde yirmi-dört *sekku* (*mevsim*) yaşandığı kabul ediliyor. Yemekler de bu mevsimlere koşut olarak hazırlanıyor.

Benim bu olağanüstü mutfak ile ilk tanışmam, bundan yaklaşık yirmi yıl öncesine dayanıyor. Bu ülkeyi tanımam ise çok daha sonraları oluyor. Tokyo'daki restoranların sayısının, "gökyüzündeki yıldızlar kadar çok" olduğunu öğrenmem için bu kültüre haliyle biraz daha yakınlaşmış olmam gerekiyor. İlk gerçek Japon yemeklerini New York'ta ve daha sonra Ankara'da yiyorum. O vakitler Ankara Tandoğan meydanında Etap Oteli adında güzel ve yeni açılmış bir otel var. Otelin en üst katında ise bir Japon restoranı. Aslında tam olarak Japon restoranı da sayılmaz, çünkü o yılların Türk müşterilerini düşünürseniz, bu bizler için çarpıcı sayılacak kadar farklı ve alışılmamış lezzetler üzerine uzmanlaşmış bir restoranın iş yapması haliyle zor. O nedenle de, bazı Çin yemekleri gibi, bizim damak tadımıza nispeten yatkın diğer Uzak Doğu yemekleri de var menüde. Ama restoranın en Japon tarafı *TeppanYaki* barının olması. Ustaları da ilk başlarda Japon. Daha sonraları restorandaki herkes Türkleşecek ama ilk

zamanlarda bu mutfakla gerçek anlamda tanışan şanslı damak düşkünleri de olacak. Ben de onlardan biriyim. Teppanyaki o yıllar Japonya dışındaki tüm ülkelerde en fazla bilinen Japon mutfağı örneği. Sushi daha henüz çok yaygınlaşmamış, Batı ülkelerinde de damak tatları sushi'yi yaygın olarak kabul edecek kadar törpülenmemiş. Ama elbette sushi restoranları yok değil. Örneğin bugün bile ABD'nin en lüks Japon restoranlarının başında kabul edilen Washington'daki *Ginza Sushi-Ko* adlı olağanüstü (ve çok pahalı) restoran, seksenli yıllarda bile yeterince ün yapmış durumda.

Teppanyaki aslında bir pişirme tekniği. Japonca'da *Tep-pan*, 'üzerinde pişirme yapılan sıcak levha' anlamına gelen bir kelime. *Yaki* ise ızgara demek. Böyle olunca da *teppanyaki*, çelik sac üzerinde ızgara manasına geliyor. Dört tarafı oturma yeriyle çevrili 'ocakbaşı' gibi bir şey aslında. Orta yerde üzerinde geniş parlak çelikten bir levha bulunan bir pişirme ocağının etrafına masa olarak kullanılan tezgahlar dizilmiş ve yerine göre sekiz, yerine göre daha fazla kişinin oturabileceği kadar sandalye konmuş. Ocağın başında bir Japon aşçı, elinde iki tane mala, gözünüzün önünde arzu ettiğiniz etleri, balıkları, deniz kabuklularını ve sebzeleri seyri doyum-suz el marifetleriyle bir yandan ızgara edip önünüze koyuyor, bir yandan da seyirlik bir şov yapıyor. Çok ülkenin damak tadına zaten yatkın olan bu ızgara etme tekniği, Japon mutfağını dünya ile ilk tanıştıran tarzlardan biri oluyor.

Aynı yıllar, bizde değil ama özellikle ABD'de *Tempura* barları da açılmaya başlıyor. Tempura, Japonca'da yağda kızartma anlamına gelir. Balık, kabuklular (yani kabuklu deniz mahsulleri) ve taze sebzeleri, un ve buzlu suyla hazırlanmış ve içine azıcık kabartma tozu ilave edilmiş olan hamura batırıp, 185°C yağda hızla kızartıyorlar. Kızarmış olan bu ürünler bizim kızartmalarımızdan çok ama çok farklı oluyor. Bir kez, hamura ilave edilen buz, kızartmayı çok hafif hale getiriyor.

İkincisi, kabartma tozunun etkisiyle kızaran ürünler sanki birer çiçek görüntüsü alıyorlar. Yemesi de inanılmaz kolay ve hafif. *Tempura* restoranları, bu lezzetin de pek çok ulusun damak tadına kolayca uyması nedeniyle o yıllarda sayıca giderek artmaya başlıyor.

1992 yılında Londra'ya gittiğimde yeni açılmış olan bir Japon restoranından bahsediyor arkadaşlarım. Adı *Wagamama* imiş. Makarna çorbası satıyormuş. Rezervasyon yapılmadan gidilen, samimi ve makul fiyatlı tipik bir Japon 'ramen' lokantası imiş. Bu 'ramen' lafını da o vakitler ilk kez duyuyorum. Bir tür kalın, yuvarlak ve uzun makarna bunlar. Spagettinin taze, daha kalın ve biraz da şekilsiz bir hali. Büyükçe bir tas içine bu makarnadan koyuyorlar, sonra üstüne bir kepçe ile *miso* çorbası, ya da et suyu veya tavuk suyu ile yapılmış şeffaf bir çorba döküyorlar. Kase içinde tepeleme duran makarnaların üzerine de, yerine göre ızgara bonfile dilimleri, ızgara somon veya karides gibi kocaman bir protein türü veya ızgara sebze oturtuyorlar. Harika bir şey. Hem de çok doyurucu. Üstelik hayatta hiç yaşamadığınız bir deneyim bu. Çok farklı.

Bu Wagamama işi tutuyor. Adamlar İngiltere, İrlanda, Amsterdam ve Avustralya'da daha bir çok Wagamama restoranı açıyorlar. Demek ki farklı milletlerin insanları bu Japon makarnası mutfağını aslında seviyormuş. Bu kadar hoşuma giden bir şeyi -yani Japon makarnalarını- elbette ayrıştırıyyla öğrenmeden duramıyorum: makarna, Japon mutfağının bir başka önemli dalı. Dört çeşit makarna türü çok yaygın olarak pişirilip yeniyor bu ülkede. Birincisi, buğday unundan yapılan *udon* makarnası. Bir diğeri, Orta Asya'da yetişen bir buğday türü olan *buckwheat*'ten yapılan *soba* makarnası. Wagamama'da *soba* yemekleri de bulabiliyorsunuz. Geri kalanlar ise *somen* ve *ramen*. *Somen* ince tel şehriye türünde bir makarna. *Ramen* ise az önce sözünü ettiğim sıcak çorba içinde

yenilen Çin kökenli bir tür *soba* makarnası. Çin kökenli olmasına karşın iki yüz yıldır bu ülkede yeniyor ve özellikle son yıllarda Japon yöntemi olan sıcak 'miso' çorbası içinde yenilen ramenler Japonya'da inanılmaz popüler hale geliyor. Çin'cedeki söylenme şekli "Lo-Mein" olan ramen'in Çince anlamı ise 'haşlanmış makarna'.

Bu 'miso' çorbası da harika bir şey. Aslında 'miso', Japon mutfağının çok önemli, olmazsa olmaz bir malzemesi. Soya fasulyelerini mayalandırıp (fermente edip), arpa, buğday veya pirinç bazlarından birisiyle karıştırıp ezme haline getiriyorlar. Görüntüsü fıstık ezmesi ile salça arası bir şey. Pek çok çorbada, sosta, salatalarda ve marine karışımlarında kullanılıyor. Herhangi bir et suyuna ilave ettiğinizde tüm aromayı çarpıcı bir şekilde değiştiriyor.

Miso ile birlikte giden en güzel et suyu, Japon'ların 'dashi' ('daşı' okuyun) adını verdikleri ve çiroz (*bonito*) ile deniz yosununun birlikte kaynatılmasından elde edilen bir balık suyu. Çorbaların büyük çoğunluğunun bazı *dashi* oluyor. Bu suyu aynı zamanda suda pişirmek (poşe etmek) amacıyla da kullanıyorlar ki bu da pişirilen malzemeye ayrıcalıklı bir lezzet veriyor. Bir de bu mutfakın *mirin* adlı bir başka olmazsa olmazı var. *Mirin*, pirinçten yapılmış ve açık karamel renginde bir tür şarap. Sadece yemek pişirmede kullanılıyor. Yemeklere hafif tatlı bir lezzet ile çok farklı bir aroma katıyor. *Mirin* içki olarak içilmiyor. Geleneksel Japon şarabı, bildiğiniz gibi, *Sake*. Yemeklerde *sake* içiliyor.

