



AHMET HAKAN, AHMET ÜMİT, ALİ POYRAZOĞLU, ALİ SABANCI, ALİ ŞEN, ARİF DEVELİ,  
ARİF KESKİNER, ARTUN ÜNSAL, ASLIHAN SABANCI, AYŞE ARMAN, AYŞE SÖZERİ CEMAL,  
AYŞEGÜL ALDINÇ, AYŞENUR ARSLAN, BERNA LAÇIN, BETÜL MARDİN, BEYTİ GÜLER,  
BİNGÖR SÖNMEZ, CAN BONOMO, CELAL ÇAPA, CELAL ŞENGÖR, CEM YILMAZ,  
CEMİL İPEKÇİ, CÜNEYT AŞAN, DEMET AKBAĞ, DENİZ SEKİ, DERYA BAYKAL, DİLEK HANİF,  
DOĞAN HIZLAN, EBRU CÜNDÜBEYOĞLU, ECE AKSOY, ELİF ŞAFAK, EMİNE SABANCI KAMIŞLI,  
ERDİL YAŞAROĞLU, EROL EVGİN, FIRAT TANIŞ, FİLİZ AKIN, HAKAN AYSEV, HÜLYA AVŞAR,  
HÜLYA KOÇYİĞİT, HÜSAMETTİN CİNDORUK, HÜSEYİN AVNİ MUTLU, HÜSNÜ ÖZYEGİN,  
IŞIN KARACA, İDİL BİRET, İVANA SERT

# Yemek Surları

Mehmet Yaşın

KADİR TOPBAŞ, KAYAHAN, KIRAÇ, KİBARIYE, LATİF DEMİRCİ, LEMAN SAM, LEVENT KIRCA,  
MEHMET ALİ BİRAND, MEHMET GÜRS, MERAL OKAY, MESUT YAR, METİN AKPINAR,  
MUSA DAĞDEVİREN, MUSTAFA DENİZLİ, MUSTAFA SÜZER, MÜJDAT GEZEN, NAZLI ILIÇAK,  
NEVZAT AYDIN, ORHAN GENÇEBAY, ÖZGE UZUN, SABA TÜMER, SADETTİN CESUR,  
SAHRAP SOYSAL, SELÇUK YÖNTEM, SELİM İLERİ, SERRA YILMAZ, SEYFİ DURSUNOĞLU,  
ŞEVVAL SAM, TUNCEL KURTİZ, TULİN ŞAHİN, VAHİDE GÖRDÜM, VEDAT BAŞARAN,  
YASEMİN ALKAYA, YILDIZ KENTER, YILMAZ ÖZDİL, ZÜLFÜ LİVANELİ



# YEMEK SIRLARI

**Yazan:** Mehmet Yaşın

**Yayın hakları:** © Doğan Egmont Yayıncılık ve Yapımcılık Tic. A.Ş.

Bu eserin bütün hakları saklıdır. Yayınevinden yazılı izin alınmadan kısmen veya tamamen alıntı yapılamaz, hiçbir şekilde kopya edilemez, çoğaltılamaz ve yayımlanamaz.

**Dijital Yayın Tarihi:** Şubat 2013 / ISBN 978-605-09-1160-2

**Kapak tasarımı:** Yavuz Korkut

**Kitap tasarımı:** Hülya Aktaş

**Yapım asistanı:** Ferda Keskin

**Fotoğraflar:** Levent Arslan, Levent Kulu, Selçuk Şamiloğlu, Emre Yunusoğlu, Senih Gürmen

Doğan Egmont Yayıncılık ve Yapımcılık Tic. A.Ş.

19 Mayıs Cad. Golden Plaza No. 1 Kat 10, 34360 Şişli - İSTANBUL

Tel. (212) 373 77 00 / Faks (212) 355 83 16

[www.dogankitap.com.tr/](http://www.dogankitap.com.tr/) [editor@dogankitap.com.tr/](mailto:editor@dogankitap.com.tr) [satis@dogankitap.com.tr](mailto:satis@dogankitap.com.tr)

# Yemek Sırları

**Yazan:** Mehmet Yaşin



# Önsöz

"Ne yediğini söyle, kim olduğunu söyleyeyim" diye bir söz vardır. Ve doğrudur.

Ünlü isimlerin biyografilere göz atarsanız, onların yemek alışkanlıklarından pek söz edilmediğini görürsünüz. Genellikle iş hayatı, sanat hayatı anlatılır. İşini ne kadar sevdiği, ne kadar çok çalıştığı, başarıya gitmenin yolunun bu yoğun çalışma sayesinde gerçekleştiği anlatılır. Belki biraz da doğduğu yer, eğitimi, aile yaşantısı yer alır. Ancak gündelik yaşamından hiç iz bulamazsınız.

Özellikle de yemek alışkanlıkları önemszenmez. Küçümsenir. Lüzumsuz bilgi kabul edilir. Oysa hiç de öyle değildir. Yemek alışkanlıkları bir insanın pek çok özelliğini ele verir. Özel yemek tarihleri önemlidir. Mutfaklarda pişen yemeklere bakılarak, geçmişten bugüne meydana gelen değişimler ve gelişimler kolaylıkla izlenebilir.

Bu kitap, *Hürriyet* gazetesinde yayımlanan röportajlardan oluştu. Aslında yayımlanan yerine "kuşa dönen" demem daha doğru olurdu. Çünkü gazeteler yer fakiridir. Daima reklamlar yazıları kovalar. Sayfa editörleri genellikle yazıları kırpma zorunda kalırlar. Burada amacım editörleri suçlamak değil. Uzun yıllar ben de bu işi yaptığım için yazımı kısaltanlara hiç kızamam. Hatta zamanında uzun gelen bir karikatürü bile kısalttığım olmuştur.

İşte bu röportajlar, böylesine bir kısaltma eylemine uğradı. Çoğunlukla röportajların yarısı sayfada yer bulabildi. Bazen en can alıcı, en ilginç yanıtlar o atılan kısımlarda kaldı. Onun için bu röportajları, kelimesine dokunmadan bu kitapta toplamak istedim.

Bu kitapta yer alan isimlerin hemen hepsi, toplumun gözü önünde olan kişiler. Bakalım, sizler bu kişilerin "yemek sırlarını" öğrendiğiniz zaman onlar hakkında ne gibi yargılara varacaksınız.

İyi okumalar diliyorum.





# Ahmet

# Hakan

## “Yemek kursuna gidersem Balat'ta kahveye almazlar”

### Çocukluğunuzun mutfağından aklınızda kalanlarla başlayalım...

Babam devlet memuruydu, dolayısıyla Anadolu'nun çeşitli yerlerinde, birbirine uzak bölgelerde görev yaptı; mesela Doğubeyazıt'ta, Ağrı'da, Balıkesir'de, Çanakkale'de. Onun için çocukluğum Anadolu'nun çeşitli yerlerindeki yerel lezzetleri tadarak geçti. Unutamadığım çok enteresan yemeklerle karşılaştım, mesela Doğubeyazıt'ta abdiğor köftesi diye bir köfte vardı. Hatırladığım kadarıyla hazırlanma şekli ilginçti. Etin sinir kısımlarını döverek bir top haline getiriyorlar ve sıcak suda haşlayarak pişiriyorlardı. Kürtlere özgü, farklı bir yemekti.

### Annemiz iyi bir aşçı mıdır?

Çok iyi bir aşçıdır. Benim bu yerel tatlardan haberdar olmam, annemin bir gördüğü yemeği hemen yapabilme becerisiyle yakından alakalı. Her gittiğimiz yerde yeni yemekler öğrenir ve başarıyla icra ederdi. Mesela, Trabzonlu birilerinin evine gitmiştik, orada bize hamsili pilav ikram etmişlerdi, annem hemen onun tarifini alıp hamsili pilav yapmıştı. Eskiden yemek kitaplarıyla falan uğraştığına göre, yemek yaparken kitap kullanırdı diyebilirim, ama sonradan onları da bıraktı, göz kararıyla yapmaya başladı.

### O dönemde annenizin en çok hangi yemeğini severdiniz?

Annem et yemeklerini çok güzel yapardı, mesela fırında patatesli yapılan bir yemek vardı, onu çok güzel yapardı. Zeytinyağlı yaprak sarmasını çok güzel yapardı. Annem Yozgatlı ama kendi yöresinin yemeklerinden çok, başka yörelerin yemeklerini yapmayı çok sevdi. Öğrenip de benimsediği yemekleri çok güzel yapardı. Bir de ıspanaklı börek ve hamur işlerinde ustaydı. Haşhaşlı ve cevizli

öreği çok lezzetli pişirirdi.

### **Annenizin yemeklerini hâlâ yiyor musunuz?**

Yemez olur muyum. Arada bir benim için zeytinyağlı yaprak sarması sarar, yanında haşhaşlı cevizli örekten koyar ve gönderir.

### **Babanız mutfağa girer miydi?**

Girmez, babamın öyle bir yeteneği hiç yoktur. Sofranın kurulmasına falan yardımcı olur, centilmen bir erkektir ama o kadar, iyi bir pişirici değildir.

### **Sizin mutfakla aranız nasıl?**

Ben yumurtayı bile kıramayanlardanım. Vallahi ben o konuda yeteneğim olup olmadığını bilemiyorum, çünkü yetenek biraz insanın kendini denemesiyle ilgili. Belki de körelmiş bir yetenekten ya da bir kabiliyet düşmanlığından bahsediyoruz; bilemiyorum, hiç üzerine gitmedim. Neden gitmedim? Fırsat olmadı, ilk zamanlar hayat mücadelesiyle geçti, şimdi kendimi rahat hissediyorum ama artık geç kaldığını düşünüyorum. Müziğe ilgisi olup da bir türlü fırsat bulamayıp kırklı, ellili yaşlarından sonra ellerine bir şeyler alıp tıngırdatan adamların durumuna düşeceğimden endişe ediyorum.

### **İsmet İnönü altmışından sonra İngilizce öğrendi. Mutfağa girseniz belki harikalar yaratacaksınız...**

O tür örnekler de var tabii ki. Aslında zaman zaman bir yemek kursuna falan gitsem diye düşünmüyor değilim, ama arkadaşlar beni Balat'ta kahveye almazlar diye de çekiniyorum, karizmam çizilir diye korkuyorum.

### **Yoğun gündemden boğulduğunuzda yemeğe sığınır mısınız?**

Ben yemek düşkünü, kendisini yemeğe vurarak sakinleşenlerden değilim, ama keyifli bir sofraya, güzel yemeklerden de hoşlanırım tabii. Bunalımlarımı yemeklere sığınarak gidermiyorum.

### **Yalnız yaşıyorsunuz, yemek işlerini evde nasıl hallediyorsunuz?**

Şimdi iki üç türlü hallediyorum: Birincisi, evde yemek yapan bir yardımcım var ki çok güzel yemek yapıyor. Zeytinyağlıları çok iyi pişiriyor. Sağlıklı beslenmek istediğim zaman ona başvuruyorum. İkincisi, kaçamak yapmak istediğim zaman Yemek Sepeti sitesinden yemek ısmarlıyorum. Üçüncüsü de, sık sık dışarıda yemek yiyorum.

### **Peki, Yemek Sepeti’nden gelen yemekleri ısıtmayı becerebiliyor musunuz?**

Yok yok yemekler sıcak geliyor. Zaten yirmi dakika içinde geliyor, çok başarılı bir servis ağı var. Bu konuda ödüller de almış. İyi bir site ve oraya bağlı olan restoranlar da o servisi büyük bir titizlikle hallediyorlar.

### **Eve yemeğe konuk geldiğinde ne yapıyorsunuz?**

Arada bir yemek davetleri de veriyorum, o zaman yardımcım Tülay harikalar yaratıyor, herkes çok beğeniyor. Ben kabaca ne yapacağını söylüyorum, o detaylarıyla hallediyor. Yaratıcı tarafları olan birisi; bir de ben ona yemek kitapları veriyorum, onları da okuyor, onların üzerinden kendine göre birtakım yemekler yaratıyor. Davet çok kalabalık olursa, yardımcı birilerini de buluyoruz, ancak çok sık yaptığımız bir şey değil.

### **En sevdiğiniz ve “hiç yemem” dediğiniz yemekler hangileri?**

Hiç yemem dediğim yemekler, bütün yatılı mekteplerde okumuşların hafızalarında kötü izler bırakan, pırasa ve banya. En sevdiğim yemeklerse balık; ızgara balık, kalkan. Et ve tavuk yemeklerini de severim, ama balığa daha düşkünüm.

### **Bir günlük beslenme maceranızı anlatır mısınız?**

Düzenli ve sağlıklı besleniyorum. Sabah kalktığımda peynir, yumurta, domates, salatalık gibi malzemelerle, çok fazla abartılı olmayan küçük bir kahvaltı yapıyorum. Öğlen mutlaka sulu bir sebze yemeği yiyorum. Akşam ise bir yere gitmeyeceksem tavuklu bir şeyler yiyorum. Yemeğe çok düşkün biri değilim; sağlıklı ve düzenli beslenmeye gayret ediyorum.

### **Yatılı okuldan bugüne beslenme alışkanlıklarınızda ne gibi değişiklikler oldu?**

Büyük değişiklikler oldu, o zamanlar daha abur cuburlarla besleniyordum, daha “bulduğun yerde ye” şeklindeydim; şimdi daha düzenli, tertipli beslenme şeklim var. Geçen yıllarla birlikte beslenme şeklime bir düzen geldi diyebilirim.



## **Lezzetli yemek yapan kadınlar sizi etkiler mi?**

Etkiler; onu önemserim, çünkü ben yapamadığım, bilemediğim için bu bana muhteşem bir şey gibi gelir. Bunu yapabilenin de benim gözümde değeri yükselir. Sadece kadınlar değil erkekler de yani, mesela aşçılar, gıptayla bakarım kendilerine. Çok yaratıcı bir iş. Bu durum, keman çalmayı bilmeyen birinin, keman çalan birini hayranlıkla dinlemesi gibi bir şey.

## **Bugüne kadar kimlerden etkilendiniz, somut isim verebilir misiniz?**

En başta annemden etkilendim. Ayrıca, New York'ta aşçılık eğitimi almış bir arkadaşım vardı, hatta bizim bir daveti de o düzenlenmişti, onun yaptığı yemekten çok etkilenmişim. Borsa Lokantası'nın aşçılarından yaptıkları yemekler beni çok etkiler, onların hiç boşu yok, pişirdikleri her yemeği çok lezzetli buluyorum.

## **Yazı yazarken bir şeyler atıştırdığınız oluyor mu?**

Sürekli Türk kahvesi içerim, bir şey yemem. Günde on fincana yakın kahve yapılır, ama bir iki yudum alır bırakırım; ben o sıcaklığı seviyorum.

## **Genellikle dışarıda da yemek yiyorsunuz; hep aynı mekâna mı gidersiniz?**

Ben genelde dadanan bir tipim, değişik yerlerde yemek yeme çabasında değilim. Bir yerde yemek yemiş ve hoşlanmışsam oraya devamlı giderim. Fakat ondan sonra oradan bıkar, yeni yerler keşfetmeye başlarım. Gittiğim yerin beni hoşnut etmesi için en başta yemeklerinin lezzetli olması, sonra sunumunun düzgünlüğü, mekânın ortamı benim için çok önemli. Çok lezzetli bir yemek olabilir, ancak sunumu iyi değilse hoşnut kalamam.

## **Peki, sokak yemekleriyle aranız nasıl?**

En sevdiğim yemekler, sokak yemekleridir ve onları denemeyi de çok severim. Salaş yerleri de çok severim, Anadolu mutfağını da çok severim. Düzenli olarak gittiğim yer yok ama mesela, İstanbul'da, en güzel tavuklu pilavı yapan seyyar satıcı, Fatih'te İMÇ'nin hemen önündekidir. Bazen programdan çıktığımda, oraya gidip tavuklu pilav attırdığım olur yani.



### **Sakatat ve tatlıyla aranız nasıl?**

Sakatatları çok yemişliğim vardır ama meraklısı değilim. Tatlı ise en sevdiğim yiyecek türü. En sevdiğim tatlılar ise baklava ve künefedir. Künefeyi güzel yapan yer İstanbul'da çok azdır, bulmak için çaba sarf ederim. Fener'de iyi yapılıır. Süfleyi, tartı da çok severim; galiba ağır tatlıları seviyorum. Yemekten sonra mutlaka tatlı yerim, yoksa bir eksiklik hissederim.

### **Bu kadar tatlı yiyorsunuz, formunuzu nasıl koruyorsunuz?**

Fazla yemek yediğimi düşündüğüm zamanlar birkaç gün kendimi çekerim, ağır yemekler yemem. Günde bir saat yürüyüş bandında yürüyüş yapıyorum. Sokakta çok yürümüyorum; bazen Nişantaşı'ndan Tünel'e kadar gidip orada kafede oturup sonra dönüyorum. Bu güzergâh çok güvenli değil. Bazen Boğaz'a çıktığım da oluyor, ama genelde evde yürüme bandını kullanıyorum. Haftanın beş günü birer saat yürüyorum.

### **Diyet reçeteleri hakkında ne düşünüyorsunuz?**

Hiçbir sözüm yok, hiçbir zaman dikkate almadım, uymadım; bunların böyle küçük küçük detaylarla, ayrıntılarla yapılabileceğine inanmıyorum ben. Diyetin daha kabaca yapılması gerektiğini düşünüyorum. Bir hayat tarzı olması lazım yani, bir de o detaylara uyma fikri benim hoşuma gitmiyor; hoş bir şey değil, insanı geriyor.

### **Eleştirilere sıkıldığınızda bir şey yemek gibi huyunuz var mı?**

Yok, buna çok anlam veremiyorum. İnsanların sıkıldıklarında, bunaldıklarında, strese girdiklerinde yemek yemelerini de anlamıyorum. Bende durum böyle olmuyor, tam tersi iştahım kesiliyor.

## **Hangi yörelerin yemekleri a zımızı sulandırır?**

Siirt'in büryan kebabı, benim en favori yemeklerimdenidir. Bunu yemek için Fatih'teki Kadınlar Pazarı'ndaki Şeref'e giderim; çok başarılı yapıyorlar. Antep yemeklerini severim; lahmacundan kebaba kadar hepsi favorimdir. Gaziantep yemeklerini yemek için Kadıköy'deki  iya'ya giderim. Edirne'nin yaprak ci erini çok severim. Yemek Sepeti sitesinde yaprak ci er yapan çok güzel bir yer keşfettim, oradan arada sırada söylüyorum. İstanbul çok enteresan bir yer; artık İstanbul'da da Anadolu yemeklerini çok başarılı yapan yerler var, yeter ki keşfedebilelim. Bunlar için de, sizin gibilerin önerilerine bakıyorum.

## **Keşif gezilerine  ıktı ımıza göre yapmasanız da yemeğe düşkün olduğunuz anlaşılıyor.**

Evet, lezzet keşiflerine çıkıyorum, eğer bu düşkünlük işaretiyse evet yemeğe düşkünüm. Yerel yemeğin hâlâ bir gelenek halinde sürdürülüyor olmasından hoşlanıyorum. Yani bir büryan kebabı geleneğinin, İstanbul'un ortasında sürüyor olması beni heyecanlandırıyor.

## **Dünya mutfaklarıyla aranız nasıl?**

Çok iyidir, dünya mutfaklarını da çok severim. Mesela, bütün Türkler gibi İtalyan mutfağını severim. Meksika, Çin mutfağını, suşiyi severim. Bunun dışında Lübnan, İnan mutfaklarına da düşkünüm.

## **Siyasileri eleştirmek mi, yemeği eleştirmek mi zor?**

Yemeği eleştirmek daha zor. Çünkü Türkiye'de eleştiri kültürü çok gelişmemiş olduğu için, eleştiri hep bir düşmanlık gibi algılanır. Bizde yemeğin ticari tarafı olunca, eleştiri o ticarete vurulan bir balta gibi kullanılıyor. Eğer bir restorana gidip oranın yemeğini be enmezseniz, onu da yazarsanız, adamın bütün ticari hayatını etkileyebilirsiniz. Dolayısıyla yemeği eleştirmek Türkiye'de çok zor bir Şey, sinemada da böyle. Bizim en eleştiriye açık olan kurumsal yapımız siyaset. Hiç olmazsa orada iyi kötü bir eleştiri geleneği var. Onun için siyaseti eleştirmek, yemeği eleştirmekten daha kolay. Bir de bir insanın büyük emekler vererek yaptığı yemeği sofraya getirip koydu unda ve eleştirdi inizde, bunun ne kadar büyük reaksiyon g rd  n  fark ettim. O yüzden k  k, minik, çikolataya sarılmış eleştirilerle işi idare etmeye çalışıyorum. Çünkü yemeği yapan adamın, yaptığı yemeğe olan inancı ve hassasiyeti çok yüksektir. Onu idare etmek lazım.

## **Gece kalkıp buzdolabından bir Şeyler tırtıkladı ımız oluyor mu?**

Olmuyor, öyle bir huyum yok. Belki gece küçük abur cuburlar, bir gofret olabilir. Dolabı açıp bir şeyler yemem yani. Bir de bir şeyi ısıtıp yemek zor gelir bana.

### **Kimlerle yemek yemek size keyif veriyor?**

Kafa dengi, gülmeye ve mizaha yatkın, kasmayan tiplerle yemek yemek hoşuma gider. Bir de kalabalık olacağız, böyle ortamda yemek yemeye bayılırım yani. Mesela, gazeteci arkadaşlarla, meslektaşlarımla yemek yemeyi severim, medya dedikodusu yaparak yemek yemek keyifli olabilir. Bir de siyasetçilerle, çok resmi olmamak şartıyla yemek yemeyi severim. Arkadaşlarımla yemek yemeyi de çok severim, her zaman bir yerlere gideriz.

### **Yemek yemek için siyasilerle sık sık buluştuğunuz oluyor mu?**

Ankara'da da burada da sık sık buluşuyorum, bu tür fırsatları kaçırmamaya çalışıyorum. Hem mesleki açıdan yardımcı oluyor, hem onların dünyaya bakışını daha rahat algılayabiliyorsun.

### **Favori yemek mekânlarınız var mı?**

Sunset bir numara, hem ortam, hem yemekler çok iyi. Mikla, Ulus 29, Papermoon favorilerimdir. Bunların haricinde, yerel yemeklerin yapıldığı yerlere de giderim. Nişantaşı'nda oturuyorum, bu bölgedeki restoranlara hem de kafelere sık sık giderim.

(10 Temmuz 2011)



# Ahmet

# Ümit

## “Öğle rakısı insanı Mevlânâ yapar”

### Yemekle aranız nasıl?

Yemekle aram şahane. Oldum olası yemek yemeyi çok severim. Bunun birinci nedeni, doğduğum şehrin Gaziantep olması. Gaziantep, zaten yemek deyince başlı başına bir kültürdür. Bu kültürün kökenleri aslında çok eskilere dayanıyor, Antep’te bir zamanlar Ermeniler, Yahudiler, Araplar, Rumlar ve Türkler birlikte yaşıyorlardı. Dolayısıyla bu kültürlerin getirdiği çok çeşitliliği görebiliriz. Antep yemekleri hakkında genel bir yanlışlık vardır; her şeyi kebab ve et olarak değerlendirirler ki, böyle değildir. Her evde enfes sebze yemekleri yapılır. Örneğin, yoğurtlu patates yemeği diye bir yemek vardır, enfestir. Eşim İstanbulludur, ama ne zaman Antep’e gitse yoğurtlu patates yemeğine bayılır ve mutlaka yer. Yine taze sarmısaktan yapılmış bir yemek vardır, enfestir. Peter Greenaway’ın *Tual Bedenler* adlı bir filmi vardı. Oradaki Japon prenses, hayatta üç temel zevk olduğunu söylüyordu. Birincisi yemenin zevki, ikincisi aşkın ve seksin zevki, üçüncüsü sanatın zevki. Zamanla yaşlandıkça yiyemezsiniz, zamanla seks de azalır, ama sanatın zevki hiç bitmez. Biz belki ileride yazarız diye şimdi ne kadar yiyecek varsa hepsini tadalım diyoruz.

### Çocukluk yıllarından aklınızda kalan mutfağı anlatır mısınız?

Bizim ev bir Antep eviydi. Ortada bir hayat vardı, bizim orada bahçeye hayat derler. Mutfak hayattaydı ve çok zengin bir mutfaktı. Bizde her şey baharda ya da sonbaharda alınırdı. Koyun kestirip kavurma yaparlardı. Buzdolabı yoktu, her şey teldolaplarda saklanırdı. Bir de hiç unutmam, fıstık ve ceviz içiyle yapılan tatlı sucuklar vardı. Tatlı sucuk, başlı başına bir olaydı. Çapı üç metre olan bir kazanın içinde yapılırdı ve yapımı bir hafta sürerdi. Bunlar kışın yenmek üzere sandıklarda saklanırdı. Biz bu sandıkları gizlice açıp onları yürütürdük, çok enfesti. Mesela, doğrama diye bir yemeğimiz vardı. Patlıcanlı, nohutlu bir yemektir. Etli kemik, sarmısak eklenerek yapılırdı, yanında bulgur pilavıyla yenirdi. Düğünlerde mutlaka yapılırdı. Anlatıldığına göre, düğünden sonra damat eve gelip doğrama ister. Ne yazık ki doğrama bitmiştir. Damat çok sinirlenir ve “Doğramayı kim yediyse

gerdege de o girsin” deyip evi terk eder. Doğramanın kıymetini anlatan en güzel hikâye. Benim çocukluğumda evin en önemli yeri neresi dersen hayat ve mutfak derim.

### **Annemiz yemek yapar mıydı?**

Annem enfes yemek yapardı, hâlâ da yapar. Şu an 87 yaşında; Antep’e giderken sipariş veririm, o da yapar. Zeytinyağlı sarmayı ya da dolmayı bazen buraya yollar. O gün arkadaşları yemeğe çağırırım. Bayılarak yerler. Yuvalamanın yapılması bir gün sürer. Yoğurtlu patates sofranın başyemeğidir. Annem hepsini enfes yapar.

### **Çocukluğunuzda en sevdiğiniz yemek hangisiydi?**

En sevdiğim yemek, ekşili malkıta çorbasıydı (yani mercimek çorbası). Bunu şimdi ben de yapıyorum. Önce kırmızı mercimeği kaynatıyoruz (ben biraz içine et suyu tablet de atıyorum), mercimek kaynadıktan sonra, biraz domates ve biber salçası koyuyoruz. Mercimeğin yanı sıra biraz da pirinç ekliyoruz. Sonra sarmısağı katıyoruz. Çorba kıvamını bulduktan sonra, başka bir kaptaki yağ, nane dağlayıp pişmiş olan çorbanın üzerine döküp karıştırıyoruz. En sonunda üzerine sumak ekşisi koyuyorsunuz. Bunun yanına biraz da çiğköfte verirseniz süper oluyor.

### **Babanız da mutfağa girer miydi?**

Babam mutfağa girmezdi ama çok güzel künefe yapardı. Künefeyi bazen mangalın üzerinde, bazen de sobanın üzerinde hazırlardı. Babam bir de lahmacunu çok güzel yapardı. Bizler Antep’te lahmacunu evde yaparız, fırından almamız. Kasaba gidilir, zırhla kıyması çekilir. Yazsa ete taze sarmısak karıştırılır, kışsa soğan ve nar ekşisi konur. Babam lahmacunun içini hazırlar, sonra fırına götürürdü. Onun hazırladığı için tadı olağanüstü olurdu.

### **Sizin mutfakla dostluğunuz ne zaman başladı?**

1979 yılında İstanbul’a geldim, eşim Vildan o zaman kız arkadaşımıydı. Antep’ten geldik ya, herkes bana “Ahmet bize çiğköfte yap” diyordu. Halbuki çiğköfte yoğurmayı hiç bilmiyordum. Ama bunu itiraf etmiyordum. Bir gün arkadaşlarla Heybeliada’ya gittik. Annemden öğrendiğim çiğköftelik malzemeleri yanımıza aldık. Nasıl olduğunu bilmiyorum, bastım acıyı, bastım acıyı. Muhtemelen çok kötü olmuştu, ama acılı ya kimse tadından bir şey anlamıyor, “Süper olmuş” diye övgüler yağdırıyordu. Bu benim ilk çiğköfte yapışımdır. Köfte acılıysa iyi olmuştur gibi bir yanılgı vardır. Hiçbir ilgisi yoktur bunun lezzetle. Tam tersine, çiğköfte denen şey etin, bulgurun, salçanın, biberin birbiriyle uyumudur. Yani mutfak maceram çiğköfteyle başladı, kebabla devam etti.

## **Yazmak mı zor, pişirmek mi?**

Herhalde yazmak daha zor. Yazarken hemen sonucu göremiyorsun, ama yemek yaptığında o gün sonucu görüyorsun. Aslında yemek yapmakla, yazarlık bir anlamda birbirine çok benziyor. İkisi de ruh sağlığını besliyor. Yemek yapmak müthiş bir şey, çok eğlenceli, bütün gün mutfaktan çıkmayabilirim. Galiba yazmak daha zor.

## **Romanlarınızdaki kahramanlar ne tür lokantalara gider?**

İstanbul'da bir kere Beyoğlu'ndaki bütün önemli lokantalar gittim ve anlattım. Karşıya gidip içki içeceksek İsmet Baba'yı anlatıyorum. Kalamış'ta, Develi'yi anlattım. Beyoğlu'ndaki ocakbaşlarını anlattım, Lades'i anlattım. Benim yemek yediğim bütün yerlerde kahramanlarım da yemek yedi. Bu bir yazar için çok önemli; bir yazar nasıl rüzgârın çeşidini, kuşların çeşidini bilmek zorundaysa, yemeklerin lezzetini de bilmek zorunda. Yemekleri bilmeden insana dair bir şey anlatman mümkün değil. İnsanların yarattığı yemek çeşidi o insanların kültür seviyesini bildiren bir durumdur. O toplumun yemek kültürü zenginse, o toplumda geçmişte olsun bugün olsun bir medeniyet bulabilirsin.

## **Gelecekte başrolünde yemek olan bir roman yazmak ister misiniz?**

Çok isterim. Benim yakın dostlarım, özellikle *Patasana* kitabımı bitirdiklerinde bana küfür ettiler. Çünkü gece okurlar, gece anlattığım altı domatesli kebabın tarifi okuyup acıkır, sonra gece çıkıp kebabçı ararlardı. Kahramanı yemek olan bir roman düşünüyorum, bu aynı zamanda polisiye olacak. Belki de İstanbul'da yapılmış bütün yemeklerin tarifini bir kitapta sunmuş olacağım.

## ***Sultan'ı Öldürmek* adlı romanınızla ilgili araştırma yaparken İstanbul'un geçmiş yemek kültürüne dair hangi ipuçlarını yakaladınız?**

Aslında şöyle görmek lazım, İstanbul bir imparatorluk şehri. Roma'da olsun Osmanlı'da olsun çok farklı, çok çeşitli yemekler var. Yunan dönemine baktığımız zaman balığın ağırlıklı olduğunu, bugün olmayan birçok balık çeşidinin tutulduğunu görüyoruz. Ama İstanbul'da yemeğin kıvamını bulduğu dönem Osmanlı dönemi.

## **Mutfakta kebabı yaparken, çiğköfteyi yoğururken yazmakta olduğunuz romanı kurguladığınız oluyor mu?**

Tabii, kesinlikle. Kitabım için Konya'ya gittim ve bamya çorbasını yerken "Bu çorba kesinlikle



romanda yer almalı” dedim. Romanımda Konya’nın ünlü kazan kebabına da yer verdim. Çiğköfteyi yoğururken romanımı kurguladığım oluyor.

### **En sevdiğiniz öğün hangisi ve o öğünde neler yersiniz?**

En sevdiğim öğün akşam. Mümkün olduğu kadar sebze ağırlıklı yemekler yiyorum akşamleyin, ama haftanın iki-üç günü dışarıda bir yere gideriz ve orada ipin ucu kaçır.

### **Evinizde mutfağın hâkimi kim?**

Eşim. Çok iyi yemek yapar. Yunanistan göçmeni kendisi. İstanbul’da büyümüş, fakat Antep kültürü ile İstanbul kültürünü birleştirmiş. Biz çok genç yaşta evlendiğimiz için annemden çok şey öğrendi. Hâlâ de ararız annemi, tarif sorarız. Benim çok sevdiğim bir kızartma vardır. Önce patlıcanı kesip una buluyor ardından kızartıyorlar. Yanına domates, soğan, yeşil biberden oluşan bir sos yapıyorlar. Daha sonra kızarmış patlıcanla bu sosu harmanlıyorlar. Vallahi buna dayanamıyorum. Eşime telefonda sipariş veriyorum. Eve gidinceye kadar hazır oluyor. Benim en sevdiğim yemeklerden biri de karnıyarık, yanında pilav, cacık, yeşil biber. Eşim karnıyarığı çok güzel yapar.

### **Yemeye doyamadığınız bir yemek var mı?**

Karnıyarık... Hiç dayanmam, inanılmaz severim.

### **Yemeğini en sevdiğiniz yöreler hangisi?**

Antep yemeklerini çok severim. İnsanlar Antep’te sadece kebab var zannediyorlar. Oysaki Antep’in geniş bir sebze kültürü de vardır. Sadece Antep değil Antakya mutfağını da, Ege yemeklerini de çok severim. Benim balıkla haşır neşir olmam İstanbul’da, balık ve rakıyla başladı. Rakıya göre yemek belirlenir hep. Hani bir kadına âşık olursunuz da hayatınızı ona göre belirlersiniz ya, işte rakı olunca da yemekleri ona göre belirliyorsunuz.

### **Sokak yemekleriyle aranız nasıl?**

Sokak yemeklerini çok severim, mesela sosisli sandviçe bayılırım. Beyoğlu’nda zaman zaman kokoreç yerim. Bazen kokorecin yanına bira alıp arkadaşlarla sokağa oturur yeriz. Gece içkisinden sonra işkembe çorbası içmemişsek sokaktaki pilavcılardan pilav alırız. O an nasıl lezzetli gelir anlatamam. Köfte-ekmek, turşu falan hepsine bayılırım.

## **Hamur işi sever misiniz?**

Severim, makarnayı çok severim mesela. Bizim evde çok çeşitli makarnalar yapılır; deniz mahsullü, kıymalı, domates soslu, sarmısaklı. Eşim çok güzel ıspanaklı börek yapar. Suböreğini de çok severim. Hamur işini kim sevmez ki?

## **Sıklıkla yurtdışına çıkıyorsunuz; oralarda Türk yemeklerini arıyor musunuz?**

Aramam mı? Ben Moskova'da yaşadım; oradayken en çok özlediğim şey Türkiye'deki yemeklerdi. Kuru fasulye, pilav, musakka aklımdan hiç çıkmazdı. Moskova'da yemeksizlikten adeta öldüm. Yunanlılarla buluşup karşılıklı yemekler yapıyorduk birbirimize. Onlar kuzu çevirme yapıyordu, biz çiğköfte yapıyorduk. Onlar da yemeklerini çok özlüyorlardı. Almanya'da böyle sıkıntılar olmuyor. Ama arada terslikler de olmuyor değil. Örneğin, Köln'de bir lokantada çok güzel bir et geldi, yanında elma püresi vardı. Güzel olabilir ama benim ağız tadıma uygun değildi. Yemek konusunda çok tutucu değilim. Japon mutfağını da, Çin mutfağını da denemek isterim. Onların yemek kültürünü öğrenmek, bilmek isterim.

## **Tabağı ekmekle sıyrır mısınız, salatanın suyuna şamandıra düşürür müsünüz?**

Ooo tabii. Sevdiğim bir yemekse kesinlikle sıyrırım, salatanın suyuna da banarım, hiç gözünün yaşına bakmam.

## **Bir Antepliye sorulmayacak bir soru: Tathyla aranız nasıl?**

Şahane. Küçüktüm, orta halli bir aileydik. O zamanlar Antep'te baklava çok değerliydi. Yedi-sekiz yaşlarında baklava alacak paramız yoktu. Baklavacılar tepsilerdeki baklava kırıntılarını bir kenarda biriktirirlerdi. Biz işte o kırıntıları alırdık. Babamın dükkânına yirmi beş-otuz metre uzaklıkta Güllüoğlu'nun küçük bir dükkânı vardı. Baklava yemeye oraya giderdik. O lezzet beynime öylesine kazınmış ki hâlâ unutamam. İmam Çağdaş sağ olsun, ne zaman oraya gitsem ziyafet çektirtir. Baklavayı çok severim ama her yerde yemem. Karaköy'deki Köşkeroğlu burmalı kadayıfı çok güzel yapıyor. Güllüoğlu'nun baklavası fena değil, belli bir kaliteyi koruyor. Antep'e gidince "Dayımın Yeri"nde burmalı ve billuriye yiyorum. Tabii İmam Çağdaş'a mutlaka uğruyorum. Ama artık yavaş yavaş sütlü tatlılara döndüm.

## **Okuyucularımıza Ahmet Ümit usulü çiğköfte tarifi verir misiniz?**

Öncelikle bulgurun ve etin kaliteli olması gerekir. Bulgurun içine bolca biber salçası, az domates

salçası koyup yoğurmaya başlıyorum. Bulgur biraz yumuşayınca eti ve sarmısağı ekliyorum, tekrar yoğurmaya devam ediyorum. Sonra baharatları eklemeye başlıyorum. Kırmızıbiber başta olmak üzere çok az kimyon, karabiber ekliyorum. Belli bir kıvama geldiği zaman biraz yoğurt ilave ediyorum. Bana sorarsanız, iyi bir çiğköftede oran yarım kilo bulgura yarım kilo ettir. Etin çok iyi yoğrulması, bulgurla iç içe geçmesi gerekir. Bu şekilde yarım kiloya yarım kilo yapıyorsanız, 100-150 gram civarında yoğurt koyabilirsiniz. Bence bütün lezzetleri yoğurt buluşturuyor. Sonra çok ince doğranmış soğanı ekliyorum. Ondan sonra az zeytinyağını. Bunların hepsini bir güzel karıştırdıktan sonra bol maydanoz ekliyorum. Bu arada eğer istenirse limon da konulabilir; tabii kabuğuyla beraber. Limon o baharatlarla karışınca enfes bir tat ortaya çıkıyor. Bazen sona doğru, varsa iyi bir şalgam suyu da eklerim. Urfalıların çiğköftesi başka bir şeydir, onlar salçasız da yaparlar, isot kullanırlar. Eti daha çok, bulgulu daha azdır. Kabul etmek lazım ki çiğköfte Urfa'ya aittir. Lahmacun, kebab bizimdir, ama çiğköfte hakikaten Urfa'ya ait yemektir. Çiğköfteye dönersek, hakiki marulu tabağın altına seriyorum, üstüne çiğköfteleri diziyorum. İnsanlar rahat rahat üsteki marullardan alabilsinler diye tekrar üstüne marul koyup kapatıyorum. Çiğköfteyi yoğururken eşim ya da bir arkadaşım bana rakı içirir, terimi siler. Rakıdan elime geçen enerji, direkt çiğköfteye geçer ve enfes hale getirir.

### **Yemekle ilgili bir anınızı anlatır mısınız?**

Kazakistan'da Kostanay diye bir şehre gittik ve hayatımda bu kadar zengin bir yemek masası görmedim. Balığından etine kadar her çeşit yemek vardı. Yemeğin sonuna doğru çatlayacaktım. Orada içkiyi geyik boynuzunda veriyorlar. Fondip yapmak zorundasınız, çünkü boynuzu masaya koyamıyorsunuz dökülüyor. Yemekler olağanüstüydü, ben öleceğim diye kalktım ama bir yandan da gözüm arkada kaldı. Daha tatmadığım lezzetler vardı. Ben öyle bir yemek masası bir daha hiçbir yerde görmedim.

### **Bir meyhaneye gittiğinizde okurlarınız bir şeyler ısmarlıyorlar mı?**

Oluyor tabii. Lokanta sahibi para almak istemiyor. Antep'e gittiğimde Güllüoğlu'ndan baklava aldım "Para almayız abi senden" dediler. Bir restorana gidiyorsun yer yok, ama bana buluyorlar. İşte şöhret bana böyle küçük ayrıcalıklar sağlıyor. Bir de bana kötü bir şey vermiyorlar.

### **Bir günlük yemek maceranızı anlatır mısınız?**

Sabah eşim ya da ben çayı demleriz. Mevsimine göre yeşilliklerden bir söğüş yaparız, meyve koyarız. Birkaç çeşit peynir olur. Zeytin çok önemlidir. Eğer kışsa zaman zaman yumurtalı sucuk, haşlanmış yumurta yaparız. Bazen simit alırım. Şişli'de, çok güzel suböreği yapan bir yer var, oradan bazen suböreği alırım. Güne zengin kahvaltıyla başlamayı severim. Kahvaltıdan sonra, mutlaka az şekerli bir Türk kahvesi içerim. Öğle vakti genelde dışarıda olurum. 13.00 gibi yemeğe çıkarım. Bazen arkadaşlarımla Lades'e, Hacı Baba'ya, Hacı Abdullah'a gideriz. Bazen canım pizza ister, bazen hamburger ister. Bazen taksiye atlayıp Develi'ye gidip kebab yeriz. Öğle rakısıyla aram çok

iyidir. Enfes bir şeydir, ama adamı alkolik yapabilir, dikkat etmek lazım. İnanılmaz bir hoşgörü getirir insana öğle rakısı, herkesi Mevlânâ yapar. Benim *Beyoğlu Rapsodisi* adlı romanım, Beyoğlu'nda içtiğim öğle rakısı sırasında çıktı. Akşam yemeğinde etsiz bir şeyler yemeye dikkat ederim. Yemekten birkaç saat sonra meyve yerim.

### **En beğendiğiniz restoranlar?**

Lades'i, sonbaharda İsmet Baba'yı çok severim. Yine sonbaharda Samatya'daki Develi çok güzeldir. Bazen karşıya geçerim, Üsküdar'daki Kanaat Lokantası'na giderim. Yine Kadıköy'deki Çiya vazgeçemediğim lezzet duraklarından. Beşiktaş motor iskelesinin yanındaki Hanedan'a da sık giderim. Bazen de Aslı Börek'te börek yerim.

(19 Eylül 2010)



# Ali

## Poyrazoğlu

### “Kışın davette, yazın mutfaktayım”

#### **Klasik soruyla başlıyorum, yemekle aranız nasıl?**

Yemekle aram çok iyi. Bunun iki sebebi var: Bir yemeye bayılırım, iki pişirmeye bayılırım. Benim kırk tane şapkam var; üniversitede hocalık yapıyorum, gazetede yazı yazıyorum, kitap yazıyorum, oyun yazıyorum, çevirmenlik yapıyorum, tiyatrodaki, sinemada, televizyonda oyunculuk yapıyorum, şirketlere yönetim metotları anlatıyorum. Bütün bunların hepsi palavra. Net bir biçimde söylüyorum: Birinci sınıf bir aşçıyım, usta bir şefim, öbür mesleklerim bundan sonra gelir. Ötekilerde çok iddialı değilim ama şeflikte iddialıyım.

#### **Kimin şefisiniz?**

Kendimin ve binlerce konuğumun. Bu konuklar şu şekilde ağırlanıyor: Kışın evde kendime yemek pişirmem, bana yemek pişirirler. Evde yardımcım Jale Hanım var. Ben Jale'den çok daha iyi olduğum için oyunculuk yaparım, Jale benden daha iyi çekip çevirdiği için o evi yönetir. Kışın Jale pişirir yemeği, yazın dört ay ben pişiririm. Yani ben yaz şefiyim. Kışın çalıştığım için, devamlı yemek davetlerine giderim. Yeme içme zevki olan, güzel yemeklere, güzel şaraplara meraklı çok arkadaşım var. Çok iyi ağırlanırım bütün kış. Bunların hepsi yazın Bodrum'a gelirler ve ben sabahtan akşama kadar yemek pişiririm, her akşam sofrayı kurarım. Böylece kışlık borçlarımı ödemiş olurum.

#### **Annenizin mutfağından aklınızda neler kaldı?**

Annem Cumhuriyet'in heyecanını yaşamış bir kadındı. Selanik'te büyümüş, Zekeriya ve Sabiha Sertel'le dergi çıkarmış, Arapça, Rusça ve Fransızca bilen, o dönemin aydın kişiliklerindendi. O yüzden bizim evin mutfağı karışıkta. Babam ise Karadenizliydi. Onun için ben hem İstanbul, hem Rus,

hem Selanik, hem de Karadeniz mutfaklarının tadını çıkararak büyüdüm. Evde bu kadar güzel, özenli yemekler pişirilse de insanın aklı çocukken sokakta kalıyor. Sokaktaki mutfak benim için çok önemliydi. Köşe başındaki poğaçacı, Beyoğlu Parmakkapı'daki poncikçi benim için çok önemliydi. "Nereye gidelim?" diye sorulduğu zaman aklıma gelen ilk yer Beyoğlu'ndaki Atlantik Büfe olurdu. İçinde Rus salatası olan sosisli sandviç evdeki en klas yemeğe on basardı. Bizim evde akşam yemeklerine çok özenilirdi. En çok balık pişerdi. Çünkü oturduğumuz Moda ve Cihangir çevresinde çok iyi balıklar satılırdı. O zaman balığın her çeşidi evde sofraya gelirdi. Bizim evde kızartmadan çok fırında ya da haşlama balık yapılırdı. Balık sebzeyle beraber pişirilirdi. O zaman annem orkinos yapardı. Yemekte balıkla ilgili konuşulurdu.

### **Çocukken yemek seçer miydiniz?**

Asla! Her şeyi yerdim. En çok pideye bayılırdım. Bizim Fatsa pidesi Bafra pidesinden daha lezzetlidir. Fatsa'da, pazar sabahları herkes evinde pide içi hazırlar, tepsilere koyup çocuklarla fırına gönderirdi. Bu bizim için çok önemli bir işti. Evde hazırlanmış pide içiyle yapılan pidenin tadına doyum olmaz. Ben biraz suyun içinde, biraz eczanede büyüdüm. Benim yemek kültürümde eczanenin önemini anlatayım. Ben tıpla uğraşan bir aileden geliyorum. Anne tarafım doktor, baba tarafım eczacıydı. Çırak olarak eczanede başladım çalışmaya. O zaman eczacılık farklıydı. İlaçlar havanda ya da eritilerek hazırlanırdı. İşte bu yüzden daha çocuk yaşında, birbiriyle alakası olmayan şeyleri karıştırıp ortaya güzel tatlar çıkartma, bir sentez yaratma, bir lezzet, bir iyileştirici güç ortaya çıkarma şevki geldi. Çocukken ben eczanede havan döverken bu yavaş yavaş benim içime yerleşti. Bu benim yemek sanatımı da etkiledi. Mutfağında da birbiriyle alakası olmadığını düşündüğümüz malzemeleri bir arada pişirip farklı lezzetler çıkarmaya başladım. Türk mutfağı da özünde, içinde birçok kültürü barındırır. Bir de İstanbul'dan bütün Türkiye'ye yayılmış Osmanlı mutfağı var. Osmanlı ele geçirdiği bütün ülkelerin mutfağını getirmiş buraya. Bütün bunların nimetlerinden yararlandık biz.

### **Yani eczaneden çıkıp mutfağa girdiniz...**

Aynen öyle oldu. Babam yemeye içmeye meraklıydı, her akşam rakısını içerdi. Önemli olan sofrada muhabbet, muhabbetin yanında da yemekler yenirdi. Yemekler az az yenirdi. Hepsi damakta ayrı bir tat bırakırdı. Bu yemeklerin yapılmasına ben de yardımcı olurum. Farkına varmadan damağım gelişti.

### **En iyi yaptığınız yemek hangisi?**

Bütün yemekleri iyi yaparım, ama elma dolması ile kuru fasulyeli ıspanağı kimse benim gibi pişiremez. İkisi de muhteşem olur.

## **Bir günlük yemek maceranızı anlatır mısınız?**

Tiyatro, hocalık, seminer vermek kondisyon isteyen işler. Bu nedenle her sabah bir elma yiyerek güne başlıyorum, ardından yüzmeye gidiyorum. Ben 365 gün yüzerim. Bir çay manyağı olduğumu biliyor musunuz? Dünyanın her ülkesinden çay vardır bende. Havuzdan gelirim, gazetelerimi okurum ve kahvaltı yaparım. Çayın yanında azıcık beyazpeynir, kızartılmış domates, iki-üç tane yeşil zeytin (gittiğim her yerden zeytinyağı, zeytin, yani bölgenin malı neyse alırım), iki dilim ekme yerim. Öğle yemeklerini genellikle lokanta yemekleriyle geçiştiririm. Akşam ise çok güzel yemekler yerim. Akşamları genellikle baba sofraların kurulduğu davetlere giderim. Zeytinyağının envai türlü, et, balık, salatalar, sürpriz yemekler vardır. Kimisi evinde Çin mutfağından bir yemek yapar, kimisi suşi yapar ya da lokantalarda ağırlar. İstanbul'da çok güzel lokantalar var. İstanbul bu konuda cennet...

## **Kendinize akşam yemeği yapıyor musunuz?**

Yapmaz olur muyum hiç... Tiyatroda oynarken akşam yemeği yiyemiyorum. Davetlerde yiyorum ama tek başıma eve gittiğim zaman çok hafif şeyler yemeyi tercih ediyorum. Birazcık zeytinyağı enginar, birazcık fasulye, o kadar.

## **Buzdolabınızdan eksik olmayan yemek?**

Mevsiminde enginar buzdolabından hiç eksik olmaz. Benim baş aşkım enginardır. Bizim evin kraliçesidir. Enginar, kuru fasulye, bakla, domates buzdolabının güzelleridir. Enginarı çiğ çiğ doğrar yerim, salatasını ya da pirinçli enginar dolması yaparım. Enginar ilaçtır. Bitkilerin, içlerindeki bileşimlerden dolayı insanın vücuduna iyi gelen özellikleri vardır. Ama bitkilerin bizi iyileştireceğine olan inancımızın yüzde ellisi doğrudur. Yüzde ellisi de, ruhumuza iyi geldiği için çok doğrudur.

## **Anlaşılan sokak yemekleriyle aranız iyi. En çok sevdiğiniz sokak yemekleri hangileri?**

İzmir'in çöp kebabına bayılırım. İzmir'de sokakta yemeye bayılırım. Beyoğlu'nda nohutlu pilav yediğim olur. Çeyrek ekme arası kokoreç de tabii. Siz hiç çeyrek ekme arası ekmeği duyduunuz mu? Öğrencilik yıllarında okuldan kaçır, sinemaya falan giderdik. Yemek yiyecek paramız olmazdı. Paramızın yettiği tek şey fırından çıkmış çeyrek taze francalaydı. O francalanın içini çıkartıp, küçük parçalara ayırır, sonra katık gibi tekrar ekmeğin içine koyardık. O kadar güzel kokardı ki yemeye doyamazdık.

## **En çok hangi yemeği özlüyorsunuz?**



Eğer yurtdışındaysam zeytinyağlıların hepsini çok özlüyorum. Ev yemeklerini özlüyorum. Patlıcan ve biber dolmasını özlerim mesela. Ekşili köfteyi düşündükçe ağzım sulanır. Bizim evde pişen ekşili köftenin tadına doyum olmaz.

### **Favori yöreniz?**

Karadeniz bir, Antep dolayları iki. Güzel kebaba bayılırım. Bu toprağın üzerindeki bütün yemeklerin tadını çıkarmayı severim. Çok kültürlülüğün sağlıklı bir şey olduğuna inanan, okurken de, yazarken de, oynarken de, anlatırken de, yerken içerken de, çok kültürlülüğün tadını çıkaran bir adamım. Allah'tan bu topraklarda yetişmişim. Ege, Akdeniz, Marmara... Hepsi cennetten bir parça.

### **En son nerede hangi yemeği keşfettiniz?**

En son Avustralya'da etli balkabağını keşfettim. Bizim taskebabı gibi yapmışlar, güzel et kavurmuşlar. Daha sonra kabağın içini, kavrulmuş soğanı ve peyniri karıştırıp, kabağın içine doldurmuşlar. Sonra güveçle fırına atmışlar. Bu kadar lezzetli bir şey olamaz. Bizler sadece tatlısını yapıyoruz, bazen de çorbasını. Onlar tatlı dışında her türlü yemeğini yapıyorlar.

### **Mutfak sırlarınız var mı?**

Var tabii... Ama açıklayamam, o zaman sır olmaktan çıkar. Sadece şunu söyleyebilirim: Benim sırrım yaratıcılık. Farklı yemekler yaratabilmek için çok uğraşırım. Yemeklerin kimyasını, piştikleri zaman ne hale geleceklerini anlayabilmek için çok araştırma yaparım. Okurum, bilenlere sorarım. En büyük sırrım ise her şeyi tuzsuz pişirmek. İyi aşçılar asla tuz kullanmaz.

### **Unutamadığımız bir yemek anınız var mı?**

Askerde kalayhane onbaşıydım. Orada o kadar lezzetli yemekler yapardık ki. Mesela kalay ateşinin üstünde şişe geçirilmiş sucukları kızartırdık. Nefis salatalar, kebaplar yapardık. Her gece mükellef bir sofraya oturardık. Tabii şarabımız da eksik olmazdı. Edremit'teki tugayda kalayhane sofrasına oturabilmek bir ayrıcalıktı. Ben o kalayhanenin aşçıbaşıydım. Orada pişirdiğim yemekleri hâlâ unutmam.

### **Hep farklılıkların peşinde koşuyorsunuz, neden?**

Farklı kültürler, farklı şekilde Tanrı'yla buluşmaya çalışma, farklı etnik kökenden gelen insanlar, farklı etnik kökenlerin birbirine karışması, farklı siyasal tercihleri olanlar, farklı cinsel tercihleri

olanlar... Bütün bunların bir arada uyum yaratıp yaratmayacağını peşine düştüm hep. Demek istiyorum ki, bir çatı altında farklı yaşamlar, yaşam biçimleri bir arada var olabilmeli. Ben bunun mutfakta da gerçekleşmesi gerektiğini düşündüğüm için, bir araya gelmeyecek malzemelerle farklı yemekler yapmaya çalışırım.

### **En beğendiğiniz restoranlar hangileri?**

İzmir'deki Deniz Restoran balık denince aklıma ilk gelen yerlerden biridir. Borsa ve X Restoran yemeklerine doyamadığım mekânlardır. Bodrum'daki Berk Restoran da favorilerimden biridir.

(4 Temmuz 2010)

### **ALİ POYRAZOĞLU'NDAN İSPANAKLI FASULYE TARİFİ**



Kuru fasulye geceden suya konur, sabah haşlanır, suyu süzülür. Tekrar su konur, limon sıkılır ve biraz daha haşlanıp demlendirilir. Diğer tarafta ıspanak, kökleriyle birlikte tencereye atılır. Zeytinyağı, şeker ilave edildikten sonra pişirilir. Ispanak biraz pişince üzerine biraz limon sıkılır ve kuru fasulyenin içine atılır. Çok az su koyup biraz daha pişirilir.



# Ali

## Sabancı

### “Yemek yerken genişliyorum”

#### Ali Bey yemekle aranız nasıl?

Benim için yemek bir hastalık. Şöyle anlatayım bu hastalığı; bizim evde üç tane mutfak var. Mutfaklardan bir tanesi bana ait. Buradaki özel bıçaklar sadece benim. Bu bıçaklar başka mutfakta asla kullanılamaz. Gece canım çektiğinde mutfağa inerim. Bu durumda insanlar “Ekmeğin içine peynir koyarım, buzdolabından bir dolma çalarım” der. Ben o saatte mutfağa girip irmik helvası yaparım. On beş dakikada yaparım bu işi. Benim böyle zaafımlarım var işte. Yaşamak için yediğim zamanlar çok ender oluyor. Akşam olunca benim aklıma ilk gelen şey “Nerede yemek yiyeceğiz?” sorusu oluyor. Nasıl anlatayım başka... Frankfurt’ta sevdiğim bir otel var. Orada kalmamın tek sebebi, lobideki Çin ve Japon lokantaları. Birbirlerine servis yapmıyorlar. Benim canım ikisini birden yemek istiyor. O zaman gidip odaya servis istiyorum, oturup afiyetle yiyorum.

Şimdi bana, “Gaziantep’te ne gördün desen?” hemen “İmam Çağdaş” derim. “Erzurum’da ne yaptın?” dersen “Cağ kebabı yedim” derim. “Diyarbakır’da ne yaptın?” diye soracak olsan yediğim lezzetli kaburga dolmasını anlatırım. Anlayacağın, yemek benim önemli bir zaafım, vazgeçemeyeceğim bir hobim. Gece yarısı mutfak maceramın önüne geçmek için evde çalışanlara tembihledim; ben yattıktan sonra, mutfakları tek tek kilitleyip anahtarları saklıyorlar. Dün gece üçte yine gittim aşağıya, acaba kilitlemeyi unutmuş olabilirler mi diye umutlandım. Kilitlemeyi unutmadılarsa, acaba anahtarı bulabilir miyim diye umutlandım. Gece yarısı çocuk gibi pijamalarla koltukların altında anahtar aradım.

#### Peki ne oldu da bu kriz tuttu?

Yatmadan evvel peynir gördüm, İzmir tulumuydu. Demek onu ekmeğın arasına yapmayı aklıma takmışım. Artık çalışanlar işin çözümünü buldular; benim mutfakta hemen hemen hiç erzak tutmuyorlar. Tabii ekmeğın ve peynir dışında.

## **Diğer iki mutfak kime hizmet ediyor?**

Zaman zaman evi davetlerde kullanıyoruz. Aşağıda endüstriyel bir mutfak var. O mutfakta bile ekmek dolabının nerede olduğunu bilirim. Tabağın nerede olduğunu bilmem, çünkü tabakla işim olmaz. Peyniri koyarım ekmeğin içine, öyle tost yapmak gibi bir derdim yok. Son bir haftadır belki sekiz-on defa eve fıstık ezmesi alınması yasaklandı. Biri yedi, diğeri dokuz yaşında iki çocuğum var. Sabah kalkınca ekmeğe fıstık ezmesi sürüp yemeyi seviyorlar. Tabii benden kalırsa... Normal insan fıstık ezmesini nasıl yer? Ekmeğe sürer değil mi?.. Ben kaşıkıyorum. Kendimi tutamayıp bir kavanozu bitiriyorum. Çocuklar sabah kalkıp kavanozu açınca bir de bakıyorlar ki bitmiş. Ardından “Babaaaaa!” diye çığlıklar başlıyor.

## **Adana, Almanya, İngiltere, Amerika bu sizin hayatınızın biçimlendiği ülkeler ve kentler. Bu ülkelerdeki yaşam, damağınızı nasıl etkiledi?**

Adana’da damak geliştirmen gerekmiyor. Adana’da o damakla doğuyorsun zaten. Ben on yaşında, yani 1979’da Adana’dan ayrıldım. Tabii ki kebaptan etkilendim. Adana’da üç tane iyi restoran varsa, bunun en aşağı iki buçuğu kebabçıdır. Damak tadımda en belirgin gelişme 17-18 yaşlarında yaşadığım İngiltere’de oldu. İngiltere’de kaldığım dokuz senenin son iki-üç senesinde bir suşi zevki başladı. Yani benim damağımdaki gelişme, 17-18 yaşında suşiyile oldu. Sonrada kendim icatlara başladım. Örneğin, pilav yaparken pirincin üstüne limon sıkmayı keşfettim. Pilav tencerede fokurdamaya başlayınca, tuzu koymadan önce hafif limon sıkacaksın üstüne. O zaman pilav şeffaflaşır. Ben bu bilgiyi bir yerden okumadım, kendim deneyip buldum.

## **En çok hangi ülkenin mutfağını seviyorsunuz?**

En çok Uzakdoğu’da Tayland mutfağını seviyorum. Oranın çok acı soslu, hindistancevizi sütüyle yapılan yemeklerini seviyorum. Çünkü tabağın dibinde yemeğin sosu kalıyor. Onun içine haşlanmış sade pirinci döküp bir güzel yiyorum. İspanya’da paella yemeyi çok seviyorum. Milano’ya gitsem muhakkak mozzarella peyniri yerim. Suşiyi çok severim ama füzyon suşiyi değil, gerçeğini isterim. Yani benim için Tayland bir numara, Japon mutfağı iki numara. Hilton’daki Dragon’da ördek yemeyi severim. Ama Çin’deki ördek ile buradaki ördek aynı olmuyor. Ördek etini dürüm yaparken mayonez koyar mısın? Denemenizi öneririm. Ördek eti, özel sos, ince kıyılmış pırasa, salatalık ve sonra mayonez koy; görüntü iğrenç oluyor, ama senin tabirinle lezzetinden damağın çatlıyor.

## **Bu Uzakdoğu aşkı nasıl doğdu?**

Bir kere Hong Kong’a, bir kere de Tayland’a gittik. Bu gezilerde başladı Uzakdoğu sevdası. Ne zaman yemekten tatmin olunuyor biliyor musun? Yatağa rahatsız girdiğin zaman. Yemeğe benim gibi

eşofmanla gideceksin. Çünkü yemek yerken genişliyorum. Eşofman giyersen, pantolon kemerinin sıkıştırmasından kurtulursun. Daha çok yiyebilirsin.

### **Aşçılarla büyümek nasıl bir şey?**

Aşçılarla büyümek, kendinle mutfak arasına mesafe koyuyor. Seni daha şımarık hale getiriyor. Bizim evde çocuklar, “Aaa bu mu varmış, ben bunu yemem” diyebiliyorlar. Türkiye’de aşçıların yüzde sekseni Mengenlidir. Bizim evdekiler de öyle. Onların da egoları genelde çok yüksek olur. Sen o adama et şöyle pişsin, böyle pişsin diye ahkâm kesemezsin. Çünkü onlar bildikleri gibi pişirirler. Ama ben bu işin çözümünü buldum. Kendi mutfağında kendi yemeğimi pişiriyorum.

### **Anneniz hiç yemek yaptı mı?**

Annemin manyak bir hikâyesi var. Hikâye şu: Adana’daki evde, kapalı havuz, diskotek, tenis sahası, üç şoför, üç dört temizlikçi ve aşçı vardı. Koca Şevket Sabancı’nın karısı olan Hayırlı Sabancı mutfağa girmezdi tabii ki. Sonra ailenin kararıyla Frankfurt’a taşındık. Orada Adana’daki forsumuz pek kalmadı. Annemin on beş senelik falan ehliyeti var, ama hiç araba kullanmamış. Frankfurt’ta önce araba kullanmayı öğrendi. Daha sonra sıra yemeğe geldi. Orada aşçı falan yok, iş başa düşmüş. Annem köfte yapmayı defterden öğrendi. Yani annem yemek yapmaya başladığında 36 yaşındaydı. Ama yine de yemek yapmayı çok sevdi diyemem. Rahmetli babaannemin bir lafı annemin çok hoşuna gider: “Yapan da hanım, yaptıran da hanım.”



### **Evde mutfağa girdiğinizde çoluk çocuğa yemek yapıyor musunuz?**

Tabii yaparım. Özellikle bir hindi yaparım ki tadı damağında kalır. Ama bunu hafta sonu yapmak gerekir. Çünkü sabah sekiz gibi hindiyle sevişmeye başlayacaksınız.



## **Peki eşiniz mutfağa giriyor mu?**

Eşim mutfağa sadece su almak için giriyor. Onun işi çok zor aslında. Evi, işi, çocukları ve benim aramda parçalanmış. İstanbul'daki trafik de malumunuz. Sizden her gün en az bir buçuk saat çalışıyor. Vuslat fiziğinden de belli, kuş kadar yemek yer. Bizim evde iki mönü olur. Vuslat İstanbul'dayken birinci mөнünün yemekleri pişer. Bu mөнüde kıymalı ıspanak, enginarlı bilmem ne, hindi köfte gibi sağlıklı yemekler yer alır. Bir de Vuslat'ın olmadığı zamanlar devreye giren ikinci mөнü vardır. Bu mөнüde de pirzola, kızarmış patates, pilav, şnitzel gibi lezzetli yemekler bulunur. Bu arada yoğurtlu, köfteli, patatesli, sumaklı bir yemek yaparım, herkes parmaklarını yer. Tarifi şöyle: Küçük köfteler yağda kızartılır, ardından bir tabağa konur, üstüne kızarmış patates, onun üstüne de süzme yoğurt dökülür. Bunun üstüne bol sumak ve köfteden artakalan yağ boca edilir. Yanında kırmızı soğan ve diyet kolayla muhteşem olur. Bunu masaya koyduğunuz zaman her tarafın mis gibi yağ kokar. Önlüğünüzün her tarafına köftenin yağı sıçrar... İşte ben bundan hoşlanıyorum. Lavaşla tavuğu dürüm haline getirmeye bayılırım. Ramazan ayını çok severim. Biraz detoks, biraz da oruç açmanın keyfini sevdiğim için oruç tutarım. Ramazanda çıkan pideyi başka zaman yiyemezsiniz. Ramazan pidesi sıcacık, yumuşacık, tozlu, acayip bir şeydir.

## **En sevdiğiniz ve hiç sevmediğiniz yemek hangisidir?**

En sevdiğim yemek suşi, kızarmış yengeç ve pilavdır. Pilavdan birkaç mөнü yapabilirim. Mesela bir kısmına soya sosu, mayonez koyarsın, bir kısmını ezme salatayla ikram edersin. Bir kısmının üstüne kıyma döşersin. Yerken beni çok uğraştıran yemeği hiç sevmem. Hiç sevmediğim yemek tofudur.

## **Kilo sorununuz olmuyor mu?**

Bu kadar yemek yiyince kilo sorunu da oluyor tabii ki. Diyetisyene gidiyorum. Sosyetik olmayan bir doktorla çalışıyorum. Sonra bir spor hocasıyla çalışıyorum. Bir alet yapmışlar, üstüne çıkıyorsun alet dakikada 3.000 defa titriyor. Bu aletin üstünde yürümek normal yürüyüşten daha çok efor gerektiriyor. Çünkü 3.000 titreşim sizin ağırlığınızı artırıyor. Ayrıca yürürken dengenizi korumanız için bütün kaslarınız çalışıyor.

## **Bir günlük yemek maceranızı anlatır mısınız?**

Şimdi bunu ikiye böleceğiz. Çünkü hangi psikolojide olduğum çok önemli. Her iki psikolojide bir tane müşterek nokta var, o da kahvaltıyı sevmemem. Genellikle kahvaltı etmem. Öğlen yemeklerini de hafif geçiştiririm. Benim sıkıntım akşam yemeklerinde. Ortalama öğle yemeğim, ofiste tonbalıklı salata veya salata büfesinden tepelime doldurduğum salata. Aralarda hiçbir şey yemem. Akşam eğer psikolojim iyiye sebze çorbasıyla yetinirim. Ama psikolojim kötüye dur durak bilmeden yerim. Bu dertten kurtulmak için doktora da gittim. Öyle çok sipariş veriyorum ki, garson "Emin misiniz?" diye

sormaktan kendini alamıyor. İspanya'ya maça gitmişim. Doktorum da aynı gruptaydı. Ona dönüp, “Yemeğe gideceğiz ama burada bana doktorluk yapmak yok” dedim. Lokantaya gittik, adam gördüklerine hayret etti. Çünkü ben paella'yı ekmekle yedim. Doktor dayanamadı, “Ya Ali sen ekmek arası makarna da yiyorsundur” dedi. Evet, adamın dediği doğru.

### **Yemekte, ne içersiniz, ne dinlersiniz?**

Yemekte biz pek müzik dinlemeyiz, genellikle televizyon açık olur. Mesela, suşiyle chardonnay üzümünden yapılmış şarap iyi gider. Bir yere gidince bilmediğim için listedeki en pahalı şarabı seçiyorum. Ünlü mimar Reşit Soley'i eğer kariyerinde yorulmamış olsaydı o bilgisi ve hırsıyla manyak işler yapardı. Ama adam gitmiş Bozcaada'ya yerleşmiş, bağlar kurmuş, güzel şaraplar yapıyor. Onun şaraplarını seviyorum. Eğer et yiyorsam pinotage üzümünden yapılmış kırmızı şarabı tercih ediyorum. Güney Afrika'nın şarapları çok hoşuma gidiyor. Benim peder şarap işinden çok iyi anlar. Senede iki kez annemle birlikte şarap içmeye Bordeaux'ya gider. Pederin evinde içtiği şarap listedeki en pahalı şarap olmayabilir ama en lezzetli şaraptır mutlaka.

### **Evinizde şarap kavınız var mı?**

Ev büyüyünce kav da büyüdü. Kavda şu anda hâlâ seksi isimler var. Türk şaraplarının da iyileri var. Bir de Reşit'in çok güzel beyaz şarapları var. Göreme'de bir şarap imalathanesine gittik. Hemen sahibi geldi. Bize şaraplarını tattırdı. Adama ne diyeceksin? “İyi” diyeceksin, “Yüz üstünden yetmiş” diyeceksin. Bunları söylemek yetmiyor, bir de şarap alacaksın. Tam on iki kasa aldım. Orada yüz üstünden yetmiş dediğim, aslında otuz falan ederdi. Eşe dosta dağıttım.

### **Kebap sever misiniz?**

Tabii ki çok severim. Kebap benim için mezesiyle birlikte bir bütün. Adana'ya ya da buraya Yüzevler'e giderim; adam bana bir tahin salatası getirir, kebab gelinceye kadar bandıra bandıra yerim. Adana'da Yüzevler'i de, Asmaaltı'nı da, Mesut'u da severim. İstanbul'da Tike ve Köşebaşı güzeldir.

### **Şirket yönetmek mi, yemek yapmak mı daha zor?**

Bu soruya iki cevabım var. Yemeği kendim için yapıyorsam, adı üstünde kendin pişir kendin ye; istediğim gibi pişiririm. Şirket yönetmek çok daha zordur. Çünkü şirketi kendin için yönetmezsin. Eğer yemeğini tadacak birileri varsa o zaman yemek yapmak da zorlaşır.

## **Et mi, sebze mi, balık mı?**

Önce et, sonra sebze, en sona da balık.

## **En favori restoranlarımız?**

Türkiye’de Zuma, New York’ta Buddha Kahn, Londra’da Kayysss bir Çin restoranı.

## **Son sözünüz?**

Yemek yemek benim hayatımın önemli bir parçası. Bu böyle biline. Ayrıca size bir önerim var.

Ördek dürüm yerken yanına mutlaka kızarmış yosun isteyin. O zaman ördeğin lezzetine

inanmayacaksınız. Herkese lezzetli ve keyifli yemekler diliyorum.

(13 Haziran 2010)

## **ALİ SABANCI'DAN HİNDİ VE MAKARNA TARİFİ**



**Fırında hindi:** Hindi yıkanır, tuzlanır ve 150 derece ısıtılmış fırına verilir. Hafif kızarmaya başladığında üstüne bal sürülür. Biraz daha kızarıncaya bu kez bira sürülür.



**Fırında makarna:** Bir sıra makarna bir sıra jambon ya da bir sıra sucuk dizilir. Onun üstüne de bol havuç eklenir. Sonra bol bol peynir rendelenir. En üste yine makarna ilave edilir. Fırına sürülür, pişirilirken çok kurutulmamalıdır.





# Ali Şen

## “Adam gâvur deyince manavlığı bıraktım”

### Çocukluğunuzun geçtiği Kosova’dan ne tür yemekler hatırlıyorsunuz?

Rumeli mutfağına unlu yemekler hâkimdir. Bölge savaşlarla yoksul düştüğü için mutfakta en çok kullanılan madde unudur. Rumeli böreği vardı, rahmetli annem çok yapardı. Boşnak böreği farklıdır, hep karıştırırlar. Rumeli böreği, Kosova’da yapılan tam Osmanlı böreğidir; ıspanaklısı, peynirlisi, kıymalısı ve kabaklısı vardır. Ben en çok ıspanaklı, kabaklı sonra peynirli severdim. Tepsi böreği, kolböreği müthiş lezzetlidir ama çok kalorilidir. Bir de tatlıları vardır; tezpişte tatlısı, Üsküp tatlısı... Bunlar, bizdeki ekmekkadayıfının hafifidir. Rumeli böreği kâğıt gibi ince açılan 45 yufkadan yapılır. Evimizdeki ve teknedeki aşçıılar da Rumeli’deki akrabalarımızdan ders aldı. Şimdi onlar da çok güzel börekler yapıyorlar.

### Anneniz iyi aşçıı mıydı?

Benim annem iyi değil çok iyi bir aşçııydı. Ayrıca Kosova’da kadınların pek çoğu iyi aşçııdır. Benim babam Hasan Maça, toprak ağasıydı, insanın gözünün gördüğu kadar geniş toprakları vardı. İkinci Dünya Savaşı’ndan sonra krallık gitti, komünistler geldi ve tarım reformu yapıldı. Tarım reformuyla birlikte babamın da toprakları elinden alındı. Neyse yemeklere dönelim tekrar, bizde bir de paşa köftesi çok ünlüdür. Paşa köftesi kıyma, ıspanak ve yumurtadan yapılır. Sinan Paşa varmiş; ıspanak, yumurta ve kıymayı çok severmiş, bu köfte ismini bu paşadan almış. İnce, çok lezzetli bir köftedir. Paşa köftesi, ıspanak böreği, bir de sebze favori yemeğimizdir. Sebze yemeği nedir dersen, tepsiye tavuk, pirinç, soğan, domates suyu konur fırına verilir, bu Kosovalıların kıymetli misafirlerine yaptıkları sebze yemeğidir. Çocukluğumda bu üç yemeği çok severdim, hâlâ da seviyorum.

### Babanızın mutfakla arası nasıldı?

Babam dışarıdan mutfağa bakardı sadece. O dönemdeki Kosovalı erkeklerin mutfakla alakası yoktu. Rumeli’deki Türkler tam Osmanlı terbiyesiyle yetişmişlerdir, bu terbiyeyle yetişmiş erkeklerin kadınların yaptığı işlerle ilgisi yoktur.

## **Çocukluk döneminizde, evde yemek pişiren birileri var mıydı?**

Büyükannem, teyzem, bir de çalışan kadınlar vardı. Mutfağımız büyüktü ve bahçedeydi, ocaklarda odun kullanılırdı. Tam bir Osmanlı evi ve Osmanlı mutfağıydı.

## **Türkiye'ye geldiğinizde neden başka işi değil de manavlığı tercih ettiniz?**

Hikâye uzun, şöyle özetleyeyim; Türkiye'ye gitmek için yaptığımız başvurunun cevabı geldi. Sabaha kadar uyumadık, sevinçten ağladık. Abim, karısı, annem, babam ve ablam hep beraber geldik. Türkiye sınırına geldiğimiz zaman annem, babam toprağı öptüler. Abim, Unkapanı'ndaki meyve halinde muhasebeci olarak işe girdi. Abimi ziyarete gittiğimde halde domates 20 kuruşken manavda iki liraydı. Bu farkı görünce "Bir manav dükkânı açıp zengin olacağım" dedim. Fatih Malta semtinde Atikali var, orada manav dükkânı açtım. Sebze satıyoruz, babam zaten bahçivan, manavda o duruyor. Ben sabah eşek arabasıyla meyve halinden sebze, domates getirip ev ev dolaşarak self servis satıyorum. İşe başlamamdan tam yirmi üç gün sonra, çaldığım bir kapıyı bıyıklı, çizgili pijamalı bir adam açtı, "Ulan gâvurlar, bizim karılara asılıyorsunuz" dedi. Ben karı kelimesini bilmiyorum, bizde kadına hanımefendi, ya da sadece hanım derler. Gâvur kelimesi beni yıktı, hüngür hüngür ağladım ve manav dükkânını kapattım. Benim manavlık hayatım bu kadar sürdü.

## **Danimarka'daki yaşamınız damak tadınızı nasıl etkiledi?**

Danimarka'ya 1961 yılının Ekim ayında işçi olarak gittik. Petrol rafinerisi kuruyorduk. On dört kişiydik, Danimarka'ya giden ilk Türk işçisi bizlerdik. Danimarka'daki yemekler bizden çok uzaktı, Osmanlı mutfağıyla uzaktan yakından alakası yoktu. Ekmeğin üzerine tereyağı süreceksin, onun üzerine biraz mayonez, sonra balık veya karides koyacaksın, işte sana Danimarka yemeği. Danimarka'nın en ünlü yemeği, ortasında soğan olan büyükçe bir köftedir. Danimarka'da deniz mahsullerinden yapılan birçok yemek vardır. Ben her türlü mutfakla barışık olduğum için problem yaşamadım, ama birçok arkadaşımız Danimarka yemeklerini yemekte zorluk çekti. Orada en fazla balık, tavuk yerdim, eti ise korka korka yerdim, çünkü domuz yemiyordum.

## **Sizin mutfakla aranız nasıl?**

49 yıllık evliyim, çok güzel menemen yaparım, menemen zor bir şey değil, ayrıca krep de yaparım. Evliliğimin ilk yıllarında mutfağa çok girdim, ama çok usta değilim.

## **Çocuklarınızın ve gelinlerinizin mutfakla arası nasıl?**

Benim karım çok iyi aşçıdır, kendisi Danimarkalı ama Türk yemeklerini çok güzel öğrendi. Hâlâ zaman zaman Danimarka yemeği de yapar. Kızım çok lezzetli yemek yapar, annesinden öğrendi. Oğullarımın mutfakla alakaları yok, bana çektiler. Gelinlerimin her ikisi de iyi yemek yapar. Adnan'ın eşi İzmirli, Aslı ise daha fazla Karadeniz yemekleri yapar. Allah'a çok şükür, ben mutlu bir kayınpeder ve mutlu bir babayım.

### **Bir günlük yemek maceranızı anlatır mısınız?**

Çok değişik yiyorum, çünkü Bodrum'da yaşıyorum. Bodrum'da yediklerimin hepsi organik. Çiftlikte karpuzdan tutun, brokoliye, domatese ve patatese kadar her şeyi organik üretiyoruz. Sabah kalktığım zaman, üç çorba kaşığı kendi üretimimiz zeytinyağını, kekik ve limonla karıştırıp içerim. Sonra domates, keçi peyniri, salatalık, kızarmış kahverengi ekmek, yeşil çay, dört tane zeytin yerim, benim kahvaltım bu kadardır. Saat on birde bir tane elmam var. Saat 14.00'te balık ya da tavuk yerim, akşam da haşlanmış sebze, sonra da bir elma yerim.

### **Yemekle birlikte ne içersiniz?**

Sadece su içerim. Alkol çok az kullanırım, arkadaşlarla balık yersem rakı içerim, kırmızı şarabı severim. Ne içeceğim o günkü ruh halime ve gelen dostlarıma bağlıdır; zaten içtiğim içki bir iki kadehle sınırlıdır. Gelen dostum şarap seviyorsa şarap, rakı seviyorsa rakı içerim. Yalnızken alkol aklıma bile gelmez; su çok içerim.

### **Gezilerinizde ilginç yemek yerleri bulmayı sever misiniz?**

Dünyada gitmediğim yer hemen hemen yok; o yerlerin ünlü yemeklerinin ne olduğunu sorar ve mutlaka yerim. Japon yemeği de, Uzakdoğu yemeği de bizden çok uzak olan yemekler. Afrika'ya gittiğim zaman hijyenik yönden çekindiğim için sokakta yemek yemem. Fakat beş yıldızlı otellerdeki restoranlarda ise münüler hep uluslararası yiyeceklerdir. Buna rağmen lokal yemeklerden mutlaka bazıları yer alır. Ben o lokal yemekleri seçer, denerim, bazen çok enteresan tatlarla karşılaşırım. Bence Çin mutfağı, Japon mutfağından daha çeşitli ve lezzetli. Japonlar, daha fazla çiğ deniz ürünlerini yemeye alışmışlar; ben de yiyorum, şimdike kadar bir şey olmadı, yeni tatlara çok da meraklıyım. Karayip Adaları'nda da ne kadar meyve varsa yerim, tatmadığım meyve yoktur.

### **Geceleri kalkıp buzdolabından bir şeyler tırtıklıyor musunuz?**

Geçmişte çok tırtıklardım. Onun için çok kilo almıştım, şimdi o günlerden 18 kilo daha zayıfım. On dört yıl önce Fenerbahçe başkanlığı görevim bittiği zaman, günde iki paket sigara, beş tane de puro içiyordum. Hiç unutmam, 1998 yılının 15 Şubat günü eşimle Bodrum'dan dönüyoruz, havaalanında

kahveyle sigara içiyordum, birden eşime dönüp, “Bu sigarayı söndürüyorum ve bir daha içmeyeceğim” dedim ve sözümde durdum on dört yıldır tütünle ilişki kestim. Fazla kilolarım için de ertesi gün diyeteye başladım, 18 kilo verdim.

### **Tanınmış olmak size lokantalarda ne gibi avantaj sağlıyor?**

Kapılarda karşılanıyorsunuz, en iyi masaya oturtuluyorsunuz. Yemek sonunda hesap istediğimde, “Aman Başkan, bizim misafirimizsiniz” diyorlar; ben itiraz edip, “Hesap almazsanız bir daha buralara gelmem” diye tehdit ediyorum. Ben başkan olmadan önce de toplumda bilinen, tanınan bir insandım, dolayısıyla başkanlık benim günlük hayatımı pek etkilemedi. Fenerbahçe başkanlığı sırasında pek çok başbakandan daha ünlüydüm. Başkan olmak daha fazla yemek yememe neden oldu, o yüzden de uzun yıllar fazla kilolu oldum.

### **Kimlerle yemek yemek size keyif verir?**

Çocukluk arkadaşlarım ve dostlarımla. Benim ilkokuldan 70 yıllık arkadaşlarım var, onlarla buluşuruz, yemek yeriz, çok sık görüşürüz. Benim çok arkadaşım var, çevrem çok geniş, Allah’a çok şükür, sevenim de çok, ben de insanları çok severim. Spor camiasında, basında, gazete patronlarından tut, genel yayın yönetmenlerine kadar hemen hemen hepsi arkadaşımdır. Bu dostlarımla zaman zaman restorana gidiyoruz, Türkiye’yi, sporu konuşuyoruz, yemekleri konuşuyoruz. Bu insanlar bana çok keyif veriyor. Yemek masasında sadece yemek yemek, futbol sohbeti yapmak değil de, Türkiye’nin geleceğini, dününü, yarınını konuşmak benim daha çok hoşuma gidiyor. Değişik konularda konuşabilecek bir kişiyim, o bakımdan sohbetli yemekleri severim.

### **Türkiye’de en çok hangi bölgenin yemeğini seversiniz?**

Her tarafta sevdiğim yemekler var. Hatay’ın künefesi güzel, Tekirdağ’ın köftesi güzel, Bursa’nın İskender’i güzel, Adana’nın kebabı enfes, Ege’nin balık ve otları, Antep’in çeşit çeşit lezzetli yemekleri, Karadeniz’in hamsili pilavı... Say say bitmez, bizim ülke yemek konusunda gerçekten çok zengin.

### **Tüm aile hep birlikte yemek yemeye vakit buluyor musunuz?**

Yaz olduğu zaman çoluk çocuk Bodrum’a geliyorlar, orada her gün birlikte yemek yiyoruz. Ayrıca her ayın ilk pazar günü, çoluk çocuk, torunlar, yani bütün aile Bebek’te Kuru diye bir yerde buluşup brunch yapıyoruz. Bayramlarda mutlaka beraber yiyoruz, Rumeli’den kalma bir alışkanlıktır bu. Torunlar büyüyor, çocukların yeni arkadaşları oluyor, geçen senelerle birlikte kopuyorsunuz. Ben de hepsiyle mümkün olduğunca birlikte olmak konusunda rica ediyorum. Benim için hayatımdaki en

önemli şey önce aile ve sağlık, sonra dünya işleri.

### **Unutamadığımız bir yemek anınız var mı?**

Danimarka'da yeni evliydik, karım bir gün, "Eğer kızmazsan bir gün sana domuz eti yapacağım, farkına bile varmayacaksın" dedi. Ben kendimden emin olarak, "Kokusunu bile anlarım" dedim. Aradan birkaç ay geçti, akşam sofraya bir et yemeği geldi, bir lezzetli bir lezzetli ki sorma. Karıma dönüp, "Sen kasabı mı değiştirdin?" dedim. Eşim, "Sana söylemiştim, işte bu domuz eti" diye cevap verdi. O benim ilk ve son yediğim domuz eti oldu.

### **Favori yemek mekânlarınız nelerdir?**

Park Fora'yı, Sunset'in mutfağını çok seviyorum, Papermoon'u, bir de bütün Borsa restoranlarını... Hangi Borsa Lokantası'na gidersem gideyim hep aynı lezzeti buluyorum.

(23 Ekim 2011)



# Arif

## Develi

### “Altı yaşında mutfağa girdim”

**Sayın Develi yemekle aranız nasıl?**

Hem yemek yapmayı severim, hem yemek yemeyi severim. Kimileri yaşamak için yer, kimileri yemek için yaşar. Ben yemek yemek için yaşayanlardanım. Ama doktorum bu durumdan çok memnun değil; benden şikâyetçi. Gençliğimizde gece gündüz demeden hep çalıştık. Şimdi hayatın keyfini sürme zamanı, ama bu sefer de sağlığımız buna izin vermiyor.

**Annenizin mutfağını hatırlıyor musunuz? Size neler pişirirdi?**

Hiçbir zaman unutmadım. Annem bize güneydoğunun ve Gaziantep’in tüm yöresel yemeklerini yapardı. Kalaylı bakır tencerelerde ve maltız denilen kömür mangallarında pişen yemeklerin tadı hâlâ damağımdadır. Akşamları restoranımızda yemeğimizi yerdik, onun üstüne eve gidince bir de annemizin sofrasına otururduk. Karnımız ne kadar tok olursa olsun annemin yemeklerine dayanamazdım. Annem, yemeklerin lezzeti kadar sunumuna da önem verirdi.

**Bildiğim kadar çocukluğunuz mutfaklarda geçti. O günlerden aklınızda kalan anılar neler?**

Ben altı yaşında mutfağa girdim. Şimdi düşününce torunumun yaşında mutfakla tanışmışım. Altı yaşındaki torunuma keyifli bir hayat sunmaya çalışıyoruz. Anaokulu, bale dersi, piyano dersi... Ben ise aynı yaşta mutfakta boynumda tepsi taşıyordum. O zamanlar büyük bir disiplin söz konusuydu. Hataya asla müsaade edilmezdi. Hata yapma lüksümüz yoktu. En ufak hatamızda tokat enseimizde patlardı. O günün şartları öyleydi. Şimdi ustalarımızı rahmetle anıyorum. O disiplin bana hep ışık tuttu. Tabii ki günümüzde bu sert koşulların uygulanması taraftarı değilim. Fakat gençlerimiz de disiplini elden bırakmamalıdır. Disiplin, yalnız iş hayatında değil yaşamımızın her alanında olmalı.

## **Ailenizde erkekler de mutfaktan yetişmiş. Babanız da evde mutfağa girer miydi?**

Ben babamı iki yaşındayken kaybettim. Gaziantep kültüründe o dönemlerde evde erkek mutfağa girmezdi. Şimdi her şey değişti. Artık oğlum kız arkadaşına yemek hazırlıyor.

## **Çocukken en sevdiğiniz yemekler hangisiydi?**

En sevdiğim yemekleri saymaya kalkarsam sayfalar yetmez. Güzel ve hakkıyla yapılan her yemeği severim. Ama çocukken Antep'teki bayram sabahlarını unutmam mümkün değil. Tüm evlerde tek tip bir mönü çıkardı. Yuvalama ve üstüne zerde sütlac yendir. En zenginin evinde de en fakirin evinde de aynı yemek bulunurdu. O dönemde sofraların lezzeti kadar öne çıkan nokta insanların sofralarını birbirlerine açmalarıydı. Çocukken annem bize ekşili taraklık, kazan kebabı yapardı. Bu yemekleri bir an evvel yiyebilmek için o günlerde eve koşarak giderdim.

## **Siz de mutfağa girip yemek yapıyor musunuz?**

Ben işyerimin mutfağında yıllarca çalıştım... Ev hayatımızda eşim mutfağa çok düşkün olduğundan, evde üretim değil tüketim kısmında faaliyet gösteriyorum. Eşim o kadar enfes yemekler yapıyor ki, bir gün eve yemeğe davet ettiğim doktorum yemekten sonra, "Arif Bey size hak verdim. Bu kadar güzel yemeklerin arasında sizden kilo vermenizi istemek haksızlık" dedi. Eşimin yemeklerinin lezzeti kadar sunumu da çok özeldir. Her akşam kendimi çok özel hissediyorum. Sofralar paylaştıkça keyiflenir; Allah'a şükür, misafirimiz de eksik olmuyor.

## **Eşinizin yaptığı en lezzetli yemekleri sıralar mısınız?**

Bunu sıralamam çok zor, çünkü tüm yemekleri çok güzel yapar. Kendisi evine ve ailesine âşık biri. Bu yüzden tüm yemeklere sevgisini katıyor. Evde hangi mutfağı ararsanız var. Yöresel mutfaktan Fransız ve Uzakdoğu mutfağına kadar her şey var. En son suşi ve çikolata eğitimi aldı. Sonra gel de kilo ver. İşim çok zor, çok...

## **Kebaptan başka yemeklerle aranız iyi mi?**

Gaziantep dendiğinde akla ilk kebab gelse de, Gaziantep mutfağı kebab kadar lezzetli tencere yemekleriyle de meşhurdur. Birçok sebze ve meyvenin kullanıldığı sulu tencere yemeklerine doyum olmaz. Aynı zamanda ailece balığı da soframızdan eksik etmeyiz.



## **Ünlü fıstıklı kebabınızı nasıl keşfettiniz?**

Yurtdışından gelen yabancı bir işadami grubu vardı. Gelmeden önce beni arayıp değişik lezzetleri tatmak istediklerini söylediler. Hemen kolları sıvayıp mutfağa girdim. Onlara unutamayacakları farklı bir şeyler sunmak istiyordum. Bir denemeyle başladı her şey. Yaptığım fıstıklı kebab o gün herkesin çok hoşuna gitti. Ama en önemlisi benim de çok hoşuma gitmişti. Sunduğunuz bir şeyi önce siz beğenmelisiniz. O gün konuklardan ve benden geçer not alan kebabı neden mönümüze koymayalım dedik. İyi ki de öyle yapmışız.

## **Yemek seçer misiniz?**

Tavuktan başka her şey yerim. Şimdi soracaksınız niçin diye. Cevabımı tam olarak bilmiyorum, ama herhalde çocukluktan gelen bir alışkanlık. Bu mahlukla aramız bir türlü düzelmedi. Doktorum “Tavuk ye” diyor, ama bu konuda anlaşıyoruz.

## **Etten sonra neyi yemeyi çok seversiniz?**

Balık. Ailece balığa çok düşkünüz. Özellikle ülkemizin üç tarafı denizlerle çevrili olduğu ve balık çeşitliliği açısından zengin olduğu için çok şanslıyız. Bu yüzden hayatımızda balığa yer veriyoruz. Gerek evimizde gerek akşam dışarı çıktığımızda tahmininizin aksine balık tercih ediyoruz.

## **Antep yemeklerinden en çok hangisini seversiniz?**

Bütün kebabları çok severim. Bunun yanı sıra tüm Antep yemeklerine bayılırım. Eğer illaki isim istiyorsanız size alaca çorba, ekşili köfte ve yuvalama diyebilirim.

## **Yemeklerinizi evde mi yoksa restoranda mı yersiniz?**

Akşam yemeklerini genellikle evde yeriz. Haftanın belli günleri çoluk çocuk hep birlikte dışarıda akşam yemeği yeriz. İş hayatım kadar aile hayatıma da önem veririm. Öğlenleri ise işyerimde personelime ne yiyorsa onu yerim. Personelimize çıkan yemeğe de çok önem veririm.

## **İşten tamamen elinizi eteğinizi çektiniz mi?**

Yılların vermiş olduğu bir tutku bu; dile kolay, altı yaşından beri çalışıyorum. Onun için işten tamamen kopmak öyle kolay olmuyor. Yönetim kurulu başkanlığına devam ediyorum. Ama oğlum Ali ve Nuri Develi artık işin başında. Onlar dümende artık, ben de teknenin seyir defterini kontrol

ediyorum diyebiliriz. Bizim kuşak için işten kopmak hayattan kopmaktır.

## **Ocağın başını özlüyor musunuz?**

O zevkimi, evde pazar günleri dostlarıma mangal partisi yaparak tatmin ediyorum. Pazar günlerimi dostlarımla beraber geçiririm. Özellikle yazın evimizin bahçesinde çok keyifli geçiyor bu davetler. Evimizin mutfağına bir kebab ocağı yaptırdım. Bir pazar günü sizi de ağırlamak isterim.

## **Yaklaşık bir asırdan beri aileniz bu işin içinde. Kalitenizi nasıl koruyorsunuz?**

Marka olmak kadar markayı korumak ve sürdürmek de önemli. Biz firma olarak misafir ve personel odaklıyız. Öncelikle personel konusunda çok hassas bir firmayız. Personelimize çok önem veriyoruz, onların bu markanın aynası olduğunu düşünüyoruz. Misafirlerimize hep dürüstüz. Bir marka söz konusu ve bu markadan bekleneni onlara en iyi şekilde sunuyoruz. Aile şirketlerinde kurumsal yapı ve uyum çok önemlidir. Beni en çok mutlu eden, oğullarım Ali Develi ile Nuri Develi'nin birlik ve beraberliklerini korumasıdır. Evet, çok köklü bir firmayız. Biz bu asırlık markanın onurunu, gururunu taşıdığımız kadar, sorumluluğunu da taşıyoruz. Develi bir aile firması ve bu aile o kadar büyük ki, tüm konuklarımız bu ailenin bir parçası. Yıllar önce babasının kucağında gelenler, yıllar sonra bu kapıdan çocuklarıyla giriyorlar. İşte başarımızın sırrı burada saklı. Biz bu mesleğe gönül verdik.

## **Lezzetli bir kebab yapmak için gerekli olan nedir?**

İşin sırrı iyi malzemeyi, iyi ustayla, uygun şartlarda ve koşullarda birleştirmekte yatıyor. Etin cinsinin çok iyi olması gerekir. Lezzetli bir kebab için, kebapta kullanılan yağ oranı da çok önemlidir. Önemli bir detay da kıymanın bıçakla kıyılmış olmasıdır. Ürün kalitesiyle, ustalarımız ve gıda mühendislerimiz kadar bizler de ilgileniyoruz. Alım departmanı olmasına rağmen tüm ürünlerin alım kısmında ben ve çocuklarım mutlaka oluruz.

## **Restoranlarınızın dışında yemek için başka yerlere de gider misiniz?**

Kendi restoranlarım dışında birçok restoranda da akşam yemeği yerim. Bu şekilde sektörümde ne olup bittiğini takip ederim. Öğrenmenin ve gelişmenin sonu yok. Gözünüzü kapamayacaksınız. En iyiden de en kötüden de çıkaracak sonuçlar vardır bu hayatta. Ben dünyanın birçok yerinde farklı lezzetler tattım. Bana göre bizim mutfağımız, en lezzetli olanı. Uzakdoğu mutfağını seviyorum, özellikle Dragon Restoran bu mutfağı başarıyla sunuyor. Bir de Paris'te, Hotel Costes'in restoranında yediğim et aklımda kaldı. Bir yemeği keyifli kılan, lezzeti kadar sunumudur. Artık insanlar, lezzetle beraber atmosfer de arıyor.

## **Antepliye sorulmaz ama tatlıyla aranınız nasıl?**

Tatlı olmazsa olmaz. Tatlı yiyelim tatlı konuşalım felsefesiyle yaşadık hayatımızı, öyle yaşamaya da devam ediyoruz. Ama artık sağlık izin vermiyor. Dediğim gibi, kolesterol ve şeker aldı başını gidiyor; yolda kalmayalım diye sevdiklerimizle yolumuzu yavaş yavaş ayırıyoruz.

## **Sakatatla aranınız nasıl?**

Benim sakatatla aram iyi, ama doktorumun benle arası iyi değil. Uykuluk ve ciğer kebabını çok severim. Bunlara “hayır” diyemem. Hele sabah ciğer yemeye doyum olmaz. Doktoruma çaktırmadan arada bir kaçamak yapıyorum. Ama ölçüyü kaçırmıyorum.

## **Etin pahalı olması sizin fiyatlara da yansıyor mu? Müşteri şikâyet ediyor mu?**

Et, bizim hammaddemiz. Et fiyatları kanayan yaramız. Her geçen gün et fiyatlarına zam geliyor, ama bunu misafirlerimize yansıtmamaya çalışıyoruz. Bu duruma ne kadar daha dayanırız bilemiyorum.

## **Antep dışında yemeğini sevdiğiniz yöreler var mı?**

Ülkemiz kültürel açıdan çok zengin. Her yörenin farklı lezzetleri var. Bizim kadınıımız çok değerli. Savaşlarda, yokluk zamanında evde ne varsa tencereye koymuş, sevgisini emeğini de eklemiş, farklı lezzetler çıkmış ortaya. Antep mutfağı dışında Konya mutfağını da çok severim.



## **Kebap yemek isteyenlere nelere dikkat etmelerini önerirsiniz?**

Günümüzde kebabçılık oldukça göz önünde. Kebab yemek isteyenlere, gerçek anlamda işini temiz yapan ve işinin hakkını veren firmaları tercih etmelerini öneririm. Gıda işi hijyen işi demektir. Özellikle etle meşgul olan firmalarda bu konu daha da önemlidir.

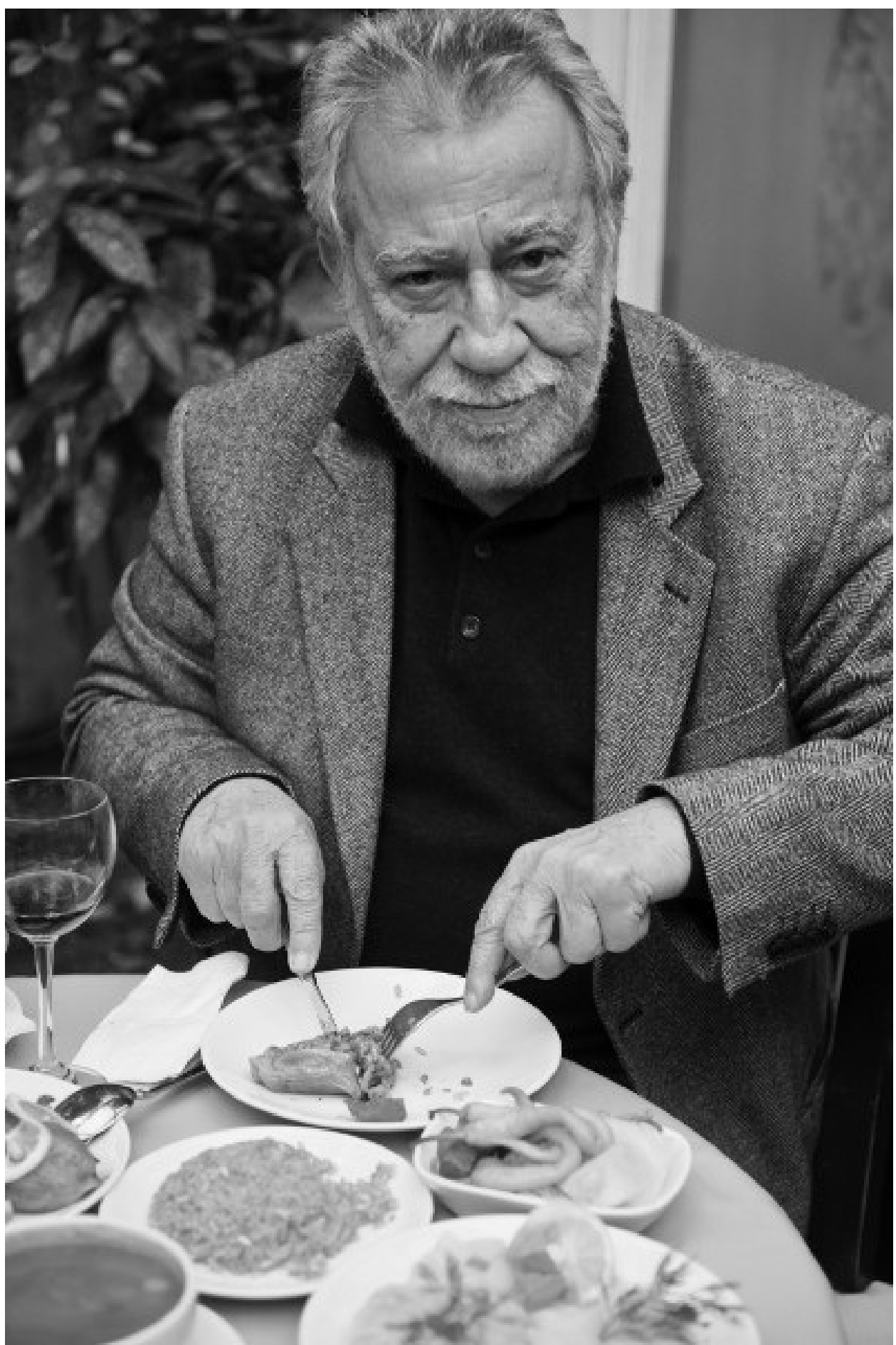
### **Büyüme, şubeleşmeyi sürdüreceksiniz? Hedefinizde neler var?**

Altı yaşından beri çalışıyorum. 1966 yılında markamı İstanbul'a taşıdım. Şu an beş şubemiz ve 500'ün üstünde çalışanımızla köklü bir firmayız. Bundan sonra dümen oğlum Ali ve Nuri Develi'de. Markanın imajını ve kalitesini korumak şartıyla yeni yatırımlar yapacaklarını düşünüyorum. Yapmalarını da arzuluyorum. Yeni yatırımlar istihdam yaratır. İkisi de bu işin içinde yetiştiler. Gençliğinizi ve bilginizi yalnız kendiniz için değil insanlık için de kullanmalısınız, üretmelisiniz. Kaliteden taviz vermeden yatırım yapmalısınız ki insanlara umut olun. Aynı zamanda vizyon sahibi kişiler. Mutlaka yenilikler getireceklerdir. Onlara güveniyorum. Bana ihtiyaç duydukları her noktada onlara tecrübelerimi sunuyorum ve ışık tutmaya çalışıyorum.

### **İlginç mutfak anlarınız varsa aktarabilir misiniz?**

“İkinci Bahar” dizisi çekildiği dönemde, Şener Şen mutfakta bir süre çalıştı. Önemli olan mesleğiniz ne olursa olsun hakkını vermek ve büyük bir disiplinle sürdürmek. Evet, bugün Şener Şen ülkemizin en büyük sanatçılarından biri. Böyle olmak kolay mı dersiniz. Şener Sen sırf “İkinci Bahar” dizisindeki rolü için büyük bir disiplinle mutfağımızda çalıştı. Bizlerle beraber personel yemeği yedi, o mutfağın kokusunu teneffüs etti. İşte başarı böyle geliyor.

(31 Ekim 2010)



# Arif

## Keskiner

**“Yılmaz Güney’e, artist olsun diye beş takım elbise diktirdim”**

**Yemekle aranız nasıl?**

Rahmetli annemin yemeklerinin dışında özel olarak beğendiğim şeyler enderdir. Çocukluğumuzda alıştığımız yemekler, Osmaniye geleneği içinde Çukurova yemekleri, Antep falan hepsi birbirine yakındır; dolmalar, içliköfteler, analı-kızlılar, etli kömbeler... Müthiş bir mutfağa sahiptir bizim oralar. İnsan bu yemeklerle büyüyünce diğer yemekleri kolay kolay beğenemiyor.

**Çocukluğunuzda mutfağın hâkimi kimdi?**

Doğal olarak annemdi. Babam hiçbir şeye karışmazdı, ama annem çok iyi yemek yapardı gerçekten. Ben sonradan şunu fark ettim, hepimizin annesi iyi yemek yapıyor galiba. Herkes “Ahh annemin yemeği” der. Ablam da annemin yemeklerini yapardı, gerçekten de çok lezzetli yapardı ama nedense annemin yemeklerinin yerini tutmazdı. Sonraki kuşaklarda aynı lezzeti bulamıyorum. Kime sorsanız herkes en lezzetli yemeği kendi annesinin pişirdiğini söyleyecektir.

**Kebap alışkanlığınız yok muydu, yapmaz mıydınız?**

Osmaniye’de kebab alışkanlığı pek yoktur. Et alışkanlığı vardı. Şöyle bir durum vardı, çocukluğumda savaş döneminin kıtlıklarını yaşıyorduk, et falan bulmak çok zordu. Babam nalbantlık yapıyordu, evde tavuk falan varsa o kesilirdi, et alışkanlığı pek yoktu. O et kıtlığında kebab, ocakbaşı gibi şeyler aklımızdan bile geçmezdi. Kebab alışkanlığı uzun yıllar sonra ortaya çıkan bir şey.

## **Çocukken nasıl beslenirdiniz?**

Çocukluğum savaş yıllarına rast geldi. Karartmaların olduğu, şekerin bulunmadığı dönemlerdi. Biz sabahleyin kahvaltı niyetine bir bardak pekmez içerdik. Antep'ten, Maraş'tan kervanlar gelirdi, eşeklerin üzerinde pekmez tulumları yüklü olurdu. Ev ev dolaşıp satarlardı. Sabahleyin okula gitmeden bu pekmezlerden bir bardak içer öyle okula giderdik. Yine sabahları mahluta çorbası ve tırşik çorbası yapılırdı. Tırşik, dere kenarlarında da olan, ısırğan gibi bir ottur; iyi kaynatılması lazım, yoksa ağzınızı dağlar. Öğlenleri bulgur pilavı ile hoşaf içerdik. Osmaniye'de portakal bahçeleri çok vardır, ya kendi evimizden yoksa komşuların bahçesindeki portakal ağaçlarından portakal çalardık. Topladığımız portakalları gömleklerimizin içine saklar sinemaya giderdik. Tabii cebimizde bilet paramız olmazdı. Kapıda İsmail Ağa dururdu. Film başladıktan sonra sıraya girer, çaldığımız portakalları bilet parası niyetine İsmail Ağa'nın küfesine boşaltırdık.

## **Sizin mutfakla aranız nasıl?**

Ben mutfak işinden hiç anlamam, ama güzel yemeği iştahla yemesini iyi bilirim. Her şeye rağmen damağım gelişmiştir, iyi yemeği kötüsünden ayırt ederim. İstanbul mutfağında sebzelere alışmakta çok zorlandım. Çocukluğumda hiç tatmadığım sebzelerle burada tanıştım. Birçoğunu halen yemem; mesela kerevizi, karnabaharı ağzıma sürmem.

## **Gazetecilik, sinema yazarlığı, bar işletmeciliği bütün bunların altından nasıl kalkıyorsunuz?**

İstanbul zor bir şehir. Bu kente 16 yaşında kaçıp gelmişim. Bir taraftan okumuş bir taraftan çalışmışım. Çocukluğumda şiir falan yazarken, edebiyat çevresine girmişim. Orhan Kemal, Yaşar Kemal'le tanışmışım. Yani aklına hangi yazar, şair geliyorsa hepsi arkadaşım olmuş. Attilâ İlhan falan ağabeyim kadar yakınım olmuştur. Hayat biraz da tesadüfler insan hayatını yönlendiriyor. Yılmaz Güney de arkadaşımdı. Demirtaş Ceyhun'la hikâyeler yazıyordu. Bir duruşmaya gitmediği için altı ay sürgün, bir sene hapis yedi. Hapishaneye daktilo alıp gönderdim, *Boynu Bükük Öldüler*'i o daktiloyla yazmıştı. Bir gün yanıma geldi, "Ben artist olacağım" dedi. İtiraz ettim ama dinlemedi, "Bana beş takım elbise diktirin, gerisine karışmayın, ben parasını taksitle ödeyeceğim" dedi. Giyindi, kuşandı İstiklal Caddesi'ne çıktı. Ferit Ceylan, Adana'da çekilecek filmde Yılmaz'ı da oynattı. Ferit alkolik olduğu için, Yılmaz filmi hem çekti hem oynadı, yarından fazlasını Yılmaz çekti. İşte o film Yılmaz'ı birdenbire ortaya çıkardı.

## **Sizin yayıncılığınız da vardı?**

Evet, beş yıla yakın yayınevi müdürlüğü yaptım. Bir gün *Akşam* gazetesinin ilan müdürü olan arkadaşım, "Bütün Babıâli seni çok seviyor. Taksitle kitap alalım, sonra taksitle kitap satalım" dedi. Biz işe başladık. Çok küçük satışlar düşünürken, birden satışlar patladı. Meğer bilmeden altın yumurtlayan tavuğun üstüne oturmuşuz. Hemen Ankara'da bir şube açtık; müthiş eğleniyoruz, bir sene

içinde müthiş bir zenginlik ve batış yaşadık. Çünkü yaz aylarını hiç hesaba katmamıştık. Yaz olunca Ankara boşalıyor, kimse borcunu ödemiyordu. Çok kazandık, çabuk battık anlayacağın.

### **Bar işi nereden çıktı?**

Kitap işinden sonra, İsviçre'ye gittim geldim, fotoromanlar çektim ve film işine başladım. Film işi beni sardı ve "Sinemacılık yapacağım" dedim. Birkaç arkadaşımınla birlikte Ekta Film diye bir şirket kurduk, fakat kimse beş kuruş para vermedi. Ekta Film'de ben bir tane film yaptım, sonra işi ciddiye aldım, sinemacılığa başladım ve en iyi filmleri yaptım. Bir kere *Otobüs* filminin Türkiye ortağıydım. Arkasından Türkan Şoray'lı bir film yaptım, onun arkasından *Kurt Kızı* diye bir film yaptım. Sonra Kemal Sunal'la *Kapıcılar Kralı*'nı, arkasından *Selvi Boylum Al Yazmalım*'ı çektim. Yine Kemal'le *Köşeyi Dönen Adam*'ı yaptım. 1978-79 yılında, "Ülkemi sinemacı olarak yurtdışında tanıtmam lazım, bu benim Atatürk'e olan borcum" dedim. Yurtdışındaki televizyonlar için "Anadolu Uygarlıkları" adı altında bir dizi yaptım. On bölüm falan çektim, fakat pazarlanamadı. Barın olduğu yer benim yazıhanemdi, yine kara kara ne yapacağımı düşünmeye başladım. Para yok, bir şeyler yapmam lazım. Elimde TRT için yaptığım bir filmin KDV'si vardı. Onu bir buçuk ay sonra geri yatırmam gerekiyordu. Fakat şeytan da dürttü bir taraftan. Özetle devlete ödeyeceğim KDV'yle ofisimi bara çevirdim. Dost ve arkadaş çevreme güveniyordum. Güvenim boşa çıkmadı, bar 25 yıldır kapısını kapatmadı.

### **Çiçek Bar'dan kimler geldi, kimler geçti?**

Saymakla bitmez ki... Elia Kazan, Cengiz Aytmatov, Turgut Boralı, İsmet Ay, Aykut Oray, Kemal Sunal, Zeki Ökten, Demirtaş Ceyhun, Savaş Dinçel, Üstün Korugan, Yaman Okay, Ömer Uluç, Orhan Aksoy... Bunlar aklımda kalan rahmetliler. Bir de yaşayanlar var: Tarık Akan, Rutkay Aziz, Mücap Ofluoğlu, Bülent Kayabaş, Mustafa Alabora, ressam Alaattin Aksoy, Aydemir Akbaş, Şener Şen, Osman Şengezer, Nuri Dikeç; arada sırada Özdemir İnce, Sevda Ferdağ, Fatoş Güney, Şerif Sezer, eskiden Selim İleri, Türkan Şoray... Saymakla bitiremem. Yazarı, çizeri, sinemacısı, reklamcısı, gazetecisi, sporcusu, hâkimi, savcısı, doktoru, tüccarı, işadamı, politikacısı, tiyatrocusu. Bir zamanlar salonda ayakta duracak yer bile bulunmazdı.

**Eski müşteriler artık fazla görünmüyorlar. Bir bölümünü diğer tarafa yolcu ettiniz, kalanlara ne oldu?**

Şimdi bir kısmı evden çıkamıyor, bir kısmı çıkmıyor, bir kısmının ekonomik durumu bozuldu, bir taraftan içkilerin fiyatları attı. Her gün zam geliyor, kimse içmesin diye devlet böyle bir politika uyguluyor. Burada yirmi insan var özveriyle çalışan. Bir şekilde sürdürüyoruz. Bir zamanlar sadece tuvalette klasik müzik çalardı. Şimdi barı ayakta tutabilmek için canlı müzik de yapıyoruz. Bizim eski müşterilerimiz altı ile dokuz arası burada bulunuyor. Müzik olduğu akşamlar tamamen başka müşteri geliyor.



## **Akşamüstü barı alışkanlığı yavaş yavaş sona mı eriyor?**

Sanki öyleymiş gibi gözüküyor. Meyhane alışkanlığından, bara dönüşümü biz yaşadık. Eskiden İstanbul'da bar yoktu. Bir Kulis vardı, Park Otel'in barı vardı. Sonra Divan'ın barı açıldı. Hilton'un barına fazla gidilmezdi. Kulis'ten ayrılanlar Papirüs'ü açtı. Arkasından Sanat Evi'nin barı devreye girdi. Maçka'da Zihni Bar açıldı. Şu anda Beyoğlu'nda en eski bar olarak biz kaldık. Çiçek Bar, Beyoğlu'na çok şey kattı. Entelektüellerin, siyasetçilerin, hukukçuların, sanatçıların, yazarların sığınağı oldu adeta.



## **Barda herkesin parsellenmiş bir yeri var, kimse kimsenin yerine oturmuyor...**

Hakikaten yerler parsellenmiştir. Mesela gazeteci Nuri Dikeç'in bardaki taburesine hayatta kimse oturmaz. Turgut Boralı yıllarca aynı tabureye oturdu, o öldükten sonra yerine İsmet Ay geçti. Daha sonra oraya Mustafa Alabora oturmaya başladı. Bir köşede Yeşilçam masası vardır. Orada sadece sinemacılar oturur. Rahmetli Kemal Sunal, Zeki Ökten, Atıf Yılmaz, Orhan Aksoy o masanın müşterileriydi. Şimdi Rutkay Aziz, Tarık Akan, Şerif Gören, ressam Alaaddin Aksoy ve diğer sinemacılar oturur. Tiyatrocular daha çok barın içinde ve dışında yer alırlar. Aydemir Akbaş ile ortağım Azmi sporcuların masasını tercih ederler. Ben ise masadan masaya dolaşıp, kadeh kaldırım.

## **Bir de özel günleriniz var...**

Biz Atatürk'e, Cumhuriyet'in ilkelerine çok bağlı olduğumuz için, her yıl 29 Ekim'de ve 10 Kasım'da özel günler düzenliyoruz. O günlerde 1920'lerden itibaren basılmış gazeteleri, Atatürk'ün bilinmeyen fotoğraflarını sergiliyoruz. O tarihlerde yapılmış taş baskı afişleri asıyoruz. Bazen balo düzenliyoruz. Özel sergimiz 11 Kasım'a kadar devam ediyor. 10 Kasım'da özel leblebi fırınına kapının girişine koyuyoruz. Gelenler bir bardak leblebisini alıp içeriye giriyorlar. O gün ilk double rakıdan para almıyoruz.

## **Barın mutfağı sağlam mı?**

Çiçek Bar'ın mutfağı aslında çok güzel. Başında yirmi küsur yıldır çalışan bir Arnavut aşçı var. Ali Sirmen ve eşi sadece şnitzel yemek için buraya gelirler. Bizim pazı sarmamız da çok meşhurdur. Karıkoca gurme arkadaşlarım var. Gelecekleri zaman karısı telefon eder, "Akşam geliyoruz, benim için beş porsiyon, eşim için sekiz porsiyon pazı sarması ayırır mısınız?" der. Köftelerimiz harikadır. Bizde gerçekten köfte muhteşem yapılır, o lezzette köfteyi çok az yerde yiyebilirsiniz. Kuru fasulyemizin tadı da dillere destandır. Şener Şen geldiği zaman, önce kuru fasulyesini yer. Bezelye çorbamızı içmek için özel olarak gelenler vardır. Yani Çiçek Bar aynı zamanda çok lezzetli bir lokantadır.

## **Sokak yemekleriyle aranız nasıl?**

Kokorece bayılıyorum. Çiçek Pazarı'nın içinden ne zaman geçsem hemen çeyrek ekmeğin içinde kokoreci ihmal etmem. Uzun yıllar maça giderken seyyar köfteciden köfte-ekmek yedim. Artık maça gitmediğim için köfte-ekmeği özlüyorum. Yıllarca gece eve gitmeden işkembeciye uğramayı ihmal etmedim. Tuzlama, damardan işkembe, bazen yarım baş. Artık pek gidemiyorum. Malum doktor yasakları. Sokak kebabçılarından az mı dürüm yemedim.

## **Hangi yörenin yemekleri ağızınızı sulandırır?**

Antep yemekleri, kebabları, Çukurova'nın o muhteşem kebabları. Mardin'de Cercis Murat Konağı'nda yediğim yemeklerin tadı hâlâ damağımda. Kutsal lezzetlerdi onlar. Müthiş bir mutfaktı. Ben sadece oranın mutfağıyla bir ülkenin tanıtımının yapılabileceğine inanıyorum. Aslında yemekte bölgecilik yapmam. Hangi yemek lezzetliyse onu severek yerim. Bu kebab da, balık da, hamur işi de olabilir.

## **Dünya mutfağıyla aran nasıl?**

İtalyan mutfağını çok seviyorum, o yüzden İtalya'ya çokça gidiyorum. İspanyol mutfağı da tam damağıma göre. Fransız mutfağını da inkâr edemem. Orada şık restoranlarda yediğim yemeklerin lezzetlerini unutamam. Bir kafede yediğim salyangozun tadı hâlâ damağımda, çok hoşuma gitmişti. Bir film festivali için gittiğim Korsika'da, Zeynep Oral öğle yemeğinde beni midye yemeye götürdü. Koca tencerenin içinde midye geldi önümüze. Tencere neredeyse asker karavanası kadar bir şeydi. İkimiz o koca tenceredeki o midyeleri bitirdik, bir de suyunu kaşıkladık. Böylesine lezzetli bir şey yediğimi hatırlamıyorum. Yurtdışında fırsat buldukça midye yerim. Türkiye'deki midyeler gözümü korkutuyor.

## **Kimlerle ve nerede yemek yemek hoşunuza gider?**

Sevdiğim dostlarımla içki eşliğinde yemek yemeyi seviyorum. Özellikle akşam yemekleri benim için önemlidir. Sevdiğim insanlarla kadeh tokuşturunarak yemek yemek bana çok keyif verir. Yemekten çok o sohbeti seviyorum aslında. Konuşmaya daldığımızda tabağımızda yemeği unutuyoruz. Fıkrası, şiiri, siyaseti, edebiyatı derken yemeklerin yağı donuyor. Garsonlar ısıtıp ısıtıp getiriyorlar. Önceleri yemek içkisi olarak rakı içerdim. Son yıllarda şaraba döndüm. Yemek öncesinde de şarap içiyorum. Otuz beş sene viski içtikten sonra şaraba dönmek kolay olmadı, ama doktorlar öyle buyurdu.

## **Sadece kendi barınızda mı içersiniz?**

Şu birkaç yıldır sadece burada gibiyim. Aslında ortağım Azmi hep işin başındadır. Ben ise dış bağlantıları kurarım. Çevresi olan bir insanım, barları gezerim. Son üç yıldır yorulduğum galiba, artık başka yere gitmeye üşeniyorum. Kulakları çınlasın ressam Birol Kutadgu, Bodrum'da beni bir kızla tanıştırdı; kıza, "İstanbul'da Çiçek Bar'ın sahibi" dedi. Kız çok memnun olduğunu söyleyip, "Duydum, ama nasıl bir yer bilmiyorum" dedi. Birol'un açıklaması şöyle oldu: "Televizyon gibi bir yer orası. İçeri girdiğın zaman televizyon izliyor hissine kapılırsın. Bütün oyuncular oradadır. Bir oyunun içine girmiş sanırsın kendini." Birol'un bu tanımlamasını hiç unutmadım.

(5 Mart 2011)



# Artun

# Ünsal

## “Alaylı aşçılar dönemi bitiyor, sıra mektepli aşçılarda”

### Yemekle ilgili çocukluğunuzdan hatırladıklarınızla başlayalım...

Çocukken anneannem Giritli Fatma Hanım’ın yemeklerini çok severdim, özellikle de ada usulü kuru köftesini. Çocukların en sevdiği şey köftedir zaten; pilav da yanında olacak ama domatesli pilav. O zamanki domatesleri de bugünkülerle kıyaslayamayız; o zamanki Urfa ve Trabzon yağlarıyla pişen pilavın tadı da bir başka olurdu. Annemizin çok zengin, çok şaşaalı masaları yoktu ama bizim için pişirirdi, güzel olan tarafı oydu. Dışarıdan alışveriş daha sınırlıydı. Zeytinyağlı yemekler çok sık pişirilirdi, bir de bütün adalıların gözbebeği otlar...

### Annemizin mutfakla arası nasıldı, o mutfaktan neler hatırlıyorsunuz?

Annem sağlık bakımından biraz zor yıllar geçirmişti, bu yüzden onun mutfak perisi olduğunu söyleyemeyeceğim. Ama onun yaptığı bol soğanlı ekşili köfte yemeğini unutmam mümkün değil. Babam da çok severdi bu yemeği; bol soğanlı, ekşili, sirkeli köfte muhteşem bir lezzetti, yağsız kıymadan yapılırdı. Annem bir de nefis karnabaharlı beyin kızartması yapardı. Aile mutfağından uzun yıllar uzak kaldım, ilkokulda bile iki yıl yatılı okudum. Daha sonra Ankara Koleji’nde yedi yıl yatılı okuyup yurtdışına çıktım. Üniversite lokantaları falan derken, aile yemeklerinden uzun süre uzak kaldım. Türkiye’ye döner dönmez buradaki yemeklerin çeşitliliğine ve lezzetine sarıldım. Düşünebiliyor musunuz, ömrünüzün on beş yılını anne mutfağından uzakta geçiriyorsunuz.

### Babanızın mutfakla arası nasıldı?

Babamın güzel bir huyu vardı: Az yemek yerdı. Klasik olarak, “Yemek için yaşamayalım, yaşamak için yiyeyim” derdi sık sık. Babam, dört erkek kardeşin olduğu bir zabıt evinde, savaş yıllarında

yiyecek yokluğunda büyüdüğü için belki az yerdi, ama öz yerdi. Yemek yapmakla hiç alakası yoktu, ama güzel bir sofraya görünce ellerini ovuştururdu. Seksen yaşına kadar her akşam iki kadeh rakısını ve günde iki paket filtresiz sigarasını içti rahmetli. Sonra biraz bozuldu, sigara ve rakıyı bıraktı.

### **Siz ilk ne zaman mutfağa girdiniz ve en iyi yaptığınız yemek hangisi?**

Fakir kulunuz mutfağa girmez, kendini tesadüfen mutfakta bulur. Ben yemek yapmakla vakit geçiren biri değilim, mecbur kalınca yemek yaparım. Paris'te öğrenciyken otel odasında küçük bir portatif gazocağında kefal tava yapıp iyi bir Fransız şarabıyla yedik. Paris'te de yemek pişirmedim, çünkü bir lokantada kasiyerdim. Orada etin iyisi bana verilirdi, güzel yemek yedim ama mutfağa girme şansım olmadı. Evlenince ev yemeklerine kavuştum. Eşim çok iyi aşçıdır, bu anlamda çok şanslıyım. Eşimde Kırım kanı var, bende de Girit kanı olunca muhteşem bir mutfak ortaya çıkıyor. Eşim beni hiçbir şeye zorlamadı, her şeyi önümde hazır buldum. Ona olan saygımı, ancak bütün kitaplarımdaki yemek tariflerini ona yaptırarak göstermeye çalıştım. Güzel makarna yaparım, ama böyle lüks İtalyan usulü soslarla değil. En güzel sos kıymalı, sarmısaklı, yoğurtlu sostur bana göre, çünkü anneannemin lezzetini bulurum onda. İyi balık pişiririm, palamudu bembeyaz çıkartırım; biraz patates ve soğan kavururum, sonra üstüne balığı yerleştiririm, biraz defne, biraz sarmısak ve bol maydanoz... Mis gibi olur.

