



GURME

Sırada Kürt mutfağı lokantaları var...

Vanlı genç aşçı Ali Geyik'in kitabı 'Gele-
neksel Kürt Mutfacı'
zengin mutfak kültü-
rümüzün ispatı gibi...

MÜGE AKGÜN

S15



“**Van** yemek tutkunu Ali Geyik 'Geleneksel Kürt Mutfağı' adlı yeni kitabına imza atmış. Genç aşçının hedefi **Van**'da bir Kürt mutfağı lokantası açmak...”

Müge Akgün

Sıra Kürt mutfağı lokantalarına geldi...

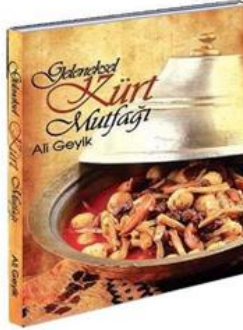
Hayat bazen insana küçük hoş oyunlar da oynuyor. Nisan başında “**Ben Ali Geyik, Van'da yaşıyorum. Mesleğim aşçılık.** İki yıldır uğraştığım bir çalışma sonunda bölgenin yemek kültürü üzerine bir kitap çıkardım, teslim almak için bu hafta İstanbul'a geleceğim, size getirmek istiyorum” diyen bir mail aldım. Sözleştik ve birkaç gün sonra basım evinden taze teslim aldığı ‘Geleneksel Kürt Mutfağı’ kitabıyla çıkageldi. ‘Sıra Kürt Mutfağına Geldi’ başlıklı yazımdan tam bir yıl sonra...

Ali Geyik 1980 doğumlu. Yemek yapma tutkusunu çocukluğunda başlamış. İlk hatırladığı yaratıcı deneyimi ise yağı yerine balla yaptığı menemen! Ali, 15 çocuklu kalabalık bir ailenin üyesi. Annesini izleyerek başladığı yemek yapma serüveni aileye ve daha sonra işyerlerinde çalışanlara hazırladığı büyük sofralarla gelişmiş. **Dört yıl önce de bu işi daha profesyonelce yapmak için eğitim alması gerektiğini düşünerek,** Ankara'da Çankaya Halk Eğitim Merkezi'nde, **Ahi Evran** Sanat Okulu'nda

kalfalık eğitimi almış. **Boğaziçi Üniversitesi'nde** meslek kurslarına katılmış. Ustalık eğitimine de devam ediyormuş.

Kürt mutfağı hakkında bir kitap yazma fikri ise birkaç yıl önce kafasında şekillenmeye başlamış. **Doğu ve Güneydoğu Anadolu'da Kürtlerin yoğun olarak yaşadığı kentleri dolaşarak aşçıların ve evlerin mutfaklarına konuk olmuş.** Ve sonunda ‘Geleneksel Kürt Mutfağı’ nı hem görsel hem de içerik olarak başarıyla anlatan kapsamlı bir yemek kitabı çıkmış.

Kitaptaki tarifler kadar **kimin yemeklerinin yapıldığı öyküsü de içten bir dille anlatılıyor.** Tarifleri incelerken ne denli zengin ve yaratıcı bir yemek kültürüne sahip olduğumuzu düşünüyorum. Yemeklerin etnik sınırları olmuyor. Kürt'yle, Ermeni'yle, Süryani'yle, Arap'ıyla, Türk'yle, Acem'iyle bölgede yan yana yaşayanlar



muge.akgun@radikal.com.tr

@mugeakgun_R

Ali Geyik



aynı yemekleri pişiriyor, paylaşıyor yüzyıllardır...

Doğu Anadolu mutfaklarında **malzemeler** ve yemekler hep uzun ve mahsur geçecek bir kışa göre planlanıyor. Erzak ve kışık malzeme hazırlığı çok önemli. Sehze ve meyve kuruları, **erişte**, tandır yufka, kavurma, pestil, **tuzlu balık**, bastırma hep bu ihtiyaçtan ortaya çıkmış bir gelenektir. Neyse ki o gelenek zayıflasa bile hâlâ bazı evlerde, bölgelerde devam ettiriliyor.