İşte, Japon mutfakına artan ilgim, evde kimisi başarısız pek çok pişirme denememe karşın tempura konusunda kazanmış olduğum tecrübem ve artık daha ileri Japon lezzetlerini tanımalıyım düşüncesi ile gidiyorum Nobuyuki Matsu-hisa'nın lokantasına. Tarih 6 Aralık 2002, yer Los Angeles. Tarihi çok iyi hatırlıyorum çünkü faturanın hiç bir detayı

gözümün önünden gitmiyor. Yine bir uluslararası bilimsel toplantının ucuna ekliyorum bu seyahati. Onaltı yaşındaki oğlum Çağada da bana katılıyor bu kez. Üç gece kalmak üzere Los Angeles'e gidiyoruz. Akşam geç bir saatte varıyoruz otelimize. Sabah hava pırlıl pırlıl ve limonata gibi. Oysa daha dün akşam üzeri New York'ta buz kesiyorduk. Paltolarımızı odada bırakıp atıyoruz kendimizi güneşli havanın içine. Bir araba kiralayacağız ve elimizdeki rehberle baka baka tüm şehri ve biraz da komşu banliyöleri gezeceğiz. Arabayı kiralayacağımız yere yürüyerek gitmeye karar veriyoruz, yabancı bir şehir en iyi yürüyerek görülür düşüncesiyle. Sabah kahvaltımızı edip otelden çıkıyoruz. Daha elli metre gitmemişiz ki bizim oğlan bir suşi lokantasının önünde durup, vitrindeki suşi fotoğraflarına bakıyor. "Babacığım, akşam burada yemek yiyelim" diyor. Daha sabah kahvaltısından yeni kalkmışız. Ama ne yaparsın, çocuğun canı suşi çekmiş. Lokanta öyle matah bir görüntü de arzetmiyor. "Tamam" diyorum, dönüşte bakarız. Söz mü diyor, söz diyorum. Aklıma annemin karabiberleri geliyor.

Akşama doğru, saat yedi civarında otele dönüyoruz. Dolanmaktan bayağı yorulmuş bir haldeyiz. Oğlum başlıyor tutturmaya, o restorana gideceğiz diye. Adını bile almadık oğlum diyorum. Cebinden kırışık bir kağıt çıkarıp, "ben aldım: adı Matsuhisa" diyor. "Nee!" diyorum, "Matsuhisa mı"? Evet, ne var diyor. "Evladım burası Amerika'nın en ünlü restoranlarından biri". "Daha iyi ya" diyor. Şimdi düşünüyorum da, ben de çocukken annemden birşey almasını isterken aynı tür bir saf muktedirlik duygusu içinde konuşurdum herhalde. Ama benim de canım istiyor elbette Matsuhisa'yı denemeyi. Otele girip konsiyerje yanaşıyoruz.

"Olur ya, diyorum, bu akşam için bize Matsuhisa'da iki kişilik bir yer bulabilir misiniz?". Kızcağız benim ihtimal vermeyen ifademe net bir şekilde gülerek cevap veriyor: "

Biliyorsunuz bayım, burada iki ay öncesinden rezervasyon alıyorlar.”

“Hiç mi şansım yok” diyorum. “Bir bakayım” diyor genç bayan, “restoranın içinde ayrı bir sushi bar var ve oraya rezervasyonsuz kabul ediyorlar... üstelik full restoran menüsünü de alabilirsiniz orada”.

Biz odamıza çıkıyoruz. Az sonra telefon çalıyor: iki kişilik yer iptal olmuş, 15 dakika içinde gidersek oturabileceğimizi söylüyor genç hanım. Acele etmeliymişiz, yoksa o yerler de gidermiş. Son hızla duş alıp, üstümüze insana benzer birşeyler giyiyoruz ve alelacele sokağa atıyoruz kendimizi. Restoran zaten hemen oracıkta. İsmimizi söylemeye bile gerek kalmıyor. Kapıdaki kadın, “az önce Julie’nin yer ayırttığı otel müşterilerisiniz değil mi?” diye karşılıyor bizi. “İyi ki geldiniz, yoksa şu dışarıda bekleyen beylere vermek üzereydim yerinizi” diyor. Bunu duyunca mekanın kıymeti haliyle biraz daha artıyor. Yani hesaba bir miktar daha ekleme yapma hakları doğuyor!

İçeri giriyoruz. Burası ana restoranın yanında, boyutları 4mx2m, yani toplam sekiz metrekarecik dar uzun, küçük bir yer. Uzun kenarın bir tarafında caddeye bakan iki pencere diğer tarafında ise daracık bir tezgah. Yine ocakbaşı manzarası aklınıza gelsin, bu aynen öyle bir tezgah (bar) ve tezgahın pencere tarafında kısacık arkalıkları olan altı tane mindersiz tahta tabure var. *Sushi Bar* adı verilen bu tezgahın diğer tarafı ise, sadece bu bölüme ait olan mutfak. Yani ana restoranın yemekleri burada hazırlanmıyor. Mutfak açık ve sizin gözünüzün önünde iki aşçı tüm yemekleri hazırlıyor. Sushi’leri oracıkta, önünüzde taze taze elle sarıyorlar. Ama yeri bir görmeniz lazım; bu kadar meşhur bir yerde otogar köftecisi büyüklüğünde ve dekorunda bir mekan bulmak, bekeleyeceğiniz en son şey. Üstelik de ne büyüklükte bir hesapla

buradan çıkacağınızı aşağı yukarı tahmin edince durum daha da karabasan haline geliyor. Ama ne yapalım, bize bir kıyak yapılmış bir kere ve bu izbelikte yer bulma ayrıcalığına kavuşmuşuz. Üstelik bizim oğlan da Nuh diyor, peygamber demiyor. Kadere karşı gelinmez diyorum ve menüyü istiyorum tezgahın diğer tarafında duran aşçı giysili Japon'dan.

Menüye bakınca, ilk olumsuz intibalarım birer birer yok olmaya başlıyor. Daha doğrusu karışık duygular içindeyim. Menüdeki yemekler aklınızı alacak türden yaratıcılık eserleri ama yanlarındaki fiyatlar da bir o kadar ürkütücü. Başlangıçtaki iyi hislerinizin yemek sonunda en azından bir miktar terse döneceği besbelli. Yer de zaten bir garip ve oturması son derece rahatsız. Menüyü iyice okuduktan sonra oğluma dönüp diyorum ki, "babacığım, işin doğrusu, bu tür dünyaca ünlü şeflerin yaptığı yemeklerden mümkün olan en fazla sayıda tatmaktır...işte bu nedenle de ünlü şeflerin lokantalarında *tadım menüsü* (*tasting menu*) adı verilen bir menü icat edilmiştir...menüde şefin en iddialı olduğu bir sürü yemek bulunur ve her bir yemekten çok küçük porsiyonlar halinde arka arkaya bir dizi tabak önüne gelir...örneğin Kaliforniya'daki *French Laundry* restoranında 24 yemeklik tadım menüsü bile vardır...zaten bu adamların yarattığı yemeklerin ne olduğunu lisan bilsen de anlayamayacağın için, tek tek yemek seçmeye uğraşıp hüsrana uğramak yerine, doğrudan bir tadım menüsü ısmarlamak çok daha az risklidir...istersen biz de böyle yapalım."

Çok inandırıcı geliyor bu söylediklerim bizimkine. Bu incelemeler sırasında elbette soğuk bir şişe *Chablis* açılmış ve servis edilmiş bile. Üç numaralı menüyü ısmarlıyoruz:

- *Toro Tartarı üzerinde Osetra Havyarı*
- *Yeni Tarz Sashimi*
- *Matsuhisa Soslu Sashimi Salatası*

- *Yavru Kalamar Tempurası, Mürekkep Balığı Mürekkebi Sosunda*
- *Şili Levreği, Nobu'nun Kara Fasulye Sosu ile*
- *Sushi*
- *Bento Kutusu*

Yemekler hemen karşımızda hazırlanmaya başlıyor. Ben de bir taraftan bizim delikanlıyı bilgilendirme faslına giriyorum. “Bu Nobuyuki Matsuhisa”, diyorum, “Amerika’nın en ünlü şeflerinden birisi. Bu lokantayı 1987 yılında açmış, hemen hemen hiç reklam yapmamış ama her gelen müşteri en az beş farklı kişiye tavsiye etmeye başladığı için daha birinci yılın sonunda lokanta her akşam full çekmeye başlamış”. Tam bir kulaktan kulağa pazarlama örneği yani, hani benim ‘Mor İneğin Akıllısı’ kitabımda anlattığım gibi. “Ünlü aktör Robert de Niro da bu ilk müşterilerden biriymiş. Sık sık gelip burada yermiş. Sonra bir gün New York’tan Nobu efendiyi arayıp Manhattan’da ortak bir restoran açmayı teklif etmiş. İlk başta Nobu bundan korkmuş ama dört yıl sonra birlikte karar verip New York restoranını açmışlar. Bu restoranın adını da NOBU koymuşlar. Restoran, çok kısa sürede büyük sükse yapmış ve hâlâ çok başarılı. Buradaki başarıları, başka şehirlerde ve ülkelerde de Nobu restoranları açmaya itmiş Matsuhisa’yı: Aspen, Londra, Las Vegas, Miami, Malibu, Tokyo, Milano. Bunun muhtemel bir nedeni de ABD’de bile restoran işinden gerçek anlamda para kazanabilmek için en az üç işletmeye sahip olunması gerektiği. Ne kadar ünlü bir şef olursan ol. İyi şef olma oranında iyi malzeme kullanmak zorundasın. İyi ve yüksek kaliteli malzeme de gıda maliyetlerini inanılmaz ölçüde arttırıyor. Ancak büyük ölçekte gerçek anlamda kârlı olabiliyorsun”.