### **Siyasal bilim derslerinde yemekle bir ilişki kuruyor musunuz?**

Ben siyaset biliminin erken öten horozuyum; siyaset parti analizini 1970'lerde yaptım, *Siyaset ve Anayasa Mahkemesi* kitabım 70'lerin sonunda çıktı. Hepsinden önemlisi, yemekle ilgili kitaplarımdan ziraat fakültelerinde yardımcı ders kitabı olması beni çok çok mutlu etti. Yemeğin sembolik anlamına taktım ve bu konuda çalışmalar yaptım, hâlâ da yapıyorum. Dünya tarihine baktığınızda, sadece petrol savaşları değil; patates savaşları, balık savaşları, pirinç savaşları da görürsünüz. Gıdanın üzerimizdeki baskısı, etkisi siyaset ve yemek arasındaki ilişkilerden biri.

### **Neden zor konular iş yemeklerinde konuşulur?**

Yiyeceğin anlamı nedir; kan şekerinizi dengeler, insanı rahatlatır. Bana göre o an sofradaki herkes eşittir, çünkü herkes aynı yemeği yer. Onun için de tarikatlarda ortak yemek yemek çok önemlidir, özellikle Mevlevilikte.

### **Bir siyasetbilimci olarak yeme içme dünyasına dalmak nereden aklınıza geldi?**

Ankara'dayken yabancı konuklarımız çok olurdu, onlara Türk yemekleri ikram ederdik; herkes ertesi gün küçük küçük notlarla eşimi kutlardı. Dostlarımız, "Bu güzel yemekleri niye kitap

yapmıyorsunuz?” dedi. Kültür Bakanlığı “Size destek oluruz” dedi ama yan çizdi. Beyhan’ın yemeklerinin tariflerini düzenlerken aklıma her yemeğin bir tarihi olduğu geldi. Helvanın, sarmanın, bozanın, pilavın... hepsinin bir tarihi var, onları yazmaya çalıştım. Türkiye’den hiçbir destek olmadan Fransız yayınevi bastı ve Fransız basınında elliye yakın yerde yazıldı. Nedense Türk basını, *Hürriyet*’in dışında fazla ilgi göstermedi. Derken Enis Batur, “Artun bize peynir kitabı yazsana” dedi. Sıfırdan başlayarak, çok okuyarak, Anadolu’yu dolaşarak yazdım bu kitabı. Bugün Türkiye’de herkes geziyor, ama geziye ilk başlayanlardan biri oldum, televizyon programlarında da aynı Şekilde. Çok ciddi çalışmalarım oldu; Türkiye’yi çok yakından görme firsatı buldum. Hani o yatılı mekteplerde ve yurtdışında geçen yıllarımın bir Şekilde diyetini aldım diyebilirim.

**Daha çok kıyıda köşede kalmış mekânları keşfediyorsunuz, göz önünde olanlar hoşunuza gitmiyor mu?**

Yemeklerinin kalitesini, klasiğe dayalı yaratıcılıklarını ve yeniliklerini sürdürdükçe göz önünde olanları takdir etmemek mümkün değil.  nk n  alaylı aşılar dönemi bitiyor artık, sıra mektepli aş lara geliyor. İtiraf etmem gerekirse, İstanbul’da eğlencenin, tanıtımın değil de yemeğin ön planda olduğu lokanta sayısı beşi geçmez. Mahalle aralarında ise hâlâ bir canlılık var; bildik yemekler ama çok lezzetli yapıyor. Her neresi olursa olsun işini iyi yapıyorsa, iyi malzeme kullanıyorsa benim için saygıya değerdir.

**Peynir, zeytinyağı, ekmek, yoğurt ve simit kitaplarından en çok hangisi sizi zorladı?**

Peynir kitabı zorladı,  nk n  metodolojiyi kapmak gerekiyordu. Bu ülkede bir sürü uygarlık var. Elimden geldiği kadar eskiden başlayarak, mesela peynir kelimesinden başlayarak okumaya başladım. Sonra edebiyata merak sardım. Hepsinden önemlisi her yeri gezdim; çok zorlandım ama çok hoşuma gitti. Üniversite hocalarımızı çok takdir ediyorum; onlar peynir konusunda bilimsel yaklaşıyorlardı, ben kültürel anlamda yaklaşıyordum, o yüzden haddimi bildim.

**Peynirimiz neden çok tuzlu, neden uluslararası bir peynirimiz yok?**

Tuzluluğun nedeni, eskiden kalma bir alışkanlık, soğutma tesislerinin azlığı kısacası saklama endişesi. Bu durum yavaş yavaş değişiyor, mesela çok tuzlu peynir olarak bildiğimiz Mihalıççık peynirinin çok daha az tuzlusu var. Tuz artık Türk peynirinde bir sorun olmaktan çıktı, bunu rahatlıkla söyleyebilirim. “Niye uluslararası bir peynirimiz yok” çok ciddi bir soru. Bunun büyük bir yatırım olduğunu takdir edersiniz. İtalyanların  nl  peyniri parmesanın ardında dört yüz yıllık bir gelenek var. Bizde daha İstanbul simidinin standardı yok, beyazpeynirin standardı yok.

**Türk ekmeğinin belirgin özelliği nedir?**

Şu anda Türk ekmeğinden utanıyorum, hatta altını çizerek utanıyorum. Yeni modalar da çıktı: Kepek ekmeği, kepekli ekmeği, tam buğday ekmeği... Ancak ben hâlâ köy ekmeğinin çok daha lezzetli olduğuna inanıyorum. Ekmeği maalesef çok heba edilen bir ürün, yılda bir milyar dolarlık ekmeği çöpe atıyoruz. Oysa Türkiye'nin un ihracatı bir-bir buçuk milyar dolar arası. Ekmeğin iyileşmesine fırıncılar katılmıyor; kongrelere uncular katılıyor, ekmeği katılmıyor. Çünkü ekmeğilerin maddi durumu iyi değil, belediyeyle yarışamazsınız. Belediyenin ekmeği çok güzel, daha da ucuz; durum böyle olunca fırıncılar belediyeyle rekabete giremiyor. Simitler de, birkaçı hariç çok kötü durumda, Türkiye unlu mamullerde bir skandal yaşıyor. Türk ekmeğinin ciddi bir şekilde ele alınması lazım. Gerçek lezzetli ekmeğin kırsalda olduğuna inanıyorum.

## **Dünya mutfaklarıyla aranız nasıl?**

Yurtdışında çok uzun yıllar kaldığım için ister istemez dünya mutfaklarıyla haşır neşir oldum. Dünya mutfağıyla ilişkim çok erken başladı. Son yıllarda dünya mutfağının tarzı bana uymuyor, çünkü televizyon aşçılığının egemen olduğu bir dünyadayız artık, bu da beni aşıyor. Dünya mutfağı kişiliksiz, lezzetli, kaliteli bir mutfak; buna hiçbir itirazım yok. Ama dünya mutfağında gerçekten rol almak istiyorsanız peynirinizle, ekmeğinizle ve bazı yemeklerinizle de dünya mutfağında olmalısınız. Ben bu çabayı göremiyorum ve buna üzülüyorum.

## **Hangi yemek kokuları ağızınızı sulandırır?**

İlginç gelecek, benim ağızım kolay sulanmaz. Yatılı okuldan mıdır nedir bilmiyorum, hem yemekte hem içkide çok kontrollüyümdür. Ama zeytinyağsız bir hayat düşünemem; zeytinyağını bırakın, zeytin ağacını görmek bile ağızımı sulandırır, daha doğrusu gözlerimi sulandırır.

## **Küreselleşme yerel mutfakları nasıl etkiler?**

Küreselleşme, yerel mutfakları her yönüyle etkiler ama yerel mutfaklar da direniyor. Çünkü yerel mutfaklar ucuz, pratik, çok lezzetli. Türkiye'nin böyle bir sorunu yok, küresel dayatmaya karşı aslanlar gibi direniyor.

## **Esnaf lokantalarının geleceği konusunda ne düşünüyorsunuz?**

Bu konuda hem iyimserim hem kötümserim. Kötümserim, çünkü esnaf lokantalarının maliyeti çok arttı. Bugün Türkiye'de yemek yemek çok pahalı; yurtdışında Türkiye'nin yarı fiyatına yemek yiyorsunuz. Esnaf lokantalarının durumu bu ama kaliteli esnaf lokantalarının geleceği her zaman var. Borsa, Hünkâr kaliteli ama fiyatları ucuz değil. Türkiye'de genelde yemekler çok pahalı.



## **Pazar alışverişi için ne önerirsiniz?**

Eskiden iyi pazarcıydım, giderdim, gezerdim; şimdi manavcıyım. Pazardaki ürünlerin karışıklığı beni rahatsız ediyor. İyi pazar alışverişi için şunu önerebilirim: Pazara erken gideceksiniz. Beş liralık taze küçük balığı, yirmi liralık büyük, gösterişli balığa tercih ederim. Onun için erken saatte giderek iyileri seçilmeden alırım. Geçenlerde Şile civarında domates alıyorum, bir tanesinin içinden kurt çıktı. Pazarcı, “Abi herkes gelip özel olarak bu domatesi alıyor, çünkü içinde kurt varsa ilaç kullanılmıyor demekmiş” dedi.

## **Damağınız çatlatan ilk beş lezzeti sıralar mısınız?**

Başta zeytinyağı, suyu kaçmamış güzel bir ızgara lüfer, lezzetli bir kuru fasulye, güzel bir suböregi; bir de Allah rahmet eylesin, anneannemin kuru köftesi.

(7 Ekim 2012)



# Aslıhan

## Sabancı

### “İlk diyet denememde kilo aldım”

**Çocukluk yıllarında mutfağınızdan gelen hangi kokuları anımsıyorsunuz?**

Çocukluğumda, mutfağımızda pişen yemeklerin kokusu beni hep cezbederdi. Kokuyu izleyerek mutfağa gitmek, daha pişmeden yemeklerin tadına bakmak benim için büyük zevkti. O dönemde en sevdiğim kokular, hamur işlerinden yükselen kokulardı.

**Anninizin mutfağında aklınızda kalanlar neler? Anneniz iyi bir aşçı mıdır?**

Annemin ve anneannemin mutfağı çok lezzetlidir. Anneannemle çok güzel hamur işi yemekler yapardık; hafta sonları mantı günümüzdü, beraber mantı yapardık. Annemin de pasta, kek ve kurabiyeleri çok güzeldir. Özellikle annemin yaptığı Alman pastasını yemeye bayılırım.

**O dönemde en çok sevdiğiniz yemekler hangisiydi? İştahlı mı yoksa mızımız bir çocuktunuz?**

Çocukluğumda çok iştahlı değildim, ama yemek seçmezdim. Ancak cips ve kolayı sevmezdim. Her çocuk gibi benim de en sevdiğim yemeklerin başında köfte geliyordu. Mercimek çorbasını ve yaprak sarmasını da severek yerdim.

**Babanız da mutfağa girer mi?**

Babam da mutfağı çok sever; çok güzel salata yapar, zeytinyağlı fasulyesi ve türlü çok lezzetlidir. Onun yaptığı zeytinyağlıları başka hiçbir yerde yemedim bugüne kadar.

## **Sizin mutfakla aranız nasıl?**

Çocukluğumdan beri evin en sevdiğim bölümü mutfaktır. Küçük yaşlardan beri yemek yapmayı ve ikram etmeyi çok severim. İnsanların yaptığım yemekleri beğenmesi beni çok mutlu eder.

## **Güzellik yarışmaları sırasında özel bir beslenme uyguladınız mı?**

Güzellik yarışmasına hazırlanırken hayatımda ilk kez diyet yaptım ve kilo aldım. Bazı şeyleri kendime yasaklamam sonucunda aç kalıyordum ve doğal olarak daha fazla yemek yiyordum galiba. Yani yaptığım diyet ters tepti. O günden sonra bir daha zayıflamak için diyet yapmadım.

## **Şimdi evinizde mutfağının hâkimi kim?**

Tabii ki çocuklar, çünkü devamlı onların da sevip tüketebileceği sağlıklı tarifleri uyguluyorum. Onlara sebze ve meyveyi sevdirecek şekilde yaratıcı tarifler geliştiriyorum. Günümüzde genellikle çocukların kış aylarını pırasa, karnabahar, pancar, turp, lahana, kereviz gibi onları hastalıklardan koruyacak değerli kış sebzelerini yemeden geçirdiklerini dehşetle izliyorum. Sonra bütün kış ateşlenip yatağa düşüyorlar, haftalar boyu antibiyotik tedavisi görüyorlar. Ayrıca meyve ve sebzenin, mevsiminde tüketilmesi gerektiğine inanıyorum. Bizim evde bu kurala mutlaka uyulur, yemekler mevsim sebzelerine göre hazırlanır. Zaten mevsim dışı sebze meyvelerde gerçek lezzeti bulamıyorum.

## **Bazı gıdalara karşı duyarlı olduğunuzu ne zaman ve nasıl keşfettiniz?**

Bazı besinleri yediğimde gözde kızarıklık ve şişkinlik gibi şikâyetlerim oluyordu. Bu nedenle birtakım testler yaptırıp ve birçok besine karşı duyarlı olduğumu öğrendim. Glüten başta olmak üzere bazı besinlere karşı duyarlıyım, bu Çölyak hastalığından farklı bir durum. Benim merak ettiğim birkaç sorunun cevabını, uzun araştırmalar sonucunda, yurtiçinde ve yurtdışında konunun uzmanlarına danışarak bulduğum cevapları kitabıma eklemek istedim. Örneğin; gıda hassasiyetinin sebepleri, olası çözümleri, sağlıklı bir bağışıklık sistemini desteklemek için yapmamız gerekenler, glüten hassasiyetinin tanımı, Çölyak hastalığından farkı, tanısı ve tedavi yöntemleri gibi...

## **Hangi besinleri yiyemiyorsunuz?**

İçinde buğday, arpa ve çavdar olan gıdaları tüketmemeye özen gösteriyorum.

## ***Glütensiz Gurme Lezzetler kitabı nasıl doğdu?***

2006 senesinde besin duyarlılığım olduğunu anladım. Besin duyarlılığının nedenleri ve çözümleriyle ilgili birçok kaynak kitap inceledim, ayrıca bu konuyla ilgili mevcut yemek kitaplarının tümünü okudum. Gece gündüz bu kitaplarla yatıp bu kitaplarla kalkıyordum. Bu konuyla ilgili bizim mutfağımıza ait hiçbir yemek kitabı bulamadım. Yabancı kaynaklı kitaplar ise nereden nasıl bulacağımızı ya da nasıl pişireceğimizi bilmediğimiz gıda maddelerinden bahsediyorlardı. Çoğu resimsizdi, tariflerin neye benzediğini göremiyordum. 2008 yılında aniden karar verip masanın başına oturdum. Yazacağım kitap, gıda duyarlılığı olsun ya da olmasın, yediden yetmişe herkese yardımcı olmalı diye düşündüm ve aynı sene tariflerimi yazmaya başladım.

## **Eşinizin mutfakla arası nasıl?**

Eşim yemek pişirmez, ama gıda alışverişlerinden çok büyük keyif alır. Meyvenin, sebzenin iyisini çok iyi anlar. Onun için malzeme konusunda bana çok yardımcı oluyor. Aslında yemeğe meraklı olan erkeklerin de mutfağa girmesinden yanayım.

## **Eşiniz de glütensiz yemekler mi yiyor?**

Eşim yemek ayırt etmez, her türlü yemeği yer. Hatta sık sık kendisine de benim özel yemeklerimden yapmamı ister. Nedense onları daha lezzetli buluyor.

## **Hiç kaçamak yapamıyor musunuz? Örneğin mantıyı çok özlemişsiniz, bir iki kaşık yiyemiyor musunuz?**

Hamur işlerinden arada bir tüketebiliyorum. Sonra vücudum reaksiyon gösteriyor, ama bir iki hafta hamur işlerinden uzak kaldığım sürede reaksiyonlar geçebiliyor. Yani kaçamağın ardından bir iki hafta o gıdayı kendime yasaklamam gerekiyor.

## **Glütensiz unla mantı hamuru açmayı denediniz mi?**

Glütensiz unla mantı, gözleme, poğaçaya yaptım, lezzetli oldu ama sindirmekte zorlandım. Bunun nedenini sorduğum konunun uzmanı olan doktorlar, glütensiz unların çoğunda bir miktar glüten bulunabildiğini, bu nedenle bazı kişilerde hazımsızlık yaptığını söylediler. O nedenle glütensiz unu bir daha tercih etmedim.

## **Gezilerinizde yemek bulmakta zorlanıyor musunuz?**

Seyahatlerimde yemek bulmakta zorlanmıyorum. Sebze ve protein içeren gıdalarda zaten hiçbir sorun olmuyor. Karbonhidrat gereksinimimi de pirinç ya da patates içerikli tariflerle karşılıyorum. Pirinç ve patates zaten herkesin tercih ettiği besinler. Bu konuda belki de şanslıyım.

### **Bir günlük beslenme programınız nasıl? Sabah, öğle, akşam neler yiyorsunuz?**

Kahvaltıda ketentohumu, maydanoz ve zeytinyağıyla süslenmiş kendi tarifim olan çökelek peyniri, taze sıkılmış meyve suyu; mevsimine göre yazın domates, salatalık, yeşil biber, kışın havuç, maydanoz, dereotu, nane; zeytin, mısır ekmeği, bal ya da ev yapımı reçel, haftada bir gün yumurta yiyorum. Öğle yemeğinde evde pişen tencere yemeklerinden bir çeşit, yanında salata ve yoğurt yiyorum. Akşam yemeğinde ise mutlaka çorba, yine bir tabak tencere yemeği, salata ve yoğurt yiyorum.

### **Yiyecek alışverişine çıkar mısınız?**

Alışverişimi daima kendim yaparım. Güzel yemek yapmanın sırrının, doğru malzemeleri seçmekle ilgili olduğunu düşünüyorum. Malzemelerimi seçerken piyasadaki yeni ürünleri incelemeyi de severim. Malzeme alışverişi sırasında daha önce hiç denemediğim tarifler oluşturmak için fikirler de geliştiririm. Daha önce de söylediğim gibi alışveriş konusunda eşim bana yardımcı olur. Ama yoğun iş temposu yüzünden çarşı pazara birlikte pek sık gidemiyoruz.

### **Karnınız tok da olsa asla “hayır” diyemeyeceğiniz yemek hangisi?**

Bu konuda irademi zorlayacak pek yemek yok. Karnım toksa her yemeğe “hayır” diyebilirim. Çok ısrar ederlerse kırmamak için o yemeğin tadına bakarım.

### **Glütensiz beslenme kilo aldırıyor mu?**

Glütensiz beslenmedeki kilo alımı ya da kaybı kişinin nasıl beslendiğiyle ilgilidir. Sürekli pilav, patates, mısır unuyla yapılmış yemekler tüketirseniz doğal olarak kilo alırsınız.

### **Çölyak hastalarına ne önerirsiniz?**

Çölyak hastalarının ve gıda hassasiyeti olanların beslenme programlarını mutlaka uzman doktorlarla oluşturmaları gerekir. Gıda hassasiyeti olanlara glütensiz beslenmenin yanı sıra bağışıklık sistemlerini kuvvetli tutacak şekilde beslenmelerini tavsiye ederim. Gıda hassasiyeti dahil pek çok sağlık sorununu yenmenin başka bir yolu bağışıklık sistemini güçlendirmek. Bağışıklık sistemini

güçlendiren öğeler ise başta antioksidanlar. Antioksidan ana grubu olan beta karoten (A vitamini), C vitamini ve E vitamini renkli sebze ve meyvelerde bulunuyor. Örneğin; mor, yeşil, turuncu, kırmızı ve sarı renkte olan meyve ve sebzeler vitamin açısından çok zengin. Ayrıca güneşten aldığımız D vitamini de bağışıklık sistemini kuvvetlendiriyor. Süt, yoğurt, soyalı içecekler, kefir ve turşu gibi fermante ürünlerde bol bulunan probiyotikler de bağırsaklarımızı güçlendiriyor ve egzama, kolon kanseri gibi pek çok sindirim sistemi hastalıklarının tedavisine yardımcı oluyor.

### **En favori yemek mekânlarınız hangileri?**

Dışarıda yemek yemeye fırsatım olmuyor, çocuklarımla evimin mutfağında yemek yemekten hoşlanıyorum. Ancak seyahatlerde yerel lezzetleri keşfetmekten mutluluk duyuyorum.

(2 Ekim 2011)

### **ASLIHAN SABANCI'DAN BUHARA PİLAVI TARİFİ**





Malzemeler (6 kişilik)

2 su bardağı piriç

250 gr kuşbaşı et

3 orta boy kuru soğan

1 orta boy havuç

3 su bardağı su

2 demet taze maydanoz

1/4 tatlı kaşığı karabiber



1 tatlı kaşığı tuz

3 yemek kaşığı zeytinyağı



Kuşbaşı eti düdüklü tencerede su, bir demet maydanoz, havuç ve kabuğu soyulmuş bir bütün soğanla bir saat kaynatın; et suyunu szn, haşlanmış etı bir kenara ayırın.

Havuz ve soğanı tel süzgeç ve kaşıkla ezip süzdüğünüz et suyuna karıştırın. Soğanları yarım ay şeklinde doğrayın, zeytinyağı ile pembeleşinceye kadar kavurun.

Sapları ayıklanmış bir demet maydanozu, kuşbaşı eti, tuzu ve karabiberi kavurduğunuz soğana ilave edip karıştırdıktan sonra tencerenin ortasına düzgün bir şekilde serin.

Soğan, maydanoz ve kuşbaşı et altta kalacak şekilde, karışımın üzerine pirinci düzgün bir şekilde aktarın.

Üç su bardağı et suyunu pirincin üzerine ilave edin, pirinç suyunu çekinceye kadar kısık ateşte pişirin.



Tencereyi, kuşbaşı et karışımı pilavın üzerinde kalacak şekilde ters çevrerek pilavı servis tabağına alın, sıcak sıcak servis yapın.



# Ayşe

## Arman

### “Yemek seks kadar güzel”

**Yemek için mi, yaşamak için mi yersiniz?**

Eskiden, yaşamak için yerdim. Yemeğe ne vaktim vardı ne de öyle bir bilincim. İnsanın yaşı ilerledikçe, sinir uçları mı açılıyor nedir, hayata dair güzellikleri daha çok fark etmeye başlıyor. Ama ne yazık ki, geriye kalan zamanı azalıyor. Ben otuz beş yaşından sonra bir sürü keyfi, zevki dibine kadar yaşar oldum. Seks de onlardan biri, yemek yemek de. Eskiden çabucak geçiştirdiğim bu yemek eylemi, artık seksle başa baş gider oldu. Güzel yemekleri olan bir lokanta keşfetmek, baş başa afiyetle orada yemek yemek ya da evde mutfakta, heyecan verici yeni bir yemek tarifi birlikte denemek, beni mest ediyor. Yalıkavak pazarında tesadüfen denk geldiğim bir reçel, şahane bir çizik zeytin, Ege otları, öldürücü bir Ezine ya da bir keçi peyniri, güzel bir sofraya, bazen seks kadar güzel. Galiba artık yavaş yavaş ben de yemek için yaşayanlar kulübüne dahil olmaya başlıyorum.

**Evde mutfağın hâkimi kimdi? Babanız da mutfığa girer miydi?**

Babam, keyfi yerinde olursa, fırında balık yapardı. Ama genel olarak babamı bir degüstatör gibi yapılan şeyleri onaylayan merci olarak hatırlıyorum. Bazen, “Bu olmamış!” der tabağı iterdi, bazen de annemin dolmalarına ve içliköftelerine acayip iltifat ederdi. Bir de şu var, biz Adanalı bir aileyiz, her cumartesi saat on ikide, dedemin Yüzevler’deki bahçeli evinde kebab törenlerimiz olurdu. Birbirinden güzel çıtır lahmacunlar ve eşsiz, ilahi tatta kebablar. Biz bunlarla büyüdük: Fellah köftesi, analı-kızlı, içliköfte, çiğköfte, pufböreği... Adana’da bunların kralı yapılır!

**Çocukluktan aklınızda kalan yemek anınız var mı?**

Olmaz mı? Annem Alman olduğu için efsanevi şnitzel yapardı. Patates püresi ve şnitzelde onun

üzerine tanımam. Pamuk helva gibi olur Mami'nin patates püresi, biz asla onun gibi yapamayız. Patates Almanların hastalığı, al ellerinden patatesi yaşayamazlar. Bir de annemin ailesi eski lokantacı olduğu için bütün numaraları bilir; azıcık etten, kocaman şnitzel yapardı.

### **Annenizin yaptığı en lezzetli yemek hangisiydi?**

Vakit yoksa, alelacele hakiki İtalyan usulü spagetti bolonez yapardı; eli rahatsa etli sarma ve dolmada üstüne yoktur.

### **Çocuk yaşlarda mutfağa girer miydiniz?**

Hiç alakam yoktu. Geçen gün Alya, "Bana mantı yapmayı öğret anne" dedi. Oturduğum koltuktan yere düşüyordum, "Hadi et filan yapalım" diyor. Buzlukta et arıyor. O mutfakla, yemekle ilgili bir çocuk, ben öyle değildim. Ha şu var, bundan gurur mu duyuyorum, hayır, hatta şimdi pişmanım. Ama ben bebekle de oynamazdım; tüfek, tabanca, şerif takımı, en fazla evde Lego. Genelde sokaktaydım. Kız çocuğu gibi büyümedim. Şimdi, keşke yemek yapma kabiliyetimi çocukluktan geliştirseym diye düşünüyorum.

### **En çok hangi yemeği severdiniz?**

Çocukken mi? Sokak dürümü. Hâlâ bayılırım. Tablacıdan alacaksın. Adana'da başka türlü yaparlar; parmaklarını yersin. Ev yemeği olarak da en çok içliköfte severim. Her Adanalı kızın buzluğunda şoklanmış içliköfteler vardır, az erkeğin gönlünü fethetmedim onlarla, gecenin bir yarısında... Deniz kabuklularına, özellikle ıstakoza da bayılırım.

### **En nefret ettiğiniz yemek? Neden?**

Çok orijinal bir yanıt olmayacak ama pırasa sevmem, bamya sevmem. Nedenini bilmiyorum. İkisinin de böyle bir talihsizliği var, seveni az.

### **Şimdi mutfağa girip yemek yapıyor musunuz?**

Hem evet hem hayır. İstanbul'da yapmıyorum, sağ olsun Leman var. Leman, Tokatlı; bu Tokatlılar da bir şey var, elleri çok lezzetli. Sıkı zeytinyağlılar yapar, son zamanlarda brokoli çorbası gibi şeylere merak saldı, bize o tür sağlıklı numaralar da çekiyor. Dubai'de ise iki Filipinli yardımcımız var. Ne var ki biz üç kadın, ancak pilav, makarna, köfte ve bazı zeytinyağlılar gibi temel, yapılması zor olmayan yemekleri yapıyoruz. Ustalık, şıklık gerektiği zaman mutfağa Ömer giriyor. Bazen bize

“Utanın” diyor, “evde bu kadar kadın var, yemekleri ben yapıyorum!” Her akşam değil ama genellikle o yapıyor. Vog tavada bir sürü Uzakdoğu yemeği yapıyor, İtalyan yemekleri yapıyor. Biz ona yamaklık yapıyoruz, malzemeleri hazırlıyoruz. Mutfakta birlikte bir şeyler yapmayı çok romantik buluyorum, bazen onu yemek yaparken seyrediyorum. O esnada ben tezgâhın üzerinde oturup şarap içiyorum; açık mutfak zaten, fonda müzik çalıyor. Müthiş bir huzur. Mutfaklar günümüzde artık evin kalbi. Yatak odası kadar önemli...

### **Sağlıklı şeyler mi yiyorsunuz?**

Evet, genellikle. Nalan ve Jeffrey’den öğrendik, sabahları çiğ sebze suyu içiyoruz. Makinesi var, sebzeği atıyorsun suyu çıkıyor ya da maydanoz suyu... Herkese tavsiye ederim, mideye de cilde de çok iyi geliyor. Maydanozun üzerine sıcak su ve limon ilave ediyorsun ve blender’den geçiriyorsun, sonra sıcak sıcak içiyorsun. Bir de meşhur bir sebze çorbamız var; Dubai’de burada olmayan bir sürü sebze var, onlarla yapıyorum. Hepsini küp şeklinde minik minik doğruyorum. Tavuğu da bir taraftan haşlıyorum, tavuk suyuna çorba aslında. Ama limon yaprakları ve “lemon grass” de koyuyorum, müthiş bir aroma ve tat veriyor. Alya da bayılıyor. Bir de, sabahları acılı Vietnam çorbası yapıyoruz. Sabah kahvaltısı için tuhaf gelebilir, ama biz bayılıyor. Bir de “pomelo” diye greyfurda benzeyen bir meyve var, sanırım Türkçesi “ağaç kavunu”, onu da salatalara kullanıyoruz. Ekşi-tatlı sos gibi oluyor. Dubai’de farklı Uzakdoğu soslarını da çok kullanır olduk.

### **Gazetecilikte olduğu kadar mutfakta da başarılı mısınız?**

Yok canım. Bir pazar röportajı için on iki saat uğraştığım oluyor, mutfakta hiç on iki saat geçirmedim. Hiç o kadar emek vermedim. Bir de ben tariflere çok uymuyorum, emprovize yapmayı seviyorum. Ömer o yüzden benden daha iyi aşçı, çünkü bir sürü yemek kitabını takip ediyor, internetten getirtiyor, yeni çıkanları gidip alıyor ve milimetrik uyguluyor, sonuç süper.

### **En lezzetli yaptığınız yemek hangisi? Tarifini verebilir misiniz?**

Kazık soru geldi! En korktuğum soru! Burayı çalışmadım ben. Biraz abes olacak ama hadi vereyim: Şahane somonlu tagliatelli yaparım. Yersen, “Bu kadın, bu işi biliyor!” dersin. Bilmiyorum ama çaktırmıyorum. Tagliatelli’yi haşlıyoruz. Kesinlikle zeytinyağı kullanıyoruz. Ben diri severim makarnayı. Çok gebertmemek lazım haşlarken, tamamsa üzerine iki kutu beyaz krem şanti boca ediyoruz. Kısık ateş o duracak. Diğer tarafta ise, bir tavada iki diş sarmısağı yine zeytinyağında pişireceğiz, mis gibi kokacak etraf, sonra üzerine ince uzun kestiğimiz somonları koyacağız, biraz çevireceğiz, zaten hemen rengi değişecek, hafif pembeleşecek, sonra alacağız onları, hepsini beyaz kremalı tagliatelli’nin üzerine boca edeceğiz, biraz kısık ateşte karıştıracağız, o kadar. Sonra tabaklara koyacağız, ben dört naneyle süslerim, ortasına da siyah havyar koyarım. Tabak süsleme manyağım. Masa ve tabak mükemmel olmalı bence. Kırık tabak sevmem, desenli tabak sevmem. Beyaz olacak, gri olacak, siyah olacak, öyle dallı, güllü sevmem. Şarap bardakları ise kırmızı

şarapsa mümkünse şişman olacak.

### **Kızınız en çok hangi yemeğinizi seviyor?**

Domatesimi çok sever! Onları güzel güzel doğrar, üzerinde hafif zeytinyağı gezdirip birer tutam kekik, kırmızıbiber ve tuz serperim... Ne kadar severek yediğine hayret edersin! Ne yapayım kızım, annesinin yemeğinden biraz şanssız! Ama ona Ulus'ta Aşkına Manti'dan hazır mantı aldığımda sevinçten çığlık atıyor. Gerçekten minicik sanat eseri gibi mantıları. Alya, iki dakikada kendi hazırlıyor, üzerine de nane ve sumak ekliyor. Bir de Tatbak'ın lahmacununa hayran. Oraya gidip yemeye de bayılıyor. Hamsilerin de kafasını seviyor; onu da Arnavutköy'de Ali Baba'da yiyor, daha akıllı olacağına inanıyor. Biri söyledi, o da inandı, o günden beri balık kafası peşinde. Bir de haşlanmış karidese bayılıyor; Bodrum'da onları taze taze yerken kendinden geçiyor.

### **Siz yolculuktayken kızınızın yemeğini kim yapıyor?**

Çok şanslıyım, Alya sebze yi seviyor. Brokoli için ölebilir mesela. Evdeki Filipinli yardımcılarımız Maribel ve Maricel, sebze haşlıyorlar, yanına da ızgara et, tavuk ya da balık yapıyorlar. Bizimki bayılarak yiyor. Dubai'de marketlerde iyi et bulabiliyorsunuz. Avustralya bifteğini seviyoruz, balık çeşitleri de var. Buzlukta daima hazır köfte ya da Adana'dan içliköfte oluyor.

### **Eşiniz aşçılığınız konusunda ne diyor?**

Ayıbımı yüzüme vuruyor. Ben de vicdan azabı duyuyorum. Ama açığımı başka şekillerde kapatmaya çalışıyorum!

### **Dubai'de istediğiniz malzemeleri bulabiliyor musunuz?**

Evet, evet. Her şey var. Bütün ülkelerin malzemeleri. Hem de iyisi var.

### **Dubai'de en çok hangi yemeği özlüyorsunuz?**

Tabii ki Adana kebab. Rüyalarımda görüyorum. Tike açıldı Dubai'de, ama biraz Lübnan mutfağı gibi. Mönü Türkiye'deki gibi, ama tat farklı, zaten Türklere çok Lübnanlılar gidiyor... Simit de özlüyorum. Ama simitleri stokluyorum, her gelişimde toplu getiriyorum.

## **Ev davetinde yemekleri siz mi yapıyorsunuz?**

Yaptığım oluyor ama çok sık değil. Genellikle Bice Mustafa'dan yardım alıyoruz, şahane İtalyan yemekleri yolluyor; Bice, Dubai'nin en iyi İtalyan lokantalarından biri. Ya da Abdurrahman Dilipak'ın gelini Sezin, müthiş etli sarmalar yapıyor, kalem gibi incecik, bazen onun Mado'sundan yemek siparişi veriyoruz. Bazen de gelenleri yemekle etkileyemeyeceksek, Ömer eline kamerayı alıyor, ben de sorular soruyorum, gelen konukların filmini yapıyoruz. Karıkocaya ayrı ayrı sorular sorup, onları arka arkaya veriyoruz. Ömer'in hobisi bu, kısacık filmler yapmak; e ben de soru sormayı seviyorum. Herkes hayatta marifetini başka türlü sergiliyor...

## **Günlerinizin çoğunu yollarda geçiriyorsunuz. Yemek işini nasıl hallediyorsunuz?**

Yollarda olmanın en kötü tarafı bu, insan abur cubura saldırıyor. İki ülkede yaşamamanın da bazı dezavantajları olacak tabii...

## **Aşkın mideden geçtiği doğru mu?**

Eskiden inandığım bir laf değildi, ama artık inanıyorum. Ömer'le birlikte güzel bir yemek yiyip içki içmeye bayılıyorum.

## **Hiç lezzetli yemek yaptığımız için size âşık olan oldu mu? Olduysa hangi yemektir?**

Beni bunalıma sokma, tabii ki olmadı!

## **Sizin gönlünüzü çelebilmek için mutfakta ne pişmesi gerekir?**

Ömer, etleri önce tavada biraz çeviriyor, sonra fırına veriyor, küçük bir numara. Ama o kadar yumuşak ve güzel oluyor ki. Bu tür şeyler beni etkiliyor. Bir de rozbifi müthiş yapar. Tom yam çorbası da iyidir.

## **Röportaj yapmak mı, yemek yapmak mı daha keyifli?**

Sıralama şöyle: İyi seks, iyi röportaj, iyi yemek... En azından şimdilik böyle...

## **Lezzetli yemek yemek için uzun yolculuklar yaptığımız oldu mu?**

Özel bir şey yemek için bir ülkeye seyahat etmedim şimdiye kadar. Ama iki elim kanda olsa, Rumelikavağı'na gidip Kahraman'a kalkan tava yerim.

### **Bazı yemeklerin seks gücünü artırdığına inanır mısınız?**

Evet. Kabuklu deniz mahsulleri mesela. Hatta şarapla birlikte bence kesinlikle afrodisyak etkisi yaratır ya da ben öyle olduğuna inanıyorum. Dubai'de karabiberli pavurya yapıyorlar Singapur usulü... Ölebilirim. Mesela Singapur'da yemek yerken kendimi kaybettiğim bir yer, sokakta küçük alçak taburelerde aklınıza gelebilen balık çeşidini yiyebiliyorsunuz. Müthiş.

### **Sokak yemekleriyle aranız nasıl? Arada bir yediğiniz oluyor mu?**

Arada bir mi? Bir tek Hindistan'da korktum, onun dışında her yerde mutlaka denerim. Midem de sağlamdır, bir şey olmaz.

### **Hangi yörelerin yemeğini seviyorsunuz?**

Ege, Antakya, Adana, Vietnam. Suşi de severim, Japon'u da ilave edelim. Hint de sevmeye başladım. Ben gurme filan değilim, oburum obur!

### **Suçluluk duyarak yediğiniz yemek var mı?**

Tatlılar. Mideye kaç kalori indirdiğimi bildiğim için... Ama tatlı, günah gibi, kötü olduğunu biliyorsun yine de acayip zevk alıyorsun.

### **Gece buzdolabından bir şeyler tırtıklıyor musunuz?**

Röportaj gecenin karanlığına uzadığında evet, gerginlikten ve stresten...

### **Karnınız tok olsa da "hayır" diyemeyeceğiniz yemek var mı?**

Kebap, dürüm. Bir buçuk. Ben acıktım...



## **Vücut ölçülerinizi korumak için özel bir gayretiniz var mı?**

Olmaması mümkün mü? Yaşlanmanın kötü bir tarafı da, eskisi kadar kolay kilo veremiyor olmak. Haftada iki kez Dalya'yla pilates, Feryal'la üç kez ağırlık çalışıyorum. Parkın etrafında yürüyorum. Yine de ancak yediğim kadar kaloriyi harcayıp aynı kiloda kalabiliyorum.

(1 Ağustos 2010)



# Ayşe

## Sözeri Cemal

### **“Kahvaltı ederken akşam yemeğini düşünürüm”**

**Yemekle aranız hep iyi miydi?**

Mutlulukla evet diyebilirim. İnanmayacaksınız ama her sabah uyandığımda, gece yatmadan kurduğum kahvaltımı ederken o gün öğle ve akşam yemeklerimi nerede yiyeceğimi düşünürüm. Öğle yemeğine şuraya gideceğim, muhtemelen şunu ısmarlayacağım diye hayal etmeye başlarım. Hürriyet Medya Towers mutfağının ve Reklam Grubu'nun Levent ofisinin yeri ayrı, ama benim için ev veya gazete, nerede yiyeceğim fark etmez. Gün içinde de akşam yemeğinin mönüsü kafamda uçuşmaya başlar. Dostların davetlerinde mönü tabii ki sürprizdir, ama yakınlık durumuna göre ev sahibine “Ah, şunu pişirsen ne iyi olur” dediğim çok sık olmuştur.

**Çocukluğunuzda iştahlı mı yoksa mızımız mıydınız?**

Mızımız ötesiydim. Kahvaltı tam bir kâbustu. Reçelli bir dilim ekmek için annemin ne savaşılar verdiğini anlatamam. Hepsini bitirebildiğimde de banyoda aynen iade eder, yarı hasta bir halde okula giderdim. O kadar zayıftım ki yandan bakıldığında dizlerim yarım daire dışarı çıkık gibiydi. Sadece yağlı ızgara eti, yumurtalı yemekleri, makarnayı ve bazı börekleri severdim.

**Anninizin mutfağında neler hatırlıyorsunuz?**

Annem Boşnak olduğu için en fazla börek çeşitlerini, pura denilen ve mısır ununda saatlerce pişirilerek yapılan bir yemeği hatırlıyorum. Yerel yemekler dışında ise palamut pilaki ve kuzu kapama hatırımda.

## **Anneniz lezzetli yemek pişirir miydi?**

Annem gerçekten çok lezzetli yemek pişirirdi. Onun yaptığı yemeklerin bazılarını tabii ki hatırlıyorum, ama “Keşke tariflerini yazsaymışım” diyorum. Bütün sevdiklerime de yemek tariflerini not almalarını söylüyorum, çünkü mutlaka bir detay unutuluyor. Annem yemeklere yağı, tuzu, salçayı olması gerektiği kadar koyardı. Salata tabağının dibinde servis yapıldıktan sonra neredeyse yarım bardak sos kalırdı. Şimdi nerde o bolluk?

## **O dönemlerde en sevdiğiniz yemekler hangileriydi?**

Ben ancak 17-18 yaşından sonra dünyanın bu nimetinden faydalanmaya başladım. Dediğim gibi, çocukluğumda yemek yiyemediğim için annem doktora götürürdü beni. İştahım açılsın diye içtiğim şey nasıl boğazımı yakardı. Şimdi ise doktora daha az yiyelim diye gidiyoruz. Bakar mısın Allah'ın işine? Önceleri yumurta ve börekleri iştahla yemeye başladım. Sonra sosisli makarna... Derken arkası geldi. Kuzu kapama, yağlı tarafıyla börek, pizola ızgara vazgeçemediklerim oldu.

## **Babanız da mutfağa girer miydi?**

Haşa! Olur mu öyle şey? Sadece acıkınca mutfağa girer ve “Biraz acele edin” der, çıkardı.

## **Siz ilk kez ne zaman mutfağa girdiniz?**

Lisenin son yıllarında, annem evde yokken yemek yapmaya bayılırdım, çünkü yemek yapabilmem için mutlaka yalnız olmam gerekirdi. Tatlılarla aram pek yoktu. Kolay yemekleri yapar, annemi taklit ederdim.

## **Lezzetli yemek pişirdiğinizi düşünüyor musunuz?**

Kusura bakma ama tabii ki düşünüyorum. Biliyorsun, artık lezzetli yemek yapmak eskiye oranla daha zor, çünkü yemekler artık düşük kalorili olmalı. Tereyağını dayadığında hangi pılav lezzetli olmaz, Allah aşkına? Ayurveda'ya göre sadece köpüğü alınmış tereyağı zararlıdır. Zararlı olan kısmı köpüğündedir. Geri kalanının yenmesinde sakınca yoktur.

## **En iyi pişirdiğiniz yemeğin tarifini verir misiniz?**

Yemek ve doğru beslenme konusunda çok okuyorum. Elimden geldiğince her türlü yeniliğe açık olmaya çalışıyorum. Dolayısıyla yeni şeyler denemekten çekinmiyorum. Dostlarımin benim adımla

andıkları salatanın sos tarifini paylaşayım. Biraz bolognese ve vinegret sosa benzer benim yaptığım sos ve yeşil salata, kuşkonmaz ve enginarla çok iyi gidiyor. Kızım Defne bu sos sayesinde enginarı sevdi. Malzemeler şunlar: Zeytinyağı, limon suyu, biraz üzüm sirkesi, iyi bir cins hardal, ezilmiş sarmısak, tuz, karabiber. Bu malzeme iyice karıştırılıyor. Miktarı ve sırası iyi bir karışım elde etmek için önemli, ama yemek yapan herkes bunu bilir diye düşünüyorum ve detaya girmiyorum.

### **Hasan Cemal'in mutfakla arası nasıl?**

Nasıl alakasız anlatamam. Bence Hasan itiraf etmiyor ama en başında “Erkeğin mutfakta ne işi var canım” diye düşündü. Şimdi de çok geç oldu tabii. İyi yemek yapan çok yakın arkadaşları var ama Hasan hiç oralı değil.

### **İş mi yoksa mutfak mı daha keyifli? Neden?**

Mutfak tabii ki! Ama söylediğimde bir hile var. Biliyorsunuz, bizim işimizde satış ve pazarlama dışındaki kısımlara “mutfak” denir. O yüzden ben de çok rahatlıkla “Mutfak daha keyifli” diyebilirim.

### **Kızınız ve eşiniz yaptığınız yemekleri beğenir mi?**

Hasan her yaptığımı beğenmiyor ama genelde olumlu diyebilirim. Kızım ona göre yemek yapılırsa severek yiyor ama bizim yemeklerimiz ona göre biraz yaşlı!

### **Bu kadar iştahlısınız; kilonuzu nasıl koruyorsunuz?**

Bir, bu sorunun sorulması için kiloma göre giyiniyorum. İki, kilomu korumak için hep kontrollü yiyorum, spor yapıyorum, az içki içiyorum, az meyve yiyorum ve hiç tatlı yemiyorum.

### **Ne tür diyet programları uyguluyorsunuz?**

Benim neredeyse gitmediğim diyetisyen, yapmadığım diyet programı kalmadı. Hepsinden çok şey öğrendim. Ender Saraç'tan sabah kalktığımda bir bardak su içtikten sonra zencefilli bal karışımını; Osman Müftüoğlu'ndan hayatımda yoğurdun mutlaka olması gerektiğini öğrendim. Sonuçta geldiğim nokta en klasik ve sağlıklı olanı. Şimdi kendi karma bir programım var ve gayet iyi gidiyor.

### **Sık sık iş yemeğine çıkıyorsunuz; bu yemeklerden keyif alıyor musunuz?**

Doğrusunu söylemek gerekirse, kariyerimin ilk yıllarında hiç keyif almazdım. O kadar çok iş yemeğine gitmem gerekirdi ki!.. Şimdi ise keyif almayacağım insanlarla yemeğe çıkmıyorum. Ne de olsa sıkıntıdan aşırı yeme tehlikesi var.

### **Yemeklerde neden iş konuşulur?**

İş denilen şey doğası gereği biraz soğuk, bazen acımasız ve insafsız olabiliyor, ayrıca iş demek para demek. Para konuşmayı da kimse sevmez. Yemek işte bu durumda imdadımıza yetişiyor ve en temel yaşamsal ihtiyacımızı karşılarken iş konuşmalarını da daha insani kılıyor, ilişkileri sıcaklaştırıyor.

### **Yemekte iş bağlantısı daha mı kolay kuruluyor?**

Evet, işte bu nedenle yemeği işe alet ediyoruz. İş dışında da sohbet edince işe ısınmış oluyoruz.

### **Reklam dünyasının yemekle arası nasıldır?**

Bence reklam dünyası İstanbul'un en iyi restoranlarını istila etmiş durumda. Gençlerin gittikleri yerler tabii ki farklı ama bizim yaş grubu –yoksa tecrübeli profesyoneller mi desek, yaşımızda bir şey yok ki– daha klasik yerlere gidiyor.

### **Yemek pişirmesinden etkilendiğiniz iş insanları ve yöneticiler var mı?**

Olmaz mı, elbette var. Sevgili arkadaşlarım Deniz Alphan, Mustafa Oğuz, Ali Bayramoğlu, Müge Akgün ve Ferhat Boratav ilk aklıma gelenler.

### **Eve davet ettiğiniz konuklarınıza yemeği siz mi yaparsınız?**

Hepsini yapmam mümkün değil tabii ama mutlaka bir veya birkaçını ben yaparım ve bunu konuklarımla paylaşıyorum. O anki tepkilerini almak en keyiflisi. Bazıları kibarlık yapsa da fark etmez.

### **Asla “hayır” diyemeyeceğiniz yemekler hangileri?**

Hamur işleri ve kebaplar.

## **Yedikten sonra ‘‘Keşke yemeseydim’’ dediğiniz yemekler oldu mu?**

Tabii çok olmuştur ama uzun zamandır sevmediğim yemekleri galiba yemiyorum. Benim ‘‘keşkem’’ daha ziyade ‘‘Ah keşke bu kadar çok yemeseydim’’ şeklinde oluyor.

## **Yemeğin peşine düşüp yolculuk ettiğiniz oldu mu?**

Hayır, böyle bir şey yapmadım, ama gideceğim yerde ne yenildiğinin ve oradaki restoranların ön araştırmasını mutlaka yaparım.

## **Hangi yörelerin yemekleri ağızınızı sulandırır?**

Senin sayende bölgesel ve yerel yemekleri tanıyoruz; özenerek ve biraz da kıskançlıkla izliyoruz. Ben yine de güneydoğu mutfağını birinci sıraya koyuyorum. Tabii Ege yemekleri de doyumsuzdur. Geçenlerde Hürriyet Treni’yle Kayseri’ye gitmiştik. Kaşıkla’da belediye başkanının misafiri olduk. Neydi o yemekler? Tadı hâlâ damağımda...

## **Nefret ettiğiniz yemek var mı?**

İyi yapılmış hiçbir yemekten nefret etmem. Ancak ağır yemekleri pek yiyemiyorum. Bir de evimde hiç pişirmediğim iki sebze vardır: Nohut ve yerelması.

## **Tatlıyla aranız nasıl?**

Sadece çikolatalı tatlıları severim. Bence bu benim en büyük şansım. Hamur tatlılarıyla aram hiç iyi olmadı. Ama bugünlerde çikolatalı tatlı da yemiyorum.

Kızım da hafta sonları çikolatalı kekler yapmaya başladı bu ara. O kekler pişerken evi saran kokular dayanılır gibi değil. Kendimi tutamayıp birkaç dilim yedim.

## **Gece buzdolabından bir şeyler tırtıklar mısınız?**

İşte gece gelen bu heyecanlara diyetisyenlerimiz gayet iyi bir çözüm buldular: Ara öğün. Tabii yersen; badem, ceviz veya yarım meyve, yanına da kefir veya yoğurt. Bunları yediğinde zaten başka bir şey yiyemiyorsun!

## **Kimlerle yemek yemek size keyif verir?**

Yemek yemesini becerenlerle. Eşim, kızım, dostlarımla... Hele Ece gibi bir dostumuzun dükkânındaysak ve Defne'nin ablası Elif de geldiyse, o yemeği hiçbir şeye değişmem.

## **Favori mekânlarınızı sıralar mısınız?**

Ece, Yakup, Kıy1, Karaköy Lokantası, Ulus 29 ve Borsa Lokantası.

(29 Mayıs 2011)





# Ayşegül

## Aldınç

**“Erkeğin yemek yapması çok seksidir”**

**Boşnak ailenizin mutfağından neler hatırlıyorsunuz?**

Her şeyden önce Boşnak böreğini hatırlıyorum. Sabah kahvaltılarında acıka yedik. Acıka şimdi kavanozlarda satılıyor, ama babaannemin yaptığı gibi değil tabii. Babaannem sabah kahvaltısında peynirin yanında haşlanmış küçük patatesler yedi, şimdi bazen ben de kendime yapıyorum. Boşnak böreği yapıyorum, ama yufka açamıyorum, hazır yufka kullanıyorum. Babaannem böreğin yufkasını kendi açardı. Boşnak böreği, mantı vakit ve özveri isteyen yemekler. Benim çocukluğumda yaşamla yemek arasında çok yakın bir ilişki vardı.

**Baba tarafınız Boşnak; annenizin Boşnak yemekleriyle arası nasıldı, kendine has yemekleri var mıydı?**

Annem zeytinyağlı yemekleri çok güzel yapardı, o yetenek bana da geçti. Annem Boşnak böreği de yapardı ama yufkayı kendi açmazdı. Annem öğretmendi, çalışan insanların öyle hamur açma falan gibi lüksleri olmuyor. Babaannem Adapazarı'nda oturuyordu, ona gittiğimizde mutlaka böreklerle karşılardı bizi. Böreksiz bir bayram düşünemiyorum. O yemekler, sizin tabirinizce “damak çatlatan lezzetlerdi.” Başka yerde o lezzeti bulamıyorsun. Annem, İstanbul doğumlu, anneannem Bursalı. Küçükken yemek yapmanın çok zor olduğunu düşünürdüm. Annemle mutfakta çok vakit geçirdiğim için özellikle sebze yemeklerinin mantığının aynı olduğunu kavradım. İçine et koyarsan etli sebze yemeği oluyor, içine zeytinyağını, şekerini koyarsan zeytinyağlı oluyor. Ben bunun ilmini küçük yaşlarımda kavradım. Bir yemek defterim vardır, sevdiğim yemeklerin tariflerini kesip yapıştırırım, arada bir ona başvururum.

**Babanız mutfağına girer miydi?**

Babam mutfağa girerdi, yahni ya da sote yapmayı çok severdi. Çin yemeğinde olduğu gibi koca koca doğrardı soğanları. Bu annemle benim çok tuhafımıza giderdi, küçük doğraması gerektiğini düşünürdük. Sonraları dünya mutfaklarında da böyle doğrandığını, bunun lezzeti artıran bir şey olduğunu öğrendik.

### **O yıllarda en sevdiğiniz yemekler hangileriydi?**

Tüm küçük çocuklar gibi kuru köfte, patates benim de vazgeçilmezimdi. Kuru köfte ve patates soğuk olsa bile yenilir. Babamın Adapazarlı olmasıyla ilgisi var mı yok mu bilmiyorum ama biz patatesi çok seviyorduk. Domatesi de çok severim, neredeyse salça kullanmam. Annem domates zamanında bana kavanozlara domates koyar verir, ben de onları kullanırım.

### **Mutfağa girip neler pişiriyorsunuz?**

Çok sıklıkla zeytinyağlılar yapıyorum, bazen Boşnak böreği pişiriyorum. Boşnak böreği benim spesiyalim oldu. Ayrıca değişik ne yapabilirim diye defterime başvuruyorum. Soframın zengin olmasını isterim ve buna çok dikkat ederim. İnsanlar ızgarada et yapıp yanında bir salatayla konuklarını ağırlayabiliyorlar. Ben asla böyle bir şey yapamam; benim soframın zengin olması, çeşidin olması lazım.

### **Sizin sofranızda neler olur?**

Zeytinyağlı mutlaka olur. Çok güzel dalyan köfte yaparım. Değişik salatalar ve börek mutlaka bulunur. Benim sofram biraz eski usul sofradır. Çok kuş kondurmam, ama soframın hoş olmasına dikkat ederim. Mesela renk uyumuna dikkat ederim. Zarafete dikkat ederim, takımlarda beyazı tercih ederim.

### **Makarna tutkunuz biliniyor; bu nasıl başladı ve hâlâ devam ediyor mu?**

Çocuklar makarna, köfte, patates ve pilav severler. Annem sık sık domatesli makarna yapardı, bir de makarnanın üzerine maydanozla karıştırılmış beyazpeynir serpiştirirdi. Ben şimdi, kilo almamak için makarnanın pişirme suyuna biraz yağ ilave ediyorum. Annemin bana hazırladığı kavanozlardaki sahici domatesi pişirip sos olarak makarnanın üstüne koyuyorum. O zaman makarnayı istediğin kadar ye hiçbir şey olmuyor. Makarnayı şişmanlatıcı kılan onun sosu, kreması. Bunu da itiraf edeyim ki, İtalyan restoranlarına gittiğimde kremalı, bol parmesan peynirli öldürücü lezzete “hayır” diyemem. Bir de pizzayı çok severim, bayılırım.

## **Hep rejimde misiniz, kilonuzu nasıl koruyorsunuz?**

Rejimde değilim, rejim yanlış bir kelime, sadece dikkat ediyorum. Rejim bırakılır, rejim diye bir şey yok, ben bunu yaşam biçimi haline getirdim. Rejim yapıyor duygusu olduğu zaman, onu bırakmak duygusu da hemen arkasından geliyor. Ben belli bir biçimde beslenmeyi alışkanlık haline getirdim. Ama damağı gayet gelişkin biri olarak da her şeyi tadıyorum. Az ye, kararında ye; belli bir süre sonra beyin yeter diyor zaten.

## **Bir günlük yemek programınızı anlatır mısınız?**

Sabahları bir ya da iki dilim Halk Ekmek ekmeğı yiyorum. Mutlaka peynir yiyorum. Tatsız tuzsuz peynir hiç sevmem. Siyah ve yeşil zeytini çok severim; maydanoz, köy biberi, küçük domatesler mutlaka olur kahvaltıda. Pazar kahvaltılarında bal-kaymak yiyorum. Yumurta çok severim, menemene bayılırım. Bazen sucuklu yumurta yerim. Pazara ağırlık vermekte fayda var. Öğle yemeğinde sebze, salata, çorba, akşam balık veya et. Eti çok severim, balığa bayılırım. Az pişmiş et bana göre değil, orta kıvamda pişecek. Balık da kurutulmadan kıvamında pişmiş olacak. Mevsim balıklarını seviyorum, kızartma balık çok lezzetli oluyor ama benim midem kaldırmıyor.

## **Bir ara biraz kiloluydunuz, nasıl kilo verdiniz?**

Hemen söyleyeyim, ben bir ara barlara gidiyordum, içki insanı çok şişmanlatıyor. Zayıflayamadığını söyleyen kadın ya da erkek kim olursa olsun içkiyi bırakacak. Ben bir şişe şarabı rahatlıkla içebilirdim; hiçbir zaman bir bardak içki içmedim. “İnsan bir bardak içkiyle nasıl tatmin olur” diye düşünüyordum. Şimdi bir bardağı zor içiyorum.

## **Bu manken görüntünüzü koruyabilmek için spor ya da yürüyüş yapıyor musunuz?**

Çok da manken görünüşlü değilim açıkçası, balıketli manken diyebiliriz. Bunu sporla ve beslenme biçimimi değiştirmekle gerçekleştirdim Bu kiloları on yılda verdim, büyük söylemeyeyim ama artık almam. Spor salonuna gidiyordum, yüzüyordum fakat klorla ilgili problemlerim oldu. Evimde bir spor salonundaki kadar alet edevatım var; hiç aksatmadan sporumu yapıyorum.

## **Türkiye’deki hangi yörelerin yemekleri daha çok hoşunuza gidiyor?**

Güney mutfağı benim sevdiğim tatları barındırıyor. “Hamur yiyen hamur kafalı olur” diyorum ya sen ona bakma; karbonhidratı çok severim. Güney mutfağındaki haşlama içliköfteyi, analı-kızlı yemeğini çok severim. Bakliyatın her türlüüne bayılırım.

## **Dünya mutfağıyla aranız nasıl?**

Çok ülke gezdim, spesiyallerini birinci elden tatma fırsatım oldu. Mesela, Çin’de pişirilen yemekler ile burada bize sunulan Çin yemeklerinin birbirine hiç benzemediğini gördüm. Gerçek Çin mutfağını birebir yapan çok az yer var. Baharatlı Hint mutfağını da çok seviyorum. Brezilya’da sürekli et getiriyorlar ya onu seviyorum. İtalyan mutfağını seviyorum ama çok yaratıcı bulmuyorum.

## **Sakatat ve tatlı sever misiniz?**

Ciğeri çok severim, Savoy’da yapıyorlar, soyalı falan, bayılıyorum. Arnavutciğeri de çok güzel olur. Kokoreç, işkembe severim; kelleyi pek sevmem, dalağı hiç sevmem. Arada ciğer yiyorum. Kokoreci belki on yıldır yememişimdir. Özlediğim lezzetleri yiyorum, bunları kendimden esirgemiyorum, çünkü mutlu olmak istiyorum. Ama mutlu olmak için sürekli yemek yersen sonra mutsuz olursun. Eskiden çok daha fazla tatlı severdim, şimdi sadece sütlü tatlıları seviyorum.

## **Aşk mideden mi geçer?**

Çok önemli bir bağlantı olduğunu düşünüyorum. Çünkü terk edilen ya da sevgilisi olmayan insanlar teselliyi yemekte arıyorlar. Aşkın salgıladığı mutluluk hormonu ile yemeğin verdiği mutluluk hissi arasında çok yakın bir bağlantı var. Yalnız bunu sporla dengeleyebiliyorsun. Aşk acısı çekenlerin spora yönelmelerini öneririm.

## **İyi yemek yapan erkeklerden etkilenir misiniz?**

Kim etkilenmez ki! Bence erkeğin yemek yapması çok seksi bir şey. Bütün aşk filmleri bu temayı işlemez mi? Yemek ve seks ilişkisi, yemek yaparak kadının tavllanması falan.

## **Yemeğinizle etkilediğiniz kimse oldu mu peki?**

Yemek yapabiliyor olmam ya da lezzetli yemek yapabilmem mutlaka birilerini etkilemiştir. Hani, “Bir yumurta bile kıramam” diyenler vardır ya, bir de bunu bir marifetmiş gibi söylerler, halbuki bir kadın yemek yapabilmelidir. Bence yemek yapmamayı bilmemek ayıptır. Beni ilk görenler hoş kadın, şöyle kadın böyle kadın, muhtemelen dışarıda yemek yemekten hoşlanıyor diye düşünüyordur. Ama yemek yaptığımı öğrendiklerinde etkilendiklerini görüyorum.

## **Gittiğiniz restoranlarda neler ararsınız?**

Her şeyden önce hijyen ararım. Gittiğim restoranlarda mutfağa girip denetleme şansımız yok. Bazı mutfaklar açık oluyor, görüyorsunuz ama bu bile yeterli değil. Hayatımda çok az yemekten zehirlendim. Sunuşa çok dikkat ederim, lezzet ön planda tabii ki. Her yerde her şeyi yiyemem, o yüzden de benim restoran defterim de vardır. En azından notlar alırım, sizin ya da diğer arkadaşların önerilerini not ederim, bir bilenin sözünü dinlemek de yarar vardır.

### **Yeni yerleri denemek mi işinize gelir, yoksa bildik yerlere takılıp kalır mısınız?**

Deli gibi aç değilsem yeni yerler denemek hoş olabilir ama açsam bildik yerleri tercih ediyorum. Bu kan şekeri düşünce insan biraz asabi olabiliyor. Bu durumda maceraya gelemem.

### **Kiminle ya da kimlerle yemek yemek hoşunuza gider?**

Yemek yemekten zevk alan insanla yemek yemek çok hoşuma gider. Etrafımdaki insanlar çok ağır yemek yerler, sadece ben hızlı yiyorum. Yavaş yavaş, keyfini çıkararak yemek yemeyi bir türlü öğrenemedim. Bunu da öğrenirsem şu anki kilomun yarısı kadar olacağımdan emin olabilirsiniz. Fırt diye yiyorum, bir bakıyorum beynim doymamış. Mızımız olmayan insanlarla yemek yemeyi tercih ederim.

### **Favori mekânlarınız?**

Karaköy'deki Maya'nın favori mekânım olacağını ilk seferde hissetmiştim. Tepebaşı'ndaki Aliye'nin yerini (Bird) seviyorum. Türk yemekleriyle dünya yemeklerini akıllıca birleştirmiş ve minimal dekoru olan yerlere gitmek istiyorum. Çok büyük mekânları sevmiyorum, daha alçakgönüllü şartlarda takılıyorum ben. Michelin yıldızlıları takip edeyim diye özel bir merakım yok açıkçası.

(10 Nisan 2011)



# Ayşenur

## Arslan

### “Mutfak kadını olamadım”

#### **Çocukluk yıllarından aklınızda hangi kokular ve tatlar kaldı?**

Babamın görevi nedeniyle Anadolu'nun hemen yer yerinde yaşadık. Bu yüzden kokular da tatlar da çok zengin ve katman katman. Ama nedense, aklıma ilk gelen mis gibi hakiki yoğurt kokusu oldu.

#### **Anninizin mutfağında aklınızda hangi görüntüler kaldı?**

Kuru köfte ve kızarmış patates. Patates hiç yağ çekmezdi ve ktır ktır olurdu. Hafta sonlarının en özel yemeklerinden biriydi. Annem çok iyi yemek yapar. Karnıyarık, zeytinyağlı biber dolması ve çerkeztavuğu gibi bazı yemekleri “en çok istek alanlar” listesinin başında gelir. Ancak yemek yapmayı çok sevdiğini söyleyemem. Hamur işlerine de hiç bulaşmamayı tercih etmiştir! Bir yandan çalışıp bir yandan da üç çocuk büyütmek ve çamaşır makinesi, bulaşık makinesi gibi çağdaş yardımcılardan yoksun bir şekilde evi idare etmek hiç kolay değildi kuşkusuz. Bu yüzden hiç yakınmazdık.

#### **Babanız mutfığa girer miydi?**

Babam özellikle emeklilik sonrası mutfığa girer oldu. Doğrusu, artık yemek daha çok onun görevi. Çünkü babam hem çok güzel yemek yapıyor hem de yemek yapmayı seviyor. Çeşit çeşit pilavları ve aşuresi meşhurdur!

#### **Siz ilk kez ne zaman mutfığa girdiniz ve hangi yemeği yaptınız?**



Kuşağımın tüm kız çocukları gibi mutfakla ilkokul öncesinden tanışıklığım var. Ama tek başıma ve hatta annelere sürpriz olarak pişirdiğim ilk yemek patlıcan ve biber kızartmaydı. Dokuz yaşındaydım. Sos hazırlamış mıydım, hatırlamıyorum.

**Yıllarca medya mutfaklarında haber pişirdiniz. Evinizin mutfağı mı, medya mutfağını daha zor?**

Galiba evin mutfağı daha zor. Çünkü medya mutfağının tükettiği enerjiyle giriyorsunuz o mutfağa. Bunu her gün ve “Bu akşam ne pişirsem?” sorusunun sonsuz tekrarıyla yapınca hele... Buna bir de kirlettiğim her şeyi anında yıkamak gibi bir temizlik obsesyonu da eklerseniz! Mutfak kadını olduğumu söyleyemeyeceğim doğrusu!

**En çok sevdiğiniz yemekler hangileridir?**

Annemin en iyi yaptıkları, benim de en sevdiğim sayılabilir. Buna bir de muhtelif makarna çeşidini ve zeytinyağlı baklayı ekleyebilirim. Sanırım çok yağlı, salçalı yemeklerle genel olarak börek dışında hemen her şeyi sevdiğimi söyleyebilirim.

**En lezzetli pişirdiğiniz yemeğin tarifini verebilir misiniz?**

Patatesli ve bezelyeli fırında tavuk oğrateni galiba iyi yapıyorum. Yaprak sarma konusunda da fena olmadığım söylenir. Ama şimdi bana tarif verdirmeyin lütfen! Her ikisini de belki beş yıldır yapmıyorum.

**Oğlunuz yemeklerinizi seviyor mu?**

Oğlumun sözlüsü ve müstakbel eşi çok şanslı. Çünkü oğlumdan hiçbir zaman “Annem şu yemeği şöyle yapardı, bu yemeği böyle şahaneydi” sözlerini duymayacak. Oğlum çok özel durumlarda yaptığım özel yemekleri sever belki, ama onun dışında iltifat almayacağımdan eminim. Tek tesellim, buna rağmen beni sevmesi.

**“Medya Mahallesi”nde hep “sert” konulara değiniyorsunuz. Yemek, içmek, eğlenmek bu mahallenin ilgi alanına girmiyor mu?**

Türkiye gibi bir ülkede mi? Günün birinde konuşabilirsem memleketin hali ya hayallerimizdeki gibi düzelmiş demektir ya da –daha büyük ihtimalle– hiçbir şey konuşamaz hale geldiğimizi gösterir. Aslında ben bunların bir insanı ve toplumu yansıttığını, hatta insanlık tarihinin yemeğin serüveniyle

de anlatılabileceğine inanırım. Zaten 1980'lerin sonunda TRT'de "Lezzetin Serüveni" diye altı bölümlük bir drama/belgesel hazırlamıştım. O serüvenin izini sürmek, bana doğrusu yemek yapmaktan daha büyük bir zevk vermişti.

### **İyi yemek yapanlar sizi etkiler mi?**

Elbette. Çünkü bir yanıyla, yemek yapmanın bende olmayan bir yetenek olduğunu düşünüyorum. O yeteneğe sahip kişileri kıskanmasam da yaptıklarından etkileniyorum. Örneğin oğlum, babam gibi yemek yapmayı seven erkeklerden.

### **Siz pişirdiğiniz yemeklerle birilerini etkilediniz mi?**

İlk yaprak sarma denememde yaprakların sıcak suda yıkanıp tuzunun alınması gerektiğini bilmediğim için ortaya çıkan yemek ailemi çok etkilemişti. Bir gün de çorbayı yakarak arkadaşlarımı etkilediğimi hatırlıyorum.

### **Sizce erkekler de evde mutfağa girmeli mi?**

Evinde babası ve şimdi oğlu mutfağa giren bir kadın olarak, "erkeğin yeri mutfaktır" desem yeridir!

### **Neden önemli sorunlar "iş yemeklerinde" çözülür?**

Bence yemekte buluşmak zaten "anlaşma/çözüm" mesajı vermektir. Çünkü yemek, bir yanıyla mahrem bir eylem. Yerken kendinizi fazlasıyla ele verirsiniz. Bunu paylaşıyorsanız, karşınızdakine bilinçli ya da bilinçsiz yakınlık işareti gönderiyorsunuzdur. Yani bana göre sorunlar yemekte çözülmez. Ama yakınlık mesajı çözümü kolaylaştırır.

### **Sizin mahallenin ünlü damakları kimlerdir?**

Kesinlikle Ferhat Boratav ve Şirin Payzın. Ferhat güzel yemeği sever. Şirin de güzel ve ilginç yemekler yapmayı. Hatta Şirin adına konuşmuş olmayayım ama hayattaki B planı bunun üzerine. Ama umarım, A planı günümüzdeki pek çok gazeteci için olduğu gibi tükenmez!

**Bir zamanlar simit ve çayla yetinen medya mahallesi mensuplarının masasında şimdi ne tür yemekler var?**

Bildiğim kadarıyla en az on yıldır gazeteciler Papermoon'da randevulaşıyor. Son yıllarda da Nişantaşı moda oldu. Oralardaki yemekler de malum! Ancak elbette bunlar sadece medyanın belirli bir kesimi için söz konusu. Kalanı için simit ve çay modası devam ediyor.

### **Türkiye'nin hangi yöresinin mutfağı ağızınızı sulandırır?**

Karadeniz'in mıhlaması... Güneydoğu Anadolu'nun ve Adana'nın kebapları. Ama ille de Ege'nin zeytinyağlıları ve memleketim Aydın'ın mis gibi kokan sarı tereyağı. Anneannem sıcak ekmeğin üzerine sarı terayağı sürer, bir parça da tozşeker serperdi. Yediğim en güzel şeylerden biridir bu.

### **Dünya mutfaklarıyla aranız nasıl?**

Tümüyle mutfakları değil ama belirli yemekleri ve tatları severim, ararım. Örneğin, İspanya'dan paella ya da İtalya'dan ara sokaklardaki pizzacıların her yemeği, düşünürken bile beni mahveder. Hint mutfağından acılı tandoori veya Tayland mutfağından özel soslu et yemekleri de listemin başındadır. Genellikle gittiğim ülkelerde ara sokaklarda "oralıların" yediklerini denemeye çalışırım. Tabii bu bazen, örneğin Kamboçya dönüşü olduğu gibi bir hafta hasta yatmakla da sonuçlanabilir. Yine de denemeyi severim. Sadece Çin ve Japon mutfağında ne yiyeceğimi iyice anlamadan asla harekete geçmem!

### **Hangi malzemeler yan yana gelirse ortaya muhteşem bir lezzet çıkar?**

Yağ, süt, yumurta, un; yani beşamel sos denilen olağanüstü icat... Dünyanın en tatsız tuzsuz malzemesinin üzerine dökün. Bir parça peynirin de yardımıyla lezzet garantidir. Zaten "sos" yemeğin serüveninde başlı başına bir devrim. Bildiğimiz anlamda lezzet, ancak soslarla mümkün oldu. "Beyaz sos ya da beyaz salça" anlamına gelen beşamel sos da onların başında gelir. Ben bizim mutfağımızda en önemli eksiğin de sos olduğunu düşünürüm. Dünyada yemek kültürü artık neredeyse bunun üzerine. Televizyondaki yabancı yemek programlarını izleyince de görüyorsunuz. Hiç aklınıza gelmeyecek malzemeleri buluşturup sos yapıyorlar. Yoksa eti haşla veya kızart... Sebzeyi sotele veya püre haline getir... O kadarını ben bile yaparım!

### **Çarşıya pazara gidip bir şeyler satın aldığınız oluyor mu?**

Aşk olsun! Yemek yapmakla ilgim sınırlı desem de o kadar değil! Özellikle Şile'nin cuma pazarını geç saatte de olsa yakalarım. İstanbul'da da gözde manavlarım, şarküterilerim vardır.

### **Televizyonlardaki yemek programlarını izliyor musunuz, eleştirileriniz var mı?**

Türk kanallarında benim anladığım anlamda yemek programı çok az. Senin programın onların başında geliyor. Çünkü yemekle yerel ve evrensel kültür arasındaki ilişkiyi de arıyorsun. Kadın programlarına monte edilmiş yemek bölümlerini ise anlamsız buluyorum. Onları izleyen kadınların da birkaçı dışında yapılan yemeklere dikkat ettiğini, not alıp uyguladığını düşünmüyorum. O kadar sıradan yemekler yapılıyor ki... Benim mutfağımın da demirbaşlarından Gönül Candaş'ın kitabına bakınca bu tarifleri üstelik daha pratik biçimde yapıyorsunuz. Ama yabancı programları, özellikle "Master Chef"i kaçırmamaya çalışıyorum. O program bir gölün kıyısında otururken okyanusa açılmak gibi bir şey.

### **Yemek kültürüyle ilgili haber yapmayı Ankaralı gazeteciler neden küçümser?**

Ben de Ankara kökenli bir gazeteciyim. Başkent'in o yoğun siyasi atmosferinde insan sadece yemeği değil, hayata dair başka güzellikleri de ıskalıyor galiba. Ankaralı gazetecilere kızmayın lütfen! Onlara şefkat gösterin. Sevgili arkadaşlarım yemek bile yiyemiyor o gri bulutların arasında. Nerede kaldı haberini, programını yapmak...

### **Unutamadığımız bir yemek anınız var mı?**

20 yaşındayken ilk kez yurtdışına çıktım. İtalya'ya gittim ve haftalarca tek başıma dolaştım. Tabii listenin başında Venedik vardı. Küçük bir otele yerleştim. Üç gün kalacaktım. Ama o kadar az param vardı ki, üç gün otelde kalabilmek için yemeğe neredeyse hiç para ayıramıyordum. İlk iki gün birer tost yiyebildim. Üçüncü gün keşfettim ki, meğer otellerde sabah kahvaltısı bedavaymış. Daha önce hiç tek başıma otelde kalmadığım için bilmiyordum. Öğrendiğimde şok geçirdim. Ve üçüncü günün sabahı, iki günün açlığıyla tıka basa kahvaltı ettim. Sofradaki mütevazı ama benim için unutulmaz malzemeyi hâlâ hatırlarım.

### **En favori yemek mekânlarımız?**

Balık için hafta sonlarında Şile'deki şahane balıkçılar: İyot ve İskandil, hafta içi Arnavutköy'deki Eftelya. Kebap için Levent'teki Köşebaşı... İtalyan mutfağı için Yeniköy'deki Vagabondo, bir de elbette, Bağcılar'daki DTV Center'da her öğlen yemek yediğimiz sevgili lokantamız!

(5 Şubat 2012)



# Berna

# Laçın

## “Kokoreç kokusunu duyunca kendimi tutamıyorum”

### Çocukken yemekle aranız nasıldı?

Biz İzmirliyiz. Annem tarafından Selanik yani suyun öte tarafındanız. Evimizin mutfağında tamamen Ege mutfağı hâkimdi. Babam subay olduğu için askeri disiplin vardı evimizde. Onun için masada önümüze ne konursa yemek zorundaydık. “Ah evladım, canın ne çekti, ne istersin” gibi bir şey yoktu. Hatta babam saat kurardı, “Bu kadar dakikada bitecek” derdi. Benim hayatım zeytinyağı üzerine kuruludur. Zeytinyağı en sevdiğim şeydir ve benim için çok özeldir. Biz her türlü otu yedik. Çocukken insan çok bayılmıyor otlara. Bütün çocuklar gibi makarna, pilav, köfte yemek isterdim, ama ota da alıştım. Ailem deniz mahsullerini de çok severdi. Ben hiçbir zaman çok sevmedim. 30 yaşına kadar balık yemedim. Sonra hamilelikle birlikte, “Çocuğun zekâsı için lazım” dediler, ilaç niyetine yemeye başladım. Şimdi balığı seviyorum.

### Çocukluğunuzun mutfağından aklınızda neler kaldı?

İzmir deyince aklıma hemen anneannem gelir. Çünkü annemle babam bir yere gittiklerinde beni hemen anneanneme postalarlardı. Anneannemin evi bahçe katıydı, teldolaplar vardı ve kalabalıktı. Çok yemek yiyen bir aileydik. Bu yemeklerin çoğu da zeytinyağlılardı. Bayramlarda ev baklavası yapılırdı, biz çocuklar yemeyelim diye yatak altlarında saklanırdı. Bu yüzden gece yarısı evin içinde çarpışmalar olurdu. Gecenin üçünde, dördünde bir taraftan dayımlar kalkar, diğer taraftan anneler, ben de kendi çapımda aradan kaçmaya çalışırdım. Hepimizin amacı o baklavaları bulup bir iki tane aşırmaktı. Eski Foça'dan kendimiz midye toplardık. Bizimkiler bunlarla midye dolması yaparlardı.

### Anneniz iyi bir aşçı mıydı?

Annem çok güzel yemek yapardı ama artık yapmıyor. Çünkü mutfağı seven biri değildi. Mutfağın hâkimi anneannemdi.

### **O dönemin aklınızdan çıkmayan yemekleri hangileri?**

Bol maydanozlu köfte, muhallebi, midye dolma ve komşumuzun yaptığı kare pasta çok güzeldi. Her ne kadar anneme o pastadan yaptırdıysam da o lezzeti bulamadım. Belki de orada yemenin tadı başkaydı; ben yemeği mekânla da birleştiririm. Mesela, nerede yersem yiyeyim, Bodrum'da yediğim balığın tadını bulamam. Buca'da halalarımızın bir köşkü vardı. Çocukluğumda köşkün cumbasında yediğim yemeğin tadını da hiç unutamam.

### **Kaç yaşınıza kadar annenizin yemeğini yediniz?**

Uzun zaman yedim. Pırasayı kimse annem gibi yapamaz. Ben de ondan öğrendiğim gibi yapıyorum, ama asla o lezzeti tutturamıyorum. Köfteyi de hiç kimse anneannem gibi yapamaz. Rahmetli olduğu için o köftelerden mahrum kaldım. Bodrum'da komşum Nurten Abla, anneannemin köftesine yakın lezzeti tutturuyor. Ona rica ediyorum, gidip onlarda yiyorum.

### **Sizin mutfakla aranız nasıl?**

Mutfakla geç tanıştım ama şimdi iyi. Çok becerikli miyim? Hayır. Çok hızlı yapar mıyım? Hayır. Titiz bir insanım, dolayısıyla aynı anda beş iş yapamıyorum. Onun için misafir çağırdığım zaman iki günüm mutfakta geçiyor. Bir saatte dört çeşit yemek yapan arkadaşlarıma çok özeniyorum. Yapacağım yemeklerin her şeyini kendim alırım, yavaş yavaş hazırlarım, güzel olsun diye özenirim. Evime gelenlerin damaklarının şenlenmesini isterim. Arkadaşlarıma tarif vereceğim zaman, "Yok gelip sende yiyeceğiz" diyorlar. Bu benim için çok büyük bir iltifat. Bu şekilde yemek yapmak keyifli, ama her gün yemek yapıyor olmak bir kadın için zulüm. "Bugün ne pişireceğim?" diye düşünmek, çok sıkıcı geliyor bana.



### **Eşinizin mutfakla arası nasıl?**

O iyi yemek yer ama yapmakla pek alakası olmadı. Fakat son dönemde bir merak geldi ona da. Maalesef ortalığı çok dağıtıyor. Geçenlerde, “Size tavuklu makarna yapayım” dedi. İçine sebze filan koymuş, gerçekten çok güzel olmuştu. Benim merakım onu da körükledi. Çok sık olmamakla birlikte, eşim mutfaka girdiğinde çok güzel şeyler yapıyor. İlk önceleri ne varsa tencerenin içine atıyor ve çok güzel olacağını düşünüyordu. Ben o kadar karışığı hiç sevmem, tatlar belirgin olmalı, mesela türlüden nefret ederim.

### **Çocuğunuz iştahlı mı?**

Bizim aileden iştahsız insan çıkar mı? Mantıyı çok seviyor, ama en çok kuru patlıcan dolmasına taklalar atıyor. Fakat benim usul olacak. İçinin yarısı bulgur yarısı pirinç, baharatı falan bol... O da acıyı çok seviyor.

### **Buzdolabınızın olmazsa olmazı nedir?**

Yoğurt. Çok severim, kızım da çok sever; her sofrada mutlaka olur. Buzdolabında değil ama kimyon, pulbiber ve zeytinyağı mutfaktan hiç eksik olmaz. Bir de dereotu, nane mutlaka olur.

### **Pazara gidiyor musunuz? Gidiyorsanız meşhur olmanın avantajlarını yaşıyor musunuz?**

Giderim. Çünkü pazarlarda çok güzel şeyler oluyor, hem de çok ucuz. Ben pazarın “Berna Abla”sıyım zaten. Evde derin dondurucum var, onun içine Bodrum pazarından aldığım enginarı, barbunyayı, bezelyeyi, fasulyeyi doldururum. Yazın reçelimi kendim yaparım, güneşte pişiririm. Diğer reçellerde hiç iddialı değilim ama vişne reçelinde kimse elime su dökemez. Sakızlı, tarçınlı



yaparım.

### **Eşinizle yemek konusunda uyuşuyor musunuz?**

Eşim tavuk etini çok sever. Bana çok da gerekli gelmiyor. Bu yüzden tavuğu lezzetlendirmenin yollarını buldum. Soyayla, balla ve portakal suyuyla bir sos hazırlayıp üstüne döküyorum ve fırına veriyorum, çok lezzetli oluyor. Ben kıymayı severim, tavuk yerine kırmızı eti tercih ederim. Zeytinyağlıları ikimiz de severiz. Zeytinyağlı bir şeyler olmadığı zaman, yemek yediğimi anlamam. Kuzu etini de severim. Kuzu kapama yaparım. Çok sık et yemem, ama yiyeceksem oturup hakkını veririm.

### **Kızınızın ünlü bir aşçı olmasını arzu eder misiniz?**

Çok iyi yemek yapsın isterim. Aşçılık okumak istediğini söylese, bayılarak kabul ederdim ve hemen okul araştırırdım. Ama şuna eminim ki okuluna gitmese de kızım çok iyi bir aşçı olacak.

### **Lezzetli yemek yapan erkekler sizi etkiler mi ya da etkiler miydi?**

Etkiler tabii. İllaki bir aşk yaşanması gerekmiyor; erkek iyi yemek yapıyorsa tabii ki artı puan... Mesela Emre Kınay çok güzel yemek yapar. Sık sık arayıp, "Küçük tüpü balkona çıkarttım, balık yapıyorum, gelsenize" der; toplanıp gideriz.

### **Sokak yemekleriyle aranız nasıl?**

Uğur Dünder duymasın ama çok severim. Nohutlu pilav, köfte-ekmek, kokoreç falan hepsini yerim, çok da severim. Uğur Bey bana bu yemeklerin sağlıksız olduğunu çok anlattı. Ama kokusunu duyduğum zaman her şeyi unutuyorum. Ağzımdan sular akıyor. Kendimi tutamıyorum.

### **Favori restoranlarınız?**

Erenköy'deki Cafe Cadde'nin lezzetleri çok rafinedir. Mikla, gerçekten harika bir yer ama miktarlar doyumluk değil, çok aç gitmeyeceksiniz oraya. Orada yediğiniz yemeği hemen yutmayıp, ağzınızda bir iki dakika tutacaksınız. Boğaz tarafında oturduğumuz için, Boğaz'daki balıkçıların ayrı bir tadı oluyor, onları seviyorum. Günaydın Et Lokantası'nı da beğeniyorum. Bodrum Yalıkavak'taki Çakıroğlu'nun, yaptığı kalamarı kimse yapamaz. Bodrum'daki Sait'e ise mevsiminde barbun yemeye gitmek gerekir.

## **Hamileyken aldığınız kilolardan nasıl kurtuldunuz?**

Yedi buçuk aylık hamileyken dört kilo almıştım, gazeteler benim dar pantolonlarla fotoğraflarımı basıyorlardı. Çok havalıydım, ancak son 40 günde 10 kilo daha alınca bütün havam gitti. 18 kiloyla doğuma girdim; 8'i gitti, 10'u bende kaldı. Doğumdan yeni çıkmışım, yorgunum, çocuk için sabahlara kadar kalk falan, bir türlü kilo veremiyorum. Rahmetli Üstün Korugan'a gittim. "Kendini bu kadar kasma, yediğini biraz daha azaltarak ye" dedi. Dediğini yaptım, her şeyi az az yedim. Her ay bir kilo vererek bu süreci atlattım.

## **Bir günde nasıl besleniyorsunuz?**

Eskiden hiç kahvaltı etmezdim, çünkü ağır bir tempoda çalışıyordum. Şimdi iki-üç saat kahvaltı yapıyorum. Kahvaltıda peynir, zeytin, çavdar ekmeği yerim. Masada İzmir tulumu, küçük güzel salkım domates, yine İzmir'de özel yaptırttığım zeytinlerim ve reçelim, iyiye kaymak bulunur. Jambon, sosis, sucuk gibi şeyleri pek yemem. Öğlenleri evde ne varsa atıştırırım. Akşam mutlaka ailece bir araya geliriz. Adam gibi sofraya kurulur. Önden zeytinyağlılar, sonra ana yemek yenir.

(19 Aralık 2010)

## **BERNALAÇİN'DEN BOL SOĞANLI HAMSİ FIRIN TARİFİ**



Soğan piyazlık ince ince doğranır; kimyon, kırmızıbiber ve sumakla bir güzel öldürülür, tepsinin dibine yayılır. Ayıklanmış hamsiler, açık olan kısmı üste gelecek şekilde soğanın üzerine dizilir. Sonra limon sıkıp zeytinyağı gezdirilir. İsteğe göre baharatı ve tuzu ilave edilir ve ocağa konur. Buğulama gibi pişirilir. Servis etmeden 15 dakika önce fırının ızgarasında üstü nar gibi kızartılır.



# Betül

## Mardin

### “Uşak gongu çalınca yemeğe otururduk”

**Kişisel yemek tarihinizi özetler misiniz?**

Gurme bir aileden geliyorum. Size ayrıntılarını anlatacağım, çünkü yemek bizim evin içinde en önemli konuydu. Yirmi iki kişi birlikte masaya otururduk. Büyükbabam Necmettin Molla Bey, Şeyhülislam Ahmed Muhtar Efendi'nin oğluydu. Ahmed Muhtar Efendi'nin soyağacına baktığımızda, turşucu bir aile görürsünüz. Ahmed Muhtar Efendi'nin büyükbabası, Safranbolu civarında eşek sırtında turşu satıyormuş. Oradan İstanbul'a geliyor ve Sultanahmet'teki turşucu dükkânını açıyor. Onun oğlu derhal turşucuları bir dernek altında topluyor.

**Sizde de turşu yapma geni var mı?**

Geçmişte yapardım ama artık yapmıyorum. En çok salatalık turşusunu severim. Onu da çok iyi yapardım bir zamanlar. Neyse, yemek tarihimizi anlatmaya devam edelim. Bundan sonrası çok komik... Eşek sırtında turşu satan adamın küçük torunu Ahmed Muhtar Efendi şeyhülislam oluyor; çok memnun hayatından. Bir seferinde karşı yakaya geçmek için, hünkâr kayığı yerine sıradan bir kayığa biniyor. Onu görenler bu yolculuğu ihbar ediyorlar. Sonunda makamdan azlediliyor. Gelelim şeyhülislamın oğluna... Birkaç oğlu vardı, büyükbabam da bunlardan biriydi. Büyükbabam hukuktan mezun oluyor. Sultan Abdülhamid suikastında ün yapıyor, bir zaman sonra adliye nazırlığına atanıyor, daha sonra da Bağdat valisi oluyor. Molla Bey müthiş bir gelişim yaşıyor. Tahmin ediyorum ki, devrin en akıllı adamlarından biriydi.

**Dedenizin yemekle arası nasıldı?**

Bu adam harbiye nazırı, Bağdat valisi oluyor, ama geçmişinde turşuculuk var. Onun için yemeğe ilgi

duyuyor. Savaştan sonra Almanya'dan ailece dönüyorlar. Büyükbabam, Huber'in davasını kazanıyor. O zamanların en büyük davası. Bu başarısından dolayı ona Cihangir'de ve Tarabya'da birer konak, yüklü miktarda altın veriyorlar. Tarabya'da tabakhane olduğu için etraf çok kötü kokuyor. Onun için oradaki konağı satıp Sarıyer'de bir yalı alıyor. Koruda yürüyüş yaparken şansına Kocataş suyunu buluyor. Suyu borularla Sarıyer'e indiriyor. Bu su nedeniyle de Kocataş soyadını alıyor. Böyle bir adamın torunuyum ben. Babam İş Bankası'ndan emekli olunca büyükbabam, "Sağda solda, apartmanlarda yaşamayın, gelin Cihangir'e konakta beraber yaşayalım" diyor. Zannederseniz 1931 senesiydi. Üç yaşındaydım. Ablamla bana bakan İsviçreli dadımız vardı bizimle beraber. Arif ise henüz doğmamıştı.

### **Konaktan aklınızda kalan anılardan söz eder misiniz?**

Büyük bir aileydik. Amcalar yok ama yengeler, dayılar vardı. Kocataş ailesi hep beraber otururduk. Bize üst katta üç oda verildi. Annem babam bir odada kalırken, bir odada da ablamla ben kalıyorduk. Bir odada da dadı kalıyordu. Öğleyin bire çeyrek kala uşak gongu çalıyordu. Sesi duyan herkes, hemen ellerini yıkıyor, saçlarını düzeltiyor, yemek için aşağı kata iniyorduk. Yemekte yirmi-yirmi iki kişi oluyorduk. Böylesine büyük bir masaydı. En baştaki koltukta büyükbabam otururdu. Bir tarafında eşi, diğer tarafında da günün misafiri otururdu. Bu misafir Fethi Okyar da olabilirdi, Yahya Kemal de... Konuklar o dönemin önemli kişileri idi. Düşünebiliyor musun, böyle bir ailede büyüyorsun.

### **Anlaşılan dedeniz midesine oldukça düşkünmüş...**

Hem de ne düşkünlük. Sabah saat 6.30'da balkondan aşağıya "Aşçıbaşı!.." diye bağırdı. Bütün konak bu sesle uyanırdı. Bağıra bağıra başlardı anlatmaya: "Dün Pandeli'deydim. Beyaz saçlı, küfreden bir adam, bana bir karides yedirdi ki, tadı hâlâ damağımda..." Aşçıbaşı bunları dinlerken ter dökmeye başlardı. Çünkü büyükbabamın, öğle veya akşam yemeğinde, Pandeli'de yediği yemeğin aynısını isteyeceğini bilirdi. Aynı lezzeti tutturamazsa vay haline! Bir başka sabah, "Altı tane yarka al kaynat, suyuna enginarı at, artık zeytinyağlı yemiyoruz" diye bağırdı. Her sabah uyku sersemi, yemeklerin nasıl yapılacağını dinleyerek güne başlardık. Yemekte sadece yemek konuşulurdu. Bu yemeklerde mutlaka margarinle pişen bir sebze yemeği ile zeytinyağlı bir sebze yemeği olurdu. Sonra ara yemek yenir, sonra ana yemek gelirdi. En son olarak tatlı ve meyve servis edilirdi. Bitmez tükenmez bir yemek süreciydi.

### **O devirde en sevdiğiniz yemeği hatırlıyor musunuz?**

Ben beğendili eti çok severdim. Patlıcanın hafif bir is kokulu olması gerekirdi. Etlili pilavı da çok severdim.

## **Peki, hep konakta mı oturdunuz?**

Tabii, hep konakta oturduk. O zamanki Mehmet Ali Usta, Hasan Usta çok önemli aşçılardı. Onların aşçılığı, saraylarla ölçülürdü. Hasan Usta, İran şahının sarayında çalışmıştı. Heykeltıraş gibi bir aşçıydı. Bize börekten vapur yapmıştı, merdivenleri bile vardı, hiç unutmuyorum. Böyle bir ortamda büyüdüğüm için yemek önemli oluyor hayatımda. 19 yaşındaydım; bir pazar günü yemek yiyoruz. Hiç unutmam, yemekte kuru fasulye-pilav vardı. Büyükbabam kuru fasulye-pilavla ilgili çok komik bir hikâyeye anlattı, çok güldük. İzin istedi, ayağa kalktı, yürüdü ve o sırada düşüp öldü. Yemekten kalktı öldü, mutlu öldü yani. Kendisine yakışan bir ölümdü. Büyükbabamdan sonra yemek işine annem el attı. Annem de yemek yapmayı ve yedirmeyi çok severdi. Yememiz için çok ısrar ederdi. Böyle bir annenin kızlarından biri (ablam) veremden öldü, ben de böyle zayıf kaldım.

## **Annenizin en güzel yaptığı yemek hangisiydi?**

Kendi uydurduğu meşhur mantısı vardı. Annemin başına gelen felakete bak; damadı tiyatrocudur. Adam 23.30'da geliyor eve. Geldiği zaman da yanında da altı-yedi kişi getiriyor. Annem düşünüyor taşınıyor, bir yemek uyduruyor. Hem kolay hem de doyurucu bir yemek. Hazır yufkayı alıyor, dilimliyor, içine kıymayı koyuyor, "Kaç kişi gelecekler?" diye soruyor bana. "Otuz kişi falan" diyorum. Yüz yirmi tane küçük kolboreği yapıyor. Şimdi gül mantısı diyorlar buna. Gece onlar gelmeden önce üzerine sıcak et suyunu döküyoruz, büyük bir kâse yoğurt, bir salata. Zaten o mantıdan dört tane yiyince, başka bir şey yiyemiyorsunuz. Oğlum Dubai'den gelince hemen bu mantıyı yapıyorum. Gelinim Ayşe de, torunum da bu mantıyı çok seviyorlar. Yemek boyunca da annemi anıyoruz.

## **Yemekte neden iş konuşulur, karşı taraf daha çabuk mu etkilenir?**

Yemek yenirken, beyin daha iyi çalışıyor sanırsam. O zaman daha rahat ediyorsun, kızmıyorsun, anlaşmaya daha yatkın oluyorsun. Onun için iş yemekleri vardır.

## **Peki, halkla ilişkilerde yemeğin önemi var mı?**

Halkla ilişkilerde, hedef kitlelere göre olaylar yaratıyorsun. O hedef kitleyle, eğer yemekte daha iyi iletişim kurulacaksa o zaman yemek daveti düzenliyorsun. Akşam yemeğinde iş konuşmaya pek taraftar değilim. Çünkü işin içine içki girdiği için konu dağılabilir, en iyisi öğle yemeğidir. Bunların yanı sıra yemeğin lezzetli, mekânın iyi olması gerekir. Yoksa sonradan sadece yemeğin ve mekânın eleştirisi yapılır, asıl mesaj unutulur.

## **Evinizde yemeği kim yapar?**



Benim bir yardımcım var. Tam otuz sekiz senedir bende. Annemden almıştır bütün yemek bilgilerini. Her gün ne istediğimi yazarım. Kendime çok fazla dikkat ederim. Mesela, bugün sizinle et yediğim için akşam et yemeyeceğim. Akşama mutlaka bir sebze yiyeceğim. Herkes çok sever ama ben salatayı çok fazla sevmem. Evde her gün mutlaka pilav, makarna, börek ya da patates pişer. Unlu şeyleri seviyorum. Her türlü tatlıyı severim ve her gün yerim.

### **Konuklar gelince mönüyü siz mi hazırlarsınız?**

Tabii, yardımcımın neyi iyi yaptığını bildiğim için, mönüyü ona göre hazırlarım. Kastamonulu, becerikli bir kadın, çok alışkın, her şeyi de yapar.

### **Bir günlük yemek maceranızı alabilir miyiz?**

Sabah kalktığımda ilk önce bir sıkma greyfurt suyu içiyorum. Arkasından bir kaşık süzme yoğurt, üç bardak da çay içiyorum. Sonra kahve içmeye başlıyorum, en büyük hastalığım bu. Öğle yemeğinde etimi yerim, pilavımı, sebzemi yerim, tatlımı da yerim. Akşamüstü beşte bir bisküvi falan atıştırırım. Akşam yemeğinde mutlaka bir sebze, arkasından fırında patates ve tatlı yerim. İki öğün de mutlaka meyve yerim.

### **Türkiye’de en favori yöreniz neresi?**

Güneydoğu yemeklerini severim. Mardin böreğini hâlâ yapıyoruz. Hamuru açıyorsun, içine çiğ kıymayı koyup kapatıyorsun, sacda pişiriyorsun. Mardin böreğinin benzeri Eskişehir’de de var; ünlü çiğbörek. Onlar biraz daha kabartıyorlar, bir de onlar yağda kızartıyorlar, bizimki sacda pişiyor. Büyükbabamın babası bu böreği ve içliköfteyi her sabah yermiş. Hem de on iki tane. Sadece o gün midesinin durumuna göre içliköfteleri haşlanmış ya da kızarmış yermiş.

### **Sağlıklı ve uzun yaşam için okuyucularımıza ne önerirsiniz?**

Bol yoğurt yemelerini öneririm. Ben bütün gün yoğurt yiyorum, sabah kahvaltısında bile mutlaka yoğurt yiyorum, çok önem veriyorum. Nasıl zayıf kalıyorum? Çok fazla yemiyorum. Her şeyden azar azar yiyorum. Bence insanın yemeyi sınırlamayı öğrenmesi lazım.

### **Genellikle yalnız mı yemek yiyorsunuz?**

Akşamları dışarı çıkmam, yalnız yerim. Öğlenleri mutlaka yanımda birileri vardır. Eşimi, dostumu çok severim, onlarla yemeği de severim. Eskiden ailece toplanıp yemek yediğimiz günler vardı. Ama

biliyorsunuz oğlum Dubai'de oturuyor, kızım da Tuzla'da. Onun için sık sık bir araya gelemiyoruz. Ömer geldiği zaman hep birlikte Borsa'ya, Bebek Balıkçısı'na gideriz.

### **Favori lokantalarınızı sıralar mısınız?**

Birincisi kesinlikle Borsa, sonra Bebek Balıkçısı, Komşu Kebap'ı da severim. Park Şamdan'ı çok beğenirim. Pandeli'yi severim ama çoktandır gitmiyorum. Kebapçı Hamdi'yi de severim. Şu sıralar Galata'daki Kiva Han'a gitmeye çalışıyorum.

(5 Eylül 2010)



# Beyti

# Güler

**“Burhan Felek bir yazdı, müşteri akın etti”**

**Beyti Bey, hatırladığımız kadarıyla çocukluğunuzun mutfağını anlatır mısınız?**

Biz zamanın Dışişleri Bakanı Tevfik Rüştü Aras ve Bükreş Büyükelçisi Abdullah Suphi Tanrıöver’in önerisiyle Türkiye’ye göç ettik. O dönemde Osman Dedemle bizim oturduğumuz evin arasında bir sokak vardı. Sabah kahvaltılarını Osman Dedemin evinde yapardık. Bütün aile o sofrada olurdu. Sofrada kaçamak olurdu. Kaçamak, mısır unuyla pişirilir, üzerine eritilmiş biberli tereyağı gezdirilirdi. Bunun adı nedense kaçamaktı. Yine sabahleyin en sevdiğim yemek eni boyu dört santim olan kare hamurların üstüne konan kuşbaşı etle yapılan kanep benzeri böreklerdi. Üstüne yoğurt dökülürdü. Bizim evlerimizde böreksiz sofraya asla oturulmazdı. Etli içle yapılan sarı burma, yine parça et ve pirinçle yapılan kabak böreği soframızın en gözde yemekleriydi.

**Anneniz güzel yemek yapar mıydı?**

Allah gani gani rahmet eylesin, annem çok güzel yemek yapardı. Kış sabahları muhakkak sucuklu yumurta, peynir ve çayın olduğu zengin bir kahvaltı sofrası hazırlardı. O zamanlar ineklerimiz vardı. Sütünü sağdırır, onun üzerinden kaymağını alır, bir kaşık bal, bir yumurta ile karıştırıp bana içirirdi. Böylesine sıkı kahvaltıdan sonra, dışarıdaki soğuk hava bana sıcak gelirdi.

**Çocukluğunuzdaki evde de bugünkü gibi et tüketiliyor muydu?**

Evimizde etsiz yemek yenmezdi. Onun için o gün bugündür et yemezsem karnım doymaz. Balık yesem bile üstüne mutlaka et yerim. Yine o dönemde fiçılara et basılırdı. Bir kat et, bir kat tuz... Yani evimiz etsiz kalmasın diye her türlü önlem alınırdı.

## **Annenizin pişirdiği en lezzetli yemek ya da yemekler neydi?**

Annem her şeyin en iyisini yapardı. Bir gözleme yapardı ki onun tadı hiçbir zaman aklımdan çıkmaz. Biz etsiz yemek bilmeyiz. 1934'te Yeşilköy'e yerleştik. İlkokul arkadaşım rahmetli Mehmet Arsay beni evlerine yemeğe çağırdı. Rahmetli annem dönüşte "Ne yediniz?" diye sordu. "Vallahi bunlar sadece ot yiyorlar" dedim. Çünkü yemekte az pirinçle pişirilmiş ıspanak vardı. Bunu Türkiye'de ilk onların evinde yedim. Annem ısrarla sofrada et olup olmadığını sormuştu.

## **O zamanki yemek alışkanlıklarınız ile şimdiki yemek alışkanlıklarınız arasındaki fark ne?**

Ben hâlâ aynı alışkanlıklarımı sürdürmeye çalışıyorum. Yani etimi, böreğimi, zeytinyağlımı afiyetle yiyorum. Ama yeni nesil bir diyet kısılcasına girdi. Çok seçici oldular. Eti, yağı, hamuru dışladılar. Türk mutfaklarını dışlayıp yabancı mutfakların peşinde koşturur oldular. Kim haklı, siz karar verin. Bir yanda 80'ini aşmış ama hâlâ dimdik ayakta duran ben varım. Diğer tarafta ise en ufak esintide bile yatağa düşen genç nesil.

## **Sizin mutfakla aranız nasıldı?**

Benim mutfakla aram daima iyi oldu. Küçük yaşlardan beri hayatım mutfaklarda geçti. Düne kadar etimi kendim pişirir, kendim keserdim. Öğlen 12'de döner ocağının başına geçer, altmış kilo döneri 15.30'da bitirirdim. Senelerce bu işten zevk aldım, bu benim yaşam tarzım. 1937'de lokantayı gece geç saate kadar açık tutardık. Çünkü bıldırcın döneminde avcılar gelir, köfte-ekmek, kuzu pırzola yiyip ava giderlerdi. 10 liralık satış yaptım mı "Allah bereket versin" derdim. Müşteri olmadığı zamanlar tezgâhın arkasına geçer, lokantamızın dünya çapında bir lokanta olması için neler yapmamız gerektiğini düşünürdüm. Seyahate gittiğimde elime geçen mecmuaları karıştırıp lokantaların fotoğraflarına, yemeklerine bakar özenirdim.

## **Etin dışında mutfakta bir şey pişirir miydiniz?**

Küçükçekmece'de kuru fasulye, imambayıldı, biber dolması gibi sekiz-on çeşit yemek çıkarırdık. O zaman ulaşım araçları kısıtlı olduğu için uzaklardan pek müşteri gelmezdi. Çekmece'den yürüyerek gelen müşteriler, at arabaları ve öküz arabalarıyla İstanbul'a mal götüren Trakyalı tüccarlar, köylüler... 46'lı, 47'li yıllarda taksi sayısı artınca müşterilerimizin profili de değişmeye başladı. Önce çevreye müşteri götüren şoförler geldi. Ardından adımızı duyan İstanbullular. Hakkımdaki ilk gazete yazısı Burhan Felek yazdı. Yazının başlığı, "Küçükçekmece'de bir et vahası"ydı. Yemeklerin neredeyse hepsinin tadına bakmıştı. Daha sonra Doğan Nadi, Nadir Nadi de yemeklerimi öven yazılar yazdılar. Bu yazılardan sonra İstanbul'dan akın akın müşteri gelmeye başladı.

## **Etle aşkımız nasıl başladı?**

Küçük bir fırınımız, bir de bakkal dükkânımız vardı. O dönemde fırında ekmeğin yanı sıra et de pişerdi. Çoban Mehmet Pehlivan, Tekirdağlı Mustafa, Mülayim çok et yiyen müşterilerdi. Onların yarım kuzusunu pişirirdim tenekenin içinde. Yağ tenekesini yanlarından kesip tava gibi yapardık. Kuzuyu onun içinde fırına atardık. Pişirme parası olarak beş kuruş alırdık. Yarım kuzuyu bir oturuşta yerlerdi. Sene 1935-1936... Fırın ile bakkal arasında mekik dokurdum. O zamanlar Küçükçekmece'de otuz altı tane kasap vardı. Öyle usta kasaplar vardı ki profesör gibiydiler. Yedi kiloluk Trakya kuzusu, sığır, manda kesilirdi. Bütün İstanbul etini Çekmece'den alırdı. Ben orada dönemin en usta kasaplarının yanında yetiştim. Artık ne öyle ustalar ne de sürüler kaldı. Buradan Gelibolu'ya gidinceye kadar otuz tane sürü görürdüm. Her sürüde 300 ila 600 koyun olurdu. Şimdi aynı yolda 10-20 koyunu bir arada zor görüyorum.

## **Etin en sevdiğiniz yeri neresidir?**

Eskiden bir tabir vardı: "Et alırsan koldan, kız alırsan soydan." Biz bu tabirle yetiştik. Kol, kürek, yani sırttan, belden yukarısı lezzetlidir. Ama bu lezzette pişirenin de payı vardır. Eti bilmeyen birisi, en lezzetli eti berbat hale getirebilir. Ben sana bir gerdan haşlayayım, yerken parmağını ısırırısın.

## **Kolesterolünüz nasıl?**

Ölçtürmüyorum. Niye? Çünkü insanın en iyi doktoru kendisidir, o vücuttaki arızayı hemen hisseder. Ölçtürmüyorum derken, senede bir kere kan kontrolümü yaptırırım. Kontrol yaptırmayalı on dört ay oldu. Kendimde bir eksiklik görsem hemen yaptırırdım.

## **Etten sonra en sevdiğiniz yemek?**

Güzel bir imambayıldı, enginar, salata, biber dolması, patlıcan dolması... Zeytinyağlılara bayılırım. Bizim örfümüzde var. Dün, bir çobansalatası yaptırardım. Bir tane kabak, iki biber dolma, iki buçuk kaşık barbunya pilaki, normal ölçüde bulgur pilavı, iki parça kavun yedim. Üstüne bir kahve ve bir de puro tütürdüm.

## **Atalarınız hem Balkanlar'dan hem Kırım'dan. Sizde hamur işi de olması lazım...**

Biz böreksiz sofraya oturmayız. Ben bu yaşıma geldim, annemin yaptığı gibi bir börek tatmadım. Onun yaptığı böreğe köbete derdik. Yufkayı elle açardı. Sekiz-on parça yufkayı aralarına yağ sürerek tepsiye dizer, ortasına eti didikler, haşlanmış pirinci koyar ve üstüne tekrar yufkaları sererdi. En üste

ise tereyağıyla çırpılmış yumurta sürüp fırına verirdi. Aynısının kabaklısını da yapardı. Çiğbörek, pırasa böreği, akıtma da soframızdan eksik olmazdı. Börek tatlıdan önce gelirdi. Yani yemek börekle sona ererdi.

### **Bütün lokantalar Beyti kebabı yapıyor. Bunu nasıl icat ettiniz?**

Bir iş seyahati sırasında gittiğim Cenevre’de Moller adlı bir kasap dükkânına uğradım. Kasap dükkânı demek için şahit lazım, etle ilgili her şey satılıyordu. Hatta eti gramla bile almak mümkündü. Kuzu sırtına sarılan bonfileyi orada gördüm. Türkiye’ye dönünce aynısını yapmaya başladım. Herhangi bir adı olmadığı için beyti kebabı diye anıldı.

### **Bir günlük yemek listenizi anlatır mısınız?**

Sabah iki ceviz, iki kayısı, bir bardak çay, üç tane zeytin, yaklaşık 70 gram beyazpeynir, domates, salatalık, biber, üstlerine biraz zeytinyağı, iki dilim esmer ekmek, bir bardak su.

Öğlen, 15.00’ten sonra müşteri hafifler, o zaman yemeğe otururum. Bir gün kebab, döner gibi et ağırlıklı, ertesi gün sebze ağırlıklı yerim. Ispanak kökünü üzerine yoğurt dökerek yemeyi çok severim. Üstüne yarım kavun, yarım karpuz. Akşam, 20.15’te köşeme otururum. İşe bir bardak viskiyle başlarım. Bazen bir bardak soğuk beyaz şarap içerim. Önden biraz zeytinyağlı tadarım. Sonra kırmızı şarap eşliğinde dana pirzolası yerim, arkasından da meyve... Eve gidince bir konyak koyarım, puromu yakarım.

### **Et en lezzetli ızgarada mı, tavada mı yoksa fırında mı pişer?**

Et en lezzetli tencerede pişer; tabii pişiricinin işinin ustası olması lazım. Kömür ızgarasında da çok lezzetli olur; tabii kıvamında, suyunu kaçırmadan pişirmek kaydıyla. Sıcak kuyulara sarkıtılıp pişirilenler de güzel olur. Yani eti ustaca pişirirseniz her türlü lezzetli olur. Eti pişireceğiniz tencere bakır olacak, yani ısı dört bir yana eşit dağılacak. Bir de altı kısık olacak, çabuk pişmeyecek, yaklaşık bir buçuk saat ocakta kalacak.

### **Okuyuculara bir et yemeği tarifi verebilir misiniz?**

Madde bir: Kasaptan üç günde bitirebileceğiniz miktarda et alın. Eti dondurmadan tüketmek lazım. Eti dondurucu da değil, buzdolabının alt bölmelerinde saklayın. 50-60 sene önce teldolapta saklanırdı ve onun için fazla et almazdık. O dönemde bir Kasap Osman vardı. Osman kravatsız, ceketsiz tezgâhın başına geçmezdi. Ondan et almak bir ayrıcalıktı. Yine Eminönü’nde Nimet Abla’nın karşısında bir Altın Kasap vardı. Ben her ikisinden de senelerce et aldım. Dönelim tarifimize: Eve

aldığımız altı kişilik bir pırzolaya tuz atın. Bir soğanın yarısını rendeleyin, biraz zeytinyağı ve bir çay kaşığı sirkeyi karıştırın. Ete bu karışımı sürün, bir saat dinlendirdikten sonra pişirin. Aslında bunun kömür ateşinde pişmesi makbuldür.

### **Evde mutfağın hâkimi eşiniz galiba?**

Eşim Gamgamların kızıdır. Evliliğimiz elli seneye yaklaştı. Zor bir insandır, ama benim gibi bir insana bugüne kadar dayandığı için ona saygı duyuyorum. Evimde çok misafir ağırladım. Ne aşçım ne hizmet edenim var. Her şeyi eşim yaptı, çok da güzel ağırlamışızdır. Eşim çok güzel hamur işleri yapar. Sigaraböreğini bile öyle yapar ki parmaklarını yersin. Hiçbir zaman şunu yap, bunu yap dememişimdir. Ne pişirirse iştahla yerim.

### **Okuyucularımız et alırken nelere dikkat etsinler?**

Senelerdir hep söylerim, öncelikle kasapla dost olun. Aslında kasap olayını öldürdüler. Eskiden her köşe başında kasap vardı. Üzülerek söylüyorum, bu sektörü marketlerin bir köşesine mahkûm ettiler. Kasaplık ayrı bir sanattır. Bana sorarsınız eti kasaptan alın derim. Kasaba ne yemek yapacağınızı söyleyin. Onlar o yemeğin etin neresinden yapılacağını iyi bilirler. Ben de etimi yedi-sekiz kasaptan alırım; hepsi dostum, arkadaşımıdır. Buzluğa girip etimi kendim seçerim. Lokantaya gelince etleri yine elden geçirip ondan sonra dolaba koydururum.

(22 Ağustos 2010)





# Bingür

## Sönmez

### “Otel odalarında yapılan seks tansiyonu yükseltiyor”

**Hocam, çocukluğunuzun mutfağından başlayalım, neler hatırlıyorsunuz?**

Çocukluğumun mutfağı çok zengindi. Beş çocuklu bir aile, bir teyze, amca çocukları, yaklaşık on-on iki kişinin oturduğu bir sofraya ve bu kadar insanı doyurmak zorunda olan bir anne düşünün. Masamızda mutlaka hamur işi olurdu. Annemin yaptığı el böreğinin tadı hep aklımdadır. Sonradan öğrendim ki bu börek, Eskişehir’deki çiğböreğin aynısıymış. Annemin yaptığı mantıyı, suböreğini hiç unutmam. Sarıkamış’a bir üst düzey yönetici geldiği zaman ilk olarak annem ziyaret edilirdi ve annem onlara suböreği yapardı. Sarıkamış’a her gelene, “Mutlaka Saadet Hanım’ın suböreğinden yiyin” diye tembih ederlerdi. O suböreğini, bugün bile hiçbir yerde yiyemiyorum gerçekten. Tabii bunlar, doyurucu olsun diye yapılan yemekler; o gün o çocuğu doyurmak çok güç. Sabahları mutlaka yuvarlak ekmekler, pastalarımız olurdu masada. Sabah kahvaltımı babam hazırlardı bana, kendine ve bana birer bardak süt koyardı. Sütü bir türlü sevmezdim, kötü kokardı.

**Sarıkamış’ın meşhur velibah yemeğini sever miydiniz?**

Velibah, Çerkez yemeğidir. Çerkez düğünlerinde, ziyafetlerinde verilir. Aslında patatesle yoğrulmuş hamurla yapılan pizza gibidir, çok lezzetlidir. Üzerine bol tereyağı sürmek gerekir. Bu benim çocukluğumun keyfiydi tabii. Birçok Çerkez dostum var, bana en büyük ikramları odur. Hatta evlerine davet ederler, evlerine gidemediğim için üşenmez o tonton teyzeler, evde velibah yaparlar, hastaneye getirirler.

**Sizin mantılarınız kaz etiyle yapılıyor değil mi?**

Mantının içine birçok şey koyabiliyorsunuz; patates, et... Normalde et konuyor, ama Kars’ta

Sarıkamış'ın asıl mantısı kaz etinden yapılır ve inanılmaz lezzetlidir.

### **Çocukluğunuzda en sevdiğiniz yemekler hangileriydi?**

Bizde el böreği adıyla bilinen, Eskişehir'de çiğbörek denen böreği hiç unutamıyorum. Çocukken kızarmış patatesi de çok severdim. Ama evde yapılan çok zararlı değil, dışarıda yediğiniz patates kızartması çok zararlı. İçinde tuzu, yağı fazla oluyor ve çok kullanılmış yağda yapılıyor. Annem ise ilk yağda, bilemediniz ikinci yağda kızartırdı. Bugün bile eşim patates kızartırken bir iki tane çalmak, hayatta duyduğum en büyük keyiflerden.

### **Artık mutfağın kapısından geçecek zaman bile bulamıyorsunuzdur herhalde...**

Evlendiğimden beri eşim beni mutfağa sokmuyor. Kendisi güzel yemekler yapar, özellikle yaprak sarmasını çok güzel yapar, parmaklarınızı yersiniz.

### **Bugün sevdiğiniz yemekleri sıralar mısınız?**

En sağlıklı olanları yemeye çalışıyoruz, yoksa sevdiklerimizi sıraya koymak çok güç. Annem Siirtli, ben Sarıkamış'ta doğdum, büyüdüm, dolayısıyla iki mutfağı da çok iyi biliyorum. Bana "Hocam, zararlı şeyler yiyor musunuz?" diye soruyorlar. Tabii ki yiyorum, mesela ayda bir paça çorbası içiyorum, ayda bir işkembe çorbası içiyorum, ayda bir velibah mutlaka yiyorum. Sınırlı diyetlerle insanların dengelerini bozduk. Arada bir retoks yaparak o dengeleri sağlamamız lazım. Ben diyorum ki, diyet yapıyorsanız ayda bir de retoks yapın. Toksin yapan şeyler yiyin, hiçbir sakıncası yok.

### **Siz de sıkı diyetten yana mısınız?**

Diyetlerde onu yeme, bunu yeme diyerek insanları kolesterol manyağı yaptık. Artık öyle katı yasaklar yok. Artık sloganımız şöyle: "Her şeyden yeterince ye, hiçbir şeyden fazla yeme." İnsanlar bana hep şunu sorarlar: "Sağlıklı olmak, uzun yaşamak için ne yemeliyim?" Bu soruyu soranlar hep bekliyorlar ki ben onlara sihirli bir ot ismi söyleyeyim. Kırk ayrı bitkiyi yememiz lazım ki bir işe yarasın. Bu kırk otu karıştırmak mümkün değil. Onun için her şeyden yeterince yemek, hiçbir şeyden fazla yememek sağlıklı yaşamamızın formülü.

### **Yoğun ameliyat trafiğinde nasıl besleniyorsunuz?**

Çocukluğundan beri büyüttüğümüz, evlendirdiğimiz çok iyi bir sekreterim var, o bana çok iyi bakıyor. Ameliyatlarda beni yemek konusunda çok iyi yönlendiriyor. Hastanemizde çok çeşitli

yemek çıkıyor. Sekreterim benim için mutlaka salata, yoğurt ve etli yemekler seçiyor. Çünkü karbonhidratlı besinler yiyince, ameliyattan sonra rahatsız oluyorum. Mutlaka bir ara öğünüm var. Biliyorsunuz, diyetisyenler artık üç öğün değil de, altı öğün tavsiye ediyorlar. Pilav yiyecekseniz bulgur pilavı yiyeceksiniz ya da makarna yerseniz esmer makarna yiyeceksiniz.

### **Bir günlük yemek maceranızı anlatır mısınız?**

Sabah kahvaltım bir dilim kepek ekmeği ve beyazpeynirden ibaret. Yediğiniz zaman sizi doyumlayan şey gerçek değildir. Bazen restoranlarda rastlıyorum, kepek ekmeği yiyorsunuz, doymuyorsunuz. Çünkü o ekmekte kepek yok. Benim sabahleyin yediğim o kepek ekmeği, beni tok tutuyor, çünkü içinde gerçek kepek ve lif var. Sabah kahvaltımı çok süratli yapmak zorundayım. Çünkü çok geç yatıyorum ve mümkün olduğu kadar erken kalkıyorum. Hemen hastaneye gitmek zorunda olduğum için o keyifli sabah kahvaltılarına hasret kaldım. O keyifli kahvaltıları hafta sonlarında ailecek yapıyoruz. Öğlen mutlaka, ameliyathane şartlarında mümkün olduğu kadar sebze yemeye çalışıyorum. İkinci vakti mutlaka bir zeytinyağlı, meyve, yoğurt türü bir şeyler yiyorum. Akşamları mümkün olduğu kadar hafif şeylerle yetiniyorum. Akşam mutlaka zeytinyağlı bir yemek yiyorum.

### **Kefire ayrı bir tutkunuz var, çok mu faydalı?**

Kefiri çok seviyorum. Eskiden annelerimiz kefiri ve yoğurdu evde yaparlarmış. Babam yoğurt yapmayı çok severdi. Onun yaptığı yoğurt bugünkü yoğurtlar gibi değildi. Piyasadan aldığımız yoğurtların içinde katkı maddeleri var. Bir yoğurda kaşığı vurduğunuz zaman su akıyorsa, o yoğurt, gerçek yoğurt değildir. Akşamları kefir içiyorum, hem tok tutuyor hem de metabolizmamdaki bakteri düzenini sağlıyor. Bunu herkese öneriyorum. Hem son derece besleyici, son derece rahatlatıcı ve ara öğün olarak son derece doyurucu.

### **Herkese “Hareket edin” diyorsunuz, ama iş yoğunluğunuzdan ötürü siz pek hareket edemiyorsunuz. Bu ikilem değil mi?**

Çok doğru söylediniz. Hareket çok önemli. Tarihöncesi dönemde ilkel kabileler sadece etle, yağla ve sütle besleniyorlardı, ama hiçbirinin kolesterolü yüksek değildi. Çünkü onlar günde otuz kilometre yürürlerdi. Bence yemek önemli değil yakmak çok önemli. Koyun ot yer ama içi yağ doludur. Sizin yemekten alacağınız 200-300-500 mg kolesterolün hiçbir değeri yoktur. Aldığınızı yakabiliyorsanız mesele yok. Hasta geliyor, “Doktor tavşana döndüm” diyor, ama bakıyorsunuz yağlar anormal yüksek. Bir ara her akşam arabamı park edip, sitenin etrafında tur atıyordum. Yaklaşık bir buçuk kilometre yürüyüş yapmış oluyordum. Fakat son zamanlarda arabayla evin arasındaki merdivenler bile gözümde büyüyor. Bu yüzden son iki yılda kilo aldım. Araba vazgeçilmezimiz, işimizin yoğunluğu vazgeçilmezimiz; ama hiç olmazsa eve girmeden, sitenin etrafında yürümek en doğrusu. Bunu yapmaya tekrar başlamam lazım. Arada bir dağlara çıkıyorum. Özellikle Sarıkamış'ta yılda üç gün

dağlara çıkıyorum, dolaşıyorum, bu bana büyük kalori harcatıyor. İnsanı öldüren hareketsizlik; ben de bu ara hareket edemiyorum.

### **Hareketten kastınız nedir?**

Bakın, koşmayı öneren Dr. Cocker koşarken öldü. Her gün veya güneşirri, 45 dakika biraz hızlı tempoyla yürümek yeterli. Normal insan beş kilometreyi bir saatte yürür; biz insanlara “Bu mesafeyi 45 dakikada yürüyün” diyoruz. En kötü ihtimalle bu yürüyüşü cumartesi, pazar yapmak gerekir.

### **Çoluk çocuk birlikte yemek yemeye fırsat bulabiliyor musunuz?**

Ailede herkesin kendine göre uğraşları var. Kızımın okulu, dersi, kursu, eşimin sosyal çalışmaları, oğlumun iş yoğunluğu, benim zamansızlığım bir arada olmamızı engelliyor. Bu durumu şöyle çözüyorum: Cumartesi akşamları mutlaka sinemaya gidiyoruz. Çocukların seçtiği bir filme gidiyoruz. Oğlum gördüğü bir film de olsa mutlaka bizimle geliyor ama on ikiden sonra bizden ayrılıyor. Kızım henüz 18 yaşında, o pek ayrılamıyor. Çarşamba akşamları bizim özel günümüz. O gün abur cubur yiyoruz. Bu fast food hariç her şey olabiliyor. Pazar günleri ben öğlene kadar dinleniyorum. Öğleden sonra, Küçükçekmece’de, gölün kenarında yaklaşık iki buçuk dönüm büyüklüğündeki bahçeme gidip organik tarım yapıyorum, toprakta uyuyorum, ağaçlarımdan meyveler topluyorum; domates topluyorum. Pazar akşamı bütün aile bir araya gelip birlikte yemek yiyoruz. Bazen pazar günleri bahçeye gelip brunch yapıyoruz. O günlerde tereyağlı yumurta da yiyoruz.

