

Bir “tüketici” den Sayın Ertuğrul Özkök’e açık mektup

Hürriyet’in Pazar ekinde bir-iki hafta önce ortaya atılan Türk Mutfağı’yla ilgili görüşleri yadırgayanlardan, daha açık söyleyeyim, hamhalat bulanlardan biri de benim.

Ama benim o yazılarla ilgili tartışmak istediğim kişi, o satırların yazarı değil. Ona o çok önemli şansı tanıdığınız için, Hürriyet Genel Yayın Yönetmeni olarak, sizsiniz. Bu nedenle size yazıyorum.

Böyle düşünmeme yol açan birkaç neden var.

İlki, Girit izlenimlerinize ilgili çok yeni bir yazınız.

Uğradığınız lokantalarda, çocukluğunuzdan beri ününü bildiğiniz Girit otlarını bulamamanız, günümüzün Girit mutfağıyla ilgili düş-kırıklığınız vs...

Bizim Gaziantep’e yolu düşen ağız tadı meraklıları da aşağı yukarı benzer şeyleri yaşıyor. Orada da birkaç mostralık esnaf lokantası dışında, Gaziantep mutfağının örneklerini bulabilmek mümkün değil. Konuklara gururlanarak ‘somon füme’ öneriliyor, meze tepsilerinde ‘konserve hamsi’ gezdiriliyor. O ünlü Antep dolmalarındansa eser yok. Sordum, “Ağabey, onlar evde pişirilir, yenir” dediler. Lokantalara yemeğe çıkan Antep’liler de anlaşılan ‘değişiklik’ arıyor.

Girit’e dönersek... Biliyorum ki, evlerde bin bir ot geleneği sürüyor, en sertinden ev rakıları (uzo değil) hâlâ yapılıyor vs. Ama lokantalara gelince, haklısınız, çoğunda kuzeyli turist kitleleri beğensin diye mesela makarna, patates, mantar, orkinos ya da somon balığı yardımıyla ‘deforme’ edilmiş, ‘Nouvelle Yunan Mutfağı’ bizi bekliyor!

Daha sofistike hoşluklar istersek, Girit’ten biraz daha içeri girip, Santorini’de oldukça pahalı bir lokantada, başlangıç olarak kivi ile çeşnilenmiş soğuk kavun çorbası deneyebiliriz! Ama inanın, bu gayretkeş yenilikçilik, iyi eğitilmiş Amerikalı turistler tarafından bile, ancak bir yere kadar çekilebiliyor. Ama bu işin bir yanı...

Elimde böylesi incelmış zevklerle gerçekten ilgilenenler için yayımlanan çeşitli yemek ve seyahat dergilerinin, yaz dolayısıyla Akdeniz'e, Yunan Adaları'na ayrılmış sayıları (hatta ada yemekleri için hazırlanmış özel bir sayı) var. Çok beğeneceğinizi sanıyorum.

Okuyucularına İspanya'dan Yunanistan'a, otantik yerel yemekleri tadabilecekleri adaları ve restoranları tanıtıyor, yemek tarifler veriyor. Ve bunlarla da herhalde uzaylılar ilgilenmiyor. Corfu'ya Rex'in limonlu lahana dolmasını, Siros'a ona özgü peynirle yapılmış *saganaki*'nin hasını, Kythera'da taramanın doğrusunu yemeye gidenler var; tıpkı sizin gibi, **deforme edilmiş değil hakiki olanı** arıyorlar.

Ertuğrul Bey, basınımızda en desteksiz palavraların önemli bir kısmı gezi yazılarında atılıyor. En derme-çatma yazılar yemek kültürü ve şarap üzerine.

Medyada gezinen bunca *gurme* ve şimdi de onlara ilaveten yeni '*trend-setter*'lar varken, birçok şeyin (en azından sinirlerimizin) tahrip edilmesini önlemenin güçlüğüne biliyor ama yine de içimi dökmeye devam ediyorum.

Size yazmamın ikinci nedeni, 'aydınmış gibi görünenler' olgusunu vurgulamayı sevdiğinizi bilmem. Bir şeyin aslı olmak, aslının gerektirdiği gibi olmak elbette çok önemli. Bunun tersi kafa karıştırıcı, hatta zarar verici olabiliyor çünkü. 'Bir deli bir taş atar...' denir bizde; boşuna mıdır?

Ben bunun sadece siyasi tavırla sınırlı olmayan, pekala her konuda karşımıza çıkabilecek bir tür 'yanıltma' olabileceğini düşünüyorum. Ve şimdi yeni yazarınıza gelelim; tanıtımlardan, esasında uzmanı olduğu bir 'asıl işi' olduğunu anlıyoruz.

Bu beyefendi, o asıl işi dolayısıyla çok yoğunlaştığı anlaşılan, 'ille de farklı olmak gereği', 'trend' vs. gibi kavramları, 'ulusal görev zamanı gelmiş bir öncü' gibi, Türk Mutfağı'na taşımaya girişerek, bence bir cüret sergiliyor. Bana biraz fazla zamane geliyor, açıkça Amerikan iş-kültürü kokuyor ama n'apalım!

