

faruk Őüyün
lezzet imiŐ
her ne var ise âlemde



İÇİNDEKİLER

- mutfağı yaşamak... / 7
- “şekersiz çay”dan yola çıkarak... / 9
- dört asırdır hatırı var: kahve / 29
- bir iksir: zeytinyağı / 39
- bal tadında... / 47
- ekmekte sağlık ve lezzet arayışları / 51
- vazgeçemediğim çorba... / 55
- olmazsa olmaz: kahvaltı / 57
- her gün balık bayramı olmalı! / 59
- güney ege mutfağına yolculuk / 73
- anadolu'nun görkemli mutfağından tadımlık / 77
- boşnak ve çerkeş yemekleri / 95
- dünya lezzetleri... / 99
- mantar tadımı / 113
- bir çikolata diliminden yola çıkarak... / 117
- yılbaşı mönüleri / 119
- “rossini yemekleri” / 123
- son söz / 127

“şekersiz çay”dan yola çıkarak...

Gittikçe daha sade, daha yalın olanlar ilgimi çekiyor. Giyimden yemeğe her alanda, bunu böyle yaşamaya çalışıyorum... Bir şeyleri bir şeylere eklemek, *fusion*'lar yaratmak benim işim değil. Esas hâliyle, gerçek tatlarıyla seviyorum kalan ömrümden önümden hasbelkader geçenleri. Bir kâim alıcaksam, “su katılmamış!” olandan almalıyım, diyorum...

Yaşım da ilerliyor ya, bazı şeylere de kızmaya başladım... Şu “şekersiz çay” sözcükleri örneğin... Yahu çayın şekersiz olmu mu! Çay, zaten öyle içilir, aslı şekersizdir. Hadi Erzurumlular gibi “kıtlama” yaparsınız çok çok, ama çaya şeker atılmaz ki... Eğer çay acı geliyorsa, içmeyeceksiniz o zaman... Çünkü, şeker koyunca içilen, çay olmuyor, başka bir sıvıya dönüşüyor...

Limonataya şekeri basmayacaksınız, cola'ya da buzu... Tadını değiştirdikten, o rendelenmiş limonun suyunun lezzetini alamadıktan sonra bol şekerli bir sıvı içmenin ne manası var?!

Tabii ki herkes istediği gibi yer, içer, giyer...

Buna karşı çıkmıyorum, ama asıl olanı da bilmek, onu muhafaza etmek koşuluyla...

Dali, Picasso çok iyi klasik resim yaptıktan sonra resimlerini bozdular ve Gerçeküstü, Kübist ürünler verdiler... Her zaman aslının lezzetinin farkındaydılar, yapıtlarında alttan alta onu hissettirdiler...

Ama başta da dedim ya, ben yine de asıllardan yanayım. Bu nedenle de her zaman Leonardo'yu, Michelango'yu daha bir keyifle izliyorum...

Picasso'yu da çok seviyorum, çünkü “esas”tan hiçbir biçimde sapmamış, onun üzerine bir şeyler daha koymuş... Bütün eserlerinde “esas”ın tadını almak mümkün... Onu ne kadar duyumsadığını, benimsediğini hissediyorsunuz...

İyi bir çayın keyfi de, şekersiz içerseniz yaşanır; içine şekeri, limonu attıktan sonra, nasıl yapıldığının, hangi çayın kullanıldığının çok önemi kalmaz, tuhaf bir sıvıya dönüşmüştür çoktan...

İyi bir balık, hiçbir şeyle birleştirilmeden yenilmelidir, iyi bir et de öyle... Limon sıkarsanız, sos katarsanız onun esas lezzetini nasıl anlayacaksınız ki?

Etin, özellikle balığın soğumaması çok önemlidir. Dışarıda yeniliyorsa, iyi bir restoranda servis yapılırken esen rüzgârın bile hesabı yapılır yemeğin soğumadan masaya gitmesi için...

Bu nedenle de yavaş yavaş içilen rakı ile asla uyumlu değildir, çabuk, soğutulmadan yenilmesi gereken balık.