### **Yumurtadan özür dilediniz; sucuklu yumurtaya sıra ne zaman gelecek?**

Henüz sucuklu yumurtadan özür dilemedik, ama yakındır. Biraz önce söylediğim gibi, ayda bir yapacağımız retoksla, yani toksin alma zamanında sucuklu yumurta yiyebilirsiniz. Bunu kimsenin yasaklamaya hakkı yok.

### **Mutfağınızda hep sağlıklı yemekler mi pişer?**

Evde pişen yemekler sağlıklı olur. Daha çok zeytinyağlı, sebze ağırlıklıdır. Dışarıda yerken et ağırlıklı yiyoruz. En önemlisi, evde hiç tatlı yapılmıyor. Tatlıdan mümkün olduğu kadar uzak duruyoruz. Artık o hamur işi tatlıları kesinlikle reddediyorum. Çünkü tatlandırmak için mısır şurubu kullanıyorlar. Çocukluğumuzda annemizin evde yaptığı baklavadan iki dilim yerdik, üçüncüyü yiyemezdik. Ama dışarıdan baklava aldığımızda, 10 dilim yiyorsunuz, yine de doymuyorsunuz. Oradaki şeker mısır şurubu, hem ağır geliyor hem de korkunç insülin salgılıyor. Dışarıda tatlı yiyeceksem en az zararlılarını seçiyorum, mesela bir kabak tatlısı.

**“Heyecanlı seksten ve yemekten uzak durun” diyorsunuz. Her ikisi de mutluluk hormonu endorfinin tetikleyicisi değil mi?**

Seks yapmayın demiyoruz, sevginizle değil de eşinizle seks yapın, otel odasında değil de evinizde seks yapın diyoruz. Amerika’da bu konuda araştırmalar yapılmış. Otel odalarında seks yapanların, nabızı ve tansiyonu beklenenin üzerine çıkıyormuş. Bu kaçamakları yapanlar belli yaşta insanlar olduğu için, hele hele bir de Viagra kullanıyorsa tehlike daha da artıyor. Otel odalarındaki ani ölümlerin çoğu bu sebeptendir. Burada suçlu keyif veren hormon endorfin değil adrenalin. Adrenalin nabızı yükseltiyor, ateş basmasına neden oluyor. Tabii ki ikisi de mutluluk veriyor ama birisi sağlıklı mutluluk veriyor, diğeri tehlikeli mutluluk veriyor. Endorfinimizi yükseltecek şeyler yapmalıyız. Nabızı yavaşlatmak ve solunumu ayarlamak çok önemli. Birçok insan nefes almayı bilmiyor. Doğru nefes almak endorfini yükseltir. Ayrıca çok hızlı hareket ediyoruz, nabzımızı çok yükseltiyoruz. Kaplumbağa 200 yıl, fil 100-150 yıl yaşıyor. Ama fare birkaç yıl yaşıyor ve neden? Farenin nabızı 200-250, fil ve kaplumbağanın nabızı ise 35-40 arasında atıyor. Nabzın ne kadar yavaşsa, o kadar uzun ömürlü oluyorsunuz.

**Yüksek nabız kalbi yıpratıyor mu?**

Budizm inanışında insanının nabız sayısının belli olduğu öne sürülür. Diyelim ki sizin nabzınız yaşamınız boyunca bir milyon yüz kere çarpacak. Bu çarpmayı kırk yılda da yetmiş beş yılda da gerçekleştirebilirsiniz. Nabzınızı ne kadar yavaşlatırsanız o kadar uzun yaşarsınız. Bunu espri olsun diye söylüyorum, ama işin mistik yönünde söylenen bu.

**Bazı şeyler var ki uzun süre yasaklandıktan sonra “pardon” deniyor. Yumurtada olduğu gibi, uzun yıllar bu muhteşem lezzetten bizi uzak bıraktıktan sonra özür diliyorsunuz. Bu neden kaynaklanıyor?**

Tıp pozitif bir bilim değil. Birtakım ampirik şeylerle yönetiyoruz. Konu sadece yiyecekler değil, ameliyatlarda da aynı durum söz konusu. Sayısız ameliyat yapıyoruz, sonra biri çıkıyor, “Bu tekniğin hiçbir yararı yok” diyor. Geriye dönüp bakıyorsunuz ki hakikaten yokmuş. Onurlu bilim adamları dönüp özür diliyor. Bu ilaçlar için de böyle, maalesef bunu yaşıyoruz. Yumurta hep göz önünde. Ama ilaç sessizce kaybolup gidiyor. Yanlış ameliyat tekniği sessizce kaybolabiliyor. Yanlışlıklar hemen unutuluyor, kimse üstüne gitmiyor.

**Yumurtadan nasıl özür dilediniz?**

Yumurtada müthiş bir şey yaşadık. Uzun yıllar yumurtanın bir kolesterol bombası olduğu düşünülmüş. Tamam, içinde kolesterol var ama kötü huylu kolesterolü yükselten bir kolesterol değil

bu. Dolayısıyla vücuda çok zararlı değil. Ben, “Yumurtayı gūnaşırı yiyebilirsiniz” dediğim gün kıyamet koptu. Olayı bilen doktorlar ve Kardiyoloji Derneđi sesini çıkarmadı. Altmış beş denek üstünde bilimsel bir araştırma yaptık. Deneklere bir ay hiç yumurta yedirmedik. Bir ay gūnaşırı yumurta yedirdik. Bir ay her gün yumurta yedirdik, bir ay da günde iki yumurta yedirdik. Araştırmanın sonunda gördük ki, gūnaşırı yenen yumurta iyi huylu kolesterolü artırıyor, kötü huylu kolesterolü düşürüyor. Günde bir yumurta yine aynı sonucu veriyor. Ama günde iki yumurtaya çıkınca ters etki yapıyor. Bir Amerikalı hekim, günde üç yumurta yenebileceği konusunda bir araştırma yayımladı. Ama bu bize göre değil, bizim genetiğimiz çok farklı. Bizim şartlarımızda gūnaşırı bir yumurta öneriyoruz, günde bir yumurtayı kabul ediyoruz. Yumurtayı kayısı kıvamında öneriyoruz. Benim büyükannem yüz beş yaşında vefat etti ve sonuna kadar bilinci yerindeydi, aklı başındaydı ve çok diriymi, birazcık da tombiştii. Kurban Bayramı’nda kesilen kurbanın kuyruk kısmını ondan saklayamazdık. Bizden gizli, kuyruk kısmını alır, küçük küçük doğrayıp kavururdu. Buzdolabında aylarca saklardı. İstediiği zaman ısıtıp kendine ekmek arası yapardı, kendi yemeğine koyardı ve yüz beş yaşında öldü. Acaba ne doğru bilemiyoruz. Sıvıyağ diye diye insanların omega-3, omega-6 dengelerini bozduk. Omega-6’nın fazlası damarlar için zararlı. Sıvıyağ mutlaka zeytinyağı olacak, mutlaka sızma olacak; ikinci tercih ise findıkyağı olacak.

### **Sokak yemekleriyle aranız nasıl?**

Kesinlikle yemiyorum. Okuyucularınıza şunu özellikle söylüyorum, sokaktan kıymalı şeyler yemesinler. Kıymanın çoğu soya. Et tadı veriyor ama soya zannedildiği kadar faydalı bir şey değil. Çinlinin yediği rafine edilmiş soya faydalı. Bizim restoranlarda kıymaya katılmış soya fermente edilmediği için son derece zararlı. Dışarıda asla kıyma yemeyin. Çinliler devamlı haşlanmış beyaz pirinç yiyorlar.

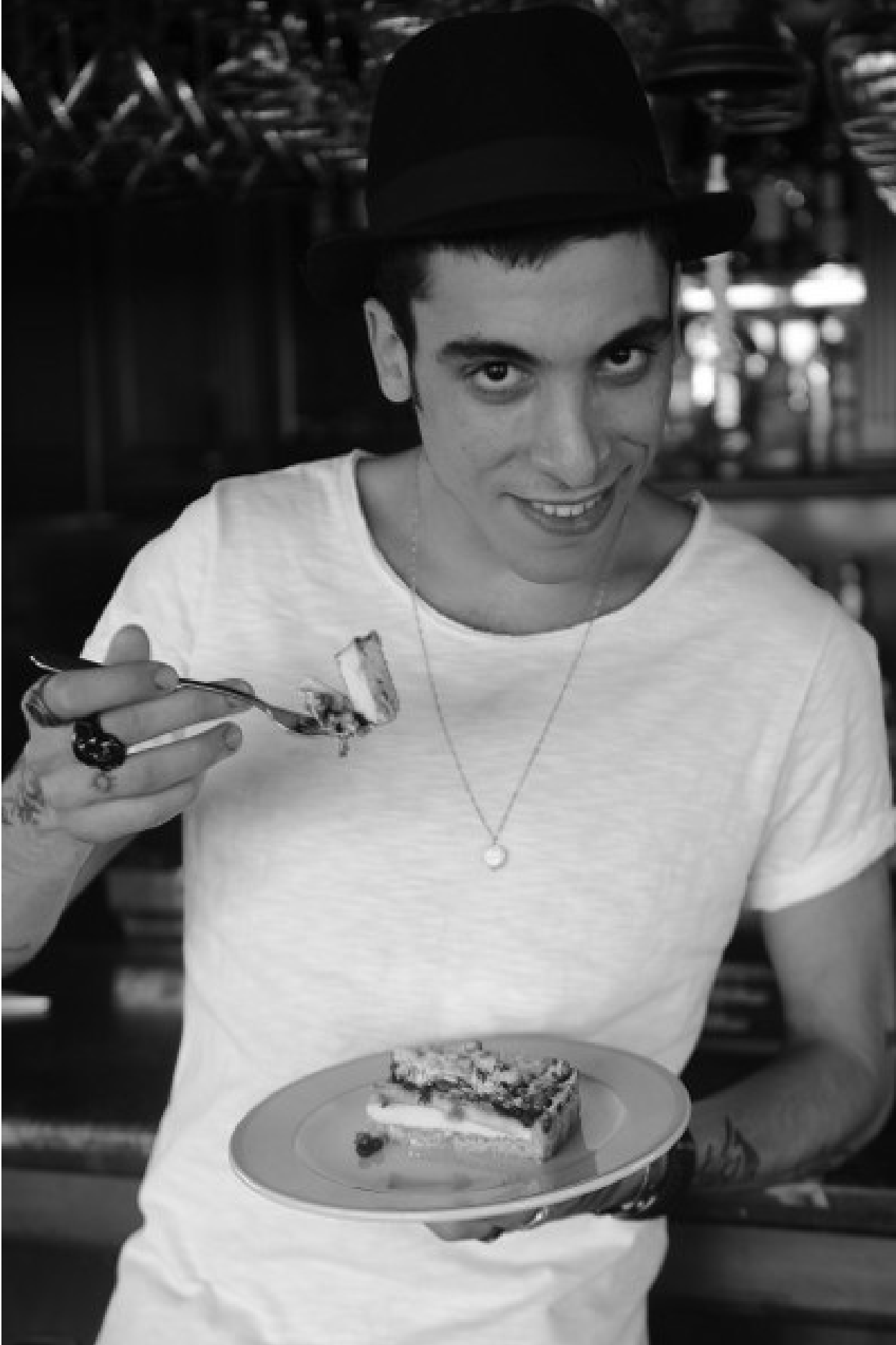
### **Mutfağını en sevdiğiniz yöreler?**

Annem Siirtli dedim ya, Siirt yemeklerini çok seviyorum. Bir iki ayda bir mutlaka Fatih’teki Kadınlar Pazarı’na gidip büryan kebabı yiyoruz.

### **İnsanlar sizin elinize düşmemek için nasıl beslenirler?**

Yağı, şekeri hayatımızdan çıkarmalıyız. Bunu çok geç fark ettik ve ciddi şekilde vurgulayamadık. Kolesterolle verdiğimiz mücadele kadar şekerle de mücadele etmeliyiz. Mümkünse şeker alımımızı sıfıra indirmeliyiz. Taş Devri’ndeki atalarımız gibi beslenelim: Bol sebze, bol meyve, mümkün olduğu kadar az kırmızı et, çok hareket.

(7 Kasım 2010)





# Can

## Bonomo

### “Eтли yaprak sarmasını çok güzel yaparım”

**Çocukluğunuzdan aklınızda kalan yemek anıları var mı?**

Annem fasulye ayıklarken ben onları çiğ çiğ yemeyi çok severdim. Ayıklayıp ayıklayıp kenara koyardı, ben de onunla sohbet ederken küçük küçük tırtıklardım. Bir keresinde yarısını yediğimi hatırlıyorum. Gıda boyasını ilk keşfettiğim zaman da çok heyecanlanmışım. Bir doğum günümde anneannem bana, “Sana çok güzel kurabiyeler yapacağım, hem de istediğin renk olacak” demişti. Çok şaşırılmışım, benim bildiğim kurabiye beyaz ya da kahverengi olurdu. “İstediğin renk olacak” dediğinde, ben de “Mavi yap o zaman” dedim. Bana mavi kurabiye yaptılar, çıldırdım, “Nasıl oluyor?” dediğimde, yenebilen bir boyayla yaptıklarını söylediler. Uzun süre renkli renkli kurabiyeler yedim.

**Mızımız mı yoksa iştahlı bir çocuk muydunuz?**

Ben inanılmaz iştahlı bir çocuktum. Annem bana yemek yedirirken kaşığı ağzıma koyardı, ben ikinci kaşık ağzıma gelene kadar ağlardım. Onun üstüne annem biberonlu bir kaşık buldu, bastıkça kaşık mamayla doluyordu, yani ikinci kaşığı beklemeye gerek kalmıyordu. Çok yedim ama buna rağmen inanılmaz da zayıftım.

**Annenizin mutfağında neler hatırlıyorsunuz?**

Tahta kaşıkları, renkli tencereleri vardı, tarifleri vardı kendi yazdığı. Anne tarafım Sefarad, onun için mutfağımız çok zengindi. Onun annesinden, bunun teyzesinden kalma onlarca kitap vardı. Annem yemek hazırlarken ders çalışıyormuş gibi görünüyordu, her yerde kitap vardı. Onun için annem çok güzel yemek yapardı.

## **Mutfağın hâkimi sadece anneniz miydi?**

Babamı bir kere et pişirirken hatırlıyorum, bütün yemekleri annem yapardı. Akşam 17.30 gibi yemek yedik bütün aile. Babam bence yemek yapma konusunda yeteneksizdi. Babam, “Size çiğköfte yoğuracağım” diye eve misafir davet ediyor. Annem onun çiğköfte yoğuracağına asla inanmıyor. Babam daha önce kebabçıda hazırlattığı çiğköfteyi, misafirler gelmeden beş dakika önce tepsiye koyup yoğuruyormuş numarası yapıyor, onlar gelince, “Ben de şimdi bitirmiştım” diyor. Herkes babama övgüler yağdırarak çiğköfteleri kapışıyor.

## **O dönemde en çok hangi yemeği severdiniz?**

Makarna. İtalya’da yaşayan akrabalarım her yaz bizi ziyarete gelirler, her geldiklerinde de değişik yiyecekler getirirlerdi. Her yaz onlar gelecek diye çıldırırdım, çünkü onlar değişik makarnalar pişirirlerdi. Halen de deli gibi makarna yerim, diğer bir banko yemeğim de İzmir köftedir.

## **Yemekle ilgilenmeye ne zaman başladınız?**

Ben her gün ev yemeği yemeye alıştım. Üniversiteye başladım, daha doğrusu İstanbul’a taşındım, yalnız yaşarken bir baktım iki-üç haftadır ev yemeği yemiyorum, bu böyle olmayacak derken annemi aradım. Anneme ilk “Makarna nasıl yapılıyor?” diye sordum. İlk başta denemelerim inanılmaz başarısız oldu. İki ay sonra çok azmettim ve çok lezzetli makarnalar pişirmeye başladım.

## **En güzel yaptığınız yemekler hangileri?**

Etlı yaprak sarmasını çok güzel yaparım, anneannemden öğrendim. Anneannem çok iyi bir aşçıydı, annemi de anneannem yetiştirmiştir zaten. İzmir’in çok başarılı restoran zincirine ekmek yapmayı öğreten benim anneannemdir. Anneanneme herkes yemek konusunda danışırdı. Bu yüzden çocukken çok müthiş yemekler yedim, gençliğimde de onları yiyebilmek için öğreneyim dedim. Yemek kitapları aldım ama çoğunu yapamıyorum, ama böyle bir niyetim var, çünkü yemek yapmayı çok seviyorum.

## **Annemin yemek kitapları ne oldu?**

Hepsi kayboldu. Bizim bir taşınma durumumuz oldu. Annem rahatsızdı, yurtdışına gitti; ben de o dönem İstanbul’daydım. Evi kapattılar; bütün kitaplar, defterler bir kutuda gitti ve orada fareler falan yedi. Bir tane küçük bir şey kalmış, o da ablamda duruyor.

## **Yemek tariflerini genelde kimden alıyorsunuz?**

Anneannemden alıyorum. Telefon ediyorum “Ben bunu yapacağım” diyorum, “Onu yapma” diyor. Herhalde beceremem diye. Genelde alışveriş yaparken ararım anneannemi, “Şunu al, bunu al, eve gidince ara” diyor; gidince arıyorum, hemen küçük bir tarif veriyor, yapıyorum, muhteşem oluyor.

## **Bu yemekleri kime yapıyorsunuz?**

Kendime, ama ara sıra da arkadaşlarımı çağırıyorum yemeğe. Çoğu zaman, “Bize yemek yapsana” diyorlar. Sipariş veriyorlar, gelip yiyorlar.

## **Sizin evde genelde Sefarad yemekleri mi pişerdi?**

Tabii tabii. Annem vefat etti, anneannem hâlâ yapar. Küçük top şeklinde sarılan kıymalı yaprak sarmayı kuru fasulyeyle birlikte pişirir. Böyle bir yemek yok yani, inanılmaz bir şeydir.

## **Bütün Egeliler gibi siz de ota düşkün müsünüz?**

Çok düşkün değilim; roka, marul gibi basit otları yerim de diğerleriyle pek aram yoktur. Meze olarak tüketilen şeyleri yerim; ben etçiyim. Yeşilliğin belli bir kısmına kadar varım, ama sofrada sırf yeşillik olsun da istemem.

## **Sebze yemekleriyle aranız nasıl?**

Bayılırım hepsine, bir tek kapuska sevmem, kokusunu sevmediğim için hiç denemedim. Tadına baksam belki çok beğenirim ama hiç yemedim. Karnabahar, brokoli de pişerken kötü kokar ama onları severim. Menemeni iyi yaparım ama Sefarad menemeni biraz farklı oluyor; domates rendeliyorsun ve ortasına yumurta kırılıyorsun, sonra ekmekle yumurtayı yiyorsun. Kalan domatesi de pişirdiğin makarnanın üzerine sos olarak döküyorsun. Çok açsam, bir şeyler atıştırıp çıkacaksam menemen yapıp yiyorum. Tam bir bekâr yemeği aslında.

## **“Aşkın yolu mideden geçer” diyorlar; doğru mu?**

Yemekle bir kadın beni daha tavlamadı, ama olabilir. Bir de hep ben yemek yapıyorum, ben yaptığım için bana âşık oldular mı onu bilmiyorum. Can boğazdan geçer, buna inanıyorum.

## **İyi yemek yapanlardan etkilenir misiniz?**

Evet, bir de çok kıskanırım. Ben İngiltere'nin ünlü aşçısı Jamie Oliver gibi olmayı çok istedim, ama henüz domatesin ortasına yumurtayı kırma aşamasındayım. Ama bir kursa gidip öğrenmek niyetindeyim. Pasta, kek falan yapmayı bilmiyorum ama öğreneceğim. Mutfak Sanatları Akademisi'nin kurslarına katılıp öğrenmek istiyorum.

## **Erkekler evde mutfığa girmeye neden çekinirler?**

Belki alan savunma mekanizmasıdır bu. Bak ben senin mutfığına girmiyorum, sen de bana maç seyrederken karışma... Evlilik karışık bir şey.

## **Gece buzdolabından bir şeyler tırtıklama huyunuz var mı?**

Çok yemek yiyen biri değilim, az yerim, dolayısıyla çok acıkmam. Eve gelince kola içerim. Eskiden çok içerdim, reflü oldum, günde iki tane diyet kola içiyorum artık.

## **Ünlü olduktan sonra yemek alışkanlıklarınızda bir değişiklik oldu mu?**

Olmadı. Ben asla yemek seçen biri olmadım, yirmi senedir en sevdiğim yemek makarna. Gittiğim yerlerde de her zaman bonfile yerim, az pişmiş kanlı olacak. Bizi lokantalarda pek tanımadıkları için torpil geçmiyorlar. Yani şöhret sizde olduğu gibi lokantaya pek yansımadı.

## **Bir günlük beslenme programınızı alalım...**

Sabah yarım simit, dört tane çeri domates, iki kibrit kutusu beyazpeynir, zeytin, salatalık, salam çay ya da portakal suyu. Öğlen özel bir yemeğim yok, ne olursa yerim. Akşam acıkırsam bir tost. Günüm geç başladığı için kahvaltı öğle yemeği yerine geçiyor. Öğle yemeğini ise akşamüstü yiyorum. Meyve yemeyi severim, yazın çok kiraz yerim. Kış meyvelerini çok sevmem.

## **Sokak yemekleri ve tatlıyla aranız nasıl?**

“Bir sene boyunca sokaktaki arabadan tavuklu pilav yiyeceksin” deseler üzülmem, yani o kadar severim. Ekmek arası köfteyi severim, hatta bayılırım. Ben çocukken apartmanın önünde bir köfteci vardı. Hemen hemen her gün balkondan, “Köfte Abi, bana çeyrek ekmeğe double köfte” derdim, adam getirirdi. İnanılmaz güzel yapardı. Kokoreç sevmem, tatlılardan dondurmayı çok severim. İzmir lokmasını çok severim, ama sadece İzmir'de yerim. Baklava ancak bir tane yiyebilirim. Kremalı

şeyler ve tatlı beni tıkıyor, fazla yiyemiyorum.

### **Ünlülerin fiziklerini koruma sorunu var; sizin de bu konuda özel bir gayretiniz var mı?**

Bende böyle bir durum yok, çok yiyen biri değilim ve çok hareketliyim, o yüzden kilo almıyorum. Fiziğim bozulur diye bir korkum yok. Ayrıca evde spor yapıyorum; öyle basit hareketler, o da kendime gelmek için. Spor salonları bana göre değil.

### **Çarşıda pazarda meyve alırken seçmeyi bilir misiniz?**

Hiç anlamam, alırken satıcıya “İyi mi abi?” diye sorarım, o da verir.

### **Hangi yemeğin kokusu ağızınızı sulandırır?**

Sarmısaklı yemeklerin kokusu ve soğan kokusu inanılmazdır bence.

### **Yemeklerin size ilham verdiği oluyor mu?**

Nereden baksanız romantik değildir. Domates, biber ve patlıcanı dinleyip de ağlayan bir insan yoktur herhalde. Ama bir deneyeyim belki bestelerim.

### **Tok olsanız da “hayır” diyemeyeceğiniz yiyecek hangisidir?**

Mantı, hele de anneannem yaptıysa... Muska şeklinde, kıymalı ve çok ince olacak. Üzerine de sarmısak, biberli yoğurt, yanına da domates sosu... Tokluktan ölsem bile yerim.

### **Dünya mutfaklarıyla aranız nasıl?**

Japon mutfağını çok severim. Köri sevmem, onun için Hint mutfağıyla aram iyi değildir. İtalyan mutfağını severim ama favorim Japon, Çin mutfağıdır.

### **Kimlerle yemek yemekten hoşlanmazsınız?**

Her sofranın adabı başka; rakı sofrasında rakı adabını bilmeyen adamla sıkılırım. Sarhoş falan olur, başıma kalır orada. Bir de kanadı çatal bıçakla yiyenle masaya oturmam.

### **Favori mekânlarımız?**

Wagamama, Sunset, Jush.

(22 Temmuz 2012)



# Celal

# Çapa

## “Babam oyuncak yerine yemek getirirdi”

**Ünlü söz yazarı olan anneniz Fikret Şeneş mutfağa girer miydi?**

Annem girerdi, ama asıl mutfağın hâkimi anneannemdi. Ben Galatasaray Lisesi’nde okudum. Okul yıllarında hepimizi, yani benim arkadaşlarımı doyuran anneannemdi. Kendisi Edirneliydi. Soframız daima Türk yemekleriyle dolu olurdu. Gençliğimiz evde yemek yemekle geçti. Belki de Türk yemeklerine düşkünlüğüm o yıllara dayanıyordur.

**Çocukken eviniz davetlilerle dolup taşıyordu. Evinizin mutfağı bu davetlere nasıl hazırlanıyordu?**

Bu davetler küçük yaşlarıma denk geldiği için anılar kafamda net değil. Hatırladığım kadarıyla şıklık, süsleme yerine büyük bir rahatlık ön plandaydı. Evde her an her zaman yemek yenebilirdi. Bunun bir saati yoktu. Kendi evimde de hâlâ böyledir. Mutfakta yardımcıları değil, yardımcı vardı. Onun yaptığı yemeklerden aklımda kalan mercimek mantısıdır. Biz mantıyı her yerde yeriz, ama mercimek mantısını başka yerde bulamazsınız. Habibe Hanım’ın bu yemeği hiç aklımdan çıkmaz.

**Babanızın mutfakla arası nasıldı?**

Aslında gurme demeyeceğim ama ailede asıl yemekten anlayan babamdı. Yemekle o kadar haşır neşirdi ki, aslında amatör bir aşçıydı. Örneğin, ezogelin çorbasının mucidi babamdır. Bu nefis çorbayı pakete sokup tüm evlere girmesini sağlamıştır.



## **Babanızı yaptığı yemeklerden aklınızda kalan bir şey var mı?**

Hayır, yok. Çünkü annemle babam ben çok küçükken ayrılmışlardı. O yüzden böyle bir şey hatırlamıyorum. Ama babamın yemeğe çok meraklı olduğunu hatırlıyorum. Biliyorsunuz, babalar ve analar ayrı olunca, babalarla haftanın belirli günlerinde buluşulur. Bu buluşmalarda genelde babalar çocuklarına oyuncak getirirler. Babam ise bize hep yemek getirirdi.

## **Galatasaray'da yatılı mı okudunuz?**

İlkokuldan itibaren yatılı okudum. Türk yemeklerine alışma nedenlerimden biri de okul mutfağıdır. Yatılı olmak, askere gitmek gibidir. İnsanı belli bir kalıba sokar. Önüme konan her şeyi beğenmeyi, lezzet ayırmamayı bana okul öğretti. Yatılı okulda okumanın faydalarını bütün hayatım boyunca gördüm; yemek konusunda da epey törpülendim.

## **Evinize gelen ünlülerden hatırladıklarınız var mı?**

Annemin, kızım dediği bir Ajda'yı hatırlarım. O evden çıkmazdı, fakat genelde pek yemek meraklısı değildir Ajda. Dolayısıyla onun sofrası ile diğer gelen sanatçıların sofrası biraz farklı olurdu. Genelde çay saatinde gelirlerdi. Çay saatinde masaya konan sıcak poğaçalar, börekler gözümün önüne geliyor. Bu davetlerde yemek olarak ne yendiğini hatırlamıyorum. Eğer sofraya kurulacaksa, kesinlikle rakı sofrası kurulurdu, dolayısıyla mezeler de olurdu.

## **Siz mutfağa girer misiniz?**

Hayır, bu sektörde olmama rağmen ben hep eğlence kısmındaydım. Benim işim müşteriye eğlendirmek; tabiri caizse goygoya çok önem verirdim. Belki de bu büyüklerimin hatası. O günkü konseptte yemek hep ikinci plandaydı, önce eğlence söz konusuydu. Dolayısıyla benim yemekle pek alakam olmadı. Ben Türk yemeği hastasıyım. Türk yemeklerini seviyorum, köfte seviyorum, kebab seviyorum; bunlara ilgili bir lokanta açamadım hiçbir zaman. Benim mekânlarımın mutfaklarında hep uluslararası yemekler pişti. İtiraf etmeliyim ki, kendi lokantalarımnda pişen yemeklerin çok azını beğenirim.

## **Uzun yıllardır gece hayatının içindeydiniz, bu yaşam tarzı yemek alışkanlıklarınızı değiştirdi mi?**

Uzun yıllar gece hayatının içindeydim, hâlâ da içindeyim. Bizim sektörü bırakanlar gece hayatını bir anda kesiyorlar. Bense sanki çalışıyormuş gibi her gece bir yerdeyim. Gece hayatı beni şöyle etkiledi: Gece hayatı olduğu için ben hava kararmadan içki içmem, ancak hava karardıktan sonra

içkimi alırım. İçkiye başlangıç saati kışın 19.00, yazın 21.00-22.00'yi bulur. Keyif içkisiyle yemek yenmiyor. İvır zıvır tercih ederim; alkol yemeği tıkıyor, dolayısıyla ıvır zıvır çok severim. O zaman da iştahım kaçar. Sadece kebabçıda içki içerek yemek yemekten zevk alırım.

### **Eşiniz Şebnem Hanım yemek yapar mı, en güzel yaptığı yemek hangisi?**

Çok güzel yemek yapar. Benim en çok sevdiğim yemeği semizotu. Böreği de çok lezzetli yapar; her pazar evde börek partisi vardır. Benim için pazar günlerinin vazgeçilmezi börek ve turşudur. Eşimin yaprak sarması da meşhurdur. Sarmanın yanında sarmısaklı yoğurt yediğim için bir yerlere çıkmayacağım akşamlarda bu yemeği yapar.

### **Çalıştırdığınız yerlerde hiç Türk yemeği olmadığı halde Liman Lokantası'nı siz dirilttiniz...**

Doğru, Liman Lokantası'nı 11-12 yıldır ben işletiyorum. Son 8-9 yılını davetlere ve organizasyonlara ayırdık. Dolayısıyla davet ve organizasyon olan yerdeki lezzet ve çeşit, hiçbir zaman diğer restoranlardaki lezzetlerle mukayese edilemez. Dolayısıyla ben Liman'ı lokanta olarak saymıyorum. Şu an meyhane olarak çalıştığı için iyi iş yapıyor. Meyhane mönüsünde mühim olan, alkolle birlikte giden mezelerdir. Dolayısıyla bunları Türk mutfağından saymıyorum. Benim için Türk mutfağı sulu yemektir, tencere yemeğidir.

### **Sabahın dördünde eve geldiğinizde bir şey yiyor musunuz?**

Eve gelince yemem, sokakta yemeyi tercih ederim. Eve gelirim ve evde yemek istersem o saatlerde sucuklu yumurta vazgeçilmezim. Beni o saatte ağırlayan yerler genelde büfeler oluyor. Büfenin hangisi derseniz, genellikle Taksim'deki Nihat Büfe benim vazgeçilmezim. Orada salçalı, bol hardallı sosisli yerim, üzerine de iki-üç tane ayran içtiğim zaman eve nasıl gittiğimi hatırlamam.

### **Kahvaltıyı kaçta yaparsınız? Öğlen ve akşam ne yersiniz?**

Maalesef bir problemim var: Uyumayı çok sevmeme rağmen galiba yaşlandığım için az uyuyorum. Kaçta yatarsam yatayım sabah 9.30-10.00 gibi kalkarım, 10.00-11.00 arası kahvaltı yaparım. Kiloma dikkat etmek zorunda olduğum için kızarmış ekmek, peynir ve zeytinle geçiştirilmiş bir kahvaltı olur bu. Öğle yemeğinde genelde köfteyle operasyona başlarım. Köfteyi dışarıda da, evde de yerim. Özel köftelerim vardır, onlara da giderim. Akşamları eve erken gidip tencere yemeği yemeyi tercih ederim. Biraz kilo sorunum olduğu için eşim salata ve çorbaya ağırlık veriyor. Yoğurt çorbası, mercimek çorbası hastasıyım. Akşam yemeği yemem 21.30'u bulur. Gerçek bir DVD manyağıyım. Bütün gece DVD seyredirim ve dolayısıyla karşısında otlanırım. Bu otlanmamın içinde neler var derseniz, ağırlıklı olarak meyve yiyorum.

## **Ailecek yemek yemek olanağı bulabiliyor musunuz?**

Hayır, maalesef onu oturtamadık. Tabii bunun nedeni de, benim iş saatlerimin düzensiz olması. Yani bizde bir aile sofrası kültürü maalesef olmadı. Hiç olmuyor değil, ama bunu görev gibi yapıyoruz. Yemek vakti herkes yemeğini tepsilere koyup odasına çekilir. Çünkü herkesin zevki ayrı, herkes başka bir şey izlemek ister; oğlum laptopla oynar, kızım televizyonda bir şeye bakar ya da kitap okur, eşim bambaşka bir şeyler yapar. Dolayısıyla yemek saatinde genelde bir araya gelemeyiz.

## **Siz makarna bile pişiremezken, oğlunuz dünyanın en önemli aşçılık okullarından birinden mezun oldu. Oğlunuz bu geni kimden aldı acaba?**

Söyledim, benim ailem öyle bir bölünmüş ki sanıyorum sorun burada. Ben tadı vasat da olsa o yemeği yiyebilirim ama oğlum yemez; damağına düşkündür. Ben onun amcasına çektiğini düşünüyorum. Abim de lezzetli yemek yemeye çok dikkat eder. Aşçılık okuması için ben hiçbir şekilde yönlendirmedim. Ama o geleceğin mutfakta olduğunu gördü ve aşçılık okuyarak ailemizin çok önemli bir eksiğini tamamlamış oldu. Celal Çapa, İzzet Çapa, Ahmet Çapa üçlüsünün içinde bana göre kendini en iyi yetiştiren kişi oğlum bence. Lezzetten de anladıktan sonra başarılı olacağına inanıyorum.

## **Bir işletmeci olarak gençlere aşçılık mesleğini ciddiye almalarını, okumalarını öneriyor musunuz?**

Vallahi önermesen oğlumu okutmazdım. Kesinlikle bu sektörde olup yemekten anlamamak benim devrimin şansıydı. Bu devirde böyle bir şey söz konusu değil. Bu işe gireceklerin mutfak konusunda bilgileri yoksa, onlara bar veya gece kulübü açmalarını tavsiye ediyorum. Lokanta veya restoranın kapısından bile geçmesinler, çünkü başarısız olurlar.

## **Abur cubur yer misiniz?**

Çok... Başı turşu çeker; çekirdek ve kuru üzüm de çok yerim. Gece yaşayan bir insanım elimin altında hep bir şeyler olur. Ben evde içki içmem. Abur cuburu dışarıda yerim. Çünkü içki içerken insan ağzına bir şeyler atma ihtiyacı duyuyor.

## **Sokak yemekleriyle aranız nasıl?**

Çok severim, yemek isterim ama hijyenik bulmuyorum. Mesela, sokak köftecisinden yayılan kokuya

ölürüm, ama yemem. Kendimi bu konuda terbiye ettim. Turşu suyu çok sevmeme rağmen sokakta içmem. Çünkü bardakların iyi yıkandığına asla inanmıyorum.

### **Emekli olmakla birlikte kurt bir işletmecisiniz; bir mekânın dolu olması neyi gösterir?**

Başarılı olduğunu gösterir, çünkü orası durup dururken dolmaz. Moda doluluklardan bahsetmiyorum. Yeni bir yer açılınca, orayı gidip görmek isteyenler doldurur. Eğer o mekân ikinci, üçüncü yılında da hâlâ doluysa başarılı olmuş demektir. Bu başarı lezzet ve fiyattan gelir. Türkiye’de lezzet kadar fiyat da önemli artık. Çünkü kimse gereksiz şeylere, gereksiz para vermek istemiyor.

### **Sevdiğiniz restoran ve lokantaları öğrenebilir miyiz?**

İstanbul’da benim için tartışmasız Park Şamdan. Yine bana enerjisi çok iyi gelen Papermoon. Ben klasik bir insanım, hep aynı yerlere gitmeyi seviyorum, yer keşfetmenin çok meraklısı değilim. Cihangir’deki Doğa Balık da çok sevdiğim mekânlardandır.

(17 Ekim 2010)



# Celal

## Şengör

### **“Diyet yapan insanların ıstırabını görüyorum ve diyete hayır diyorum”**

#### **Çocukluğunuzdaki yemek anlarıyla başlayalım...**

Çocukken yemeği çok yavaş yediğim için yanağımda biriktirmişim. Bizim evde garson olarak çalışan Kemaliyeli bir Süleyman vardı. Ona Tüli derdik. Tüli bana zorla yemek yedirmeye çalışırdı. Yani yemek konusunda mızımız bir çocuktum. Son derece seçici, yemek yemeyen, etrafına kan kusturan bir çocuktum, fakat sevdiğim yemekler de yok değildi.

#### **Annenizin mutfağından neler hatırlıyorsunuz?**

Annemin mutfağı diye bir mutfak yoktu, çünkü annem yemek yapmazdı. Aşçımız Ahmet yapardı. Evimizin mutfağından hatırladığım şeyler; bir kere mükemmel ızgara köfte yapılırdı. Esas unutamadığım, babaannemin Makedon böreğidir. Babaannem, yirmi yufkayı bir seferde açardı. Babaannem öldükten sonra, amcamın eşi sürdürdü bu geleneği. Fakat ondan sonra o gelenek tamamen kayboldu. O Makedon böreği hâlâ burnumda tüter. Şimdi sağlıklı yaşamak moda olduğu için böyle börekleri de yapan kalmadı. Köfte, kuru fasulye ve pilav evimizde çok sevilen yemeklerdi. Pilav evimizde hâlâ her öğün yenir, hem de tereyağıyla yapılır. Eşim zeytinyağlı yapmaya teşebbüs etti, ama benim protestolarımla karşılaştı. Pilav, parlamadığı, tereyağı kokmadığı zaman yenmez. Rahmetli babamın babasının evinde, pilavın üstüne bir de kızdırılmış yağ dökülürdü.

#### **Babanızın mutfakla arası nasıldı?**

Önün ne koyarsanız koyun gık demeden yedi ama yediğinde önce temizlik, sonra kalite arardı. Mesela, ben köfte severim ve her yerde köfte yerim; babam için böyle bir şey asla düşünülemezdi.

Eğer kalite ve temizliğine güvenmiyorsa beyazpeynir-ekmek yedi. Yemek seçmezdi ama kalitesiz bir şeyi de yemezdi.

### **İlk mutfağa girdiğiniz zamanı hatırlıyor musunuz?**

Evet, ilk ve son kez olan bir olaydı çünkü. Mutfağımız köşkün dışındaydı. Ben orada yufka açtım, bir börek yaptım, tuğlaya benzedi, benim bile ısırmam mümkün olmadı. Rahmetli aşçımız Ahmet, beni cesaretlendirmek için mi yoksa ziyan olmasın diye mi bilmiyorum onu benim gözümün önünde yedi. Ben niye yemek yapayım ki, başkası yapıyor benim için. Benim mutfakta kaybedecek vaktim yok. Ben tuvalette harcadığım zamana bile üzülen biriyim. Çünkü yaptığım işi çok seven bir adamım. Sabahlara kadar oturup sevgili gezegenimizle uğraşıyorum. Onun için mutfakla aram iyi değil. Köfte mi yemek istiyorum, hemen Koska'ya giderim. Kuru fasulye yemek istiyorsam Süleymaniye'nin karşısındaki Adnan'a giderim. Baklava mı yiyeceğim, canım lezzetli börek mi istiyor Karaköy Güllüoğlu'na giderim. İyi bir döner mi, et mi yemek istiyorum Beyti Amca'ya giderim. Misafirim mi geldi, Beyti'ye gidemiyorsam Borsa'ya giderim. Eskiden Körfez'e çok giderdim ama kapandı. Orası benim için özel de bir yerdi, çünkü eşime evlenme teklifini orada yapmıştım.

### **Yemek yeme alışkanlıklarınız var mı?**

Efendim, ben acıkınca istediğini yiyen bir adamım. Hızlı yemek yerim, sofrada fazla oturamam; babam da öyleydi. Rahmetli dayım Semih Sipahioğlu gurmeydi.

### **Alman kültürü etkisinde büyüdüünüz. Bu kültür damağınızı nasıl etkiledi?**

Küçük dayım Melih, Almanya'da okumuştı. Anneannem ve dayım bir araya geldikleri zaman Almanca konuşurlardı, çünkü Alman dadılarıyla büyümüşlerdi. Ailemiz Alman hayranıydı. Benim Elizabeth adlı bir Alman mürebbiyem vardı, ama bizim evde benim haricimde kimse domuz yemezdi. ABD'de incecik bir adamdım, McDonald's yemekten bu hale geldim. Sonra İngiliz hocalarımın yanına gittim. Onlar biraz dürttüler de bu alışkanlığımdan kurtuldum. Onlar sayesinde İngiliz mutfağını tanıdım. Dünya mutfağında en çok İtalyan mutfağını severim. Alman mutfağını da çok severim. Almanlar çok güzel soslu et yaparlar. Çeşit çeşit; adlarını bilmem. Fransız mutfağının bilhassa peynirlerini severim. İsviçre'de de fondüü çok severim. Bazıları peynirli fondüyle şarap içerler, küt diye midelerine oturur; fondüyle çay içerir.

### **Bir günlük yemek maceranızı anlatabilir misiniz?**

Mideniz bulanacak ama hemen anlatayım. Sabahleyin 12.00 ile 14.00 arasında kalkarım. Starbucks'tan alınan blueberry muffin ve bir kupa kahve içerim. Ben eski stil kuru kek severim.

Karıcığım ile da bu konuda kavgalıyız, çünkü o Amerikan keklerine alışmış. 15.30-16.00 olduğu zaman sevdiğim bir yemek varsa yerim, yok sevmediğim bir yemek varsa yardımcımız Sevim iki tane tost yapar getirir. Akşama doğru genellikle bir elma veya ekler pasta veya piramit pasta atıştırırım. Akşam yemeğinde genellikle sevdiğim yemek olmaz. Mesela, kekikli kabak dolması gelir. Çok güzel olduğu iddia edilir, ama ben istemeye istemeye yerim. Mevsimine göre karnıyarık, patlıcan kebabı olur sofrada. Pilav son yemektir ve her zaman yenir. Kırk yılda bir de bulgur pilavı olur. Bir de güzel ekmek olacak, ama ne yazık ki artık Türkiye’de güzel ekmek kalmadı, bulamıyoruz. Beyazpeynir veya kaşarpeyniri severim fakat iyi kaşar da kalmadı. Arkadaşlar Bulgaristan’a gittiği zaman getiriyoruz. Beyazpeyniri Ezine’den alıyoruz, zeytinimiz kendi bahçemizden geliyor. Peynirin üzerine acı biber koyarım, yanında da turşu olmasını tercih ederim. Lahana, biber, hıyar turşularını çok severim. Gece bunları yerim, bir de kolamı içerim, televizyonun karşısına geçerim. Bazen bir iki sigara içerim, ondan sonra yatmaya giderim.

**Sizin gece ve gündüzünüz karışık, ama gece buzdolabından bir şeyler tırtıkladığınız oluyor mu?**

Muntazam bir şekilde kola ve tatlı tırtıklarım. Genellikle elma severim, bir de varsa kaymaklı ekmekadayıfı yerim. Tatlıya bir zaafım var. Baklavamı mutlaka Karaköy Güllüoğlu’ndan alırım. Tavukgöğsünü çok severim, onu da Saray’da gidip yedim, ama Saray’ın diğer ilişkileri ortaya çıkınca soğudum yani. Tavukgöğsünden değil de mekândan soğudum, o yüzden pek eskisi kadar gitmiyorum. Cheesecake’e de bayılıyorum.

**Yemekle ne içersiniz?**

Kola içerim, alkollü şeyler acı, onları içmenin maksadını anlamıyorum. Ama Rusların acı biberli votkası Pertsovka başka; onun bir şişesini bir oturuşta içerim. Mesela, Beyti Amca’ya gittiğimizde, onun limonlu votkasından yemek başlamadan mutlaka bir iki tane içerim. Beyti Amca’nın anlattığına göre, İstanbul’a ilk gelişlerinde dedem ve dedemin abisi Âdem Baba bunları karşılayıp Yeşilköy’e getiriyorlar. Yeşilköy’de bir ev tahsis ediliyor kendilerine. Bir müddet sonra Beyti Amca’nın babası “Geçinebilmem için bana dükkân lazım” deyince Florya’da bir bakkaliye alıyorlar. Beyti Amca’nın her yaptığı enfes olur. Ben küçücükken onun dükkânı Küçükçekmece’deydi, rahmetli dedeciğimle giderdik. Gittiğimiz zaman Beyti Amca karşıladı bizi ve dedemin dönerini kendisi keserdi. Döneri kaldırdığımızda arkası görünürdü. Şimdiki dönerciler beceremiyor, yaprak döner diye bir şey çıkardılar, parmak kalınlığında.

**Gezilerinizde yeni lezzet durakları keşfetmeyi sever misiniz?**

Hayır, sadece bildiğim yerlere giderim. Bu yüzden Çin’de başıma çok dert geldi. Çin petrol şirketinin adamları bizi yemeğe davet etti. Önümüze 41 çeşit yemek geldi. Bir çorba geldi, sanki içi saç dolu; ne olduğunu anlayamadık. Bir et geldi, ete bakıyorum yağlar sarı. Bir lokma yedim ve



sordum, meğerse su kaplumbağasıymış. On sene Çin’de çalıştım, her gittiğimde on kilo veriyordum. Pekin’e gittiğim zaman hemen Moğol ya da Uygur lokantası sorarım. Bir keresinde, bir Uygur lokantasına gittik. Çok üst düzey bir lokantaydı. Düzgün bir yemek yiyeceğim diye seviniyordum ki masaya kızartılmış akrep geldi. Bir keresinde Tibet’te yemek yiyoruz. Masaya bir tabak dolusu denizhıyarı koydular. Ben bakamadım bile. Ama yanımda oturan coğrafyacı, bir tanesini alıp benim ağzıma atıverdi. Asya’da en çok Moğolistan’da rahat ediyoruz; enfes bir yer, gözünüzün önünde kuzuyu, keçiyi kesiyorlar, kızartıyorlar. Başka da bir şey yok zaten...

### **Diyet yahut spor gibi bir şeyler yapıyor musunuz?**

Diyetisyenlere gidiyorum hemen, şunu şunu şunu yemeyeceksin diye söze başlıyorlar. İyi de kardeşim, bunu ben de biliyorum, yeni bir şey söylemiyorsun, o zaman senin özelliğin ne! Bana dengeli beslenmemi söylüyorsan ben bilim adamıyım, vücuduma ne lazım ben iyi biliyorum. Ama öteki tarafta damak tadı diye bir şey var, dolayısıyla “Diyete hayır” diyorum. Çünkü diyet yapan insanlara bakıyorum, ıstırap çektiklerini görüyorum. İkincisi, adam yıllarca kilosunu korumak için yemiyor içmiyor, bir bakıyorsun trafik kazasında gitmiş.

### **Eşinizin mutfakla arası nasıl?**

Eşim, çok güzel yemek yapar, gurmedir. Az fakat bilerek yer ve maalesef denemeyi sever. Kobay olarak da beni kullanır. Çok isyan etmeme rağmen birçok yemeğini tatmak zorunda kalmışımdır. Oya yağlı yememeye dikkat eder, börek çok sever ama az yer. Makarna çok sever fakat az yer, sebzeye önem verir. Balık çok sever; ben balık hiç yemem. Deniz yemeği olarak karides ve lakerda yerim. Bir keresinde Göcek’te tekneyle açılmıştık. Bana lagos söylendi, çok hoşuma gitti, bayıldım. İki sebepten çok sevdim: Bir lezzetliydi, iki kılçığı yoktu. Yemekte işkence çekmeyi sevmem, dolayısıyla kılçık ayıklamak bana korkunç bir şey gibi geliyor, balığın tadı kaçıyor, soğuyor, az yiyorsunuz. Ama sarmısaklı, acılı, kekikli, tereyağında kızarmış karidesi nasıl yemezsiniz. Oya, güzel makarna sosları yapar, ama onun en iyi yaptığı yemekleri herhalde ben yemiyorum. O, çok güzel balık yemekleri, et yemekleri yapar, ama ben bu yemekleri zorla yediğim için çoğunu geri çeviriyorum ve haksızlık ediyorum. Oya’ya, “Bak kardeşim, benim yemek anlayışım yakıt almak gibi bir şey. Çünkü sofraya ayıracak vaktim yok” diyorum.

(1 Mayıs 2011)



# Cem Yılmaz

**“Para olunca Hacı Abdullah, para bitince kedi etinden lahmacun”**

**Yemek tarihinizin başlangıcından neler hatırlıyorsunuz?**

Ben süten çok geç kesilmiş bir çocuğum, onu iyi hatırlıyorum. Bir de suya “Buuuu” dediğim dönemi hatırlıyorum. Biberona benzeyen güzel bir suluğum vardı, onu çeşmeden doldururdum. Çok erken yaşta Türk kahvesi yapmayı öğrendim. Çocuklara kahve içirilmez, “Arap olursun” gibi ırkçı bir espriyle korkutulurdu. Buna tepki olarak, “Ya ben bunu öğreneyim” dedim. Türk kahvesi içmeme izin vermiyorlardı, ama sütle karıştırıp yapıyordum. Sonra yumurta kırma, bir kimyager gibi baharatları karıştırmayı öğrendim. Benim anne tarafım Selanik göçmenidir, onun için annemin bir öğünde birden fazla çeşit yemek yapma alışkanlığı vardı. Biz işi patates köfteye bağlamıştık. Lisedeki mutfak derslerine kadar bir gurme yanımız yoktu.

**Annenizin yemeklerinden en çok hangisini severdiniz?**

Etlı yaprak sarmayı, sayı bilmemecesine yerdik. Biz üç kardeşiz. Annem bir tencere sarma yapardı, hemen bitirirdik; sık yediğimiz yemeklerden biriydi. Heyecan verici bir yemektir bizim için.

**Babanızın mutfakla arası nasıldı?**

Babam mutfakla ilgili hep şunu söyler: “Anneniz olmadan beni evde bırakın, bir hafta sonra ölürüm.” Babam çay dahi koyamaz. Emeklilikten sonra bir merakını gördüm, acıklı bir tabloydu. Televizyonda gördüğü mutfak malzemelerini alıp deniyor, ama beceremiyordu; görünce onun adına üzüldüm.

## **Karikatürcüler bildiğim kadarıyla düzgün beslenmez; *Leman* döneminde siz nasıl besleniyordunuz?**

Orada beslenme genelde manevi oluyordu. Benim çalıştığım dönemde dergi Beyoğlu'na taşınmıştı, Allah'tan birazcık olsun çeşitlilik vardı. Amma velakin saatlerimiz yemek saatiyle uygun düşmüyordu. Doktorlar “Akşam dokuzdan sonra bir şey yemeyin, tehlikelidir” derler ya, bizim dokuzdan sonra yemek yemememiz halinde ölmemiz söz konusu oldu. Genelde dışarıdan siparişler veriyorduk. Karikatür maceram, çömezlikten kalfalığa geçerken sonlandığı için, dergide ziyafetler olduysa da benim haberim olmadı. Bazen 48 saat bir şey yenmediğini, ardından kişi başına düşen 15-20 lahmacunun bitirildiğini hatırlıyorum. Sabahları pudraşekerli Kürt böreği vardı, gece geç saatte bumar yerdik. Bize pahalı gelmesine rağmen bazen Hacı Abdullah günlerimiz de oluyordu. Maaşın alındığı zamanlardı bunlar ve ayın 5-6'sına kadar Hacı Abdullah'tan yiyebiliyorduk. Para bittikten sonra, kedi etinden lahmacuna doğru gidiyorduk.

## **Sizin mutfakla aranız nasıl, yemek pişirir misiniz?**

25 sene önce okulda bir şeyler öğrendik, neden hazır çorba yapayım, kerevizin kokusunu da dokusunu da hissedeyim diyerek, ilginç çorbalar yaptığımı hatırlıyorum. Ama baktık ki yemek pişirmek, okulda bir dönem ödevi haline geldi, geçer notu aldıktan sonra mutfağı unuttuk tabii. Uygulamada çok zayıftım, ama teorim daha kuvvetliydi.

## **Eşinizin mutfakla arası nasıl?**

Çok iyi, her yemeği çok lezzetli yapıyor. Mesela, kuzu kolunu müthiş yapar. Yani yemekle aramız iyi. Son zamanlarda sağlıklı yemek yemeye dikkat ediyorum, çünkü artık sınıra geldik. 15-16 yaşından beri geç saatlere kadar çalışmaktan kaynaklanan sağlıksız beslenme düzenim vardı, ama artık eşim bunun dengesini kuruyor; evde gayet sağlıklı şeyler pişiyor.

## **İyi yemek pişiren insanlardan etkilenir misiniz?**

Çok, tabii, elbette... El oğlunun barbekü, bizim mangal dediğimiz olayda, mangalın başında duran adama hem hayranlığım hem de kızgınlığım vardır. Çünkü bize pişirir yedirir, ama finalde en çok ve etin en güzelini o yer. Bu detay beni çok düşündürüyor. Arkadaşlarla yakın zamanda barbekü muhabbeti oldu, “En iyisi, kömürlü mü, tüplü mü?” tartışması çıktı. Bazı arkadaşlar, “Izgarada kömür kokusu olmazsa olur mu, ama zahmeti var” dediler. Tüpçüler işi sağlık yanından aldılar. Bir ara tüpçüler ile kömürcüler kavga etti. Üzülerek gördüm ki ben tüpçü sınıfına giriyorum, kolaycılardanım yani.

## **Erkekler evde mutfağa girmekten neden kaçarlar?**

Bu eski bir bilgi gibi geliyor bana, bu inanış artık kırıldı sanki. Benim akranım, benden yaşça ufak olan birçok erkeğin, evli olsun, bekâr olsun mutfağa çok meraklı olduğunu düşünüyorum. Kadın işi olmadığı gayet belli, ama biraz sabırla alakalı bir şey yemek yapmak. Bizim cinsimiz biraz sabırsız. Diyelim ki bir yaprak sarmayı sarıp, pişirmesi ile yemesi arasında ciddi bir süre farkı var. Yani bir saatte sardıklarınızı üç dakikada bitiriyorsunuz. Galiba bu bir erkeğe ağır geliyor.

## **Tok olsanız da “hayır” diyemeyeceğiniz yiyecek var mı?**

Bizim gibi çabuk kilo alabilen insanların bir bahanesi vardır: “Arada bir şey atacaksın ki metabolizma hızlansın.” Sağlıklı beslenme gayreti içerisindeyken bu çılgınlıkları yapmıyorum. Ne yazık ki rejim yaparken hamur işinden ya da en basit haliyle ekmekten kaçma meselesi oluyor. Ne kadar doğru bilmiyorum ama daha biz ekmeksiz doyma meselesini atlatamadık. Tok olsam da bir dilim baklava götürürüm.

## **Ekmek arasında neleri seversiniz?**

Oooooo... Çok çılgın bazı fikirlerim vardır, bir baş soğanı ekmek arasına koyup yemek gibi. Koku dayanılmaz olur ama çok faydalıymış diyerekten buna mazaret bulurum. Bir iki fantastik karışımım var: Ciğer Amerikan falan gibi. Bu nedir dersiniz, arnavutciğeri ile Amerikan salatasını birleştiriyorlar ortaya “ciğer Amerikan” çıkıyor. Biraz zorlu bir yiyecek olmakla birlikte dergi günlerinde çok götürdüğüm bir şeydi. Maç önünde köfte-ekmek, keza kokoreç de ekmek arasında güzel oluyor.

## **Tabağınızı kalayı çıkıncaya kadar sıyrır mısınız? Salataya şamandıra atar mısınız?**

“Çok çeşitli çatal bıçak vardır ve adam oraya oturur ama bilemez hangisini kullanacağını” benim en kızdığım mizah tipidir. Aslında herkesin gönlünden geçen, şu salataya ne zaman banacağımdır, bunun medeniyet meselesi olmadığını Indiana Jones filmlerinde görünce rahatladım. Çok başka kültürden yemek meselesini orada tanıttılar ve dediler ki: “Kim nasıl yiyorsa öyle yesin, elle de yenir.” Bunun üzerine insanlar rahatladı. Evet, bazı yemekler var, mesela kuru fasulye, tabağın kalayı çıkana kadar sıyrabilirsiniz. Bazen ekipçe gidip yeriz, bütün hepsini gömdükten sonra uzanmak için bir sedir lazım olur. Bizim erkek cinsinin, belgesellerdeki erkek aslanlar gibi yedikten sonra devrilme alışkanlığı vardır. “Kırk adım atacan mı, sırtüstü yatacan mı” vardır, ama hiç kimse kırk adım atmaz. Ağır bir et yenmiştir ya da tereyağlı falan bir şeyler gömülmüştür, herkesin uykusu gelir, o zaman midenin isyanını dillendiririz biz: “Yukarıdan artık bir şey göndermeyin, biz önce bunu bir yakalım.” Midemizin işi zordur bu durumlarda.

## **Hangi yörelerin yemekleri ağızımızı sulandırır?**

Turnelerde “Yöremizin meşhur yemeği var, yedirelim” derler ya, emin olun bu konuda bir bilgi sahibi olamadım. Genellikle otelde kaldığımız ve o şehirde bir gün bulunduğumuz için, ne bulursak onu yeriz.

## **Dünya mutfaklarıyla aranız nasıl?**

Büyük depremden önce Tokyo’daydık. Orada bir arkadaşımız bize, 200 kiloluk tonbalığının yanağındaki etin bilmem neresinden bir şeyler ikram etti, lezzetliydi ama zorlandım. Japon mutfağının sığağını daha çok severim. İtalyan mutfağını da çok severim. Roma’da, esnaf lokantası olan, girdisi çıktısı hızlı pizzacıları bulduk, onu seviyorum. Düşünün, sıraya girip adınızı yazdırıyorsunuz, sonra hemen pizzanızı yiyorsunuz ve ardından kalkıp gitmeniz lazım ki, yerinize başkası otursun. Ama hakikaten çok lezzetli pizzalardı. Tay ya da Hindistan mutfağını da severim. Hindistan’da iki yemeğim vardır; “et masala, chicken masala”, onun dışında bir şeye girişmedim doğrusu. Bir şeyleri deneme gibi bir kültürüm yok galiba, maceraya giremiyorum.

## **Şöhret olduktan sonra beslenme şeklinizde değişiklik oldu mu?**

Şakası şu; hep havyar hep havyar!.. Doğrusu, benim sosyal hayatımda pek bir değişiklik olmadığı için, “pahalı yiyeceklerin” peşinde de koşmadığım için beslenme şeklim çok da fazla değişmedi. Yaşla ilgili olarak değişti aslında, daha dikkatli olmaya başladım bu macerada, ama daha yeni yeni başladı.

## **Bir günlük beslenme programınızı anlatır mısınız?**

Evde yapılan şaka şudur: “Bugün ne yiyelim?” Cevap aynıdır: “Kontinental kahvaltı.” Kahvaltıyı bir menemenle, peynirli bir omletle şenlendiriyorum. Ondan sonra öğle yemeğinde et ile bol salata yiyorum. Akşam yemeğinde de bir davet yoksa yine etli bir sebze yemeğiyle bitiriyorum.

## **Akşam yemeğinizi gösteriden önce mi, sonra mı yiyorsunuz?**

Gösteriden iki-üç saat önce yiyorum. Sahneden önce yemek yiyince enerjinizi, sindirim alıyor. Ağır bir şey yemiyorum, çünkü yiyince sedire uzanmak gibi bir ihtimal yok. Ama bu mesafeyi uzun bıraktığım zamanlar bol su içmeye çalışıyorum ya da şeker, tatlı falan yiyorum. Çünkü iki buçuk saat uzun bir süre, bir iki kere tansiyon düşme meselesi başıma geldi.

## **Arada bir rejim yaptığınız oluyor mu?**

Arada bir yapıyorum. Çok çabuk kilo alanların avantajlarından biri de çok çabuk kilo verebilmeleri. Böyle bir avantajım var. 40-45 günlük periyotlarda on kiloya yakın kaybedebiliyorum, yalnızca fazla yemeyerek. Buna dikkat ettiğim zaman, çok çabuk kilo verebiliyorum. Abimle beraber, “Kim daha çabuk kilo verir”in peşindeyiz. Benden beş yaş büyük ama o maratona hazırlanıyor. 40 yaşından sonra maratona hazırlanan, hiç koşmamış birini tenesir temizler. Yarım ekmek arası diye bir şey olmaz; o, bir ekmeğin arasına bir şeyler koyar.

## **Tatlı ve sakatlarla dostluğunuz nasıl?**

Pek iyi değil, kokoreç haricinde. Çocukluğum da bir iki uykuluk, dalak yediğim oldu. İşkembeye çok geç alıştım. Beyin konusunda biraz şüphelerim var, gıdayı tanımıyorum.

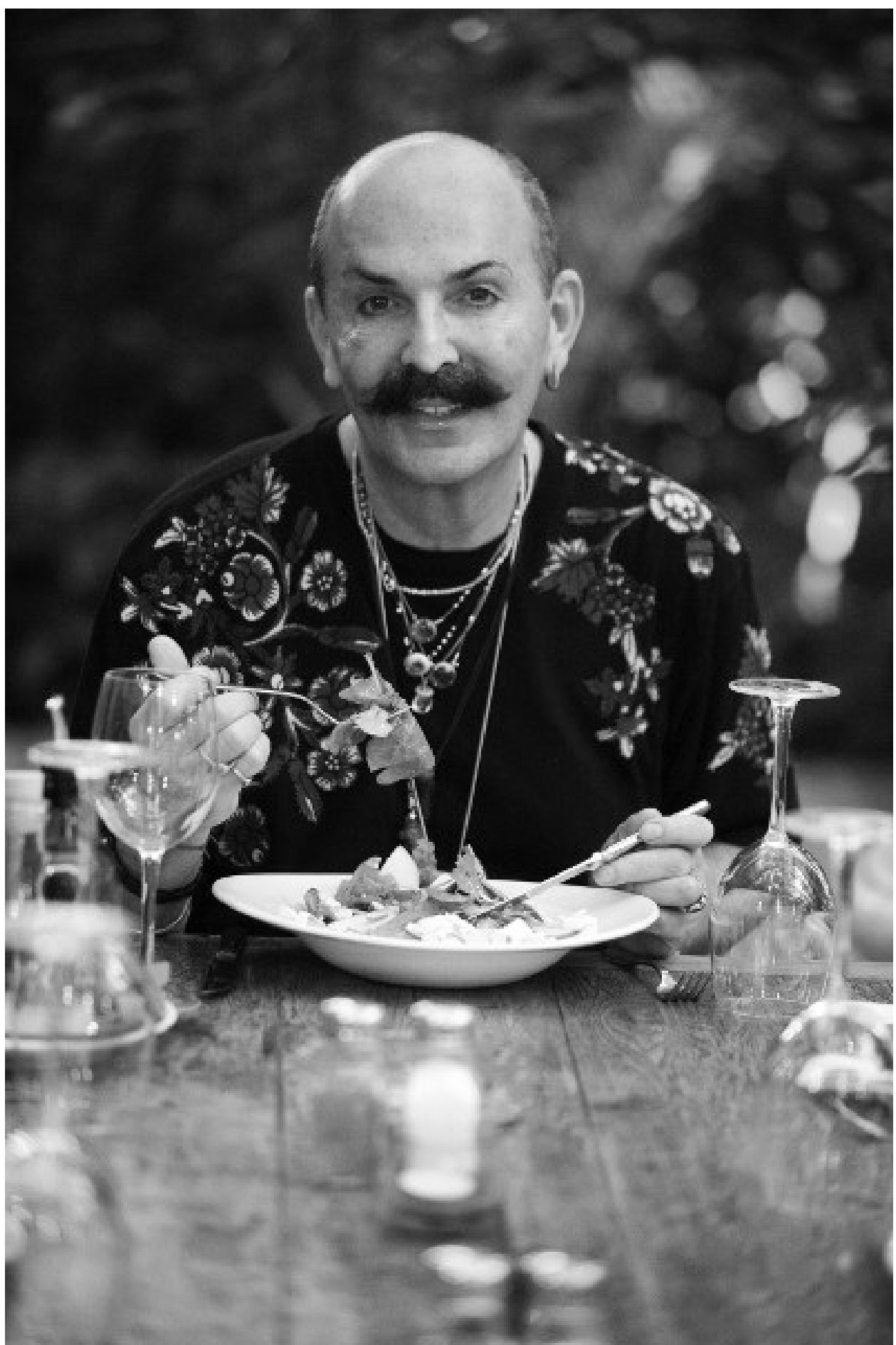
## **Şöhretli olmak lokantalarda ne gibi avantajlar sağlıyor?**

Avantajdan ziyade dezavantaj oluyor. Çünkü torpil yapıp, normal porsiyonun dışına çıkıyor, “Bu da abimize bizden olsun” diyorlar. Tepeleme yemek dolu tabaklar formu bozuyor, hem de çok tehlikeli oluyor.

## **En sevdiğiniz yemek mekânları hangileri?**

Balık yiyeceğimiz zaman Balıkçı Sabahattin ve Giritli’ye gideriz. Burgazada’daki Kalpazankaya’da lezzetli tandır yemiştik. Onun dışında bütçemiz elverirse Konyalı’ya gidiyoruz. Bir de Günaydın’ı seviyoruz.

(6 Mayıs 2012)





# Cemil

# İpekçi

## “15 yaşından bu yana sofradan tok kalkmadım”

**Çocukluğunuzdan aklınızda kalan yemek anlarıyla başlayalım...**

Çok karışık mutfaklı bir ailede doğdum. Babam Selanikli. 1480’de İspanya’dan göç etmiş, sonradan Müslüman olmuş bir aile. Yani Sefarad mutfağı... Sefarad mutfağının hakikisini maalesef hakiki Sefaradlar bile unutmuşlar, fakat babamın ailesi mutfaklarını sıkı tutmuş. Anne tarafından da Karaköy Börekçisi Hasan Bey’in torunuyum. Anneannem Safranbolulu, Hüseyin Amcam ve erkek kardeşi de Sarıyer Börekçisi. Börekçi bir ailenin de torunuyum aynı zamanda. Anneannem çok küçük yaşta öldüğü için ninem büyütmüş annemi. Ninemin de babası Erzincanlı bir Zaza, annesi de Bağdatlı. Ben doğduğumda çevremde çok karışık bir mutfak vardı anlayacağınız.

**Ailenizde hâlâ Sefarad yemekleri yapanlar var mı?**

Şu anda iki kuzenim yapıyor, ikisi de 80 yaşında, bir de ablam biliyor. Ben de öğrenmeye çalışıyorum. Allah’tan Sefarad Selanik Mutfağı diye yemek kitapları çıktı. Ailemden birileri yazdı, çok da iyi oldu.

**Annenizin mutfakla arası nasıldı?**

Annem bir sultandı, hayatında ilk pilavı 48 yaşında yaptı. Hiç unutmuyorum; ona ayıp olmasın diye yemiştik ama lapa olmuştu. Annem sekiz yaşında annesini kaybetmiş ve bütün miras ona kalmış. Onu babaannesi büyütmüş; bir hanedan üyesi nasıl yetiştirilirse annem de öyle büyütülmüş.

## **Çocukluğunuzda mızımız mı yoksa iştahlı bir çocuk muydunuz?**

Yedi yaşına kadar çok mızımızdım. Zaten yedi yaşında verem olmuşum. Yemek yemezdim, lokmaları ağzımdan alıp, halının altına koyardım. Verem olunca bir sene yattım. Sonra iştahım açıldı. 15 yaşına kadar 98 kilo ağırlığında, 1,60 boyunda, damağına düşkün biri oldum.

## **Babanızın mutfakla ilişkisi var mıydı?**

Babam çok iyi yemek yapardı. Bir yemeğı vardı, bahar gelsin de babam o yemeğı yapsın diye beklerdik. Her baharda sakatatçıya gider, kuzu bağırsağı alır, onları bir güzel yıkar, sonra saç örgüsü gibi örer, marul, kıvırcık salata, dereotuyla kapama yapardı. Babam inanılmaz lezzetli lahana sarması yapardı, kendisi sarardı. Maalesef mi diyelim, iyi ki mi diyelim, benim ailemde herkes yemek yemeyi çok sever, garip bir şekilde de erkek de kadın da yemek yapmayı bilir.

## **Siz ne zaman ve nasıl girdiniz mutfağı?**

Mutfağı beş yaşında girdim. Köşkte, biz harem tarafında oturuyorduk, harem tarafının mutfağı çok büyüktü. Yanımızda çalışan Bulgar göçmeni Cevriye Hanım vardı. O yemek yaparken aşağı iner seyrederdim. Önüme konan hamur parçalarıyla onun yaptıklarını yapmaya çalışırdım.

## **Modellerinizi yaratırken bir şeyler atıştırıyor musunuz?**

Her dakika, uyuyana kadar saat başı çok az bir şeyler yerim. Ben büyük tabak yemek yemem. Kuru incir, kuru kayısı, fındık gibi şeyleri çok atıştırırım. Ekmek olarak da bol tahıllı çavdar ekmeğı yiyorum yıllardan beri.

## **Bildim bileli hep formdasınız; bunun sırrı nedir?**

Sık yemek, az yemek, kendini hiçbir şeyden mahrum etmemek, “rejimdeyim” sendromuna girmemek ve canının çektiğı her şeyden önüme alıp, onun dörtte birini yemek. Ben 15 yaşından beri hayatımda “Oh doydum” demedim. Aslında mide doyuyor ama göz doymuyor; ben damağımla gözümü hiç doyurmadım. 68-71 kilo arası hep gider gelirim. 15 yaşından beri her gece dans ettim, son yedi-sekiz senedir yürüyorum ama eskisi gibi değil, çünkü İstanbul yürümeye müsait değil.

## **Sokak yemekleriyle aranız nasıl?**

Çok iyidir. O da babamdan kalma. Babam bizleri haftada bir Tahtakale, Mısır Çarşısı ve

Beyoğlu'na götürüp sokakta yemek yedirirdi. Ne varsa artık onu yedik, babam, “Vücudunuzun bu mikroba alışması gerekiyor” derdi. Onun için sokakta ne bulursam tiksинmem ve yerim. Sokak köftesine, sokaktaki lahmacuna, balığa bayılırım.

### **Tatlı sever misiniz?**

Tatlıda çikolata birinci sırada yer alır. Çikolata konusunda alkolik gibiyim, rahmetli annem de öyleydi. Ama kendimi çok tutuyorum, çünkü bıraksanız bir kilo yerim. Tatlılarda baklava türü tatlıları değil de daha çok puding türü şeyleri seviyorum.

### **Mankenleriniz sıfır beden mi?**

Sıfır beden hiç kullanmadım, ben zayıf kadın da sevmem. Benim için 38 beden 20 yaşına kadar, 20 yaşından sonra 40 beden, 30'dan sonra 40-42 beden arası olmalı. Kadın dediğinin kalçası, göğsü, bacağı olmalı. 34 beden doğaya aykırı; hastalıklı bir insanı neden giydireceksiniz ki, kemik yığını yahu.

### **Tasarımlarınızda siyah renk biraz ön plana çıkıyor; yemeklerde hangi rengi tercih ediyorsunuz?**

Sanıyorum kırmızıyı. Domatesi çok severim. Yemekte renk kullanmayı çok severim. Bir kere 17 yaşındayken bir pilav yapmıştım, çok şık olacağını düşünüp yemek boyasıyla turkuvaz rengine boyamıştım. İçinden de yengeç ve ıstakoz ayaklarını çıkarmıştım, çok şıktı fakat kimse yemedi. Çok üzülmüştüm, “Bir daha yemek boyası koymayacağım” diye yemin ettim. Bence bugün yemeklere de giysiler gibi renk verilebilir, şekil verilebilir. Yeşil fasulyeyi yeşil yiyoruz, neden kırmızı ya da mor fasulye yemeyelim?..

(19 Haziran 2011)



# Cüneyt

## Asan

### “Eve et girsin diye kasap oldum”

#### **Etle dostluğunuz ilk ne zaman başladı?**

10 yaşında, Bostancı Kasaplar Çarşısı'nda ihtiyaçtan dolayı başlayan bir serüven benimkisi. Eve et girmiyor, paraya ihtiyacımız var, okulda herkes simit yiyip gazoz içiyor, ben bakıyorum. Para kazanmam lazımdı ve kasap dükkânına çirak olarak girdim, giriş o giriş...

#### **Ailede meslekten kişiler var mıydı?**

Hayır yok. Kasaplığı seçmemin en büyük nedeni, harçlığımın yanı sıra eve et götürebilmektir. Ama ne olduysa oldu, o işe girdikten sonra hem patronumu hem o dükkânın havasını, suyunu, üzerime sinen et kokusunu bile çok sevdim. O işle özdeşleşmiştim ki, o iş beni aldı buralara kadar getirdi.

#### **Et konusunda herhangi bir eğitim aldınız mı?**

Tanrı'nın beni bu iş için gönderdiğini düşünüyorum ve bunu her fırsatta söylüyorum. İnanılmaz bir ustam, patronum vardı. Bilgisi, kafa yapısı, ruh yapısı çok farklı bir adam olduğu için ufkumu ve yönümü açtı. O günden beri kendimi geliştiriyorum. 30-40 yıl önceki müşterilerim hep kaliteli insanlardı, bütün dünyayı geziyorlar, orada gördüklerini bana anlatıyorlardı. Ben de bütün bunları yaşamışım gibi dükkânımda uyarlardım. O yıllarda Avrupa'ya giden insan çok azdı, ben nasıl gidebilirdim ki, birde 365 gün çalışan biriydim, hâlâ da böyleyim, ölünceye kadar da böyle olacak. Ama şimdi tüm dünyayı geziyorum, bilgilerime bilgi katıyorum, çünkü artık bunu yapacak imkânım var.

**Bir zamanlar tezgâhın arkasındaydınız, şimdi daha çok önündesiniz; etle oynamayı özlediniz mi?**

Et ile bıçak, benim için hobi, eğlence, oyuncak. Eti ve bıçağı masada gördüğüm zaman hâlâ ilk günkü gibi heyecanlanıyorum. Sadece Türkiye’de değil, dünyada eti benim kadar iyi, benim kadar şık, benim kadar artistik kesemez, bu da bir iddiadır.

**Kurban Bayramı’nda sabahları yenen, taze etle yapılan kurban kavurması sert olmaz mı?**

Sert olur tabii, mümkünse yapmamak lazım ama böyle bir âdetimiz var. Kurban kesildiği an, oda sıcaklığında etin içindeki, damarındaki kan soğuyuncaya kadar bütün olarak durmalı ve buzdolabında en az bir gün bekletildikten sonra tüketilmelidir. Kurban Bayramı’nda bu mümkün olmadığı için et oda sıcaklığında tamamen soğuyuncaya kadar bekletilmeli, kavurma yapmak için kurbanın kol kısmı kullanılmalıdır, çünkü burası diğer kısımlara oranla daha yumuşaktır. Etin sinirlerini mümkün olduğu kadar ayıklamak gerekir. Kurbanın kendi yağı doğranır, eritilir, posası atılır, geriye kalan yağın içine kavurma atılır, inanın bu kavurma çok daha güzel olur. Biraz ağır olacağı için kavurmaya bir tane ayva atılır ve bu ayvayla birlikte çevrilir, böylece etin ağırlığı ve kokusu azalır.

**Kuru dinlendirme (“dry aged”) deden şey nedir, evlerde bu işlemi yapabilir miyiz?**

Dry aged, 80 yıldan beri Amerika’da yapılmakta olan et dinlendirme sistemidir. Bunun adı kuru dinlendirme, yani kuru yaşlandırma. Bu işlem, bugün ülkemizde birçok restoranda yapılıyor ama evlerde yapılamaz. Bu etlerin farklı aroması, lezzeti vardır ve daha yumuşak olur. Biz bu yaşlandırma sistemini daha da bir geliştirdik, asırlık Himalaya tuzunu biz kurutma işleminde kullanmaya başladık. Bu tuzlar dinlendirme dolaplarımızın içindeki nemi ve etteki nemi alıyor. Yani tuz, ete lezzet veriyor ve nemi de emiyor.

**Türkiye’nin en lezzetli kuzuları hangi bölgede yetişiyor?**

Türkiye’nin değil, dünyanın en iyi kuzusu, Trakya Tekirdağ kıvırcığı dediğimiz kuzudur. İki numara Yeni Zelanda olabilir; yani dünyanın en iyisiyiz.

**Türkiye’de en çok hangi hayvan tüketiliyor?**

Şu anda dana, büyükbaş çok tüketiliyor. Türkiye inanılmaz geliyor, hem nüfus hem de milli gelir artıyor. Bunun için de deli gibi bir et tüketimi söz konusu. Bugün bu et sıkıntımızın nedeni de, bu büyümeye karşı, hayvancılığın gelişmeye ayak uyduramamasıdır.

## **Türkiye’de koyun eti neden makbul değil?**

Doğu ve Güneydoğu Anadolu aşağı yukarı sırf kuzu tüketiyor. Kuzu eti, dana eti gibi çok kullanışlı bir malzeme değil, imalat sektöründe kullanılmıyor, kullanılamaz. Çünkü yapısı, dokusu ve yağı buna müsait değil. Oysa imalat sektörü binlerce ton hayvan tüketiyor. Kuzu ve koyunu sadece evlerimizde tükettiğimiz için sayı az gibi görülüyor, yoksa sevilmediğinden değil.

## **Keçi eti ishal yapar mı?**

Keçi eti ishal yapmaz, keçi kılı yutulursa ishal yapar. Onun ayıklanması çok zordur, çok yapışkan bir özelliği var, derisinden ayrılırken ne yaparsanız yapın mutlaka yapışır. Öyle de bir yapışır ki yürür, etin orasına burasına gider, yıkansa bile çıkmaz, dolayısıyla çok dikkat etmek gerekir. Ancak yeni doğmuş oğlak güzel olur, onu da bütün olarak fırın, tandır, haşlama yapmak gerekir.

## **En lezzetli et hayvanın neresinden elde edilir?**

Yapacağınız yemeğe göre etin şekli, yeri değişir. Izgara yapacaksanız, en lezzetli kısım hayvanın sırtından çıkan antrkot kısmıdır, çünkü o kısım yağı kendi içinde, kendi bünyesinde bulundurur. Kendi yağıyla piştiği için et daha lezzetli olur. Bonfile, en yumuşak ettir ama en lezzetli et değildir. Kontrfile, ikisinin ortasındadır. Lezzetli bir et yemek istiyorsanız, ızgarada yapacaksanız antrkot kısmını tercih etmelisiniz. Antrikot her türlü yemeğe ve her türlü lezzete uyan bir yapıya sahiptir. Ama bir kıyma yapacaksanız, dananın kaburgasından almanız lazım. Kuzunun budundan ve kolundan incik kısmı çıkar; o da haşlama, fırın, tandır gibi kısımlar için doğru yerlerdir. Tencerelik yemekler için, mümkün olduğu kadar kuzunun kol kısmını tercih etmeliyiz.

## **Bu lezzet farklılıkları nereden kaynaklanıyor?**

Bu, enteresan ve mucizevi bir olaydır. Aynı hayvan olmasına rağmen, her kısmın tadı, tuzu, lezzeti farklıdır. Çünkü hayvanın her bölümü farklı çalışır. Çok fazla çalışan kısmı var, az çalışan kısmı var, yorulan kısmı var, yağ tutan kısmı var, yağ tutmayan kısmı var. Mesela bonfile, hayvanın çalışmayan bölgesinden elde edilen tek ettir.

## **Hazır kıyma almak sakıncalı mı?**

Önceden çekilmiş kıyma, asla ve asla alınmamalıdır. Et, dünyada en çok hile kaldıran malzemelerden biridir. Onun içine birçok madde katılabiliyor (tavuk, böbrek, yürek, dalak, tavuğun taşılığı, göğsü, soya kıyma, vb), onun için daima gözünüzün önünde çekilmiş kıymayı almalısınız. Dananın kaburga kısmından çekilen kıyma çok lezzetli olur. Bir de mümkünse hep aynı kasaptan

alınmalıdır.

### **Kekik otlamış hayvanların eti gerçekten lezzetli mi, yoksa bu bir efsane mi?**

Kekik, hayvana inanılmaz yakışan bir ottur. Hayvan eğer kekikle beslenirse, kekik mutlaka aroma olarak ete işler. Hayvana ne yedirirseniz onu alırsınız, süt olarak da, et olarak da. İneğe pırasa yedinir sütü pırasa kokacaktır.

### **En iyi köfte kıyması hangi karışımdan olur?**

Kıyma dananın kaburgasından olmalıdır. Kuzu aromalı isteniyorsa, içine biraz kuzu konabilir. İçine yenibahar, kimyon, karabiber, ekme, maydanoz, soğan koyarak yoğurmalıyız. En lezzetli köfte böyle yapılır bence.

### **Kıymanın içine kuzu gömleği konursa daha lezzetli olur mu?**

Kuzunun değil, dananın gömlek yağı olabilir. Kuzunun aroması çok yüksek olduğu için kuzunun gömlek yağının aroması da çok yüksek olur. Bugün Türkiye’de birçok yerde köftelere dananın gömlek yağı kullanılır. Bu köfteyi daha parlak gösterir, biraz daha lezzetli yapar doğrudur, kullanılmasında fayda vardır. Ama miktarını iyi ayarlamak gerekir, çünkü o yağ donar, aynı zamanda bünye için zararlıdır.

### **Türk insanı az pişmiş et sevmiyor; bu nedenle etin gerçek tadını almıyor mu?**

Et çok pişirilirse gerçek tadı anlaşılmaz. Özellikle ızgara yapılan etler için söz konusudur bu durum. Fırınlık ve ızgaralık et, mutlak suretle az pişirilmelidir. Özellikle dinlendirilmiş et doğal olarak piştiğinden ateşin üzerinde fazla bekletilmemelidir.

### **Türk insanı tabağında kanlı et görmekten hoşlanmıyor; onun için etin tadını kaçırmadan bir pişirme yöntemi geliştirilemez mi?**

O da mümkün. Şu andaki dry ageing sisteminde, et 25-30 gün dinlenirken kanını kaybeder, sadece suyu kalır. Izgara yaptığımızda, az pişirseniz bile kan görmezsiniz. Ama o kan görüntüsünü yok etmek için, ızgara yapılan eti, hemen kızgın bir fırına kısa süreliğine sokup çıkartmak gerekir ki içi pişsin. Ama bütün bu işlemleri yaparken etin kanını, suyunu yok ettiğimizde, etin ruhunu da yok etmiş oluruz.



## **Satır etle yapılan etin köftesinin daha lezzetli olduğu söyleniyor, neden?**

Doğrudur, çünkü satırla kıyılan etin suyu ette kalır. Kıyma makinesi eti âdeta limon gibi sıkar ve suyunu yok eder. Onun için satır kıymasıyla yapılan köfte daha lezzetlidir.

## **Siz günde ne kadar et tüketiyorsunuz?**

İnanın, her gün bir kilo et kesin yerim, çünkü başka bir şey yemiyorum. Balık da yesem üzerine et yemeliyim, et yemeden inanın doymuyorum; beden olarak doyuyorum, ama ruhen aç kalıyorum. Doya doya et yemem lazım, her gün bir kilo et yiyorum.

## **Kolesterol ya da gut hastalığı korkunuz yok mu?**

Bu kadar et tüketince, tabii ki böyle bir sıkıntı var, ancak yediğini yakan insan için böyle bir problem yok. Günde sadece üç dört saat uyuyorum, 18 saat hareket halindeyim, doktora hiç gitmem, hiçbir rahatsızlığım yok.

## **Kasapların birçoğu pirzolayı kâğıt gibi döver, Batı'da ise hiç dövülmez; hangisi doğru?**

Hangi güzeli dövmeye kıyabilirsiniz ki! Etin güzeli de dövülmez, hiç öyle bir şey yok. İstedığınız incelikte kesebilirsiniz ama dövmek yok, dövdüğünüz an et gider, bütün özelliği kaybolur, ruhu kaybolur, geriye posası kalır. Dövlmüş et ızgarada suyunu tamamen kaybeder, kupkuru olur.

(6 Kasım 2011)



# Demet

# Akbağ

## “Pilav delisiyim”

**Demet Hanım, klasik soruyla başlıyorum; yemekle aranız nasıl?**

Çok severim; yemesini de mutfığa girmesini de. Kardeşim Sedef kadar profesyonel olmasam da arkadaşlarım elimin lezzetli olduğunu söylerler. Sevdiğim yemeği güzel yaparım. Türk mutfığına daha yakıным; belki de aileden, babaanneden gelen gelenekle diyeyim. Babaannem muhteşem bir aşçıydı, çok güzel yemek yapardı. Ailenin bütün hanımları, gelinleri onun elini almıştır. Halam, annem, amcamın karısı, herkes babaannem usulü yemek pişirir, o öğretmiştir bütün kızlarına ve gelinlerine.

**Çocukluğunuzda en sevdiğiniz yemek neydi?**

Babaannemin yaptığı karnıyarık ve domatesli pilavı, anneannemin yaptığı minik ızgara köfteleri, yazın soslu patlıcan kızartmasını çok severdim, hâlâ da seviyorum. Ben pirinç delisiyim, pilavı çok seviyorum, her türlüünü yerim.

**Anlarınızdaki mutfakta gözünüzün önüne neler geliyor?**

Bakır tencereler geliyor gözümün önüne. Babaannem bakır tencereden başka bir şeyde yemek yapmazdı. Onların kalaylandığı dönemi hatırlıyorum. Eskiden kalaycılar geçirdi sokaktan. Bizim de bildik bir kalaycımız vardı, o gelirdi. Babaannemin tencereleri, küçükten büyüğe kadar kalaylanırdı. Bakır tencerelerde pişen zeytinyağlı dolmaya ve pilava doyum olmazdı. Mesela, zeytinyağlı dolmayı şöyle hatırlarım: Babaannem zeytinyağlı dolmanın içini yapar hafif, diri bırakır, oradan kaşık kaşır biberleri doldurur ve başka tencereye yerleştirirdi. İçin bulunduğu tencerenin dibini sıyıırırdık biz. Ben onu çok severdim. Yani hafif dirimsi zeytinyağlı dolma içi için, “Babaanne n’ olur hepsini

koyma” diye yalvarırdım. “Evladım, iç yetmeyecek” derdi. Biz yine de tencereden çalardık.

### **Yemek seçen bir çocuk muydunuz?**

Hiç seçmedim. Şimdiki çocuklar gibi sadece köfte, patates ve makarnayla beslenmedik biz. Biz de öyle sebze yemeyen çocuklar değildik. Ama annem daha iyi hatırlar; belki çok küçükken kerevizdi, pırasaydı yemişordum ama hiçbir zaman yemek sorunum olmadı. Tatlıyı sevmedim, tatlı düşkünlüğüm yok, tuzcuyum. Etle de çok fazla aram yok. hamur işinde de tuzlu şeyler seviyorum.

### **Hamur işi diyorsunuz ama manken gibisiniz.**

Yok o kadar da değil, idare ediyorum. Bu da aileden, maddi değil de manevi kalan en güzel miras, genetik miras. Baba tarafım uzun ve fittir. Ne kadar kilo alsak da temelde böyle sağlam bir duruşumuz var. Çalışma hayatı, mesleğimin getirdiği koşuşturma, tatlıya çok düşkün olmamam... biraz da dikkat ediyorum tabii ki. Yemek yemeyi sevdiğim için, bir davete gittiğimde ya da seyahatleyken “Ben diyeteyim” demeyi hiç sevmiyorum. Sizi ağırlayan insanda da tatsız bir durum yaratıyor. O yüzden her şeyin tadına bakıp dozunu kaçırmadan yiyorum. Evde olduğum zaman, herhangi bir program yoksa, bir sosyalleşme söz konusu değilse, biraz daha sebze ağırlıklı besleniyorum, o geceyi pas geçiyorum. Kendime göre uyguladığım bir diyet programım var, ama asla aşırıya kaçmıyorum. Mesela, çok toksam yemekten hemen sonra meyve yemem. Yıllardır –biraz da kadınların makûs talihi– metabolizmamın yavaş çalışması nedeniyle kendimi çok su içmeye alıştırdım. Gün içinde 2,5 litre su içmeye çalışıyorum. Ayrıca bol bol yeşil çay içiyorum. Spor da yapıyorum, ama mesleğim gereği bu pek düzenli olmuyor. Ama ben bunu dengeliyorum. Yazın oğlumu alıp Çeşme Alaçatı’daki minik yazlığımıza gidiyoruz. Kışın yaptığım yoğun programı orada hafif uyguluyorum. Basit hareketler yapıyorum, bol bol yüzüyorum. Kendi reçetemi kendim yapıyorum. Tabii ki diyetisyenler emekli olsunlar demiyorum, onlar işine devam etsinler. Zaten obeziteye karşı açtıkları savaşta onların işleri çok yoğun.

### **Çocukluğunuzda evinizde en çok hangi yemek pişerdi?**

Vallahi bütün sebze yemekleri; kıymalı fasulyeden tutun da talaş böreğine kadar. Biz mükemmel bir aşçının yanında büyüdük. Dedemi kaybettikten sonra babaannem bizimle birlikte yaşadı, mutfaktan da o sorumluydu. Annem hiç mutfağa girmedi. Hatta annem, “Kayınvalidem sayesinde evliliğimin on dört yılından sonra zeytinyağlı dolma pişirdim” diyor. Boza bile yapılırdı bizim evimizde; öylesine usta bir aşçıydı babaannem. Çocukluğumda uykuluk, keşkek pişerdi. Hiç unutmuyorum, eski küçük evimizde Alaaddin marka bir sobamız vardı. Babaannemin sobasıydı, onun köşesinde dururdu. Babaannem o sobanın üstüne sabah koyduğu keşkeği, akşama kadar karıştırarak pişirirdi.

## **Türk mutfağından sonra hangi ülke mutfağını seversiniz?**

İtalyan ve Çin mutfaklarını seviyorum, çünkü ikisini de Türk mutfağına çok yakın buluyorum. Çin mutfağındaki tatlı-ekşi soslar farklı gelebilir, ama benim favorimdir bunlar. Sebzeli pilavı, noodle'u, yeşil biberli dana etini çok severim. Sebzeyi diri sevdiğim için Çin usulü pişmiş sebzeler çok hoşuma gider.

## **Yöre yemekleriyle aranız nasıl?**

Antakya ve İskenderun'da muhteşem yemekler yapılıyor. Kebap kültürüne pek yatkın değilim. Acıyı çok seviyorum, ama mide problemim yüzünden pek yiyemiyorum. Bizim evimizde baharat çok kullanılır. Akdeniz mutfağı favorim. Kocamın da damak zevki çok gelişmiştir, çok iyi yemek pişirir ve lezzetten anlar. Bir davet vereceksek et ve balığı mutlaka eşim yapar. Ancak fırında farklı bir yemek, soslu bir et yapılacaksa ben mutfağı girerim. Kocamın çok yaratıcı makarna sosları vardır. Hele sebzeli makarnası dillere destandır.

## **Eşinizin güzel yaptığı yemekleri saydınız; siz neyi güzel yaparsınız?**

Efendim, salatada çok iddialıyım. Maydanoz salatasını çok seviyorum.

## **Tarifini alabilir miyim?**

Bir kaba yarım su bardağı ince bulguru koyuyorum. Üstüne kaynar su ilave edip beş dakika bekletiyorum. Ceviz içini, çok toz olmayacak şekilde dövüyorum. Maydanozun üzerine zeytinyağı, limon, nar ekşisi, biraz balzamik sirke daha sonra da ceviz ve ince bulguru döküp iyice karıştırıyorum. Cevizi her salatada çok severim. Hani kebabçılarda gâvurdağı salatası gelir ya ona bayılırım; bol cevizli, nar ekşili... Makarnayı güzel yaparım. Fırında bonfilem ve tavuk kanadı sosum dillere destandır, zeytinyağlılarım da güzeldir. Mevsimiye ve ayıklanmışsa enginar evimizde her gün pişer. Bezelyeyi hiç sevmem. Bezelyeyi sevmediğimi yeni keşfettim. Ali'ye hamileyken de etli biber dolması yiyemedim, hâlâ da bayılmıyorum. Çok karışık yemek sevmem. Mesela, balık köftesine bir türlü alışamadım. Niye balıktan köfte yapılır ki? Bayat balıktan yapılmış hissi uyandırır bende. Izgara balığı severim; yani bildiğimiz şeylere farklı havalara katmayı sevmem. Et varsa adam gibi bonfile et gelecek ortaya. İçinde şu varmış, yok kurbağa bacağında bekletilmiş, yok şu sosun içinde bekletilmiş; bunlar bana göre değil. Bizim baharatların dışındaki baharatları da pek tanımıyorum. Ama hiç kimseyi üzmem, tadarım. Mesela Hint mutfağı, Meksika mutfağı da bana çok sıcak gelmiyor; köri kokusuna hiç tahammül edemem.

## **Ne tür restoranlara gidersiniz?**

Bizim balıkçılarımız meşhurdur. Bir de dışarı çıkıp yemek yiyeceksem, etrafı seyretmeye değil, gerçekten iyi yemek yemeye giderim, çünkü ben en iyi yemeğin yine evimde piştiğine inanıyorum. Bir lokantaya gideceksem, kız kardeşim Sedef'e telefon edip önce ustasını soruyorum. Evimde mutluyum. Ben de, kocam da güzel yemek yapıyoruz. Çok iyi yemek yapan arkadaşlarımızın, kardeşimin evinde lezzetli yemekler yiyoruz. Sedef'in evinde yediğimden daha lezzetsiz olan bir yemeğe gidip niye para vereyim ki?

### **En sevdiğiniz öğün?**

Sabah kahvaltısı. Simit, çay ve kaşarlı tost sabah, öğle, akşam yerim.

### **Bir günlük yemek maceranız?**

Sabahları en sevdiğim şey, kızarmış ekmeğin kokusudur. Taze ekmekle kahvaltı yapmayı hiç sevmem. Bir başkasının evindeysem, nazım geçiyorsa ekmeği mutlaka kızarttırırım. O kokuyu seviyorum, bana sabahı hatırlatıyor. Mutlaka domates, birkaç yeşil zeytin, ceviz ve keçi peyniri yerim. Öğlen yemeğini maalesef bütün spor hocalarının, diyetisyenlerin önerilerine rağmen atlıyorum, çünkü acıkmıyorum. Fakat en ufak arada, salata yiyorum. Kışın çorbanın her türlüünü tüketirim. Öğlenleri et, tavuk, balık yemeyi sevmem. Bazen doyurucu olsun diye belki tavuklu salata atıştırırım. Akşam tipik bir Türk ailesi gibiyiz. Evin beyi gelip masaya oturduğu için o günün taze yemeği akşam yenir, biz öyle yetiştik. Vaktim kocamın yemek hayallerinin peşinde koşmakla geçiyor, çünkü Zafer hayal ettiği şeyi yemeyi seviyor. Sabah çıkarken akşam ne yiyeceğini hayal edip söylememişse, ben bamyaya pişiriyorum, sofraya oturduğumuzda, "Keşke güzel bir balık olsaydı da yeseydik" diyor. Balık pişiriyorum, bu sefer "Keşke kuru fasulye-pilav olsa" diyor. Ama çözümü buldum. Akşamüzeri eve gelmesine yakın, "Acaba bu akşam neleri arzu etmektesiniz beyzadem?" diye mesaj atıyorum. Verdiği cevaba göre yemeği hazırlıyorum. Oğlum Ali'nin ne istediğini biliyorum. Onun için zor olmuyor. Ali bebekliğinden beri balık seviyor. Mevsiminde hangi balığı önüne koyarsan yiyor.

### **Asla "hayır" diyemeyeceğiniz yemek?**

Suböregine, börek çeşitlerine asla "hayır" diyemem. Tok karnına da olsa yerim. Fırından yeni çıkmış böreği getirsinler, tıka basa tok olsam da yerim. Kürt böreği, çibörek bunlara dayanmam. Güzel yapılmış böreğe karşı zaafim var.

### **Tüm bu dikkatinize rağmen yemek kaçamağı yaptığınız oluyor mu?**

Çok oluyor. Eş dost davetinde, çok keyifli bir ortamdaysak, kendi kendime "Bak kızım" diyorum, "mutluyuz, arkadaşlarımız yanımızda, çok şükür sağlığımız yerinde, şurada şunu yemeyerek bu

bünyeye niye eziyet çektiriyorsun? Şunu yiyeyim, yarın çaresine bakarım” diyorum. Çok fazla sıkıntıya gelemem.

### **Pazar kahvaltısı önemli mi?**

Hem de çok önemli, biz pazar kahvaltısını genellikle evde yaparız. Misafirlerimiz gelir, biz de gideriz. Buraya taşındığımızdan beri misafir daha çok geliyor. Haksız da değiller, cennet gibi bir yer burası.

### **Masa zengin oluyor mu?**

Olmaz mı hiç... Bir kere en olmazsa olmazımız, sadece pazar günleri yendiği için tereyağı ve reçel. İki çeşit zeytin, benim diyet peynirim, evdekilerin tuzlu beyazpeyniri, almışsam örgü peyniri, kaşarpeyniri. Yumurta mutlaka olur; bazen değişik menemen ve omlet yapılır. Bir de yakınımızda Sarıyer Börekçisi var; şahane kıymalı, peynirli börekleri oluyor. Ali'nin çok sevdiği pudra şekerli Kürt böreği olur. Bazen yağsız tavada sucuk pişiriyorum. Bir de haşlanmış sosis olur, ama bunlar bir hafta varsa iki hafta masada yer almaz.



### **Peki, kiminle yemek size keyif verir?**

Ağız tadını bilen biriyle, başta kocamla. Tabii ki damak tadımın uyduğu biriyle, iştahlı biriyle yemek yemeyi severim. Fatih Terim'le çok güzel yemek yenir. Bana Adana kebabını o sevdirdi. Yılmaz Erdoğan da beni çiğköfeye alıştırdı, ama mutlaka Yılmaz'ın yaptığı çiğköfte olacak. Onlarla yemek yemek çok keyifli oluyor. Tabii Sedef'le de yemek yemek çok keyifli olur, özellikle seyahatseysek bol bol yeriz.

## **Gece buzdolabını ziyaret ettiğiniz oluyor mu? Ne çalışıyorsunuz buzdolabından?**

Evet, bazen oluyor. Buzdolabından bitter çikolata çalışıyorum. Gece televizyonda güzel bir filme takılmışsam, uyumuyorsam geç saatlerde acıkıyorum. Çünkü akşam yemeğini çok erken yiyoruz. Çaldığım çikolatayla açlığımı bastırıyorum. Dolapta bir gün önceden yapılmış zeytinyağlı dolma varsa hemen atarım ağzıma. Hele yaprak sarmasıysa iki-üç tane bile yiyebilirim. Dolaptan alınacak en lezzetli şey dolmadır.

## **Yemekte ne içersiniz?**

Yemekte su içerim. Gazlı içecekler tercih etmem. Eğer içki içmem gerekiyorsa balıkla rakı da kırmızı şarap da içtiğim olur.

## **Turnelerde ya da film çekimi için İstanbul dışına gittiğinizde setlerde yemek işini nasıl hallediyorsunuz? Ne yiyorsunuz?**

Bir kere artık film prodüksiyon şirketleri müthiş çalışıyor. Ülkenin hangi ücra köşesinde film çekerseniz çekin, prodüksiyon şirketi kendi aşçısını ve mutfağını yanında götürüyor. *Vizontele* çekilirken yediğim yemeğin keyfini hiçbir yerde alamadım. Bir ay boyunca aşçılarımız şahane yemekler yaptılar bize. Yörenin malzemeleri iyi olunca yemeğin lezzeti daha da artıyor. Orada yediğim kadar lezzetli karpuzu başka yerde yediğimi hatırlamıyorum. Bir de lavaş ekmeği ile gözlemlere çıldırmıştım.

## **Peki, mutfağınızın olmazsa olmazı nedir?**

Her şey zeytinyağıyla yapıldığı için zeytinyağı mutlaka iyi olmalı.

## **Sevdiğiniz restoranların isimlerini verebilir misiniz?**

Kızarmış yemeği o kadar çok sevmem, ama bir Viyana seyahatinde o meşhur Figlmüller'de yediğim şnitzelin tadını hiç unutamadım. İstanbul'da Hisar'daki İskele Restaurant'a çok gideriz. Eftalya'yı da çok seviyorum. Balıkçı Hasan'a burada da, İzmir'de de gidiyoruz. Park Şamdan, Ulus 29, Sunset ve Borsa özellikle yazın çok sevdiğim yerler. Bir de İstinye Park bize yakın olduğu için, oradaki restoranlara da gidiyoruz. Kebap yemek için Yüzevler'e ya da Köşebaşı'na gideriz. Arnavutköy'deki Alibaba Köftecisi'ni çok severim, Alibaba'nın İnegöl köftesini sosuyla beraber yemeye doyamam. Hatta onu çiğ alır, evde de yaparız.







Geleneği bozmayayım, yaz makarnası tarifi vereyim. Hem sevdiğim yemek hem de yaz için güzel. Ben bunu istiridye makarnayla yaptım. İsteyen istediği tür makarnayla yapabilir. ılık da yenebilen bir makarna bu. Taze, kıpkırmızı domatesleri dörde ya da beşe bölüyorsunuz, rokayı salata yapar gibi iri iri doğruyorsunuz, makarnayı haşladıktan sonra rokayı, domatesi üzerine koyuyorsunuz. Ayrı bir yerde, bir yemek kaşığı hardal, zeytinyağını, limonu, tuzu iyice çırpıp bu salatanın üzerine döküyorsunuz. Arzu ederseniz üzerine tonbalığı da koyabilirsiniz.



# Deniz

## Seki

**“Beyin hariç her şeyi yerim”**

**İştahlı biri misiniz?**

Kesinlikle çok iştahlıyım. Lezzetten anlarım.

**Çocukluğunuzda nasıl beslenirdiniz?**

Ben iki buçuk yaşına kadar emmişim, bebekken hiçbir yemeği ayırt etmezmişim. Bir tek on aylıkken annem sebze çorbasının içine beyin rendelemiş, onun tadını sevmemişim. Bu yüzden hayatımda ağzıma sürmediğim tek şey beyindir. Onun dışında hiçbir şeyi ayırt etmeden yerim.

**Anneniz lezzetli yemek pişirir miydi?**

Ben annemden daha güzel yemek yapıyorum. Rahmetli babam da öyle söylerdi, ama annemin köftesi ve patates kızartması üzerine tanımıyorum. Anne köftesi yani, annelerin köfteleri çok özeldir ya.

**Babanız mutfağa girer miydi?**

Babam muhteşem bir aşçıydı; alinazik ve kâğıtta pastırma yapardı. İnanılmaz et marine ederdi. Boğazına çok düşkün biriydi. Akşamları mutlaka zeytinyağlılar, et yemeği ve salata olmadan sofraya oturmazdı. Yemekleri annem yapardı, ama babam hep benim yemeklerimi tercih ederdi. On iki yaşında babama etli taze fasulye pişiriyordum. Yemek yapmayı kendim öğrendim, kimse bir şey öğretmedi. Yemeklerde baharat kullanmayı çok seviyorum, baharatın yemeğe lezzet kattığına inanıyorum. Malzemeyi de bol kullanmayı tercih ediyorum.

## **Çocukken en sevdiğiniz yemekler hangileriydi?**

Kesinlikle köfte, patates ve makarna. Ben bir yoğurt canavarıyım, yoğurtsuz hiçbir şey yemem. Deniz mahsulünün yanında bile yoğurt yiyebilirim. Döner çok severim, yani genelde et yemekleri tercih ederim. Sebze olarak da ıspanak ve semizotunu çok severdim.

## **Babanızın mutfağa merakı nereden geliyordu?**

Babam akşamcıydı, mutlaka bir duble rakısını içerdi ve yanında mutlaka mezesi olurdu. Bir gurmeydi diyebilirim, birçok şeyi ondan öğrendim.

## **Sizin mutfakla maceranız nasıl ve ne zaman başladı?**

Ortaokul yıllarında annem ve babam mutfaktayken, aşçı yamağı olarak mutlaka yanlarında bulunurdum. Kimi insan kapalıdır, tatmadığı yemeği ya da alışık olmadığı şeyi yemek istemez. Benim bütün dünya mutfaklarıyla da aram iyidir. Her şeyi çekinmeden tadarım. Japon mutfağına bayılıyorum, İtalyan mutfağı zaten bize çok yakın.

## **Bildiğim kadarıyla, sizin lokanta açma hayaliniz var...**

Yemek yemeyi seven insanların kilo sorunu oluyor ya, ben diyet yemekleri servis eden bir lokanta hayal ediyorum. Diyet yemeği demek illaki tatsız tuzsuz yemek demek değildir, çok lezzetli şeyler yapılabilir. Bir diyet restoranı açma fikrim vardı, ama şimdilik askıya aldım. Çünkü şu sıralar çok yoğunum, ama bir on sene sonra niye olmasın.

## **Neler hayal ediyorsunuz bu restoranla ilgili?**

Sunumu çok güzel, renkleri ve tatları birbiriyle uyumlu, organik ürünlerin kullanıldığı bir mutfak düşünüyorum. Bu mutfak, mutlaka bir diyetisyen eşliğinde olacak. Çok şık, insanların kendilerini iyi hissedeceği, saatlerce yemek yese de oradan çıktığı zaman çok huzurlu olacağı, “Hayır, bugün kilo almadan, çok lezzetli yemeklerle doydum” diyebileceği bir mekân hayallerimi süslüyor.

## **Sizce yemek ve aşk arasında bir bağlantı var mı?**

Kesinlikle var, yemek yemek de bir aşk çünkü. Aşk insanın ağzında nasıl bir tat bırakıyorsa,

acıasına, hüznüne rağmen yine de akıllanmayıp o aşkın peşinden gidiyorsak, yemek yemek de onun gibi bir şey. Çok sevdiğin bir yemeği kilo alma korkusuna falan kapılmadan iştahla yersin, onu yemekten asla vazgeçmezsin ya, aşta da ne olursa olsun sevdiğinden ayrılamazsın. Sevdiğin şeylerden vazgeçmek çok zordur zaten.

### **İyi yemek yapan bir erkek sizi etkiler mi?**

Etkiler tabii ki. Ben erkeğin hamaratını severim, beceriksiz erkek sevmem. Çünkü mutfakta beceriksiz olan adamın, hayatta da beceriksiz olacağını düşünüyorum. Yemek yapmıyorsa bile yemek kültürü olmalı bir erkeğin. En azından yemekten bahsetmeli. Yemeğe çıkacaksa nereye gideceğimizi ben düşünmeyeyim. Bana değişik lezzetler tattırsın, bazı tatları birlikte keşfedelim; hayatın anlamı öyle güzel.

### **Sizin yemek yaparak etkilediğiniz erkek oldu mu?**

Yok galiba. Zannediyorlar ki biz sanatçılar yirmi dört saat robot gibi sadece şarkı söylüyoruz. Sadece giyiniyor, süsleniyor, sahneye çıkıyoruz, evde hiçbir şey yapmıyoruz. Hiç de öyle değil, biz sanatçıların içinde de çok gizli cevherler var. Mesela, ben çok hamarat biriyimdir. Benim bu özelliğimi bilmeyen bir erkek, yaptığım yemeği, hazırladığım sofrayı görünce mutlaka etkileniyordur.

### **Son zamanlarda kalbinizin aşka kapalı olduğunu söylüyorsunuz; onu açma konusunda yemek bir işe yarar mı?**

Hayır, yaramaz. Çünkü zayıflamakla meşgulüm şu anda, sıkı bir diyet yapıyorum. Onun için yemekle arama mesafe koydum. Birinin kalbimi kazanması çok zor, ama büyük konuşmamak lazım, ne olacağı hiç belli olmaz.

### **Şarkı sözü yazarken bir şeyler atıştırıyor musunuz?**

Atıştırırım, mesela erik hastasıyım, bir kilo eriği söz yazarken yerim, farkına bile varmam. Şarkı sözü yazdığım zaman yemek saatlerinin düzeni bozuluyor. Neden? Çünkü geç saatlerde yazıyorum, gecenin karanlığı ve hüznü bana ilham veriyor. Normalde sekizden sonra yemek yememek gerekiyor. Geç saatlere kadar oturunca, ister istemez bir şeyler atıştırıyorsunuz.

### **Kalmış yemekleri değerlendirme metodunuzdan söz eder misiniz?**

Mesela, bir makarna kaldığı zaman, ertesi gün çok da güzel tat vermez. Kalan makarnayı ertesi gün

turşu, bezelye ve mayonez koyarak bir makarna salatasına dönüştürüyorum. Yine bir veya iki günlük nohut yemeğini sıcak sudan geçirip humus haline getiriyorum. Pilav kalırsa yayla çorbası harika olur. Kahvaltı tabağından peynir kalmışsa, bol dereotu ve maydanozla nefis bir börek içi olabilir, şahane omlet olabilir ya da peynirle makarnayı şenlendirebilirsiniz. Ben bunları hep yapıyorum, benim evimde asla yemek atılmaz. Ekmek eğer kalmışsa, bayatlamışsa ya buzluğa atılır köfte için kullanılır ya da harika yumurtalı ekme yapılır.

### **Pilav seviyor musunuz?**

Pilavın buharda pişmişinden tutun da tereyağı, zeytinyağı, bademli, şehriyeli, havuçlu ve zeytinli her çeşidini severim. Çok da güzel pilav yaparım. Pirinci kavururum ve suyunu ölçüyle eklerim. Pilavda göz kararına inanmıyorum, çünkü her pirincin kendine göre su miktarı vardır. Eğer sıcak suda bekletiliyorsa bire bir ölçü koyarım, yok sadece pirinci soğuk sudan geçirip kavuruyorsam bire iki ölçü koyarım. Pirinci mutlaka tuzuyla birlikte kavururum, sonra suyunu ölçüyle koyarım ve kapağını kapatırım. Önce harlı ateşte, sonra çok kısık ateşte demlenmeye bırakırım. Ateşten indirmeden önce bir kere karıştırırım.

### **Rejim yaptığınız dönemler oldu mu, oluyor mu?**

Olmaz mı, oluyor tabii ki. Allah'tan bu konuda bir diyetisyen kadar bilgiliyim. Neyin neyle yeneceğini, neyin neyle yenmeyeceğini, protein ile karbonhidrat karışırsa bunun yağa dönüşeceğini, şarap içiyorsan yanında meyve ve peynir yememem gerektiğini biliyorum. Aslında birbirine yakışan şeylerin, diyet yaparken birbirine yakışmadığını öğrendim. Eğer bir gece yemeği fazla kaçırdıysam, yediklerime iki gün mutlaka dikkat ediyorum, bu şekilde dengeliyorum. Haftanın yedi günü çok katı bir şekilde rejim yapmıyorum. Bunu diyetisyenler de çok doğru bulmuyor, "Bir gün kendini ödüllendir" diyor. Ama o bir gün bende bazen üç gün oluyor.

### **Hiç sevmediğiniz yemek hangisi?**

Kapuska; zannedersen yatılı okulda çok yemekten bıktım. Bir de lahana haşlanırken etrafa yayılan kokusuna tahammül edemiyorum.

### **Asla "hayır" diyemeyeceğiniz yemek hangisi?**

Etli ve zeytinyağı yaprak sarması. Çok lezzetli sarma yaparım. Kıyması çok önemli, kıymayı iki kere çektiririm; bol nane, tuz, karabiber, sarmısakla uzun uzun karıştırırım. Yaprığın incecik ve tuzsuz olması lazım. İnanın zevkle sararım; kalem gibi olur...



## **Sahneye aç mı, tok mu çıkarsınız?**

Sahneye aç çıkılır, çünkü diyaframın çalışması için rahat olman gerekiyor. Eğer saat 22.00'de sahneye çıkacaksam, saat 19.00'da yemeğimi yemiş olurum. Sahneden inince kurt gibi acıktığım için mutlaka bir çorba içerim, ama fazla da bir şey yiyemem. Sanatçı sahneye çıkmadan önce, bir sporcunun maça hazırlandığı gibi potasyumu, karbonhidratı mutlaka alması gerekir. Bunun için makarna biçilmiş kaftandır; hem hazmı kolaydır, hem çok severim. Sahneye çıkmadan önce makarna yerim, eğer diyetteysen yağsız yerim. Diyetle değilsem soslu, acılı makarnayı tercih ederim.

## **Baharatla aranız nasıl?**

Muhteşemdir; ben çok iyi bir aktar müşterisiyim. Baharat bir yemeğin aksesuarıdır. Biz sadece tuz, karabiber, nane, kekik biliyoruz. Arap mutfağı, Lübnan mutfağı ve Hint mutfağında baharatları ne kadar güzel kullanıyorlar. Zerdeçalı, kişnişi, zencefili, biberiyeyi çok seviyorum, kimyona bayılıyorum. Bazen balık yerken bile kimyon kullanıyorum. Izgara balığın üstüne biraz zeytinyağı, biraz kimyon, biraz limon çok yakışıyor. Evimde mutlaka baharat bulunur, kahvaltıda baharatlı omlet yaparım.

## **Gönül acısının dışında ne tür acıları seviyorsunuz?**

Dilimi, damağımı çok yakmayacak ama ağızda güzel bir lezzet bırakacak acıyı severim. Kırmızı sivribiberin acısı bana çok fazla geliyor, orta kararlı acıları tercih ediyorum. Ayrıca acının zayıflamaya da iyi geldiği söyleniyor.

## **Diyet yapmadığınız dönemlerde sabah, öğlen, akşam ne yiyorsunuz?**

Bir kere kahvaltı olmazsa olmazlarımdandır. Diyetle dahi olsam kahvaltıda çeşidi çok severim. Kahvaltıda mutlaka omlet olur. Üç yumurta beyazı, bir sarısı, rendelenmiş kabak ve patates, çok az baharat, çok az yağ ve bol dereotuyla harika omlet yaparım. Yanında bir tatlı kaşığı keçiyoynuzu pekmezi, bir dilim ekmek, domates, salatalık, semizotu, zeytin, beyazpeynir ve eski kaşar da olur. Kahvaltıda yeşil çay ya da yasemin çayı içerim, normal çay sevmem. Kahvaltım bittikten sonra gazetemi okurken Türk kahvesi içerim. Saat 14.30-15.00 gibi yediğim öğle yemeğinde ızgara et, salata gibi şeyler olur. Akşamüzeri bitki çayı içerim, kırk yılda bir de diyet kola... Akşam yemeğim şölen gibi olur. Evde tek başıma da olsam misafir varmış gibi masayı donatırım. Ana yemek olarak ızgara et ya da balık, zeytinyağlı bir yemek yanında da salata ve yoğurt olur. Köfteyi çok iyi yaparım. Kıymayı bir kere çok güzel yoğururum, içine biraz da soda koyarım. Kimyon, yenibahar, sarmısak ve bol maydanozla köfte harika olur.

## **Pazar günleri bu kahvaltı değişiyor mu?**

Ben çok fazla kahvaltı müşterisi değilim, kahvaltıyı evde yapmayı sevenlerdenim. Çünkü evde rahat rahat kahvaltı yapmak çok güzel. Öbür türlü koştur koştur, giyin evden çık... Pazar günleri ekstradan sucuk, kâğıtta pastırma, krep olur.

## **Tatlıyla aranız nasıl?**

Sütlü tatlıcıyım ben. Saray'ın kazandibi ve tavukgöğsü tatlısı beni mahveder. Afyon'nun kaymaklı ekmekadayına, çok iyi yapılmış çıtır çıtır bol cevizli baklavaya da bayılırım. Ama tatlı olmasa da olur hayatımda. Ben tatlıyı aç karnına yemeyi seviyorum.

## **Gece buzdolabından bir şeyler tırtıklar mısınız?**

Stresli dönemdeysem, evet. Peynir, galeta, o akşam varsa bir iki tane zeytinyağlı dolma. Ama gece yemenin çok zararlı olduğunu bildiğim için vicdan azabı çekiyorum. Onun için çok açsam bir elma, bir salatalıkla geçiştiriyorum. Çok uzun zamandır tırtıklayamıyorum.

## **Dünya mutfağıyla aranız nasıl?**

Çin ve İtalyan mutfağını çok seviyorum. İtalyanların makarnaları ve pizzaları beni baştan çıkarır. Çin mutfağından ise Pekin ördeğine, soslu bonfileye, buharda pişen mantılara bayılırım. Japon mutfağının da o değişik balıklarını keşfetmek hoşuma gider. Bunlardan başka İspanyol pilavının hastasıyım, iyi yapılmışsa ölürüm yani.

## **Sakatatla aranız nasıl?**

Süperdir, kokoreç için ölürüm. Kokoreci öyle kuşbaşı kuşbaşı, küçük küçük sevmem, böyle dilim dilim kızaracak, bol kekik ve ekmeğarası olacak. Arnavutciğerini çok severim, çok da iyi yaparım. Una buladıktan sonra elekten geçirmeniz ve çok kızgın yağda kızartmanız gerekiyor. Yanında mutlaka sumakla harmanlanmış kırmızı soğan olmalı, o zaman tadından yenmez. Ben arnavutciğerini sıcak severim. Yürek çok severim. İşkembe, tuzlama ve bol taneli olacak. Hatta ben ekstra tane konmasını isterim.

## **Hiç unutmadığınız bir yemek maceranız var mı?**

Yedi yaşına kadar annem arkamdan dolaşarak yedirirdi yemeğimi. Düz yolda yürümeyi bilmeyen, mızımız bir çocuktum. Beni yatılı okula verdiler. Zil çalar, millet yemekhaneye koşturur, ben kırıtta kırıtta gittiğim için sıra bana gelince yemek biter, aç kalırdım. Baktım, bu iş böyle olmayacak, zil çalar çalmaz yemekhaneye ilk koşan ben olmaya başladım. Hatta karavanın başına geçip insanlara yemek bile dağıtırdım. Ondan sonra yemek konusunda hep girişken oldum.

### **Kimlerle yemek yemek size keyif verir?**

Birincisi, yemekten anlayan insanlarla. Yemek seçen insanlarla yemek yemek çok sıkıcı oluyor; onu yemem, bunu yemem diyen insanlara sinir olurum. Sadece salata yiyen kızlardan olmadım hiçbir zaman. Sohbeti güzel insanlarla yemek yemeyi severim.

### **İstanbul'daki favori mekânlarımız nereler?**

Beyti, Hilton'daki Dragon, Art Cafe, Park Fora, Arnavutköy Balıkçısı, Çengelköy Balıkçısı ve Yakamoz. Tatlıses Lahmacun'a bayılıyorum. Günaydın, Tike, Etiler Gelik döner favorilerim.

(22 Mayıs 2011)

### **DENİZ SEKİ'DEN KREMALİ TAVUK TARİFİ**



Bir miktar kremanın içine biraz karabiber, pulbiber, bira, tuz, yarım diş de sarmsak koyuyoruz. Tavuğu bu sosa buladıktan sonra un haline getirilmiş kornfleksle bir güzel etrafını kaplıyoruz. Sonra tepsiye diziyoruz. Çok az kaşar rendeleyip fırına veriyoruz. Yarım saat sonra dünyanın en lezzetli yemeği oluyor.



# Derya

# Baykal

## “Ne yiyeceğimi şeker aletim söyler”

**Çocukluğunuzun mutfağından neler hatırlıyorsunuz?**

Çocukluğumun mutfağından bir kere üç öğün yemek hatırlıyorum. Üstüne margarin sürülmüş ekmeği, sobanın üstünde pişen patates ve ayvayı, bir de tencere yemeklerini hatırlıyorum. Biz tamamen tencere yemekleriyle büyüdük. İlk önceleri teldolap vardı, su küpü vardı, daha sonra buzdolabına geçildi. İspirto ocağı, elektrikli fırın, havagazı. Mutfağın hâkimi annemdi. Ben çok meraklı bir çocuktum 12-13 yaşından itibaren mutfağa el atmaya başladım.

**Annenizin en çok hangi yemeğini severdiniz?**

Kıymalı, domatesli, biberli patlıcan yemeğini çok severdim. Patlıcanlar önce kızartılır, sonra kıyması, soğanı, salçası eklenip pişirilirdi; bildiğiniz klasik patlıcan yemeği, şimdi de çok severim. Annem bütün yemekleri çok güzel yapardı; iyi bir şefti, klasik bir Türk kadınıydı. Kıymalı patates, kıymalı fasulye, kuru fasulye evimizde sık sık pişen yemeklerdi.

**İştahlı mı yoksa mızımız bir çocuktunuz?**

Sebze, et, hamur işi ayırt etmeden her şeyi yedim. Sabahları çiğ yumurta içmeden evden çıkmazdım. Önden kaşıkla çiğ yumurta, arkasından da süt. Uzun yıllar bu yüzden süt içememiştim. Peynir, yumurta yedim, hiç yemek ayırt etmezdim. Zaten böyle bir lüksümüz de yoktu; sofrada ne varsa o yenirdi, çok varlıklı bir aile değildik. Bize sorulmazdı ne pişirilecek diye, bütçeye ne uygunsa o yenirdi. Akşam yemeğinde yenecek bir şey yoksa kahvaltılıklarla geçiştirilirdi. Çok iyi anlaşılan bir apartmandaydık, birbirimize yemek yemeye giderdik.

## **Babanız da mutfağa girer miydi?**

Babam da çok iyi bir şefi, çok güzel aşure yapardı. Babam Mersinli; babaannem de çok hamarat bir kadındı; ekmeğini, etini, kıymasını kendi yapardı.

## **Mutfağa ilk ne zaman girdiniz, ilk hangi yemeği yaptınız?**

Mutfağa ilk kez 12-13 yaşlarında girdim. İddialı yemeklerle başladım işe, mesela ilk yaptığım tatlı profiteroldü. Bir de kürdan kebabı ilk yaptığım yemektir. İlk yaptığım börek ise gülböreğiydi. O zamanlar sık sık peynirli makarna yapardım. Tarifleri ve bu tarifleri kimden aldığımı daima yazıp saklardım.

## **Kızlarınız en çok hangi yemeğinizi seviyor?**

Kızlarım kuşbaşı sotemi, şehriyeli pilavımı, salatamı, kıymalı makarnamı ve enginarımı çok severler. Ama onlar şu sıralar diyet şeyler yiyorlar, bayağı zayıfladılar. Yemeklere yağ koymuyoruz, kızlarımın diyetisyenlerinin programlarını uyguluyorum. Yani artık kızlar benim yemeklerimi pek yemiyorlar.

## **Kızlarınız da bir şeyler pişiriyorlar mı?**

Pişiriyorlar, sağlıklı mutfak takıntıları var onların. Organik bulurlarsa organik yiyorlar. Kızlarımdan biri süt ve süt ürünleri yemiyor, daha ziyade sebze ve baklagillerle besleniyor, yağ ağızına bile sürmüyor.

## **İyi yemek yapan erkeklerden etkilenir misiniz?**

Hiç etkilenmem; erkeğin mutfağa girmesinden çok hoşlanmam. Ben yokken girsin, hazırlasın da ben varken olmasın. Elimin altında birinin olmasından hoşlanmam, mutfakta çok seri çalışırım, yedi-sekiz yemeği aynı anda yaparım, o yüzden elimin altında kimsenin olmasını istemem. Aslında düşünce olarak erkeğin mutfakta olmasından yanayım; yardımcı olsun, bir şeyler paylaşayım, o anda benimle sohbet etsin, yemeği hazırlarken bir kadeh içkimiz önümüzde olsun falan ama aynı anda çalışmam. Bu durum sadece erkek için geçerli değil, herhangi birinin de olmasını istemem.

