

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>

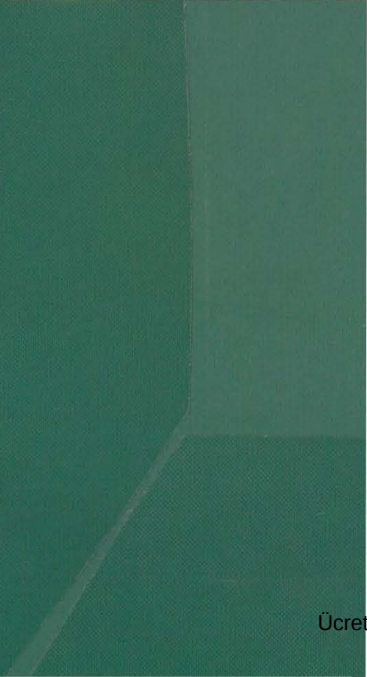


deniz gürsoy zengin sofraların lüks tatları

2.

BASKI

yemek



deniz gürsoy zengin sofraların lüks tatları



OĞLAK / YEMEK

Zengin Sofraların Lüks Tatları / Deniz Gürsoy

© Deniz Gürsoy, 2003

© Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti., 2003

Bu yapıtın bütün hakları saklıdır. Tanıtım için yapılacak kısa alıntılarının dışında yayımcının yazılı izni olmaksızın hiçbir yolla çoğaltılamaz.

Kurumsal kimlik danışmanı: Serdar Benli

Kitap tasarımı: Derya Diblen

Kapak uygulama: M. Deniz Çorbacıoğlu

Kapak resmi: “Şölen Ölüdoğa”, Jan Davidsz. de Heem

Dizgi düzeni: Goudy, 11 / 15 pt.

Ofset hazırlık: Oğlak Yayınları

Baskı: Oğlak Baskı Hizmetleri

Tel: (0-212) 612 73 05

Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti.

Genel yönetim: Senay Haznedaroğlu

Yayın yönetmeni: Raşit Çavaş

Zambak Sokak 29, Oğlak Binası, 80080 Beyoğlu-İstanbul

Tel: (0-212) 251 71 08-09, Faks: (0-212) 293 65 50

e-posta: oglak@oglak.com

İkinci baskı: 2004

ISBN 975 - 329 - 435 - 2



İÇİNDEKİLER

önsöz / 7

giriş / 11

altın / 17

havvar / 23

trüf mantarı / 37

kaz ciğeri / 47

şampanya / 53

pavurya / 61

istiridye / 63

somon füme / 67

lakerda / 71

pastırma / 77

fransız şarapları / 83

şarabın masada servisi / 95

ıstakoz ve böcek / 103

karides / 109

salyangoz / 117

kurbağa bacağı / 121

peynir tabağı / 125

çikolata / 133

konyak / 141

malt viskisi / 145

tarifler / 155

kaynakça / 157

önsöz

İnanişaya göre ilk iki insan olarak tanımlanan Âdem ile Havva'nın hikâyesinden zamanımıza kadar gelebilen diğer iki aktörün biri “şeytan” diğeri ise “yılan”dır. Arka planda ise “elma” yer almaktadır. Elına yemek içindir ve sonunda Âdem “elma”yı yer. Ancak, tadı biraz “ayva”yı andırmaktadır. Aslında belki de “ayvayı yemiştir”. Yemeli midir, yememeli midir? Binlerce yıldır milyarlarca mevt ve şimdinin fanileri bunu tartışagelmışlerdir. Âdem'in yediğı altı üstü bir elma. Karnı açmış yemiş. İyi etmiş, beslenmiş, üretmiş ve sonunda bizlere hayat yolu açılmış.

Zamanımızda dünyada en çok satan kitapların başında din kitapları, ikinci sırada yemek tarifi kitapları yer almaktadır. Bu durum, garip ama gerçektir. Seks kitapları üzerinden toplum baskısı kalksa, onun sıralamada oturacağı yeri tahmin etmek zor değil. Ancak, ben hâlâ insanın en temel gereksinmesini öğreten yemek kitaplarının neden birinci değil ikinci sırada yer aldığını anlayabilmiş değilim. Olsa olsa insanı diğer canlılardan ayıran belki de en önemli özelliğı olan “merak” dolayısıyladır. İnsanoğlunun “yaratılış ve ölüm sonrası hayat” merakı ya da korkusu ağır basmakta ve dünya hayatı için gerekli olan yemek konusuna verdiği önemi ikinci plana itmektedir.

Her canlı gibi insan da beslenmek zorundadır. Bu, günlük hayatı devam ettirmek ve üremek için elzemdir. Anlaşılan odur ki “Yaratan” içgüdüsel düzenlemeyi yaptıktan sonra (açlık hissi ve seks arzusu) yetinmemiş, işi sağlama almak için insanın ağzına ve üreme organına birer parmak zevk balı çalmıştır.

Ancak, şimdilerde altı milyara dayandığı söylenen dünya nüfusunun 2050 yılında on milyarı bulacağı tahmin edilmektedir. Anlamaktayız ki birinin balı fazla kaçmıştır.

Bu kitap, insanın ağzına sürülen balla ilgilidir.

Burhan Oğuz, *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri* adlı çalışmasının birinci cildinin 39 sayfalık giriş bölümünü kültürün tarifine ayırmıştır. Sonuçta “kültür, doğa tarafından meydana getirilmiş olanlardan farklı olarak insan eliyle ortaya çıkmış şeylerin tümüdür” der. Yemek kültürüne de bu tanımlama doğrultusunda bakarsak her değişik coğrafyada bulunan insan topluluklarının, o coğrafyada yetişen, bulunan besin maddeleri ağırlıklı yemek kültürlerinin oluşmakta olduğunu, bunun ayrıca değişik inançlar doğrultusunda da biçimlendiğini görmekteyiz.

Avrupa Topluluğu’na girmek konusunda toplumumuzun bir bölümü ayak direktmektedir. Başkaca ağırlıklı nedenler yoksa, gereken kültür değişimi yerine geleneklere sıkı sıkıya bağlılık, yani statükoyu korumanın kolaycılığı ağır basıyor olabilir. Değişim zorunluluğunun tarihte insanları hep korkuttuğunu hatırlıyor olmalıyız.

Toplumumuzun bir bölümü ise Avrupa Topluluğu’na girme konusunda ortadaki engellerin kaldırılmasını ve uyum için gerekli yasa ve düzenlemelerin yapılarak adaylık sürecini kısaltmak istemektedir.

Düşündüm ki biz önümüzdeki süreçte Avrupa’yla ilişkilerimizi arttıracaksak Batı kültürüne de yaklaşmalıyız. Din farkı bu yakınlaşmada bir büyük engel olabilir ama yine de Avrupa Topluluğu’na bir gün katılacaksa diğer kültür öğeleriyle birlikte Avrupa’da ne yenir ne içiliri de öğrenmeliyiz. Bu uzun vadeli bir beklenti.

İhracatımızın yaridan fazlası daha şimdiden Avrupa ülkelerine olduğundan malımızı satmak için, mal almak için ya da turistik amaçla sıkça Avrupa’dayız. Bizim sofralarımızın ağız tadı kültür farkı dolayısıyla oradaki sofraların ağız tadı anlayışıyla pek örtüşmediği durumlar olabiliyor.

Yabancı bir yiyecek içecek şirketinin Türkiye ve Romanya tepe yöneticisi olarak yaklaşık 20 yıl boyunca Avrupa'daki ağırlama sofralarına çok rahat uyum sağlayan Türkler gördüğüm gibi bazılarının davranışının bizler adına kötü örnek olduğuna da şahit oldum.

Örneğin Fransa'nın Nantes şehrinde Fransızlar bir Türk şirketinin yönetim kurulunu şehrin en lüks restoranında ağırlıyor. Türk yönetim kurulu başkanı (ki bir önceki görevi bir kamu bankası genel müdürlüğü) mönüü eviriyor çeviriyor, gayet bilgiç bir edayla "*steak tartare*" ısmarlıyor. Karşı taraf hemen lafı geçiriyor: "Geçmişinizi inkâr etmediğiniz ve sizin kültürünüzün bize kalan mirasını ısmarladığınız için minnettarım".

Çünkü "*tartare*" Fransızca'da Tatar demek. Tarihte Fransızlar kuzeyden gelen Orta Asyalı akınlara, tam kökenine (Hun, Türk, Moğol) bakmaksızın Tatar demişler.

Asıl sorun ana yemek servisi sırasında yaşanıyor. Bir şef garson servis arabasıyla Türk yönetim kurulu başkanının yanına geliyor. 150 gr kadar bir kıymaya iki yumurta kırıyor, biraz karabiber, biraz tuz. Başlıyor karıştırmaya, 10-15 dakika karıştırıyor. Tabii bu arada bize servis yapılmıyor. *Steak tartare* hazır olduğunda hepsi aynı anda yapılacak. Sonunda garson o çiğ kıymayı başkanın önüne koyuyor. Bizim tabaklar da geliyor ama başkan bir lokma alıyor ve öyle kalıyor. Hemen biz Türkler biraz tadalım bahanesiyle birer kaşık tabaklarımıza alıyoruz da başkanın tabağındaki hiç olmazsa yarıya iniyor.

İşte, bu kitabı Avrupa'da iş seyahatine, turistik yolculuğa çıkacak olanlar için, ağzının tadına para yatırmayı sevenler için, bir de ölmez sağ kalıp da Avrupa Topluluğu'na bir gün girersek işe yarayabilir, diye yazdım. Dayanamadım lakerda ve pastırmayı da bizden cabası diye kervana kattım. Sürç-i lisan ettiysek affola...

Abdullah Deniz Gürsoy
İstanbul, 2004

giriş

*İnsan ihtiyaçlarının değil
arzularının yarattığı bir varlıktır.*
Bachelard

Kendilerini toplumun seçkinleri sayanlar kendi dünyalarına en uygun düşen şeyleri nasıl öğrenecekler? Örneğin İngiltere’de bir kılavuz düşünülmüş seçkinler için. Hatta Ana Kraliçe’nin yeğeni Lord Lichfield tarafından 1986’dan bu yana *Courvoisier Book of the Best* adıyla bir kitap yayınlanmakta. Bu kitapta en başarılı davetler ile en iyi av partileri yarışıyor. Polo sahalarının tanıtımından tutun da, kuaförlerden terzilere, şapkacılardan şarap mahzenlerine kadar seçkin bir İngiliz’i ilgilendiren her şey var bu kitapta. “Daha iyisine” kendini layık görenler bu kitabın müdavi-mi olmuşlar. Bizde *Gurme* dergisi bu işleri kısmen görmekteydi ama yayın süresi, beklenenden kısa oldu.

Oscar Wilde da bir İngiliz. Her halde tesadüf değil. O da “çok basit bir zevki olduğunu ve bu yüzden de en iyisiyle yetindiğini” söyler. Herhalde bu konudaki ilhamı peygamberinden alınış olmalı, çünkü Matta’ya Göre İncil’in 4. babında Matta, İsa’nın başından geçenleri şöyle anlatıyor: “O zaman İsa, İblis tarafından denenmek üzere Ruh tarafından çöle sevk edildi. Ve kırk gün kırk gece oruç tuttuktan sonra acıktı. Ve ayartıcı gelip ona dedi: Eğer sen Allahın oğlu isen, söyle bu taşlar ekmek olsun. İsa

da cevap verdi ve dedi ki: İnsan yalnız ekmekle yaşamaz.” Tuğrul Şavkay yukarıdaki alıntıyı naklettikten sonra şöyle ekliyor: “Molière’in *Cimri*’sinde Valère, bir repliğinde şöyle der: ‘...Eski bir filozofun dediği gibi insan yemek için yaşamaz, yaşamak için yer.’ Adı zikredilmeyen filozofun görüşüne katılmam. İnsanlar dışındaki mahlukat yemeği basit bir beslenme meselesi sayar. İnsanoğlu ise bunu sanata dönüştürmüş. O nedenle uygar ülkelerde aşçılar, sanatçılar çobanın kavalıyla yetinebilir. Tıpkı canı çeke- nin bir ömür boyu kuru fasulye, bulgur pilavı ve ayranla yetinebileceği gi- bi. Ben sofrada inceltilmiş zevklerin de bulunması gerektiğini düşünenler- denim... Unutmayalım yeryüzünde yaşanacak yalnızca bir hayatımız var...”

İyi de şimdi en iyi nedir? Bazı Türkler için “soğanın cücüğü”dür. İslam dini ve hatta tasavvuf akımlarının etkisiyle, tenceresinde pişirip ka- pağında yemek, sofradan aç kalkmak kültürümüzde erdem olmuştur.

Bakın o zamanın âşıklarından Kul Nuri yemek üzerine döktürdüğü destanında ne diyor?

*Şimdi erişteyle hoşaf olacak
Kelem turşusuyla sofraya dolacak
Kurut yollamanız zaman alacak
Yoğurdu torbada süz yolla yeter.*

Erişte ince kıyılıp kurutulmuş hamur, kelem lahana, kurut da yağsız yoğur- dun süzülerek kalanın kurutulmasıyla yapılan, kışın topakları ezilerek çor- balara koyulan maddedir.

İşte, halkın zengin sofrası budur.

Ama zenginlerin sofrası bu değildir.

Peki zenginlik nedir? İşte bu zor sorunun cevabını Oğuz Aral’dan dinliyoruz:

“Zenginlik çok ya da az olan parayı paylaşmaktır. Çapariyle istavrit tutup tavada pişirip iki duble rakıyla götürmektir. Âşık olup aptal mektuplar yazmaktır. Armanyak’la Kurvazye konyasını birbirinden ayırabilmektir. Zenginlik, Çaykovski’yle Çekiç Ali’nin bozlaklarının beraberce tadına varabilmektir. Müşfik Kenter’le Peter O’Toole’un oyunlarını kıyaslayabilmektir. Bir şiiri yürek çırpıntısıyla okuyabilmektir. Modigliani’deki Afrika etkisiyle Van Gogh’taki Japon etkisinin tadına varabilmektir. Zenginlik minik bahçedeki gülleri sularken Bekir’in itlerini tepiklemektir.”

Asıl mesleği spor yazarlığı olan Amerikalı U. J. Liebling, şiirlerinin yanı sıra yiyecek içecek üzerine makaleleri ile de tanınmıştır.

Liebling “Yöresel Mutfak” adlı makalesinde Kirkor Susikiyan adlı aşçıyı Bosphorus adındaki restoranın şefliğini yaparken tanıdığını anlatır. Bu aşçıbaşının bir başka özelliği daha önce İstanbul’da Derdat Babayan adlı Sultan Abdülhamid’in mücevhercisi olan bir zatın aşçılığını yapmış olmasıdır. Onun anlattığına göre mücevherleri sarayın haremağası satın aldığı ve bu kişi de boğazına düşkünlüğüyle tanındığı için Aşçı Kirkor’a çok iş düşmektedir. Çünkü haremağasına ne kadar güzel ziyafetler çekilirse Derdat Babayan saraydaki düğünlerdeki ve sultanın haremdeki gözdelelerini taltif etmek için alınan ziynet eşyalarında âdeta saray kuyumcusu gibi monopolleşmektedir.

Kirkor, Sultan Abdülhamid’e hiç yemek pişirme fırsatını bulamadığını, çünkü padişahın zehirlenme korkusu içinde haşlanmış katı yumurta ve teneke konserveden önünde boşaltılmış ve kaynatılmış özel hazır çorbasından başka pek bir şey yemediğinin söylendiğini nakleder.

Kirkor yemek pişirmeyi ustası Avedis Azdikyan’dan öğrendiğini de gururla anlatır. Ona göre batıda Escoffier ne ise doğuda da bu işin piri Azdikyan’dır. Liebling dayanamayıp bu üstat Azdikyan’ın repertuarında tahminen kaç yemek tarifi bulunabileceğini sorar. Sorduğuna pişman olur çünkü aldığı cevap “yalnızca patlıcandan üç milyon kadar tarifi vardı” bi-

çimindedir. Yahu Kirkor, ufak at da civcivler yesin. Üç yüz de, üç bin de ama üç milyonu adam yer mi? İnandırmadığını anlayan Kirkor saymaya başlar: “Karnıyarık, musakka, düzme, çöp, aziz (Sultan Abdülaziz) usulü” diye başlayınca Liebling inandığını söyleyerek sözü keser.

Kirkor devlet erkânının da hazır olduğu ilk akşam yemeği sorumluluğunu kuyumcunun ailesinden birinin doğum günü kutlaması için verilen davette alır. O sırada yirmi yaşındadır. Yemekte sunulanlar ise şöyledir: Karides kokteyl ile açılış yapılır, sonra patlıcan musakka, sonra balık buğulama, bitmedi, kuzu güveç. Dahası da var, mantarlı börek, Rus salatası, sonra ballı İzmir lokması, gül yaprağı paluzesi ve kaymaklı dilber dudağı tatlısı.

“Peki ne içildi yemekte?” sorusuna ise “şampanya” diye cevap veriyor Kirkor.

Yemekten sonra Derdat Babayan, Kirkor’u yukarı kata çağırıp avcuna bir altın bahşişi bırakır. Bu duyduğu üstün memnuniyetin ifadesidir. İyi ki Kirkor zamanımızda yaşamamış. Yukarı kata çıkma zahmetine katlanmasın diye misafirlerin huzurunda beş para etmez bir plaket verirlerdi.

Liebling’in Kirkor’a son sorusu Derdat Babayan’ın şimdi nerede olduğudur. Kirkor üzüntü içinde kısaca “öldü” der. Ama sonraki açıklaması sırasında yüzündeki biraz daha üzüntülü bakış gözden kaçmaz: “Çok yemekten öldü.”

Alexandre Dumas, insanın yemeğe olan ilgisini üçe ayırır: “Boğazına düşkünlük”le başlar saymaya. Bunun bir üst derecesi “oburluk”tur. Oburluk mutlaka sağlam mide ister. Boğazına düşkünlüğün bir alt derecesiye “ağzının tadını bilmek”tir. Bu alt derece, zevkli seçici ve az bulunur şeyleri seven insanlara aittir. Boğazına düşkünlük nicelik peşinde koşarken, ağzının tadını bilen kişi nitelik peşinde koşar.

İşte, bu kitapta seçilmiş konular, ağzının tadını bilen ve bu rafine lezzetlere olan ilgisini finanse edebilecek imkânlarla bugün sahip ya da yarın sahip olabilecek kişiler içindir.

Bir insana ağzının tadını bilmesini bile çok görecektir karşı görüşlere sahipseniz Nazım'ın aşağıdaki şiirini okuyun ve bununla yetinin. Çünkü, kitabın geri kalan kısmı size pek uymaz.

ÇAY, SİMİT VE PEYNİRLE

Basit yaşayacaksın. Basit
 Mesela susayınca su içecek kadar basit...
 Dört çıkacak, ikiyle ikiyi çarptığında.
 Tek düğmesi olacak elindeki cihazın;
 Tek bir düğme, tek bir cümle gibi...
 Sevince lafı dolandırmadan söylediğin "Seni Seviyorum" gibi.
 Basit bir öpücük yetecek sana...
 Basit, sıcak bir öpücük; ve o öpücükle dolacak tüm günlerin, tüm düşlerin.
 O öpücük için yapacaksın hayatının kavgasını,
 Öpücük için yiyeceksin, hayatının dayacağını.
 Kabak çekirdeği verecek, sana rakamların veremediği mutluluğu.
 El yazısıyla yazılmış, eğri büğrü bir mektup olacak,
 En değerli kâğıdın, hep yanında taşıdığın, atmaya kıyamadığın.
 İki harekette giyiniverecek, iki harekette soyunuvereceksin.
 Kısacık olacak uyanman ve yola çıkman arasında geçen süre;
 Kısacık olacak sıcacık kollara dolanman ve
 Kendin bile anlayabileceksin yazdıklarını; bakışların bile anlatabilecek
 kendini.
 Beklentilerin de basit olacak, Kaf Dağı'nın önünde bekleyecek mutluluklar.
 Bir ıslıkta bulabileceksin en uzun dostluk romanını;
 Ya da bir damla gözyaşı yaşatacak sana en ucuz romanını;
 Pankreasının sağlığına dua edeceksin kapatırken gözlerini.
 Zafer işareti yapacaksın tuvaletten çıkarken.
 Bir kaşarlı tost olacak aradığın, nasıl oturacağını bilemediğin sofrada,
 Parmakların en kıymetli çatalın, yine, aynı parmaklar çözecek en karmaşık
 denklemleri.
 İskender'in kılıcı duracak, avukat rehberinin yanında.

Bir filarmoni orkestrası veremeyecek sana, kontraplak bir gitarda doğru
basılmış bir fa diyezın mutluluğunu,
Makyajı, ilk "a"sına kadar bilmen yetecek, temizlik kokacak en pahalı
parfümün.
"Bilmiyorum" diyebileceksın bilmediğinde ve çok normal olacak
"bilemeyişin".

Tek dereden su getirmen yetecek, bir "istemiyorum" diyebilmeye,
Ne durduğı farketmeyecek abanın altında.
Saatin, sadece saati gösterecek,
Telefonunu sadece telefon etmek için kullanacaksın,
Küçük bir not defteri olacak, "bilgini" en hızlı "sayan".
Basit yaşayacaksın, basit.
Sanki yaşamın bir gün sona erecekmiş gibi basit...
ÇAY, SİMİT VE PEYNİRLE...

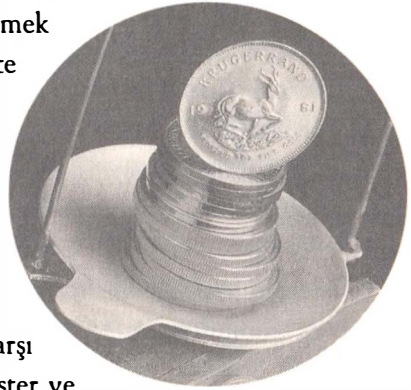
altın

*Bütün sarılar topraktan biter
- Tarlaların olgun başakları
- Parmağımdaki altın
Ve bütün sarılar toprağa döner
- Saçları şu İsveçli kızım
Ya da Ming
San Nehir kıyısında pirinç eker.
Zahrad (Zareh Yıldızcıyan)*

Altın deyince akla ilk gelen Midas'ın hikâyesi:

Mitolojinin şarap tanrısı Diyonisos şarabın iyisinin nasıl imal edildiğini öğrenmek için başyardımcısı olan Silenos'la birlikte Frigya Kralı Midas'a misafir olur. Dönüşte Silenos bir çeşmenin başında sarhoşluktan sızıp kalır. Oradan geçen köylüler Midas'a haber verirler. Midas da, Silenos'u bir müddet daha misafir edip Diyonisos'a gönderir.

Midas'ın bu centilmenliğine karşı Diyonisos krala bir lütufta bulunmak ister ve "Neye dokunursan altın olsun!" der. Midas buna çok



sevinir ancak bu sevinci karnı acıkıncaya kadar sürer. Yemek yiyeceği sırada bu ayrıcalığın azaba dönüştüğünü anlamakta gecikmez çünkü her lokma bir altın külçesi haline gelir.

Midas sonunda açlıktan ölmeden Diyonisos'a başvurur ve bu ayrıcalığı ondan geri almasını rica eder. Diyonisos da kabul eder, Midas'a Paktol'da (Bozdağ'dan doğan Sard Çayı) yıkandığı taktirde bu ayrıcalığın derhal kaybolacağını bildirir. Midas hemen soluğu Sard Çayı'nda alır ve bir güzel yıkanır. Garip ayrıcalığından eser kalmamış ama Sard Çayı'nın suları altın tozuyla dolmuş. Asırlar boyunca Sard Çayı altın tozu taşımaya devam etmiş. Lidya Kralı Krezüs'ü (Karun'u) muhteşem hazinelerin sahibi yapmış ama bizim Midas, yalnızca eşek kulaklarıyla ünlenmiştir.

Şu anda Türkiye'nin yegâne altın madeni işletmesinin bu hikâyesinin geçtiği yörede olması bir tesadüf olmasa gerek.

Altın'ın bu dünyadaki değerini hepimiz biliyoruz. Ya öbür dünyada? Fazla değil bundan 1500-1800 yıl önce bu topraklarda yaşamış olan ilk Hristiyanlar'ın mezarlarındaki bulgular çok ilginç. Hepsinin ağzında o yüzyılda kullanılan sikkeler bulunuyor. Tabii zenginlerin ağızlarında altın sikke. Peki, ölünün ağızına koyulan bu paranın hikâyesi ne? Bu Hristiyanlık'tan önceki çoktanrılı döneme ait bir inancın devamıydı. Zeus'un Tanrıların Tanrısı olduğu Olimpos dünyasında ölünün cennete girebilmesi, cansız bedenini bir ırmağın karşı kıyısına geçirebilmesiyle mümkün olabilecekti. Karşı kıyıya geçebilirse yeniden dirilebilecekti. İşte ağızdaki altın para da ölüyü karşıya geçirecek sandalcının ücretiydi. Sanat tarihçilerinin diliyle "Hades parası". Bir de tutturmuşlar "kefenin cebi yok" diye.

Bugün İstanbul'da Sadberk Hanım ya da Ankara'da Etnografya müzelerinde görebileceğiniz Osmanlı boyunca elden düşmeyen peşkilere (yemekten önce ve sonra yıkanan eli silmek için kullanılan bez) ya da havluların dokumasına ve püskülleri içine serpiştirilmiş altın iplikler vardır. Estetik amaçların ötesinde altının insan tenine arada sırada değmesi-

nin insan sağığı için yararlı olacağına inanma geleneğı vardı Osmanlı'da.

Altın da yenir mi? Parayı bol bulunca altın da yenir, herze de. Altın'ın yemekte kullanılması fikrinin Çin'de ya da Hindistan'da doğduğı söylenir. Tabii Hindistan'ın İngilizler tarafından sömürgeleştirilmesinden çok öncelere dayanıyor bu gelenek. O zaman altın yenince vücuttaki insan sağığına zararlı maddelerin dışarıya kovulduğuna inanılırdı. Bu nedenle olsa gerek imparatorların yemeğine ara sıra toz altın serpilmişti.

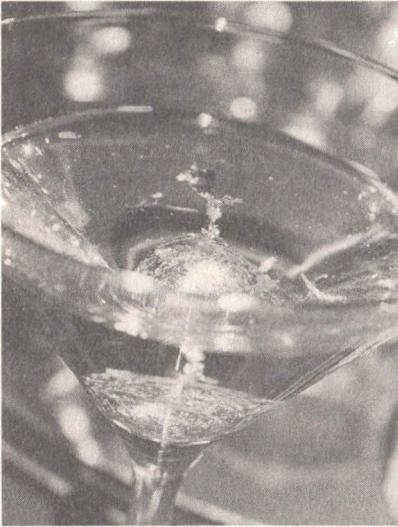
Altının mutfaktaki yeri daha çok, yapılmış olan bir yemeğe daha asil görünüm vermek için garnitür ya da süsleme amacıyladır. Giriş tabaklarında pek kullanılmaz. Ana yemekte, ender olarak sosunda ebru deseni üzerine toz olarak ya da tabağın boş kısımlarına yaprak motifi olarak işlenebilir. Altın varak ya da folyo daha fazlaca tatlılarda kullanılmaktadır. Pastaların üzerine yaprak biçiminde, özellikle de çikolatalı pasta ya da çikolata mus üzerine süsleme olarak. Hatta milföy pastasını beş katta bir altın kat olarak hazırlayanlar da var. İstanbul'da özellikle bir pastane, altını pastalarında çok kullanıyor: Kuruçeşme'deki Dolçe Pastanesi. Ben İstanbul'daki bazı beş yıldızlı otellerin yılbaşı balosu özel mönülerinde tanıtım amaçlı detay kullanımlar dışında Türkiye'de altınlı bir yemek çeşidine rastlamadım.

Yemeğe altın koyma geleneğı eskiden bizde de varmış. Ancak yemeğı süslemek amacıyla değil de ziyafette sürpriz yaratmak için: Fatih'in sadrazamı Mahmud Paşa sarayında kendisine yakın din, devlet adamı, ordu erkânı ve paşalardan bazılarına, tanıdık ve itibarlı misafirlere haftada bir yemek yedirir ve mutadı üzere pilavı nohutlu yaptırır ve aralarına nohut büyüklüğünde altın koydurur. Bu altın kimin kaşığına isabet ederse altın onun olurmuş. Mahmut Paşa "servete kavuşan herkesin ağzında da ima ikbal için altın bulundurması gereklidir" dermiş. Kimbilir belki de ziyafetlerde "diş kirası" geleneğinin kökü bu olaya kadar uzanmaktadır.

İsviçre'nin dünyaca ünlü aşçıbaşısı Anton Mosimann, bugünkü

ününü, belki de altın varğa sararak servis yaptığı bildircin yumurtasına borçlu.

New York'taki meşhur Hint restoranı Tabla'da (11 Madison Caddesi, 25. Sokak, New York. Tel: 889-0667) yemeğin üzerine garsonun tavsiyesine uyarak ısmarladığım "kulfi" adlı tatlıyı unutamıyorum. Kulfi bir dondurma çeşidi ama içine yumurta koyulmadan yapılıyor. Tabakta biri



Tribeca'nın Golden Martini'si.

kahveli, biri vanilyalı iki top kulfi geliyor, üzerinde kan portakalı ve çilek parçaları serpiştirilmiş. Onun üzerine de üç-beş tane altın yaprak süslemesi serilmiş. Daha bitmedi. En üstten de toz altın üflenmiş. Altınlarıyla birlikte mideye indirdim. Belki de midem biraz asilleşmiştir.

Peki, içkiye altın koyulur mu? Evet, içkiye de koyuluyor. Tabii burada Tekel'in yıllık satış miktarını çok merak ettiğim Altın Likörü'nü kastetmiyorum. O biraz altın suyu gibi duruyor. Yani suyunu bize satıp altınını Tekel Likör Fabrikası'nda Hazine yararına alıkoyuyor olabilirler. Ben gerçekten içkinin içinde al-

tın gördüğüm anın şokunu size tarif etmeye çalışacağım. Bu hikâye de New York'tan. Dylan Prime (62 Laight St. Tel: 334.2274) diye bir yere götürdüler. Tribeca steak house imiş. Orada aperatif olarak Golden Martini söyledik.

Derin dondurucudan yeni çıkmış bir bardağın dibinde kocaman altın çökeltili bir sıvı geldi. Nedir dedik? Naneli votka shaker'da buzla sallandıktan sonra bardağa süzülüyor ve 24 karat altınla kaplanmış zeytin ta-

nesi içine atılıyor. Hepimiz martiniyi salladıktan sonra zeytinlerin kabuğunu soymak enayiliğini yapmadan ağzımıza attık.

Tabii siz şimdi tam havaya girmişseniz ve nişan yüzüğünüzü çoktan çıkarmış, tavaya koymuş, erimesini beklerken eşiniz sizi o anda basar, arbede çıkarsa sorumlusu olmak istemem. Onun için size hemen her havaalanında gümrüksüz mağazalarda satılmakta olan, İsviçre ürünü, Goldschläger adlı içkiyi tavsiye edeceğim. Bir yurtdışı seyahatinizde bunu alın, evdeki barınıza koyun. Koyun ki ara sıra altın sıtmanız tuttuğunda aşağıdaki tarifi yapabilesiniz. Size tavsiye ettiğim Goldschläger, sert bir tarçın likörü. Ancak, sürpriz kısmı, şişedeki likörün içinde milyonlarca altın parçası yüzmekte.

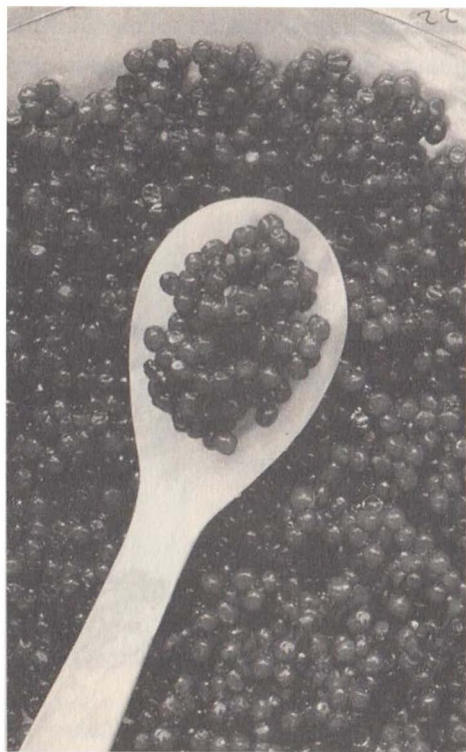
Polonya'nın eskiden adı Danzig olan ama şimdi Gdansk denilen şehrinde 1598'den bu yana imalatı sürdü-rülen Polmos Goldwasser şişesinde de altın parçaları yüzmekte. Ancak, bu likörün tadında anason ve kere-viye (Karaman kimyonu) ağır basıyor. İsterseniz aşağıdaki tarifte bu likörü de kullanabilirsiniz.

GOLDSCHLÄGER'LI BİR LİKÖR

2 cc Maker's Mark Whiskey
1 cc Goldschläger
3 cc Ginger ale



Yukarıdaki üç sıvıyı *shaker*'a koyun. Buz ilave edip sallayın. Bir martini bardağına süzün. İçine altın kaplanmış bir badem atın ve hemen servise sunun.



havyar

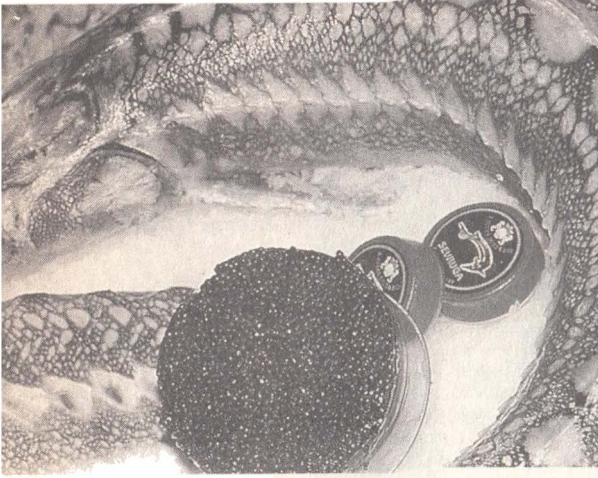
Havyar bir rüyadır
Armen Petrossyan

Kimi “Lezzet incisi” demiş, kimi “damağa asalet getirdiğini” iddia etmiş. Rüyanızı bozmak istemem ama alt tarafı, mersin balığının yumurtası. Az bulununca mı “nimetten” oluyor acaba?

“Balık” kelimesi Türkçe’mize Rusça’dan girmiş. İşin ilginç tarafı balığın yumurtasına havyar adını da biz vermişiz. Mersin balığının yumurtasına verilen ad olan havyar kelimesi Türkçe’den bütün diğer dillere geçmiş. Bunun mutlaka bir hikâyesi vardır ama ben bilmiyorum. (Bilen varsa söylesin, sonraki baskıya eklerim.) Ruslar havyara çok kısa bir isim takmışlar. “İkra” diyorlar. Yunanlılar ise “avyarion”. İngilizce’si bu yüzyılın başına kadar *caviare* iken sondaki “e” harfi sallanmış “*caviar*” olmuş.

Havyar aslında bir zamanlar ucuz bir yiyecekmiş. Örneğin 19. yüzyılda Rusya’da demiryolu işçilerinin taynında, kara ekmeğin yanında havyar da veriyorlarmış. Cumhuriyetin ilk yıllarında Ankara’da ilk alaf-ranga restoranı açan Rus göçmeni Karpiç her masaya önce bir kâse havyar koyuyormuş. Ancak, müşterilerinin çoğu burun kıvrır, bu yeniliği benimseyemediklerinden yemezlermiş. Bazıları da havyara kaşıkla yumulur, bir daha istermiş. Tabii lafını esirgememesi ile bilinen Baba Karpiç kaşla-rını çatarak “Doyumluk değil beyim, tadımlık” diye çıkışmış.

Şimdi İstanbul'da birkaç beş yıldızlı otel yanında Beyoğlu'nda Rejans, Bebek'te Ambassadors ve İstinye'de Süreyya restoranları Baba Karpiç'in havyar mönüleri geleneğini devam ettirmekte.



Nereden nereye gelmişiz? XV. Louis, Rus elçisi kendisine bir kutu havyar hediye ettiğinde tadına bakıp tiksintiyle "balık reçeli" demiş ve ağzındakini Versailles Sarayı'nın nadide halısı üzerine tükürmüştü.

Yirminci yüzyılın başında Bolşevik İhtilali'nde Rusya'dan Fran-

sa'ya kaçan havyar tüccarı Malkolm ve Mouğçey Petrosyan kardeşlerin hatırı için Paris'teki ünlü Ritz Otel'i'nin yemek listesine havyarı da katan Cesar Ritz, bu yiyeceğin geleceğinden hiç umutlu değildi. Oysa bugün bir kilo Beluga havyarı 50-60 şişe şampanya fiyatına işlem görmekte. Mezardan doğrulabilse herhalde Sayın Ritz şaşkınlıktan geçireceği kalp sektesinden üç saniyede yine geldiği yeri boyardı.

