

Yayın Adı Gusto
Referans No 16374013
Renk Renkli

Yayın Tarihi 01.10.2011
Etki Olumlu
STxCM 178,00

Küpür Sayfa 1
Tiraj 9000



GASTRONOM

OSMAN SERİM
osmanserim@gustodergisi.com

Fransız mutfağı, Türk mutfağı...

Bu ayki *Gusto* yemeği Cankurtaran'da Balıkçı Sabahattin'de düzenlendi. Yemeğe sürpriz olarak katılanlardan biri Daniel Colagrossi idi. (Aşağıda resmi olan şef ile konuşmayalım.) İlk defa tanıştığım bu Türkiye ve İstanbul sevdalısının, sadece profesyonel bir aşçı değil bir mutfak filozofu, ressam ve şair olduğunu da yemekte öğrendim.

Colagrossi bir yemek kitabı yazmış, hem de Türk mutfağı üzerine: *Alafranga Türk Sofrası*. Ama geleneksel tariflerden hatta bu tarifleri bir yabancı şef tarafından yorumlanmasından oluşmuyor kitap. Yazar nar ekşisi, susam, anason gibi mutfağımızı oluşturan malzemeleri Fransız mutfağının kategori ve tariflerinde kullanmış. Ortaya tahinli tavuk ciğeri pate, yan pişkin torik simidi, balık yumurtalı dana tartar gibi yemekler çıkmış. Sevmezsiniz, sevmeyebilirsiniz o başka mesele, önemli olan hiç yapılmamış bir işi yapmak.

Daniel ile ateşli bir Türk mutfağı-Fransız mutfağı, siz-biz sohbetine girdik. Onun eşi Türk, benimki Fransız. Ben Fransız mutfağına

gönül vermiş bir Türk, o Türk mutfağına hayran bir Fransız.

Bizim mutfakla ilgili en önemli eleştirisi, neden yemeklerin her aşçı tarafından aynı şekilde yorumlandığı, menülerin niye her yerde aynı olduğu ve neden yeni malzemeler, pişirme teknikleri, yöntemler uygulanmadığı oldu.

Fransız mutfağı denilen, gerçekten muazzam ve temel bir başyapıt, her mütevazı Fransız'ın evinde uygulanmıyor. Fransa'da evlerde çoğu zaman yöresel malzeme ve tarifler kullanılarak ve fazla da kişisel bir yorum katmadan günlük ev yemekleri yapılır. Ama profesyonel dünyaya geçtiğiniz zaman işler değişir. Burada temel mutfak teknikleri aynı olmakla birlikte yaratıcılık, kişisel yorum ve profesyonel maharet göstermek esastır. Fransız ihtilali sırasında işsiz kalan sarayın ve soyluların profesyonel aşçıları bugünkü lokantalarn temellerini atmış ve o vakte kadar soylulara gösterdikleri sofistike meslek inceliklerini halka da göstermeye başlamışlar. Tabii parasını ödeyebilenlere... Bu yüzden üst düzey Fransız mutfağının malzemeleri pahalıdır, hazırlanması bilgi ve beceri ister, amatör işi değildir. En önemli haslet ise yaratıcılıktır, kişisel yorumdur. Birbirleri ile yarışan soylu saray mutfakları geleneğini sürdürürler.

Bizde ise zengin ile fakirin evinde birbirine çok benzer yemekler yapılır, esas olan yaratıcılık değil, geleneksel lezzeti yakalamaktır. Bir aşçıya en büyük övgü "ustasını geçti" demektir. Fransızlar lokantaya evlerinde yapamayacakları ve belki de hiç görmeyip tadamadıkları yeni yemekleri yemeğe, biz ise evimizde yediğimiz yemeklerin en üst seviyede ve lezzette yapılmış versiyonunu yemeğe gideriz. "Bu lokantanın zeytinyağlıları müthiş" denir ama aynı yemekler evimizde de yapılır. Menüünün her yerde aynı olmasının başka bir sebebi ise yöresel yemekleri restoran ortamına taşımaya uygun bulmayız, bu yemekler evlerde yenir. Birçok il ve kasabamızda o coğrafyanın yöresel yemeklerini sadece evlerde yiyebilirsiniz. Bizde menü değişiklikleri mevsimseldir. Son yıllarda değişmekle birlikte, her mevsimin balıklan, sebze ve meyveleri mutlaka menüde yer alır. Ama dünyada bildiğim hiçbir yerde İstanbul'daki kadar zengin ve çeşitli bir balık takvimi yoktur. İstanbullular bu takvimi ezbere bilirler, ne zaman hangi balığın yeneceği, hatta ızgaraya mı, yoksa tavaya mı daha uygun olduğunu sokaktaki adam bile bilir.

Hep aynı mutfak tekniklerinin kullanıldığına gelince... Doğrudur ama çok taze bir balıkla fazla oynamak, hatta fileto çıkarmak, sosa bulamak bence yazıktır.

Fransa'da, bizim gibi üç tarafı denizle çevrili o ülkede hiçbir zaman balık yemekten İstanbul'da aldığım keyfi alamam, herhalde bu yüzdendir!