## **Siz yaptığınız yemeklerle birini etkilediniz mi?**



Tabii ki, herkesi. Bu konuda iddialıyım. Ben güzel sofrayı kurmayı severim; çocuklarıma özenli sofrayı kurarım. Mutfakta yaşamayı seviyorum. Mutfak masamın önü orkidelerle süslüdür, peçeteler koyarım, özellikle yazlık evde çok güzel sofralar hazırlarım. Benim sofram yaşayan bir sofradır. Baharatları severim, yeşillikleri severim, kahvaltılıklarını severim, şimdilerde yoğun tempodan ötürü çok yapamıyorum. Bir tek dolma yapmam, çünkü annem çok güzel yapardı, o yüzden dolma içimi buruyor. Bir yerde güzel bir dolma yediğim zaman mutlaka annem aklıma geliyor.

**Televizyonlarda ve kitaplarda yemek tarifleri veriyorsunuz; bu tarifleri nerelerden topluyorsunuz?**

Ben televizyonda biraz tutumlu olmaya dikkat ediyorum. Bizim ailenin hiçbir şeyi atmama özelliği var, biz öyle büyüdük. Gerek giysi, gerek yemek, gerek ekmek, hiçbir şeyi atmamız, sonuna kadar kullanırız. İnsanlara bu düşünceyi aşılama istiyorum. Çocukluğumuzda azıcık bir pilav kalsa, annem onu salatanın üstüne koyardı, ondan çorba yapardı. Farklı bir gözle bakmalarını istiyorum insanların, çünkü yokluk çeken insanlar var dünyada, açlık var. Tarifleri her yerden toplarım; ailemin büyüklerinden, konu komşudan, izleyicilerden. Yediğim ilginç yemeklerin tariflerini mutlak defterime yazarım.

**Çok çalışıyorsunuz; yemek yapmaya fırsat bulabiliyor musunuz?**

Evde yardımcım var, ben yemek için organizasyon yaparım. Mesela, köftemi yaparım, bunları tek tek poşetlerim. Bazen soğanları küçük küçük doğrar, poşetler, dolaba koyarım. Özellikle çalışan kadınlar için bunlar çok pratiktir, hayatlarını kolaylaştırır. Evde atölyem var, orada da yemek pişiririz. Diyabetli olduğum için sebze ağırlıklı besleniyorum. Yiyeceklerimi hep yanımda taşıyorum. 12-13 yıldan beri diyabetliyim, bu şekilde yaşamayı öğrendim. Çok hareketli yaşıyorum, bu hastalığım için hem iyi hem de kötü.

**Yemek ile cinsellik arasında bir ilişki var mı?**

Kesinlikle iyi ve keyifli bir yemek önemli bir şey, mutlaka cinselliği tetikliyordur, ama ağır yemeklerin vücudu olumsuz etkilediğini söyleyebiliriz. Afrodizyak yemeklerin cinsellikle ilgisi olduğunu söylüyorlar. Afrodizyak yiyecek demek, içinde sağlıklı besinler olan bir şey demek; ben de o yiyecekleri kullanıyorum.

**Bir günlük beslenme programınızı anlatır mısınız?**

Benim bütün günlük beslenme düzenimi şeker ölçümlerim belirler. Eğer sabah kalktığımda şekerim yüksekse, o benim bütün yemek düzenimi yönlendirir. Günde yedi-sekiz kere şekerimi ölçerim,

yemek yemeden mutlaka şekerimi ölçerim, yemekten bir iki saat sonra ölçerim; o benim rehberim. Bütün şeker hastalarının da böyle yapması gerekiyor, çünkü gün içinde stres dahil birçok şey şekerimizi etkiliyor. Ona göre ya ileri giderim ya da kendimi geri çekerim. Karbonhidratı ona göre alırım, karbonhidrat sayımımı mutlaka yaparım. Eğer şekerim yüksekse, o zaman mutlaka salata yerim. Günde altı-yedi badem, üç dört ceviz, domates, ve peynir yerim. Ölçümlere göre karbonhidratı azaltır, çoğaltırım, yumurta mutlaka tüketirim. Ara öğünde, içinde meyve olan, yulaf olan yoğurdumu yerim. Öğle yemeklerinde genellikle sebze tüketirim, bulgur pilavı çok yerim.

### **Dışarıda nasıl idare ediyorsunuz?**

Dışarıda yiyeceksem, İtalyan mutfağını tercih ediyorum. Salata ve domatesli makarna yiyorum. Kepekli makarnayı tercih ediyorum ama pek bulamıyorum. Daha doğrusu ölçüm yapmadan bir şey yemem, ölçümüne göre siparişimi veririm. Şeker ölçüm çantam ve ilaçlarımı yanımdan hiç ayırmam. Çünkü o bana ne yiyeceğimi söylüyor, beni yönlendiren ölçüm aletidir. Bütün şeker hastalarının böyle yapması gerekiyor aslında.

### **Hangi bölgenin yemekleri ağızınızı sulandırır?**

Antakya mutfağını çok severim. Kebapları, çorbaları, mezeleri, tuzlu yoğurdu, acılı çökeleği, içliköftesi her şeyi çok güzel. Ege bölgesinin ise balıklarını ve otlarını çok seviyorum. Sanırım Ege mutfağı tam şeker hastaları için.

### **Yalnız mı yoksa kalabalıkla mı yemek yemek hoşunuza gider?**

Kalabalıklarla tabii ki. Ekibim, çocuklarım, yeğenlerim, ablam... Kalabalık aile yemeklerini çok seviyorum. Çocuklarımın, beyaz örtülü güzel sofralarda, annelerinin pişirdiği yemekleri yemesini çok önemsiyorum.

### **Gece buzdolabından bir şeyler tırtıklar mısınız?**

Gece şekerim düşerse, uyanıyorum; o zaman bir meyve suyu ve karbonhidrat yemem gerekiyor. Tek bir tane bisküvi yiyorum, bir de meyve suyu içiyorum.

### **Tatlı, hamur işi ve sakatatla aranız nasıl?**

Tatlı yemiyorum, şekerim çok düşükse tadına bakıyorum. Sakatat da yemiyorum. Böbrek, ciğer çok severim ama yemiyorum, ancak masada birine geldiyse ucundan tadına bakarım.

Hamur işlerini yapmasını çok severim, eskiden de yerdim ama şimdi yiyemiyorum. Şimdi sadece “Ver tadına bakayım” şeklinde idare ediyorum.

### **Tabağınızı ekmekle sıyırıp, salatanın suyuna şamandıra atar mısınız?**

En sevdiğim şeydir, ama çok fazla yapamıyorum. Çok sevdiğim bir şey var: Domatesler halka halka kesilecek, üzerine tuzda hafif öldürölmüş halka soğanlar konacak, azıcık sirke, yağ, balzamik, biraz limon eklenecek, ona kızarmış kepek ekmek düşürecekisin. Ne yalan söyleyeyim banıyorum. Aslında bütün çocukluğumuz, bütün yemeklerin suyuna ekmek banmakla geçti. Çocukken tabağınızı sıyırmak, kemikten ilik çekmek, kemik sıyırmak gibi şeyler vardı. Şimdilerde ayıp sayılıyor. Taze ekmek diye bir kavram vardı; ben uzun yıllardır o taze ekmeği unuttum, beyaz ekmek eve hiç girmiyor. Ekmek fırından yeni çıkacak, yemeğin suyuna banacaksınız. Şeker hastalığı her şeyi frenledi.

### **Bir yemek anınız var mı?**

Eve konuk gelen Cihan Ünal’a makarnanın suyundan çay demlemiştım. Evde devlet tiyatrosundan arkadaşlarımla oturuyordum. Onlara makarna yapacaktım. Ocağın üstünde bol tuzlu makarna suyu kaynıyordu. Cihan Ünal aniden gelince, çay demlemek icap etti, Ben de tencerede hazır kaynayan su var diye onunla çay demledim. Tabii suyun içine bol tuz attığımı unutmuşum. Arkadaşlar, “Çayda bir tuhaflık var” dediler, ama önce anlayamadık. Sonradan onlara tuzlu çay içirdiğimi fark ettim.

### **Favori yemek mekânlarımız nereleri?**

Ben hiç şurası burası diye ayırım yapmam. En olmadık yerde de yemek yerim. Kıyıda köşede kalmış güzel yemek yapan yerleri bulurum; lezzet benim için çok önemlidir. Mekânın lüks olması gibi takıntım yoktur, arkadaşlarımla tavsiye ettiği yerlere giderim. Arnavutköy’e inerken köfteci vardır. Eskiden seyyar köfteciydi. Oranın yemekleri, dürümleri, köfteleri çok güzeldir; ailecek çok severiz. Kıyı’yı ve Bebek Balıkçısı’nı severim, Develi’yi beğenirim. Fulya’da Çıtçıt diye bir mekân var, orayı çok severim.

(18 Eylül 2011)



# Dilek

# Hanif

## “Restoranda tek başıma yemek yemeye bayılırım”

**Mankenler hep sıska mı olmalı?**

Bence öyle olmalı. Moda dünyası diye bir şey var ve bu dünyanın içinde fotomodellerin ve kıyafetleri taşıyan mankenlerin muhakkak zayıf olması gerek. Aşırı zayıflıktan bahsetmiyorum, ama hani normal insanlar gibi kilolu olmaması lazım.

**Yaptığımız bir elbiseyi gerçek ölçülerde bir kadın giydiği zaman onun üzerinde de aynı durur mu?**

Bütün modacılar bu şekilde çalışırken, sizin “Hayır, bu böyle değil” deyip, sistemin karşısında durmanıza imkân yok. Ama ben koleksiyonumun provalarını 38 beden, kendi standartlarımızdaki bir Türk kadını üzerinde yapıyorum. Fakat daha sonra defileleri zayıf mankenlerle gerçekleştiriyoruz.

**Moda ve yemek arasında ne tür benzerlikler var?**

Bence ikisi de yaratıcılıkla alakalı. Ben mutfakta birtakım şeyleri karıştırarak yemek yaratabilirim. Sunum bölümünde bir şeyler yaratabilirim; iyi bir masa hazırlamak da bence çok önemli. O sunumda ve yemek hazırlarken yaratıcı olmak çok önemli. Modada da öyle, ikisinde de böyle bir benzerlik var.

**Evinize gelen konuklara yemeği siz mi yapıyorsunuz?**

Yapmayı tercih ediyorum, hepsini ben hazırlamıyorum ama ana yemek neyse (makarna türü şeyleri çok güzel yaparım) onu ben yapmaya çalışırım. Mesela, hamsi yemeğim vardır; arkadaşlarım bayılır.

İki hamsiyi birbirine yapıştırıp kepekli una veya mısır ununa bulayıp fırına atıyorum, çıtır çıtır oluyor. Yanına da bir salata ve birkaç tane meze hazırlarsanız çok güzel bir davet yemeği olur. Birçok şeyi bir arada servis etmeyi de, yemeyi de sevmiyorum; benim için lezzetler karışmayacak. Hamsi, makarna dışında bir yemeğim daha var. Somonu ızgarada pişirip üzerine kişniş, biberiye, sarmısak, zencefil, soya sosu ve zeytinyağından oluşan sosu döküyorum. Bunun yanında fırında patates ve roka salatası servis ediyorum. Arkasından meyvelerle yapılmış hafif bir tatlı ikram edince herkesin yüzü gülüyor.

### **Kimlerle yemek yemek size keyif verir?**

Çocuklarımla yemek yemekten inanılmaz keyif alıyorum. Onun dışında arkadaşlarımla yemek yiyip sohbet etmekten de çok keyif alırım. Ben yalnız başıma yemek yemeyi de çok severim. Özellikle yurtdışına gittiğimde, güzel bir restoranda yer ayırtıp tek başına yemek yemek beni keyiflendirir. Evde yalnız olduğum zamanlarda da, sanki evde misafir varmış gibi sofraya kurulur, servis açılır.

### **Yaptığınız yemeklerle etkilediğiniz insanlar oldu mu?**

Benim yemeklerimi herkes çok beğenir. Masalarım ve yemeklerim hep çok övgü almıştır. Ben, bunun için hakikaten emek harcarım, uğraşırım. Misafir ağırlamayı da, yemek yapmayı da çok severim, dolayısıyla bazılarımla etkilemişimdir diye düşünüyorum.

### **İyi yemek pişiren insanlardan etkilenir misiniz?**

Etkilenirim, çünkü herkes iyi yemek yapamaz; iyi yemek pişirmek önemli bir şeydir.

### **Sizce erkekler mutfak konusunda neden beceriksiz?**

Bence işlerine geldiği için beceriksiz olmayı tercih ediyorlar, çünkü aslında en iyi aşçılar erkekler. Annelerden başlayan ve eşlere devredilen bir sistem ama bence beceriksiz değiller. Bir erkeğin mutfağa girip yemek yapabiliyor olması çok keyifli bir şey bence. Yeni nesilde böyle bir ışık görüyorum.

### **Zeytinyağı hayranı olduğunuzu biliyorum, bunun bir nedeni var mı?**

Nedenini bilmiyorum ama çok seviyorum. Zeytinyağına küçüklüğümde beri bir sempati var. Organik bir ekmekle zeytinyağı, benim için inanılmaz bir öğündür.

## **Hangi bölgenin ya da bölgelerin yemekleri sizi baştan çıkarır?**

Akdeniz mutfağı gerçekten beni baştan çıkartır, özellikle de mezeleri. Yunan mutfağını da çok seviyorum, çünkü ikisi bir arada bulunuyor. Onun dışında da Uzakdoğu mutfağını seviyorum. Zaman zaman kebab da yiyorum, ama bu tip şeyleri her zaman tüketmiyorum. Geçenlerde Konya'ya gittim, beni etli ekmek yapan bir yere götürdüler, müthiş lezzetliydi.

## **Sakatat ve sokak yemeklerini yer misiniz?**

Yerim, hiç öyle mızızlığım yoktur. Sokak köftesine, dürüme bayılırım.

## **Tatlıyla aranız nasıl?**

Aslında tatlıyı çok seviyorum, fakat maalesef çok fazla tatlı yememeye gayret gösteriyorum. Her türlü tatlıyı çok severim, hatta atölyeye çok sık tepsiyle baklava gelir. Ben, ucundan yarısının yarısını yerim. Sütlü tatlıları, kabak ve ayva tatlısını çok seviyorum. Milföyü, limonlu tartı çok severim. Sevdiğim şeylerden kendimi mahrum etmiyorum, ama dengeli ve aşırıya kaçmadan yiyorum.

## **İçki tercihiniz?**

Beyaz şarabı da severim, ama kırmızı şarabı çok daha fazla severim. Bu konuda uzman değilim ama iyi anlarım. Ben “ya hep ya hiç” diye düşünürüm. Bir şeyin hakikaten en iyisini yiyip içmeyi severim. Laf olsun diye de kırmızı şarabın kötüsünü içmekten hoşlanmam.

## **Kilo sorununuz oluyor mu?**

Biraz kilo aldığım zaman, rahatsız oluyorum; fazla kilo enerjimi düşürüyor. Haftada üç gün sabahları yulafli bir kahvaltı, geri kalan üç günde de kızarmış, kepekli organik ekmek, yağlı olmayan peynir yiyorum. Hatta lor peynirimi evde kendim yapıyorum. Sütü kaynatıyorum, sonra içine yarım limon sıkıp sütü kesiyorum. Kesilen sütü toplayıp, soğutuyorum. İçinde hiçbir maya, katkı maddesi yok, çok sağlıklı. İçine de biraz pulbiber, kekik gibi tatlandırıcı şeyler koyuyorum.

(11 Mart 2012)





# Doğan

# Hızlan

## “Etle pişen ayşekadına tahammül edemem”

**Doğan Bey, yemek alışkanlıklarınızı öğrenmeye çocukluğunuzdan başlayalım...**

Efendim, bizim aile yemek yemeye düşkün olduğu için tabii ki çocukluğumdan beri yemekle aram iyidir. Hatta bizim ailede gürültü eden çocukları susturmak için çatal bıçak sesi çıkarırlardı. Bu sesi duyan çocuklar hemen sofraya koşup otururlardı. Sabahleyin kalktığımızda ilk konuştüğümüz konu “Bugün ne yiyeceğiz?” olurdu. Sofrada mutlaka zeytinyağlı ve etli yemekler olurdu. Beş çayları da asla ihmal edilmezdi. Çay saatinde masada pastalar, kekler, kurabiyeler olurdu.

**Annenizin ve teyzenizin iyi yemek yaptığını biliyorum; onların hangi yemeklerini daha çok seviyordunuz?**

Mehlika Teyzem çok güzel yemek yapardı. Rahmetli halam ona, “Mehlika maşallah, erkek aşçı gibi yemek yapıyorsun” derdi. Demek ki erkek aşçı o zamanlar çok makbuldü ve teyzem de bu benzetmeyle taltif edilirdi. Pirzola çok lezzetli yapılırdı, yanında da benim sevdiğim pilav olurdu. Ben bembeyaz pilavı sevmezdim, onun için domatesli içpilav yapılırdı. Patates dörde bölünüp kızartılırdı. Bunun dışında sebze yemekleri olurdu.

**Sebzeye aranız nasıldı?**

Sebzeye aram her zaman iyi olmuştur. Zeytinyağlı çalığı, barbunya fasulyesini çok severdim, hâlâ da severim. İmambayıldıyla aram iyi değildir ama yerim. Bir de bamyayı çok severim. Ben sebzeleri sadeyağla pek sevmem. O zaman otun kokusu garip geliyor. Sadece bol kıymalı kapuska ile parça etli bamyayı etli yiyebilirim. Etli bamyanın piştikten sonra bir süre fırında kalmasını isterim. Fırında biraz suyu çekildiğinde ve etin üzeri hafif kızardığında bamya çok lezzetli olur. Sadeyağla yapılan

yemeklerin hepsinin bir fırın işleminde geçmesi taraftarıyım. Mesela etli domates, biber ve patlıcan dolması piştikten sonra fırına konunca üzerleri hafifçe kızarır, işte o zaman çok lezzetli olur. Eskiden evlerde asmalar vardı, sarma bu asmayla yapılırdı. Bir de hiç unutmam, bamya pişerken üzerine bir demet koruk konurdu. Bamya onun mayhoşluğunu alırdı. Çocukken hafif tatlıları severdim. Sütlacı ve güllacı severdim. Hâlâ da seviyorum. Pastalara da çok düşkündüm, ne yazık ki hâlâ da düşkünüm.

### **Salata olmadan masaya oturmadığımızı da biliyorum.**

Sadece salata yiyip kalktığım olur; bu da çocukluğumdan gelen bir alışkanlık. Patlıcan salatasını çok severim, asla ihmal etmem. Bir de zeytinyağı ve sirke gezdirilmiş domates salatasını beğenirim. Aslında bütün salataları severim. Mesela, kıvırcık salatasını da, arapsaçı salatasını da yerim. Salatanın üzerine peynir rendelenmesi hoşuma gider, ama peynirsiz de olabilir. Pazı dolmasını sevmem ama haşlanmış pazı salatasını severim. Semizotunun zeytinyağına bayılırım. Zeytinyağında belki ipin ucunu kaçıyorum. Mercimeği de zeytinyağlı yerim. Zeytinyağlı pırasayı çok severim, yanında haşlanmış bir yumurta, birkaç tane sele zeytin yerim.

### **Çocukluğunuzda mutfağınızdan neler hatırlıyorsunuz?**

Aklımda kalan ilk şey, evde herkesin yemekle meşgul olması. Tencereler, tavalar, teldolaplar... O zamanlar fazla bir şey yoktu. Bir de limonun çok kullanıldığını hatırlıyorum. Bizim evde birçok şeye tarçın konurdu. Bence tarçın papazyahnisine de yakışıyor. Bu yemeğe portakal kabuğu da konurdu. Patlıcanın her çeşidi yapılırdı. Teyzem çok güzel beğendi yapardı. Beğendinin yanında her şey olabilir, ama ben yanında kuru yemek severim. Beğendinin üstüne salçalı et koyuyorlar, ben böylesini sevmem.

### **Babanızın mutfakla arası nasıldı?**

Hiç yoktu. Babam mutfaka girmez, orada pişenleri eleştirirdi sadece. Küçükken teyzemle et almaya gittiğimizde kasap bize yemeği nasıl yapacağımızı sorardı. Şimdi öyle sorulara pek rastlamıyorum. Babam iyi mezecilerden çok güzel mezeler alırdı. Anneannem ringa balığını çok severdi. Beyoğlu'nda havyar dükkânı vardı, balığı oradan alırdık. Annem bu balığı sabah kahvaltıda yedi.

### **İlk gençlik yıllarınızdaki İstanbul lokantaları hakkında neler anımsıyorsunuz?**

O zamanın İstanbul mutfağından örnekler sunan lokanta sayısı pek fazla değildi. Park Otel'in lokantasında, adadaki bazı lokantalarda, Yalova'daki Termal Otel gibi yerlerde Batı tarzı servis yapılırdı. O zamanlar Macar yemekleri yapan bir yer vardı. Batı yemekleri yapan bir lokantayı da hatırlıyorum. Bazı lokantaların zeytinyağlı yemekleri sergilediği vitrinleri vardı, oradan seçerdik.

Küçükken annem beni Konyalı'ya götürürdü. O zamanlar böyle her mevsimde her yemek pişmezdi. Konyalı'nın küçük bir vitrini vardı. O ay hangi sebze varsa vitrinde o sergilenirdi. Orada kalkan balığının yanında Rus salatası yemeyi çok severdim. Karaköy'deki Liman Lokantası'na da giderdik. *Cumhuriyet*'te çalışırken, tiyatroya falan gideceksem Konyalı'da yedim, içkisizdi. Arkadaşlarım ise İstanbul Lokantası'na giderdi. Kemal Tahir'le orada yediğimiz yemeği hatırlıyorum. Tünel'deki Fischer'e de giderdim.

### **En sevdiğiniz yemekleri sıralar mısınız?**

İçpilav, kuzu pirzolası, balık kızartması, beğendi, tencerede piştikten sonra fırında tavlanan dolmalar, barbunya fasulyesi, enginar, arpacıksoğanıyla yapılmış ıspanak. Enginarı ayıklamak o zaman çok eziyetliydi. Şimdiki gibi hazır satılmazdı. Teyzem, enginarın sakallarını, tüylerini içinden alır, keser, ondan sonra limonlu unlu suya koyardı.

### **Sizin mutfakla aranız nasıl?**

Hiç denemedim, ama yemeklerin nasıl yapılması veya nasıl yapılmaması gerektiğini biliyorum. "Onu öyle yapmayın, böyle yapın" diyorum, ama hiç tencere başına geçmedim. En korkuncu, yumurta kıramıyorum. Bir zamanlar yumurtanın beyazı ile sarısını ayıran bir alet aldım. Sağlıklı olsun diye beyazlarla omlet yaptım, ama bir şeye benzemedi.

### **Peki, edebiyat yerine yemek eleştirmenliği yapmak ister miydiniz?**

Bunu yapacak adamın uygulamayı yani pişirmeyi de bilmesi lazım. Ben yemek kitaplarına bakarak iyi yemek yapıldığına inanmıyorum. Alfabeyi her bilen de yazar olmuyor ki. Yemek kitaplarında "kararınca" derler, nedir, ne kadardır o kararınca? "Kıvamında" derler, nedir o kıvam? Bu tabirleri ustalar bilir, benim gibi acemilere bir şey ifade etmez.

### **Boğazına düşkün olduğunuzu bildiğiniz edebiyatçılar kimlerdir?**

Yahya Kemal'i Liman Lokantası'nda yemek yerden gördüm, pek iştahlı yiyordu. Benim kuşağında da yemeyi seven yazar çoktur. Ülkü Tamer aynı zamanda iyi bir aşçıydı. Bizim kuşak biraz daha meyhane düşkünyüdü. Ben yemek yemeyi daha çok sevdiğim için onların arasına pek katılmazdım. Onun için bana kızgın kızgın bakarlardı.

### **Yemeğin veya mutfağın başrolde olduğu romanlar veya öyküler biliyor musunuz?**

Proust, Mario Zimmel, Selim İleri'nin öykülerinde çok lezzetli yemekler vardır. Hüseyin Rahmi'de, Refik Halit Karay'ın öykülerinde yemek vardır. Abdülhak Şinasi yemeği çok güzel anlatır.

### **Alışveriş yaptığınız yerleri nasıl seçersiniz?**

Eskiden yerler azdı. Ben Çerkezköy'e müdavimdim. İki Ermeni beraber işletirlerdi. Birçok peyniri, salamı falan kendileri için özel yaptırırlardı. İthal peynirleri, şarküteriye oradan alırdım. Cağaloğlu'ndan uzaklaşınca Tuşba'ya geçtim. Cihangir'deki Antre'de de hoş şeyler vardır, ama araba park edemediği için uzun süredir gidemiyorum.

### **Sizin beş çayı düşkünlüğünüz var; neler yiyorsunuz?**

Bu beş çayı küçük yaşlardan beri vazgeçemediğim bir alışkanlık, tam bir düşkünlük. Eskiden çayın yanında bir dilim kek yerdim, küçük bir tatlı yerdim. Cağaloğlu'ndayken Sirkeci'deki bir pastanede saat beşe doğru sıcak sıcak acıbadem çıkardı. Yokuşu yürüyerek iner, acıbademleri alır, bir dolmuşa binip dönerdim. Yokuşu çıkmayı gözüm yemezdi. Bir gün Cemal Süreyya rastladı ve bu acıbadem serüvenimi yazdı. Beş çayında simitle kaşar severim. Taze Kars kaşarını tercih ederim, çünkü simitle en iyi o gider. Keki çok severim, ama çok yumurtalı olduğu için artık yemiyorum. Haftada bir de Yaradan'a sığınıp bir dilim pasta yiyorum

### **Bir günlük yemek maceranızı anlatır mısınız?**

Sabahleyin bir bardak çay, dört siyah-dört yeşil zeytin, bol zeytinyağı, bir tane domates, çavdar veya çok tahıllı ekmek, yanında da bir dilim diyet beyazpeynir yerim. Balı veya kendi şekeriyle yapılmış reçeli bazen lor peynirinin üzerine koyup yerim. Arada kayısı, biraz ceviz yerim. Öğlede çorba içerim ve sebze yerim. Akşamları fırında pişmiş soslu tavuk yiyorum. Zeytinyağlılara gelince... Mevsiminde barbunya, bamya, ıspanak kökü, semizotu varsa mutlaka turpotu veya hindibağ yerim. Yemek öncesinde bir tek viski içerim. İki-üç günde bir de bir kadeh şarap içerim. Perşembe akşamları arkadaşlarım gelir, onlarla birlikte tek bir sigara içerim.

### **Nefret ettiğiniz bir yemek var mı?**

Bir zamanlar yerelmasından nefret ederdim. Konyalı'da bir gün yedim ve sevmeye başladım. Zeytinyağlı sevmediğim hiçbir şey yok. Karşı arazide yetişen otları bana zeytinyağlı ver, onları da yerim herhalde. Fakat etle pişen ayşekadına tahammül edemem. Çok ağır salçalı sebzeleri de yemem. Etli sebzelerin hiçbirini sevmem.

## **Sakatatlarla aranız nasıl?**

Çok eskiden beyin salatası severdim, bol limon sıkardım üstüne. Ama kolesterol diye diye beni bu nefis salatadan soğuttular. Anneannem ciğeri çok güzel yapardı. Tavada kızarttıktan sonra üstüne biraz sirke dökerdi, bazı otlar doğrardı. Yumuşacık olurdu, çok severdim. Bazen arkadaşlarla meyhaneye gittiğimde ciğer yiyorum. Paçayı da severim.

## **Masanızı paylaştığınız edebiyatçılar kimlerdi?**

Kemal Tahir çok hoşsohbetti. Rakı içer, coşar, konuşurdu. Sakin, sessiz oturup içkisini yudumlayan Behçet Necatigil, Kâmuran Şipal ve Ali Tanyeri'nin de masalarını unutmam. Bunun dışında kendi kuşağımdan Adnan Özyalçınar'le, Onat Kutlar'la, Demir Özlü'yle, Selim İleri'yle yediğim yemekler hep aklımdadır.

## **Tadını en çok sevdiğiniz yöreler?**

Tabii ki Ege. Zeytinyağını, otlarını çok severim. Yurtdışı gezilerimde Türk lokantası bulamazsam İtalyan lokantasına giderim. Bende kebab alışkanlığı yok. Pirzola, köfte, döner severim, kebabçıya gittiğimde de bunları ısmarlarım.

## **İstanbul'da en sevdiğiniz lokantaları sıralar mısınız?**

Borsa, Konyalı, Beyti, Bebek Balıkçısı... Daha birçok lokanta daha var ama şu an birden aklıma gelmedi.

(9 Haziran 2012)



# Ebru

## Cündübeyoğlu

### “Plazma TV yüzünden yemek yiyemez oldum”

**Çocukluğunuzun mutfağından neler hatırlıyorsunuz?**

Masa başında bir tabak ve ona bakan hüzünlü bir Ebru. Çok iştahsız bir çocuktum, yemek yemekten nefret ederdim, incecik ve çelimsizdim. Sonra yemeği keşfettim, Allah’tan biraz geç keşfetmişim. Çocukluğumda masa başında hep “Bu yemek nasıl biter?” derdindeydim, o yüzden fazla bir şey hatırlamıyorum. Annemi delirtme noktasına getirdiğim bir anım var, onu hiç unutmam. Temel Reis’i seyrederken “İspanak yiyeceğim” diye tutturmuşum, annem de “Çocuk bir şey yemiyor” diyerek ıspanağı yapmıştı da sonra, “Bu yoğurtlu, bunu istemem” diye annemi delirtmişim.

**Annemiz güzel yemek pişirir miydi?**

Annem güzel yemek pişirir, anneannem de çok güzel yemek pişirir, yani aileden geçen bir şeydir el lezzeti. Annem İstanbul doğumlu, ama anneannem de Çerkezlilik var. Dede tarafım Arnavut, babamın babası Kayserili. Annem hamur işlerinde çok başarılıdır; çok güzel açma, poğaçı, mantı ve gözleme yapar. Çocukluğumuzda daha çok hamur işi yerdik, özellikle hafta sonları evde mutlaka hamur işi yapılırdı. Yağda Kayseri mantısı meşhurdur, annem çok güzel yapar.

**Annemin yaptığı hangi yemeği daha çok seviyorsunuz?**

Hamur işlerinden haşhaşla yaptığı cevizli bir çörek var, o en favorilerimden biridir. Kalburabastıyı çok güzel yapar, çok severim. Mantıları çok güzel yapar.

## **Babanız mutfağa girer mi?**

Babam mutfağa girer, kendisi balığa düşkündür; ben de balığı çok severim, ondan geçmiş olabilir. Balık oldu mu mutfak babamındır. Her türlü balığı yapar, balık tutmaya da gider; yazları en büyük keyfi balık tutmak ve sonrasında pişirmektir. Genellikle balığı ızgara yapar, buğulama da yapar. Bir de pazar günleri kahvaltısı meşhurdur; sucuklu yumurta, kaşarlı-sucuklu tost yapar. Yani babam mutfağa girmeyi sever, eli yatkındır. En son geçenlerde ayva reçeli yaptı.

## **Siz ilk ne zaman mutfağa girdiniz?**

Herhalde 13-14 yaşlarındaydım mutfağa girdiğimde ve ilk yaptığım yemek makarnaydı. Mutfak bence çocuklar için de en cazip yer. Artık çok fazla giremiyorum mutfağa, asla bir görev gibi mutfağa girmem, her zaman keyif alarak yemek yaparım.

## **Kızınız ve eşiniz en çok hangi yemeğinizi seviyor?**

Eşim sebze çorbamı çok seviyor. İçine kereviz, kabak, yani bütün kış sebzelerini koyuyorum. Tavuk suyuyla ya da bulyonla yapıyorum, çok güzel oluyor. Sebzeyi daha çok çorba olarak tüketiyoruz.

## **Eşinizin mutfakla arası nasıl?**

Eşim aslında yemek pişirmeyi pek bilmez ama ilgisi var. Mutfakla yeni yeni ilgilenmeye başladı. Eskiden çok ürkekti, şimdi daha cesur davranabiliyor. O da benim gibi makarnalarla işe başladı, artık çok güzel makarnalar yapabiliyor. Hazır makarna pişirmiyor, hamurunu kendisi hazırlıyor, açıyor ve makarna makinesinde spagetti haline getiriyor.

## **Televizyon çalışmaları yüzünden mutfağa hiç mi girmiyorsunuz?**

Neredeyse hiç girmiyorum diyebilirim, sadece hafta sonları. Evde gözbebeğimiz olan yardımcımız Emelimiz var. Emel'in elinin lezzeti, bizim damak tadımıza çok uygun. Hiç yadırgamadan yiyoruz. Genellikle ne pişirileceğine birlikte karar veriyoruz.

## **Ailecek yemek yemeye ne zaman fırsat bulabiliyorsunuz?**

Akşamları ve genelde hafta sonları birlikte yiyoruz. Hafta içi her akşam zor oluyor. Eşim Güçlü'nün yayını geç saatte bitiyor, eve gelişi dokuzu buluyor, bu nedenle biz Duru'yu erken yediriyoruz. O daha çok çizgi filminin karşısında yemeyi tercih ediyor. Biz de Güçlü'yle birlikte



Yiyoruz. Ne kadar zorlasak da beraber yemek yememiz mümkün olmuyor. Hafta sonu dışarıda ya da evde birlikte yemek yiyoruz.

### **Meşhur olmak lokantalarda size ne gibi avantajlar sağlıyor?**

Meşhur olmak güzel bir şey, çünkü her şeyi samimileştiriyor ve yakınlaştırıyor. Mahallede yaşamak çok güzel bir şeydir, mahalle kültürü güzeldir. Şimdilerde kalmayan bakkalınız olur, restoranınız olur, manavınız olur, hatırını sorduğunuz bir iki kişi olur; işte şöhret sizin bu sıcaklığı devam ettirmenizi sağlıyor. Türkiye'nin neresine gidersem gideyim bu sıcaklığı buluyorum, bu yüzden kendimi çok şanslı hissediyorum. Dolayısıyla restoranda da kendimi evimde gibi hissediyorum.

### **En çok sevdiğiniz yemekler hangileri?**

Domatesli pilavı çok severim, daha çok ızgara balık severim. Levrek alırım, levreği soğan, kekik, kırmızıbiber, dilimlenmiş limon, defne yaprağıyla harmanlarım, birazcık tereyağını balığın şurasına, burasına yerleştiririm, sonra kâğıda sarıp fırına atarım; çok güzel oluyor. Bu da beğendiğim yemekler arasındadır. Mangalı çok severim, mangalda ne olursa olsun yerim. Eti az pişmiş sevmem, iyi pişecek. Bonfileler, biftekler, anne köftesi (yoğun aromalı değil daha sade), yanına makarna, patates kızartması gerçekten çok güzel olur.

### **Tadına bakmaya korktuğunuz yiyecek var mı?**

Haşlanmış yumurta soğuduğunda yemekte en zorlandığım şeydir. Bunun da bir sebebi var tabii: İlkokulda beslenme çantalarımız vardı, sıra arkadaşımın babaannesi ona haşlanmış yumurta koyardı. Sabah haşlanmış o yumurta öğleye doğru öyle bir kokardı ki, o yüzden uzun bir süre yumurta yiyemedim. İçinde haşlanmış yumurta olan şeyleri sevmem. Onun dışında haşlama et sevmem, bana ağır gelir. Ben daha çok ızgaracıyım.

### **Bir günlük beslenme maceranızı öğrenebilir miyiz?**

Tempom ne kadar artarsa maalesef yeme düzenim o kadar bozuluyor. Sabah kalktığımda Ezine peynirsiz bir kahvaltı düşünemem; domates yemekten daha çok yaz aylarında hoşlanıyorum. Çizik yeşil zeytini çok severim, beyaz ekmeğin genelde çok az yerim, kütür kütür salatalıklara bayılırım. Sabah kahvaltım genellikle bunlardan oluşur. Ara öğünlerde çiğ badem yerim, çağlaya bayılırım, erik çok severim. Öğle yemekleri genelde setlerde ve set yemekleriyle geçiyor. Evdeyse genelde domatesli makarna olur ya da bir gece önceden ne varsa onu yerim. Evimizde bakliyat eksik olmaz. Nohutlu pilavı severim, arada kuru fasulye-pilav-turşu hoşuma gider. Meyve tatlılarından hoşlanmam. Ben ekşi ve tuzlu tatları severim. Akşam yemeğinde genellikle ızgara ve salata olur, bazen de bakliyat

yemeye çalışıyoruz.

### **Formunuzu korumak için özel bir gayret gösteriyor musunuz?**

Devamlı diyet yaparsam çok mutsuz olurum, çünkü ben yemek yemeyi çok seviyorum. Yemeği karnımı doyurmak için yiyenlerden değilim. Aklıma takılan yemeklerin peşine düşenlerdenim.

### **Hangi yemeğin kokusu ağızınızı sulandırır?**

Patlıcan kızartması ve üzerine konan sarmısaklı, sirkeli domates sosunun kokusu her zaman ağızımı sulandırır.

### **İyi yemek yapabilen insanlar sizi etkiler mi?**

İyi yemek pişirmek bence büyük bir sanat. Yemek, hayatımızın en güzel, en özel şeylerinden biri ve bunu yapabiliyorsanız mesele yok, ama bu konuda hep birilerine ihtiyaç duyuyorsanız işiniz zor demektir.

### **Siz yaptığınız yemekle kimseyi etkilediniz mi?**

Papazyahnimi, balık buğulamamı, çerkeztavuğumu çok beğenirler. Özellikle annem çok beğenir ve bir annenin çocuğunun yemeğini beğenmesi çok motive edici bir şeydir.

### **Aşkın mideden geçtiği söylenir; buna inanır mısınız?**

Aşk her yerden geçer, onun öyle bir pasaportu var ki geçmediği yer yok. İyi yemek, iyi sohbet iki sevgiliyi birbirine daha çok yakınlaştırır.

### **Gece buzdolabından bir şeyler tırtıkladığınız oluyor mu?**

Evet. Mesela, gün içinde aklımda bir şeyler kalmışsa tırtıklarım. Geceleri daha çok çikolata tarzı şeyleri yerim. Cips, patlamış mısır, midye dolması gibi muzır yemeklere hiçbir zaman “hayır” diyemem.

## **Yaz sofralarını mı yoksa kış sofralarını mı seversiniz?**

Yaz sofralarını daha çok severim, çünkü bana daha uygun. Balık çok seviyorum, yanında yeşil salata; bunu deniz kenarında yemenin keyfi hiçbir şeyde yok. Ayrıca yazın her şey daha taze oluyor, mesela domates lezzetli ve kırmızı oluyor. Mangalları yakalım, dışarıda açık havada yiyelim içelim; bunun keyfi kış sofralarında olmuyor.

## **Hangi bölgelerin yemekleri ağızımızı sulandırır?**

Doğuda çok güzel oluyor; Urfa, Hatay, Antep mutfağı çok başarılı ve lezzetli. Ama tabii zaman zaman Ege'nin otlarına "hayır" demek mümkün değil. Etçi olduğum için Doğu mutfağı bana güzel geliyor. Kebabı, güzel bir lahmacunu çok severim.

## **Sakatat ve tatlıyla aranız nasıl?**

Sakatat sevmem; ciğer, dalak, beyin, dil hiç yemem. Sadece kokoreci severim, o da sade olacak. İşkembe çorbasını, bin yıl içmesem aklıma gelmez yani. Tatlı deyince önce çikolata ve kakaolu şeyler aklıma geliyor, öyle şerbetli tatlıları çok aramam. Profiterol favori tatlılarım arasında; çikolatalı dondurma, en çok sevdiğim dayanamadığım bir başka tatlıdır. Kilo almama da sebep olan tahin-pekmez vardır, bayılırım. Tahinli şeyleri çok severim, tahinli helvayı da doğal olarak severim. Tahin-pekmez de "hayır" diyemeyeceklerimin arasındadır.

## **Yemeği biraz fazla kaçırdıktan sonra pişmanlık duyduğunuz oluyor mu?**

Şu sıralar var, bu tamamen plazma televizyonlarla ilgili. Plazma televizyonlar olmasaydı böyle bir pişmanlığım olmazdı. "Rejime ne gerek var, kilon yerinde" diyenlere "Ben plazma rejimi yapıyorum" diyorum. Malum, plazma televizyonlar insanı kısa ve şişman gösteriyor. Ne yaparsam yapayım bu görüntüden kurtulamıyorum. Ve hemen diyetisyenimin yolunu tutuyorum.

## **İlginç bir yemek anınız var mı?**

Bir program nedeniyle iki ay kaldığım Arjantin'de yemek yemekte çok zorlanmıştım. Öğlenleri tavuk gelirdi, fakat çok az pişmiş oluyordu, çatalımla kestiğimde etin pembe rengini görünce yiyemiyordum; onun için orada epey kilo verdim. Yemek yemekte zorlandığım yerler oldu, ama etleri falan süperdi. Eğer et kalın ve pişmemişse geri gönderip, daha ince dilimlenmesini ve iyi pişmesini istiyordum. Bu isteğimi garipsedikleri yüzlerinden belli oluyordu.



# Ece

# Aksoy

## “Bu işi yapmak beni çok heyecanlandırıyor”

### **Çocukluğunuzun mutfağından aklınızda neler kaldı?**

Bugün benim uyguladığım bir sürü şey kaldı aklımda. Mesela, annem buralarda hiç rastlanmayan, benim sonradan görmediğim işkembe yahnisi, işkembe sote, paça jöle yapardı. Paçayı dondururdu, içine havuç, bezelye koyar ve rulo yapardı. Bir süre dolapta tutup, sonra dilim dilim yedirirdi bize. Otlar bizde hiçbir zaman eksik olmadı. Biz Yugoslav göçmeniyiz, benim doğup büyüdüğüm mahallede Giritliler ve göçmenler yaşardı. Ot ve balık, yeşil sofralar var gözümün önünde. Evimizin mutfağı dardı ve içinde büyük bir ocak vardı, şimdi şömine dedikleri şey bizde ocaktı. Önünde bir veranda vardı ve o verandada maltız hiç eksik olmazdı, bir sürü şey maltızda pişerdi. Suları soğuk tutsun diye testiler vardı.

### **Annemiz iyi aşçı mıydı?**

Annem çok yaratıcıydı, müthiş yemekler yapardı. Tabii ben çocuktum, farkında değildim ama şimdi düşünüyorum da annem gerçekten çok yaratıcıydı. Malzemeleri çok güzel birleştirirdi; biliyorsunuz, yaratıcılık yokluktan kaynaklanan bir şeydir. O kadının beş tane malzemesi varsa, beş çocuğu o yemeklerden bıktırmamak için her gün o beş malzemeyle seksen çeşit yemek yapardı ve bizi hep şaşırtırdı.

### **Annemin en çok hangi yemeğini severdiniz?**

En çok patlıcan ve biber kızartmasını severdim. Dışarıda, bahçede odun yakardı, üstüne koyduğu tavada zeytinyağında kızartırdı sebzeleri. Bir de köftesini çok severdim. Patlıcan, biber, halka halka patates, bizim bildiğimiz kuru köfteyi de kızartır, onların üzerine bol domates sos dökerdi; bu

yemeğin üzerine yemek tanımıyorum.

### **İlk ne zaman mutfağa girdiniz ve ilk pişirdiğiniz yemek neydi?**

Ben mutfağa hep annemin yemeklerini tırtıklamak için girerdim. Yemek yapmak aklımın ucundan geçmezdi, çünkü bizde annem ve anneannem mutfaktan hiç çıkmazdı. Bizim soframız çok kalabalık olurdu, mahalleden komşular bile gelirlerdi; onun için evimizde yemekler bol bol yaparlardı. Bu yüzden bana yemek yapmak fırsatı kalmadı. Evlendiğimde, sanki annem gibi yemek pişiren biriymişim gibi sekiz-dokuz arkadaşımı yemeğe davet ettim. Orada yemek işinin ne kadar zor olduğunu gördüm, fakat başardım; barbunya pilaki, enginar dolması yaptım ama enginarın çiçeğini ayıklamayı unuttum. O çiçek böceklimiymiş, gururla takdim ettim ve yerin dibine girdim.

### **Profesyonel mutfak hayatınız ne zaman ve nasıl başladı?**

1984'te rahmetli Egemen Bostancı'yla başladı. Ondan da önce Şan Tiyatrosu'nun fuayesinde bir girişimim vardı. Oraya sanatçılar ve gazeteciler geliyordu, en sık gelen de Erol Simavi'ydi. Egemen benim güzel yemek yaptığımı biliyordu, "Gel burayı bar yap, para kazan" dedi. Hemen kabul ettim. Tabii ben sadece barla tatmin olacak biri değilim, orada ufak ufak başladım. Birikmiş 30 bin liram vardı, hepsi bu iş girişiminde gitti; baktım dayanacak gücüm yok, bıraktım. Sonra Egemen, Günay'la birlikte Etiler'de Stüdyo 54'ü açınca, üst katta açılan barı işletmeye başladım. Orada da öyle büyük mutfaklarla başlamadım işe, yaptığım sarhoş yemekleriydi. Çorba, makarna ve dolma gibi alkolü bastıran yemekler... Zeytinyağlı yemekler hiç yapmıyordum o zamanlar.

### **Ot yemekleriniz çok meşhur; ot tutkunuz nasıl başladı?**

Mahalleden, çocukluğumda başladı. 1963'te evlenip İstanbul'a geldim. Kocamla yemeğe giderdik, o zamanlar masaya ot diye bir tek radika konurdu. İstanbul'da ot diye bir şey yoktu, hatta zeytinyağı bile yoktu, salatalara ayçiçeği yağı koyuyorlardı. Lokantaya çantamda bir şişe zeytinyağıyla giderdim. Sonra İzmir'den ot getirtmeye başladım. Gittiğim pazarlarda da şu otu da getir, bu otu da getir diyerek, bir nevi ot pazarları kurdurdum.

### **Bir kadın olarak içkili lokanta işletmenin zorlukları nedir?**

Müşteri gelirse hiçbir zorluğu yok. Bu işte polisten çok çektim. Ruhsatımız gece yarısı ikiye kadardı, polisler karşımızda nöbet tutarlardı. Saat ikiyi iki gece gelir, tutanak tutup mühürlerlerdi. Onun dışında hiçbir sıkıntısı yok. Ben bu işi yaparken heyecanlanıyorum. İşin içine girdikten sonra bir şeyler öğrenmek için yurtdışı pazarlarına gitmeye başladım. Bulduğum yeni şeyleri buraya taşıdım. Burada olmayan ne varsa alıyorum, böylece müşterime sürpriz yapmış oluyorum.

## **Sebze ve otları nerelerden temin ediyorsunuz?**

Her gün İstanbul'un bir semtinde bayağı güzel bir pazar kuruluyor. Mesela, Kasımpaşa'daki İnebolu pazarından pırasayı alıyorum. Çünkü Küre Dağları'nın eteklerinden geliyor o pırasa. Kar olmadığı sürece haftada bir iki kez Bolu'ya, Çanakkale'ye ve Kırklareli'ne gidiyorum. Yakın yerlerdeki bütün pazarlara gidiyorum, aldıklarımı arabanın arkasına yükleyip dönüyorum.

## **Hâlâ lokantanın mutfağına girip bir şeyler yapıyor musunuz?**

Yapmaz olur muyum hiç... Küçük bir depo tuttum, oraya bir yatak attım, bir televizyon koydum, evimi bıraktım, üç senedir orada yaşıyorum. Lokanta 11.00'de açılıyor, ben sabah 06.00'da kalkıyorum, dükkân açılana kadar dört-beş çeşit yemeği pişirmiş oluyorum. Öyle kazanlarla yemek yapmıyorum, bildiğiniz tencere yemeği yapıyorum. Sonra geliyorum burada işe devam ediyorum, ömrümüz yemek.

## **Zeytinyağlılarınızın çok lezzetli olmasının sırrı nedir?**

Zeytinyağlı sebze yemeklerinin çoğuna salça koyuyorlar, asla salça girmez zeytinyağlı yemeğe. Ayrıca çoğuna su koyuyorlar, asla su konmaz, çünkü her sebzenin içinde yüzde 60 oranında su zaten vardır. Mesela, kabak yemeği yaparken güzelce doğruyorum kabağı; soğanını, domatesini, sarmısağını, tuzunu, çok az da zeytinyağı koyuyorum. Sonra sebzelerin üstüne bir tabak yerleştiriyorum. Tencerenin kapağını kapatıyorum ve mum alevi gibi ateşte pişiriyorum ve son derece lezzetli oluyor. Pişer pişmez kapağını açıp, biraz daha iyi bir zeytinyağı gezdiriyorum üzerine. Güzel yemek yapıyorum, ama yapamadıklarımın peşine düşüyorum. İnternete bakıyorum, okuyorum, geziyorum, görüyorum, pazardaki kadınlara soruyorum. Sürekli araştırıyorum, tutturuncaya kadar deniyorum.

## **Rakının yanına en çok hangi mezeler yakışır?**

Rakının yanına bence sebzeden yapılmış, hakkıyla pişirilmiş zeytinyağlılar çok yakışır. Balık türü mezelerden lakerda, tarama, hamsi yakışır. Siyah zeytin, ızgarada yaptığımız acı biber, yoğurtlu mezeler ve sarmısak da yakışır, ama sarmısağı, limonu kullanmayı bilmiyorlar maalesef. Sarmısağı dövdüğünüz, limonu sıktığınız an kullanmalısınız. Basit şeyler gibi gözüküyor, ama bunlar çok önemli.

## **Hangi yemek kokuları ağızınızı sulandırır?**

Sokaktan geçerken evlerden gelen kokular. Mesela, biber dolması kokusu, taze fasulye kokusu, patlıcan kızartması kokusu, pırasa kokusu, hepsi ağızımı sulandırır.

### **Hangi malzemeler yan yana gelirse ortaya muhteşem tatlar çıkar?**

Çok kaliteli bir yağı, etli yemek yapılacaksa kesinlikle kuzu eti... Bizde malzeme o kadar güzel ki, baharata ihtiyacımız yok. Mesela kıvırcık kuzu etini al, tuz serp, at fırına, misler gibi olur. Malzeme çok önemli ve biz soslara muhtaç değıliz. O soslar kötü eti, kötü sebzeyi, kötü balığı lezzetlendirmek için katılan şeyler benim için. Benim için iki sos var; biri domates sosu, diğeri de sarmısaklı yoğurt.

### **Hangi yörenin veya yörelerin mutfağı ağızınızı sulandırır?**

Gaziantep'e ve Antakya'ya gittiğimde mutlu oluyorum. Oralarda hoşuma giden lokantalar değıl sadece. Alışveriş ettiğim mekânlar, davet edildiğim evlerin mutfaklarında pişen yemekler de beni çok mutlu ediyor. Ege Bölgesi zaten favorim. Cunda Adası, bence Türkiye'nin en güzel mutfağına sahip. Ege muhteşem bir bölge. Balığı başka, kuzusu başka. Avrupa'yı, Amerika'yı da dolaşıyorum, etnik mutfakları da geziyorum; bizim mutfağımızın üzerine mutfak bulamıyorum. Çok zengin bir mutfak, nkn malzemesi çok ve lezzetli.

### **Müşterilere abuk yıkılmamak için nasıl yiyip içmelerini önerirsiniz?**

Bir kere aç karnına imesinler. Dört duble ieceklerse, ikinci dubleden sonra en azından bir şeyler atıştırınlar ve atıştırdıkları şeylerin içinde biraz yağı, siyah ekmek, peynir olsun ve rakıyla bol su içsinler.

### **Yeni yemek ve mezeleri yaratırken nerelerden faydalanıyorsunuz?**

Annemin etkisi çok fazla. Daha çok sevdiğim malzemeleri birleştirmeye çalışıyorum. Örneğın, zeytinyağılı lahanaya sarmayı siyah mercimekle yaptım, çok da güzel oldu. Diğeri seferinde, siyah mercimek bulamadım maşla yaptım. Maşı ıslattım, haşladım, –neyi haşlırsam haşlayayım içine maydanoz, havuç, soğan atıyorum–, ezdim; içine beyaz şarap, kuru nane koydum, çok az sirke ilave edip hazırladığım ii lahanaya sardım, gayet güzel meze oldu. Bir de yaptığım şeylerin sağılıklı olmasına dikkat ediyorum.

### **Bu kk ikili lokantaların içinde en sevdiğiniz yer neresi?**

Rahmetli Refik'in yeri ydi. Zaten Asmalımescit'te işi ilk başlatan odur; ölümünden iki-üç sene



öncesine kadar da çok lezzetli mutfağı vardı. O da 60-70 sene mutfaktan çıkmamıştı, çok güzel yemek yapardı. Allah rahmet eylesin.

### **Sokak yemekleriyle aranız nasıl?**

Bayılırım. Her şeye imrenirim, mesela arabada nohutlu pilav gördüğüm zaman aklım orada kalır. Ciğer satarlar; çok imrenirim ama hiç yemedim. Sokak poğçası, Kürt böreği, sokakta ne varsa hepsine bayılırım ama kilo alma korkusundan yemiyorum. Köfte hiç yemedim ama kokoreç yiyorum. Sokaktaki kıymadan hep korkarım. Sucuk da yemem, sokaktaki sucuk ekmeklerde gerçek sucuk kullanılmadığına inanıyorum.

### **Ece'den başka favori yemek mekânlarınız var mı?**

İnsanlara haksızlık etmeyeyim, çok gezmiyorum. Müdavimi olduğum yer yok. Dışarıya yemeğe gittiğim zaman, ete çok meraklı olmadığım için, iki ayda bir kebab yemeye Hamdi'ye giderim. Canım balık çekerse Kahraman'a, Baraka'ya giderim. Cunda'da Günay'a giderim, Deniz'e giderim.

(12 Şubat 2012)



# Elif

## Şafak

### **“Aç karnına daha iyi yazıyorum”**

**Yemekle aranız nasıl; yer misiniz, yemez misiniz?**

Yerim tabii, hem de severek. Ben biraz yalnız büyüdüm. Çocukluğum, ilk gençlik yıllarım çoğunlukla yalnız geçti. Dolayısıyla biraz da gözlemleyerek öğrendim. Bizde bir sofraya kültürü var. İşte ailece beraberce sofraya oturulur, kalkılır, belli yiyecekler paylaşılır. Yemek kolektif bir şey aslında. Ama yalnız yaşayan ya da yalnız büyüyen insanlar için yemek bireysel bir şey. Dolayısıyla duygusal bir şey.

**Peki, küçüklüğünüzde yemeği kim yapardı?**

Benim annem çalışan, kendi ayakları üzerinde duran biri olduğu için hiçbir zaman ev işlerine vakit bulamadı. Yemek konusunda pek de iyi değildir. Hani bazı insanlar, “Annemin mutfağını özledim” der ya, bende öyle bir özlem yok. Ama anneannemin mutfağını biliyorum, çok da seviyorum ve özleyorum. Anneannem keşkek pişirirdi. Keşkek benim çok sevdiğim bir yemektir. Keşkek zordur, pişirmesi saatler alır, herkes pişiremez; anneannem çok iyi keşkek yapardı, hâlâ da yapar. İspanya’ya gittiğimizde en çok keşkek yemeğini özledim.

**Çocuklarınızın beslenmesine sizin katkınız oluyor mu?**

Ben de diğer annelerin yaptığı gibi sağlıklı beslenmeleri için katkıda bulunuyorum. En zor kısmı da bu aslında. Biraz daha sebze yesinler, çeşitli yesinler diye telkinlerde bulunuyorum. Tam da şu an kızarmış patates, köfte dönemindeler. Onu kırmaya çalışıyorum, ama çok da başarılı değilim bu konuda.

## **Yöre yemekleriyle aranız nasıl? En sevdiğiniz yöre neresi?**

En favori yöre Ege. Zeytinyağının hakkını verdiği için. Tereyağını yiyemiyorum, bana çok ağır geliyor kokusu. Karadeniz mutfağını da seviyorum. Mısır ekmeğini, karalahanayı çok severim, bir tek tereyağında yollarımız ayrılıyor.

## **Michelin yıldızlı restoranlarla aranız nasıl, gider misiniz?**

Tabii ki sevdiğim dostlarımın, arkadaşlarımın tavsiye ettiği lokantalara da giderim. Çok sabit fikirli değilimdir, ille de şuraya gideyim diye tutturmam. Ben keşfetmeyi, farklı yerleri görmeyi severim. Ufacık salaş lokantalarda da, çok farklı bütçelere hitap eden yerlerde de, yıldızları olan lokantalarda da rahat edebilirim.

## **Türkiye’de ya da İstanbul’da favoriniz olan restoranları sayar mısınız?**

Kadıköy’de Çiya var. Semt lokantası olarak Üsküdar’daki Kanaat’in çok iyi olduğunu düşünüyorum. Arnavutköy, Bebek, Hisar hattında ya da Anadoluakavağı’nda balıkçıları denemeyi, farklı yerlere gitmeyi seviyorum. Her türlü başarılı Çin, Japon lokantası kabulüm.

## **Bugüne kadar sizi en çok şaşırtan yemek hangisi oldu?**

Mesela, içinde et olmadığı halde et tadı veren, etli olduğunu zannettiğimiz vegan yemekler var; bunlar ilginç geliyor bana. Bu tür yemekler yeni yeni gelişmeye başladı. Genelde füzyon mutfağını seviyorum, yemekte karışımı seviyorum galiba. Keşfetmeyi sevmekten kaynaklanan bir sevgi zannedersen. Bir de yemekte estetiği de önemsiyorum. Yani yemeğin kendisi kadar nasıl sunulduğu da çok önemli benim için. Neyse beni şaşırtan yemek konusuna dönersek... Bir arkadaşımın evinde harika bir mantı yedim, kadayıfla yapılmıştı ve etsizdi, o beni şaşırtmıştı. Mantıda telkadayıfı kullanmıştı. *Refika'nın Mutfağı* isimli bir kitabı çıktı; o da füzyon mutfağı tutkunu. Birçok şeyi kendi geliştiriyor.

## **Yemek yapmayı seviyor musunuz?**

Yemek yapmayı bilmiyorum. Beni yakından takip eden okurlar iyi yemek yaptığımı zannediyorlar. Çünkü romanlarımda çok tarif var. Çok sabırsız bir insanım, çok çabuk sıkılıyorum. Bu huyum yemek yapmayla ilişki baltalıyor. Tencere başında bekleme sabrını gösteremiyorum. Sırf sabırsızlıktan ancak salata gibi şeyler yaparım.

## **Yemek kültüründen biraz daha bahseder misiniz?**

Mesela Ortadoğu mutfağına bakıyorum, bir baklava olayı var. Bu tatlıyı o kadar çok ülke paylaşıyor ki... Kahve de öyle. Kahve sadece içtiğimiz bir şey değil, bütün bir kültürün birleştiricisi. Bir kafeye gittiğiniz zaman sadece kahve içmiyorsunuz, bir şeyler okuyor, arkadaşlarınızla konuşuyorsunuz. Bu tüm dünyada böyle olmuş. Baktığınız zaman birçok yazarın, şairin gittiği kafeler var, oralardan ilham alıyorlar. Bir kamusal alana çıkmak, yemek yemek, bir şeyi paylaşmak... Ben bunların insanlar için çok birleştirici eylemler olduğunu düşünüyorum. Bir de zamanla ilişkimiz değişiyor. Çünkü sürekli koşturuyoruz. Ama yemek yerken zaman duruyor. Bir yemeği paylaşırken dışarıyı yok artık. İnsanı kendi içine, kendi hayatına daha farklı bir gözle bakmaya yönlendiriyor. Belki bu yüzden Uzakdoğu mutfağını seviyorum. Biraz daha yavaş, daha özen gösteriliyor.

## **Akdeniz mutfağındaki neşe hoşunuza gidiyor mu?**

Akdeniz mutfağında da neşe var, sohbet var, dostluk var, enerji var; onu da çok seviyorum. Yani ne yediğiniz kadar onu nasıl yediğiniz, kimlerle, nasıl bir enerjiyle, ne kadar kıymet vererek, ne kadar şükür ederek yediğiniz önemli. Mesela, ben yemek dualarını çok seviyorum; bence en güzel dua, yemekte yapılan duadır. Kıymet bilmeyi, takdir etmeyi öğreniyor insan. Bence yemek duası da yemek kültürünün çok önemli bir parçası.

## **Tatlıyla aranız nasıl?**

Açıkçası, tatlıyla aram sıfır. Kırk yılda bir sütlü tatlılar yerim. Kazandibi, tavukgöğsü, iyi yapılırsa sütlaç ama çok nadir yerim, bir de dondurma severim. Annem de tatlı sevmezdi. Kırklı yaşlarına kadar doğru dürüst tatlı yemedi. Daha sonra Ürdün'de görev yapmaya başlayınca, damak zevki tamamen değişti. Dört sene orada yaşadıkdan sonra, oradan tatlıyı seven biri olarak döndü. Belki ben de kırklı yaşlarımda değişeceğim.

## **Alışverişe gider misiniz? Neyin taze, neyin kötü olduğunu anlar mısınız?**

Pazara gitmeyi çok seviyorum. Semt pazarlarında saatlerce vakit geçirebilirim. Yurtdışında, daha organik ürünlerin veya bölgedeki çiftçilerin kendi yetiştirdikleri ürünlerin satıldığı pazarlar oluyor, oralara çok giderdim. İstanbul'da da çok giderim pazara. Bir de çeşitli otlar almak, o otlardan nasıl yemek yapıldığını öğrenmek çok hoşuma gider. Mesela, bir kadın madımak satıyor, ondan tarifini alırım. İnsanlarla konuşmayı çok severim pazarda. Soru sormak, nasıl yapıldığını öğrenmek, yöresel lezzetleri anlamaya çalışmak çok hoşuma gidiyor. Bazen sırf dinlemek, şehri gözlemlemek, hayatın akışını seyretmek için pazara gidiyorum. Bütün her şeyiyle pazarlar bana keyif veriyor. Tabii tüm bunlar romanlarımın altyapısını oluşturuyor.

## **Edebiyat ve yemek arasında bir ilişki var mı?**

Var, hem de çok. Romanlarımda en azından çok ilişkisi var. Yemek isimleri, yemek tarifleri, yemeği metafor olarak kullanmak, yiyecekler... Bir de ben yemek yapmaktan ziyade yemek kültürünü çok seviyorum; öğrenmeyi, takip etmeyi... Onun için yemek benim romanlarıma çok giriyor.

## **Nereden öğreniyorsunuz, kitaplardan mı?**

Yemek kitaplarını keyifle okurum, ama ben etrafımı gözlemlemeyi seviyorum. İnsanları seyretmeyi seviyorum. Yemek yapılan yerlerde yazmayı çok seviyorum. Özellikle hamur işi yapılan yerleri. Birileri yanımda pasta, börek yapsın, özellikle ekmek yapsın, ben o kokular arasında çalışayım. Yani yemek kokuları arasında daha iyi yazıyorum.

## **Dağılmıyor musunuz?**

Dağılmıyorum, daha çok stres atıyorum. Çok sessiz, sakin, hayatın içinde olmayan bir ortam olduğu zaman orası bana çok soğuk geliyor ve zihnim dağılıyor. Kafelerde, pastanelerde, özellikle hamur işinin yapıldığı yerlerde daha güzel çalışıyorum.

## **Aç karnına mı, tok karnına mı yazıyorsunuz?**

Aç karnına daha iyi yazıyorum herhalde. Ben bir oturuşta çok yemek yiyen biri değilim, bölerek yemeyi severim. Çok aç kaldığınızda da yazamazsınız. Biraz acıkmak, biraz karnınızı doyurmak; böyle bölerek gitmek daha güzel geliyor bana. Dışarı çıkmak, bir lokantaya gitmek ya da oturup yemek yapmak o an ağır geliyor, bölünmek gibi geliyor.

## **Hamur işini seviyorsunuz ama kilo sorunuz yok...**

Benim çok sevdiğim yiyecekler var, hiç yemediğim yiyecekler var. Mesela hiç tatlı yemem, çikolata yemem ama ekmek çok severim, tuzluları çok severim.

## **Kilonuzu nasıl koruyorsunuz? Yemeyerek mi?**

Yok yiyorum, yemez miyim... En kötüsü de geceleri yiyorum. Yazarken. Yürürüm ben, yürümeği çok severim. Bazen kitap okuyarak yürürüm, bazen de kitap dinleyerek yürürüm. Herhalde bu yüzden

kilomu koruyabiliyorum. Yürürken roman düşünürüm. Onun dışında yaptığım bir spor yok.

### **Gelelim, gece yemek kaçamaklarına; neler yiyip içiyorsunuz?**

Gece kahve yapıp içmeyi çok seviyorum. Herkes “Kahve içersen uyku kaçır” diyor ya, benim uyku hiç kaçmıyor. Meyve yiyorum geceleri. Yazarken abur cubur yemeyi severim. Mısır patlatırım mesela, bu bana kolay geliyor. Bir yandan yazıp bir yandan da atıştırırım.

### **Gerekirse nasıl bir diyet reçetesi uyguluyorsunuz?**

Yemek ve kilo konusunda ne kadar takıntılı olursak o kadar zor başarıyoruz zayıflamayı. Yemek yememeyi kafamıza takarsak, yemek keyif olmaktan çıkıyor, büyük bir saplantıya dönüşüyor. O zaman insan hem kendini büyük bir keyiften mahrum bırakıyor hem de sürekli cezalandırıyor, sürekli bir hoşnutsuzlukla yaşıyor. Ne yazık ki birçok kadın bu duyguyla yaşıyor. Benim de bu duyguyla yaşadığım dönemler oldu. Rejim yapmak kadar yemeğin kıymetini, neşesini öldüren bir şey yok. Çünkü sofraya baktığımızda, orada kalori görüyorsunuz, dolayısıyla keyif almıyorsunuz. Bu çok uç boyutlara gidebiliyor, anoreksi hastalığına kadar gidebiliyor.

(31 Mart 2011)





# Emine

## Sabancı Kamışlı

**“Gece yarısı soğuk börek yemeye bayılırım”**

**Yemekle aranız nasıl?**

Yemek yemekle aram çok iyi, sakatat hariç her şeyi yerim. Her mutfaktan keyif alırım, Hint yemeklerine bayılırım, İtalyan mutfağını da severim, kebab da yerim. Yemek seçmem, önüme konanı yerim. Yemek yapma konusu da ayrı tabii.

**Adana’da geçen çocukluk yıllarınızdan aklınızda hangi yemek anıları kaldı?**

Ben Adana’da on bir yıl kaldım. Bahçenin içinde üç tane konak vardı; birinde rahmetli anneannem, ortada biz, yan tarafta da Hacı Amcam otururdu. Dolayısıyla biz evden eve gezen, herkesin mutfağını karıştıran kalabalık bir aile olarak yaşadık. Aşçılarımız vardı; anmadan geçemeyeceğim, Allah rahmet eylesin Abdi Ustamız vardı. O zaman İncirlik

Üssü'nde çalışmıştı, dolayısıyla hamburger yapmayı öğrenmişti, hatta hamburger ekmeğini de kendisi yapardı. Bizim için çok önemli bir olaydı, evimizde hamburger yapılıyordu. Abdi Usta'nın da beş oğlu vardı, kızı yoktu. Onun için beni çok severdi, ben ne dersem onu pişirirdi. Anneannemin evine giderdim, bir bakardım bumar, ona dokunmazdım. Örtülerin içinde kurutulmuş yufkalar kat kat dururdu. Yengemin evinde içliköfte yapıldığında oraya geçer, doya doya yerdik. Gerçekten çok keyifliydi; bir bahçe içinde üç konak, bir gün orada bir gün burada...

### **Adana'daki evinizin mutfağından neler hatırlıyorsunuz?**

Adana'daki evin mutfağı şimdiki gibi değildi. Büyük mutfaktı, büyük ocak vardı, evin kalbi gibiydi. Şimdiki gibi alet falan yoktu, ama önceden kışa hazırlık, yaza hazırlık durumları vardı.

### **Anneniz mutfığa girer miydi?**

Annem mutfığa girmezdi, Şevket Sabancı'nın hanımı, Ahmet Sapmaz'ın kızı hiçbir zaman mutfakla haşır neşir olmamıştı. Yıllar sonra Almanya'ya taşındık, annem o zaman mutfığa girmeye başladı. İlk yaptığı yemek köfteydi ve önümüze çiğ olarak geldi. Biz o üzülmesin diye "Çok güzel" dedik, yedik. Sonradan gerçekten geliştirdi kendini.

### **Çocukken en sevdiğiniz yemek hangisiydi?**

Hamburgerdi, çünkü sadece bizde yapılıyordu. Bir de İncirlik Amerikan Üssü'nden bize ketçap ve mayonez gelirdi, bunlar o zaman henüz Türkiye'de yoktu. Bunları biz ekmeğin üzerine sürer yerdik.

### **Sizin mutfakla aranız nasıl?**

Ben iyi bir yiyiciyim; hani bazı insanlar yaşamak için, bazıları da yemek için yaşar ya, işte ben yemek için yaşıyorum. Mutfakta yemek yapmak benim için bir terapi oluyor. Bana "Her gün yemek yap" deseniz yapamam, yaptıklarımın çoğu çöpe gider. Bizim evde aşçının kullandığı ana mutfak var, bir de yukarıda, iki metrekarelik küçük bir mutfak var. İşten gelince duşumu alıp müziğimi açtıktan sonra o mutfığa geçip yemek yapmak benim için en keyifli anlardan biridir. Bir yerde bir şey yerim ve "Ben bunu yapabilirim" derim ve girerim mutfığa yapmaya çalışırım. Bazen tutar, bazen tutmaz; ama o soğanı doğramak, o karışımı yapmak bana terapi gibi gelir. Bazen çok güzel olur, bazen hiç olmaz. Mutfığa girmişsem kimseyi de istemem yanımda.

### **Mutfakta yeni lezzetler keşfetmeyi seviyorsunuz galiba...**

Hem de çok. Mesela, saat beşte eve geldim, “Hadi şunu yapayım” diyorum. Tarifteki malzemeler eksikse “Hadi o zaman şu malzemeyi ilave edeyim” diyorum, tam bir füzyon oluyor. Bazen çok güzel şeyler çıkıyor ortaya. Eskiden çocuklarla mutfağa girer, kurabiye ve pasta yapardık; bu da bir terapiydi benim için.

### **İyi yaptığımız bir yemeğin tarifini alabilir miyiz?**

Ben eşime, “Bana böyle bir soru sorulursa ne diyeyim?” diye sordum, “Senin hiçbir yemeğin bir dahakini tutmuyor ki, nasıl tarif vereceksin?” dedi. Ben pilavı çok severim, pilavın her türüsünü yerim, soğanlı pirinç pilavını çok güzel yaparım. Soğanı tereyağıyla kavururum, sonra üzerine pirinci, suyu ilave edip pilavı olması gerektiği gibi yaparım ve üzerine karabiber eklerim, yanında yoğurtla şahane bir yemek olur. Bir de somonu çok güzel yaparım; somonu soya sosu, bal, sarmısak ve çok az salçayla marine ederim. Fırına atarım, yirmi dakika sonra çıkarırım; mis gibi olur. Ama bana ölçü sorarsanız, bende öyle gramaj yok, hatta bununla alakalı bir hikâyem var, onu anlatmak isterim... Biz yeni evliyken, eşimin doğum günüydü ve pasta yapıyordum. Eşim muzı çok sever, o yüzden muzlu pasta yapıyordum. Mutfak terazisi yok, tarifte “150 gram muz koy” diye yazıyordu. Ben 150 gram ne kadardır derken, dört tane muzı koydum. Eşimin doğum günü yılbaşı akşamına denk geliyor, pastayı aldık arkadaşın evine gittik, pastanın görüntüsü çok şıktı, ama pastayı kesince içinden yeşil muzlar fıskırdı. Meğer muzlar pastanın içinde yeşermiş.

### **Türkiye’de mutfağınızı en sevdiğiniz bölge neresi?**

Adana ve Güneydoğu Anadolu... Kebaptan gerçekten vazgeçemem. Hatta lahmacunun içine kebabı sarıp yerim. Her gün kebabı yemem, yiyince de böyle yerim. Kebap yemeye gitmemeye çalışıyorum, çünkü gidince hakikaten ayarım kaçıyor.

### **Dünya mutfaklarıyla aranız nasıl?**

Hint mutfağına bayılırım, İtalyan ve Çin mutfağını severim ama hakiki Çin yemeğini bulmak gerçekten zorlaştı. Bu sadece Türkiye’de değil, Londra’da da, Paris’te de böyle. Eskiden öyle değildi, Londra’daki bir Çin restoranında mutfaktaki aşçı hakikaten Çin’den gelmiş, adam İngilizce bile bilmiyor. Şimdi artık üçüncü jenerasyonlar mutfağa girdi herhalde, Çin mutfağı biraz fazla yorumlanmaya başladı, onun için iyi Çin yemeği bulmakta zorlanıyorum.

### **Bir günlük beslenme programınızı anlatır mısınız?**

Sabah genelde kahvaltı etmem, kahve içerim. Öğlen tonbalıklı salata ve esmer ekmek yerim. Akşamüzeri ofisteysem bisküvi yerim, eve geldiysem bir dilim böreğe dayanmam. Akşam hiç

olmaması gerekeni yaparım, ne varsa yerim. Rejimdeysem meyve yerim. Böreğe bayılırım, özellikle suböreğini çok severim. Ben de çok güzel diyet börek yaparım.

## **Nasıl yapıyorsunuz?**

Soğanı teflonda çok az yağla kavuruyorum. Onun üzerine ıspanağı elimle parçalayıp koyuyorum, bir süre sonra ocaktan alıyorum. Yufkanın içine malzemeyi sarıyorum, teflon tavada yağ koymadan çevirerek pişiriyorum.

## **Arada bir kilo sorununuz oluyor mu, nasıl baş ediyorsunuz?**

Benim iki sene öncesine kadar kilo problemim yoktu, çünkü sigara içiyordum. İki senedir sigarayı bıraktım ve kilo problemim çıktı. Şimdi düzenli spor yapıyorum. Diyet için benim öyle doktorlara falan gitmeye vaktim olmuyor, dolayısıyla yemeği kesiyorum. Miktarı ve ekmeği kesince fazla kilolar hemen gidiyor.

## **Çocuklarınız sizin yemeklerinizi seviyorlar mı ya da “Anne bize şunu yap” diyorlar mı?**

Maalesef çok duymuyorum bu isteği. Gerçekten mutfakta epey ilerleme kaydettim. Hatta çocuklar küçükken yumurtayı kalp şeklinde yapardım yesinler diye. Bir keresinde beyaz pilavın yarısını gıda boyasıyla kırmızıya boyadım. Çocuklarım babaları gibi kendilerine dikkat ederler, benim gibi hamurla falan filan işleri olmaz, zaten ikisi de inceciğdir, eşim de çok dikkat eder. O yüzden benim yemeklerimi tercih etmiyorlar, ben de “Zaten bunlar yemek yemeyi sevmiyorlar” diye yorumlayıp çok üzerime alınmıyorum.

## **Onlar daha çok sebze mi?**

Sebze, salata... Kebap da yerler, ama ertesi gün öğleye kadar bir şey yemezler.

## **Eşinizin mutfakla arası nasıl?**

Eşim yemek pişirmez, 22 senedir bir kere spagetti bolonez yaptı ama çok güzeldi. O yaşamak için yiyeceklerden; dikkat eder. Aile alışkanlığı da var tabii, oturur meyvesini falan yer. Mesela, bugün et yediyse yarın balık yer.

## **Peki, erkekler neden mutfak korkusu yaşarlar ya da beceriksiz numarası yaparlar sizce?**

Üşengeç olduklarından bence. Çünkü bir tek pişirmekle bitmiyor iş, yapınca bir de toplamak lazım; tavanın, bardağın, tabağın yerini bulması lazım. Bulacak, yapacak, yaptığı şey yenecek, sonra mutfağı toplayacak; tüm bunlar erkekleri üşendirir. Bir de kadınlar erkeklere böyle bir fırsat tanınmıyorlar ki.

## **Mutfak alışverişine çıkıyor musunuz?**

Evet. Ben pazara gitmeye bayılırım. Ama bana bunu görev olarak verirseniz sıkılırım. Çeşme'ye gittiğimde cumartesi günleri mutlaka Alaçatı pazarına giderim. Keyfim için alışveriş yaparım, ama "Her hafta pazara git, evin alışverişini yap" deseler bu bana zulüm gelir. Ofiste daraldığımda, bu akşam şunu yapayım derim ve geçerken markete uğrar, malzemeyi alır gelirim. Yaptığım yemek yenilebilir gibi olmuşsa masaya gelir, olmamışsa gelmez ama neticede bana terapi gibi gelir.

## **Karnınız tok olsa da "hayır" diyemeyeceğiniz yemek var mı?**

Pasta gelsin yemem ama börek gelsin yerim. Böreğe asla "hayır" diyemem.

## **Ağzınızı sulandıran yemek kokuları var mı?**

Sarmısak ve salça. Mesela, küçükken mutfağa girer, ekmeğin arasına kavrulmuş kıymadan doldurttururdum. Evde yemek kokusu, bir yaşanmışlık belirtisidir.

## **Bu kadar yoğun tempo içinde ailece toplam yemek yiyebiliyor musunuz?**

Tabii ki. Toplanmak zorundasınız, çünkü öncelik bunlarda. İki çocuğumuz da yurtdışında okuyor, dolayısıyla çekirdek aile olarak kaldık, ama onlar buradayken mutlaka üç dört gün birlikte yemek yeriz. Yemeyecek bile olsalar masaya otururlar, çünkü masada laflarız. Yemek gerçekten dünyanın en büyük keyiflerinden biri ve neşe kaynağı.

## **Kalabalık bir sülalesiniz, akrabalar toplam yemek yiyor musunuz?**

Herkes bir tarafta, maalesef toplanılamıyor. En son benim küçük oğlumun mezuniyeti vardı, orada toplandık, çok güzeldi. Kardeşlerimle, yeğenlerimle birbirimizi çok arayan bir aileyiz, Allah'tan telefon var.

## **Çocuklarınız Amerika'da yemek konusunda zorluk çekiyorlar mı?**

Büyük oğlumun buzdolabında bir torba havuç, süt, yoğurt, meyve suyu bulunur; mutfaktaki yiyecek bundan ibarettir. Bizim aşçıdan tarif alıyorum, gittiğimde onlara bir şeyler yapıyorum.

## **Gece buzdolabından bir şey tırtıklar mısınız?**

Evet, tırtıklarım. Mesela, benim yukarıdaki mutfağında mutlaka bir tabak soğuk börek bulunur; yoğurtla birlikte geceyarısı gerçekten süper olur. Çok geç gelmişsek, yumurtayı kırarım, gözünün yaşına bakmadan yerim.

## **Tatlıyla aranınız nasıl?**

Yemeyi sevmem ama yapmayı çok severim. Arkadaşlarımdan kimin doğum günüyse, doğum günü pastasını ben yapardım. Bir ara iş yoğunu, doğum günlerini unutuyordum. "Ay unuttum" diyordum, arkadaşlarım da hemen "Aman sen hatırlama" diyorlardı. Pasta, kek yapmayı severim. Bir akşam misafir geldi. "Ne yapayım" falan derken, gidip paket aşure aldım. Muzları üçe böldüm, içlerini kabak oyar gibi oydum, aşureleri içine koydum, etrafına fıstıkları bulamaç yaptım buzluğa attım. Yanına dondurma koydum, çok sevdiler.

## **Hangi malzemeler yan yana gelirse ortaya çok lezzetli bir yemek çıkar?**

Benim için balık, tavuk, et hepsinde uygulayacağım tek sos var: Soya sosu, sarmısak, salça. Bu üçlü bir araya gelince ortaya muhteşem bir tat çıkar. Soya sosa bayılırım.

## **Soya sosu hayranlığı nereden geldi?**

Bana çok güzel geliyor, son zamanlarda nar ekşisine de taktım. Soya sosu her şeye uyuyor, ister balla tatlandırın tavuğa koyun, isterseniz karidesi soya sosuyla şöyle tavada bir çevirin; müthiş bir tat.

## **İyi yemek yapanlardan etkilenir misiniz?**

Etkilenmek değil de iyi yemek yapan insanlarla genelde iyi anlaşırım. Yemekle uğraşanlar daha neşeli olurlar.

## **Neden işler yemekte daha hızlı çözülür?**

Lokantaya gittiğinizde orası ortak bir zemin, yani tarafsız bir saha. Etrafta başka insanlar da oluyor, yani toplantı odasında değilsin, ortak bir yerdesin. Dolayısıyla yemek yerken ve golf oynarken iş görüşmesi yapmak güzel bir yöntemdir.

## **Golf oynuyor musunuz?**

Üç senedir oynuyorum, lisansım da var, turnuvalara katılabiliyorum. Eşim bu konuda daha iyi, ama biz çok keyif alıyoruz. Son bir senedir golf turizmi yapmaya da başladık, 14 kişi golf oynamak için Dubai'ye gittik. Ben çok iyi değilim ama iki tane kupam var, bir tanesi kuş vurduğum için, topa vurdum kuş indi aşağıya. Öbürünü de bulduğum takım kazandı diye aldım. Golf, paralı turisti çeker. Türkiye'de çok çok hızlı bir şekilde yayılmalı. Golf otelleri lezzetli yemeklerin olduğu yerdir. Golf arasında bir patates kızartması bir birayı çekinmeden içiyorsunuz, nasıl olsa yakacaksınız. Çünkü bir tur çıktınız mı dört-beş kilometre yürüyorsunuz.

## **Sermaye son zamanlarda yemek işine doğru bir meyil içinde; sizin de niyetiniz var mı?**

Biz gelişim gösterebilecek, Türkiye'nin ihtiyacı olan her türlü şeye açığız. Ama şu da bir gerçek ki, Türkiye'de orta kesimin gidebileceği kişi başına düşen lokanta sayısı Avrupa'nın, Amerika'nın çok altında. Diyeceksiniz ki, bizim dışarıda yemek yeme alışkanlığımız yok. Doğu'da dışarıda yemek yediremezsin, ama o lezzeti evden dışarıya çıkartamazsan kaybedersin. Kars'ta bir gravyer peyniri bulduk: Koçoğlu. 1865'ten beri, kaç nesildir bunu yapıyor, hatta kazanları bile aynı. Biz bu peyniri buralara taşıdık. Gerekli tanıtım yapılsa, turist gidip onu bulup alacak. Yunan adalarında adam sünger fabrikasını müzeye çevirmiş. Bizim bunun gibi ne değerlerimiz var ama pazarlayamıyoruz. Anadolu yemekleri her zaman canlı tutulmalı, yağlı falan diyoruz, ama bizim sağlıklı yemeklerimiz de var. Bizdeki vejetaryen mutfakı kimsede yok. Sırf Malatya'da kırk çeşit bulgur köftesi var. Biz ülkemizde sağlık turizmi ve lezzet turizmini yapmak zorundayız.

## **Sokak yemekleriyle aranız nasıl?**

Arabada satılan pilavı çok severim, arada bir alır yerim. Köfte-ekmek yerim, dürüm yerim, turşu yerim.

## **Favori yemek mekânlarınız?**

Bana göre, İstanbul'da Kıyı, lezzet odaklı çok güzel bir balıkçı. Ulus 29'un yemeklerini de severim. Papermoon'u da severim ama genelde orada salata yerim. Geçenlerde misafirlerim gelmişti, onları

Nuruosmaniye'deki Nar Lokantasına götürdük; müthişti. Bilmediğimiz birçok saklı mekân var. İşte böyle lokantaları keşfetmeyi çok seviyorum.

(29 Temmuz 2012)





# Erdil

## Yaşaroğlu

**“Sütlünuriye kapak bulduran bir tatlıdır”**

**Küçüklüğünüzde çok yaramaz bir çocukmuşsunuz; yaramazlıktan fırsat bulup yemek yiyebiliyor muydunuz?**

Çocukken yemek seçiyordum, ama seçtiğim yemekleri keyifle yedim. Ailem çok zengin değildi, memur çocuğuyum, ama annem her zaman dört-beş çeşit yemek yapmaya dikkat ederdi. Arada kereviz, bamya gibi çocukların sevmediği yemekler olsa da zorla yedim. Doğduğumdan beri iyi yiyiciyimdir. 19 yaşından sonra ailemden ayrı yaşamaya başladım, o zaman yemek seçimim bitti. Çünkü evden ayrılınca Afrika'daki aç hayvanlar gibi oldum, ne bulursam yemeye başladım.

**Peki, anneniz lezzetli yemek yapar mıydı?**

Kimin annesi yapmaz ki, hâlâ da yapar getirir. Biz Karadenizliyiz. Karadeniz'de çok âdetten olmamasına rağmen annem ıspanaktı, bamyaydı çok güzel sebze yemekleri yapar.

**Sizin mutfakla aranız nasıl?**

Aç kalıyorsam yapabiliyorum. En kötü ihtimalle kitabı açar, yaparım istediğim yemeği. Elimin ayarı da vardır.

**Aç kaldığımız zaman en sık neyi pişirirdiniz?**

Ispanağı çok severim, onu iyi pişiririm, bamyayı da yaparım. 30 yaşından sonra zayıflamak zorlaşıyor ya, o yüzden buharda pişmiş sebzeler ve somon gibi yemekler yapmaya başladım bir anda.

Bir de kurnaz yemeklerim vardır. Mesela, hazır satılan dondurulmuş patates kızartması var ya, onu fritöze falan değil de direkt fırına atıyorum, daha sağlıklı oluyor.

## **İlk karikatürünüzün yayınlandığı günden bugüne yemek alışkanlıklarınızda değişiklik oldu mu?**

17 yaşındaydım ve o zamandan bu zamana çok şey değişti. 19 yaşından sonra yemek seçme olayı bitti; en radikal değişiklik bu. Ayrı yaşamaya başladığımdan itibaren bir anda annemin yemeklerini özlemeye başladım. 25 yaşına kadar bir fast food çılgınlığına tutuldum. 100 kilonun üzerine çıkmaya başlayınca diyetle tanıştım. 39 yaşındayım, on senedir yediğime dikkat ederim, az yağlı yemekleri tercih ederim. Bu o kadar alışkanlık haline geldi ki, bir restoranda biraz yağlı bir şey yediğim zaman kötüleşiyorum.

## **Babanızın mutfakla arası nasıldı?**

Babam devlet memuruydu, mutfakla arası iyiydi. Anneme de çok yardım ederdi. İlginç yemekler de bilirdi ama damak tadı bir garipti. Mesela, domates çorbası içerken içine üzüm atardı. “Olur mu baba ya?” dediğimizde, klasik olarak “Midede birleşiyor ya” diye cevap verirdi. Bir de aktar ürünlerini çok severdi. Kendine acayip çaylar yapar, bir yerlerde kefir sebze, meyve yetiştirir, beslenmesine çok dikkat ederdi, hâlâ da ediyor.

## **İyi yemek yapan kadınlar sizi etkiler mi?**

Etkilemez mi, tabii etkiler. Evde yemek kokusunu severim, evin en sevdiğim yeri de mutfaktır. Çocukluğumda da öyleydi. Karadenizli ailelerde mutfak çok önemlidir.

## **Eşiniz iyi bir aşçı mı?**

İyi bir aşçı adayı; şimdiye kadar pek yemek yapmamış ama çok istekli. Karısına iltifat ediyor diyenler olabilir, ama şimdiye kadar yaptığı, ilk denediği yemekler bile çok başarılı oldu. Kitapları var, bakıyor; o süreçten keyif alıyor. Bir de ben beğenince daha da hoşuna gidiyor. İşin sırrı onda mı tereyağında mı, onu anlamış değilim. Tereyağı öyle güzel bir şey ki, koluna sürsen kolunu yersin.

## **Bir günlük yemek programınızı anlatır mısınız?**

Sabahları mutlaka iyi bir kahvaltı yaparım, peynir çeşitlerini çok severim. Çay kahve içmem, portakal veya meyve suyunu tercih ederim. Hiç aksatmam, mutlaka sekiz-on tane küçük domates

yerim. Kahvaltıda bir de kırmızı ve yeşil biberi severim. Bu soğuk kahvaltı... Sıcak kahvaltı istersem, bu peynirleri tost ekmeğinin içine koyup bir güzel eritirim. Güzel bal bulursam kahvaltıdan önce bir kaşık bal yemeyi severim.

### **Ara öğünleriniz var mı?**

Ara öğünlerde küçük haylazlıklar yapıyorum. Önceden ara öğün falan yoktu, üç öğün yiyordum. Bir ara diyetisyene gittim, onun tavsiyesiyle bu alışkanlığı edindim; iyi de oldu. Sık sık, az az yiyorum. Meyveyi çok severim, ara öğünde meyve yerim. Kurabiye yemek gibi haylazlıklar da arada yapıyorum. Öğle yemeğinde evde ne varsa onunla idare ediyorum. Çok ağır yememeye dikkat ediyorum. Ekmek çok az tüketiyorum. Akşam erkenden, en geç 19.30'da yiyorum. Balık çok seviyorum, tavuk hiç sevmiyorum.

### **Eti nasıl seviyorsunuz?**

Eti çok çok iyi pişmiş olursa yerim. Biraz kırmızılık görürsem yiyemiyorum. Çok fazla et tüketmek gibi bir alışkanlığım da yok aslında. Kebabı severim. Ne zaman Bursa'nın içinden geçsem mutlaka iki porsiyon İskender yerim. Hatta üç buçuk porsiyon yediğim zamanlar bile olmuştur. İyi yapıldığı zaman pamuk gibi olur bu kebab.

### **Tabağınızı sıyırıp, salataya şamandıra atar mısınız?**

Hemen hemen her şeye atarım. Tabakta hiçbir zaman yemek bıraktığımı hatırlamıyorum, özenle sıyırırım. Afrika'nın ücra köşelerine gittiğimde, oradaki açlığı görünce, buradaki nimetlerin farkına varıyorum. İşte o zaman tabakta yemek bırakmak çok zorlaşıyor.

### **Spor yapıyor musunuz?**

Bisiklete biniyorum, çok yürüyorum, spor salonuna da gidiyorum.

### **Diyet yapıyor musunuz?**

Sürekli diyet yapıyorsanız, bu diyet gibi olmuyor, hayat tarzınız oluyor. Hani sürekli aynı sesi duyunca, belli bir zaman sonra onu duymaz olursunuz ya aynen öyle. Bu normal yeme alışkanlığına dönüşüyor. En güzel diyet yöntemi bence, "erkek çocuk diyeti"dir. Yani ne yiyorsan yarısını yiyeceksin. Erkek çocuğu olduğum için benim uydurduğum bir isim bu. Kızlar salata falan yerler ya, o yüzden bu ismi koydum. Salatanın da sırrını öğrendim: Salatanın yenmesi zor olduğu için onu yerken

aldığın bütün kaloriyi yakıyorsun.

### **Tatlıyla aranız nasıl?**

Hiç tatlı yemezdim, çikolata bile sevmezdim, aramazdım, canım istemezdi. Son üç dört yıldır tatlı yemekten keyif almaya başladım. Sütlü tatlıları severim; güllaç senenin her ayı olmalı, bu yüzden her ay ramazan olmalı. İyi yapılmış muhallebiyi de severim. Baklavaya, şöbiyete bayılırım. Bir de bulduğumda çıldırdığım sütlünuriye var. Dergide kapak esprisi bulmak için çalışırken tıkanıldığımızda, “Metin Abi, bize sütlünuriye ve kahve ısmarla” deriz. O ikisini yedikten on dakika sonra kapak esprisi çıkar. Sütlünuriye, kapak bulduran tatlıdır yani. Çünkü kahve uykuyu açıyor, kendine geliyorsun, diriliyor, sütlünuriye de enerjiyi verince kafa bir anda çalışıyor.

### **Bir karikatürist nasıl beslenir?**

En yanlış karikatüriste soruyorsunuz bu soruyu, çünkü beslenmesine en çok dikkat eden adamlardan biri benim. Arkadaşlarım genelde hiçbir şeye dikkat etmezler. Aşırı derecede kahve tüketirler. Öyle böyle değil, kova kova içerler. Sabaha kadar ekmek arası bir şeyler yerler. Ben hiçbirinin sağlıklı, düzenli beslendiğini görmedim. Bir tek Selçuk Erdem vejetaryendir, o dikkat eder. Hepimiz kış uykusundan yeni uyanmış ayı gibi besleniriz.

### **Kahramanlarımı eve davet etsen, onlara ne ikram ederdin?**

Ne zor soruymuş yahu. Arslan da var, penguen de, Afrikalı zenci de, astronot da var. Hepsinin damak zevki farklı, neyse grup grup çağırırız o zaman. Türk kahvesi yapmayı yeni öğrendim; hepsine Türk kahvesi ikram ederim herhalde.

### **Kahramanlarımızı neden pek mutfağa sokmuyorsunuz?**

Arada bir giriyorlar aslında, ama mutfak konusunda çok baskın değiller. Bu konuda bana benziyorlar. Mutfakta üretici değilim ama çok güzel tüketirim. Restoran karikatürleri, mutfak karikatürlerinden daha fazladır. Kahramanlarım da üretimden çok tüketimi beceriyor.

### **En çok hangi yörenin yemekleri ağzınızı sulandırır?**

Duruma göre değişir. Eğer çok açsam hemen aklıma güneydoğu ve doğu yemekleri gelir. O yörelerde, gözün de doyar, karnın da. Çok aç değilsem, lezzetli bir şeyler yiyeyim dersem Ege mutfağı aklıma gelir. Özüme döneyim, mutlu olayım dersem, Karadeniz mutfağını düşünürüm tabii ki.

Onun dışında da farklı lezzetleri tatmak, denemek de hoşuma gider. O yüzden dünya yemeklerini de çok severim.

### **Favoriniz var mı?**

Hint mutfağını çok seviyorum. Çünkü baharata düşkünüm... Yemesi iyi de sonra mahvediyor insanı. Uzakdoğu mutfağını da seviyorum, ama Batı yemeklerine çok alışık olduğum için, terbiye edilmiş Uzakdoğu mutfağını seviyorum.

### **En sevdiğiniz lokantalar hangileri?**

Rakı içemiyorum, yemeği uzatmayı beceremiyorum. Bir yere gittiğim zaman, çok hızlı yemeğimi yerim ve sonra sıkılırım. Millet yavaş yavaş yer, muhabbetini eder ama benim için belli yerden sonra eziyet olmaya başlar. O yüzden Adem Baba'yı çok seviyorum. Gidiyorsun, balığını yiyip çıkıyorsun. Müzedechange'yı çok severim, Topaz'ın yemeklerini çok beğenirim. Otto'nun pizzalarını çok severim, küçük meyhaneleri severim. Bir de Karadeniz yemekleri yapan Ayder Sofrası var, o da çok iyidir.

### **Dergide çalışırken nasıl besleniyorsunuz?**

Pazartesi bizim sabahlama günümüz. Ben sabah 07.00 gibi çalışmaya başlarım, akşam altıya kadar falan dört öğün yerim. Editörler falan, bütün dergi bir araya gelip, "Kapağa ne yapalım, üçüncü sayfaya ne yapalım?" diye konuşuruz. O sırada kahvaltı masası ya da kebab masası gibi zengin bir masa kurulur derginin ortasına. Yemek yerken bir yandan sohbet ederiz, güleriz, eğleniriz, ondan sonra yavaş yavaş konuları bulmaya başlarız. Tabii sabahlıyorsun, o sabahlama sürecinde çok yerir, çünkü dergiyi yetiştirme stresi var. Ben çoğunlukla espri düşünürken kendimi buzdolabına bakarken bulurum. Eski *Limon* dergisindeyken sabahlardık, bütün dergi sabah 05.00 gibi börekçiye giderdik. Ben ilk defa kolböreğini orada yedim. Dergide herkes kolböreğiyle süt içer ve sonra bağırsaklarını bozardı. Buna rağmen bunu inatla her hafta yaparlardı. Sebebini sordum, kimse doğru dürüst bir cevap vermedi. Sonra ben de börekle süt içmeye başladım.

(12 Aralık 2010)



# Erol

# Evgin

**“O kadar iştahlıyım ki on günde on kilo alırım”**

**Yemeğin yaşamınızda önemli bir yeri var mı?**

Yemek yemeyi hep çok sevdim ve büyük bir iştahla yedim, ama kilo almamak için de kendimi hep tuttum. O kadar iştahlıyım ki, on günde on kilo alabilirim. Onun için hep dikkat etmek zorunda kaldım. Sahnede şarkı söyleyen adamın yakışıklı, ince olması gerekli gibi geliyor bana. Tabii tersi de olabilir, ama ben sesin fizikle desteklenmesine inanıyorum. Bu nedenle lokmalarımı hep sayarak yiyorum.

**Çocukluğunuzun yemek maceralarından ilk hatırladıklarınız neler?**

Biz beş erkek kardeştik, babamla altı erkek. Annem bizi doyurmak için mutfak ile yemek odası arasında mekik dokurdu. Annem genellikle bizden sonra yemek yedi. Bunu düşündükçe hep içim titrer. Çünkü “Anne ekmek, anne su, anne yemek” derdik sürekli. Kadın oturmaya fırsat bulamazdı. Pilavı çok lezzetliydi. Annem Rizeli, babam Vanlı. İğdır’da yaşamışlar. İğdır, Azeri etkileri olan bir yer. Onun için Azeri pilavı yapardı annem. Tencerenin altına yuvarlak doğranmış patates dizilir, sonra patatesin üstüne koyduğu özel bir pirinçle, süzme pilav yapardı. Pilav pişince tencere bir tepsiye ters çevrilirdi. Üzeri nar gibi kızarmış patateslerle çok güzel bir pilavdı hâlâ evde yaptırırım. Bir de patlıcanlı köftesi vardı. Onun nasıl yapıldığını bilmiyorum ama çok lezzetliydi. Belki patlıcanı çok sevdiğim için bana öyle geliyordu. Bu iki yemek favorilerimdi.

**Çocukluğunuzda yemediğiniz, nefret ettiğiniz yemek var mıydı?**

Çocuklukta yemediğim şey pek olmadı. Çünkü İstanbul Erkek Lisesi’nde yatılı okudum. Her şeyi yedim, bir tek fırın makarna sevmezdim, 300 kişilik yemekhanede erken servis edildiği için soğuk ve



yağları donmuş olurdu. Cumartesi günleri de pilav, köfte veya tavuk but, pilav, tulumba tatlısı olurdu. Eve gönderirken bize ziyafet verirlerdi. Annem diyelim ki köfteyi belli sayıda pişirirdi, sürpriz bir misafir geldiği zaman hemen bizi “Az yiyin” diye tembihlerdi. Sofrada da servis yaparken bize az verir, “Bizim çocuklar sevmezler” derdi. Yıllarca annemin bu sözüne çok gülmüştür.

### **Babanızın mutfakla arası nasıldı?**

Tatillerde annem beni alıp bazen annesine giderdi. O zaman babam ve ağabeylerim yalnızca ve yalnızca menemen yapabiliyorlarmış. Bir gün domatesli yumurta, bir gün yumurtalı domates yaparak, bir hafta-on gün geçirirlermiş. Babamın bir tek çiğköfte yoğurduğunu hatırlıyorum.

### **Modalısınız; Koço Meyhanesi yemek tarihinizde yer aldı mı?**

Koço ilk rakı içtiğimiz yer. Delikanlılığa ilk adım attığım yıllarda, Koço'nun ve Kalamış'taki Todori'nin anılarımda önemli yeri vardır. Orada o yıllarda Rum garsonlar vardı ve hepsini isimleriyle tanırdık. Todori'nin ambiyansı çok başkadır. Çocukluğumuzda Selahattin Pınar'ın orada öldüğü anlatılırdı bize. Bir masada ölmüş ve o gece üzerine bir şey örtüp, içmeye devam etmişler. Moda'da iki tane kulüp vardı. Moda Deniz Kulübü (hâlâ var), bir de Lozan Kulübü. Arada bir de buralara yemeğe giderdik.

### **Sizin mutfakla aranız nasıl?**

Babama çekmişim galiba. Yemek yapma konusunda hiç yeteneğim yoktur. Babam gibi çiğköfte de yoğuramam. Ama çok güzel bir tüketiciyimdir.

### **Eşiniz yemek yapıyor mu?**

Eşim Karamanlıdır; Karaman'ın mutfağı çok ünlüdür. Annesi, anneanesi çok iyi aşçılardır, dolayısıyla eşim de güzel yemek yapar, mutfağa hâkimdir. Çorbalarına doyum olmaz. Zeytinyağlıları da çok lezzetli yapar. Bir de Karamanlıların arabaşı dedikleri çorbaları vardır, hindi suyuyla yapılan. Onu pişirdiği zaman tabak tabak içerim.

### **Ailece yemek yemeye vakit bulabiliyor musunuz?**

Akşam yemekleri benim için çok önemli, çocukluğumda da beş kardeş akşam yemeklerinde buluşurduk. Bu alışkanlığı hep sürdürmeye çalıştım. Çalışmadığım akşamlarda, akşam yemeklerinde hep bir arada olmanın çok önemli olduğunu düşünüyorum.

## **Torunlarınızla da yapıyor musunuz bu keyfi?**

Kızım doğduğu zaman her gece çalışıyordum. Geç saate eve geldiğimde eşimin notunu buluyordum: “Süt şurada hazır, gece yarısı ver.” Kızıma sütünü verirken bir ara parmağıma yapıştı. O an bir sevgi akımı oldu aramızda. Müthiş bir şeydi. O anı hiç unutamıyorum. Torunlarımı da zaman zaman besliyorum. Onlardan aldığım keyfi anlatamam.

## **Kimlerle yemek yemek hoşunuza gider?**

Tabii ailemle. Sevdiğim dostlarımla sessiz ortamlarda yemek yemeyi severim, yemek yerken canlı müzikten hoşlanmam. Hafif bir müzik olabilir, çünkü öbür türlü sohbet edilmiyor. Ayrıca sahnedeki sanatçıya ilgi göstermek gerekiyor. Böyle olunca yemeğe ve sohbele konsantre olamıyorsunuz.

## **Evinize dostlarınızı davet eder misiniz?**

Pazar günleri bahçede barbekü rahat oluyor, biraz zeytinyağlılar ve salatalar... Kadıköy’de Yalçınlar Et var; eşim oradan sipariş veriyor, etleri çok güzeldir. Davetlerde yemekleri genellikle eşim yapar, ben sadece barbekü başında eti kızartırım ve servise yardım ederim.

## **Formunuzu nasıl koruyorsunuz?**

Çok iştahlı biriyim. Çok iyi yemek yerim. Onun için yediğim şeylerdeki kalorilere dikkat ederim. Bir dilim ekmekte 200 kalori var, bunu yakabilmek için 25 dakika bisiklet çevirmeniz gerekiyor. Refleks olarak yediklerimizi yememeye çalışıyorum, bu önemli bence. Her lokmanın hesabını vermek lazım. Bir kere yavaş yemek ve yemekten önce su içmek lazım. Ayrıca sık ve az yemek çok önemli. Uzun zaman aç kaldığınızda hain planlar yapıyorsunuz, yemekler gözlerinizin önünde uçuşuyor. Sık ve az yediğinizde haince planlardan uzaklaşıyorsunuz. Arabada da findık ve badem oluyor, acıktığım zaman beş tane badem ya da on tane findık yiyorum, bu biraz bastırıyor. Yürüyüşler yapıyorum, yazın her gün bir kilometre yüzerim.

## **Bir günlük yemek maceranızı anlatır mısınız?**

Kahvaltı mutlaka yapıyorum. Masada domates, salatalık, yeşillikler, yağsız beyazpeynir olur. Kiloma dikkat etmek için reçel yemiyorum ama bazen bal yerim. Peynirin her çeşidini severim ama yağsız olmasına dikkat ediyorum. İki dilim kızarmış kepek ekmek ve mevsimine göre meyve oluyor. Zeytini çok severim. Ege’de çok sevdiğim bir arkadaşım var, o bana Küçükkuşu’nun kırma zeytinini getirir. Pazar günü bir sucuklu yumurta takviyesi yaparım... “Kolesterol yapıyor” diyorlar, bence

stres daha çok kolesterol yapıyor. Ölümüne diyet yapsan, kolesterolün ancak yüzde yirmisi düşüyor. Bu topraklarda yetişen nimetler hem lezzetli hem de taze. Onu bunu yemem dememek lazım. Annemin dediği gibi: “Taştan yumuşağını yemek gerekir.” Ara öğünüm var; sekreterim ofiste badem, fındık filan verir ya da galeta ile yağsız peynir ve çay servis eder. Ofisteysen öğle yemeği pek yemem, atıştırırım. Ofiste değilsem öğle yemeği yerim. Haftada iki-üç gün et yerim. Dünyanın hiçbir yerinde bizdeki gibi kuzu pırzolası yemedim. Akşam yemeğini erken yediğim zaman çok iyi oluyor, rahatsızlık vermiyor. Haftada bir iki gün balık yerim.

## **Hangi bölgelerin yemekleri ağızımızı daha çok sulandırır?**

Güney ve güneydoğu yemekleri; lezzet bakımından, baharatlarıyla, her şeyiyle damağımda lezzet patlaması yaratan yemekler. Adana'nın, Urfa'nın kebabı, Diyarbakır'ın, Mardin'in yemekleri başka türlü lezzetli. Karadeniz'in mıhlaması da muhteşem olur. Aslında çok bölge ayırmam, nerede ne lezzetliyse bulur yerim. Trabzon'da konser veriyordum, baktım yerel gazetede “Hamsi çıktı” diye manşet atmışlar. Hamsinin çıkması orada manşetlik, çok önemli haber. Hemen lokantaya gittik; mısır ununda hamsi kızarttılar, çok lezzetli olmuştu.

## **Ne tür restoranlara gidersiniz?**

Bir kere balık yemek için Boğaz'da çok güzel restoranlar var, onlara giderim. Kebap yemek için yine güzel kebabçılar var, onlara giderim. Borsa'nın lokantaları her zaman bankodur, bizleri hiçbir zaman şaşırtmaz, yemeklerin tümü çok lezzetlidir. Moda Deniz Kulübü'nün yemekleri güzeldir. Anadolu yakasındaki Del-mare'de balık yemekten keyif alırım. Mabeyin'de çok lezzetli Antep yemekleri yerim. Acarlar Günaydın Et Lokantası'nda et yemeyi tercih ederim.

## **Dünya mutfaklarıyla aranız nasıl?**

Fransız mutfağı, İsviçre mutfağı güzeldir, ama Uzakdoğu mutfağı çok değişik lezzetler içerir. İlk defa 80'lerin başında Çin restoranına gitmiştim, çok beğendim. O zamandan beri Çin, Tayland, Japon mutfağı ilgimi çekiyor.

## **Sokak yemekleriyle aranız nasıl?**

Gençliğimde severdim. Maksim Gazinosu'ndan gece yarısı çıkardık. O zaman köprüler yok, karşıya geçmek için arabalı vapurda sıra beklemek lazım. Beklerken seyyar satıcıdan kokoreç yedik. Bülent Ersoy bir gün kokoreci fazla kaçırınca rahatsızlanmıştı. Sokak yemeklerinde farklı tatlar vardır, ama artık yemiyorum, herhalde midem hassaslaştı.

## **Sakatat sever misiniz?**

İşkembe çorbası çok lezzetlidir, arada sırada içerim. Cumartesi geceleri, The Plaza Oteli'ndeki programımdan sonra işkembe çorbası getirirler, onu iştahla içerim. Çünkü bir şey yemeden sahneye çıkıyorum. Program 23.00'te başlıyor, gece 02.00'de bitiyor, acıkmış oluyorum, o zaman işkembe çorbası çok iyi geliyor, çok da güzel yapıyorlar. Eskiden kokoreç yiyordum, şimdi yemiyorum; beyin hiç yemiyorum. Paçayı da çok severim, arada sırada yerim. Tanrı'nın yarattığı her şeyin yararı olduğuna inanıyorum.

## **İçki ve tathyla aranız nasıl?**

Çocukken tatlıyı çok severdim, ama bir dilim baklavayı iştahla yiyorum, ikinciye almıyorum. Balık olduğu zaman bir kadeh rakı çok güzel oluyor, sohbetle de çok iyi gidiyor. Kırmızı şarabı gençlik yıllarımda pek içmedim. Çünkü bugünkü gibi kaliteli değildi. Güzel Marmara diye bir şarap vardı, 225 kuruştı. Bazı arkadaşlarımız ondan içerdi. Son yirmi yıldır şarap kültürünü öğrendik. Türk şaraplarını çok beğenirim ve yemeklerde tercihim genelde Türk şaraplarıdır. Uzun saatler boyu, yavaş içildiği zaman, bütün geceye bir keyif yayan, sarhoşluğu rakıdaki gibi olmayan bir içkidir. Sahneye çıkmadan bir kadeh viski içerim, kendimi sahneye atarım. Ses tellerimi gerdiğini düşünüyorum.

(21 Ocak 2011)



# Fırat

# TanıŖ

## “SuŖiden nefret ettim, salyangozu sevdim”

**Çocukluk yıllarından annenizin mutfağından neler hatırlıyorsunuz?**

Mutfak tezgâhının üzerinde, özellikle pazar günleri herkes evdeyken piŖen çiğböreğ. O çiğböreği tabağın en altındakini gazete ya da peçete kâğına sarıp yemek veya onu tabaktan aşırnak, müthiŖ bir Ŗeydi. Teyzemlerim ve halamların bir araya gelip sabaha kadar mantı açmaları, içliköfte yapmaları, mantıları çarŖaflara sermeleri, hatta o çiğ mantıyı bile çaktırmadan yemek. Tepsi tepsi piŖen kalburabastı, hatta onun aç karnına yenmesi kadar hayatta müthiŖ bir tat yoktur, halam müthiŖ yapardı. Bir de kete ve tabii ki tatarböreği.

**O dönemde en çok sevdiğiniz yemek hangisiydi?**

O dönemde en çok sevdiğim yemek mercimek çorbasıydı. Kırmızı mercimekle yapılan bu çorbayı dünyada hiçbir yemeğe deđiŖmem, hâlâ da en sevdiğim yemektir. Bir de zeytinyağlı sarmayı çok severim.

**Annemiz iyi bir aŖçı mıdır?**

Kimin annesi iyi aŖçı değildir ki! Benim annem de kesinlikle iyi bir aŖçıdır, eli çok lezzetlidir ve ölçüsü elleridir. Yani modern mutfaklardaki ölçü kapları ona göre değildir. Göz kararı ve yılların deneyimini ölçü olarak kullanır.

**Babanız mutfakta annenize destek olur muydu?**

Tabii, mesela temizliği yapardı, balık yapılacaksa temizlenmesi, pişirilmesi onun işiydi. Ayrıca sofranın kurulmasına da yardımcı olurdu. Yumurta kırmak, tost yapmak gibi basit şeyleri yaptığı da olurdu.

### **17-18 yaşında evden çıktınız; o yaşlarda yemek işini nasıl hallediyordunuz?**

Kadıköy Rıhtım'dan ve Kadıköy'den hallediyordum. Sağ olsunlar, rıhtımdaki kokoreççiler ve sakatatçılar inanılmazdı. Bugün bile orada öyle bir kültür var. O yaşlarda evde yemek yapmak pek mümkün değildi. Hani evde arkadaşlarla mangalda balık, yanına rakı ziyafetleri düzenlenirdi. Ama bu ziyafetler öyle sık sık olmazdı. Ayrıca makarna cankurtaran yemeğimizdi; onu yapmasını becerirdim. Yani evde portakallı ördek yenmedi hiçbir zaman. Çoğunlukla dışarıda, genelde pıdecilerde karın doyulurdu. Bu arada bol pudraşeker serpilmiş Kürt böreğinin de hakkını yememek lazım.

### **Kadıköy hayranlığınız nereden kaynaklanıyor?**

Burada doğdum, burada büyüdüm; herkesi tanıyorum, her sokağın, esnafın, insanlarını tanıyorum. Burada kendimi güvende hissediyorum. Burası benim evim; Kadıköy'den hiçbir zaman kopamam.

### **Mutfağa giriyor musunuz?**

Tabii, yemek yapmakta ustalaştım mı bilemem ama elimin iyi olduğunu söylerler. Ben de mütevazılık göstermeyeceğim, evet mutfakta oldukça iyiyimdir. Hemen hemen her şeyi çok özel olmadığı sürece yaparım. Su, yağ, tuz ve benzeri şeyler bir araya geldiği zaman bir tat ortaya çıkıyor, o yüzden bu malzemeleri kullanarak her şeyi yaparım. Ama gerçekten iyi yaptığımı düşündüğüm yemek fırında levrek.

### **Sinema, müzik, tiyatro, dizi bunların hepsi yoğun tempo isteyen uğraşlar; bunları yaparken yaşamaya fırsat bulabiliyor musunuz?**

Zaten bunları yaparken yaşayabiliyorum. Bunları iş olarak görmüyorum, bunlar benim için büyük bir şans. Benim gibi olmak isteyen nice insan var. Bu işe gönül vermişler, ancak hiç istemedikleri işleri yapmak zorunda kalıyorlar. İstersen kendine mutlaka vakit ayırabiliyorsun, "Ayıramıyorum" diyenlere inanmıyorum.

### **Beste yaparken bir şeyler atıştırdığımız oluyor mu?**

Evet, kesinlikle oluyor, mesela şekerli yoğurt yemeye bayılırım, çocukluğumdan beri böyleyimdir.

Çalarken, söylerken hep şekerli yoğurt yerim, şekerli yoğurt ilhama iyi geliyor diyebilirim.

### **Yoğun tempo beslenmenizi nasıl etkiliyor?**

Ben beslenmesine çok özen gösteren, dikkat eden biriyim. Özellikle çok iyi kahvaltı yaparım, öğün kaçırmam. Hatta çalışıyorsam daha da dikkat eder, yemek saatlerini kaçırmam. Tek yönlü beslenmem; protein ve karbonhidratı bir arada tüketmeye dikkat ederim.

### **Hangi kokular ağızınızı sulandırır?**

Lavanta ve benzeri kokular ağızımı sulandırır. Size ilginç gelecek ama lavanta kokusunun iştahla bir bağlantısı olduğunu düşünüyorum. Kavrulmuş soğan kokusu, gece yarısı rıhtımdan gelen ızgara ve kokoreç kokusu; o kokuların içinden bir şey yemeden geçip gitmek oldukça zordur. Kahve kokusunu da çok severim.

### **Hâlâ annenizin yemeğini yiyor musunuz?**

Yiyorum tabii ki. “Ben geliyorum” dediğimde, annem hemen hazırlıklara başlar. Kırmızı mercimek çorbası fikstir, lahana sarması, kete yapılıır, yani annem sevdiğim tüm yemekleri yapar. Ayrıca annemin benim eve paket servisi de vardır. O yüzden buzdolabımda her zaman lezzetli yemekler bulunur.

### **Hangi yörenin yemekleri ağızınızı sulandırır?**

Antakya'nın her şeyini severim. Fırın kebabı, künefesi, mezeleri, kızarmış içliköftesi, acılı çökeleği, tuzlu yoğurdu... Saymakla bitmez.

### **Dünya mutfaklarıyla aranız nasıl?**

Dünya mutfağından çok bir şeyler yemedim, ama kim bilir ne müthiş lezzetler vardır. Yediğimde sevmediğim şeyler oldu, mesela suşi. Herkes ölüp bayılıyor, ama bana göre değil. En son Paris'te salyangoz yedim, müthiş lezzetliydi. Sarmısaklı, tereyağlı sosu onu başka bir boyuta taşımıştı.

### **Yemekle ilgili bir filmde ne tür bir rol almak isterdiniz?**



Garson olmak isterdim sanırım, bunu yakıştırdım kendime birden. İltifat, şikâyet, beğeni hepsini bu meslekte yaşarsın; aşçı olsam sürekli mutfakta olmaktan sıkılırdım sanki.

### **Küçük de olsa bir lokanta açmayı hiç düşündünüz mü?**

Kim düşünmemiştir ki! Hayalimi size anlatmam, çünkü bu fikri birileri kapar diye korkuyorum; hayalimde çok orijinal bir lokanta var. Küçük bir hayal değil benimki, elli masalık bir yer düşünüyorum. Yöresel bir mutfak olmayacak, bir tek onu söyleyebilirim, et yemekleri ağırlıklı olacak. Ben bu mekânın işletmecisi olacağım, kesinlikle kasada oturacağım.

### **İyi yemek yapan insanlardan etkilenir misiniz?**

Evet, iyi yemek yapan insanların çevrelerine bolluk saçtıklarına inanıyorum. Tabağın içindeki tatları birbirine yakıştıran birinin hayatta da her şeyi yakıştırdığına inanıyorum. Yemekte anlayış, sanat, estetik vardır. Mesela, çok güzel yemek yapan bir sevgilim vardı, onu o yüzden hiç unutmam. Eve sırf onun yemeklerini yemek için gelen arkadaşlar olurdu.

### **Siz yaptığınız yemekle birini etkilediniz mi?**

Elbette. Yemek başka ne için yapılır? Ben de etkilemek için yemek yaptım zaten. Güzel bir yemek yediğiniz zaman etkilenmemeniz mümkün müdür? Ayrıca sofrada yemek sohbetleri yapmaya da bayılırım.

### **Erkekler neden mutfaktan kaçar?**

Rahim olmadıkları için, yani birini beslemek içgüdüğü olmadığı için. Bu, kadınlara has bir duygudur bence. Beceremediklerinden değil, baktığınız zaman en iyi aşçılar erkeklerdir.

### **Bir günlük beslenme programınızı anlatır mısınız?**

Sabah kahvaltısında; üç dört tane haşlanmış yumurta akıyla omlet yaparım, bu sayı artar bazen. Kahvaltıda mutlaka peynir, bal olur. Çok süt tüketirim, gün içinde iki litre süt içerim; çay, kahve içmem. Çok zorunluysam çok açık çay içerim ve içine limon sıkırım. Eğer kahve içeceksem, kahvaltıdan yarım saat sonra belki bir fincan içerim. Ben kahvaltıyı kahve altı olsun diye yapmam, günün en önemli öğünü olarak düşünüp yaparım. Arada kuruyemiş, ceviz, kayısı, şekerli yoğurt yerim. Öğlen yemeğinde ayırım yapmadan ne bulursam yerim, ama tercih ettiğim şeyler var, örneğin tavuk. Öğlen, akşamüzeri kuruyemiş tarzı şeyler yerim. Akşam et yemeyi tercih ederim. Bütün

bunların yanında çok çalışırım, çok hareket ederim, ayrıca spor yaparım. Haftanın üç dört günü spor yaparım. Benim için yemekte yasak yok, canım ne istersem yerim ve spor yaparak durumu dengelerim.

### **Tatlıyla aranız nasıl?**

Aç karnına tatlı yemeye bayılırım. Bütün tatlıları yerim, hiç ayırt etmem. Künefeden pastaya kadar hepsini severim. Baklavayı çok severim.

### **Sokak yemekleriyle aranız nasıl?**

Sokak yemekleriyle aram çok çok iyidir; pilavcılarla, kokoreççilerle çok iyi anlaşırım. Benim özel kokoreççilerim vardır. Mesela Beşiktaş'ta, iskeledeki kokoreççiyi severim. Şampiyon'u severim. Köfte-ekmek severim.

### **Kimlerle yemek yemek size mutluluk verir?**

Herkesle yemek yiyebilirim. İştahlı olsun, mızımız olsun fark etmez, çünkü benim iştahımı kimse kesemez.

### **Favori yemek mekânlarınız?**

Kadıköy'de Çiya, Beyoğlu'nda Lades, Cihangir'de Özkonak.

(22 Nisan 2012)

**FIRAT TANIŞ'TAN FIRINDA LEVREK TARİFİ**



Levrek temizlenir, yeşil soğan, limon, nane ve dereotu doğranır, levrek bu malzemeyle doldurulur. Folyo fırın tepsine serilir, üzerine yağ dökülür. Balık tepsiye yerleştirildikten sonra yanına patates, karnabahar eklenir, üzerine baharat serpilir ve fırına verilir.



# Filiz

# Akın

## “Yemeğe olan ilgim kırkımdan sonra başladı”

**Çocukluk yıllarından yemekle ilgili hatırladıklarınız neler?**

Ben iki-üç yaşına gelene kadar bizimkiler Beypazarı'nda oturmuş, babam orada hâkimmiş. Beypazarlılar eksik olmasınlar beni çok severler, bizim eskiden oturduğumuz sokağa Filiz Akın adını vermişler. Orada her gün “Ne yemek yapalım?” diye sorarlarmış, ben de “Domma” dermişim. Demek o zaman Beypazarı'nın ünlü yaprak dolmasının tadını bilirmişim. Ben yemekle çok haşır neşir bir çocuk değildim. Annem fırında çok güzel mantı yapardı, onu hatırlıyorum. Patatesleri şekilli keser, tavada kızartır, sonra da yumuşak bir omlet yapardı. Ortaokul ve liseyi Ankara Koleji'nde yatılı okudum. Babam soğan yemezmiş, ben de babama çekmişim galiba, o yıllarda soğan görmek istemezdim. Onun için okul döneminde çok zorluk çekmişim. Sonra öğrendim ki soğansız yemek yokmuş. Okulda cumartesi günleri kuru fasulye, pilav, pişmaniye verirlerdi, onun için hafta sonunu dört gözle beklerdim.

**Beypazarı mutfağından sadece yaprak sarmayı mı hatırlıyorsunuz?**

Kuru denen galeta benzeri bir yiyecekleri var, çok lezzetlidir. O zaman bilmiyordum kuruyu, ama şimdi çok seviyorum, Beypazarlılar sağ olsunlar, oradan bana kuru gönderirler, tencereyle yaprak sarması gönderirler. Benim yemeğe ilgim kırk yaşından sonra başladı.

**Annenize hâlâ yemek ısmarlıyor musunuz?**

Bu patatesli omleti bazen yaptırırız, çünkü annem artık 90 yaşında ve tabii bir güç kaybı var. Patatesi kendi soyup doğrayamıyor, bizim yardımımızla yapıyor. Ama hâlâ çocukluğumdaki gibi lezzetli yapıyor patatesli omleti.

## **Ankara Koleji'nde yatılı okudunuz; yemekhane yemekleriyle aranız nasıldı?**

Doğru dürüst yiyemezdim, orada o kadar zorluk çektim ki anlatamam, resmen aç kaldım. Ayla diye bir arkadaşım vardı, babası “Sizi İngiltere’ye tazı yarışlarına göndereceğim” derdi, yani o kadar zayıftık, ip gibiydik. Okulda sadece kantinden sosisli sandviç yemek hoşuma giderdi, fakat annemin durumu iyi olmadığı için haftada bir gün yiyebilirdim, o da benim için bir tören şeklinde olurdu. Artık o kadar çok sevmiyorum sosisli sandviçi, ama Ankara’da bir yer vardır, gittiğimde arabayı durdurup yerim; okul günlerimi hatırlatır bana.

## **Siz mutfağa ne zaman girmeye başladınız?**

Annem çok sıkıntılar çekmiş bir kadın; mutfağa girmek zorunda kalmayayım diye beni hiç mutfağa sokmadı. Yatılı okuyunca, insanın gözlem yapma gibi bir şans da olmuyor. Fransa’ya gittik, Paris’te oturuyoruz, yemek yapmam icap etti. İlk olarak orada yapmaya başladım, kırk yaşlarındaydım. İstanbul’da yaşayan ama Paris’e çok sık gelen arkadaşım Demet’e tarif almak için telefon ederdim. Bana “Domatesleri doğra, patatesleri küp küp kes” derdi, ben de ona “Kaç santim olacak?” diye sorardım. İlk önce telefonla alınan tarifler, sonra yemek kitapları, böyle başladım yemek yapmaya.

## **Eşinizin mutfakla arası nasıl?**

O çok anlar, bazen mutfağa girer, beraber yaparız. O hem yemek malzemesinden çok iyi anlar hem de damağı çok gelişmiştir ve meraklıdır. Bana yemek konusunda çok fikir verir ve arada bir kendi yaptığı da olur.

