

Mutfak Sözlüğü

Alexandre Dumas

Çeviren
Birsel Uzma



İÇİNDEKİLER

Okuyucuya Birkaç Söz	9
Bir Örnek Mutfak	33
Halka Birkaç Söz Daha	34
Sözlük	37
<i>Mutfak Sözlüğüm</i> 'e Ek	458
Menüler	467
Madde Dizini	476



A

İnsan yedikleriyle değil, hazmettikleriyle yaşar.

ABSENT

Pelinotundan yapılan bir içki.

Absent'in askerlerimiz ve şairlerimiz arasında kırk yıldan beri yarattığı yıkıma üzülmek elde değildir. Ordudan bir cerrah *absent*'in, Afrika'da *flissa*, *yatağan* ve *Arap tüfeklerinden* daha çok Fransız öldürdüğünü söylemiştir.

Bohem şairlerimiz arasında *absent yeşil esin perisi* adıyla anılır. Maalesef bu esin perisinin zehir dolu öpücükleriyle can veren son kişiler onlar olmayacaktır. Hégésippe Moreau, Amédée Roland, Hugo ve Lamartine'den sonraki en büyük şairimiz Alfred de Musset pelinotuyla yapılan bu içkinin korkunç etkilerinin kurbanı olmuştur.

Musset'nin, mısralarına acı bir lezzet vermiş olabilecek bu ölümcül *absent* tutkusu, ağırbaşlı Akademi'yi cinasla yerlerde süründürmüştür. Gerçekten de Musset birçok akademi oturumunu kaçırmış, kendini bu oturumlara katılmaya layık bulmamıştır.

“Aslında” der bir gün Kırklar'dan Mösyö Villemain, “Alfred de Musset'nin biraz fazla oturum kaçırdığını düşünmüyor musunuz?”

“*Absenti* fazla kaçırdığını söylemek istiyorsunuz herhâlde.”

Bununla birlikte *absent*'in yetkin bir savunucusu vardır. Bu da, *Markiz Créqui'nin Anıları*'nın, bir küçük bardak ham şekerli *absent*'in yalnızca sindirime faydalı olabileceğini iddia eden yazarıdır. İşte verdiği tarif:

Ham şekerli *absent* kreması 8 litre *eau-de-vie*; 500 gr düzgün kesilmiş pelinotu uçları; 4 limon ya da portakalın kabuğu; 4 litre nehir suyu, 3 buçuk kilo şeker alın.

Eau-de-vie, pelinotu ve kabuk rendelerini benmaride damıtarak 4 litre likör elde edin. Şeker eridiğinde karışımı filtre edin.

Absent artık bütün askerî kantinlerde yasaktır.

ACI BADEM *bkz.* TATLI BADEM

ADATAVŞANI

Adatavşanları Afrika kökenlidir ve buradan İspanya'ya, ardından da Fransa'ya geçmiştir. Plinius ve Varron, İspanya'daki Taragone kentinde çok sayıda adatavşanının evlerin altına yuvalar kazarak, yirmi beş otuz evin yerle bir olmasına neden olduklarını anlatır. Lipari'nin adalarından biri olan Baziluzzo bu hayvanların aşırı çoğalması nedeniyle bütün hasadını kaybetmiş ve kıtlığa mahkûm olmuştur. Fransa'nın güney kırsalında o kadar boldurlar ki, 1551 yılında Beaujeu, adamlarından bazıları ve üç köpeğiyle ava çıkan bir beyefendinin akşam, altı adatavşanıyı döndüğünü anlatır. "Arles yakınlarındaki adalarda" der, "o kadar çok adatavşanı vardı ki, bir avcı gün içinde yüzünü öldürmezse memnun olmazdı." Eskiden adatavşanı verimliliğin simgesi olarak kullanılmıştır. O kadar hızlı çoğalır ki, on dişiden, bir yıl içinde 800-900 adatavşanına ulaşılabilir. Gebelikleri otuz ila otuz bir gün sürer ve her yıl şapka sektörüne on beş - yirmi milyon deri sağlarlar. Kış, adatavşanı yemek için en iyi mevsimdir ve daha iyi olması için ne çok genç ne çok yaşlı olmasına dikkat edilmelidir. Erişkin ve yavrular arasında ayırım yapmak için, ön ayaklarının eklem yerinin altına dokunulur ve bu kısımda mercimek büyüklüğünde bir çıkıntı hissedilirse, hayvanın çok genç olduğu anlaşılır. Adatavşanı ayaklarında tüy olmasından ve kuyruklarının altının hafif kırmızı olmasından anlaşılır. Bunları taklit etmek için bazı tavşanların tüylerini ateşe tutarak hafifçe yakanlar çıkmaktadır. Bu sahtekârlık, kokusundan ya da bu kısımların yıkanması sonucu kolaylıkla anlaşılabilir. Adatavşanın eti, sindirim güçlüğü açısından, çok yağlı olmayan kümes hayvanlarından hemen sonra, çok yağlı kümes hayvanlarından önce gelir.

