

Yayın Adı Cumhuriyet Ek

Referans No 17683411

Renk Renkli

Yayın Tarihi 10.03.2012

Etki Olumlu

STxCM 19,00

Küpür Sayfa 1

Tiraj 50908



Mutfağımın efendisi

Mine Kırıkkanat fotoğraf, resim, şiir ve mutfak sanatçısı eşi Daniel Colagrossi ve onun yazdığı "Alafranga Türk Sofrası" kitabından yola çıkarak gurmeliği anlattı.

sayfa 10

Yayın Adı Cumhuriyet Ek

Referans No 17683411

Renk Renkli

Yayın Tarihi 10.03.2012

Etki Olumlu

STxCM 325,00

Küpür Sayfa 2

Tiraj 50908

10



Mutfağımın efendisi,

Daniel Colagrossi

■ MİNE G. KIRIKKANAT

1994 yılında Paris'te nohut oda, bakla sofa, ama çok şık bir daire kiralamıştım. Yaşantım oğlum ve işimden ibaretti. Yalnız büyüttüğüm oğluma iyi bir eğitim verebilmeye ve yazarlıkla birlikte yürüttüğüm gazetecilik mesleğinde yükselmeye odaklanmış, zevke açılan tüm pencerelerimi kapatmış, deli gibi çalışıyordum.

Beni çok seven, epeyce de acıyan ağabeylerim Ali Sirmen ve Melih Aşik, bir destek ritüeli geliştirmişlerdi. Her hafta çarşamba günü gazete santralından «Paris temsilciliği»ni bağlatıyorlar, ügü bir sohbet yapıyorduk. Hepsi kahkahalı bu sohbetler, aynı soruyla bitiyordu: «Hâlâ birini bulamadın mı?»

Nisan ayında bir çarşamba, ağabeylerime heyecanla müjdeledim: «Buldum! Çok sevimli bir Fransız, diplomalı aşçıbaşı, şarap uzmanı, eski rugby oyuncusu, müthiş bir fotoğrafçı, harika bir şair, üstelik sırmı gibi, olağanüstü yakışıklı!»

Telefonun öbür ucunda bir sessizlik oldu. Derken Ali Sirmen ve Melih Aşik, gazetede ki ayrı odalarından aynı anda bağırıldılar: «B..!»

Bu sohbeti izleyen ağustos ayında Türkiye'ye ilk kez gelen Daniel Colagrossi, aziz dostlarımla tanışma töreninde, her ikisine de «Ben İb..!» diye el uzattı. Gerek Ali Sirmen, gerekse Melih Aşik'in ayrı ayrı düzenlediği sınavları başarıyla aşarak, bağrılarına basıldı.

On yedi yıl sonra, Daniel'in «Alafranga Türk Sofrası»nın arka kapığında yine onların sınav notları yer aldı:



Fritos de Celeri Kereviz Kızartması

Makameler

1 adet kereviz

20 adet mısır

1 adet tereyağı

Tarz

• Kereviz kökünü soyun.

• 2 tane 1 litre şişirici ve 2 litre kalıba dökülmüş.

• Her iki şişiriciyi de 10 dakika 180 dereceye ısıtın.

• Her iki şişiriciyi de 10 dakika 180 dereceye ısıtın.

• Her iki şişiriciyi de 10 dakika 180 dereceye ısıtın.

• Her iki şişiriciyi de 10 dakika 180 dereceye ısıtın.

• Her iki şişiriciyi de 10 dakika 180 dereceye ısıtın.

• Her iki şişiriciyi de 10 dakika 180 dereceye ısıtın.

• Her iki şişiriciyi de 10 dakika 180 dereceye ısıtın.

• Her iki şişiriciyi de 10 dakika 180 dereceye ısıtın.

• Her iki şişiriciyi de 10 dakika 180 dereceye ısıtın.

• Her iki şişiriciyi de 10 dakika 180 dereceye ısıtın.

• Her iki şişiriciyi de 10 dakika 180 dereceye ısıtın.

• Her iki şişiriciyi de 10 dakika 180 dereceye ısıtın.

• Her iki şişiriciyi de 10 dakika 180 dereceye ısıtın.

• Her iki şişiriciyi de 10 dakika 180 dereceye ısıtın.

• Her iki şişiriciyi de 10 dakika 180 dereceye ısıtın.

• Her iki şişiriciyi de 10 dakika 180 dereceye ısıtın.

• Her iki şişiriciyi de 10 dakika 180 dereceye ısıtın.

• Her iki şişiriciyi de 10 dakika 180 dereceye ısıtın.

• Her iki şişiriciyi de 10 dakika 180 dereceye ısıtın.