## **Şu anda en iyi hangi yemeği yapıyorsunuz?**

En iyi demeyelim de, yaptığım birkaç iyi yemek vardır. Eşim Paris’te büyükelçiyken çok başarılı bulunan bir mönümüz vardı onu anlatayım isterseniz. Başlangıç olarak sunduğumuz yemeğin tarifini bir lokantadan almıştım. Fransa’da, burada görmediğim bazı mantar çeşitleri vardı, onları alıp doğruyordum. Arpacıksoğanlarıyla tereyağında kavurduktan sonra, çok büyük olmayan deniztarağıyla birlikte sote ediyordum. Sonra bunları güveç kaplarına koyuyor, biraz krema ilave edip kapların üzerini milföy hamuruyla kapatıp fırınlıyordum. Gerçekten çok lezzetli oluyordu. Ana yemekte ise o bölgenin çok meşhur olan kuzusunu fırında on iki saat pişiriyorduk, lokum gibi oluyordu. Eğer bunu yabancılara yapıyorsak yanına biraz beğendi koyuyorduk. Ayrıca kadayıf tabağının içinde fıstıklı ve bademli pilav servis ediyorduk.

## **Sefire olduğunuz dönemde, konuklara sunulacak yemeklere katkınız oluyor muydu?**

Ben yaptım, ama orada görevli arkadaşların da hakkını unutamam. Ben kendi dokunuşum olsun diye üç ay mutfağa girdim ve oradaki ekiple beraber çalıştım.

## **Yaptığınız yemeklerin tariflerini nereden alıyordunuz?**

Şimdi pek hatırlamıyorum. Lokantalardan aldığımız tarifler vardı; yabancı dostlarımızdan, yakınlarımızdan aldığınız tarifler vardı. Ben bu tariflerin hepsini biriktirdim ve yemek kitaplarını roman okur gibi okudum, tarifleri ders çalışır gibi çalıştım. O dönemde bana yemek yapmak sanat gibi geldi ki, zaten öyle görüyorum.

## **Yemek kitabı çalışmalarınız varmış; biraz ipucu alabilir miyiz?**

Bu işe emek veren her insan gibi paylaşma duygusu oluyor. Elçilikte yaptığımız yemekleri, yabancı dostlarımdan öğrendiklerimi, yabancı mutfaklardan öğrendiklerimi ve Fransa'da çok beğendiğim lokantalardan aldığım tarifleri koyuyorum kitaba. Ev sahibini yemek davetlerinde en zorlayan şey mönüdür. Kitabımda bu konuda yardımcı olmak istiyorum. Ne zaman bitireceğimi bilemiyorum. En zor kısmı yemeklerin fotoğraflarının çekilmesi. Anneler Günü'nde kitapçılarda olmasını istiyorum.

## **Paris'te başınızdan ilginç bir yemek olayı geçti mi?**

Lyon'da Paul Bocuse'un restoranına gitmiştik. Adama bir kere daha hayran oldum, seksen küsur yaşında ayağını sürüyerek geldi, "Merhaba" dedi. Karısı da kapıda karşıladı bizi, fotoğraf çektirdik. Aşçılık tarihinin en önemli isimlerinden biri olan Paul Bocuse ile birlikte olmak beni çok mutlu etti. İnsanlar boşuna bir yere gelmiyor, onu bizim Beyti'ye benzetiyorum. Yine Versailles Sarayı'nın yöneticilerinin, bizim için sarayın bahçesinin en güzel yerinde kurdukları sofrada yediğim çok özel yemeği unutamıyorum. Kendimi kraliçe gibi hissetmişim.

## **Yurtdışında Türk mutfağını tanıtmak için çalışmalar yaptınız mı?**

Yaptık tabii ki. Hepimiz Türk mutfağının çok zengin olduğunu, ancak hak ettiği yeri bulamadığını, hiç tanınmadığını biliyorduk. Ses getirecek bir şey yapmak istedik; biliyorsunuz, orta karar şeyler boşa emek ve para harcamaktır. Çok çarpıcı bir tanıtım yapmazsanız kaynar gider. Sefarete çalışan Kültür Müşaviri Nilgün Pirlot aracılığıyla, *Dünya Mutfağı Ansiklopedisi*'ni hazırlayan Mr. Bellehasset'ne ulaştık ve bu kitaba Türk mutfağını soktuk. Eksik olmasın Koç ailesi de çok yardımcı oldular, yemeklerin yapılması için hemen elemanlarını yolladılar. O kadar heyecanlanmışım ki elimde ne varsa Türk işi tabak, çanak, çini, örtü, cam işi, gümüş yığıdım önlerine. Yazarla ahbab



olduk, heyecanımız ve tanıtım gayretimiz onu çok etkiledi. Çok iddialı bir proje teklif etti: “Bir Akdeniz Yemek Olimpiyatı yapsak, ülkeler yarışmayla en iyi aşçıları ve ekibini seçseler, finalini Binbir Gece Masalı gibi İstanbul’da bir organizasyonla gerçekleştiresek, bütün ülkelerin gazetecilerini, televizyoncularını çağırırsak. Hem İstanbul’u tanısalar hem de Türk mutfağını.” Böyle bir düşüncemiz vardı, yarım kaldı. Halen de yapılabilir. Kültür ve Turizm Bakanlığı ilgilenirse mutlu olurum.

### **Yabancı konuklarımızın Türk yemeklerine tepkisi nasıldı?**

Belki insanlar beni kırmamak için gerçek fikirlerini söylemiyorlardı. Bazen “Biraz yağlı olmuş” diyorlardı. Ben yağsız yemeğe yemek demem, hiç yemem daha iyi. Bizim mutfağımızı tanımıyorlar, bizim yemeklerimiz karşısında yeni bir şey keşfetmiş gibi heyecanlanıyorlardı; çok iltifat aldık. Patlıcanlı yemekler onlarda daha az olduğu için patlıcanlı yemeklere bayılıyorlardı.

### **Bir günlük beslenme programınızı anlatır mısınız?**

Sabahları kruvasanın içinde peynir, yanında domates, kavun ya da muz, öğlen balık ya da sebze, akşamüstü sabahki yediğimi yerim. Ama arada dışarıya yemeğe gittiğimizde farklı şeyler yerim.

### **Hiç kilolu döneminiz oldu mu?**

Fransa’da oldu, ama o da çok göze batacak kadar değildi. Bir de ben iyi saklıyorum, biraz hilelerim var. Böyle dönemlerde daha çok jarse giyiniyorum, daha esnek kumaş kullanıyorum, çoğunlukla siyah rengi tercih ediyorum.

### **Hangi yemeğin kokusu ağızınızı sulandırır?**

Beni görenler sürekli diyetle olduğumu düşünüyor, ama ben yemeğin çok büyük bir keyif olduğunu ve yaşamın çok büyük bir kısmını işgal ettiğini düşünüyorum. İstedğim her şeyi, her gün olmamak ve fazla olmamak şartıyla yerim. Böreği, tartı, makarna ve pilavı çok severim.

### **Tatlıyla aranız nasıl?**

Çok severim, daha çok tart gibi şeyleri severim. İçinden çikolata sızan tatlıları, dondurmaları, meyveli tatlıları severim. Sütlü tatlılara zaafim yok ama severim; fırın sütlacın üzerinde dondurma olursa “hayır” diyemem.

## **Yemek konusunda kitabın dışında başka bir projeniz var mı?**

Dünya mutfağını daha eğlenceli bir şekilde anlatabilecek bir program yapmayı isterdim. Yakın ülkelere gidilecek, onların en güzel yerleri tanıtılacak, sokak sokak gezilecek, pazarları dolaşılacak sonunda da yerli bir aşçıyla yemek yapılacak. Böyle bir program için teklif gelirse kabul edebilirim.

## **İstanbul ya da dünyada favori yemek mekânlarınız?**

Nar Lokantası, Borsa, Set Balık, Bodrum Leros, Paris'te adını sayamayacağım birçok lokanta.

(15 Nisan 2012)



# Hakan

# Aysev

## “Aşk yemekten daha zararlı”

### Çocukluğunuzda da iştahlı mıydınız?

Çocukluğumda çok iştahlıydım, ama o yıllarda profesyonel basketbolcu olduğum için iştahımla ilgili çok büyük problemler yaşamazdım. Pazar günleri, annemin hazırladığı pide içini büyük bir keyifle fırına götürürdüm. Öğleye doğru gelen misafirler, hep birlikte yenen sıcak pideler; patlıcan, biber, kabak kızartması ve yanında harika sosu... Bunlar aklımdan hiç çıkmaz. Baba tarafından Adanalıyım, anne tarafından İstanbulluyum; Ankara’da doğdum, büyüdüm. Selim Sırrı Tarcan Spor Salonu’nda maç yapardık. Maçtan sonra eve yürürken, tren yolu üzerindeki köfteciden nefis köfteler yer, sonra eve giderdik. Ankara’da büyümem bir şans, çünkü orada her çeşit yemeğin nedense en iyisi yapılır. En iyi balıkçılar Ankara’dadır, en iyi kebab nedense Ankara’da yapılır. Bundan dolayı damağım o zamanlardan gelişti. Bunun yanında yemek zevkimin gelişmesinde evimizin mutfağı da önemli bir rol oynamıştır. Güney mutfağının ekşili patlıcan dolmalarından tutun içliköftelere kadar, İç Anadolu’nun mantısından tutun hamur işlerine kadar evde pişen yemeklerin damağımın gelişmesinde çok büyük etkisi vardır.

### Anninizin mutfağında neler hatırlıyorsunuz?

Annem benim her şeyimdir. Opera sanatçısı olmamda annemin büyük bir katkısı olmuştur. Ben Atatürk Lisesi’nde, orta bir ve orta ikide müzik dersinden kalan bir öğrenciydim. Annem bir şekilde kabiliyetimi fark edip beni konservatuvar sınavlarına soktu ve arkasından bir dünya kariyeri geldi. Ama anneme kızdığım bir konu var, beni çocukluğum boyunca mutfağa hiç sokmadı. Yani yemeğin bitmiş hallerini gösterdi bana. Bu yüzden yemek yapmayı öğrenmek zorunda kaldım. Yurtdışında, Viyana’da yaşadığım yıllarda bir gün canım pufböreği istedi. Oklava olmadığı için süt şişesiyle yedi kat hamur açıp börek yaptığımı anımsıyorum.

## **Çocukluk yıllarınızda en sevdiğiniz yemekler hangileriydi?**

Tabii ki dışarıda yapılan İskender kebab, daima hayalimi süslerdi o dönemlerde. Ankara'da da çok güzel yaparlardı. Hâlâ da ne zaman Ankara'ya ya da Bursa'ya gitsem hemen yerim. Makarnayı çok fazla sevmezdim, makarnayı yıllar sonra hastalık halinde sevdim.

## **Babanız mutfağa girer miydi?**

Girmezdi. Aslında ailede usta aşçılar vardı. Rahmetli babam bir gün inanılmaz güzel kadayıf tatlısı yapmıştı, çok şaşırmıştım. Hiç mutfağa girme, sonra da kalk kadayıf yap. Babamın bizi böyle şaşırttığı günler olurdu, ama çok yemek yapan biri değildi.

## **Sizin mutfakla ilk tanışmanız, mutfağa ilk girişiniz nasıl oldu?**

İlk mutfağa girdiğimde yirmili yaşlarımdaydım, Viyana'da yalnız yaşıyordum. Tabii ilk zamanlar biraz zorlandım, ama elim çok yatkındır; her seferinde ortaya çıkan işe şaşıırıyordum. Son zamanlarda mutfağa girmiyorum, çünkü çok iyi yemek yapan bir eşim var. Çok iyi yemek yapan bir anneden, çok iyi yemek yapan bir eşe transfer olduktan sonra, bu konuda kendimi şanslı hissediyorum. Uydurduğum spagetti soslarım var. Ananas ve incir kavurmalı spagetti sosunu çok severim. Yağ ile sarmısağı karıştırıp cevizi, daha sonra da ananası koyup beraber pişiririm, ardından küçük doğranmış kuru incirleri ilave ederim; çok güzel bir sos olur.

## **Pavarotti, müziğin dışında damağımıza da bir şeyler ekledi mi?**

Pavarotti'yle anılarımın yüzde sekseni yemekle ilgili. İlk tanışmam çok etkileyiciydi. Pavarotti o dönem benim için ulaşılmaz bir isimdi. Viyana'da tanıştığımızda ilk etapta sadece gözlerine baktım. Çok iyi bir insandı, bence de iyi bir sanatçı olabilmek için önce iyi bir insan olmak gerekiyor. Derslerden sonra onun çok sevdiği bir pizzacı vardı, oraya giderdik. Ben o zaman spagettiye çok fazla bilmiyordum, bana spagetti soslarını anlatırdı. Yemeğe çok düşkün biriydi.

## **Sesinizin kalitesini koruyabilmek için özel bir beslenme programı uyguluyor musunuz?**

Önceleri çok uygulardım. 21 yaşında Viyana Devlet Operası'nda söyleyen ilk Türk'üm. O zamanlar yediğime çok dikkat ederdim, alkol kullanmazdım, evden çıkmazdım ama artık öyle yaşamıyorum, özel hayatıma daha çok önem veriyorum. Yemeğimi yiyorum, puromu içiyorum, içkimi içiyorum. Ses için en önemlisi bol sıvı tüketmek ve düzenli uyumaktır. Onun dışında ekstra bir özene gerek yoktur. Pavarotti sesini korumak için buz yerd, hep yapmak istedim ama beceremedim.

## **Neden tenorlar ya da soprano lar kilolu olurlar?**

“Şişman kadın veya şişman erkek daha iyi şarkı söyler” diye bir durum yok. İyi şarkı söylemek için gerekli olan şeyler, iyi bir diyafram ve nefestir. Diyafram da midenin üzerindeki ince bir zardır. Bu 45 kilo birinde de, 150 kilo birinde de aynıdır. Göğüs kafesinin genişliğinin ve sinüs boşluklarının bu işe yatkın olması gerekir. “Büyük göbekliler iyi şarkı söyler” diye bir kural yoktur. Yapılan araştırmalara göre, dünyanın en zor meslekleri sıralamasında, birinci sırada maden işçiliği, ikinci sırada opera sanatçılığı, üçüncü sırada da beyin cerrahlığı var. Çok stresli bir iş; kaslarınızla yapıyorsunuz ve iki tane ses teliniz var. Bu ses telleri soğuktan, sıcaktan, tozdan, dumandan, çok gülmekten veya ağlamaktan kısacası her şeyden etkileniyor. Bunu koruyabilmek için enerjiye ihtiyacınız var. Bu enerjiyi de ilaçlardan ya da doğal besinlerden alacaksınız.

## **Konserlere aç mı çıkarsınız?**

Aslında böyle bir olay var, ama ben bunu hiç beceremedim. Konserden üç dört saat önce aç olmak gerekiyor ve bir opera konserinin üç dört saat olduğunu düşünürsek yedi saatlik bir açlık dönemi söz konusu. Ben ancak kan vermeye giderken bunu yapılabiliyorum.

## **Konserden sonra bir şeyler yer misiniz?**

İşte biraz önceki “Neden tenorlar ya da soprano lar kilolu olurlar?” sorusunun cevabı bu. Düşünün ki dört perdelik bir *Othello* oyunu oynadıktan sonra saat oluyor on iki; oradan eve gidip biraz brokoli haşlaması, havuç ya da kıvırcık salatayla gece geçmiyor. Sofralar kuruluyor ki en hak ettiğiniz sofradır bunlar. Bazen sahnede daha üçüncü perdede ne yiyeceğimin planını yaparım. O yüzden kilolar oralarda alınıyor genellikle.

## **Zayıflama çabalarınız sonuç verdi mi? Hedeflediğiniz yerlere geldiniz mi?**

Hedeflediğim yerlere arada bir geliyorum, ama oradan çok çabuk uzaklaşıyorum. Ben hayatı çok keyifli ve pozitif yaşamayı seviyorum ve keyfin her tarafında yemek var. Bence hayatın en güzel şeylerinden biri, sevdiğiniz bir dostla güzel tatları paylaşmak. Bunu da sık sık yapıyorum, o yüzden hiçbir zaman da zayıflamayacağım sanırım. Ama biraz daha dikkatli olup, biraz daha hareket ederek hayatı böyle geçirmeye devam edeceğim. Bu zevklerden mahrum kalmak istemiyorum, kalmayacağım da.

## **Sizce yemek ve aşk arasında bağlantı var mı?**

Yemek daha az zarar veriyor insana. Aşk bir saplantı, bir hastalık. Aslında yemek aşka

döndüğünde, yemek de zarar veriyor. O yüzden yemek çoğunlukla bana aşktan daha tatlı ve zararsız gibi geliyor.

### **İyi yemek yapan kadınlardan etkilenir misiniz?**

Çok etkilenirim; gerçekten “Kalbe giden yol mideden geçer” deyişi çok doğrudur. Ama gerçekten kadın bunu iyi sunmalı, çok da lezzetli ve keyifle yapmalıdır diye düşünüyorum. Bir kadının en etkilendiğiniz üç şeyini say deseniz, birinci sırada yemek yapması diyebilirim. Aslında bu, hayatımdaki arkadaş ve dostlarımda da böyledir. Yemek sevmeyen, yemek yapmayan, yemeği sadece karın doyurmak olarak algılayan biriyle dost olamam. Çünkü benim sofrada çok zamanım geçer.

### **Gece buzdolabından bir şeyler tırtıklar mısınız?**

Devamlı olarak. Genelde, bir gün önce yapılmış soğuk köfteyi çok severim. Özellikle buzdolabının bir bölümünde dört-beş çeşit peynir vardır, o peynirleri ekmeğin arasına koyup yemeyi çok severim. Onun dışında buzdolabını çok fazla açmam.

### **Tatlıyla aranız nasıl?**

Tatlıyı çok fazla aramam. Özel tatlıları seviyorum, mesela ev baklavasına hiç dayanamam. Çocukken annem çok lezzetli baklava yapardı ve benden saklardı. Yalandan saklardı, çünkü benim bulacağımı bilirdi. Tepsiyi genellikle yatağının altına koyardı, ben de o tepsiyi bulur, neredeyse baklavanın yarısını yedim.

### **Sakatat sever misiniz?**

Severim, çocukken çok yedim. Eskiden sakatatçılar vardı, o dükkânlardan en iyisini alacağınızı bilirdiniz. Şimdi sakatatçılar kapandı, sakatatı alma keyfi de kalmadı, bu yüzden de az yemeye başladım. Beyin severim, bumar çok severim, ama artık her yerde yiyemiyorum.

### **Hangi yörenin yemekleri ağızınızı sulandırır?**

Tabii ki güneyin yemekleri. Geçenlerde Mersin’de konser verdim ve hayatımın en güzel tantunisini yedim. Ben nereye gidersem gideyim, taksiye biner ve taksiciye, “En lezzetli yemeği nerede yiyorsunuz?” diye sorarım. Onlar beni götürür. Gittiğim yer küçücük bir dükkândı, orada tantuninin en lezzetlisini yedim. Urfa’da, Bayburt’ta, Adıyaman’da, Adana’da, Mersin’de çok lezzetli yemekler yedim.

## **Dünya mutfağıyla aranız nasıl?**

Çok ülke dolaştığım için çoğunun en iyi restoranlarını ziyaret ettim. Asya mutfağını çok severim. Arjantin’de çok güzel etler yedim, Arjantin et konusunda inanılmaz bir yer. Çin ve Japon yemeklerini çok seviyorum, ama asla değişmeyeceğim yemekler Türk yemekleri ve makarnadır.

## **Bir günlük yemek maceranızı anlatır mısınız?**

Kahvaltı benim için inanılmaz bir keyiftir. Eskiden sabahları çok büyük bir kahvaltı yapardım. Ezine peyniri, Kars gravyeri, sahanda yumurta, sucuk, reçel (özellikle portakal ve gül), yeşil ve kırma zeytin. Bu şekilde kahvaltımı yaparken baktım ki bu iş böyle olmuyor, çünkü günün geri kalan kısmında da yemek yiyorum, bu da bana kilo aldırıyor. Şimdi biraz daha dikkatli kahvaltı ediyorum; iki tane tost, yanında birkaç zeytin, salata, domates yiyorum. Haftada en az üç gün balık yiyorum; balık benim için vazgeçilmez bir şey. Çok sıkışık trafikte arada bir kaçamak yapıp ekmek arasına kokoreç veya Adana dürüm yiyorum. Akşam yemeği genelde uzun sürer. Eşim daha çok et yemekleri yapar. Biraz Malatya yöresinden, biraz Avrupa mutfağından bir şeyler hazırlarız.

## **Favori mekânlarımız?**

İstanbul’da Fishmekan, Villa Bosphorus. Ocakbaşı konusunda Bayram Usta’nın üstüne kimseyi tanımam. Kuruçeşme’de Kafes muhteşemdir. Avrupa yakasında ise Set Balık Lokantası.

(8 Mayıs 2011)





# Hülya

# Avşar

## “Yemek yemek öpüşmeye benzer”

**Annemin mutfağından neler hatırlıyorsunuz?**

Annem çalışan bir kadındı ve sadece hafta sonları mutfağına girerdi. O yorgunluğun arasında inanılmaz yemekler yapan bir kadın değildi, ama doğulu bir erkekle evli olduğu için ister istemez yaptığı en basit yemek bile çok lezzetli olurdu. Ben en çok bademli pilavını ve fırında pişirdiği tavuğu severdim. Özellikle tavuğun derisini soyup yemeye bayılırdım. Onun dışında annem hep tencere yemekleri yapardı. Benim en sevdiğim yemeklerden biri de etli patatesti. Etli patates yemeğinin en çok da dibini yemeye bayılırdım. Ağdalı bir kıvamı olurdu, onu ekmekle sıyrarak yerdim.

**Ardahan asıllı babanızın mutfakla arası nasıldı?**

Babam her sabah altı gibi kalkardı. Bizi önce 19 Mayıs Spor Salonu'na yüzmeye götürürdü, oradan da okula geçerdik. Bu nedenle kahvaltı hazırlamayı çok sevdi. Onun hazırladığı kahvaltı masasında bol miktarda yeşillik olurdu. Maydanozları, yeşil biberleri tek tek yıkarı. Özellikle bize havuç suyu içirmeye özen gösterirdi. Babam mutfağı çok sevdi, eli yemeğe yatkındı, ama mutfağına girip yemek yaptığını görmedim açıkçası.

**Yemek konusunda mızımız bir çocuk muydunuz?**

Evet, çok mızımızdım. Hatırlıyorum da hiç et yemezdim. Annem bir gün bana et yedirebilmek için sadece et yemeği yapmıştı. Oturduk masaya, baktım yiyebileceğim yemek yok, ama açlıktan da ölüyorum. Anneme, “Senin hatırın için bundan bir tane yiyeceğim, ama bu attığın kazığı hayatım boyunca unutmayacağım” dedim. O gün ete bir yumuldum ki anlatamam. Ondan sonra etsiz hiçbir şey

yemez oldum. Çocukken kereviz yemezdim, şimdi biraz yiyorum. Kerevizin kokusu beni çok rahatsız ederdi. Sebze de pek yemezdim. Her çocuk gibi varsa yoksa makarna ve pilav yerdim. Ama şimdi sebzesiz sofraya oturmuyorum.

### **Siz ne zaman yemek yapmaya başladınız?**

Ben 11 yaşında yemek yapmaya başladım. Annemle babam çalıştıkları için biz ailecek sabah evden çıkardık. Ben annemden önce eve gelirdim. Biraz sorumluluğu fazla olan bir çocuktum galiba. Gelir gelmez bütün evi toplarlardım. Nerede öyle yardımcı falan, memur maaşıyla geçinen bir aileydik. Çamaşır varsa elimde yıkar, asardım. Karşı komşumuz anneme, “Ben inanamıyorum, koca koca çarşafı bu kızcağız nasıl yıkayıp da asıyor” derdi. Sonra mutfağa girer, pilav yapardım, tavuk haşlardım. Bunları yapmaya mecburdum. Annem eve perişan bir halde gelirdi. Ameliyathane hemşiresiydi ve günün yedi-sekiz saati ayaktaydı, bu yüzden anneme ev işi bırakmak istemezdim.

### **Bildiğim kadarıyla yaptığımız her işte iddialı birisiniz, yemek konusunda da iddialı mısınız?**

Hayır, hiç değilim. Çünkü bunun için hiç fırsatım olmadı. Ev hanımı olsaydım böyle çeşitli yemekler dener miydim, hiç sanmıyorum. Öyle bir merakım yok açıkçası. Ama beni mutfağa sokun, size envai çeşit yemek çıkarabilirim. Bundan birkaç sene önce kestane, üzüm, renkli makarnalar, elma, kuru erik ve maydanozla nefis bir yemek yaptım. Yiyenler çok beğendi. “Bu yemeği bir daha yap” dediler, yapamadım. Çünkü o yemeği yaparken neler koyduğumu ben de bilmiyordum. Uyduruk bir sürü şey çıkarabilirim huzurlarınıza.

### **Kızınız Zehra, sizin yaptığınız yemekleri seviyor mu?**

Kaç kere yedi acaba? Yumurtalı makarna yaparım, gerçekten lezzetine doyum olmaz ve hiç kimse de beceremez. Makarnayı haşlıyorum, bir taraftan da yumurta çırpıyorum, karabiberi bol koyuyorum, bu arada makarnayı süzüyorum. Tencerede tereyağıyla biraz çevirip üzerine çırpılmış yumurtayı döküyorum ve hemen karıştırıyorum. Yumurta pişmeyecek, içinde gözükmeyecek. Onun için daha sulu suluyken ateşten alıyorum. Lezzetini anlatamam, Zehra bir onu yedi yavrum. İlk evliliğimde Antakya’ya gittim. Eski kayınvalidemi, Allah uzun ömür versin, çok çok severim. O bana bir şeyler yapmayı öğretmişti. Eşim işten gelip sürekli “Anneme gidelim” diyordu. Çünkü yemek yemeyi çok seviyordu ve evde yemek yapan kimse yoktu. Kayınvalidemden sini kebabı yapmayı öğrendim. Kıyma, sarmısak, maydanoz ve baharat karıştırılıp fırına sürülüyordu. O tarz şeyleri ufak ufak yapmaya başlamıştım açıkçası. Evlilik devam etmeyince o da kaldı.

### **Sizce yemek ile aşk arasında ne gibi bir ilişki var?**

Güzel bir soru, zor bir soru. Keyifle yediğiniz yemek, çok sevdiğiniz insanla öpüşmekle aynı şey. İkisi de geride aynı lezzetli tadı bırakıyor.

### **Yemek yapmasını bilen erkekler sizi etkiler mi?**

Bu soruyu bundan birkaç sene önce sorsaydınız “Mutfığa giren erkekten, bir de önüne önlük takıyorsa hiç etkilenmem” derdim. Onlar bana fazla kibar, çok fazla nazik gibi gelirdi. O kadar kibar erkekten fenalık gelir, her şey dozunda olmalıdır, biraz maçoluk olmalıdır. Mutfığa girecek, yemek yapacak, mutfaktan çıkmayacak; o zamanlar bu tür erkekler bana çok basardı. Ama artık erkek arkadaşım mutfığa girip bir şeyler yapabilmeyi istiyorum. Mutfığın, ilişkinin en önemli yerlerinden biri olduğunu bu yaşta fark ediyorum. Düşünsenize, hem konuşuyorsunuz hem bir şey doğruyorsunuz, belki bir şeyi yanlış yapıp gülüşüyorsunuz. Tüm bunlar artık bana çok normal geliyor. Hatta yemeği hep o yapsa daha iyi olur diye düşünüyorum. Anlayacağınız, çok değiştim artık.

### **Sizin yaptığınız yemekten hiç etkilenen bir erkek oldu mu?**

Sanmıyorum, ama mutfığa girmemden etkilenen oldu. Mutfığa öyle çok sık girmem, ama girdiğim zaman da çok keyifli vakit geçiririm. Mutfığa girdiğim için şaşırın oldu.

### **Asla “hayır” demeyeceğiniz yemek hangisi?**

Acılı meyhane pilavı ama bir tek o değil, birçok şeye “hayır” demeyi beceremem. Mesela patates kızartması, makarna, pilav. Makarnayı bildiğimiz Türk usulü severim, öyle karışık soslarla aram iyi değil. Sebze yemeklerinin hepsini severim, dolmaya bayılırım, yaprak sarmasını leblebi gibi yerim.

### **Bir gün içinde neler yiyorsunuz?**

Diyetisyenim çok fazla kahvaltı ettirmiyor. Halbuki ben sabahları reçelli, ballı kahvaltı yapmak istiyorum ama yasak. Bir dilim ekmek, bir dilim peynir, birkaç zeytin, domates, salatalık, yanında çay. Ara öğünde iki tane incir, öğle yemeğinde iki köfte, biraz yoğurt, iki-üç dilim domates yiyorum. Şimdi burada çay içiyorum, arada yine iki incir yiyeceğim. Dün dondurma yediğim için bugün akşam yemeğinde yoğurt ile sebze yiyeceğim. Eğer dün dondurma yemeseydim ızgara et ve salata yiyecektim.

### **Gece buzdolabından bir şeyler tırtıklıyor musunuz?**

Yok, yapmıyorum öyle şeyler, çünkü istiyorum getiriyorlar. Yani ben yapmıyorum ama

yaptırıyorum; suç ortaklarım var. Evde birkaç kişi çalışıyor, dolayısıyla birinden bir gece önce çikolata istediysem, ertesi gün diğerinden istiyorum. Böylelikle sık sık bir şeyler tırtıklamış gibi olmuyorum. Ben onları, “Diyet listem bu, eğer belirlenen sürede istenen kiloyu vermediysem suçlusunuz” diye tehdit ediyorum. “Neden yemeklere fazla yağ koydunuz?” ya da “Tuzunu fazla kaçırdınız?” diye suçluyorum. Onun için suç ortağı olmak istemiyorlar.

### **Tatlılarla aranız nasıl?**

Bütün tatlıları seviyorum. Baş tatlım kadayıf, bildiğimiz annelerimizin yaptığı kadayıf. Hele Venüs Pastanesi’nin fıstıklı kadayıfı var ki böylesine lezzetlisine başka yerde rastlayamazsınız. Oraya gidip tepsinin başına geçiyor, dilimleri atıyorum ağızma.

### **Sokak yemekleriyle aranız nasıl?**

Çok iyidir. Nohutlu pilavı, köfte-ekmeği bayıla bayıla yerim. Üstü açık değilse tüm sokak yemeklerini yerim. Bu alışkanlığı yüzme dönemlerimde edinmişim. Film çekimlerinde, sokaktan geçen satıcıyı mutlaka durdurup yiyeceklerin tadına bakardım. Evlenmeden, çocuğum olmadan önceki deli zamanlarımda, gecede iki-üç kulüp gezip sabaha karşı Boğaziçi Üniversitesi’nin önündeki kokoreççilerden ve dürümcülerden yerdim. Bu tür işleri yapmayı çok uzun zaman oldu, ama her an yapabilirim.

### **Zehra’nın beslenmesine katkınız oluyor mu, karışıyor musunuz?**

Zehra’ya bu yaşta artık karışmak biraz zor. Zehra, evde sürekli spor yapan bir anneyle yaşadığı için ister istemez o da aynı şeyleri yapıyor. O da kendisine liste yapıyor. Mesela, bir gün önce yemeği kaçırmış diyelim, hemen bana gelip bugün ne yemesi gerektiğini soruyor. Ben de ona önerilerde bulunuyorum. Sebze yemiyor, son zamanlarda tonbalıklı salata yemeye başladı. Spor yaptığı için fazla karışmıyorum. Eğer spora gitmemişse evdeki aletlerle bir şeyler yapmaya çalışıyor, yediğini bir şekilde yakıyor. Sağlıklı beslenme kültürü var, yiyeceklerin içine dalmıyor.

### **Hangi yörenin yemekleri sizin ağızınızı sulandırır?**

Güney yemekleri çok lezzetli oluyor gerçekten. Uzun uzun dolmalar yapıyorlar. Patlıcan dolmaları bile çok lezzetli oluyor. Çok güzel çorbalar yapıyorlar, çok lezzetli köfteler yapıyorlar. Kebapçı değilim, hatta sevmiyorum da diyebilirim, ama oradaki fırınlarda pişen sini kebabına bayılıyorum; acıyı çok seviyorum. Doğunun yemekleri de çok başarılı, ama sadece halama, amcama gittiğimde yiyebiliyorum.

## **En çok keyif aldığımız yemek arkadaşlarımız kimler?**

Her hafta sonu mutlaka ailece bir araya gelip yemek yiyoruz. Yemeklerimiz uzun sürüyor. Dışarıda yemek yemeyi tercih ediyoruz, çünkü evde ister istemez masadan kalkma durumu oluyor, onu sevmiyorum, herkes otursun istiyorum. Tabii evde de yediğimiz zamanlar oluyor. Özellikle İstinye Park'taki Borsa'ya gidiyoruz. Orada çeşit çok, herkes istediğini yiyor. İçkiyle falan pek aramız yok, ama o gün birlikte şarap içmekten zevk alıyoruz. Sohbet ediyoruz, ailevi sorunlar, ufak tartışmalar o masada gerçekleşiyor. Aile meclisi toplantısı gibi oluyor, bunu her cumartesi akşamı yapıyoruz. Biraz şarap içince herkes açılıyor, ne sorun varsa ortaya çıkıyor.

## **En favori mekânlarımız?**

En çok Kıyı Restaurant'a gidiyoruz. İstinye Park Borsa ve Big Plate'den çok keyif alıyorum. Masa'nın ambiyansını seviyorum, bir de Beymen Bej'i. Sürekli buralarda dönüp duruyorum. Hafta sonları Bebek'te Kuru Café'ye gidiyoruz.

## **Kıyı Restaurant'a çok gittiğinize göre balıkla aranız iyi...**

Aslında balığı pek sevmem. Mezelerini çok seviyorum, ama Zehra'ya örnek olmak amacıyla iki-üç parça yiyorum. Kılçığını ayıklamak bana zor geliyor. Bir de kokusunu sevmiyorum. Bir tek palamut zamanı takoz doğranmış palamudun ızgarasını yiyorum. Çünkü onda uzun uzun kılçık ayıklamıyorum.

(24 Nisan 2011)



# Hülya

## Koçyiğit

**“Osmanlı mutfağını doya doya yaşamak isterdim”**

**Çocukluğunuzdan aklınızda kalan yemek anıları neler?**

Annemi Ermeni bir hanım büyütmüş ve o hanımdan çok güzel zeytinyağlı yemekler ve özellikle dolma yapmayı öğrenmiş vaktiyle. Annem iyi yemek yapan ve öyle anılan bir hanımdı. Mutfakta mutlaka saçlarını bağlardı, çok titiz çalışırdı ve organizeydi. Bir anda mutfağa girer, üç dört çeşit yemek yapar fakat mutfak hiç dağılmazdı; bu annemin çok büyük bir özelliğiydi. Bunlar kalıyor biliyor musunuz, o çocuklukta ne görüyorsanız kalıyor.

**Annenizin mutfağını hatırlıyor musunuz?**

Çok detaylı bir mutfak değildi, en azından elektronik değildi, her şey tamamen elde yapılırdı. Hatta buzdolabı, evimizin ilk önemli beyaz eşyasıydı. Mutfakta teldolap yanında da müzik dolabı vardı. Müzik annem için de çok önemliydi, sanata çok önem verirdi. Mutfak çok ilkel, sıradan, orta halli bir mutfaktı.

**O dönemde annenizin en çok hangi yemeğini severdiniz?**

Annemin yaptığı bütün zeytinyağlı yemekleri çok severdim ve şimdi de onları taklit ediyorum. Onun yaptığı baklalı enginar yemeğini çok severdim; bu yemeği genellikle benim için yapardı. Annem iyi bir aşçıydı, ikram etmesini ve misafiri çok severdi. İlerleyen zamanlarda evimizde aşçılarımız oldu ve onları annem yönetti. Annemin eli hamur işlerine yatkın değildi. Bizden daha az yemek yerdi, ama kilolu bir bayandı.



## **Bulgar göçmeni olan babanızın mutfakla ilişkisi var mıydı?**

Babam, benim hatırladığım kadarıyla mutfağa girer, salata yapardı. Çeşit çeşit salatalar yapardı, sebze yi çok severdi. Akşamcıydı, annemin hazırladığı mezelerle birlikte keyifle rakısını içerdi. Her şeyin en iyisi nerede satılır, pastırma, tereyağı nereden alınır bütün bunları çok iyi bilir, seçerek alışveriş ederdi. Babam zahire komisyoncusuydu, yani ticaretin içindeydi. Karaköy-Eminönü onun muhitiydi, Anadolu'dan gelen değişik yiyeceklerden hep haberi olurdu. Eve hep eli kolu dolu gelirdi.

## **Siz ilk kez ne zaman mutfağa girdiniz ve yaptığınız yemeği hatırlıyor musunuz?**

Evlendikten ve çocuk dünyaya getirdikten sonra ilk defa yemek yaptım. Bir gün evde Gülşah'ın dadısından başka kimse yoktu. Selim taze balık getirmişti. Ben balığı bir güzel yıkadım, sonra una buladım, tuzladım ve kızarttım. Balık taş gibi bir şey oldu. Masaya getirdim, hakikaten yenecek gibi değildi. Selim'e baktım yiyor, bir de bana iltifat ediyordu: "Meğer benim karım ne kadar güzel balık kızartmış" diyor. Biliyorum ki benim gönlümü almak için söylüyordu, çünkü ben de yiyemiyordum. Sonra sağ olsun, devamını dadı kızarttı ama bu bana çok güzel bir şevk verdi ve mutfağı sevmeye başladım. Eğer Selim bana, "Allah kahretsin, ne kadar beceriksizsin, bir balık pişirmeyi bile beceremedin" dese ydi, bir daha asla o mutfağa girmezdim.

## **Siz üç kız kardeş ve anne, yani kadın ağırlıklı bir evde yaşıyordunuz, mutfak işlerini nasıl paylaşıyordunuz?**

Ortanca kız kardeşimin küçük yaştan mutfağa merakı vardı. Annem ona izin veriyordu, hâlâ da çok güzel yemek yapar. Mutfak, annem ve ortanca kardeşime emanetti.

## **Şu anda en iyi yaptığınız yemek hangisi?**

Zeytinyağlılar ve aşure. Zamanına göre zeytinyağlı ve etli dolma da yaparım. Ben böreği hazır yufkadan yaparım, zevkle de yenir.

## **Selim Bey'in mutfakla arası nasıl?**

Selim yardımcı olmayı ister ve sever; masayı hazırlarken, "Benim yardımına ihtiyacın var mı?" diye sorar, ekmek keser, masa toplanırken yardımcı olur. Belki en fazla salata yıkamışlığı vardır diyebilirim.

## **Kızınız ve torunlarınız en çok hangi yemeğinizi seviyor?**

Torunlarım en çok makarnamı seviyorlar. Herkes makarna yapar, sizinkinin nesi farklı dersiniz, ben haşladığım makarnanın suyundan biraz alıp içine erimemiş tereyağını atıyorum. Tereyağı makarnanın kendi sıcağında eriyor. Torunlarım nedense bu makarnamı seviyorlar, her gelişlerinde sipariş ediyorlar. Kızım ise bir gurme, damak tadı çok gelişmiş.

### **Mutfak sizi dinlendiriyor mu?**

Mutfak gerçekten çok dinlendirici ve keyifli. Bazen çok asabi, stres altındayken de mutfağa girmeyi çok seviyorum. Malzemelerle boğuşarak, mücadele ederek rahatlıyorum ve sonunda da güzel bir şeyler çıkıyor mutlaka. Çok fazla hamur işi, pasta, börek yapacak kadar becerikli değilim, ama yemekte yeteneğim var.

### **Eve konuklarınız geldiğinde yemeği siz mi yoksa yardımcılarınız mı yapıyor?**

Aslında yüzde yüz ben yapıyorum, ancak yıkanacak, ayıklanacak şeylerde yanımda yardımcım oluyor. Ama genel anlamda tadını, tuzunu, şeklini veren ben oluyorum. Mönüyü de ben oluşturuyorum. Yemeği yaparken bir yandan da yiyorum.

### **Geçmişte zeytinyağlıları seviyordunuz, hâlâ favoriniz zeytinyağlılar mı?**

Favorim zeytinyağlılar, ama ben hiçbir zaman yemek seçen biri olmadım. Her gittiğim yerde “O ne bu ne” diye merak eder ve tadarım. Hem iştahlı hem meraklı bir insanım.

### **Bir günlük beslenme programınızı anlatır mısınız?**

Sabah kahvaltısında peynir, yumurta, tereyağı, reçel ya da bal mutlaka yerim. Genellikle reçelleri de ben yaparım zaten. Öğlen daha çok salata ya da zeytinyağlı ağırlıklı beslenirim. Öğleden sonra meyve yemeyi tercih ederim. Akşamları mutlaka ızgara et, tavuk veya balık tercih ederim, yanında da yeşillik ve haşlanmış sebze yerim.

### **Sağlıklı beslendiğinize inanıyor musunuz?**

Sağlıklı beslenmek konusunda çok istikrarlı değilim açıkçası. Zaman zaman kaytarırım. Tatlıya karşı zaafım var, ayrıca kuruyemişi çok severim ve o da bana çok kilo aldırır.

## **Hangi yörenin mutfağı ağızımızı sulandırır?**

Genellikle Doğu Anadolu yemekleri, çok ağır ama çok da lezzetli olur. Ege yemekleri her zaman tercihimdir, çünkü hem sağlıklı hem de çok özel lezzetleri var. Karadeniz'e gittiğim zaman bir mısır ekmeğine ağızım sulanır, Konya'da etli ekmeğe yemesem olmaz. Her yörenin sevdiğim bir lezzeti var, "Madem buraya geldik yemeliyim" diyorum, hepsinin yeri ayrı; bu konuda tutucu değilim.

## **Dünya mutfaklarıyla aranız nasıl?**

Çin mutfağını Avrupa'da sunulan şekliyle hakikaten seviyorum, fakat Çin'e gittim ve bir şey yiyemedim. Meğerse bizim buralarda Çin mutfağı diye yediğimiz esinlenmemiş sadece. Suşiyi seviyorum. En geç Hint mutfağıyla tanıştım, o da muhteşem lezzetli; o körinin, safranın lezzeti muhteşem. Kesinlikle dünyada haklı bir yer edinmiş.

## **Hangi malzemeler yan yana geldiğinde ortaya muhteşem bir lezzet çıkar?**

Temiz otlarla beslenmiş bir kuzunun eti ama buna kekik, karabiber, defne yaprağı gibi şeyler eklenirse daha da lezzetli olur. Ben tam bir peynirciyim, çeşit çeşit peynir yemekten de keyif alırım. Peynir, yemeğin içinde olsa da olmasa da muhteşem bir lezzettir. Böreğe peynir çok yakışır, peynirli suböreği acayip lezzetli bir şeydir.

## **Peki, aşk mideden geçer mi?**

Yüzde yüz değildir, ama önemli bir olgudur mutfak. Çünkü bizim kültürümüzde masa sohbeti önemlidir. Akşam ailenin bir araya geldiği mekân yemek masasıdır. O nedenle o masanın görüntüsünün de, lezzetinin de tatlı olması gerekir ki muhabbeti coştursun.

## **Siz yaptığınız yemekle birilerini etkilediniz mi?**

Şöyle ki, benim mutfağa gireceğimi, bütün gün uğraşıp bir mönü çıkartacağımı kimse beklemiyor. "Bir sanatçı bu tür şeylerle vakit geçirmez" diye düşünüyorlar. İşte o zaman kurduğum sofralar şaşırtıyor insanları. Ama hiç kimseyi yemeğimle kendime âşık etmedim.

## **Lezzetli yemek yapan insanlar sizi etkiler mi?**

Televizyonda bir sürü yemek programı izliyoruz; o kadar pratik ve göze hoş görünen yemekler yapıyorlar ki, bu konuya olan hâkimiyetleri çok etkileyici oluyor. Aşçılık hakikatten zor bir meslek,

ama yaratıcılığa da sonsuza kadar açık bir meslek. İşte tereyağından heykeller yapıyorlar, karpuzları şekil vererek kesiyorlar; bunlar aşçılık değil ama aşçılığın sanat bölümü. Şunu da söyleyeyim, Osmanlı mutfağını doya doya yaşamak isterdim açıkçası.

### **Sakatat ve tathyla aranız nasıl?**

Sakatatla çok aram pek iyi değil, ikram edilirse yerim ama ben özel olarak evde yaptırmam. Çok özel bir yerden mesala sucuk ya da böbrek gelirse, sadece tadına bakmak için yiyebilirim. Arnavutciğerini annem çok güzel yapardı, ama bir lokantaya sadece arnavutciğeri yemek için gitmem. Tatlı yerim, hamur tatlılarını çok severim ama sütlü tatlıları da yerim; ekmekkadayıfı, telkadayıf, künefe.... Mesela bir Laz böreği nasıl yenmez? Nadiren yediğimiz için çok keyif alıyorum, tadı damağımda kalıyor.

### **Sokak yemekleriyle aranız nasıl?**

Simit vazgeçilmezimdir, çok severek yerim. Suadiye’de otururken, sokak arasında bir dürümcümüz vardı, kuşbaşı eti lavaşa sarardı. Enfes bir dürüm yapardı. En sevdiğim sokak yemeklerinden biri buydu.

### **Gece buzdolabından bir şeyler tırtıklar mısınız?**

Öyle huylarım var, peynir, meyve ya da kalmış börek varsa tırtıklarım. Kafasını yastığa koyup hemen uykuya dalan biri değilim, ne kadar erken yatağa girersem gireyim, uyumam çok geç saatleri bulur. O arada, içimin ezildiğini hissettiğim olur, hiç üşenmeden kalkar gider, midemi bastırsın diye bir lokma bir şeyler yerim.

### **Kimlerle yemek yemek size keyif verir?**

Sohbeti hoş olan insanlarla masada zaman geçirmeyi severim. Yemeği sadece karnım doysun diye değil de yemekten zevk almak için yerim, muhabbet olsun diye masada oturmayı severim. Selim yediği şeyi çok önemseyerek ve keyif alarak yer; bu durum insanın iştahını açar ve çatalınız onun tabağına gider. Ailece çok sık yemek yiyemiyoruz, ama bir araya gelmekten çok zevk alırız. En büyük zevk, insanın ailesiyle oturduğu yemek sofrasıdır.

### **Favori yemek mekânlarınız nereler?**

Biz daha çok dışarıya balık yemeye gideriz, Sarıyer’den Yeşilköy’e kadar seçkin balık

lokantalarında yemek yemekten keyif alırız.

(13 Mayıs 2012)



# Hüsamettin

## Cindoruk

**“Kazık yemekten değil yemek yemekten hoşlanırım”**

**Çocukluğunuzdan yemeğe dair ne hatırlıyorsunuz?**

İştahlı bir çocuktum, yemek ayırmaksızın her türlü yemeği severdim. Yemekle ilgiliyim, ailem de meraklıydı. Buna bir terbiye, kültür diyelim. En sevdiğim yemek, annemin yaptığı yoğurtlu etti. Kuzunun sırt kısmından alınan yağsız bir etle yapılırdı, Girit yemeğiydi. Elbasan tavanın bir benzeriydi, terbiyeli yoğurtla yapılırdı ama çok güzel bir yemektir. Ayvalık'ta Yörük Mehmet adında bir aşçı var, şimdi ondan rica ediyorum, bana zaman zaman yapıyor.

**Anninizin mutfağından başka neler anımsıyorsunuz?**

Annem Girit asıllıydı, o yüzden de bütün otları büyük bir özenle yapardı. Çipohorta mesela, herkes yapamaz; bu ot ayıklanır, haşlanır, üstüne bol zeytinyağı dökülür. Yanında taze soğan yerseniz harika bir yemek olur. Anneannem ve annem bizi zeytinyağıyla büyüttü. Anneannem Girit'te doğmuş, oradaki çiftliklerinde fiçilerin içi zeytinyağı doluymuş. Sıcak ekmeğin içine zeytinyağı döküp yerdik, bize de yedirirdi. Bizim evde her şey zeytinyağıyla yapılırdı. Sadeyağ Vakfikebir'den ya da Urfa'dan gelirdi. Sadeyağ sadece pilavda kullanılırdı. Mesela, fava kültürü ayrı bir kültürdür. Sert, katı favanın üstüne bol zeytinyağı döküp, limon sıkacaksınız ve konserve sardalye balığıyla yiyeceksiniz. O favanın tadını yine Yörük Mehmet kardeşimde buluyorum.

**Siz de mutfağa girer miydiniz?**

Pek değil. En çok zevk aldığım şey, muhallebiyi karıştırmak ve tabaklara döküldükten sonra tencerenin dibinde kalanı yemektir. Evde yemek yemeyi tercih ederim. Tabii ki lokantaya da giderim, ancak kazık yemekten değil, yemek yemekten hoşlanırım. Çok pahalı lokantaya gitmem. Pahalı

lokantanın yemeği iyi olur diye bir kural yoktur.

## **Seçmenlerle yenen yemekler, davetler filan derken ölçüyü kaçırdığınız oluyor mu?**

Hayır, kaçırmam. 78 yaşına sağlıklı gelmemin en önemli nedeni ölçülü yemek yiyor olmam. Babam 96 yaşına kadar yaşadı, halam 101 yaşına kadar. Onlardan az ve ölçülü yemeğin faydasını ve zeytinyağının önemini gördüm.

## **Anadolu gezilerinde bu yemekleri nasıl reddediyorsunuz?**

Anadolu insanı ikramı geri çevrilince üzülür... Garsonu ayarlayacaksınız. Daha önceden yarım kalan yemeğinizi kimseye belli etmeden kaldırması konusunda uyaracaksınız onu; yoksa gücenirler. Bizim Anadolu halkı yemeğinin reddedilmesine çok üzülür. O sizi düşünmez, yemeği beğenip beğenmediğinizi düşünür, ki haklıdır. Bin bir emekle hazırlanan sofradan siz erken kalkarsanız, tabağı yarım bırakırsanız o çok üzülür. Tabağı bitirirseniz, bu sefer de siz üzölürsünüz.

## **Meclis lokantasındaki yemekleri nasıl buluyordunuz?**

Bazı yemekleri çok güzel yaparlar. Mesela kuru fasulyeyi, et yemeklerini çok güzel yaparlar. Aşçılar tarifleri birbirlerine aktarır. Bir kısmı da akrabadır zaten. Fiyatlar da uygundur.

## **Mezelerle aranız nasıl?**

Bence meze kültürü, içki kültürü, yemeğin önemini biraz öteledi. Ayran, şerbet, demirhindi şerbetiyle yenilen pilavlı tavuk kadar güzel bir şey olamaz. Ama siz onu viskiyle yemeye kalkarsanız lezzetsiz olur. Kimileri balığın rakıyla iyi gittiğini söylüyor, ama ben balığın suyla daha iyi gittiğini düşünüyorum. Çünkü rakı, balığın tadını bozuyor. Haşlama balıkların, buğulamaların sularına ekmek banarak yerseniz harika olur. Ben suya çok önem veririm. İyi bir suyla yemek daha lezzetli olur, aynı şekilde lezzetli bir çay için de iyi bir su gereklidir. Balıktan sonra susam helvası, tahin helvası süper olur, balığın midede bıraktığı sıkıntıyı yok eder. Balıktan sonra özellikle Bayramiç'teki helvayı tavsiye ederim.

## **Bir günlük yemek maceranızı anlatır mısınız?**

Sabah kahvaltı masasında mutlaka kızarmış ekmek, bir tabağın içinde zeytinyağı, yanında Ezine'nin sert beyazpeyniri, bir miktar eski kaşar, siyah ve yeşil zeytin olacak. Sabah kahvaltısında reçeli sevmem, zeytinyağının tadını bozar. Yanına şekersiz limonlu çay içerim. Çay demli olmalıdır,



sallama çaylardan zevk almıyorum. Kahvaltıyı yeşilliklerle de takviye edebilirsiniz. Öğle yemeğinde mutlaka yarım kâse çorba içerim. Çorbadan sonra küçük bir porsiyon sebze yemeği yerim. Akşamları hafif yemek lazım. Yine yarım kâse çorba, sonra insanı gece uykusundan uyandırmayacak, mesela bir iki tane cızbız köfte, yanında püre yerim. Sütle yapılan patates püresini çok severim. Akşam yemeklerini 19.30-20.00'den önce yemem. Gece yatmadan belki küçük bir mandalina ya da küçük bir muz yerim. Yirmi dört saatin en güzel tarafı deliksiz uykudur. Eğer vicdanınız rahatsa, başınızı yastığa koyar koymaz uyursunuz.

### **Tatlı sever misiniz?**

Severim, ama şimdi ihtiyarlık şekeri denen bir şeker var, onunla baş başayım. O yüzden yememeye çalışıyorum. Tahin helvası, tahin-pekmez karışımı başta olmak üzere, baklava, kalburabastı, tulumba çok sevdiğim tatlılardır. Arada bir ufak kaçamaklar yapıyorum.

### **Hangi bölgenin yemekleri ağızınızı sulandırır?**

Gaziantep tabii ki. Alınazık, yuvalama harika yemeklerdir. Hatay'ın da künefesi harikadır, Arap icadı diye tahmin ediyorum. Karadeniz'de de mıhlama çok hoşuma gider. Karadeniz yemekleri sayıca azdır, ama oldukça lezzetlidir.

### **Sebze ve meyveyi mevsiminde yeme konusunda neler düşünüyorsunuz?**

Ayaş domatesini eylül, ekim ayında yedikten sonra öbür domatesten lezzet almak mümkün olur mu? Aynı şekilde Beypazarı'nın havucunu zamanında yerseniz, başka havuç yemezsiniz. İklim mi, tohum mu bunun nedeni? Taze domatesi, taze portakalı, limonu, mandalinayı dalından koparıp yemenin lezzeti tabii ki bambaşka. Cunda'da incir ağacımız var, mevsimi geldiği zaman öyle cömert meyve veriyor ki anlatamam. Dalından koparıp yemeye doyamıyorum.

(20 Mart 2011)



# Hüseyin Avni

## Mutlu

### “Zeytinyağlı fasulyeyi müthiş yaparım”

#### Çocukluğunuzun geçtiği İstanbul’da aklınızda kalan yemek ve mutfak anıları neler?

Mutfak deyince annemin mutfağını hatırlıyorum, onun dışındaki bir mutfakla buluşma imkânım olmadı. Akrabalarımızın evlerinde, bayram ziyaretlerinde farklı tatlar denediğimiz olmuştur, ama hiçbiri annemin yemeklerinin yerini tutmazdı. Annem çok lezzetli yemek yapardı. Onun için parmaklarımızı yalatan, damağımızı çatlatan yemeklerle büyüdük. Karadenizliyiz; annem ağırlıklı olarak memleket yemeklerini ihmal etmez, haftada bir iki gün sofraya koyardı. Küçüklüğümüzden öğrendiğimiz karalahananın tadını, hamsili pilavı, yoğurtla birlikte yediğimiz sımsıcak mısır ekmeğini hele Laz böreğini hiç unutamam. Annem Laz böreğini mükemmel yapardı. Bir de süt böreği vardır bizde; süt ve nişastayla yapılırdı, kaşıkla yerdik. Rize’de kuru fasulye yetişmez, İspir’den gelir ama bizde mükemmel yapılır. Karadeniz’de buğday yetişmez ama en iyi fırıncılar, pastacılar, pideciler bizden çıkar. Çeşit azdır belki ama çok lezzetlidir.

#### Annemin en çok hangi yemeğini severdiniz?

Ben Karadeniz yemeklerini saydım, ama annemin zeytinyağlıları da da mükemmeldi. Annem 25-30 yaşlarında memleketten çıkmış, rahmetli babamla birlikte göç etmişler. Önce Mersin’e, daha sonra İstanbul’a, Balıkesir’e geçmişler ve bu bölgede de zeytinyağlılarla tanışmışlar. Annemin yaptığı zeytinyağlı dolmanın ve imambayıldının üstüne daha lezzetlisini yemedim. Patlıcanı çok seven bir çocuk değildim, ama annem imambayıldı sayesinde bana patlıcanı sevdirmeyi becerdi.

#### Evde başka lezzetli yemek pişiren büyükler var mıydı?

Babaannemin yemeklerini yaz tatillerinde gittiğimizde bol bol yerdik. Babaannem bahçesinde

yetiştirdiği sebzelerle harika güveç yapardı. Bu hafızama yerleşmiş yemeklerden biridir. Keşke hayatta olsaydı da “Babaanne bir güveç yap yiyelim” dese ydim.

### **Babanızın mutfakla arası nasıldı?**

Rahmetli babam çok fazla mutfak da olmazdı, ama ekme kadayını yapardı. Ben de yıllar sonra tulumba tatlısı yapmaya başladım.

### **Sizin mutfakla aranız nasıl?**

Yeme içme konusunda iyiyimdir, lezzete düşkünümdür, iştahım çok iyidir ama kendini frenlerim, çok keyifle yerim. Öğrencilik yıllarımda yemek yapmayı öğrendim. Eşime yardımcı olabilmek için elimden geleni yapardım; sofrayı kurma, salatayı yapma gibi şeylerde yardımcı olurdum ona, ama başka bir şeye karışmazdım. İlk yemek maceramı anlatayım. Bizim aile memlekete gitmişti, abimle birlikte kalıyordık. Abim çalışıyordu, ben de üniversite öğrencisiydim. Bir gün bana, “Yemekler senden koçum, ben çalışıyorum” dedi. Akşama peynirli bir makarna yapayım dedim, beceremedim. Tüm makarna birbirine yapıştı. Sonradan anneme, “Biz bu makarnayı beceremedik, niye böyle oldu?” diye sordum. Meğerse ben makarnayı soğuk suyun içine atıp kaynatmışım. Bu benim için iyi bir tecrübe oldu, ama şimdi makarnayı harika yapıyorum.

### **Eşiniz lezzetli yemek yapar mı?**

Dışarıda yemek yememize gerek kalmayacak kadar iyi bir aşçıdır eşim. Yemekle arası olmayan hanımlara denk geldiğimde kocalarına, “Allah kolaylık versin” diyorum içimden. Hakikaten sofrada lezzetli yemekler yemediğiniz zaman işin tadı kaçıyor. Ben bu konuda çok şanslıyım.

### **Eşiniz en lezzetli hangi yemeği yapıyor?**

Eşim çoban kavurma ve kâğıt kebabını harika yapar. Hamsili pilav konusunda da çok iyidir, mısır ekmeğini mükemmel yapar. Mısır ekmeğini küçük küçük yapar, biz onu pasta gibi yeriz. Çorbalarda da çok iyidir, çok çeşitli çorba yapar. Mesela, bol sarmısaklı, acılı işkembe çorbasının üstüne yoktur.

### **İstanbul’u yönetmek iştahınızı kaçırıyor mu?**

Hiçbir şeyi birbirine karıştırmayacaksınız, her şeyin yeri farklı. İstanbul’u aklınızla, bilginizle yöneteceksiniz ama her şeyin tadına dilinizle ve gönlünüzle varacaksınız. Tabii üzüldüğmz zamanlar oluyor ve bu durumlarda bir masada oturup keyifle yemek yenmiyor. Henüz “İstanbul’un şu

derdinden bütün iştahım kaçtı” diyecek bir şey olmadı, öyle bir şey olsa bütün İstanbulluların iştahı kaçar galiba.

### **Akşam mesaiden sonra eşiniz ve çocuklarınızla yemek yemek hoşunuza gidiyor mu?**

Ben evcimen bir insanım; gezmeyi dolaşmayı severim, ama kendi başıma gezip dolaşmaktan ziyade ailemle birlikte olmaktan hoşlanırım. Özellikle akşamları, ailemle birlikte masada olmak ve akşam sofrasında pek çok şeyi paylaşmak çok keyif verir bana. İstanbul valiliğinden sonra özlemimi çekiyorum bunun. Pazar günleri bazen boş kalıyorum, o vakit hemen aileyi genişletiyoruz. Kardeşlerime haber veriyorum, birlikte kahvaltı yapıyoruz. Daha geniş bir aileyle kahvaltı yapmanın keyfi başka oluyor, ama akşam yemeklerinde aileyle birlikte olmak, insana farklı bir dinlenme fırsatı veriyor.

### **Ailenizle yemek yemeye fırsat buluyor musunuz?**

Bulamıyoruz, ev yemeğine hasretim. Akşam 23.00’e doğru gidiyorum eve, gönlüm bir şeyler yemek istiyor ama o saatten sonra yiyemiyorum. Neticede bu bizim görevimiz, hiçbir şikâyetim yok.

### **Davetler sizi sıkıyor mu?**

Uzun boylu oturmaları sevmem, masa başında saatler boyu kalmak bana çok keyif vermez. “Yemeği yiyelim de masadan hemen kalkalım” demeyi sevmem, ama bu davetler çok uzun sürüyor. Davetlerden sıkılmıyorum; bu benim işim ve işimi çok keyif alarak yapıyorum.

### **Eve geç geldiğinizde buzdolabından bir şeyler tırtıklıyor musunuz?**

Bunu zaman zaman yaparım, hiç yapmadım dersem yalan olur. Gece yarısı buzdolabında gördüğüm kızartma bana göre çekicidir, benim buna “hayır” demem mümkün değil. Sütlü tatlıları çok severim, gecenin o saatlerinde çok ağır da gelmez. Şayet fırında sütlaç, muhallebi gördüysem mutlaka yerim. Bunu her zaman yapmıyorum, ama dolaptan böyle bir şey çıkarsa kendimi tutamam.

### **Kargı’da kaymakamlık yaptınız; en çok hangi yiyeceklerini sevdiniz oranın?**

Kargı’nın kazık kebabı çok meşhurdur. Etin çok tüketildiği Kargı’da et yemeklerini de mükemmel yaparlar. Keçi derisine basılmış, hafif mayhoş tadı olan Kargı tulumpeyniri mükemmel bir peynirdir. Keşke çok yaygın tüketilebilse, pazara çıkabilse ama o çevrenin dışına pek çıkamıyor. Bence Türkiye’nin en lezzetli peyniridir. Kargı pirinci de çok güzeldir. Bana göre turşunun en lezzetlisini

Kargılılar yapar. Bir de narı çok ünlüdür.

### **Siirt'te de görev yaptınız; büryan kebabıyla aranız nasıldı?**

Büryan kebabıyla arası kötü olan var mıdır? Büryan kebabı sabahın en erken saatinde yenir, sabah erken saatte kuyuya indirilen o bütün halindeki kuzu, sabah namazından sonra yanında soğanla birlikte servise hazırdır. Büryan kebabı, çok özel bir kebaptır. Buna Bitlisliler de sahip çıkarlar, ama Siirt'te yapılan kebabın tadını bugüne kadar hiçbir yerde alabilmiş değilim. Arada bir Fatih'teki Kadınlar Pazarı'na gidip yerim, ama Siirt'te yemenin tadı çok başkadır. Yine perde pilavın tadı bir başkadır.

### **Diyarbakır mutfağıyla aranız nasıldı? Özlediğiniz yemekler var mı?**

Diyarbakır'ın meşhur yemeği kaburga dolmasıdır, tatlıları da çok lezzetlidir. Bingöllü tatlı ustalarının Diyarbakır'a yerleşmesiyle Diyarbakır'da tatlı ünlenmiş. Orada mutlaka kadayıf yemek lazım. Kaburgacı Selim Usta'yı da unutmamak gerekir. Selim Usta İstanbul Fatih'te, Ankara'da, Mardin'de de yer açtı. Ama lezzeti başka bir yere taşımak çok zor. Lezzette hava ve su çok önemlidir, yerken o havayı koklamanız gerekir. Kaburga dolması yiyeceksen git Diyarbakır'da ye, Siirt'te büryanı ye.

### **İstanbul mutfağı konusunda ne düşünüyorsunuz?**

İlkokulda, üniversitede ve idarecilikte kaymakam olarak muhtelif zamanlarda İstanbul'da bulundum ve bu şehri pek çok yönüyle tanıma fırsatım oldu. Yani 1965'lerden itibaren şehirdeki değişimi, gelişmeyi zaman zaman bizzat müşahade etme fırsatım oldu. İmparatorlukların başkenti demek kültürlerin bulunduğu yer demek. Bu yemek kültürlerini Akdeniz'den, Kafkasya'dan, Moskova'dan, Arabistan'dan alıyorsunuz ve bütün bunları getirip Anadolu sofrasıyla harmanlıyorsunuz ve imparatorluğa sunuyorsunuz. Onun için de damak tadı itibariyle ne ararsanız bulabiliyorsunuz İstanbul'da.

### **En çok hangi bölgenin mutfağı sizin ağızınızı sulandırır?**

Karadeniz benim has mutfağım, ama tercihim zeytinyağlı yemekler, yani Ege. Enginara, muhtelif otlardan yapılan yemeklere ve pırasaya düşkünümdür. Zeytinyağlı yemekler daha hafif ve besleyici. Ben zeytinyağlıyla doyup kalkabilirim.

### **Bir günlük beslenme programınız nasıldır?**

Kahvaltıyı iyi yapmayı tercih ederim, kahvaltısız dışarı çıkmam. Kahvaltıda özellikle tercihim, Gemlik'in etli zeytinidir, zeytini biraz fazla yerim. Peynir, sofraların vazgeçilmezi; reçele dikkat ederim, çilek reçeline özellikle düşkünüm ama artık tatlıdan biraz uzak durmaya çalışıyorum. Eskiden kızarmış ekmeğin üzerine sürülmüş tereyağı ve üzerine çilek reçeli kadar bana keyif veren bir sabah kahvaltısı tadı olmazdı. Mümkünse köy yumurtası bulup yiyorum, çayı kahvaltıyla birlikte değil de keyif olarak daha sonra içerim. Sabah kahvaltısında yine bir miktar yeşillik mutlaka olmalıdır, maydanozu ihmal etmem.

### **Pazar kahvaltılarında sucuk devreye giriyor mu?**

Sucuğa, pastırmaya çok düşkünlüğüm yok, ama pazar kahvaltısında patatesli omlet müthiş olur. Ayrıca simitsiz bir pazar kahvaltısı düşünemem.

### **Tok olsanız da asla “hayır” demeyeceğiniz yemek hangisidir?**

Galiba bu tercihim Karadeniz fasulyesinden yana kullanırdım. Ayrıca çok tok olsam bile “hayır” demeyeceğim bir şey de işkembe çorbasıdır. Ona da her zaman midemde bir yer vardır, asla “hayır” demem.

### **“Asla yemem” dediğiniz bir yemek var mı?**

Kendi kültürümüzdeki her yemeği reddetmeden yerim ama küçüklükte patlıcan, bamyaya ve pırasaya karşı olumsuz duruşum vardı. Ama ısrarla yedirdiler. Annem ve babamdan Allah razı olsun, netice itibarıyla onlar galip geldiler ve bize bu yemekleri sevdirdiler. Anne ve babalar çocuklarının tercihine göre yemek sunmasınlar. Bakıyorum çocuklar hep köfte, makarna ve asitli içeceklerle besleniyorlar. Çocukların istedikleri de zaman zaman olacak, ama sofrada her türlü yemeği mutlaka tatmaları lazım.

### **Sokak yemekleriyle aranız nasıl?**

Kokorece bayılırım, güvenilir bir yer oldu mu yerim. Diyarbakır'da ciğer çok satılır, akşam oturur ciğerimizi yedik. Aksaray'da şimdi var mı bilmiyorum nohutlu pilav satılırdı, çok harikaydı, orada nohutlu pilav yemek bana çok zevk verirdi, denk gelse şimdi yine yerim. Galata'ya gider balık-ekmek yedim, şimdi de fırsat bulursam gidip yemek istiyorum. Bunlar bana göre çok özel tatlar.

### **İyi yemek yapanlardan etkilenir misiniz?**

Televizyondaki yemek programlarını izliyorum ve “Ben de aslında bir şeyler yapabilseydim” diyorum. Yemek yapabilmek, bence çok dinlendirici bir şey. Yemek yapmaya kötü bir makarna tecrübesiyle başladım, ama şimdi zeytinyağlı taze fasulyeyi müthiş yapıyorum. Soğanın, domatesin, suyun ayarını iyi yapacaksınız, ayarı kaçırmayacaksınız. Her şeyden önemlisi, iyi fasulye almayı bileceksiniz. Eğer pazardan, manavdan iyi mal alma beceriniz yoksa, sizin iyi bir şeyler pişirmeniz mümkün değildir; iş oradan başlar. Ayrıca baharatlar çok önemli, dengesini bileceksiniz. Fasulye iddialı olduğum konu, pilavda da iddialıyım. Şimdi siz bana, “Vali Bey, yakında lokantacılığa başlayacaksın galiba” diyeceksin ama gerçek bu. Bir pilav yapayım siz de bir yiyeğin görün. Tereyağında arpa şehriyeyi hafif nar kıvamına gelinceye kadar kavuracaksınız, daha sonra pirinci ilave edip bir güzel karıştıracaksınız. Tereyağı ile pirinci birbirine iyice yedireceksiniz. Suyunu ölçüsüne göre koyduktan sonra tuzunu da ekleyip üstünü kapatacaksınız. Kısık ateşte, yavaş yavaş pişireceksiniz. Bir de pilavın demlenme hakkı vardır, demlendikten sonra servis yapacaksınız.

### **Sizin bir de tulumba tatlısı hikâyeniz var; anlatabilir misiniz?**

Fakülteyi bitirdik, avukatlık stajına başladık; bir yandan fabrikada muhasebede çalışıyorum. Staj yaparken, adalet komisyonu başkanı, stajyer avukatları çağırdı, “Stajına devam etmeyen avukatın stajını yakarım” dedi, tabii gözümüz korktu. İş bıraktık, tüm gün avukatlık stajına başladık. İş bırakınca tabii para yok, ne yapacağız? Çalışmak, para kazanmak için bir tek geceleri var, “Gece ne yapabilirim?” diye düşünürken birden şimşek çaktı, lokantalara tulumba tatlısı yapıp satmak aklıma geldi. Bir arkadaşımınla birlikte önce lokantaları dolaştık, “Alır mısınız?” dedik, “İyi yaparsanız alırız” dediler. İşe soyunduk, bir hafta yumurta, un, yağ, şeker, şerbet, ayarını tutturuncaya kadar döktük. Onun hamurunu yapmak o kadar zordur ki, tulumbasına dolduracaksınız ve ondan sonra sıkacaksınız. Belli uzunluklarda bırakıp yağda belli bir süre kızdıracaksınız, çıkar çıkmaz yanındaki şerbete atacaksınız, şerbette yeteri kadar durduktan sonra satışa hazır hale getireceksiniz. Avukatlık stajımın altı aylık döneminde tulumba tatlısı yaptım ve sattım.

### **Kimlerle birlikte yemek yemek hoşunuza gider?**

Ailemle, bir de yemeği iştahlı yiyen insanlarla, yani yemeğin hakkını verenlerle yemek yemeyi severim. İştahlı, yemekten anlayan ve sohbet edebilen insanlarla olmak hoşuma gider. Sofrada çok sessizlik varsa bence lezzet eksiktir, yemeğin sohbetle de lezzetini artırabiliyorsanız, her şeyin tadı değişir bence.

### **Okuyucularımıza söylemek istediğiniz yemekli veya yemeksiz bir mesajınız var mı?**

Tabii, İstanbul’a iyilikler diliyoruz. Ben bu şehrin valisiyim ama hepimiz İstanbul’dan sorumluyuz. Yaşadığımız şehre sahip çıkma konusunda hepimizin sorumlulukları var. İstanbul’un geleceğinin, İstanbullular tarafından oluşturulacağına inanıyorum. İstanbul’u iyi tanımamız ve bu şehrin hayran olunacak derinliklerini hissetmemiz lazım. Ben öncelikle hepimizin iyi birer İstanbullu olmasını arzu



ediyorum. Bu şehri bütün değerleriyle daha fazla tanıyalım diyorum. Ayrıca, sağlık olmadan hiçbir şey olmuyor ve sağlık sofradan, mutfaktan başlıyor; aslında bu bir yeme içme kültürü, çok dikkat edelim. Yerken, içerken seçici olalım, dengeli ve sağlıklı beslenelim, ama asla çocuklarımızı obeziteye itecek bir kültürü mutfağımıza sokmayalım. Yemek deyip geçmeyelim, tatlı yiyelim, tatlı konuşalım ama tatlıyı fazla yemeyelim, acıyı da ihmal etmeyelim.

(20 Kasım 2011)



# Hüsnü Özyeğin

## “İlk iş girişimim kantincilikti”

### Yemekle aranız nasıl?

Yemekle aram çok iyi, yemeği sadece beslenmek için değil ayrıca keyif için yerim. Her mutfağı severim, Beşiktaş'ta Şampiyon Kokoreç'e de giderim, Boğaz'a balık yemeye de.

### Çocukluğunuzdan aklınızda kalan yemek anıları neler?

Biz Giritli bir aileyiz. Rahmetli dedem ve anneannem Girit'ten 1896'da İzmir Bornova'ya gelmişler, o yüzden bizim evde Girit mutfağı hâkimdi. Annem çok iyi aşçıydı, yemekleri kendisi yapardı. Bizim evimizde bol bol Girit otları, radika ve arapsaçı kuzu etiyle pişirilirdi. Salata çeşitleri, yumurtalı kabak, yumurtalı patates ve soğanlı et yapılırdı. Eskiden bizim evde fırın yoktu. Kordon'da oturuyorduk, Alman Konsoloslugu'nun yanındaki ev bizimdi, eski bir Rum eviydi. Anneannem alt katta, biz üst katında oturuyorduk. Dolayısıyla evdeki dolmalar, börekler tepsiye konurdu, ben de fırına götürüp pişirtirdim.

### Annenizin mutfağından aklınızda kalan görüntüler neler?

Çocukluğumda Çeşme'de rahmetli babamın aldığı bir kooperatif evi vardı. O evin mutfağında teldolap ve bir tane buzluk vardı; o zamanlar 10 yaşındaydım. Bisikletle Ilıca'ya giderdim, bisikletimin yanında bir sepet vardı, aldığım yarım kalıp buzu oraya koyardım.

### Annenizin yaptığı yemeklerden en sevdiğiniz hangisiydi?

Soğanlı eti çok severdim; arapsaçını, kuzu etli maratayı, patates kızartmasını, köfteyi de çok severdim. Bir de çullamayı çok severdim. Bu yemek hamurun içine tavuk parçası ve içpilav konularak tepside yapılırdı, pilavlı bir börekti, müthiş bir şeydi. Annemin içpilavı başkaydı. İçinde kuşüzümü, şamfıstığı, ciğer vardı; hakiki bir içpilavdı yani.

### **Sizin mutfakla ilişkiniz var mı?**

Benim mutfakla ilişkim çok genç yaşta başladı; anneme yardımcı olabilmek için bulaşıkları kuruldum. Biraz büyüdükten sonra, anneme destek olmak için arada sırada bulaşıkları yıkamada da ona yardımcı oluyordum. Çocukluğumda yemek yapmayı denemedim.

### **Amerika'daki öğrencilik yıllarınızda komilik yapmışsınız...**

Amerika'da lüks bir balık lokantasında komilik yaptım. Yazın, gündüz belediyede, akşamları da balık lokantasında çalışıyordum. Bu lokantada sofrayı kurmak, örtüyü yaymak, tabakları çatalları koymak kominin göreviydi.

### **İlk para kazanma girişiminiz üniversite yıllarında olmuş...**

18 yaşında üniversite için Amerika'ya gittiğimde, yatakhane gibi bir yerde kalıyordum; ilk kez mutfakta orada girdim. Orada ikinci, üçüncü ve dördüncü sınıf talebelerine birinci sınıftakiler hizmet ederdi. Beş takım vardı; bir takım tuvaletleri temizlerdi, bir takım mutfakta çalışırdı, bir takım garsonluk yapardı, bir diğer takım yatakhaneleri temizlerdi. Her hafta takımlar kendi aralarında yer değiştirirdi, dolayısıyla orada bu işlerin hepsini yaptım. Bir süre sonra yazları kendi başıma yaşamaya başlayınca mutfakta kendime bir şeyler yapmayı öğrendim. Daha çok ızgara türü şeyler yapıyordum, her gittiğim yerde bir barbeküm vardı. Bir de televizyon karşısında yenilen yemekler hazırlıyordum. Dondurulmuş yiyecekler çok pratikti, fırına atıyordum, hemen çıkıyordu.

### **İlk iş girişiminiz kantincilikmiş!**

Okulda hamburger yapılan bir yer vardı, kantinden biraz daha halliceydi. Okulda daha çok mastır öğrencileri olduğu için kafeterya hafta sonu kapalıydı, kampüste bir tek burası açık olurdu. Ben orada, üniversitenin birinci sınıfında ücretli olarak çalıştım. O yeri ikinci sınıf öğrencisine "işlet-devret" şeklinde veriyorlardı, bir yıl işletip sonra devrediyordunuz, yani kendi işiniz oluyordu. Birinci sene burada hamburger yaptım, pazar sabahları patates kızartmasıyla birlikte yumurta pişirdim. Nisan ayında ihaleye çıktı, girdim ve kazandım. Harvard Business School'daki kantincilik işi ilk girişimimdir yani.

## **Sermayeyi siz mi koydunuz?**

Sermaye yoktu, dekore edilmiş bir yerdi. Sadece elektrikli, çok basit bir pizza fırını aldım. Hamuru da ben yapmıyordum; 30 pizza donmuş olarak paket içinde geliyordu. Onları çözdükten sonra üstüne salçasını sürüyor, peynirini, diğer malzemelerini koyup fırına atıyordum. Eylül 1968-Haziran 1969 arasında 8.000 dolar para kazandım. O zamanlar bu 8.000 dolarla 1968'de, Harvard'da iki sömestr okuyabiliyordunuz. O zaman borçla okuyordum, bu parayla bütün okul borcumu ödedim ve cebimde para kaldı. Bu benim için ciddi bir iş tecrübesi oldu.

## **Eşinizin mutfakla arası nasıl?**

Eşim mutfaktan çıkan ürünleri sever, ama üretim için fazla vakit geçirmez. Zaman zaman bir şeyler yapar. Genelde evde yemekleri yardımcılar yapar.

## **Türkiye'de en çok hangi yörenin yemekleri ağızınızı sulandırır?**

Her yörenin. Mesela, doğudan başlayalım: Rize'nin şeker fasulyesi ile ızgara köftesinden tutun da hamsinin her şeyi, Karadeniz'in karalahanası. Güneye indiğimizde Antep'in alinaziği, patlıcanlı kebabı, lahmacunu ve baklavası... Hatay'ın acılı tavası, İskenderun'un, Harbiye'nin künefesi... Konya'nın kuyu kebabı... Adana'nın kebabları... Ege'nin otları...

## **Dünya mutfaklarıyla aranız nasıl?**

Fransız lokantasını da, İtalyan lokantasını da severim. İtalyan mutfağı, Türklerin damak tadına çok uyuyor galiba, İtalyan mutfağını çok ama çok severim. Çin'e gittiğim zaman bazen yemek yemekte zorlanıyorum. Şanghai'da alışveriş merkezi yapıyoruz; orada bazen belediye başkanları, valiler yemek veriyorlar, o yemekleri yemekte çok zorlanıyorum. O yemekler bana yabancı geliyor, yiyebildiğim haşlanmış sebze. Sabırla yemeğin sonunu bekliyorum. Çünkü o zaman bizim mantıya benzeyen bir mantı geliyor. En son gittiğimde, bizim böreğe uzaktan benzeyen hamur işleri görmeye başladım.

## **Türk mutfağını yurtdışında tanıtabilmek için ne yapmak lazım?**

Başarılı girişimcilerin yurtdışında restoran açarak Türk mutfağını tanıtabileceğine inanıyorum. Son yıllarda yurtdışında Türk restoranları açılmaya başlandı, bu beni çok mutlu ediyor. Mesela Köşebaşı Atina'ya, Dubai'ye gitti. Yine Tike yurtdışına yatırım yaptı. Kahve Dünyası Londra'da şube açtı. Londra'da, Kahve Dünyası'na gittiğiniz zaman, kahvenin yanında lokum geliyor, hatta Türk

sularımı da tanıtıyorlar orada. Eskiden New York'a gittiğiniz zaman bir iki tane Türk lokantası vardı; onlar da genelde düşük kaliteli Yunan lokantaları gibiydi.

### **Tok olsanız da asla “hayır” demeyeceğiniz yiyecek var mı?**

Baklava, künefe, dondurma... Yani tatlılar...

### **Erkekler mutfakta neden beceriksizdir?**

Benim çevremdekiler daha çok barbekü yapıyorlar. Mesela, damadım bu konuda çok başarılıdır. Belki hanımlar mutfaka sokmuyor onları, karışmasınlar diye. Mutfaka girme işi aşk, tutku, bir zevk aslında, mutfak sanat atölyesi gibi.

### **Son zamanlarda sermaye yemek işine girmeye başladı; sizin böyle bir niyetiniz var mı?**

Benim çeşitli şekillerde yemekle ilgili yatırımlarım var zaten; örneğin, Swissôtel'de dört restoran var, üniversitemizde gastronomi bölümünde bir restoran açıyoruz. Ben bunların dışında ayrı bir restoran işine yatırım yapmayı düşünmüyorum.

### **Bir günlük beslenme programınızı anlatır mısınız?**

Sabahları, bir dilim kepek ekmeği, çocukluğumdan beri kızarmış ekmeğin üzerine yağ sürerim ve çay içerim; biraz peynir, birkaç zeytin yerim. Yurtdışında olduğum zaman eski Amerika günlerimi hatırlarım, o zaman iki yumurta yiyerek kendimi şımartırım. Hafta sonları kahvaltıda biraz fazla yerim, çünkü öğle yemeğini pas geçerim. Öğle yemeğinde dikkatliyim; bir veya iki zeytinyağlı, bir dilim kızarmış ekmeğ... Akşamları evde olduğumuz zaman eşimle çok disiplinliyiz, akşam yemeğini sebzeyle geçiştiririz.

### **Kilo sorununuz var mı?**

Aslında gençliğimde hep 74-75 kiloydum, sonra maalesef 90'a çıktım, şimdi 87'ye indim. Spora tekrar başladım, sebze yiyorum...

### **Üniversiteye gastronomi bölümü açmaya nasıl karar verdiniz?**

Bu işe 2009 yılında otel yöneticiliğiyle başladık, daha sonra gastronomi bölümü açmaya karar verdik. Gastronomi programı Türkiye’de ciddi bir açık, bu alanda eğitilmiş insan sayısı çok az.

### **Yeterli ve yetenekli öğretim üyesi bulmakta zorlanmıyor musunuz?**

Biz sadece Türkiye’den öğretim üyesi bakmıyoruz, yurtdışından da öğretim üyeleri getiriyoruz. Biz burada dünya standartlarında bir eğitim vereceğiz.

### **Gastronomi ve restoran yönetimi bölümümün eğitim dili ne olacak?**

Tamamen İngilizce. Birinci ders olan temel mutfak tekniklerinde Fransızca terimleri öğretebilmek için Fransızca eğitimimiz de olacak. Bizim amacımız, mezun olan öğrencilerimizin sadece Türkiye’de değil, dünyanın dört bir yanında da bu işi yapabilmeleri.

### **Ünlü şefler, yıldızlı şefler gelip seminer verebilecekler mi?**

Tabii. Bölümümüzde ders verecek olan Türk hocalarımızın Cordon Bleu tarafından onaylanması gerekiyor.

### **Başka etkinlikler yapacak mısınız?**

Amacımız birkaç yönlü; gerçekten istekli, okumak isteyen, bu işi doğru yapmak isteyen çocuklara bu eğitimi vermek istiyoruz. Ayrıca, bildiğiniz gibi sektörde yıllarını harcamış, ama hiçbir sertifikasyondan, eğitimden geçmemiş insanlarımız var; biz onların da bu sertifikasyonları almalarını istiyoruz.

### **Bir okul restoranının ötesinde bir şey mi olacak?**

Profesyonel bir restoran olarak dizayn ettik. Girişinde bistro ya da kafe diyebileceğimiz bir alan, arkasında beyaz örtülü lüks bir bölümümüz, en arkada da büyük bir masa ve özel yemek odası var. Öğrenciler mutfakta hocalarıyla birlikte yemek üretecekler, servislerini yapacaklar.

### **Müşteriler kim olacak?**

Herkes. Halkımıza da açık olacak. Ayrıca burada yapılan işleri bir televizyon kanalıyla anlaşılıp

halka da aktarmak istiyoruz.

**Sizin gibi tuttuğunu altın yapmak isteyen gençlere ne gibi önerileriniz olacak?**

Bizim gastronomi ve mutfak sanatları bölümüne gelirlerse tuttıkları altın olacaktır; bundan emin olsunlar.

(5 Ağustos 2012)





# Işın

## Karaca

### **“Mutfağa girince otuz kişilik yemek yaparım”**

**Kıbrıs ve İngiltere’de geçen çocukluk yıllarınızdan anımsadığınız yemek anılarınız neler?**

Rosto, İngiltere’deyken vazgeçemediğimiz pazar yemeği idi. Annem bir Fransız alakart aşçısı olduğu için yemek konusunda çok çok şanslıydım, çünkü kendi restoranımız vardı, istediğim yemeği yiyebiliyordum. Annem diplomalı bir aşçı değil, ama bana göre dünyanın en lezzetli parmaklarına ve yüreğine sahip bir kadın. Onun için biz çok güzel yemekler deneyerek büyüdük. Hep ekstra bir lezzet, ekstra bir tatla karşı karşıyaydık. Yemekler genelde restoranda pişerdi, çünkü restoran ile ev altlı üstlüydü.

**Babanızın yemekle arası nasıldı?**

Babam o zaman İngiltere’de kuafördü, küçük bir kuş gibi beslenirdi. “Az olsun ama en lezzetlisinden olsun” derdi. Çok zevkli yemek yer ve bütün dünya mutfaklarını tatmayı çok severdi. Babam da annem de iyi yemek yiyiciydiler, hâlâ da öyleler.

**Annenizin yaptığı en lezzetli yemek hangisiydi?**

Yerel olarak baktığımızda, Kıbrıs’ın çok güzel yemekleri vardı. Kıbrıs mutfağını ben çok severim, dolmayla alakalı her şeye taparım. Annemin koca koca enginarları doldurmasından tutun da, zeytinyağlı kabak çiçeği dolmasına kadar tüm dolma çeşitlerini çocukluğumda da severdim. Yine aklımda kalan ve zaman zaman yapması için anneme yalvardığım ıstakoz vardı. İstakozun hazırlanışı zordur, annem o yüzden her seferinde, “Yapma kızım, bunu benden isteme” derdi, ama yine de kıyamayıp yapardı. O döneme ait tek hatırladığım, ıstakozların haşlanırken çıkardıkları ciyak ciyak seslerdi. O zaman mutfağa giremezdim.

## **Çocukken iştahınız yerinde miydi yoksa mız mız mıydınız?**

Bana bamya ve kokoreç hariç ne verirlerse yerdim. Ciddi bir sebze kültürüyle büyüdük. Et pişiyorsa onun yanında bize patates ya da pilav yapılmazdı, en az altı çeşit sebze pişerdi. Ben sadece annemin yemeklerini sevdiğimi keşfettim. Her dakika anneden yemek isteyemeyeceğime göre yemek pişirmeyi öğrenmeye karar verdim.

## **Mutfğa ne zaman merak sardınız?**

11 yaşında. Zaten küçüklüğümde beri anneme hep yardım ederdim, o da en zor işleri bana verirdi. Taze patatesin kabuklarının ovarak çıkartılmasından tutun da, havuç soyup bilmem ne şekilde kesilmesine kadar hep bana yaptırırdı. Zamanla bunun zevkli bir şey olduğunu öğrendim. Annemin çok sevdiği bir yemek vardı, 11 yaşındayken “Ben pişirebilir miyim?” dedim. Annem de “Denetlememi ister misin?” dedi, “Hayır” dedim. Pişirdim ve güzel oldu. Eşimin de, oğlumun da en sevdiği yemektir bu.

## **Lezzetli yemekler yapar mısınız?**

Evet, kesinlikle. Bence herkes yemek pişirebilir, çünkü zor bir şey değil. Ama baharatın nasıl kullanılacağını ve neyin neyle yakıştığını bilmek çok önemlidir. Bu da ancak yapılarak ve tadarak gelişir.

## **Gününüzün kaç saati mutfakta geçer?**

Evimizde, kendi yemeğimizi kendim pişirmeyi tercih ediyorum. Evde üç kişiyiz, ama ben otuz üç kişilik bir ordu olduğumuza inandığım için bugüne kadar üç kişilik bir yemek pişiremedim. Seviyorum yemek yapmayı, özel çaba harcıyorum. Mesela Sedat bulgur delisidir; ona bir bulgur pilavı yapıyorum, aklı çıkıyor. Bonfileden kuşbaşı doğrattığım eti domatesle baharata yatırıyorum, içine biraz şarap koyup dinlenmeye bırakıyorum. Sonra tavada bir güzel çeviriyorum, yine sarmısağı, kuru ve taze soğanı ekliyorum. Onlar biraz ölünce domates ve biber salçası ekliyorum. Bulguru bir güzel yıkadıktan sonra süzüp malzemenin içine ekliyorum. Arkasından tencereye tereyağını ve et suyunu koyup kapağını kapatıyorum. Tabaklara koymadan önce üstüne kuru nane serpiştiriyorum.

## **Mutfğınızda olmazsa olmazlarınız nelerdir?**

Mesela, yaz gelince Çanakkale’ye gitmişsem arabanın arkasına beş kasa domates atarım. Bunlar evde soyulur, doğranır, kavanozlara konduktan sonra dondurucuya atılır. Evde her an mevsim sebze

ve meyvelerinin bulunmasına çalışıyorum.

### **Eşinizin mutfakla arası nasıl?**

Şahanedir, noodle ve sebze ustasıdır. İnanılmaz salata yapar; ben yemeği bir saatte hazırlarım o da salatayı ancak bir saatte hazırlar. Çok özenlidir, her şeyi eşit kesmeye çok dikkat eder. Enteresan sebze soteleri vardır. Tereyağını benim sayemde keşfettikten sonra, o sebzeler daha da lezzetli olmaya başladı. Bizde sunum, sofraya ve yemek saati çok önemlidir. Yani ekstra bir şey olmadığı vakit, akşam sekizde herkes evdedir. Ben altıda evde olmaya çalışırım. Çünkü güzel sofraya hazırlamayı severim.

### **“Asla yemem” dediğiniz yemek ya da yemekler hangileri?**

Bamya, kokoreç ve sakatatı çok fazla sevmem, ama mesela beyin salatasına ölürüm.

### **Zavallı bamyayla ne alıp veremediğiniz var?**

Vallahi bir suçu yok ama genetik bir problem galiba, çünkü annem de bamya yemez. Bir gün anneannem beni zorla oturtup tasın içine biraz bamya koydu “Ölümü gör ye” dedi. Öyle böyle derken ağzıma bir tane bamya soktu, zorla yedim, meğer hiç de kötü değilmiş. Bizim evde çocukluğumuzdan beri bamya hiç pişmedi, 28 yaşında bamyayla tanıştım.

### **Şeftali kebabı gibi ağır Kıbrıs yemekleriyle aranız nasıl?**

Çok severim, bayılırım. Şeftali kebabı severim, ama benim en sevdiğim Kıbrıs yemeği “kolokas”tır, çünkü kereviz hastasıyım. Kolokas, bir tek bizim oralarda yetişen, turp mu, patates mi olduğu belli olmayan bir kök, ama kuzu etiyle inanılmaz bir uyumu var. Bir de onun üstüne kerevizi bastın mı, konu kapanıyor başka bir şey oluyor. Kolokası burada bulamıyorum; zavallı annem, “Kızım kolokas dönemi, ben bir uçağa atlayıp Kıbrıs’a gideyim” der. Beş kilo kolokas alıp gelir, evde bir güzel hazırlar, dondurucuya atarız.

### **Asla “hayır” diyemeyeceğiniz yemek?**

Tavuk ciğeri ezmesine (pate) asla “hayır” diyemem.

## **Bu çok bulunan bir şey değil, kendiniz mi yapıyorsunuz?**

Evet, kendim yapıyorum, o da anne tarifi. Tavuk ciğerini bir güzel temizliyorum. Tereyağında ciğeri, soğanı, baharatı, kremayı, kanyığı bir arada pişirip sarmısağı ekliyorum. Sonra hepsini blender'dan geçiriyorum. Tereyağını eritip üstüne döktükten sonra dondurucuda beş-on dakika bekletiyorum. Sonra ekmeğe sür sür ye. Çok severim, inanılmaz bir lezzettir.

## **Hamilelik döneminde özel bir rejim uyguluyor musunuz?**

Hayır, çünkü yemiyorum, daha doğrusu yiyemiyorum. Hatta Sedat "Ne olur, canın bir şey istesin, gece vakti kalkıp alışveriş edeyim" diye yakınıyor. Kışın bizim evde hep tavuk çorbası pişer. Anneannem, "Sofrada hep bir tavuk çorban olsun" der. Bizde de haftada üç kere muhakkak bol sebzeli tavuk çorbası yapıyor ve ben o kadar çok sevdiğim halde artık onu bile yiyemiyorum. Kırmızı ete inanılmaz bir tutkum var, özellikle pırzolaya aşeriyorum.

## **Hamilelik dışında, sabah, öğlen, akşam neler yiyorsunuz?**

Muhakkak güzel bir kahvaltıyla güne başlarım. Geleneksel Türk kahvaltısı; masada kaymak ve bal muhakkak vardır, ya çırpılmış yumurta, ya omlet, ya yumurtalı ekmek bulunur. Kahvaltıda çay içerim. Kahvaltıdan iki saat sonra muhakkak ya bir meyve ya da ceviz yerim. Öğlen bir sebze yemeği, güzel bir salata ve yoğurt yerim. Akşam bir çorba pişer, ama bizim evde pişen çorbaların hiçbiri normal değildir. Mercimek olabilir, ama içinde her çeşit sebze vardır. Yani klasik tarifleri kullanmam, çorbalarımnda muhakkak krema vardır. Mercimeğe süt koyarım, sebzeyi pişirirken yumuşattığına inanıyorum. Her kadın kendi mutfağının tanrısıdır. Çorbanın yanında muhakkak iki-üç çeşit zeytinyağlı, fırında tavuk bulunur. Oğlum için pilav ya da makarna vardır.

## **Yaptığımız yemekle birilerini etkilediniz mi?**

Tabii canım, hayatıma giren bütün erkeklerin midesinden geçmiştir. Arkadaşlarım telefon açarlar, "Işın ne olursun bize fırında makarna yap, sana geleceğiz" diye. Önceden anneme yapardım, şimdi oğluma ve arkadaşlarıma yapıyorum.

## **Konserlere aç mı, tok mu çıkarsınız?**

Aç çıkarım, çünkü dolu mide diyaframı zorlar. Konser günleri dörtten sonra bir şey yemem, meyveyle geçiştiririm. Aç karnına sahneye çıkınca kendimi daha rahat hissederim. Ama konserden sonra bir yerlere gider ve yerim. Eğer Anadolu'daysam muhakkak bir yerlere yemeğe giderim, oralarda bütün restoranları gezebilirim. Büyük şehirlerdeyse sahne sonrası çorba, salata gibi hafif

şeyler yerim.

### **Dünya mutfaklarından favorileriniz?**

İngiltere’de gazete kâğıdına sarılmış fish and chips’e hastayım. Suşi çok severim. Aslında bütün mutfaklarla aram iyidir. Balayında Fransa ve İtalya’ya gittik. En güzel pizzayı İtalya’da yemeyi umarken, Fransa’da hayatımın en güzel pizzasını yedim ya da İtalya’da makarnanın çok lezzetli olması gerekirken bizde pişirilen makarna daha lezzetli geldi bana. Oraların eti, makarnası, balığı bizimkine benzemiyor, bir şeyleri farklı. Her yerde yemek yerim, aç kalmam ama Türkiye’yi de hiçbir şeye deşimem.

### **Sık sık çarşıya, pazara gidiyor musunuz?**

Cihangir gibi bir yerde yaşadığımız için, etimizi, balığımızı günlük alabiliyoruz. Arada bir Balık Pazarı’na gidip balığımı alıyorum, en güzel taze sebzeleri orada bulabiliyorum.

### **Arada bir zayıflama çabalarınız oluyor mu?**

18 yaşından beri sürekli bu çabanın içindeyim. Yediğim şeyleri diyetisyene anlattığımda kadın, “Sen zaten son derece normal yiyorsun” diyor. Son derece normal yiyen bir insanım, ancak tiroit hastalığının üstüne bir de şeker çıkınca hep kilo problemiyle uğraşıyorum, ama şu an kontrol altında. Rejim yapınca mutsuz oluyorum.

### **Kimlerle yemek yemekten keyif alırsınız?**

Yemek bilgisi olanlarla, güzel ve zevkli yemek yiyenlerle, bir de pişirdiğim yemekten çok keyif alanlarla yemek yemekten hoşlanırım. Övgüyü sevmem, ama şu gerçeği de söylemeden edemeyeceğim; ben uzun uzun sofralar kurduktan ve saatlerce uğraşıp yemek yaptıktan sonra, o sofrada mutlu yüzleri görmeyi çok severim.

### **Konu açılmışken, en favori mekânlarınız?**

Vogue çok seviyorum, ikincisi İstiklal’de Hacı Abdullah delisiyimdir. Bir de Sarıyer’de Kahraman Balık inanılmazdır. Borsa’ya da bayılırım.

(3 Temmuz 2011)



# İdil

## Biret

**“Kızarmış çekirgenin tadı karidesi andırıyordu”**

**Çocukluğunuzda yemekle aranız nasıldı?**

Ben çok iştahlı bir çocuk değildim, hatta iştahsızdım. Tek sevdiğim şey greyfurt, ekşi-acı şeylerdi. Tatlıya hiç meraklı olmadım. Hep ekşi şeyler yedim. Sonradan iştahım açıldı. Her şeyi yemeye başladım. Yemediğim hiçbir şey yoktur.

**Yedi yaşında Fransa’ya gittiniz; Fransız mutfağı damağınızı nasıl geliştirdi?**

Evde bildiğimiz yemekler pişerdi, çünkü annemle babam Fransız mutfağını pek sevmiyorlardı. Ama ben Fransız yemeklerini seviyordum. Hocama gittiğim zaman yediğim şeyler çok lezzetli geliyordu bana. Özellikle Fransız peynirlerini evdekilerin sevmemesini anlayamıyordum. Belki de benimkisi, Fransız yemeklerini sevmeyen anne ve babama bir tepkiydi.

**Annenizin mutfağından neler hatırlıyorsunuz?**

Annem klasik yemekler yapardı. Yemekten çok pastada ustaydı. Çok nefis pastalar, kekler, börekler yapardı. Bunlar evde hiç eksik olmazdı. Annemin, babamın dostları bizi sık sık ziyaret ederlerdi. Ayrıca her gün saat 17.00’de çay içmeye mutlaka misafir gelirdi. Doğruyu söylemek gerekirse, annem yemek yapmayı fazla sevmezdi. Misafir geldiği zaman klasik bir mönüsü vardı: Börek, taskebabi, pilav ortasında bezelye, revani. Bir seferinde Hamdullah Suphi Tanrıöver gelmişti yemeğe. Suphi Bey’in hanımıyla annemin hısımlığı vardı. Suphi Bey’in baklavayı çok sevdiğini biliyordu. Annem pastaneden baklava hamuru aldı ve yaptı. Hamdullah Bey ilk dilimi ağzına atar atmaz “Aa bu tuzlu” dedi. Annem çok üzüldü. Meğer baklava hamurunun içine biraz tuz koyuyorlarmış. Annem bunu bilmiyordu.



## **Babanız mutfağa girer miydi?**

Babam zaman zaman tas kebabı yapardı. Annem ve babam İstanbullu. Anneannemin yemekleri çok baharatlı olduğu için bizimkiler pek yiyemezlermiş. Onlar da herkes gibi bir yere abone olmuşlardı. Oradan sefertasında yemek gelirdi. Ben iki mutfak arasındaydım. İtalyan mutfağını da çok severdim. Çünkü hocamın bir uşağı vardı, fevkalade bir adamdı. Hem nota kopya edebilecek kadar nota yazmayı bilir, hem şoförlük, hem aşçılık yapardı. Nefis İtalyan yemekleri pişirirdi. Son dakikada hazırladığı küçük kurabiyeler çok lezzetliydi.

## **O dönemlerde en sevdiğiniz yemek hangisiydi?**

Her şeyi yiyordum, seçmiyordum. Ama muhakkak masada, acı veya ekşi bir şey olsun istiyordum. Tatlı reçellere o zaman da tahammül edemiyordum, şimdi de yiyemiyorum. Vişne reçeline evet, ama tatlı bir reçeli yemem mümkün değil.

## **Kaç yaşınıza kadar annenizin yemeğini yediniz?**

Yirmi küsur yaşına kadar herhalde. Çok güzel pastalarını, böreklerini yedim. Sonra bir ara yemek yapmaya merak sardım. Bu merak sanırım biraz tepkiden kaynaklanıyordu. “Ona dokunma, elini yakacaksın, buraya girme, bunu yapma” gibi ikazlardan sıkılmışım. “Yemek yapmayı öğreneceğim” dedim ve zahmetli şeyler yapmaya başladım. Mesela sufle yapıyordum. Peynirli suflelerim çok lezzetli oluyordu. Sonra annemin etkisiyle pasta yapmayı öğrendim. Sonra bu yemekleri yapmanın çok zaman aldığını ve birkaç dakikada bittiğini düşündüm. Böyle olunca da insanın morali biraz bozuluyor. Şimdi prensip olarak mutfakta çok fazla kalmamak şartıyla zaman zaman yapıyorum. Türk mutfağı çok zengin, fakat yapması güç. Tarifler çok doğru olmalı, zaman lazım; o yüzden özenmiyorum, kendim bir şeyler uyduruyorum. Yemek konusunda benim nazari bilgim daha fazladır, pratiğim ise zayıftır. Ben basit ama lezzetli yemekleri seviyorum. Yerken tatları tanımak istiyorum, içindekilerin ne olduğunu tattığım zaman anlamak istiyorum.

## **Konserler, jüri üyelikleri derken yaşamınızın büyük bir bölümü yurtdışında geçiyor; bu gezilerde nasıl besleniyorsunuz?**

Oradaki insanların yediği şeyleri yiyerek. Japonya’ya gittiğiniz zaman biftek yemeye çalışmamalısınız. Ben Japon yemeklerini çok severim ve orada onların yemeklerini yerim. Bir keresinde Güney Afrika’da baktım işçiler bir dükkânın önünde kuyruk olmuşlar, kuru fasulye-pilav yiyorlardı. Tam bizim damağımıza uygun bir yemektir. Ama bazı memleketlerde yemek yemek problemlili olabiliyor. Mesela, Meksika’da yemekler biraz acı oluyor, insan yemekte zorlanabiliyor. Hiçbir şeyi reddetmemek, denemek lazım. Bir ara çok tereddüt ettiğim yerlerde çocuk maması alıp

Yiyordum. En azından sıhhatli olduğundan emin oluyordum.

### **Enteresan bir yemek maceranız oldu mu?**

Çok oldu. Amerika'da Louisiana'da timsah eti yedik. Önce çok lezzetli gibi geldi, ama sonradan damağımda bir tat bıraktı ki saatlerce çıkmadı. Bu tadı hiç unutmuyacağım, korkunç bir şeydi, kimseye tavsiye etmiyorum. Yine Meksika'da çekirge yedik, tadı karıdesten biraz daha iyiydi. Çin'de boru gibi, kaygan korkunç bir şey yedim. Zorlukla yedim. Yeni tatlara meraklıyım. Çekinmeden tadarım.

### **Şefik Bey'in mutfakla arası nasıldır?**

Güzel yemek yemeyi çok sever ama tutucudur biraz, macerayı pek sevmez, bizim yemekleri severek yer. Nefis ayva reçeli yapar. Birçok arkadaşımız da ondan reçeteyi alıp yapar.

### **Mutfakta yemek yapmak mı, piyano çalmak mı daha kolay?**

Çok değişik şeyler, ama insan mantıklı hareket ettikten sonra mutfakta gayet güzel şeyler yapabilir. Zaten her yaptığınız işte mantıklı davranacaksınız ve konsantre olacaksınız. Yoksa her işte ortaya felaket bir şey çıkar.

### **Bir günlük yemek maceranızı anlatır mısınız?**

Bende zaman zaman değişiyor bu. Mesela, bir aralık kahvaltıda müsli yedim, şimdi müsliyi bıraktım. Kahvaltı çok önemli, iyi kahvaltı etmek gerekir. İngiliz tipi kahvaltıları çok severim. Van kahvaltısı da fevkaladedir. Yumurta fazla yemem. Kahvaltıda kızarmış ekmek, lor peyniri, bal, çay, greyfurt yerim. Tereyağı hemen hemen hiç yemem. Zeytinyağını ise çok az miktarda tüketirim. Öğle ve akşam yemeklerinde sebze ağırlıklı besleniriz. Eti çok sık yemeyiz. Önemli olan az miktarda, iyi şeyler yemektir.

### **Konserlerden önce özel bir beslenmeniz var mı?**

Enerjinizi uzun zaman tutmak istiyorsanız makarnayı tercih etmelisiniz. Opera şarkıcıları da bunu yapar. Ben domates soslu makarna yerim; bazen ufak bir çikolata yediğim de olur. Konser öncesi fazla yememek lazım, çünkü nefes alamıyorsunuz; konserde nefes çok önemlidir. Ayrıca midenizin boş olması lazım.

## **Çalışırken bir şeyler atıştırıyor musunuz?**

Atıştırmamaya çalışıyorum. Bunun çok tehlikeli olduğunu biliyorum. Kuru meyve, badem, iki tane ceviz, üzüm gibi şeyler atıştırdığım oluyor.

## **Türkiye’de hangi yörenin yemekleri sizin ağızınızı sulandırır?**

Ben her zaman doğal olan şeyleri seviyorum. Haşlamayı çok seviyorum, kızartmayı yemiyorum, biraz köylü yemekleri seviyorum. Güneyde, doğuda çok güzel yemekler var, İstanbul mutfağı da çok iyi. Yeni tatlar bulabilmek için her şeyi birbirine karıştırıyorlar. Bunu pek onaylamıyorum. Mesela, basit bir pırasa yemeğinin iyi yapılmışını çok zor buluyorsunuz. Hamsiyle yapılan yemekleri çok seviyorum. Hamsi çok lezzetli bir balık. Hamsili pilavı çok severim. Antakya’da çok güzel bir zahter salatası yemiştım, çok lezzetliydi, nar ekşisi şaheserdi.

## **Dünya mutfağındaki favorileriniz hangileri?**

Fransa’nın basit yemeklerini, Hintlilerin körisini, tüm av etlerini severim. Balık çok iyi olmadıkça yemem, hatta emin değilim sevip sevmediğime. İtalyan mutfağını da çok severim. Mesela, vitello tonnato (tonbalığı soslu dana eti) iyi yapıldığı zaman nefis bir şeydir. Japon mutfağından suşiyi çok severim, ama ona da dikkat etmek lazım; taze ve temiz olması gerekir. Çin mutfağı da çok yaratıcıdır.

## **Diyetle aranız nasıl?**

Ben zaten neredeyse her zaman diyeteyim. Beslenme şeklim öyle. Bazen iki-üç saat sadece su içtiğim olur. Her şeyden yemek lazım, ama az miktarda...

## **Tatlı sever misiniz?**

Çocukluğumda hiç sevmezdim, daha çok ekşi, tuzlu severdim, sonradan tatlı yemeye başladım. Çok iyi ve kaliteli olmak şartıyla siyah çikolata yerim. Lezzetli pastaya “hayır” demem, ama herkes birer porsiyon yerken ben üçte birinden daha az yerim. Almanların, bütün kırmızı meyveleri pelte haline getirerek yaptıkları bir tatlı var, onu çok seviyorum. Bizde yapılan limon peltasını seviyorum. En sevdiğim süt tatlısı, sumuhallebisidir.

## **Hamur işleriyle aranız nasıl?**

Güzel bir böreğe “hayır” demem, ama hamur işini yüzde yüz aramam. Üzümlü, fıstıklı içpilavı da severim, ama abartmamak lazım. Fazla yağ beni hastalandırabiliyor.

### **Boğazına düşkün şefler, müzisyenler tanıyor musunuz?**

Tarih onlarla dolu. Mesela Rossini, bir süre sonra kompozisyon yapmayı bırakıp kendini mutfığa vermiş. Bugün herkes daha fazla dikkat ediyor kilosuna. 1910’larda falan orkestra fotoğraflarına baktığımızda herkes yaşından daha büyük gözüküyor.

### **Gördüğüm kadarıyla çok ölçülü bir beslenmeniz var; acaba piyanodaki ölçü mü sizi etkiledi?**

Hayır, benim yeme şeklim böyle, çocukluğumdan beri de böyleydi. Tabii bana öğretilen, her şeyden yiyeceksin, ikram edilen şey reddedilmez, tabakta yemek bırakılmaz... Bunlar hepimize öğretilen şeyler, mantıksız da değil. Bazen maceralar olabiliyor. Bir seferinde bir memlekette, bir yerde çay ikram ettiler; baktım fincanın içinde kocaman bir böcek var. Bıraktım bir kenara. Ev sahibi, “Aaa çayınızı içmiyorsunuz” dedi. “İçinde böcek var” diyemedim.

### **Turşu seviyor musunuz?**

Seviyorum, ama zaman zaman ya ekşisi ya tuzu fazla oluyor. Her zaman kıvamında olmuyor. Limonlu olunca güzel oluyor. Limonatayı da severim, hatta hiç şeker koymadan da içtiğim olur. Zaman zaman vücudumun isteğine göre isteklerim değişir. Vücudum bana ne istediğini söyler.

(30 Ocak 2011)



# İvana

## Sert

### “Aç olunca böcek bile yerim”

**Çocukluğunuzdaki evinizin mutfağında neler hatırlıyorsunuz?**

Ben çok sebze yiyen bir çocuk değildim, ama yumurta ve eti çok severdim. Zaten Sırbistan mutfağında et yemekleri, tencere yemekleri var. Şu anda da bu tür yemekleri çok seviyorum. Çocukken nasıl alışırıyorsanız büyüyünce de öyle devam ediyor.

**Anninizin mutfağında neler hatırlıyorsunuz?**

Annem dolmaları, kuru fasulyeyi ve tencere yemeklerini çok güzel yapardı. Babaannemin yemekleri daha lezzetliydi, inanılmaz yemek yapıyordu. Bir hayvan kesilince her tarafı değerlendiriliyordu. Sosis, kavurma, pastırma, pırzola, her şeyi kendi yapıyordu. İnanılmaz başarılıydı yemek konusunda. Yaz tatilinde babaanneme gittiğim zaman en az iki-üç kilo alıyordum. 85 yaşında; hâlâ gittiğimde onun yemekleriyle kilo alıyorum, İstanbul'a gelince sıkı rejime giriyorum.

**Mızımız mı yoksa iştahlı bir çocuk muydunuz?**

Her zaman iştahlı bir çocuktum, sadece yemek değil hiçbir konuda mızızlık yapmazdım. Asker çocuğu olduğum için, bizim evde mızızlığa yer yoktu zaten. Bu konuda aileme çok teşekkür ediyorum aslında, bu disiplin hayatımın her alanında devam etti.

**Babanızın mutfakla arası nasıldı, mutfığa girer miydi?**

Babam fırsat buldukça mutfığa girerdi, kuru fasulye gibi tencere yemeklerini çok güzel yapardı. Biz

ona asker kuru fasulyesi diyorduk, içinde bol et olurdu, yeşil biber koyardı.

### **Siz ilk ne zaman mutfağa girdiniz ve ne pişirdiniz?**

İlk beş-altı yaşında annemle beraber mutfağa girdim, yedi yaşında kendime kahvaltı hazırlıyordum. Kebap pişiriyordum, yumurta yapıyordum, tencere yemeklerini öğreniyordum. Yemek yaparken stresimi atıyorum. İlk bilinçli yemeğimi çok genç yaşta yaptım, hatırlıyorum o yemek tavuklu çorbaydı. Tabii yaş ilerledikçe her şeyi öğrendim, aslında yemek yapmak benim için bir zevk.

### **Yemeğe bu kadar düşkünsünüz, vücut ölçülerinizi korumak için ne yapıyorsunuz?**

Tabii ki yemek yiyorum ama kilo alınca rejim yapıyorum. Rejim demek az yemek yemek demek, disiplin demek. Kilo vermek için kesinlikle spor yapın diyorum. Normal hayatımda da bir buçuk, iki saat spor yapıyorum. Vücudumu çok iyi tanıyorum, bir gram alsam hemen fark ediyorum. Biliyorsunuz, bir çocuğum var ve hamilelik döneminde 25 kilo aldım, çok ama çok yiyordum; eti çok seviyorum yani etçiyim. Sonra yavaş yavaş spora başladım ve altı ay içinde aldığım kiloları verdim. Annelere de tavsiyem, çocuklarına çok süt vermeleri. Emzirirken 500-550 kalori yakıyorsunuz.

### **Türk yemekleriyle aranız nasıl?**

Özellikle zeytinyağlıları çok seviyorum. Sırbistan ve Türk mutfağı birbirine çok yakın. Dolma, kuru fasulye, köfte, güveç, börek çok çok yakın tatlar. Ama zeytinyağlı yemekler bizde yok ve ben zeytinyağlı yemekleri çok seviyorum. Yani bir kere çok sağlıklı, yiyebildiğiniz kadar yiyin kilo almıyorsunuz ama tabii ki yanında ekmek yok. Ben üç beyazdan uzak duruyorum. Türk tatlıları çok güzel ama ben tatlı sevmiyorum, çikolata bile yemiyorum. Benim şansım tatlı sevmemek olabilir, dondurmaya bile çok fazla sevmiyorum; kendini tutmak değil tamamen sevmemek. Benim çocuğum da belki ayda bir kere çikolata yer.

### **Bir günlük beslenme programınızı anlatır mısınız?**

Sabah kalkınca önce spor yapıyorum, ağır spor yaptığım için midem bulanıyor, ağırlık çalıştığım zaman protein alıyorum, yani omlet yiyorum. Öğle yemeklerinde çorbaları çok seviyorum, mercimek çorbası, ezogelin çorbası olabilir, yanında bir parça et yiyorum. Tava yasak, ızgara yiyorum, zaten ızgarada lezzet etin içinde kalıyor. Akşamları bol bol balık yiyorum, bazen de et yiyorum. Et konusunda tercihim çok az pişmiş bonfile, yani kanlı olacak, vampir gibiyim.

### **Aşk ile yemek arasında ne gibi bir ilişki var?**

Ben âşık olunca çok kilo veriyorum. Bence aşk ve yemek arasında çok büyük bir bağlantı var. Âşık olunca iştahım kesiliyor, o sürede hiç kilo almıyorum.

### **İyi yemek yapan insanlardan etkilenir misiniz?**

Tabii ki, zaten bu bir zevktir, sanattır. Yemek yapmak bir sanattır ve yanımda böyle bir sanatla uğraşan birinin olması çok güzel bir şey. İyi yemek yapan kim olursa olsun ona hayran olurum, hatta kıskanırım.

### **Sürekli rejim halinde misiniz?**

Değilim, yani şöyle diyebilirim, bazı günler canım ne isterse yiyorum ama sonra kesiyorum; spor yapıyorum, dengeliyorum. Ekmeğe bir düşkünlüğüm yok, yemekte ekme yemem. Pilavı çok seviyorum, özellikle bulgur pilavına bayılıyorum, bence dünyanın en sağlıklı yemeği.

### **“Yiyemem” diyeceğiniz yemek hangisi?**

Yılan, timsah, hatta böceğe kadar her şeyi yiyebilirim, “hayır” diyebileceğim bir yemek yok. Diyelim ki açlıktan öleceğim, ortada böcek varsa onu da yiyebilirim. Ama karnım toksa canım hiçbir şey yemek istemez, hatta yemeği görmek bile istemem. Çilek çok seviyorum, belki çilek yiyebilirim.

### **Sizi mutlu eden bir yemek kokusu var mı?**

Sarmısak kokusunu çok seviyorum. Bu koku benim tüm iştahımı kamçılıyor. Yoğurdun içinde, domates sosunun içinde, nerede olursa olsun sarmısağa bayılıyorum.

### **Evinize gelen misafirlere yemeği kim yapıyor?**

Ben evdeysem ben de yapıyorum, yardımlaşma oluyor. Ne pişirileceğine ben karar veriyorum. Konuklarım yemeklerimi seviyor. Değişik yemekler yapıyorum, mesela salata yaptığımda sadece yeşillik yapmıyorum, içine kuru domates, ceviz gibi şeyler de ekliyorum.

### **Sırp ve Türk mutfağının benzer yemekleri hangileri?**

Yaprak sarması, biber dolması, börek, köfte... Börek bizde de genellikle kıymalı, patatesli, peynirli



yapılıyor, ıspanaklı ve mantarlı da olabilir ama en çok bu üçü yapılıyor. Yufka açmak çok önemli, ben de yufka açmayı öğrendim ama zamanım yok, çok zor bir şey. Türkiye'nin yufkası daha güzel, inanılmaz yufkalar var. Bir kâsede sütü, yumurtayı, peyniri ve biraz yoğurdu çırpıyorsunuz, bu karışımı yufkanın arasına koyup üstüne susam serpiyorsunuz ve fırına veriyorsunuz, harika oluyor.

### **Türk mutfağında olup Sırp mutfağında olmayan yemekler neler?**

Başta zeytinyağlılar. Patlıcan yemekleri de bizde çok az, Türkiye'de patlıcan çok kullanılıyor, közleme patlıcana bayılıyorum. Sırbistan mutfağında patlıcan hiç yok, belki güveçte kullanıyorlardır ama ben hiç görmedim.

### **Gece kalkıp buzdolabından bir şey tırtıklıyor musunuz?**

Hiçbir zaman, hayatta böyle bir şey yapmadım. Kocam gecede üç dört kez dolaptan bir şeyler alıyordu. Bu yüzden mutfağın kapısını kilitleyip anahtarı saklıyordum. Akşam yemeğinden sonra yemek işi biter. Yaş otuzdan sonra metabolizma yavaşlıyor, onun için yedikleriniz hemen kiloya dönüşüyor diyorlar. Hayır, sporunu yapacaksın, yediklerine dikkat edeceksin, o zaman hiçbir şey kilo yapmıyor.

### **Arada bir kaçamak yaptığınız oluyor mu?**

Ben çok kontrollü biriyim, 15 sene sigara içtim ama bir günde sigarayı bıraktım. Ekmek benim için zararlı, onun için hayatımdan çıkarırım. Hamileyken Amerika'da cilt doktoruna gittim, "Peynir sana alerji yapıyor, sivilceler o yüzden çıkıyor" dedi ve bir sene peynir yemedim. Yani "yapmayacağım" dediğim zaman yapmıyorum, onun için benim normal beslenmem benim için bir ziyafet zaten. Özlediğim, isteğim şeyleri yiyorum.

### **Mutfağa giren erkeklerden hoşlanır mısınız?**

Evet, hem de çok. Erkek mutfağa giriyorsa, zevkli, sanat seven biri demektir. Sadece televizyon izleyen, futbolla ilgilenen, kola içen erkekler yerine mutfaktaki erkek tercihimdir. Hele bir de güzel yemek yapabiliyorsa çok güzel olur.

### **Ne tür sporlar yapıyorsunuz?**

Kardiyo çok önemli, kilo vermek için en önemlisi kardiyo. Koşmak, bisiklete binmek, tenis oynamak, yani kalp atışını hızlandırmak lazım. Spor yapmak çok iyi bir şey ve aynı zamanda kendini

de çok iyi hissediyorsun, hem de güç veriyor. En güzeli de kick boks, ben altı sene bu sporu yaptım. Yani bana yan bakacak erkekler dikkat etsinler.

### **Mankenliğin zor yanları neler?**

Mankenlik güzel bir iş ama aynı zamanda tehlikeli bir iş; zeki olmak gerekiyor. Doğru yanlışı iyi ayırt etmek gerekiyor; o hayatın içinde her şey var. Mankenlik bir sanattır, zeki olmazsanız bu işi yapamazsınız.

### **Alışverişe gider misiniz, meyve sebze seçmeyi bilir misiniz?**

Tabii ki, pazara gitmeyi çok seviyorum, oradan elbise bile alıyorum, sebze, meyve seçmeyi çok seviyorum. Pazarlarda değişik elbiseler, aksesuarlar buluyorum, alıyorum, kesiyorum, bir şeyler yapıyorum. Sık sık Bebek pazarına, Levent pazarına gidiyorum ama özellikle haftada bir gün organik pazara gidiyorum.

### **Kimlerle yemek yemekten zevk alıyorsunuz?**

Arkadaşarımla, dostlarımla... Oğlumla haftada bir gün yemek yemeye gidiyoruz. Oğlum Ateş de benim gibi et ve balık seviyor, sebze yemiyor, ben de çorbasının içine sebze koyuyorum. Şu anda sebze sevmiyor, ama büyüyünce sevecek eminim.

### **İstanbul'da en sevdiğiniz restoranlar hangileri?**

En beğendiğim restoran Sunset, manzarası çok güzel, mutfağı da çok iyi. Papermoon'da da her zaman güzel yemek var. Canım Çin yemeğı çekince Dragon'a gidiyorum. Balıkta Arnavutköy Balıkçısı bir numara.

(10 Haziran 2012)

**İVANA SERT'TEN ASKER KURU FASULYESİ TARİFİ**



Fasulyeyi bir gün önceden ıslatıyorum, suyunu döküyorum, sonra ikinci suyun içine koyup haşlıyorum. Tabii suyun üstünde biriken köpükleri alıyorum ki gaz yapmasın. Teflonda soğanı öldürüp tencereye atıyorum. Daha sonra ince doğranmış soğanı, bütün yeşil biberi ekliyorum. Bizim memleketten gelen özel isli eti de koyduktan sonra ocağın altını kısıp yavaş yavaş pişiriyorum. Pişmeye yakın, ayrı bir tencerede azıcık yağ, pulbiber ve unla yaptığım sosu da tencereye boşaltıyorum. Asker kuru fasulyesi hazır oluyor, yanına pilav yapmıyorum.



# Kadir

## Topbaş

### “Lezzet son lokmadadır”

**Yemek hakkında ne düşünüyorsunuz?**

Yemek yapmak bir sanattır, yemek yemek bir zevktir.

**Siz yaşamak için mi, yemek için mi yiyorsunuz?**

Ben hayatımda hiç yemek seçmedim, ama yemeğin iyisinden anlarım. Çünkü 1860’lardan beri gıda sektörünün içinde yer alan bir aileden geliyorum. Ama yemek için yaşayanlardan değilim, yaşamak için yemeye çalışıyorum. Seçici değilim ama vücudu yoran yemekleri sevsem de çok yemem. Bir örnek vereceğim, ramazanda herkes kilo alır, ben üç dört kilo veririm. İftarda çorbamı içerim, hafif bir yemekle geçiştiririm, sahurda kahvaltı yaparım. Aç kalacağım korkusu ve endişesi yaşamam. İnsanın beslenmesi çok fazla yemek yemekten geçmiyor aslında. Yemek iyi çiğnenerek, tadını alarak, damak ile beyin arasındaki iletişimi kurarak, kokusunu alarak, hissederek yenilmelidir. Yemek yemek bir keyiftir diyorum ya işte o zaman daha faydalı hale de geliyor. Vücudunuz gerektiği kadarını alıyor, fazlasını da istemiyor zaten. Marifet o tadı ve zevki alabilmeyi başarabilmek. Ara öğünleri, atıştırmaları çok doğru bulmuyorum. Asrımızın baş belası obezite. Bu geleneksel mutfakların terk edilmesinden kaynaklanıyor. Geç saatte yemek yemem ben. Akşam 20.00’den sonra hiçbir şey yememeye özen gösteririm. Belki bir bardak süt, bir çilek, karpuz veya bir elma... Kalorisi düşük şeyler yerim. Beslenme alışkanlıklarını bozmamak gerekiyor.

