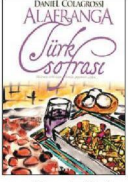


Yayın Adı Cumhuriyet Kitap
Referans No 16337249
Renk Renkli

Yayın Tarihi 20.10.2011
Etki Olumlu
STXCM 271,00

Küpür Sayfa 1
Tiraj 55299

Daniel Colagrossi'den farklı bir yemek kitabı: 'Alafranga Türk Sofrası'



Daniel Colagrossi'nin 'Alafranga Türk Sofrası' adlı yemek kitabı gazeteçi-yazar Mine Kırıkkanat'ın Türkçe uyarlamasıyla raflardaki yerini aldı. Fransa doğumlu, İtalyan asıllı sanatçı Daniel Colagrossi, sanat yaşamına önce yemek pişirmek, şarap tatmak, ardından sofrası fotoğrafları çekmekle başladı, sonrasında da sanat fotoğrafçılığına geçti.

Ülkemizde 1996'dan bu yana Mine G. Kırıkkanat'ın köşesinde yayımladığı siyah beyaz fotoğraflarıyla tanınan Colagrossi, bugüne değin Türkiye'de bir, Fransa'da dokuz kişisel sergi açtı, beş karma sergiye katıldı. Yeni çalışması **'Alafranga Türk Sofrası'**, unutulup gitmiş Osmanlı mutfağına, Colagrossi'nin bir saygı duruşunda niteliğinde. Ona göre Osmanlı mutfağının, özellikleri ve güzellikleri ne yazık ki toplumsal damağa yansımamış durumda. Onun için Türklere ağız tatlarına uygun yeni yemekler sunmak ve geleneksel yemeklerinde kullandıkları ürünleri, değişik tekniklerle ve yeni yemekler üretmekte kullandıklarını sağlamamak amacıyla yazmış bu kitabı.

Fakat kitabın en önemli özelliği bu değil! Colagrossi'nin tarifleri harmanlama şekli, Fransız saray aşçıların halka açtığı tekniklerle Türklere için saray mutfağı düzenliyor olması. Bu lezzet dünyasında, sıcak ve soğuk başlangıçlardan çorbalara, etli balıklı ana yemeklerden, çikolata ve tatlılara, prestijli bir mutfağı kursursuz zenginliğini sunuyor. Ayrıntılı, titiz tarifleri ve yine Colagrossi imzalı rengârenk çizimleriyle Fransız-Osmanlı-Türk alışımı bir tarifler zinciri, bir mutfak sizi bekleyen. Daniel Colagrossi, **'Alafranga Türk Sofrası'**nda sizi saray lezzetlerine davet ediyor. Colagrossi'yle kitabını afiyetle konuştuk.

■ Gamze AKDEMİR

Uzun yıllar rugby oynadınız hem de birinci ligde, hatta bu nedenle aşığı bıraktınız. Rugby ve mutfak... Derken sanat fotoğrafçılığı... Her birinde profesyonel kariyer yaptınız... Anlatır mısınız bu rugby-mutfak-sanat hattını?

Pek güzel özetlediğiniz gibi rugby-mutfak-sanat hattına açılan üçlü yola, aslında tek bir iradeyle çıkmıştım ben; aşçılık. Ama yemek yaparken araya giren sportif heyecanın üstüne sanatsal güdüler girince işler de yollar da karıştı. Karşıma çıkan ve bana rehber olan insanların çok yönlü sanatçıları olması, beni de kendimi bir değil, beceremediğim ölçüde yeteneklerimi birçok alanda kullanabileceğime inandırdı.

"MİNE'NİN YAPTIĞI ÇERKEŞ TAVUĞUNU PEK SEVİYORUM"

- 1996'da Mine Kırıkkanat'ın köşesinde siyah beyaz fotoğraflarınızı yayımlamaya başladınız.

- Türk basınına ilişkin hiçbir bilgin yoktu, o tarihte. Fotoğraflarımı, nasıl isterse öyle kullanması için Mine'ye verdim. O da sütununda kullandı.

