



'Yeni Türk mutfağı'nın öncülerinden yazar/gurme Tuğrul Şavkay'ı yedi sene önce bu mevsimde kaybetmiştik. Birbirinden güzel 13 kitabı, gazete ve dergilerdeki güncelliğini yitirmemiş yazıları, mutfağımızı ve yerel değerlerimizi geliştirmeye yönelik kayımlı girişimleri ve ömründen uzun idealleri olan çok özel bir insan Tuğrul Şavkay. Bu hafta metinler ve tariflerle dünyasında ufak bir gezintiye çıkalım istedik

Tuğrul Şavkay'ın dünyasından tadımlık

Tuğrul Şavkay'ın Halk Mutfağı'mızdan iki tarif: Tirit ve Balkabağı çorbası



● TİRİT:

1 orta boy soğanı ince ince kıyın. 8 adet kırmızı biberin sap kısımlarını koparıp doğrayın. (Ben 2 acı 6 tatlı kullandım) 1 çorba kaşığı tereyağını bir tencerede eritin. Kızanıza yarım kilo yağsız kuzu etini ilave edip, verdikleri suyu çekinceye kadar kavurun. Soğanı katıp, 2 dakika daha kavurun. 5 su bardağı suyu katıp bir taşım kaynatın. Tuzu ve 1 çorba kaşığı salçayı ilave edip 5 dakika kaynamaya bırakın. (Etiniz yeterince yumşamadı ise daha uzun kaynatın.) Biberleri ilave edip, 3 yumurta kırın. Ateşi biraz kısıp, 5 dakika daha pişirerek ateşten alın. Doğranmış ekmekleri servis tabağına yayın. Üzerine önce yemeğin suyunu gezdirip, ekmekleri ısıtın. Kalan eti ve yumurtalı karışımı ısıtılmış ekmeklerin üzerine dökerek servis yapın.



(*"Tirit Farsça kökenli ve yemeğin suyu anlamına geliyor. Anadolu'nun farklı bölgelerinde birçok tirit çeşidi var, Antep, Balıkesir, Uşak, Samsun tiriti başkadır: "Tiridine tiridine bandedim, bedava mı sandın, para verip aldım! Halk Mutfağı'mız'da dört çeşit tirit tarifi var."*)

"Küçük bir otun hikayesinin sayfalar tutması, bakıp da götmeyenler için ne kadar anlamsız. Ben kolayca anlayabiliyorum ama yine de kimseyi kınamıyorum. Çünkü tabiatla var olan güzelliklerin sadece gözle görülemeyeceğini ancak yıllar sonra öğrendim. Görebilmek için önce inanç gerekir olduğunu da. Kime ya da neye inandığınız önemli değil. Önemli olan, sizi ayakta tutan bir değerler bütünü olması. Yoksa kır zambakların, bütün izetindeki Süleyman'dan bile daha güzel giydirdiklerini nasıl anlayabilirsiniz? Tabiatla inancımı hiç yitirmedim," diyor Tuğrul Şavkay. Bu güçlü satırlar, Shakespeare ile yayılan, ancak özü eskilere giden bir sözü getiriyor aklımıza. "Güzellik ona bakan gözlerde!" ve o gönlün yazdığı sözlerde...

Tuğrul Şavkay'ın fotoğrafına baktığımda garip bir heyecanla doluyorum; sanıyorum başlıca sebebi kendisinde gördüğüm mücadele aşkı. Bizler için 80'ler ve 90'lardaki kapalı birçok yolun kapısını zorlayan, açan, ilerleyen, bunu da keyifle yapan bir adam. Başta Mutfak Dostları Derneği olmak üzere yurtiçi ve yurtdışı bağlantılar derneklerin yanı sıra, Türkiye'nin dört yıllık lisans eğitimi veren ilk 'gastronomi ve mutfak sanatları' bölümünün kurulmasında da emeği geçmiş.

Yolculuğunu şöyle anlatıyor Tuğrul Şavkay: "Zira bilginin ve inancın yanı sıra ümit de gerekir. Yapılan şeylerin iyi olacağını ümit etmek. Yani bir tür iyimserlik. İnsanı ayakta tutan en önemli duygunun ümit olduğuna her zaman yürekle inanıyorum. Bu nedenle hep ümit dolu yazılar yazdım. En karamsar olanları bile açıp bakarsanız, içinde gizli deniz gıziye bir ümit ışığının parladığını görebilirsiniz. İyi şeyler ümit etmek, güzelliklerin çoğalacağını düşünmek, hayata daha iyimser gözle bakmak, iyi



yaşamın en vazgeçilmez kuralı. Her şey her zaman iyi olmayabilir. Ama bunun insanın içini bir sis gibi kaplamasına izin vermemeli? Her zaman her işin ümit etmekle başladığına inanırım. Eğer yeterince kuvvetli bir biçimde ve içtenlikle ümit ederseniz, inanın sonunda mutlaka elde edersiniz."