Bunların ardından bazıları bir de o cânım balığı üzerine limon sıkarak, rakı eşlik edecek diye soğutarak yiyorsa, verilen emeğe, gelen lezzete yarıktır...

Müşteri beğensin diye yemeklerin yapılış biçimleri, içlerine konulanlar değişmeye başladı. Yeni nesiller, bazı yemeklerin hep öyle yapıldıklarını sanıyor, hatta özgün olanını yediklerinde “yahu bu hiç olmamış!” bile diyorlar...

Folklorda da öyle değil mi? Yerel danslar “sözde” modernleşiyor; modernleşenler, daha geniş kitlelerle buluşuyor, böyle olunca da asıl folklor hareketleri unutulup gidiyor; onun esasını izleyenler “basit” bile bulabiliyor...

Hâlbuki asılları yüzlerce, binlerce yılın birikimi sonucunda oluşmuş sonuçlar bunlar ve yenilerini hiç olmazsa aynı adla sunmamak gerekiyor ki, asıl olanlar da yaşayabilsin...

Kimi kez jüri üyeliği yaptığım amatör aşçılara yönelik yarışmaları da izlemeye çalışıyorum... Yarattıkları yemekleri keyifle tadıyorum... Çabaladığını yürekten destekliyorum... Onlarla konuştuğumda aile büyüklerinden öğrendikleri yemekleri, aslını da bilerek yorumladıklarını öğreniyorum... Birçoğu böyle yorum getirdikleri yemeklerin adlarını da değiştiriyor, kendi türettikleri bir ad koyuyorlar, ki bu çok güzel... Buraya kadar olanlar doğru, ama ya çocukları, acaba onlar öğrenecekler mi büyükannelerinin yaptıkları “asıl” yemek tariflerini... Yoksa, bu asıllar, kitaplara da geçmemişse unutulup gidecek mi?

Şekersiz çay içenlerin tuhaf karşılanacağı günler yakında mı?

beş bin yıllık ritüel

Biz, sözüme çayla devam edelim... Yeme-içme kültürü, binlerce yılın birikimiyle bugün sanatsal bir eyleme dönüşmüştür. Kimi içeceklerde ise bu, estetiği de içinde barındıran bir ritüel olarak zaten çok uzun senelerdir uygulanıyor. Beş bin yıldır içilen çay da bunlardan biri.

Çayın Doğu’da uygulanan ritüeli, günümüzde yalnızca özel zamanlarda, bugün sayıları çok azalmış “çay ustaları”nca yapılıyor.

Bu töreni de anlatacağım, ama önce Türkiye’de bir “ilk”ten söz etmek istiyorum. Biz, küçük bir grup olarak yaşadık, sonra da bir daha yapıldığını duymadım... Sultanahmet’teki Four Seasons Otel’in restoranında, çaylar eşliğinde, çay yaprakları katılarak üretilmiş *fusion* yemekler yedik. Otelin pastanesinde hazırlanmış, yine çay yapraklarıyla yapılmış küçük tatlılarla başlayan o geceki serüvenimiz, Unilever Türkiye Gıda Pazarlama’dan Sorumlu Başkan Yardımcılığı görevini sürdüren Mustafa Seçkin’in sunumu ile sürdü. Gastronomi derneklerindeki aktif çalışmalarıyla da tanınan Mustafa Seçkin, Şarap Dostları, Mutfak Dostları ve Chaine De Rotisseurs derneklerinin üyesi.

Ausländische Kulturpflanzen in farbigen Wandtafeln.

I. Abteilung

Tafel 4.



Verlag von FRIEDR. TIEMER & SOHN, Braunschweig.

Nach H. KIPPEN bearbeitet von O. W. THOMÉ, gezeichnet von E. BOLLMANN.

Lith. u. s. v. C. BOLLMANN, Graf, Reut. J. L.

Theestrauch (*Thea chinensis* Linné). Doppelte Größe.