Adatavşanı güveç Hayvanları dörde bölün, karaciğerlerini ayırdıktan sonra çeşni serpilmiş büyük bir domuz yağı parçası ve jambon parçaları saplayın. Bir tencerenin dibine aromatik otlar, ince çekilmiş baharat, soğan, taze sarımsak, maydanoz, havuç ve yaban havucu döşeyin. Et parçalarını da dağıttıktan sonra üzerine çeşni serpin, alttan ve üstten ısıtmalı fırında pişirin.

Bir parça dana eti ve dilimlenmiş jambonla bir püre hazırlayın, iyice dövün, bir tencerenin dibine yayın. Üzerine bir soğan, bir parça havuç ve dilimler hâlinde doğranmış bir yaban havucu koyun. Tencerenin kapağını kapayın ve kısık ateşte pişirmeye başlayın. Dibine yapışmaya başladığında az miktarda erimiş domuz yağı ve un ekleyin ve karıştırın. Yanı et suyu, yanı bulyonla ıslatın. Mantar, domalan, bütün hâlde taze sarımsak, maydanoz, üç ya da dört karanfil tanesi, birkaç parça eklemek kabuğu katın ve pişirin.

Adatavşanlarının karaciğerlerini alın. Bir havanda dövün ve pürenizin suyundan bir parça ekledikten sonra bu pürenin bulunduğu tencereye katın ve biraz ısıtın. Hepsini birden elekten geçirin ve başka bir tencereye aktarın.

Pişen tavşan etlerini çıkarın ve pürenin içine atın. Servisten önce birkaç dakika pişirin, bir servis tabağına alın, tenceredekileri üzerine dökün ve başlangıç olarak sıcak servis edin.

AĞAÇKAVUNLU EKŞİ ŞERBET ya da EKŞİ AĞAÇKAVUNU ŞERBETİ

XIII. Louis döneminde çok moda olmakla birlikte sonrasında terk edilmiş, Talle-mant des Réaux'nun *Mémoires*'ıyla tekrar moda olmuştur. Yeşil limonla iyice ekşileştirilen, arıtılmış Narbonne balı ve beyaz dut suyuyla tatlandırılan, sonra kırmızı ağaçkavunu kabuğuyla hafif aroma verilen portakal şerbetidir. Kardinal Richelieu her fırsatta bu şerbetten hazırlatır ve kavurucu sıcakların devam ettiği iki ay boyunca, günde en az üç ila dört litre tüketti. (Levazımcı'nın annesi Madam Fouquet'nin *Trésor des recettes au lit des malades* adlı eserinden alınmıştır).

AKŞAM YEMEĞİ

Yalnızca yemek değil, aynı zamanda ağırbaşlı ve sağduyulu bir sohbet de gerektiğinden, ancak zeki insanlarca hak ettiği gibi yerine getirilen günün en önemli etkinliği.

Sohbet, servis aralarında alınan yakut rengi şaraplarla kıvılcımlanmak, tatlıların o muhteşem lezzetiyle yumuşamak ve kahveyle gerçek bir derinlik kazanmak zorundadır.

ALABALIK

Kimi beyaz, kimi pembe, farklı büyüklüklerde birçok alabalık türü vardır.