Çağada bir yandan beni dinliyor, ama gözü hep mutfaktaki şefte. Karnımız bayağı aç. Tam bunları düşünürken ilk

yemek tabaklarını bankonun üzerinden bize uzatıyor şef. *Havyarlı Toro Tartarı*. Hatırlayacaksınız, ‘tartar’, Tatar-usulü çiğ olarak yenilen kıyılmış taze et anlamına gelen bir laf. *Toro* ise, Japonların neredeyse taptığı bir balık. Özel bir torik balığının yağlı karın eti *toro*. İyisini bulmak için iyi bir Japon şefin gitmeyeceği ekstremeler yok. *Toro* balığını gayet ince kıymışlar, soğan ve sarmısakla hafifçe yoğurup yuvarlak bir kalıbın içine bastırmışlar. Sonra kalıbı ters çevirip tartarı bir kaseenin içine oturtmuşlar. Üzerine Osetra havyarından bir kaşık koyup, kaseenin içine ve tartarın etrafına *dashi*, *miso* ve *soya sosu* karışımı bir sos dökmüşler. Kaseyi de daha büyük ve içi kıyılmış buz dolu başka bir kaseye oturtmuşlar. Tanrım, ne muhteşem bir görüntü. Bir de lezzet var ki, anlatmam imkansız; çünkü zihnimizde daha önce yer etmiş olan hiç bir tada benzemiyor.

Çok etkileniyorum bu lezzetten, ama vaziyete hakimiyetimi yitirmemek için tekrar lafa başlıyorum: “gördüğün gibi koçum, bu Osetra havyarının rengi biraz açık, altınımsı bir şey. Oysa biz iyi havyarın renginin siyah olması gerektiğini biliriz, değil mi? Havyar, Hazar denizinde yaşayan mersin (*sturgeon*) balığından elde edilir. Bunun dışındakilere havyar denmez, balık yumurtası denir. Mersin balığının familyasına göre de havyar cinsleri ve isimleri değişir. En iri taneli ve siyah olanı, Beluga mersininin havyarıdır. Buna Beluga havyarı derler. Mersin balığının Sevruğa cinsinden elde edilen Sevruğa havyarının taneleri daha küçüktür ama tadı bayağı iyidir. Osetra ise albino balıktan elde edilen ve nadir bulunan bir havyar türüdür. Bu arada gereksiz bir bilgi vereyim, İngilizce’de *caviar* denilen kelime de köken olarak Türkçe ‘havyar’ kelimesinden gelmektedir.”

Yemek bitti. Şimdi biraz etrafa bakınmaya başlıyoruz. Sushi-barda yanyana oturmuş toplam altı müşteriyiz. Çağada duvara dayanmış, solunda ben, benim solumda orta yaşlı

bir Japon hanım, onun yanında benzer yaşlarda bir Amerika'lı adam, son iki kişi de genç iki 'gay' delikanlı. Çocuklar çok romantik bir haldeler. Az sonra içeriye üzerinde şef üniforması, altında mavi-beyaz cıvırlı renkte bir pantolon ve ayaklarında Nike spor ayakkabıları olan kısa boylu minyon yüzlü bir adam giriyor ve benim yanımdaki Japon hanımın yanına gidip saygı ile reverans yaparak selamlaşıyor. *Konishi-va!* Yanındaki beyle de el sıkışıyor. Belli ki bunlar birbirlerini iyi tanıyorlar. Hemen sohbete girişiyorlar. Mavi pantolonlu kısa boylu adam Nobuyuki Matsuhisa, yani Nobu. Dünyaca ünlü, Holywood yıldızları kadar şöhretli şef Nobu. Gecenin en hoş anı. İnandırılmaz bir sürpriz. Bize de merhaba diyor Nobu, el sıkışıyoruz. Yanımdakilerle sohbetleri giderek koyulaşıyor. Mutfaktakilerden birine Japonca bir şeyler söylüyor Nobu ve birkaç dakika sonra bir tabure getiriyor birisi. Nobu tabure'yi alıp bizim arkamızda, pencerenin önüne yerleştiriyor ve oturuyor. Galiba tüm gece burada olacak ünlü şef.

Hemen hemen aynen böyle oluyor. Tüm akşam yemeği boyunca olmasa bile, üçte ikisinde bizim küçük odacıkta adam. Mutlaka sohbet etmeliyim Nobu'yla, böyle bir fırsatı bir daha nerede yakalayabilirim? Ustalığının püf noktaları hakkında sorular sormalıyım, Japon mutfağını en ehil ağızdan dinlemeliyim. Önce kendimizi tanıtmaya girişiyorum, İstanbul'dan geliyoruz, üç gün kalacağız falan. "Aaah! İstanbul" diyor Nobu, "galiba yeni bir Japon lokantası açılıyormuş sizin orada, en iyi aşçılarımdan birini ayartıp İstanbul'a götürdüler". Tüh, çok iyi bir başlangıç olmadı. Ama yine de havayı sıcak tutacak laflar üretmeye devam ediyorum. Kamız ısınıyor, sohbet derin olacak gibi.

"Nobu mutfağı ne tarz bir mutfak" diyorum önce. "Nobu tarzı" diyor, Matsuhisa. "Her iyi şefin kendi mutfak tarzı olmalı. Ama bu mutfağın kökleri tamamen bu kişinin ait olduğu toprağa uzanmalı. Kökler kendi toprağından sulanmalı;

kendi tarzını yaratmak istiyorsan eğer, köklerini değiştirmek yerine, o köklere sık sık sarılıp, sadece üzerindeki bitkiye aşı yapmalısın ki farklı çiçekler versin. Benim köküm Japonya. Çok küçükken abim beni Tokyo’da bir sushi restoranına götürmüştü. O zamanlar köyde otururduk ve ben ömrümde ilk kez bir restoran görmüş, ilk kez sushi yemiştim. O gün kararımı verdim: ben bir suşi aşçısı olacaktım. Gerçekten de öyle oldu. Liseyi bitirir bitirmez iş aramaya koyuldum ve Tokyo’da bir suşi barda çırak olarak işe başladım. Bir an önce tezgahın başına geçip suşi sarmak istiyordum. Ama ustam benim gibi düşünmüyordu. İyi bir suşi şefinin geçmesi gereken bazı merhaleler varmış, ona göre. Bu merhaleler de sabah akşam lokantayı temizlemek, bulaşıkları yıkamak, bıçakları bilemek, her sabah saat altıda balık haline gidip taze balıkları seçmek ve onları temizlemek şeklinde tezahür ediyordu. Bu tam iki yıl sürdü. Bu iki yıl boyunca başka hiç bir şey yapmadım. Ama iyi balığı seçmeyi, balığı farklı metodlarla kesmeyi ve hepsinden önemlisi bıçak kullanmayı öğrendim. Sonra bir gün ustam bana barın başına geçip suşi sarmaya başla dedi. İşe başladığımın üçüncü yılıydı.” Demek ki dünyadaki tüm üstün mutfak kültürlerinde şefler böylesi uzun ve meşakkatli yollardan geçerek ustalaşıyorlar ve kendi farklı tarzlarını gerçek anlamda ancak böyle yaratabiliyorlar. İşin en temelinden öğrenmeye başlayarak.