- Bu kitabın yazılış amacı?

- **'Alafranga Türk Sofrası'**'ni iki yıla yayılan bir süreçte, düşünerek, pişirerek, düzenlerken hazırladım. Amacım, Türklere onların ağız tadına uygun yeni yemekler sunmak ve geleneksel yemeklerinde kullandıkları ürünleri, değişik tekniklerle ve yeni yemekler üretmekte kullandıklarını sağlamaktır.

- **'Alafranga sizin için ne demekti, şimdi ne demek?**

- Alafranga sözcüğünün, İtalyanca "alla franca" dan türediğini ve "Fransız usulü" demek olduğunu Türkiye'de öğrendim. Türk Sofrası'nı Fransız mutfak mantığı ve teknikleriyle zenginleştirmek üzere yazdığım yemek kitabını en iyi ifade eden deyiş, budur.

- **En çok hangi Türk yemeğini seviyorsunuz ve kitaptaki en sevdiğiniz tarifiniz hangisi?**

- Türk mutfağında Mine'nin çok güzel yaptığı çerkes tavuğunu pek seviyorum. Lakerda, bir balığa kazandırılan lezzet açısından hem hoşuma giden bir sözcük hem de gerçekten bayıldığım bir tat. Kitap için hazırladığım tarifler arasında alışıldık yerel yemekleri salt değişik pişirme tekniğiyle bambaşka bir tatta sunan 3 tercihim var: Tavada Enginar Dipleri (sayfa 49), Baharatlı Kuzu Çiğeri (sayfa 54) ve Dana Sote (sayfa 102).

"TÜRK MUTFAĞI OSMANLI İLE DAHA YARATICI KILINABİLİR"

- Mutfakların tarihiyle çok ilgilisiniz, bu bağlamda Osmanlı mutfağı konusunda yaptığınız araştırmalarınız sonucunda tespitleriniz nelerdir?

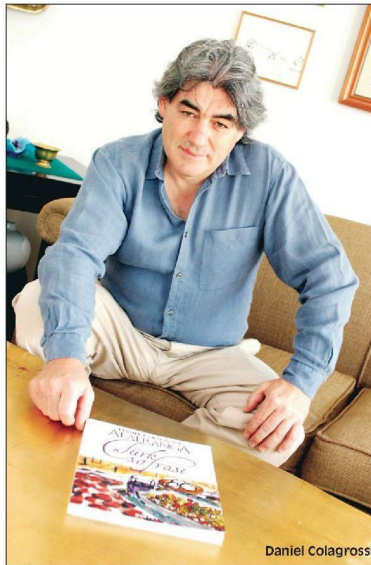
- Osmanlı mutfağının, kitaplara referans alınıp, özelliklerinin ve güzelliklerinin toplumsal damağa yansımadığını saptadım. Bu yaklaşım bence büyük bir kayıp, çünkü Osmanlı mutfağının özgünlüğü Türkiye'de yemek alışkanlığını tazeleyip, Türk mutfağı daha yaratıcı kılabilir.

- **Sizce yemeğin öne çıktığı, altın devrini yaşadığı çağ ya da çağlar hangisidir ve hangisi sizin favori döneminiz?**

- Altın Çağ'ın tam olarak ne zaman yaşandığını bilemem. Ama sanırım, evlerde pişen yemeklerde bizzat o evin bulunduğu yerleşimin bahçelerindeki meyveler, tarlalarında yetişen sebzeler, otlaklarında otlayan hayvanların et ve sütünün kullanıldığı dönem, mutfağın Altın Çağı'ydı. Çünkü kimya sanayii henüz tencerelere girmemiş, salatalar ve sebzeler kimyasal gübrelerle kirlenmemiş, naturaları bozulmamış, etler ve şarküteri ürünleri koruyucu ya da tatlandırıcı kimyasallarla zehirlenmemişti. Fransa'da "Sen politikayla ilgilenmezsen, politika seninle ilgilenir!" denir. Mutfakta da böyledir. Sen yediğinin kalitesiyle ilgilenmezsen, sana yedirenlere ilgilendir!