Alabalık somona en çok benzeyen balıktır; en iyi alabalık eti pembemsi olandır ve bu nedenle *somonsu alabalık* olarak adlandırılır. Bazı doğabilimciler bu özelliği tatlısu istakozları yiyerek sonradan edindiklerini iddia etmektedir. Paris'te en aranan alabalıklar Mause ve Seine alabalıklarıdır. Hiçbir zaman aşırı büyük olmayan bu balıkların etleri mükemmel bir lezzete ve çok yüksek bir kaliteye sahipken, Cenevre Gölü'nün büyük alabalıklarının eti neredeyse her zaman kuru ve serttir. Bu balığın bir ataklığı, gücü ve şaşırtıcı bir dönüş yeteneği vardır. Yalnızca en hızlı akıntılara karşı yüzmekle kalmaz, en yüksek çağlayanlardan atlar ve akarsulardan yukarı gider, Mont Blanc'ın ve Grand-Saint-Bernard'ın zirvesine

kadar ulaşır. Bu hareketliliği şüphesiz balığın daha lezzetli ve daha sağlıklı olmasına da katkıda bulunur.

Saint-Florence usulü alabalıklar (La Reynière Otel'inden eski bir tarif.) Bulabildiğiniz en güzel alabalıkları alın, pullarını kazıyın ve içlerini temizleyin. Tuz, karabiber ve aromatik otlara karıştırılmış tereyağa buladıktan sonra bir balık tenceresine koyun. Balığın üzerini bir parmaktan fazla geçecek biçimde, iki ya da üç şişe beyaz şarap dökün. Tuz, karabiber, soğan, karanfil taneleri, muskat, gamitür demeti, ekme kabukları ekleyerek, şaraplı punç gibi alev alacak biçimde açık ateşte pişirin. Alev azalmaya başladığında üzerine tereyağ atın ve servis etmeden önce havalandırın.

ALAGEYİK

Gevişgetirenlerden, geyikler ailesinden bir dört ayaklı. Bu hayvanın eti haklı olarak mükemmel bir gıda olarak kabul edilir.

Alageyik, tanımlanmasına gerek kalmayacak kadar iyi tanınır. Zaten bir doğa tarihi anlatısı düzenlemiyoruz. Yalnızca, alageyik etinin de oğlak gibi, hayvan hareket hâlindeyken öldürüldüğünde daha iyi olduğunu söyleyeceğiz.

Alageyiğin en sevilen kısımları arka kısım ve arka ayaklardır, çünkü bu parçalar daha etlidir. Alageyik beynini domuz yağıyla yediğini söyleyen Redi'ye göre beyin de son derece lezzetlidir.

Genç, körpe, yağlı ve iyi beslenmiş bir alageyik seçmek gerekir. Bu hayvanın eti çok lezzetli ve besleyici bir et suyu elde edilmesine olanak sağlar. Hayvan fazla yaşlı olduğunda sert ve sindirimi zordur.

Şişte kızarmış alageyik Tuz, karabiber, karanfil taneleriyle çeşni katılmış büyük domuz yağı parçaları saptadığınız alageyik etini, defne, tuz, soğan ve limon dilimlerinde dinlendirdikten sonra, marinadıyla ıslatmayı sürdürerek, kısık ateş üzerinde çevirerek pişirin. Daha sonra ançüz, kıyılmış yabani sarmısak, yeşil limon ve kızartma unuyla bir sos hazırlayın, et suyuyla karıştırın ve çeyrek alageyik parçanızın üzerine dökün.

ALE

Her şey anlamına gelen bu İngilizce sözcük, İngilizler için diğer bütün içeceklerin yerini alabilecek değerdedir. Üzüm şirasının infüzyonuyla elde edilen ve çok az miktarda şerbetçiotu içerdiğinde biradan ayrılamayan bir likördür. Bu içecek keyiflidir ama sarhoş eder, makul dozda içildiğinde susuzluk giderir.

SOSLAR

Bazı yemeklerin lezzetini artırmak için kullanılan, tuz ve ince baharat eklenmiş sıvı çeşnilere sos denir.

Çok çeşitli sos hazırlama yöntemleri vardır. Mutfakta en çok kullanılan tarifleri vereceğiz.