“Peki”, diyorum, “bu menüdekiler tam anlamıyla klasik Japon yemekleri sayılmaz, öyle değil mi”? “Biraz öyle, biraz değil” diyor Nobu. Japonya’daki sushi şefliğini öyle hızlı öğrenmiş ve ustalaşmış ki bir gün Peru’da yaşayan bir Japon işadamı ona Lima’da bir sushi restoranı açmak istediğini söylemiş ve orada çalışmak isteyip istemediğini sormuş. Nobu da seve seve kabul etmiş ve dört yıl sürecek Latin Amerika serüvenine başlamış. İşte bu Japon eğitimi ile Latin Amerika kültürlerinin bir sentezi olarak çıkmış ‘Nobu tarzı’.

İkinci yemeğimiz geliyor: *Yeni Tarz Sashimi*. Saşimi, çok taze balığın çiğ halde incecik kesilip bir sos ile yenmesi. Bas-bayağı çiğ balık yanı. Çağada biraz huysuzlanıyor, sanki bir önce yediği tartar çiğ balık değilmiş gibi. Nobu sanki bizim oğlanın derdini anlıyor ve hemen izahata girişiyor. "Bir gün senin gibi çiğ balık yemeyen bir müşteri gelmişti restoranıma. Garson birazdan elinde saşimi tabağıyla mutfağa girip, bayan müşterimizin bunu, yani çiğ bir balığı, yiyemeyeceğini söyledi. O sırada gözüm başka bir amaçla ateş üzerine koymuş olduğum tavada kızan sıvı yağa ilişti. Birden kafamda bir şimşek çaktı ve kızgın yağı tabaktaki saşiminin üzerinde 'cos' diye gezdirdim. Balıklar anında piştiler. Tabağı geri gönderdim ve bayan müşteri bana bu kez teşekkürlerini ilettiler. İşte bu da yeni bir tarz sashimi olarak dünya literatürüne girdi. O yüzden rahat rahat yiyebilirsiniz delikanlı."

Matsuhisa ve Nobu, deniz mahsulü lokantaları. Nobu-yuki deniz ürünlerinin Japon mutfağının iki temel direğinden biri olduğunu söylüyor. Diğerleri ise pirinç, yani pilav. Japonya dört büyük ve binlerce küçük adadan oluşan dağlık bir ülke olduğu için de, bu çok normal. Deniz mahsulleri son derece çeşitli. Neredeyse denizden çıkan herşeyin yemeğini yapabiliyorlar. Şeflerin bu konuda takıntı denebilecek düzeyde bir hastalıkları var: balık ve diğer deniz ürünleri inanılmaz taze olmak zorunda. Hatta ahtapot, istakoz ve karides gibi ürünler mutlaka canlı, ya da en azından hareket eder halde kullanılmalı, onlara göre. Sadece bunlar değil, mutfaklarına giren her bir ürünün taze, ama taptaze olması gerekliliği bir kanun neredeyse. Bu arada bir taraftan salatalarımız da gelmiş. Bu da inanılmaz farklı ve lezzetli, yeşil yapraklar ve çiğ balıktan oluşan bir salata. Susam yağlı 'Matsuhisa vinegreti' ile karıştırılmış.

Az sonra birisi Matsuhisa'ya işaret ediyor ve Nobu yanımızdan ayrılıyor. Bizim ise yemeklerimiz gelmeye devam

ediyor. Sıradaki yemek *Kalamar Tempurası*. Büyükçe bir tabağın ortasına çiçek şeklinde kızarmış ufacık bir kalamar oturtmuşlar, etrafında koyu renk bir sos. Daşı, mirin, soya sosu, mürekkep balığı mürekkebi ve nişastadan oluşan çok değişik bir şey bu sos. Gene on puan. Ardından *Şili Levreği* geliyor. İçinde sake olan bir kapta buharda pişmiş levreğin üzerine piştikten sonra kızgın yağ döküyorlar ve zencefil yapraklarına sarmalayıp, sake ile sulandırılmış siyah fasulye ezmesi içinde getiriyorlar. Tek kelimeyle şaşırtıcı.

Saatler ilerliyor. Hâlâ ne gelecek diye bekliyoruz, zira menüde neler olduğunu çoktan unutmuşuz. Aa, o da ne! Bizim Nobuyuki tezgahın karşısına, yani açık mutfağın içine geçmiş ve yanımdaki çifte ve bizlere dönerek son derece sakin bir şekilde, "bu akşam suşilerinizi ben saracağım" diyor. Gerçekten de birer birer gözümüzün önünde sardığı suşileri, arka arkaya ikram ediyor. Orada yediğim suşileri ne daha önce ne de daha sonra hiç yemedim. Suşi hakkında o ana dek bildiklerimin hepsi çöpe gidiyor. Böyle bir deneyim yaşayabilmek inanılmaz hoş bir şey.

Sonra Nobu tamamen çekiliyor yanımızdan. Artık tatlımızı da yiyelim ve kalkalım diyorum. Tatlımızın adı "*Bento Box*", yani Bento Kutusu. Bento Kutusu esasen Japonların piknik kutusu. Dış kısmı resimlerle süslenmiş ve laklanmış siyah renkli mücevher kutusu gibi şeyler bunlar. Mutlaka görmüşsünüzdür. İçlerinde farklı bölmeler var ve her bölmeye azar azar farklı yiyecekler koyuyorlar. Aslında bu, küçük miktarlarda ve çok çeşit halinde konulan yemek düşüncesi, Japon yemek kültürünü bire bir yansıtıyor. Şef, tatlıyı Bento Kutusu içinde getiriyor. Kutunun içindeki birinci tatlı çukulatalı sufle, yanında *shiso* (şiso) şurubu. İkinci tatlı ise Nobu'nun icadı *susamlı dondurma*. Diğer bir yanda ise taze meyveler var, kiraz, yıldız meyvesi gibi.

Artık kalkabiliriz. Hayatımızın deneyimini yaşadık burada. Belki bir daha nasip olamayacak bir deneyimdi bu. Böyle bir akşam parayla satın alınmaz diye geçiriyorum içimden, *Chablis*'nin verdiği rahatlıkla. Hesap geliyor. Kendimi epeyce hazırlamıştım, ama bu kadar da değil. Bir süre yerimden doğrulamıyorum. Neden sonra kabullenip kredi kartıma uzanıyorum. Fatura geliyor ve kapıya yöneliyoruz. Tam kapıdan çıkacağız, Nobu'nun sesini duyuyorum.

"Arman, gidiyor musunuz" diyor. "Evet, çok teşekkür ederim Nobu" diye yanıtlıyorum. "Sana yemek kitabımdan vermemi ister misin?" diye soruyor. Nasıl memnun oluyorum, anlatamam. Büyük gurur duyuyorum: Nobu bana imzalı kitabını hediye edecek. Nobuyuki içeri gidiyor ve az sonra elinde kitabıyla geliyor. İçini imzalamış. Çok teşekkür ediyorum, ama tam o sırada adam elime, içinde hesap getirilen şu iki katlı deri ciltli defter gibi şeylerden birini tutuşturuyor. Açıyorum, içinde bir fatura: \$45. Cebimden bir ellilik çıkarıp iki kapağın arasına bırakıp çıkıyorum.

Oldu mu ya, Nobuyuki-San? Samuray'lığa yakışır mı şimdi bu yaptığın? Bir de gel bizim memleketi gör. Adamlar topluyorlar 300 kişilik dinleyiciyi, ücretsiz konferans vermemi istiyorlar. Kâr amaçlı olmayan bir kurum oldukları için kabul ediyorum. Konferansın sonuna doğru insanlar başlıyorlar taleplerine: "Eee hocam, artık bize birer imzalı kitabınızı hediye edersiniz" diye. Gülüp geçiyorum. Ama konferansı düzenleyen kurumun yöneticileri hâlâ ısrarlı. Adamlara benim de bu kitapları yayınevinden satın almam gerektiğini, o yüzden bu isteklerini yerine getiremeyeceğimi söylüyorum. Ama adamlar bu davranışımı tasvip etmeyip bana küsüyorlar. Üstelik arkamdan da muhtemelen bir alay dedikodu bile başlatıyorlardır. Yine de senden öğreneceğim çok şey var Nobuyuki, yemek kültürü dışında.

FORMEL BİR JAPON YEMEĞİ MENÜSÜ

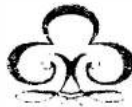
Geleneksel bir Japon menüsünde, çorba, sashimi veya sushi, ağır ateşte sos içinde pişirilmiş bir yemek ve bir de ızgara tabağı bulunur. Resmi/formel olmayan bir yemekte az sayıda farklı yemek aynı anda sunulur. Geleneksel anlamda Japon çay seremonisinde yedi değişik kap yemek yenir. Bu sayı yerine göre daha fazla veya daha az olsa da bu rakam her zaman çift değil tek sayı olur. Ünlü Japon atasözü olan “beşte dördü dolu olan mide doktor görmez” deyişine uygun olarak her tabak sadece bir iki lokmalık küçük porsiyonlar halinde gelir.

