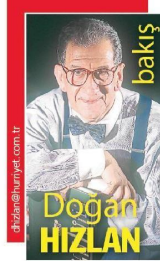


Yayın Adı Hürriyet
Referans No 16129618
Renk Renkli

Yayın Tarihi 23.09.2011
Etki Tarafsız
STxCM 94,00

Küpür Sayfa 1
Tiraj 443558

Doğu'nun lezzetine Batı katılınca



YEMEK için mi yaşanır, yaşamak için mi yenir? Böyle abes sorular vardır, büyük filozofların sözlerinin kahve felsefesinden geçirilerek sıradanlaştırılmış halleridir bunlar.

Yemek kitaplarını okurken ne düşüncüm bilir misiniz? Tarifi edilenle yapılanın ne kadar uyduğu...

Teori ile uygulama

nasıl birleştirilir, bazen aradaki uçurum kapanmaz. O zaman başka şeyler devreye girer.

Bu görüş doğultusunda, son zamanlarda hazırlanan yemek kitapları yayımlandığında, orada tarifi verilen yemekler de özel bir etkinlikte tatılıyor. Böylece insan, onu yapıp yapmamak konusunda karara varabiliyor.

Güzel güzel, ağız sulandıran bir anlatımın uygulaması çoğu zaman hayal kılığı yaratabiliyor. Paraya mı varırsınız, zamana mı, emeğe mi?

Daniel Colagrossi'nin **Alafranga Türk Sofrası**(*) kitabına da bu anlayışla yaklaştım. Dilimize **Mine G. Kırıkkanat** çevirdi.

1958 yılında Fransa'da doğan yazar, aşçılık öğrenimi gördü, ayrıca iyi de bir fotoğrafçı.

Beyoğlu'nda bir lokantada düzenlenen tanıtım gecesinde, o yemekleri tadılar, beğendiler.

Demek ki birçok kişi mutfaklarına girip yeni yemekler yaratabilecekler.

O akşam kitapta yemekleri denemek için gelenlerin çoğu dostumdu, içlerinde yemekten anlayan birçok kişi vardı.

Bunların başında **Ali Simen** geliyordu.

Ben çok yiyemedim ama, eğer uzun süre kalsaydım, ne yemem konusunda ondan danışmanlık isteyecektim.

★ ★ ★

DANIEL COLAGROSSI, kitabın başlığına açıklık getiren yazısında, okunu kitaba hazırlayacak saptamalarda bulunuyor:

"Boğaz kıyılarındaki meyhanelerin, balık ve et lokantalarının arasında, on yedi yıl aşkın bir süredir süzülürken bir tespit bulundum. Balıklar iyi olabilir, mezeler sayısız; fakat hepsi üç aşağı beş yukarı aynı şekilde hazırlanıyor. İspanya'da eğer bir lokanta yanındakiyle aynı Tapas'ı sunarsa, ticari açıdan ölmüş demektir.

İtalya'da ise, eğer restoran sahibi hamurşi dâhisi bir aşçıya sahip değilse, kepenkleri kapatmak zorunda kalır.

Fransız ve Türk kültürlerinin tarihsel bir yaklaşımı bu gerçeği kanıtlar. 1789 Fransız Devrimi sonrası, süngüsü düşen kraliyet aşçıları, restoranlar açıp müşterilerine kendilerine özgü münirer uyarlayarak halkın alışık olmadığı mutfak tekniklerini yaygınlaştırdılar. Osmanlı İmparatorluğu sırasında, saray mutfakı aynı yaygınlaşmayı göstermedi. Yıkılışından sonra, Osmanlı mutfakı da arşivlere gömülüp unutuldu. Çok az sayıda saray tarifi restoranlara ve halkın damagına yansıdı.

İşte bu nedendir ki Türkler için Fransız anlayışıyla mutfak düzenlemeyi, yemek kitabı hazırlamayı düşündüm. Amacım, bu kitapla, alışık Türk mutfak malzemeleri kullanarak değişik biçimlerde hazırlanmış tarifler önermek...

★ ★ ★

YEMEK kitaplarının çoğaltması, tat yenilemekte öncü bir görev taşıyorlar.

Gerçekten insan, alıştığı lezzetleri çeşitlendirmek istiyor.

Benim gibi yemek zevkünde tutucu olan biri bile zaman zaman baştan çıkıyor.

Çünkü **Colagrossi**'nin tariflerindeki bazı yemekleri okudugunda, ona yaklaşık tarifleri uyguladığımı -daha doğrusu uygulattığımı- fark ettim.

Soğuk makarna salatasını yapıyorum, sebze güvecini seviyorum, soğuk çorbaya gelince...

Mine G. Kırıkkanat, bunun çok sağlıklı olduğunu söyledi, ben de içtim beğendim.

Fırında kuzu kolu hiçbirimizin yabancısı değil.

Ne var ki biraz lezzetini değiştirmek, sevmeyimiz, tatmadığımız yemeği bile güzelleştirebilir.

★ ★ ★

HAFTA sonu mutfakınızı zenginleştirecek tarifleri uygulayın derim.

(*) **Alafranga Türk Sofrası**, Midenize talih kusu kondu, pişirmesi sizden..., Daniel Colagrossi, Dilimize çeviren: Mine G. Kırıkkanat, **Boyut** Yayınları