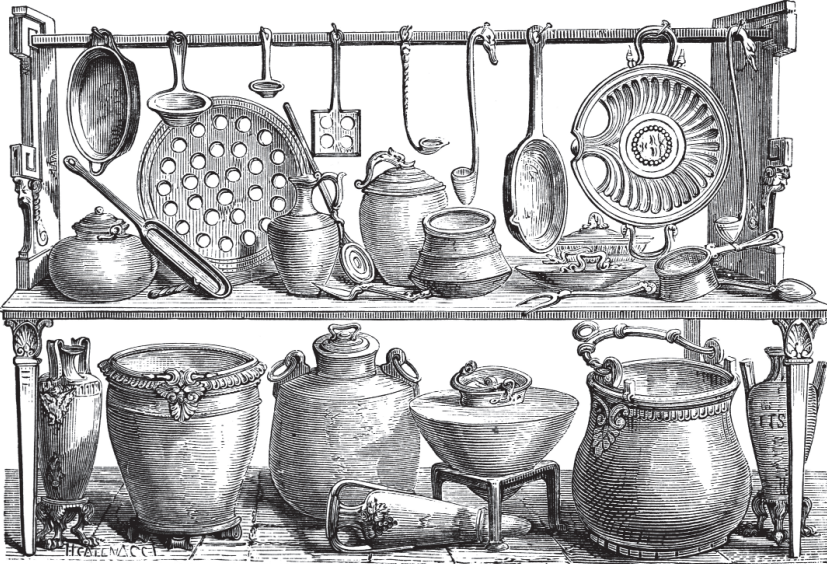
Büyük sos Bir tencereye tereyağ koyun ve dibine jambon dilimleri döşeyin. Dana etinizi kuşbaşı doğrayın ve jambonların üzerine koyarak, üzeri kaplanacak biçimde 1 ya da 2 kaşık bulyonla ıslatın. Üzeri kazınmış 2 havuç ve 1 büyük soğan ekleyin ama bunları piştikten sonra çıkarın. Dana etiniz glaze olduktan sonra tencerenin altını iyice kısın ve glazenin koyulaşması için çevresini közle kaplayın. Renk aldığı anda, 1 kepçe soğuk bulyon ekleyerek çözülmesini sağlayın. Çözüldükten hemen sonra tencerenizi bulyonla doldurun. Dana etiniz piştiğinde, çıkarın ve pişirme suyunu bir peçeteden süzün. Bir tencerede hazır bulunan un salçasını fazla yoğun olmayacak oranda ıslatın ve ateşin üzerine koyun. Kaynamaya başladığında ocağın kenarına alın ve güzelce pembeleşene kadar ara sıra karıştırın. Tadını yeterli bulmazsanız, sığır eti suyuyla tamamlayın. Pişirme süresince yüzeyde bir kabuk oluşacaktır. Kabuğu ve pişirme suyunun yağını tam olarak almayın ve süzme anında kabuğu etaminin üzerine boşaltmayın. Sosunuzu süzdükten sonra içine bir kaşık koyarak soğuyana kadar havalandırarak karıştırmaya devam edin, çünkü üzerinde kabuk oluşacaktır. Küçük açık renk soslar için kullanın. (Mösyö de Courchamps'ın tarifi)

İspanyol sos Bir tencerenin dibine domuz yağı, jambon döşedikten sonra büyük sos için yaptığınız işlemleri tekrarlayın. Üzerine dana lop eti, 1 kaşık konsome, 5 ya da 6 havuç ve soğan koyun. Hepsini birden sıradan bir sos gibi kaynatmaya başlayın ve kaynadıktan sonra etler suyunu bırakana kadar kısık ateşte tutun. Tencerenin dibinde oluşan güzel sarı renkten anlayacağınız üzere glaze oluştuğunda, tencereyi ateşten alın, ete bir bıçak batırarak suyunun ortaya çıkmasını sağlayın. Keklik, tavşan ya da piliç etiyile hazırladığınız konsomeden yeterli miktarda koyarak ıslatın. Bir maydanoz ve taze sarımsak demeti, her et parçası için 2 karanfil tanesi, yarım defne yaprağı, 1 diş sarımsak, az miktarda fesleğen ve kekikle çeşni katın ve hepsini birden kaynatın. Ocağın kenarına çekin ve yağını alın. İki saatin sonunda, İspanyol sosunuzu sıradan bir sos gibi un salçasıyla terbiye edin. Yoğunlaştığında un salçasını emmesi için yarım saat ya da kırk beş dakika daha kaynamaya bırakın. Sonra etaminden geçirerek başka bir tencereye aktarın. Dörtte birini çektirmek için tekrar ateşe koyun.