1. Längsschnitt der Blüte; Figur 2. — 2 und 3. Staubblätter; Figur 5. — 4. Querschnitt durch den Fruchtknoten; Figur 5. — 5. Fachspaltig aufspringende Kapselfrucht; Figur 4. — 6. Same; mit Endfäden von verknüpferten Samenanlagen; Figur 6.

A. Nystrom & Co.
 FOTODUCHE PAPPE FARBENDRUCK
 VERLAGS-ANSTALT

Bilgilerimizi tazeleyen, bilmediğimiz birçok şeyi öğrenmemizi sağlayan bu sunumda Mustafa Seçkin’in keyifli anlatımı, yine Lipton çaylarıyla yapılmış alkollü içki tadımları ile süslendi. Sunuma bir çay tadım molası da verildi. Özel harman çaylarından “kaşmir rüyası” az ve çok demlenmiş olarak denendi.

Mustafa Seçkin, çayı ilk olarak Çinlilerin keşfettiğini, hem içtiklerini, hem de ilaç olarak kullandıklarını anlattı. Ortaya çıkışı ile ilgili birkaç efsane var, bunlardan en bilineni imparator Shen Nung ile ilgili olanı. Shen Nung kaynamış su içmekteyken, bardağın içine ağaçtan birkaç yaprak düşmüş, imparator bunları tadınca, lezzetinden hoşlanmış ve çay içme geleneğini başlatmış

Bir Hindistan efsanesi de çayın bulunuşunu Budist bir rahip olan Bodhidharma’ya yoruyor. Bodhidharma yedi yıllık uykusuzluk ayinindeyken göz kapaklarının kapanmasına engel olamayacağını anlayınca onları kesip yere fırlatıyor. Çay bitkisi, bunların düştüğü yerden fışkırıyor.

Altıncı yüzyılda Japonya’ya daha sonra, Endonezya ve Hindistan’a ulaştırmış çay. 1615 yılında East India Company’nin ünlü Clipper gemileriyle İngiltere’ye getirilmiş ve yaklaşık bir asır sarayın ve aristokrasinin yararlandığı bir içecek olmuş.

1675 yılında Garwey’s Coffee House ilk çay servisine başlamış. 1750’lerde ise Hollandalılarca Amerika’ya taşınmış. 1840 yılında Bedford Düşesi tarafından *afternoon tea* geleneği başlatılmış. 1869 yılında Sri Lanka üretime geçmiş ve çay bitkisine yer açmak için ülkenin dört bir yanındaki kahve ağaçları kesilerek mobilya yapılmak üzere İngiltere’ye yollanmış. Thomas Lipton, 1889 yılında çayı paketler hâlinde satan ilk kişi olmuş. Birinci kalite çaylar sarı paketlerde olduğu için, Lipton Yellow Label böylelikle doğmuş.

bir iksir: zeytinyağı

Zeytin ve zeytinyağı sözcükleri kendimi bildim bileli dilimden düşmemiştir... Küçükken civarından getirttiğim ev yapımı zeytinyağları, Gemlik'ten sofralık zeytinlerle de doruğa ulaşmış, özellikle Pazar sabahları kahvaltıları onlara doyumsuz hazlarla ekmek banıldığı birer şölene dönüşmüştür...

Sofralarımın vazgeçilmezidir ikisi de...

Sina Dağı'nın eteklerinde sekiz bin yıl önce yeşeren tohum, kutsal bir ağaca dönüşmüş, Akdeniz havzasındaki o "küçük" büyüme alanında kültür mozağının en renkli parçası, sofraların ortak lezzeti olmuştur binlerce yıldır...

Antik çağda tanrı, tanrıçalar, hekimler, din adamları ve sporcular tarafından kutsal sayılmış; dalları tanrıçalara taç olmuş, yağı öncelikle aydınlanma için, sonra bilginin, gözlemin birikimi ile çeşitli bitkilerle harmanlanarak hekimler tarafından gençlik, güzellik ve güç iksiri olarak kullanılmış, din adamları tarafından dinsel tören ve ayinlerde faydalanılmış, sporculara özel üretim amforaların içinde birincilik ödülü olarakediye edilmiş; Nuh efsanesinde güvercin zeytin dalı getirerek sel felaketinin sona erdiğini müjdelemiştir...