Buna karşılık resmi/formel bir Japon akşam yemeğinde menünün sırası şu şekildedir:

- İştah açıcı başlangıç
- Şeffaf çorba
- Sashimi
- Izgara
- Buharda pişmiş bir yemek
- Tempura
- Sirkeli bir salata
- Pilav (goban)
- Miso çorbası
- Turşu sebzeler
- Yeşil çay.

Bir yemekte çorba ya da çay verilmemişse, sake vermek adettendir.

Kaynak: A.Dornenburg & Karen Page



PENNE ALLA TURCA



Yemek konusuna ilgi, dünyanın hemen her ülkesinde son onbeş yıldır büyük bir hızla artıyor. Pek çok ülke televizyonunda yemek programlarının sayıları ve süreleri de bu ilgiye paralel olarak artış gösteriyor. Amerika'da (ABD) tamamen yemek üzerine yayın yapan "Food Network" adlı bir televizyon kanalı bile var ve çok başarılılar. Yemek konusunda çok renkli olmayan İngiliz'lerin TV'leri bile harika yemek programları yayınlar oldular. Londra, Avrupa'nın ciddi bir gastronomik başkenti haline geldi.

Bizde de özellikle 1990'lı yılların ortalarından bu yana yemek ve yemek kültürüne olan ilgi büyük bir hızla artış gösterdi. Gazetelerde restoran eleştirilerinin sayısı artmaya, yemek ile ilgili köşeler çoğalmaya, gurme yazarlar birbiri arkasına ortaya çıkmaya başladılar. Hatta gazetelerde restoran sıralamaları bile rutin bir etkinlik haline gelmeye başladı. Bana bile bazan fikrimi soran gazeteler oldu bu restoran sıralaması konusunda.

Bu gurmelik meselesi öyle yayıldı ki, artık gurmeleri kategorize etmek bile gerekmeye başladı. Fotoğrafları daireler içine alınıp yan yana dizilen gurme jürisi üyelerine, yaşadıkları vilayetlere göre sıfatlar verilir oldu: İzmir'li Gurme, Aydın'lı

Gurme, Ankara'lı Gurme falan gibi. İşte, ne zaman ki bu kategoriler oluştu, o günden sonra da bana kimse fikrimi sormaz oldu. Çünkü ben ne yazık ki bu gurme liginde vilayet sınıflaması dışında kalıyordum: Söke'li Gurme.

Ama bunlar güzel şeyler. Yemek ve yemek kültürünün ciddiye alınması, insanlara bu işten anlayan kişiler tarafından yol gösterilmesi, bir yandan okuyucunun ilgisini daha iyi ve daha farklı olan yerlere ve fikirlere doğru çekerken, diğer yandan da özellikle restoranların kalitesinin iyileşmesine katkıda bulunuyordu. O nedenle bu konuda yazan, düşünen ve eleştiri yapan tüm kişilere beğeni düzeylerimizi yükseltmeye yaptıkları katkılar için teşekkür etmek gerek. Bence büyük ölçüde onların eleştirileri ile bugün özellikle İstanbul'un restoran manzarası oldukça değişti ve iyileşti.

Ama genel olarak Türk mutfağının gelişimi konusunda aynı olumlu şeyleri söyleyemiyorum. Bana göre gerçek Türk mutfağı özellikle son yirmi yılda ciddi bir gerileme dönemine girdi ve hatta yok olma tehdidi ile bile karşı karşıya olduğunu söyleyebilirim.

Türkiye'deki restoran manzarasındaki gelişme birkaç farklı boyutta oldu. Birincisi, özellikle Boğaz balıkçılarında gözle görülür bir iyileşme yaşandı. Restoran mekanları iyileşti, hijyene verilen önem arttı ve hepsinden önemlisi 'tazelik' ve mevsimsellik konularında çok ciddi bir bilinç oluşmaya başladı. Daha önce de söyledim, Türk Balık Restoranı kendine has tarzı, çizgisi ve konsepti olan rafine bir restoran türü olarak başarıyla ortaya çıktı. Hatta son zamanlarda bu gelişmeye ek olarak yöresel malzemeler kullanılarak yapılan yöresel balık mezeleri de eklenmeye başladı ki bu da başlı başına çok olumlu bir gelişme. Ülkenin tanıtımı açısından bu kurum, yani Türk Balık Restoranları mutlaka öne çıkarılmalı diye düşünüyorum.

Gözlediğim ikinci önemli ve çok olumlu gelişme, yeni tarz bir 'kebabçı' restoranı konspetinin oluşması ve bu kebabçılarda sunulan menülerin giderek daha kaliteli, giderek daha zengin hale gelmesi. İnsanların bu gelişimi neden eleştirdiklerini de anlamıyorum. Kökeni Orta Doğu imiş gibi gerekçelerle neden küçük görülürler, bunu da anlamam mümkün değil. Bir kez her ulusal mutfak bir başka ulusal mutfaktan etkilenebilir, etkilenmiştir. Türk Mutfağı, Müslüman, Ortodoks, Musevi ve Ermeni kültürlerinin bir mozaiki olarak gelişmiştir. Bu da son derece normal, çünkü Osmanlı toprakları bu kültürleri içinde barındırıyordu ve bugün bile hepimiz bu kültürlerle iç içe yaşıyoruz. Bu durum her ulus için geçerlidir. Vietnam mutfağına bakın, benzer şeyi görürsünüz. Bugün Vietnam mutfağı dünyanın en seçkin, en sıradışı mutfaklarından biri olarak kabul edilir. Ama Vietnam, yüz yıl Fransız işgali altında kalmış ve aynı şekilde de komşusu Çin'den büyük ölçüde etkilenmiştir. Bugünün Vietnam mutfağı Fransız-Çin sentezi olan çok farklı ve pek çok Batı'lı gurunin merakla izlediği bir mutfaktır. Japon mutfağının kökleri de esasen Çin mutfağına dayanır ve Çin çay seremonisi kodlarına paralel olarak gelişmiştir. Sadece 1600 ile 1850 yılları arasındaki dışa kapalılık sırasında Japonlar bu Çin etkisini farklılaştırıp kendi öz mutfaklarını yaratmışlardır.

Yani, komşunun ya da topraklarının üzerinde sizinle birlikte yaşayan etnik bir grubun mutfağından etkilenmemek mümkün değildir. Ayrıca da bundan uzak durmaya çalışmak, gerekli olmadığı gibi yanlıştır da. Çeşit zenginliği iyi bir şeydir. Kaldı ki, özellikle son yıllarda İstanbul'da gelişen kebabçı restoranı tarzı tamamen ve tamamen bir *Türk Tarzı*'dır. Bir kere mekan dekoru hiç bir etnik öğe üzerine seçilmemektedir. Oysa gidin bir Lübnan ya da Morocco (Fas) restoranına, orada görün herşeyin ne kadar etnik, ne kadar bizden farklı olduğunu. Bizim 'yeni' kebabçı tarzımız artık çok

farklı bir tarzdır ve bunlara evrensel bir isim vermek gerekirse bu tarzın adı "*Turkish Grill*" olmalıdır. Yani, Türk Izgara Restoranı. Bu restoranlarda sunulan menüler bir yandan bizim kendi etnik kültürümüzü içlerinde barındırırken, diğer yandan Batılı ya da Doğu'lu ciddi bir yemek düşkününün damak zevkine hiç sorunsuz uyabilecek yemeklerden oluşmaktadır. Hatta hayran bırakabilecek bile diyebiliriz.

Bu gelişme, yani Türk-özellikli, zengin menülü, yüksek kaliteli ve uygar dekorlu kebab restoranlarının artması, benim için ulusal mutfak kültürümüz açısından çok ama çok önemli, olumlu bir gelişmedir. Bu kebabçıların sahipleri *Turkish Grill* diyebileceğimiz bu tarzın ülkenin farklı bölgelerinde ve yörelerinde bulunan ama daha henüz İstanbul'la tanışmamış olan yemek tariflerini de araştırıp, bulup geliştirirler ve bunları da kendilerini rekabetten farklılaştırmak için menülerinde sunarlarsa, Türk Mutfağının bu kolu bence ülkenin tanıtılması için çok önemli ikinci bir alan olacaktır. Elbette biz, yemek yemeyi sevenler için de.