Yahniler için kullanabilir, ihtiyacınıza göre Madeira, Champagne ya da Burgonya şa-

rabı ekleyebilirsiniz. Ben, hepsi aynı gün kullanılmadığında ertesi güne acılaşabileceğini düşünerek İspanyol sosa genellikle şarap eklemem, çünkü bu *israf* olacaktır. Aşçılar şarapları yoğunlaştırma alışkanlığına sahip değildir, çünkü bu durum imbik lezzeti verir ve ispirtolu kısmının tamamen uçmasına neden olur. Bu nedenle ancak donuk sos ya da bol yağlı sos, içinde bir parmak ya da daha fazla glaze kalana kadar yoğunlaştırılır.

Büyük aspik Bir tencereye 1 ya da 2 dana but, 1 yaşlı keklık, 1 tavuk, varsa kümes hayvanları ayakları, 2 ya da 3 dilim jambon koyun. Etlerinizi bağlayın. Bunlara 2 havuç, 2 soğan, 1 demet bol çeşnili garnitür ekleyin. Hepsini az miktarda konsomeyle ıslatarak hafif ıstın. Aspik glaze hâline geldiğinde sarı bir renk alacaktır, bu durumda bulyonla, yoksa suyla ıslatın. Suyla ıslattıysanız daha çok koyulaşmasına izin verin. Kaynatın, köpüğünü alın, gerekirse tuz ekleyin, üç saat pişmesini bekleyin. Sonra yağını alın, ıslatılmış ve bükülmüş bir peçetenin üzerinden süzün. Soğumaya bırakın. 2 yumurtayı sansı, akı ve kabuklarıyla birlikte kırın. Çırpın, içine bulyonunuzdan az miktarda ekleyin. 1 tatlı kaşığı tarhunotu sirkesi katın ve aspikin içine ekleyin. Tencereyi yine harlı ateş üzerine koyun ve şimşir bir çırpıcıyla karıştırın. Kaynamaya başladığında, fokurdamadan pişmesi için ocağın kenarına alın. Kapağını kapayın ve kapağın üzerine de ateş koyun. Aspikin berraklaştığını gördüğünüzde, bir taburenin dört ayağına bağlanmış, ıslatılmış ve sıkılmış bir peçeteden süzün. Tekrar tencereye alarak üzerini kapayın ve kapağın üzerine de ateş koyun. Koyulaştığında büyük ve küçük aspikler için kullanın.



Hollandez sos Tereyağlı büyük sosla yapılır. Bir tencereye 3 kaşık yağ, dilimlenmiş, çekirdekleri ve beyaz alınmış bir limon koyun. Buna aynı biçimde doğranmış 3 yumurta sarısı, az miktarda kıyılmış maydanoz, 1 tutam *mignonnette* biber ve az miktarda beyaz sirke ekleyin.

Terbiyeli *maître d'hôtel* sos Bir tencerenin içine 2 kaşık *veluté* koyun. Yumurta büyüklüğünde tereyağ, çok ince kıyılmış maydanoz ve kıyılmış 2-3 tarhunotu yaprağı ekleyin. Bu sosu ateşin üzerine koyduktan sonra *veluté*'yle iyice karşa-bilmesi için tahta bir kaşıkla karştırın. Servis edeceğiniz anda elekten geçirin ve havalandırarak çırpın. Bir limon suyu ya da az miktarda koruk suyu katın.

Suprême sos Bir tencerenin içine 2 ya da 3 kaşık yoğunlaştırılmış *veluté* koyun. *Veluté*'ye 2-3 kaşık kümes hayvanları konsome ekleyin. 3 kaşık kadar kalana kadar pişirerek koyulaştırın. Servis anında yumurta büyüklüğünde bir parça tereyağ katın. Ateşin üzerine koyarak iyice karştırın. Aşını koyulaşmadan, kıvam aldığında ateşten alın. Bir limonun suyunu ya da az miktarda koruk suyu katın, havalandırarak karştırın ve ihtiyaca göre kullanın.

Acı sos 1 soğanı kıyın ve bir tencere içinde tereyağda kavurun ama fazla pembeleşmesini beklemeden yarım bardak sirke, 1 demet maydanoz, 2 defne yaprağı, az miktarda kekik, biber ve karanfil ekleyin, suyunun yarısını çekmesini bekleyin ve 1 bardak bulyon ya da et suyu ve aynı miktarda şeker katın. Kaynayınca altını kısın. On beş dakika sonra yağını aldıktan sonra elekten geçirin ve 2 yemek kaşığı kapari ve aynı miktarda doğranmış salatalık turşusu katın.

