

Ertuğrul Özkök'e bir "tüketici" den ikinci açık mektup

Ertuğrul Bey, size bu hafta bir mektup daha yazmak zorundayım.

Geçen Pazar günü burada yayımlanan ilk açık mektupta size içimi dökerek, bazı gezi izlenimi ve yemek kültürü yazılarının çok derme-çatma oluşundan yakınmıştım.

Aynı gün okuduğumuz, okuyucularını dünyadan habersiz sanan, abartılı iddialar ne yazık ki bu görüşü kanıtlar nitelikteydi.

İsterseniz önce şunu tespit edelim: Türk Mutfağı'yla ilgili ne önerildiği konusunda kafalar iyice karıştı!

Tepkiyle karşılanan ilk öneri, mutfağımızı '**deforme etmek**' ve yeniden yaratmaktı. Bence o görüşün ardındaki zihniyeti çok net tanımladığı için, seçilen '**deforme**' sözcüğü tamamen doğrudu.

Nitekim, o önerinin sahibi yeni Amerikan mutfağındaki gelişmelerden etkilendiğini de gizlemedi ve iyi etti.

Çünkü gerçekten de Amerika'da yapılan tam budur: Kendine ait olmayan mutfakları deforme etmek. Bizdeki tuhaf önerilere de açıklık getirir düşüncesiyle, size bunun çok esaslı bir örneğini anlatabilirim.

Amerikalı bir yemek ve şarap yazarına göre, geçen yıl Amerika'da sunulan en iyi yemeklerden biri, üzerine çikolata dökülmüş, Fransızların ünlü kazciğeriymiş. Bu yemeğin adı, '*Chocolate Mole ile boyanmış Foie Gras*' imiş!

Alan Richman adlı bu yazar, Amerikan *Bon Appetit* dergisinde diyor ki; "dünyanın en lüks yemeği, Amerikan restoranları için eskiden beri çok iyi bir oynanacak hammadde oldu. Şefler yıllarca onu çeşitli meyvelerle süslediler ve nihayet iş üzerine erimiş çikolata döküp, tatlı yapmaya kadar vardı."

Bu deformasyon şaheserinin sunulduğu Miami'deki pahalı otel lokantasında müşterilerin yarısı Meksikalıymış. (Ayrıca bazı ünlü Türklerin de oradan geçmiş olması çok mümkün.) Eminim Fransızların müşteri olmalarını siz de beklemezsiniz. Çünkü damak zevki olan hiç kimse, kendilerine özgü güzelim bir yemeğin b..unun bu kadar çıkarılmasına dayanamaz.

Oysa Amerikalılar için, hepimiz biliyoruz, hiçbir konuda böyle bir sorun yoktur.

Ertuğrul Bey, siz Avrupa kültürüne de yakın biri olarak, bu konuya ayrılmış yazınızda '**deforme etmek**' yerine '**reforme etmek**' demeyi tercih ettiniz.

Bu da bence çok tartışma götürür bir öneri.
Ben yazınızdaki "estetik görünüm" özelemlerine bakarak, '*devrimci gurmeler*'imizin aradıkları sözcüğün hâlâ bulunamadığını görüyor ve küçük bir katkıda bulunmak istiyorum: Gelin şuna, '**rafine etmek**' deyin.

Ama galiba o mesele de televizyonda *Alice* kanalında izlediğimiz kadar kolay bir şey değil. Ve herhalde hevesli *trend satıcılarının* işi de değil. Zaten bütün münasebetsizlik burada.

Gel gelelim, klasik mutfağın bütün büyük icatlarının gözü pek ve yenilikçi insanlar tarafından yapıldığı da kuşkusuz doğru.

Anlaşılan, New York'un ünlü şeflerinden Anthony Bourdain işte öyle kişilerden biriymiş.

Ama yeniliği bir uydur-kaydır meselesi gibi görenlere "*Mutfak Sırları*" adlı kitabında açıkça ders veriyor.

Bu arada işi, "**Bir et parçasını kahrolası bir doğum günü pastası gibi süslemenin i...lik olduğunu ima etmeye**" kadar vardiıyor.

