

Yayın Adı Hürriyet Cumartesi
Referans No 16033389
Renk Renkli

Yayın Tarihi 10.09.2011
Etki Olumlu
STxCM 180,00

Küpür Sayfa 1
Tiraj 443558

Mişlen'lik erkekler

Deniz Alphan'ın Mutfakta Erkek Var kitabını görünce aklıma rahmetli halamın bir övgüsü geldi. Çok güzel yemek yapan büyük teyzemin yemeğini yedikten sonra, halam ona bakın ne derdi?

"Mehlika, aynı erkek aşçı gibi yemek yapıyorsun."

Bu söz belleğime yerleşti, iyi aşçıların erkek olduğu kanısı bende hâlâ yaşıyor. İnaniyorum ki benimle aynı kamda başka insanlar da vardır.

Kitabın tam adı, 'Lezzetli Sohbetler ve Satır Aralarında 100'ü Aşkın Yemek Tarifi'.

Deniz Alphan, kitabın özelliği üzerine kısa bir açıklama yapmış:

"Yemek pişirmek kadın işi mi, yoksa erkek işi mi? Dünyadaki aşçı sayısına bakacak olursak ezici bir çoğunlukla erkeklerin önde olduğunu görmek hiç de zor değil. Kadın aşçıların sayısı gün geçtikçe artsa da aşçı deyince şüphesiz akla erkekler gelir. Ama kadınların dünyada doyurduğu nüfus sayısı söz konusu olunca da erkeklerin esamisi bile okunmaz."

Arkadaşlarımız alışılmış deyişle söylesek, ellerinin hamuruyla kadın işine girişmişler.

Gerçi eski ağır yemekler artık yapılmıyor ama benim gibi birçok kimse boğazına düşkün olmaktan vazgeçmiyor.

Benim hocam rahmetli Prof. Dr. İsmet Sungurbey'in babası da "Kadın mutfak meleşidir" demiş.

Alphan'ın kitabında kimler konuşmuş ve kimler yemek tarifi yapmış:

Arman Kırım, Ali Manısalı, Hasan Deniz, İsmet Berkan, Koray Malhan, Mario Levi, Ali Poyrazoğlu, Bülent Korman, Cem Mansur, Tuğrul Şavkay, Mehmet Y. Yılmaz, Meriç Köyatası, Murat Belge, Cenk Sönmezsoy, Faruk Malhan, Nesim Bitran, Murat Morova, Ferzan Özpetek, Nazar Büyüm, Ferhat Boratav, Mustafa Alabora, Memet Ali Alabora, Gökçen Adar, Görgün Taner, Oray Eğin, Reşit Soley, Selahattin Duman, Yankı Yazgan, Mehmet Barlas.

Biliyorsunuz, Fransızların iyi lokantaların yer aldığı bir Michelin Rehberi vardır. Bence bu lokantalarda, kitapta yer alan arkadaşlarımızın son derece başarılı olacağına inanıyorum.

TUĞRUL ŞAVKAY FAKTÖRÜ

Kitap rahmetli arkadaşımız Tuğrul Şavkay ile başlıyor.

O yalnızca iyi yemek yapan, yemekten anlayan bir lezzetçi değildi, o bir yemek filozofuydu. Onun düzenlediği nice açılışlarda, midemizin lezzetiyle beynimizin lezzeti buluşurdu.

Farklı alanlardan tanıdığımız ünlü erkekler

Deniz Alphan için mutfaka girip, hünerlerini gösterdi. Memet Ali

Alabora, İsmet Berkan, Murat Belge ve Selahattin

Duman'ın tarifleri ve daha fazlası Alphan'ın 'Mutfakta Erkek Var' kitabında



Ferzan Özpetek



Mutfakta Erkek Var!
Deniz Alphan
Boyut Yayıncılık

Tuğrul'u anan yazıdan bir bölüm mutlaka bu yazıda bulunmalıdır:

"Tuğrul Şavkay'ı tanımasanız da muhabbeti bol lezzetli bir sofrada ona da bir kadeh şarap kaldırm, o bunu fazlasıyla hak eden biridir.