Havyar deyip geçmeyin. Seçkinler için yiyeceklerin en seçkini havyar. Onun da iyisi, en iyisi var.

Havyar için genel kural şudur: "Gerçek havyar balık değil deniz kalker". Bugün iyi havyarın sınıflandırılması için bu konuda üstatlaşmış kişiler var. Rusça'da bu kişilere "ikrjanschik" adı veriliyor. Yani "caviar master". Biz havyar *connaisseur*'ü diyebiliriz. Havyarın kategorizasyonu iki tür yapı-

lıyor. Birincisi içinden çıkartıldığı balığa göre. Temelde, mersin balığının havyarına “havyar” deniyor. Yani bu balığın havyarını söylerken başına mersin balığı ibaresi koymaya gerek yok. Havyar denince mersin balığının havyarı olduğu otomatik olarak anlaşıyor. Diğer balıkların havyarını ifade etmek için başına balığın adını yazmak gerekiyor. Esasen mersin balığının dışında herhangi bir balıktan elde edilen havyarı ayırt etmek için “balık yumurtası” demek gerekir. İngilizler bu işi çok iyi çözmüşler: Havyar dışındakilere “fish roe” diyorlar. Bizim ülkemizde Bafra havyarı ve Somon balığı havyarı, *Lump fish* havyarı (ki İskandinavya ülkelerinde bulunuyor) diyoruz. *White fish*, (Altın beyaz balığı havyarı) Amerika’daki Büyük Göller bölgesinde ve Kanada’da çıkıyor. Uçan balıktan çıkan ve Japonlar’ın *Tobiko* dediği *sushi*’lerde gıda boyalarıyla parlak oranj, kırmızı ve yeşil renklere boyanarak kullanılan havyarlara hep balık yumurtası demek gerek.



Bir de morina balığından çıkan pembe havyar var ki işte bu havyarla İstanbul mutfağının vazgeçilmez mezesi “tarama” yapılıyor. Tabii bu arada yine İstanbul’un seçkin mezelerinden olan “botargo”nun da kefal balığının havyarından yapıldığını belirtmekte yarar var. Tarama da botargo da mezcilerde ve İstanbul Balık Pazarı’nda yol kenarındaki seyyar camekânlarda satılmakta.

TARAMA

200 gr tarama

1,5 su bardağı zeytinyağı

1 dilim ekmek içi

1 kahve fincanı limon suyu

Bayat ekmek içini avcunuzda ufalayın. Büyükçe bir kâse içinde tarama ile karıştırın. Azar azar zeytinyağı damlatın, taramayı zeytinyağıyla ezerek bütün yağı tarama ve ekmek kırıntısına yedirin. Tarama küçük balık yumurtalarından meydana gelir. Ezerken bu yumurtaları çatlatıp, zeytinyağıyla karıştırmak gerekir. Onun için güçlü ve uzun süre ezmek gerekir. Yağı yedirme işlemi bittikten sonra, taramaya limon suyunu azar azar akıtarak iyice karıştırın. Bu evrede hafif pembe olan tarama hafif beyazlaşacaktır. Tam beyaz olan tarama makbul değildir. Hafif pembesi lezzetlidir çünkü taraması bol ekmeği az olmuş demektir. Yaptığınız bu taramayı servis tabağına koyarak iri siyah zeytinlerle süsleyin. Kızarmış küçük ince ekmek dilimleriyle ikram edin.

Şimdi geliyoruz havyarın ikinci kategorizasyonuna. Bu yalnızca mersin balığının havyarı için yapılıyor. Hazar Denizi, Avrupa ile Asya arasında yer alan bir iç deniz, bir tuz gölü. Kıyılarında Azerbeycan, Rusya, Kazakistan, Türkmenistan ve İran yer almakta. Volga, Ural ve Kura nehirleri bu denize dökülüyor.

1983'te Ayetullah Humeyni dini yasağı kaldıran fetvayı yayımlayana kadar İranlılar mersin balığını ve havyarı yiyemezdi, Hazar Denizi'nde kıyısı olmasına rağmen havyar ticareti yapamazdı. Şimdi havyar imalatında Rusya'yı yakalamış durumdalar.

Hazar Denizi'nde yaşayan mersin balığı dünyanın en pahalı balığı. Kromozom sayısının insanınkinden fazla olduğu söyleniyor ama fiyatının pahalı olmasını, bu üstünlüğü değil, yumurtasının çok aranan bir gastronomi ürünü olması sağlıyor.

Mersin balığının hikâyesi hazin. Dinozorlar zamanından yadigâr bu balığın başına gelenler pişmiş tavuğun başına gelmemiş. İÖ 600 yılından başlamış katliamı. Fenikeliler için büyük ticaret metadır mersin balığı ama yalnızca eti için.

Romalı şair Ovidius bu balığı “asil” olarak tanımlıyordu şiirlerinde. Hatta Roma İmparatoru Severus bu “asil” balığı boynunda çiçeklerden yapılmış bir gerdanlık, gül yaprakları üzerine sereserpe uzanmış bir biçimde masaya getirtirmiş. Yine bu iltifatların hepsi eti için. İyi pişirilmiş bir mersin balığını yerken yemeğin süt danasından yapıldığını sanabilirsiniz.

Sonra, İÖ 4. yüzyıl civarında etinin yanı sıra “hava kesesi” değerlenir bu balığın. Çünkü bu haznenin içinde “isinglass” denilen suda kaynatınca ortaya çıkan jelatimsi bir madde vardır. İşte bu madde şarap imalatında şarabın tortusunun çöktürülmesi işleminde en iyi sonucu verir. Aynı işlem için kan ve yumurta akının da işe yarayacağını bulunması için bin yıl daha geçmesi beklenecektir. Bu arada tabii mersin balığı katliamına devam edilmiş. Ruslar, ayrıca bu balığın belkemiğinin içindeki jelatin kıvamında olan iliği çıkarır (*visigia*), kurutup saç örgüsü haline getirir, çorbasını yaparlar. Pek lezzetli olur. Mersin balığı eti ve iliği karıştırılarak yapılan *kulebiaka* ya da *coulbiac* denilen bizim talaş kebabına benzeyen börek de mahir bir elden çıkınca çok lezzetli oluyor. Havyarın seçkinlerin masalarında yer alması 17. yüzyıldan başlayarak olmuştur.

Beluga ve Kaluga havyarlarının çıkarıldığı mersin balıkları normalde 100 yıl kadar yaşar. Beş metre boyunda ve yaklaşık yarım ton ağırlığındadırlar. 80-100 yaşındaki yaşlı bir balık bir ton ağırlığa kadar ulaşabilir. Kilosunun % 15'ine yakın yumurta verebilir. Ancak, yılda en fazla 120 civarı balık yakalanabilmektedir.

Osetra'nın elde edildiği mersin balığı ise iki metre civarı boy ve yaklaşık 200 kg ağırlığındadır. Sevruga'nın alındığı balıklar 1,5 metre boyunda ve 25 kg civarındadır. Bu balıkların havyarları toplam vücut ağırlıklarının % 20-25'i kadar olabilmektedir.

Hayvanseverler dert edinmesinler, zamanımızda dişi mersin balıklarının yumurtlama mevsimi geldiğinde inek adı verilen hamile balıklar yakalanıp karınları sezaryenle açılıp, yumurtaları balığa zarar vermeden



Piştirilmiş, süslenmiş mersin balığı.

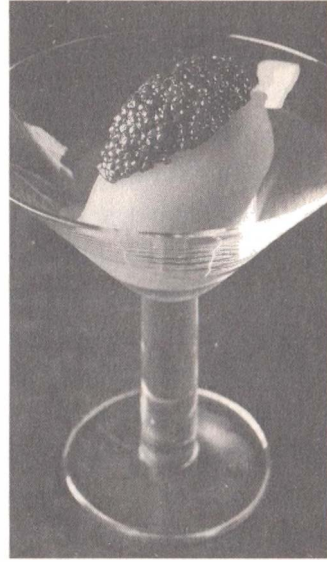
alınıyor. Balıklar, gerekli koruyucu işlem yapıldıktan üç yıl sonra yeniden yakalanmak üzere denize bırakılıyor.

Çıkarılan havyar tuzlanır. İyi havyar Rusça "malossol" denilen yöntemle yapılır. % 2,8-3 tuz katılarak 2-4 dakika bekletilir, sonra tülbentte süzülerek ambalajlanır. Hav-

yar, İran'da da yapılırsa Azarbaycan'da da yapılırsa farketmez: Tuzu mutlaka Rusya'daki Lagoda Gölü'nden gelir. Düşük kalite havyarlara daha fazla tuz koyulur, % 5-6 boraks katılır ya da pastörizasyon uygulanır. Daha kalitesiz havyarlar ise preslenir. Bu çeşide "payusnaya" denir. İşte Yunanistan'ın en büyük armatörü olan Aristotle Onasis'in, Monte Carlo'da Hotel de Paris'de kaldığında tercih ettiği havyar bu en ucuz çeşit olan preslenmiş havyardı. İşte size böylece Onasis'in nasıl tasarruf ederek zengin olduğunun sırrını açıklamış bulunuyorum.

Havyar, tanesinin, yani yumurtanın çapına göre sınıflandırılıyor. Bu sıralamada başı Beluga çekiyor:

Beluga (Huso huso): Tane çapı 2,5-3 mm'dir. Mavi renkli etiketli teneke kutuda satılır. Havyarların kralı, şahı bu. Picasso'nun Beluga hayranlığı resimlerinde görülür. Tadı yumuşak tereyağımsı ve zengindir. En az bulunan cins budur. En büyük taneleri "ooo", orta boy taneleri "oo" olarak değerlendiriliyor. Dilinizle üst damağınıza bastırdığınızda hafif yaylanmalı. Her yumurtanın tam ortasında gözle görülebilen bir göz var. Rengi koyu siyahtan inci grisine kadar tonlar halindedir.



Kaluga (Huso dauricus): Tane çapı 2-3 mm'dir. Rusya ile Çin'e sınır teşkil eden Amur Nehri'nden çıkar. Çin mersin balığının havyarı Beluga'dan biraz daha ufak taneli ve daha koyu renkte, tadı biraz cevizimsidir. Satılırken "Chinese Imperial", "Imperial" ya da "Beluga prime" diye adlar takılabiliyor bu havyara.

Osetra (Acipenser gueldenstaedti): Tane çapı 1,5-3 mm'dir. Sarı renkli etiketli teneke kutuda satılır. En ilginç havyar budur. Çünkü tat yelpazesi çok geniştir. Karışık meyve tatları, cevizimsi tatlar. Hepsı bundadır. Örneğin altın türü, açık sarımsı gri yaşlı balıktan çıkar ve cevizimsidir. Fransa'da normallerine "Klasik" deniyor. Osetra'nın çıkartıldığı mersin balığının çok yaşlılarından elde edilen kehribar renkli havyara "Golden" ya da "Royal Setra" deniyor. Bir de Rus Çarı'nın ve İran Şahı'nın tercihi, lezzeti daha rafine olan havyarın adı da "Imperial". Bu sonuncu, osetra'ların içinde en pahalısı. Azov Denizi'nin osetra'sı ise is kokuludur. İran kıyılarından çıkan ve Türkçe yazıldığı biçimiyle "karaburun" (*A. gueldenstaedti percus*)

havyarı ise bir hayli fındıkımsı taddadır. Osetra'ların rengi koyu griden al-tın parlaklığında bir yeşil renge kadar yelpazelenen tonlardadır.

Sevruga (Acipenser stellatus): Charles De Gaulle'in tercih ettiği hav-yardır. Tane çapı 1,2-2,5 mm'dir. Kırmızı renkli etiketli teneke kutuda sa-tılır. Bu havyarın taneleri hayli küçük ve yumuşak olduğu için ağızda ta-nelenme hissi vermez, bir kütle biçimindedir. Tadı et tadına benzer, hatta bazen turuncğiller tadı da karışır. Hazar Denizi havyarları arasında fiyatı en hesaplı havyar budur. Aşçılar, yanında sunulan diğer gıdalara daha ko-lay tutunduğu (yapıştığı) için bu havyarı tercih eder.

Beluga havyarı dünyanın en pahalı havyarı. Ama en iyisi mi? Ham-burg'un tanınmış havyar ithalatçısı Klaus Otto'ya göre "en iyi havyar birin-ci sınıf Sevruga havyarı". Hatta, yaratıcısı Ian Fleming'in, James Bond'a, bi-rinci sınıf bir casus olarak tercih ettirdiği havyar da bu. Bir gramina 30 ta-ne düştüğünden en iri havyar olan Beluga'nın giderek üretiminin azalması, dolayısıyla fiyatının giderek şişmesi gözönüne alınırsa Otto haklı. Sevruga 1 gramda 70 tane veriyor. Beluga ile Sevruga arasında yer olan Osetra ise 1 grama 50 tane vermekte. Tabii fiyatta da ortada kalıyor Osetra. Ama ne ga-riptir ki Avrupa ve Amerika seçkinleri Osetra'ya gereken ilgiyi göstermiyor-lar. Ancak, Fransa'da durum tersine. Osetra, Beluga'nın hem rağbet hem de fiyat olarak hemen altında gelmekte. Bundan sonraki havyar çeşitleri Ame-rika'dan. Amerika'da yaşayan Türkler Yeni Dünya'nın havyar türlerini ora-daki yayımlardan okusunlar, siz hiç zahmet etmeyin.

Şimdi çıkarın kalem ve kâğıtları. Sınav var: Yazınız: Havyar cinsle-rine göre bu yumurtaları veren balıkların latince adları nelerdir? 17 daki-kanız var.

Bu arada ben size bir hikâye anlatayım.

İstanbul'un, 1790 – 1824 yılları arasında dünyanın tek havyar tica-reti merkezi olduğunu biliyor muydunuz? Ben bilmiyordum. Aşağıdaki hi-kâyeyi okuduktan sonra öğrendim:

Osmanlı'nın Rum vatandaşlarından asıl mesleği kaptanlık olan Ionnis Varvarkis, 1775'te Rus Çarıçesi Katerina'nın sevgilisi Grigori Potemkin'le arkadaş olur ve onunla St. Petersburg'da ortak bir kahvehane açar. Başarılarını Katerina ödüllendirir ve ona bir kese altınla Hazar Denizi'nde sınırsız balık tutma hakkını veren bir ferman verir. Varvarkis Rusya'nın havyarcılık merkezi olan Astrakhan şehrine gelir ve havyar işi başlatır. 1788 yılına gelindiğinde üç bin işçinin çalıştığı dev bir havyar işleme imparatorluğunun sahibi olmuştur Varvarkis.

İşte İstanbul'un havyar ticaretinin bir süre dünya merkezi olması burada başlar. Varvarkis mallarını gemilere yükleyerek İstanbul'a ulaştırır. İstanbul'un Galata semti havyarın dünya dağıtım merkezi haline gelir. Yunanistan'dan, İtalya'dan ve Akdeniz'in diğer limanlarından tüccarlar gelip bağlantıları buradan kurarlar. Kapadokya'dan getirilen Rum gençler İstanbul'a ihlamur ağacından yapılmış fıçılarda gelen havyarın ambalajlanmasında ve sevkiyatında çalıştırılır. 1824 yılında Varvarkis, Yunanistan'ın Osmanlı İmparatorluğu'ndan bağımsızlığı çalışmalarına katılmak için Yunanistan'a gider. Ertesi yıl orada öldüğünde Atina'ya bir kapalı çarşı ve lise, Astrakhan'a da bir su kanalı yapılması için büyük bir para bırakmıştır.

6 Temmuz 1894 tarihli *Tarik* gazetesinde İstanbul'da havyar satışları ile ilgili bakın nasıl bir haber var:

"Hayvar almak üzere havyarcı dükkânına gittiğinizde ilk sözünüz 'iyi havyarınız var mı?'dır. Alacağınız cevap ise 'en âlâsı burada bulunur!' dan ibaret kalır. Dükkân sahibi hemen elinde bulunan havyar kaşığına sizin de görmekte olduğunuz bir fıçıya daldırarak iştahınızı tahrik edecek derecede âlâ bir havyar gösterir. Pazarlık kesildikten sonra faraza iki buçuk kıyye tartmasını emredersiniz. Havvarcı ise tezgâhta duran iki buçuk kıyyelik boş tenekelelerden birini alarak yine sizin görmekte olduğunuz ma'hud fıçıdan doldurmaya başlar. Tenekeyi doldurduktan sonra bir kere daha iştahınızı tahrik için kapağını kapamadan kutuyu önünüze bırakır.

Sizin ise havyara olan iştahınız arttıkça artar. Bir an evvel eve gitsem de çaşni-i mezâk olsam [çeşnisini tatsam] fikri zihninizden geçmeye başlar. Hânenize gidip de sofrada başında isbât-ı vücud ettiğinizde ilk işiniz havyardan tatmak olur. Birinci günü aldığınız lezzetten birkaç gün istifade edersiniz. Havyar tenekeden iki parmak aşağıya indikten sonra lezzeti git-tikçe başkalaşır. Çok zevk aldığınız havyar en birinci kalite idi, neden altı böyle çıktı diye merak edersiniz. Havyarcının hilesi hiç hatırlanmaz.

Halbuki gördüğünüz fıçının içinde üç nev' havyar olup kutuya koriken en fenasını kutunun altına, ondan âlâsını fenanın üstüne, size gösterdiğini de yaldız nev'inden olmak üzere en üstüne kor ki damağınıza hoş görüneni de budur. Bu suretle koymalarındaki maksat ise havyar durdukça bozuldu fikrinin zihninize tebâdür eylemesine yardım etmekten ibarettir...”

Havyar yemenin bir yolu yordamı var. Öyle çalakaşık girilmiyor. Havyar masaya altın ya da gümüşten imal edilmiş, üstteki havyar haznesini alttaki buz haznesinden üç kolla ayrı tutan bir “*presentoir*” içinde geliyor. Havyarın taksimatının yapılması için boynuz, bağa, sedef hatta plastik bile olabilen ama asla metal olmaması gereken bir “*spatül*” yani kaşık, havyar haznesinin kenarına iliştirilmiş vaziyettedir. Gümüş bile olsa metal kaşık havyara metal tadını geçirir.

Tabii havyarın klasik rustik garnitürü tereyağı, dilimlenmiş limon, katı haşlanmış ve kıyılmış yumurta, küp doğranmış soğan, kapari ve ince kıyım kornişon turşuları.

Havyar 0-4°C’ta muhafaza edilir. Kutusu açılmadan bir yıla kadar buzdolabında bekletilebilir. Ancak, kutusu açıldıktan sonra havyar en fazla 48 saat içerisinde tüketilmelidir. Kutusu açılmış olan havyarın geri kalanının havayla temasının önlenmesi için yüzeye bir şeffaf folyo bastırılarak serilmelidir. Havayla temas yüzeydeki havyarların kabuklarının kurumasına sebep olur.

Peki havyarla ne içilir? Neler içilmez ki? Fransız usulü havyarla brüt bir şampanya, nefis bir beyaz şarap olan Chablis de iyi gider. Amerika'da California Chardonnay'leri de havyara eşlik edebiliyor. Tabii Rus usulü ise dolabın derin dondurucu tarafından yeni çıkartılmış bir Rus votkasının havyara yoldaşlık etmesi. Markanın da Moskovskaya ya da Stolichnoya olması gerek. "Rus votkasını ben şimdi nereden bulayım mı" dediniz? Alın size Rus votkası tarifi:

EV YAPIMI RUS VOTKASI

Bir şişe Tekel votkası, bir de taze limon alın. Limonun kabuğunu çok keskin bir bıçakla zar gibi ince, şeritler halinde, yalnızca sarı kısmını alacak biçimde kesin. Kabuğun altındaki beyaz kısım olmayacak. Şeritlerin hepsini şişenin içine atın. Beş adet tane karabiberi öğütülmemiş olarak şişeye atın. Bir adet de kesme şeker ilave edin. Geldik şimdi işin ikinci püf noktasına. Birincisi, limon kabuğunun zar gibi, beyaz kısım olmaksızın kesilmesi idi. Şimdi pijamalarınızı çıkarıp sokak kıyafetinizi giyin. Tabii giyinirken bana da şimdi söyleyeceklerim için kızmayı unutmayın: En yakın eczaneden bir şişe "damlalıklı gliserin" alın. Votka şişesinin içine helalinden beş damla sallayın. Şişenin kapağını kapayıp ters yüz edip çalkalayın. Buzdolabınızın 0-3°C'lik yerine koyun, üç hafta beklesin. Sonra derin dondurucu tarafına alın. Küçük votka kadehinizi de oraya koyun. İstedığınız zaman buz gibi kadehlere buz gibi votkayı doldurup "Na zdrovie" diyerek fondip yapın.

Havyar genellikle tereyağ sürülmüş blini ya da tost melba üzerine koyularak yenir. Bazıları da esmer buğdaydan yapılmış köy ekmeği diliminin üzerine sürdükleri tereyağın tepesine koyarak yerler havyarı. Havyara gerekli nezaketi göstermek için her üç yeme biçimi de uygun olur. Ancak, blinin üzerine ekşi ya da taze krema sürmek artık demode bir yöntem. Eski-den pres havyar bol bulunduğu zamanlarda pres havyarın keskinliğini yumuşatmak için krema kullanıldığını, şimdi artık pres havyar yemedikçe yalnızca tereyağ sürmenin daha uygun olacağını öne sürüyor uzmanlar.

BLİNİ

500 gr un
6 adet yumurta

1,5 lt süt
2 çorba kaşığı taze maya

Sütü önceden hafifçe ısıtın. İçine maya katarak iyice karıştırın. Yavaş yavaş unu ekleyerek karıştırmaya devam edin. Unu iyice yedirdikten sonra altı yumurtanın sarılarını ilave edin, bir kez daha karıştırıp derince bir kaba aldığınız hamurun üzerini bir bezle örterek iki saat dinlenmeye bırakın. Kızartmadan önce, yumurta aklarını ilave ederek karıştırın. Ateşe koyduğunuz yağlanmış özel blini kaplarına bir kepçe ile dökerek pişirin. Böyle bir kabınız yoksa yanmaz tavada krep gibi pişirebilirsiniz.

TOST MELBA

Tost ekmeğini ekmek kızartma makinesinde kızartın. Kenarları kesip atın. Keskin ve ince bir bıçakla tost ekmeğini iki ince dilim haline gelecek biçimde kesin. Her dilimin bir kızarmış bir de kızarmamış yüzeyi olacaktır. Yanmaz tavaya çok az tereyağ sürüp kızarmış yüzleri kuruyup kahverengi olunca ya dek kızartın. Tavadan çıkarıp her kare dilimi iki dikdörtgen elde edecek biçimde ortadan kesip sıcakken servis yapın.



Örnek olarak Amerika'da perakende
havyar fiyatları(500gr/ABD doları)

Kalite sıralamasına göre
Fransa'da fiyatlar: (500gr/Euro)

000 Beluga	1225
00 Beluga	965
Golden Osetra	965
Siberian Kaluga	825
Jet Osetra	825
Osetra	725
Platinum Sevruga	725
Sevruga	645
Pressed	485

Béluga	2000
Osetra Imperyal	900
Osetra Royal	700
Osetra Classic	650
Sevruga	650



Yolunuz Moskova'ya düştüğünde ünlü büyük mağaza Gum'un Kızıl Meydan'a açılan kapısındaki Café Bosca'ya uğrayın. Hava güzelse dışarda oturun. Önünüzde, göz alabildiğince uzanan Kızıl Meydan. Smokin giymiş yakışıklı genç Rus garsonların masanızın kolalı örtüsü üzerine dizdikleri tabaklarda havyarınızı yerken ve arada bir buz gibi Rus votkasını yuvarlarken beni de unutmayın. Son kadehi de benim sağlığıma kaldırsın. Yalpaları hafif tutmaya çalışarak tam karşınızda yer alan Lenin'in mozolesini gezmek için yürüyün.

Türkiye'de perakende olarak havyarı Mısırçarşısı'nda, Balık Pazarı'nda, Swissotel'deki Swisssgourmet mağazasında, bazı büyük şarküterilerde bulabilirsiniz. Bir davetiniz için toptan almak istediğinizde ise aşağıdakiler toptancıları: Hazer Gıda Ltd. Şti., tel: 0212 659 39 64. M + K Caviar and Gourmet Shop, tel: 0212 520 70 63. Soli Duşi, tel: 0532 246 16 56.

trüf mantarı

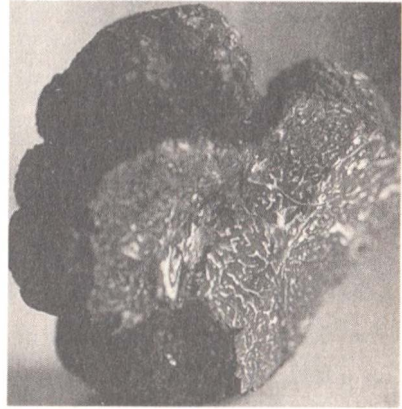
Truffe...la fille de la terre

Çiçero

İşte size bir gastronomi harikası daha. Çiçero bu mantar için “Yerin kızı” demiş. İngilizce’de *truffle* diye geçiyor. Fransızca’da ise *la truffe*. Türkçe’de yeraltı mantarı, domalan mantarı ya da yer mantarı da deniliyor, trüf mantarı da.

Bu irili ufaklı top şeklindeki mantar çeşitleri fındık, kayın, meşe, ıhlamur, söğüt ve kavak gibi geniş yapraklı ağaçların köklerine yakın durumda, toprağın 10-15 cm altında yaşamlarını sürdürmekte.

Trüf mantarının kötü çevre koşullarından korunma amacıyla evrim geçirerek yeraltına inmiş bir mantar türü olduğuna inanılır. Yeryüzündeki mantarların sporları rüzgârla dağılabilirken, bunların sporları trüf mantarının yaydığı kokunun çekiciliğiyle yerin yedi kat dibinde bile gömülü olsa onu orada bulup yiyen kemirgen, ge-yik, salyangoz, keçi, tilki, yaban domuzu gibi çeşitli hayvanlarla dağılır. Aslında pek yeterince dağılamadığından az bulunur. Yer altındaki hayat



biçimleri fotosentez yapmalarını da engeller, dolayısıyla besinlerini genellikle çeşitli ağaçların köklerinden simbiyosis (ortak yaşam) yoluyla alırlar. Karşılığında çevredeki topraklardan topladığı mineralleri ağacın köklerine ulaştırırlar.

Antik Yunan ve Roma İmparatorluğu süresince yalnızca afrodizyak olarak tüketilen bu nadide besin, 18. yüzyılda lüks gıda olarak Fransız asillerinin sofralarında yer almış, en yüksek itibarı 19. yüzyılda görmüş ve bu itibar zamanımıza kadar gelmiştir.

En iyi cinsleri Fransa başta olmak üzere İtalya ve İspanya'da çıkıyor. Daha orta ve düşük kalitelere Yugoslavya, Çin, Türkiye ve Kuzey Afrika'da rastlamak mümkün.

Bu mantarın bir çeşidi Türkiye'de çıkıyor ve "keme mantarı" olarak biliniyor. Özellikle Gaziantep civarında ilkbahar yaz aylarında bulunabiliyor. Eskiden yalnızca Samatya'dayken şimdi Kalamış ve Etiler'de de şubeleri bulunan Develi Restoran'ın yıllardır spesiyalitesi Keme Kebabı.

70 kadar değişik türü olan trüf mantarının gastronomik olarak en iyileri iki türdür: Beyaz trüf mantarı (*Fruber magnatum pico*) ve siyah kış trüf mantarı (*Fruber melanosporum*). Bunların hemen ardından ikinci lig olarak yaz trüf mantarı (*Tuber aestivum*) gelir.

Beyaz trüf mantarının (*La truffe blanche du Piédmont*) tadı ve aroması biraz toprak kokusuna baharat ve sarmısak kokuları esintileri karışmış gibidir. Trüf mantarı zaten tadından çok aroması için aranır. Kısacası seks kokar. Rengi krem ile bej arasındadır. Bazen kırmızımtrak tonlarda olur. Bu, söğüt ağacı dibinden alındığının kanıtıdır. Daha aromalı olduğunu gösterdiği söylenir.

Doğada başparmak tırnağından portakal büyüklüğüne kadar çeşitli boylarda bulunur. Bunları çiftlikte yetiştiremezsiniz. En pahalısı bu türdür, çünkü çok az bulunur. Beyaz trüf mantarının topraktan yeni çıkarılmışını bir odaya koymuşlar. Kokusu bütün odayı sarmakla kalmamış, penceler

kapalı olduğu halde caddeden de kokusunu (parfümünü) almak mümkün olmuş. Onun için gastronomlar trüf mantarının bu efsanevi cinsine beluga havyarı için dedikleri gibi “beyaz trüf mantarı bir rüya gibidir” derler. Beyaz trüf mantarı Orta İtalya’nın tamamında bulunmakla birlikte asıl merkezi İtalya’nın Piemonte bölgesindeki Alba şehri. Beyaz trüf mantarı mutfakta çiğ olarak kullanılıyor. Isıtılmıyor, pişirilmiyor.

Siyah kış trüf mantarına başka yerlerde çıkmış olsa bile Périgord trüf mantarı da derler (*La truffe du Périgord*). Brillat-Savarin bu mantar için “mutfağın siyah elması” demiş. Tadı orman kokusuna karışmış derin bir şarap mahzeni esintisiyle birlikte arada bir hafif anasonumsudur. Ben size bu tadı daha ucuza nasıl alabileceğinizi de anlatayım. Ormanda rakı içen bir adamın yanına çömelip yanınızda getirdiğiniz yılanmış bir şarabı açın, onun mezelerinden arada bir otlayarak çevreyi koklayın ve şarabınızı yudumlayın. Göreceksiniz aynen siyah kış trüf mantarı! Bu mantar en fazla Fransa’nın Périgord, Quercy ve Angoumois bölgelerinde, daha az miktarda olarak Gard, Drôme, Isère, Vaucluse, Jura, Ardèche, Tricastin ve Hérault bölgeleri ile Pireneler’de bulunuyor.

Joanne Harris’in “Beş Dilim Portakal” kitabının ilk paragrafı şöyle başlar: “Annem öldüğünde erkek kardeşim Cassis’e çiftliği, kızkardeşim Reine-Claude’a şarap mahzenindeki hazineleri ve en küçükleri olan bana da akıl defteriyle birlikte içinde tenis topu büyüklüğünde siyah bir Périgord trüf mantarının yüzdüğü iki litrelik bir çiçek yağı şişesini bıraktı. Şişenin kapağını açtığınızda bugün bile (55 yıl sonra) çevreye orman toprağının küflü kokusu yayılır.”

Tabii ben yukarıdaki alıntıyı Périgord trüf mantarının değerini sizlere daha iyi anlatabilmek için yaptım ama abartmış olmak da istemem. İtiraf etmeliyim ki bu trüf mantarının değeri miras dağıtımındaki adaletsizliği dengeleyebilecek bir değer değildir. Romanın tamamını okursanız bu zaten açığa çıkacak.



İtalya'da en fazla Umbria bölgesinde bulunuyor. Onu Marches, Abruzzo, Molise ve Lazio bölgeleri takip ediyor. İspanya'da ise Lalbenque bölgesinde var. Siyah kış trüf mantarının kültür mantarı olarak üretilmesi denendiyse de çok az başarılı olmuştur. Onun için hâlâ doğadan çıktığı haliyle ve az bulunuyor. Ceviz büyüklüğünden bir yumruk büyüklüğüne kadar boyutlarda bulmak mümkün. Alıcı gözle bakmadığınız sürece bir taşkömürü parçasından ayırtedemeyeceğiniz, gurmelerin "siyah elmas" dedikleri siyah trüf mantarı, gastronomide ısı-

tılarak kullanılıyor: Aromasını ısınınca salıveriyor.

Yaz trüf mantarına (*Les truffes d'été*) bazen aşçıbaşının trüf mantarı (*cook's truffle*) ya da İngiliz trüf mantarı (*English truffle*) denildiği de oluyor. Bu mantarın aroması beyaz ve siyah kış mantarlarına göre daha zayıf. Görünümü siyah kış mantarına çok benzer ama rengi onun kadar siyah olmayıp kahverengimsidir. Tadında mantar tadı ağır basar onun için büyük fiyat farkıyla diğer iki çeşitten daha ucuzdur. Bu tür mantarın üretimi yapıldığı için (kültür mantarı) daha fazla ve sürekli temini mümkündür. Onun için süpermarketlerde paketlenmiş satılan yer mantarlı tereyağı, makarna sosu ve konserve trüf mantarında hep yaz trüf mantarı bulunur.

Yukarıda özelliklerini saydığımız iki kategori trüf mantarından başka bir de üçüncü kategori (yani üçüncü lig) vardır. Bu kategori mantarların gastronomi dünyasında pek yeri yoktur. Ancak çıktıkları yörede itibar

görürler ya da konservelelere, soslara, peynirlere aroma katmak için ticari olarak kullanılırlar.

Bunlardan *Burgundy truffle*, Fransa'nın Burgonya bölgesinde yetişir, yaz trüf mantarı ile arkadaştır. Dışı koyu kahverengi olmasına rağmen kesildiğinde içi beyaz damarlı bejdir. *Musk truffle* yani misk trüf mantarı (*brumale* ya da *mazenta* da denir) siyah kış trüf mantarına benzediği ve aynı mevsimde hasat edildiği için onun yerine ya da ona karıştırılarak satılabilir. Dikkatli olmak gerek.

Tuscan truffle, İtalya'nın Toscana bölgesinden Lazio bölgesine kadar olan coğrafyada yetişir, "Biancetti"de denir. Kirli beyazdan açık kahverengiye kadar tonların karışımı renktedir. Bizim Gaziantep civarında yetişen keme (domalan) mantarıyla akrabadır.

Şimdi, size trüf mantarlarının genel püf noktalarını vereyim. Başta şunu belirtmem gerekiyor: Bu mantarların biçimi ve boyutu hiç önemli değil. Yani bunu kavun karpuz seçer gibi seçemezsiniz. En iyisi kelle boyutunda ve dibi de yumuşak olacak falan diye bir öğüt listemiz yok. Onun için rastgele birini alın. Elinizle bastırın, sert olmalı, sünger gibi değil. Sonra koklamalı, bir daha koklamalı, onu koklamalı bunu koklamalı şunu koklamalı ve hangisi daha aromalıysa, satıcıdan dayak yemeden onu satın almalı.

Üç çeşit trüf mantarının hangi mevsimde çıktığını iyi bilin. Beyaz trüf mantarları Eylül sonu, Ekim başı olgunlaşmaya başlar, Kasım'da artık olgunlaşmıştır ve bu Ocak ayı başlarına kadar devam eder.

Siyah kış trüf mantarı havanın ilk don yapmasından mevsimin son don olayına kadar geçen süre içerisinde olgunlaşır. Yani Kasım'dan Mart'a kadar. En aromalı oldukları zaman Ocak ve Şubat aylarıdır.

Yaz trüf mantarlarının mevsimi Mayıs'tan Kasım'a kadar olan süredir. Trüf mantarları yerden çıkarıldıklarından en fazla 5-7 gün içerisinde tüketilmelidir. Bu süreden sonra ayırıcı özellikleri kaybolmaya başlar.

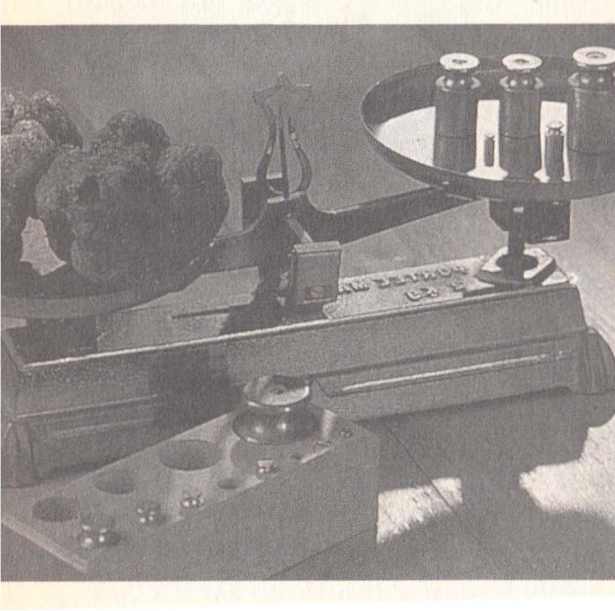
Bir de trüf mantarı aromalı gıda maddeleri satılıyor, özellikle Fransa'da veya havaalanındaki "Gourmet Shop"larda. Bunlara aldanmamalı. Zeytinyağı, sirke, akasya balı gibi. Trüf mantarı bunlara karıştırıldığında gerçekten kokusu siniyor ama zamanla trüf mantarı karıştırıldığı madde-

nin içinde bozuluyor. Bu nedenle bazı imalatçılar trüf mantarı esansı yapmışlar, onu karıştırıyorlar mallarını daha yüksek fiyata satmak için.