Öte yandan öğrenmeye niyeti olanlara ise mesleğinin sırlarını bonkörce açıyor.

"*Aşçılık bir zanaattir bence. İyi bir aşçı da bir zanaatkardır, sanatçı değil*" diyor ve şöyle devam ediyor:

“Tarifine sadık kalınarak yapılmış lezzetli bir yemeği, limon otu, Hindistan cevizi ve körili, upuzun garip bir icada yeğlerim. İnsan öyle bir şeyi yemeye çalışırken gözünü kaybedebilir...Altı ay hiç aksatmadan işe zamanında gelerseniz, sizinle kırmızı körili hamurdan ve limon otundan söz edebiliriz. O zamana kadarsa, ancak şu iki sözcüğü söyleyebilirim: Kapa çeneni.”

(Bu kitap Ođlak Yayınları tarafından dilimize çevrildi, okumayanlara öneririm; Sunday Times, “Stephen King romanlarından bile daha çekici” demiş.)

Ertuğrul Bey, bir de, şu “New York’ta ve Londra’da pahalı Fransız restoranlarının birbiri ardından kapandığı” iddianıza değinmek istiyorum. Çünkü korkarım bu da çok tartışma kaldırır bir genelleme.

Bakınız; elimde çok çok yeni bir İngiliz yemek kültür dergisinin son sayısı var: *Olive* adlı derginin Temmuz 2004 sayısı.

Arada bir yapıldığı gibi, İngiltere’nin En İyi 100 Restoranı’nı seçmiş. Listenin Londra bölümündeki 19 restoranın dörtte-biri ‘*pahalı Fransız lokantaları*’. Ayrıca, özel “*Bir restoranın anatomisi*” bölümü ise yine bir Fransız’a ayrılmış; “*Les Trois Garçons*” adlı restorana ve ‘**Londra’nın en iyisi**’ gibilerden bir başlıkla.

Yine aynı derginin bir başka sayısında (Nisan 2004), Londra’da gerilediğini öne sürdüğünüz Fransız Mutfağı konusunda Londralı bir şefle yapılmış bir söyleşi var. Başlığı şöyle: “*Sonsuza kadar Fransız*”.

İşin daha ilginç yanı ne biliyor musunuz, bu kişi, tıpkı sizin gibi füzyon mutfağını destekleyen biriydi.

O kadar ki, o tür restoranların Londra’daki öncülerinden birinin başındaydı. Birkaç ay önce ayrıldı *vee* tam bir Fransız **bistro**’su açtı!

Daha da düşündürücü bir şey var. Fransız mutfağına övgülerle dolu bu yazının yer aldığı sayfanın adı, bizde yazılanları sanki tekzip eder gibi: “**Yeni yönelişler**”!

Ne dersiniz, yoksa gerçek şu mu:

Evet, hemen her yerde, her tür mutfağa ait her çeşit yemeğin tadına varabildiğimiz bir “**Dünya Yemeği**” çağında yaşadığımız çok doğru.

Ama birçok ülkede insanların hala en iyi diye bildiklerine, en lezzetli saydıklarına sarılmayı sürdürdükleri de, bir o kadar doğru.

Sözünü ettiğim o yazıyı çevirdim. Oradan-buradan yapılan tercümelele sürdürülmeye çalışılan şu bizim “*Türk Mutfağı Devrimi!*” ne de belki bir katkısı olur...

Bu tartışma iyi oldu; yoksa kırk yıldır yeyip içtiklerimize başka kılıflar altında yönelen bir **sinsi** küçümsemenin, aslında kendimize yapılmış **ahmakça** bir haksızlık olacağını doğrusu bilemeyecektim..