«Şiirin hasını bilen Daniel Colagrossi, bize bu kitabıyla damağın şiirini sunuyor. Ali SIRMEN»

«Daniel, bir tarihte bize Paris'te istridye soslu bir makarna yapmıştı. Sosu istridyenin içinden değil, kabuklarından yaptı. Ne lezzetli makarnaydı. Taşı sıkça sosunu çıkarır Daniel... Yemek beğenmez, ama beğendirir. Melih AŞIK»

Daniel Colagrossi, adıyla doğduğu, soyadıyla ait olduğu toprakları işaret eden bir Fransız/İtalyan karmasıdır. «İkinci vatan» bellediği Türkiye'de basında yayımlanan fotoğrafları, resim sergileri ve daha kısıtlı bir çevrede, Hüseyin Baş'ın harika çevirisiyle yayımlanan şiir kitabı «Aramızda Kalsın İstanbul» (OM/TV5Monde, 2001) ile tanınır. Ancak Daniel Colagrossi, her şeyden önce Fransız mutfak ekolünde yetişmiş profesyonel bir «Chef» ve son derece zor beğenir bir «gourmet»dir.

Türk yemeklerini önce çok sevip, iştahla tadan aile şefimiz Daniel, bir süre sonra mutfağımızın yenilenmediği, hep aynı çeşitleri sunduğundan sıkıyete başladı.

Kendi deyişle, «Boğaz kıyılarındaki meyhanelerin, balık ve et lokantalarının arasında on yedi yıl aşkın süredir süzülürken» bir tespite bulunmuştu. «Balıklar iyi olabilir, mezeler sayısız. Fakat hepsi üç aşığı beş yukarı aynı şekilde hazırlıyor.

İspanya'da, eğer bir lokanta yanındakiyle aynı Tapas'ı sunarsa, ticari açıdan ölmüş demektir. İtalya'da ise eğer restoran sahibi hamur işi dahisi bir aşçıya sahip değilse, kepenkleri indirmek zorunda kalır» diyordu.

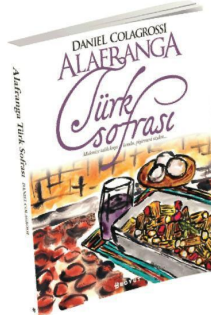
Fransız ve Türk kültürlerini karşılaştırdığında vardığı sonuç, hayli ilginçti: «1789 Fransız Devrimi sonrası, süngüsü düşen kraliyet aşçıları restoran açıp müşterilerine kendilerine özgü münöler uyarlayarak halkın alışık olmadığı mutfak tekniklerini yaygınlaştırdılar. Osmanlı İmparatorluğu'nda, saray mutfakları aynı yaygınlaşmayı göstermedi. İmparatorluğun yıkılışından sonra Osmanlı saray mutfakları da arşivlere gömülü unutuldu. Çok az sayıda saray tarifi restoranlara ve halkın damağına yansıtı...»

Daniel Colagrossi, koyduğu teşhise neşter atmayacak biri değildir. Madem bıkırmıştı aynı yemekleri yemekten, «iş başa



Fotoğraf: TERİ T.ERBEŞ

düştü» diye kolları sıvayıp, Türkiye'ye özgü ürünlerin Fransız usulü kullanıldığı bir yemek kitabı yazdı: «Alafranga Türk Sofrası» (Boyut Yayınları/2011)



Alafranga Türk Sofrası, sofistike olmalarına karşı, gayet kolay yapılabilir 168 yemek tarifiyle, mutfağına bildik ürünlerle yepyeni tatlar sunan gerçek bir «gurme» kitabı. Eğer biraz sabır gösterir, tariflerin gerektirdiği kuralara harfiyen uyararsanız, değme Fransız «chef»lerin ulaştığı hafif ve seçkin kalitede yemekler başarmanız işten değil.

Bu kitapta Türk'ün «Nar Ekşisi», İtalyanların «Balzamik Sirkesi»ni tahtından ediyor, «Tahin»imiz, nihayet

kullanıldığı sınırları aşip bambaşka lezzetlere kavuşuyor!

Alafranga Türk Sofrası'nin yazarının elinden çıkma çini mürekkebi desenleriyle, aynı zamanda Türkiye'de fotoğrafı yayımlanan ilk «resimli yemek kitabı».

7 fotoğrafıyla Paris'teki «Musée de L'Homme» müzesinde yer almaya hak kazanan fotoğraf, resim, şiir ve mutfak sanatçısı, eşim Daniel Colagrossi'nin en büyük özelliği, daima beklediği açının dışından çıkagelmek... Şimdilerde, kısa bir süre için arkadaşları Christophe Beaufort'un Paris'teki restoranı «L'Avant Gout»'da aşıklik hünrelerini sergiliyor. Ama yakın gelecekte bir fotoğraf sergisi var!

Kalbime giden yolda tam on sekiz yıldır tek yolcu olmayı başaran Daniel, «aşık mutfak»ında kotardıklarıyla beni hep ilk günkü gibi gafil avlıyor.