Ama evlerimizde pişen yemeklerin oluşturduğu asıl Türk Mutfağı kategorisi ne yazık ki bu olumlu gelişmelerden nasibini alamamıştır. Bir ülkenin mutfacı, o ülkenin tanıtımında yaşamsal bir rol oynar. Eğer siz Fransa'ya gitmeyi düşünüyorsanız, Fransız yemeğini tadacak olma fikriniz bu ülkeyi seçme olasılığınızı arttıracaktır. İtalya'ya giden bir kişinin oraya gitme nedeni sadece iş olsa bile, bu kişi, oranın yemeklerini yiyeceğini düşünerek bu memlekete koşa koşa gitmektedir. New York artık bir gastronomi merkezi haline gelmiştir. Bu şehire giden ihracatçı arkadaşlarımızın pek çoğu, her seyahatlerini bir gurme deneyimine çevirmeyi planlamaktadır. Vietnam mutfaklarının giderek tanınır hale gelmesi ve popüler olması nedeniyledir ki Vietnam'a turist olarak giden insanların sayısı son yıllarda büyük bir hızla artmaktadır.

Oysa bizde restoran piyasasındaki gelişme daha ziyade Türk mutfağından kaçmak ve yabancı mutfaklara yönelmek şeklinde olmuştur. Ama burada da olumlu bir gelişme olduğu gerçeğini görmezden gelmeyelim. Pek çok yabancı mutfacı temsil eden restoranlar açılıp kapandı ama giderek özgün mutfaklara yakın yemekler yiyebilir olduk. İyi bir İtalyan, iyi bir Çin, iyi bir Tayvan yemeği yiyebileceğiniz yerler sayıca arttı ve bunların nitelikleri oldukça yükseldi.

Bir de diğer restoranlar ortaya çıktı. Bunlara *melez* ya da *eklektik* (*eclectic*) menüleri olan füzyon restoranları adını verebiliriz. Bu restoranların menüsünde yer alan yemekler, genelde son beş-on yıl içinde Türk müşteri tarafından sevilen her tür mutfağın belli başlı popüler yemekleri olmaya başladı. Örneğin menüde ızgara köfte de yer alıyor, acılı domates soslu kalem makarna olan Penne alla Arabiatta da yer alıyor. İçinde domates çorba da var, Pesto Soslu Fettuccinne de. Köri Sosu Tavuk gibi Hint çağrışmalı yemekler de gelebiliyor karşınıza, kremalı biberli biftek gibi Fransız çağrışmalı bir yemek de. Buna da uluslararası mutfak adı veriliyor. Şimdi, buna karşı çıktığım falan yok. Ama bir şef ancak ve ancak belli bir uzmanlık alanı üstünde çalışırsa, o mutfağın iyisi haline gelebilir. Nobu'nun sushi işini öğrenmek için tam yedi sene uğraştığını unutmayın. Peki bu *eklektik* restoranların gariban aşçıları bunca farklı kültürün yemeklerine nasıl vakıf olabilecekler de size gerçek bir yemek deneyimi yaşatabilsinler? Buna imkan var mı?

Tekrar söylüyorum, bu tür lokantaların da piyasası vardır ve ben kesinlikle karşı değilim. Benim temel arayışım, Türk aşçısının geliştireceği gerçek Türk lezzetlerinden oluşan üst düzey, çok nitelikli, çok sıradışı ve dünya çapında bizim ülkemize merak uyandıracak bir mutfak kültürünün yaratılması. Böyle bir mutfak da yok henüz, böyle bir mutfak sunan bir restoran da. İşte asıl boşluk, asıl ihtiyaç burada. Mor İnekler burada yatıyor.

Türk mutfağı temel olarak çok zengin bir mutfaktır. Ama pek çok kimsenin böbürlene böbürlene zikrettiği gibi dünyanın en zengin üçüncü mutfağı olduğunu söylemek mümkün değildir. Değildir, çünkü böyle bir şeyi saymak olanaksızdır. Fransız, Japon, Çin, Hint, Tayland, Vietnam, İtalyan mutfakları bizden daha mı az zengindir? Ve zaten böyle bir sıralama yapmaya ne gerek vardır? Bu, yenilikçiliği öldürmekten başka ne gibi bir işe yarar? “Abi biz zaten dünyada üçüncü mutfağız, yeni bir şey yapmamıza ne gerek var ki?” düşüncesine sevketmez mi bizi. Bu bakış açısı işte bizi kendi kültürümüzü gerektiği şekilde değerlendirememeye noktasına getirmiştir.

Bakın ne olmuştur. Bir kez, evlerde yediğimiz bizim gerçek ev mutfağımız ancak ve ancak esnaf lokantalarında ve sadece ve sadece öğle yemeklerinde yenebilir olmuştur. Çünkü, adı üstünde, esnaf lokantası. O da elbette esnafın dükkanının açık olduğu saatte açık olur. Peki, akşam yemeği yemek için gidebileceğimiz kolalı masa örtüleri ve peçeteleri olan, ülkedeki tüm bölgelerin en iyi şaraplarını içeren bir mahzeni bulunan ve yabancı misafirlerimizi göğsümüzü gere gere götürebileceğimiz gerçek Türk restoranı kaç tane var? Hiç biliyor musunuz?

Ayrıca tazelik, sadelik ve yalnızca doğal malzeme kullanma konularındaki hassasiyetimiz de giderek kaybolmuştur. Gıda maliyetini düşürmek için yemeklerde güneşte yetiştirilmiş bostan domatesi yerine salça; sade yağ veya zeytinyağı yerine margarin; et suyu yerine şişe suyu kullanma yaygınlaşmıştır. Sadelik, tazelik ve doğallık kaygısı tamamen yitirilmiştir. Bu kaygısızlık, ya da ‘sadece maliyet-odaklılık’ bize özgün neredeyse her ürünün gerçek halinden uzaklaşarak aslında yok olmaları sonucunu getirmiştir. Bugün örneğin, ülkemizde doğal yöntemlerle üretilen ve gereken olgunluk süresi boyunca hiç bir dışsal müdahale yapmadan bekletilerek olgunlaştırılan ‘eski kaşar’ peyniri kalmamıştır. Arasanız da,

artık böyle bir ürünü bulabilmeniz imkansızdır. Bu, hem üreticinin ve hem de tüketicinin 'yalnızca' maliyete odaklanmalarına, kalitedeki bozulmanın başlıca sebebidir.

Doğallıktan uzaklaşılmasına etki eden başka unsurlar da yok değil elbette. Televizyonda yemek tarifi veren her kanalda kullanılan malzemelere bir bakın, örneğin. Doğal olmayan her tür malzeme hiç çekinmeden önerilmeye, 'değişik' yemek adına ne bizim öz kültürümüzle ne de başka bir mutfağın özellikleriyle alakası olmayan acayip acayip yemekleri üretip takdim etmek marifet haline gelmeye başlamıştır.

Bizim, kendi mutfak kültürümüzü yeniden yaratmaya ihtiyacımız vardır. Bu, hem kendi damak zevkimiz, hem ülkemizin tanıtımı ve hem de geleneklerimizin geliştirilerek yaşatılması açılarından gereklidir. Bize has yemekleri satan iyi dekorlu, kaliteli, şarap konusunda bilgili ve tamamen Türk olan yerler çoğalmalıdır. Bunlar da ev yemeği satmamalıdır. Zaten evde yediğimiz yemeği neden gidip bir de restoranda yiyelim? Restoranda yiyeceğimiz şeyler bizim yapamayacağımız, günlük hayatımızda rutin olan yemeklerin dışında birşeyler olmak zorundadır.

İşte bunu yaparken bir devrim başlatmaya çalışılmalıdır. Nasıl bir devrim mi? Dönüp, Fransız mutfağının klasik akımından Nuvel Kuzin akımına nasıl dönüştüğünü anlattığım bölüme bir daha bakın. Ya da Amerikan mutfağının nasıl dünyanın en iyi mutfaklarından biri haline geldiğini anlattığım bölümü yeniden okuyun. Biz, *Nuvel Türk Kuzini* yaratmak zorundayız. Ev yemeği kültürü üzerine kurulu ama ev yemeğinden çok farklı bir Yeni Akım Türk Mutfağı. Eğer ülke kültürümüze gerçekten sahip çıkacak ve zaten kökleri son derece zengin olan bu mutfağın düzeyini yukarı doğru çekeceksek, bunu yapmak zorundayız. Türk mutfağının bugün bu şekilde bir düzey yükseltme ihtiyacı vardır. Sadece yöresel yemekleri keşfedip bunları kitaplara yazmak yetmez. Bu,

elbette kültürün kayıt altına alınması açısından çok önemlidir. Ama daha önemli olanı, bugünün özellikle genç şeflerinin ve restoran yatırımcılarının 'Yeni Türk Mutfağı' (*Nouvelle Cuisine Turque*) üzerine yatırım yapmalarıdır. Batı ve hatta Doğu tekniklerini iyi tanıyarak ve kendi yöresel malzemelerimizi daha iyi araştırarak, bizim yemeklerimizi çok farklı, çok sıradışı ve global damak tadına çok uygun bir hale getirmeliyiz. Sunumlarını da bu doğrultuda mükemmelleştirmeliyiz. O zaman Türk mutfağı sınıf atlayacak ve gerçek Türk mutfağı hak ettiği saygın yere kavuşacaktır.