**Manken gibi görünüyorsunuz. Kilo almaya karşı bir önlem alıyor musunuz?**

Yediklerinizi yakamıyorsanız, enerjinizi kullanamıyorsanız, o zaman tabağınızdakileri azaltacaksınız. Ben hiçbir şey seçmeden yiyorum; tatlı da, hamur işi de, kuzu eti de yiyorum, ama

kararında yiyorum. Şunu biliyorum ki, on kalem pırzola da yersem bir kalemin tadını alacağım. Bu yüzden bir iki kalemi tadıyla yemek bana yetiyor. Bir öğünde fazla kaçırırsam, diğer öğünde bunu telafi ediyorum.

## **İstanbul'daki anılarınız, hatırladıklarınız nedir?**

İstanbul bir ülke özelliği gösteriyor. İstanbul'un iklimi birçok ürünün yetişmesine neden oluyor. Tabii geçmişte İstanbul kendine yeten, insanların tatil yaptığı, denize de girdiği, meyve sebzesini yetiştirdiği bir şehirdi. Arnavut bahçıvanların, Beyoğlu Balık Pazarı'ndaki manav tezgâhlarına, sabahın erken saatlerinde beygirleriyle zerzevat getirip sattıklarını çok iyi bilirim. O satıcılar evlerde nelerin piştiğini, insanların neleri sevdiğini bilirlerdi. Yoğurtçu tablanın içinde yoğurdu kapıya getirdiğinde, biz hemen koşup üzerindeki kaymağı yemek için yarıştık. Bozacıların bağırdığı kış gecelerini çok iyi hatırlıyorum. Tabii İstanbul elli yılda 12 milyon göç aldı, büyüdü, tarım alanları bitti. İstanbul'un tarımı kendisine yetişirken, sebze alanlarının, bahçelerin olduğu bölgeler bitti gitti. Bayrampaşa'nın enginarıyla, Çengelköy'ün bademiyle, Arnavutköy'ün çileğiyle, Küçüksu'nun, Alibekköy'ün mısıрыyla, Göksu'nun patlıcanıyla İstanbul kendi kendini doyuran bir kentti. Hasköy, has bahçelerin bulunduğu, meyve ve sebzenin yetiştiği bir yerd. Bunların hepsi bitti. İstanbul'un her ilçesinin de ayrı bir özelliği vardı. Şile'de Şile bezi diyorsak, Silivri'de yoğurt diyorsak, Bakırköy'de ceviz veya Maltepe'de, Bakırköy'de zeytinlik bölgeleri vardı diyorsak, bunları tekrar ihya etmek lazım.

## **Böyle bir hayaliniz var mı?**

Arkadaşlarımızla zaman zaman bu konuda ne yapabileceğimizi konuşuyoruz. İlçe başkanlarıyla birlikte, "Acaba geçmiş değerleri tekrar canlandırabilir miyiz? Örneğin Beykoz'un kundurasını, cam işçiliğini, paçasını, Çengelköy'ün bademini tekrar ön plana çıkartabilir miyiz?" diye konuşuyoruz.

## **Çocukluğunuzda en çok hangi yemeği severdiniz?**

En sevmediğim yemeği söyleyeyim. Çocukluğumda patlıcan yiyemezdim. Ama şimdi en çok patlıcan yemeklerini seviyorum. O zamanlar imambayıldı, karnıyarık çok hoşuma gitmezdi.

## **Patlıcanın en çok neyini seversiniz?**

İyi yapıldıkça her şeyini severim. Kızartmaya çok yaklaşmak istemem. Çiğden yapılan güveci daha lezzetli olur. Çocukluğumda Artvin'e gittiğimizde orada yediğim yemeğin, yeşil soğan ve kavurmayla yapılan yahninin tadı damağımdadır hâlâ. Eşime tarifini verdim, şimdi sık sık yapıyor. Bol miktarda taze soğanı doğrayacaksın, içine biraz taze fesleğen ve bir avuç pirinç koyup kuzu etiyle

kavuracaksınız. Ortaya müthiş bir lezzet çıkıyor. Bizim çocukluğumuzda bütün semt, tavada veya ızgarada kızaran uskumrunun kokusuyla kaplanırdı. Ne biçim bir tattı o. Uskumru mevsimi geldiği zaman, İstanbul'un sokaklarına gerilen iplere uskumrular asılır, çirozlar yapılırdı.

## **İstanbul'un hangi semtinde büyüdünüz?**

On yaşına kadar Kasımpaşa'da büyüdüm. Ondan sonra 38 yıl Aynalıçeşme'de oturdum. Şimdi Bakırköy'de oturuyorum. Tesadüf eşim de Kasımpaşalı, ailesi de oradan.

## **Evde yemeği kim pişirirdi?**

Annem pişirirdi. Bize göre iyiydi. Abartılı şeyleri sevmezdik, geleneksel Türk mutfağı yemekleri pişerdi.

## **Annemin en çok hangi yemeğini severdiniz?**

En çok pilavın üstüne kuru fasulyeyi severdim. Gençlik yıllarımda en çok sevdiğim yemek zeytinyağlı taze fasulyeydi. Buzdolabında varsa, hemen bir tabak doldurur, yanına soğanı kırar, tuzla ovarak sırf domatesle bir salata yapardım. Zeytinyağı, domatesin kokusuyla birleşince ortaya müthiş bir lezzet çıkardı. Su gibi fasulyenin yanında bu salatanın suyuna eklemek banarak yerdim. Bunun kokusu hâlâ burnumdadır.

1955'te Aynalıçeşme'ye taşındığımızda, evimizin önündeki arsayı bostana çevirdik. Bir kapıcımız vardı, bahçeye o bakıyordu. Patlıcanımızı, domatesimizi oradan topluyorduk. Tavuklarımız vardı. Çok meraklıydım, kümeslerini kendim yapardım. Bahçeye çok merakım vardı. Babama yardım ederdim, güllere aşı yapmayı bile öğrenmiştim. Bahar geldiği zaman bahçeye çiçek, soğan, biber, domates dikerdim. Toprakla ilişkiyi çok severdim.

## **Anladığım kadarıyla Türk mutfağını çok seviyorsunuz; peki başka ülke mutfaklarıyla aranız nasıl?**

Bunların hepsi tabii beslenme alışkanlıkları. Görev itibarıyla misafir olarak dünyanın birçok ülkesine gidiyoruz, yemekler bize takdim ediliyor. Ama "Ya şu kaçırılmaz" diyebileceğim bir yemekle henüz karşılaşmadım. Belki de damak alışkanlıklarımız yüzünden bana çok enteresan gelmedi oralarda yediğim yemekler.

## **Türkiye'de hangi yörenin yemeklerini beğenirsiniz?**



Türkiye'nin kıta özelliği ve her bölgenin de kendine göre özellikleri var. Ben Karadeniz'in iyi yapılmış lahana çorbasına bayılırım. Antep'in soğan kebabını çok severim. Konya'nın iyi yapılmış etli ekmeği güzeldir.

### **Peki, memleketiniz Artvin civarının yemekleri?**

Bizim orası dağlık arazi olduğu için, sebze çeşitleri çok fazla değildir. Mutfak daha çok et, yağ ve peynir ağırlıklıdır.

### **Anadolu'ya gittiğinizde yemek yiyeceğiniz lokantayı nasıl seçiyorsunuz?**

Benim lokanta seçme şansım yok. Gittiğimiz yerde davetlere katıldığımız için, o yörenin özgün yemeklerini yiyebiliyoruz. Hiç unutmuyorum, Giresun'da Alucra'ya davet edilmiştik. Misafir olduğumuz evde, sabah kahvaltısında önümüze birçok şey kondu. "Peynir nerede?" diye sordum? "Marketten." "Yumurta nereden?" "Marketten." "Bir tek su sizden galiba" dedim. Bunu her yerde görmeye başladık maalesef. Eşim, bizim belediyenin organik unundan alıyor. Köye, tanıdığı kadınlara gönderip erişte yaptırıyor. Mis gibi erişte geliyor.

### **En sevdiğiniz öğün hangisi?**

Benim için her öğün önemli, ama öğünüm yok ki. Genelde sabahları bir bardak su içerim, aradan 10-15 dakika geçtikten sonra bir tane hafif ekşi elma yerim. Onu da mümkünse köylerden getiriyorum ve kabuğuyla yiyorum. Eğer zamanım varsa evde kahvaltı yaparım. Tam buğday unundan yapılmış bir dilim ekme, yanında bir parça peynir ve ceviz yerim. Cevizi Erzincan'dan getiriyoruz. Bir bahane olursa öğle yemeği yerim. Bir davetteysem akşam yemeğini orada geçiştiririm. 19.00-20.00'den sonra hiçbir şey yemem. Gece 00.01'den önce de yatmam, sabahları erken kalkarım.

### **Fast food'la aranız nasıl?**

Hiç yok, sevmem. Ben, kola türü içecekler içmem, çocuklarım da içmez. Hoşaf veya komposto suyunu tercih ederiz. Geçenlerde grip oldum; evde ne varsa, elma kurusu, üzüm kurusu, dut kurusu karıştırıp kaynattılar, şeker koymadan içtim. Çok iyi geldi. Bu tip rahatsızlık hissedenler, akşam yemekten epey sonra, yatmaya yakın bir saatte, bir çorba kaşığı saf bir balla birlikte bu tarz kuru meyve sularından içerlerse, vücutlarındaki toksinleri atarlar. Ayrıca çok acı yerim, acıyı hissetmeyecek kadar acı yerim. Karadenizlilerin pek acı yeme özelliği yoktur, ama ben severim.

### **Yemek yapar mısınız?**

Yalnız kalırsam yaparım. Ailem tatildedir, evde değildir, kendime bir şeyler yaparım. Salatamı yaparım, oturur yerim.

### **Vaktiniz olsa mutfağa girer misiniz?**

Anneme misafir geldiğinde çok yardım ederdim. Özellikle güzel salata yapardım. Elim mutfağa yatkındır, aileden gelen bir şey. Eşime de yardım ederdim ilk evlilik yıllarımızda. Eşim çok iyi yemek yapar, annesi de çok güzel yemek yapardı.

### **Ne yapardı?**

Benim hiç sevmediğim yemeklerden biri kerevizdi. “Kereviz nasıl yenir” diye düşünürdüm. Nişanlılık döneminde kayınvalidem öyle mükemmel yapardı ki, beni kerevize alıştırdı.

### **Eşiniz nereli?**

Eşim İstanbullu. Babası Ankara’da doğmuş, çok küçük yaşta İstanbul’a gelmiş. Çankırı kökenli. Annesi Rize kökenli. Annesi İzmit’te büyümüş ve İstanbul’a gelin gelmiş.

### **Eşiniz bu kadar güzel yemek yapıyor, ama siz evde yoksunuz. Bozulmuyor mu?**

O da yemek yapmıyor artık. O da sosyal sorumluluk projelerinin içinde, koşturuyor. Tabii evdeki yardımcıları yemeklerimizi yapıyorlar, bu konuda oldukça başarılılar. Eşim iyi bir gurmedir, lezzetten anlar. Artık evde yemek yeme şansımızı şu anlık yitirdik. Bazen pazar günleri torunlarla bir araya geliyoruz. O da her zaman değil. Haftada ya da on beş günde bir, sabah kahvaltısında buluşuyoruz evde. Çocuklar, torunlar, 10.00-11.00’den önce gelmiyorlar. Ben o saate kadar suyumun içip elmamı yediğim için rahatça bekliyorum. Onlarla beraber keyifle, o gün masada ne varsa hiç kısıtlamadan yiyorum. Bütün peynir çeşitleri, el yapımı reçeller, Halk Ekmek Fabrikası’nın organik unuyla yapılmış tereyağlı katmer, bir de mıhlama. Güzel bir katmerin üzerine mıhlamayı sürdükten sonra, üzerine kızarmış sucuk ya da iyi bir pastırma koyup dürüm yaparsanız, onun tadına doyum olmaz. Onu bile fazla yemem, ölçüyü kaçırmam.

### **Hamur işi yiyor musunuz?**

Tabii yiyorum... Zeytinyağında kızarmış ev lokmasını sıcak sıcak bala batırdınız mı tadı başka oluyor.

## **Gece yarısı buzdolabından bir şeyler tırtıkladığınız oluyor mu?**

Kasımpaşa'da çocukluğumda annem vişne reçeli yapar, toprak kaplara dökerdi. Kışlıktı bunlar. Dolapta duran bu kaba dalar, vişneleri teker teker yedim. Rahmetli annem, "Bunun içine o kadar vişne koyuyorum, taneleri nereye gidiyor" diye şaşırırdı. O tırtıklamanın başka bir tadı vardı, ondan çok zevk alırdım. Şimdi gece yarısı buzdolabından en fazla süt içiyorum.

## **Ne zamandan beri beslenmenize çok dikkat ediyorsunuz?**

Çok eskiden beri var bu alışkanlık. Ama başkanlık dönemimde daha da arttı. Çünkü birçok davete gidiyorum, orada ikramlar fazla oluyor. Bir kere yemekten sonra prensip olarak tatlı ve meyve yememeye özen gösteriyorum. Yemekte hiç su içmiyorum. Yemek arası su içmenin çok sağlıklı olmadığını söylüyorlar, öyle alıştım. Yemekte su içme ihtiyacı hissedersen limonlu ılık su veya limonlu soda içiyorum.

## **Et mi, sebze mi, hamur işi mi, balık mı?**

Hepsinin yeri farklı. Güzel bir pirzolaya, önkoldan kuzu inciğe "hayır" denebilir mi? Dediğim gibi, soğan yahnisinin tadı başka oluyor. Balık olarak da İstanbul balıklarını tercih ediyorum.

## **Tabağınızı ekmekle sıyrır mısınız?**

Sıyrırım, genelde tabağında yemek bırakmam. Buna özen gösteririm, "Bereket son lokmadadır" derler. Lezzet son lokmadadır.

## **Kiminle yemek yemek size keyif verir?**

Dostlarla, tabii ki eşimle. Ama artık birlikte yemek yeme olanağımız pek kalmadı.

## **Yemekte ne konuşuyorsunuz eşinizle?**

Genelde çocukları... Her gece yatağa girdiğimde şükrederim; "Bir gün daha kazasız belasız geçirdim, aile fertlerimde, çevremde bir sıkıntı yaşamadım, inşallah sabaha kalkabilirim" diye. Bu çok önemli bir şey. Tabii eşimle baş başa kaldığımda, çocuklarımızın durumlarını gözden geçiririz, insanlara yaptığımız hizmetleri konuşuruz. Eşim gittiği yerlerde karşılaştığı olayları anlatır;

sıkıntıları, bunları telafi etmenin yollarını, yapmamız gerekenleri konuşuruz.

### **Tatlıyla aranız nasıl?**

Tatlıyı çok severim. Eskiden bir porsiyon ekmekkadayıfi kesmezdi, iki porsiyon yerdim. Bir porsiyon baklava yetmezdi, iki porsiyon yerdim. Burma tatlısını, tulumba tatlısını yarım kilo yerdim, hem de bayıla bayıla. Yine yiyebilirim ama yemiyorum. Sütlü tatlıları seviyorum.

### **Sizin muhallebici yemekleriyle aranız nasıl? Mesela, tavuk suyuna şehriye çorbasını, pilavlı tavuğu sever misiniz?**

Ben bu kokuların, bu tatlıların içinde büyüdüm. Bir çorba, arkasından bir tavuklu pilav, hele yanında manda yoğurdu olursa müthiş bir zevktir, çok severim. Sumuhallebisini İstanbul'da bilmiyorlar; en güzel, en hafif tatlıdır aslında. Bizimki tamamen manda sütü, pirinç unu ve gülsuyuyla yapılır. Çok hafif ve sağlıklıdır, onu çok severim. Bir de Saray'ın suböreği meşhurdur.

### **Sizin hiç muhallebiciyle ilgili anılarınız var mı, çalıştınız mı, mutfağında buldunuz mu?**

Tabii öğrencilik yıllarımda, tatillerde bazen kasada, bazen tezgâhta çalıştım. Gençliğimde, hafta sonları iş yoğun olduğu zaman yardımcı olmak için garsonluk yaptım. Tezgâhta çalıştım, yardımcı oldum. Zaman zaman yetişemediğimiz durumlarda imalathaneye girdim, çok iyi profiterol yaparım.

### **Sokak yemekleriyle aranız nasıl?**

Kokoreç yerim. Balık Pazarı'nda, köşede babamın çok sevdiği temiz birisi kelle söğüş yapardı. Onu çok severdim. Yanında soğanıyla filan müthiş bir şeydi. Kokoreç güzel yapılmışsa çok lezzetli olur. Hele kelle-paça çorbasına dayanamam. Ama şimdi bu lezzeti bulamıyorsunuz; kalmadı.

(30 Mayıs 2010)



# Kayahan

## “Dondurucumuzda 100 kilodan fazla balık var”

### Çocukluğunuza dönüp, yemekle ilgili ilk anılarımızla başlayalım...

Çocukluğumda, kuyruğundan tuttuğumuz orucun sahur sofralarında annemin yaptığı kete aklıma gelir hemen. Orucu kuyruğundan tutmak demek, iftara kadar değil de acıktığın ana kadar tutmak demektir ya da su içsen bozulmayan oruçtur bu. Keteyi yediğinizde acıkmazsınız; bu da işin hilesidir. Bir de Üsküdar’da, Paşakapısı Ortaokulu’nda okurken, Salacak’ta tenekenin üstünde pişirdiğimiz midyeler gelir aklıma.

### Anninizin mutfağından neler hatırlıyorsunuz?

Annem, Halıciöğlü’ndayken güzellik enstitüsüne gitmişti. Güzellik deyince, sadece dış görünüş anlaşılmasın. Annem orada uskumru dolması, imambayıldı, karnıyarık yapmayı öğrenmişti. Yine burada dikiş nakış eğitimi de almıştı. Şu anda eşim İpek Hanım da çok lezzetli yemek yapıyor. Zaten erkeklerin, annelerinin mutfağından eşlerinin mutfağına geçiş süreci, hayatlarındaki en zorlu imtihandır. Bu geçişi ya kabullenirsin ya da şansın vardır. Ben çok şükür şanslıyım. Annemin lezzetli mutfağından eşimin lezzetli mutfağına geçiş yaptım. Neler hatırladığıma dönersek... Eskiden hanımların günleri vardı. Annem o günlerde tambur fırında kek yapardı. Herkes kerametın fırında olduğunu sandığı için, fırınları değış tokuş ederlerdi. Annemin yaptığı kekler biraz ıslak olurdu, belki de annem keki iyi pişirmediğı için öyle oluyordu bilmiyorum, ama ben o keke bayılırdım.

### Anlaşılan annenizin mutfağını çok beğeniyordunuz...

Müzik, yemek ya da başka bir şeyi beğenmek, beğeni sahibi olabilmekle ilgili bir fıkrım var. Adamla kadın evlenmiş. Adam karısına pilavı çok sevdiğini söylemiş. Karısı ilk gün, büyük bir özenle pilav hazırlamış. Adam pilava kaşığı atmış, kadın ona heyecanla bakarken, adam, “Nerede anamın pilavı” demiş. Bu mesele üç dört ay sürmüş ve bu süre içinde kadının yapmadığı pilav çeşidi kalmamış. Bir gün adam bakmış, sofrada pilav yok. Dönmüş karısına, “Hanım benim pilav nerede?” diye sormuş. Kadın utana sıkıla pilavı getirmiş. Adam pilavdan ilk kaşığı alınca, “İşte anamın pilavı

bu” demiş. Meğerse kadın, altını tuttuğu için pilavı getirmemiş. Adamın annesi de pilavın altını hep tutturmuş. Doğrusunun ne olduğunu bilmediği için, altı tutmuş pilavı lezzetli pilav sanıyormuş.

### **Subaylar mutfağa girmez, ama babanız girer miydi?**

Babam evine çok düşkün bir adamdı, mutfağa da girerdi. Mutfak için alışveriş yapmayı da çok severdi. Küçükçekmece’den et, Çatalca’dan domates almaya giderdi. Çocuklar için hangi vitaminin gerektiğini iyi bilirdi, ona göre malzeme alırdı. Yemekle ve sağlıkla çok yakından ilgiliydi.

### **Ailenizde iyi yemek pişiren başka kimler var?**

Eşim İpek Hanım’ın babası çok ciddi bir aşçıdır, hayatı yemek yapmakla geçiyor. İpek Hanım’la evlenmeden önce, “Sen böyle bir babanın evladısın, erkekleri de baban gibi yetenekli zannediyor olabilirsin. Gerçek böyle değildir, bunu bil ki mutsuz olma” demiştim. Bu konuda anlaştık çok şükür. Özellikle havaların iyi olduğu zamanlarda, pazar günleri Gömeç’teki “Gönül Köşkümüzde” ya da İstanbul’da değişik yemekler yapıyorum. Mesela, çoban kavurmam çok ünlüdür. Benim çok eskiden gelen başka bir alışkanlığım ise evde balık yapmaktır. Dışarıda balık hiç yemem. Bir tek Ayvalık’ta Cundalı Restaurant var, onun bir şubesi de İstanbul’da açıldı. Onda yediğim balıkların dışında en iyi balığın bizim evde piştiğini düşünürüm. Derin dondurucularımızda 100 kilodan fazla balık vardır. Dip balıklarından hazzetmem, çünkü sadece sosla yenir. Boğaz balıklarını severim. Yemek deyince ilk aklıma gelen şey balıktır.

### **Özel bir balık yemeğiniz varsa okuyucularımıza tarifini verebilir misiniz?**

Palamut buğulamayı çok seviyorum. Tencerenin altına soğan, üstüne domates dizilir. Sonra bunların üstüne bir sıra takoz doğranmış palamut konur, tekrar bir sıra soğan, bir sıra domates, biber, maydanoz konur, en üste de kabukları soyulmuş limon dilimleri dizilir ve kapağı kapatılıp pişirilir. Bu yemek soğuk olarak da çok lezzetlidir.

### **Bir ara Ayvalık civarına yerleşeceğinizi söylemiştiniz...**

Ayvalık tarafında Gömeç’te, “Gönül Köşkümüz” var. Sekiz sene orada oturduk, müze gibi bir ev yaptım. Müzeden kastım, içindeki eşyalardan kaynaklanmıyor; bu evi gemi ustalarına yaptırdım. Niyetimiz oraya yerleşmekti ama gidemiyoruz, onun için de satıyoruz. İşte orada yepyeni lezzetler öğrendik. Birincisi enginarlı karides, ikincisi de deniz börülcesi. Bu ikisi vazgeçilmezimiz oldu.

### **Beste yaparken bir şeyler atıştırır mısınız?**

Ne yazık ki sadece sigara içerim, hatta yemek yemeyi bile unuturum. Bir gün kendimi kötü hissediyordum, hastaneye gittim. Doktor, “En son ne yediniz?” diye sordu. O zaman düşündüm ki, iki gün yemek yememişim, o yüzden hastaymışım zaten. Meğer açlıktan ayakta duramaz hale gelmişim.

### **Bir günlük yemek maceranızı anlatır mısınız?**

Bir ara sabahleyin kesinlikle çorba içerdim, bu aralar onu yapmıyorum. Öğlen pek yemem, saat 16.00-17.00 sularında mümkünse balık yerim. Akşamları yemek yemem. Akşam midem kazınırsa beyazpeynir, ekmekle idare ederim. Türk tatlılarını çok severim ama midemle ilgili bir problemim yüzünden artık yiyemiyorum. Piramit pastayı severdim, eski ustaların yaptığı ekleri severdim. Şimdi onları da dikkatli yiyorum.

**İpek Hanım:** Bizim yemek düzenimiz, Aslı Gönül’ün doğumundan sonra değişti. Önceden balık, karides gibi şeyleri seviyorduk, her gün öğlen ve akşam yemeklerinde balık yiyorduk. Aslı Gönül doğduktan sonra tencere yemekleri yapmaya başladık. Kayahan Bey balığı, piramit pastayı, ekleri, yağda yumurtayı, patates kızartmasını çok sever. Aslında sevdiği çok şey var; mesela soğanı çok sever, zeytini, helvayı da çok sever.

**Kayahan:** Benim büyükbabam, büyük bir tepsi baklavanın ortasına iki kilo turşu koyup, bir baklavadan bir turşudan yerd. Bende de şöyle bir şey var; ben de bir bir dilim helva ardından bir zeytin yiyorum. Yani bir tatlı, bir tuzlu; böyle bir lezzet alışkanlığım var.

### **Eşinizin mutfakla arası nasıl?**

Çok iyi yemek yapıyor. Evimizde bir de yardımcımız Meryem Hanım var, o da iyi yemek yapıyor. İpek Hanım fırsat buldukça çok güzel yemek yapar. Mesela, çok güzel patlıcan yemeği yapıyor. Bostanpatlıcanını dilim dilim doğruyor. Ortasına harcını koyup üstüne diğer dilimi koyuyor. Bunu birkaç kat yapıp fırına atıyor; Bir çeşit karnıyarık. Bir de kuzu kol yapıyor, düdüklüde tandır kebabı gibi oluyor.

### **Aşkın mideden geçtiğine inanır mısınız?**

Aşkın mideden geçtiğini ben başka türlü yorumlarım. Birisi yemek için emek verir, sonra bu emeğin ürünü yemeği sofrada paylaşırlar. Bu birisinin, bir başkasına verdiği değerdir. Yani akşam eve gelmişsin, masada bir mum yanmış, tabak masaya, bardak tabağa uymuş, peçeteler doğru yerde duruyor. Ben bu uyumlara önem veririm. Masadaki bu düzen size verilen değer ifadesidir. Yalnızca yemek değil, sunuş da çok önemli. Lezzet de mutlaka önemlidir, ama sunuş daha öne geçer benim için. Çalışacağım yerlerin önce restoranlarına bakarım, iyi değilse çalışmam. Çünkü beni dinlemek için gelecek olanların, kötü yemek yemesini istemem.



## **Yemeğinden etkilendiğiniz ya da yemeğinizle etkilediğiniz biri var mı?**

Pazar günleri eşime, kızım Aslı Gönül'e, Beste'ye, Oben'e çok lezzetli çoban kavurma pişiririm. Onlar bu yemeği yedikten sonra mutlu olmalarından müthiş etkilenirim. Bence yemek, mutluluğa giden yolda güzel bir köprüdür, güzel bir vesiledir.

## **Arada bir diyet yaptığınız oluyor mu?**

Bir ara tiroit için tuz diyeti yapmıştım, onun dışında diyet yapmadım. Eskiden çok içki içerdim, şimdi içki içmediğim için 14 kilo verdim. İçki içtiğin zaman geceleri de yemek yeme hadisesi sürüyordu. En önemlisi, yemek saati ile yatma saati arasında vakit olması lazım, yoksa direkt kiloya dönüşüyor.

## **Sakatat yer misiniz?**

Sakatatı çok severim, paça çorbasına bayılırım. Böbreği, dil söğüşü ve beyin salatasını çok severim ama eve almıyorlar. Eskiden gece kulüplerinden çıkınca çorbacıya giderdim.

## **Sokak yemekleriyle aranız nasıl?**

Midye tavaya bayılırım ama çok iyi yapamıyorlar artık. Ankara'da Köfteci Ferit vardı. İlk pavyon yıllarımdı. Gece çıkışta Ferit'in arabasının önünde uzun kuyruklar olurdu. Camın arkasındaki pizolanın, böbreğin ve köftenin bacadan çıkan kokusu aklımı başımdan alırdı. Ama fazla param olmadığı için sadece bol soğanlı köfte yerdim. Bu sohbetle yemek meselesini bana hatırlattığınız için size teşekkür ediyorum. Yemek ve müziğin insan hayatında vazgeçilmez iki şey olduğunu hissediyorum. Ben birisini seçmişim, diğerini ise sadece sevmişim. Yemek bir sanattır, buna gönlünüzü katmazsanız yapamazsınız. Çoban kavurma yaparken bunu hissediyorum. Attığınız tuzun ölçüsü falan yoktur, eliniz ve ruhunuz vardır. Kaşığınızın çevrilme sayısı yoktur, değer verdiğiniz insanın sevgisi vardır. Yemeği iyi yapmak arzusuyla tencerenin başına geçerseniz o zaman iyi olur; müzik de böyle bir şeydir.

## **Evinizde dostlarınızı sık sık yemeğe davet eder misiniz?**

Yazın daha çok olur bu davetler. Yazlığımız Gönül Köşkü'nde de İstanbul'da da büyük sofralar kurarız. Ben her gelen konuğa, "Karnın aç mı?" diye sorarım. Bunu kimisi görgüsüzlük gibi anlar, ama bu bizim çok eski gelenek ve göreneğimizdir. Ben çok aç kaldım, o aç midenin sesinden iyi anlarım. Herkese soframız açıktır, paylaşmayı ve sofrayı açmayı çok severiz.

## **Aç karnına mı yoksa tok karnına mı daha iyi beste yaparsınız?**

Ben yemeği unuttuğum zaman daha iyi beste yaparım. Daha doğrusu iyi beste yaptığım zaman yemeği unuturum, o anda her Şeyi unuturum çünkü. Besteyi bitirdiğimde kendime ödöl verir, varsa Galatasaray maçıını izlerim.

## **Sevdiğiniz restoranları sıralar mısınız?**

Çok eskiden Yeşilköy'deki Balıkçı Hasan'a giderdim. Cunda'da ve burada Hüseyin'in yerine gidiyoruz. Bursa'da ise favorim İskender İskenderoğlu.

(13 Şubat 2011)



# Kıraç

## “Tereyağımı bile kendim yaparım”

### **Beste yaparken bir şeyler atıştırır mısınız?**

Atıştırmam, yemek yerken sadece yemek yiyen bir insanım. Yemeğin lezzetine konsantre olurum, başka bir iş yaparken yemek yemem. Zaten günde iki-iki buçuk kere yemek yerim.

### **Konsere aç mı, tok mu çıkarsınız?**

Aç çıkarım, çünkü dolu mide tıkıyor. Teknik olarak çok zor, diyaframa mide baskı yapınca nefes kontrolü çok zorlaşıyor. Konserden sonra köpek gibi acıkıyorum yani.

### **Konserden sonra, gece yarısı yemek için bir yerlere gider misiniz?**

Bulduğumuz yerde neresi varsa oraya. Mesela Antalya'daysak bir paçacımız var, Maraş paçası yapıyor, gelsin kelle-paçalar... Bumbar ve kebab gibi ağır şeyler yiyoruz.

### **Gece yarısı buzdolabından bir şey tırtıkladığınız oluyor mu?**

Ne kadar uykum olursa olsun fark etmez, uyumam için tok olmam lazım. Güzel bir yoğurt varsa, yoğurt ekmek, üzerine biraz bal atıyorum. Gecenin bir vakti kavurmalı yumurta yapmışlığım vardır.

### **Karnınız tok olsa da asla “hayır” diyemeyeceğiniz yemek ya da yiyecek var mı?**

Yemeği yediğim anda içime mutluluk çöker, bu noktadan sonra da ağzıma hiçbir şey koymam. Çay hariç. Çayı çok içiyorum, günde en az yirmi bardak...

## **Bir Maraşlıya sorulmaz ama acıyla aranız nasıl?**

Çok severim! Bir ara çok abartmışım. Biraz atıyorsunuz, sonra biraz daha atmaya başlıyorsunuz, bir bakıyorsunuz yemeğin içinde biberden başka bir şey yok. Acı yemeyi birdenbire kestim, özellikle çocuk doğduğunda. Ama yine dönmek istiyorum; acısız olmuyor, yemekler tatsız oluyor.

## **Sakatatla ve tatlıyla aranız nasıl?**

Sakatat yerim, hiç ayırt etmem, yeter ki temiz olsun. Pasta türü tatlılarla pek aram yoktur. Baklavayı, yerli tatlılarımızı, saray tatlılarımızı seviyorum. Dondurmayla büyüdüğümüz için dondurmayı da seviyorum.

## **Nefret ettiğiniz bir yemek var mı?**

Nefret ediyorum demek doğru değil de, kabakla bir türlü barışamadım.

## **Tabağımı ekmeğinle sıyırıp, salatana şamandıra atar mısın?**

Her şeyi yaparım. Tabağımda hiçbir şey kalmaz.

## **Favori mekânlarımız?**

Balık için Uskumru, Hasköy'deki Lale Lokantası, bir de Kanaat Lokantası. İnşallah bozulmazlar, inşallah değişmezler, tam bana hitap ediyorlar.

## **Çocukluğunuzdan aklınızda kalan yemek anıları neler?**

Kahramanmaraşlıyım, çocukken en sevdiğim yemek ekşili sulusuydu. Kıymalar küçük küçük yuvarlanarak yapılırdı. Nohutlu, bol ekşili bir yemektir. Bu yemeği çok severdim.

## **Anneniz iyi bir aşçı mıydı?**

Anneler hep iyi aşçılardır ya, benim annem de çok iyi bir aşçı ama her zaman iyi yemek yapmaz,

dengesi yoktur. Dikkat ettim, çok özenmeden yaptığında, hızlı yaptığında çok lezzetli yemekler çıkar ortaya.

### **Öğretmen babanızın mutfakla arası nasıldı?**

Arada bir et pişirmekten başka mutfakla arası yoktu.

### **Sizin mutfakla aranız nasıl, arada bir mutfağa girip yemek yapıyor musunuz?**

Yemek yapmayı çok seviyorum, babam gibi değilim, mutfakla ilgilenmeyi severim. Et yemeklerini iyi yaptığımı söylerler. Sac kavurma yaparım, fırında birtakım şeyler yaparım ama genelde sulu, ekmeğe banılacak yemekler yaparım.

### **Eşiniz lezzetli yemek pişirir mi?**

Eşim her yemeği lezzetli pişirir. O da çalışıyor. Bu yüzden dolma, içliköfte gibi uğraş gerektiren yemekleri annelerimize bırakıyoruz. Onun dışında eşim her türlü yemeği pişirir. Kuru fasulyeyi çok güzel yapar.

### **Güzel yemek yapanlardan etkilenir misiniz?**

Etkilenirim. Güzel yemek yapmanın ilhamla gerçekleştiğini düşünüyorum. Doyma fikri huzur yaratıyor ve sizi kim doyuruyorsa ona karşı saygı, sempati ve sevgi oluşuyor.

### **Sizce de aşkın yolu mideden geçer mi?**

Yemek biraz daha gülen bir yüz, aşksa biraz ihtirastır. Aşkın yemekle alakası olduğunu düşünmüyorum. Ben yemek dediğinizde anne düşünürüm, aklıma aşk gelmez; huzur, esenlik gelir.

### **Hangi yörenin yemeklerini daha çok seviyorsunuz?**

Tabii ki kendi yöremizin ekşili yemeklerini. Kahramanmaraş biraz reklamsız kalmış bir yer. Kendine özgü değişik yemekleri var, her şeyin ekşilisi var: Koruk ekşisi, nar ekşisi, sumak ekşisi, ekşili turşu... Kastamonuluların sulu yemekleri çok lezzetli yaptıklarını düşünüyorum. Yediğim en iyi döner, kesinlikle Trabzon'daydı. Uşak'ta inanılmaz bir kebab yedim ve Tire'de yediğim Tire köftesinin

tadını hiç unutmadım.

## **Tereyağını evde yaptığımızı duydum. Nasıl yapıyorsunuz?**

Tereyağını kendim yapıyorum. İlkönce yağlı süttten yoğurdunuzu yapın, çünkü bakkal yoğurdandan olmaz. Bir pet şişenin yarısına kadar yaptığımız yoğurdu koyun. Bir miktar çok soğuk olmayan su ekleyip yarım saat sallayın, tıpkı ayran çalkalar gibi. Sonra birden durup pet şişeyi çok soğuk bir suyun içine koyun. Soğuttuğunuz anda yukarıda kalan yağı göreceksiniz, süzgeçten geçirdiğinizde yağ elinizde kalacak. Hemen yiyebilirsiniz, çok sağlıklı. Evimizde sekiz tane tavuğumuz var, yumurtamız oradan geliyor. Yağlı etleri yiyorum, mutlu oluyorum, benim vücudum istiyor, ben kolesterol seviyorum, mutluluk veriyor bana.

(1 Ocak 2012)





# Kibariye

## “Evimin hizmetçisiyim, kölesiyim”

### Yemekle aranız nasıl?

Yemekle aram sonsuz iyidir. Yemek yemeyi çok severim. Zaten halimden bellidir. Kendimi övmek gibi olmasın, ama güzel yemek yaparım. Yemek yapmaya, dikiş dikmeye, misafir ağırlamaya benim çok fazla hevesim var. Ben yemek yapmayı annemden ya da sağdan soldan öğrenmedim. Yemek tariflerini Esra Ceyhan'ın programındaki Ayşe Tüter diye bir kadıncağızdan öğrendim. Ümit Usta'dan tarif aldım, Recep Bey'den öğrendim. Özellikle gençlerden değil, ama büyük ablalardan, kendi yaşımda olan insanlardan tarif almayı severim. Onlar becerikli insanlardır. Hele de çocuğu olan insanlar daha da beceriklidir. Ben hep onları örnek aldım, annemi de örnek aldım ama pek olmadı. Annem bana kıyamıyordu, “Kızım sen para kazanıyorsun, yorulursun çocuğum” der hiçbir iş yaptırmazdı. Onun için annemden fazla bir şey öğrenmedim. Televizyondaki yemek programlarından çok şey öğrendim.

### Tarifleri televizyondan mı yazıyordunuz?

O zaman okumam yazmam yoktu, ben not edemiyordum. Yanımda çalışanlara yazdırıyordum. Bülent Ersoy benim köfteme âşıktır. Biz buna Roman köftesi diyoruz. İçine kimyon, soğan, sarmısak, karabiber, pulbiber, nane, maydanoz, ekmek içi, yumurta, hafif kabartma tozu koyuyorum. Yoğurup köfte haline getirdikten sonra biraz kızartıyorum. Sonra üzerine biraz yumurta sürüp biber ve patlıcanla fırına atıyorum. Romanlarda bu köfte çok meşhurdur, ekmeğini banarak yiyeceksin, vallahi canım çekti şimdi.

### Çocukluğunuzda da iştahınız yerinde miydi?

O zamanlar kırk beş kilo bile değildim. Fakirlik vardı, yemek yoktu, para yoktu ki yemek olsun. Annem et alamazdı, bize ekmek köftesi yapardı. Sadece ekmek yiyordum o zaman. Ama ne zaman doğum yaptım, kilo almaya başladım. Fakirlikte yok öyle sebzeler, dolmalar; annem ne yapıyorsa onu yiyorduk. Taş yapsa taş yerdik.

## **Annemiz iyi yemek yapar mıydı?**

Annem çok ustadır. En güzel yaptığı yemek, kuru fasulyedir. Kuru fasulye fakir yemeğidir derler. Bence zengin yemeğidir, çünkü çok vitaminlidir. Annem bir de tarhana çorbasını çok güzel yapar. İnsan biraz paralanınca bol kıymalı, pirinçli, nar ekşili dolma yapar. Musakka, karnıyarık, pilav; bizim gacı her şeyi aşırı güzel yapar. Belki de annem olduğu için güzel geliyordur. Gacı 75 yaşında, hâlâ yemek yapıyor. Ne zaman ziyaretine gitsem, ben ona hizmet edeceğime o bana hizmet ediyor. Eski kadınlar becerikli oluyor. Bir damla yağda muhteşem bir patates kızartır. Para olunca pastırmalı, kuşbaşı etli, orijinal zeytinyağlı yemekler yapar, para olmayınca da sade suya tirit...

## **Çocukken en sevdiğiniz yemek hangisiydi?**

Yine kuru fasulye, aşırı derecede severdim. Annem kırk sekiz saat verse yerdim, hâlâ da seviyorum, ama bu aralar pek yiyemiyorum, dokunuyor. Mideden kaynaklanan asidim var, yeşem beni hastanelik yapar. Kuru fasulye gibi bir yemek olamaz; hem fiyatı uygun, hem lezzetli, hem proteinli. Kıymalı patatesi süper yaparım. Herkes lezzet versin diye kıymayı doldurur. Ben kıymayı az koyarım, soğanı iki tane atarım içine, çarliston biber doğrarım, yanına biber salçası, azıcık da domates salçası, yeme de yanında yat. Bamyayı da çok severim. Acıyı aşırı severim, tansiyonum olduğu halde aşırı acı yiyorum, sonra da mideden acı çekiyorum. Yüzümden ateş çıkıyor, ama maşallah yine de yiyorum.

## **Mahallede o zamanlar konu komşudan iyi yemek yapan var mıydı, gidip sorar mıydınız?**

Yemek öğrenmeye zamanım yoktu, pavyonda çalışıyordum. Evde annemle oturup da hiç muhabbet edemiyordum, devamlı para kazanıyordum. Ben para kazanacağım ki annem yemek yapsın. Komşularımız çok güzel yemek yaparlardı. Ama ben o zamanlar paranın peşindeydim. Onun için o yaşlarda bir şey öğrenemedim. Annem bana, “Siz siz olun, evlendiğiniz zaman kocalarınıza, eşinize dostunuza hem yemek olarak, hem saygı sevgi olarak, hürmet olarak, kusur etmeyin” derdi. Ben annemden sadece bunları öğrendim. Bunları da uyguluyorum, bu yüzden başarılıyım da; sevenim de çok Allah’a şükür.

## **Babanız mutfağa girer miydi?**

Babam çok güzel yemek yapardı. Babamdan taze fasulye yapmayı öğrenmiştim o zamanlar. “Kıymalı yapma kızım, zeytinyağlı yap, en güzeli odur” derdi. Dört tane soğan rende, biberi ihmal etme, onu babamdan öğrendim. Babam anneme yardımcı olurdu hep. Her koca öyle olsa keşke. Şimdikiler bir bardağı şuradan şuraya kaldırmıyorlar. Mesela, benim kocam mutfağa girmez, kırk yılın başı bir tost yapar.

## **Evde yemeği siz mi yapıyorsunuz?**

Tabii ben yapıyorum. Yemeğimi de, temizliğimi de ben yapıyorum. Kadın geldi, kadını beğenmedim, dandikten yapıyor, kalbini kırmadım ama pasaportunu verdim. Kendime bakmadığım kadar evime bakıyorum.

## **Kızınız en çok neyi seviyor?**

Bütün çocuklar gibi patates kızartması, köfte, pilav, zeytinyağlı taze fasulye, börek, sarmısaklı yoğurt sever. Hazır yufkayla börek yapıyorum ona. Çok yoğunum, ancak bu kadarına fırsatım oluyor. Hazır yufkayla mantı bile yapıyorum. Kızım bana çekmiş, pek et sevmiyor. Çok yoğunum ama vallahi yemeğimi kendim yapıyorum; hazırlayıp dolaba koyuyorum, bir zeytinyağlı, bir etli, sonra doğru çalışmaya. Ben evimin hizmetçisiyim, kölesiyim.

## **Roman mutfağının en sevilen yemeği hangisidir?**

Domates, biber kızartması, üstüne sarmısaklı yoğurt. Romanlar bunu aşırı severler. Kuru patlıcan dolması, mercimek, kuru fasulye. Yirmi tane ekmek alınır, bir koca tencere kuru fasulyeyle hepsi yenir. Ekmeğe çok alışkınız biz. Hâlâ en kral yere gitsem ekmeksiz doymam.

## **Yemek yaparken şarkı söylüyor musunuz?**

Hem de çok. Komşular bıkmıştır benim sesimden. Ben arabesk müzikten çok Türk sanat müziğini severim. “Köle ol” deseler, Türk sanat müziğine köle olurum. Ben Müzeyyen Senar, Safiye Ayla, Hamiyet Yüceses, Zeki Müren, Bülent Ersoy, Gönül Akkor, Münir Nurettin Selçuk gibi sanatçılarımızın hastasıyım. Komşularımın bazıları bıkyor, “Kibariye Hanım çocuk uyuyor, biraz yavaş olur musunuz?” diyorlar. Ne başkalarını rahatsız etmekten hoşlanırım, ne de rahatsız edilmekten. Birbirimize saygılı olmalıyız, ben ailemden böyle öğrendim.

## **Tatlıyla aranız nasıl?**

Çok seviyorum abi. şu anda yetmiş kiloya yakıyım. Tatlılardan çok kilo aldım. En sevdiğim tatlılar Kemalpaşa tatlısı, irmik helvası, bir de inanılmaz derecede sevdiğim kadayıftır. Hazır tatlı yaparım. Hamur açmak gerekirse açarım, çiğbörek bile açarım. Ben çok becerikli gacıyımdır. Sen bana kendini bırak hemen şişmanlarsın.

## **Yemeye doymadığımız yemek hangisi? Kuru fasulye mi?**

Hayır; domates, biber, patlıcan kızartması. Yanında patates ve bol sarmısaklı yoğurt. Ben buna ölüyorum, sahneye çıkartsınlar orada bile yerim. Yaprak sarmasını sevmem o kadar, tansiyonuma dokunuyor. Ispanak beni rahatsız ediyor. Enginar, kereviz, lahana dolmasını severim.

## **İçkiyle aranız nasıl?**

Kuran evliya çarpsın, hiçbir zaman içmedim. İçkiyi de, sigarayı da bugüne kadar asla içmedim. Bunu bütün dünya bilir.

## **Hangi yemekten nefret edersiniz?**

En nefret ettiğim yemek soğan yahnisidir. Midemi bulandırıyor. Bir de yumurtalı ıspanak yapıldığı zaman bir tuhaf kokusu oluyor, bunu da sevmem. Onun haricinde her şeyi severim.

## **Sokak yemekleriyle aranız nasıl?**

KFC, KFC, KFC!..

## **KFC nedir?**

Kızarmış tavuk butları var ya onlar işte, onu severim. Kokareç, içi alınmış ekmeğin içine biraz soğan, biraz biber, kızarmış kokareç... Ohh öyle güzel oluyor ki ekmek arası köfteler, kokareçler... Allah... Balığı sevmiyorum. Herkes balığa bayılıyor, ama ben pek sevmiyorum. Hamur işinde mantı tercihimdir, çok yememeye çalışıyorum. Yaş geldi kemale, boy da küçük, çabuk kilo alıyorum, onun için dikkat ediyorum. Pirinç ve bulgur pilavını aşırı severim. Kilo aldırıldığı halde pilavdan vazgeçemiyorum.

## **Tabağınızı sıyrır mısınız, salatanın içine şamandıra atar mısınız?**

Aşırı derecede atarım. En lezzetli yer tabağın dibidir. Dışarı yemeğe çıktığımda, hayranlarım bana baktığı zaman yemek yiyemiyorum, utanıyorum. Masadan aç kalkıyorum. Eve gidip yemeğin suyuna şamandıraları atıyorum, tabağın dibini de sıyrıyorum. Hem de beş parmakla, on parmakla, ohh!.. Onun için böyle oldum.

## Ne tür lokantalara gidersiniz?

Hangisi meşhursa ona gidiyorum. En çok da bizim yakadaki Köy Pub'a gidiyorum. Bir de Kalamış Koyu'ndaki Develi'yi seviyorum. Ayrıca KFC'yi aşırı severim.

## Bir günlük yemek maceranızı anlatır mısınız?

Sabah kahvaltımı kendim hazırlıyorum. Hazırlarken zevk almıyorum. Söylemesi ayıp tereyağı, biber, domates, kuru soğan, siyah orijinal zeytin, azıcık yeşil zeytin, çilek reçeli, bal, pastırma, haşlanmış yumurta, kızarmış salam, sosis, kızarmış ekmek olacak. İsteyene yumurta kırarım, menemen yaparım.

## Kahvaltı masanız maşallah ziyafet sofrası gibi...

Ama biz kalabalığız. İzmir'den, Bursa'dan, Almanya'dan eşimin tayfaları yatılı gelirler. Benimkiler de gelir. Allah eksik etmesin, iyi insancıklar. Masada hem acı, hem tatlı bol yeşil biber olmazsa olmaz. Cevizimi, kaymağımı da koyarım. Dışarıda kahvaltıda masaya ne koyuyorlarsa, oradan görürüm, hepsinden koyarım masama. Hiç kimseyi muhtaç etmeyecek kadar yaparım, yani. Öğle yemeğinde aperatif şeyleri severim. Sarmısaklı yoğurtlu makarna, istiyorlarsa yanına hazırdan kadınbudu köfte koyarım. Kendim de yaparım, ama acelem varsa o zaman hazırım alırım. Püre yaparım, şnitzel yaparım, o kadarcık yani. Akşam bazen et, kebab, bazen kahvaltı türü, menemen, sosis kızartırım. Hiç oturmam, o yüzden vitamin kullanırım.



## Sahneye aç mı tok mu çıkarsınız?

Yemeğimi yerim, çayımı, kahvemi içerim, sonra da sahneye çıkarım. Bazıları tok karnına sahneye çıkamadığını söyler. Allah onun kuvvetini, azmini veriyor. Ben aç karnına çıkamam, yok anam yok...

## **Hangi yemeği yemek sizi mutlu eder?**

Aperatif yemekler. Domatesimi keserim, biberimi de koyarım, soğan, teneke peynir, iki dilim ekmeçik, bir de çay, en güzel şey. Ben böyle bir kadınım işte.

## **Rejim yapar mısınız?**

Bu aralar yapıyorum. Çok hoşuma gitmiyor böyle kilolu olmak. Giydiğin yakışmıyor, terliyorsun. Ben doktora da danışmıyorum, ilaç da kullanmıyorum. En güzeli yürüyüş. Deniz kenarından, sahilden eve kadar yürüyüş yapıyorum. Aşırı su içiyorum; ekmeği, hamur işini kestim. Hiç boş durmuyorum, kırk sekiz saat çalışabilirim. Ailecek hepimizin rejime ihtiyacı var, o yüzden her şeyi kestim. Kendi adıma domates, maydanoz, nane, soğan –hiçbir zaman eksik etmem soğanımı–, bir dilim kepek ekmeği, domates bunlar bana yetiyor. Tuzu, şekeri kestim. KFC’de bir porsiyona sekiz parça veriyorlar, ben üç tane istiyorum. Şükürler olsun, iki kilo verdim.

## **Turnelerde nasıl besleniyorsunuz?**

Turnelerde de ayaküstü yiyoruz; kavun, karpuz, beyazpeynir, kaşar. Denk gelirse kebabını yiyorsun, denk gelmezse domates, peynirle idare ediyoruz. Açıkçası ben turnelerde ekmeçik arasına bir şeyler yemeyi tercih ediyorum.

(12 Eylül 2010)

**KİBARİYE'DEN KURU FASULYE VE PEYNİRLİ MUSAKKA**







Kuru fasulyeyi bir gece önceden suya koyar, sabaha kadar bekletirim. Sabah birkaç su yıkayıp kaynatırım. İçine üç baş soğan, üç dört tane acı biber atıp bir güzel kaynatırım. İyice kaynadıktan sonra kuşbaşı et, kimyon, kırmızıbiber, pulbiber, salça ve domatesi bir tavada kavururum. Kuru fasulyeyi süzerim, kevgirden geçirdikten sonra bir fincan orijinal zeytinyağı koyarım. Sonra hazırladığım sosu döküp iki tık daha kaynatırım.



# Peynirli musakka

Patlıcanları parmak patates gibi doğrayıp kızartırım. Sonra peçeteye koyup yağını alırım. Kıymasını, soğanını, karabiberini, tuzunu, nanesini hep beraber kavururum. Bir tepsiye patlıcanları koyarım, malzemeyi de üstüne döküp fırına veririm. Fırından çıkardıktan sonra, üzerine kaşar rendeleyip yine fırına veririm. Peynirler eriyince çıkartırım.



# Latif Demirci

## “Karikatür de yemek de aceleye gelmez”

### **Karikatür ve yemek arasında benzerlik var mı?**

İkisinde de detay ve titizlik gerekiyor. Gelişigüzel çizemem, yemekte de aynı şeyi yapıyorum. Pişirmesinden tabağa konma şekline kadar yemeğin her aşamasında titizimdir. Yemek bence bir başkasına tarif edilemez. Sizin bildiğiniz, yazılı olmayan bir tarif vardır. Ölçü elinizdir. Tariflere bakmam, benim bir ağız tadım var ve ben ona göre yapıyorum.

### **Peki, karikatürcüler neden kötü beslenir?**

Dergilerde olurdu o kötü beslenme; dergilerden çekilip eve dönünce daha doğru besleniyorlardı herhalde. Dergilerde sabahlarsın, Kürt böreği gelir, ekmek arası salam gelir, hamburger gelir, atıştırılır. Hep iştendir, ara vermemek için masana gelenle yetinirsin. Ben ara vermeyi de atıştırmayı da sevmiyorum.

### **Yaratıcılıktan uzaklaşmamak için mi yemekten kaçıyorlar?**

Başka bir şeyle ilgilendiğin zaman yaratıcılık kaçabiliyor. Ben çalışırken yemeği falan düşünmem, televizyonu bile açmam. Telefon konuşması bile kafamı dağıtabiliyor. Çizerken sadece sigara, kahve, çay içiyorum.

### **İlham veren bir yemek var mı?**

Hayır, öyle bir yemek yok. Uzun pişmiş yemekleri severim, iki-üç saat tencerede pişmiş eti

severim. Tencerenin başında yemek pişene kadar beklerim; kapağın açılmaması gerekir, ama ben sabredemem.

### **Hangi yemek yüreğinizi titretir?**

Tek bir yemek ismi söylemeyeyim, ama üstüne yoğurt konan tüm yemekleri çok severim.

### **Yemek programlarını izliyor musun?**

İzliyorum. Yabancı, yerli hepsine bakıyorum. Öyle tarif falan almıyorum, ama püf noktaları aklımda kalıyor.

### **Ekmek arası köfte mi, kokoreç mi?**

Köfteyi severim de, ekmek arası kokoreç daha güzel olur. Çok sık yemem, ama yediğim zaman da sadesini tercih ederim. Öyle kekik, pulbiber filan sevmem, kokorecin kendi tadını severim.

### **Masanızda hangi içkiyi ağırlamaktan keyif alırsınız?**

Viski içmeyi daha çok severim. Yemekte tercihim şaraptır. Plaj gibi bir yerdeysen buz gibi birayı tercih ederim. Kola gibi meşrubatlarla hiç aram yok, ama ayranı severim.

### **Tadına bakmaya korktuğunuz yemek var mı?**

Sevmediğim yemek yok, ancak neden yapıldığını anlamadıysam pek yanaşmam, işim olmaz yani. Bakınca ne olduğunu anlamalıyım, anlamamışsam ne olursa olsun yemem.

### **Kimlerle yemek yemek size keyif verir?**

Muhabbet eden insanlarla yemek yemekten çok keyif alırım. Yemek masasında sadece çatal kaşık sesi değil, insan sesi olacak. Öyle “Bir an önce yiyelim de masadan kalkalım” diyenlerle yemeye gitmemeye çalışırım.

## **Favori yemek mekânlarımız nereler?**

Ocakbaşı severim ama her gün gidip ateşin başına oturayım gibi bir alışkanlığım yok, ara sıra canım ister. Boğaz'daki Lacivert'i severim. Yeri muhteşem. Oturduğunuzda Boğaz yanınızdan akar gider. Üsküdar'daki Kanaat Lokantası'na her zaman gidemem ama çok severim. Köftecilere düşkünüm. Fransız Konsoloslugu'nun arkasında Köfteci Hüseyin vardı, oraya giderdim. Çocukken ayda bir, pazar günleri ailece Sultanahmet Köftecisi'ne gidilirdi.

## **Çocukluk mutfağında aklınızda ne kaldı?**

Çok şey, çok yemek. Küçük bir ev mutfağıydı. Daha çok aileden gelen Ege yöresi yemekleri, zeytinyağlılar, tencere yemekleri pişerdi. Uzun saplı tost makinesi vardı, sandviçi arasına koyup, ocağın üzerinde yapardık. Arada ben de yapardım, tek ekmeklik küçük siyah bir şeydi. Küçük eski bir buzdolabı vardı yine.

## **Evde mutfağın hâkimi kimdi?**

Annemdi ve herkesin annesi gibi güzel yemek yapardı. Annem de, babam da Denizlili. O yöre yemekleri yapılırdı genellikle. İnsanlar, "Eski tatlar kalmadı" diyor ya bu doğru değil. Doğru malzeme kullandığında yakalıyorsun o eski tatları.

## **Anninizin en çok hangi yemeğini severdiniz?**

Tarhanayı çok severdim, şimdi de çok severim. Bir de yoğurtlu sıcak patlıcan közlemesini...

## **Babanız mutfağa girer miydi?**

Babam salata hazırlamak, karpuz kesmek gibi işleri yapardı. Karpuzu yıldız şeklinde doğrar, çekirdeklerini tek tek ayıklardı.

## **Sizin mutfakla aranız nasıl?**

Çok iyi, her türlü yemeği yaparım. Bir gurme gibi değilim ama mutfakta olmayı, bir şeyi kesip biçmeyi severim; acele etmem ve yemeği hakkıyla yapmayı severim.



## **İyi yemek yapan kadınlar sizi etkiler mi?**

Etkiler tabii, yemek önemli. Şimdiki kadınlar “Yağı çok koymamak lazım, tuz zararlı” falan diyerek yemeğin tadını kaçırıyor.

## **Siz kimseyi yemeğinizle etkilediniz mi?**

Etkilemişimdir. Bir kere, yemek yapan erkeğe kadınlar şaşıyorlar. Omlet değil tabii ama dolma falan yapan erkeğe şaşıyorlar. Hayatımda bir tek yaprak sarmadım. Tencere yemeği yaparım; kuzu, patates, fasulye... Bunları yapabilmem şaşırtıcı geliyor.

## **Köy kahvaltısı hakkında ne düşünüyorsunuz?**

Nedir köy kahvaltısı?.. Sucuk, bal, tereyağı, yüz çeşit peynir... Köylüler böyle kahvaltı etmez ki. Ekmeğin, arasına peynir koyup dürüm yapar, çayla yerler.

(16 Ekim 2011)



# Leman

# Sam

## “Yemek yapan erkek kompleksidir”

**Annenizin mutfağından neler hatırlıyorsunuz?**

Herkesin aksine annemin mutfağından pek bir şey hatırlamıyorum, çünkü annemle babam ben çok küçükken ayrıldıkları için büyükannemin mutfağını hatırlıyorum. Yaptığı her şeyin çok güzel olduğunu biliyorum; herkesin annesinin, büyükannesinin yaptığı yemek çok güzel gelir insana. Hatırladığım bütün yemekler olağanüstüydü. Beni hiç mutfağına sokmadı, bana hiç yemek öğretmedi; ben şu hayatta her şeyi doğadan ve hayvanlardan öğrendim. Onun için yemek yemeyi, yemek yapmayı, anne olmayı doğayı takip ederek öğrendim. Yemek yapmak benim için beste yapmak gibi bir şey. “Ne yapıyorsunuz?” diye sorarsanız, galiba ona füzyon mutfağı diyorlar, çok çeşitli şeyleri karıştırarak, değişik tatlar elde etmeyi çok seviyorum.

**Babaannenizin pişirdiği en iyi yemek hangisiydi?**

Büyükannemin irmik helvası, topiği, pilavı, çiğböreği, aklınıza hangi yemek gelirse, elini hangi yemeğe sürerse olağanüstü olurdu.

**O dönemde sevdiğiniz yemekler hangileriydi?**

Ben çocukluğumda da et düşmanıydım. Otobur insanım ben; sadece patlıcan yiyemezdim çocukken, bir de ıspanak dişimi kamaştırırdı, bunun dışında bütün sebzeleri yerdim. Çok yemek seven bir çocuk değildim, çok iştahsızdım. Hayatımda hiçbir zaman yemek yemeyi sevmedim; hep “Şu hayatta, yemek yemek zorunda kalmasaydım ne güzel olurdu” diyenlerdenim. Bir de uykuya ihtiyacım olmasaydı ne güzel olurdu.

## **Sizdeki ve kızlarınızdaki et sevgisizliği nereden geliyor?**

Şevval daha sonradan başladı, büyük kızım ise arada sırada yiyor. Ben bir kere yedirttikleri zaman tadını beğenmedim, bana çok iğrenç geldi. Ölü yiyorum, ceset yiyorum hissine kapıldım. Ceset yemek, bana çok sempatik gelmedi. Et, benim damak zevkime hiç uygun değil.

## **Eti hiç mi yemiyorsunuz?**

Hiç yemiyorum. Çok ender olarak balık yiyorum, ama onun da üstüne bir çorba kaşığı köri, kekik, aklınıza gelecek bütün baharatları koyuyorum. Galiba balığı da yakında bırakacağım.

## **Bilinçli olarak ilk mutfağa girişiniz nasıl oldu?**

Bilinçli değil de, evlendiğimde girmek zorunda kaldım. Çok gençtim, eşimin anneanesi Rum'du, çok da güzel yemek yapardı. Eşim güzel yemeğe alışmış bir insandı. İlk günlerden birinde benden çay istedi. Gerçekten de çay yapmayı bile bilmiyordum. Çaydanlığa suyu doldurdum, içine de çayı koydum, tabii bu korkunç bir şey oldu. Büyükanneimin şöyle bir lafı kalmıştı aklımda, "Soğansız yemek olmaz kızım." Domatesli pilavı soğanla pişirdim, sonra kızların babası o kadar beğendi ki bu yemeği, "Aaa ne kadar güzel bir pilav" dedi.

## **Mutfakta tarifleri mi uygularsınız yoksa uydurur musunuz?**

Uydururum; hayatımda tarif okumadım, anlamıyorum zaten. Bir kez çok eskiden, İngilizce bir tarif kitabı aldım; oradaki bir yemeği yapmaya niyetlendim, ama orada yazılı olan malzemelerden hiçbirini bulamadım. Sonra kitabı attım bir tarafa, elimdeki malzemelerle bir şeyler üretmeyi tercih ettim. Eskiden beyaz pilav daha çok yapardım, şimdi kabuklu, kepekli pirinçten yapıyorum pilavı.

## **Asla "hayır" diyemeyeceğiniz bir yiyecek var mı?**

Bala asla "hayır" diyemem ve baldan çok iyi anlarım. İyi bir balın tarifi yok, bir kere çok güveneceğiniz bir yöreden almanız lazım. Tarım ilacının olmadığı, arılara şeker ya da benzeri şeylerin verilmediği yerleri bilmeniz gerekir. Ama o yörelerde üretilen bu balları da, ilaç yapmak için İsviçre falan bir yıl öncesinden kapatıyor. Benim çocukluğumda doğudaki bütün kentlerde olağanüstü ballar olurdu, fakat hem tarım ilaçlarından hem savaş halinden oralarda ne arı kaldı, ne çiçek kaldı, ne böcek kaldı. Ender olarak Tunceli'nin Ovacık ilçesinde güzel bal üreten yerler var.

## **Bir balı alırken sahte olup olmadığını nasıl anlarsınız?**

Koklarım, ben av köpeği gibi koku alırım. Ben her şeyi koklarım; sebzeleri meyveleri, balı, her şeyi koklayarak alırım. İnsanları da koklarım aslında, kokusu beni tutarsa sevebilirim. Balın şeffaflığı, yoğunluğu ama öncelikle kokusu çok önemlidir. İçine aroma katsalar bile beni kandıramazlar, aroma katılmış balları anlarım yani. Ben kendi burnuma güvenirim, bir de tanımadık bir yerden almam.

## **Et dışında ağızımıza sürmediğiniz yemek var mı?**

Sakatat ve şarküteri ürünlerini yemem. Ege'nin otlarını, madımağı, Hakkâri'nin ışkınıını, yani yerel lezzetleri çok severim.

## **Sadece lezzet mi önemli yoksa yemeği süslemeyi de sever misiniz?**

Ben kendim için süslemem, ama birine hazırlıyorsam gerçekten çok şık bir sofraya donatırım. Hatta zamanında kızlarıma da hazırlarken öyle yapardım; çiçekler, peçeteler, renklere falan dikkat ederdim. Bunlar genç kız; bir baktım, oturuyorlar harala gürele yiyip kalkıp gidiyorlar, hiçbir şey görmüyorlar. Ben de dedim ki; "Bunu sevgilime yapmak zorundayım, kızlara boş ver."

## **Mutfağımızda her gün tencere kaynıyor mu?**

Hemen hemen. Bazen yemekler bitmiyor, onu atmıyorum, ertesi gün de yiyorum, ama benim tencerem kaynar. Benim mutfağımdan kızlarım çok şikâyetçi, "Yemek pişirmiyorsunuz, bu kadar çok tencereye, tavaya ne lüzum var?" diyorlar, ama benim elimin altında her şey bulunmalı. Eskiden bir anda on-on beş kişiye yemek hazırlama yeteneğim vardı. Artık öyle kalabalık misafir ağırlamak çok zor geliyor.

## **Bir zamanlar geç saatlerde pazara gitme alışkanlığınız varmış...**

Hâlâ gidiyorum. O zamanlar Yeşilköy'de oturuyorduk, ekonomik durumum biraz kötü olduğu için pazara geç saatte giderdim. Şimdi Feriköy'deki organik pazara gidiyorum. Bu pazarın kurucularından sayılırım. Orda kızlarımla konser bile verdim. Orada çok iyi dostlar var. Semt pazarlarına pek gitmiyorum artık.

## **Sebzeyi ve meyveyi mutlaka organik mi yiyorsunuz?**

Açıkçası, ne kadar organik bilemiyorum. Bu konuyu çok derinlemesine bildiğim için kendimi de

çok kandırmıyorum. Ama ne kadar olursa, en azından bir miktar da olsa yine faydası var. Sonunda doktora vereceğinize doğal sebzeye bir iki lira fazla verin. Kilolarca almaya gerek yok. İki patates, iki patlıcan, iki biber, iki kabak bir sürü yemek oluyor. Pahalı sofraları sevmem, bir çeşit yemek yerim; kuru fasulye mi sadece kuru fasulye yerim.

### **Bir zamanlar bostanınızda sebze yetiştiriyormuşsunuz; tarım aşkı devam ediyor mu?**

Burada değil de Dalyan'daki evimin bahçesinde yetiştiriyordum. Hasan Dayı adında çok iyi bir bahçıvanım var, çok şeker bir insan. Meyve ağaçlarım var, narenciyelerim var, temiz bir suyumuz var orada. Gübre de kullanmıyorum ben. Hayvan doğal yem yemediği için gübresi de doğal olarak ilaçlı oluyor. Hasan Dayı, bahçede yetiştirdiklerini kutulayıp bana kargoyla gönderiyor.

### **Kızlarınıza hâlâ yemek pişiriyor musunuz?**

Büyük kızım zaman zaman beni çağırır, o pek yemekçidir. Arada sırada onların sevdiği şeyleri pişirince gönderiyorum. Şevval'in pek zamanı olmadığı için çok sağlıklı beslenen bir çocuk değil, onun sevebileceği şeyleri götürüyorum. Şevval, domatesli pilavımı çok seviyor.

### **Kızlarınız “Anne şunu yap” diye sipariş veriyorlar mı?**

Hayır, zaten öyle mutfakta oturup uzun uzun, çeşit çeşit şeyler yapacak zamanım yok benim. Geç uyanıyorum, günüm ölüyor, ama evimin işini kendim yaparım, biraz titizim. Yazın sokakta kedilere, köpeklere su dağıtmam gerekiyor. Baktığım hayvanlar var, onlara yemek vermek zorundayım. Prova oluyor, televizyon programı oluyor. Benim kendime göre bayağı işim var; müzik dinliyorum, yazı yazıyorum. Onun için mutfakta uzun uzun zaman harcayacak vaktim olmuyor.

### **İyi yemek yapabilen erkekler sizi etkiler mi?**

Bir erkeğin yemek yapması ya da yaptığını kabullenmesi onun çok kompleksiz olduğunu gösterir. Bir erkeği mutfakta severek izleyebilirim, çok hoşuma gider. Ama bugüne kadar birlikte olduğum kişilerde öyle bir şey görmedim, herkes benden bekledi.

### **Aşkların midede filizlendiğine inanıyor musunuz?**

Hayır, buna da çok karşıyım. İnsan bir şeyler hissettiği insanın karşısında zaten yemek yiyemez; ben yiyemem şahsen, aç kalırım. Bunun için bir yemeğin aşka bahane edilmesinden çok hoşnut değilim.

## **Bir günlük beslenme programınızı anlatır mısınız?**

Çok değişir; ben günde bir kez yemek yenmesi taraftarıyım. Doğu felsefesi de bunu söyler, yani midemiz çöplük değil ki. Önüme yemek konduğu zaman, “Tanrım, önce sağlıklı olarak bunları yiyebildiğim için, sonra da bulabildiğim için teşekkür ederim” diye dua ederim. Yemekten sonra da mideme teşekkür ederim. Bir gün yoğurtla yulaf yerim, yoğurdumu kendim yaparım. Sebze yemeği yerim; bir de meyve yerim; onlar yeter bana. Zaten akşama kadar pek acıkmam. Akşam saatlerinde güzel bir yemek bana yeter, bütün bir gün bir öğün yerim. Sürekli mideyi yormanın ne anlamı var, bana çok mantıklı gelmiyor.

## **Diyet yapıyor musunuz? Gerçi yedikleriniz diyet gibi...**

Ben hiç diyet yapamam. İnsanlar diyet yaptıkları zaman aç kalmaya şartlandıkları için canları daha çok yemek yemek istiyor. Neden acıkmadığımı şöyle izah edebilirim; saç yıkama meselesini örnek verebilirim. İnsanlar saçlarını her gün ya da gün aşırı yıkıyorlar, sonra da “Yıkıyorum yıkıyorum, daha çok yağlanıyor” diyorlar. Tabii yağlanır, çünkü onu öyle terbiye etmişsin. Alıştığı için her gün yıkanmak istiyor. Ben saçımı terbiye ettim, midemi de terbiye ettim. Bir uykumu terbiye edemedim.

## **Hangi yörenin yemekleri ağzınızı sulandırır?**

Her yöreden ağzımı sulandıracak yemekler var; Karadeniz’den kuymak mesela, Ege’nin otları, Antakya’nın humusunu, acılı çökeleğini, künefesini çok severim. Van’ın kahvaltısına, Bursa’nın meyvelerine bayılırım.

## **Favori mekânlarımız?**

Demeti, Cibalikapı Balıkçısı, bir de Cihangir’deki Jash.

(10 Ekim 2010)

## **LEMAN SAM’DAN DOMATESLİ PİLAV TARİFİ**





Pirinç ılık tuzlu suda bekletilir. Diğer tarafta domatesin kabukları soyulur, doğranır, kabukları rondodan geçirilip pilavın suyu olarak kullanılır. Önce domatesler tereyağında pişirilir. Sonra pirinç eklenir ve bir ölçü pirince bir buçuk ölçü su ilave edilir. Şöyle bir karıştırıldıktan sonra kapağı kapatılır. Pilav göz göz olduğu zaman, üzerine peçete konur, demlendikten sonra bir kez karıştırılır.



# Levent

# Kırca

## “Mide aşkın mönüsüdür”

### Yemeğe aşkınız ne zaman ve nasıl başladı?

İyi bir makine taşıdığımı inanıyorum, bu makinenin de beslenmeye ihtiyacı var. Dolayısıyla çocukluktan beri lezzetli yemekler yerim.

### Çocukluğunuzun mutfağından neler hatırlıyorsunuz?

Annemin mutfağından yaprak sarmasını, suböreğini ve tencere yemeklerini hatırlıyorum, bir de çok lezzetli pilav yapardı rahmetli. Benim çocukluğumda evlerde buzdolabı yoktu, teldolap vardı. Su küpü kapının arkasında dururdu, maşrapayla küpün içinden buz gibi suyu alıp içerdik. Yemekler yazın teldolapta, kışın pencerelerin önünde dururdu. Annem Amasyalıydı; Amasya'ya gittiğimiz zaman dağların eteklerine yapılmış eski konaklar çok hoşuma giderdi. Annemin akrabalarının bağları, bahçeleri vardı. Bütün sebze meyve buradan gelirdi. Kışın yazlık malzemeler, yazın kışlık malzemeler hazırlanırdı. Bezli sucuklara bayılırdım. Hâlâ Mısır Çarşısı'na gidip bezli sucuk alırım. Samsun'da her dakika balık yerdik. Balıkçılar kapının önünden, sırtlarında balık dolu tablayla geçerlerdi. Çoğunlukla hamsi, palamut ve kefal satılırdı. Her zaman evde balık olurdu. Balığı hem pişirmesini hem de yemesini çok severim. O zamanlar evlerde fırın yoktu. Annem pidenin içini hazırlar, ben de fırına götürür kuyruğa girerdim. Ben bu tip yemeklerle büyüdüm.

### Babanız mutfağa girer miydi?

Babam ressamdı ve estetikle bozmuştu kafayı. Meyveyi çok severdi. Boğazına çok düşkündü, mutfağa da girerdi ama o yemeği hazırladıktan sonra mutfak mutfak olmaktan çıkardı. Çok içki içmemesine rağmen daha çok meze türü şeyler yapardı.

## **Çocukluğunuzda en sevdiğiniz yemek hangisiydi?**

Benim en sevdiğim yemek hep balık olmuştur. Mıhlama, turşu kavurması gibi Karadeniz yemeklerinden çok balık severdim. Annem suböreğini çok güzel yapardı; bol bol suböreği, dolma, sarma, pilav yerdim. Bir adamın çocukluğunda mutfak merakı yoksa, büyüyünce de olmaz. Çocukluğumda bana genellikle salata yaptırırlardı, o yüzden hâlâ çok lezzetli salatalar yaparım. Salatayı lezzetlendirmek için meyve suyu kullanırım. Salata yapmanın bir zorluğu yoktur, ama bütün marifet onun sosunu koymaktadır. Lokantalarda önce zeytinyağını koyuyorlar, bu çok yanlış. Salataya önce tuz atılır, sonra limon, nane ve sirkesi ilave edilir, ardından da mutlaka elle bir güzel karıştırılır. Bir süre bekledikten sonra zeytinyağı konur.

## **Kaç yaşınıza kadar annenizin yemeğini yediniz?**

Liseyi bitirinceye kadar annemin evindeydim, bu yaşa kadar annemin hem yemeğini hem malını mülkünü yedim.

## **Mutfakla aranız nasıl?**

Çok iyidir. Hem elim çabuktur hem güzel yemek yaparım. Yaptığım yemekleri insanlar kapışa kapışa yerler. Bir yerden sonra yemeği benim elimden almak gerekir. Çünkü o sırada un görürüm unu atarım, terlik görsem terliği de atarım, yani yaptığım yemeği bozmakta üstüme yoktur.

## **En lezzetli yemeklerinizin tariflerini okurlarımızla paylaşır mısınız?**

Kuzunun kolu veya boynunu bir güzel haşlarım. Bu suya marketten aldığım hazır mantıyı atarım. Yeterince pişince, mantıyı süzer onun üstüne boyun etini didiklerim. Daha sonra domates suyu, sarmısak, tane karabiber, kaliteli pulbiberle yaptığım sosu dökerim. En üste de sarmısaklı yoğurdu gezdiririm. Ayrıca patlıcan, biber ve kabak dolması da yaparım ve bunların içini çok lezzetli hazırlarım. Bir kere her işin başı soğan; yemekte soğan çok önemli. Bol miktarda soğanı zeytinyağında kavururum, daha sonra pirinci ekleyip kavurmaya devam ederim. Eğer kıymalı yapacaksam kıymayı, dereotunu, maydanozu, baharatları ve dolmalık fıstığı da eklerim. İç piştikten sonra bir süre soğumasını beklerim. Dolmayı domates suyuyla pişiririm, normal su kullanmam. Biz de pişen yemeyi demlemeyi bilmezler. Yemeğin pişmesi kadar, demlenmesi de çok önemlidir. Yemeğe koyacağınız su çok önemlidir, ben yemeğe musluk suyu kullanırım ama önce kaynatırım; benim önceden kaynatılmış bekletilmiş sularım vardır. Bir de ilk eşimden öğrendiğim bir Arnavut yemeği olan soğanlı pilav var. İki baş soğanı kuşbaşı doğrayıp kavururum. Sonra iki bardak pirinci koyup bir süre daha kavururum. İki bardak pirince dört bardak su, mümkünse et suyu ilave ederim. Pilav pişince altını kapatıp üstüne kıyılmış bol dereotu ekleyip demlenmeye bırakırım. Bu yemek inanılmaz

lezzetli olur.

### **Usta bir salatacı olduğunı söylediniz. Değişik bir salata tarifi verebilir misiniz?**

Salatada soğan çok önemlidir. Soğan hem aşk iksiridir, bağışıklık sistemini kuvvetlendirir, hem de lezzet doludur. Bol yeşil ve kuru soğanı kıyarım, sarmısakları da ince ince doğrayıp karıştırırım. Sonra küçük küçük doğranmış salatalığı ve domatesi bu karışıma eklerim. Daha sonra bol nane ve pulbiber koyarım. Sirkesini, limonunu, nar ekşisini koyduktan sonra dinlenmeye bırakırım. Bu salataya biraz vişne suyu, biraz yeşil elma suyu da ilave edilebilir; çok da lezzetli olur. Bir de ince kıyılmış pırasa ve soğanı karıştırıp üstüne bir çay bardağı suda bekletilmiş nane dökerim; o da değişik bir salata olur.

### **Sizin çay merakınız olduğunı biliyorum. Biraz bu merakınızdan söz eder misiniz?**

Çayımı Van'dan dostum Yalçın Abi gönderir. Bu kaçak Seylan çayıdır. Seylan çayı insana çok sert gelir. Onun için ben normal Rize çayıyla karıştırırım. Bu karışımı güzel bir şekilde yıkarım; hem de tasın içinde çitiliye çitiliye. Sonra o çayı tel süzgeçten geçirip, kuruturum. Demleyeceğim zaman çaydanlığın içine bu karışımı ve bir tatlı kaşığı da yeşil çay koyarım. Yeşil çay hem buruk bir lezzet verir hem de daha keskin bir renk sağlar. İçine de bir tek tane karanfil koyarım. Demlikteki çayın üstüne suyu soğuk koyarım. Bu suyun kaynamış soğumuş olması lazım. Alttaki su kaynadıkça üstteki su ısınır ve çay yavaş yavaş demlenir. Çayı yıkadığım için en ufak bir toz ya da bulanıklık olmaz. Bunun adı, hapishane çayıdır. Çünkü hapishanedeki insanlar vakit öldürmek için bütün gün o çayla oynarlar. Çayın demlenmesinin en büyük özelliği sabırdır.

### **Aşk mideden geçer mi?**

Aşk her yerden geçer, aşk kanda olduğu için ve bütün vücuttaki organları kan beslediği için aşk her yerden geçer. Popodan da geçer, ağızdan, kulaktan, burundan, mideden de acayip geçer. Mide aşkın mönüsüdür; sofrasız ve mekânsız aşk olmaz. Bir çerçevenin içindeki resim gibidir aşk. Sevdiğini yatağa davet etmeden önce, yemeğe davet edersin. Önce yemek yenir, sonra yatağa girersin. Aşk dediğin şey topu topu beş dakika... Bunun ön sevişmesi, arka sevişmesi filan da dahil bu süreye. Yemek, buluşma, restoranın seçimi derken iş biraz uzuyor. Onun için işin sofrası, midesi, müziği, restoranın seçimi, hepsi aşkın birer parçasıdır.

### **Lezzetli yemek yaptığınız için size âşık olan veya sempati duyan kadın oldu mu?**

Kadınlar genelde beni kabul ettikten sonra, mutfağıma girdikleri için yemek ilişkiye sonradan dahil olur hep. Mutfağına giren erkeği kılıbık sanıyorlar. Halbuki erkekçe yapıyorsun yemeğini. Her dakika

yemek yapmak gibi bir derdim yok. Bulaşık yıkamasını beceremem, yemeği yaptıktan sonra mutfağı toplamaktan anlamam. Ama iyi bir yemek yapılacaksa girer yaparım. Benden iyisini de yapan varsa asla cüret etmem. Genelde benim evli olduğum hanımlar çok iyi yemekler yaparlardı. Dolayısıyla ben daha az mutfağa giriyordum. Şimdi yalnız yaşadığım için zorunluyum. Dolayısıyla misafirlerimin yemeklerini ben yapıyorum. Bir et nasıl demlendirilir, bir et nasıl terbiyelenir, nasıl ısıtılır, nasıl pişirilir iyi bilirim. Yemek pişirmek, yemek yemek bir sanattır bence. Ona ruhunu katmadıktan sonra, bunu hissetmedikten sonra o yemeği pişiremezsin. Sevişirken de öyle, kendini sevişmeye vermedikten sonra olmaz. Yemekle sevişeceksin, yemeği ocağın üzerinde unutacaksın, yavaş yavaş pişecek, kapağını zırt pırt açmayacaksın.

### **Lezzetli yemek yapan kadınlar ilginizi çeker mi?**

Hem de çok çeker, özel hayranlık duyarım onlara. Bir kere akıllı kadından, zeki kadından acayip haz duyarım. Kadın sadece eliyle, ayağıyla, kulağıyla değil, zekâsıyla da çok önemlidir. İyi yemek yapan kadın, iyi bir aile kadınıdır, iyi bir eştir, iyi bir sevgilidir.

### **Bir günlük yemek maceranızı anlatır mısınız?**

Sabah kalkınca ekmeğin arasına biraz peynir, domates, maydanoz koyup ayakta yerim. Öğlen yine aynı şeyleri yerim. Sete dışarıdan yemek geliyor. Eve gece geç saatte geliyorum. Yatmaya yakın acıktığımı hissediyorum. Hemen bir makarna yapıyorum. Anlayacağınız, düzenli beslenmiyorum. Yemeğe vakit ayırmak, beni işten koparıyor sanki. Yemek daha fazla masa başı iş yapan insanların alışkanlığı; televizyon yöneticileri gibi. Yönetici “Abi yemeğe çıkalım” diyor. Anlıyorum ki benimle iş konuşacak. Sevgili gibi yemeğe çıkıyoruz, birer bardak şarap içiyoruz, yemeğin tamamında bütün memleket meselelerini konuşuyoruz. Son on dakikasında ağzındaki baklayı çıkartıp, “Bize bir program yapar mısınız?” diye soruyor. Aslında yemeğe, aşka, doğaya, müziğe, sanata vakit ayırmak lazım. Biz böyle büyümedik. Yemeği karnımızı doğurmak için yedik. Bunları yapmak için, sırtın pek olacak.

### **Gece yarısı kalkıp buzdolabından bir şey arakladığınız oluyor mu?**

İyi bir şey olmamasına rağmen, gece yarısı yemeklerim çok meşhurdur. Gece yarısı kalkarım pilav yaparım, sigaraböreği kızartırım, afiyetle de yerim, sonra uyurum. Gördüğüm kâbuslar yüzünden gece yorganları yırtarım. Öyle bir yemeğin ardından yataktan kalkamayabilirsin de...

### **Turşuyu çok sevdiğinizi biliyorum. Nereden alıyorsunuz?**

Turşuyu çok severim, ama dışardan asla almam. Benim turşularım meşhurdur. Kış başında mutlaka

turşu kurarım. Turşuda da bütün muhabbet suyun kalitesindedir. Salatalıkları suyun içine atarım. Biraz tuz, limon, sirke, bol miktarda sarmısak, en üste de taze dereotu koyup kapağını sıkıca kapatırım. Gün ışığında üç dört gün bekletirim. Sonra buzdolabına atarım. Bir hafta da buzdolabında durur. Bu süre sonunda bütün o salatalıklar kıtır kıtır olur ve mis gibi dereotu kokar.

### **Sokak yemekleriyle aranız nasıl?**

Sokakta olan her şey beni çok ilgilendirir. Çocukluğumdan beri sokak yemeklerini çok severim. O yemeklerin içine olmayacak şeyleri koyarlar, o yüzden de çok lezzetli olur. Örneğin, tükürük köftesini lezzetli yapan kuyrukyadır. Köfte kızarıırken çıkan duman “Gel ben buradayım” diye çağırır insanı. Ben de koklaya koklaya o köfteciyi bulup kurt köpeği gibi yerim. Mikropluymuş, sarılık olur muşum falan hiç aldırmam bunlara. Tavuklu pilavlar, nohutlu pilavlar, kerhane tatlısı hep açıkta satılır. Bu tatlı kerhanelerin önünde satıldığı için bu adla bilinir. Seyyar arabaların önünden kamyonlar geçer, içinde toz bulutları vardır ama onu alır yerim. Hep yedim, bundan sonra da yiyeceğim; kimse kusura bakmasın, onların tadı başka.



### **Hangi yörelerin yemeklerini daha çok seviyorsunuz?**

Benim için Antep mutfağı birinci gelir, Urfa'nın kebabı, Van'ın kahvaltısı. Durup dururken bu yörelerin isimleri çıkmaz ki... Adana bol yeşillikçidir. O canım etlerin yanına inanılmaz naneler, maydanozlar, marullar, yeşil soğanlar koyarlar. Mersin, Hatay, İzmir mutfakları da çok lezzetlidir. Karadeniz benim yörem, orada da inanılmaz lezzetler vardır. Anlayacağınız, bütün Türk mutfağıyla barışığım, hatta yabancı yemeklerle de barışığım. İtalyan mutfağına hastayım. O pirinçlerin, makarnaların kullanışı, o etlerin pişirme tarzları muhteşem. Fransız mutfağını da, Çin mutfağını da çok severim.

### **Ne tür lokantalarda yemek yersiniz?**

Ben yer yerde yemek yerim. Salaş, küçük, kendine güvenen, temiz yerleri daha çok severim. Gittiğim yerde böyle mekânları sorarım. Çok sosyetik yerlerde yemek yemekten fazla zevk almam, çünkü kafa sayısına göre hesap gelir.

### **Şöhretli olmak restoranlarda ne gibi avantajlar sağlıyor?**

İlk alışverişte avantaj sağlıyor. Mesela et alacaksın, “Abi bu sana yaramaz” diyor, kötü eti vermiyor. Pazara, manava gidiyorsun elma alacaksın, “Dur abi, ben sana arka taraftan vereyim” diyor. Bazıları da parasını almıyor. Restoranlarda da arkadaşlar listeye bakarlar, ben ise “Aşçıya selamımı söyle, kafasına göre, neyi seviyorsa ondan göndersin” derim. Hakikaten aşçı öyle şeyler gönderir ki, herkes kendi yemeğini bırakır, benimkinden yer.

### **En sevdiğiniz ve en nefret ettiğiniz yemekler hangileri?**

Böreğin her türlüünü severim. İyi yapılan mantıya dayanamam. Sebze yemeklerini de çok severim. Ispanak, yeşil fasulye, bezelye, kıymalı patates, enginar vazgeçemediğim sebzelerdir. Ekşili köfteyi, sulu köfteyi çok de severim. Sevmediğim yemek galiba yok.

### **Kimlerle yemek yemek hoşunuza gider?**

Bir kere yemeği birileriyle yemek hoşuma gider. Yalnız yemekten yanıtında dostlarım olsun isterim. Yemek, gerçek yemek olmalı, iş yemeği olmamalı. İş konuşurken yemek yemek, yemeğe hakaret gibi geliyor. Dostlarımla, sevgilimle yemek yemeyi tercih ederim.

### **Tatlıyla aranız nasıl?**

Tatlıyı da severim. Kabak tatlıları, güzel bir kazandibi, ev baklavası en favorilerimdir. Çok fazla şekere ihtiyaç duymam, o yüzden tatlıyla pek fazla işim olmaz. Ama iyi bir tatlıya da “hayır” demem. Kompostoya bayılırım, sürekli evde bir tencere kompostom vardır; erik kompostosu muhteşem olur. Erik kompostosunu bana sevgilim hazırlıyor, içine üzüm koyuyor, kabuk tarçın koyuyor, bol karanfilli ve diyet şekeriyle yapıyor, muhteşem oluyor.

### **Favori restoranlarımız hangileri?**

Çiçek Pazarı'nın içindeki Mer Balık'a giderim. Orası hiç şaşmaz restoranlarımdan biridir. Genelde esnaf lokantalarına giderim. Galata Köprüsü'nün altında bir restoran var, orayı çok severim. Konyalı'ya giderim. Kebap yiyeceksem Bursa'daki Uludağ Kebapçısı'na giderim. Kadıköy'de



Çiya'ya gidince çok mutlu olurum.

(20 Kasım 2011)



# Mehmet Ali

## Birand

**“Tavadan donmuş yağı çıkartmayı iyi bilirim”**

**Mutfakta gelenekçi misiniz yoksa modern mi?**

Ortaya karışıktan yanayım. İki-üç gün geleneksel yemeklerden hoşlanıyorum, sonra değişiklik istiyorum ve modern bir şeyler yiyorum. Sonra dönüp dolaşıp tekrar klasiklere geliyorum.

**Mutfakla aranız nasıl? İlk ne zaman girdiniz ve ne pişirdiniz?**

En iyi pişirdiğim yemek omlet. Omlette peyniri, domatesi çok severim. Peynir çok sert olmamalı, sert ve yumuşak arası olmalı. Başka yeteneklerim yok, ama gerçekten çok güzel bulaşık yıkarım. Bu konuda çok iddialıyım, tavadaki donmuş yağın nasıl çıkartılacağını çok iyi bilirim. Yıllar önce Brüksel’e taşındık, eşim Cemre NATO’da çalışıyordu. Akşam yemekler yenir, bulaşık ertesi sabaha kalırdı. Eşim işe gittikten sonra mutfağa girer, bulaşıkları yıkardım. O dönemde kitap yazıyordum, yazmaya ara verince bulaşık yıkardım; benim için en güzel terapi oydu.

**Belçika’daki yaşam, damağımıza neler kattı?**

Şarabı Belçika’da keşfettim. O zamanlar Türkiye’de şarap mı içiyorsun, sirke mi içiyorsun çok belli değildi. Orada iki şey öğrendim: Birincisi, hangi yemekle hangi şarabın içileceğini, ikincisi de porsiyonların Türkiye’dekinin aksine daha küçük olduğunu. Ayrıca sos kültürünü, sosun yemeğe verdiği ekstra tatları keşfettim.

**Midyeyle, birayla, patates kızartmasıyla dostluğunuz orada mı başladı?**

Patates kızartması kültürünü orada edindim, çünkü başka türlü kızartılıyor. Hiç kimse onlar gibi lezzetli yapamıyor. İki kez kızartıp, dışını ktır ktır, içini yumuşacık yapıyorlar. Aynı şekilde midyeyi de tavada çok farklı pişiriyorlar. Maalesef o kadar temizini ve o kadar lezzetlisini Türkiye’de bulamıyorum.

### **Rus mutfağıyla aranız nasıldı, orada en çok neyi yiyordunuz?**

Rus mutfağıyla başım hiç hoş değildi. Bana çok ağır geliyordu Rus yemekleri. Kahvaltıda çeşit çeşit havyar, çeşit çeşit yağ ve soğuk et yiyorlardı. Tabii yoksulluk içindeki Rusya’dan bahsediyorum. Şimdi bir tabağı 100 dolara İtalyan yemeği yiyorsunuz. Rus mutfağı yok oldu diyebilirim.

### **Sizce Türk mutfağının dünya mutfakları arasında yeri nedir?**

Ne yazık ki Türk mutfağı tanınmıyor. Yurtdışında Ermeni mutfağı var, Yunan mutfağı var; Türk mutfağı yok. Hep Fransız, Çin, İtalyan mutfağı öne çıkıyor. Türk mutfağının tanıtılması yıllar boyu beceremediğimiz bir konu. Her şeyden önce Türkiye’ye gelen turistler, otellerin açık büfelerindeki yemeklerle Türk mutfağını tanıyamaz.

### **Hangi bölgenin yemekleri ağızınızı sulandırır?**

Güneydoğu mutfağı bana çok ağır, çok baharatlı ve aşırı etçi geliyor. Eti ben de seviyorum, ama o tür et bana çok ağır geliyor. Ege mutfağı beni daha çok rahatlatıyor, çünkü Avrupa yemeği ile geleneksel yemek çok güzel harmanlanmış bu mutfakta. Yunan adalarına çok sık gidiyorum. Orada bir şey çok dikkatimi çekti: Aslında Yunan adalarında müthiş bir yemek ya da müthiş bir tat yok, ama sunum ve servis çok güzel. Masayı öyle donatıyorlar ki, çok lezzetli bir şey yediğinizi zannediyorsunuz. Türkiye’de böyle bir itina yok; bazen oturduğunuz masa pis oluyor, koltuk lekeli oluyor. Yemek sadece yediğiniz şey değil, mekân da çok önemli.

### **Karnınız tok olsa da asla “hayır” diyemeyeceğiniz yemek hangisi?**

İncik, yanında da çok hafif yağda çevrilmiş sebze. İnciği, haşlanmış şekilde değil de fırında severim. Kuzu tandıra da “hayır” diyemem. Bir de, Kuşadası’nda çok sevgili dostum Ahmet Çiftçi dünyada kimsenin yapamadığı kadar güzel kelle yapardı. Tandır ocaklarında pişirdiği kelleyi yılda bir kere bize yedirirdi. Bunlara ne zaman olsa ölürüm, asla “hayır” diyemem.

### **Sakatatı, sokak yemeklerini seviyorsunuz o halde...**

İyi bir işkembe çorbasına, tuzlamaya ve kelleye bayılırım. Bıraksanız sokakta kokoreç ekmek de yerim ama korkuyorum, nereden geldiğini, temizliğini bilmiyorum. Park Şamdan'a gittiğimde, kokoreç varsa yiyorum, ama köfte-ekmeğin yeri başka. Özellikle maç başlarken köfteciye sipariş veriyorum. Devre arasında beş köfte ve domatesli ekmek hazır oluyor. Onu yerken keyiften ağız adalelerim tutuluyor adeta. Ayran ve köfte-ekmek maçların simgesi oldu.

### **Siz de meslektaşlarınız gibi hızlı mı yemek yersiniz?**

Hayır, masayı severim, hızlı yemek yemeyi hiç sevmem. Tadını çıkarta çıkarta yavaş yenilmeli, hızlı gidilmemeli, içki de ona göre içilmeli. Benim için masa çok büyük bir keyif.

### **Yemek masanızda hangi içki size eşlik eder?**

Hafta sonları eğer arkadaşlarımla öğle yemeğine gidiyorsam mutlaka rakı içerim, sonra eve gelip bir buçuk saat uyumak çok hoşuma gidiyor. Yemekte normalde şarap içerim; yemekten önce beyaz şarap, yemekte iki kadeh kırmızı şarap. Bunu haftada iki-üç kere yapıyorum. Türk şaraplarını yeni keşfetmeye başladım. Akın Öngör'ün şarapları harika, Güler Sabancı'nın şarapları da çok güzel. Diğer büyükleri söylemiyorum bile. Türkiye ilk defa şarap konusunda Yunanistan'a yaklaştı.

### **Dünyanın birçok yerinden ünlü simalar tanıdınız. Bunlarla ilgili hiç yemek anınız var mı?**

En çok hayret ettiğim şey, Kıbrıslıların, rahmetli Rauf Denктаş da dahil olmak üzere pilavla viski içmesiydi. Bu alışkanlığı Rauf Bey'e sorduğumda, "Viskiye yemekten önce başladım. Şimdi niye şaraba döneyim ki?" derdi. Bir de Kuzey Iraklı Kürtlerin müthiş yemek hastalığına şaşırılmışım. Bunca çeşitte ve lezzette Arapların ve Ermenilerin de etkisi var tabii. Biz kendimizi müsrif görüyoruz, ama asıl israf orada. Çeşit çeşit yemeklerin yer aldığı masalar kuruluyor, iki-üç saatte yense bitmez. Tabii bu yemekler bitmediği için dökülüyor.

### **Çocukluğunuzdan aklınızda kalan tatlar ve kokular neler?**

En önemli tat ve koku, amcamın Suadiye'deki bahçeli evinde, hafta sonları plajdan dönüşümüzde yapılan, çok bol yağlı kuzu pirzola, köfte ve patates kızartması kokusu. 11-12 yaşlarındaydım. Amcam yağlı yemekleri çok severdi; zavallı, kalpten öldü zaten. Öldüğünde yaklaşık 150 kiloydu. O kızartma ve ızgara kokuları hâlâ burnumda.



### **Annenizin mutfağından neler hatırlıyorsunuz?**

Orta halli ile orta halin altı bir aileydik. Annem bizi, babamın üç ayda bir aldığı aylığıyla yetiştirdi. Annemin en çok üzerinde durduğu şey, haftada üç gün mutlaka et yenmesiydi, diğer günler sebze yedirirdi. Etin yanında daima pilav vardı. Hiç unutmadığım şey, sık sık bozulan ve bozulduğu zaman gazı bütün genzimi yakan buzdolabıydı.

### **İştahlı mı yoksa mızımız bir çocuktunuz?**

Çok iştahlıydım; yıllar geçtikçe şişmanlamayayım diyerek kendimi zorla mızımız ettim. Şu an beni bırakın çok rahatlıkla 150 kilo olabilirim, çünkü her zaman acıkabiliyorum. Ne zaman çok memnun oldum, biliyor musunuz? Son ameliyattan sonra beş-altı kilo kaybettim, doktor “Ne yersen ye ama kilo al” dedi. Tahmin edemezsin yediklerimi; et, çerkeztavuşu, yemediğim ne varsa yedim. Beş-altı ayda şimdiki kiloma kavuştum ve yine o mızımız yemeklere geri döndüm.

### **Hangi yemeğin kokusu size mutluluk verir?**

Çok bol domatesli, tereyağlı pilavın. Yediğimde 500-600 kalori alabileceğini bildiğim bu muhteşem pilavın kokusu beni adeta çıldırtır.

### **Michelin yıldızlı lokantalar ilginizi çeker mi?**

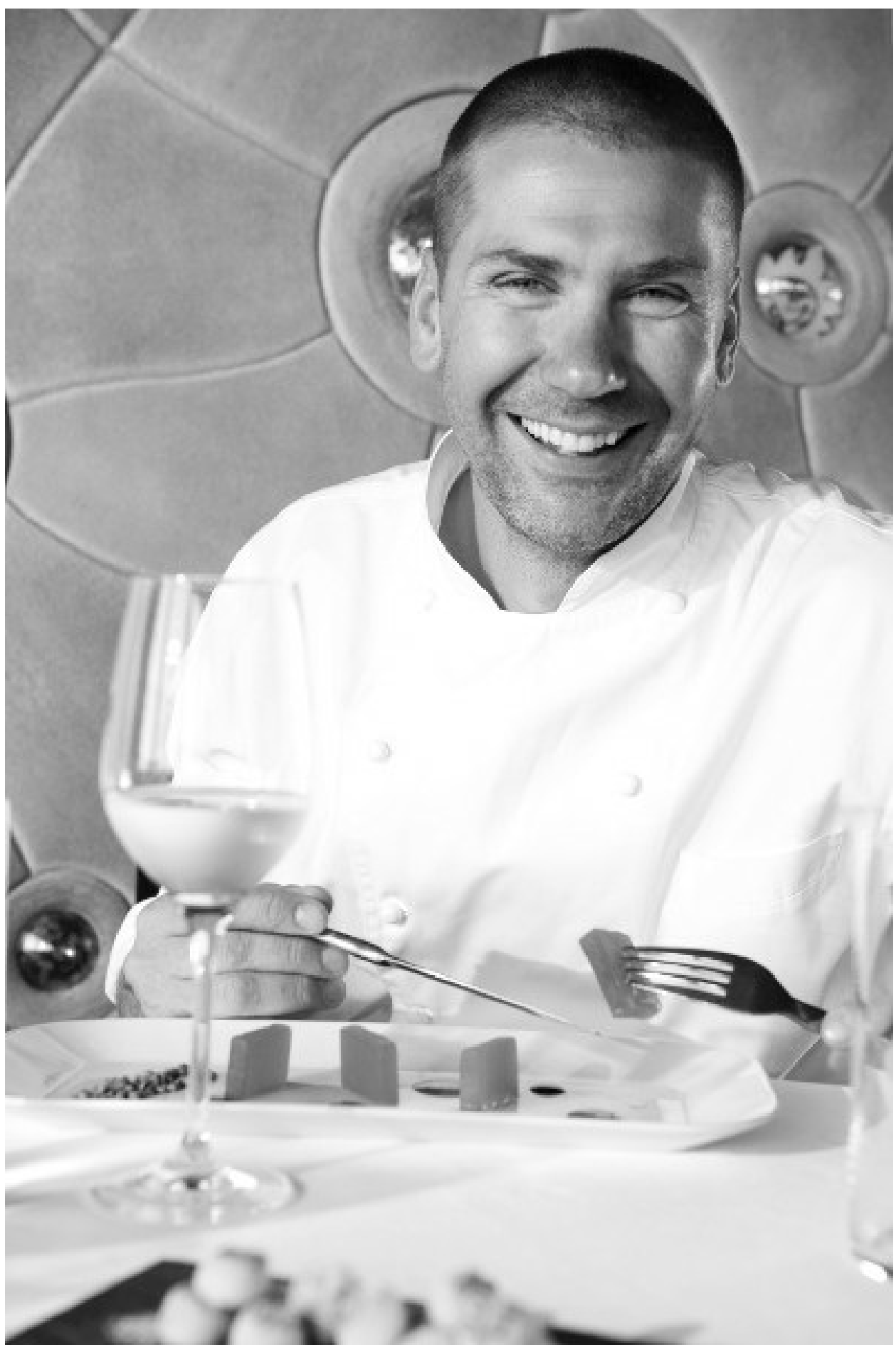
Onların meraklısı Cemre. İstanbul’da, böyle beş-altı saatinizi masada geçirip yavaş yavaş yemeğinizi yiyeceğiniz restoran çok yok. Michelin yıldızları beni çok perişan etti, yüksek miktarda paramı çaldı. Bir kısmı bunu hak ediyordu. Her konudaki gibi restoranda da yıldız insanı biraz etkiliyor, ama ben Fransa’nın küçük lokantalarını tercih ederim, oradaki tatlar daha çok hoşuma

gidiyor.

## **Dünyada ya da Türkiye’de sizi etkileyen bir şef var mı?**

Özellikle İstanbul’da Swissôtel’in şefinin yaptığı yemekler çok hoşuma gidiyor. Bir iki kere gittim, her seferinde çok başka tatlar karşıma çıktı. Bir de Japon restoranı var: Ioki. Yemekler, New York’un ünlü bir Japon aşçısı tarafından hazırlanıyor; çok lezzetli, tavsiye ederim.

(18 Aralık 2011)





# Mehmet

## Gürs

### “Türk mutfağı dünyada henüz keşfedilmedi”

**Çocukluğunuzda iştahlı mı, yoksa mızımız mıydınız?**

Mızımız değildim, ama yemek yemeyen bir çocuktum. Herkes sofradan kalkar, ben hâlâ pilavımın içinde tüneller, köftelerle tren yapardım. Sofrada o kadar çok konuşurdum ki, herkes yemeğini bitirir, ben hâlâ devam ediyordum.

**Finlandiya’da annenizin mutfağından neler hatırlıyorsunuz?**

En çok hatırladığım geyik ya da somon yemekleri değil, kıymalı makarnası. Çocukken en çok annemin yaptığı kıymalı makarnayı ve tavuğu severdim. Anneannemin mutfağı ise çok farklıydı. Noel’i, Paskalya’yı genellikle anneannemin evinde kutlardık. Dünyanın değişik yerlerinde yaşayan annemin kardeşleri, bütün akrabalar oraya akardı. Kocaman bir yemek masasının etrafına dizilirdik. Dedem oturmadan kimse oturamazdı, dedem kalktığı zaman da herkes kalkardı. Sofradaki her şeyi tatmak zorundaydık, tatmayana Noel hediyesi yoktu. Finlandiya biraz daha köylü bir ülke, daha toprağa yakın bir memleket. Şehir falan değil orası, küçük bir kasaba, köy sanki. Orada herkes doğaya dönük yaşadığı için avlanır, balık tutar. Bankacılar, sigortacılar yani ofis çalışanları hafta sonundan sonra işe döndüklerinde tırnaklarının altında toprak yoksa adamdan sayılmazlar.

**Sizin yemek merakınız ne zaman ve nasıl başladı?**

Aslında bu merak bende küçük yaşlarda başladı, ama nedenini bilmiyorum. O dönemlerde ekmek, kurabiye gibi kolay şeyleri yapardım, sonra da mahallede satardım, güzel de para kazanırdım. Ama bunun çok farkında değildim. Asıl merakım İsveç’te otururken başladı. İsveç’te, 13 yaşına gelmiş bütün çocukların yaz tatillerinde bir süre çalışma zorunlulukları vardı. Değişik meslek dallarını

dener, gelecekte ne olmak istediklerine karar verirlerdi. 12 yaşında sörf dergisinde çalıştım, 13 yaşındayken de bir Fransız lokantasında yamaklık yaptım. Profesyonel olarak mutfağa ilk girişim böyle başladı, sonra da yavaş yavaş devam etti. Hafta sonları, tatillerde çalıştım. Annem ve babam bir sanat galerisi açtılar. Sanat galerisinin içinde küçük bir kafe vardı, orada onlara yardım ettim. Ardından İstanbul'a taşındık ve yaklaşık üç sene çalışmadım. Liseyi bitirdikten sonra Kalyon Otel'e girdim.

### **Kuzey mutfağı ve Amerika'daki eğitim yılları damağınızı nasıl şekillendirdi?**

Kuzey mutfağı farkına varmadan damak tadımı şekillendirdi. Kolay yemekler, basit pişirme yöntemleri, kuvvetli tatlar, av etleri... Bunlar normal hayatın doğal yemekleriydi ve beni çok etkiledi. Her türlü kök sebzenin çok çok lezzetli olacağını farkına orada vardım. Baharın ne kadar değerli olduğunu, biraz güneş gören bitkinin nasıl kendini toparladığını gördüm. Amerika'ya ise gastronomi kültürünü öğrenmek için değil, yiyecek içecek endüstrisinin nasıl çalıştığını görmek için gittim.

### **En çok hangi yemekleri seviyorsunuz?**

Sebze, her türlü sebze... Enginar mevsiminde her gün enginar yerim. Bezelyeyi, havucu çok severim. Bakliyatın her türlüünü severim, gittikçe etten uzaklaşıyorum. Daha hafif yemeye başladım; akşamları et yemiyorum, salataya bayılıyorum.

### **Sevmediğiniz yemek var mı?**

İşkembe, paça sevmem; kokoreç sevdiğim bir şey değil ama yine de yerim. Bağırsağı sos yapımında kullanırım. Sakatat yenmez diye bir derdim yok. Zaten yemek yapan bir insanın öyle bir derdi olmamalı. Ama sakatat karşısında çok heyecanlanmam. Mesela, gerçek bir kaz ciğerinin tadına doyum olmaz diyorum, ama yedikten sonra kendimi iyi hissetmiyorum. Kazların nasıl beslendiklerini gördükten sonra bu yemeği yemeye gerek olmadığını düşünüyorum.

### **Siz şef misiniz yoksa aşçı mı?**

Hem şef hem aşçıyım. Şefler mutfağı yönetirler. Bana sorarsanız, aşçılar şeflerden daha iyi yemek yaparlar. Anneler de aşçılardan daha iyi yemek yaparlar. Ama bir anneyi elli-yüz kişiye yemek yapılan bir yere bıraksanız dağılır, orada bir aşçıya ihtiyaç vardır. Bu aşçıları da yöneten bir şefe ihtiyaç vardır. Kendim mutfağa girip yemek yaparken aşçıyım, ama ağırlıklı olarak mutfağı yönettiğim için şeflik giriyor işin içine.

## **Yemek konusunda ne tür eğitimler aldınız?**

Üniversitede büyük kurumlar ile restoran, otel vb gibi yerlerin yiyecek içecek yönetimi eğitimini aldım. Genelde üniversitede ilk iki yıl tarih, matematik, coğrafya, Fransızca, İngilizce gibi klasik dersler alırsınız, son iki yıl seçtiğiniz meslek ve sektörle ilgili eğitime geçersiniz. Benim gittiğim okuldaysa durum tam tersiydi. Birinci gün bize aşçı bıçağı verdiler, beyaz önlükleri giydik. Aynı zamanda restoran yönetimi ve otel mühendisliğiyle ilgili dersler almaya başladık. Diğer klasik dersler hep daha sonraya kaldı. Böyle olunca da ilk iki yıl o işi sevip sevmediğinize karar verebiliyorsunuz. Sektörde çalışmak için de dersler haftada sadece dört gündü.

## **Mutfaktan çıkmıyorsunuz ama tığ gibisiniz; bunun sırrı nedir?**

Az ve dengeli yiyorum. Tadım mөнüsünü seviyorum. Acıyı acı, tatlıyı tatlı olarak seviyorum; o yüzden Anadolu tatlari bana uyuyor. Onlari biraz Kuzey mutfağıyla sulandırıyorum. Doğru beslenme konusunda eşim Asena bana yol gösteriyor. Çok az et yiyor. Salata ya da zeytinyağı sebze yemekleri yiyoruz, bir kase de lezzetli bulgur pilavı, hepsi bu kadar. Oğlum Bora'ya özel olarak pişiriyoruz tabii ki.

## **Hangi yörenin mutfağı ağızınızı sulandırır?**

Ege ayrı, güneydoğı ayrı. Ege'de çoğı yerde çok nadiren lezzetli ot yiyorum. Çoğı zaman otun üstüne bolca sarmısak, biraz zeytinyağı koyuyorlar; bir de çok haşladıkları için, otun gerçek tadını çok zor alabiliyorum. Ege'de bir huzur var, yemeğın keyfinin yarısı da oradan geliyor. Ege'de pazarlarda dolaştığım zaman, elimi nereye atsam içinden lezzet fışkırıyor. Mesela, balığı pişiren ustalar o gün günündeyseler balık tadından yenmiyor. Güneydoğıya da bayılıyorum. Kebap var, ama kebaptan çok malzemeler beni büyölüyor. Tuzlu yoğıurt, nar ekşisi, biber salçası, kurutulmuş sebzeler...

## **Yöresel mutfaklara yıllar sonra merak sardınız; bu merakı ne tetikledi?**

Yöresel mutfak yerine yöresel malzeme demek daha doğru olur. Öğrendikçe insan daha da merak ediyor, biraz daha öğrenmek istiyor. Malzemelere sınırlardan, etnik kökenden, dinden arınmış bir bakış açısıyla bakmayı tercih ediyorum. Anadolu, Tanrı'nın kutsadığı topraklara sahip. Parmağımı toprağı sokayım ben de lezzetli olurum. Müthiş bir ürün zenginliğı var ve bu ürünlerde gerçek lezzetleri bulabiliyorsunuz.

## **Türk mutfağını yorumlamak gerekiyor mu, gerekiyorsa neden?**

Türk mutfağı nedir? Başkent mutfağı mıdır, saray mutfağı mıdır? İstanbul mutfağı bambaşka, Anadolu halk mutfakları bambaşka; dipsiz kuyu gibi. Ben tarih araştırmacısı değilim, yemeklerin geçmişinin değil hammaddelerinin peşindeyim. Oradaki teyzenin günlük alışkanlıklarının peşindeyim.

### **Yabancıların Türk mutfağına yaklaşımı nasıl?**

Şu ana kadar negatif bir tepki duymadım. Kimisi “Ağır geldi” diyor, ama genel olarak herkes, “Bu çok lezzetli” lafında birleşiyor. Yurtdışına sık sık gidip yemek yapıyorum. Bugünün değil, yarının Anadolu mutfağından bahsediyorum oralarda. Yemeklerimi tadanlar genelde çok pozitif tepki veriyorlar. Türkiye henüz keşfedilmemiş bir yer. Mutfağın oluşumunda din de çok önemli. Din orada bambaşka yemekler, burada bambaşka yemekler yaratmış. Bu bölgenin mutfağı henüz patlamadı, ama yakında patlayacak, hem de müthiş patlayacak. Burada en önemli şey köylünün, çiftçinin korunması. Mutfağımızın patlayabilmesi için, çiftçinin o malzemeleri ürettiği olabilmeli.

### **Mektepli aşçılar mı yoksa alaylı aşçılar mı daha iyi?**

İkisi de olmazsa olmaz, birbirlerini tamamlıyorlar. Her mutfakta dünyanın her yerinde bu böyledir. Sadece mektepli aşçıların olduğu bir mutfağı hayal bile edemiyorum. Ama sadece alaylıların olduğu bir mutfak hayal edebiliyorum. Alaylıların olduğu yerlere bir mektepli aşçı koyduğunuz zaman çok başka yerlere gidilebiliyor. Dünyanın en baba şeflerinden birçoğu aşçılık okuluna gitmemiştir, ama müthiş yeteneklidirler ve zihinlerini açık tutmuşlardır.

### **Bolulu aşçılar dönemi bitti mi?**

Uzun bir dönem daha bitmez, zaten bitmemeli de. Türkiye aşçılık mesleğinin aile geleneği olarak sürdürüldüğü nadir yerlerden biridir. Birbirini koruyorlar diye eleştiriyorlar, korusunlar da, hiçbir sıkıntım yok bu konuda. Özellikle yeni mektepli aşçılar onları hor görüyorlar. Bu durum tecrübesizlikten kaynaklanıyor olabilir. Bolulu aşçıların tecrübesi, mektepli aşçılarda yok.

### **Özyeğin Üniversitesi’nde neler öğretiyorsunuz?**

Bir şey öğretmiyorum, otelcilik programının danışma kurulundaki on beş-yirmi kişiden biriyim. Ders vermiyorum, ama gençlere destek oluyorum. Mesela, liseli yemek meraklılarına bir aktivite düzenlediler. Konu şuydu: “Kendi yemeğini yarat, sofrayı düzenle.” İnternet üzerinden yapılan oylamayla en iyi on beş çocuk seçildi. Onlarla sohbet ettim. Onlara sektörü, kendilerini nelerin beklediğini anlattım. Canavar gibiler, aşçı olmayı kafalarına koymuşlar. Onlara bir iki ay gidip bir yerde çalışmalarını önerdim. Çünkü birçoğu mutfak görmemiş, televizyonda gördüğü kadarıyla aşçı olmak istiyor.

## **Sizi yemeğiyle etkileyen bir kadın oldu mu?**

Amerikalı Şef, yazar, aktivist Alice Waters beni etkiledi, Allah'tan karım onu kıskanmıyor. Yaklaşık on yıl önce Piemonte'ye yemek yapmaya gitmiştik. Alice Waters bütün ekibiyle birlikte California'dan gelmişti. O sabah köyün pazarında ne bulduysa almış ve onlarla yemek pişirmişti. Sihir dolu bir yemektir. Huzur içinde, ışıldayan bir kadındır, çok hoşuma gitmişti. Hem müthiş lezzetli bir yemek, hem arkasında fikri olan bir yemek yapmıştı; hepimiz parmaklarımızı yemiştik.

## **Aşçı adaylarına ne önerirsiniz?**

Mümkünse dil eğitim alsınlar, dil bilmiyorlarsa zaten piyasaya ıkmasınlar. Dünya küçük bir yer, yerel mutfak yapacak olsalar da dünyayı gezmek, görmek gerekiyor. "Ben bir teknikten çok iyi anlıyorum, daha fazla tarif biliyorum" demekle aşçı olunmaz. Gençlerin yaşadıkları toprağın farkına varmaları, sabırlı olmaları, tecrbelenmeleri, eğitim almaları lazım. Türkiye'de de çok iyi kurslar var, ama hayat tecrübesi kazanmaları için yurtdışına gitmeleri gerekiyor. Eğer siz gerçek bir suşi yemediyseviz tadını bilemezsiniz. Bütün bunları tecrübe etmek gerekir ki kendisi de bir Şey katabilsin. Sadece retim hattının bir parçası değil, aynı zamanda yaratan biri de olmak lazım.

(5 Haziran 2011)



# Meral

# Okay

## “Tabağında yemek bırakma sonra arkandan ağlar”

### Çocukluğunuzdan hatırladığınız yemek anılarınızda neler var?

Bütün çocukluğum yemek anılarıyla dolu zaten. Kafkasyalı Çerkez büyük bir aile mensup olunca, kocaman sofralarda büyüyorsunuz. Yeğenler, kuzenler, akrabalar, sürekli gelen gideni olan, sürekli sofraya kurulup sofraya kalkan bir ev. Sofraya oturduğunda, bir sonraki öğünde ne yeneceğinin tartışıldığı bir evde büyüdüm. Çocukluğumun tamamı yemekle dolu. Babam asker olduğu için ilkokulu Balıkesir, Ankara ve İskenderun’da okudum. İskenderun’da okuduğum okulun karşısında esnaf lokantaları vardı ve humus yapıyorlardı. Bakır büyük tencerelerin içinde humus ile turşu suları ve şalgam satarlardı. Annem bunları yememi yasaklanmıştı. Halbuki esas lezzet onlardaydı. Okulda bir şey yemezdim, çıkışta servisten kaçır, humus yer, şalgam suyu içtim. Annem bana, “Sen Çerkez falan değilsin, bence fellahsın” derdi. Ben güneydoğu mutfağını da çok severim. Osmanlı ve Arap karışımı müthiş lezzetli bir mutfak vardır ya, bol cevizli, patlıcanlı, baharatlı, otlu; işte o mutfağa bayılırım. Aile hastalığımız hemoroitten dolayı bizim evde pek baharat kullanılmazdı. Ama abim ile ben baharatı çok yedik. Sonra sonra, ben baharat yemeyi azalttım.

### Evde mutfağın hâkimi kimdi?

Annem tabii ki, olağanüstü yemek yapardı. Annem Çerkez, ama Anadolu’yu falan çok dolaştıkları için tüm mutfakları iyi bilirdi. Ege mutfağını iyi bilirdi, bu yüzden otlu, zeytinyağlı yemekler pişirirdi. Bunun yanı sıra Çerkez yemekleri, börekler, mantılar, baklavalar da pişirirdi. Tepsi tepsi baklava yapar, mahalleye dağıtırdı. Tarhana yapardı, erişte keserdi. Çocukken çorbalık erişte keserdim. Kayseri, Uzunyayla’da akrabaların tarlaları vardı. Yazları memlekete gittiğimizde, çiftlikte bulunan bütün akraba kadınlar hep birlikte, tarhana, kuskus yapıyorlardı. Ben de çocukken çok tarhana öğütmüşümdür.

## **Çocukluğunuzda en çok hangi yemekleri severdiniz?**

Benim bir tane küçük, yeşil çinko tabağım vardı; o tabak bizimle birlikte her yeri gezmiştir. Müthiş koku alan bir çocuktum. Lojmanlarda kimde ne yemek pişiyorsa çinko tabağımı alıp o daireye giderdim. Daha konuşamıyorken evin kapısını tekmeleyip kapıyı açana tabağımı uzatıp “Mama” dermişim. Annem ince kat kat milföy hamuru gibi bir hamurdan patatesli ve kıymalı börekler yapardı. Yıllarca o koku benim burnumda kaldı. Zoraki öğlen uykusundan uyandıığımızda hep annemin keklerinin kokusunu duyardım. Bir de eve çok giden gelen olurdu, annemin arkadaşları falan, o yüzden evde sürekli bir pastane havası vardı zaten.

## **Sizin mutfakla aranız nasıl, mutfak aşkı ne zaman başladı?**

Benim mutfakla ilişkim mecburiyetten başladı. İlk yemeğimi sekiz-dokuz yaşındayken pişirmeye başladım. Çünkü annem üst üste ağır ameliyatlar geçirdi ve uzun bir süre hastanede kaldı. Halam, amcam bizde kalıyorlardı, ama onlar lisede, üniversitede okuyorlardı. Babam ağabeyimle bana yemek pişirip, annemin yanına hastaneye dönüyordu. Sonra ikimiz evde kendi kendimize yemek yapmaya başladık. Ağabeyim de olağanüstü yemek yapar. Kendi kendimizi idare edelim derken, yavaş yavaş ev halkına da yemek pişirmeye başladık. Sonradan baktılar ki lezzetli yapıyoruz, o işi üstümüze yıkmaya başladılar. Şimdi eskisi kadar çok yemek pişirmiyorum. Hayat tarzıyla alakalı bu. Yaman’dan sonra pek yemek pişirmedim. Ancak ya davet olacak ya da bana gelen arkadaşlarım, “Meral şunu özledik, pişirsene bize” diyecekler, o zaman kolları sıvarım. Onun dışında yemekleri yardımcımla yapıyorum. Ona her şeyi öğrettim. Vakit bulamıyorum ama dolapta iki çeşit zeytinyağlı, ayıklanmış hazır salata, dondurucuda balık ve et her zaman vardır. Ben pişirmesem bile o dondurucu her zaman doludur, ola ki biri gelir diye. Malzemenin elimin altında olmasını isterim. Rahmetli annem de öyleydi. Hatta babam anneme, “Sende seferberlik ruhu var Türkân” derdi. Annem her şeyi yedeklerdi, ya biterse, ya gelen giden olursa, ya aç kalınırsa diye. Ben de öyleyim. Yamanla birlikteyken bir pilav yapardım, tam altı kişilik. Bir ölçekten pilav yapmayı, küçük tencerelerde iki-üç kişilik yemek pişirmeyi kendimi çok zorlayarak öğrenebildim. Mesela, yüz kişiye yemek yapmak benim için daha kolay, çünkü elim aza alışık değildir.

## **Senaryo yazarken bir şeyler atıştırır mısınız?**

Aklıma gelirse atıştırırım. Yazı yazdığım masanın üstünde üzüm, incir, fındık dolu bir çanak olur ya da bir çanak meyve olur. Ben böyle keyifle yenilen içilen sofraları severim. Onun için tek başıma bir şeyler atıştırmayı çok sevmiyorum.

## **Çarşıya, pazara, manava gider misiniz?**

Giderim. Yıllarca Balık Pazarı’ndan alışveriş yaptım. Gümüşsuyu’nda oturduğum dönemde en büyük keyfim buydu. Sabah kahvaltımı yaptıktan sonra Balık Pazarı’na gidip şarküteri, et, balık,



sebze alışverişimi yapar, sonra o poşetlerle Papirüs'e gider, vestiyere poşetleri bırakıp bara geçerdim. Bir iki duble votka içerken, barda o an kim varsa onlarla bir küçük dedikodudan sonra eve dönerdim. Gümüşsuyu'ndan taşındıktan sonra Samatya'dan da çok alışveriş yaptım. Oradaki balıkçıları, sebzecileri çok severim. Hele orada bir bal-kaymakçı vardır ki, olağanüstüdür. İstanbul'un en güzel kaymağı orada satılır.

### **Meyve sebze seçmeyi becerir misiniz?**

Tabii ki beceririm. Ben yaklaşık üç yıl lokantacılık yaptığım için bilirim yani. Etin neresinden ne çıkar, sebzenin iyisinden çok iyi anlarım. Ama şimdi kasaba telefon açıyorum, istediğim eti gönderiyor.

### **Tabağınızı sıyırıp salataya şamandıra atar mısınız?**

Hem de nasıl... Biz, "Tabağında yemek bırakma, sonra arkandan ağlar" kuşağındanız. Onun için tabakta ne varsa sıyırırım. Zaten yemeğin en lezzetli yeri de o sona kalan kısımdır. Şamandırayı özellikle buğulama balığının suyuna, çobansalatasına atarım. Suyu iyice çeksin diye taze ekmeği tercih ederim.