HALK MUTFAĞINA SAYGI

Onun açtığı yolu zorlamak, bir adım daha da ileri gitmeye çalışmak isteyen insan; heves ve heyecanla, daha da önemlisi, sevgiyle... "İnanç ve ümidin çok üstünde bir yerlerde sevgi olduğunu unutmamak gerek. Yaşamayı sevmiyorsanız, insanları sevmiyorsanız, diğer canlılara karşı içinde sevgi yoksa, tabiatla sevgisiz gözlerle bakıyorsanız, size hiçbir güç hayattan zevk alıramaz. Ne dediğiniz önemlidir, ne içtiğiniz, ne de insanı hayata bağlayan başka bir şeyden keyif alabilirsiniz. Para, mevkil, iktidar, kıscacı hiçbir kuvvet sizi hayata bağlayacak kadar güçlü bir halat oluşturmaz."

Umarım bu alıntılar Tuğrul Şavkay'ın kişiliği, insanlığı hakkında size fikir vermiştir. Katmerli diline ve espi anlayışına değinmeden geçmek de olmaz. Mevcut popüler talebe göre iş yapmaya kalkanlara ve gelenekselcilere "temcit pilavcılar" diyen, yeni Türk mutfağı'nı 'asri ve

fenni" diye nitelerek bizi cumhuriyetin ilk yıllarına götürülebilen bir dil ustası. Kendinizi bir anda ilıcıl de yabut Mısır tarırları arasında, sonra da Karacaoğlan'ın kucağında bulabilirsiniz okurken. Bu sırada pek çok bilgi ve sağlam fikirlerle donatıyor bizleri.

52 YILLIK HAYATA ÇOK ŞEY SİĞİRDİ

"Türk mutfağı yeterince ciddiye alınyoruz. O, 'dünyanın üçüncü büyük mutfağı' iddiaları falan boş. Bir defa niye üçüncü? Sonra bunu bile ciddiye alan birisi, Japonya'ya tanıtım olsun diye sadece bademle taze fasulye mi götürür? Türk güde sektörünü suçluyoruz... Türkiye dışında kims Türk tarım ürünü tanıymıyor. Yine İtalyanlardan bir örnek vereyim: Adamlar Alice diye bir televizyon kanalı kurmuş. Günde yirmi dört saat İtalyan mutfağını ve tarım ürünlerinin reklamları yapıyorlar. Hem de tanıtımı nasıl güzel başarıyorlar, seyreden görüyor. Folklorik tanıtım yetmez."

80'lere baktığımızda, mutfağımız ve ürettiklerimize karşı yaşadığımız bir çekingenlik vardı. Bunu yenmek için kaynaklarımıza derinlemesine inmek gerekiyordu. "Halk mutfağı gerçek bir hazine, biz onun yoksul beklencileriz" diyen Şavkay'ın ayrıntılı bir çalışmayla hazırladığı Halk Mutfağı'mız eseri de, konusunda en rahat takip edilebilen kitaplardan Osmanlı Mutfağı da mutfaklarımızın, kalplerimizin baş köşesinde...

Tuğrul Şavkay'ın 52 yıllık hayatına sığdırdığı tepşiler, kazanlar ve sinirler dolusu güzellikler için; Tatlı Kitap, Eskimeyen Tatlar, Şef'in Sofrası, Aşçıbaşının El Kitabı ve Şeflere Usta Tarifleri gibi kitaplara başvurabiliriz, www.tugrulsavkay.com'u ziyaret edebiliriz, www.hurriyet.com.tr'dan Hürriyet yazı arşivine ulaşabilirsiniz.

● BALKABAĞI ÇORBASI:

1 kg. balkabağı dilimleyin. Yeşil kısmını alarak kabuklarını derince soyun. Kabakları bir doğrama tahtası üzerinde 1 santimlik küçük küpler halinde doğrayın. Yıkayıp süzdürün. Bir tencereye koyun. Biraz yumuşayuncaya kadar 2 su bardağı suyla haşlayın. 1 litre sütü, 2 çorba kaşığı şekeri ve tuzu katıp karıştırın. Bir taşım kaynatıp ateşi kusun. Kabaklar iyice yumuşayuncaya kadar yaklaşık 20 dakika pişirin. İsterseniz robottan geçirip pürüzsüz hale getirerek, isterseniz tanelli servis yapın.



9
Ekim
2010

HAFTANIN SÖZÜ
Yeni dünya şarapları şöhet için üretiyor, biz içilmesi için üretiyoruz.
TUGRUL ŞAVKAY

Marifetli Maarif Takvimi

Yeşil mandalinalar çıkmaya başladı, yılın mandalinata ve limonatasını yapmak için yavaş yavaş harekete geçilebilir. Nar kendini gösterdi. Kereviz

epesidir tezgahlarda, ancak mevsimi yeni yeni başlıyor. Roka ve marul salatada başroler geçiyor. En lezzetli, körpe zamanları.

keyifle piknik yapmak! Daha ne olsun. Mekan: Maçka Parkı, alt bölüm.

10.10.10 tarihinde sabah saat 10'da GDO'dan ari ürünlerin paylaşıldığı keyifli bir pikniğe katılmak ister mısınız? FSD'nin organizasyonu ile duyurdu insanlarla tanışmak,