Bir restoran, eğer şu dört farklı unsuru bir arada taşıyabiliyorsa başarı şansı artar: *yemeğin içeriği ve tarzı, dekorasyon, ambiyas* ve herşeyden önemlisi *yaşatılan deneyim*. Bu dörtlü bir arada olduğu zaman başarı gelir. En önemli tanıtım, kulaktan kulağa pazarlamadır. Bu da insanların yaşadığı sıradışı deneyimi dostlarına anlatmaları sayesinde olur. Bugün İstanbul'da sadece dekorasyon konsepti üstüne kurulu bir sürü restoran açılıp kapanmaktadır. Bu tür restoranların ömürleri de genelde uzun olmamaktadır. Bunun en basit nedeni de başarının dört ilkesinden sadece bir tanesi üzerinde kuruluyor olmalarıdır.

Restoran açan kişilere hep saygı duymuşumdur. Dünyanın belki de bu en zor işini seçip, memnun olmaması için bin tür neden bulunabilecek bir alanda müşterisini memnun etmeye çalışırken geceleri gündüzlerine karışmaktadır. Maydanozun tazeliğinden personelin motivasyonuna kadar tarifsiz detay ve sorunla uğraşmaktadırlar. Bu meşakkatli uğraşın ve bu emeğin karşılığını almak onların en fazla hakettiği şeydir. Bunun için ise her zaman yukarıda sıraladığım dört unsuru bir arada düşünmeleri ve her zaman gerçek farklılığın arayışında olmaları gerekir.

Nobu'da yaşananlar bir deneyimdir. Hayat boyu unutamazsınız. Bir daha, bir daha gidip o deneyimi yaşamak istersiniz. Sonra da benim yaptığım gibi ballandıra ballandıra anlatırsınız. Bu, "müşteriye deneyim yaşatma" konusu her işletme için geçerli olmakla birlikte, bir restoran için çok daha önemlidir. Nobu, Roger Vergé, Alain Passard, Alain Ducasse, Ferran Adrià, Juan Mari Arzak gibi kişilerin müşterilerine yaşattıkları deneyim onları sadece mali anlamda başarılı kılmakla kalmamış, aynı zamanda hem kendi ve hem de ülkelerinin ünlerini tüm dünyaya taşımıştır.

Artık sıranın bize geldiğine inanıyorum. Buraların, dünya kitaplarında ballandıra ballandıra anlatılan, sırf yemek yemek için bile gelinen yerler olduğunu görmek istiyorum. Yemeklerimizin yaratıcı ellerde temel özelliklerini kaybetmeden ama bugüne dek hiç görmediğimiz, tatmadığımız şekillerde tasarlanmasını, her tecrübemizde bizi şok edecek yepyeni Türk yemeklerinin yaratılmasını, yemek anlayışımızın giderek çok daha rafine hale gelmesini, mutfağımızın sınıf atlayıp dünyanın en pahalı yemekleri klasmanına girmesini hayal ediyorum. Bunu da çok fazla zaman geçmeden görebilmeyi ümit ediyorum.

BULGUR PİLAVLI

IZGARA KALAMAR DOLMASI,

SOYALI TEREYAĞI SOSU İLE

(Arman Kırım'ın Tarifi)

Kalamarı yaygın olarak sadece iki türlü pişiriyoruz: tava veya ızgara. Bunların her ikisi de yalnızca Türk mutfağına özgü olmayan tarzlar. Yunanistan, İspanya, İtalya vb. Akdeniz ülkelerinde de çok benzer tarzda hazırlanıyor. Ben bu tarifte gerçekten Türk mutfağına has bir kalamar tabağı oluşturmaya çalıştım. Dolma fikri bizim için çok yaygın olan bir fikir. Hemen her şeyin dolmasını yapıyoruz. Öte yandan bulgur pilavı da son derece bize has bir yemek. Bu iki fikri kalamar ile birleştirdim. Sos olarak ise tereyağı ve soya sosu karışımı bir sos kullandım ki bu, son yıllarda, geleneksel balıkçılarda sık karşımıza çıkan ve balık-harici deniz mahsullerine çok yakışan bir karışım. Ancak ben bu tereyağı sosunu emülsifiye ederek hazırlamayı öneriyorum. Bu yemeği ilk denememden sonra vazgeçemez olduğumuzu da belirtmek isterim. Son derece baştan çıkarıcı bir giriş yemeği.

4 Kişilik

8 adet yavru kalamar

2 kaşık zeytinyağı

1 bardak pilavlık bulgur

2 bardak tavuk suyu

1 çarliston biber, kareler şeklinde doğranmış

1 büyük boy domates, soyulup konkase (küçük küpler şeklinde) doğranmış

1 orta boy soğan, küçük zarlar halinde doğranmış

2 çorba kaşığı sızma zeytinyağı

8 adet kalamar püskülü
 5 çorba kaşığı beyaz un
 1 tatlı kaşığı tatlı toz kırmızı biber
 Tuz-Karabiber
 ½ bardak zeytinyağı

2 çorba kaşığı tereyağı
 8 çorba kaşığı soya sosu

Dereotu
 Konkase (küpler halinde doğranmış) domates

Önce pilavı hazırlayıp pişmeye bırakın. Bir tencereye zeytinyağını koyup orta ateşte ısıtın. Soğanları ekleyin ve üç dakika kadar karıştırarak yumuşatın. Biberleri ekleyin, üç dakika kadar daha birlikte karıştırarak pişirin. Domatesi ekleyin, bir dakika hep birlikte kavurun. Bulguru tencereye dökün, tuz ve biberini ekleyin. Tavuk suyunu da ilave edip bir kez kaynatın ve hemen ateşi kısık seviyeye getirerek üzeri kapalı bir şekilde, pilav suyunu tamamen çekene dek, ya da yaklaşık 15 dakika kadar pişirin. Pişen pilavı ateşten alın, tencerenin üzerine iki kat kağıt mutfak havlusu serin ve kapağını havlunun üzerinden kapatıp pilavı 'demlenmeye' bırakın.

Pilav pişerken kalamarları hazırlayın. Kalamarların başlarındaki püskül kısmından elle çekerek içlerini temizleyin. Elinizle, içerideki uzun kemiği de çıkarıp atın. Kalamar püsküllerini, püsküllerin tam bitim noktalarından bıçakla kesip ayırın. Püskülден geri kalan kısmı atın. Kalamarları ve püskülleri soğuk su ile yıkayıp kurulayın.

Pişmiş olan bulgur pilavını bir tatlı kaşığı yardımı ile kalamarların içine doldurun. Ancak tıka basa doldurmayın, üst kısımda bir miktar boşluk bırakın. Zira kalamarlar pişerken büzüleceklerdir. Patlamayı önlemek için pilavı fazla doldurmamak gerekir. Kalamarların açık kısımlarını bir kürdan ile dikiş diker gibi batırarak kapatın.

Bir yapışmaz tavanın içine iki kaşık zeytinyağını koyun ve orta-yüksek ateşte ısıtın. Kalamarları tavaya yerleştirin. Dört yüzünü de bir-iki dakika, ya da kızarmaya dek pişirerek ızgara edin.

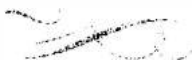
Bu arada kalamar püsküllerini hazırlayın. Unu, cam bir kap içinde tuz ve kırmızı biber ile harmanlayın. Kalamar püsküllerini iyice una bulayın. Bir başka tavada yarım bardak zeytinyağını yüksek ateşte ısıtın. Yağ kızınca, kalamar püsküllerinin üzerindeki fazla unu silkeleyerek atıp, püskülleri yağda kızarmaya kadar pişirin. Bir kağıt mutfak havlusunun üzerine alın. Sıcak olarak muhafaza edin.

Sos için tereyağını eritin ve tam eridiği anda soya sosunu ilave edin. Ateşten alıp, bir el blenderi ile çırparak iki malzemeyi birbirine yedin.