Trüf mantarları diğer orman mantarları gibi toplanmıyor, avlanıyor. Evet, yanlış okumadınız "avlanıyor". Çünkü toprağın altında yetişen ama nerede ne kadar olduğu bilinmeyen bu mantarları bulup gün ışığına çıkartmadık-

ça para etmiyor. Onun için İtalya'da "*trifolan*", Fransa'da "*caveur*" ya da "*rabassier*" denilen trüf mantarı avcılarının bu iş için kullanılan eğitilmiş dişi domuzları var.

Domuzun nakliyesindeki zorluklar, dişinin, mantarın saldıgı kokuyu erkek domuzun saldıgı seks kokusu sanması, bulunan mantara ortak olduğu iddiasıyla bir kısmını mideye indirmesi ya da isteri krizine girerek ortalığı dağıtması çok sık olmuş ki bu yöntem gözden düşmüştür. Sonunda domuzlar bu işi sonsuza kadar kaybetmişler, onların yerini şimdi eğitilmiş köpekler almış. Köpek mantar yer mi? Yemez. Onun için doğru seçim ol-



muş. Köpekler koklaya koklaya burunları yerde ağacın dibinde saha taraması yapıyorlar ve buldukları anda patileriyle yeri kazıp mantara ulaşıyorlar. Sonra eğitildikleri stilde tek tırnak batırarak (mantarda bir tek delik olacak) çekip alıyorlar. Bu yöntem, gelecek sezon bir daha mantar vermesine olanak verecek biçimde doğal çevresini zedelemeksizin avlanmaktır.

Trüf mantarını taze olarak satın aldıktan sonra en uygun saklama yolu bir kâğıt peçeteye sarıp hava geçirmeyen bir cam kavanoza koymaktır. Buzdolabına koymaya gerek yoktur. Ancak serin bir yerde saklamak gerekir. Kâğıt peçete her gün değiştirilmelidir. Bazıları kavanozun içine yumurta ya da tereyağ da koyarlar ki aroma onlara da geçsin. Beyaz trüf mantarı bir, siyah yer mantarları iki hafta bekleyebilir.

Taze trüf mantarını kullanmadan hemen önce kavanozundan çıkarıp musluğun altında bir diş fırçası yardımıyla topraklarından arındırıp bir bezle, zedelemekten kurutun. Kabuk gibi görünen kısmı soymayın. Topraklağı önce ikiye bölün. Kesilmiş yüzeyi tahtanın üstüne oturtup iyi biylenmiş bir bıçakla zar inceliğinde doğrayın. Aynı pastırma dilimleri gibi. Dilimlenmiş mantarın yüzeyi genişlemiş olduğundan aromasının kaçması an meselesi. Onun için hemen servise sunulması gerek. Günümüzde trüf mantarı tereyağına koyuluyor, soslara karıştırılıyor, ana yemeklerin üzerine ya da yanına ince plakalar halinde serpiştiriliyor.

İyi kalite trüf mantarını bir restoranda yemek istiyorsanız en iyi adres Paris'te Maison de la Truffe 19, place de la Madeleine 75008, tel: 0142 65 53 22.

Kendiniz evde denemek istiyorsanız, benim size önerim, biraz önce hazırlamış olduğunuz ince dilimleri bir kavanoza koyup, bütün kaz ciğeri yani "*foie gras d'oie entier*" ile kaşığın tersiyle ezerek karıştırdıktan sonra kapağını kapayıp buzdolabına koymanız ve altı saat sonra yemenizdir.

"Şimdi ben kaz ciğerini de nereden bulayım?" diyorsanız, ki bu hafif kaçtı, siz aslında şöyle demek istiyorsunuz: "Zaten bu ceviz kadar yan-

miş patates bozuntusuna senin aklına uyduk deve yükü para verdik, bir de şimdi...” Sizi gayet iyi anlıyorum. Haydi gelin gurmeliğin maliyetini biraz düşürelim. Yapın bir patates salatası. Her yerde tarifi var. Ama soğanını tariftekinin dörtte birine indirin. Dökün içine trüf mantarını, iyice karıştırın, kapagını kapayın sıkıca ve buzdolabına koyun. Altı saat sonra çıkartıp afiyetle yiyin.

Fransa’da Périgord tipi trüf mantarının kilosu 2.200 Euro’dan satılıyor. Bana sorarsanız, madem bu kadar parayı sayıp da bu mantarı aldınız, battı balık yan gider hesabı aşağıdaki tariflerden birini yapın da hiç olmazsa paranızın karşılığını eşsiz bir lezzet yakalayarak tam alın:

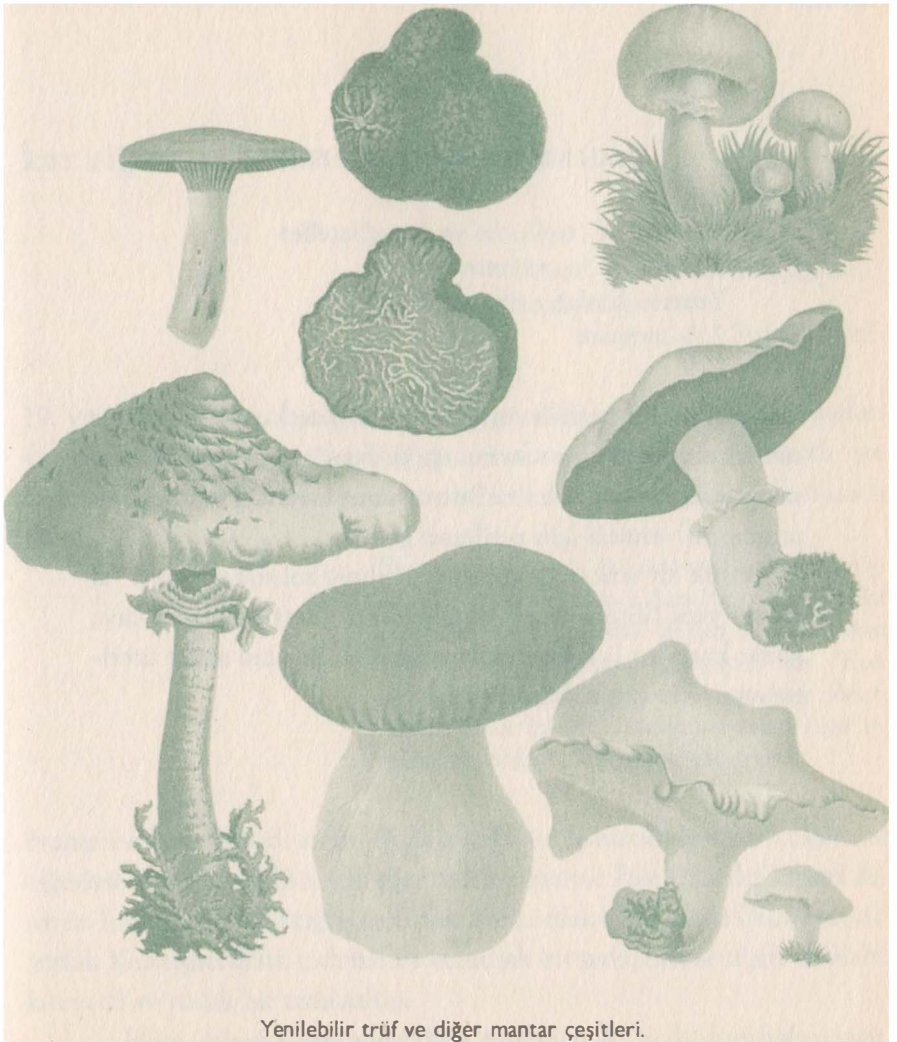
İşte, size İtalya’nın Umbria bölgesinden bir beyaz trüf mantarı tarifi:

BEYAZ YER MANTARLI KANEPE (CROSTINI TARTUFATI)

6 dilim kepek ekmeği
80 gr tereyağı
Birkaç yaprak tere

1 adet beyaz trüf mantarı
1 adet suda haşlanmış patates

Trüf mantarını rendeleyin. Oda sıcaklığındaki tereyağı ve haşlanmış patatesi bir tahta kaşıkla iyice karıştırarak ezin. Trüf mantarı rendelerini ilave edip homojen olarak dağılınca kadar kaşıkla karıştırın. Ekmek dilimlerini kızartın, kabuklarını çıkarıp üçgen şeklinde kesin. Hazırlanmış olan karışımı ekmeklerin üzerine sürün, tabağa dizin. Tere yapraklarıyla tabağın boş kalan yerlerini süsleyin. (6 kişilik)



Bir tarif de Fransa'nın güneydoğusundan. Bu defa kara trüf mantarı kullanılıyor:

SIYAH KIŞ YER MANTARLI ERİŞTE

600 gr erişte (tagliolini ya da tagliatelle)

100 gr siyah kış trüf mantarı

Yarım su bardağı sızma zeytinyağı

2 diş sarımsak

Trüf mantarını rendeleyin ya da ince ince kıyın. Küçük bir tavada zeytinyağını ve sarımsağı kızdırın. Ateşi söndürün ve mantarı tavaya ilave edin. Biliyorsunuz kara trüf mantarının aromasını vermesi için ısıtılması gerekir.

Büyük bir tencerede tuz ilave edilmiş bol suda erişteyi “*al dante*” yani “dişe gelecek yumuşaklıkta / sertlikte” oluncaya kadar haşlayın (yaklaşık dokuz dakika). Suyunu süzüp üzerine mantarlı sosu dökün. (6 kişilik)

kaz ciğeri

*Cennet, trompetlerin sesi eşliğinde
kaz ciğeri yemektir.*

Sydney Smith

19. yüzyılda yaşamış, lezzet düşkünlüğü ve edebiyat alanında denemeleri ve nükte kabiliyetinin yüksekliğiyle ün salmış Rahip Sydney Smith işte cennetini böyle tarif etmiş. Kazın cennetle bir başka ilgisi de şu fıkrada saklı:

Ömrü boyunca öteki dünyada melek olmak azmiyle iyilik yapmış biri ölünce Aziz Pierre onu karşılar ve günah sevap defterine bir göz attıktan sonra "Sen bir bardak bile şarap içmemişsin" der. "Evet efendim." Aziz Pierre yanındaki başmeleğe döner: "Buna kanat takın." "Melek oluyorum değil mi muhterem peder?" "Hayır kaz oluyorsun."

Fransızlar Foie Gras diyorlar. Bunun anlamı "semirtilmiş ciğer". Eğer kaz ciğeriye Foie Gras d'Oie, yok eğer ördek ciğeriye Foie Gras de Canard diyor. İngilizler ise kaz ciğerine Goose liver, ördek ciğerine de Duck liver diyorlar. Kaz ciğeri daha tatlımsı ve yumuşak bir tada, ördek ciğeri ise daha kuvvetli ve rustik bir tada sahip.

Ekim–Nisan ayları arasındaki kesimden iki ya da dört hafta önce, günde üç ya da dört kere, belirli bir yaşa gelen kazların ağızlarına huni so-



kularak, kırılmış mısır, hayvanın zorla midesine indiriliyor. Fransızlar bu işleme “gavage” diyorlar. Merak etmeyin bu işlemde hayvanın hiç bir yeri acımıyor. Zaten hayvanlar da doğal olarak buna alışık. Ayrıca huni onların yemek borularında tırnak dokusuna benzeyen sert yere oturtuluyor.

İÖ 3000 yılı civarında Mısır'da göçmen kuşlar olarak yaşayan kaz ve ördekleri inceleyen uzmanlar farketmişler ki, göç zamanı gelmeden 2 – 4 hafta içinde bu hayvanlar çok aşırı miktarda hububat tüketiyor ve yağlanıyorlar. Anlamışlar ki göç için Akdeniz'i boydan boya geçecek olan bu hayvanlar yağı bütün

vücutlarına toplamakla birlikte işin ilginç yanı daha da fazlasını ciğerinde topluyor. Ciğer 3 – 5 kat büyüklüğe çıkıyor. Sonra uçarken bu yağları kullanan hayvan göç edeceği yere sağ salım varıyor. İşte insanoğlu bundan yararlanmak istemiş, kazı ve ördeği evcilleştirip hâlâ en pahalı gastronomi ürünlerinden olan kaz ciğeri serüvenine önce firavun sofralarından başlamış. Tabii Mısırlılar'dan sonra Yunanlılar, Yunanlılar'dan sonra Romalılar kaz ciğerini ziyafet masalarından eksik etmemişler.

Romalılar bu işi daha da geliştirdiler. Kazı mısırla değil kuru incirle besleyerek çok daha lezzetli bir ciğer elde ettiler. Böylece ciğerin yanına da damaktan yağın silinmesi için mutlaka sunulan tatlı bir meyve püresi ya da sosunun bulundurulması şartı ortadan kalkıyordu. İncirle beslenen

kazlardan elde edilen ciğerin ince bir meyve aromasına ve tatlımsılığına sahip olduğu ortaya çıktı. Böylece, kuru incirle semirtilmiş kaz ciğerine Latince *Iecur ficatum* deniyor. Bunun kökü *ficum*'dan yani incirden geliyor. Onun için şimdi Fransızlar *foie*, İspanyollar *higado* ve İtalyanlar *fegato* diyorlar kaz ciğerine.

Ortaçağ boyunca kaz ciğeri geleneği büyük bir suskunluk yaşıyor. Bazıları, Ortaçağ boyunca kaz ciğeri yapım tekniğinin unutulmamış olmasını, orta ve batı Avrupa'da yaşayan Aşkenaz Yahudileri'nin bunu mutfak kültürlerinin bir parçası olarak muhafaza etmiş olmalarına bağlarlar. Rönesans'tan sonra yine sofraların baştacısı oluyor.

17. ve 18. yüzyılda Fransız mutfağının başköşesinde yerini alan kaz ciğeri o günden bugüne en çok Fransa'nın iki bölgesinde imal edilir. Biri güneydoğu bölgesi ki burada başı Périgord ve Toulouse şehirleri çeker, diğeri ise Alman sınırına yakın Alsace bölgesi. Burada da başı Strasbourg şehri çeker. Bu bölgelerde kazın beslenmesi işini genellikle kadınlar yapar ve bunlara “*gaveuses*” denir. Onların, kazı doğru besleme konusundaki maharetleri, sonunda elde edilecek kaz ciğerinin kalitesinin baş etkenidir. Türkiye'de olsaydılar bu kadınların kızları için istenecek başlık parası herhalde astronomik rakamlar olurdu.

Günümüzde kaz ciğeri yalnızca Fransa'da yapılmıyor. Fransa hâlâ baş tüketici ve en büyük imalatçı ama İsrail başta olmak üzere piyasada Macaristan, Avusturya ve Polonya üretimleri de bulunmakta.

Kaz ciğerleri önce çiğ halleriyle üçe ayrılır: 500 gr'dan büyük olanlar A kalite, 500 gr'dan küçük olanlar B kalite. C kalitesi ise perakende mağazalarda satılmayıp toptan piyasalarda pate imalatçılarına doğrudan satılan daha küçük ya da parça ciğerlerdir. Yenmeye hazır ambalajlanmış olanlar ise daha farklı bir sınıflandırmaya tabidir.

Özetle, en iyisinden aşağıya doğru şu sıralamayı yapabiliriz:

“*Foie Gras d'Oie Entier*” bütün halinde pişirilmiş kaz ciğeridir. “*Fo-*

ie *Gras de Canard Entier*” de aynı kalitededir ama bütün ördek ciğeridir. Her ikisinde de % 100 ciğer vardır. Bir kutunun üzerinde yukarıdaki iki ibareden biri yazıyorsa % 100 kaz ya da ördek ciğeri alıyorsunuz demektir. Kaz ciğeri ise kilosu 160–200 Euro’dan satılıyor. Ördek ciğeri ise kilosu 80–120 Euro’dan işlem görüyor.

Kavanozda satılan bütün halinde pişmiş Alsace bölgesi kaz ciğerlerinin boşlukları genellikle Porto şarabı jölesi, ördek ciğeri ise Armanyak şarabı jölesiyle doldurulmuştur. Bu jöleler, ciğerin bir yandan nem kıvamını muhafaza ederken diğer yandan nefasetini artırmak içindir. Güneybatı bölgesinin kaz ciğeri pişirilirken 15 çeşit baharat eklendiğinden kavanozuna herhangi bir içki eklenmez.



Kavanozun üzerinde “*Bloc Foie Gras d’Oie*” ya da “*Bloc Foie Gras de Canard*” yazıyorsa, o zaman % 50 kaz veya % 30 ördek ciğeri parçalarının yine kaz ya da ördek püresinin içinde yer aldığını gösterir.

Eğer, kavanozda “*Mousse*” ya da “*Parfait de Foie Gras*” yazıyorsa o zaman içinde tamamı püre yapılmış kaz ya da ördek ciğeri bulunmakta olduğuna işaretir.

Son olarak da havaalanı gümrüksüz gurme mağazalarında çokça bulunan “*Pate de Foie Gras*” dan söz etmek istiyorum çünkü bu tam bir aldatmacadır. İçinde bulunan % 50’den fazla tavuk, hindi vb etine biraz kaz ciğeri karıştırılmış olabilir. Fransız kanunlarına göre içinde en az % 20 kaz ciğeri bulunan her ambalaja “*foie gras*” yazılabilir.

Bir de kaz ciğerlerinin kavanozlarının üzerinde “*mi-cuit*” yazabilir. Bu, 100°C’in altında, yarı pişirilmiş demektir ve şu anlama gelir: Siz bu kavanozu 2°C’ta 6 ay saklayabilirsiniz.

Eğer kavanozun üzerinde “de conserve” yazıyorsa o zaman kavanoz 100°C’in üzerinde kaynatılmış suda tutulup sterilize edildiği için 10-15° C’de bir yıl saklayabilirsiniz. Ancak, her ikisi de kapağı açıldıktan sonra buzdolabında muhafaza etmek kaydıyla en fazla üç gün içerisinde tüketilmelidir.

Kaz ciğeri sofralarda, sofranın zerafetine pek yakışmadığı söylenen ama kaz ciğerinin ayrılmaz bir parçası olduğu için baş köşede yerini alan köy ekmeği üzerine koyularak yenir. Kaba undan yapılmış olan bu ekmekler hemen hemen yarısı yağdan ibaret olan ciğerin yağlılığını dengelemek içindir. Ancak kesinlikle çavdar ekmeği ya da bisküvi olmamalı. Yapılacak iş basit: Bıçakla ya da çatalla kaz ciğerinden alıp köy ekmeği diliminin üzerine yerleştirip (sürmek değil) yemek. Daha zarif sofralarda, bıçak önce sıcak suya batırılır, sonra kaz ciğeri kesilir ve bu her defasında tekrarlanır.



Kaz ciğeri genellikle sofralarda giriş yemeği olarak sunulur. Ama mutlaka yanında tatlı bir şarapla. Tatlı şarap ciğerin damağa yayılan ve sıvanan yağlarını çözmek ve şekerle yağı çarpıştırarak bir denge yaratmak içindir.

Peki, kaz ciğeriyle ne içilir? Bu konuda genel uzlaşma brüt bir şampanya ya da asil küflü üzümden yapılmış bir beyaz şarap üzerinedir. Şampanyaya laf yok da patırtı beyaz şarap üzerinde çıkıyor. Tabii Bordeaux

bölgesi hariç. Onlar inadım inat kırmızı şarap diyor. Fransa'nın Alsace bölgesinde Riesling, Sylvaner ve Gewurztraminer şarapları, Gaskonya'da Madiran, Bordeaux bölgesinde Médoc, Saint-Emilion kırmızı şarapları, güneydoğu bölgesinde ise Sauternes ya da Jurançon. Bazıları Monbazillac ya da Mersault'yu da tercih edebiliyor. Türk şarapları içinde Kavaklıdere'nin tatlı serti tavsiye edilebilir. Ancak, beyaz şarap bunlardan hangisi olursa olsun mutlaka soğutulmuş olması gerekiyor.

Kaz ve ördek ciğeri alırken güvenerek alabileceğiniz markalar şöyle sıralanabilir: Lafitte, Dubernet, Biraben, Privilège de Ferme, Ducs de Gascogne, Vincent Sarrazin, Comtesse du Barry, Dupérier, Célébration Rouge.

Taze kaz ciğerinden bir tarif olarak, size Fransa'nın Alsace bölgesinden geleneksel bir reçeteyi seçtim:

ÜZÜMLÜ KAZ CİĞERİ

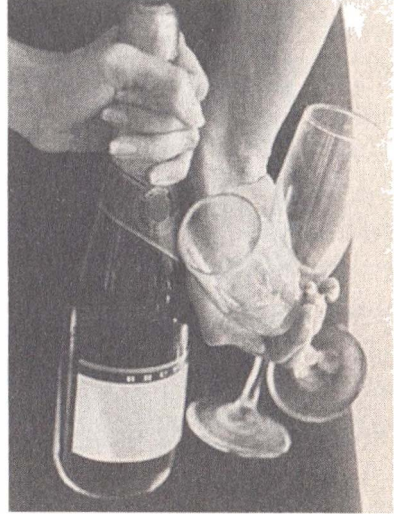
Ciğerin sinirlerini kesip temizleyin ve bir saat kadar tuzlu su da bırakın. Daha sonra süzüp suyunu alın. Karabiberi ve tuzu ekleyin. Ciğeri derin bir kaba koyun, biraz da kaz yağı ilave edin ve çok hafif ateşte 20 dakika kadar pişirin. Piştiğinden emin olmak için bir kürdan batırın, kürdan çıktığında kırmızı değilse pişmiş demektir. Daha sonra, tencerenin dibindeki sosu nişastayla koyulaştırın. Oluşan bu sosa, üzümleri tane tane atarak 10 dakika boyunca pişirin. Kaz yağında kızartılmış krutonlarla çok sıcak olarak servis yapın. Sauternes şarabı ile de servis yapılabilir çünkü kaz ciğerinin tadıyla çok iyi uyuşur.

şampanya

Şampanya bir şaraptır. Köpüklüsüdür. Nedense, bir şarap değil de özel bir kutlama içkisi olarak bilinir. Her köpüklü şaraba şampanya denilmesi yer etmiş bir yanlışlıktır. Şampanya, Fransa'nın kuzeydoğusunda Paris'e 140 km uzaklıkta imal edilen şaraplara verilebilen tescilli bir addır. Bu bölgenin iki önemli şehri, Reims ve Epernay'dır. Başka bir yerde yapılan üretime olsa olsa "doğal köpüklü şarap" denebilir. Fransa'da Champagne bölgesi dışında üretilen doğal köpüklü şaraplara "crémant" deniyor.

İspanyollar'ın "espumoso" dedikleri, Katalonya bölgesinde yaptıkları Cava ve İtalyanlar'ın "spumante" dedikleri Veneto bölgesinin yerli üzümlerinden yaptıkları Prosecco doğal köpüklü şarapları şampanyaya rakip olarak çıkmış durumdadır. Almanlar ise köpüklü şaraplarına "sekt" adını takmışlar. Türkiye'de ise yegâne doğal köpüklü şarap Kavaklıdere tarafından üretilen Altın Köpük'tür. Diğerleri şarabın içine karbondioksit verilerek elde edilen yapay köpüklü şaraptır.

Şampanyanın yapım tekniğini, biraz tesadüfen bulmuş olsa da 17.



yüzyılın sonlarında yaşamış olan, Epernay yakınlarındaki Hautvillers Manastırı'nın keşişi Dom Pierre Perignon'a (1638 - 1715) borçluyuz. Tabii dul bayan Clicquot'nun (Barbara Nicole Ponsardin) yardımlarını da unutmayalım. Dom Perignon'dan yaklaşık bir yüzyıl sonra bu hanım, ölen banker kocasının bütün servetini şampanyanın geliştirilmesine ve tanıtılmasına harcamış. Bugün Fransızca'da dul anlamına gelen “veuve” diyerek Fransa'da bir restoranda şampanya ısmarlarsanız Veuve Clicquot'nun şampanya evinin şampanyası masanıza gelecektir.



Şampanyanın yapımında yalnızca üç cins üzüm kullanılıyor: Beyaz üzümlerin kraliçesi Chardonnay ve kırmızı türler olan Pinot Noir ile Pinot Meunier. Fransa'nın hiçbir yerinde elle toplama kalmamıştır ama bu üzümler hâlâ mutlaka elle toplanıyor. Bir de tamamen beyaz üzümden (Chardonnay) yapılan şampanyalar vardır. Bunlara “Blanc de blancs” de-

nir ve başlangıç yemekleri ile önerilir. “Blanc de Noirs” ise Chardonnay katılmadan iki tür kırmızı üzümünden yapıldığını gösterir.

Pinot Noir, şampanyaya gövde ve kırmızı meyveleri çağrıştıran bir aroma, Pinot Menuier tazelik ve çiçekimsi bir tat, Chardonnay ise yumuşaklık ve limonsu bir aroma veriyor.

Eylül-Ekim aylarında toplanan üzümler dört tonluk sepetlerde özenle sıkılır. İlk sıkım 2050 litre “*cuvée*” sıra verir. İkinci sıkım 500 litre “*taille*” sıra verir. Yani dört ton üzümünden toplam 2550 litre sıvı elde edilir. En pahalı şampanyalar *cuvée*’den elde edilir.

Siyah üzümler çok hafif sıklıklarından kabuk ve çekirdeklerindeki renk şıraya geçmiyor ve şampanyanın altın sarısı rengi böyle elde ediliyor.

Her şampanya evi kendi stiline göre bu üç üzümün sırasını değişik oranlarda harmanlıyor ve şişelere koyuyor. Her şişenin içine “liqueur d’expédition” şeker ve maya ekleniyor ve şişeye metal “gazoz kapağı” takılıyor. Yerin altında oyulmuş ve bazıları 30 km uzunluğa ulaşan mahzenlerde en az 15 ay süren dinlenmeye terk ediliyor. Dinlenme sırasında baş aşağı “pupitre” denilen tahta raflarda duran şişelere, “remuage” tabir edilen, “şişe çevirme” seansları yapılıyor. İki ay sonra maya mantarın dibine toplanıyor. Tek tek şişelerin özel bir soğutma yöntemiyle (*degorgement*) metal kapakları çıkartılarak maya alınıyor, aynı hacimde şampanya eklenerek şişenin mantarı kapatılıp üzeri telle bağlanıyor.

Başarılı tek bir hasadın ürünü kullanıldıysa (*millesime*) en az dört beş, değişik hasatlar harmanlandıysa üç yıl yine aynı mahzenlerde yillandırılıyor.

Şampanya tüketiminin büyük çoğunluğu Non-Vintage denen her firmanın kendine özgü standartlarında farklı yılların mahsulu karıştırılarak elde edilen türdür. Vintage (*millesime*) ise iyi bir mahsul yılının özümüyle yapılan şampanyadır. Daha pahalıdır. Cuvée de Prestige ise her şampanya firmasının en üst kalite ürününe verilen addır. Örneğin Krug

yalnızca Cuvée de Prestige şampanya imal eder. Kendini böyle kabul ettirmiştir. Moet et Chandon firmasının Dom Perignon, Louis Roederer firmasının Roeder Cristal markaları bu tür şampanyalardır.

Sıralayabileceğimiz diğer şampanya firma ya da markaları ise şöyledir: Bollinger, Ruinart, Veuve Cliquot Pansardin, Charles Heidsieck, Deutz Champagne, Heidsieck, Lanson, Laurent Perrier, Mercie, G.H. Mumm, Perrier Jouet, Piper Heidsieck, Pol Roger, Pommery, Taittinger.

Ayrıca, her şampanya şişesinin etiketinin alt tarafında bir de numara vardır. Bu numaralar Şampanya Denetleme Bürosu (*Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne*) tarafından verilir. Bu numaraların önünde bulunan harfler de anlam taşır:

NM: Bir şampanya firmasının tamamen kendi üretimidir.

RM: Bağ sahibinin ürettiği şampanya.

CM: Bir kooperatif tarafından üretilen şampanya.

MA: Bir tüccar kuruluşun kullandığı özel marka.

RC: Bağ sahibinin kooperatif aracılığıyla pazarladığı şampanya.

SR: Bağ sahiplerinin ortaklaşa kurmuş olduğu bir şirketin ürettiği şampanya.

Şampanyanın kuruluşu dozajına, yani içerdiği şeker miktarına bağlıdır. Hiç şeker yoksa çok kuru anlamında *extra brut* denir. Dozajı % 1 ise kuru (*brut*), % 1-3 ise orta kuru (*extra sec*), % 3-5 az tatlı (*sec*), % 5-8 ise hafif tatlı (*demi-sec*) % 8-10 ise yarı tatlı (*demi-doux*), % 10-12 ise çok tatlı (*doux*) diye sınıflandırılır.

Şampanyanın yalnızca “*millesime*” denilen özel türleri yıllandırma-ya uygundur. Bunların üzerinde yapım yılı yazar. Etiketinde yapım yılı yazmayanlar bekletilmeye uygun değildir. Hemen içilmelidir. Şampanya 10-12°C’de ışık almayan nemli bir ortamda, şişesi yatay ya da bazılarının en

iyisi olduğunu iddia ettiği gibi dik olarak saklanır. Ne olur ne olmaz, siz yine de şişeyi yatay koyun, sıvı mantarın içine değsin. Eğer burnunuzun dikine gidip de şişeyi dik koyarsanız, 50 yıl sonra şampanyayı açtığınızda gazı kaçmamışsa beni cehennemde anons ettirin. Oradaysam müjdeyi verin. Makul bir sürede danışmaya gelemiyorsam anlayın ki rüşvet yerini bulmuş ve cennetteyim. O zaman müjdeyi kendinize saklayabilirsiniz.

Şampanyanın ideal servise sunulma sıcaklığı 6-8°C olmalıdır. Şişeyi bu sıcaklığa indirmenin en iyi yolu yarı yarıya su ve buz dolu bir kova-da 20-30 dakika bekletmektir. Şampanya asla buzluğa koyulmaz. Sıfırın altındaki dereceler şarabı kırar.

Şaraplar arasında yalnızca şampanya için geçerli olan özel bir şişe açma metodu vardır. Fransızca kılıç anlamına gelen “*sabre*”dan türetilerek dilimize “*sabra*” olarak girmiştir. Bir kılıç şampanya şişesinin boynunda gezdirilirken ansızın bir darbe ile şişenin boyun kısmından koparılmasıyla gösteri tamamlanır. Tabii bu işi usulünce yapacak bir deneyimli şarap garsonu (*sommelier*) bulmadıkça “şimdi işi öğrendik” deyip dedenizin Balkan Savaşı’ndan kalma kılıcını kınından çıkarıp “Allah Allah” nidalarıyla şişenin üzerine hücum etmenizi tavsiye etmeyiz. Sizin için aşağıdaki yöntem daha uygun ve tehlikesizdir.

Şampanya şişesi buzlu, sulu kovadan çıkartılır. Kuru bir peçeteyle silinir. Şişe sol elde tutulur. Mantarın fırlama yönünde bir insan olmamasına özen gösterilir. Sağ elle mantarı tutan tel örgü, bükülmüş tarafın tersine çevrilerek gevşetilir. Sağ avuç içi derhal mantarın üst tarafından kavrayarak karşı basınç yaratacak biçimde yerleştirilir. Sonra mantar avcun kavramasıyla sağa sola çevrilerek gevşetilir. Şişenin içindeki gazın yardımıyla mantar fırlar ama avuç içi onu karşılar.

Burada maharet bir damla bile şampanyanın dışarıya dökülmesine yol açmadan, fırlayabilecek ve bakanlardan birinin gözünü kör edebilecek mantarı kontrol altında tutabilmektedir. Eski Türk filmlerindeki gi-

bi şampanyanın fışkırtılması uygun değildir. O zevkinizi otomobil yarışı finalisti olarak kürsüde yerinizi aldığınızda tadabilirsiniz.

Geçmişte her ne kadar ağız geniş “kup” denilen yayvan bardaklar moda idiyse de, şimdi “flüt” denilen ince uzun bardaklar moda. Kadeh 45°’lik bir eğimle tutularak şampanya boşaltılmalı ve kadehin üçte ikisinden fazlası doldurulmamalıdır. Böyle doldurulduğunda bir şampanya şişesinden 8-10 flüt bardağı şampanya çıkar. Şişedeki şampanya arttığında ertesi güne kadar muhafaza etmek için şişeye tersinden bir metal tatlı kaşığı sokup buzdolabına koyabilirsiniz. Bu yöntemle kapağı kapalı olmamasına rağmen gazı içinde kalacaktır.

Millesime olmayan (*non-vintage*) Brüt’ler aperiitif, soğuk antre ve deniz mahsulleriyle, Millesime (*vintage*) Brüt’ler kırmızı ve av etleriyle, “Roze”ler brie, benzeri peynir ve diğer ana yemeklerle, “Sec” ve “Demi-sec”ler ise tatlılarla tercih edilmelidir.

Peki, şampanya ile en iyi giden nedir? Kuşkusuz havyar ve istiridye.

Şampanyanın şişe boyutlarına göre tanımları:

Magnum	1,5 litre	2 şişe
Jérobaoam	3 litre	4 şişe
Rehoboam	4,5 litre	6 şişe
Mathusalem	6 litre	8 şişe
Salmanazar	9 litre	12 şişe
Balthazar	12 litre	16 şişe
Nabuchodonosor	15 litre	20 şişe

Şimdi siz yukarıdaki şampanya şişelerinin büyüklerinin ne işe yaradığını merak etmiş olmalısınız. Bunlar genellikle gemi denize indirme törenlerinde çeşitli ebat gemilere uysun diye yapılmışlardır.

Bu arada anlatmadan geçmeyelim. Gemiye denize indirme töreni-

nin sonunda geminin isim annesi olan hanım, “Bu geminin adını X koydum, yolu açık, yükü bol olsun” dedikten sonra bir düğmeye basar ve geminin baş kısmına bir iple bağlı olan şampanya şişesi gemiye çarpıp kırılır. Aynı zamanda gemi hareket edip kızaktan denize inmeye başlar. Tabii şişenin içindeki şampanya heba olur. Ama bu geminin hakkıdır ve yaşamı boyu selameti için elzem olduğuna inanılır.

Şampanyayı portakal suyuyla karıştırarak sabah kahvaltısının açılış senfonisinin orkestra şefi yapabilirsiniz. Diğer bir şampanya bazlı içki ise “Kir Royal”dir. Fransa’da özellikle şaraplı akşam yemeklerinden önce aperatif olarak içilir.



KIR ROYAL

Bir şampanya kadehine iki santim dudak payı kalacak biçimde şampanya koyun. Bir çay kaşığı *Crème de Cassis* ekleyin, yoğunluk farkı yüzünden kadehin dibine çökeceği için karıştırıp servise sunun.

Eğer elinizdeki şampanya değil de bir yapay köpüklü şarap ise Avusturya, İsviçre ve Almanya’da karşılama içkisi olarak ikram edilen çilekli köpüklü şarap yapabilirsiniz. Bunu yapmak çok kolay. Bir kadeh çok soğuk yapay köpüklü şarabın içine bir çileği sekize bölüp atıyorsunuz.

Doğal olsun, yapay olsun köpüklü şarabınızı yine Avusturya'da aperatif bir ilkbahar yaz içkisi olan Bowle yaparak da değerlendirebilirsiniz:

BOWLE

75 cl (1 büyük şişe) köpüklü şarap (Schaumwein)	
Yarım kilo çilek	Yarım portakal
1 çay bardağı martini rosso	2 çorba kaşığı toz şeker
10 dal taze fesleğen	10 dal taze nane
Yarım limon	

Büyük bir tasa çilekleri sekize bölerek, portakalı soyup ufak küpler halinde doğrayarak koyun. Martini, toz şeker, kıyılmış fesleğen yaprakları, nane yaprakları ve limon suyunu ekleyin. Üzerine köpüklü şarabı boca edip şeker eriyinceye kadar karıştırın. Dolapta bir saat soğutup (içine kesinlikle buz atmayın) soğuk soğuk kepçeyle bardaklara dağıtıp servise sunun.

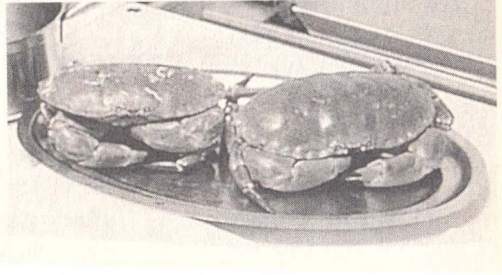
pavurya

Yetmişlik bir kadın balıkçıya sorar: "Pavurya taze midir?" "Teyze, malımız canlıdır." "Ben de canlıyım ama taze miyim?"

Yengeçgiller familyasının on ayaklısı olan pavurya geniş büyük elips biçimli gövdesiyle fark yaratır. Daha küçük gövdelisi, çağanöz ya da uykucu yengeç diye adlandırılır.

Yukarıdaki fıkradaki yetmişlik teyzemiz işi biliyor ,çünkü yengeçin eti bekledikçe beslenemediği için azalır. Onun için yalnızca canlısı değil tazesı makbuldür.

Kalın, yumurta biçiminde, genişliği uzunluğundan daha fazla, düz, sırtı kahverengi ama karın bölgesi beyaz olan kabuklu bir gövdesi vardır. Yiyeceğini bulmak için dip-leri kazmasını ve avlarını parçalamasını sağlayan güçlü iki kısıkaçı vardır. Büyüdüğü zaman pavurya kabuk değiştirmek zorundadır. Kendisi büyüdükçe kabuğu da onunla birlikte genişlemez, büyümmez. Daha büyük bir yenisini üretir. Gençlerde bu işlem yılda birkaç kez yapılır. Pavurya yaşlandığında kabuk değiştirme zorunluluğu ortadan kalkar.



