

Yayın Adı Pazar Milliyet
Referans No 16425066
Renk Renkli

Yayın Tarihi 30.10.2011
Etki Tarafsız
STxCM 301,00

Küpür Sayfa 1
Tiraj 158579



VEDAT
MİLOR

www.vedatmilor.com

Büyük şefin anısına

Katalan mutfağını evrensel boyuta taşıyan Santi Santamaria şubat ayında hayatını kaybetmişti. Geçen erde ünlü şefler onun hatırası için bir araya geldi



Mont Blanc'ın zirvesinde konser

Geçen baharda burayı tekrar ziyaret etmek için planlarımızı yapıyoruz. Özellikle de NTV için çekim yapmak istiyorum.

Kismet olmuyor. 11 Şubat 2011'de o geniş yüreğin Singapur'da iken aniden durduğu haberi geliyor.

Ama yürekleri Santi için carpmaya devam ediyor. Sadece Katalunya'da değil. Napoli'de yaşayan değerli İtalyan gurme, arkadaşım Enzo Caldarrelli de Santi'nin anısını yaşatmak isteyen arkadaşlarından biri.

Enzo dünyanın birçok ünlü şefi ile arkadaş. Santi'nin hayranı ve iyiliğini görmüş olan birçok Michelin İki ve Üç yıldızlı şefi seferber ediyor ve Santi'nin anısına İki günlük bir şölen düzenleniyor.

Nerede mi? İtalya'da, Valle d'Aosta bölgesinde bulunan Courmayeur'de.

Eylül sonunda. Havalara soğumadan. Özel bir yemek yapıyor. Michelin 3 yıldızlı Arpege lokantası aşçısı Alain Passard ve benim bu şifurlarda tanıştığım genç İtalyan kabiliyet Fabio Barbagnini pişiriyor yemekleri.

Herkes Santi ile ilgili anılarını anlatıyor. Aynı akşam 15-20 şef kendilerine ayrılmış istasyonlarda İki-Üç minik öğün hazırlıyorlar. Bunlar arasında Santi'nin baş aşçısı ve bundan sonra lokantanın şefi olacak Xavier Pellicer de var. Daha önce Barcelona'daki Michelin İki yıldızlı Abac lokantasının şefi idi ama şimdi onu çok daha ciddi bir sınav bekliyor. Santi gibi bir devin yerini doldurmak kolay değil.

Anma törenleri Mont Blanc dağının zirvesine yakın bir yerde verilen konser ile son buluyor.

Uçakta düşünüyorum. Hiç tanımadığı bir insana sempati besleyip hiçbir çıkar beklemeden onu mutlu etmeye çalışan ve başkalarının mutlu olmasından mutlu olan insan sayısı ne kadardır?

Onu bilmem ama bu tip insanlara yakıştırabileceğim bir sıfat var. Ölümsüz!

"Şen soru sorunca 'Cattik belaya' diye geçiriyorlar içlerinden bizim lokantacılar" der. Santi öyle düşünmemiş. Bu is eninde sonunda bir bilgi, bir özgüven, bir kültür sorunu. Santi beni öğrenmeye hevesli ve samimi bulmuş, Katalan mutfağı hakkında yorumlarım da ilgisini çekmiş. O yüzden tadım menüsünü kendi hazırlamak istiyor. "Sürpriz olsun" diyor.

Ayrılrırken Santi ile el sıkışmıyor, kucaklaşıyoruz

Masaya oturunca şef garson yaklaşıyor ve "İsterseniz her öğünü ayrı bir kadeh şarap ile eşleştirebilir" diyor.

Lokantanın normal bir tadım menüsü de var. Beş öğün 170 avro.

Biz saat 13.00 civarı başladığımız öğle yemeğinden 18.30'da kalkıyoruz.

Birer bardak şampanya. Sekiz öğün. İki tatlı. Sekiz kadeh şarap. Kalve. Bilmem kaç sene yıllanmış Bas Armagnac.

Yedigim yemek mi? Klasman dışı. Unutulmaz. Detayları yazsam roman olur.

Bu yemeğin sonunda ben pahalı bir Bas Armagnac ısmarlayınca kaşı biraz çatılan hamma "Batti balık yan gider, ayrıca herhalde fazla öğünler ondan, adam başı 170'ten fazla yazmazlar ama şarabı bilemem" diyor.

Hesabı istiyorum. Aradan 10 dakika geçiyor. Bu arada yüreğim pttır pttır atıyor.

Hesap yerine afacan, zeki çocuğu andıran pırl pırl gülümseyen gözleri ve koca gövdesi ile Santi geliyor masaya.

"Bugün her şey bizden, ayrıca şakan bahşış de bırakma, tüm ekibin davetlisin" diyor.

Bazen şaşkınlığım gizlemek için şaka yapmak en iyisidir.

"Yahu söyleseydin, bizim hanım pahalı diye o pahalı dijestifi ısmarlamadı, benimkinden otlandı" diyor.

Hanım fazla alkolü içki içmez ve benimkinden de otlanmadı ama kaşlarını çatmış olduğu için onu büyük bir zevkle topun ağzına atıyor ve al al, moru mor kızarmasını zevkle seyrediyorum.

Santi de bizim okuldan. Her şeyi anlıyor. Masaya çöküyor. Üç Bas Armagnac daha ısmarlıyor. Bu seferki 80 senelik falan.

