

deniz gürsoy
zengin sofraların
lüks tatları





İÇİNDEKİLER

önsöz /	7
giriş /	11
altın /	17
havyar /	23
trüf mantarı /	39
kaz ciğeri /	49
şampanya /	57
pavurya /	65
istiridye /	67
somon füme /	71
lakerda /	75
pastırma /	81
fransız şarapları /	87
şarabın masada servisi /	101
ıstakoz ve böcek /	109
karides /	115
salyangoz /	121
kurbağa bacağı /	125
peynir tabağı /	129
çikolata /	137
konyak /	147
malt viski /	153
tarifler /	161
ölçüler /	162
kaynakça /	163

havyar

Havyar bir rüyadır.
Armen Petrossyan

Kimi “lezzet incisi” demiş, kimi “damağa asalet getirdiğini” iddia etmiş. Rüyanızı bozmak istemem ama alt tarafı, mersin balığının yumurtası. Az bulununca mı “nimetten” oluyor acaba?

“Balık” sözcüğü Türkçe’ye Rusça’dan girmiş. İşin ilginç tarafı balığın yumurtasına havyar adını da biz vermişiz. Mersin balığının yumurtasına verilen ad olan havyar sözcüğü Türkçe’den bütün diğer dillere geçmiş. Bunun mutlaka bir hikâyesi vardır ama ben bilmiyorum. (Bilen varsa söylesin, sonraki baskıya eklerim.) Ruslar havyara çok kısa bir ad takmışlar. “İkra” diyorlar. Yunanlar ise *avyarion*. İngilizce’si bu yüzyılın başına kadar *caviare* iken sondaki “e” harfi sallanmış, *caviar* olmuş.

Havyar aslında bir zamanlar ucuz bir yiyecekmiş. Örneğin 19. yüzyılda Rusya’da demiryolu işçilerinin taynında, kara ekmeğin yanında havyar da veriyorlarmış. Cumhuriyetin ilk yıllarında Ankara’da ilk alafranga restoranı açan Rus göçmeni Karpiç her masaya önce bir kâse havyar koyuyormuş. Ancak, müşterilerinin çoğu burun kıvrırır, bu yeniliği benimseyemediklerinden yemezlermiş. Bazıları da havyara kaşıkla yumulur, bir daha istermiş. Tabii lafını esirgememesi ile bilinen Baba Karpiç kaşlarını çatarak, “Doyumluk değil beyim, tadımlık” diye çıkışmış.



Şimdi İstanbul'da birkaç beş yıldızlı otel ve Bebek'teki Ambassadors restoranı Baba Karpıç'ın havyar mönüleri geleneğini devam ettirmekteler.

Nereden nereye gelmişiz? XV. Louis, Rus elçisi kendisine bir kutu havyar hediye ettiğinde tadına bakıp tiksintiyle “balık reçeli” demiş ve ağzındaki Versailles Sarayı'nın nadide halısı üzerine tükürmüş.

Yirminci yüzyılın başında Bolşevik İhtilali'nde Rusya'dan Fransa'ya kaçan havyar tüccarı Malkolm ve Mouğçey Petrosyan kardeşlerin hatırı için Paris'teki ünlü Ritz Oteli'nin yemek listesine havyarı da katan Cesar Ritz, bu yiyeceğin geleceğinden hiç umutlu değilmiş. Oysa bugün bir kilo Beluga havyarı 50-60 şişe şampanya fiyatına işlem görmekte. Mezarından doğrulabilse herhalde Sayın Ritz şaşkınlıktan geçireceği kalp sektesinden üç saniyede yine geldiği yeri boyardı.

Havyar deyip geçmeyin. Seçkinler için yiyeceklerin en seçkini havyar. Onun da iyisi, en iyisi var.