Amerika'da kokteyllerde haşlanmış ya da pane yapılmış pavurya kısıkaçlar, kabuklarından tamamen arındırılmış ancak ucundaki tırnak kalmış olarak çerezler arasında servise sunulur.

Pavurya mutlaka canlı olarak satın alınmalıdır. Havaya kaldırdığı-mızda bacaklarını oynatmalıdır. Dişi pavurya erkeğinden daha ağır, yani et bakımından daha zengindir. Buna karşılık, erkek pavuryanın kıskaç kısmı dişininkinden daha büyüktür.

Pavurya buz üzerinde bekletilmez. Islak bir çuval yatak üzerinde bekletilmelidir. Satın alırken kişi başına 500 gr hesabı yapılmalıdır.

Pavurya mutlaka et suyunda haşlanmalıdır. Bu şart, soğuk, ılık, sıcak, tam, kabuğu çıkartılmış, salata ya da gratine edilmiş, dondurulmuş veya sufle olarak hazırlansın, farketmez.

Et suyu kaynadığında pavurya bir kevgirle kabın içine bırakılır. Kabın içinde kilo başına 10 dakika hesabıyla kaynatılır. Ocağı kapadıktan sonra pişme işlemini durdurmak için bir bardak soğuk su ilave edilir. Pavurya et suyu içinde soğumaya bırakılır. Pişmiş pavurya aynı gün ya da en geç ertesi öğün tüketilmelidir.

Ahu gibi bir genç istiridye kızı, zampara yengeçle ilk yalnız kalışlarını şöyle anlatıyor: "İri siyah gözlerini, gözlerime dikerek yaklaştı. Kısıkaçlarını boynuma doladı... Bir de baktım ki incilerim yok olmuş!"

istiridye

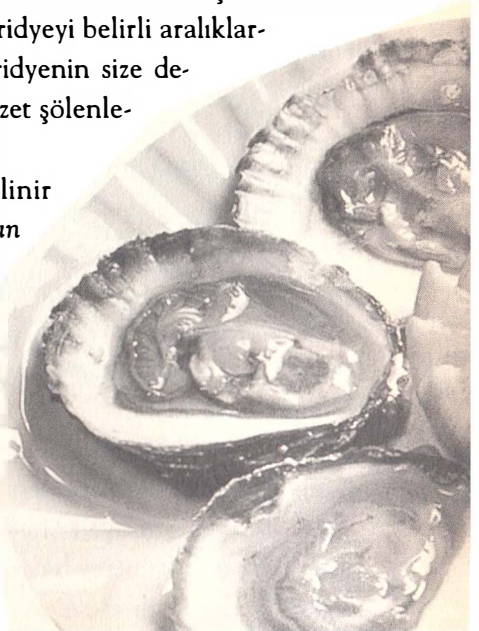
*Hayatta üç tutkum var
Aşk, şöhret ve istiridyeler.
Korsika Kralı Theodor*

İngilizcesi *oyster*, Fransızlar ise *huître* diyorlar.

İstiridye de havyar gibi ilk yendiğinde zevkten dört köşe olunacak bir gastronomi harikası değildir ama çiğ istiridyeyi belirli aralıklarla yediğinizde göreceksiniz, damağınız istiridyenin size denizlerden taşıyıp getirdiği sayısız değişik lezzet şölenleri yaşatacaktır.

Çok eskiden beri afrodizyak olarak bilinir istiridye. O kadar ki Türkçe'ye *Kazanova'nın Aşk Mönüsü* adıyla tercüme edilmiş olan Eva Eckstein'in eserinin orijinal adı *Donna Emilia'nın Sütüyeninde Bir İstiridye*'dir.

Kitapta Kazanova şöyle anlatıyor: "Emilia'nın ağzına yerleştirmeye çalıştığım istiridyelerden biri, kazara kabuğundan kayarak göğüslerinin arasına düştü. Emilia istiridyeyi almaya kalkınca, oyunun kurallarını hatırlatarak korsenin bağ-



larını açıp istiridyeyi düştüğü yerden kendi dudaklarımla almam gerektiğine ikna ettim. Onu tamamen soymama itiraz edemedi ama istiridyemi öyle bir maharetle aldım ki bu sırada istiridyemi tekrar bulma, çiğneme ve yutma zevkleri dışında daha başka zevkler aldığımı ona hissettirmedim.”

Avrupalılar, içinde “R” harfi bulunan aylarda istiridye yemezler. Kısacası, Mayıs’tan Ağustos sonuna kadar istiridye yerler.

Genel olarak iki cins istiridye vardır. Biri kabuğu bombeli *ostera gigas*, Büyük Okyanus istiridyesi (*fines de claire*). Bu türün en büyüğü, Portekiz’den geldiği için *Portugaises* denileni. Diğeri ise kabuğu daha yassı olan *ostera edulis* (*belons, marennnes*).

İstiridyenin kabuğunun açılması özel seremoni gerektirir. Bir istiridyeyi alacaksınız ve açarken içindeki suyu dökülmemesi için yatay tutacaksınız. İstiridyenin kabuklarını kırmadan ya da elinizi kesmeden açmak bir maharet işidir. Bu iş için özel yapılmış bıçaklar vardır. İstiridyeyi sol elinizde yatay bir biçimde tutarken, sağ elinizdeki bıçakla iki kabuğu bağlayan menteşe kısmını tek bir hareketle kanırtmanız pandoranın kutusunu açacaktır. Altta kalan ve daha bombeli olan kabuğun ortasında özel suyu içinde denizlerimizin narin kızı sizi beklemektedir. Özel istiridye çatalıyla eti kabuğa bağlayan sert kısım kesilir ve istiridye bir lokmada ağıza atılır. Sonra kabuk ağıza yaklaştırılarak suyu içilir. O anda kendinizi yağışlı bir havada deniz kıyısında hissedersiniz!

Biraz önce yediğiniz istiridyenin canlı olduğunu bilmek sizin için ne değiştirecek bilemem ama ölmüş istiridyenin yenmemesi gerektiğinin bilinmesi gerekiyor.

İstiridyenin canlı olduğunu anlamak çok basit. Üzerine bir damla limon sıkın, büzülüyorsa hayvan canlı demektir.

Bazıları istiridyelerini soğan ve sirkeli bir sos ekleyerek yemeyi severler. Bazıları yalnızca birkaç damla limon sıkarak. Bazıları da doğadan geldiği gibi. Tercih meselesi. Ama yanında tereyağ sürülmüş ekmeğe şart.

Bir kişilik porsiyon için normalde altı istiridye hesap edilir. Giriş yemeği olduğundan fazla yenildiğinde ana yemeğe yer kalmayabilir.

İstiridyenin yanına Chablis gibi sek beyaz şaraplar ya da sek şampanya iyi gider.



Ünlü yazar Ernest Hemingway *Paris Bir Şenliktir* adlı kitabında bakkın istiridyeyi nasıl anlatıyor:

“...garsona bir düzine “Portugaises” ile bir karaf bu restoranda açık olarak satılan beyaz şaraptan ısmarladım. Güçlü deniz aromasıyla hafif metalimsi tadım soğuk beyaz şarabın silip süpürdüğü istiridyeleri yiyip, geriye yalnızca denizin tadı ile istiridye kabuğundaki sulu artıkları kalınca, soğuk sıvıyı tek tek her istiridye kabuğundan içip, şarabın serinletici tadıyla boğazımdan aşağı süpürdüm ve içine düştüğüm boşluk duygusundan kurtuldum. Mutlu olmaya, planlar yapmaya başladım.”

İSTİRİDYE İÇİN SOS

*3 adet arpacık soğan
Yarım su bardağı üzüm sirkesi
Yarım çay kaşığı tuz
Bir tutam toz karabiber*

Arpacık soğanları çok küçük küp parçacıklar halinde doğrayın ve sirkenin içine atın. Tuzu ve karabiberi ekledikten sonra iyice karıştırıp servise sunun.

somon füme

Yiyecek içecek bir Şeyler aramaya bařlamadan evvel, birlikte yiyip iebileceėiniz birilerini aramamız gerekir.

Epikuros

Epikuros ne güzel söylemiř. Yemek sosyal bir olgu. Tabii ki yiyecek bir Şeyler gerek. Ancak yiyip içecek birileri olmadan yenen yemek âdeta boğaza dizilir.

Somon füme yemekte giriş tabağı olarak her mevsim en beėenilen çeřitlerden biri. Somon füme, yemekte ilk tercih edilebilecek tabak olur-

ken somon ızgara da ana yemek olarak sofrada yerini alır. Somon'un İskandinav lkelerindeki adı "balıkların kralı"dır.

nce somon balığından sz edelim, sonra somon fmeye geçeriz.

Somon balığı, deniz balığının iyisi olarak günümüzde yalnızca Büyük Okyanus'ta ve Atlas Okyanusu'nun kuzeyinde, yani Norveç, İskoçya ve İrlanda civarında bulunmaktadır.



Somon balığının etinin pembeden portakal rengine kadar bir renk yelpazesinde yer alması ilginçtir. Somon balığı ne kadar fazla karides yerse aldığı karotenden dolayı etinin rengi o kadar pembemsi olur. Çiftliklerde yetiştirilen somon ise ne kadar fazla havuçla beslenirse o kadar portakal rengine olur. Yetiştirme somon bol akıntılı ve 100-200 metreye varan derinliği olan açık denizdeki alanlar ağla çevrilerek besleniyor.

Kalitede başı İskoçya'nın yabani deniz balığı olan ekose somon (*Le saumon d'Ecosse*) çeker. İskoçya'da herhangi bir restoranda “fish” yani “balık” demeniz yeterlidir. Önünüze hemen somonu koyarlar.

Norveç somonu ise koyu pembe renklidir.

İrlanda ve Danimarka somonları ise aynı kalite liginde olmakla birlikte onları izler. İrlanda somonlarının pembe rengi, Danimarka'ya geldiğimizde biraz daha grimsi olur. Alaska somonlarının kendine özgü bir tekstür karakteri vardır ve pembenin kırmızımtrak tonlarını taşır.

Fransız somonu ise kalite liginin en altında yer alır. Fransa'da uzun yıllar lüks, bayram yemeği olarak pişirilen somon çiftlikleri çoğaldıkça arzı artmış, ucuzlamış ve daha sık yenebilir hale gelmiştir.

Somon alırken ilk dikkat edeceğimiz yetiştirilen somon mu yoksa yabani deniz somonu mu olduğudur. Örneğin yetiştirme somon balıkları bugün Paris'teki büyük marketlerde kilosı altı Euro'dan satılırken, deniz somonu beş-on misli fiyata satılmaktadır. Deniz somonu gerek damakta bıraktığı tadın uzun süre kalıcı olması, gerek etinin dokusunun daha tok olmasıyla tanınır ve tercih edilir.

Şimdi somon fümeyi anlatabiliriz.

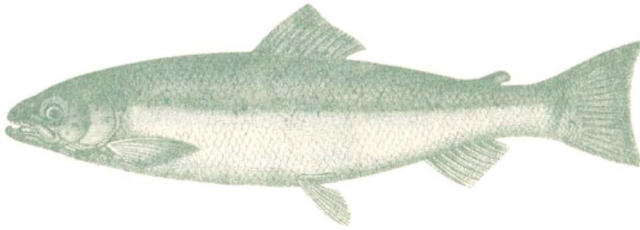
Somon balığı irileşip iyice yağlandığında kesilip filetoları çıkartılıyor ve kuyruklarından başaşağı kancalara asılıp meşe ağacının kor ateşinin dumanı ile tütsüleniyor. Bu işlem sonucunda balık filetoları füme edilmiş oluyor.

Sonra bu filetoların nasıl ince ince dilimleneceği önemli. Oda sı-

caklığında elle çok keskin döner bıçağına benzer somon füme bıçağıyla mı yoksa somon balığı filetosunu dondurduktan sonra makinadan ince dilimleyerek mi keseceksiniz? Biz somon balığını fileto olarak satın alarak birinci yöntemi tercih etmenizi dileriz. Çünkü ikinci yöntem balığın etini hırpalar ve lifleri kopartır. İnce dilimleniş olarak marketlerde hazır satılan somon balığı bu şekilde dondurularak dilimlenir.

Türkiye’de Karadeniz’de yetiştirilmiş yerli somon fumesinin yanısıra genellikle ithal malı olarak Norveç somon fumesi bulunuyor ve derin dondurucuda dilimlenmiş ambalajlı olarak kilosu 50-60 Euro civarında fiyata satılıyor.

Somon füme mönülerde giriş yemeği olarak sunulur. Kişi başına 80-100 gramlık porsiyon hesap edilmelidir. Üzerine kapari çiçeği, karabiber ve dereotu çok güzel uyum sağlar. Bir tabağın ortasına biraz patates salatası, kenarlarına ise füme somon döşeyerek çok kolay ama o kadar da lez-



zetli bir giriş tabağı hazırlayabilirsiniz. Limondan kaçınılmalıdır. Tadını bozar. Yanına kızarmış bir dilim üzerine sürülmüş tuzlu tereyağ çok yakışır. İskoçya'da somon fümeyle viski içiyorlar. İskandinav ülkelerinde aquavit ya da votka, bazıları buzlu servis edilen bir beyaz Armagnac tercih edebiliyor. Biz size Fransa'daki şekli önereceğiz. Pembe ile pembe yani roze bir şampanya.

Yolunuz Paris'e düşerse iyi kalite somon almak için Un saumon à Paris adlı mağazaya uğramayı ihmal etmeyin (110, rue Monge, Paris 5ème, Tel: 01.43.36.78.25).

Tabii eğer somon füme ağırlıklı bir öğün yemek istiyorsanız adres bu defa başka:

La Petite Sirène de Copenhague, 47, rue Notre-Dame de Lorette, 75009 Paris, Tel: 01.45.26.66.66.

lakerda

...Bir kadeh rakıya taze ekmekle, zeytinyağında serilip yatmış lakerdayı çatalın kenarıyla kesip meze edeceğim...

Tuğrul Şavkay

Çorbada tuz misali bu kitaba Türkiye'den de üstün gastronomik değere sahip ve yalnızca bize özgü bir gıda maddesi koymak istedim. Bunun için çok kafa patlattım. Kopanisti peynirinden başlayıp çirozla devam edip putargo'ya kadar birçok kalem gıda maddesini bir liste yaptım. Sonunda lakerdayla pastırmayı seçtim. Bir başkası kendi tercihine göre yaptığı seçimde başka gıda maddelerinin daha üstün olduğunu iddia ederse, bir şey demem, saygı duyarım.

Eskiçağ'da, İstanbul Boğazı'nda palamut ve ton balığı çok miktarda bulunmaktaydı. Bu balık türlerinin her ikisi de göç eden balıklardan olduğundan kışın Marmara Denizi'nde, yazın Karadeniz'de yaşarlar. Yazın beslenmek için Karadeniz'e çıkan palamut ve torikler (anavaşya) kış yaklaşınca İstanbul Boğazı'ndan geçerek Marmara'ya inerler (katavaşya). Sonbaharda ise soğuk kuzey rüzgârları esip Karadeniz'in sularını dalgalandırmaya başlayınca Marmara'dan boğaza yönelen ilk balıklar palamutlardır. Onların arkasından torikler gelir.

Palamut ve torik, İstanbul için o kadar önemli bir doğal zenginlik

ve gelir kaynağı olmalı ki İS birinci ve üçüncü yüzyıllar arasında Roma İmparatorluğu egemenliği sırasında basılmış olan bronz sikkelerin arka yüzlerinde palamut balığı resmedilmiştir.

Lakerda, palamutun büyük boyu olan torik balığının tuzda bir dizi işlemden geçirilerek saklanabilir hale getirilmiştir. Eskiden torik bol iken lakerda torikten yapılırdı. Palamuttan yapılmazdı. Kaliteli lakerdalarda genellikle kışın en yağlı ve sert etli torikleri kullanılır. Sıcak suda yaşayan ve yumuşak etli balıklardan lakerda yapılamaz. Onun için Karadeniz ya da boğaz toriği olmalıdır. Lodosta yakalanan torikten de lakerda yapılmaz çünkü bu balığın eti gevşek olur. Ayrıca, lakerda yapımı yalnızca balığın boyu ve yağlılığıyla bağlantılı olmayıp balığın tazeliği de çok önemlidir.

Palamutlar iriliğine göre çeşitli adlar alırlar: Boyları 12-16 cm'ye kadar kestane palamutu, 22-28 cm'ye kadar palamut, 35-40 cm'ye kadar zindandelen denir. İşte bundan sonra lakerdalık büyüklükler başlıyor: 40-45 cm'ye kadar olanlarına torik, 45-55 cm'ye kadar sivri, 55-65 cm'ye kadar olanlaraysa peçuta denilmektedir.

Ne yazık ki torik balığı günden güne azalıyor ve palamuttan lakerda bozuntusu yapıp meze tabağında önünüze sürüyorlar. Bakın Tuğrul Şavkay ne güzel ifade etmiş rakı ile lakerdanın uyumunu ve özlemini: "Giderrek azalan ve iyisi bulunmayan yiyeceklere hasret çekiyorum besbelli. Hele bunlar içinde bizi terkeden balıkları düşündükçe daha bir hüzünleniyorum. Şimdi oturup bir kadehe rakımı koyacağım. Yanına da kendim için ayırttığım lakerdalardan bir teneke açıtırıp üzerine Edremit'in en güzel yağlarından birini dökeceğim. Bir de taze ekmek bulabilirsem bir kadeh rakıya taze ekmekle zeytinyağında serilip yatmış olan lakerdayı çatalın kenarıyla keserek meze edeceğim. Sonra yine hüzünleneceğim. Memleketi boşverin, ne olacak benim halim? Siz bana söyleyin."

Lakerdanın yapılışını şimdi işin erbabı dostum Opr. Dr. Ümit Ürün'den dinleyelim:

LAKERDA (ĞELİBOLU)

21 Eylül Gün dönümünden sonra suların soğuyacağı inanışıyla balıkların daha yağlı, yapılan lakerdanın da daha lezzetli ve dayanıklı olduğı  ylenir. Rafine tuz, i erdiğı bir takım kimyasal maddelerden dolayı erken bozulmaya neden olduğundan tercih edilmez, doğıal tuz tavsiye edilir.

Torik balığı
Kaya tuzu

Balıkları, karınları yarılmadan baş kısmı kuyruk istikametinde (i  organları daha çok, etli kısım daha az olduğundan) 3-4 cm, kuyruk baş istikametinde kuyruktan 3-4 cm mesafeden kesin. Kesilen parçalar lakerdada pek tercih edilmez, ayrıca değıerlendirilir. (Kızartma, ızgara v.b.). Kalan gövdeyi, balığın iriliğine göre 4-5 parmak (yaklaşık 6-8 cm) eninde ve çok keskin bir bıçakla eşit parçalara ayırın. Keskin bıçak, balığı keserken ezmemek için  onemlidir. Ayrılan parçaların içerisinde kalan organları parmak yardımıyla çıkarın, kanlı bölgeyi “V” şeklinde kesip atın, organ boşluğunu tercihen di  fırçasıyla iyice temizleyin. Omurgasındaki omuriliğı ince bir telle ya da tığ yardımıyla çıkarın (süpürge   p yle de yapabilirsiniz). İliğinden ve kanından temizlenmiş parçaları tuzsuz soğuk su içerisinde su pembeliğini kaybedinceye kadar defalarca yıkayın ve bir kevgir ya da elek üzerinde yine serin bir ortamda s z lmeye bırakın. Bu arada toz eker taneleri büyüklüğünde inceltilmi  kaya tuzunu düz bir zemine serpin. S z lm   parçaları, tek tek temiz bir bezle kurula ın ve üzerinde kalan nemin kapabileceğı kadar tuzlamak üzere, önce kesik yüzleri sonra deri kaplı yüzü dairesel hareketlerle tuzlu zemin

üzerinde çevirin. Çok temiz ve kuru bir kap içerisinde kesik yüzler üst üste gelecek biçimde sıkıca dizin. Sıkıca dizilmesinin nedeni yine de içerisindeki kandan arınması içindir. Bazı lakerda yapımcıları her sıra arasına defne yaprağı koyarlar ve bunun yakıştığını söylerler. Doldurulmuş kap üzerine düz bir cisim (tercihen tahta) ve üzerine hafif bir ağırlık koyun, ağzını kapayarak serin bir ortamda beklemeye bırakın. İki gün arayla kapta biriken suyu boşaltın. Lakerda 10-15 gün içerisinde yemeğe hazır hale gelir. Daha uzun sürede tüketilecekse kaynatılıp soğutulmuş (apirojen) ve içerisinde çok az tuz (litreye 140 gr tuz) eritilerek hazırlanmış suyu, balık seviyesinin üstünü örtünceye kadar doldurun. Aynı soğuk ortamda muhafazaya devam edin.

Özetle, lakerda yapımında dikkat edilecek noktalar balığın çok taze ve diri olması, işlem esnasında hırpalanmaması, bozulmaya neden olan kan ve iliğinden özenle temizlenmesi ve tuz miktarının çok iyi ayarlanması olmalıdır. Lakerdayı diğer tuzlu balık çeşitlerinden ayıran en önemli fark, balığın tabii özelliğini mümkün olduğu kadar korumak ve yerken damakta tuz tadını hissettirmemektir. Derisi zar şeklinde soyulup, kılıcı çıkarılır, yaklaşık 1 cm kalınlığında dilimlenerek kendi ismiyle anılan kırmızı soğanla servis yapılır.

Yukarıdaki tariftten de anlaşılacağı üzere lakerda tabii ki tuza yatırılarak yapılır. Ancak yapımda esas maharet sonunda ortaya çıkan lezzet harikasının mümkün olduğunca az tuzlu olmasıdır.

Geçmişte Büyükada'da Karlo adlı bir balıkçının lakerdasını yemiş olan İstanbullu yaşlılar, onun lakerdasının tuzsuzluğuna ve nefasetine şimdiki lakerdacıların yaklaşmadıklarını söylüyorlar.

Lakerdanın merkezi İstanbul Balıkpazarı'nda. Orada sağda ve soldaki balıkçıların önünde duran camekânlarda, özellikle Balıkçı Ali'de çok iyi lakerda bulmak mümkün. Şehirdeki büyük mezcilerde de var. Ayrıca Pangaltı'dan Feriköy'e sapınca sağ taraftaki lakerdacı da iyi lakerda satıyor. Takoz halinde kilosu yaklaşık 50 Euro'ya satılan iyi kalite bir torik lakerdası, derileri, kılçıkları, kahverengi kısımları atılınca kilosunun % 50'sini kaybeder. Netinin kilosu yaklaşık 100 Euro'ya gelir.

Lakerdanın en iyisi toriğin yakası (başa yakın ilk parça) ve kuyruğu hariçinde kalan sırt kısmını içeren gövde takozlarıdır. Bu takozlar iri bir torik balığından beş parça çıkar. Her biri brüt yarım kilo civarı gelir.

Aydın Boysan *İstanbul'un Kuytu Köşeleri* adlı kitabında çocukluğundaki Samatya çarşısını anlatırken Lakerdacı Tekfur Usta'yı anımsamadan geçemiyor: "Merdivenlerin yanında, lakerdacı Tekfur Usta yer alırdı. Camekânının üstünde, çıplak ampuller ışıldardı. En sevimli Samatya olaylarından biridir, anlatılır. Bir gün Tekfur Usta'ya iri kıyım bir adam yaklaşıyor. Nefis torik lakerdalarını seyrettikten sonra 'Bana bundan, iki kilo tartın!' diyor. Tekfor ise 100 gramlık bir ufak sararak veriyor ve diyor ki, 'hele sen bunun tadına bir bak! Haftaya daha iyisi gelecek, şimdi alma!' Müşteri gittikten sonra soruyorlar: 'Hazır müşteri çıkmışken niye vermedin?' Tekfor açıklıyor: 'Bu ayı, iki kilo lakedayı alır evine götürür, tavaşını-ızgarasını yapmaya çalışır. Zıyan eder malı, vermem.'"



18. yüzyıl bakır gravür: Geleneksel Türk sofrası.

pastırma

*Yekte yavrum yekte, pastırmalar denkte,
Ne olursa olur, delikanlılıkta
Âşık Ahmet Özdemir*

Pastırmanın anavatanı Orta Asya'dır. O devirde Orta Asya'da yaşayan Hunlar ve Oğuzlar aylar süren yolculuklara çıkarken yanlarına tuzlanmış, kısmen kurutulmuş et alırlar ve atlarının eyerlerinin altına sererlerdi. Yolculuk boyunca bu et daha da ezilir, kalan suyu da süzülür ve iyice kurumuş yani bastırılmış olurdu. İşte yol boyunca karınları acıktıkça bu eti dilimleyip yerlerdi.

İlk söyleniş şekli bu yüzden "bastırma" olan pastırma geleneği, daha sonra 11. yüzyılda Selçuklular'ın Anadolu'ya yerleşmesiyle Anadolu'da da sürdürülmüş, özellikle Kayseri'de bir sanat halini almıştır.

Neden Kayseri? Çünkü Kayseri'nin toprağındaki yüksek nitrat, suya karışır ve Kayseri'nin suyundaki nitrat oranını diğer illerimizinkine oranla yükseltir. Pastırmanın canlı kırmızı rengini kaybetmemesini nitrat sağlar. Bu özellik sucuk için de geçerlidir. Afyon'un da suyu yüksek nitratlı olduğundan sucuğuyla ün yapmıştır.

Doğruer'in *Her Yönüyle Pastırma* adlı kitabında okuyoruz: Ünlü gezgin Evliya Çelebi *Seyahatname*'sinde Kayseri'yi bakın nasıl anlatıyor: "Çeşidi bol ekmeği, ince pidesi, katmerli böreği, güneşte kurutulmuş rahm-i

kadit adı verilen kimyonlu sığır pastırması, temiz ve güzel kokulu et sucuğu hiç bir yerde yoktur. Hep İstanbul'a hediye gider.” Evliya Çelebi bu yolculuğu 17. yüzyılda yapmış olduğuna göre Kayseri pastırmasının o zamanlarda da meşhur olduğunu anlıyoruz.

Pastırma, Kayseri şehrinin Karpuzatan kesiminde kurulu, her biri birer küçük fabrikayı andıran 13 kadar evin yanyana sıralandığı Pastırmacılar Sitesi'nde yapılır. Burada yılda 25 bin civarı büyük baş hayvan işlenir. Kasabından kancısına, kimyoncusundan çemencisine kadar kadınlı erkekli 600 kadar işçi burada vardiyalı çalışarak pastırma imal eder.

Her iş, yıllardır yerleşmiş olan bir iş bölümü ve onun gerektirdiği disiplin ile yapılır. Kimse kimsenin işine karışmaz. Kampanya zamanı (sonbahar) bu işçiler hergün ekmek ve et yer. Kampanya sonunda 7-8 kilo şişmanlamış olurlar. Bir inek 20 kilo birinci, 45 kilo ikinci kalite pastırma verir. Geriye kalan çıkma etler ise 100 kilo sucuk verir. Yani pastırma imalatına soyunacaksanız mutlaka sucuk da yapacaksınız.

Geleneksel yöntemlerle pastırma üretimi için ideal mevsim sonbahardır. Hatta, Ekim ayına halk arasında “pastırma yazı” denmesinin sebebi budur çünkü pastırma yapımı için uygun iklim koşulları bu ayda oluşmakta.

Gelelim pastırmanın yedi safha süren yapılışına. Önce hayvan kesilir, parçalanır ve sökülür, tuzlanır, kurutulur, denge koyulur, çemenlenir ve ambalajlanır. Bu safhalardan en önemlileri denge koyma ve çemenleme işlemleridir. Kurutulmuş parçalar iyice sertleştiklerinde birbiri üstüne istif edilir. İstifin üstüne bir tahta, onun da üstüne birkaç yüz kilo ağırlığında çeki taşı koyularak etlerin içine giren tuzlu suyun çıkması için 24 saat baskı altında bekletilir. İşte bu işlem Orta Asya'dayken atın eyerinin altında ezilme işleminin endüstrileşmiş biçimidir. Soğuk dinlendirme denilen bu işlemden çıkartılan pastırmalar iki gün daha çatı arasında asılarak havalandırılır sonra yine baskıya konur. Terli denkleme denilen ve 12

saat daha böyle bekletilen pastırmalar sonra altı saat hava akımı olmayan bir yerde askıya alınarak dinlendirilir. Artık pastırmamız çeşitli cendelerden geçip çile çekme dönemini aşmış ve olgunlaşmış olduğundan çemenlenmeye hazır hale gelmiştir.

Çemen, çemen tohumu (buy otu tohumu) unu, sarmısak ve kırmızı biber karışımıdır. Buy otunun bağlayıcı ve yapıştırıcı bir özelliği vardır. Çemenin pastırmayı kılıf gibi kuşatmasına yarar. Sarmısak bakterilere karşı etkilidir ve lezzet verir. Kırmızı biber ise acılığı ve kırmızı güzel dış görünümü verir.

Özel çemenleme tekneleri vardır. Pastırmalar, bu teknelere yatırılır ve bütün çevreleri çemenle kaplanılır. Sonra çemenleme işlemi biten pastırmalar askıya alınarak 21 gün sürecek son olgunlaşma safhasına alınır. Bu süre sonunda pastırmamız artık “kemale ermiştir”, afiyetle yenilebilir.

Sizin şarküteride “evladım, biraz da pastırma ver” dediğinizde reyonun arka tarafındaki size hizmet eden kişinin işi biraz zorlaşır. Eğer bir evvelki alışverişinizde bahşişini vermişseniz bunu unutmaz ve tezgâh altından yeni bir sırt ya da kuşgözü çıkarır. Çünkü toplam 20 çeşit pastırma vardır: Tütünlük, sırt, kuşgözü, mehle, kenar, dilme, eğrice, omuz, şekerpare, kürek, kapak, döş, etek, bacak, orta bez, kavrama, meme, kelle, kanlibez ve arkadaş.

Pastırmanın kalitesi ne olursa olsun bıçakla gerekli incelikte kesilmesi gerekir ki lezzetine kavuşulsun.

Tütünlük, sırt pastırmasının mehleye doğru olan ve takriben sırtın dörtte biri kadar olan kısmıdır. Sırtın en iyi yeri burasıdır. Çok yumuşak ve karışık orta yağlıdır. Bu yüzden en değerli pastırma budur. Meraklıları tarafından ısrarla aranır.

Kuşgözü, bonfile ve buna bitişik bütün iç yüzeyindeki kaslardan yapılır. Çok yumuşak ve yağı azdır. Bu da ısrarla aranan değerli pastırmadır.

Ekstra birinci sınıf pastırmalar olan tütünlük, kuşgözü ve sırt, kilosu 25-30 Euro'dan, birinci sınıf olan mehle, bohça (eğrice), kenar, şekerpare, but dilmesi, kapak, kürek, omuz kilosu 15-25 Euro'dan, ikinci sınıf olan ve çıkıntı pastırmalar da denilen bacak, döş, etek, kavram, bez, meme, kelle ve dil ise kilosu 10-15 Euro'dan satılmaktadır.

Pastırma alırken dikkat edilmesi gereken hususlar:

- Pastırma çemenine, kuruduktan sonra çatlamaması için ve pastırmanın daha ağır çekmesini sağlamak için burçak unu eklenmemiş olması.
- Çemene kırmızı rengi vermek için biber yerine gıda boyası koyulmamış olması.
- Pastırmanın tam kuruma olmadan çemenlenmiş olması.
- Pastırmanın çemeni henüz yaşken tüketime sunulmaması.
- Çemenin pastırmaya kararından fazla kalınca sürülmemiş olması.
- Değersiz et kısımlarından yapılmış pastırmanın değerli kısımların adıyla satılmaması.
- Değişik hayvanlardan yapılmış olmaması.

Pastırma yapılırken etrafına kaplanan çemen, tek başına biraz daha değişik bir yöntemle hazırlanarak sabah kahvaltısında ya da kanape yapılarak içki mezesi olarak da yenebilir.

İşte size tarifi:

ÇEMEN

Yarım kilo kemik
 1 baş sarmısak
 1 çay kaşığı tarçın
 3 çorba kaşığı toz tatlı kırmızı biber
 1 çorba kaşığı tuz
 1 çorba kaşığı kimyon
 2 çorba kaşığı karabiber
 100 gr dövülmüş ceviz

Bir tencereye kemiğin üstünü biraz geçecek kadar su koyup kaynatın. Bir başka derin kaba, soyduğunuz ve döverek ezdiğiniz sarmısağı baharatla karıştırın. Dövülmüş cevizi kenarda bekletin. Ilımlı kemik suyunu yavaş yavaş baharat dolu kaba dökerek bir kaşıkla yedirin. Bu işlemi, kaptaki karışım kulak memesi kıvamına gelinceye kadar sürdürün. En sonunda cevizi ekleyin. Bir kavanoza koyarak ağzını sıkıca kapayın. Özleşmesi için buzdolabında üç gün bekletildikten sonra yenmeye hazır hale gelir.

Eğer yolunuz Ortaköy'deki Feriye Lokantası'na düşerse orada yemenizi tavsiye edeceğim. Evde yapmak isterseniz size bir de kâğıtta pastırma tarifi vererek bu konuyu kapatıyorum:

KÂĞITTA PASTIRMA

16 dilim pastırma
1 adet domates
4 adet sivri biber
1 çorba kaşığı margarin
10 sap maydanoz
2 çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım tabaka yağlı kâğıt

Domatesi soyup dilimleyin. Maydanozu yıkayıp, yapraklarını koparın. Biberleri dilimleyin. Yarım tabaka yağlı kâğıdı ikiye katlayın, fırçayla sıvı yağ sürün. Elde edilen dikdörtgenin ortasına domates dilimlerinin yarısını dizin, üzerine pastırma, biber, maydanoz yaprakları ve gerekiyorsa margarini koyup, tekrar domates dizerek bütün malzemeyi döşeyin. Karşılıklı kenarları ortaya doğru katlayıp, uçlarını da kıvrıp bükerek iyice paketleyin. Kâğıdın üzerine yine sıvıyağ sürüp, önceden ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin.

fransız şarapları

*Dünyada akla değer veren yok madem,
Akli az olanın parası çok madem,
Getir şu şarabı, alsın aklımızı.
Belki böyle beğenir bizi el âlem!*

Ömer Hayyam

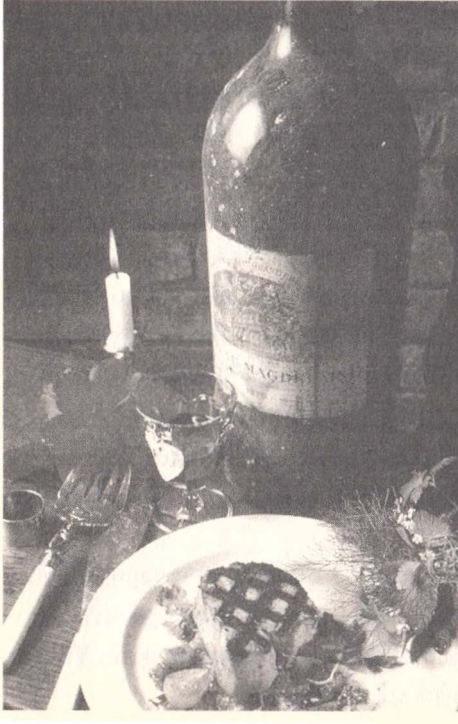
Fransız şarabını seçerken şarabın yapıldığı bağcılık bölgesi ön plana çıkar. Yani Bordeaux, Bourgogne gibi. Sonra da bağın adı önemli oluyor çünkü bağın toprağının cinsi, güneşe bakış eğimi, rüzgârı alış yönü, yağmur tutma gücü gibi özellikleri yüzünden komşu bağda dikilmiş aynı tür üzümden daha değişik bir tat oluşabiliyor.

Fransızlar, buna “Terroir” diyor. Yani bağın çamuru. Onun için bazı bölgelerde Chateau, bazı bölgelerde ise Domaine denilen belli bir “özel bağ ve şarapçılık işletmesi” ön plana çıkıyor. Zaten Fransa’da denetleyen kuruluşların katı kuralları yüzünden bağcılık işletmeleri o bağa belli bir tür üzümü normların doğrultusunda harfiyen uyarak yetiştirip hasadı almak mecburiyetindedir. Değişiklikler yapmak isteği olsa bile bunu gerçekleştireme imkânına sahip değildirler.

Şaraplar, imalatı sırasında kullanılan standartları ve yapılan kamu denetimlerinin çokluğu azlığı açısından Fransa’da farklı kategorilere ayrılır. Avrupa Topluluğu da bu konuda standartlarını oluşturmuştur. Yüksek kaliteden aşağıya doğru şu sıralama kabul görmüştür:

<u>Fransa</u>	<u>AT</u>	<u>Türkiye</u>
1) AC Appellation Contrôlée		
2) VDQS Vins delimités de qualité supérieure	VQPRD	Kalite şarap
3) Vins de pays		
4) Vins de table	Vins de table	Sofra şarabı

Bir şarabın etiketinde AC gördüğünüz zaman esas duruşa geçebilir, VDQS görünce iki bacağınızı rahat duruşa sevk edip etiketi o şekilde inceleyebilirsiniz. Sıradaki diğer klasmanlar için oturarak bakabilirsiniz.