Bugün yeme-içme meselesine kafa yormaya başlanılmışsa, yemek kültürüne ilgi gösterme

trendi yükselişteyse bunda şüphesiz Tuğrul Şavkay'ın payı çok büyüktür.

Günlük gazetelerde yemek yazarlarına köşeler açılmışsa, bir aşçının başarısı,

bir lokantanın açılışı haber olabiliyorsa, yemek dergileri yayımlanıyorsa bu

çorbada Tuğrul'un da tuzu var demek bence yetersiz kahr çünkü

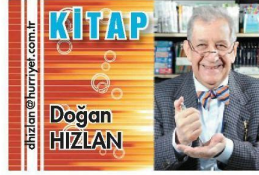
çorbayı bütünüyle o pişirdi denebilir. Malzemesini

hazırladığı ve tam da pişirmeye yetiemediği bir diğer proje ise gastronomi ve mutfak sanatlarını Türkiye'de de üniversite seviyesinde bir eğitim haline

getirmek oldu. Tuğrul, sevenlerinin çok özlediği biridir. Çtır bir simitte, yıllanmış bir İrlanda viskisinde,

Baudelaire'in bir şiirinde, ilkbaharın sunduğu ızgara uykulukta, Mozart'ın operalarında, kısacası güzel olan, insanın

damağını ve ruhunu besleyen ne



Sarmısaklı Spagetti

Çok basit bir sarmısaklı spaghetti yapıyorum, onu herkes beğeniyor. Bu spaghetti zeytinyağı, kırmızı biber ve sarmısak üçlüsü ile yapılır. Makarnayı kaynar suya atmadan önce bir tavaya zeytinyağını koyarsınız ve 5-6 parça sarmısak ile kırmızıbiberi eklersiniz. Parça kırmızıbiber daha da iyi olur. Ayrıca biraz da toz eklersiniz. Onlar çok hafif kavrulur. Bir yandan da makarnayı kaynar suya atınca, öteki taraftan da bayat ekmeğin parçalarını ufalayıp biraz da galeta ununu biberli zeytinyağının içine atıyorum. Onlar yağın içinde tam kıtır kıtır olurken, o sızdığım spaghettiyi de içine atıp karıştırıyorum. Vallahi parmaklarınızı yersiniz.

varsa, onda Tuğrul'dan da bir parça vardır. Bunların tadına varabilen herkes, Tuğrul ile hâlâ aynı sofrayı paylaşıyor demektir."

HANIMLAR İSTİRAHAT ETSİN

Tarif edilen yemekleri hiç kuşkusuz deneyeceksiniz, hanımlara istirahat düşüyor.

Bence kitabı alacak kadınların hepsi, evdeki erkeklerle bu kitabı verip yemekleri onlara yaptırın, böylece teoriyle pratik arasındaki uyumun veya uyumsuzluğun da test etmiş olurlar.

Sözelimi Ferzan Özpetek'ten Sarmısaklı Spagetti; hem kolay hem lezzetli bir yiyecek olarak ilk uygulama olabilir. Ama baştan söyleyeyim böyle kolay görünen tarifler aslında kıvımlı tutturabilmek meselesidir, ki en zorlu da odur!

Mehmet Y. Yılmaz, "Elimde sihir var, bardağa su koysam lezzetli başka olur!" diyor.

Bu sözü okuyunca, doğru olup olmadığını anlamak için Lagos Buğulama'yı yapmayı deneyin.

Başka alanlardan tanıdığımız arkadaşları, mutfakta görmek eğlenceli olsa gerek.

Tabii tarifleri uygulamadıkça, ustalıkla konusunda bir şey söyleyemem.

Söyleşiler kitaba çok ayrı bir lezzet veriyor.

Yemeği yememek de olur, dediartecek güzellikle.

Damağın düşkün herkesin başucu kitabı. Haydi erkekler mutfaka!

DOĞAN HIZLAN'IN SEÇTİKLERİ

Doğu Yücel	Varolmayanlar	Doğan Kitap
Alain de Botton	Ateistler İçin Din	Sel Yayıncılık
Yiğit Bener	Heyulanın Dönüşü	Can Yayınları
Oğuz Akay	Sen de Gitme Kadın	Alfa
İsmet Özel	Başbaşa Başbaşa Başbaşa	Şule Yayınları