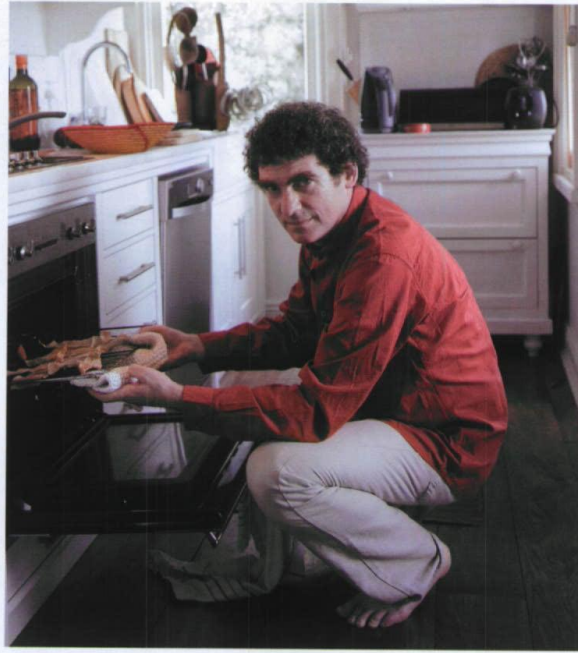


LEZZETLİ KİTAPLAR

Şefin tabağı



Kadın akşam yemeği öncesi, ayaklarını pufa uzatmış ağır ağır kitabının sayfalarını çeviriyor. Mutfaktan ise tatlı tıkırtılar geliyor. Bir siluet sessizce salona girip çıkıyor, masaya habire bir şeyler koyuyor. Kadın başını kaldırp bakmıyor bile... Sonunda "Hayatım, yemek hazır" sözleri duyuluyor. Kadın sakince sofraya geçiyor, servisler yerleştirilmiş, tuz-biber gelmiş, ekmek kesilmiş. Erkek kadının tabağına sıcak çorbayı koyuyor.

Ne hoş bir sahne değil mi? Bu hayalimi yanımdaki hanımefendi ile paylaştığımda "Korkunç!" diye çığlık atıyor. "Hemen çıkar o erkeği mutfaktan!" Belli ki aklına ilk gelen erkeğin mutfak dağıtılma kapasitesi. "Ama erkek becerikli olacak" diye eklemek zorunda kalıyorum. Öyle ya... Mesela Cem Mansur... Seyahatte bile yemek pişiriyor. Finlandiya'dan Güney Amerika'ya kadar her mutfakta hem de... Ulanbator'da elçiliğin mutfakında rizotto yapmışlığı bile var. Kendi tabiriyle mutfakta "Biraz yaratıcı ve atmsyoncu." Eşi Lale Mansur; "Cem, kum midyelerini Balıkpazarı'ndan Ada'ya kadar getirdi, sonra Çamaky'a indi kovayla ve deniz suyu doldurup geldi" diye eşinin nasıl üşenmeden yemek hazırlığı yaptığını anlatıyor...

Cem Mansur'un da mutfakla tanışması başlangıçta zorunluluktan olmuş. Londra'daki öğrenci evinde annesi İstanbul'dan gelip salçalı köfte, zeytinyağı fasulye yapar, bunlar kaplarda saklanırmış. Bir süre sonra taşıma suyla değirmenin dönmeyeceği çıkmış ortaya. Sonraki yıllarda da yemek yapmak vazgeçilmez bir şey olmuş Mansur için...

Yemek yapmayı bu kadar sevmesinde ailesinde iyi yemek pişmesinin de katkısı var. Anne eşkenaz ve Türk mutfak yapırmış, Rum komşusu Samaro teyzeden de etkilenmiş mutfakları. Kahi-

re doğumlu anneannesi ise balık köftesi yaparmış. "Her türlü yemeğe açığım... Onu-bunu yemez insanları hiç anlamam. Çok pisboğaz olabilirim" diyor Mansur. Çekingen de değil bu konuda, birkaç kere orkestrasına bile yemek pişirmiş. Dile kolay, 30 kişi Mansur'un yemekleriyle ağırlanmış.

Yemeklere ilginç isimler koyuyor Mansur: Peyami Paşa chicken, somonlu dimbil mesela... Fransız filmi seyredirken sıkılıp dolapta bulduklarıyla yeni bir şey yaratabiliyor, sonra da bu yemeğin "vaftiz edilmesi" gerekiyor.

"Ya, işte böyle" dedim hanımefendiye... "Bece-rikli erkekler de var hayat-ta!" Ve elimin altındaki *Mutfakta Erkek Var* kitabını gösterdim. Usta gazete-

Usta gazeteci Deniz Alphan'ın 28 erkeği mutfakta sokup yeteneklerini belgelediği Mutfakta Erkek Var, son yılların en güzel gastronomi kitaplarından...

ci Deniz Alphan'ın Boyut Yayınları'ndan çıkan bu özenli çalışmasında tam 28 ünlü erkek mutfak girip maharetlerini göstermiş, Hasan Deniz de bu nadide anları fotoğraflamış. 275 sayfalık kitap, iştah kabartıyor, özendiriyor, kışkırtıyor, hırslandırıyor fakat en çok da kadınları "umutlandırıyor!"

Cem Mansur'un Dimbil'i

"Kırmızı soğan ve çekirdeksiz üzümle yandan kesilmiş olarak zeytinyağında karamelize ettikten sonra üzerine dereotu, karabiber ve krema koyup soğuttuğum zaman piüre gibi bir şey oluyor. Üstündeki dereotundan yeşil görünüyor üzümle. Bunu fime soman yapraklarıyla kaplayınca ufak bir kubbe gibi oluyor. Yufka yapraklarını da ince ince şeritler halinde kesip fırında kurutuyorum. Somonla kapladığım kubbeleri tabağa yerleştirince bu yufka şeritlerini de etrafına koyuyorum."