VATAN - Cafe Pazar
05 Eylül 2004

Sözünü ettiğim yazı şu:
Olive Dergisi, Nisan 2004

SONSUZA KADAR FRANSIZ

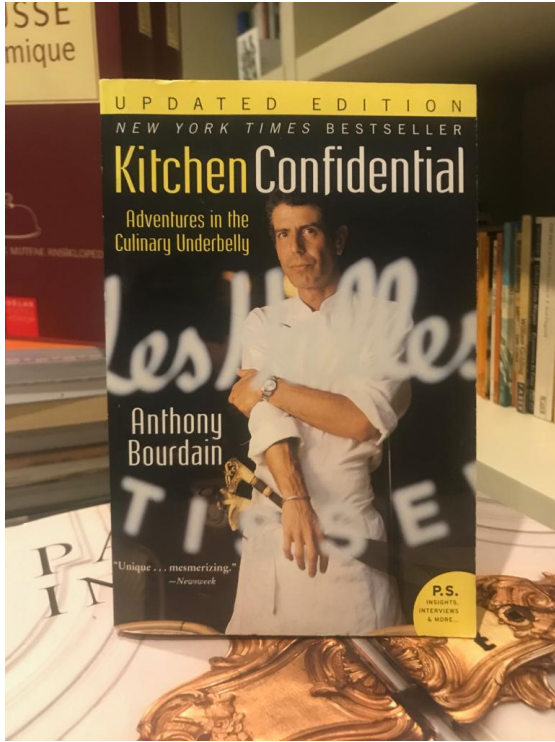
Yirmi yıldır şef olan Henry Harris, Eric Garnier ile ortaklaşa Londra'nın Knightsbridge semtinde Racine adlı Fransız bistrosunu açmadan evvel, son olarak Harvey Nichols'ın Fifth Floor restoranında baş şef olarak hizmet vermekteydi.

Henry'nin klasik Fransız bistro mutfağına dönüşü moda kaynaklı olmasa da, şüphesiz gün tekrar bu mutfağın günü. Popülaritesindeki artışın sebepleri, Henry'nin de bu mutfağı tutkuyla sevmesine neden olan şeyler: tarihi, yöresel malzemelerine inancı ve her bir Fransız yemeğinde kendine ait bir otantiklik, gelenek ve kültürün olması.

'Fransa'nın neresinde olursanız olun insanlar kendi kimlikleri – mutfakları ya da kültürleri – söz konusu olduğunda vahşice korumacılar ve bu yemeklerinde de kendini gösteriyor.'

Peki, ya biri Henry Harris'i birkaç günlüğüne dünyanın her hangi bir yerine yemek yemeye gönderecek olsaydı nereyi seçerdi?

Duraksamadan 'Paris' diyor, 'Geçen sene, ilk kez 17 yıl önce gittiğim bir restorana eşimle beraber gittim. Mabillon sokağında, ismi Aux Charpentiers. Yıllardır orada, ismi 'Marangozun yeri ' demek çünkü yakındaki kiliseyi yapan marangozlar burada yemek yerlermiş. Gayet basit, ucuz ve harikaydı. Yediğim hiçbir şeyi değiştirmek istemezdim.'



VATAN

Emel Sayın'ın özlemi bir yuva, bir çocuk...

Arda Uskan'ın röportajı

[10]

ni OR

Caner, bir savaş
dır göğsünden
kolunu hareket
Onu hayata
endinden 11 yaş
ış Harım... Ona
ilişkisi reddeden
kendini, sonra
bu evliliğe ikna
tatmine" dayalı
an hikâyesi bu

Ertuğrul Özkök'e bir "tüketici" den ikinci açık mektup

ARMAN Kırın'ın Hürriyet'teki "Türk Mutfağını deforme edelim" yazısı üzerine başlayan tartışma büyüyerek devam ediyor... Seyahat ve yemek kültürüne ilgiyle tanınan reklamcı Bülent Korman'ın, Hürriyet Gazetesi Genel Yayın Yönetmeni Ertuğrul Özkök'e ikinci açık mektubunu yayınlıyoruz.



ERTUĞRUL Bey, size bu hafta bir mektup daha yazmak zorundayım. Geçen pazar günü burada yayımlanan ilk açık mektupta size içimi dökerek, bazı şeyleri izlenimi ve yemek kültürü yazılarının çok derinleştiğine ilişkin yakınımlarımı. Aynı gün okuduğumuz okuyucuların dürüstçe haklısız sanatçı abartılı iddialarına yazık ki bu görüşü kamulara iletilemedi.

Bülent KORMAN'ın mektubu [12]

CEM ÖZER