- **İtalyan asıllısanız, Fransa'da şeftiniz, Türk mutfağının farkını sormalı...**

- Fransız mutfağıyla Türk mutfağı arasında hiçbir benzerlik yoksa da İtalyan mutfağıyla Türk mutfağı arasında, "anti pastı"lerle "meze"lerin ortak noktaları var, börekler de temelde hamur işi



Daniel Colagrossi

olarak İtalyanların makarna ruhuna uygun.

"GENÇLİK NE YEMEK YAPMAK NE DE YEMEĞE ÖZGÜN"

- Yemek, kültürleri, yaşama anlayışlarını daha açık söylersek milletlerin huyunu anlamak için iyi bir araç değil mi? İtalyan, İspanyol, Fransız ve Türk mutfakları özelinde mesela birkaç örnek verir misiniz? Özellikle Türklere yemeğe yaklaşımını nasıl buluyorsunuz?

- Yerde bir soru. Evet, toplumsal yaşam biçiminin aynasıdır, mutfak.

1825'te *Lezzetin Fizyolojisi* kitabının yazarı gastronomi eleştirmeni Brillat-Savarin Anthelme, "Ne yediğini söyle, sana kim olduğunu söyleyeyim" aforizmasının yaratıcısı. Ancak küreselleşmeyle paralel bir yaygınlaşma gösteren "kötü yemek" furysı, işte toplumsal özelliklerle ölçmeye yarayan bu özgünlük skalasını da altüst etti. Günümüzde, toplumların özgün damak duyarlılıklarına, yine de bazı yemek alışkanlıkları ve pişirme teknikleriyle yaklaşabiliriz: Çin mutfağının buharda pişirme tekniği, Vietnam mutfağının çorbaları, Japonların balıklı kesim ve sunum tekniği, Hintlilerin baharatı kullanım yeteneği, İtalyanların makarnaya türlü çeşitli takla attırıcı çeşitlemeleri, Arjantin etinin özelliği, Fransızların ince mutfak teknikleri...

Ama bütün bunlardan yola çıkarak ortak bir karakter belirlemek mümkün müdür, kuşkuluyum. Tüm ülkelerin gençlikleri ne yemek yapmak ne de yemekte bir özgünlük gösteriyorlar. Gelenekseli bir yana bırakıp tek tip, kötü ve küresel beslenme biçimini benimseyenler ezici çoğunlukta. Kuşaklar arasında, kültürel bir uçurum açıldı. Bu durumu, Manuel Vazquez Montalban'ın ünlü "Kültürsüz insan beslenir, kültürlü insan yemek yer" sözü bile açıklamıyor artık. Vicdan ve kültüre ortak değerler yükleyen, insanları arası alışveriş koptu, toplumlar arasında. Soruya cevap verebilmek için, önce bu kopukluğu sındirmek gerekiyor.

- **Evde yemekleri siz yapıyorsunuz sanırım? Ya Mine abla? Mutfak size terk etmedi sanırım...**

- Mine mutfağın yönetimini bana bıraktı ama mutfağı terk etmediği doğru. Birlikte hazırlıyoruz pek çok şeyi. İtiraf etmeliyim ki, evin mutfağına ben empoze ettim şefliğini. Stresli bir gündün sonra yemek yapmak, insanı rahatlatıyor.

- **Yeni projelerinizi sorarak bitirelim söyleyişi?**

- Binbir projem var! Ama son zamanlarda batıl inançlar edindiğim ve *Binbir Gece Masalları*'ndan öğrendiklerimi uyguladığım için, hayata geçirmeden söz etmiyorum, hiçbirinden. ■

gamzeakdemir@cumhuriyet.com.tr

'Alafranga Türk Sofrası' Daniel Colagrossi/ Boyut Yayıncılık/ 168 s.