Bir centilmen olarak yardım ediyorum tabii hamma bitirmesi için...

Katalan kültürü de Akdeniz kültürü. Ayrılrırken Santi ile el sıkışmıyoruz. 40 yıllık dost gibi kucaklaşıyoruz.

"Tekrar geleceğim ama söz ver, bu bir daha olmasın" diyoruz. ■

Öldükten sonra insanlar acaba ne şekilde yaşamaya devam eder? Biliyorum, bir pazar yazısı için, hele hele kahvaltımızı ederken bu satırlara göz gezdiriyorsanız pek iç açıcı bir soru değil.

Ama amacım içimizi karartmak değil, büyük bir şefin adını saygıyla anarken bu yorucu mesleği bizen inanılmaz fedakarlıklarla icra eden arkadaşlarımızda da şükranlarımızı belirtmek.

Bence her insan, bu hayattan ayrıldıktan sonra, onu seven ve yaşamını bir şekilde paylaşmış dostları, aile fertleri, arkadaşları yaşadıkça bir şekilde yaşamaya devam ediyor.

Ressamlar, yazarlar, mimarlar, gerçek devlet adamları, yeni bir teknolojiyi keşfetmiş bilim adamları, onun önemini kavrayıp piyasaya sürmüş işadamları gibi bazıları ise bıraktıkları eserler ya da kurumlar ile yaşamaya devam ediyor.

Büyük bir aşçı benim değer silsilemde bu dedğim kategorilere dahil olan yaratıcı bireyler ile aynı değerinde.

Ama bir anlamda şanssız. Şanssız çünkü yemek yenir yenmez tükeniyor ve geriye en fazla güzel hatıralar kalıyor. Buna karşılık bir tablo, bir kitap, bir ampul ya da bir ezgi kuşaktan kuşağa aktarılabilir.

Tamam. Belki yemek kitapları kalabilir geriye ama farklı zamanlarda ve farklı malzemeler ile orijinal tatları yakalamak mümkün olmuyor. O kitaplar da moda ve trendler değiştiğe kaybolup gidiyor. Ne bileyim, bir Beethoven senfonisi ya da Proust romanı gibi zamana meydan okuyamıyor.

Bu iş için gerekenler: Deha, çalışma gücü, disiplin ve aşk

Ama aşkların dostları da çok oluyor. Özellikle yurtdışında, batının gelişmiş ülkelerinde. Bizim gibi insan hayatının değerinin olmadığı, gerçek sanatçıların ve zanaatkarların acımasızca sömürüldüğü ülkelerde değil.

Santi Santamaria çok önemli bir zanaatkar ve sanatçı idi. Barcelona'ya 40 dakika mesafede ve doğup büyüdüğü Santi Celoni kasabasındaki Con

Fabes lokantası kanımca İspanya'nın en iyi lokantası idi ve dünyanın en iyilerinden biriydi. Ama Santi Santamaria'nın tarihsel önemi bundan ibaret değil. İyi yemek pişirmenin çok ötesinde.

Santi'nin asıl önemi yöresel açıdan çok zengin bir mutfağı, Katalan mutfağını evrensel boyutlara ulaştırmak.

Nasıl mı? Bu iş o kadar kolay olsa ve basit bir reçete ile tekrarlanılabile herkes yapar.

Nasıl herkes bir Jobs ya da Picasso olamazsa bu iş de belli bir deha gerektiriyor.

Ve de inanılmaz bir çalışma gücü, disiplin ve yaptığı işe aşk.

Belki de bu ikinci özellikler yüzünden 50'lerin ortasında kalbi durdu Santi'nin. Geniş ve cömert bir yürek.

Daha masaya bile oturmadan beni mutfağa davet ediyor

Üç yıl öncesine dönelim. Con Fabes lokantasını üçüncü ve maalesef son ziyaretim.

Ayak basar basmaz baş garson, şefin bizimle konuşmak istediğini ve mutfağa

gelmemi rica ettiğini söylüyor. Biraz şaşırıyorum. Santi benim yemek eleştirileri yazdığımı bilmiyor elbette (Yurtdışında böyle bir şeyi dile getirmek sanki "avanta" peşinde koşmak gibi algılanabileceği için özellikle saklım).

Santi bizi güler yüzle karşılayıp dostca elimizi sıkıyor ve sonra mutfağı dolandırmaya başlıyor. Bahçeden yeni koparılmış sebzeleri, henüz canlı karidesleri ve sübyeleri, taptaze baltıkları, mutfaktaki çeşitli istasyonları falan gösteriyor. Sonra da yemediğimiz bir şey olup olmadığını soruyor. "Sadece tavuk yok, isterseniz bugün size menüye ben hazırlayayım" diyor.

Böyle fırsat kaçır mı? Santi bize gösterdiği özel ilginin nedenini de açıklıyor.

Bir önceki ziyaretimin sonunda adamı sorgu yargıcı gibi soru yağmuruna tutmuşum gecenin ikisinde (İspanya'da akşam yemeği genellikle 21.30'da başlıyor ve 3 yıldızlı bir lokantada dört saat sürüyor).

Su sıralar "Mutfağa Erkek Var!" adlı gerçekten enfes kitabı piyasaya çıkması olan sevgili Deniz Alphan geliyor aklıma.