Vins de pays yani bölgesel şaraplar klasmanında dört bölge vardır: Pays d'Oc, du Jardin de la France, du Comté Tolosan ve son olarak da Comtés Rhodaniens.

Vins de table ise Avrupa'da çoğu restoranda şişede, kafafta ya da bardakta sunulan, şarap listesinin en ucuzu olan ve fiyatına göre kalitesi ele alındığında çok uygun olan House Wine, Vin de Maison, Vino da Tavola ya da Haus Wein olarak şarap listesinde yer alan şaraptır.

Fransa'nın önemli bağcılık bölge ve mntıkalarını verirken orada yetişen ve anavatanı-

nın orası olduğu bilinen “asil üzüm türleri”yle birlikte aktarmak daha uygun olacaktır çünkü genellikle bölge, adını özel üzümüyle duyurmuştur.

Aşağıdaki metinde Kırmızılar için (K), Beyazlar için ise (B) kısaltmaları kullanılmıştır.

Bourgogne’da Chardonnay (B) ve Pinot Noir (K), Bordeaux’da Cabernet Sauvignon (K), Merlot (K) ve Semillion (B) üzümleri, Kuzey ve Doğu Rhône vadisinde Syrah (K) üzümü, Güney Rhône vadisinde Grenache (K) üzümü. Loire vadisinde Chenin Blanc (B) ve Groslot (B), Alsace bölgesinin Pinot Blanc (B) ve Gewürtztraminer (B) üzümü, Beaujolais’de Gamay (K) üzümü, Sancerre mıntıkasında Sauvignon Blanc (B) üzümü, Sauternes mıntıkasında Semillion (B), Poilly-Fuisse mıntıkasında Chardonnay (B) üzümü ve Güney Fransa’nın Grenache’ı (K).

Fransa’da önemli şarap bölgeleri Bordeaux, Bourgogne, Rhône, Val de Loire ve Alsace olmak üzere genel olarak beşe ayrılır. Ayrıca Champagne, Provence, Languedoc-Roussillon ve Güneybatı bölgelerini de eklersek toplam sekiz ana şarap bölgesi olur. Burada, şarapları Fransa dışında pek satılmayan Savoie, Jura ve diğer nispeten küçük bölgeleri anlatım içinde bulamayacaksınız.

Bordeaux Bölgesi

Bu bölge Fransa’nın güneybatısında Garonne Nehri’nin Atlas Okyanusu’na ulaştığı civarda nehrin iki yakasında yer alır. Bir Bordeaux şarabının, öncelikle, bölgeden geçen Garonne nehrinin (akış yönüne göre) hangi kıyısından olduğu önem kazanır.

Kırmızılar:

Sol kıyıda: Médoc, Haut-Médoc, Margaux, Moulis, Listrac, Saint-Julien, Pauillac, Saint Estèphe, Graves mıntıkaları.

Sağ kıyıda: Saint Emilion, Pomerol, Canon et Côtes de Fronsac, Blayais, Bourgeais, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Castillon mıntıkaları.

Bordeaux kırmızı şarapları İngiltere’de “Claret” olarak adlandırılır.

Beyazlar:

Sekler: Graves, Entre-Deux-Mers.

Dömisekler: Premières Côtes de Bordeaux, Saint Macaire, Graves de Vayres, Haute-Benauge, Sainte-Foy, Bordeaux, Blaye et Bourg mıntıkaları.

Tatlı şaraplar: Sauternes, Barsac, Cérons, Loupiac, Saint-Croix-du-Mont mıntıkaları.

“Bordeaux” ya da “Bordeaux Supérieur” bu bölgenin herhangi bir kaç üzümünün harmanlandığı anlamına gelir. Yalnızca Bourdeaux Supérieur’un alkolü % 10,5’ten fazladır.

Mıntıkalar: Bordeaux bölgesinin yalnızca beş mıntıkasında üretilen şarapları kapsar. Graves, Haut-Médoc, Sauternes-Barsac, Pomerol, Saint-Emilion. Bunlardan Sauternes-Barsac beyaz şarapları bakımından önemli olup diğerleri kırmızı şarap mıntıkalarıdır.

Tabii bu mıntıkların bir de köy (*village*) ya da “commune” denen alt mıntıkaları var. Örneğin Haut-Médoc mıntıkasının St Estephe, Paulilac, Saint-Julien ve Margaux, Listrac ve Moulis adlarında altı komün mıntıkası vardır.

Bordeaux şaraplarında “Appellation contrôllée Bordeaux” daha az kaliteyi, “Appellation contrôllée Haut-Médoc” daha kalite, “Appellation contrôllée St. Julien” daha da kalite şarabı gösterir. Yani denetleyen kuruluş ne kadar dar coğrafik alanı kapsıyorsa şarabın o kadar daha kalite olma ihtimali vardır.

1855 yılında Paris Fuarı’nda Bordeaux’nun Haut-Médoc ve Graves mıntıkası şaraplarının en çok satan 60 şarap çeşidi klasifiye edilmiş ve Premier Grand Cru (ilk büyük bağ) olarak seçilen Sauternes-Barsac mıntıkasında Château d’Yquem’den sonra Haut-Médoc mıntıkasından Château Lafite-Rothschild, Château Latour, Château Margaux, Château Mouton-

Rothschild (1973'de dahil edildi), Graves muntikasından Château Haut-Brion ise ilk bağlar kategorisi anlamına gelen "Premier Cru" seçilmiştir.

Premier Cru kategorisinden daha aşağıya doğru Deuxième, Troisième, Quatrième ve Cinquième Cru'ler de vardır.

Bordeaux şaraplarının yukarıda sayılan Premier Grand Cru ve Premier Cru klasmanlarının haricinde kalan şarapları ise Cru Exceptionnel, Cru Bourgeois ve Cru Artisan olarak kalitede aşağıya doğru giderek klasifiye edilir.

1953 yılında Graves en iyi 13 beyaz, 8 kırmızı şarabını Cru Classé olarak seçmiş, gerisini sınıflandırmaya uygun görmemiştir.

1954'te Saint-Emilion iyi şaraplarını Premier Grand Cru ve Grand Cru olarak sınıflandırır. En son uyanan ise Sauternes-Barsac olur. Onlar da beyaz şaraplarını üç klas'a ayırırlar: Premier Cru Supérieur (yalnız Château d'Yquem) Premier Cru ve Deuxième Cru.

Pomerol muntikası ise bugüne kadar süren bir inatla şaraplarını klasifikasyona sokmamıştır. Kennedy ailesinin genellikle içtiği şarap olarak bilinen meşhur Château Petrus şarabı bu muntıkada yapılır.

Bourgogne Bölgesi

Fransa'nın orta-batısında Dijon ve Lyon şehirleri arasında yer alan bağcılık bölgesidir. Bölgenin kuzeyinde Anxerre ve Tonerre arasında yer alan Chablis muntikası da kopuk durmasına rağmen bu bölgeye dahildir. Dijon'dan Santeray'a kadar Côte d'Or muntikası Côte de Nuits ve Côte de Beaune alt muntıkları da buradadır. Mercurey (ya da Chalonnnais) muntikası Côte de Beaune'nin devamında yer alır. Mâcon muntikası ise Tournus ile Crêches arasında bulunmakta.

Genel olarak kırmızı Bourgogne şarapları yumuşak içimli, koyu renkli ve Bordeaux'lardan daha gövdeli olmaları ile tanınır. Tanenleri fazladır.

Beyaz Bourgogne şarapları Bordeaux beyaz şaraplarına benzer ama Sauternes şaraplarının tatlılığına erişemezler. Renkleri biraz yeşilimsidir ya da saman sarısıdır. Oysa Bourdeaux'lar altın sarısıdır. Beş altı yıldan fazla eskitilmeleri pek uygun olmaz.

Chablis: Bu yörede beyaz sek şarap üretilir. Yumuşak, açık renkli yeşil hüzmeleri olan bir şaraptır.

Côte d'Or: Bourgogne bölgesinin en fazla şarap üreten mıntıkasıdır. Côte de Nuits alt mıntıkasında Chambertin, Musigny, Clos de Vougeot, Saint-Georges, Romanée ve Richebourg şarapları dolgun olup yıllandırılabilirler. Daha güneyde bir başka alt mıntika olan Côte de Beaune'da hem kırmızı hem de beyaz şarap üretimi vardır. Bu şaraplar daha az süre yıllandırılabilirler. Corton, Pommard, Volnay, Savigny ve Beaune önemli bağlardır. Yine burada Chardonnay üzümünden yapılan Mersault ve Montrachet beyaz şarapları buke zenginliği ve eleganlıklarıyla ünlüdür.

Mercury: Bu mıntıkada kırmızıda Mercury ve Givry, beyazda Rully ve Montagny ünlüdür ama Beaune'lerden daha az rağbet ederler.

Macon: Bu mıntıkada da hem kırmızı hem beyaz şarap üretilir. Pinot ve Chardonnay üzümlerinden yapılan en ünlü Beyaz Macon şarabı Pouilly-Fuissé'dir. Kırmızılar ve rozeler ise kuzeydeki Mâconnais'de Gamay üzümlerinden yapılır.

Mıntıkada ayrıca "Cremant de Bourgogne" denilen köpüklü şarap da üretilmektedir. Bazı köyler kendi denetim teşkilatlarını kurmuşlardır. Örneğin, Chambolle-Musigny, Vosne-Romancé, Aloxe-Corton, Chassagne-Montrachet, Gevrey-Chambertin gibi. Bu gibi hallerde şarabın etiketinde AOC Gevrey-Chambertin yazabilecektir. O takdirde etikette "1^{er} Cru" de yazabilir. Eğer yazıyorsa o köyün iyi kalite olarak nitelediği bir şarabı içeceksiniz.

Bourgogne şaraplarında bir de "mis en bouteilles au domaine" yazabilir. Bu, şarabın imal edildiği şarap evinde şişelendiği anlamını taşır. An-

cak Bourgogne bölgesinde bağlar ufak mülkiyetler halinde olduğu için her şarap evinde şişeleme tesisi kurulması ekonomik olmaz. Onun için şarap tacirleri bu şarapları *bulk* halinde alıp bir merkezi şişeleme tesisinde şişelerler. O zaman Bourgogne şaraplarının etiketinde şarabın yapıldığı şarap evinin yanı sıra şarap tacirinin de adı yazılı olur. Bu tacirlerin en ünlüleri şunlardır: Pierre Ponnella, Bouchard Ainé et Fils, Joseph Droukin, Louis Latour, Bouchard Père et Fils. İyi restoranlar şarap listelerine şarabın adını yazdıktan sonra bu tacirlerin adlarını da yazarlar ki müşteri şişelemenin güvenli bir yerde yapıldığını anlasın.

Beaujolais: Bourgogne bölgesinin güneyinde yer alan Beaujolais geniş bir bağcılık mıntıkasıdır. Gamay üzümünden yapılan hafif gövdeli meyvemsi tadı olan kırmızı şaraplarıyla ünlüdür. Bu şaraplar üretildiği köyün adıyla anılır. Örneğin “Beaujolais-Quincé”. Kuzeye doğru dokuz büyük bağ vardır: Saint-Amour, Juliéna, Chenas, Moulin-à-Vent, Fleurie, Chiroubles, Morgan, Brouilly ve Côtes de Brouilly. Bir şişenin etiketinde yalnızca Beaujolais yazıyorsa bu dokuz bağın biri ya da birkaçından gelen üzümlerden yapılmış demektir.

Beaujolais apelasyonları, Beaujolais, Beaujolais Supérieur ve Beaujolais-Village’dır.

Yapıldığı yıl ya da en fazla ertesi yıl tüketilmesi gelenek haline gelen Beaujolais şaraplarının iyi yıl mahsulleri üç dört yıl bekletildiğinde bir Bourgogne şarabının daha az gövdelisine benzer olarak rahat içilebilir.

Côtes-du-Rhône Bölgesi

Lyon şehri ile güneyindeki Avignon şehri arasındaki bağcılık bölgesidir.

Beyazlar: Kuzey Rhône mıntıkasının beyaz şaraplarının özgün bir karakteri, tadı vardır. Condrien, Château-Grillet, Beyaz Saint-Joseph, Hermitage ve Crozes Hermitage, Saint-Peray bunlardan bazılarıdır.

Güney Rhône mıntıkasında beyaz şaraplar Laudun ve Lirac köylerinden ise tatları yumuşak olur.

Rozeler: Bölgede ayrıca bolca roze şarap üretilir. En bilinenleri başta Tavel olmak üzere Chusclan ve Lirac'tır. Bu şaraplar beyaz şarabın sekliği ve asiditesi ile kırmızının derinliği ve uzunluğunu taşır.

Kırmızılar: Côte-du-Rhône daha çok yüksek alkol oranı olan *robust* kırmızı şarapları ile tanınır.

Kuzeyde Côte-Rôtie, Tournon yakınlarındaki granitli toprakları olan Kuzey Red Hermitage ve Crozes Hermitage şarapları yıllandırıldıklarında Bourgogne şarapları kalitesini yakalayabilecek dolgunluk ve büyüklüktedir.

Güneyde ise daha hafif kırmızı şaraplar üretilir. Tanen miktarı yüksek, bukeleri sağlam şaraplardır. Bunlara örnek olarak Cairanne, Gigondas, Vacqueyras, Vinsobres ve on üç değişik üzümün harmanı ile yapılan Chateauneuf-du-Pape.

Orange ve Avignon arasındaki çakıllı arazide yetişen üzümlerden yapılan Chateauneuf-du-Pape ününü esasen av hayvanları ile içilebilecek en uygun şarap olarak tanınmasından alır. İyi bir Chateauneuf'ün içindeki Syrah üzümü oranı yüksek olmalıdır. Bu takdirde beş ila on yıl süre ile bekletildiğinde çok güzel olgunlaşır.

Val de Loire Bölgesi

Bu bölge Fransa'nın ortasında yer alır. Bölgeden geçen Loire, Fransa'nın en uzun nehridir. Bu bölgede yetişen üzümlerden sek, yumuşak beyaz şarap yapılır. Muscadet, Sancerre, Pouilly-Fumé şarapları İngiltere'de bu özelliklerinden dolayı balıkla en iyi giden şarap olarak bilinir. Dömssek beyaz Vouvray aynı zamanda köpüklü şarap olarak da yapılır. Bölgede Anjou ve Touraine roze şarapları da tanınmıştır.

Alsace Bölgesi

Fransa'nın kuzeydoğusunda Rhine Nehri havzasının Strasburg'dan Thann'a kadar Fransa sınırlarında kalan kısmıdır. Alsace şarapları beyaz, sek, meyvemsidir ve bekletilmeden içilir. Bu bölgenin şarapları "flûte d'Alsace" denilen uzun boyunlu şişelerde satılır. 1972'den bu yana, üretildikleri yörede şişelenmeleri zorunluluğu getirilmiştir.

Bölgenin kendi denetim teşkilatı vardır.

Yedi çeşit üzüm yetişir bu bölgede: Sylvaner, Pinot Blanc, Riesling, Muscat d'Alsace, Pinot Gris (ya da Alsace Tokay'ı), Gewürtztraminer ve Pinot Noir.

Bu bölgenin şarapları adlarını bağından değil önce yapıldığı üzümden alır. "Sylviner, Huzel" ya da "Gewürtztraminer, Eichberg" gibi.

Champagne Bölgesi

Fransa'nın kuzeydoğusunda yer alan bu bölgenin üzümleri şampanya yapımında kullanıldığından ve bu kitapta şampanyaya ayrı bir bölüm ayrılmış olduğundan o bölümü okumak yeterli olacaktır.

Provence Bölgesi

Fransa'nın güneydoğusunda Akdeniz sahilinde Marsilya civarında yer alan bu bölgede kuvvetli ve tatlı şaraplar yapılır. Sek roze Bandol şarabı ise çoğu zaman portakalımsı tada sahiptir.

Languedoc - Roussillon Bölgesi

Fransa'nın güneyinde Akdeniz sahilinin İspanya'ya bakan batı bölümüdür. Koyu ve kuvvetli bazen mora çalan koyu renkli kırmızı şaraplar üretilir bu bölgede. Ama bölgenin şaraplarının çoğu sofraya şarabı olarak değerlendirilir.

Güneybatı Bölgesi

Fransa'nın güneyinde İspanya'yla sınır oluşturan Pirene Dağları'nın kuzeyinde yer alır bu bölge. Tatlı beyaz şarap olan Monbazillac ve köpüklü şarap Gaillac bu bölgede üretilir. Kırmızılardaysa Bergerac ve çok koyu siyaha yakın renkli Cahors şarabı üretilir.

Tunalı, “Şarap adlı makalesinde Zola'nın, *Taşı Payı* adlı kitabından anlatıyor: O zamanın Paris akşamlarını anlatan bir bölümde, ana yemek servisinde kızartmalarla salatalar, çerezin ve giriş yemeğinin yerini alır, Leoville ve Chateaulafitte şarapları da ortadan kaybolur ve yerini Pomard'lar, Chambertin'ler yani sert Bourgogne şarapları alır. Ardından şekerlemeler, meyveler ve tatlılarla birlikte Alicante ve Tokay şarapları açılacaktır.

Alexandre Dumas ise şöyle döktürmüş: “Şarap yemeğin entelektüel tarafıdır. Etler ise yalnızca materyal tarafı. Önce şarabı seçin, sonra onunla uyumlu olarak ne yiyeceğinizi düşünün ve seçin, şarabı yemeğe göre değil. Yemek şarabın midedeki ambalajıdır.”

Şimdi size on yıl Türkiye'de ikamet edip ülkesine dönmüş Michel Cottet adlı Lyon'lu şarapsever Fransız dostumun 52 yıllık yiyecek içecek deneyimi sonucunda hangi yemeklerle hangi şarapların uyum sağlayacağına dair görüşlerini sunuyorum. Ama Michel, Alexandre Dumas'ya inat “à chacun son goût” (kişisel tat tercihi) deyip şarabı yemeğe göre seçiyor:

Giriş Yemekleri

Kaz ciğeri:	Sauternes (B), Banyuls (B), Gewürztraminer (B)
Şarküteri mamulleri:	Cheverny blanc (B), Sancerre blanc (B), Bergerac rouge (K), Beaujolais (K)
Salyangoz:	Mâcon blanc (B), Sancerre blanc (B), Corbières rouge (K)
Enginar:	Gevrey Chambertin (K), Arbois (Pupillin rouge) (K)

Ana Yemekler

Deniz ürünleri

Deniz balıkları:	Côtes de Provence blanc (B), ızgara/tava
Tatlı su balıkları:	Muscadet (B)
Buğulama:	Châteauneuf du Pape blanc (B)
Balık çorbası:	Patrimonio blanc (Korsika) (B), Bandol rouge (K), Coteaux varois (K)
İstakoz:	Meursault (B), Corton Charlemagne (B)

Kırmızı etler

Kuzu:	Pauillac rouge (K), Château Pontet Canet (K)
Bonfile:	Côtes de Nuits (K), Nuits Saint-Georges (K), Hautes Côtes de Nuits (K)
Soslu et:	Volnay (K), Santenay (K), Mercurey (K)

Kümes hayvanları

Tavuk Haşlama:	Pouilly Fuissé (B), Pouilly Vinzelles (B)
Tavuk/ördek kızartma:	Meursault (K), Sancerre rouge (K)

Yardımcı yemekler

Makarna:	Côtes du Rhône (K), Bandol (K)
Paella:	Châteauneuf du Pape (K)
Bulgur pilavı:	Fitou (K), Saint-Chinian (K)
Choucroute:	Riesling (B), Pinot Noir d'Alsace (B)
Pilav:	Vouvray (B), Gewürztraminer (B), Sancerre blanc (B)
Sebze yemekleri:	Beaujolais (K), Bordeaux (K), Alsace blanc (B)

Domates: Sancerre rouge (K)
Omlet: Jurançon (K), Vouvray (K), Bourgueil rouge (K),
Hermitage (K)

Peynirler

Camambert, Brie: Beaujolais (K), Chassagne Montrachet blanc (B),
Mercurey blanc (B)
Pont l'Eveque, Livarot, Munster: Chateauneuf du Pape (K),
Côtes du Rhône (K), Médoc (K)
Vacherin: Sancerre (B), Pouilly Fuissé (B)
Keçi peyniri: Vouvray (B), Pouilly Fuissé (B), Sancerre blanc (B),
Chinon (K), Bourgueil (K)
Emmental: Arbois (Savagnin) (B), vin de Savoie (B)
Roquefort: Côte Rôtie (K), Saint-Joseph (K), Sauternes (B)

Tatlılar

Meyve salatası: Rosé d'Anjou (R)
Sütlü tatlılar: Gewürztraminer (B)
Her türlü tatlı: Dömisek şampanya

şarabın masada servisi

“*Nunc est bibendum.*” Latince olan bu cümle “İşte şimdi içme zamanıdır” anlamına gelir ve Batı kültüründe “Başarıları kutlamak gerekir” anlamında yer etmiş bir deyimdir. Ünlü şair Horatius bu sözü, İÖ 31’de Roma İmparatoru Octavianus, Kraliçe Kleopatra’nın sevgilisi Marcus Antonius’u Actium Deniz Savaşı’nda yenince söylemişti.

Şarap içilecek bir yemekten önce uvertür yapmak için bir kadehle kısıtlı olmak üzere herhangi bir aperatif içki alınabilir. Bu, ülkeye, kültüre, kişisel zevke göre seçilir. Kimi pastis, rakı, viski gibi damıtılmış içkiler, kimi Sherry, Cinzano, Dubonnet gibi rektifiye içkiler ya da Martini, Bloody Mary gibi kokteyller, kimi ise şarapla devam edeceğini bildiği için şampanya, Kir, Kir Royal ya da beyaz sek şarap içer. Hepsi de olur. Yeter ki birden fazla olmasın. Böylece yalnızca demleneceksiniz.

Farsça’da “Dem”in üç anlamı vardır: Şarap, yaşam soluğu (nefes) ve zaman.

Bektaşî babası Turgut Koca bir Bektaşî’nin dem ve demlenme anlayışını şöyle açıklamakta: “İçki ağızdan değil, kulaktan içilir ve biz ona içki değil dem deriz. Sofrada dem alınması ilahi feyzi ve kutsal aşkı simgeler. İdrak ve algılamının açılımını, olabilenin en üst seviyesine ulaştırabilmek anlamını içerir. Bu nedenle dem kulaktan içilir, söz ağızdan söylenir.”

Şarap bir kelimeler işidir, ancak yumuşak, saygılı kelimeler. Eğer şarap üzerine bir sohbet yapacaksanız sohbetiniz sade ve Talleyrand’ın yön-

lendirmesine uygun olsun. Renk zevki, parlaltı zevki, burun parfümleri zevki, ağızda kalan tadın zevki ve son olarak da sohbetin zevki.

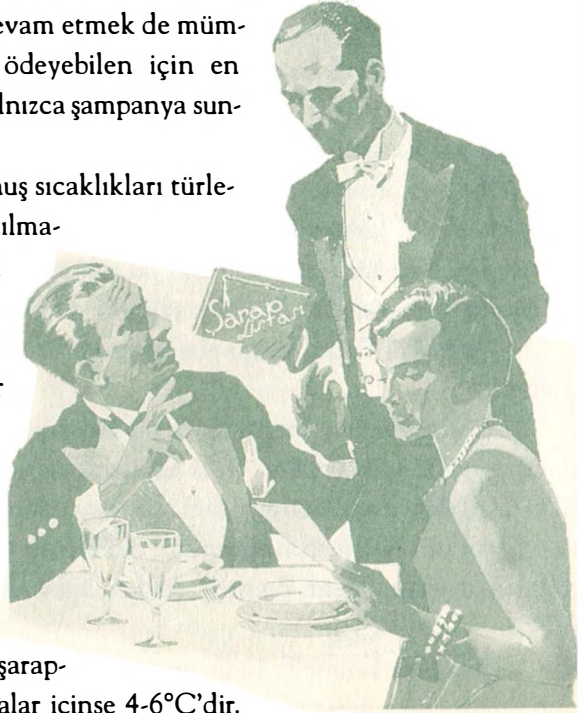
Şarap içilirken gerekli rituel çoğunlukla şarabın kalitesinden ve yıl-lanmışlığından daha önemli hale gelir. Avrupa saraylarında şarap sunucusunun saray çalışanları arasındaki hiyerarşide hep yüksek pozisyonlarda yer almış olması belki bu konuda bir kanıt oluşturur.

Şarap servisinde ilk ana kural beyaz şarabın kırmızıdan önce sunulmasıdır. İkinci ana kural ise masada bir şişeden fazla şarap içilecekse “hafif”ten “ağır”a doğru gitmektir, yani beyazdan kırmızıya.

Bir yemeğe kırmızıyla başlayıp değişik kırmızıyla bitirmek ya da başlanan çok kuvvetli olmayan bir kırmızıyla bütün yemek boyunca devam etmek de mümkündür. Tabii bedelini ödeyebilen için en ideali, bütün yemekte yalnızca şampanya sunmaktır.

Şarabın uygun sunuş sıcaklıkları türle-re göre değişir. Şişe, açılma-dan o sıcaklıkta olması gerekir. Şişe açıldıktan sonra o sıcaklığın muhafazası için ek önlemler alınabilir.

Genel olarak kural, yıllanmış kırmızılar için 18°C, diğer kırmızılar için 15-16°C yani “mahzen sıcaklığı”, beyazlar için 8-9°C, roze şaraplar için 6-8°C, şampanyalar içinse 4-6°C’dir.



ŞARAPLARIN SUNUŞ SICAKLIKLARI TABLOSU

Şarap cinsi	Sunuş sıcaklığı
Köpüklü şaraplar, <i>Millesime</i>	
olmayan şampanyalar	4 - 7°
<i>Millesime</i> şampanya	6 - 8°
Genç beyaz şarap	6 - 8°
Olgun beyaz şarap	9 - 11°
Dömisek	10 - 12°
Likörümsü beyazlar	11 - 13°
Beyaz sek	10 - 12°
Roze şaraplar	6 - 8°
Genç kırmızılar	10 - 12°
Kırmızı Pino Noir	16 - 17°
Yıllanmış kırmızılar	17 - 18°
Güçlendirilmiş şaraplar	
Naturel tatlı şaraplar	8 - 10°
Xeres fino	9 - 11°
Xeres Amontillado, Madére Sergial	10 - 12°
Xeres Oloroso doux, Madéras Bual ve Malmsley	
Porto tawny ve Ruby Porto millesime	16 - 18°

Şarap şişesinin açılması için şişe sol elle tutulur. Sağ eldeki tirbüşonun çakısıyla mantar ve şişenin ağzını kaplayan kâğıt iki cm aşağıdan kesip atılır. Sonra tirbüşonun vida kısmı mantarın tam ortasına batırılır ve tam şakülünde bastırarak yelkovan yönünde çevrilir. Tirbüşonun helezon kısmı tamamen mantara saplandığında tirbüşon yavaş yavaş yukarı çekilerek mantar çıkartılır. Şarap şişesi açılmış, uyuyan güzel nefes almaya başlamıştır.

Eğer bu işi bir şarap garsonu (*sommelier*) yapıyorsa, en önce manta-

rın dip kısmını koklar. Küf ya da kötü bir koku varsa şarap bozulmuştur. Buna Fransızca “*bouchonnet*” İngilizce ise “*corked*” denir yani şarap mantar tadı almıştır.

Bu şarabın geri götürülüp yenisinin açılması gerekir. Yenisini açıp mantar riskini egale ettiğinde şarap garsonu boynuna asılı “*tastevin*” denen tasa çok az bir miktar (şişenin boyun kısmında duran şarabı) şarap döker ve tadar. Nefasetinden emin ise başını olumlu manasında sallar ve şarabın servisine geçilir. Şarapta mantar kırıntısı olabilir. Zararsızdır.

Şarap garsonunun tasının ortası bizim hamam tasları gibi göbeklidir. O göbeğin ne işe yaradığı çok az bilinir. O kabarcık, Ana Tanrıça’nın göbeğini (doğurganlığı) temsil eder. Lidyalılar’dan beri Anadolu’da şarap, su ve hamam taslarının vazgeçilmez ögesidir. Lidyalılar zamanında dini ayinlerde içkiler bu tasla Ana Tanrıça’ya sunulurdu. Sonrasında bu göbekli taslardan su, şarap içmek ve yıkanmak uğurlu sayıldı.

Eğer şarap garsonu yoksa, şişe açılıp ağzı bir peçeteyle temizlendikten sonra servisi yapan garson masada davet sahibi olarak davranan kişinin (ki erkekli kadınlı bir masaysa, bu mutlaka bir erkek olmalı. Yalnızca kadınlardan oluşan bir masaysa davetin sahipliğini yapan ya da en yaşlı kadın olacaktır) kadehine beşte bir ölçüde şarap koyar. Yalnız son damlanın örtüye damlamaması için koyma işlemi bittiğinde şişeyi hafif sağa döndürür. Bu tadımlıktır. Yani şarabın bozulmuş olup olmadığının tayini içindir. Kadehi dairesel hareketlerle çevirip şarabı biraz çalkalayıp uyardırarak derin bir nefes alıp koklayıp, tattıktan sonra mantar kokusu, acıma, sirkeleşme yoksa garsona servise devam edebileceğini ima edecek şekilde baş öne doğru sallanır. Garson da genel olarak masadaki kadınların yaşlılarına öncelik vererek (yaşlar benzerse, davet sahibinin yanında oturan bayandan başlayarak) şarabı dağıtır. Ama genç bile olsa önce davet sahibinin eşinden başlar ki mantar parçacıkları varsa onun kadehine düşsün. Şarabı ilk tattırdığı kişiye servisi en son yapar. Kadehler üçte ikisin-

den fazla doldurulmamalıdır. Hatta beyaz şarapların sürekli soğuk içilmesini temin için kadehin yarısından biraz fazla doldurulması, yıllanmış Bordeaux ya da Bourgogne şaraplarının ise balon kadehin üçte biri kadar doldurması uygun olur.

Bazıları şarabın tadılması için kadehine bir miktar koyulduğunda kendini şarap tatma seansındaymış gibi şarabın seceresini okumaya başlar. Bu yanlıştır. Üç tercih vardır: Şarabın servise sunulması, karafta dekante edilmesi ya da şarap kovaşında bekletilmesi ve şişenin iade edilmesi.

Kırmızı şarap kadehe dört cm, beyaz şarap ise 10 cm yükseklikten boşaltılır.

Avrupa'nın kuzeyinde davet sahibi ya da masadaki en yetkin kişi kadehini kaldırmadıkça “şerefe” deyip kadeh kaldırılmaz. İskandinav ülkelerinde “şerefe” anlamına gelen “skoal” eskiden Vikingler'in düşmanlarının kafataslarının (skull) içine içki koyup içtiği zamanlardan kalan etimolojik bağdır ve her ikisi de “içi boş kap” demektir.

17. yüzyılda ev sahibi yemek masasında bir konuğu özel olarak onurlandırmak istiyorsa ona kendi şarap bardağını dolu olarak uzatıyordu. Bugün bile, hâlâ İspanya'da ev sahibesi size masada bir lütufta bulunmak istediğinde dudaklarını bardağına değdirip sağlığına içmeniz için size gönderecektir. Yanlış anlayıp da hemen yatak odası ne tarafta diye sağa sola bakıp şamarı yemeden, biz görevimizi yapalım dedik.

Herkesin kadehi doldurulduktan sonra davet sahibi ya da masada toplumsal ağırlığı en fazla olan kişi kadehini kaldırarak “şerefe” diyerek kadehler tokuşturulur.

Bu bir defa -o da açılıştan- yapılır. Sonraki kadeh yudumlamalar herkesin kendine özgü içiş âdetine göre münferiden yapılır.

Burada “kadeh yudumlama” özellikle yazılmıştır. Bazıları kadehi fondip yapar ya da bir içişte kadehteki içkinin çoğunu içer. Bunlar âdâba uymaz. Yemek normal temposunda yenirken arada şarap yudumlanır. Eğer

esasen rakıcıysanız ve ara sıra şarap içiyorsanız, sizin önce bir yudum rakı sonra bir çatal ucu meze gidişatı şarap kültürüne uymaz. Önce yemeklerden alınacak sonra arada bir şarap yudumlanacak. Yani rakı kültürünün tam tersi.

Şarap, ayaklı kadehten içilir. Şeri kadehi en ufak, beyaz ve roze şarap ondan büyük, kırmızı şarap daha büyük, hele yıllanmış Bourgogne şarapları balon kadehlerde içilir. Normal şarap kadehlerinin ağız bölümü düz, tadımcılar için özel imal edilenlerin ise ağız bölümü lale biçiminde içe dönük yapılı ki aroma bardağın içinde daha fazla kalabilsin, hapsolsun.

Beyaz ve roze şaraplar ve şampanyalar kadehin ayak kısmından tutularak içilir. Avcun sıcaklığı soğuk içilmesi gereken bu şarabı ılıtmasını diye. Eğer kırmızı şarap gerekenden daha soğuk olarak masaya gelmişse kadehinizi elinizle üst tarafından avcunuzun içine alarak ısıtabilirsiniz. Fransızlar bu usule “*chaleur de la main*” yani “el sıcaklığı” derler. Bu yöntem şarabın tanen tadı fazlaysa onu da azaltır.

Beyaz ve roze şaraplar şişe açıldıktan sonra hemen içilebilir. Olsa olsa soğukluğun yeterli olmadığı durumlarda az bir miktar dağıtılır, sonra şişe şarap kovalarında bir süre soğutulduktan sonra servise devam edilir.

Şarap kovalarında su hacmi kadar buz bulunmalı ve şişe omzuna kadar buzlu suya batmalıdır.

Genç ve orta yaşlı şarapların mantarı açıldıktan sonra birazının kadehe dökülmesiyle sağlanan havalandırma yeterlidir. Yetmiyorsa 10-15 dakika daha bekletildikten sonra sunulur. Kırmızı şarapların özellikle yıllanmış olanları ve “*vintage port*”lar şişe açıldıktan sonra biraz “uyandırılması” gerekebilir. Bunu yapmak için şarap “karaf”a boşaltılır. Eğer şarap şişesinin dip kısmında tortu varsa şişe bir mum ışığının altında, çok yavaş dökülerek karafa aktarılır. Böylece tortu şişede kalır. Karafta üst yüzeyinin bir hayli genişlemesi ile bol oksijen alan şarap “güzellik uykusundan” uyanır.

Beyaz şaraplar ve şeriler dekante edilmez.

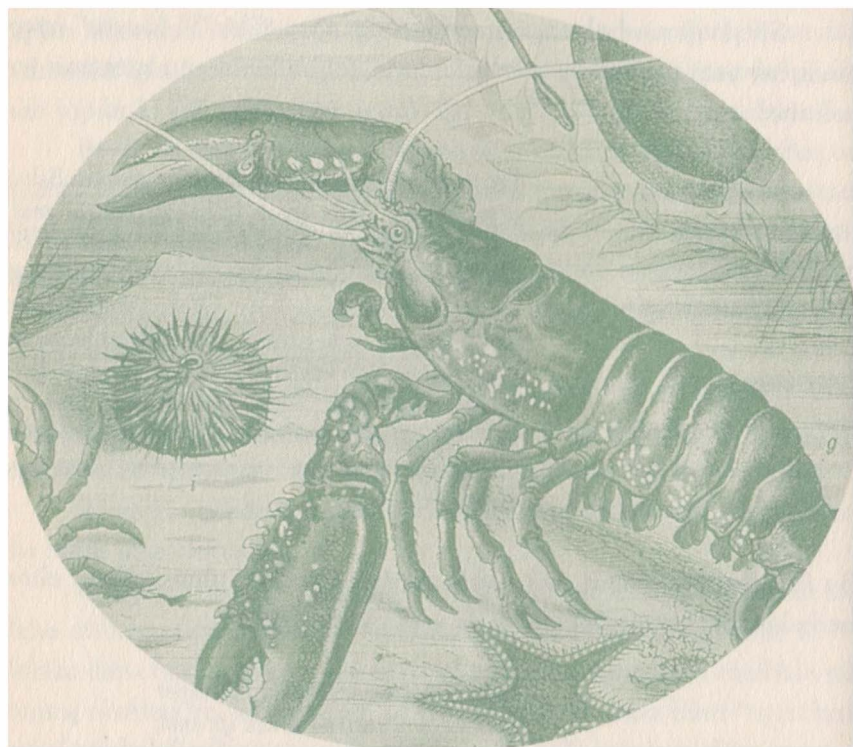
Eğer yemeğe beyaz şarapla başlanmış da kırmızı ile devam edilecekse, beyaz şarap kadehine kırmızı koyulması uygun olmaz. Kırmızı şarap kadehi ayrıdır. Ona koyulmalıdır. Hatta şişe bittikten sonra aynı şarabın devamı olarak yeni bir şişe açılrsa bile kadehler yenilenmelidir. Bu, “fine dining” restoranlar içindir.