Ali Geyik ortasında tandır olan, gelin, kaynana konu komşu kadınların akşamları bir araya gelerek leğenlerde **ekmek** hamuru mayaladığı, sabah



ezanından sonra yakılan tandırda **ekmek**, çörek pişirdiği bir evde büyümüş. İş hıttikten sonra ılık tandırın başında topluca oturup, ayaklarını tandıra sallayarak yaptıkları sohbetleri hiç unutmuyor.

Geyik, iki yüzün üzerinde bölgeye ait tarifi yer aldığı, maliyeti 70 bin lirayı bulan kitabı kendi olanakları ve ailesinin desteğiyle bastırmış. “Bu parayla lokanta bile açabilirdin” dediğinde bundan sonraki hayalinin de **Van'da kuzineli, açık mutfaklı, kış akşamları konuklara fırında ayva pişireceği, kavurma yapacağı bir restoran** açmak olduğunu söylüyor.

Dükkân kiralrı gözünü korkutuyor ama o kadar kararlı ki mutlaka ses getirecek, **Van'a** gidenlerin mutlaka uğrayacağı bir imza **restoranı** açacaktır. **Kitaplardan sonra bence de sıra Kürt mutfağı lokantalarına geliyor.** Ali Geyik'in lokantası için **Van'a** gitmek, neden olmasın?



RAFLARA ÇIKANLAR

Restoran mutfaklarında neler olur, muhteşem lezzetlerin ardında ne gibi sırlar vardır pek bilmeyiz. Oysa ev dışı **tüketim** tedarikçisi denilen büyük bir sektör var ve bu çözüm ortakları her türlü malzemeyi **restoran**lara kapıya teslim ediyorlar. Geçen hafta sektörün en büyükleri arasında olan

'g2m'in yetkilileri ile bir araya geldik. Markanın ithal gurme ürünlerinden bir bölümünü **Flamingo Restaurant**'in sahibi ve şefi **Emre Şen'in** yorumlarıyla denedik. Kırmızı **şarap** ve ardıc meyveli soslu Confit ördek but, siyah trüf mantar ezmeli lazanya, beyaz trüf mantar aromalı zeytinya-

ğıyla lezzetlendirilmiş et ve özellikle de mascarpone peynirli ve kavrulmuş sarmı sak soslu iç baklanın tadı muhteşemdi. **Hazır gıdalara** her zaman karşı dururum ama arada bir yemeği lezzetlendirmek için doğal **balzamik** sirke, trüfü **zeytinyağı** ya da sosların dokunuşu hiç fena olmuyor.

YILDIZI YÜKSELENLER

Son bir yıldır **Bodrum Gümüşlük'e** yolu düşen birçok arkadaşım övgüyle Hayat **Cafe Bar**'dan söz ediyor. Mandalına ağaçlarının yanı başında yer alan mekânı bir zamanların ünlü televizyoncusu, sa-

vaş muhabiri olarak akıllara yer eden **Nevin Sungur** açmış. Sardunyalar, papatyalar ve ortancalar arasında bahçedeki **barda** bir şeyler içmek; kahvaltıdan akşam yemeğine günün her saati atıştırmak için ev sıcaklığında keyifli bir mekân olduğu söy-

leniyor. Özellikle de **kekikli, ispanaklı, çörekotlu taze ekmeklerinin lezzeti dillendiriliyor.** Ayrıca yeme-içme dışında haftada iki gün **yoga** dersleri veriliyor ve ayda iki kez cumartesi günleri ikinci el eşya pazarı da kuruluyor-muş. Tel: 0252 394 41 50



yeni
açılanlar



Çukurcuma'da Bahar

Beyoğlu'nun en kişilikli mahallelerinden Çukurcuma'da yeni bir kafe-restoran açılmış. Mekanın adı Çukurcuma'da Bahar'. Trakya, Marmara, Ege, Akdeniz gibi farklı bölgeleri temsil eden ürünlerle yapılmış yemekler sunuluyormuş. Benim takılarını severek kullandığım **seramik** sanatçısı Hande Bilten'in mekâna özel tasarladığı objeler istenirse satın da alınıyormuş. Gitmeli ve denemeli. Tel: 0212 244 55 50