Önerdiklerine kendisi elbette inanabilir, evinde dostlarına denediklerini tattırabilir. Beğenen yer, kime ne!

Ama en büyük gazetemizde bunları sayfa sayfa yayınlarsanız, kimileri de doğal olarak sizi eleştirecektir.

O vakit, "Fransa bile mutfağını yenilemişken, bizde karşı çıkanlar yenililiklere kapalı tutuculardır, hadi canım sizde!" anlamındaki gayet klişe ve kolayca kaçan saldırgan savunmalarla işi geçiştirmeyi seçtiğinizde durum değişiyor.

Orada duralım. Çünkü bu çok zayıf "satış fikrini" hepimiz yemek zorunda değiliz.

Yazarımızın arzuladığı gibi, dünyaya da kolay kolay yediremeyiz. Çok iyi bilirsiniz ki Paris'teki şu *nouvelle cuisine* lokantalarının, en ünlü oldukları yıllarda bile, en büyük müşterileri mankenler ve hazır-giyim fuarı için yolu oraya düşen Türklereydi. (Aynı şey bugün bazı *trendy* barlar, *etnic/fusion* lokantalar için de geçerli. Londra'da bu tür 'in' restoranlara en çok orada çalışan genç Türk bankacıların gittiği, bu yaz okuduğum bir Fransız romanında hicvediliyordu.)

Bugünse, *nouvelle cuisine* konusunda ciddi ciddi çenesini yoran, akli başında, ağzının tadını bilen bir tek Fransız'ı, bilmem bulabilir misiniz? Bunlar bir tarafa... Asıl vahim olan yazarınızın tarifleri.

Tuhaflik, "bir ilginçlik olarak" 'bamyalı' balık önermesinde değil. Özellikle altını çiziyorum; çünkü, "İşte gördünüz mü, bamyayı yadırgadılar, tutucular!" denir ve iş saptırılır.

Çok zevkli bir kombinasyon olduğunu söylemek güç, ama olabilir. Tuhaflik, yaratıcılık üzerine o iri vurguları yapıp, siftah, bula bula onu önermesinde.

İlk yazıda, onca pazarlama referansını (ünlü şeflerin sayıp dökülen adları, NY Le Bernardin lokantası, "bayrağı Tuğrul Şavkay'dan almalar", filan) gözümüze biraz fazla sokmaya çalışmasında...

Ve kalemini çok hışımla kınından çekip sonra da henüz pek yetişmemiş ve çok az kelimeyle konuşabilen bir komi gibi, masamıza getireceği yemeğin adını 'bamyalı balık' koyabilmesinde. İyi de, **hangi balık?** Ve **nasıl?**

'Yenilik' denince her şey bitecek sananlar var. Yenilik güzel de, "yeni" demekle oluyor mu? O kadar kolay mı?

Az çok hepimizin bildiği gibi, mönülerde olsun, tariflerde-kitaplarda olsun, bir yemek 'ana malzeme ve onun pişirilme yöntemi' ile adlandırılmaz mı?

Levrek buğulama, palamut pilaki gibi.

Şimdi bu bin yıllık usullerde yeni bir icat mı söz konusu? Hangisi ana malzeme, bamya mı balık mı?

Bamya olsa olsa bir ayrıntı; yemeği reddedip, tabağın kenarına itersiniz, olur biter.

Ama hangi balığı, nasıl pişirip yiyeceğiz ve bu yakışık alır mı? İş orada. Bu bakımdan, 'salsa içinde hamsili sigara böreği' hiç değilse adlandırma bakımından tabii daha doğru. Ama bu kez de sormazlar mı bize; "Be kardeşim, bu işin **Türk Mutfağı**'yla ilgisi nerede; söz gelişi, 'ançüez' değil de, 'hamsi'; 'New Mexico böreği' değil de, 'sigara' böreği demenizde mi?" Ve Allah aşkına, şu önerilen şey, babadan kalma sigara böreğinden daha mı lezzetlidir!..

Ertuğrul Bey, elinizi vicdanınıza koyun, ortada bir "*hem şişmansın herkesten*" durumu yok mu sizce?

Sonuçta bir milletin ağız tadı geçmişi diye önemli bir şey var.

Bana öyle geldi ki, bu yeni yazar adayı, Türkiye'ye dışarıdan gelenleri, andığım o zenginlikten henüz çok çok yoksun Amerikalı hızlı işadamlarından, ya da benzerlerinden ibaret sanıyor gibi.

Siz bir de Girit'ten gelecek kimi komşularımızı düşünün. Gittikleri bir İstanbul lokantasında doğru dürüst balık, adam gibi börek yemek varken, bamyalı balıkla, uydurma bir börekle karşılaşır, "Keşke gelmeseydim de, İstanbul hep hayalimdeki gibi kalsaydı" demelerini istemeyeceğinizden eminim.

