

Yayın Adı Star Cumartesi
Referans No 16642367
Renk Renkli

Yayın Tarihi 26.11.2011
Etki Olumlu
STxCM 241,00

Küpür Sayfa 1
Tiraj 117581

Pul biber, lakerda ve nar eksisine hayran Fransız şef

Sef Daniel Colagrossi 17 yıl önce keşfettiği Türk mutfağını **Alafranga Türk Sofrası** adını verdiği kitabında Fransız anlayışıyla yorumluyor. Colagrossi patlıcan, Akça armudu, roka, barbutya, pul bibere hayran olduğunu gizlemiyor.

BERRİN HABERVEREN
bh@habereren.com.tr

SEF Daniel Colagrossi Türkler için Fransız anlayışıyla bir mutfak tasarladı, hazırladığı lezzetleri de **Alafranga Türk Sofrası** adlı kitabında topladı. Bir Fransızın gözünden Türk mutfağına yeni tarifler kazandıran kitapta 100 tarif ve yine Colagrossi'nin kaleminden çıkan çizimler yer alıyor. Colagrossi'ye kitabı "Her şeyden önce yemek sevdiğini için... Bir de Türk dostlarına, güzel yuvalarında bulunan yerel malzemelerle başka ve özel lezzetler yaratılabileceğini göstermek için yazdım" diyor.

Ne kendisi ne de çevresindekiler Osmanlıca bilmediği için kitabı hazırlarken herhangi bir arşiv çalışması yapmadığı anlatan Colagrossi eski İstanbul ailelerinde pişen yemekten gelenekleri sürdüren restoranlara, nerede Osmanlı mutfağından bir tat ve tabak varsa izini sürdüğünü de sözleriyle ediyor: "Çok az bilinen sofistike yemekler. İstanbul Kariye Camii'nin yanındaki Asitane restoranın çok ünlü Bolulu aşçısından öğrendim. Yaşlı ve inatçı aşçıbaşı, yardımcılardan bile sır gibi saklıyordu tariflerini. Ama ben de profesyonelimi Tadi alınca arkasındaki gizemi çözüyordum. Birkaç yıl önce, Asitane'nin

mönüü değiştirdiğini söylediler, çok üzülüdüm. Umarım o usta hala yaşıyordur ve çok uzun yaşar, sırlarını devreder başkalarına ki Osmanlı mutfağının ihtişamı bilinsin, artık... Onun elinden tattığım içi baharlı ve sıcak etli kavun (bildiğiniz kavun) dolmasını unutamayacağımı!"

Mutfağımız çok tutucu

Fransız şef Türk mutfağını fazlaıyla kemikleşmiş, özellikle meyhaneye mönü ve mezelerinde aynı tarifleri döndürebiliriz, yeni tatlara açık olmayan aşın tutucu bir mutfak olarak tanınıyor. Ancak Türk mutfağında hayran olduğu şeyleri de saya saya bitirmiyor: "Nar ekşisinin İtalyan balzamik sirkesi kadar zengin bir lezzet olduğunu düşünüyorum. Nar ekşisiyle, tıpkı balzamik sirkeli gibi tuzludan tatlıya çok değişik tatlar elde edilebilir ama

Türk ürünleri arasında sevdiğim pek çok lezzet var. Mesela patlıcan, Akça armudu, nar, roka, taze barbutya, pul bibere hayranım. Palamut, lifer, istavrit, sardalya gibi İstanbul balıklardan özellikle lakerdaya tapıyorum ama lakerda derken ödem de kopuyor. Tadı ve ünü medyatikleşip sınırları aşarsa kalitesinin düşmesinden, her soya yem edilmesinden korkuyorum."

Daniel Colagrossi 17 yıl önce, İstanbul'a ilk gelişinde tattığı Türk yemeklerini: "Galatasa-



Sef Daniel Colagrossi



İlk yemeği krepti

DANIEL Colagrossi'nin mutfaklığı çok küçük yaşlarda başladı. İlkokul öğrencisiyken eline Henri Paul Pellaprat'ın 1950'li yıllarda yayınladığı "Fransız ve Yabancı Mutfaklarda Modern Yemek Sanatı" kitabı geçmişti: "Kitabın ağaları sulandıran yemek tariflerini okuyup güzel resimlerine bakarken 'Bunları ben de yapabilirim' dedim. Kaderim çizilmişti. İlk yaptığım yemek, eve davet ettiğim arkadaşlarıma hazırladığım krepler oldu. Ancak aslılık öğrenimi sırası ve sonrasında yaptığım ilk profesyonel yemeğin ne olduğunu anımsamıyorum, tuhaf değil mi?"

ray'daki Balık Pazarı'nın sempatik hayhuyu arasında Mennet Baydur, Ali Arif Ersen ve Mine Kırıkkanat'la bir masaya oturduk. İlk yediğim yemek kokoreç oldu. Çevremi saran canlı, mis kokulu ve gen o ortamda, Türk tatları tarafından tamamen fethedildim."

Colagrossi İstanbul'da büfe dediğimiz sokak mutfağını ilgiyle takip ettiğini söylüyor. Ayaküstü yemek sunan bu mutfağın, özenle hazırlanmış ve fast food diye anılan hızlı yemeğin bile Amerikan hamburgerciliğinden daha lezzetli olabileceğini ortaya koyduğunu belirten Colagrossi "Ama özensiz ve hijyenden uzak hazırlanırsa sonuç 'Yandık eyvah' olabiliyor" diyor. Colagrossi İstanbul'da yemek yemeği sevdiği mekanları ise şöyle sıralıyor: "Çiğnir'deki Savoy klasik anlamda çok iyi bir balık lokantası. Boğaz'daki Poseidon ve Çengelköy'deki İskele Restoran da öyle. Et lokantası olarak Beyti bana göre hem servis hem de kullandığı malzeme kalitesi açısından uluslararası bir değer. Beşiktaş'taki Kardeşler, kalite açısından olağanüstü bir öner sunuyor."