Kaplumbağa sosu Bir tencereye bir kepçe koyulaştırılmış İspanyol sos, bir bardak sek Madeira şarabı, bir kaşık dolusu kari biberi ve yarısı kadar Cayenne biberi koyun. Suyunu çektirdikten sonra yağını alın. Horoz ibikleri, böbrekleri, enginar tabanı parçaları, mantar, az miktarda dana ya da koyun uykuluk parçaları ekleyin. Malzemeler sosun lezzetini ve rengini alsın diye kaynatın. Servis anında, 6 ila 8 yumurta sarısı ekleyin, kaşıkla ezerek karştırın ve bu sosu kaplumbağa yemekleri için servis edin. Prensip olarak, malzemeleri so-sa katmadan önce şarap içinde bekletin.

Robert sos, çok baharatlı olması dolayısıyla en iştah açıcı soslardan biridir ve Rabelais, icat edenin adını taşımayı hak eden birkaç sos arasında sınıflandırdığı, şef Robert'in bu sosunu, "sağlığa faydalı ve gerekli" olarak tanımlamıştır.

Bununla birlikte, ünü, düşünüleceği gibi mutfakla ilgili değil, aksine dinîdir. Bu durum mutfakla ilgili konuların dine yabancı olmadığını ortaya koyar. Papazınıza bu konuda ne düşündüğünü sorarsanız ikna olursunuz.

Biz sosumuza dönelim. Chartres Piskoposluğu'na bağlı Champroad Papazı tarihçi Thiers (eski bakanla karıştırmayın), Chartres Kilisesi Papazlar Meclisi'nin izin verdiği kiliseden birkaç şarlatana karşı çıkarak, Yargıç Papaz Patin ve Chartres Piskoposu Baş Naibi Robert'i karşısına alır. Bunun üzerine Champrond Papazı Naip'e karşı, Rabelais'nin sözünü ettiği ünlü sosa gönderme yaparak *Robert Sosu* başlıklı bir hiciv yazısı yazar. Yargıç Papaz kınama alır, Thiers'in yakalanması için karar çıkar ve kaçmak zorunda kalır.

Robert sos 6 büyük soğanı yuvarlak dilimler ya da kullanım yerine göre küçük parçalar hâlinde doğrayın. Acılığını yok etmek için yıkamayı unutmayın. Bir parça tereyağla birlikte bir tencereye alın. Harlı ateş üzerine koyduğunuz tencereye bir tutam un katın ve soğanlarla birlikte pembeleştirin. Bulyon katarak sulandırın. Pişmeye bırakın. Tuz ve *mignonnette* biber katın ve sos istediğiniz kıvama geldiğinde hardal karıştırarak servis edin.

Béarn usulü yabani sarmısaklı sos Küçük bir tencereye 2 yemek kaşığı kıyılmış yabani sarmısak ve 4 kaşık Orléans sirkesi koyun. Ateşin üzerine yerleştirin ve yabani sarmısakları sirkenin yarısı buharlaşana kadar pişirin. Ardından tencereyi ateşten alın ve karışım biraz soğuduktan sonra 14 yumurta sarısı ekleyerek kaşıkla ezin ve 4 kaşık sıvıyağ katın. Sonra tencereyi kısık ateş üzerine koyun. Sosu karıştırarak pişirin ve kıvama geldiğinde ateşten alarak yarım bardak sıvıyağ ekleyin ama eklerken ara vererek limon suyu karıştırın. Sosu, az miktarda kıyılmış tarhunotu ya da maydanoz ve az miktarda et glazeyle tamamlayın.

Un salçası Bir tencereye 1 *livre* ya da daha fazla tereyağ koyun; eritin ama renginin değişmesine izin vermeyin. Bulabileceğiniz en beyaz ve en kaliteli has buğday ununu eleyin ve tereyağla aynı (ya da gerektiği) miktarda koyarak emmesini sağlayın. Bu un salçasının biraz sıkı bir hamur kıvamında olması gerekir. İlk başta harlı ateş üzerinde çalışırken sürekli karıştırmayı da ihmal etmeyin. İyice ısındığında ve pembeleşmeye başladığında, yanan bir mangalın altına, düşen közler tencerenin kapağına gelecek biçimde ve sıcak köz üzerine koyun. On beş dakikada bir karıştırın. Böylece un salçanız unun normalde sahip olduğu acılığı yitirecektir.