Havyar için genel kural şudur: “Gerçek havyar balık değil, deniz kokar.” Bugün iyi havyarın sınıflandırılması için bu konuda üstatlaşmış kişiler var. Rusça'da bu kişilere *ikrjanschik* adı veriliyor. Yani *caviar master*. Biz havyar *connaissanceur*'ü diyebiliriz. Havyarın kategorizasyonu iki tür yapılıyor. Birincisi, içinden çıkartıldığı balığa göre: Temelde, mersin balığının havyarına “havyar” deniyor. Yani bu balığın havyarını söylerken başına mersin balığı ibaresi koymaya gerek yok. Havyar denince mersin balığının havyarı olduğu otomatik olarak anlaşılıyor. Diğer balıkların havyarını ifade etmek için başına balığın adını yazmak gerekiyor. Esasen mersin balığının dışında herhangi bir balıktan elde edilen havyarı ayırt etmek için “balık yumurtası” demek gerekir. İngilizler bu işi çok iyi çözmüşler: Havyar dışındakilere *fish roe* diyorlar. Bizim ülkemizde Bafra havyarı ve Somon balığı havyarı, *lump fish* havyarı (ki İskandinavya ülkelerinde bulunuyor) diyoruz. *White fish*, (altın beyaz balığı havyarı) Amerika'daki Büyük Göller bölgesinde ve Kanada'da çıkı-

yor. Uçan balıktan çıkan ve Japonlar'ın *Tobiko* dediği *sushi*'lerde gıda boyalarıyla parlak oranj, kırmızı ve yeşil renklere boyanarak kullanılan havyarlarla hep balık yumurtası demek gerek.

Bir de sazan balığından çıkan pembe havyar var ki, işte bu havyarla İstanbul mutfağının vazgeçilmez mezesi “tarama” yapılıyor. Tabii bu arada yine İstanbul'un seçkin mezelerinden olan botargonun da kefal balığının havyarından yapıldığını belirtmekte yarar var. Tarama da botargo da mezecilerde ve İstanbul Balık Pazarı'nda yol kenarındaki seyyar camekânlarda satılmakta.

EV YAPIMI RUS VOTKASI

Bir şişe votka, bir de taze limon alın. Limonun kabuğunu çok keskin bir bıçakla zar gibi ince, şeritler hâlinde, yalnızca sarı kısmını alacak biçimde kesin. Kabuğun altındaki beyaz kısım olmayacak. Şeritlerin hepsini şişenin içine atın. Beş tane karabiberi öğütülmemiş olarak şişeye atın. Bir de kesme şeker ilave edin. Geldik şimdi işin ikinci püf noktasına. Birincisi, limon kabuğunun zar gibi, beyaz kısım olmaksızın kesilmesi idi. Şimdi pijamalarınızı çıkarıp sokak kıyafetinizi giyin. Tabii giyinirken bana da şimdi söyleyeceklerim için kızmayı unutmayın: En yakın eczaneden bir şişe “damlalıklı gliserin” alın. Votka şişesinin içine helalinden beş damla sallayın. Şişenin kapağını kapayıp ters yüz edip çalkalayın. Buzdolabınızın 0-3° C'lik yerine koyun, üç hafta bekletin. Sonra derin dondurucu tarafına alın. Küçük votka kadehinizi de oraya koyun. İstedığınız zaman buz gibi kadehlere buz gibi votkayı doldurup *Nazdrovya!* diyerek fondip yapın.

Havyar genellikle tereyağ sürülmüş bilini ya da tost melba üzerine konularak yenir. Bazıları da esmer buğdaydan yapılmış köy ekmeği diliminin üzerine sürdükleri tereyağın tepesine koyarak yerler havyarı. Havyara gerekli nezaketi göstermek için her üç yeme biçimi de uygun olur. Ancak, bilinin üzerine ekşi ya da taze krema sürmek artık demode bir yöntem. Eskiden pres havyar bol bulunduğu zamanlarda pres havyarın keskinliğini yumuşatmak için krema kullanıldığını, şimdi artık pres havyar yemedikçe yalnızca tereyağ sürmenin daha uygun olacağını öne sürüyor uzmanlar.