Zeytin, boylu bir çalı ya da on metreye kadar boylanabilen, sık dallı, yayvan tepeli, herdaim yeşil yapraklı bir ağaçtır... Geniş, kıvrımlı, yamru yumru bir gövdesi vardır ki, bu gövde bir ressamın fırçasından dünyanın en güzel resimlerine dönüşebilecek kadar estetikdir... Ağaç yaşlandıkça,

düzgün gri renkli gövde kabuğu giderek çatlar... Hatta bölünür, genç bir gövdenin doğuşuna tanık olunur...

Yapraklarının üst yüzü koyu gri-yeşil ve tüysüz, alt yüzü mavimsi gümmüşi renkte ve beyaz sık ipeksi tüylerle kaplıdır... Baharın sonlarına doğru yaprakların koltuğunda seyrek salkımlar hâlinde açan, küçük beyazımsı-sarı renkli, kokulu çiçekleri vardır ki, bu satırların yazarı onları koklamaya doyamaz...

Dünya zeytin üretici ülkeleri arasında; ağaç varlığı açısından ülkemiz dördüncü, alan açısından da altıncı sırada yer alır... Böylece dünya zeytinyağı üretimine yüzde sekiz oranında katkıda bulunur; sofralık zeytin üretiminde de İspanya'dan sonra ikincı sıradayızdır...

Ve de zeytin değil, ama yağı, ona tutku duyan insanlar dışında nedense pek tüketilmez ülkemizde...

O tutku duyanlar da, zeytin ağaçlarının altında yaşayan üç milyon kadar insandır ki, bunlar, fert başına yılda yaklaşık on kilo yağ tüketirler...

Ülkemizde yaşayan yetmiş milyonun, kişi başına tüketimi ise, bir kiloyu birkaç yüz gram geçer ki, bu rakam, komşumuz Yunanistan'da yirmi kilonun üzerindedir...

Akdeniz efsanelerinde adı Ölmez Ağaç ya da Hayat Ağacı olarak geçen zeytin ağacı, Adem'in üzerinde yetişen üç ağaçtan da biridir, sedir ve servi ile birlikte...

Bir milyon dokuz yüz bin zeytin ağacı ile zeytinyağının merkezlerinden biri de Ayvalık'tır... Ayvalık Ticaret Odası ve Ayvalık Belediyesi her yıl, Ekim ayının sonuna doğru bir hasat şenliği düzenler... Oda tarafından alınan zeytinyağının coğrafi işareti, üretilen ürünlerin kalitesinin de bir simgesidir.

Kentin çiftçileri, her şeyi ağacın verimine göre kurmuşlardır; iyi bir hasat, evlenmenin de boşanmanın da habercisi olabilecektir! Güneş, Körfez'e

doğru inmeye başlayıp g¼z kendini hissettirdi mi, yaprakların arasından bir renk şöleni yaşatan zeytinler, k¼l renginden başlayan ser¼venleriyle g¼l pembesine, şarap kırmızısına, kahverengiye, acı mora ve nihayet kızılımsı siyaha d¼nerek bir renk c¼mb¼ř¼ yaşatırlar Ayvalıklılıara...

zeytin denizi...

Kazdağları'ndan aşağıya, Edremit K¼rfezi'ne baktınız mı ¼nce maviliği; g¼zlerinizi ufuk çizgisinden karaya doğru indirdiğinizde, yeřillik¼ fark edersiniz; akıp giden zeytin denizidir. K¼c¼kkuyu, Altınoluk, Akçay, Edremit, ¼ren, Ayvalık (Kydonia); K¼rfez'in altına inerseniz Dikili'ye kadar bu g¼r¼nt¼ s¼rer...