Siz şimdi nasıl olsa işi öğrendik deyip normal bir “À la carte” restoranda her yeni şişe açıldığında kadehlerin de yenilenmesini isterseniz vay halinize!

İçki yasağı döneminde kadı, karşısına getirilen Bektaşî'ye sormuş: “Sen şarap içermişsin, doğru mu?” “Asla kadı efendi.” “Ant içer misin?” “Vallahi de billahi de içerim.” “Öyleyse bundan sonra içmeyeceğine ant iç.” “Vallahi içmem, billahi içmem.” Ertesi gün Bektaşî'yi sarhoş olarak yine kadının huzuruna çıkartmışlar. Kadı kükremiş: “Daha dün şarap içmeyeceğine ant verdin, bugün yine içmişsin, bu ne iş-tir?” “Ben gönlü yaralı kimsesiz bir dervişim. Kimseye zararım yoktur. Ant bulur ant içerim, şarap bulur şarap içerim!”

Bu fıkradan esinlenmiş olsa gerek, meşhur şair Baki almış kalemi eline, herhalde içki yasağı kalkmış ya da aynı fikirde değil:

*Baki mey içmemeye andıçtı demişler
Deli mi ki o, mey dururken içe andı.*



ıstakoz ve böcek

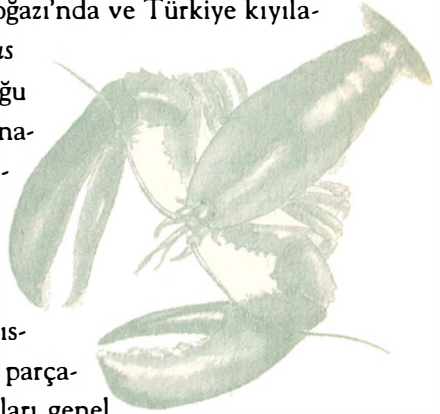
*Cevizin kabuğunu kırıp özüne inmeyen,
cevizin hepsini kabuk zanneder.*

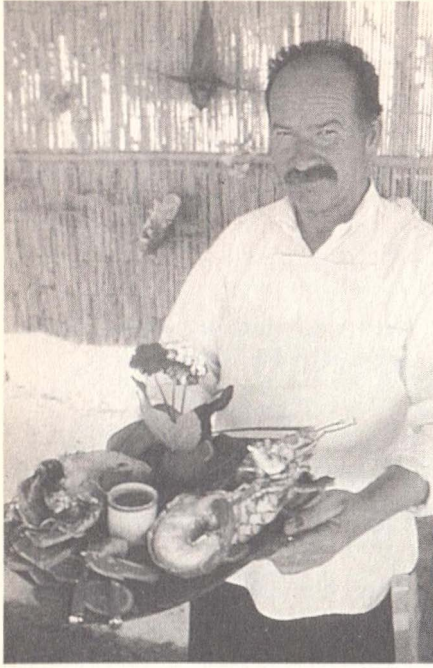
Gazali

Fransızlar *homard*, İngilizler *lobster*, Almanlar ise *hummer* demişler ıstakoz. Bizim dilimize de Yunanca'dan geçmiş olsa gerek. Yunanlılar *astakos* diyorlar.

Istakoz on ayaklıların en az bulunan türüdür. Yalnızca iki türü vardır. Kabuğu koyu mavi olan, İstanbul Boğazı'nda ve Türkiye kıyılarında da bulunan Avrupa ıstakozu (*homarus gammarus*) ile koyu yeşil-turuncu bir kabuğu olan Amerika'nın Maine eyaleti ve Kanada'nın doğu kıyılarında bolca bulunan Amerikan ıstakozu (*homarus americanus*). Her ikisinin de 40-50 yıllık bir ömrü vardır.

Istakozların birbirinden biraz farklı iki büyük düz kısıkaçları vardır. Biri avını kısıp alıp ezmek, diğeri büyük olan ise kesip parçalamak içindir. Bizim sularımızdakilerin boyları genel olarak 24-50 cm arasında olur. Avlandıktan sonra ıstakoz canlı olarak deniz suyu dolu havuzda taşınır. Hatta balıkçılarda ve balık restoranlarında





ıstakozları livarda canlı olarak tutarlar.

Özdemir Kaptan (Arkan) *Beyoğlu* adlı kitabında 1988 yılında Beyoğlu meyhanelerinde ıstakoz salatasının mönülerde değil hatıralarda yer aldığını şöyle aktarıyor:

“Çoktandır Beyoğlu’nda porsiyonla ıstakoz salatası satan lokanta kalmadı. Şimdi ıstakozlar, yalnızca özel sofralarda kabuklarıyla görülüyor” yorumunu da eklemeyi ihmal etmiyor: “Hala ıstakoz yiyenler, ıstakozu kabuksuz olursa yemiyorlar. Tadını ayıramadıkları için aldatılmaktan korkuyorlar.”

İstakozu balıkçıdan alıp da evde yapacaksanız canlı almalısınız. Eğer balık restoranında yiyecekseniz, yine kendiniz livarın başına tüneyip canlı olduğunu görmelisiniz.

Her iki halde de eşit boydakilerin en ağırını seçmenizi öğütleriz. Çünkü, ıstakoz ilginç bir hayvandır, livarın içinde bile olsa her beklediği gün beslenemediği halde hayatını devam ettirebilmek için kendi etiyle beslenir. Yani çok beklemiş bir ıstakozun eti cüssesine göre çok az çıkabilir ve o takdirde siz parayı ıstakozun içi boş kabuklarına vermiş olursunuz. Livarın içinde ıstakozların kısıkaçlarını bağlanmış olarak görürseniz şaşırmayın. İstakozların açlıktan birbirini parçalayıp yememeleri için alınmış bir önlemdir.

Bazıları ıstakozu haşlanmış, bazıları ise ızgara olarak pişirip yemeyi sever. Her iki halde de ıstakozu canlı olarak pişirmiş olmanın vicdan azabından kurtulmak için yöntem şu: Ya bir iki saat buzdolabında ya da yarım saat derin dondurucuda tutmak. Hayvan baygınlaşacak, gevşeyecek ve diri diri cehenneme ayak bastığının farkına varmayacaktır. Eğer ızgara yapılacaksa dikey olarak ikiye bölünecek ve böylece bir ıstakozdan iki porsiyon çıkacaktır. Eğer, haşlanacaksa tuzlu suda haşlanıp, ayıklandıktan sonra dilimlenip porsiyonlanabilir ya da salataya koyulabilir. Servisi yapılmadan önce kısıkaçları her zaman mutfakta kırılarak masaya getirilir.

Istakoz haşlanacaksa kaç dakika kaynar tuzlu suda tutulacağını ıstakozun boyu tayin eder. Yani beher santimine 45 saniye. Örneğin 30 cm boyundaki bir ıstakoz 22-23 dakika pişirilmelidir. Daha pratik tarif ise kaynamakta olan suya ıstakoz atıldıktan sonra ateşin kısılmasıdır. Soğuyan su tekrar fokurdamaya başladığında yani rengi tam kırmızıya döndüğünde sudan çıkartılmalıdır.

Istakoz ateşte ızgara yapılacaksa onu yine canlı ve dikey olarak ikiye bölmek gerekir. Bu işlem hiçbir özel ustalık gerektirmez, yalnızca bu işe uygun bir büyük bıçak yeterlidir. Kanını akıtmak için ıstakozu, su akıntısı olan bir tahtaya, kuyruğu tahtanın üstünde düz duracak biçimde yayın. Büyük bıçağın ucuyla kafasının kabuğunu sert bir darbeye delin, sonra bölerek kesin. İki göz arasındaki torbayı ve bağırsağı çıkarın ve yıkayın. Küçük bir kaşıkla gri-yeşil yağlı maddeyi ve mercanı çıkarın. Bunları, yanına sos yapacaksanız sosa ekleyebilirsiniz. Kabuğu ve eti zeytinyağıyla sıvazlayın ve kabuk ızgaraya bakacak biçimde ızgaraya koyun. Etli kısmını hiçbir zaman ateşe tutmayın.

Restoranlarda ıstakoz sipariş verdiğinizde hemen peçeteniz değiştirilerek size boynunuza takabileceğiniz ve önünüzü tamamen örtecek bir özel peçete getirirler. Ayrıca çatal bıçak takımınızı bizim fındık kıracaklarına benzeyen aletlerle donatırlar. Bir de masada parmak çalkalama tası



şarttır. Bu, içinde bir dilim limon yüzen su dolu bir kâsedir. Ben bunu hoşaf zannedip kaşıkla girişen Konya'nın Eğirdir kazasından bir arkadaşı zor engellediğimi hatırlıyorum.

Istakozun yenecek yeri kuyruğu ve kısıkaçlarındaki etleridir. Baş tarafındaki etler ve antenler yenmez. Istakozun bacaklarının ucunu kırıp içindeki eti kemik iliği çeker gibi emebilirsiniz.

Zarif, ince tatlar içeren bir yemek olan istakozun tek kusuru pahalı olmasıdır. Şu anda İstanbul, Beyoğlu Balık Pazarı'nda kilosu 50 Euro civarı olarak satılmaktadır.

Tabii zengin yemeği olarak revaçta olan istakozu uygun bir fiyata salaş bir ortamda yemek isteyenler de biraz uzağa gidecek. Çeşme'nin Çiftlikköy'üne. Oraya varınca "Langusta" restoranını soracaksınız.

Böcekler ve Karavida

Fransızlar böceği *langouste*, İngilizler *crawfish* diyorlar.

Yukarıdaki istakoz için anlatılanların hepsi böcekler için de geçerlidir. Yalnızca bu gariplerin hiç kısıkaçı yoktur. Haşlanacaksa böceğin boyu önemli olur. Pişme süresi, kaynayan tuzlu suda bir kilo için 10 dakika hesabıyla tutulur. Yani iki kiloluk bir böcek 20 dakika kaynatılmalıdır.

Ege ve Akdeniz'in istakozu sayılan karavida (*flat lobster*, *grande cigale*) artık çok ender bulunmakta. Ancak bulduğunuzda şunu bilmenizde

yarar var. Bir karavidada kendi boyundan daha büyük bir ıstakoz ya da böcekten daha fazla et vardır. Haşlamasının yapılması önerilir. Kaynar tuzlu suya atılıp 30 dakika haşlanan karavida ılıdıktan sonra ıstakoz gibi kafası gövdesinden ayrılır. Kafanın içini bir kâseye boşaltın, yarım limon, bir çay bardağı zeytinyağı, bir tutam toz karabiber ve 20 sap ince kıyılmış maydanozu da ekleyip iyice karıştırın. Kabuğundan çıkarıp ekmek keser gibi dilimlediğiniz karavidanın et kısmını bir tabağa yayın. Hazırlamış olduğunuz sosu üzerine döküp afiyetle yiyin.

Bir de Türkiye’de deniz kereviti, Avrupa’da Norveç ıstakozu denilen pembe renkli, iki ince uzun kısıkaçı olan tür vardır. Genellikle haşlanarak yeşil salata üzerine konulur.

Her yemek, tarifi yapılması için verilir. Ben bu defa size ıstakoz tarifini öyle hıncırca veriyorum ki aşağıdaki üstatça tarifi okuduktan sonra yapabilecek yüreğe sahip olana aşkolsun!

Selim İleri, *Evimizin Tek İstakozu* adlı kitabında şöyle anlatıyor çocukluğundaki ıstakozla ilgili anılarını:

“Zavallı ıstakozu eğri büğrü kolları, beşer onar ayaklarıyla nasıl kavradiysak, gürültü patırdı içinde, büyük bir leğene atmış, leğeni de suyla doldurmuştuk. İstakoz orada haşlanmayı bekliyordu. İstakozun canlı canlı haşlanması gerektiğini kimden öğrenmiştik, çıkartamıyorum. Belki, babam biliyordu, belki soruşturmuştuk. Annemin elinde yemek kitabı, telaşlara kapılmış, bu lüks yemeğin nasıl kotarılacağı tartışılıyor.

...İstakoz için soğan lazım, kereviz lazım, havuç, bir demet maydanoz, tuz, sirke, daha bir şeyler lazım, kereviz bulunamamış, kereviz için Balık Pazarı’na koşulmuş.

Sirkesi sakın fazla kaçmayacak, soğan çentilecek mi, bütün mü atılacak. Kerevizin yaprağı, sapı mı, kendisi mi? Tencerede su kaynıyor, sebzeler konuyor, ıstakozun kaynar suya atılma dakikası bekleniyor. Şimdi, tamam derken, koridorda takır tukur bir ses!

İstakozumuz leğenden çıkmış, yampiri yampiri yürüyerek mutfağa doğru geliyor.

Annemin bütün isyanına, tutamadığı gözyaşlarına rağmen ıstakoz sonunda yakalanıp kaynar suya atılacak, herhalde bir yarım saat pişirilecekti.

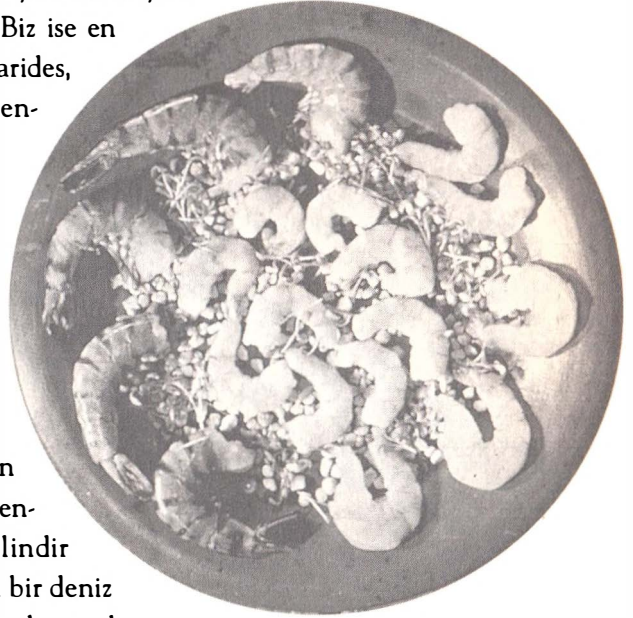
Evimizin tek ıstakozu kederli bir törenle hazırlanacaktı. Kemikleri kırılacak, lop etleri ayrılacak, bacakları ayrıca saklanacak ve ıstakoz kayık tabakta boy gösterecekti. Zeytinyağı limonla mı terbiye edilmişti, mayonez mi koyulmuştu, turşulu, pancarlı mıydı, salata yapraklarına mı oturmuştu, ne söylesem yalan olur...”

karides

İngilizler, küçüklerine *shrimp*, büyüklerine *prawn*, en büyük boyuna ise *king prawn* derler. Fransızlar için küçükmüş büyükmüş hic farketmez *crevette* derler. Eğer karamot tipi yani en büyük tipi ise *grosse crevette* derler. Biz ise en ufaklara teke, orta boylara karides, büyüklere ise jumbo ya da İskenderun karidesi diyegelmişiz.

Asırlardır Uzakdoğu mutfağının en lezzetli gıda malzemelerinden olan karides özellikle son 30 yıldır Avrupa mutfağına da zenginlik katmaya başlamıştır.

Karides, Ortaçağ şövalyelerinin zırhına benzeyen kabuklarıyla korunur dış etkenlerden. Uzun duyargalı, silindirik gövdeli 4-15 cm uzunluğunda bir deniz kabuklusudur. Ülkemizi çevreleyen bütün denizlerde bulunmakla birlikte tatlı su göllerimizin bazılarında da bulunur.

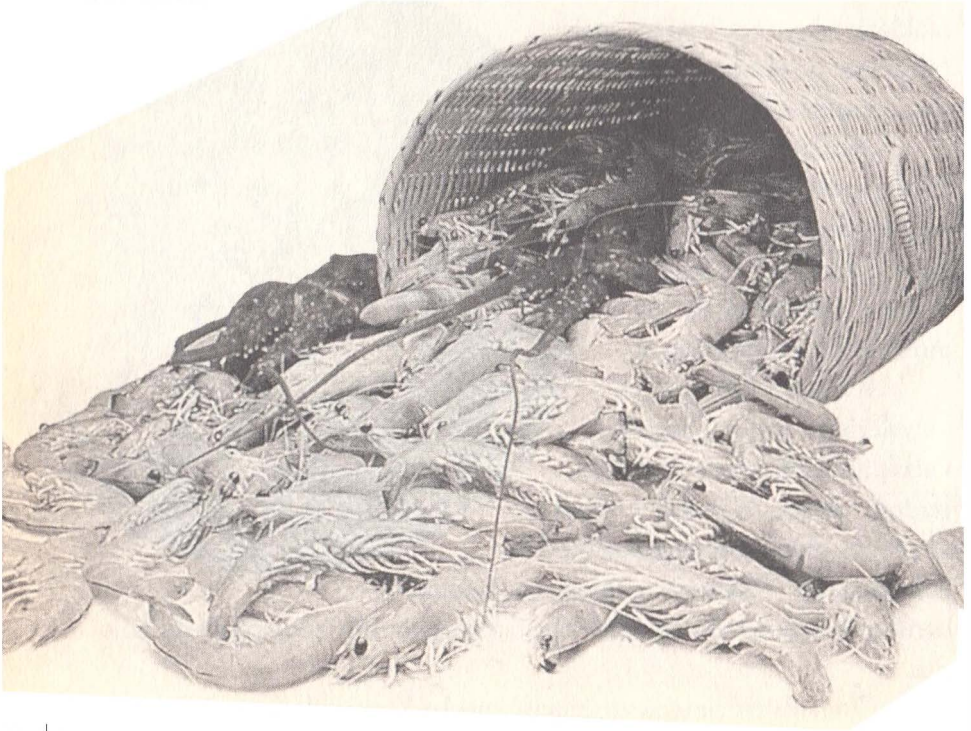


Osmanlı zamanında en lezzetli karides Kayseri'de Erciyes Dağı'nın

güney batı eteklerinde Sultan Sazlığı gölünden çıkartılıp Abdülhamid'in mutfağına sevk edilirmiş.

Karideslerin en büyük ve gösterişlisi karamot denilen cinsidir. Bunların üç çift bacağı kısaçlı olur ve boyları 15-20 cm'yi bulur. Bu cinslere daha çok Akdeniz'in kıyılarındın sığ sularında rastlanır.

İkinci türü kanal karidesi (*palaemon* ya da *leander serratus*) denilen 7-8 cm boyundakilerdir. Bu türler Atlas Okyanusu kıyılarında, İstanbul Boğazı ile Marmara Denizi'nde çok bulunur. Pişirince pembeleşir. Avanak Avni tiplemesinin karikatüristi, nam-ı diğer "Huysuz İhtiyar" Oğuz Aral'ın Armanyak ile flambe edilmişini (avevlendirilmişini) sevdiği karides budur.



Üçüncü tür ise “çalı karides” ve “teke” denilen türdür (*crangon crangon*). Bu türler 5-6 cm boyunda olur ve Avrupa’da çok yaygın tüketilir. Pişirilince pembeleşmez. Genellikle kızartılıp çerez olarak ya da karides güveç olarak tüketilir.

Karides en çok Japonya’da ve ABD’de tüketilir. Büyük üretici ülkeler ise Hindistan, Ekvador, Endonezya ve Tayland’dır. Bu ülkeler dünyanın en büyük karides çiftliklerine sahiptir. Karides üretimi çevre kirliliği yaratır. Bir ton karides üretmek için 60 milyon ton temiz su kullanılır. Yani bir kilo karides için 15 bin litre kirli su atığı oluşmaktadır.

Karides mutlaka taze olmalı ve buz üzerinde muhafaza edilmelidir. Bir kişi için 250 gr karides hesabıyla satın alınır. Kabuklarıyla birlikte pişirilir. Haşlaması, tavası, pilakisi, güveci ve şişi yapılır. Ayrıca pilava, salatalara, kanepelere konur. Karides ayıklanırken barsakları mutlaka ince bir bıçakla temizlenmelidir. Karides haşlanacaksa her yarım kilo karides için suya bir çorba kaşığı tuz ve yarım çay bardağı sirke ilave edilmelidir. Eğer karidesler büyük boy ise kafaları kopartılmalıdır. Karides pişirildiği gün tüketilmelidir.

Dublin koyunun muhteşem lezzetteki karideslerini, şaka değil bir filetosu baş parmağınız kalınlığındaki dilbalığıyla (Dover Sole) birlikte giriş yemeği olarak yediğiniz istiridyelerden sonra ısmarlayacaksınız. Londra’da ise gitmeniz gereken restoran şurasıdır: Bentley’s 11, Swallow Str., WI Reg 0401 Londra.

Jumbo karideden yapılabilecek bir tarif:

KARİDESLİ DİL BALIĞI SARMASI

2 adet fileto dil balığı
2 adet jumbo karides (haşlanıp kabuğu alınmış)
2 adet ahtapot (haşlanmış bacak kısmı)
2 çorba kaşığı kırmızı somon balığı havyarı
2 çorba kaşığı bafra havyarı
2 çorba kaşığı kırmızı pul biber
Yarım su bardağı krema ile karıştırılmış acı hardal
1 çorba kaşığı limon suyu
1 çorba kaşığı zeytinyağı
2 dal maydanoz
1 yaprak kıvırcık salata

Dil filetolarını, içinde sıcak su olan bir tavada kısık ateşte 3 dakika haşlayıp süzün. Her iki tabağa da kremalı hardallı sosu limon suyunu da ekleyerek dökün. Dil filetolarını geniş bir rulo yapıp tabağın ortasına yerleştirin. Karidesleri dil filetosunun üzerine yatay şekilde ve ahtapotları da dikey olarak oturup maydanoz ve kıvırcık salatayla süsleyin. Kırmızı somon havyarını üzerine serpiştirin. Bafra havyarını da küçük kaşıklarla dört nokta halinde tabağa koyun. Tabağınız servise hazırdır. (2 kişilik)

KELEBEK KARİDES

20 adet orta boy karides, en büyüklerinden olmasın
1 çay kaşığı karbonat
Tuz

Sos malzemesi:

1 çorba kaşığı bitkisel sıvı ya da mısırözü yağı
2 çorba kaşığı ketçap
1 çay kaşığı domates salçası
1 su bardağı artı 3 çorba kaşığı su
1 çorba kaşığı soya sosu, mümkünse açık renk
3 çorba kaşığı beyaz sirke
1/4 su bardağı toz şeker
1,5 çorba kaşığı mısır nişastası
Tuz

Bulamaç malzemesi:

1 su bardağı un
1 su bardağı su
Yarım çay kaşığı tuz
2 çay kaşığı kabartma tozu
Bitkisel sıvı ya da mısırözü yağı

Karideslerin kabuklarını ayıklayın, kuyruğunu üzerinde bırakın, sırtından keserek ikiye ayırın. Tam sonuna kadar kesmeyin ki karides bir kelebek şeklini alsın. Sırtındaki siyah barsağı çıkarın, yıkayın. Bir kaba koyarak tuz ve karbonatı ilave edin, karıştırın. 30 dakika ya da daha uzun dinlenmeye bırakın. Karbonat karidesleri gevrekleştirsin, daha sonra bol su da yıkayarak karbonattan arıtın.

Sosun yapılışı:

Yağı, ketçapı, domates salçasını bir kaba koyun, bir dakika karıştırarak pişirin. Bu önceden pişirmek sosa canlı bir renk verecektir. Buna bir su bardağı suyu karıştırın, soya sosunu, sirkeyi, tuzu, şekeri ilave edin. Mısır nişastasını üç çorba kaşığı suyla karıştırıp hafif pişmekte olan sosa ilave edin. Sos hafif koyulaşınca kadar pişirin.

Bulamacın yapılışı:

Unu bir kâseye koyun, karıştırarak suyu yedirin. Pürüzsüz olmasına özen gösterin. Eğer top top olursa ince süzgeçten geçirin. Tuz ve kabartma tozunu ilave edin.

Bol yağı (5-6 su bardağı) derin bir kapta dumanı tütercesine kızdırın. Karidesleri birer birer önce bulamaca batırın sonra kızgın yağda nar gibi kızartın. Kızaran karidesleri mut-fak kâğıdına koyarak yağlarını çektin. Sıcak sosla beraber servis yapın. (2 kişilik)

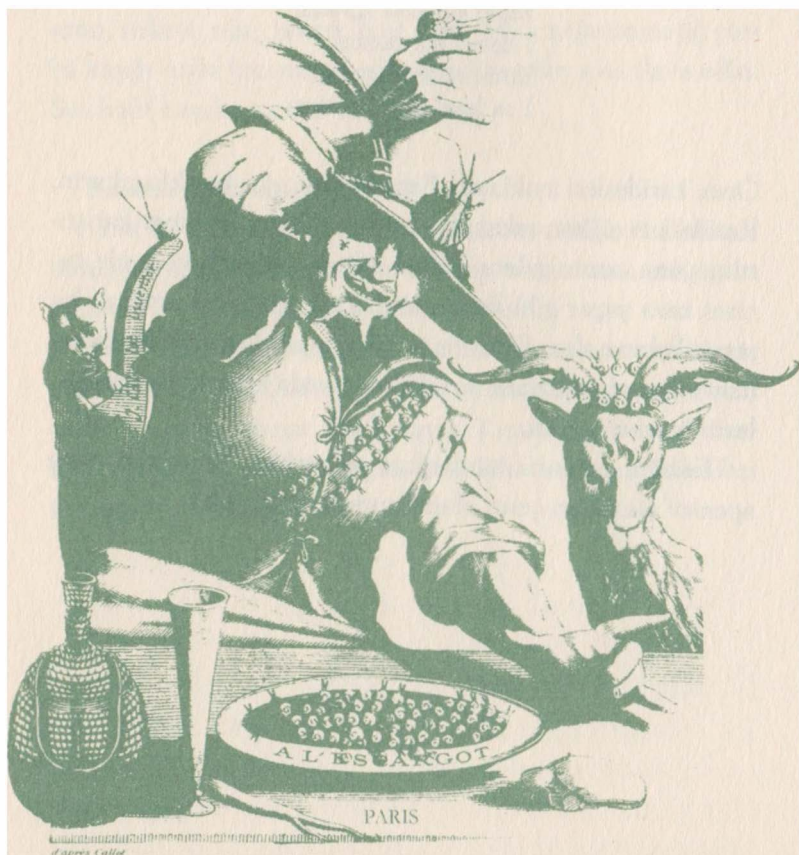
Teke karidesinden yapılabilecek bir tarif:

TEKE ÇEREZİ

*Yarım kilo teke karidesi
1 demet maydanoz
Yarım su bardağı un
1 su bardağı galeta tozu*

Önce karidesleri ayıklayın. Barsaklarını ince bıçakla çıkarın. Karidesleri çığken yıkayın, süzölsün. Önce tuz biber karıştırılmış una, sonra galeta tozuna bulayıp süzgeçli kepeçede patates tava yapar gibi karıştırarak kızartın. Sıcak tutarak bir servis kabına alın. Daha önce yıkayıp süzdüğünüz bir demet maydanozu kısa dalları ile birlikte tavada kızartın ve karideslerin üzerine serpin.

Tabağın ortasına kürdanları yerleştirin. Yemekten önce aperatif alınırken çerez olarak sunun. (5 kişilik)



salyangoz

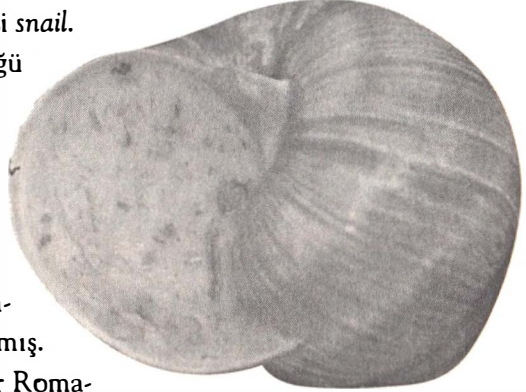
Çocuk bahçede bir sümüklüböcek görmüştü. "Baba, bak bir salyangoz" diye seslendi. "Evladım bu salyangoz değil, sümüklü böcek." "Hayır, salyangoz. Yalnızca soyunmuş, hepsi bu kadar."

Fransızca'sı *escargot*, İngilizce'si *snail*.

Birçoğumuzun gördüğü zaman tiksindiği salyangoz, aslında Avrupa sofralarının en pahalı ana yemeklerinden biridir.

Salyangozun yiyecek olarak tüketilmesi Roma İmparatorluğu zamanında başlamış. Hatta Fulvius Lupinus adlı bir Romalı'nın salyangozları özel bir besleme yöntemiyle daha besili hale soktuğu bile kayıtlara geçmiş.

En çok salyangoz tüketen ülke Fransa. Özellikle paskalya ve Noel öncesinde salyangoz bulmak zorlaşır. Fransa'da en fazla aranan salyangoz türü üzüm bağlarında yetişen beyaz kabuklu cinsi. Bağlar sülfatlanmaya başladığından bu yana bu cins az bulunur oldu. Onu bulamayanlar için



L'Escargot Montorgueil



Depuis 1832

ikinci en iyi olan *petit-gris* denilen güneyden gelen başka bir tür, kabuğu kahverengi gri desenli salyangoz. Üçüncü en iyiler ise aralarında Türkiye'nin de bulunduğu bazı ülkelerden ithal edilen salyangozlar.

Yabani salyangozlar satışa sunulmadan 10 gün önce aç bırakılırlar ki kendine zarar olmayan ama onu yiyecek olan kişi için zehirleyici olabilecek etkilerden arındırılabil-sin. Çiftlik salyangozları için bu oruç dönemi gerekmez.

Fransa'da salyangoz düzineyle satılıyor. Bir düzinesinin fiyatı kalitesine göre 5-10 Euro arasında.

Paris'in ünlü "Maison de l'Escargot" adlı dükkânında pişmiş olarak satılıyor. Buradan alıp evde ısıtarak servise sunabiliyorsunuz. Burada canlı salyangozlar kaynamakta olan tuzlu ve beyaz şaraplı suya atılarak bir saatte yakın bir süre pişiriliyor. Et kısmı kabuğundan çıkarılıp temizlendikten sonra lezzetli baharat karışımı özel bir sosla tereyağ karışımına sürülüyor. Tekrar kabukların içine yerleştiriliyor. Salyangozun cinsine göre pişmişlerin 12 adedi 10-20 Euro'ya satılıyor.

Salyangozun iyisini yemek istiyorsanız benim size tavsiyem Paris'e gittiğinizde 1832'den beri aynı adreste faaliyet gösteren salyangoz restora-

nına gidip orada size uzatacakları uzunca bir mönü listesine teslim olmanız: L'Escargot Montorgueil, 38, Rue Montorgueil, 75001 Paris, tel: 01.42.36.83.51.

Ama “ben salyangozları buldum, içinde altı çukur bulunan özel salyangoz servis tabaklarını da aldım ve şimdi evde bunları pişirmek istiyorum” diyorsanız, işte size bir tarif:

BURGONYA USULÜ SALYANGOZ

24 adet salyangoz
 4 çorba kaşığı oda sıcaklığında tereyağı
 1 çorba kaşığı ince doğranmış maydanoz
 1 çay kaşığı ince doğranmış kuru soğan
 1 diş dövülmüş sarımsak
 Yarım çay kaşığı beyaz şarap
 Yarım çay kaşığı Worchester sosu
 Yarım kilo kaya tuzu

Bir fırın kabının tabanını tamamen kaya tuzuyla yarım parmak kalınlığında kaplayın ve bir kenara koyun.

Salyangoz tereyağı için bütün malzemeyi iyice karıştırın (blenderde de yapabilirsiniz) ve buzdolabına koyun soğusun. Sonra kullanacağız.

Salyangozları bir çorba kaşığı tuz, iki çorba kaşığı sirke ve bir çay kaşığı un koyduğunuz su dolu kabın içine atın. Üzerine de bir ağırlık koyun ki suyun üzerine çıkamasınlar. Öylece üç saat beklesinler.

Salyangozları yıkadıktan sonra su dolu bir tencereye atın ve hafif ateşte kaynama noktasına geldikten iki dakika son-

ra sudan çıkartıp bir tabağa alın. Etlerini kabuklarından çıkartın. Son kısmındaki siyah bölümü kesip atın. Kabuklarını tabakta bekletin.

Salyangozları kevgire koyun ve süzölen sularını biriktirin, sonra kullanacağız.

Şimdi her kabuğu alıp içine yarım çay kaşığı süzdüğünüz sudan koyun. İçine buzdolabındaki tereyağ karışımından 1/4 çay kaşığı ya da aldığı kadar koyun ve salyangoz etini içine yerleştirin. Üstüne tekrar 1/4 çay kaşığı tereyağ karışımı koyun. Bu işlemi her salyangoz için tekrar edin. Kabukların açık kısmı yukarıda olacak şekilde tuzlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Fırını 190°C'ye getirin ve yedi dakika fırınlayın. Sıcak servis yapın. (4 kişilik)

kurbağa bacağı

Fransızca'sı *grenouille*, İngilizce'si *frog's leg*.

Osmanlı tarihinde bir kurbağa bacağı anekdotu vardır: Ankara bozgununu (1402) izleyen taht kavgasında Musa Çelebi, Evrenos Gazi'yi kendi tarafına çekmek isteyince o da, gözlerinin görmediğini bahane ederek teklifi kabul etmemişti. Durumun doğruluğunu araştırmak isteyen Musa Çelebi, yemeğe davet ettiği Gazi'nin önüne, devşirme olması itibarıyla çok sevdiği kurbağa bacağı yemeğini koymuş, Gazi'nin buna itiraz etmemesinden gözlerinin gördüğüne karar vermişti.



Fransa'da iki çeşit kurbağa vardır: Yeşil kurbağa ve paslı kurbağa (ya da dilsiz kurbağa). Yeşil kurbağanın daha lezzetli olduğu söylenir. Fransa'nın üretimi tüketimine yetmediği için Türkiye'nin de dahil olduğu ve Yugoslavya'nın başı çektiği bazı ülkelere kurbağa bacağı ithal ediliyor. İtalyanlar ve Almanlar da kurbağa bacağı yerler ama İngilizler kurbağa bacağına hiç sevmeyizler, tiksiniyorlar. Amerika'da *bull-frog* yani boğa kurbağası dedikleri bir cins kurbağa var ki, Avrupa'daki kurbağaların iki misli büyüklükte. Dolayısıyla eğer bir gün kurbağa bacağı tatmak isterseniz Amerika'da tatmanızda yarar var.

Kurbağa bacakları çift çift satılır. Restoranlarda bir porsiyona genellikle üç çift koyarlar. Doyurucu olmamakla birlikte, kurbağa bacağı eti iyi yapıldığında çok lezzetli olur ve hazmı çok kolay bir yiyecektir. Fransa'da içinde altı çift (yani iki kişilik) kurbağa bacağı bulunan paketler süpermarketlerde 5 Euro'ya satılmakta.

KURBAĞA BACAĞI GRAND PRIX

Limonlu tereyağı için:

2 çorba kaşığı tereyağı	2 çorba kaşığı limon suyu
1/4 çay kaşığı monosodium glutamat	1/8 çay kaşığı tuz
1/8 çay kaşığı kırmızı pul biber	1 tutam karabiber

Kurbağa bacakları için:

8 çift kurbağa bacağı	1 su bardağı süt
4 çorba kaşığı un	1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı monosodyum glutamat	Yarım çay kaşığı karabiber
3 çorba kaşığı tereyağı	1 çay kaşığı fesleğen
1 diş sarmısak, ikiye bölünmüş	
Yarım çay kaşığı kereviz tuzu	
2 çorba kaşığı ince kıyılmış maydanoz	

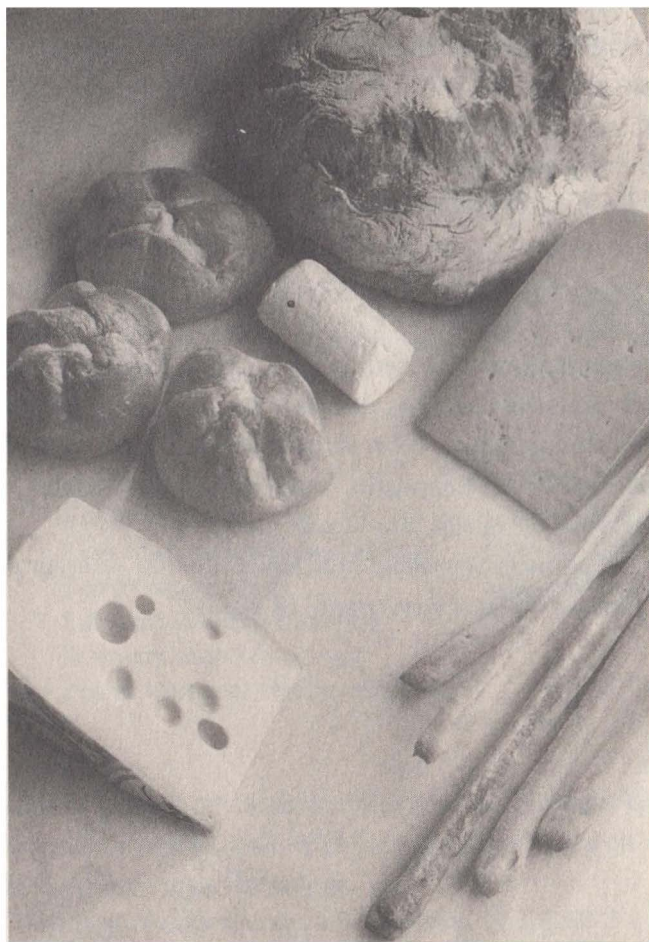
Limonlu tereyağı için malzemelerin hepsini bir tavaya koyup yağ kızma noktasına gelinceye kadar karıştırın ve ateşi söndürün. Öylece ılıyarak beklesin.