### **Senaryosunu yazdığımız "Muhteşem Yüzyıl" dizisi için Kanuni döneminde sarayda ne yenip içildiğini araştırdınız mı?**

Araştırdım, elimizde listeler var, neler yememişler ki... Av hayvanını çok tüketmişler, bu beni çok şaşırtmıştı. Kaz ciğerleri, bıldırcın yumurtaları, bol miktarda havyar... Anlayacağınız çok kaliteli beslenmişler. O yüzden padişahların çoğu gut hastalığından gitti. Sebze yok pek, sebzeyi hanedana çıkarmıyorlar. Ama sebzeyi bilmem ne kulağına sarıp veya bilmem ne hayvanın içine doldurup yapıyorlar. Mesela, ıspanağı böbrekle sarıyor, onu da muhakkak başka değerli bir şeyin içene katarak pişiriyorlar. Bizim bildiğimiz gibi kıymalı ıspanak pişireyim diye bir şey yok. Zaten günde iki öğün yiyorlar, sabah ve akşamüstü, gece yemek yemek yok. Hani şimdi bize "Akşam yediden sonra yemek yemeyin" diyorlar ya, onlar bunu çok önceden keşfetmişler. Akşamüstü 4-5 gibi yemek yiyorlar, akşam da tatlı, meyve, yemiş gibi şeyler atıştırıyorlar. Sabah kahvaltı münüsüne bakıyorsun, neler yok ki! Onu yediğinde zaten bir gün yemek yemesen olur. Saray mutfağı büyük bir mutfak, yani her emperyal mutfak gibi, her taraftan gelen lezzetler, malzemeler orada bulmuş. Bunların en rafineri olanları hanedana sunulmuş. Sofrada içki de var. İçkiyle ilgili belgeler, şiirler, methiyeler var. Birçok padişahın şarap ve meyle kurduğu ilişkiye dair şiirler, divanlar var yani. Bizim televizyondaki Kanuni, şu anda içmiyor ama yarın öbür gün kafası bozulur içer; onu şimdilik bilemiyorum.

### **Yemeğini en sevdiğiniz yöreler?**

Ege, Antep, Antakya, Karadeniz... Ege'nin otlarını da, balığını da çok seviyorum. Balığın mümkün olduğu kadar az muameleden geçirilmiş olanını tercih ediyorum. Ben balığa limon bile sıkmam, babam öyle öğretmişti. Yani balığın lezzeti örtülmeyecek. Palamut pilakiyi annem çok güzel yapardı, onu da çok severim; bol soğanlı, zeytinyağlı, üstelik soğuk da yenir. İstiridyeyi çok severim. Türkiye'de çok yemem, ama Paris'e gittiğimde, çantayı otele atıp istiridye yemeye koşarım, günde üç öğün yiyebilirim.

### **Dünya mutfağıyla aranız nasıl?**

İtalyan mutfağını çok severim. Fransız köylü mutfağına bayılırım. İspanyol mutfağında deniz ürünleri ağırlıkta olduğu için onu da severim. Okyanus karideslerini sarmısağa batırıp ızgarada kızartıyorlar. Onun karşısında insan aklını kaybedebilir. Suşiyi çok seviyorum; iyi suşi bulduğum zaman da kaçırmam.

### **Hamur işleriyle aranız nasıl?**

Çok iyi; zamanında mantı bile yapardım. Annemden ve akrabalarımın o kadar lezzetli mantılar yedim ki, dışarıda mantı yiyemem. Hani bir kaşığa beş tane sığacak derler ya, bizimkilerin yaptığı öyleydi.

### **Neleri yemezsiniz?**

Kapuska ve nohuda bin yıl yemesem aklıma gelmez. Nohuda olan öfkem geçmişten geliyor. Bir gün okuldan geldim, annem önüme parça etli nohut koydu. Canım yemek istemedi, "Ben başka bir şey yemek istiyorum" dedim. Annem, "Hayır, bunu yiyeceksin" diye ısrar etti. O inat, ben inat, beş saat sofrada, ağzımda nohutla oturdum, o günden sonra nohuda sevmez oldum. İyi pişmiş bir kuru fasulyeyi çok severim, ama nohuda sevmem. Ama humusu severim. Onda tahin var, kimyon var, benim âşık olduğum baharat kimyon, o zamana nohut nohutluğunu yitiriyor. Ben patatesli humus da yaparım.

### **Tatlı sever misiniz?**

Çok düşkünlüğüm yoktur tatlıya. Şöyle söyleyeyim, bir kavanoz reçel bende altı ay gidebilir. Bademli, sakızlımuhallebiyi, kabak tatlısını severim, ancak şerbeti yoğun olmayacak. Ev baklavasını sadece iki-üç tane yerim.

### **İyi yemek yapan erkekler sizi etkiler mi?**

Öyle hanım hanımcık mutfakta dolaşan, her şeye maydanoz olan erkeklerden hoşlanmam. Yapsınlar, hoşuma gider. Izgara yapabilirler, güzel soslu bir şeyler pişirebilirler ama mutfağa girip de “Beş tencere yemek yaptım, ortalığı da temizledim şekerim” diyen adam bana çok seksi gelmez. Sofra kursun, sofrayı kaldırsın, yanındaki hayat arkadaşına yardımcı olsun, öyle adamları severim.

### **Bir günlük yemek maceranızı anlatır mısınız?**

Sabaha karşı yattığım için, kalktığımda kahvaltıya saldıran insanlardan değilim. Kepek ekmecli tost, kahve üstüne kahve, ardından bir kahve daha... Ancak kahveyle aklım başıma geliyor benim. Öğlen evdeysen zeytinyağlı bir yemek ile yanında salata yiyorum, dışarıdaysam öğlen iyi yemek yemeyi seviyorum. Akşam, genellikle çorba iyi geliyor bana, hem tok tutuyor hem ağırlık hissi vermiyor. Çünkü çok yemek yedikten sonra yazının başına oturamıyorum. Gece daha çok meyve yiyorum. Ben de severim gece kebab yemeyi, ama uykumu getiriyor. Kebabçıdan çıkıp eve gelip yazının başına oturamam.

### **Favori mekânlarımız?**

Park Şamdan, Kıyı, Papermoon.

(27 Şubat 2011)



# Mesut

## Yar

### “Yemeğın üstüne 89 tane midye dolması yedim”

**Tombul bir çocuk olabilmek için nasıl besleniyordunuz?**

Geleneklere bağı besleniyordum, şöyle ki; daha çok anneannemle birlikteydim, o da Selanik kökenli bir Balıkesirliydi. Anneannem “Sofrada bir şey kalmayacak, arkanızdan ağlar” anlayışına sahip biriydi. Ben bu işi çok ciddiye alan bir çocuktum. O senelerde yemeklerde Vita gibi tuhaf yağlar kullanılırdı, tabii biraz da yokluk zamanıydı. Ermeni'nin, Rum'un, Bulgar'ın bol olduğı bir semtte büyüdüm, dolayısıyla tüm bu mutfakların havasını kokladım. Geleneklere bağı olarak tombul bir çocuk oldum ben.

**Evinizin mutfağından neler hatırlıyorsunuz?**

Haftanın bazı akşamları komşulara gidip yemek yenirdi, bazı akşamları da onlar bize gelirdi. Anneannem çok güzel yemek yapardı. Köfte yapmayı anneannemden öğrendim ve onun sayesinde sevdim, ben çok köfteci bir çocuktum. Kuru fasulye, börek gibi şeyleri de çok güzel yapardı; bazen akşam yemeğini börek ve ayranla geçiştirirdik. Bazı sebzeleri de çok güzel yapardı, ama genelde köfte ağırlıklı bir mutfaktı.

**Mutfağın hâkimi kimdi, anneniz mutfağı girer miydi?**

Mutfağın hâkimi anneannemdi. Anneannem ve annem arasında ciddi farklar vardı. Anneannem soğandan, annem de sarmısaktan hazzetmezdi, ben ikisini de çok severdim. Evler yan yanaydı, anneannemde sarmısaklı köfte yedikten sonra, anneme gidip soğanlı köfte yedim. Annemin mutfağı daha hafifti, annem komşuların mutfağından daha çok etkilenmişti. Annem Rum mutfağını çok iyi bilirdi, onların dilini de konuşurdu. Topiğe kadar bir sürü yabancı mutfak yemeğı yapardı.

## **O yıllarda sizin mutfağa girmek gibi bir hevesiniz var mıydı?**

Benim mutfağa girme hevesim, ekmeğe yağ sürmek ya da salçaya ekmek bandırmak içindi. Mutfak hevesim fazla yoktu açıkçası, ama anneannem çok güzel türküler söylerdi, onu dinlerken de neyi nasıl yapıyor diye bakardım. Annem şarkı söylemezdi, ama yaptığı işe odaklanırdı. Annemin eli çok hızlıydı, aşırı hızlı sofrayı kurardı. Ben öğle yemeğinde, akşam yemeğini düşünen bir çocuktum. Çünkü öyle lezzetli şeyler pişerdi ki bizim evde.

## **O dönemde en çok hangi yemekleri severdiniz?**

Köfteyi birinci sıraya koyarım, ama annemin barbunya pilakisi de muhteşemdi. Pırasayı hiç sevmezdim, ama ona da zamanla alışmaya çalıştım ve şimdi en sevdiğim yemeklerden biri. Annemin yaptığı yoğurtlu ıspanak müthiş keyifliydi. Cuma, cumartesi sofrayı kurardık, bütün mahalle bizde toplanırdı. Karşımızda Ermeni bir bakkal amcamız vardı, zamanında Gönül Yazar'ın arkasında sanatçılık yapmıştı. O udunu kapardı; bir de Dinç Abimiz vardı, o da kemaniyle gelirdi. Ev içi meyhaneye kültürüyle yetiştim, dolayısıyla rakıya çok erken başladım. 18 yaşına girmeden ilk kadehi önüme koydular.

## **Babanız mutfağa girer miydi?**

Babamı çok erken kaybettim. Üvey babam vardı, Trabzonluydu; onunla birlikte eve Karadeniz yemekleri geldi. Mesela kuymak, kaygana, karalahana çorbası gibi yemeklerle tanıştık. Yani mutfağımıza Karadeniz'den göç aldık. Onların kuru fasulye pişirmeleri falan farklıydı, ama orada da bir lezzet vardı açıkçası. Üvey babam hâlâ hayatta, onu abi gibi çok severim. Mutfağa girerdi, yemek yapmayı da çok severdi. Özellikle kahvaltıyı çok güzel hazırlardı. Karadeniz yemekleri ona aitti, böreği çok güzel yapardı.

## **Kurtuluş'taki komşularınız iştahınızı körüklüyor muydu, onların kapılarını çaldığınız oluyor muydu?**

Kurtuluş'ta farklı yerlerden göç eden insanlar vardı ve durum böyle olunca neredeyse haftada bir bayram kutlanırdı. Ermenilerin en iyi yaptığı şey aşureydi, Bulgarların sofrası daha çok peynir ağırlıklıydı, İtalyanlardan bazı hamur işlerini, makarnaları öğrendik. Birinin evinde yeni bir şey pişmişse bilirlerdi ki Mesut ve abisi Cüneyt onu tatmak ister. Karşı komşumuz Rum bir teyzeydi ve pufböreğini tatlı yapardı. Üzerine şerbetini döker, tarçınını koyar, yanında da sakız konmuş soğuk suyla bizim eve getirirdi. Çok keyifli günlerdi, hatta evleri yandığı zaman bir ay bizde kalmıştı, o dönem bizim için bir lezzet şöleni olmuştu.

## **Hâlâ Kurtuluş'a gidip bu keyifleri arıyor musunuz?**

İlk eşimden olan oğlum hâlâ annesiyle orada yaşıyor, ama çok nadir gidiyorum. Bizim eskilerden hiç kimse kalmadı. Gittiğimde başka bir semte gitmiş gibi oluyorum, hiç kimse kalmamış hayatta. Belki çocukluktan bir iki arkadaş orada yaşıyor.

## **Mutfağa girmeyi sever misiniz?**

İlk eşim çok iyi İtalyan yemekleri yapardı, o da annem gibi çok hızlıydı. Hep merak ederdim lazanyayı nasıl yapıyor diye, çok başarılıydı. Biraz destek olmak için onunla birlikte yavaş yavaş mutfağa girmeye başladım. Üvey babamdan çok etkilenmişimdir kaliteli kahvaltı hazırlama meselesinde. Boşandıktan sonra kendi mutfağıma girmek zorunda kaldım ve öğrendiğim şeyler acayip işe yaradı. Zaman içerisinde o zamanki dostlarımdan dediğine göre, iyi yemekler yapmaya başlamışım.

## **Sıkı bir rejim yaptınız ve epey kilo verdiniz. Rejim yapmadan önce en iyi yaptığınız yemek hangisiydi?**

Rejim yapmadan önce hemen hemen bütün yemekleri iyi yapıyordum. Köfte meselesine çok takmıştım. "Kurtuluş köftesi" diye bir şey yaptım ve onu çeşitlendirdim. Piyazı da çok güzel yaparım. Küçüklüğümde piyaz konusunda da sıkıntı vardı. Annem limon tercih ederdi, anneannem sirkeden asla vazgeçmezdi. Ben piyazı daha çok yeşil soğanla yapmayı seviyorum. Yumurtaya çok düşkün değilim, ama bir tane koymak gerekiyor.

## **Rejim yapmadan önce sokak yemekleriyle aranız nasıldı?**

Bildiğimiz sokaktan bahsediyorsak, aklıma hemen midye dolma geliyor, İzmir Alsancak'ta, bir Rum arkadaşımınla yeme konusunda kapıştık; ben 89 tane, arkadaşım yüz küsur tane yedi. Sabahı nasıl ettiğimi hatırlamıyorum, çünkü bu yarışma, çok iyi yenmiş bir akşam yemeğinin ardından yapılmıştı. Bir dönem martı-pilav çok yedim, ama mesela balık-ekmek hiç yemedim. Balık yemeye çok geç başladım. Çok iyi hatırlıyorum, ilk olarak Assos'ta bir balık çorbası içmiştim. Kalamarı da ilk olarak Karaburun'da tatmıştım, tadış o tadış, çok sevdim. Daha çok mekân adamı olduğum için, arkadaşlarımdan hepsi benden yaşça çok büyüktür, yazar çizer tayfasıdır ve tarihçidir. Büyükada'da Barba Ahmet vardır, Barba'yla sofraları çok lezzetlendirdik. Yine Beyoğlu'nda Nazım Usta vardı. Star TV'de gece programı yapıyordum. Programdan sonra oraya gider, dört-beş arkadaşla birlikte Nazım Usta'nın müthiş mezeleri, enfes köftesiyle sabahı ederdik. Uzun sofraların adamı olduğum için, zaman içinde genişledik.

## **Sakatat ve tathyla aranız nasıl?**

Hiç sakatat yemedim. Hayatımda bir kere işkembe çorbası içmişliğim vardır, o da arkadaşlarımla zoruyla. Tatlıda da favorim Rum tatlılarıdır. Çünkü onların tatlısı çok şerbetli olmaz. En sevdiğim tatlı sakızlı muhallebidir. Onun dışında “Pasta yiyeyim, çikolatalı bir şey alayım” demem. Halep’e gittim, ünlü tatlıcılar sokağında bile bir iki tane tatlının tadına baktım o kadar. Ama arkadaşlarıma dağıtmak için on kilo aldım.

## **İlk rejim denemenizde elli kilo vermişsiniz; peki bunu niye geri aldınız?**

İnsanlar beni bilirler, aklıma koyduğumu yaparım. O zaman rejim demek ekmeği kesmek, içki içmemek, az yemek yemek, yemeği unutmak anlamına geliyordu. O dönemde şalgam suyu, sarı leblebi, lıg bira, hellim peyniri, domatesle besleniyordum. Çok hızlı kilo verdim. Üzerine de kısa dönem askerlik yaptım; komalık oldum tabii, yoğun bakıma kaldırıldım. O zaman doktor acayip kızmış, “Sen balina kasa arabayı, serçe kasaya bindirmeye çalışıyorsun, ama motor hâlâ balina kasa. Senin normal kilon 95 ve o kiloda yaşamaya çalış” dedi. O kiloya çıktım, ama orada durmak kolay değil. Bir iki derken verdiğim kiloları tekrar aldım.

## **İkinci rejim dönemine nasıl başladınız?**

Polonezköy’de arkadaşlarla doğum günümü kutladık, eğlendik ve ertesi gün aynadan suratıma baktım, “44 yaşına girdin, yedin içtin, ama suratın hiç iyi şeyler söylemiyor, mutlaka bir sıkıntın var” dedim kendi kendime. Ertesi gün doktora gittim ve kilo vermeye karar verdim. Eve döndüm ve hemen rejime başladım. Bir ay kadar kendimi eve kapattım. Saçma bir şey oluyor, sosyal hayattan uzaklaşıyorsun. Bir yanlışlık yaptığının farkına vardım. Hemen araştırmaya başladım ve kalori hesabı yaptım. İşi iyice bilimselleştirdim. Sonunda fazla kilolarımdan kurtuldum. Ama en zor olanı da kiloyu koruma meselesi.

## **Rejim yaparken ilkel toplumların yaşama biçimlerini örnek aldığımızı söylüyorsunuz, ama o dönem insanların ömrü en fazla otuz yılmiş...**

Dedikleriniz çok doğru, ama insanların çoğunluğu ya hastalıktan ya da av oldukları için erken ölüyor. Ama o dönemde obezite diye bir dert yokmuş, çünkü ya av olmamak için ya da avlanmak için sürekli koşuyorlarmış. Ben beslenme modeli olarak değil, egzersiz modeli olarak onları örnek aldım. Ayrıca o dönemde yenen kırmızı eti aklıma taktım. Kırmızı et, beyaz ete oranla daha sağlıklı olabilir, ama sporla birlikte daha çabuk kilo verme özelliği var; tabii çiğ yemek koşuluyla. Bunlar araştırdıkça ortaya çıkıyor. Şimdi eski tip içeceklere yönelmek istiyorum. Mesela, şarabı nasıl kullandıklarını merak ediyorum; şarabın içine bal katıyorlar, bazı ekstra şeyler katıyorlar ve bu onları gün boyu enerjik tutuyor. Onun nasıl bir karışım olduğunu çok merak ediyorum.



## Zayıflamadan önce nasıl besleniyordunuz, şimdi nasıl besleniyorsunuz?

Rejim öncesi ve rejim sonrasında tek ortak noktası akşamları halen içiyor olmam. Rejim öncesinde sabah programı yaptığım için genelde akşam kafayı çekip kanala giderdim ve program sonrasında müthiş bir açlık hissedirdim. Bu hissi en tehlikeli şeyi yaparak, “börek yiyerek” bastırırdım. Bir porsiyon falan da değil, iki-iki buçuk porsiyon bitirdikten sonra yatağa girerdim. Akşama doğru kalkıp yine mükellef bir sofraya otururdum. Yani günde iki öğün yer, arada bir şey yemezdim. Rejimden sonra, günde dört öğünü buluyor yediğim şeyler. Sabah kalkar kalkmaz içine limon suyu ve elma sirkesi koyduğum su ve soda karışımını içiyorum. Bir hafta bu karışımı, bir hafta da yoğurt altı suyu ile madensuyunu karıştırıp içiyorum. Gerçekten çok lezzetli bir şey ve insan vücudundaki ödemi atıyor. Yarım saat sonra mutlaka simit yiyorum. Simit olmazsa onun yerine tost yapıyorum. Kahvaltıyı kuvvetli yapıyorum. Masada Ezine peyniri, domates, acı biber, biraz bal oluyor. Ara öğünü Türk kahvesiyle geçiştiriyorum, ama onu bulamazsam bir avuç fındık veya ceviz yiyorum. Hiçbir şey bulamazsam bir salatalık yiyorum. Öğleni, salata ve ızgarayla geçiştiriyorum. Akşamüstü yine Türk kahvesi içiyorum. Türk kahvesi hem eritiyor hem tok tutuyor, ama çay acıktırıyor. Bunların hepsi denenmiş şeyler. Akşam ise eskiden 21.30-22.00 gibi sofraya kurulurdu, şimdi 18.30-19.00 gibi sofraya kuruluyor, ama sofrada her şey oluyor. Zeytinyağlı dediğimiz şeyi artık zeytinyağsız yapıyoruz. Daha çok domates ve koyu yeşil ağırlıklı yeşillikler ve peynir çeşitleri oluyor. Yemeğin sonunda mutlaka ızgara bir şey yiyorum.



## Geçmişte tüm sevdiğiniz yemekleri tamamen sildiniz mi?

Mantıyı severdim, ama açıkçası artık dostluk kurmuyorum. Pilav ve makarna çok uzun süredir hayatımda yok. Beyaz ekmeği çok acıkmışsam, sıcak sıcak gelmişse, içine azıcık peynir koyup yiyorum. Katıyağları beslenmemden tamamen çıkardım, zeytinyağını da son derece az kullanıyorum. Yağlı bir favayı ya da humusu özlüyorum, arada bir “Yağlı bir kebab yesem” diyorum. Ama çok büyük bir özlem olmuyor, çünkü neredeyse aynı tatta yeni lezzetler keşfettim.

## **Kilonuzu koruyabileceğinize, verdiğiniz kiloları geri almayacağınıza inanıyor musunuz?**

Onu da araştırdım; 40 yaşından sonra nasıl ki kilo zor veriliyorsa verilen kilo da zor alınıyor. Bir yılı aştığımız vakit vücut alışıyor ve yediklerinizi ona göre değerlendiriyor. Bir de vicdani sorumluluk var; abime, birkaç arkadaşına kilo verdirtim, koçluk yapıyorum. Beni dinleyip kilo verenler var. Bunları da görünce vicdanen kilo alamam diye düşünüyorum.

## **İştahı yerinde kızlarla aranıza mesafe koydunuz mu?**

Şansıma iştahı yerinde olan hiçbir kadınla birlikte olmadım. Benimle birlikte olanlar yemezlerdi. Masayı donatıyorsun, yemiyorlar, sonra masayı kendin silip süpürüyorsun; belki de o kadınlar beni şişmanlattı. İştahı yerinde kadınlarla birlikte olmak istiyorum ki, tabakları onlar silip süpürsünler.

## **Zayıflamak için yemekten başka yaşamınızda köklü değişiklik yaptınız mı?**

Zayıflama, özgüvenimi tekrar yerine getirdi. Çok korkak bir adamdım; kendi küçük ortamımda sosyaldim, ama mesela çalıştığım kanalda beni dolaşırken göremezdi insanlar. Evinde okuyup, orada çalışan bir adamdım. Birincisi, artık bu bitti, artık konuşabiliyorum. Panellere katılamazdım, çok zorlanırdım. Özgüven gelince her konuda başarmaya başladım, insan ilişkilerim daha sağlıklı olmaya başladı. Aslında birçok şey değişti hayatımda; gardırobun değişmesi biraz masraflı oldu, ama olsun artık o kadar.

## **Acı Antakya biberinin faydasını gördünüz mü?**

Samandağ'da kebab yiyen adamlar acayip zayıftı. Bunun nedenini ararken acı biberi keşfettim. Samandağ biberi, Antakya'da yetişenlerden daha farklı, biraz daha sulu ve biraz daha irice. Yılın iki ayı yetişiyor, sonra kızarıyor ve onu salçalık olarak ayırıyorlar. O iki ayda biberi yediğin vakit, ne yiyorsan onu o anda atıyorsun; ben onu hissediyorum. Hafif bir mide yanmasından sonra, vücuda müthiş bir tempo getiriyor. Bunun yanı sıra reflümü de iyileştirdi. Sonradan araştırdım; biber, taze tüketildiği zaman midede iyileştirici bir etki yapıyor.

## **Sadece Samandağ biberi mi?**

Bulamadığım zaman krize giriyorum, çünkü çok lezzetli bir şey, bağımlılık yapıyor. Geçende bitti, arkadaşlarla balıkçıya gittik, sağ tarafımda saksıda baktım süs biberleri var, çaktırmadan hepsini yedim; acı yokluğu acayip bir şey. Ben hemen hemen tüm acı biberleri yiyorum.



# Metin

## Akpınar

**“Mecburen sağlıklı besleniyorum, çünkü bütün riskleri taşıyorum”**

**Metin Bey sohbetimize, çocukluğunuzun geçtiği Çingene Hakkı'nın konağındaki mutfaktan başlayalım...**

Efendim, orası hem bina hem de yaşayanlar açısından gerçekten çok enteresan bir popülasyondur. Orta ya da ortanın altında gelir ve eğitim seviyesindeki insanlar yaşırdı. Geldikleri yörelerin örfünü taşırlardı, hem de geldikleri yerde bulduklarıyla da haşır neşir olur, kaynaşmaya çalışırlardı. Bulgur Erzincan'dan, kuru fasulye Erzurum'dan, dövme biber Maraş'tan gelirdi. O zamanlar market falan yoktu. Bakkallar bir anlamda mini market gibiydi ve her türlü yörenin ürünü de bakkallarda olurdu. Tren yolunun aşağısı, Yenikapı'dan Yeşilköy'e kadar bağlık, bahçelik ve bostanlıktı. Domates oradandı. Ben bir domates tutkunuyum ve domatesim öldü diye de çok üzülüyorum. Bugün yediğimiz domatesin atıklarını SEKA'ya göndersek kâğıt yaparlar. Kır domatesi vardı, annem keserdi, koklardık. Marulun en iyisi, en yağlısı Kazlıçeşme'de olurdu. Konakta her hanenin mutfağı ayrıydı, ama komşular bir şey yaptıkları zaman birbirlerine gönderirlerdi. Haftada bir de olsa müşterek sofralar kurulur, herkes ne yaparsa getirir, birlikte yenilir içilirdi.

**Anneniz usta bir aşçı mıydı?**

Evet ben de karım da yemek yapmayı ondan öğrendik. Karım usta bir aşçı oldu, işte mal meydanda... O zamanlar buzdolabı yoktu, teldolap vardı. Et mutlaka kavrulup saklanırdı. Üzeri yağla kaplanırdı, daha dayanıklı olsun diye içine biraz kekik ve tuz konurdu. Annem yemeklerin içine birer ikişer kaşık bu kavurmadan koyardı. Annem Balıkesirli, babam Erzincanlı, annemin annesi Karadenizli; yani ben kırmayım. Babam içpilavı, bulgur pilavını ve salatayı çok güzel yapardı. Bir de kuzu mevsiminde, can ciğer kuzu sarması hazırlardı. Kurban Bayramı'nda genellikle kuyrukyacağı eve ayrılırdı. Kuyrukyacağı, kaynatılır eritilir ve saklanırdı. Para durumu iyiye Urfa yağı alınır, kuyrukyacağıyla karıştırılarak yemek yağı sağlanırdı. Benim en sevdiğim ise kuyrukyacağı kaynadıktan sonra geride kalan kıkırdaktı. Taze ekmeğin kabuğunu bu kıkırdağa batırıp yerdim, bu lezzeti

unutmam. Annem kıkırdaklı poğaçaya yapardı, o da müthiş lezzetli bir şeydi. Damarlarımızın tıkanması işte bu beslenmeye bağlı.

### **Damağınıza düşkün biri olacağınız o günlerden belli miydi?**

Hayır, hayır, tam tersine zorla yemek yedirilen bir çocukmuşum. Bana domates yedirmek için ablam peşimde koşmuş. Çok sonraları böyle oldum. Yıllarla birlikte hormonal dengem de değişti herhalde. Ayrıca spor yapmaya başladım, sporla beraber beslenmem de değişti. Halter çalıştım, bu ağır spor biraz daha fazla beslenmeyi gerektirdi. Sonra da beslenmenin dozunu kaçırdık. Devreye alkol de girince bu durum ortaya çıktı.

### **Yani sizin gurmeliğiniz, mideye düşkünlüğünüz daha ileri yaşlarda mı oldu?**

Gurmelik bana fazla gelir, ama bu düşkünlük daha ileri yaşlarda oldu. Şunu da söyleyeyim; yemek yeme işi paraya da bağlıdır. Parayı kazandıktan sonra iyi yerde yemek yersiniz. Benim şöyle bir şansım da vardı: Rahmetli hocam Ulvi Uraz, neyin nerede iyi olduğunu bilirdi. Anadolu turnelerinde “Burada büryan yenir”, “Burada köfte yenir” diye götürürdü bizi. Biraz da bu yüzden hem Anadolu mutfağı hakkında bilgi sahibi oldum hem de damak zevkim gelişti. Ben etçi ve balıkçıyım.

### **Diyelim ki size geldim ve balık sevmiyorum; bana nasıl bir et yapacaksınız?**

Eti doğal seviyorsanız ızgara yaparım. Ama illa oyuncaklı bir şey seviyorsanız, Arap pilavı yaparım. Bonfile ya da hafif yağlı antrkot da yaparım. Etleri yağda kızartırım, ama kızgın yağda çok kısa süre altüst edip iki yanını mühürlerim. Patlıcanları zeytinyağı, ayçiçeği yağı karışımıyla kızartırım. Tepsinin altına etleri, onun üzerine patlıcanları koyarım, pirinci ekleyip, suyunu salarım. Et ve patlıcanla birlikte pişer. Pişerken karıştırılmaz. Sonra tencereyi bir tepsiye ters çevirdiğinizde ortaya bu muhteşem pilav çıkar.

### **En sevdiğiniz yemekleri sıralar mısınız?**

Ben küçüklüğümden beri köfte, patatesçiyim. Yani köftenin her türlüünü, patatesin her türlüünü severim. Köfte severim, ama iyi köfteye rastlamıyorsunuz. Köfteyi çatalla ikiye böldüğünüzde suyu akmalı. Zannedersem bu kıvam, kuzu eti ile dana eti karıştırıldığı zaman yakalanıyor. Kuzu gerdan, belki böbrek yatağı, öyle bir şeyler katmak lazım köfteye. Tanelilerin hepsini severim; kuru fasulye, nohut, bakla, mercimek. Benim galiba sevmediğim yemek yok. Çocukluğumda kereviz benim için düşman gibiydi. Evde kereviz pişse eve girmezdim. Şimdi kolonyası olsa sürerim. Çünkü kereviz erkek için ve karaciğer için yaratılmıştır.

## **Meşhur sofranıza konuklarınızı siz mi seçersiniz, yoksa onlar tesadüfen mi gelir?**

Zaten böyle bir grup oluştu. İşadami da, sanatçı da, yazar da var. Bizim soframız sadece yemek için değil, sohbet etmek içindir de. Siyaset de, ekonomi de, seks de, sosyal şeyler de tartışılır. Şişelerin sonuna doğru konularda dağılma olursa, bu sadece müzik adına olur. Yani sofralarımız keyiflidir, biz bunu Mustafa Kemal'den öğrendik.

## **Sohbetlerinizin favori içkisi?**

Sofrada rakı içerim, onun dışında viski ve Rus votkası severim. Onu da hocam Ulvi Uraz'dan öğrendim. Hocam yalnız buzla votka içerdi, içine başka hiçbir şey koymazdı. Onun yanında deniz ürünleri olursa keyifli olur. Hiçbir şey yoksa eski kaşar ve salatalık turşusuyla mükemmel olur. Viskiye çamfıstığı ve kavrulmuş kahveyle severim. Rakıda ölçüm üçte bir rakı, üçte iki sudur. Önce mezeyle içerim, ana yemeğe çok geç geçerim.

## **Ne tür lokantaları seversiniz?**

Her türlü lokantayı severim. Saydığımız yemekleri iyi yapan, benim için iyi lokantadır. Kanaat vardı, Hünkâr vardı. İzmir'de Şükran Lokantası vardı, ama sonra bitti.

## **Hangi yörenin yemeği sizin ağızınızı sulandırır?**

Gaziantep... Gaziantep mutfağında İtalya'nın güneyi de vardır, Afrika'nın kuzeyi de vardır, bizim güneydoğumuz da vardır. Gaziantep mutfağında et, karbonhidrat, sebze ve baharat çok ustaca kullanılır. Antep mutfağı benim için en iyi mutfaktır. Ben Karadeniz mutfağını da severim.

## **Sağlıklı beslenmeye dikkat ediyor musunuz?**

Son on yıldır mecburen sağlıklı besleniyorum. Çünkü bütün risk faktörlerini taşıyorum. Sağlıklı beslenmede miktar önemli. Ben de hiçbir şeyin azı olamıyor. Sanatta öyle, neşede öyle, öfkede öyle, yemekte öyle. Herkesin normal tabağı vardır, benimki büyükçe bir kâsedir. Sabahleyin ne yenir, mesela kibrit kutusu kadar beyazpeynir. Ben kalorifer kibriti büyüklüğünde yerim. Bu peynire ilaveten sabah salatası: Dört tane iri domates, iki-üç tane salatalık, ya kırmızı dolmalık biber ya yeşil biber. Az zeytinyağı, bol limon, zencefil ve pulbiber. Simit varsa simit, yoksa kepek ekmeği, çavdar ekmeği.

## **Bir günlük yemek maceranızı anlatır mısınız?**

Sabah almam gereken ilaçlarımı aç karnına bol suyla içerim. Yarım saat sonra yukarıda saydığım kahvaltıyı yaparım. Ben eski kaşar severim. Peynir, simit, salata... Keçi peyniri ya da çökelek varsa üzerine bal koyup simidin son lokmasını onunla yerim. Öğlen genellikle kıymalı bir sebze yerim. Patates musakkayı çok severim. Şimdi bir de ara öğünler çıktı. Ben maalesef önceden meyveyi çok az yedim, şimdi bu ara öğünlerde mevsimine göre meyve yiyorum. Akşam yemeği yine aynı, ama muhabbet varsa uzun ve kötü bir yemek oluyor. Çünkü ipin ucunu kaçıırıyoruz. Bu sofralarımız, tanıdık lokantalarda gerçekleşir. Çünkü bizim kahrımızı kimse çekmez.

## **Gece buzdolabından bir şeyler tırtıklar mısınız?**

Ben gece kalkar, mutfağa girer, yemek yapar yerim. Niye çalayım, adam gibi yapar yerim. Eşim bir şey demez, beraber büyüdüğümüz için artık alıştı. Bazen istemediği halde bana katılır. Dolapta o kalmış bu kalmış, onlara tak diye çorba yaparım. Hiçbir şey yoksa mutlaka sucuğum vardır. Sucuklu yumurta yaparım. Bu durum çok sık olmaz ama.

## **Arada bir rejim yaptığınız oluyor mu?**

Tabii... En çok 154 kilo oldum. Şimdi 145-147 arasında idare ediyorum, daha da fazlası olmuyor. Spor da yapıyorum. Yarım saat yürüyorum, ama günde 7.000 kaloriyle beslenirseniz, ne kadar yürürseniz yürüyün, geçmiş olsun.

## **Sokak yemekleri ve sakatatla aranız nasıl?**

Biz mahalle çocuğuyuz, öyle büyüdük. Esnaf lokantasında da yeriz, en lüks yerlerde de. Nohutlu pilavlar falan bize geç geldi. Zannedersen 20-21 yaşlarındaydım, Beyoğlu'nda Atlantik Büfe vardı. Porsiyon sosis yedik. Pilav da, Yeni Melek Sokağı'nın yanında satılırdı. Önceleri sakatatlarla aram çok iyiydi. Küçüklüğümde beyin yemezmişim ama daha sonra beyin alıp salatasını yapmaya başladım. Annem beyin tava yapardı. Ama maalesef artık yiyemiyoruz. İşkembeği de kokoreci de severim ama İstanbul'da iyi kokoreççi yoktur. Kokoreci İzmir'de yiyeceksiniz. Hatta İzmir'de, Alsancak'ta, bir yazlık sinemanın önünde bir kokoreççi vardı. Görseniz, kokoreççi demezsiniz. Kimyager gibi beyaz önlük giyer, beyaz şapkasını takardı. Kuyrukyacağı ve uykulukla özel sarardı kokoreci. Kokoreç piştikçe, yağ içinde erir, uykuluğu da pişirirdi. Bizdeki kokoreçlerin üstü pişer yanar, içi pişmez. Sizinle bir şeyi daha paylaşmak istiyorum, balık lokantaları da bozuldu. Balık kokoreç, balık pastırması diye iğrenç bir şeyler çıkardılar. Gittiğim balık lokantaları bunu teklif ettiği zaman "Bir daha gelmem" diye tehdit ediyorum.







Buğulama balığı seçmekle başlar ve beyaz balıktan olur. Balık önce az suyla etler kemiklerinden ayrılıncaya kadar haşlanır. Sonra etler bir kenara ayrılır, suyu süzülür ve saklanır. Soğan halka halka doğranır, tepsinin altına döşenir. Sarmısaklar da diş diş ilave edildikten sonra, ayıklanan balığın eti bunun üzerine döşenir. Daha sonra yeşil biberlerin çekirdekleri çıkartılıp ortadan ikiye bölünür. Domateslerin kabukları soyulur ve halka halka doğranır. Biberler ve domatesler balığın üstüne döşenir. Sonra bir kat daha aynı şekilde yapılır. Limonların çekirdekleri çıkarıldıktan sonra en üste limon dilimleri ilave edilir. Aslında buğulama tereyağıyla yapılır, ama ağır olmasın diye zeytinyağıyla yapıp, üzerine aroma olsun diye biraz tereyağı konur. Balık suyu da üzerine dökülerek, fırında ya da ocakta pişirilir. Eğer buğulamayı çok sulu değil de yoğun seviyorsanız, bunun içine iki tane de patates rendelemeniz gerekir. Patates fazla suyu çeker.



# Musa

## Dağdeviren

### “Bekletilmiş içle lahmacun yapılmaz”

**Beş yaşında Nizip’te fırıncı çırağı olarak işe başlamışsınız; çok erken değil mi?**

Dedem, dayılarım ve ağabeylerim yani tüm aile fırıncı neredeyse; fırıncı kökenli bir aileden geliyorum. Fırının içinde doğdum diyebilirim. Beş yaşında para kazanmaktan çok meslek öğrenmek amacıyla başladım. İşim, tırnaklı ekmeğin altını süpürmekti.

**Yemekle dostluğunuz nasıl başladı?**

Benim büyüdüğüm ev hayatlı, avluluydu. Biz mutfağa ocaklık deriz; hemen hemen bütün her şey o evin hayatında ve ocaklığında dönerdi. Nizip’te fırın, kasap, manav, ciğerci, nohutçu hep yan yanadır. Bunları birbirinden ayıramazsınız, hepsi birbirini tamamlar. Canınız et istediği zaman kasaptan ister kıymayı, ister parça eti alırsınız; tenekenin üstünde, yağlı kâğıdın içinde fırında pişirirsiniz. İyi ekmeğin ve pide yapan fırının önünde mutlaka seyyar nohutçu olur. Fırının tırnaklı ekmeği kötüyse, önünde duran nohutçunun nohudu da kötüdür. Nohut, gece saat 24.00’te kısık ateşte, ilik ve kemikle pişirilir. Kabuğu çıkarılır, ahşaptan bir dolabın içine konur, sabah 4-5 civarında fırının önüne gelir. İnsanlar saat 08.00’e kadar fırından aldıkları sıcak dürümün içine bu nohudu koyup yerler. Bir anlamda sabah kahvaltısıdır bu. Biz, zeytinyağının çıkarıldığı yere masmana deriz. Burada sıcak tırnaklı dürümleri, masmanadan ilk zeytininyağının sızdığı çukura atar bir güzel yerdik.

**Yemek yapmayı kimlerden öğrendiniz?**

İlk ustam annemdi diyebilirim. Dayılarım, ağabeylerim, gittiğim her bölgede tanıdığım yaşlı insanlar da bu ustalardan bazılarıdır. İstanbul’da ise Domates Muhammet ile Ankaralı Mehmet ilk ustalarımıdır. Çorba yapma tekniğini, ruhunu, anlayışını Domates Muhammet’ten öğrendim.

## **Sizin evde mutfağın hâkimi kimdi?**

Bizim evde mutfağın hâkimi annemdi. Annemden çok önemli teknikler öğrendim. Bunun üstüne binlerce anneden de binlerce şey öğrendim, ama el aldığım ilk kişi annemdir.

## **Babanızın mutfakla arası nasıldı?**

Babam aslında aşıcıydı. Bağ bahçe dolaşıp dururdu. Mutfakla çok alakası yoktu. Nizip'ten Sivas'a, Tokat'a, Rize'ye, oradan Siirt'e kadar çoğu yerden gelip babamı aşçı yapması için götürürlerdi. Onun için mutfağa girecek zamanı yoktu zaten.

## **Annenizin mutfağından neler hatırlıyorsunuz?**

Annem birkaç sene önce öldü. Bizim memlekette, şubatın sonuyla mart arasında taze bakla çıkar ve bununla yumurtalı, yeşil soğanlı bakla kavurması yaparlar. Annemin cenazesini buradan memlekete götürdük. O sırada bizim doğup büyüdüğümüz evde, yeğenimin eşi yumurtalı bakla kavurması yapmıştı. Bir parça aldım ve o anda bir ses "Bundan böyle asla lezzetli yumurtalı bakla kavurması yiyemeyeceksin" der gibi geldi bana. İşte o an annemin öldüğünü hissettim. Sarsıldım, gelinimize "Biz artık asla yumurtalı bakla kavurmasını yapamayacağız. Ne sen ne de ben yapabileceğim" dedim. Çünkü o tadın annemle birlikte kaybolduğunu biliyordum.

## **İlk lokantacılık deneyiminiz ne zaman başladı, ne kadar sürdü?**

İlk lokantacılık deneyimim, 1978'de başladı, dört ay falan sürdü. Çünkü bir köyün yol boyunda, petrol istasyonunun yakınında bir yer tutmuştuk. Kurnaz işletmeciler bu yolun artık kapandığını, trafiğin yeni yoldan geçeceğini bize söylememişlerdi. Onun için orayı lokanta olarak pek kullanamadık, daha çok köylülerin tepsiyle getirdiği yemekleri pişirdik fırınımızda. Ufak tefek yemekler yaptık, ama daha çok üç arkadaş kendimiz yedik, gelene geçene ikram ettik.

## **Ustalık stajınızı nerede ve kimlerin yanında yaptınız?**

Özellikle aile büyüklerimin, dayılarımın, ağabeylerimin yanında yaptım. Ben ailenin en küçüğüyüm, bütün ağabeylerim fırıncı kökenli lokantacılarıdır. Benim üzerimde en çok İsmet Dayımın emeği vardır. Feriköy, Şişli, Kurtuluş ve Çağlayan İstanbul'daki ilk çalıştığım semtlerdi. Ustalar işe geç geldiği zaman çok seviniirdim. Çünkü mutfağa girip yemeği yapardım. Dayım ustalar yapıyor zannedirdi, bu çok hoşuma giderdi. Yaklaşık iki-üç yıl sonra dayım yemekleri benim yaptığımı fark etti.

## **Önce iyi bir pide ve lahmacun ustası oldunuz galiba...**

Fırıncılıkta pişirici, tırnakçı, tapçı, hamurkâr gibi tanımlamalar vardır. Mesela pişirici, tırnak vurmasını bilmeyebilir. Ben pişirici ve hamurkâr kısmında iyiyimdir, tırnak vururum ama zayıfır. Tırnakçılığın en büyük özelliği, vurduğun nakışın makineden çıkmış gibi düzgün olmasıdır. Büyük ağabeyim tırnak vurmada efsane gibi anlatılır. On iki çuval undan yapılan hamurda, büyük ağabeyim sadece bir yumağı küçük kesmişti. Kalfası, o küçük yumağı ceza olsun diye ağabeyimin ağzına sokmuştu. Ben de fırına ekmekleri atarken yanlış yaptım diye kalfam beni küreğin üstüne oturttu, fırının içine sokmaya kalktı. Böyle dikkatli ustaların yanında yetişince insan ister istemez iyi usta oluyor.

## **İyi bir lahmacun nasıl olmalı?**

İyi bir lahmacunun etiyle birlikte sebzesi taze olmalı; hamurunun mayası ne fazla, ne eksik olmalıdır. Kıyması hazırlandığı anda yapılmalıdır. Bekletilmiş içle yapılmış lahmacunun tadı iyi olmaz. Şimdi lahmacunun içine çeşitli atık yağlar, soya kıyması, kalan mercimeği, bulguru bile koyuyorlar. Onun için bilmedik yerde lahmacun yememek gerekir.

## **Çiya'nın anlamı ne ve Çiya macerası nasıl başladı?**

Biz aslında ilk başta Çiya'nın anlamını bilmeden koyduk. Bir arkadaşımızın babası bize “dumanlı dağlar” anlamına gelen bir isim önermişti, ama çok uzun bir kelimeydi. Birkaç isim daha vardı, Marak, Özdek, Bakhele, Çiya. Daha kısa diye Çiya koyduk. Müşterilerimizin bazıları, Çiya'nın anlamı için “kiraz ağacının yanarken çıkardığı kıvılcım” dedi. Gürcüler, “horon teperken ayaklarımızı vurduğumuzda çıkan ses” diye açıkladılar. Karadenizli müşterilerimiz, “balık ağı için düğüm atarken çıkan ses” anlamına geldiğini söylediler. Farsçada bir dağın tepesinde yetişen bir çiçek; eski Rumcada, yemeğin pişirildiği ocak gibi birçok anlam yüklendi. Hatta Sadettin Kaynak'ın bir taş plağının adı olduğunu gördük. İlk başta burası altı-yedi masalı bir yerdi. Fırın ve kebab ağırlıklı yemekler ve kelle-paça çorbası çıkıyordu. Üç ortaktık; arkadaşlar burayı açar açmaz para basacak bir yer gibi algıladılar. O yüzden ortaklık on beş günde bitti. Daha sonra ben burada tencere yemekleri, vejetaryenler için etsiz lahmacun, etsiz karnıyarık ve özel sipariş yemekler yapmaya başladım.

## **Mönünün oluşum aşaması nasıl başladı?**

Benim yıllardan beri mutfakla ilgili alan çalışmalarım var. Moğolistan'dan Gürcistan'a tüm Orta Asya'yı dolaşım. Aydın'dan Kars'a kadar çalışmalar yaptım. Burada sadece işin yemek boyutu değil, folklor de vardı. Benim amacım, bu çalışmalarını kitaba dökmektir. 1998 yılında bir arkadaşımın

işe ihtiyacı vardı, onun için bir dükkân aldık. Orası pizzacıydı. Arkadaşım dükkânı devraldığımız gün ortadan kayboldu, sonra bulduk, “Ben kendime güvenemiyorum” falan dedi, bizden de özür diledi. Eşimle birlikte burayı ne yapacağımızı düşünmeye başladık. Eşim, “Bunca yıl yaptığın çalışmaların uygulamasını burada yap” dedi. Eşimin annesinin, benim annemin, ağabeylerimin büyük emekleri vardır. Herkes kolları sıvadı, dört-beş ay daha pizza sattıktan sonra birdenbire pizza işine son verdik, ismini değiştirdik.

### **Çiya’da ağırlıklı olarak hangi yörenin mutfağından yemekler var?**

Aslında Çiya tam Türkiye’nin mutfağını yansıtıyor. İstanbul mutfağı da var, Kars mutfağı da var, Sivas da var, Antep de var. Mesela, uskumrunun taze olduğu dönemlerde uskumru dolması yapılırdı ki, bu yemek İstanbul mutfağının gözdesidir.

### **Kaç çeşit yemek var? Her gün aynı yemekler mi çıkıyor?**

Ortalama her gün zeytinyağlı, salata ve tatlıyla birlikte altmışın üzerinde yemek oluyor. Her gün çıkan belli yemekler var. Onlara mevsim malzemesiyle yapılan yemekler de ekleniyor. Yani her gün bir sürprizle karşılaşabilirsiniz.

### **Siz en çok hangi yemekleri seviyorsunuz?**

Bitlis, Muş bölgesinde yapılan çorti aşını ya da şekalok yemeğini ve özellikle sarmısakla yapılan Antep yemeklerini çok severim. Aslında Türkiye’deki her bölgedeki yemeğin kendine özgü özellikleri var. Onun için ayırım yapmak oldukça zor. Kastamonu’da, orman yaprağından yapılan kabalak dolması var. Dolmanın içi sadece un, soğan, karabiber, süt ya da yoğurtla hazırlanıyor. “Bulgursuz dolma nasıl olur” diye düşünüyorsunuz, ama öylesine lezzetli ki. Coğrafyanın karakteristik özellikleriyle değerlendirdiğin zaman bütün yemekler birbirinden lezzetli.

### **Yurtdışında Türk mutfağının tanıtımıyla ilgili çalışmalar yeterli mi?**

Kesinlikle değil, çünkü bu iş doğru ellerde değil. Şu anda bir madalya hastalığı sarmış etrafı, yarışma sevdalısı olup çıkmışız. Devletten ya da çeşitli sponsorluklardan çok ciddi paralar alınmasına rağmen Türk mutfağı doğru şekilde tanıtılmıyor. Bu paralar yalan yanlış etkinliklerde ziyan olup gidiyor.

### **Türk mutfağı dünyaya daha iyi nasıl anlatılır?**

Türk mutfağı, kendi literatürünü oluşturmadan asla ve asla iyi anlatılamaz. En basitinden şu örneği verebilirim: İstanbul'daki restoranlarda mönüde, krep yatağında soğanla sote edilmiş porçini mantarı falan gibi garip tanımlamalar var. Şimdi porçini dediğiniz mantar bu coğrafyada var mı, İstanbul'da var mı, İstanbul çevresinde buna ne derler? Aynısını Egeli yapsa, eminim ismi şöyle olacaktır: "Akıtma yatağında, soğanla kavrulmuş ayı mantarı." Doğrusu bu, ama bundan para kazanamaz kimse. Kendi coğrafyamıza yabancılaştığımız müddetçe, asla mutfak literatürüne sahip olma şansımız yok; bu da olmadan dünyaya açılmayız.

### ***Yemek ve Kültür* adlı dergiyi ne zamandan beri çıkartıyorsunuz?**

Yaklaşık yedi yıl oldu. Üç ayda bir çıkıyor. Burada bir mutfak literatürü özelliklerini oluşturmak, coğrafyamızdaki teknikleri, özgün adlarıyla kullanmak ve bunları kayıt altına almak, yemek kültür bankası oluşturmak gibi amaçlarımız var.

### **Gençlere aşçılık mesleğini öneriyor musunuz?**

Aşçılık mesleğini tabii ki öneririm. Michelin yıldızı almak gibi sevdalara hiç gerek yok. Mutlak olarak her işte olduğu gibi bu işte de çiraklığını yapmayan kişinin usta olma olasılığı sıfırdır. Gençlerin mutlak ve mutlak en alttan başlamaları kaydıyla bu işi yapmalarını öneririm. Taklitçi değil, araştırmacı aşçı olacak. Mutfağa girdiği anda okuyacak, alan çalışması yapacak. Ben bile henüz ustalığın başındayım, "Ben yaptım ettim" demekle hemen aşçı olunmaz.

(16 Mayıs 2011)





# Mustafa

## Denizli

### “Bir oturuşta altı tabak İran pilavı yedim”

**Yemekle olan dostluğunuzun anlatımına çocukluğunuzdan başlayalım...**

Hemen aklıma kahvaltı geliyor. Tarhana çorbası, üzerine acı biberli tereyağı, içine bayat ekmek... Elli yıl öncesinin tarhana çorbasından bahsediyorum. Şimdi o tarhana çorbası var mı bilmiyorum. Bizim evde babamdan dolayı Girit mutfağı yemekleri pişerdi. Ege’de yetişen bütün otlar bizim mutfaktan geçerdi. Tabii kendi topladığın otları pişirmek çok farklı oluyordu. Evde pişecek bir şeyi gidip manavdan almak başka bir şey, küçük testerelerle tarladan, bayırdan, çayırdan toplamak ayrı bir şey.

**Annemiz iyi yemek yapar mıydı?**

Annem börek çeşitlerini, pilavı, makarnayı çok iyi yapardı. Annem Selaniklidir, eli çok bereketliydi. Kuru fasulyeyi, nohudu da çok lezzetli pişirirdi. Aile, sofranın başında toplanırdı. Şimdi aileler yemeklerde bir araya pek gelemiyor. Bizim zamanımızda mutlaka biz üç kardeş, annem, babam akşam sofrasında buluşurduk. Börek tepsisini fırına ben götürürdüm, almaya da ben giderdim, dayanamaz yolda yemeye başlardım. Annem ıspanaklı, otlu ve peynirli kolböreği yapardı. Çok lezzetliydi. Bir de o zamanlar her şeyi taze yiyebiliyordunuz, işin keyfi oradaydı.

**Annemin hangi yemeklerini hiç unutamadınız?**

Annem harika bamyaya yapardı. Ben otuz sene bamyaya yemedim, sonra yemeye başladım. O otuz yılı nasıl boşa harcadığımı hep anneme anlatırdım. İzmir’de bir gün, ev yemekleri yapan bir lokantada, ateşin üzerinde pişen bamyayı gördüm. Ağzıma sürmediğim bamyayı o gün canım yemek istedi. Orada o bamyayı yedikten sonra bir daha vazgeçemedim. Şimdi her gün bamyaya yapsalar “hayır”

demem. Hele Çeşme'ye gittiğim zaman hem zeytinyağlısını hem yemeğini yerim.

## **Peki, Giritli babanızın yemekle arası nasıldı?**

Babama ot dediniz mi akan sular dururdu. Babam doğada yetişen her şeyi yedi. Özellikle radika, turpotu mevsiminde evden eksik olmazdı. Muhteşem ot yemekleri yapardı, anneme bırakmazdı. Ama en güzel radika ile turpotunu yapardı. Babamın ot pişirme tekniği vardır. Bir kere ot çok iyi temizlenmez, otu tarladan topladığın haliyle kaynatırsın. Tencereye, kapak izahına dört santimetre kalana kadar su koyarsın. Bu suyun kaynama payıdır. Su fokur fokur kaynamaya başlayınca tuzunu koyarsın, biraz üzüm sirkesi, bol zeytinyağı, bol tuz ve otu koyarsın. Kaynar suyun içinde, otun üzerindeki toz toprak ottan ayrılır ve tencerenin dibine çöker. Haşlanan otu ve üst taraftaki suyu alırsın, haşlamaya başka bir tencerede devam edersin. Sebzeler yıkanırken, bir kısım minerallerini kaybederler. Babamın metoduyla o mineraller kaynama suyuna karışır. Ot, kaynar suda yaklaşık on beş dakika kalır. Daha sonra çıkartırsın, süzüp, sızma zeytinyağını üstüne dökersin, sonra da limonunu sıkarsın. Otun üstüne asla önceden sıkılmış limon suyunu dökmem.

## **Sizin mutfakla ilişkiniz nasıl? Hangi yemekleri pişiriyorsunuz?**

Yoğun bir tempoda çalıştığım için, mutfığa girmeye pek vaktim olmuyordu. Malzemeleri Çeşme'den getirip arkadaşlarımdan restoranlarında aşçıya tarif edip istediğim yemeği pişirtiyordum. Artık kendim yapıyorum. Evime her hafta Çeşme'den koli gelir. Domates, biber, taze soğan, çeşit çeşit otlar, balıklar. Biz Çeşme'de tekire "badem" deriz; kayalık bölgede çıkar, ama nar gibidir. O gelince bayram ederim.

## **Bir süre Almanya'da kaldınız. Bu süre içinde tercihiniz Alman yemekleri mi oldu, Türk yemekleri mi?**

Dünyanın her tarafını dolaştım, gidilebilecek ne kadar ülke varsa gittim, hayatımda hiç Türk restoranı aramadım. Türk restoranı arayacaksam, memleketimde adım başı var zaten. Onun için Almanya'da Türk restoranına hiç gitmedim Almanların zengin bir mutfığı olmamasına rağmen Alman mutfağını tercih ettim. Gittiğim restoran bir Türk'ün restoranıydı, ama Alman mutfağını yapardı. Döner yapardı ama bizdekine benzemezdi, çünkü domuz eti karıştırırlardı. Domuz çok ayrı bir lezzet verirdi. Almanya'da çalışırken ayrıca bir Hollanda restoranının da müdavimiydim. Restoranda sadece geyik eti yapılıyordu ve muhteşem oluyordu. Fakat yer bulabilmek için üç hafta önceden rezervasyon yaptırmak gerekiyordu.

## **İran'da yaşarken İran mutfağıyla aranız nasıldı?**

Gittiğim yerlerde mutlaka enternasyonal mutfaklar olurdu. İran'da, Tahran'da en az İstanbul kadar dünya mutfaklarını sunan lokantalar var. İran'ın kendine özgü et yemekleri var ve bu yemekler bizdeki kebaba benziyor. Ev yemekleri yapan restoranlar vardı. Taze fasulyeyle yaptıkları bir pilav vardı, hayatta bu kadar lezzetli bir pilav olamaz. Yakın bir arkadaşım beni yemeğe davet etti; altı tabak pilav yedim, utanmasam daha da yiyebilirdim.

### **Hangi yemekler sporcunun performansını artırır ya da öyle bir şey var mıdır?**

Sporcunun demeyelim ona, çünkü sporcuya sadece bizim konuştuğumuz yemek türleri yetmez. Bunun mutlak surette dışarıdan desteklenmesi lazım. Bu destek içecek ya da tablet biçiminde olur. Sporcuya, hafta başı protein ağırlıklı, B, C ve hatta D vitaminleri içeren yiyecekler, hafta sonu ise müsabakaya yakın şeker ve karbonhidratlı yiyecekler verilir. Haftada en az bir kez de balık verilir. Sporcunun kahvaltısı fevkalade önemlidir. Kahvaltıda taze meyve suyundan bala, reçele ve peynir çeşitlerine kadar her şey mutlaka olmalıdır.

### **Tatlıyla aranız nasıl?**

Eski beni mi soruyorsun, yoksa yeni beni mi? Alışveriş merkezlerinde İstanbullular Özsüt diye bir tatlıcı görürler. İşte bu Özsüt, gençliğimde benim mekânımdı. Kemeraltı'nda, küçük bir dükkâna sahipti. Bir masa içeride, iki masa da dışarıda olmak üzere toplam üç masası vardı. Günde 500 ila 1.000 tepsi arası kazandibi ve peynir tatlısı yapardı. Haftanın iki günü oraya giderdim, orada sandviç yedim. Sandviç bildiğiniz sandviçlerden değildi. Altta kazandibi ortada peynir tatlısı, üstte yine kazandibi. Bundan altı tane yedim, üç günlük de eve getirirdim. Bunların erbabı Sefer Usta'ydı.

### **Sadece sütlü tatlıları mı yerdiniz?**

Tatlımın her türüyle inanılmaz sevgi bağı vardı. Kadayıf ve cezerye Mersin'den, fıstık ezmesi Antep'ten gelirdi; hâlâ da geliyor, ama ben eski ben değilim. Bazen çikolataya sarardım, günde bir kiloya yakın çikolata yediğim olurdu. Keşkül üstü dondurmayla günde üç seans beraber olurum. Çalışırdım, bütün paramı dondurmaya verirdim. Ama artık tatlıyla aram pek iyi değil. Uzak durmaya çalışıyorum.

### **Eşinizin yemekle, mutfakla arası nasıl?**

Eşim güzel yemek yemeyi sever. Mutfakta belli şeyleri kendisi yapar, ama ben mutfağa çok fazla girmesini istemiyorum. Çünkü çoğunlukla yemeğe dışarı gideriz, bazen dışarıdan söylüyoruz. En çok suşi yemeye gideriz.

## **Hangi yemek sizi mutlu eder?**

Ben sebzeiyim ama balığı da çok severim. Ama bu sevgi dönemseldir. Bu sıralar balıkla aram çok iyi değil.

## **Hangi yörelerin yemekleri sizin ağızınızı sulandırır?**

Tabii ki Ege'nin. Karadeniz yemeklerini de severim. İstanbul'da mezgidi pek yapmazlar, mezgit benim için çok ayrı bir yerdedir. İri olan değil, ufak yumurtalı mezgit. Bunu bir de mısır ununa bulayıp kızartırlarsa kırk tane rahat gider. Trabzon'da, Samsun'da yediğim mezgidin tadı bir başka olurdu. Çok fazla değil, ama kebabı da severim.

## **Dünya mutfaklarıyla aranız nasıl?**

Çin mutfağı, olmazsa olmazlarımdandır. İtalyan mutfağı da öyle. Çin lokantasına sık gideriz. Şimdi haftada iki kez balığın yerini Pekin ördeği aldı. Onu dürüm yapıp yemeye bayılıyorum.

## **Sokak yemeklerini sever misiniz?**

Gençliğimde ekmek arası köfte ve kokoreç olmazsa olmazlarımdı. Futbolcuyken, maç yemeklerini bir hayli erken yedik. Stada gelip soyunma odasına giderken seyyar köftecilerin arasından geçerdik. O koku, maça çıkıncaya kadar bizi bayıltırdı. Maçtan çıkar çıkmaz o köftecilere giderdik. Bir ekmeğin içini boşalttırıp ızgaranın üstünde ne kadar köfte varsa doldurturdum. Yanında yumurtayla İzmir'in ünlü boyozu, kumrusu tabii ki vazgeçilmezdi.

## **Sakatatla aranız nasıl?**

Sakatat yenmez mi!.. Kemik suyu ve ilikle bir işkembeli nohut yaparız ki, böyle bir lezzet olamaz. Bunu yıllarca İstanbul'dan Kocaeli'ne taşıdık. Koca Kafa Erhan diye bir arkadaşımız var, kendisi hazırlar hepsini. Kışın sakatat, yazın balık yumurtası ve balık sütü. Balık sütü erkek balıktan çıkar, balığın koç yumurtasıdır. Bunu hem ızgara yaparlar hem de buğulama. Çok lezzetli yemeklerdir. Geçen yıla kadar haftada asgari iki kez paça içerdim, şimdi uzaktan bakıyorum.

## **Bir günlük yemek maceranızı anlatır mısınız?**

Çok keyifli kahvaltı yaparım. Bir bardak nar suyu, taze soğan, Çeşme balı, Çeşme zeytini, Çeşme zeytinyağı, Çeşme yumurtası, Çeşme peyniri. Evvelden kara taşımacılığı bu kadar gelişmemişti, uçak kargoyla getiriyordum. Hâlâ her hafta üç beş koli gelir, bizim şoför almaya gider. Bir gün beni kargodan aradılar, “Hocam hakikaten siz misiniz?” diye sordular. Meğer manavlara bile bana gelen meyve sebze kadar gelmiyormuş. Sabah önce çay, sonra dört kahve. Sabah kahvaltısı yıkıcı, öğlen yemeği orta şiddette, akşam da artçı deprem gibi yemek lazım. Akşam tercihim balıktan yana kullanırım, ama bu dönem ete çevirdim.

### **Favori yemek mekânlarımız nerelerdir?**

Çeşme’de Körfez, İzmir’de Deniz, sonra Türkiye’deki bütün restoranlar...

(23 Ocak 2011)

### **MUSTAFADENİZLİ'DEN MENEMEN TARİFİ**



Menemenin esas lezzetini soğan verir. Malzemeler; rende soğan, yeşil acı biber, ona takviye olarak tatlı yeşil biber. Kızgın yağda önce biber öldürölür, soğan ve domates biberin üzerine ilave edilir. Domates kendi suyunda pişer. Kişi sayısına göre yumurta ilave edilir. Yumurta çalkalanmaz, sarısı hafif pişirilir. Pişmesinden birkaç dakika önce çok az su ilave edilir. Yumurta pelte haline gelince menemen pişmiş demektir.





# Mustafa

## Süzer

### “Mutfağımızı tanıtmak için Hollywood’u kullanalım”

**Bu kadar yoğun iş temposu arasında yaşamdan keyif almaya vakit bulabiliyor musunuz?**

Yaşamdan ne beklediğinize bağlı aslında... Kendi adıma keyif aldığımı söyleyebilirim. Zamanımı iyi planladığım için yoğun tempolu çalışmak yaşamdan keyif almamı engellemiyor.

**Yurtdışına gittiğinizde en çok hangi yemeği özleyorsunuz?**

Yurtdışına gittiğimde, bulunduğum ülkenin ya da şehrin özgün yemeklerini tercih ederim. Türk yemeklerini pek aramam. Yeni tatları keşfetmeyi severim. Ne yemek istediğimi soranlara da, “Taştan yumuşak her şeyi yerim” derim. Üniversite yıllarımda Avusturya’da reçel soslu eti yediğimde yüzümü görmeniz gerekirdi. O dönemlerde etle tatlının yan yana gelmesini aklım almazdı.

**Dünya mutfaklarıyla aranız nasıl?**

İtalyan ve Lübnan yemeklerini severim. Amerikalıların füzyon yemeklerini de beğenirim, Uzakdoğu ve Meksika mutfağını çok güzel sentezliyorlar. Meksika yemeklerini de severim ama Amerikan-Meksika (Tex-Mex) tarzını daha çok beğenirim. Uzakdoğu mutfağında da Tayland ve Kore yemeklerini beğenirim.

**Mutfakta modern misiniz yoksa gelenekçi mi?**

Gelenekçiyim ama modernize edilmiş yemekleri de seviyorum. Güney mutfağı giderek gelişiyor. Örneğin, Antep mutfağı elli yıl önce bu kadar zengin değildi. Son yıllarda devamlı bir gelişme ve

yenilik var. Çeşit ve lezzet her geçen gün biraz daha zenginleşiyor.

### **Türk mutfağı yurtdışında gereği kadar tanınıyor mu? Tanıtmak için ne yapmak lazım?**

Maalesef daha yeni yeni tanınmaya başlandı. Türkiye'deki restoranların yurtdışı şubelerinin açılmaya başladığını görüyoruz ve bu güzel bir gelişme. Ama yurtdışında restoran açmak gerçekten zor iş. Ciddi bir organizasyon gerektiriyor. Yurtdışı medyasında Türk mutfağının tanıtılması lazım. Onun için yeme içme konusunda uzman medya mensuplarını davet edip onlara mutfağımızı tanıtmamız gerekiyor. Ayrıca farklı etkinlikler de düşünülebilir. Örneğin, Türk mutfağının da içinde yer aldığı bir Hollywood filminin büyük katkısı olur. Tarihi unsurlarla birleştirilmiş böyle bir film hem turizme hem de Türk mutfağının tanıtılmasına önemli etki yapar.

### **Çocukluğunuzda evinizde nasıl bir mutfak düzeni vardı?**

Çocukluğumda evimizde yemek alışverişini ben yapardım. Sonra annem pişirirdi. Ardından da sefertasıyla babamın dükkânına götürürdüm yemeği. Bu nedenle çocukluğumdan beri yemeklik malzeme almayı çok iyi bilirim, hiç kötüsünü almam, kazık yemem. Üniversitede de arkadaşarımla pişireceğimiz yemeğin malzemelerini yine ben seçerdim. Aslına bakarsanız yemek yapamam, ama çok iyi tarif ederim. Üniversitedeyken yemekleri pişiren arkadaşarımla yakından izlerdim. Eşime de çok tarif vermişimdir.

### **Peki, şimdi evinizde yemeği kim pişiriyor?**

Evde yemekleri genellikle eşim pişirir. On yıldır yanımızda çalışan bir yardımcımız var, kimi zaman onun da pişirdiği olur. Onu da eşim yetiştirmiştir. Ama ilk lokmayı ağzıma atınca kimin pişirdiğini hemen anlarım. O gün ne pişirileceğine tabii ki eşim karar verir, bana da yemek düşer.

### **Eşinizin pişirdiği yemeklerden en çok hangisini seviyorsunuz?**

Eşim Bursalı ve Selanik göçmeni bir aileden geldiği için o yörelerin yemeklerini iyi bilir. Sebze ve börek gibi yemekleri, Balkan yemeklerini çok güzel hazırlar. Ayrıca çok güzel füzyon yemekleri de yapar. Batı ve güney mutfaklarını buluşturur aynı yemekte. Onun yemeğini yiyen, bir daha ister genellikle.

### **Siz mutfağa girer misiniz?**

Mutfağa girerek yemek pişirmem maalesef. Sadece salata yapabilirim. Bir de söylediğim gibi, çok

iyi tarif veririm. Tariflerim hiç yanılmaz, bire bir tutar.

### **Çocukluk döneminizde en sevdiğiniz yemekler neydi?**

Antep yemeklerini çok severdim tabii ki. Bir de beyaz ekmeği fırından çıktığı an sıcak sıcak yemeye dayanamazdım. Antep'te ekmekler evde pişirilirdi o dönem. Annem siyah un kullanarak yapardı, ama ben gider komşulardan beyaz ekmeği alırdım.

### **Annemin mutfağından neler hatırlıyorsunuz?**

Annem bütün Antep yemeklerini yapardı. Çok da güzel yemek pişirirdi. Ama özellikle dolma ve yuvalamayı harika yapardı. Bildiğiniz gibi özellikle bayram sabahları bütün evlerde pişen yuvalama hazırlaması çok zor bir yemek. O minik köfteleri avuç içinde yuvarlamak çok zahmetlidir, ama annem bunları yapmakta hiç üşenmezdi, gerçekten çok lezzetli pişirirdi.

### **Babanızın mutfakla arası nasıldı?**

Bütün Anadolu erkekleri gibi hiç yoktu diyebilirim. Ama babam da malzeme seçmesini iyi bilirdi. Aldığım malzemeleri beğenmediği zaman geri gönderirdi. Ben de gider değiştirir, onun tarif ettiği şekilde alırdım.

### **Tok olsanız da asla “hayır” diyemeyeceğiniz yemek hangisi?**

Yazın patlıcan kebabı, kışın soğan kebabı, baharda keme ve sarmısak kebabı. Bir de patlıcan oldu mu “hayır” diyemem. Zaten bu yemeklere hangi irade “hayır” diyebilir ki!

### **Gece buzdolabından bir şeyler tırtıklar mısınız?**

Maalesef evet. Gece geç yatıyorum ve akşam yemeğini erken yediysem acıkıp buzdolabından bir şeyler atıştırıyorum. Buzdolabında çok tahrik edici yiyecekler görüyorum, ama mideye çok yüklenmemek için meyveyle geçiştirmeye çalışıyorum genellikle. Ama arada bir kendimi tutamayıp kaçamak yaptığım da oluyor tabii.

### **En çok hangi yörenin yemekleri ağızınızı sulandırır?**

Lahmacun, yuvalama, mevsim sebze ve meyveleriyle yapılan kebaplarıyla ve kaşık salatasıyla tabii ki Antep yemekleri.

### **Baklavayı cevizli mi, fıstıklı mı seversiniz?**

Baklavayı fıstıklı severim. İyi yapılırsa cevizli ve kaymaklı da çok güzel olur. Ben bir yaz tatili boyunca Zeki ve Burhan İnallar'ın yanında çıraklık yaptım. Onun için baklavanın hasından iyi anlarım. Yufka açmak dışında her aşamayı bilirim.

(25 Aralık 2011)



# Müjdat

## Gezen

### “Dört köpeğimle birlikte yemek yerim”

#### Çocukluğunuzun mutfağından neler hatırlıyorsunuz?

Havagazı ocağı, teldolap, erzak dolabı ve herkes görsün diye sofada duran bir buzdolabı. Buzdolapları o zaman salonda dururdu, çünkü her evde buzdolabı yoktu. Üzerinde de plastik meyvelik dururdu.

#### Annemiz iyi bir aşçı mıydı?

Annem müthiş bir lezzet ustasıydı ve harika yemekler yapardı. Babamın da bir özelliğı vardı: Sobanın üzerinde ekmekadayıfı yapardı.

#### Mızımız bir çocuk muydunuz yoksa iştahınız yerinde miydi?

Çok iştahlı bir çocuk değildim. Akşamüzerine doğru acıkırdık. Mahalle çocuklarının bir âdeti vardı; bir dilim ekmek üzerine zeytinyağı, kekik, kırmızıbiber, o değışmezdi. Annem birkaç dilim bundan yapardı. Bir dilimini ben yerdim, iki dilimini de o anda yanımda kim varsa ona verirdim. Biz Hırka-i Şerif'te otururduk. Ramazanda kalabalıklar Hırka-i Şerif'i ziyarete giderdi ve dilenci çok olurdu. Ben her öğlen eve yaşlı bir dilenciye yemeğe getirirdim. Bir gün annem bana çok kızdı, eve dilenci getiriyorum diye kızdığını sandım. Halbuki o bana, “Evladım, utanmıyor musun sen, ya o an evde yemek yoksa, beni elin kadınına mahcup edeceksin” dedi.

#### En iyi hangi yemekleri yapardı annemiz?

Baklayı, kadınbudu köfteyi çok güzel yapardı. Bizim evde eski yemekler pişerdi. Mesela hünkârbeğendinin eski kaşardan yapılması şarttır, onla yapardı annem. Annem yedi göbek İstanbulludur. Onun için eski yemekleri iyi bilirdi.

### **Ailede annenizden başka yemeğe düşkün birileri var mıydı?**

Ablam da müthiş yemek yapardı. Sonra yengem bize gelin geldi, yemek yapmayı annemden öğrendi. Hâlâ ara ara yemek yapar, bana yollarlar. Ablamın eli, Abdülhamid'in aşçısı gibi lezzetlidir. Abdülhamid Fransa'ya gitmiş, yanında aşçısını da götürmüş. Aşçı bir pilav yapmış, Fransa kralı, "Bunu benim aşçıya da öğret" demiş. Fransız aşçı elinde ölçekler, gramlar, litrelerle falan gelmiş, başlamış sormaya:

"Ne kadar pirinç koyacağım?"

"Kararınla."

"Ne kadar su koyacağım?"

"Kararınla."

"Ne kadar yağ, ne kadar tuz koyacağım?"

"Kararınla."

Sonunda Fransız aşçı çıldırmış, "Ulan bizde böyle bir ölçek yok" diye mutfağına geri dönmüş.

İşte ablam da yemekleri öyle kararınla yapardı.

### **Babanızın ekmekkadayıfı tutkusu nereden geliyor?**

Babam özellikle ramazanları eve gelirken, iki tane yuvarlak ekmekkadayıfı alırdı, annem de şekerini kaynatırdı. Tepsiyi sobanın üstüne koyar, yavaş yavaş, döndüre döndüre pişirirdi. Babam şeker hastasıydı ve müthiş tatlı severdi. Annem şeker hastasıydı, ablam, abim, amcam, halam hepsi şeker hastasıydı; ben hariç.

### **Çocukluğunuzda en çok hangi yemekleri severdiniz?**

Bezelye, pilava ölürdüm. Hâlâ pilavın üstüne bezelye döküp öyle yerim. Harp yıllarında doğmuşum, nüfus kâğıdında da "Ekmeği verildi" diye mühür vardı. Onun için önümüze ne konursa onu yerdik. Çok şükür, bizim evde malzeme sıkıntısı pek olmazdı. Hafta sonları kamyonla genellikle Haramidere'ye pikniğe giderdik. O zamanlar mesire yerlerinde ocak yakılmazdı, çaylar termosla



götürülürdü. Kuru köfte, katı yumurta, piyaz, sigaraböreği ve patates tava gibi soğuk yemekler hazırlanırdı.

### **Sık sık mutfağa girer misiniz?**

Hayır girmem, ama girdiğim zaman menemeni çok güzel yaparım doğrusu. Evvela domatesi, peşinden kıyılmış sivribiberi koyup pişiririm. Sonra kekiğini, çok az kimyonunu, pulbiberini, tuzu atıp yumurtayı da kırarım. Yumurtayı karıştırmam; İzmir usulü menemende yumurta karışmaz. Ocaktan inmeye yakın, kuşbaşından biraz daha ufak doğranmış kaşarpeyniri koyarım. Kaşarpeynir erir, akar; yumurtanın da sarılarını delerim, peynir yumurtanın içine de girer ve ortaya müthiş bir lezzet çıkar. Sonra taze ekmeği yumurtaların sarılarına bana bana menemeni yerim.

### **Bir günlük beslenme maceranızı alabilir miyiz?**

Sabah, fırında iki dilim kepek ekmeğinin üzerine dilpeyniri ve sarı peynir koyar, bir bardak portakal suyuyla yerim. Ama bunu tek başıma yapmam, bana dört köpeğim eşlik eder. Ben ne yersem onlar da mutlaka ondan yer. İkişi sağıma, ikisi soluma geçer. Lokmaları sırayla veririm. Hepsi sırasını bilir. Yani yemek masamız kalabalıktır.

Bel fitiğinden dolayı doktor biraz kilo vermemi istiyor, o yüzden makarna ve pilav yemiyorum. Aslında spagettiye çok severim. Domates soslu makarnanın üzerine yoğurt, üstüne de kırmızıbiber serperim, harika olur. Öğlende genellikle tavuk sote yahut az tuzlu haşlanmış tavuk, yanında yoğurtlu bakla çok severim. Eğer köfte varsa mutlaka alaturka piyaz, piyazın içinde mutlaka yumurta, zeytin, soğan, maydanoz olacak. Eşim Leyla bu piyazı inanılmaz güzel yapar. Akşamları daha hafif bir şeyler ve tek bir çeşit yemeği tercih ederim.

### **Beş öğün yiyordunuz; üçünü saydınız?..**

Ben aralarda da götürürüm. Mesela, sabah yediğim kaşarlı ekmekten öğleüstü bir tane daha yerim, akşamüzerine doğru meyve suyuyla bir tane sigaraböreği götürürüm. Bel fitiği için aldığım ilaçlar çok ağır olduğu için bir şeyler atıştırmak zorunda kalıyorum.

### **Formda kalabilmek için özel bir jimnastik, diyet yapıyor musunuz?**

Hiç yapamam, zaten başıma bir de bel fitiği çıktı. Bizim Mustafa Alabora her gün on kilometre yürür, bana da “Yürümek zorundasın” dedi. Mustafa’ya telefon açtım, “Mustafa yağmur yağıyor, evde yürüsem olur mu?” diye sordum. Mustafa basbas bağırarak, “Allah cezanı versin, sana temiz hava lazım oğlum, onun için dışarıda yürümelisin” dedi. “Meraklanma, iki pencereyi de açarım cereyan

yapar” dedim. Gittim yatak odasının penceresini açtım, salonda yüz adım yürüdüm. Şaka bir yana, her yemekten sonra yüz adım yürürdüm. Şimdi “Ya kırk adım at, ya sırtüstü yat” sözüne uyup sırtüstü yatmayı tercih ediyorum.

### **Turnelerde nasıl besleniyorsunuz?**

Turnelerde eğer güneydeysen humusu hiç kaçırmam. Leyla humusu harika yapar, tahin ile nohudun oranını müthiş ayarlar. Fava çok severim. Turnelere çıktığımda, o yörenin temiz lokantasını bulurum, çünkü diğerleri çok tehlikelidir. Turnelerde hafif yerim; çorba, yoğurtlu ıspanak gibi bir şeyler tercih ederim.

### **Leyla Hanım’ın en çok hangi yemeğini seversiniz?**

Çok iyi yemek yapar, ne istersen yapar. Mantının yufkasını kendisi açar. Hünkârbeğendi gibi zor bir yemeği, humusu müthiş lezzetli yapar. Bir de bohça patlıcan kebabı vardır ki bu yemekte kimse eline su dökmez. O kebab etle yapılır, ama ben tavukla yaptırıyorum; yemesi müthiş lezzetli ve proteini yüzde elli daha düşük.

### **Leyla Hanım’ın zeytinyağlıları da meşhurmüş...**

Leyla müthiş pilaki yapar, barbunyası müthiştir, ağızda dağılır. Zeytinyağlı fasulye mevsiminde evde hiç eksik olmaz.

### **Arkadaşlarınızı sık sık eve davet ediyor musunuz?**

Gayet tabii, Bizim Perran Kutman, Şevket Altuğ, Ahmet Gülhan, Umur Bugay, Kandemir Konduk, Yalçın Gülhan ve eşlerinden oluşan bir ekibimiz var. Bu ekiple her ay birimizin evinde veya restoranda toplanıp yemek yeriz. Yeğenlerimle ailece yemek yeriz. Arada bir 68 yıllık mahalle arkadaşlarım Saim, Erden, Hayri, Selahattin, Tınaz ve Yalçın’la dışarıda buluşup yemek yeriz. Ama yine de çoğu zaman evde olurum, ben evi çok severim. Sokak yemeği özlediğim zaman, buzdolabının üstünde yakın çevreden yirmi-otuz adres var, oradan telefonla sipariş veriyorum.

### **Türkiye’de hangi bölge mutfakları favoriniz?**

Ben Urfa ve Antakya mutfağını çok severim. Antakya’nın analı-kızlısını, içliköftesini, humusunu, et yemeklerini çok severim. Urfa da öyledir. Bursa’da İskender yemeden gelmem.

## **Sokakta yemek yer misiniz?**

Bayılırım, bayılırım. Kokoreç bana yasak, o yüzden yiyemiyorum ama sokak köftesine, Asya pilavına bayılırım. Şimdi çok sık böyle kaçamaklar yapamıyorum, vaktim olmuyor. Ama canım çok çekerse aldırtdığım oluyor. Mesela Kadıköy’de, zurna diye bir şey yapıyorlar, lavaşın içine baharatlı tavuk dönerini koyup upuzun dürüm yapıyorlar, tıpkı zurnaya benziyor, harika oluyor, bayılıyorum ona.

## **“Hayır” diyemeyeceğiniz yemekler var mı?**

İskender kebabına, iyi bir kuru fasulyeye “hayır” diyemem. Kepek ekmeği yiyorum, ama beyaz ekmeği kuru fasulyenin suyuna banmanın keyfi hiçbir şeyde yoktur. Tiyatroda oynarken yaklaşık elli sene soğan ve sarmısak yiyemedim, şimdi evde sarmıslıklı mantının tadını çıkarıyorum. Leyla’nın annesi müthiş kolböreği yapar, buna da “hayır” diyemem.

## **İlginç bir yemek anınız var mı?**

Savaş Dinçel’le cezaevinde menemen yemekten karaciğerimizi bozmuştuk. Omlet, menemen, yoğurtlu yumurta derken iki kasa yumurta bir haftada bitiyordu. Bir de makarna yapıyorduk. Ben yemekleri yapıyordum, Savaş bulaşıkları yıkıyordu. Elektriği yukarıdaki duydan alıyorduk. Cezaevinde elektrik ocağı yok, ne yapacağız diye kafa yorarken, eski mahkûmlar “Merak etmeyin” dediler. Bayrampaşa Cezaevi müdürü bizi çağırdı, bir dolap gösterdi. İçinde mahkûmların icat ettiği aletler vardı. Sigaranın yaldızlı kâğıdından yaldızları birbirine ekleyerek üç buçuk-dört metre kadar bir elektrik kablosu yapmışlar. Elektriği söndürüp duyun içine soktuk ve ampulü yerine taktık. Diğer ucunu da çapraz koyduğumuz iki çiviye sardık. Elektriği açtığımız zaman çiviler bir dakika içinde kıpkırmızı oluyordu. Çivinin üstüne koy tencereni, ne yaparsan yap.

## **Lezzetli yemek pişirenlerden etkilenir misiniz?**

İşini iyi yapan herkes beni etkiler. Lezzetli yemek yapmak bir hünerdir, ailemde bir rastlantı mı yoksa eski İstanbul mutfak terbiyesi mi bilmiyorum, herkes iyi yemek yapar. Ablam, yengem, eşim, eşimin annesi, rahmetli annem. Babam tatlı yapardı, mutfağa da girerdi, ama yemek yapmak için değil, tırtıklamak için.

(26 Haziran 2011)



# Nazlı

# Ilıcak

## “Cezaevinde şaplı ekmeği ağzıma sürmedim”

**Çocukken evinizin yemek ortamı nasıldı?**

Biz Ankara’da doğduk, Atatürk Bulvarı’nda oturuyorduk. Babam yüksek bürokrattı. Annem hep sefaretlerle ilişki kurmuş, onların sofrasını, mutfağını görmüş bir kadındı. Aslında o dönemde bu ikram mevzuunu oralardan öğrenmiş. Mesela, misafir geldiğinde masaya çiçekler, gümüş şamdanlar, mumlar konurdu. Annem çok güzel sofralar hazırlar, çok güzel misafir ağırlardı. Evimizin şartları mütevazıydı. Aşçımız vardı. Annem, Üsküdar Amerikan Koleji’nde 10. sınıfı bitirene kadar okumuştur. Orada yemek yapmayı da öğrenmişti. Dolayısıyla okuldan ve sefaretlerden öğrendikleriyle çok güzel şeyler yapardı. O günlerden düzgün beslenelim diye sevmediğim birçok şeyi yediğimi hatırlıyorum. Mesela, bizim zamanımızda süt de yoğurt da kokardı, bunları sevmeyerek tükettiğimi hatırlıyorum. Yine domates suyunu da sevmeyerek içerdim; istemeyerek ıspanak, pırasa yedim. Annem Rumelili, babam Arnavut kökenli, dolayısıyla evimizde börek ve zeytinyağlı çok pişirdi.

**Ailenizin evinde verilen davetlerden neler hatırlıyorsunuz?**

Atatürk Bulvarı’ndan sonra Ankara’da İzmir Apartmanı’na taşındık. O dönem tiyatro, opera meselesi çok önemliydi; bizi sürekli tiyatroya, operaya götürürlerdi. Abim Ömer, operayı seviyordu, ama ben nefret ediyordum. Bizim evde de sanatçılar olurdu, mesela Belkıs Oran gelirdi, Leyla Gencer annemin dostuydu. Bizim eve gelirler, opera şarkılarını bizim evde okurlardı. Batı özentisi bir yaşantı vardı. Bu bizim öz musikimiz değildi, annem ve babam alaturkayı pek sevmezlerdi. Güzel yemekler yenilirdi, ama alafranga yemek olduğunu sanmıyorum. Bu durum bizde de aynı şekilde devam ediyor.

**İştahlı bir çocuk muydunuz?**

Önüme konulanı belirli ölçüler dahilinde yedim. O zaman içliköfte kubbe biçiminde yapılırdı. İçliköfteye bayılırdım. İnce açılmış olması ve içinin malzemesi çok önemliydi. Annem, sefirleri falan evde ağırlardı. Bir de Celal Bayar, Mükerrerem Sarol gibi kişiler gelirdi. Annemin ve babamın cemiyet içinde çok dostları vardı, Kadir Has, Süleyman Demirel bunlardan bazılarıydı. Demokratlar, Sadettin Bilgiç'e karşı Süleyman Demirel'i desteklediler. Babam, burada önemli bir rol oynadı ve Süleyman Bey'i çok destekledi. Dolayısıyla babamın onunla ilişkisi çok iyiydi.

### **Gençken cezaevine girdiniz; orada nasıl beslendiniz?**

Ne siz sorun ne ben söyleyeyim... Orada çok büyük bir beslenme sorunu vardı. Ben orada sadece 10 gün kaldım. Cezaevinde gündüzleri çıkmak kaydıyla ya üç ay kalacağım ya da iki ay gece-gündüz yatacağım. Ben "Gece-gündüz yatayım da bir anda bitsin" dedim. Fakat kendime yemek hazırlayayım falan alışmamışım. Sabah kalkıyorsun problem daha o sırada başlıyor. Yemek dağıtılan yerin önünde uzun bir kuyruk vardı, o kuyruğa girip kendine yemek alacaksın. Orada edindiğim Sema diye bir arkadaş vardı, sözde bana o yemek alacaktı. Gidiyor, bir türlü gelmiyordu, orada zaman yavaş akıyor. İki saat sonra uyduruk korkunç bir şeye kavuşuyorsun. Bir de "Ekmeklere şap koyuyorlar" diye bir söylenti çıktı, bana fenalık geldi. Şap konulursa ne olacak, ama bana çok büyük bir korku geldi. Sağlığıma meraklıyım. Bu şap dedikodusundan sonra ekmeği ağzıma almadım, hatta cezaevi müdürüne yazılar yazdım. Öğlen yemeği yenecek gibi değildi. Kantinden bir şeyler satın alabilmek için gardiyana sipariş veriyordum, üç gün sonra geliyordu.

### **Mutfığa ne zaman girdiniz ve ilk ne pişirdiniz?**

Şimdi ayıp bir şey ama ben mutfığa hiç girmedim. İsviçre'de okurken evde kalıyorduk. Sözüm ona yemek pişiriyorduk, neydi dersenez; sosis alıyorduk, kaynatıyorduk yanına da salata gibi bir şey yapıyorduk. Hep sosis yiyorduk, bir de konserve... Ziyafet dediğimiz, Uzakdoğu'nun bir konservesi vardı onu yiyorduk. Bunların haricinde omlet ve makarna pişiriyorduk. Bir de özel pirinçler var hiç lapa olmayan, onu yapıyorduk. Sebzeleri hiç tanımiyorduk, aldığımız şeyin ıspanak mı, marul mu olduğuna karar veremiyorduk. Pek güzel yemek pişirdiğim söylenemez. Mutfığa, misafire bayılıyorum ama çok üzgünüm ki yemek yapamam.

### **En çok sevdiğiniz ve hiç sevmediğiniz yemekler hangileri?**

Ben genelde çok yemek severim ama alaturka, yani alıştığım yemekleri severim. Avrupa tipi soslu yemekleri çok sevmiyorum. Bir de istiridyeyi, kaz ciğerini yiyemem. Balık çok severim, eti pek sevmem. Ama mesela Paris'te yapılan soslu antrkota, yanında bol kızarmış patatese bayılıyorum. Balığın tavada pişmişini severim; gümüşün, hamsinin, tekirin tavasına bayılıyorum. Sağlık nedeniyle pek yediğim söylenemez doğrusu. Böreğe bayılıyorum, simit ve kaşarpeynirini çok severim.

## **Hangi siyasetçinin sofrasını seversiniz?**

Tansu Çiller'in ikramı iyidir, misafirlere de özen gösterir. Yaşantısı da bizim yaşantımıza benziyor. Yalının alt katında ayrı ayrı masaları vardır, çok özen gösterir. Tansu'nun sosyal ilişkileri var. Süleyman Demirel dersiniz, öyle evinde ziyaretine çok gitmişliğim yok, bir kere sabah kahvaltısına gitmişim. Hayrünnisa Gül'ün sofrası çok çok iyidir. Kayserili ya, bütün Kayseri yemeklerini yapmasını bilir. Ben milletvekiliyken Hayrünnisa Hanım'la akşamları yürüyüşe çıkardık, sitede hem yürür hem konuşurduk, yürüyüşten sonra bir çay içmeye ona uğradım. O zaman çayın yanında kuruyemiş, kek, kurabiye gibi şeyler ikram ederdi. Yürüyüşten sonra bu ikramlar çok hoşuma giderdi, evlerine yemeğe de gittim. Abdullah Gül'ün evinde daha çok Kayseri mutfağı hâkimdi ve çok lezzetliydi. Hayrünnisa Hanım çok güzel mantı yapar, kendi servis eder; evde yardımcı görmedim o zaman, kızı yardım ederdi. Ayakkabını çıkarıp içeri girersin, Abdullah Bey terliği getirirdi. Erbakan da öyleydi, kapılara kadar geçirirdi. Bir kere de Tayyip Erdoğan'ın evine gittim, genel başkandı o zaman. Emine Hanım çayı hazırlamış, masayı donatmış, o da çok meraklı bir insan. Hayrünnisa Hanım da Emine Hanım da masalarında eskileri yaşatmak istiyorlar.

## **Evinizdeki davetlerde yemeği kim yapar?**

Ben çok fazla insan davet etmekten hoşlanırım. Kişi sayısını sınırlayamam. Misafir geldiğinde içimi bir sevinç kaplar. Davet olduğunda etrafı kontrol etmekten evde yemek yiyemem. Kalabalık davetlerde mönü klasiktir; fırında kuzu, içpilav, börek, bol malzemeli bir salata (kayısı, avokadolu), kuru fasulye, pilav, karides güveç... Çerkeztavuğu ve mantı çok ikram edilir bizde. Davetten sonra iki gün aynı yemekleri yediğim olur.

## **İyi yemek yapanlar sizi etkiler mi?**

İyi ikram eden, iyi yemek yapan kişiler tabii ki hoşuma gider. Bazı evler var güzel yemek yiyorsunuz, mesela Canan-Mehmet Barlas, Rauf-İlkay Tamer, onlar da misafirden çok hoşlanırlar. Onların ikram tarzı beni çok etkiler, onlara gitmekten hoşlanırım. Bilge Soyak yemeğe çok özen gösterir, çok lezzetli yemekler yapar.

## **Erkekler mutfağa girmeyi neden sevmez?**

Bazı erkekler tam tersine, mutfağı sever. Belki kadınlar da elinden gelse kaçacaklar, ama mutfak sorumluluğu onlara kalmış. Gençlerde düzen farklı; erkekler hem mutfağa daha fazla giriyorlar, hem çocukların bakımında rol oynuyorlar.

## **Hangi yörelerin yemekleri ağızınızı sulandırır?**

Ben kebab severim, etin en lezzetli halidir. Kızarmış patatesi çok severim, ama onun tadını unuttum diyebilirim. Adana'da Adana kebabını severim. Antep yemeklerini severim. Pideye bayılırım, en büyük zaafim ekmektir. Sıcak ekmeğin arasında peyniri çok severim. Enginarı, kabağı çiğ yerim, hem sağlıklı hem de lezzetlidir. Zeytinyağlı enginarı severim, ama artık çiğ tercih ediyorum.

### **Türk mutfağı dünyada yeteri kadar tanınıyor mu sizce?**

Bence hiç tanınmıyor. Bu benim için büyük bir üzüntü kaynağı. İnanın, bizim mutfağınız kadar çeşitli ve lezzetli başka mutfak bilmiyorum. Osmanlı'dan, Türklerden, Araplardan gelmiş ve kaynaşmış muazzam bir mutfak. Hiç tanınmıyor, sanki biz sadece kebaptan anlarız, özel yemeğimiz kebabmış gibi bir durum var. Belki Türkiye tanındıkça, yemekleri daha bilinir hale gelir.

### **Yazı yazarken bir şeyler atıştırır mısınız?**

Kahve ve çay içerim, bir de meyve yerim. Kahvem yanında koyu renk kayısı ya da altın çilek severim. Çikolatayı tercih etmeme rağmen onu yemeyip, bunları yiyerek kendimi tatmin ediyorum. Meyve yerim, nar zamanı mutlaka nar yerim, nar olmadığı zaman portakalın yüzüne bakarım. Portakalı dörde böldürür, kabuğuyla birlikte ısırarak yerim.

### **Tatlı ve sakatatla aranız nasıl?**

Paça, ciğer hiç sevmem, işkembe yemem. Tatlıyla aram iyidir, yiyebilsem ne tatlılar yerim. Tahin helvasına bayılırım, balıktan sonra bir kalıp tahin helvası yiyebilirim ama yemem. Onun haricinde üzeri frambuaz soslu veya kavrulmuş fındıkla kaplı sakızlı muhallebiye bayılırım. Çikolatalı sufleyi, çikolata esaslı tatlıları severim. Maalesef fıstıklı baklava da çok güzeldir; yesen bir türlü, yemesen bir türlü. Künefeyi severim; özetle tatlıyı çok severim.

### **Yemeğin yanında ne içmeyi tercih edersiniz?**

Su içerim, yalnızken hiç içki içmem. Çalışan insan olduğum için ertesi gün beni etkilemesini istemem. Normalde kırmızı şarap içmeyi tercih ederim. Eskiden beyaz şarabı çok severdim, ama şimdi bana su gibi geliyor.

### **Bir günlük beslenme programınız nasıldır?**

Sabah kahvaltısına önem veririm. Bir gece öncesinden suyun içine ceviz koyarım; kolesterole büyük faydası var. Dış kabuğuyla değil iç tahtasıyla koyacaksınız, sabaha kadar duracak. Önce onun



suyunu içerim, cevizi de dayanamayıp yerim, aslında yememem lazım. Bir de bir kaşık ketentohumunu sütle karıştırıp içerim. Kahvaltıda mutlaka beyazpeynir, en âlâsından bal, onun haricinde domates, salatalık, maydanoz ve iki dilim ekmek yerim. Antakya'dan gelen yeşil zeytinden yerim. İki bardak da çay içerim; bayat çay asla içemem, ben kalkınca hemen çayı demlerler. Öğle yemeğinde enginar zamanı, enginar salatası ile balık yerim. Haftada bir gün tavada yağsız bonfile yerim. Bazen bonfileyi bol sebzeyle haşlatırım. Makarna, pilav hiç yemem, çok severim ama günlük hayatımda ağızma sürmem. Cacığı, kışın çorbayı çok severim.

### **Favori yemek mekânlarımız nerelerdir?**

Del-Mare'yi çok severim. Bir kere balıkçıları daha çok sevdiğimi söyleyeyim, mesela Kıyı, İskele ve Uskumru çok güzeldir, çok lezzetlidir. Kebapçıya gitmem. Meksika lokantaları çok güzel olmaya başladı. Tansu Çiller'in oğlunun Atiye Sokak'ta açtığı Hardal diye bir yer var, çok güzel, 29'da da köfteler çok güzel; Park Şamdan kalitesini hiç bozmayan bir yer, servisi, yemeği çok güzel.

(20 Mayıs 2012)



# Nevzat

## Aydın

### “Bir oturuşta 38 dilim pizza yedim”

**Çocukluk yıllarımızda da iştahımız yerinde miydi?**

Hep çok sağlam bir yiyiciydim. Hayatımın birçok döneminde ciddi kilo aldığım, verdiğim oldu. Beni ilkokuldan tanıyan ve sonra yirmi sene hiç görmemiş bir arkadaşımınla karşılaştım, herhalde benimle ilgili hatırladığı birkaç şeyden biri “Bu adam çok sağlam yemek yerdi” olurdu. Çocukken çok kilolu değildim, ama hep gülbüz bir çocuktum.

**Ailenizin yemekle arası nasıldı?**

Çok iyidir. Yedi yaşına kadar anneannemle, dedemle, teyzemlerle büyüdüm. Annemle babam görev icabı Anadolu'nun farklı şehirlerindeydiler. Sağlam bir Anadolu mutfağının yemeklerini yiyerek yetiştim, onun için sağlam bir damak tadına sahibim. Bütün aile iyi yerdi, sofralarımız zengindi.

**Çocukluğunuzun mutfağından neler hatırlıyorsunuz?**

Dede tarafım Trabzonlu olduğu için çok lezzetli hamsili pilav yapılırdı. Çok fazla balık yerdik; lakerda, midye dolması ve deniz mahsullerini köküne kadar yediğimi söyleyebilirim. Köftenin her türlü yapıları vardı. Sulu köftesinden, Akçaabat köftesine kadar... Evimizde hiçbir zaman tek çeşit yemek olmazdı; zeytinyağlısından, pilakisinden mezelerine kadar her çeşit bulunurdu. Bizde yemek karın doyurmak için değil de keyif almak için yenirdi. Trabzon'dan çok malzeme gelirdi. O zaman bugünkü gibi her yerde Trabzon ekmeği yapan fırınlar yoktu. Oradan gelenlere ekmeğin ısmarlanırdı. Trabzon'dan gelen özel tereyağıyla yapılan pilavın yanında mutlaka et yemeği bulunurdu.

## **Evde mutfağın hâkimi kimdi?**

Anneannemdi, mutfak onun alanıydı. Teyzem ve annem de girerlerdi ama onlar anneannemin talimatları doğrultusunda hareket ederlerdi. Anneannem Eskişehirliydi ama hep farklı yerlerde yaşamışlardı. Ağırlıklı olarak köfte yapılırdı, hamur işleri de olurdu. Köftenin yaklaşık on çeşidini yediğimizi bilirim.

## **Anneannenizin o yıllarda pişirdiği ve hiç aklınızdan çıkmayan yemeği hangisiydi?**

Hamsili pilav. Benim için öyle bir şeydi ki, her gün her öğün önüme konga yiyebilirdim. Bu arada çok sık olmasa da ben de yaparım. Hamsili pilav ayda bir pişerdi. Köfte, pilav, patates, biftek, bonfile gibi yemekleri de çok severdim; bunlarla büyüdüm. Etsiz ve pilavsız bir yaşam düşünemiyorum.

## **Sizin mutfakla aranınız nasıl, yemek yapıyor musunuz?**

Yemek yapmayı biliyorum, kötü de yapmam ama sürekli mutfakta olan biri değilim; ben daha çok yeme tarafındayım. Yakın dostlarım geldiğinde onlara birkaç şey yaparım. Mesela hamsili pilav yaparım; içpilavın bizim aileden gelen belirli bir kıvamı var. Hamsinin boyu ve zamanı çok önemli. Dereotu ve maydanoz koymam, pilavda yeşillik olsun istemem. Hamsinin etli olması bence makbul. Hamsileri tepsiye dizip, üstüne içpilavı koyarım, üstünü yine hamsiyle kaplayıp, 240 derece fırında 45 dakika pişiririm. Nar gibi nefis bir şey çıkar ortaya. Hamsili pilavla kırmızı şarap çok güzel gider.

## **Şarapla da sıkı bir dostluğunuz var galiba...**

O kadar iddialı değilim ama eskiden yemeğin yanında kola, ayran, su içerken artık yemekle şarap içiyorum. Yemekle beraber şarap tüketmeyi seviyorum, onun için de şarabı öğrenmeye çalışıyorum. Hangi üzüm, hangi yılın hasadı, rengi, kokusu derken yavaş yavaş bu işin içine girdim.

## **Lezzetli bir yemeğin peşine düşüp yolculuğa çıktığınız oluyor mu?**

Gideceğim yerdeki yemek kültürü ve restoran kalitesi benim için çok önemli. Sadece bir yemek için kalkıp bir yerlere gitmiyorum, ama gittiğim yerdeki en lezzetli yemekleri bulmaya çalışıyorum.

## **İstanbul'da yemek keşfetmeyi seviyor musunuz?**

Salaş yerleri severim, mesela Fatih'teki Antakya Sofrası'nı, Ümraniye'deki Lider'i, Sütlüce'deki

## **Dünya mutfaklarından favorileriniz hangileri?**

Arjantin, Brezilya ve İspanya mutfağını beğeniyorum. Valencia'ya, Barselona'ya gittiğinizde başka bir mutfaktan bahsediyorsunuz, Galiçya'ya gittiğinizde et ön plana çıkıyor, kuzeyde bambaşka bir mutfakla karşılaşıyorsunuz. O mutfakların kombinasyonları çok çok hoşuma gidiyor. Pirinci çok güzel kullanan bir mutfak, mezeleri de bizim kültürümüze çok yakın. Dünyada çok iyi mutfak olarak bilinen Tayland ve Kore mutfaklarını sevmiyorum. Sosların kombinasyonları bana hitap etmiyor.

## **Yemeklerin afrodisyak etkileri olduğuna inanır mısınız?**

Yemeğin içeriğine göre değil de kimin pişirdiğine, yediğim ortama ve kiminle yediğime göre değişebilir bu etki.

## **Yemekte sağlığa mı, lezzete mi önem verirsiniz?**

Tabii ki lezzete. Ben galiba yemek için yaşayanlar grubuna daha yakınım. Keyifli bir yemek beni bambaşka bir yere çekebiliyor. Güzel bir yemek yiyeceğimi bildiğim zaman saatler öncesinden yemek moduna girerim.

## **Gece buzdolabından bir şeyler aşırduğunuz olur mu?**

Genellikle Nutella aşırırım. Yeme kapasitemde limit yoktur, "Gırtlığıma kadar doydum, daha fazla yiyemem" lafını hiç kullanmam. Bu bir sorun, çünkü sürekli yiyorum. Lisede "yiyebildiğin kadar pizza ye" promosyonları vardı, 38 dilim pizza yedim o zaman...

## **Tatlı ve sakatatla aranız nasıl?**

İşkembe sevmem ama uykulukla aram çok iyidir, sucuğu çok severim. Bizim ülkemizde yurtdışından daha iyi sucuk yapıldığını düşünüyorum. Kokoreci çok severim. Tatlıya gelince, İmam Çağdaş'ın Antep'ten gelen baklavasını veya Trabzon'daki Laz böreğini çok severim. Bunların dışında genelde sütlü tatlılara gidiyorum. Sütlacı da çok severim, kazandibi, tavukgöğsü de sevdiğim tatlılardan.

## **Peki, sokak yemekleriyle aranız nasıl?**

İyidir. Kokoreçte favorilerim Şampiyon ile Mercan'dır, bunlar klasik isimlerdir. Tantuniyi de çok severim, son zamanlarda İstanbul'da da tantunicilerin sayısı arttı. Mersin mutfağının bu lezzetli yemeğinden yıllar boyunca mahrum kalmışız meğer. Midyenin her türlüsünü yerim. Midye yediğim belli yerler var ve onlara güveniyorum; bir oturuşta 70-80 tane yerim.

### **Bursa'da okumuşsunuz. Bursa mutfağıyla aranız nasıl?**

Şanslıydım, çünkü yine bir et şehrine gitmiştim. Genelde İskender kebabı ve döneriyle bilinen Bursa'da aslında önemli bir köfte kültürü de vardır. İnegöl'ün köftesi ayrıdır, İznik'inki ayrı. Kayhan köftesi de vardır, pideli köfte de... Yani etin, sonuna kadar yoğun kullanıldığı bir mutfaktır. İstanbul'da uzun süre döner, İskender yiyemedim çünkü ben gerçeklerini yiyerek büyüdüm. Bursa tipi İskender son on yıldır bulunuyor. Ondan önce pidenin üstüne biraz döner koy, sonra salçayı bas; insan ne yediğini anlamaz... Halbuki Bursa'da salça ve tereyağın miktarına müşteri kendisi karar verir. Tereyağı, yemek masaya geldikten sonra müşterinin istediği kadar etin üstüne dökülür. Bir oturuşta altı porsiyon falan yedim. Cevat Amca'nın Heykel'de küçük bir yeri vardı. Cevat Amca bana bir buçuk porsiyondan fazla vermezdi. "Bir buçuk porsiyonun üstüne bir buçuk daha yersen burayı bir daha hatırlamazsın. Şimdi bunu ye, tadı damağında kalsın ki yarın yine gelesin" derdi.

### **Yemek Sepeti'ni kurma fikrinin altında yemeğe düşkünlüğünüz rol oynadı mı?**

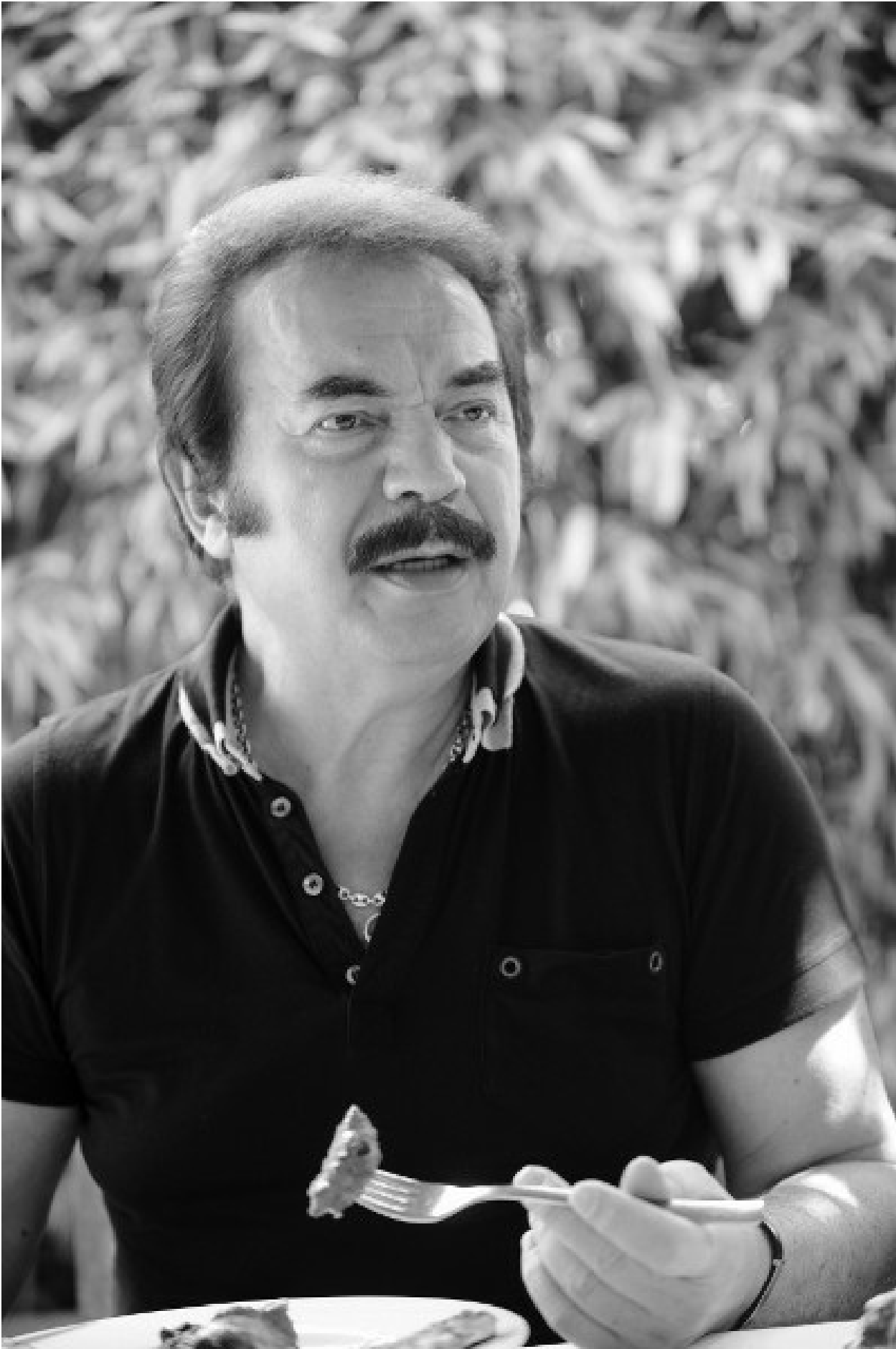
Hem de çok... Biz o zaman için dünyada olmayan bir model kurduk. San Francisco'da bir sene kaldım ve benim yemeğe düşkünlüğüm kendini gösterdi. San Francisco, yemek kültürü olan bir şehir. Çin mutfağından İspanyol mutfağına kadar dünya mutfaklarından örnekleri bulmak mümkün. Eve ciddi anlamda yemek siparişi veriyordum. O dönemlerde bu sipariş sitelerini çok kullandım ve aşına oldum. Türkiye'de böyle bir şey yapsak diye düşünürken olay şekillendi.



**New York, Londra gibi yemek ısmarlama alışkanlığı olan kentler de bile sizin kadar başarılı site yok. Bunun sırrı nedir?**

Bunun çok net bir yanıtı yok. Somut bir şey söyleyemem, ama bizim yaptığımız birtakım detaylar var: Kullanıcıdan para almıyoruz, restorandan para almıyoruz, online kredi kartı kullanılmıyor. Bizden önce başlayanlar var ama hepsi batmış gitmiş, çünkü ufak detaylarda hata yapmışlar. Son zamanlarda onlar da işin doğrusunu keşfettiler, ama henüz yemeksepeti.com'un benzeri karşımıza çok fazla çıkmıyor. Yani biz batanların yanlışlarından ders çıkarıp ona göre bir sistem geliştirdik. Bu site ayrıca Türk insanının birtakım yeniliklere ne kadar açık olduğunu ve doğru biçimde hizmet verdiğinizde, bu tip yenilikleri hayatına almaya hazır olduğunu gösteriyor.

(4 Eylül 2011)





# Orhan

## Gencebay

**“Dibini tutmuş fasulyeyi çok severim”**

**Orhan Bey, yemekle aranınız nasıl?**

Yemekle herkesin arası iyidir. Yemek yemek güzeldir de aşırı yememek lazım, çünkü kilo aldırıyor, sağlığı bozuyor.

**Az yemeyi becerebiliyor musunuz?**

Bazen kaçıırız ipin ucunu. Gırtlak tutmak öyle kolay olmuyor. O davetler yok mu, o davetler... İnsanı baştan çıkarıyor. Tabii sadece davetler değil suçlu olan; Sevim Hanım da çok güzel yemek yapar, yemek güzel olunca yeniyor. Bana göre her şeyden azar azar yemek gerekiyor.

**Biraz anılara gidelim; annenizin yemeklerini hatırlıyor musunuz?**

Hatırlamaz olur uyum hiç... Allah gani gani rahmet eylesin, annemin yaptığı yemekleri iştahla yedim. O zamanlar bol bol hareket ederdik. Samsun’da da İstanbul’da da hem spor yapardık hem de her yere yürüyerek giderdik. Otobüsleri ve dolmuşları arada sırada kullanırdık. Genelde gideceğimiz yere yürürdük. Onun için çok yemek yemekten çekinmezdik. Rahmetli annem her öğünde bize çok lezzetli yemekler yapardı. O zaman bir ekmek 930 gramdı. Ben beş tabak yemekle bir ekmek yedim, fakat kilo almazdım. Babamın mesleği hayvancılıktı. O zamanlar “Bana yağsız et verin” diyen hiç kimseyi hatırlamıyorum. Hatta yağlı et vermezse ustayla kavga ederlerdi.

**Sevim Emre:** Etin yağsız yenmesinin yanlış olduğunu bir doktordan öğrendim. Hastanenin karşısında bir kasaba girdim, yağsız pırzola istedim. O sırada kasapta yaşlı bir doktor vardı. Bana neden yağsız et aldığımı sordu. “Doktorlar yağsız yiyin diyorlar, onun için” dedim. Güldü, “Doktorlar

başkalarına yağsız yiyin der, kendileri etin en yağlısını alırlar. Çünkü yağlı et lezzetlidir” dedi. Bu lafi hiç unutmuyorum.

### **O yıllarda en çok hangi yemeği severdiniz?**

Annem sık sık mantı ve çiğbörek yapardı. Annem Kafkasya Kırım kökenli. Onun için eski Türk yemeklerini çok iyi bilirdi. Ayrıca bol bol balık yerdik. Küçükken kalkan balığına düğmeli, barbunyaya da boyalı balık derdim. Hamsi çok yerdik; hamsinin fazlası da tarlalara dökülürdü. Babamın kâğıt kebabı da, kasap köftesi de çok lezzetli olurdu. Allah gani gani rahmet eylesin, severek yapardı, mutfağı da severdi. Ama ben bu konuda babama hiç çekmemişim.

**Sevim Emre:** Kayınpederim dünyadaki en iyi insandı. Herkese yılbaşında hindisini, çeşit çeşit etlerini paket yapar, Samsun’dan kargoyla gönderirdi. O kadar mükemmel bir insandı.

### **Samsunlusunuz; pideyi de seversiniz herhalde...**

Bütün Karadeniz, pazar günleri mutlaka fırına gidip pide yaptırır. Ev halkı o pideyi dört gözle bekler. Pidenin içi evlerde hazırlanır. Bu bir gelenektir. Pide bol yenirse öğle yemeği yenmez, akşama kadar da gider, hatta akşam da kalan pide yenir. Yani Karadenizliler pideye bu kadar düşkündür.

### **Hâlâ tadı damağınızda olan yemek var mı?**

Pidenin tadı damağımdan hiç çıkmamıştır. Ben kapalı kıymalı pideyi daha çok severdim. Onu rahmetli babam hazırlardı. Kapalı pideyi fırından çıktıktan sonra üstten kesip içine tereyağı koyardık. Özellikle Vakfikebir yağı pideye çok lezzet katardı.

### **Babanızdan el almadınız mı, siz de mutfağa girer misiniz?**

Maalesef böyle bir yeteneğim yok, ben sadece yemek yemesini severim.

**Sevim Emre:** Bence var, ama hiç teşebbüs etmediği için körelmiş sanırım.

**Orhan Gencebay:** Ben hep hazıra kondum. Evde Sevim Hanım çok lezzetli yemekler yapar. Yaptığı yemeklerin çoğu özgündür. Lezzeti yakalayabilmek için mutfakta durmadan uğraşır. Böyle mutfak ustasının yanında yemek pişirmeye nasıl cesaret edebilirim ki!

## Sevmediğiniz yemek var mı?

Bir yemek var ki hiç alışamadım. O mübarekten özür diliyorum yemek mübarektir, o da bakla. Onun da aslında bir anısı var. Samsun'da evimiz bahçeliydi; bir gün elime tohum geçti, bunları toprağa ekтім. Aslında bahçeyle uğraşmayı hiç bilmem. 13-14 yaşlarındaydım. Sordum, yabancı bakla olduğunu söylediler. Aylar geçti, baklalar oldu. Bunları toplayıp anneme götürdüm. "Anne bunları pişir, ben yiyeceğim" dedim. Annem, "Yavrım bunlar yabancı bakla, yenmez" diye itiraz etti. Ben direttim. Bunlara aylardır emek verdiğimi söyledim. Annem de beni kırmadı, pişireceğini söyledi. Öğlen okuldan eve geldim. Evde garip bir koku vardı, ayrıca mutfaktan dumanlar çıkıyordu. Eve girmek mümkün değildi. Bir yandan felaket bir koku, diğer yandan duman. "Anne bu ne?" diye bağırdım. O da "Senin baktığın baklalar" dedi. İşte o gün bugündür bakla yemem.

**Sevim Emre:** Bir kere ezmesini yedirdim, fark etmedi, afiyetle yedi. Enginarın içine iç baklayı koydum, dereotuyla bir güzel pişirdim, iki kere yedirdim.

**Orhan Gencebay:** Çocukken kerevize de tepkiliydim, ama sonra alıştım. Ne alakası var bilmiyorum ama bana mezarlığı hatırlatıyordu kereviz. Teyzemin oğlu da kerevizi sevmezdi. Bir gün teyzem kereviz yapmış, kuzenim evi terk edip otele gitmişti. O kadar nefret ederdi. Bana kerevizi yeniden sevdiren yine Sevim'dir.

## Sevim Hanım nasıl yapıyorsunuz kerevizi?

**Sevim Emre:** Enginar gibi yuvarlak doğrarım. İçini oyarım, içine bezelye, arpacıksoğanı, havuç ve küçük patates koyarım. Bol limon sıkarım, biraz şeker ilave ederim. Çok lezzetli olur. Enginardan hiç ayıramazsınız. Kerevizin dolması da, etli yemeği de güzel olur.

## Orhan Bey sakatlıkla aranız nasıl, gençlik yıllarınızda yer miydiniz?

Yemez olur muyum hiç. Karaciğer, arnavutciğeri ne lezzetli şeylerdir onlar. Lale İşkembecisi, Zuhal İşkembecisi İstanbul'un en meşhur işkembecileridir. Onlarda pişen her şeye bayılırım. İşkembenin yanı sıra, kelle-paçayı da çok severim. Babam da onları farklı hazırlardı.

## Kokoreç yer misiniz?

Yenmez olur mu! Temiz yapıldıktan sonra harika olur. İnsan yemeye doyamaz.

## Kuzu pırzola yer misiniz?

Yiyorum ama aslında yenmesine taraftar değilim. Kuzuya üzülüyorum. Küçük bir şey. Babam da

buna karşıydı. Hayvanın bu kadar küçük kesilmesini ekonomiye zarar verdiğini söylerdi. Kuzu küçükken kaç kilo gelir ki? Oysa büyüyünce eti bir iki misli daha fazla olur. Kuzu etini ben biraz lüks görüyorum. Öyle ustalar var ki manda etini, sığır etini öyle bir yapıyorlar ki lokum gibi oluyor; bu da ayrı bir beceri. Bu etler kuzu etini hiç aratmıyor.

### **Sokak yemeklerini sever misiniz?**

Bir köfteci vardı, onda yediğim köftelerin lezzetini hiçbir yerde bulamazdım. Temiz sokak köftecisine bayılırım. Nasıl yapıyorlarsa, ne koyuyorlarsa içine onların köfteleri başka oluyor. Sokak simidini de çok severim. Pastane simidi de güzel, ama sokaktaki o simidin lezzeti başka. Ben onları özledim. Seyyar satıcılardan turşu suyu içmeyi de çok severim.

### **Arabalarda satılan nohutlu pilavla aranız nasıl?**

Yedim ama Sevim Hanım nohutlu pilavı muhteşem yapar. O yüzden sokakta yemeye pek fırsat kalmıyor.

### **Unutmadığımız bir yemek anınız var mı?**

**Sevim Emre:** İzin verirseniz, ben anlatayım. Orhan Bey’le beraberliğimiz daha yeni başlamıştı. Saatlerce uğraşıp minicik yaprak sarması sardım. Çok özendim bu yemeği yaparken. Ama tencereyi ateşte unuttum, sarmalar yandı. Nasıl ağlıyorum, nasıl ağlıyorum... Orhan, “Niye bu kadar çok ağlıyorsun?” dedi. Tabii o bilmiyor ne kadar zorlukla yaptığımı. “Bu kadar ağlanır mı bir sarma için” dedi. Bu olayı hiç unutamadım.

**Orhan Gencebay:** O kadar çok gözyaşı döktü ki, “Bundan rahatsız oldum” dedim. “Sen hem dibini tutturduğun sarmalara ağlıyorsun hem de benim bazı olaylarıma ağlıyorsun. Yani sarmayla beni eşit tutuyorsun. Tamam, sarmaya da saygımız var ama bu kadar ağlanmaz ki. Sarma mı ben mi daha değerliyim?” diye çıkışınca ağlamayı kesti.

### **Sevim Hanım’ın hangi yemeklerini daha çok seviyorsunuz?**

Açıkçası ayırım yapmıyorum. Sevim fasulyeyi de, pilavı da, etli nohudu da çok güzel yapar. Fırında yaptığı kebablara doyum olmaz. Boşnak böreği insana parmaklarını yedirtir. Ben ona “Sevim Abla böreği” diyorum. Fırında yaptığı şehriyeli kuzu budu insanın aklını başından alır. Başlangıçta pırasa dolması da yapardı. Öyle lezzetli olurdu ki anlatamam. Kayısının içerisine badem koyarak yaptığı kaymaklı tatlı da çok lezzetli olur. Elma tatlısı da öyle. Aklınıza ne geliyorsa süper yapar Sevim Hanım. Zeytinyağlıları da çok lezzetlidir, ama dibini tutturarak yaparsa o zaman tadına doyum olmaz.

Dibini tutturmasını da ben önerdim.

### **Siz nereden öğrendiniz?**

**Sevim Emre:** Bir keresinde zeytinyağlı fasulye yapmıştım. Sohbeta daldım, yemeğin dibi tuttu. Özene bezene yapmıştım. O kadar üzüldüm ki anlatamam. Orhan yedi çok sevdi, hatta “Bundan sonra hep böyle yap” dedi.

### **Yemek seçer misiniz?**

Katiyen... Baklanın haricinde hiç yemek seçmem. Sevim onu da bana yedirmiş zaten.

### **Et mi, sebze mi, balık mı, hamur mu diye sorsam?**

Hepsi. Balığı da çok severim ama evde balık yapamıyoruz. Balıkta hamsiyi, kalkanı, levreği çok severim. Hamsinin tavasını tercih ederim. Hamsili pilava da bayılırım.

**Sevim Emre:** Evde bir tek balık yapmıyorum, çünkü kokusu günlerce çıkmıyor. Aslında çok güzel yaparım buğulamasını, kızartmasını, ama dediğim gibi çok kokuyor.

### **Kebapla aranız nasıl?**

Kebapla da, çiğköfteyle de aram çok iyidir. Çiğköfteyle ilgili hoş bir anım var; Seneler önce, cumartesi günleri bir arkadaşın işyerinde dostlar toplanırdık. O gün çiğköfte partisi olurdu. Çiğköfteyi de güneydoğulu arkadaşlar yapardı. Ama ister Malatyalı, ister Adıyamanlı olsun, yanına kontrol için mutlaka bir Urfalı arkadaş gelirdi. Böylesine ciddiye alırdık çiğköfte yoğurma işini. Urfalı arkadaş tamam demeden köfteler yenmezdi. Bir gün basındaki arkadaşlarla toplandık. Çiğköfte yoğururken fotoğrafımı çekmek istediler. “Çiğköfte yoğurmasını bilmem, yemesini bilirim” diye itiraz ettim. O kadar çok ısrar ettiler ki, elimi yıkayıp, tepsinin içindeki ete elimi daldırdım. Fotoğraflar çekildi. Birkaç gün sonra resmin altında bir yazı: “Orhan Gencebay çiğköftenin içine hamsi koydu.” Urfalılar biraz bozulmuş, “Biz onun hamsisine karışıyor muyuz, o da bizim çiğköftemize karışmasın” diye sitem etmişler.