Bazen fidanlarla karşılaşırsınız, kimi zaman da yaşının iki bin olduğu d¼ř¼n¼len ağaçlarla... ¼ç y¼z, beş y¼z yıl ise neredeyse normaldir... Hatta genç bile sayılır birkaç asırlık ağaç... S¼ylediđim gibi durmadan kendini yeniler ve g¼vdesi, bir heykel denli g¼zelleřir... Ç¼nk¼ zeytin, d¼nya üzerinde yetişen ağaçların en eskisidir.

Evimde zeytin de zeytinyağı da gerektiği kadar t¼kutilir... Bu rakam, zeytinyağı için T¼rkiye ortalamasından neredeyse on beş kat fazla, yılda yirmi litrenin ¼zerindedir ki, Yunanistan ortalaması civarında diyebiliriz... (Son yıllarda ev t¼ketiminde otuz litreye yaklaştık)...

hasat şenliğinde...

Zeytin ve zeytinyağı ile ilgili her şey ilgimi çeker, bu iki s¼zc¼đe duyurgalarım son derece açıktır... Bu nedenle zeytin hasat şenliklerini de kaçırılmaya çalışırım. Ayvalık'taki 7. Zeytin Hasadı şenliği de bunlardan biriydi... Y¼z yılı aşkın k¼kl¼ geçmişiyle T¼rkiye'nin en eski zeytinyağı markası olan Komili, Ayvalık Ticaret Odası ¼nc¼l¼đ¼nde d¼zenlenen Zeytin Hasat G¼nleri'ne ana sponsor olarak destek veriyordu ve bizleri de, o coşku-



yu Ayvalıklılarla birlikte yaşamamız için davet etmişti. İki gece üç gün boyunca zeytinyağı tadımı yaptık, zeytinyağlılar ve sızma yağda kızartılmış lezzetler yedik...

İlk akşam yemeğimiz, Cunda Mey Restaurant'ta, Ana Gıda Genel Müdürü Ümit Ersoy'un evsahipliğinde gerçekteşti... Komili degüstatörü ve Ayvalık Operasyon Müdürü Mehmet Cavlı'nın seçtiği mönü, aşçı Ali Usta tarafından hazırlanmıştı. Beş, on saat önce sıkılmış Komili zeytinyağında yapılmış ya da kızartılmış mönümüz şöyleydi:

Fava teknil, biber közleme, kuru börölce, arapsaçlı ahtapot, isli balık (ringa); ara sıcaklarda saganaki peynir, sıcak ot, karides mantı, beğendili ahtapot, karides sarma, susamlı levrek, otlu balık mücver, ıspanaklı ham-si... Bu füzyon mezelerin ardından ana yemek olarak muhteşem bir barbun... Bütün bu yemekleri taçlandırın ise karadut reçelli taze lor ve Maraş dondurmali irmik helva...

hasat ritüelleri

Yemekte, 1922 mübadelesiyle Midilli'den Ayvalık'a gelen Sucu ailesinin üçüncü kuşadı Özgün Zeytincilik'in sahibi Ahmet Sucu, zeytin hasadı ile ilgili ilginç hikâyeler anlattı... Bu arada ritüelleri de öğrenmiş olduk... Örneğin ilk hasatta mutlaka helva yapılıyor ve (bugün pek gerçekleştirilmese de) sıkılan zeytinyağı komşulara dağıtılıyordu... Tabii ki hayat, evlenmeler, hatta boşanmalar o senenin zeytin rekoltesine göre yaşıyordu... Ahmet Sucu bu yıl, geleneksel yöntemle taş baskı zeytinyağı üretimi yapacak bir tesisi de eklemişti fabrikasına. İlk üretim günününün tanığı olduk; taze sıkılmış zeytinyağlarını keyifle yudumladık...

Bu arada ham yeşil zeytin için toplanan kaliteli zeytinin kilosunun 1,5-2,0 TL olduğunu, kaliteli yağın litre maliyetinin ise 6,5-7,5 TL'yi bulduğunu öğrendik... Yani daha ucuza satılan yağlar ya kalitesiz ya da hileli...