Kurbağa bacaklarını tuzlu suya koyun (1 litreye 1 çorba kaşığı tuz). 15 dakika beklesin. Sonra çıkartın ve kâğıt havlula her birini kurutarak süt dolu bir başka kaba alın.

Bir naylon torbaya yukarıdaki kurbağa bacakları bölümünde yazılı olan unu, tuzu, monosodyum glutamat'ı ve yarım çay kaşığı karabiberi koyup iyice çalkalayın. Sütün içinde dinlenmekte olan kurbağa bacaklarından ikişer ya da üçer tane alıp naylon torbanın içine atın ve iyice çalkalayın ki her yanı un karışımı kaplansın. Sonra çıkarıp bir tabağa serin. Bu işlemi diğer kurbağa bacakları için de yapın.

En az 30 cm çapında bir tavayı ateşe koyun, üç çorba kaşığı tereyağını eritin. Sarmısağı beş dakika kadar orta ateşte kavurun. Lezzeti yağa iyice geçsin. Sonra sarmısağı tavadan çıkartın. Bu defa tavaya kurbağa bacaklarını dizin ve üzerine kıyılmış maydanozları, fesleğeni ve kereviz tuzunu ilave edin. Kurbağa bacaklarını beş dakikada bir maşayla çevirerek iki tarafı da eşit renkte altın sarısı/kahverengi oluncaya kadar (takriben 20 dakika) pişirin. Sonra çıkarıp üzerine kâğıt havlu serilmiş bir tabağa alın ki yağı süzölsün.

Daha önce hazırlamış olduğunuz limonlu tereyağı sosla birlikte sıcakken servise sunun. (4 kişilik)



peynir tabağı

*İki yüz kırk altı farklı türde peyniri bulunan bir
ulusu yönetmek kolay mı sanıyorsunuz?*

Charles de Gaulle

Evet böyle diyordu Charles de Gaulle, 1 Ekim 1962 tarihli *Newsweek* dergisinde yayımlanan röportajında. Aradan geçen süre içinde Fransa'daki peynir çeşidinin dörtyüzü aştığı söylenmekte.

Peynir kelimesi dilimize Farsça “penir”den girmiş. İtalyanlar’ın “formaggio”su ile Fransızlar’ın “fromage”ı Yunanca “formos”tan geliyor. Almanlar’ın “kâse”si ile İngilizler’in ilk şekli “cese” olan “cheese”i ise Latince “caseus”tan türemiş.

Sümer tabletlerinde bile sözü geçtiğine göre İÖ 4000 civarında insanlar peynir tüketiyorlardı. Tabii yalnızca insanlar değil. O gün bugün peynirimize ortakçılık yapan fareleri de unutmayalım. İçeceklerde şarap neyse, yiyecekler içinde de peynir odur.

Peynirin sütle olan ilişkisi, şarabın şırayla ilişkisine benziyor. Hatta o kadar benziyor ki Artun Ünsal Türkiye’deki peynirleri kendi hoş üslu-buyla anlattığı kitabının adını *Süt Uyuyunca* koymuş.

Kısaca peynir inek, koyun ya da keçi (ve hatta manda, at, lama, yak) sütünün pıhtılaşmasıyla elde edilir. Süte maya (enzim) katılır. Yani süt kesilir ve peynir altı suyu salar. Bu suyun ayrılmasından sonra geriye

kalan pıhtılaşmış katı maddeye taze peynir ya da teleme denir. Teleme olgunlaşmaya bırakılır. Genel olarak 10 ölçü sütün bir ölçü peynir elde edilir.

Her toplum kendi kültürü doğrultusunda değişik peynirler yapagelmıştır. Dünya peynir pazarına önemli miktarda peynir veren ülkeler arasında Fransa, Hollanda, İtalya ve İsviçre başta gelmektedir.

Peynirler genel olarak sertliklerine göre dört grupta incelenebilir: Taze ve yumuşak peynirler, yarı sert peynirler, mavi ve küflü peynirler, sert peynirler.

Taze ve yumuşak peynirler.

Ricotta: İnek sütünden yapılan bir İtalyan peyniridir. Yumuşak ve keskin olmayan bir tadı vardır. Pizzalar dahil birçok tatlı ve tuzlu yemekte kullanılır.

Mozzarella: İnek sütünden yapılan bir İtalyan peyniridir. Yumuşak ve nemli bir peynirdir. Lezzeti âdeta yok gibidir. Giriş tabağı olarak *mozzarella* ve domates dilimleri üzerine fesleğen çok yakışır. Pizza, lazanya ve sandviçlerde kullanılır.

Brie: İnek sütünden yapılan bir Fransız peyniridir. Büyük tekerlek biçiminde imal edilir. Kabuğu ince ve beyaz yenebilir bir tabakayla kaplıdır. İç i kremamsı, bazı hallerde akıcı meyvemsi lezzettedir. Fransa'da *brie*'siz bir peynir tabağı düşünülemez.

Camambert: Fransa'nın en ünlü peyniridir. İnek sütünden yapılır. Dışı beyaz bir küfle kaplı, içiyse altın sarısı renkte ve yumuşaktır. Bekletildiği olgunlaşma süresine bağlı olarak tadı yumuşaktan keskinliğe doğru seyreder. Camambert üç cm kalınlıkta, 11 cm çapında yuvarlak tahta kutularda satılır. Üzerindeki etikette "Appellation d'Origine Controlée" ya da kısaltılmış olarak A.O.C ve "Camambert de Normandie" yazılarının bulunmasına dikkat edilmelidir, çünkü bu

peynir marka olarak tescil edilmemiş olduğundan dünyanın her yanında benzerleri yapılabilmektedir.

Boursin: Yumuşak hatta krem peyniri kıvamında denecek bir Fransız peyniridir. Genellikle krakerle birlikte servise sunulur.

Chèvre: (keçi peyniri) Fransızlar'ın keçi sütünden yaptıkları keskin tatlı bir peynir. Kısaca *chèvre* denilen ve bütün keçi peynirlerini ifade eden bu tanımlama elbette istediğiniz belirli bir keçi peynirini ifade etmekte yetersiz kalır. Fransa'da değişik bölgelerin ürünü olan Cabécou, Chabichou du Poitou, Chevreton, Crottin, Pouligny-Saint Pierre, Sainte-Maure de Touraine, Selles-sur-Cher ve Valençay peynirleri keçi peynirlerinin en ünlüleridir.

Yarı sert peynirler.

Gruyère: İnek sütünden yapılan İsviçre peyniridir. Bizim gravyer peyniri dediğimiz budur. Büyük ve kalın tekerlekler biçimindedir. Fındıksı kokulu ve büyük gözenekli iç yapısı vardır. Genellikle peynir tabağının gediklisidir. Peynir fondüsüne de katılabilir. Hava almayan bir kabın içine 5-6 adet kesmeşeker atılarak buzdolabında saklamak bu çeşit peynir için çok eski bir gelenektir.

Cheddar (Çedar): İnek sütünden yapılan İngiliz peyniridir. Biraz keskin bir tadı vardır. Soslarda, salatalarda ve pizzalarda kullanılabilir.

Edam: İnek sütünden yapılan Hollanda peyniridir. Tadı yumuşak, tereyağımsıdır. Üzeri kırmızı bir balmumuyla kaplıdır. Top şeklindedir.

Emmenthal: İnek sütünden yapılan bir İsviçre peyniridir. Adını Emme Vadisi'nden alır. İçi iri deliklidir. Lezzeti tatlımsı ve fındıksıdır. Ordovr ve fondülere çok uygundur.

Gouda: İnek sütünden Hollanda peyniridir. 30-40 oranında yağı vardır. Ağızda yumuşak bir tad bırakır.

Tilsit: İnek sütünden Doğu Prusya kökenli, koyu sarı, meyvemsi, tatlı, keskin kokulu bir peynirdir.

Kaşkaval: Aslında İtalyan peyniri olmakla birlikte genel kabul en iyisinin Bulgaristan'da yapıldığı doğrultusundadır. İnek sütü ya da inek ve koyun sütü karışımından yapılan bir çeşit çok yağlı kaşar peyniridir.

Mavi ve küflü peynirler.

Gorgonzola: İtalyanlar'ın en bilinen mavi peyniridir. Koyun sütünden yapılır. Bu peynirin üzerinde yeşil-mavi lekeler bulunur.

Roquefort (Rokfor): Fransa'nın Causes bölgesinde üretilen bu peynir koyun sütünden yapılır. Güçlü ve zengin bir tadı vardır. 18 cm çapında yuvarlaktır. Mavi damarları vardır.

Danish Blue: Danimarka'nın inek sütünden yapılmış hafif kremimsi bir dokuya ve güçlü keskin bir tada sahiptir.

Stilton: İnek sütünden yapılan İngiliz peyniridir. Yağ oranı % 50 civarındadır. 15 cm çapında 25 cm eninde 4-4,5 kiloluk silindirler şeklinde satılır.

Sert peynirler.

Parmesan: İtalyanlar'ın en meşhur peyniridir. Yağsız inek sütünden yapılır. Çok sert bir dokuya sahiptir. Olgunlaşma süresi en az 2-3 yıldır. Asıl adı "Parmigiano-reggiano"dur. Avrupa Topluluğu, 26 Haziran 2002 tarihinde aldığı bir kararla yalnızca İtalya'nın Parma Reggio, Modena, Mantua ve Bologna şehirlerinde öngörülen şartlara uygun imalatı yapılan peynirlere Parmesan etiketi konulabileceğini hükme bağlamıştır. Parmesan peynirinin yapımı hem zor hem de pahalıdır. 16 litre süttten bir kilo parmesan peyniri elde edilir. Tabii her iyisinin taklidi eksik olmuyor. Görünümü parmesana çok benzeyen "grana padano" peyniri ucuzluğu dolayısıyla çoğu İtalyan lokantasında ya da şarküterilerde parmesan diye yutturuluyor. Aldanmanız için peynirin kabuğunun üzerinde "parmigiano reggiano"



damgasını görmemiz gerekiyor. Parmesan rendelenerek ya da toz haline getirilerek kullanılır.

Pecorino: Koyun sütünden imal edilen bir Güney İtalya peyniridir.

Peynirin saklanması için 10°C idealdir.

Değişik peynirlerin değişik kesme yöntemleri vardır. Büyük kalıplar kesilirken ısıtılmış bıçak kullanmak işi kolaylaştırır. Yumuşak ve eski sert peynirler kesilirken çelik tel kullanılır.

Küre şeklindeki peynirler dörde bölünerek, daha sonra elde edilen her parça küçük dilimler halinde kesilerek porsiyonlanır. Silindir biçimli peynirler yatay kesildikten sonra dilimlenir. Dikdörtgen peynirler eşit dört dilim yapılarak, küçük boyutlu yumuşak peynirler ise üçgen biçiminde kesilerek servis yapılır.

Bizim kültürümüzde peynir daha çok kahvaltıda, ekmek arasında,

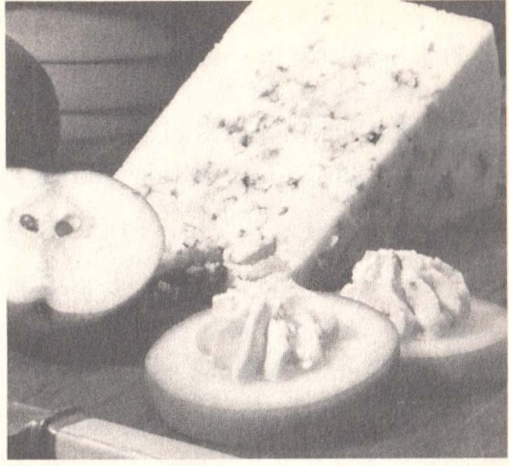
tost ya da sandviç içerisinde tüketilir. Karadeniz’de mıhlama içine, Ege’de salata üzerine koyulur. Makarnaya beyaz peynir konunca peynirli makarna olur.

Batıda ise peynir kahvaltıda az yenir. Ordövr tabaklarında kanapeler üzerinde, sandviçlerde, içki yanına *snack*’lerde değerlendirildiği gibi yemeklerde de bolca kullanılır. İsviçre’nin *raclette* peyniri özel bir tertibatla fırınlanarak eritilir, patates kızartması ve kornişon turşuyla birlikte komple ana yemek tabağı olur. Yine İsviçre’de *gruyère* ve *emmental* karışımından peynir fondüsü yapılır. İtalyan parmesan rendelenmiş olarak salatalara, toz olarak makarnalara, *rizotto*’ya (italyan pilavı) ve bazı çorbalara konur. *Gruyère*, Fransızlar’ın ünlü soğan çorbasının, sufle ve peynirli tatlılarının, beşamel soslu gratin yemeklerinin vazgeçilmez lezzet vericisidir. İtalyan *Mascarpone* peyniri ise meşhur İtalyan tatlısı olan *tiramisu*’nun olmazsa olmazıdır.

Ama en önemlisi, peynirin hazmettirici özelliği göz önünde tutularak Fransızlar tarafından ortaya atılmış olup şimdi bütün Batı’da kabul görmekte olan peynir tabağı kültürüdür. Özellikle Fransa’da öğle yemeği ya da akşam yemeği ayrımı yapılmaksızın ana yemek servisi bittikten sonra tatlıdan önce masaya bir servis arabası üzerinde peynir tahtası gelir. Bu tahtanın üzerinde çok çeşitli görünümlü peynirler yer alır. İngiltere ve Amerika’da ise peynir tabağı genellikle tatlı servisi bittikten sonra sunulur.

İşi bilenler (yani o kültürde yetişmiş olanlar) tereddüt etmeksizin “bana biraz şundan biraz bundan koy” der ve sıra size gelir. Sizin üç seçeneğiniz vardır: “Ben istemiyorum” deyip es geçmek, o zaman onlar yerken siz bakarsınız. Bu hiç hoş olmaz. İkinci seçeneğiniz sizden önceki kişinin seçimine aynen katılıp “bana da onunkinin aynısı” demenizdir. Bu sizin işten anlamayıp kopya çektiğinizi ortaya koyacaktır. Üçüncüsü ise sallamaktır. Yani rastgele “biraz şundan biraz bundan” deyip işi şansa bırak-

maktır. Burada sıkıntı seçtik-
lerinizin hepsi inek ya da
hepsi keçi peyniri çıkarsa ke-
linizin ortaya çıkmasıdır.
Onun için eğer işiniz icabı
sıkça Avrupa'da yolculuğa
çıkıyor ve yine sıkça iş ye-
meklerine katılıyorsanız ka-
çarınız yoktur. Peynir taba-
ğından en az üç peynirin adı-
nı ezberinizde tutacaksınız.



Genel kabul, bir pey-
nir tahtasından tabağa bir
parça inek, bir parça koyun ve bir parça keçi peyniri almaktır. Bu seçimi
artık gözü kapalı bile yapabilirsiniz. Önce küfsüz ve büyük bir gövdeden
kesildiği belli olan bir peyniri gösterin. Bu büyük bir olasılıkla inek sütün-
den yapılmış bir peynir olacaktır. İkinci olarak bariz bir biçimde içinde
damar damar mavi-yeşil küfleri gözüken bir peynir seçin. Bu da koyun
peyniri tercihiniz olacaktır. En sonunda da küçük yuvarlak içi beyaz pü-
türlü bir peynir görüyorsanız onu isteyin. Eğer emin değilseniz garsona
“chèvre” deyin o anlayıp ya keçi peynirini önünüze koyacak ya da size bü-
yük bir sürpriz yapıp arka bahçeden bir keçi yakalayıp masanıza getirecek-
tir. Çünkü “chèvre” keçi peynirini ima eder ama aynı zamanda Fransız’ca-
da keçi de demektir. Garson masaya keçiye getirmemişse masadaki diğer
kişilerin gözünde bırakın karizmayı çizdirmemeyi, karizmanıza ilave puan
bile gelmiş oldu.

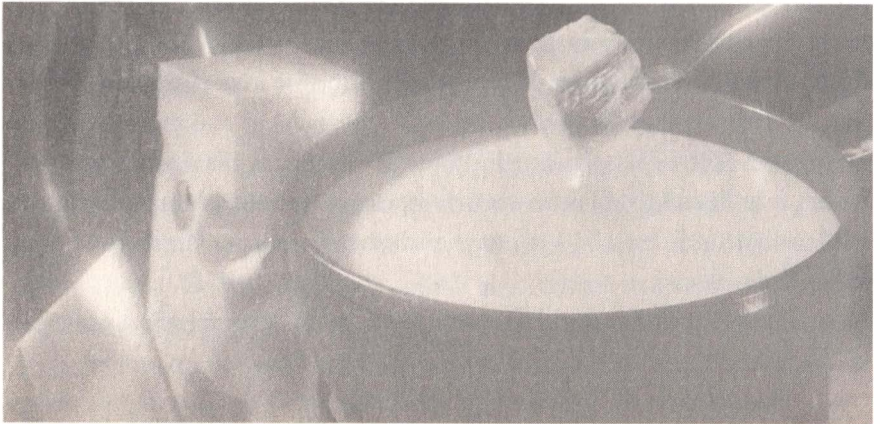
Tabii peynir tabağında kırmızı üzüm ya da ceviz içi varsa onlardan
da alınmalıdır.

Tabaktan peynir yeme sırası ise önce inek, sonra koyun en sonun-

da da keçidir. Bu sıra, peynirin damakta bırakacağı tadı hafiften başlayıp giderek koyulaştırmak ve keskinleştirmek içindir. Ters yapılsa keçi peynirini yedikten sonra diğer iki peynirden tat almak zorlaşır. Peynir tahtasından çatalla alınmaz. Mutlaka ucu iki çatallı özel peynir bıçağıyla kesilip bıçağın iki sivri ucu batırılarak tabağa alınır.

FONDUE

İsviçrenin bu ulusal yemeği *emmental* ve *gruyère* peynirlerinin eritilmesiyle yapılır. Sarmısakla ovulmuş fondue kabında (*caquelon*) beyaz şarabı ısıtın. İçine rendelenmiş peynir karışımı, mısır nişastası, biraz hindistan cevizi rendesi ve birkaç vişne ekledikten sonra bu kabı sıcak durması için ispiroto yanan bir ocağın üzerine koyup yemek masasının ortasına yerleştirin. Herkes, francala ekmeğinin parçasını önündeki özel uzun çatala takıp ortadaki kapta bulunan sıcak peynir karışımına daldırsın.



çikolata

Gerçek gurmeler daima yemeklerini tatlı servisi öncesinde bitirirler. Sonra bütün yedikleri nezaketlerindendir. Gurmeler zaten genellikle çok nazik insanlardır.

Grimod de la Reynière

Joanne Harris *Çikolata* adlı kitabında romanın kahramanı olan tek çocuklu dul kadına bir köyde çikolatacı dükkânı açtırır. Köy halkı çikolatanın damağa verdiği ve simgelediği dünyevi zevk ile köyde bu dükkân açılmadan yıllardır ya da yüzyıllardır süregelen tutuculuk ve bağınazlık arasında bocalar durur. Sonunda kimin galip geldiğini öğrenmek için kitabı okumalısınız.

Çikolata, 4-8 metre uzunluğa erişebilen kakao ağacının kavrulmuş kahve taneleri görünümündeki meyvesinden yapılır. Adını Aztekler'in Nahuati dilindeki "*tchocolati*" kelimesinden alır. Onlar da bu kelimeyi, Mayalar'ın gürültü anlamına gelen "*choco*" ve su anlamına





gelen “atı” kelimelerinin birleşimi olan, sıvı kıvamındaki çikolatayı kaynar su dolu kap üstünde köpük tutması için karıştırırken çıkan sesleri ifade etmek için kullandıkları “xocoatl”sinden almışlar.

Antik zamanlarda çikolataya “theobrama” yani tanrıların içkisi demişler.

Çikolatanın anavatanı Meksika’nın Yucatan Yarımadası, Orinoco ve Amazon havzalarıdır.

Bugün Almanlar “schokolade”, Ruslar “chokolade”, Çinliler “tchyaokeuli”, Norveçliler “sjokolade”, İtalyanlar “cioccolato”, Polonyalılar “szekolada”, Finliler “sukkaa” ve Yunanlılar ise “sokolata” diyorlar.

Çikolata severlerin çok azı bunun eski bir Meksika uygarlığı olan Toltek göğünden hediye olarak indiğini bilir. Efsaneye göre, tanrılar insanların acılarını dindirmek ve onları rahata erdirmek üzere ışık tanrısı Quetzalcoatl’ı insan görünümüne sokup Toltekler’i yönetmesi ve onlara mutluluk vermesi için yeryüzüne gönderir. Tüylü yılan anlamına gelen Quetzalcoatl’ın, Tula şehrindeki krallığı, yöreye büyük bolluk ve mutluluk getirir. Toltek kralı yeniden gökyüzüne dönmeye önce diğer tanrılardan habersiz, gizlice getirdiği birkaç kakao tanesini halkına hediye eder. Onlara nasıl ekileceğini, meyvesini kavurup nasıl kutsal bir içki hazırlamaları gerektiğini gösterir.

Maya uygarlığında kakao tozunun dinsel ayinlerde büyük önemi

vardı. Ergenlik çağına giren her Maya için bakire su diye adlandırdıkları ve çiçek yapraklarıyla bir süre dinlenmeye bıraktıkları yağmur suyuna kakao tozu katıyorlar sonra da dinsel bir ayin gerçekleştiriyorlardı.

Amerika keşfedilmeden önce kakao taneleri o kadar değerliymiş ki para yerine kullanılmış. 10 kakao tanesine bir tavşan, 100 kakao tanesine bir köle, 3 kakao tanesine bir hindi yumurtası satın alınabiliyormuş.

Khodorovsky ve Robert kitaplarında, Kristof Kolomb'un, 1502 yılında, *Santa Maria* adlı gemisiyle bugün Nicaragua olan kara parçasına yaklaştığında şöyle not düştüğünü alıntılıyorlar: "25 kürekli bir büyük gemi bizi karşılamaya geldi. Yerlilerin lideri bir tente altında güneşten korunuyordu. Bizi oraya davet etti ve bize çok güzel bakır eşyalar ve bir de bademe benzeyen, onların para yerine kullandıkları ama aynı zamanda da bir içki yaptıklarını söyledikleri şeylerden hediye ettiler." Kristof Kolomb, kakao tanelerinin değerini anlamamıştı. 1519'da Hernando Cortes, yerlilerin elinden ilk sıcak, köpüklü sıvı çikolatayı Aztek Kralı Montezuma'nın (1440-1469) sunduğu altından yapılmış kaplumbağa kabuğundan içince iş değişti. Ondan sonra o da kralın yaptığı gibi, bu tanrıların içkisinden günde 50 çanak içmeye başladı.

Yine Khodorovsky ve Robert'ın kitaplarında okuyoruz: Cortes, bu sıvının kendi bedenindeki yararlarını hemen görmüş olmalı ki İspanya kralına gönderdiği mektupta şöyle diyor: "Vücudun savunma mekanizmasını güçlendiriyor ve yorgunluğu geçiriyor."

Yıl 1528'e geldiğinde İspanyol gemileri tepeleme altının yanı sıra İspanya'ya çuvaldar dolusu kakao taneleri taşımaya başlamıştı. Çikolata'nın uluslararası tarihi işte bu yılda başlar. İspanya'da çikolata zayıf bünyelileri güçlendirecek bir enerji kaynağı ve aynı zamanda afrodizyak olarak tüketiliyordu. Tabii sıcak sıvı çikolata -şimdiki gibi yenmiyor- içiliyordu. Ancak tadı acıydı, kadınlara ve çocuklara çikolata içmek yasaktı. Bu işin ticaretini yapanlar Meksika'da 17. yüzyılda öyle bir reçete hazırladılar ki



bu yeni ürünü tadan, içeceğin esiri, müptelası olup çıkıyordu. İçine şeker, vanilya, portakal çiçeği ve misk otu ilave edilmiş yeni içecek İspanya'yı bir kasırğa gibi sarstı, tüketimi çok kısa bir zamanda yaygınlaştı. Kral V. Carlos çikolata üzerinde bir tekel tesis etmek zorunda kaldı.

Talebi, özellikle aristokrat kadınlar körüklüyordu. İki saatte bir büyükçe bir fincan çikolata içmek kadınlar arasında ge-

lenek haline gelmişti. Kadınların, bu çikolata tutkunluğu o dereceye geldi ki dini törenler sırasında bile çikolata içmeden yapamaz halde idiler. Kilise yönetimi çaresiz kalıyordu.

Çikolata, Katolik dünyasında büyük tartışmalara neden olmuştu. Oruç dönemlerinde yemek yemekten mahrum kalan bu insanlara, dinleri içmeyi yasaklamamıştı. Çikolatanın yiyecek mi içecek mi olduğu tartışmaları 1636'ya kadar sürdü. Ancak, papazlar çikolata ticaretini baltalamak niyetinde değillerdi. Sonunda çikolatanın içecek olduğu kararı alınarak iş tatlıya bağlandı.

18. yüzyılda çikolata bütün Avrupa'yı istila etmiş ve lüks maddeler arasında tahta kurulmuştur artık. Bir kilo çikolatanın fiyatı bir işçinin dört günlük yevmiye tutarına eşitti.

O zaman moda olan çikolata tarifi şöyleydi: Her 100 adet kavrul-

muş dövülmüş kakao tanesi için 12 badem ve 4 adet ceviz içi havanda dövülür, bir miktar şeker ilave edilir, bir çay kaşığı bal, birkaç anason tohumu, iki kırmızı acı biber ve yedi adet gülün yaprakları hep birlikte kaynayan sıcak suyun üzerine koyulan bir kap içinde sürekli karıştırılarak boza kıvamında bir sıvı elde edilir.

İngiliz jeologu Joseph Towsend, 1778'de hidrolik pompalar kullanarak kavrulmuş kakao tanelerini çekme usulünü buluncaya kadar çikolata bir aristokrat içkisi olarak kaldı. İşte, çikolata tüketiminin geniş kitlelere ulaştırılması bu buluş sayesinde olmuş. Bugünün dün-

yasının çikolata devleri olan Nestlé, Suchard, Mars, Hershey ve Cadbury bu sayede büyümüşlerdir.

18. yüzyılın sonlarına doğru ilk çikolata fabrikası 1780'de Bayonne'da açıldı. 1828 yılında Van Houten, çikolata tozu için patentini aldı. 1847'de Fry şirketi ilk çikolata barını açtı. 1869'da Noisiel'de dünyanın en büyük çikolata fabrikası açıldı. Sonra Henri Nestlé 1867'de fabrikasını açtı. Aynı yıl John Cadbury Fabrika Bahçesi'ni açtı.

1876 yılında İsviçreli Daniel Peter, çikolataya süt katarak farklı bir karışım elde etti. Sonra bu buluşunu İsviçreli bir firmaya götürdü. Bu çikolata firması ile yaptığı çalışmalar sonucunda ortaya karşı konulmaz bir



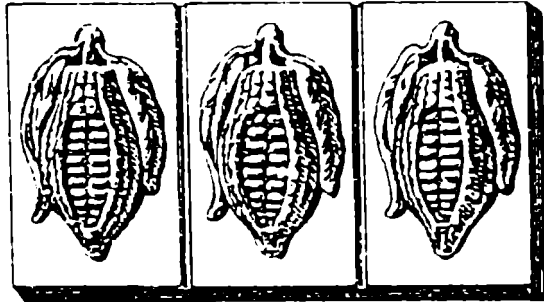
lezzet çıktı: Süt­lü çikolata. Bu firmanın adı, Nestlé idi. Nestlé böylece süt­lü çikolatayı üreten ilk firma olarak tarihe adını yazdı.

Üç çeşit kakao ağacı vardır. Birincisi “*criollo*”, Orta Amerika’da yetişir ve rafine tadı ve tatlı lezzeti ile yalnızca iyi kalite çikolata yapımında kullanılır. İkincisi “*forastero*” Batı Afrika, Brezilya ve Ekvator’da yetişir. Güçlü, acı ve baskın bir tadı vardır. Dünya talebinin % 80’ini bu tür karşılar. Üçüncüsü ise “*trinitaro*”, Trinidad’da İspanyollar’ın 17. yüzyılda başlattıkları kakao tarımı şu anda dünya talebinin % 15’ini karşılamaktadır. Bu tür, *criollo*’nun rafine tadı ile *forastero*’nun güçlü tadının karışımı bir lezzet verir.

Peki, beyaz çikolata nasıl yapılıyor? Çikolata eritildikten sonra içindeki kakao yağı alınır. Bu kakao yağı süt, şeker ve değişik tatlandırıcılarla karıştırılır. Kakaosu olmadığı için beyaz renktedir. İşte buna beyaz çikolata denir.

Çikolatanın bugün süt­lüsü, ballısı, sade­si, krokanlısı, fındıklısı, üzüm­lüsü gibi farklı damak tatlarına uygun yüzlerce değişik çeşitte lezzeti olduğu gibi göz zevklerine hitabeden birbirinden değişik şekilleri de bulunmaktadır.

Çikolatanın bugün imalatındaki kalitesinde en önemli unsur “kuv­vertür” yani kakao, kakao yağı ve süttür. İyi çikolata elde etmek için kakaonun, kakao yağının ve sü­tün en iyi kalite olması gerekiyor. Bunları elde edebiliyorsanız, o zaman Gezi Pastanesi’nin ustası Mehmet Akyüz’ün aşağıdaki çikolata tarifini evde de deneyip tadına bakabilirsiniz:



ÇİKOLATA

Benmaride, (ki siz bunu bir büyük tencerenin içine oturabilecek bir küçük tencere koyarak da yapabilirsiniz) kuvertürü eritin. Kuvertürü, Unipro Albamiks markası ile Unilever firmasından hazır halde temin edebilirsiniz.

Ondan sonra diğer kaplarda ve tezgâhta çikolatanın aromasını ve içeriğini oluşturan karışımları hazırlayın. Her birini aromanın cinsine ve içeriğine göre değişik harmanlama yöntemleri kullanarak bir hamur harcı haline getirin. Bu hamuru elle şekillendirin. Üstü erimiş çikolatayla önce bir kez, katılaştıktan sonra ikinci kez kaplamadan geçirin. Özel tezgâh ve ısı ortamında yapılan bu uğraş son derece büyük el becerisi ve artistik çalışma gerektirir. Çikolata, çevresindeki ürünlerin kokusunu hızla absorbe eden bir özelliğe sahip olduğu için her bir çikolata parçası paslanmaz çelikten oluşan ve mücevher kabını andıran kaplara özenle yerleştirilmeli ve ağız kapalı olarak çikolatanın cinsine uygun olarak 14-22°C'de muhafaza edilmelidir. Çikolata buzdolabında saklanmaz.

Kalite çikolatalar oda sıcaklığında yenilmelidir. Aynen kaliteli rezerv şarapları gibi ağızda biraz uzunca süre tutulduktan sonra mideye yuvarlanmalıdır.

1980'li yıllardan bu yana özellikle Fransa'da *bitter* çikolatalar daha popüler olmuştur. Bir başka değişiklik de kullanılan kakao tanelerindedir. Klasik çikolatada Afrika, Amerika ve Endonezya taneleri karışımı kullanılırken şimdi tek ülke üretimi tanelerden yapılan çikolatalar daha fazla

talep edilmektedir. Örneğin, Madagaskar, Venezuela, Brezilya gibi. Bazen de bir ülkenin belirli bir yöresinden gelen kakao taneleri kullanılır. Buna da örnek olarak Ekvator'da Criollo, Afrika'da Forastero, Trinitario, Venezuela'nın Chuao yöresi ya da Trinidad'ın Aribba yöresi sayılabilir.

Peki, çikolatayla beraber ne içilmeli? Uzmanlar çay ve kahveyi tavsiye ettikten hemen sonra bir bardak soğuk suyu öneriyorlar. Alkollü içki olarak ise Porto şarabını ya da Banyul şaraplarını, Saint Joseph, Cornas ya da Hermitage gibi tam gövdeli, Fransa'nın Graves bölgesi şaraplarını tavsiye ediyorlar.

Çikolata yemek bazı kişilere âdeta flört etmek kadar zevk verir. Çikolata yiyen insanların aktifleştigi ve rahatladığı gözlemlenir. İçinde bulunan *theobromine*'in ve *cafein*'in vücuda enerji verdiği, *serotonin* ve *phenylethylamin*'in de beyin sıvılarını arttırdığı için çikolatanın mutluluğun kapılarını açarak stres giderici fayda üretmekte olduğu ortaya çıkmıştır.

Prestij kalitesinde çikolata imalatçılarından bazıları şunlardır: Fransa'da Bernachon, Valrhona, Richart, Cluizel, Bonnat ve La Maison de Chocolate, Belçika'da Neuhaus, Godiva, Colas ve Vittamer, İsviçre'de ise Ackerman ve Bendicks of Mayfair.

Türkiye'de ise Bind markası ile imalat yapan Binay Çikolata, Vakko, Divan Pastanesi, Gezi Pastanesi, Marmara Pastanesi ve Conrad Otelindeki Monet Pastanesi kaliteli çikolata imalatında öne çıkmıştır.

konyak

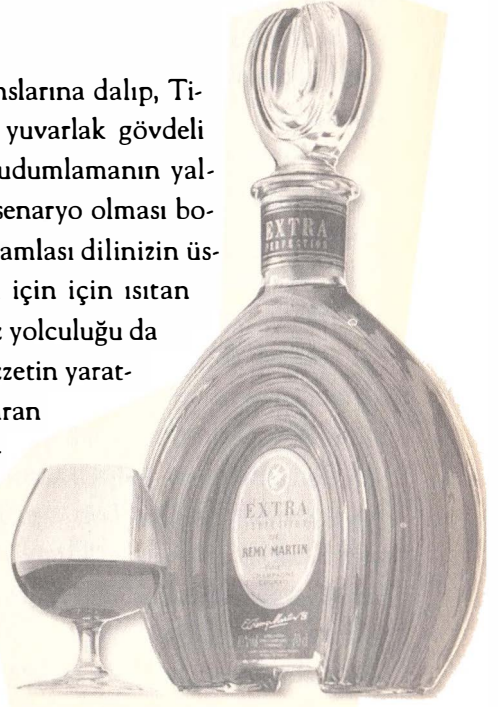
*Konyak'tan bir yudum alınıp damakta
gezdirilir.*

Talleyrand

Engin Akın şöyle döktürmüş:

“...Şöminede alevlerin kıvrak danslarına dalıp, Titi-
tian'ın nü'lerinin davetkâr hatları gibi yuvarlak gövdeli
cam kadeh içindeki konyağı ağır ağır yudumlayanın yal-
nızca kış günlerine mahsus bir evrensel senaryo olması bo-
şuna değildir. Bu akik renkli iksirin ilk damlası dilinizin üs-
tünde yavaşça yuvarlanırken bedeninizi için için ısıtan
zerreciklerin damaklarındaki esrarengiz yolculuğu da
başlar. Kısa bir süre sonra da bu uçucu lezzetin yarat-
tığı tinsel ürpertilere ve vücudunuzu saran
yumuşak sıcaklığın lüksüne teslim olur-
sunuz...”

Konyak özellikle soğuk kış ak-
şamları için en prestijli ve ideal bir di-
gestive (hazmı kolaylaştırıcı) içkidir.
Konyak, şarabın damıtılması yoluyla
yapılan bir içki çeşididir. Konyağın ilk



ne zaman ve nasıl üretildiğine ilişkin hikâyeler çeşitlidir. Bunlardan en çok anlatılanı şöyle: 16. yüzyıl sonlarında şövalye de la Coix, rüyasında şarabı iki kez damıtmasını söyleyen bir ses işitir. Şövalye de la Coix denileni yapar ve hazırladığı iki fıçıyı Renoville rahiplerine götürür. Rahipler iki fıçıdan birini içer, diğerini saklarlar. 15 yıl sonra çıkardıklarında fıçıdaki miktarda azalma olduğunu görürler. “Melekler pay”ını almış derler, çünkü geri kalan sıvı bir lezzet harikası olmuştur. İşte böylece konyak doğar.

Konyak içkilerin sınıflandırılmasında brendi kategorisine girer. Flemenkler, imbiklenmiş şaraba yanık şarap anlamına gelen “*brandewijn*” adını takmışlar. Bu kelime giderek “*Brandy*”ye dönüşmüş. Yunanlılar’ın Metaxa’sı, Fransızlar’ın Armanyak’ı, Tekel’in tabii konyağı, Almanlar’ın Asbach Uralt’ı, İtalya’nın Stock’u, hepsi birer brendidir. Yani şarap imbiklerde damıtılıyor sonra da meşe fıçılarda dinlendiriliyor. Hepsı bundan ibaret.

