

Yayın Adı Cumhuriyet

Referans No 16142319

Renk Renkli

Yayın Tarihi 25.09.2011

Etki Tarafsız

STxCM 76,00

Küpür Sayfa 1

Tiraj 55299



DÜNYADA BUGÜN

Ali SİRMEN

asirmen@cumhuriyet.com.tr

Damak Şairinin
Türk Mutfağı

Sevgili,

Şimdiki bilgisayar çocuklarının kitap ile ilişkileri nedir, daha ne zamana kadar kitap olacak, kitap okumak bir gün bitecek mi, kitap bitse bile içinde bilginin kodlandığı başka bir şey yerini almaya-
cak mı? Bunların yanıtları, bu konuda öngörüler
vardır. Ama ben bilmiyorum. Sona eren bir dö-
nin grubunda, dönülmez akşamın ufkunda, tü-
münü göremeyeceğim yeni bir dönemin şafağın-
dayız.

Ama benim kitap ile ünsiyetim, sanırım senin
de öyle olmuştur, resimlerine bakmakla başlar.
Onun için de resimli kitapları severim.

Yaşamımda en sevdiğim kitap da yine resimli,
hem de yazarı tarafından resimlenmiş bir kitap
olan "Küçük Prens"tir.

Saint Exupery'nin şiirsel duyarlığı yalnızca
sözcüklerine değil, şeffaf tenli Küçük Prens'i res-
mettiği çizgilerine de yansımıştı.

Bugün sana, yine yazarı tarafından resimlen-
miş, üstelik çok güzel resimlenmiş bir kitaptan,
dostum Daniel Colagrossi'nin "Alafranga Türk
Sofrası"ndan söz edeceğim.

★★★

Ama dilersen Daniel'in kitabından önce, kendi-
sinden söz edeyim biraz.

Edeyim de nereden başlayayım?

Şairliğinden mi, ressamlığından mı, fotoğrafçılı-
ğından mı, aşçılığından mı?

Bu pek kendine özgü dostum aynı zamanda
eski bir rugby oyuncusudur ama bu yanının ko-
numuzla pek ilgisi yok, tıpkı her zaman eleştire-
cek ve hır çıkaracak bir şey bulmakta üstat olma-
sı gibi...

Dilersen bir fikir vermek üzere, Türkçesi Özgür
Mumcu'nun olan aşağıdaki dizelerine birlikte göz
atalım:

"Ben yasak meyvanın incisi
olmadan cennetin cismi

Kabuklarının hesabı tuzludur amma,
çiğnemedi zevk yutulur karşılığında...

Ve bahsetmiyorum boğulan Havva'nın
dişine sıkışmış olan
elma çekirdeğinden..."

20. yüzyıl Fransız sanatında seçkin bir yeri olan
Roland Topor'un aziz dostu Daniel, 17 yıldır bir
ayağı Türkiye'de yaşıyor, İstanbul'u en az aşığı
olduğu Paris kadar seviyor. Ama mutfakta hüne-
rin eskiyi en iyi şekilde taklit olarak algılanmasını
eleştiriyor ve eski bir profesyonel aşçı olarak, bi-
ze dost katkısı olmak üzere "Alafranga Türk Sof-
rası" kitabını sunmuş bulunuyor.

★★★

Hem metin hem de resim olarak çok ilginç bu-
lacağına emin olduğum kitabı (Boyut) mutlaka
alıp, tarifleri denemeni tavsiye ederim.

Bunlardan tattığım, çok beğendiğim, "anasonlu
çiğ sardalye filetoları"nı kısaltarak anlatayım:

"16 sardalye kılıçları ayıklanıp temizlenir. 15
tane karabiber, 2 yıldız Çin anasonuyla, 5 dakika
boyunca hafif ateşte ısıtılmış ve ılıtılmış zeytinya-
ğı yatırılır.

Marine olmaya bırakılmış sardalyeler, 2 saat
sonra süzülür.

İkişer sarı, kırmızı biber küçük küpler halinde
doğranır.

1.5 demet saplarından ayrılıp, ayıklanmış may-
danoza 3 çorba kaşığı zeytinyağı, 1 çorba kaşığı
balzamik sirke, tuz ve biber eklenir, bunlar orta
boy bir tabağa maydanozlar, biberlerle karıştırıl-
arak, ortada kubbe oluşturacak şekilde koyulur,
süzülmüş sardalyeler bu kubbenin üstüne dizilir
ve kızarmış ekmekle birlikte servis yapılır."

Ben tarifi yer darlığından, kısaltarak yazdım.
Yalnız çok önemli bir uyarı var ki ihmale gel-
mez.

Bu tarif ancak sardalyelerin çok taze olması
halinde geçerlidir, yok balık taze değilse, zinhar
denemeye kalkma!