Servis için, önceden ısıtılmış yemek tabaklarının ortasına, kürdanlarını çıkarmış olduğunuz yavru kalamar dolmalarından ikişer tane, birbirlerinin üzerine gelecek şekilde ya da V şeklinde yan yana yerleştirin. Tabağın bir ucuna bir tatlı kaşığı konkase domates koyun. Domateslerin üzerine ikişer adet kızarmış püskül yerleştirin. Bir kaşık ile sosu tabağın etrafına gezdirin. Kalamarların üzerine bir dal dereotu koyarak servis edin.



AMA KALBUR BİLE KALMADI



*B*u sabah çok erken kalktım. Hava daha henüz aydınlanmamış. Dışarıda ezan okunuyor. Bayram namazına gitmeyeli çok uzun zaman oldu diye düşünüyorum. Bugün Kurban Bayramının birinci günü. Şubat ayının başındayız. Hava soğuk. Evdekiler derin bir uykunun içindeler. Mutfaktayım, çayı demliyorum.

Biraz sonra çay hazır. Kırmızı beyaz kahvehane tabağı üzerine koyduğum ince belli bardağıma doldurup, mutfaktaki köşeme kuruluyorum. Gazeteler daha henüz gelmedi. Saat çok erken. Demli çayımdan bir yudum alıyorum. O tad beni birden, çok eskilere götürüyor. Söke'deki mutfağımıza erkenden indiğim o bayram sabahına gidiyorum ansızın. Her şey bir şerit gibi gözlerimden geçiyor. Tüm hayat, tüm sevdiklerim, sevinçler, üzüntüler, başarılar, başarısızlıklar hepsi. Bunların hepsini yazmalıyım diye düşünüyorum birden.

Kalkıyorum ve kiler dolabımın kapağını açıyorum, bilinçsizce. Elim uzanıp un kavanozunu dışarı çıkarıyor. Sonra şeker kavanozunu alıyorum. Bu kez elim buzdolabının kapağında.

Yumurta ve süt çıkarıyorum. Sonra da pencere pervazında duran dizi dizi zeytinyağı şişelerinden birini alıyorum. Kulaklarımda sanki annemin tarifini duyar gibi, bunları birer birer alıp büyükçe bir tas içinde eldivensiz ellerimle karıştı-rıp, yoğuruyorum. Hamur haline geliyorlar. Alıp elime küçük toplar yapmaya başlıyorum. Toplar tamamlandığında gidip kalburu getirmeye yeltenince birden duruyorum. Kalbur di-ye bir şey yok ki artık! Peki, kalbur olmayınca kalburabastı da mı tarihe karıştı yoksa? Olamaz, bunun yok olmasına razı olamam diyorum. Her şey yok olsa bile, kalburabastı asla. Bir şeyler bulmalıyım. Dolaplara bakınıyorum. Birinde, be-nim pre yapmak için kullandığım metalden yapılmış, *tamis* adı verilen şef eleği gözüme ilişiyor. Delikleri kalburdan çok daha küçük, ama kesinlikle kare izleri bırakır. Fırını yakıyo-rum ve bir tepsinin içine yağlı kağıt seriyorum. Hamur top-larını eleğe bastırıp yassılaştırıyor, sonra da ilerine, piriç havanda dvdğm cevizleri koyup kapatıyorum. Az sonra da şerbet hazırlayacağım.

Ama birden bir kuşku kaplıyor iimi: acaba bir hata yap-tım mı? Annemi aramalıyım, nasıl olsa sabahın krnde na-maza kalkar. "Bayramın kutlu olsun anneciğim" diye başlı-yorum sözlerime. "Kusura bakma bu bayram da gelemedik, ama bilirsin işte bebek ufak" falan gibi kendimin bile inan-mayacağı türden laflar sıralıyorum arka arkaya. "İnşallah bir dahaki bayrama" oğlum diyor, karşı taraftan. Sonra kalbura-bastıyı doğru yapıp yapmadığımı soruyorum. Kocaman bir kahkaha atıyor. "Evladım" diyor, "boynuz kulağı çoktan geç-ti. Sen yedi dvelin yemeğini ezbere yapar hale geldin, bir de kalkmış bana tatlıyı doğru mu yapmışım diye soruyorsun". "Doğru söylüyorsun ama" diyorum, "hiç bir yerde senin yap-tığın şekilde bir tarif görmedim. Senin yemeklerin herkesinkin-den farklıydılar. Bir de o yemeklerin belleğimdeki lezzetleri, onlarla beraber yaşadığım ocukluğum, saflığım, heyecanlarım

ve coşkularıyla birleşince bambaşka oluyorlar herhalde” diyorum. “Her lezzet insanın zihninde bir anı çağrıştırır; ve eğer bu kadar lezzetli geliyorsa o zamanki yemeklerin anıları, o zaman, o vakitler doğru yaptığımız birşeylerle alakası olması gerekir bunların” diye düşünüyorum bir taraftan.

Annem yaşlandı. Ben de onun yolunda sabırla ilerliyorum. Kırkdokuz yaşıdayım. Çocuklarım büyüdü, bir tanesi kendi evine yerleşti. Diğeri lisede okuyor. Bu sabah bayramlaşmaya gelecekler çok şükür ki. Bir de minik bebeğim var, ömrüme ömür katan. Bu bayram bütün çocuklarım etrafımda olacaklar. Oysa annem orada, yaptığı kalburabastıyı paylaşacak tek bir evladı bile yok.

Hayır, böyle olmayacak. Bundan sonra, eğer tanrım izin verirse, bebeğimi ve eşimi alıp her bayram yanına gideceğim. Mevsimine göre etli bezelyesini, çiğ böreğini, tatar çorbasını, zeytinyağlı yavru enginarlarını yiyeceğim. Ev ekmeğine tereyağını sürüp, koca bir dilim deri tulumuyla birlikte içime sindireceğim. Ama artık “çiğli çiğli bardacıklar” olmayacak. Artık incirlerin saplarında süt damlaları göremeyeceğim. Kahvaltıdaki domatesler o eski şekerli tadlarını veremeyecekler. Eski hiç bir güzel lezzet artık bizimle olamayacak. Bari diyorum, eski güzel değerlerimizi kaybetmeyelim. Turpotunun lezzeti farklı olsa bile, bayramda annemle birlikte yemek yemenin lezzeti hep aynı olacak. Üstelik tatlı olarak da kalburabastıyı paylaşacağız.



MOR İNEĞİN AKILLISI

İŞİNİZİ FARKLI LAŞTIRMANIN KİTABI

PROF. DR. ARMAN KIRIM



marinek.

A R M A N

HOCA'NIN

Prof.Dr. Arman Kırım

D Ü N Y A

MUTFAĞI

SİSTEM YAYINCILIK

Prof.Dr. Arman Kırım, İngiltere Warwick Üniversitesi Ekonomi Bölümü ve ODTÜ İşletme Bölümünde öğretim üyeliği yapmıştır. Yazarın, 'Arman Hoca'nın Dünya Mutfağı' adlı yemek kitabı da dahil olmak üzere yayınlanmış onbir kitabı vardır. İstanbul'da yaşayan Dr. Kırım, Yeditepe Üniversitesi İşletme Bölümünde öğretim üyeliği yapmaktadır.

Bütün Türkiye'nin gündemini etkileyen "Mor İneğin Akıllısı" kitabının yazarından roman tadında yepyeni bir kitap.

Arman Kırım, çocukluğundan başlayan dolu dolu bir yolculuğu yalın bir dil, keskin bir göz ve tatlı bir mizah anlayışı ile okuyucusuna aktarıyor. Dekorunda "mutfak ve yemek kültürü" olan bu gezi, Söke'den yola çıkıp, İngiltere, Fransa, İtalya, İspanya, Yunanistan, Hindistan, Tayland, Japonya, Doğu Avrupa, Norveç ve Amerika'yı dolaşarak İstanbul'da sonlanıyor. Sürükleyici bir roman tadındaki bu anlatımın içinde, dünyanın en önemli mutfaklarını yakından tanıyacak, iyi bir mutfakın özelliklerinin neler olduğunu kavrayacak, Türk mutfağına ve restoran yaşamımıza bambaşka ve hiç düşünmediğiniz bir pencereden bakacaksınız. Zaman zaman yüzünüzde bir gülümseme olurken, kendi yaşamınızdan pek çok keşif yapacak, sık sık anılarınıza dalıp gideceğiniz bir yolculuk, iyi bir 'gurme'nin sahip olması gereken pek çok bilgiyi de bir solukta alacaksınız.



Galata bir Sistem Yayıncılık markasıdır.

0212. 293 83 72 (pbx)

0212. 245 66 14

galata@sistem.com.tr

ISBN 975-322-325-0



9 789753 223256