Konyak, brendinin Fransa’nın Cognac kasabası civarındaki Charente bağlarının üzümlerinden yapılanıdır. Her konyak bir brendidir. Ama her brendi bir konyak değildir. Konyak adı yalnızca bu bölgede belirlenmiş bağların üzümlerinden yapıldığı taktirde tescillenmiş olarak kullanılabilir.

Yöre’de altı üretim bölgesi vardır, bunlar Grand Champagne, Petit Champagne, Borderies, Fins Bois, Bons Bois ve Bois Ordinaires bölgelelidir. Bölgelerin ortak özelliği toprağın bir hayli kalkerli olmasıdır. Grande Champagne en kaliteli ürünün alındığı bölgedir. Konyağı ince ve çiçeksi aromalıdır. Fins Bois topraksı, Borderies ise menekşemsi tadlar veriyor. Kısacası etiketinde “Grande Champagne” yazılı olanlar birinci en iyi kalite, etiketinde “Fine Champagne” yazanlar ise ikinci en iyi kalite konyaktır.

Bir konyağın etiketinde bu iki ibareden biri bulunmuyorsa çok daha vasat bölgelerin üzümlerinin harmanından yapılmış demektir.

Bu bölgelerdeki üzümlerin önemli özelliği düşük alkollü ve yüksek asitli şarap vermeleridir. Bu şarap küçük bakır imbiklerde iki defa damıtılır. Elde edilen yüksek dereceli alkol, yapılması planlanan konyağın türüne uygun olarak başka üzümlerden elde edilen alkolle harmanlanır ve yine aynı bölgede bulunan Tronçais ve Limousin ormanından elde edilen özel meşelerden yapılmış fıçılara koyulur ve yıllandırılır. Bu fıçılar çok özel olarak yapılır. Yapımında çivi, tutkal vb kullanılmaz. Üzerine boyayla numara bile yazılmaz ya da kodlama yapılmaz. Yalnızca tebeşirle yapımı yılı ve kodu yazılır.

Yıllandırma süresi, yasalarla en az 2,5 yıl olarak belirlenmiştir. Fıçıdaki yıllandırma süresi boyunca her yıl konyağın % 3'ü kaybolur. Örnek olarak, 10 yıl bekleyen bir fıçıdaki 135 litre konyak 100 litreye düşer. İşte bu “meleklerin payı”dır. Fıçılar gerekli süre yıllandıktan sonra taşlarla örülmüş mahzenlerde dinlenmeye alınır. Sonra da şişelenir. Şişelenen konyağın yıllanması artık durmuştur.

En az beş yıl yıllandırılmışlarının etiketlerine VS (*Very Superior*) yazılır ve üzerine üç yıldız konur. En az altı yıllıklara ise VSOP (*Very Superior Old Pale*) yazılır ve dört yıldız konur. En az yedi yıllıklara “Napoleon” yazılır ve beş yıldız konur. 10 yıl ve üzerindeki konyaklar VO (*Very Old*) denir. Bunların 20, 30, 40 ya da daha fazla süre yıllandırılmışları vardır, onların da etiketlerinde XO (*Extra Old*) yazar.

Etiketlerdeki kısaltmaların anlamları şöyledir:

V: *very* (çok). S: *special* (özel). O: *old* (yıllandırılmış). P: *pale* (soluk). F: *fine* (Grand Champagne bölgesinden gelmeyen). C: *Cognac* (Konyak).

İdeal konyak kadehi eskiden balon kadehti, şimdi değil. Şimdi ideal olanı lale biçimli aşağıdan yukarı doğru daralan kadehtir. Böyle bir kadehte aroma hemen uçmaz. İçeride hapsolür. Ayrıca bu kadehler küçüktür. Konyak kadehinin içine beşte biri kadar konyak koyulur. Doğru ölçü-

de konup konulmadığı, kadehi yatay hale getirdiğinizde kadehin ağzından taşmamasından ya da az olmamasından anlaşılır.

Klasik bir davranış da kahveyi konyakla birlikte içmektir. Şimdilerde bu da yanlış sayılmaktadır. Yemeğin arkasından kahve içilir. Böylece kahve damağınızdaki yemeğin son kalan izlerini de yok ettikten 5-10 dakika sonra konyağınızı yudumlamaya başlayın. Konyağın kalitesini, tadın ağzınızda kalma süresinin uzunluğuyla anlayabilirsiniz. Bu sürenin 20 dakikaya ulaştığı konyaklar vardır. Bazı ehlikeyifler, konyağın tadını bozduğu gerekçesiyle purosunu bile konyağını bitirdikten sonra yakar.

Ünlü konyak markaları şunlardır: Bisquit, Remy Martin, Henessy, Martell, Hine, Courvoisier, Camus.

Prestij konyak markaları ise Paradis, Cordon Bleu, Louis XIII, Grande Fine Champagne, Vieille Réserve, Très Rare ve Très Vieille'dir.

Konyağın nasıl içilmesi gerektiğini 19. yüzyılın Fransa Dışişleri Bakanı Talleyrand anlatıyor: "Değerli dostum, konyağın o güzel kokusunu ortaya çıkartabilmesi için, kadeh avuca yerleştirilip biraz avuç içi sıcaklığıyla ısıtılır. Sonra kadeh ışığa tutulup hafifçe sallanır, kadehin iç yüzeyinde gezinen konyağın o parlak altın rengi seyredilir. Sonra onun ince rayihası hafif hafif koklanarak tadına varılır. Sonra avuçta ısınıp vücut sıcaklığına gelmiş, kaba alkolü uçmuş konyaktan bir yudum alınarak damakta gezdirilir." Dinleyen artık sabredemez sorar: "Sonra?" "Sonra beyefendi, kadeh kenara bırakılır ve konyaktan söz edilir."

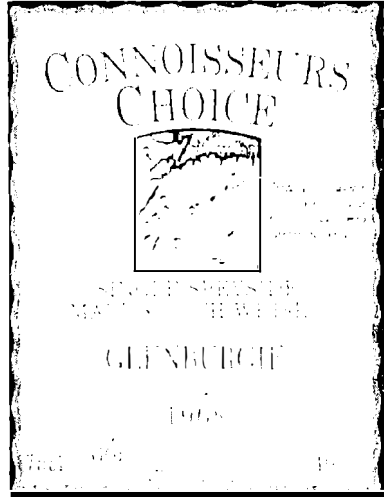
malt viskisi

*Bir İskoçyalı'nın
Karısına laf atmayın
Viski'sine su katmayın*

İsterseniz viski konusuna girmeden önce şöyle bir 1904 yılına uzanalım ve sıkı bir rakıcı olarak bilinen Atatürk'ün gençliğinde viskiyle arası nasılmış, bir bakalım:

Mustafa Kemal ve arkadaşlarının arada bir gittikleri bir yer olan Con Paşa'nın lokantasının özelliği içki olarak yalnızca İskoç viskisi vermesiymiş. Ali Fuat Bey'in anılarında Mustafa Kemal'in viskiyi ilk kez Karaköy'deki bu lokantada içtiği yazılı.

1904 yazı... Mustafa Kemal ve Ali Fuat Bey Tepebaşı bahçesinde... Garsona biraz bahşiş vererek limonata bardağında viski-soda alıyorlar. Kamışlarla içerlerken, içeri Fehim Paşa giriyor. Fehim Paşa korkulacak adam çünkü Abdülhamid'in başhafiyesi. Fehim Paşa bu iki subayın umuma açık yerde viski içtiklerini farkederek saraya bil-



direcek olursa, başları fena halde derde girebilir. Olan oluyor, Fehim Paşa iki arkadaşı masasına davet ederek onların içtiklerinden içmek istediğini söylüyor. Yapılacak fazla bir şey yok. Fehim Paşa bir yudum alıyor ve bu limonata'yı çok beğeniyor. Bardağı, gözleri parlayarak bitirdikten sonra hemen doldurulmasını istiyor. Bunun üzerine Fehim Paşa, iki arkadaşı alıp Kristal Gazinosu'na götürüyor ve garsona Tepebaşı Bahçesi'nde içtikleri limonatadan



ısmarlamalarını ama biraz daha sert olmasını istiyor. Böylece Fehim Paşa ve dostlarının, içilen içkinin adını bildedikleri ve sormaya da cesaret edemedikleri için iki subayı yanlarında getirdikleri ortaya çıkıyor. Gece eğlenceli bir biçimde sürüyor.

Aka Gündüz, *Ben Öldürmedim Kokain* adlı kitabında 1922 yılında Ankara'nın viskiyle tanışmasını şöyle anlatır: "Viski yeni yeni içiliyordu. Siftah edenler önce lezzetinden, kokusundan hoşlanmıyorlardı ama fiya-

tı yüksek, kibar içkisi olduğu için zoraki beğenir görünüyorlardı."

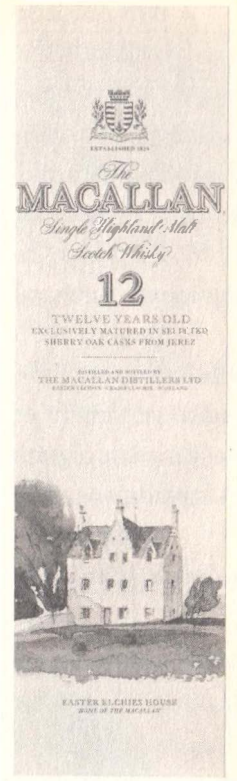
İlk viskinin İrlanda'da imal edildiği ve sonra İskoçya'ya yayıldığı söylenir. Gal dilinde İskoç viskisine "*usquae beatha*" yani "hayat suyu" deniyor. Önceleri "*uisik*" olarak kısaltılıyor sonra da *whisky*'ye dönüşüyor. 12. yüzyılda manastırlarda başlayan üretim zamanla halk arasında yaygınlaşıyor. Ünü Londra'ya ulaştığında İngiliz cin üreticilerinin baskısıyla viskiye ağır vergiler uygulanıyor. Kaçak üretim çouyor ve 1820'lere kadar sürüyor. Viski asıl satış patlamasını, 1870 yılında Fransa'nın bağları Floksera hastalığı nedeniyle perişan olup da konyak üretimi yapılamaz hale gelince konyağın yerini alarak yapıyor.

Malt viskisi tanımlaması yalnızca arpadan yapılan viskiler için kullanılır. Malt viskisi yüzyıllardır değişmeyen bir yöntemle yapılıyor. Önce arpalar yayılarak ıslatılıyor sonra bir kürekle sürekli karıştırılıyor. Arpa filiz vermeye çalışıyor ama filizi tam verecekken tombullaşiyor. İşte bu arpa malt deniyor. Arpa, bu aşamada ne kadar şişer ve nişasta toplarsa o kadar iyi kalite viski veriyor.

Sonra bu malt (nemli arpalar) filizlenmeyi önlemek için İskoçya'da bolca bulunan bir çeşit yüzey kömürü olan turbanın dumanında islenerek kurutuluyor. İskoç viskisinin özelliği olan isli tadı bu işlem sırasında alıyor. Şimdilerde bazı damıtımevleri ısıtmayı normal kömürle yaparken turbayı kısmen kullanarak fume tadını viskiye istediği kararda verebiliyor.

Daha sonra da malt değirmende öğütölüp un haline getiriliyor. Hemen arkasından sıcak suyla karıştırılıp maya katılarak iki günde fermentasyon sonucunda bir çeşit bira elde ediliyor. Bu bira iki kez bakır imbikte damıtılarak göbekten kaliteli kısmı ham viski olarak elde ediliyor. Meşe fıçılara koyulup en az üç yıl dinlendiriliyor. Viski fıçıda dinlenirken alkolü yüzde 60-65 civarındadır.

İyi kalite bir viski elde etmek için 8-10 yıl yıllanması gerekiyor. Fıçıların içinde beklerken viski her yıl yüzde 2 kayba uğruyor. Buna konyak üretiminde olduğu gibi "meleklerin payı" deniyor. Şişelenmeden önce fıçıdan çıkartılan viskiye su katılarak alkolü yüzde 40-43'e düşürülüyor. Eski dereceleme sisteminde bu yüzde 70 proof'a eşit oluyor. Bu da Amerikan sisteminde yüzde 85 proof oluyor.



Bazı üreticiler viskilerini 18-20 yıl ve daha fazla da bekletebiliyor. Viskiye yıllandırırken kullanılan fıçı da önemli. Mutlaka meşe ağacından olmalı. Çoğu imalatçı, Amerika'dan getirttikleri eski burbon fıçılarını kullanıyor. Bazıları burbon fıçılarda beklettikleri viskiyi son birkaç yıl İspanya'dan getirdikleri şeri ya da Portekiz'den getirdikleri porto şarabı fıçıları içinde dinlendiriyor.

Bu fıçılar "cooperage" denilen fıçı imalathanelerinde tek tek sökölüp içinde turba yakılarak is tadı eklenip damıtımevlerine satılıyor.

Bazıları ise başından sonuna kadar şeri fıçısı kullanıyor. Macallan viskisi bu türe örnek verilebilir. Tabii hangi fıçıların kullanıldığı viskinin tadını ve rengini etkiliyor. Burbon fıçılarında beklerken viskinin tadı pek değişmeden olgunlaşıyor. Eğer Avrupa fıçıları kullanılmışsa viskinin rengi koyulaşıyor, tadı da daha tatlımsı oluyor.

Viski kendine özgü tadını yalnızca fıçı cinsinden değil, ayrıca seyrletmek için kullanılan sudan, damıtıldığı imbiğin cinsinden ve fıçıda

bekletildiği ortamdan alıyor, örneğin iyot, yosun, ot, taze kesilmiş ot, fungalık, orman havası gibi değişik kokular sinebiliyor.

Buraya kadar anlatmış olduğumuz tamamen bir İskoç malt viskisinin yapıışıdır. İkinci tür viski ise arpa değil başka vasat tahıllardan benzer yöntemle damıtılarak yapılan tahıl viskileri. Piyasada "blended" yani harmanlanmış olarak satılan viskiler malt ve tahıl viskilerinin değişik oranlarda harmanlanmasıyla yapıyor.

Eğer, şişenin etiketinde "single



malt" yazıyorsa tek bir imbikten çıkan ve başka hiçbir malt viskiyle karıştırılmamış viski anlamı çıkıyor. Etiketinde yalnız "malt" ya da "pure malt" yazıyorsa birkaç değişik imbikten damıtılmış ama yine hepsi malt olan viskilerin karışımı demektir.

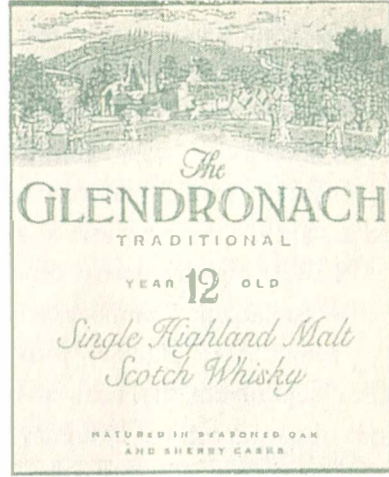
"Whisky" kelimesi yalnızca İskoç, Kanada ve Japon viskileri için kullanılır. İrlanda, Amerika (Amerika'da Makers Mark hariç) ve diğer ülkelerin viskileri için etiketlerinde "Whiskey" yazması yani bir "e" harfi eklenmesi gerekir.

İskoçya'da viski üretimi dört coğrafi bölgede yapılmaktadır. Highland (yayla), Lowland (ova), İslay (ada) ve Campbeltown.

Highland: Ülkenin kuzey bölümünde yer alır ve en büyük malt viski üretim bölgesidir. Bu bölgenin içinde Inverness ve Aberdeen şehirleri arasındaki yer alan yöreye Speyside denir. Speyside maltları elegant, kompleks ve rafine isli tadıyla öne çıkarlar. Highland'ın Speyside dışında kalan yörelerindeki malt viski imalatı çok dağınık ve değişik özellikleri içeren coğrafyaya yayıldıklarından tatları hakkında genelleme yapmak zordur.

Highland-Speyside maltlarından örnekler: Aberlour, An Cnoc, The Balvenie, Cardhu, Clynelish, Cragganmore, Glendronach, Glenfarclas, Glenfiddich, Glen Grant, The Glenlivet, Glen Moray, Knockando, Linkwood, Longmorh, The Maccallan, Milntoduff, The Singleton, Speyburn, Strathisla, Tamdhu, Tamnavulin, Tamintoul, Tormore.

Highland-Speyside harici maltlarından örnekler: Blair Athol, The



Dalmore, Dalwinnie, The Edradour, Glen Deveron, Glen Garioch, Glengoyne, Glenmorangie, Glenturret, Oban, Old Fettercairu, Old Pulteney, Royal Lochnagar, Tomatiu, Tullibardine.

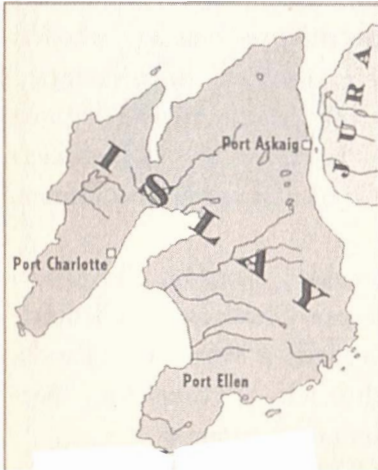
Lowland: Highland bölgesinin hemen güneyinde yer alır. Glasgow'un kuzeyinden başlar, güneydeki Dundee ve Perth şehirlerine kadar gelir. Lowland malt viskilerinin özelliği daha hafif malt tadında, turba kokusu az, denizin iyot ve yosun kokularından yoksun olmalarıdır.

Lowland maltlarından örnekler: Auchentoshan, Bladnoch, Glenkinchie, Robebank, Campbeltown, Glen Scotia, Longrow, Springbank.

Islay ("Ayli" okunur): İskoçya'nın batı kıyısında yer alan ve viski üretimi yapılmakta olan adaların en büyüğüdür. Bu ada 30-35 km uzunluğunda olmasına rağmen umulmayacak miktarda viski üretir. Islay viskileri yosun, iyot ve fenolümsü karakteriyle öne çıkar.

Islay maltlarından örnekler: Arelberg, Bowmore, Bruchladdich, Bunnahabhain, Caol Ila, Lagavulin, Laphroaig.

Diğer adalardaki maltlar ise, Highland Park, Isle of Jura, Talisker, Tbermory'dir.



Campbeltown: Mull of Kintyre yarımadasında yer alan Campbeltown'da eskiden 30 civarında damıtımevi vardı. Şimdi iki tane kalmış. Biri Springbank adlı malt viskiyi imal ediyor.

Yukarıdaki coğrafik anlatımın ötesinde "Connoisseurs Choice" markası ile Speyside'lı Gordon and MacPhail firması çeşitli maltları harmanlayarak çok iyi maltlar yapmakta.

Edinburgh'daki "Malt Whisky Society" ise gerçek anlamda bir viski

delileri kulübü. Viskide “gerçek saflık” arayan bir grup tarafından kurulmuş. Kulüp yönetimi, birliğe bağlı viski imalathanelerinden “özel fıçı” alıyor. Normal işlemde fıçıdan çıkan viski filtre ediliyor, su katılıp alkol oranı yüzde 40'lara düşürülüyor ve içine karamela katılarak renk ve koku veriliyor. Gerisini Kerem Çalışkan şöyle anlatıyor: “Oysa bu kulübün üyeleri aldıkları fıçıyı filtre etmeden, doğal alkol oranıyla (bu yüzde 60-65 civarı oluyor) kendileri şişeliyorlar. Bu şişelerin üstünde imalathane numarası ve fıçı numarası oluyor, örneğin 22.4 ya da 17.5 gibi. Kulüp üyeleri onun hangi firmanın hangi ürünü olduğunu biliyorlar. Kulüpte içki ısmarlarken de şifreli konuşur gibi marka değil numara söylüyorlar. Bu elit kulübün seçkin üyeleri ‘damardan eroin’ gibi ‘fıçıdan viski’ içiyorlar. Zaten bu olağanüstü sert viskinin tek kadehi bile insanı melek çarpmışa döndürüyor!.. Muhabbet şöyle: ‘3. fıçıdan başkasını içmem abi!’ Kulüp viskileri dışarıda satılmıyor. Avrupa, Amerika ve Japonya’daki üyelerine özel kargoyla yolluyorlar. Kulüp ortamı insana sömürge döneminin elit atmosferini çağrıştırıyor. Malt viski burada meleklerle kadeh tokuşturulan özel bir dine dönüşüyor.”

Bütün bunlara ek olarak İrlanda’nın Bushmills Malt’ı -ki burada imal edildiği Bushmills damıtımevinin Kral I. James tarafından 1608’de verilmiş üretim lisansı ile dünyanın en eski malt viski imalathanesi sıfatını da taşıdığını belirterek Sezar’ın hakkını esgeçmemiş olalım- ve Tyrconnell Single Malt’ı var.

Japonlar’ın malt viskiyle, bol bol tüketmekten başka ne alakası olabilir diyeceksiniz ama onların da dünya piyasalarında işlem gören malt viski-

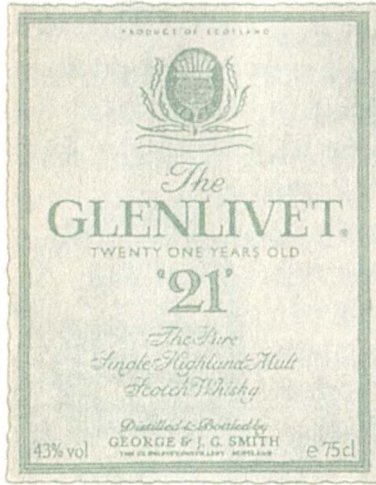


leri var. Bunların önde gelenleri Yamazaki Pure Malt, Karuizawa Fine Aged Straight Malt, Nikka "Hokkaido" Single Malt.

Son olarak da Tekel'in Ankara Malt'ını yazarak ve size bu içkiyi tavsiye ederek bu bölümü bitirmek istiyorum. Yılbaşı öncesinde süpermarketleri âdeta istila eden vasıfsız çok sayıda yabancı *blended* viski müsvedelerinin bile en az yarı fiyatına satılmakta olan Tekel'in Malt viskisi, fi-

yatına göre çok iyi bir viski. Bazıları için İskoç maltlarından ayırtetmek zor.

Japonlar da bizim bazı arkadaşlarımız gibi genel olarak viskiyi yemekle birlikte de içiyorlar. Özellikle suşi ve tempurayla birlikte bol buzlu ve bol sulu içiyorlar. İskoçya'da malt viskiye buz koyana "Amerikan kırosu" diyorlar. Oysa normalde malt viski yemek sonrasında hazmettirici olarak oda sıcaklığında, ağız kısmına doğru biraz daralan soğuk kesme cam ya da kristal bir viski bardağında, sek olarak



içilir. Daha da iyisi maltı biraz uyandırıp rayihasını ayaklandırmak için iki damla su ekleyerek yudumlamaktır. Her yudum dilin altında ve üstünde en az beş defa yuvarlandıktan sonra yutulur. Bu yöntem özellikle maltın kalitesine ve derinliğine göre dil ve damaktaki bütün tad alma duyularını harekete geçirir. Kendinizi kimi zaman deniz kenarında, bir fundalıkta, akarsu kıyısında ama biraz daha içince hep sevgilinizin kollarında hissedersiniz. Yutarken, boğazınızdan aşağı yuvarladığınızda kadife kaydırakta kayıyormuş gibi çocuksu hissetmeniz de cabası.

Başta niyetim size yalnızca malt viskileri anlatmaktı. Buraya kadar

onları anlattım. Ancak, harman viskilerin arasında bir üst kategori var ki bunlara “Lüks Harman Viskiler” diyebiliriz. Bunların çoğunun ağızda bıraktığı tat, daha sıkı ama malt viskilerinden daha geniş yelpazeli. Bu yüzden bazılarının fiyatı malt viskilerin seviyesinde, bazılarıysa daha da yüksek olabiliyor.

Örnek olarak şunları verebilirim: Ballantine's Gold Seal, Bell's, Buchanan's, Chivas Regal, Royal Salute, Glen Campbell Highlander, Dewar's Ancestor, Dimple, J & B Reserve, Johnnie Walker Black Label, Johnnie Walker Gold Label, Johnnie Walker Blue Label, Logan, Redbreast.



TARİFLER

Goldschlägger / 21
Tarama / 26
Ev Yapımı Rus Votkası / 33
Blini / 34
Tost Melba / 35
Beyaz Yer Mantarlı Kanepe (<i>Crostini Tartufati</i>) / 44
Siyah Kış Yer Mantarlı Erişte / 48
Üzümlü Kaz Ciğeri / 52
Kir Royal / 59
Bowle / 60
İstiridye için sos / 66
Lakerda / 73
Çemen / 81
Kâğıtta Pastırma / 82
Karidesli Dil Balığı Sarması / 112
Kelebek Karides / 113
Teke Çerezi / 115
Burgonya Usulü Salyangoz / 119
Kurbağa Bacağı Grand Prix / 122
Fondue / 132
Çikolata / 139

kaynakça

- Akasie, Jay "Old Scotch in Weird Barrels", *Forbes Global*, Ocak 24, 2000
- Akçağlılar, Leyla ve Ebru İpekçi, "Nerede, Nasıl Yiyelim", Remzi Kitabevi, İstanbul, 2002
- Alford, Katherine *Caviar Truffles and Foie Gras*, Chronicle Books, San Francisco, 2000
- Anonim, "Havyarcıların Hilesi" *Tarik gazetesi*, 6 Temmuz, 1894
- Anonim, "İşlenmiş Et Ürünleri", *Gastro Dergisi*, Kasım-Aralık, 2002
- Anonim, "Le Festin Planetaire", *Air France Magazine*, No 44, Aralık 2000
- Aral, Oğuz, "Huysuz İhtiyar", *Hürriyet Pazarı*, 18 Mayıs 2003
- Arkan, Özdemir, *Beyoğlu (Kısa geçmişi, argosu)*, İletişim Yayınları, 2. baskı, İstanbul 1989
- Beard, James, *Hors d'Oeuvre and Canapé's*, William Morrow and Company Inc. New York 1985
- Bernard, Patrick, *Millesima, Les plus fabuleuses bouteilles du Siècle Le Vins des Grands Vignobles Hendaye*, 1993
- Betin, Uğurhan "Karides", *Skylife dergisi*, Şubat 1999
- Boysan, Aydın, *İstanbul'un Kuytu Köşeleri*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2003
- Bradfer, Alain, "La foie gras, de la Figue au Mais Gault", *Millan* No 359, Aralık 2002
- Brillat-Savarin, Jean Anthelme *The Physiology of Taste Counterpoint*, Washington D.C 1999
- Brown, Gordon, *Classic Spirits of the World Prion*, Multimedia Books Ltd. London 1995
- Clark, J. Amanda, *A Taste of Scotland (Scottish Salmon Board Article)*, Taste of Scotland Scheme Ltd. 1997
- Davidson, Allen, *Akdeniz Balık Yemekleri*, Çev: Tuba Odabaşı Karul, Dost Kitabevi Yayınları, Ankara, 2000
- Doğruer, Prof. Dr. Yusuf; Prof. Dr. Tekinşen Cenap, *Her Yönüyle Pastırma*, Selçuk Üniversitesi, Konya 2000
- Dubose, Marie, *Chocolat, le Guide Hermé*, Paris 1999
- Dumas, Alexandre, *Aus dem Wörterbuch der Kochkünste Deutsche*, Taschenbuch Verlag, Münih 2002
- Eckstein, Eva, *Casanova'nın Aşk Mönüsü*, Everest Yayınları, İstanbul

- Erbil, Cavit, "Hangi Havyar Daha İyi Beluga mı, Sevruga mı?", *Gurme dergisi*
- Eren, Neşet, *Çin Mutfağından Seçmeler*, İnkılap Kitabevi, İstanbul, 1997
- Glants, Musya ve Joyce Toomre, *Foods in Russian History and Culture*, Indiana University Press, Bloomington, 1997
- Gülal, Mihrinur ve Prof. Dr. Meral Korkmaz, *Yemek Pişirme*, Milli Eğitim Basımevi, İstanbul 1987
- Gümüşkaynak, Mustafa, "Kayseri Pastırması Kuşgözü ve Tütünlük", *Türk Folkloru Araştırmaları*, Sayı 208, Kasım, 1966
- Gündüz, Aka, *Ben Öldürmedim Kokain*, Semih Lütfi, Suhulet Kütüphanesi, İstanbul, 1931
- Gürsoy, Deniz, *Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi*, Sofra Yayınları, İstanbul, 1995
- Gürsoy, Deniz, *Çilingir Sofrasında Rakı Mezeleri*, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2002
- Gürsoy, Deniz, *İnceliklerin Kadehindeki Şarap*, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2003
- Harris, Joanne, *Beş Dilim Portakal*, Altın Kitaplar, İstanbul 2002
- Hemingway, Earnest *Paris Bir Şenliktir*, Bilgi yayınları Ankara, 1975
- İleri, Selim, *Evimizin Tek İstakozu*, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2000
- Jackson, Michael, *Malt Whisky Companion*, Dorling Kindersley, Londra, 1990
- Jary, Emmanuelle, *Le Nez dans la Truffe*, Gault Millan No 359, Aralık 2002
- Khodorovsky, Katherine ve Herve Robert, *L'ABC claire du Chocolat*, Flammarion, Paris
- Kolmer, Lothar ve Christian Rohr, *Mahl und Repräsentation Der Kult ums Essen*, Ferdinand Schöningh, München, 2000
- Liebling, U. J., "Regional Cooking", *The Penguin Book of Food and Drink*, Editör: Paul Levy, Penguin Books Ltd., Londra, 1996
- Montagne, Dr. Prosper Gottschalk, *Larousse Gastronomique*, Paul Hamlyn, Londra, 1966
- Oğuz, Burhan, *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri*, Cilt 1, 2. baskı, Anadolu Aydınlanma Vakfı Yayınları, İstanbul, 2002
- Öğütçü, Mehmet, "Peynir ve Ülke Yönetimi", *Dünya gazetesi*, 1 Ağustos, 2003
- Örs, Ahmet, "Denizlerin Tadı", *Gurme dergisi*
- Özdem, Filiz, "Kayseri'den İstanbul'a Yerel Tadlar", *Yemek Kitabı*, Derleyen: M. Sabri Koz, Kitabevi Yayınları, İstanbul, 2002
- Pasiner, Ali, *Balık ve Olta*, Kerevitaş ve Duran Ofset Yayını, İstanbul, 1997
- Pinaud, Florance, Gregoire Korganow, "Y aura t'il de la Truffe à Noel", *Magazine Printemps*, Kış 2002 (Noel sayısı)
- Proft, De Melanie, *The Gourmet Foods Cookbook*, Culinary Arts Institute Chicago, Illinois

- Rebora, Giovanni, *The Culture of Fork* (A brief history of food in Europe), Columbia University Press New York, 2001
- Rigollet, Catherine, "Le Chocolat dans tous ses éclats", *Air France Magazine*, No 44, Aralık, 2000
- Robuchon, Joel, *Larousse Gastronomique*, Clarkson Potter Publishers. New York, 2001
- Sabah, Sibel, "Mahmut, Pastırmanın Tadı Kaçtı", *Dünya gazetesi*, 11-12 Ocak, 2003
- Sabah, Sibel, "Tolteklî Tanrıların Dünyaya Hediyesi: Kakao", *Dünya gazetesi* 4 Ekim, 1997
- Saffron, Inga, *Caviar*, Broadway Books, New York, 2002
- Sarraute, Alain, "Saumon Fumé", *Le Figaro gazetesi*, 8 Aralık 2002
- Sokolov, Raymond, Sturgeon, *Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi Bildirisi* 25-30 Eylül 1986 Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayını, Ankara, 1988
- Sururi, Gülriz, *Gülriz'in Mutfağından*, Karacan Yayınları
- Şavkay, Tuğrul, "İnsan Yalnız Ekmekle Yaşamaz", *Hürriyet gazetesi*, 15 Aralık 2002
- Şavkay, Tuğrul, "Nerede o eski Lakerdalar?" Ağız Tadı Köşesi, *Hürriyet gazetesi*, 23 Mart 2003
- Şavkay, Tuğrul, *Şefin Sofrası Ordövr ve Mezeler*, Unipro Yayınları, Sayı 3
- Şavkay, Tuğrul, "Lüksün Vazgeçilmez Çekiciliği", *Gusto dergisi*, Sayı 1
- Tannahill, Reay, *Food in History*, Penguin Books, Londra, 1988
- Tekin, Oğuz, "Byzantion'un Palamutları ve Altın Boynuz", *Tarih ve Toplum dergisi*, Sayı 135, Mart 1995
- Toussaint-Samat, Maguelonne, *History of Food* Blackwell Publishers Inc. Oxford, 1992
- Trager, James, *The Food Chronology*, Henry Holt and Company / Owl Books New York, 1997
- Tunalı, Uğurlu, "Şarap" *Gourmet, Rönesans Yayınları*, İstanbul, 1987
- Ungureann, Danut, "Chocolate: Food for Gods" *Tarom Magazine*, 2002
- Urvois, Philippe, *Cuisiner la Mer*, Editions Quest-France Ekim 1995
- Ünsal, Artun, *Süt Uyuyunca*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 1997
- Willan, Anne, *Great Cooks and Their Recipes*, Pavillion Books Ltd., Londra, 2000
- Wright, Jeni, *Le Cordon Bleu Classic French Cookbook*, Dorling Kindersley, Londra, 1997
- Yıldırım, Prof. Dr. Yalçın Et Endüstrisi, Uludağ Üniversitesi Veterinerlik Fakültesi, Ankara, 4. baskı, 1996
- Yıldizer, Semih, "Karides", *Skylife dergisi*, Eylül 1993
- Zubaida, Sami, Richard Tapper, *Culinary Cultures of the Middle East*, I. B. Tauris Co. Ltd., Londra, 1996

OĞLAK / YEMEK-ANI

İnceliklerin Kadehindeki Şarap
Deniz Gürsoy



Çilingir Sofrasında Rakı Mezeleri
Deniz Gürsoy



Çilingir Sofrasında Rakı
Deniz Gürsoy



Üç Malzemeli Beş Yıldızlı Yemekler
Rozanne Gold



Cocina Casera Turca
Derleme



Tak Koluna Sepeti
Tijen İnaltong

Mevsimlerle Gelen Lezzetler
Tijen İnaltong



Annemin Yemek Defteri
Esin Eden



Şükür ki Gırne Dediklerinden
Değilim
Eser Tutel

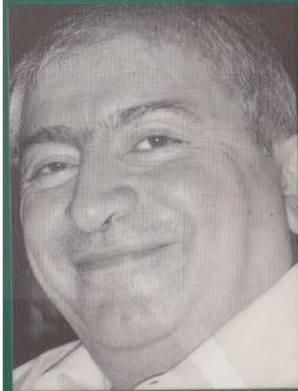


Tadı Damağında Kalan
Ülke: Mısır
Colette Rossant



Hemingway'le Yemek Bir Şenliktir
Craig Boreth
(Hazırlanıyor)

yemek



Deniz Gürsoy

Çilingir Sofrasında Rakı, Çilingir Sofrasında Rakı Mezeleri ve İnceliklerin Kadehindeki Şarap kitaplarından tanıdığınız Deniz Gürsoy'un, 'insanoğlunun ağzına çalınmış bir parmak bal' diye nitelendirdiği çok çok özel lezzetler hakkında bir kitap *Zengin Sofraların Lüks Tatları*. Altın... havyar... trüf mantarı... kaz ciğeri... şampanya... pavurya... ıstiridye... somon füme... lakerda... pastırma... Fransız şarapları... ıstakoz ve böcek... karides... salyangoz... kurbağa bacağı... peynir tabağı... çikolata... konyak... malt viskisi... Bütün ayrıntılarıyla ve yüksek sofra zevkine sahiplerin ağızlarının tadına uygun olarak anlatılıyor.

Zengin Sofraların Lüks Tatları'nda ayrıca her yerde bulamayacağınız çok özel tarifler de yer alıyor: Goldschläger'li Bir Likör • Tarama • Ev Yapımı Rus Votkası • Blini • Tost Melba • Beyaz Yer Mantarlı Kanepe • Siyah Kış Yer Mantarlı Erişte • Üzümlü Kaz Ciğeri • Kir Royal • Bowle • İstiridye İçin Sos • Lakerda • Çemen • Kâğıtta Pastırma • Karidesli Dil Balığı Sarması • Kelebek Karides • Teke Çerezi • Burgonya Usulü Salyangoz • Kurbağa Bacağı Grand Prix • Fondue • Çikolata.

Ağzının tadına para yatırmayı sevenler... Avrupa'da yolculuklara çıkacaklar... Sofrada hiçbir masraftan kaçınmadan en yoğun lezzete ulaşmak isteyenler için temel kitap: *Zengin Sofraların Lüks Tatları*.

ISBN 975-329-435-2



9 799753 294354

TV'de şiddete hayır!

Şiddet öğeleri içeren TV programlarını reklamlarıyla destekleyen şirketlerin ürünlerini satın alma.

TV'de şiddete sen de hayır de.



555