### **Bir günlük yemek maceranızı anlatır mısınız?**

Sabah kahvaltısını çok severim. Masada yumurta, peynir çeşitleri ve bal bulunur. Bal demişken bir anım aklıma geldi. Bir gün evden çıkarken kapıda iki delikanlıyla karşılaştım. Rize’den beni görmeye

gelmişler. “Hayrola?” dedim, “Sana bal getirdik, onu vermek istiyoruz” dediler. “Bal nerede?” diye sordum. “Getireceğiz” dediler. Sonra gittiler. Bir hafta sonra yine geldiler. “Bal nerede?” diye sordum. “İstanbul’a getirdik, ama buraya getiremedik” diye cevap verince şaşırđım. Meğerse tam yüz elli kilo bal getirmişler bana. “Siz beni ayı mı sandınız?” diye takıldım onlara.

Öğle yemeğini evde olduğumuzda ev yemeğiyle, dışarıda da ne varsa onunla geçiştiriyoruz. Akşam yemeğini ya evde ya da dostlarla beraber bir yerlerde yiyoruz. Maalesef akşam yemeklerini fazla kaçıırıyoruz. Kiloyu da bundan alıyoruz zaten. Pazar günleri ekstradan yağda yumurta yiyoruz.

### **En çok hangi yörenin yemeğini seviyorsunuz?**

Bizim mutfağımız son derece zengin. Güneydoğu yöresindeki çeşitlilik hiçbir yerde yoktur. Aslında tüm bölgelerimiz yemek konusunda çok zengin. Bir gün Mersin’de bir aileye konuk olarak gitmiştik. Bütün mahalle birlikte yemeği hazırlamışlar. O kadar çok çeşit çıkardılar ki ben böyle bir şey görmedim. Yüzün üstünde çeşit vardı. Hepsini tatmak mümkün değildi, keşke tadabilseydim. Bizim mutfağımız süper. Her yöreyi beğeniyorum, hepsinin ayrı bir yeri var. “Karadeniz’de çok fazla çeşit yok” derler, ama olanlar çok lezzetlidir. Balık çeşitleri vardır, mıhlamasından kuymağına, Laz böreğinden fasulye turşuna, kuru fasulyesinden kavurmasına kadar hepsi çok lezzetlidir. Yemek ayrımı yapmayan biri olduğum için her yörenin yemeğini severim.

### **Karnınız tok olsa da asla “hayır” diyemeyeceğiniz yiyecek nedir?**

**Sevim Emre:** Ben cevap vereyim. Orhan tıka basa tok olsa da çiğböreğe, Karadeniz pidesine, mantıya asla “hayır” diyemez.

### **Gece kalkıp buzdolabından bir şeyler tırtıklar mısınız?**

Bazen bir dilim peynir-ekmek yediğim olur. Akşam kaçta yemek yersem yiyeyim yatmadan önce yediğim bir dilim peynir-ekmek beni rahatlatıyor. Daha rahat uyuyorum.

### **En çok kiminle yemek yemekten hoşlanırsınız?**

Ailemle ve dostlarımla. Çocuklar, torunlar, ailemle ve dostlarımla birlikte yemek yemeyi çok severim. Sohbet eşliğinde yemek yemek en güzeli.

### **Orhan Bey, zaman zaman rejim yapıyor musunuz?**

Güya yapıyoruz. Daha doğrusu yapmıyoruz da yapar gibi görünüyoruz.

**Sevim Emre:** Orhan rejim yapamaz, çünkü yemek yemeyi çok sever. Ben sabah kahvaltımı yapınca akşama kadar aç durabilirim, ama Orhan Bey hiç aç duramaz.

**Hem yemekten vazgeçemiyorsunuz hem formunuzu koruyorsunuz; bu nasıl oluyor?**

Her gün beş-altı kilometre hızla Bebek sahilinde yürüyorum. Keşke baypastan önce başlasaydım yürüyüşe. Yalnız Boğaz'da yürürken ne kadar baypaslı insan olduğunu görüyorum.

**Yürürken hayranlarımız yolunuzu kesiyorlar mı?**

Kesiyorlar ama sağ olsunlar var olsunlar, yolda konuşa konuşa hep beraber yürüyoruz onlarla.

**Tatlıyla aranız nasıl?**

Tatlı sevilmez mi? Hamur işi tatlıları, aşureyi çok severim; baklavaya, ekmekkadayıfına bayılırım. Sabah, öğlen, akşam yerim ama yememem gerekiyor. Sabaha balla başlıyorum. Şeker sorunum yok. Tansiyon sorunu var. Genetik. Babamın tansiyonu otuza çıkarmış, ben de de yirmi dörtlere falan çıkardı, ama hissetmezdim. Küçük oğlum Gökhan bir kaza geçirmişti. O zaman tansiyonum sürekli yüksek çıktı, zaten o yıl baypas oldum.

**Sevdiğiniz lokantaları sıralayabilir misiniz?**

İlk başta Sevim Hanım'ın evdeki lokantası var tabii ki. Son zamanlar Le Pecheur'e dadandık, Kıyı, Eftalya, Yeşilköy'deki Hasan'ın Yeri sık gittiğimiz balıkçılar. Polat ve Hilton'daki Çin restoranları, Günaydın Et Lokantası, Beyti, Konyalı, Borsa, Develi ve İstinye Park'taki Masa da yemek yediğimiz lokantalar.

(11 Temmuz 2010)





# Özge

# Uzun

## “Her sabah 03.30’da dükkânı açarım”

### **Yemek geçmişinizden neler hatırlıyorsunuz?**

Çok şey hatırlıyorum, çünkü yemek kokan bir evde, babaannemin ve büyükbabamın evinde büyüdüm. Biz aslen Safranboluluyuz, o yüzden ailem lokumcu. Geleneklere çok bağlı bir ailem vardır. Her ne kadar doğma büyüme Ankaralı olsam da, sürekli Safranbolu yemekleri, erişte ve yerlere serilen tarhana kokusuyla birlikte büyüdüm. Özel günlerde, bayramlarda, mevlitlerde babaannem kendi eliyle suböreği açar ve baklava yapardı. Evde poğaçaya ve kek hiç eksik olmazdı; mutlaka tencerede bir şeyler kaynardı. Yani benim yemek geçmişim çok iyidir.

### **Evinizin mutfağını hatırlıyor musunuz?**

Babaannemin mutfağı çok büyük değildi, renkli mermerli bir mutfaktı, ceviz ağacından dolapları vardı. Baharatlıkları vardı ve o dolabı açtığım zaman, birbirine karışmış baharat kokuları bir anda burnuma gelirdi. Zaten babaannemin evinin kokusu da çok farklıydı. Mesela, çocukluğumdan aklıma gelen ilk şey damlasakızıdır. Babaannemin mutfağında damlasakızı hiç eksik olmazdı, çünkü muhallebi yapmayı çok severdi. Sumuhallebisi yapardı, ama bize çok öğretmedi. “Bırakın hazır alsın kocalarınız, yapınca bir işe yaramıyor” derdi. Gider gelir, o sakızlardan çiğnerdim; en çok onu hatırlıyorum ve beyazpeyniri. Çocukluğumda yediğim beyazpeynirin tadını hâlâ arıyorum. Babaannem özel olarak alır, yıkar, suda bekletir, dilimlerdi. Hatta küçükken gider gelir dolaptan peynir çalardım. Bana, “Büyüyünce seni peynir tüccarına vereceğim” derdi.

### **Anneniz güzel yemek yapar mıydı?**

Annem de çok güzel yemek yapar. Annemle, babam ben çok küçük yaştaiken boşanmışlardı. Hafta

sonları ve özel günlerde annemi görürdüm. Annemin evi demek, bizim için makarna, köfte, patates, muhteşem kahvaltılar, sucuklu yumurtalar, yani hep işin daha eğlenceli kısmı demektir. Annem hâlâ bana yemek yapmayı öğretir, özellikle çocuk olduktan sonra. Annemin komik bir anısı var: İlkokula daha yeni başlamış ve evde anneanneme yardımcı oluyor. Annem tek kız çocuğu, anneannemin daha önceki çocukları ölmüş, o yüzden annemin adını Ömür koymuşlar. Anneannem bamyaya almış, annem de annesine yardımcı olabilmek için bamyayı ayıklamak istemiş. Fasulye ayıklanır suya atılır ya, annem bamyaları ayıklamış ayıklamış suya atmış, tabii bamyalar şişmiş ve annem güzel bir dayak yemiş. Annem durur durur onu anlatır, “Sen sakın bamyaya ayıklama” der.

### **Çocukluğunuzda mızız mıydınız, iştahlı mı?**

Mızız bir çocuktum. Annem şimdiki halime bakıp, “Böyle olacağını bilsem seninle hiç uğraşmazdım” diyor. Yemek yemezmişim, yediğimi sürekli kusarmışım, hatta o kadar zayıfmışım ki büyükbabam rüzgâr estiğinde, “Tutun, kız uçacak biraz sonra” dermiş.

### **Mutfığa ilk ne zaman girdiniz ve neyi pişirdiniz?**

Babaannemin evinde her şey yardımlaşarak yapılırdı. Akşam birlikte sofraya hazırlanır, kaldırılır, yıkanır, kurulanırdı. Benim ilk mutfığa girmem, bulaşık kurulumla başladı; herhalde ilkokula falan gidiyordum. İlk bir şey pişirmem annemin evinde oldu. Annem bazen canımız tatlı istediği zamanlarda tahin alırdı, tahinle şekeri pişirir, içine ekmek doğrardı; öyle uydurma bir tatlı yapardı. Bir gün annem evde yokken canım o tatlıdan istedi, yapmaya çalıştım ama yapamadım; bütün tencere yandı, o koku günlerce mutfaktan çıkmadı. İlk deneyimim oydu.

### **Sabah kaçta işe başlıyorsunuz?**

Sabah 03.30’da, herkes uyurken ben dükkânı açıyorum. Dört yıldır böyle devam ediyor. Yani hafta arası akşam dışarıya çıkamıyoruz. Beni en çok üzen durum da bu. Aslında çok istiyorum olsun diye ama artık üşeniyorum. Evden çık, İstanbul trafiğine gir, bir saat keyifli bir yemek ye sonra tekrar iki saatini yolda geçir. Onu göze alamadığım için de hafif asosyal bir hayatımız oldu. Ya evimize çok yakın yerlere gidiyoruz ya da evde bir şeyler yapıyoruz. O yüzden çok fazla dışarı çıkma imkânım olmuyor. Bünyem uykusuzluğa alıştı sanırım, en erken 23.00’te uyuyorum, çok uyduğumda sarhoş gibi oluyorum. Hafta sonları favori mekânlarımız var, oralara gidiyoruz.

### **Ankara-İstanbul arasında gidip gelmek, enerji isteyen bir şey; yoruyor mu?**

Çok yoruyor, dört-beş ayda bir hastanelik oluyorum, iğneleri yiyorum toparlanıyorum. Canım hiç kıymetli değildir, eğer ben of diyorsam gerçekten çok hastayım. Enerjim bayağı bir yüksektir, hasta

olmaktan da nefret ederim, çünkü yetemeyeceğimi düşünürüm.

### **Eşinizin mutfakla arası nasıl, size yardım ediyor mu?**

Yemekleri o yapıyor, bu konuda çok iyidir, beni de öyle tavladı zaten. Önceleri yaratıcı salatalar yapıyordu, sonra farklı icatlara dönüştü. Son icadımız sebzeli noodle. Haftada bir gün sebzeli noodle partisi yapıyoruz. Eşim çok güzel yemek yapar, çok da meraklıdır zaten. Ben turizm ve otelcilik mezunuyum; mutfak dersinden kalmış bir öğrenci olarak böyle bir eş bulmam iyi oldu. Aslında benim yaptığım çok iyi şeyler vardır. O zaman Volkan bir adım geride durur, yaptığım yemeğin keyfini çıkarır.

### **En iyi yaptığınız yemeğin tarifini verebilir misiniz?**

Yemek olarak en iyi kuru fasulye ve pilav yaparım. Kuru fasulyede mutlaka iki çeşit yağ kullanıyorum, hem biraz tereyağı hem de biraz ayçiçeği yağı. Soğanları çok hafif pembeleştiriyorum, arkasından yine iki çeşit salça kullanıyorum; domates salçası, biber salçası. Salça ile soğanı karıştırıyorum, çarliston biber, havuç ne varsa tencerenin içine atıyorum. Onları şöyle bir harmanladıktan sonra sucuğu koyuyorum, sucukla güzelce karıştırıp içine ılık su koyuyorum. Fasulyeye mutlaka nane, kekik, biber atıyorum. Bu arada bir gün önceden haşlayıp suda bıraktığım fasulyeyi ilave ediyorum. Gazlı olmasın diye kimyon ekliyorum. Ocakta pişinceye kadar fokur fokur kaynatıyorum, fasulyenin suyu yoğun olmalı, çorba gibi olmamalı. Annem bana derdi ki: “Tane tane pilav yapan kadın bütün yemekleri güzel yapar.” Söylemesi ayıptır ama çok da güzel pilav yaparım.

### **Alışverişi siz mi yaparsınız yoksa başkaları mı sizin yerinize yapar?**

Volkan’la tanışmadan önce alışverişten nefret ediyordum, bana çok angarya geliyordu. Hatta Volkan’ın en sevdiği şeylerden biriydi ve “Ben sana alışverişi sevdireceğim” dedi. Şimdi beni oraya bıraksınlar, saatlerce gezebilirim, sebzelerimi seçerim, alırım, koklarım, fiyatlara bakarım; reyonlarda bayağı bir zaman harcarım.

### **Akşam misafir geldiğinde yemeği kim yapıyor; siz mi, eşiniz mi?**

O çalıştığı için ben yapıyorum ama geldiği zaman salatayı yapar, sofrayı hazırlamamda yardımcı olur, daha sonra mutfağı birlikte toplarız.

### **Aşk ve yemek arasında ne gibi bir ilişki var?**

Bence çok büyük bir ilişki var. Yemek yemek, insanı çok mutlu eden bir eylem. O yemeği bir de sohbetle birleştiriyorsanız tadından yenmez olur. Eğer ben bir şey yaptıysam ve sabah kalktığımda o tencere boşsa, bu benim için Volkan'ın bana olan aşkının simgesi. Bir de bizim aşkımız güzel yemek yemek, keyifli vakit geçirmek şeklinde başladı. Bizim kalbimize giden yol midemizden geçiyor.

### **İyi yemek pişirenlerden etkilenir misiniz?**

Evet etkilenirim, çünkü yemek yapmak biraz da matematik işi, zevk işi. İyi yemek yapan, iyi sunan insanlar, zevkli insanlardır. Zevkli insanların da hayata dair hep anlatacak şeyler vardır, sizinle paylaşabileceği şeyleri vardır, çünkü ortaya çıkan o yemek bir tecrübenin eseridir. O yüzden iyi yemek pişirenlerden etkilenirim.

### **Çocuğunuz en çok hangi yemeğinizi seviyor?**

O, benim değil, aslında Veysi Babamın yemeklerini seviyor. Veysi Babam gidip özel olarak ilik, kemik ve et alıyor; onları haşlıyor, suyuna çorba yapıyor. Dağhan etobur bir çocuk, en çok Arap tavayı seviyor. Veysi Babam Urfalı ve harika yemekler yapıyor; kebaplar, Arap tavalar, çiğköfteler, etler falan harika şeyler yapıyor. Ben daha hamileyken Veysi Babam, “Benim oğlum doğacak, benden sabah akşam et isteyecek” derdi. Dağhan bunları yedikçe, her gün başka bir şey pişiyor evde ve Veysi Babam havalara uçuyor.

### **Ailece bir arada yemek yemeye ne zaman fırsat buluyorsunuz?**

Dağhan İstanbul'a geldiğinde, burada ailecek yiyoruz. Evde Dağhan yokken, biz ya mutfakta yemek yiyoruz ya da tabaklara koyup televizyonun karşısında yiyoruz. Yani biraz bekâr hayatı yaşıyoruz hafta arası.

### **Karnınız tok olsa da asla “hayır” demeyeceğiniz yemek hangisi?**

Cevizli, tozşekerli, keşli erişte. Çocukluğumun yemeği. Safranbolu ve civarında en sevilen yemektir. Şekerin tatlısı ile kurutulmuş yoğurdun ekşisi karışınca ortaya muhteşem bir lezzet çıkar. Deneyin, bana hak vereceksiniz.

### **Hangi yemeğin kokusu ya da hangi kokular ağzınızı sulandırır?**

Dana etinden yapılmış kızartmaların kokusu, İskender kebabın kokusu ağzımı sulandırır. Bununla beraber mantının üstüne dökülen eritilmiş tereyağının kokusu da ağzımı sulandırır. Bir de, tatlı olarak

çömlekte pişen sufle kokusu vardır ya işte o beni bitirir; eriyen çikolatanın kokusu insanı çıldırtabilir.

## **Erkekler mutfığa girmekten neden korkarlar?**

Bence içten içe girmek, yapmak istiyorlar ama iş kendilerinin başına kalacak diye korkuyorlar. Ama akıllı erkekler, kadının kalbine giden yolun mideden geçtiğinin farkındalar ve onlar hemen mutfığa dalıyorlar. Bir de Türkiye’de yemek yapmanın kadın işi olduğu düşünülüyor.

## **Gece buzdolabından bir şeyler tırtıklıyor musunuz?**

Çok uzun zaman önce bıraktım, çünkü hamilelikte çok kilo almıştım. Hamilelik sırasında tam bir buzdolabı faresiydim. Şu anda, akşam saat yediden sonra buzdolabının kapağını açmıyorum.

## **Tabağınızı ekmekle sıyrır mısınız?**

Evet, bayılırım; yemeğin en güzel yeridir. Taze ekmek geldiğinde, onu kesmekten hiç hoşlanmam; alacaksın, elinle koparacaksın, tabağa bandıra bandıra yiyeceksin, sonunda da tabağı bir güzel sıyracaksın. Ayrıca salatanın suyuna şamandıra atmayı da çok severim.

## **Formunuzu korumak için neler yapıyorsunuz?**

Hareketten vazgeçmemeye çalışıyorum. On iki yıl yüzdüm, hâlâ da yüzüyorum, bununla beraber metabolizmamı çok iyi tanıdığım için ara ara diyetler yapıyorum. Diyetisyene gitmiyorum, kendim yapıyorum. Bu konuda fazla sıkıntıya gelemiyorum. Kendime günlük diyetler hazırlıyorum, mesela bir günü meyve günü ilan ediyorum, o gün sadece meyve yiyorum; bir gün sebze günüm oluyor, o gün bol bol sebze yiyorum. Böylece hem aç kalmıyorum hem de kilo veriyorum. Zaten hiçbir zaman çok incecik biri olmadım.

## **Tatlı ve sakatatla aranız nasıl?**

Bana sakatat demeyin, hiç yiyemem; en özendiğim şey arnavutciğeri yemek ama mümkün değil. Annem de hiç yemez, bize de hiç yedirmemiş. Bol sarmısaklı işkembe çorbası içebiliyorum. Tatlının hepsine varım. Safranbolu’nun ev baklavası muhteşemdir, babaannemin çilekli tartına bayılırım, bir de profiterol hastasıyım.

## **Gelelim kocanızla içtiğiniz öğle rakılarına; nasıl oluyor?**

Biz öğle rakılarını çok seviyoruz. Küçüklüğümden beri o konuda biraz rahat yetiştim, gençken ne annem, ne babam bu konuda bana parmak salladı. Belki sıkmadıkları ve bana karşı açık olduklarından dolayı da aşırılıklarım olmadı. Annem bana derdi ki: “Güneş tepedeyken içki içilmez, güneş battıktan sonra içki içilmeye başlanır.” Hatta ilk rakımı da oturup babamla birlikte içmişimdir. Bana hep, “İçeceksen bunu adam gibi iç” diye nasihatte bulunmuştur. Ne zaman ki Volkan’la beraber öğle rakılarının keyfini keşfettik, ondan sonra tiryakisi olduk. En favori mekânımız Karaköy’deki Akın Balık. Hafta sonları İstanbul’da olduğumuz zamanlarda, 14.30-15.00 gibi oraya gideriz, kuruluruz. Orada Serkan Babamız var, o bize yardımcı olur. Rakıyı çay bardağında içeriz. Akşam 19.00’a kadar bir yandan muhabbet ederken bir yandan da yavaş yavaş meze, tereyağlı karides, meyve ve en sonunda da fırında tahinli helva yeriz, sonra da evimize döneriz.

## **Hangi yörenin yemekleri ağızınızı sulandırır?**

Ege’nin. Ben çok etobur değilim aslında, koyun eti yiyemem, kurban eti yiyemem, koyun peyniri yiyemem, kokan şeyleri yiyemem yani; benim için önce koku önemlidir. Hayatta da böyle, kokusundan hoşlanmadığım insanlarla arkadaş olamam mesela; öyle garip takıntıları olan bir insanım. Güzel salatalar, nar ekşili soslar, güzel zeytinyağlılar benim ağızımı sulandırır.

## **Dünya mutfaklarıyla aranız nasıl?**

Çin, Japon mutfağını severim, ama suşi sevmem. İtalyan mutfağına bayılırım. En büyük hayalim de, bir İtalya seyahati yapıp her gün makarna, pizza, dondurma, yemek ve şarap içmek. Oraya gitmeden burada on kilo vereceğim. Oradan dönerken o on kilomu geri alacağım, böyle bir planım var.

## **Birçok genç kızımız Özge Uzun olmak istiyor; onlara ne öneriyorsunuz?**

Benim gibi olmasınlar, saatlerini doğru seçsinler. Benim ekran maceram çok zahmetli, zor, tırnaklarımı çok kanattığım oldu. Umarım onlar benden çok daha şanslı olurlar ve ilerlerler. Elbette ki ben de çok şanslıyım, çok doğru insanlarla karşılaştım. Her zaman çalışkan bir insanım ama bazen kendimi çok yıpratıyorum, kendimi biraz bırakmalıyım diye düşünüyorum. Önce işin mutfağını öğrensinler, kameranın arkasını toparlasınlar; öğrencilerime de bunu söylüyorum. Önce teknik, sonra artistlik. Teori ile pratik arasında büyük farklar var; o yüzden gelsinler, koklasınlar, baksınlar. Dışarıdan görüldüğü kadar renkli, keyifli, bol paralı bir iş değil bizimkisi. Kadınlar için ekstra yorucu; sakın bir ev hayatı, annelik hayatı düşünüyorsa, bu işi akıllarının ucuna bile getirmesinler.

(17 Haziran 2012)



# Saba

# Tümer

## “Basit yemekle baştan çıkmam”

### **Yemekle aranız nasıl?**

Kilomdan belli olmuyor mu? Yemekle aram çok çok iyi. Seviyorum yemek yemeyi, iştahlı biriyim. Bir de keyifli yemeyi çok seviyorum, ama kendimi tutamayıp şuursuzca yiyorum.

### **Yemek yemek kadar yapmasını da sever misiniz?**

Yemek yapmasını pek sevmem. Yapmam için çok sevdiğim birilerini davet etmiş olmam lazım. Onun haricinde yemekle çok uğraşmam. Zaten son zamanlarda çalışma tempom yüzünden ne gelen var ne giden.

### **Çocukluğunuzdan aklınızda kalan yemek anıları var mı, en sevdiğiniz yemekler hangisiydi?**

Çocukluğumda peksimet vardı. Sabah kalkınca peksimeti çaya batırıp beyazpeynirle yemeyi çok severdim. Daha çok simit, peksimet, peynir, domates yemeyi tercih ederdim. Her çocuk gibi ıvır zıvıra düşkündüm. Annemin patlıcanlı pilavı çok lezzetliydi. Bir de köpoğlu denilen mezeden yapardı; tabak tabak yerdim. Annem çok lezzetli ve çok hızlı yemek yapardı. Mutfağa girer, bir anda üç beş çeşit yemek yapıp çıkardı. Babam mutfağa girmezdi, o sadece yerd. Romantik olsun diye masayı mumlarla süslerdi. Akşamları masada ya loş ışık ya da çiçek olurdu. Zeytinyağlısı, eti, pilavı, salatası olsun, şık bir sofrada otursun, öyle severdi babam. Biz “Baba mutfakta yiyelim” derdik, ama onu asla ikna edemezdik.



## **Çocukluğunuzdan damağınızda kalan tatlar hangisi?**

Ananaslı pasta... Onca yemeğin arasında aklımda kalan tat o nedense. Annem çok güzel yapardı ananaslı pastayı.

## **Evde erkeğin mutfağa girmesini onaylıyor musunuz?**

Erkek çok dağıtmadığı sürece mutfağa girebilir. Ben mutfağı bir taraftan dağıtırken, bir taraftan da düzeltirim. Çünkü dağınık mutfağa hiç tahammülüm yoktur. Bir erkek mutfağa girince, mutfağı fazlasıyla dağıtır. Doğru düzgün çalışan erkekler varsa, yeme de yanında yat o zaman.

## **“Aşk mideden geçer” derler; inanıyor musunuz buna?**

Ben oradan başladığına değil de oradan devam ettiğine inanıyorum, orada iş sağlamlaşıyor. İlk önce arada bir elektriklenme oluyor, sonra aşk başlıyor. Ardından da lezzetli yemeklerle birlikte pekişiyor, daha da güçleniyor. Yani lezzetli yemek aşkı güçlendiriyor.

## **Lezzetli yemek yaptığınız için size âşık olan erkek oldu mu?**

Hiç olmadı. Zaten o kadar lezzetli yemekler yapamam ki. Ben önce âşık ettim, sonra doyurdum.

## **“Misafir geldiğinde mutfağa girerim” dediniz; peki ne pişirirsiniz?**

Makarna, pilav, soya soslu tavuk... Tembel tavuk diye özel bir yemeğim var, ondan ya da beşamel soslu et yaparım. İzmirli olduğum halde öyle zeytinyağlıları falan beceremem. Hamur işi olarak pişi yaparım. Size tembel tavuk tarifini vereyim: Patates cipsini bir güzel dövüp toz haline getiriyorsunuz. Sonra tavuğu sarmısaklı tereyağına bandırılıyorsunuz, ardından cipse buluyorsunuz ve fırına atıyorsunuz. Tavuk çıtır çıtır oluyor. Ben bunu bir kere erkek arkadaşıma yaptım. Tavuğu yerken iki de bir bana “Senin için çiğ tavuk yerim” diyor. İltifat ettiğini sandım önce. Meğer gerçekten tavuk çiğmiş. Tavuğu buzluktan geç çıkarmışım, tam çözülmemiş, içi çiğ kalmış. Rezil olmuşum o akşam.

## **En sevdiğiniz yemek hangisi?**

Hepsini severim. Bir sıralama yapamam, çünkü her şeyi severim; dedim ya, iştahlı bir insanım. Kısır, mantı, kebab, balık...

## **Hiç sevmediğiniz yemek var mı?**

Kapuska. Adı da bir acayip gelir bana.

## **Hangi yörenin yemeği hoşunuza gider?**

Ben İzmirliyim, ot ya da salata tarzı bir şey yemezsem ne yediğimi anlamıyorum. Bazıları et yemezse doymaz ya, ben de ot yemezsem doymam. Mutlaka yeşillik yemem lazım. İzmir'in rokası çok meşhurdur, ama ben rokayı İstanbul'a gelince sevdim. İzmir'de normalde önce zeytinyağlılar çıkar, sonra ana yemek gelir, en sona da meyve ya da tatlı çıkar. İstanbul'a gelince çok şaşırdım. Zeytinyağlıyı en son servis ediyorlar. Her şeyi yemişsin, midede yer kalmamış, üstüne bir de bakıyorsun masaya zeytinyağlı fasulye konmuş.

## **Lezzetli yemek yemek için yolculuk yaptığınız oluyor mu?**

Yok. Şehir içinde lezzetli yemek yemek için her yere gidebilirim ama şehir değiştirmem. Mesela, İskender kebab yemek için Bursa'ya gitmem.

## **Sizin gönlünüzü çelebilmek için erkek ne pişirmeli?**

Öyle bir yemekle baştan çıkmam, zor olan birkaç yemek yapması lazım. Mesela risotto, beşamel soslu et, bir de enginarlı pilav çıkarsın, tamam. Gönlümü çelebilmek için böylesine zorlu bir mutfak sınavından geçmesi lazım.

## **Hangi ülkenin mutfağını tercih edersiniz?**

İtalyan mutfağını tabii ki. Makarna, pizza; hamur işlerini çok seviyorum. Hamur işi yediğim zaman gerçekten çok mutlu oluyorum, daha çok kahkaha atıyorum.

## **Peki ya Türkiye'deki hamur işleri?..**

Türkiye'de o kadar hamur işi yememeye çalışıyorum. Gerçek suböreğini bulmak çok zor. Bulunca yiyorum tabii. Türkiye'de de İtalyan tarzı lezzetli pizza yapan yerlere gidip yiyorum. Fast food'u da seviyorum. Ben her şeyi seviyorum, ayrım yapmıyorum.

## **Asla “hayır” diyemeyeceğiniz yemek hangisi?**

Mantı ve kısıra asla “hayır” diyemem. Ne kadar tok olursam olayım bunlar önüme konunca yerim.

## **Et mi, sebze mi, balık mı, hamur mu desem?**

Benim günüm günüme uymaz. Bugün mesela kebabla başlamışsam kebabla gidebilirim. Yarın kebab hiç yemem, canım balık ister. Öteki gün hamur işi, öteki gün canım deli gibi menemen ister.

## **Gece buzdolabını ziyaret ettiğiniz oluyor mu?**

Çok güzel bir hikâyem var: Daha 21-22 yaşındayım, o zamanlar İzmir’de yaşıyorum. Akşamları Çeşme’de geziniyoruz. Eve gelince muhakkak dolabı açıp bir şeyler atıştırıyorum. Bir gün yine eve geç geldim. Dolabı açtım, yiyecek bir şey yok. Buzluğunu açtım, koca bir mozaik pasta var. Pastanın üstünde annemin “sakın yeme” notunu görünce bastım kahkahayı. Sabahın beşinde bütün ev halkını uyandırdım.

## **Arada bir rejim yapar mısınız?**

Ben sürekli rejimdeyim zaten, durmadan rejim yapıyorum. Gündüz başlıyorum, akşam bitiriyorum. Gündüz çok yersem akşamı bir çorbayla geçiştiriyorum. Düşünsenize, bu iştahla bir de dikkat etmezsem nasıl olurum kim bilir? Yürüyüş bandı bana göre değil, sıkılıyorum. Ben dışarıda yürümeyi seviyorum. Her sabah yürümek için niyetleniyorum, ama her seferinde bir bahane çıkıyor. Ama yürümeyi seviyorum. Genellikle Bebek sahilinde yürüyorum.

## **Herhangi bir diyet reçetesi uyguluyor musunuz?**

Tabii uyguluyorum. Sıkı diyete girdiğim zaman bütün kurallara uyarım, reçetenin dışına çıkmam. Ama bittiği zaman da beni tutana aşk olsun. Baharatlar metabolizmayı çok çalıştırmış. Ne yersek yiyelim, üstüne pulbiber, sumak, kimyon mutlaka serpmeliymişiz. Özellikle kimyon çok önemliymiş. Bol bol kimyonu koyunca, istediğini yiyebilirmişsin; Ayurveda öğretisi. İstedini yiyebilirsin derken belirli bir limiti var tabii.

## **Suçluluk duyarak yediğiniz bir yemek var mı?**

Yemeği fazla kaçırınca “Neden bu kadar çok yedim?” diye pişman olurum. Bir keresinde İzmir’deyken çok sıkı diyet yapmıştım. Diyet süresince canımın çektiği her şeyi beynimin bir kenarına

yazdım. Uzun bir liste oldu. Diyetin sonunda iki kilo verdim. Sabah kalktım, işe arkadaşımın annesinin yaptığı kurabiyeyle başladım. Sonra diyet sırasında hiç aklımdan çıkmayan ekmek arası köfte siparişi verdim. Peşinden annemin yaptığı enginarlı pilavı yedim. Yani diyet süresince canım ne çektiyse yedim. Ertesi gün teraziye çıktığımda verdiğim iki kiloyu aldığımı gördüm. Benim diyetle aram böyle.

### **Bir günlük yemek maceranızı anlatır mısınız?**

Sabah kahvaltısında ekmek, peynir, çay. Peyniri ekmeğin üstünde eritirim. Kaşarpeyniri de olabilir, beyazpeynir de, keçi peyniri de. Öğlen tavuklu ya da etli salata, bazen de menemen ve omlet tarzı şeyler yiyorum. Akşam zeytinyağlı bir yemek, yanında pilav yiyorum. Bazen de dürüm ya da balık ızgara yiyorum.

### **Tabağınızı ekmekle sıyrır mısınız?**

Öyle bir huyum yok. Buğulama balık ya da tereyağlı karides falan olursa hemen şamandıraları atarım. Şamandıraya evet, sıyırmaya hayır.

### **Tatlıyla aranız nasıl?**

Çikolatayı çok severim. Ekmekkadayıfi, yumurta kokmayan şekerpare favori tatlılarımdır. Her ne hikmetse Köşebaşı'nın sütlacını çok severim. Krem karamel de favori tatlılarım arasında yer alır.

### **Hangi tür lokantalara gidersiniz?**

Eti lezzetli olan, servisini iyi yapan her lokantaya gidebilirim. Yurtdışı seyahatlerde arkadaşlar "Michelin yıldızlı lokantalara gidelim" diyorlar. Mecburen gidiyorum, ama bu tür lokantaları hiç sevmiyorum. Bir kere porsiyonlar çok küçük. Onlar çok lezzetli zannediyorlar, ama benim damak tadıma göre değil. Bir de içerde "Doğrumu yiyorum, yanlış mı yiyorum?" diye kasılıyorum. Bu restoranlarda sessizlik hâkim oluyor. Ne istediğin gibi bir kahkaha atabiliyorsun, ne konuşabiliyorsun. Yemek benim önüme bol bol gelmeli. Önce gözüm doymalı.

### **Yemek yerken ne içersiniz?**

Yemeğine göre değişir. O günkü ruh halime göre şarap da içebiliyorum, rakı da, kola da. Bir de bir anda birkaç içeceği birden içebiliyorum. Babam çok kızıyor bu huyuma, "Şarabın yanında kola içiyorsun, şaraba hakaret ediyorsun" diye azarlıyor. Ama ben böylesinden zevk alıyorum.

## **En çok kiminle yemek yemeyi seversiniz?**

İştahlı insanlarla yemek yemeyi çok seviyorum. Öbür türlü yavaş yavaş, sakın sakın, çatalın ucuyla didikleyerek yemek yiyenlerle olmayı sevmiyorum. Çünkü o zaman ben çok yiyormuşum gibi geliyor. Psikolojik olarak rahatsız oluyorum.

## **Yemekte ne konuşursunuz?**

Her şeyi. Bu yemeğin içinde ne varmış, kalorisi neymiş gibisinden saçma sapan şeyleri konuşmam. Yani yemekte yemekle ilgili şeyler konuşmam, onun haricinde her şeyi konuşurum.



## **İyi yemek yapan annenin kızı olarak mutfak merakınız gelişmemiş...**

Çünkü rahmetli annem çok güzel yemek yapardı. Annem vefat ettikten sonra İstanbul'a geldim ve yoğun bir çalışma temposunun içinde buldum kendimi. Böyle olunca da mutfığa girip saatlerce yemek yapmaya vakit bulamadım. Ama kardeşim çok güzel yemek yapıyor, tıpkı annem gibi, çünkü o ev kadını. Ben babama benzedim.

## **Sokak yemekleriyle aranız nasıl?**

Ekmek içi köfte ve ekmek arası balık yerim. Arada bir de turşu suyu içerim. Sakatatı bir dönem çok yerdim, şimdi pek yemiyorum. Kokoreç çok iyi olursa "hayır" demem.

## **Sandviç sever misiniz, yapar mısınız?**

Severim. Sandviç yapmak çok önemli bir şey gerçekten, bir meziyet. Bazen tutuyor, bazen tutmuyor. Evde normal sandviç yaparım. Açarım ekmeği, peynir, domates, evde şarküteri varsa onlardan, hafif mayonez, bu yeter bana. En sevdiğim sandviçlerin başında İzmir'in kumrusu gelir.

### **Ayurveda'nın yemek sırları nedir?**

Açıkçası, o kadar detaya girmiyorum, sadece baharatın metabolizmayı hızlandığını biliyorum. Onun için de mesela kebab yediğim zaman, et yediğim zaman bol kimyon kullanırım. Hiç adını bile duymadığım baharatlar var. Bunlar metabolizmayı hızlandırıyor, yediklerini yakıyormuş içeride. Benim doktorum, "Pizza yedikten sonra bir avuç kişniş şekeri yiyeceksin" diyor; enteresan taktikleri olan bir sistem. Doktorun dediklerini uyguladım, beş kilo verdim.

### **Hangi yemeği pişirmek isterdiniz?**

Hamur işleriyle ünlenmek isterdim. Arkadaşlarım, "Saba'nın suböreği, Arnavut böreği çok lezzetlidir, onun gibisini kimse yapamaz" desinler isterdim.

### **"Menemeni seviyorum ve yapıyorum" dediniz; bir menemen tarifi verebilir misiniz?**

Soğanı küçük küçük doğrayıp yağın içine atıyorum. Sonra yeşil biberi doğrayıp soğana ilave ediyorum. Onlar biraz yumuşayınca domatesini koyuyorum. Bir iki dakika sonra yumurtayı kırıyorum. Üzerine de bolca beyazpeynir döküyorum.

### **En sevdiğiniz lokantalar hangileridir?**

İstanbul'da Balıkçı Yüksel, Köşebaşı, Papermoon, Eftelya, Kavak'taki Kahraman; İzmir'de Topçu, Deniz Restoran ve kumrucular; Çeşme'de Dost Pide, Kırçıçeği.

(25 Temmuz 2010)



# Sadettin

## Cesur

### **“250 aşçımız 146 restorana yemek yetiştiriyor”**

#### **Yemekle kişisel ilişkiniz ne âlemde?**

Gaziantep’li bir ailenin çocuğuyum, dedem bizleri bu terbiyeyle yetiştirdi. Karaköy’de Öztürk Lokantası’nın yanında, Gaziantep’li Mehmet Usta adlı çok güzel bir lokantası vardı. Bizim aile bizi boş tutmazdı, ilkokuldayken yaz aylarında bu lokantada çalışırdık. Benim bu meslekle tanışmam o yıllara dayanır; bu işe rahmetli dedemin lokantasında başladım. Dedem lokantayı sabahın erken saatlerinde açar, 14.00’te de kapatırdı. Dedem vefat edince lokanta kapandı. Ben bu işi daha iyi öğrenebilmek için otelcilik okuluna girdim. Yurtiçi ve yurtdışında eğitimler aldım. Önce Çınar Oteli’nde komi olarak işe başladım, daha sonra Hilton, Conrad ve Four Seasons’da çalıştım.

#### **Binlerce kişiye servis hazırlayan bu koca mutfaklara girip çıkıyor musunuz?**

Evet, güne erken başlıyorum ve özellikle bizim temel saydığımız bu mutfaklara uğruyorum. Ustalarım, orada çalışan arkadaşlarım benim için işin çok önemli parçasıdır. Güne onlarla başlıyorum. Sabah bana bir gurme tepsisi yapıyorlar; ilkönce o tepsideki yemekleri tadıyorum. Bunun sistem üzerinde psikolojik bir etkisi olduğunu düşünüyorum.

#### **Günde kaç kişiye yemek yediriyorsunuz?**

Günde 37 bin kişiye yemek yediriyoruz. Bunun için gıda sağlığı, hijyen, bilinçli personel ve birtakım belgelerin olması gibi çok ciddi temel kriterler söz konusu. Avrupa Hava Birliği’nin uyulması gereken önemli belgeleri var, yani işin görünen ve görünmeyen yüzü var. Mal teslim aşamasından tedarikçiye kadar, tedarikçiden son noktaya kadar çok büyük bir emek ve dikkat sarf ediyoruz.



## **Kaç lokantanız var?**

Dokuz havalimanında 146 restoranımız var, yurtiçi ve yurtdışında 2.450 çalışanımız var.

## **Aşçılarınız okullu mu, alaylı mı?**

Aşçı arkadaşlarımızda aradığımız kriterler şunlar: Konusunda deneyimli olmak, beş yıldızlı bir otel ve turistik tesiste en az iki yıl çalışmış olmak. Dolayısıyla garsonlarımız en az lise ve üniversite mezunu, İngilizce biliyorlar. Fakat alaylı, mesleği yutmuş ustalarımızı da kesinlikle göz ardı etmiyoruz, onlar hocalık yapıyor diğer arkadaşlarımıza. Bu arada eğitime de önem veriyoruz ama üstatları da kaçırmıyoruz. 250 aşçımız var, yardımcılarla bu rakam 300-320'yi buluyor.

## **Genç aşçılara şans tanıyor musunuz?**

Kesinlikle. Özellikle bu, benim için çok önemli. Bizde çırak olarak işe başlayıp şu an şef olan ustalarımız, garsonluktan başlayıp işletme müdürü olan arkadaşlarımız var.

## **Türkiye'de servis elemanı sıkıntısı var. 146 restorana servis elemanı nereden buluyorsunuz?**

Çok büyük insan kaynakları ağıımız var. İnsan kaynakları birimimiz iki psikolog, üç eğitimci ve diğer yetkililerden oluşuyor. Başvuranlar arasından seçtiklerimizi kendi bünyemizde yetiştiriyoruz. İç eğitim veriyoruz. Bizimle çalışmak için araya ciddi torpiller koymaya çalışanlar olduğunu duyuyorum ve bu beni gerçekten gururlandırıyor.

## **Mönüleri kim hazırlıyor? Mönülerin hazırlanmasına katkıda bulunuyor musunuz?**

Bir kere yolcuyu çok iyi tanımanız gerekiyor; yolcunun profili, değişkenliği, mevsime göre değişimi söz konusu. Bunları 12 yılda çok iyi analiz ettik. Şeflerimiz, gıda mühendislerimiz, üretim departmanındaki arkadaşlarımız ve biz yöneticiler mönüyü hazırlarken birlikte çalışıyoruz.

## **Mönüleriniz ne sıklıkta değişiyor?**

Mevsim geçişlerinde mutlaka değişiyor. Aynı zamanda personel lokantalarımız var. Buralarda da günde yaklaşık 7-8 bin çalışanımız yemek yiyor. Bu lokantaların mönüleri aylık değişiyor. Tencere yemekleri günlük değişiyor. Biz burada bir karmaşayı yönetiyoruz, bu bizim için aslında büyük bir

keyif, her gün değişik bir heyecan. Düşünebiliyor musunuz, her gün değişik 37 bin müşteri; tüm müşterileri de memnun etmek zorundasınız.

### **Mutfaktan çıkan yemekleri tatmak size kilo aldırıyor mu?**

Bunu bana herkes soruyor. Biz ailecek çok hareketliyiz. Havaalanı çok geniş, 1.000 metrekare, gittiğim yerlerde tatmayı, sohbet etmeyi ve arkadaşlarımla nabzını tutmayı çok severim; bu bize dedelerimizden kalma bir yadigâr. Günde 17 restoran dolaşıyorum, gittiğim her yerde bir porsiyon yemiyorum tabii ki, her şeyi sadece tadıyorum. Havaalanının bir ucundan bir ucuna 3,5 kilometre, iki kere gitseniz spor yapmanıza gerek kalmıyor.

### **Günde kaç çeşit yemek çıkıyor?**

Mutfaklara göre değişiyor, mesela sırf personel lokantaları, kafeteryalar ve alakartlara baktığımızda 180'nin üzerinde çeşit var. Tabii ki bunların hepsini tatmak mümkün değil ama her birimin şefi, ustası hep tadarlar, koklarlar. Koklayarak yediğimiz zaman kızarlar, ama yemeğin her duyuya hitap etmesi gerekir.

### **Aylık tüketim rakamlarınızı öğrenebilir miyim?**

Her gün 5.000 porsiyon sıcak yemek çıkar. Ayda 40 ton sebze, 10 ton tavuk, 10 ton bakliyat, 5.000 ekme, 190 ton su, 1,4 ton kahve tüketiyoruz.

### **“Tadında Anadolu” konsepti nasıl ortaya çıktı, buradaki mönüleri nasıl hazırlıyorsunuz?**

Bu bizim için çok özel bir durum. “Medeniyetlere ev sahipliği yapmış Anadolumuzun tarih kokan yemeklerini, baharatlarını, hatta sizin tabirinizle ‘damak çatlatan’ lezzetlerini neden yeterince tanıtmıyoruz?” diye sorarım kendime. BTA, hayallerimizi gerçekleştirdiğimiz yer oldu. Burayı açarken hiçbir ticari kaygı gütmedik. Atatürk Havalimanı’ndan 37 bin yolcu geçiyor, her gün binlerce yolcuya yiyecek servis ediyoruz. “Neden bundan faydalanıp Türk mutfağını dünyaya tanıtmıyoruz?” diye düşündük. Çok değerli danışmanlarımızla oturduk, kafa patlattık ve Erzincan tulumpeynirinden tutun İzmir’in dibek kahvesine kadar, Türkiye’nin çok özel tatlarını tespit ettik ve bu tatları özel paketlere soktuk. Yani yemeğin yanına bir de satış reyonu ekledik. Anadolu mutfağının ürünlerini tanıttık. Ürünlerin yanı sıra yöre yemekleriyle lezzetli bir mönü hazırladık.

### **Tencere yemeklerinde neye dikkat ediyorsunuz?**

Öncelikle mevsim sebzelerine göre ayarlıyoruz. Ayrıca çok ciddi bir satın alma ve depo ağıımız var, yani Türkiye'nin en önemli firmalarından ürün alıyoruz. Anadolu'yu dolaşıyoruz ve nerede ne çıkmış araştırıp buluyoruz. Tencere yemeklerimiz haftalık, aylık, günlük değişiyor.

### **Yöre yemeklerini gerçek reçeteleriyle mi yapıyorsunuz yoksa yorumluyor musunuz?**

Bir kere yorumladığınız zaman gerçek lezzetlerden uzaklaşmış oluyorsunuz. Burada baharatından çeşnisine, otundan yağına ve pişirme tekniğine kadar her şey orijinal.

### **Hangi bölgenin yemeklerine daha çok rağbet ediliyor?**

Güneydoğu Anadolu mutfağı çok ses getiriyordu, ama son zamanlarda Orta Karadeniz tahminimden çok daha fazla gidiyor; ona ağırlık veriyoruz. Ege'nin yemekleri de herkese hitap ediyor. Ama biz hiçbir bölgeye torpil yapmıyoruz, bütün mutfakları aynı ölçüde tanıtıyoruz.

### **Yabancıların tepkisi nasıl oluyor?**

Yabancılar başlangıçta çok şaşırıyorlardı, çünkü Türk mutfağında bu kadar çok lezzetin olduğunu bilmiyorlardı. Biz onlara tadım köşeleri yaptık. Gurme tabaklarımızda Anadolu'ya özgü lezzetleri küçük küçük tattırdık ve hikâyelerini anlattık. Çoğuna hediyeler verdik, biz bunu milli bir servet olarak gördük, nazar boncuğu hikâyesini anlattık. Ben her bir aşçı ve garsonun birer kültür ve turizm elçisi olduğu kanaatindeyim.

### **Cakes and Bakes nedir?**

Cakes and Bakes bizim için çok önemli bir başarı hikâyesi. Her gün 37 bin kişiye yemek yediriyoruz, bu da 37 bin ekmek demektir. Ayrıca sandviçi, tatlısı, hamur işleri yani tüm unlu mamulleri var. Yani biz yıllarca tedarikçileri zengin etmişiz. Bu yüzden kendi üretim tesisimizi kurmaya karar verdik. İkitelli Organize Sanayi Bölgesi'nde, 2.500 metrekare büyüklüğünde bir unlu mamul ve pasta fabrikası kurduk. Sonra bizim havalimanındaki dünya fast food zincirlerine ve kahve markalarına da, "Sizin ekmeğinizi ve sandviçinizi biz verelim" dedik. Fabrikada ekmek, unlu mamul, poğaç, simit, börek çeşitleri, salatalar, unlu mamul ve pastacılık adına aklınıza ne geliyorsa yapıyoruz.

### **Kilosuna dikkat eden yolcular için özel diyet mönünüz var mı?**

Mönülerimizde düşük kalorili ürünlerimiz var. Özellikle kadın çalışanlarımız ve kadın

yolcularımız çok fazla olduğu için yemeklerimizin düşük kalorili, az yağlı olmasına dikkat ediyoruz. Bizim mönülerimizde yeşil gülücük işareti olan yiyecekler düşük kalorilidir.

### **Siz hiç yemek pişirdiniz mi?**

Evet, pişirdim. Yeni evlendiğimde, evde bulduğum malzemelerle pasta yapardım. Hatta bir Sevgililer Günü'nde evdeki malzemelerle kalpli bir pasta yapmışım. Çok iyi alinazik yaparım, onun dışında tencere yemeklerini iyi beceririm. Reçete kullanmam, o an ki duygum ve damağım nereye götürürse ona göre yaparım.

### **En sevdiğiniz yemek hangisi?**

Yuvalamayı, analı-kızlıyı severim, Hatay mutfağı mezeleri beni çok mutlu eder. Uzakdoğu mutfağını da çok severim.

### **Yemek görmekten bıktığımız oluyor mu?**

Ben yemeğin nimet olduğunu düşünüyorum. Ben yemeğe asla "kötü" demem; "İyi pişmemiş, daha dikkat edilmesi lazım" gibi şeyler söylerim. O yüzden yemeği görmekten bıkmam, yemeği gördüğümde de yemeği göremeyenleri düşünürüm. Bu konu benim için çok hassas.

(27 Mayıs 2012)



# Sahrap

## Soysal

**“Denizde yüzerken yanıma gelip tatlı tarifi isteyen bile çıkıyor”**

### **Yemeğe ilginiz ne zaman başladı?**

Babamın Türkiye'nin pek çok yerinde yaptığı baraj, yol ve köprü inşaatı dolayısıyla çok sık seyahat ederdik. Babam gittiği her yere bizi de götürürdü. Yemeğe çok meraklı bir adam olduğu için gidilen her il, ilçe veya köyde oranın nesi meşhurdur, orada ne yenir içilir diye merak ederdi. Ben de annemle alışverişe gitmek yerine, babamın peşine takılıp onunla lezzet keşfine çıkmayı tercih ederdim. Dolayısıyla babam ve ben, bazen de tüm aile gidilen yerde ne güzelse, ne meşhursa onu yerdik. Babamın bu yeme içme merakı benim yemekle olan ilişkimin çok küçük yaşlarda başlamasına sebep oldu. Diyebilirim ki, içimdeki yemek aşkının ilk tohumlarını babam atmıştır.

### **Evinizin mutfağından neler hatırlıyorsunuz?**

Annem çok hamarat bir kadındır. Eli çabuk, becerikli, üç dört yemeği aynı anda yapabilir. Belki babamın damak zevkini bu kadar gelişkin hale getiren de annemdi. Suböreği, baklava, bumar dolması gibi yapımı zahmetli pek çok yemeği annem büyük bir zevkle ve hızla yapardı. Ayrıca zahmetli işleri yapmaya da hiç üşenmezdi. Yaz boyunca kışa hazırlık yapardı. Hiçbir şeyi ziyan etmez, değerlendirmeyi sever, yaptıklarından komşulara dağıtırdı. Annemin salça, tarhana ve reçel yaptığını, babamla birlikte beze sucuk doldurduklarını hatırlıyorum. Tabii bu arada “Size de lazım olacak bir gün” deyip bizi de işin içine soktuğunu, her birimize ayrı ayrı iş verdiğini de hatırlıyorum. Her gün pişen tencere tencere yemekler, sık sık yapılan tatlılar da hayatımızın değişmez bir parçasıydı.

### **Anneniz iyi bir aşçı mıydı?**

Annem tüm anneler gibi çok iyi bir aşçıydı Yemeği severek, isteyerek yapardı. Eminim, benim dönemimde yetişmiş olan her çocuğun annesi çok iyi aşçıdır. Az olanı çoğaltmak, azıcık kıymadan hem dolma hem köfte yapıp on kişiyi doyurmak gibi mucizeler yaratırdı kendisi. Benim de ziyan etmeme, değerlendirme alışkanlığım annemden geliyor galiba. Ama bugün, yemekçilik mesleğini profesyonel olarak yaparken bile, annemin yanında kendimi sadece çırak gibi hissediyorum.

### **O zamanlar en sevdiğiniz yemek hangisiydi?**

Aslında o günleri düşününce pek ayırım yapamadığımı anlıyorum. Çünkü o zamanlar yediğim yemeklerin kokusu güzel ve saf anılarla birlikte geliyor burnuma. Hepsi birbirinden güzel günler yaşadım ve bugünlere eşlik eden nefis, anne elinden çıkma yemekler yedim. Ama illa bir iki yemek say dersanız; anneannemin yaptığı yumurtalı ekmek dövmece, bulgurlu tarhana dolması ve kaygana unutamadığım lezzetler arasındadır.

### **Siz ilk ne zaman mutfağa girdiniz ve ne pişirdiniz?**

Annemin anlattıklarından ve benim hatırladıklarından dört-beş yaşında hamur haskıllamaya başladığımı çıkarıyorum. Annem her börek, baklava yaptığında hamuru yoğurmasına, yani haskıllamasına yardım ederdim. Güçlü, kuvvetli, meraklı bir çocuktum; annem de bu merakımı ve yemeğe olan sevgimi değerlendirmeyi iyi bilirdi. Evde, çevrede olan biten her şeye burnumu sokar, mutlaka izler, gözlemlerdim. Elazığ'daki evimizde yüksek ayaklı, büyük, üzeri yeşil muşamba kaplı masamızın üzerini battaniyeyle örterek ev yapar, evcilik oynadığımız arkadaşlarıma dolma içi karıştırır, garnitür yemeği hazırlardım. Sanırım garnitür kelimesini o zamanlar babamın işi dolayısıyla gittiğimiz Elazığ'da, Keban Barajı projesinde çalışan yabancı ailelerden duymuştum.

### **Bu kadar tarifi nereden buluyorsunuz?**

Öğrenme yöntemlerinin hepsini kullanıyorum diyebilirim. Yeni tanıştığım herkese, tanıştıktan birkaç dakika sonra şakayla karışık, “Affedersiniz, bildiğiniz enteresan bir tarif var mı acaba?” diye sorarım. İşte durumum bu kadar vahim anlayacağınız. Gittiğim her yerde önce ne yenir, ne içilir diye bakarım. Yurtdışına giden herkese yemek kitabı ısmarlarım. Evde, sürekli üzerine yenilerini eklediğim bir yemek kitabı arşivim var. Yöresel ve yabancı mutfaklarla ilgili pek çok kaynağa sahibim ve bu kaynaklara bakmaktan, yeni tarifler denemekten hiç sıkılmam. Arada sırada editörümle bilgisayar başında saatler süren araştırmalar yapmayı da ihmal etmem. Bir de televizyon var tabii. Seçici bir gözle yemek programları izlemek ve çıkarabildiğim kadar bilgi çıkarmak da yaptığım başka bir şey. Yemeği bu kadar kovalayınca da çocuklarımin bile, “Annem aklını yemekle bozmuş” demelerine engel olamıyorum.

## **Her reçeteyi deniyor musunuz?**

En büyük avantajım, evimin alt katını çekim alanı ve deneme mutfağı haline getirmiş olmam. Öncelikle araştırma safhası geliyor. Kitaplardan ve başka kaynaklardan bulduğum, esinlendiğim tarifleri yazıyorum. Baktım ki, tarif değişik, pratik ve denemeye değer, o zaman “ ekim listesi”ne alıyorum. Liste yeterince uzadığındaysa ekibimi –g r ncem, kız kardeşim, iki yardımcım, fotoğraf ım, görsel y netmenimden oluşuyor– toplayıp yemekleri yapıyor ve fotoğraflarını  ektiriyoruz. Günde 50-60 yemek yapıp bir yandan da yemeklerin fotoğrafını  ektirebiliyorum. Kimyacı olduğum için hoşuma giden her reçeteyi formülize etmeye de meraklıyım. UŐenge  biri olmayıŐım da önemli tabii. Gecenin bir saati merak ettiğim bir tarifle aşağıya inip yemek yaptım çok olmuştur. Hiç uŐenmem, bir koÇu gider pişiririm yani.

## **EŞinizin mutfakla arası nasıl?**

Ben eşime hep “Doktor” derim. Başarılı bir cerrah olmasının yanı sıra mutfakta da iddialı biridir. Damak tadı çok gelişmiştir. Eskilerin, “Benim beyim yemeğe çok titizdir” dedikleri cinsten yani. Yemeğe oturmadan birkaç saat önce haberi olur m n den. Genellikle tüm aile birlikte akşam yemeğine oturduğumuzda “Dolma biraz yağlı olmuş, geçen seferki pilav daha iyiydi” diyerek takipte olduğunu hatırlatır. Zaten, *Sevgilim Akşama Ne PiŐirdin?* kitabı da onun akşamüzeri arayıp “Hanım, akşama ne piŐirdin?” diye sormasından esinlenerek hazırlandı.

## **Evde yemekleri siz mi yapıyorsunuz?**

Elbette tek başıma değilim.  nk  iŐlerim çok yoğun ve okunacak daha çok kitap, araŐtırılacak pek çok kaynak var. On iki yıldır her  ekimimde yanımda olan Saadet’le beraber yaparız yemekleri. Ama m n y  her zaman benim yaptımı söyleyebilirim. Yani, ben de bütün kadınlar gibi, her gün, “Bugün ne pişirsem” sıkıntısını yaŐarım.

## **Ailede kilo sorunu oluyor mu?**

Olmaz olur mu? Büyük oğlum gayet iyi idare ediyor. Kilosu her zaman neredeyse aynı. Birkaç kilo alınca hemen kendine göre önlemler alıp zayıflayıveriyor. Ben de yemeği çok seven biriyim. Ama neyse ki spor yapma alışkanlığı edindim. Sabahları yaptım düzenli sporla ve zaman zaman uyguladığım diyetlerle işi birazcık kurtarıyorum. İkizler yemek yapmaya ve yemeye bayılıyor. Onlarla yapmaya  alıŐtıđım Şey, sağlıklı beslenmelerini sağlamak ve cips, kolalı içecekler yerine ev yemekleri yedirmek ve sıkma meyve suları içirmek. Doktor ise bir yer, bir diyet yapar, spora gider, hep bir mücadele içindedir.



## **Estetik cerrahı olan eşiniz fazla kilolara müdahale ediyor mu?**

Öyle herkesin sandığı gibi ayda bir ameliyat masasına yatmıyorum. Eşiniz estetik cerrahı olunca herkes her yerinizi yaptırdınız sanıyor, ama durum pek de öyle değil aslında. Bir kere, ikizlerin doğumundan sonra liposuction yaptırmıştım. Çok memnun kaldım. Ama terzi kendi söküğünü dikemez misali doktor bana bir şeyler yapmaya hiç yanaşmaz. Ben de bu tür şeylere pek hevesli biri değilim galiba.

## **Çarşı pazara alışverişe gidiyor musunuz?**

Pazara mutlaka giderim. Yıllardır aynı semtte oturduğum için ve esnaf yemek yazarı olduğumu bildiği için işim birazcık daha kolay. Mahallede yıllardır alışveriş yaptığım manav zaten ne istediğimi ezbere bilir; kasap da öyle. Telefonla sipariş vererek her şeyimi hallederim. Beni sevip saydıkları için bu konuda pek sıkıntı yaşamam.

## **Önünüzü kesip sizden tarif almak isteyen oluyor mu?**

Tabii ki oluyor. Türk insanı son derece cana yakın ve samimi. Sizin de onlar gibi olduğunuzu anladıklarında aranızda pek mesafe kalmıyor. Bir de yemekçilik böyle bir iş galiba. Yani televizyonda gördükleri yıldızlara, artistlere daha mesafeli yaklaşımlarına rağmen, onların yaptığı bir işi yaptığımı düşündükleri için yanıma gelip tarif sormaktan çekinmiyorlar. Bu çok da iyi bir şey bence. Özellikle denizde yüzerken, “Şöyle hafif bir yaz tatlısı tarifi verir misiniz?” diyenler çok oluyor.

## **Hangi yörenin yemekleri ağızınızı sulandırır?**

Türkiye yemek kültürü açısından çok şanslı bir coğrafya. Binlerce yıldır, onlarca kültürün dağ gibi üst üste yığıldığı bir yemek kültürü bu. Anadolu'nun her yerini gezdiğimi söyleyebilirim. Yemeğini yemediğim il hemen hemen yok gibi, ama Antakya mutfağını çok özel ve farklı bulurum. Her sebze yiyoğurtlayıp meze yaparlar. Sarma içi dedikleri cevizli nar ekşili bulgur köftelerine bayılırım. Mangalda pişen künefeleri ise bence dünyanın en lezzetli tatlısıdır.

## **Hangi yemek kokuları ağızınızı sulandırır?**

Dönem dönem değişir bu kokular. Gençliğimde başka yemeklerin kokuları sulandırırdı ağızımı. Şimdi Anadolu'yu bu kadar gezip gördükten, yemeklerin tadına yörelerinde baktıktan sonra ağızımı sulandıran kokular pişen biber dolması, tarhana çorbası ve zeytinyağında kavrulan sarmısak...

## **Dünya mutfaklarıyla aranız nasıl? En favori ülkeniz?**

Hiç yemek ayırt etmeden ve “Bu da yenir mi yani” demeden her mutfağın tadına bakmaya çalışırım ve bir yemeğe birden çok şans tanırım. Yani bütün ülkelere açık bir damağım vardır dersem yalan olmaz. Ancak makarnacı olduğum için İtalyan mutfağının her çeşit sosuyla süslenmiş makarnalarına bayılırım. Bir de her tür deniz mahsulünü yemeyi çok severim.

## **Yemek keşifleri yapmak için yolculuğa çıkıyor musunuz?**

Anadolu’da gitmediğim şehir, kasaba kalmamıştır sanırım. Festival, yemek yarışması gibi aktivitelere de katılırım. Kendime yemek turları organize edip, sırf bir tadın ardından yüzlerce kilometre gittiğim olur. Yurtdışına çıktığım seyahatleri de bir yemek serüvenine çeviririm. Çocukların ve doktorun itirazlarına rağmen ailecek çıktığımız seyahatleri bile yemek peşinde geçirdiğim çok olmuştur.

(12 Ağustos 2012)



# Selçuk

## Yöntem

### **“Yemekte başarılı olan aşkta da başarılı olur”**

#### **Annemin mutfağından neler hatırlıyorsunuz?**

İlk aklıma gelen annemin köftesi, patates kızartması ve pilavı. Bu üçlü benim ana yemeğim. Annem bunu ne zaman yapsa yerim ve her gün de yiyebilirim. Aklıma ilk gelen bu, ama tabii ki bununla sınırlı değil. Annemin kuru fasulyesi, makarnası, domatesli pilavı da muhteşemdir. Annemin mutfağının doğallığını ve sadeliğini severim.

#### **Babanızın mutfakla arası nasıldı?**

Çok iyiydi. Midesine çok düşküdü rahmetli. Sofranın düzenli olmasını isterdi. Biz beş kardeşiz; babam hepimizin sofrada olmasını isterdi. Kimse önden yiyip kalkamazdı; babam sofraya çok özen gösterirdi. Şöyle bir düşünüyorum da, babamın mutfak becerisi yoktu galiba. Ben de bu anlamda babama çekmişim; sofram benim için bir şölendir.

#### **Yemek konusunda mızımız bir çocuk muydunuz?**

Hayır, değildim; her türlü yemeği yedim, hiç ayırt etmezdim. Hâlâ da öyleyim. Karın doyurma duygusunu ben kutsal bir uğraş olarak görüyorum. Bu yüzden de hiçbir zaman şu yemek olsun, bu yemek olsun diye bir ayırım yapmam.

#### **Çocukken sevdiğiniz ya da sevmediğiniz yemekler hangileriydi?**

En sevdiğim yemek, yoğurtlu yaprak sarmasıydı. Biraz önce söylediğim gibi annemin köftesini,

patates kızartmasını, pilavını çok severim. Çocukluğumda balığa düşkünlüğüm yoktu, ama artık çok seviyorum. Şimdi de balık yemeden duramıyorum. Çocukken kebabı yemeyi çok severdim. Hiç unutmuyorum, babam küçükken bana beş lira vermişti, ben o parayla arkadaşlarıma kebabı ısmarlamıştım. Bu bana büyük bir yaşam zenginliği vermişti, “Param var ve yemek yiyorum.” Bunu düşündüğümde daha ilkokuldaydım. Genel olarak baktığımda, nefret ettiğim bir yemek yoktu. Sebze yemeği çok severdim, ıspanak, taze fasulye... Bunları hâlâ çok severim.

## **Gözünüzü kapattığınızda, çocukluğunuzdaki evinizin mutfağından neler görüyorsunuz?**

Her şeyin yerli yerinde olması. Neyi isterseniz bulabileceğiniz bir sıcaklığın olması. Kalabalık bir aile olduğumuz için, gece acıktığım zaman neyi nereden alacağımı bilirdim. Işığı bile yakmadan bulabilirdim istediklerimi. O zamanlar her evde buzdolabı yoktu, teldolaplar vardı. Buzdolabı o dönemler çok önemliydi.

## **Sizin mutfakla aranız nasıl?**

Benim mutfakla aram çok iyi, ama yaptığım şeyler çok kısıtlıdır. Domates soslu makarna yaparım, çobansalatası yaparım, patates kızartması yaparım. Makarnayı çok seviyorum, makarnanın verdiği enerjiyi de seviyorum. Bir dönem eşim Roma’da kalmıştı, ben de gidip geliyordum. Orada yediğim makarnanın lezzetini, o lokantada keyifle yemek yiyen insanları hiç unutmuyorum.

## **Hangi ülke sizin favoriniz?**

İtalyan, Çin, Japon mutfağı. Tabii ki zengin Türk mutfağı da.

## **Karıkoca sanatçısınız ve yoğun bir tempoda çalışıyorsunuz. Bu durumda mutfağın hâkimi kim?**

Esasında mutfağın hâkimi yok, ama yine de eşim daha fazla söz sahibi. Bu yoğun tempo yüzünden dışarıda yemek yeme alışkanlığı oluştu maalesef. Ama evde olduğumuz zaman, eşimin yaptığı yemekleri büyük bir keyifle yiyorum. Evde ızgara et, salata, pilav, makarna türü şeyler yiyoruz. Öyle tencere yemekleri pek yapılmıyor. Eşim her şeyi yapabilir, ama zamansızlıktan dolayı mutfağa pek giremiyor.

## **Kızınız mutfağa giriyor mu?**

Müthiş, çok güzel yemek yapıyor. Her şeyi çok güzel yapıyor; pilav, etli yemekler, biber dolması, mantı... Bu konuda müthiş bir becerisi var. Yemekleri çok da lezzetli oluyor. Biz bazen ona müracaat

ediyoruz, o da gelip bize yemek yapıyor ve birlikte yiyoruz.

### **Aşk gerçekten mideden geçer mi?**

Geçer, bu söze inanırım. Çünkü insan için yeme duygusu çok önemlidir. Tanrı'nın bize bahsettiği en önemli duygulardandır; doyma ve yeme duygusu. Yemekte başarılı olan, ilişki kurmakta da başarılı olur doğal olarak. Kişiler arasında biçimsel ve ruhsal olarak da bir anlaşma varsa, yemek bence bunun en büyük süsü olur. Ama tabii ki sadece bu değil, yemeğin de önemli bir fonksiyonu var.

### **Yoğun çalışma tempoanız içinde sağlıklı beslenmeye nasıl fırsat buluyorsunuz?**

Onu hiç ihmal etmem. Mutlaka kahvaltımı yaparım. Yumurtası, cevizi, peyniri, reçeli, balıyla dört dörtlük bir kahvaltıdır benimki. Kendimi bildim bileli de kahvaltıdan sonra muhakkak taze sıkılmış portakal suyu içerim. Kan şekerim hemen düştüğü için, açlığa dayanamam. Onun için ara öğünlerde muhakkak ağzıma bir şeyler atarım. Kendimi eleştirdiğim nokta ise yeteri kadar meyve yememek. Onun dışında kendimi asla ihmal etmem.

### **Çekimler arasında düzenli yemek yiyebiliyor musunuz?**

Zaten çekimlerde düzenli besleniyoruz. Ekip olarak enerjimizi almak için sabah, öğlen, akşam düzenli olarak yemek yiyoruz. Bütün sanatçılar sette, çekimlerde kilo alırlar. Sabah, öğlen, akşam yiyorsunuz, aralarda bir şeyler atıştırıyorsunuz. Çekim 24.00'e kadar sürüyorsa o saatte de yemek geliyor. O yüzden çekim süresince çok düzenli yiyorum.

### **Bir günlük yemek maceranızı anlatır mısınız?**

Kahvaltıyı yaptıktan sonra, öğle yemeğine kadar pek bir şey yemem. Öğle yemeğinde mahalledeyse ev yemeği yerim, sebze yerim. Akşamüzeri beni ayakta tutabilecek bir şeyler atıştırırım, bu bir tost olabilir. Akşam yemeğinde balık yerim. Haftanın beş günü balık yiyebilirim.

### **Sokak yemekleriyle aranız nasıl?**

Sirkülasyonu olan yerlerde sokak yemeklerini çok severim. Sanayi bölgesinde ya da yoğun işyerinin olduğu yerde herkes yediği için her şey taze ve temizdir. Oraların köftesi, pidesi çok güzeldir. Böyle bir yer gördüğüm zaman muhakkak değerlendiririm.

## **Sakatatlarla aranız nasıl?**

Pek aram yok, ama kokoreci severim. Maçlara gittiğimde yerim. Arada sırada işkembe çorbası da içerim.

## **Kimlerle yemek yemek hoşunuza gider?**

Ailem ve dostlarımla yemek yemek hoşuma gider. Yemekte onlarla sohbet etmek bana büyük bir keyif verir. Sanat dünyasını konuşuruz, yeni yapılan film ve dizileri konuşuruz, hayata dair konuşuruz. Türkiye'nin politik durumu hakkında değerlendirme yaparız ve kendi aramızda espriler yapıp kakhaha atarız. Geniş bir çevremiz var, ama genel olarak bu yemeklere katılanlar sekiz-on kişidir ve her yemekte masaya oturanlar değişir.

## **Ne tür lokantaları tercih ediyorsunuz?**

Salaş lokantaları tercih ediyorum. Doğal olduğu için, sade olduğu için. Tabii bu demek değil ki lüks bir restoranda yemek yemek hoşuma gitmiyor. Ama o tür yerlere gitmek bir hazırlık, plan program gerektiriyor. Ama bir meyhaneye, balık yemeye gitmek için plana programa gerek olmuyor. "Hadi gidelim" diyorsunuz ve gidiyorsunuz. Doğal ortamlarda bulunmak bana daha iyi geliyor.

## **Şöhretli olmak, restoranlarda size ne gibi avantajlar sağlıyor?**

Çok güzel avantajlar sağlıyor tabii ki. Daha çok özen gösteriliyor, daha sıcak bir ortam oluşuyor, bu da sizin ruhunuzu okşuyor. Ama ben gittiğim yerlerden ayrıcalıklı davranışlar bekleyen biri değilimdir.

## **Asla "hayır" diyemeyeceğiniz yiyecek?**

Annemin köftesi, patates kızartması ve pilavı.

## **Tathyla aranız nasıl?**

Severim, ama dengeli yerim. Keşkül gibi hafif tatlılar hoşuma gider. Ama kaymaklı ekmekkadayına dayanmam. Ankara'da Hacıbaba baklavası vardı, onun lezzetini hiç unutamam.

## **Boğaz'ı seyrederek akşam yemeği yemeyi çok seviyormuşsunuz...**

Hem de çok seviyorum. Günün batması, o dingin hava ve deniz beni daima etkiliyor. Boğaz'ın o hareketli hali, iki yanındaki o manzaranın, yeşilin zenginliği, bir kadeh rakı ve balıkla birlikte benim için çok büyük bir anlam kazanıyor. Bu duygu beni çok mutlu ediyor.

## **Hangi yörenin yemekleri ağızınızı daha çok sulandırır?**

İllaki şu ya da bu yörenin yemeği diye tutturmam. Ama mesela Adana kebabını çok seviyorum, ama Hatay'a gittiğim zaman da oranın yemekleri hoşuma gidiyor. Benim favori yemeklerim kebab ve balık ağırlıklı. Karışık ve değişik tatlar bana iyi gelmiyor. Ayrıca lezzetli bir böreğe ve mantıya kim "hayır" diyebilir ki?

## **Sık sık Berlin'e gidiyorsunuz; tercihiniz ne tür lokantalar oluyor?**

Berlin'de benim can dostum var, adı Tamer Akkılınç. Orada beş tane restoranı var. Yani Alman mutfağı, Meksika mutfağı, İtalyan mutfağı, Japon mutfağı, her türlü yemeği orada yiyebiliyorum. Bir de bizi çok güzel yerlere götürüyor, Çin mutfağının en hakikisini, İtalyan mutfağının en lezzetlisini onun sayesinde yiyoruz. Berlin'de bir de çok eski bir tavukçu var. Tarihi bir binada bu işi yapıyor. Orada sadece tavuk ve bira var. Oraya gitmeyi çok seviyoruz.

## **Yemekle birlikte hangi içkiyi tercih edersiniz?**

Ben genelde viski içerim, sonra rakıya geçerim. İçki zevkim dönem dönem değişir. Bazen beyaz şarap içerim. Viski ile balık denedim, muhteşem oluyor. Bunu Mustafa Denizli'de görmüştüm, sahiden de çok güzel uyuşturdu.

## **Uzun Bodrum tatillerinizde daha değişik bir beslenme söz konusu oluyor mu?**

Orada hep balık yiyoruz. Arkadaşım Faik, her gün denizden yeni çıkmış balık alıp getiriyor. Haftanın beş günü balık oluyor. Öğlenleri de onun bahçesinde yetişen domatesleri, fasulyeyi, bamyayı toplayıp yiyoruz. Sabahları yine onun tavuklarının yumurtasını, bahçenin salatalığını, domatesini ve biberini yiyoruz. Bodrum'da çok güzel, çok taze, organik ve dengeli besleniyoruz.

## **En sevdiğiniz restoranlar ve lokantalar hangileri?**

İzmir'de Deniz Restoran, Ankara'da Kebap 49, Adana'daki tüm kebabçılar, İstanbul Kuruçeşme'de



Marina, Cihangir'de Savoy Balık.

(24 Ekim 2010)



# Selim

## İleri

**“Yemek kitaplarımı imzalarırken ‘Dikkat! Zehirlenme tehlikesi’ diyorum”**

**Yemek tarihinizin anlatımına Cihangir anlarıyla başlayalım mı?**

Cihangir, belki de yemek ve mutfakla tanışmamın başladığı yerdir. İlk doğduğum Kadıköyü’ndeki evden de hayal meyal bazı şeyler hatırlıyorum, ama onları hatırlıyor muyum yoksa uyduruyor muyum o kısmını tam bilmiyorum. Hem Cihangir’in kozmopolit yapısı hem de o yıllarda mutfakın evin yaşamında çok önemli bir yer tutması nedeniyle, mutfakla aramda müthiş bir bağ oluştu. Bir de o dönemlerde her şey evlerde yapılırdı, hazır yoktu. Savoy Pastanesi dışında pasta bile evde yapılırdı. Çocukluk yıllarımda sokakla fazla temas edemedim; hastalıklı bir çocuktum, o sebeple daha çok evin içindeydim. Evin içinde mutfakta olup bitenler bir oyun gibi gelirdi bana. Mutfakla ilişkim böyle başladı.

**Yaşamınızda Moda, Kadıköy ve Şişli de önemli yer tutuyor. Mesela, Kadıköy Çarşısı’m çok sevdiğinizi biliyorum...**

Evet, Kadıköyü Çarşısı çok sevdiğim bir yer, İstanbul’da dokusu bozulmamış ender yerlerden. Kadıköyü’nde, yine ilk gençlik yıllarımda, bilhassa Ankara’dan dayım geldiği vakit, Koço Lokantası ve Moda Plajı’nın lokanta kısmı, Bostancı’daki plaj lokantaları, özellikle Küçüksu Plajı’nın, şehir sıcakken lokantasının püfür püfür havası beni çok etkilemiştir. Orası hâlâ özlediğim bir yerdir diyebilirim.

**Çocukluğunuzdan aklınızda kalan mutfak görüntüleri neler?**

Özellikle Cihangir’den aklımda kalan yiyecek çiroz. Bugün o çirozu adabıyla yapan hemen hemen

hiçbir yer kalmadı. Hakiki uskumru kurutulmasından yapılan çiroz ve onun terbiye edilişi. Dereotuyla, sirkisiyle, çok az gezdirilmiş zeytinyağıyla muhteşemdir. Ben balık sevmezdim ama çirozu çok severdim. Onun için yapımı çok dikkatimi çekerdi ve severdim.

### **Sizin evde mutfağın hâkimi kimdi?**

Bütünüyle annemdi. Babamın mutfakla hiç ilgisi yoktu. İştahına düşkün biri değildi, belki de o yüzden ilgilenmemiş olabilir. Babam istemediği için herhalde, annem alengirli yemekleri misafir geldiği zaman pişirirdi. Normalde ızgara et ya da tavuk pişirilirdi. Babam Almanya’da eğitim gördüğü için, karnabaharı bile çok az pişmiş veya çiğ yerd. Bol sebze yemeyi tercih ederdi. Onun için ancak misafir geldiği zaman çok mutlu olurdum. Mesela, çerkeztavuğu ancak misafir geldiğinde yapılırdı. Çerkeztavuğu hâlâ çok sevdiğim bir yemektir.

### **Sizin mutfakla aranız nasıl?**

Benim mutfakla aram hiç yok. Aslında Lütfü Tınç Bey sağ olsun, *Lezzet* dergisinde çalışırken benden tanınmış insanların sofralarına ait sohbet yazıları istedi. Önce bu yazıları hazırlamayı istemedim, ancak o gün televizyondaki programım kaldırıldı ve ciddi bir maddi açıklıkla yüz yüze geldim. Akşamüstü Lütfü Bey’i hemen aradım, bunun iyi bir proje olabileceğini söyledim. Hemen eklemek istiyorum, Lütfü Bey’e şükran borcum var. Bu proje sayesinde hiç tanımadığım insanlarla tanıştım. Yazmak, bir anlamda başkalarından sevgi talep etmektir. Bu yazı serisini hazırlamasaydım, onlardan o sevgiyi göremeyecektim.

**“Mutfakla ilişkim pek yok” diyorsunuz, ama kitaplarınızda muhteşem yemek tarifleri var; bu nasıl oluyor?**

Ben yemek kitaplarımı imzalarken, “Dikkat! Zehirlenme tehlikesi” diyorum. Bazıları tabii ki gerçek tariflerdir. Sizin de çok sevdiğiniz uskumru dolması, Ermeni mutfağından dostum Madam Anahit’in tarifidir. Ama onun dışında çoğu tarifi uydurdum.

### **Hangi mevsimin sofrası sizi daha çok heyecanlandırıyor?**

Galiba yaz... Eskiden yaz değildi pek ama şimdi yazı seviyorum. Önceleri sonbaharı daha çok severdim. Ama şimdi, bereketiyle, yaşlandıkça vücudun ihtiyaç duyduğu ısıyla, yemekleriyle yaz ayları daha çok hoşuma gidiyor.

**Çarşıda pazarda dolaşmayı sevdiğinizi biliyorum; hâlâ dolaşıyor musunuz?**

Dolaşıyorum ve hâlâ çok seviyorum. Bir şey alıp almamak değil, pazaryerinde dolaşmak, insanların alışveriş yapmasını seyretmek çok hoşuma gidiyor. Bir de çarşıda pazarda manavların sergilerini, mekânların vitrinlerini çok severim. Onları seyretmek, bakmak, yaşadığımız sıkıntılardan beni bir anlığına kurtarır.

### **En favori çarşılarınız hangileri?**

Galiba Kadıköyü Çarşısı hâlâ en çok sevdiklerimden bir tanesi. Eski haliyle Sarıyer Balık Çarşısı'nı da çok severdim. Organik pazarları da severim; Şişli'de kuruluyor, her zaman olmasa da arada bir gidiyorum. Bir şey almasam da, bir uçtan bir uca gidip gelmek hoşuma gidiyor.

### **Çiçek Pazarı'yla aranız nasıl?**

Orası Edip Cansever'e ait. Her şeyiyle olağanüstü sevdiğim bir yer. Ama her nedense Çiçek Pazarı denildiği vakit Edip Cansever aklıma gelir. Bir de Cihat Burak'ı anımsarım. Çiçek Pazarı'nın asıl sahipleri onlar diye düşünüyorum.

### **Zeytinyağlılara başka bir düşkünlüğünüz var; en çok hangilerini seviyorsunuz?**

Zeytinyağlı yaprak sarması hariç, zeytinyağlı patlıcan, domates, biber dolmaları çok ağır gelir bana, bir türlü hazmedemem. Onun dışında zeytinyağlı musakkayı çok severim, pilakilere bayılırım, enginarı, kerevizi severim. Benim sevdiğim pırasada pirinç olmaz, ince kıyım pırasanın, soğan ve sarmısakla sote edilmesini seviyorum. Son zamanlarda sote edilmiş zeytinyağlıları daha çok sever oldum.

### **Tere, roka, dereotu, kuzukulağı... Otlarla aranız nasıl?**

Otlarla aram çok iyi, şimdi ısırkanı çok seviyorum. Eskiden otlara çok değer verilmiyordu. Şimdi rağbete bindi. Çok yararlı olduğunu düşünüyorum; arapsaçını çok severim. Aziz dostum Sevda Ferdağ, Ege'den arapsaçı getirmiş, onun üstüne yumurta kırmıştı. Onun tadı belleğimde derin bir yer etmiştir. Şevketibostan da öyle... Bir akşam tesadüfen Selma Güneri'ye gitmiştik, kuzu etiyle pişirmişti. Gerçekten harikulade bir şey olmuştu, tadı hâlâ damağımdadır. Otlara karşı büyük bir zaafım var, bütün otları çok seviyorum. Çocukluğumda dereotuyla aram hiç yoktu, belli bir yaştan sonra sevdim. Galiba kendimi affettirmek, günah çıkartmak için dereotuyla ilgili bir yazı yazdım.

### **Çocukluğunuzda çok sevdiğiniz şekerlemelerden, tatlılardan hatırladıklarınız neler var ve**

## **şimdi tathyla aranız nasıl?**

Hâlâ tatları damağımda, ama bir tane yedikten sonra eski isteği duymuyorum. Onları hayalimde hep başka türlü görüyorum, pastalar için de geçerli bu. Mesela, menekşeli bonbon hâlâ hayallerimi süsler. Çocukluğumda on-on beş tane yiyebiliyordum.. Bu tutkumu okuyan bazı çok zarif hanım okurlar, yurtdışından menekşeli bonbon armağan getirmek inceliğini gösterdiler. Ama artık sadece bir tane yiyorum. Tarçınlı akide şeker, inanılmaz sevdiğim bir şeydir ama ondan da bir tane yiyip bırakıyorum. Badem ve fıstık ezmesine de bayılırım ama onları da fazla yiyemiyorum. Böyle olsa da hayalimde yine onlar var. Sütlü tatlılarla aram iyi. Gülsulu, pudraşekerli sumuhallebisi, en sevdiğim başında gelir. Ama çikolatalı, kakaolu muhallebileri de çok severim. Yine kazandibine bayılırım, sütlacı çok severim. Ama hamur tatlılarıyla aram iyi değildir. İyi ki de değil, bunun bir şans olduğunu düşünüyorum.

## **Bir günlük yemek maceranızı okuyucularımızla paylaşır mısınız?**

Sabah kalktığım vakit çok küçük bir beyaz peynir parçası, kıtır ekme, iki tane irice kırma yeşil zeytin, kahve, sonra da iki bardak, ılığın biraz üstünde limonlu su... Öğlen, yeşil salata, çiğ karnabahar, lahana, yanında ızgara et veya tavuk. Akşamüstü birkaç bisküvi, genelde bebek bisküvilerini tercih ediyorum. Akşam bol içki ve az yemek... Balıkla aram çok iyi değil, palamut ve hamsi dışında balık sevmiyorum. Asma yaprağında sardalyeyi seviyorum. Tuhaf bir şekilde ağır balıkları seviyorum, hafif balıkları lezzetsiz buluyorum. Kalkanı da mayonezli yapılırsa yiyorum.

## **Mezelerle aranız nasıl?**

Siz yiyin, ben seyredelim; ilişkim bu kadar. Görüntüsünü seviyorum, yemek istiyorum ama çatalın ucuyla azıcık yiyip bırakıyorum. İştahsızlığımdan memnunum, açlık hissetmiyorum, hissetsem yerim herhalde.

## **Kitap yazarken, yazı yazarken bir şeyler atıştırdığımız oluyor mu?**

Oluyor maalesef. Çok kötü bir huyum var, özellikle saat 18.00'de bir kadeh viski içip yazıya devam ama onun yanında bol miktarda tuzlu badem yiyorum; bayıldığım bir şey bu. Yine terbiye edilmiş en zararlı Amerikan fıstıkları, bunlardan bir kâse bitiriyorum. Fındığı tekrar tavada ısıtıp, üzerine bol tuz dökerek, yani en yanlış şeyleri yaparak yiyorum. Eş, dost "Sen bunu nasıl yaparsın, bu kilo yapıyor" diyorlar, ama bunu söyleyenlerin hepsi kilolu, ben böyle zayıfım. Kuruyemişi çok seviyorum, yazı yazmama yardımcı oluyor. Belli bir noktaya kadar alkolün de bir yardımı oluyor, ama ertesi gün alkollü olarak yazdıklarımı mutlaka bir daha temize çekiyorum. Güvensizlikten değil, ama berrak bir kafanın katkısı daha farklı.

## **Gece kalkıp da buzdolabından bir şeyler tırtıklar mısınız?**

Geçmiş yıllarda tabii ki tırtıklardım. Diyelim ki yaz mevsimi, en sevdiğim yemeklerden biri zeytinyağlı barbunya fasulyesi. Koca bir tencereyi, belki bir ailenin yiyeceği kadarını bir defada yediğimi hatırlarım. Eskiden buzdolabında çikolata varsa, o bitmeden yatağa dönmezdim. Çikolata konusunda maalesef hâlâ bir zaafım var.

## **Pastaneleri sevdiğinizi biliyorum, pastane anılarınızı bizimle paylaşır mısınız?**

Bir defa bizim mahallemizdeki yani Cihangir'deki Savoy hâlâ gözümün önündedir. Vitrindeki odun, kütük şekilli pastalar, o pastaların üstünde çikolatadan yeşil yapraklar... Hakiki sütle yapılmış bugünküyle alakası olmayan, yağ kalıbına dönüşmemiş dondurmalar. Bir de yine o yıllardan Kadıköyü'nde Nur Pastanesi, dedemin kitapevinin tam karşısındaki Kars Pastanesi; şimdi yerinde yeller esiyor. Dedem beni oraya götürürdü, orada bir tür çikolatalı profiterole benzeyen tatlısından yemek çok güzeldi. Nur Pastanesi'nin küçük pastaları, rulo şeklinde limonlu pastaları çok güzeldi. Taksim Lamartin'de eski Şato Pastanesi vardı, sonra adı Stella oldu. Öğleye kadar giderseniz alışveriş yapabiliirdiniz, çünkü öğleden sonra bir şey kalmazdı. Stella'nın o küçük poğaçaları, gençliğim boyunca beni heyecanlandıran şeylerden biriydi.

## **Bazı yazarlar gibi dışarıda yazma alışkanlığınız oldu mu?**

Benim alışkanlığım okuma açısından oldu. Belki biraz Attilâ Abi'nin etkisiyle de olmuş olabilir. Sigara yasağına kadar hemen her gün akşamüzeri Gezi Pastanesi'ne gidiyordum ve orada çok iyi kitap okuyabiliyordum. Ben orada o gürültü patırtıyı duymuyordum, evde sessizlikte okuduğum şey beni bir süre sonra yoruyordu. Sigara yasağından sonra tekrar evde okumaya başladım.

## **Arada bir meyhaneye gittiğiniz oluyor mu? Favorileriniz ve sevdiğiniz mezeler hangileri?**

Meyhaneye çok sık giderim. Bunların başında Yakup gelir. Koço'da çok önemli anılarım var, mesela onlardan bir tanesi... Oktay Rifat'ın *Bir Kadının Penceresinden* adlı çok sevdiğim bir romanı yeni yayımlanmıştı. O kitapla ilgili birkaç yazı yazmıştım ve Oktay Rifat'la tanışma fırsatım oldu. Oktay Bey'le Koço'da yemek yedim, unutamadığım gecelerden biridir. Bir diğer anım; Cemil Meriç'in masasına gitmiştim, aramızda bir uzaklık vardı, onu kırmak için bir fırsat olmuştu. Gençlik yıllarında daha çok Balık Pazarı'ndaki meyhanelere giderdim. Cumhuriyet ilk gittiğim meyhanedir, orada acı anılarım var. Cahide Sonku gelir, bir masaya otururdu ve yanında oranın akşamcıları olurdu. Cahide Hanım'da üst baş parlaklığını kaybetmişti, ama o büyük artist edası hâlâ yerli yerindeydi.

## **Dünya mutfaklarıyla aranız nasıl?**

Dünya mutfaklarıyla aram pek yok, ama belki İtalyan mutfağıyla aram iyidir. “Onu yemiyorum bunu yemiyorum” dememe rağmen, İtalyan mutfağının hem makarnasını hem pizzasını severim. Çin yemeklerini de severim, ama hiç yemesem aklıma gelmez.

## **Ne tür lokanta ve restoranlar ilginizi çeker?**

Alıştığım ve çalışanlarıyla dostluk kurabildiğim yerlere giderim. Gittiğim sayılı yer var zaten; Sarıyer’de Aquarius, Arnavutköy’de Vira Vira ve Yakup. Bir dönem Çiçek Bar’a neredeyse her akşam giderdim, son yıllarda pek gidemiyorum. Karşıya geçmişsem Koço’ya giderim. Bunun dışında pek öyle bir yere gittiğim yok. Bilmediğim yerden ürkerim, gittiğim yerdeki çalışanlarla aramda abi-kardeş ilişkisi olsun isterim; bu benim için çok önemlidir.

## **Bu mekânlar, lokantalar, barlar, meyhaneler, sizin romanlarınızda yer alıyor mu?**

Tabii, muhakkak. Gençlik romanlarımdan *Ölüm İlişkileri*’nin son bölümü tümüyle Tarlabası’ndaki Hasır’da geçer. Yazar olarak bu mekân beni hep etkilemiştir ve romanlarıma da yansımıştır.

## **Keyif aldığınız meyhane arkadaşlarımız kimlerdi?**

Keyif almadığım insanlarla mümkün olduğu kadar sokağa çıkmamaya çalışıyorum. Bütün çıktıklarım çok sevdiğim, aziz dostlarım. Ama eskilerden, kaybettiğimiz, keşke şimdi olsa da tekrar birlikte çıkabilsek diye özlem duyduklarımı söyleyecek olursam başta Edip Cansever’i sayarım. Aslında Edip Cansever, çok iyi bir meyhane arkadaşı değildi. Bazen sinirlendiği olurdu, ama asalet içindeydi kızdığı zaman bile o öfkesinde bir şiir vardı. Tontonluk açısından baktığımız vakit, Kemal Tahir’in sofrasını sevgiyle hatırlarım. Çok iyi rakı sofrası sohbeti olan bir insandı. Yine Atılâ İlhan’ı yaz akşamları inanılmaz derecede özleyorum. Fethi Naci’yle çok içtim. İçkiliyken değil, ayıkken bir kırgınlık oldu aramızda. Fethi Naci bir şeyi yanlış anladı ve uzun yıllar bana darıldı. Bu beni çok üzdü. Ahmet Ümit’in bir kitabının tanıtımında karşılaştık. Barışmak istedim, eşi Lale’ye, “Barışmak istiyorum” dedim, Lale “Bir sorayım” dedi. Fethi Naci geldi, boynuma sarıldı. Hiç olmazsa dargın ayrılmadık, bu da sevindirici bir şey. Bizim öğlen masamızda, Tarık Buğra, Ömer Uluç, Ece, Ferit Erkman vardı; onları hatırlıyorum. Gençlik yıllarımızdaki akşam grubunda Refik Durbaş, Halil İbrahim Bahar, Sait Maden, Hulki Aktunç vardı; çok keyifli akşamlardı.

(20 Şubat 2011)





Yarım kilo kılçiksız beyaz balık eti kaynar suda üç dört dakika haşlanır. Suyu süzöldükten sonra didiklenir. Küçük bir baş soğan rendelenir, ayrıca yeşil soğan incecik doğranır. Haşlanmış bir adet patates püre haline getirilir. Bir kabın içine balık eti, patates, soğan, dereotu, maydanoz, tuz, karabiber, kırmızıbiber ve ufalanmış kuru kereviz yaprağı karıştırılıp yoğrulur. Sonra bu karışımın içine bir yumurta kırılır ve biraz daha yoğrulur. Küçük yassı köfteler haline getirilir ve una bulanarak kızgın sıviyağda kızartılır. Çobansalatasıyla birlikte yenildiğinde lezzeti iki kat artar.



# Serra

# Yılmaz

## “Annem yemek yapmayı babamdan öğrendi”

**Sarayda büyüyen Çerkez kızı anneannenizden konuşmaya başlayalım; mutfağı nasıl yönetirdi?**

Mutfağı çok hâkimdi ve pek kimseyi de mutfağı sokmazdı. O yüzden annem yemek yapmayı öğrenememiş. Onu hep, “Aaaa eline hiç yakışmıyor, çık çık” diye mutfaktan çıkarırmış. Tabii o zamanlar yardımcı da çokmuş. Annem daha sonra babamdan öğrenmiş yemek yapmayı. Anneannemin çerkeztavuğunun lezzetini hiç unutamam. Ayrıca çok güzel köfte yapardı, inanılmaz lezzetliydi. Zeytinyağlıların da hepsini çok güzel yapardı ve yaptırırdı. Yemeğı çok severdi, şeker hastasıydı ve şekerden de öldü. Son zamanlarında, “Ay bu üzüm çok ekşi” diyerek bir kilo üzümü yedi bir şeker hastası olarak. Hiçbir zaman makul olmayı öğrenemedi, aşırılıkları olan bir kadındı. Anneannemden bana miras kalan şey yenilsin, içilsin. Çok sevdiğim bir şey hayatta.

**Saraydaki yemek konusunda bir şeyler anlatır mıydı?**

Mesela, sarayda siniyle yemek geldiğini, yemekten sonra biraz şekerleme yaptıklarını, kalktıklarında yine acıkıp, saray usulü yumurta istediklerini anlatırdı. Saray usulü yumurtayı biliyorum; soğanları hilal keser, kavurur, kıymayı ekler, soğanlı kıymanın ortasına yumurtaları kırar, üzerine hafif şeker ve sirke koyardı.

**Annenezin mutfağı girişi anneannenizin yüzünden biraz gecikmeli olmuş...**

Annem güzel şeyler yemekten hoşlanan, damak tadı olan biriydi, ama pişirmeyi çok sevmezdi ve bilmezdi. Mesela, pilav yapmayı ona babam öğretmişti. Balıkla hiç uğraşmazdı, çünkü balıkyağı çok içirmişler, onun için bıkmıştı. Genelde balık işiyle babam ilgilenirdi. Annemin mutfağı biraz Batılı

tarzda bir mutfaktı. Zeytinyağlı çok olurdu; şnitzel, yanında pilav ve patates salatasıyla yenirdi. Tuhaf bir biçimde, bizde çok fazla etli tencere yemeği yapılmazdı. Ben de hâlâ çok fazla tencere yemeği yemem. Genelde biftek gibi ızgara etleri tercih ederim.

### **Babanız işten fırsat bulup bir şeyler pişirir miydi?**

Nadir de olsa pişirirdi, çok da güzel pişirirdi. Mesela, balıktan çok iyi anlardı ve çok güzel balık yapardı. En son bana pişirdiği balığı hatırlıyorum. Ankara'ya İtalyan erkek arkadaşım ve onun kız kardeşiyle gitmiştim. Babam bize buharda harika bir kırlangıçbalığı pişirdi. O arkadaşlarımla hâlâ bu yemeği anarız.

### **Çocukluğunuzun mutfağından aklınızda kalan objeler, anılar, yemekler neler?**

Anneannem çok güzel aşure yapardı. Hem çerkeztavuğu hem aşure bayağı bir operasyon gerektirirdi. Çünkü çerkeztavuğu için cevizin yağını kendimiz çıkartıyorduk. Kıyma makinesi gibi bir alet vardı. O masaya monte edilir, altına tas konur, cevizler tek tek kırılır, bu alette çekilerek yağı çıkarılırdı, büyük bir operasyondur. Aşureyi de çok güzel yapardı. Anneannemin köşkündeki o telaşı hiç unutmam. Aşureyi o kadar çok yapardı ki, bütün mahalleye dağıtılırdı, ama yine de bitmezdi.

### **Sizin ilk mutfağa girişiniz nasıl oldu?**

Annem beni çok küçük yaşta mutfağa soktu. İşe kek yaparak başladım. İlk zamanlarda birlikte pişirirdik. Benim kendi başına mutfağa girmem şöyle oldu: Omlet yapmaya başladım ve anneannem omletlerimi çok beğendi. Annemin bir arkadaşının aşçısı vardı, saraydan çıkma. Ben o aşçıdan pufböreği yapmayı öğrendim. Hamur benim için çok cazip bir şeydi. Pufböreğini hâlâ da yaparım.

### **Yemekte deneysel misiniz yoksa gelenekçi mi?**

İkisi de. Mesela, yaprak sarma yapılacaksa, gerçeği neyse öyle yapılmalı diye düşünüyorum. Ama geleneksel olarak alıştığımız tatlar konusunda bir yenilik yapmaya karar verdiğem, mutlaka adını da değiştiririm. Her türlü fanteziye açığımdır, yani yemek denemelerini seviyorum.

### **Mutfakta olmak size keyif veriyor mu?**

Bayılırım, bence mutfakta olmak çok büyük bir gevşeme anı. İnsanın bütün gerginliğini alıyor. Bazı insanlar yemek yapma anında geriliyorlar, ben tam tersine gevşiyorum. Dostlarım "Ayol nasıl bu kadar telaşsız yapıyorsun?" diye soruyorlar. Severek yaptığım için telaşlanmıyorum. Benim evimde

aniden on-on beş kişilik bir sofraya kurulabilir, hiç gözümü korkutmaz. Hemen bir şey çıkartırım. Bir de tabii her zaman evde bir şeyler vardır. Boş bir buzdolabı, bence hayatta insanı en depresif yapan şeylerden biridir, terk edilmiş bir ev gibidir.

### **Soğan kavururken ya da domates öldürürken oyunlardaki repliklerinizi ezberler misiniz?**

Oyundaki repliklerimi genellikle oyuna gittiğim anda ezberliyorum. O durum haricinde ezberlemekten âcizim. Fransız okulundan gelmenin avantajı bu. Okula giderken yolda şiirleri ezberlerdim. Ezberim çok güçlüydü. hâlâ da öyle, önceden ezberlersem unuturum. Onun için mutfağında ezber yapmıyorum.

### **Ferzan Özpetek'e hiç yemek yaptınız mı?**

Çok yaptım. Mesela, bana konuk olduğu programda enginar çorbası yaptım, hiç beğenmedi. “Ne bu, bunu yapan kadınları kocaları boşar” dedi. Kuzu yemeklerimi çok sever, cinli kuzuyu çok beğenir. Ben de kuzuyu çok severim, en çok tercih ettiğim etlerden biridir. Bir de son zamanlarda herkes beyaz ete taktı. Oysa ben tavuk etini lezzetsiz buluyorum. Çünkü özgür ve mutlu yetişmiyorlar, koşamıyorlar, yerden solucan ya da mısır tanesi yiyerek büyümüyorlar. Ben tavuk pişirirsem hep bunun tatsızlığını yok etmek için bir şeyler katıyorum.

### **Türkiye’de hangi yöreler ağızımızı sulandırır?**

Gaziantep. Çok zengin ve çok lezzetli yemekleri var. Gaziantep’in bütün kebabları müthiş, onun dışında birtakım otlu yemekleri var, onlara da bayılıyorum. Hele kuru dolmaları muhteşem. Karadeniz yemeklerini de seviyorum.

### **Dünya mutfağındaki favoriniz?**

İtalyanlar muhteşemler, İtalya’da en uyduruk yerde bile kötü yemek yemek zordur. İtalyan mutfağı denince makarna ve pizzayla sınırlı olduğu sanılır. Katiyen böyle değil. Bölgelere göre çok değişir. Mesela, Toscana bölgesindeki Fiorentina bifteği muhteşemdir. Venedik’in bütün deniz mahsulleri, Sicilya’nın mutfağı öyledir. Her bölgede başka bir lezzet vardır.

### **En iyi yaptığımız İtalyan yemeği hangisi?**

Tabii ki spagettileri iyi yaparım, lazanyayı iyi yaparım, risottoyu da fena yapmam. Spagetti konusundaki en önemli şey pişirmedir. Çok bol tuzlu suda, gerektiği kadar pişirilmeli. Suyu

süzüldükten sonra sosunu, yağını hemen koymak gerekir. Bazı tariflerde, özellikle Napoli ve civarının tarifelerinde makarna biraz haşlandıktan sonra tavaya konup sosuyla da bir süre pişirilir.

### **İtalya’da ve burada yoğun çalışma temposunda setlerde nasıl besleniyorsunuz?**

Çok kötü besleniyorum. Genellikle sete gelen yemekler lezzetsiz oluyor. Kolay değil, miktar büyüdükçe lezzeti muhafaza etmek çok zor. Onun için bir zeytinyağlı fasulye yiyorsunuz, bir şeye benzemiyor. Ben sette kuru bir şeyler yemeyi tercih ediyorum. İtalya’da durum biraz farklı. Daha önceden sipariş alınır, yemekler karton kutularda gelir. Oldukça lezzetli yemekler çıkar.

### **Pazara gider misiniz?**

Bayılırım, yazları Edremit pazarına giderim. Bundan on küsur yıl önce Cihangir’de de pazarımız vardı. Salı günleri kurulurdu, annemle giderdim. Artık kaldırdılar. Edremit pazarı çok renkli, çok büyük, çok güzel, yani çılgın bir pazar. Edremit’te pazar çarşamba ve pazar günleri kurulur, pazartesi günü de köylü pazarı vardır. Burada küçük enginar, tarla domatesi bulabiliyorsunuz. Pazara gitmenin en güzel taraf, alışverişten sonra Cumhuriyet Lokantası’nda yemek yemektir.

### **Bir günlük yemek maceranızı anlatır mısınız?**

Kahvaltıda peynir, zeytin, domates, salatalık çok severim, ama Avrupa’dayken salatalık yemek pek mümkün değil, çünkü çok tatsız. Kahvaltı yaparken çay içerim, kahvaltıdan sonra da kahve. Öğlen sebze ve et ağırlıklı beslenirim. Oyundan önce hafif bir şeyler yerim. Oyundan sonra, genelde her akşam gittiğimiz bir lokantamız var. Orası hem lezzetlidir hem de sanatçıları destekler. Mesela, ne yersek yiyelim, şarap dahil bizden 10 avro alır. Türkiye’de dışarıda çok yediğim oluyor. Karaköy Balıkçısı sık gittiğim yerlerden biri. Çünkü hem ortamını seviyorum, hem perspektifi muhteşem. Balıklar taze, yemeklerin lezzeti yerli yerinde. Bir de masaların beyaz örtülü olması hoşuma gidiyor. Kebap yiyeceksem Samatya Develi’ye giderim. Orayı Şener Şen keşfetmişti ve ilk Şener’den duymuştum. Arnavutköy’deki Abracadabra’ya giderim, Asmalımescit’teki Ece’ye giderim. Lebiderya’yı da seviyorum. Eskiden Salacak’ta Arabın Yeri’ni çok severdim, ama sanırım kapandı.

### **Sokak yemekleriyle aranız nasıl?**

Sokak yemeklerinin hepsine çok imrenirim ve yerim. Mesela, biz annemle Balık Pazarı’na giderdik. Yürüyerek giderdik, dönüşte elimiz doluysa Galatasaray’dan Cihangir otobüsüne binip dönerdik. Bu alışveriş seansında annemle mutlaka bir midye tava yerdik. Kokoreci severim, midye dolma yerim, turşuya bayılırım. Çekinmem ve iğrenme duygum yoktur, her şeyi denerim. İşkembe çorbasına, bumar dolmasına bayılırım. Nohutlu işkembe ne muhteşem bir şeydir. Floransa’ya gittiğimde

mutlaka Floransa usulü bir işkembe yerim.

### **Yemek ve seks arasındaki bağlantılar nedir?**

O konuda bir piyeste oynadım ben. Yemek ve seks arasındaki bağlantı, tamamen haz ve zevk duygusuna yönelik bir şey. İkisi de insanları yüzyıllardan beri çok meşgul eden bir konu. Yemek ve seks için insanların yapmayacakları yok.

### **Yemek yapmak isteyenlere neler önerirsiniz?**

Çok yaratıcı olmalarını öneririm. İllaki her şeyi ölçüp biçerek yemek yapılmıyor. Tatlı ve pasta yapımı haricindeki yemeklerde, ölçü ve miktarlara takılmadan, yaratıcılıklarını kısıtlamadan, cesurca denemelerini öneririm. Doğrusu ve lezzetlisi deneyerek bulunur.

(14 Kasım 2010)

**SERRA YILMAZ'DAN CİNLİ KUZU TARİFİ**





Kuzu kol ya da kalça kemiği temizletilir. Tencerenin içinde çok az kavrulur. zerine 150 gram yeşil, 150 gram siyah zeytin ilave edilir ve bir limon sıkılır. Tuzu atılır, sonra bir bardak cin boca edilir, çok kısık ateşte pişirilir.



# Seyfi

## Dursunoğlu

### “Sağlığımı karalahanaya borçluyum”

#### Yemekle aranız nasıl?

Her normal insan gibi iyi tabii ki, ama elimden geldiği kadar az yemeye çalışıyorum. Sanatçı olduğum için görselliğimi elimden geldiği kadar korumaya gayret ediyorum. Hele bu yaştan sonra başlayan karaciğer yağlanması, belin kalınlaşması gibi sorunlarla uğraşmak istemiyorum. Bunların hepsi erken gitme nedenleri. Onun için yediklerime çok dikkat ediyorum.

#### Yani yemek konusunda biraz huysuzsunuz...

Huysuz değilim, sadece sağlığıma dokunacak, estetiğimi bozacak çok yağlı, ağır yemekleri yemiyorum.

#### Rejim kaygısı değil herhalde...

Hayır hayır, sadece sağlıklı olma kaygısı. Biz Karadenizliyiz. Bütün bahçelerde karalahana vardır. Bugünkü sağlığımı karalahanaya borçluyum galiba. Buradaki evimin bahçesine de karalahana ekdim. Bizim evimizde her gün karalahana ve paça çorbası pişer. Paçanın etini yiyemem, ekmeğ doğrayıp suyunu yerim. Jölesi kemiklere çok iyi gelir.

#### Çocukluktan aklınızda kalan yemek anlarımız neler?

Bahçemiz vardı, bahçivanımız vardı, sürekli bahçe sebzeleri yedik. Manavdan çok az alışveriş yapardık. Benim çok ilginç bir yemeğim vardır. Fasulyeyi, patlıcanı, kabağı, yeşil biberi, bezelyeyi

ayıklıyorsunuz. Tencereye biraz yağ koyuyorsunuz. Domatesle birlikte fasulyeleri atıyorsunuz. Bir bütün soğan koyuyorsunuz –ben bütün zeytinyağlı yemeklere soğanı bütün koyarım, çünkü soğanın lezzetidir mühim olan, o lezzeti de bu şekilde veriyor. Biraz da salça ilave ediyorsunuz. On dakika pişiyor. Ardından bezelyeyi, yeşil biberi, patlıcanı, kabağı koyuyorsunuz. En üstüne de malzemelerin üstünü kapatacak kadar domates dilimlerini sıralıyorsunuz. Karabiberi, tuzu serptikten sonra kapağı kapatıp pişmeye bırakıyorsunuz. Pişmeye yakın on-on beş diş sarmısak atıyorsunuz. On dakika da bu şekilde pişiyor. Ortaya muhteşem bir türlü çıkıyor. Bu Karadeniz’den, Bayburt’tan gelmiş bir yemek olabilir. Annemden öğrendiğim bir yemektir.

### **Çocukluğunuzda yemek seçer miydiniz?**

Seçerdim. Mesela, lahana çorbası sevmezdim. Evde her gün lahana çorbası pişerdi. Çorbanın içine bir de barbunya fasulyesi koyarlardı. İkisini birlikte yiyemezdim, fasulyeleri ayıklardım. Babamın masadan kalmasına yakın otururdum ki babam kızmasın. Ama öyle huysuz bir çocuk da değildim. Semizotuna bayılmazdım ama şimdi yemeğini, salatasını yapıp yiyorum. Bahçenin her tarafında çıkıyor zaten.

### **Evde mutfağın hâkimi anneniz miydi?**

Mutfağın hâkimi annem, ablam, zaman zaman da bendim. “Niye sen?” diye soracak olursanız; o zamanlarda Boğaziçi Lisesi’nde yatılıydım. Hafta sonu eve gelirken kasaba uğrayıp köftelik kıyma alırdım. Elimi yıkayıp mutfakta kuru köfte yapardım, patatesleri soyup kızartırdım. Daha sonra yumurtayla revaniyi hazırlar, tepsiyi yüklenip doğru fırına giderdim. O zamanlar evde fırınımız yoktu. Babam revanime bayılırdı. Ama bilmiyorum nedendir, o revaninin bir tarafı acayip kabarır, bir tarafı ise ince kalırdı.

### **Yemek merakı nereden geldi? İlkokul çocukları pek yemek yapamaz...**

Bu merakın nereden geldiğini bilemiyorum ama evde en küçük bendim, beni çırak gibi kullanırlardı; soğanı getir, patatesi götür, soğanı soy, bilmem ne yap falan. Kahveyi ben pişirirdim. Öyle hazır kahveden yapmazdım. Çiğ taneler alınır, kavrulur, değirmenin içine atılır, çekilir ondan sonra pişirilirdi. O değirmen hâlâ bende, kahve için değil ama karabiber için kullanıyorum. Maalesef karabiberin çoğuna toz karıştırıyorlar. Ben de tane alıyorum, kahve değirmeninde çekiyorum.

### **Annelerin veya ablalarımızın yaptığı yemeklerden en çok hangisini severdiniz?**

Mantıyı, suböregini... Bizim evde yufka elle açılırdı. Ben de açarım. Bazı kadınlar “Ben yufka açmasını bilmem” diye böbürleniyorlar. Kadın olup da yufka açmasını bilmemek var mı? Yanımda

çalışan kadın da bilmiyordu. Uğraştım, öğrettim yufka açmayı. Şimdi ben yapmaya üşendiğim zaman o yapıyor.

### **Mutfak sırlarımız var mı?**

Var tabii. Daha doğrusu bunlar sır değil herkesin riayet etmesi gereken bir şey. Ben bir eve misafir gittiğim zaman mutfaktaki elbezine bakarım. Eğer onlar mavi, yeşil, kahverengi, bejse, pek rahat yemek yemem. Mutfaktaki her şey, hele elbezleri bembeyaz olmalı. Ev sahibinin tırnakları kesilmiş olmalı. Mutfak laboratuvar gibi olmalı.

### **Dışarıda yemek yemeyi seviyor musunuz?**

Çok meşhur biri iki yere gittim. Buralar pahalı yerler. İsim vermeyeceğim, ama sosyetenin uğrak yerleri olduğu bilinsin. Bir ara tuvalete gitme ihtiyacı hissettim. Bir de baktım ki tuvalet mutfağın hemen yanında. Mutfağa bir göz attım leş gibi. Bütün gece hiçbir şey yemedim. Bir lokantaya gittiğim zaman, elimi tabağın dışında gezdiririm. Eğer dışında elime bir şey gelmezse o tabak temizdir. Bu biraz hastalık halinde bende.

### **Oldukça titizsiniz diyelim...**

Pis bir şeyi yemek istemiyorum. O yüzden pek dışarıda bir şeyi yemeyi tercih etmiyorum. Izgara olabilir, salatayı zaten söğüş isterim, ezik şeyleri yemem.

### **Sokak yemekleriyle aranız nasıl?**

Tabii ki evi tercih ederim. Pizzayı evde yapmayı tercih ederim. Kokoreç filan kesinlikle yemem, bana yediremezsiniz. Ciğeri severim, fakat çok zararlı. Ciğeri de benim gibi kimse pişiremez. Kızartırken iki tane tencere kullanırım. İkisinde de yağ bulunur. Ciğerleri unlayıp önce birinci tencereye atarım. Biraz kızarınca alıp ikinci tencereye atarım. Yanmış un birinci tencerede kaldığı için ciğerler çok lezzetli olur. Benim geliştirdiğim bir teknik.

### **Özlediğiniz bir yemek var mı?**

Öyle özlediğim bir yemek yok, çünkü bütün yemekleri severim. Şöyle bir düşününce patlıcan kebabını özlediğimi hatırladım. Kebap yapmak için bahçemdeki patlıcanların yetişmesini bekliyorum. Çünkü onlar organik. Kebap için dana etini tercih ederim. Kuzu yemeyeli seneler oldu. Geçenlerde bir doktor, yağı olmadığı takdirde en sağlıklı etin kuzu eti olduğunu söyledi. Eti pek sevmem.

## **Et mi, hamur mu, sebzemi, balık mı?**

Sıralama yaparsak, sebze, balık, tavuk, et. Aman hamuru atlamışım, hamur sevilmez mi hiç! Onu da sıralamaya koymak lazım, ama çok ön sıralara değil.

## **İyi börek yapar mısınız?**

Yaparım tabii ki. Hadi bir tanesinin tarifini vereyim: Yufkalar üst üste konup yuvarlak bir bardakla kesilir. Bir tarafta da peynir, yumurta, maydanoz veya dereotu karıştırılarak iç hazırlanır. En alta bir tane yuvarlak yufka konur, tam ortasına iç yerleştirilir. Üstüne bir yuvarlak yufka tekrar iç konur. Üç dört kat olunca kızgın yağa atılır. Kızarırken gül gibi şekil alır. Çok lezzetli bir rakı mezesisdir bu.

## **En son nerede, hangi yemeği keşfettiniz?**

Yeğenim geçenlerde tahinli bir kek yaptı getirdi. Çok güzeldi, ama henüz nasıl yapıldığını öğrenmedim. Öğrenmekte istemiyorum. Çünkü gittim geldim o keki yedim ve iki kilo aldım. Bir de kendim yaparsam evden hiç eksik olmaz, durmadan yerim; en iyisi öğrenmemek.

## **Hangi yörenin yemeğini seversiniz?**

Güneydoğu yemekleri bana çok ağır geliyor. Mesela, Adana'da aç kaldım. Mezelerin kebabların yanında neyse ki bol miktarda salata geliyor. Ben hep salata yedim, kebablar falan hep geri gitti. Yağlı kebabları asla yiyemiyorum.

## **Bir günlük yemek maceranızı anlatır mısınız?**

Kahvaltıda, evde yapılmış domates veya biber salçasını, zeytinyağı ve naneyle karıştırırım ve birkaç tane galetayı bu karışıma batırıp yerim. Haftada bir veya iki kere, kayısı kıvamında pişmiş yumurtaya biraz tuz ve karabiber atıp yerim. Kahvaltıdan önce maydanoz veya kiraz sapının suyundan bir bardak içerim. Ardından bir bardak şekersiz çay içerim. Bu maydanoz veya kiraz sapı suyu bağırsak ve mide için çok faydalı bir şey. Ayrıca brokoli haşlarım, suyunu atmam. Bir sürahiye koyup buzdolabında saklarım. Her gün bir bardak içerim.

Öğlenleri, muhakkak bir sebze yemeği veya balık ve bol salata yerim. Akşamları tamamen mevsim salatası, yanında peynir, kavun ve karpuz yerim.

## **Yemek yemede bu kadar titizsiniz; turnelerde ne yapıyorsunuz?**

Anadolu'da çok zorlandım. Orada ev davetleri çok oluyor. Davete gitmeden "Aman bana sebze hazırlayın, ıspanak bile haşlasanız yeter" derim.

## **Unutamadığınız bir yemek anınız var mı?**

Var tabii. İlk kez makarna pişirecektim. Tencereye yağı koydum, makarnaları da yağın içine attım. Bir türlü yumuşamadı, tıklar tıklar oldu, çöpe attım tabii ki. Bunu yaparken ilkokul öğrencisiydim, ama sonra öğrendim. Makarnanın içine ne kadar malzeme koyarsanız o kadar güzel olur. Makarnayı haşlayın, bir tarafta yumurta kırın içine peynir, dereotu koyun. Makarnayı bununla iyice karıştırın. Bir tavaya biraz yağ koyun makarnayı tavanın içinde kızartın. Her iki tarafı da nar gibi kızarıncaya bir tabağa alıp ikram edin. Çok güzel oluyor, millet börek sanıyor.

## **Duyduğum kadarıyla açık büfelerden nefret ediyormuşsunuz...**

Doğru nefret ederim. İlk gün bakarsın yoğurtlu karışım masanın sağındadır. Ertesi gün tabak ortaya geçer, sonraki gün solda yer alır. Ben bunu çok takip ediyorum. Kıbrıs'ta büyük otellerden birine gitmiştim. Açık büfeden tabağıma roka aldım. Masada bu rokaları su bardağına daldırdım. Bir süre sonra su çamur rengi oldu. Böyle takıntım olmasaydı, rokaları çamurlu çamurlu yiyecektim. Açık büfede yeni piştiği belli olan sıcak yemeğe doğru giderim. Bir de domates ve salatalık yerim. Aç kalırım ama yine de şişmanım. Bu söylediğim yemekler beni doyurmuyor. O zaman öğünleri çoğaltıyorum. Herkes üç öğün yerken, ben altı öğün yiyorum.

## **Tatlıyla aranız nasıl?**

Tatlıyı seviyorum, ama yememeye çalışıyorum. Gelen çikolataları, tatlıları yardımcıma veriyorum. Bütün tatlıları severim, ama en çok sevdiğim tatlı çocukluğumda yediğim tatlıydı. Bayatlamış ekmekleri yumurtalara bulanıp kızartılır, üzerine şerbet gezdirilirdi. Üstüne de fındık fıstık dökülürdü. Bu tatlıyı hiç unutmuyorum.

## **Gece kalkıp da buzdolabından bir şeyler tırtıkladığınız oluyor mu?**

Evet, oluyor. Eğer kafama bir şeyi taktıysam, uyuyamıyorsam kalkıp dolaptan bir şeyler yerim. Çorba yemem tabii ki, karpuz ve beyazpeynir olabilir, bir kurabiye olabilir, zeytinyağlı sarma olabilir. Aklıma gelmişken, zeytinyağlı sarmayı iyi yaparım ama hemen hemen üç dört saatimi alır hazırlamam. Çok fazla soğan doğrarım; sekiz-on tane doğradığım olur. Soğanı yağa atıp sürekli çeviririm. Öyle yapmazsam soğanın yarısı yanar, yarısı çiğ kalır. Sonra fıstığını, kuşüzümünü,



pirincini, domatesini, nanesini, karabiberini koyar, suyunu da ilave edip pişmeye bırakırım. İç, suyunu çekmeye başlayınca altını kapatır, iki saat demlenmeye bırakırım. Demlendikten sonra ne gerekiyorsa yaparım. En çok patlıcanı severim. Pişirirken hiç su koymam, kendi suyuyla pişer, biraz yağ koyarım. İçinin pilav gibi tane tane olması gerekir. Yağda tercihim zeytinyağıdır. Her şeye zeytinyağı kullanırım. Ancak bakınız, bunları huysuzluk olarak kabul etmeyiniz. 78 yaşındayım ve sıhhatimi yemeklerime borçluyum. Bugün yine beni azdıracak bir televizyon programı teklifi gelsin, “Bu adam bu yaşta nasıl böyle hareket ediyor?” diye şaşırıp kalırsınız. Can boğazdan geçiyor, bu yüzden onu biraz tutmak lazım.

### **Pazar kahvaltıları önemli midir sizin için?**

Pazar günü bazı arkadaşlarım bana gelirler. Benim hazırladıklarımın ilave olarak onların getirdiği poğaçalar, çörekler masada yer alır. Onların hiçbirini yemem. Pazar kahvaltısında peynir çeşitleri vardır, yumurta vardır, salam sosis vardır, iki-üç dilim sucuk vardır. Haftada bir gün keyif yaparım, sınırları aşarım.

### **Rejim yapıyor musunuz?**

Beslenmem zaten rejim gibi. En şişman halim şimdiki halim, bir senedir falan çalışmıyorum. Üstelik yardımcım var. O zaman tembel oluyor insan, elinin altındakileri bile almayıp, “Şunu bana verir misin?” diyorsun. Ulan kalk uzan işte. Rahmetli Zeki Müren böyle yapardı. Okul arkadaşımdı benim. Evine giderdim, her şeyi yardımcısından isterdi, gülerdim. Aynı şeyi ben de yapmaya başladım. Yardımcım dört gün izinliydi, kendi işimi kendim yaptım. Dört gün boyunca ne güzel hareket ettim.

### **Beğendiğiniz restoranları öğrenebilir miyiz?**

Borsa'yı pek severim, gönlümce rahat yemek yerim orada. Aslında çok fazla yer bilmediğim için sıralayamıyorum. Borsa'yı çok seviyorum, misafirlerimi bile oraya götürüyorum.

### **Ekleme istediğiniz bir şey var mı?**

Allah kimseyi bazı şeyleri yiyememek cezalandırmasın. Herkes sonuna kadar her şeyi yiyebilsin. Onun içinde her şeyi ölçülü yemek lazım ki sonuna kadar böyle götürebilesin.

### **Huysuz sarması**

Parça dana eti alınır, tencereye soğan, yeşil biber ve salçayla birlikte konur. Bir miktar su ilave edilir. Suyu çekinceye kadar pişirilir. Diğer taraftan iki tane hazır yufka üçgen şeklinde sekize bölünür. Hazırlanan iç kesilen yufkanın içine konur ve sigaraböreği gibi sarılır. Fırında, ya da tavada kızartılır, ama çıtır çıtır oluncaya kadar kızartmak gerekir. Kızaran börekler tabağa alınır, üzerine sarmısaklı yoğurt, kırmızıbiberli yağ gezdirilir.

### **Çimdikli çatal tatlısı**

Yumurta, sirke, birkaç damla limon, tuz ve suyla hamur yoğrulur. Daha sonra yufka açılır. İki veya üç parmak eninde uzun uzun şeritler halinde kesilir. Diğer tarafta şerbeti hazırlanır. Şerbetin kıvamı çok önemlidir. Soğuduğu zaman iki parmak arasında uzaması gerekir. Şerbet kıvamına gelince altı kapatılıp demlenmeye bırakılır. Sonra kesilen yufka şeritleri ucuna çatal batırılarak kızgın yağda çatala dolaya dolaya kızartılır. Tabağa alınırken ortasına bir çimdik atıp gül görünümü verilir. Kızaran tatlı soğuk şerbete atılır. Bu tatlının tadına doyum olmaz.

(11 Temmuz 2010)



# Şevval

## Sam

**“İyi bir bal için hırsızlık bile yaparım”**

**Karadeniz şarkılarını sevdiğiniz kadar yemeklerini de seviyor musunuz?**

Çok seviyorum. Güzel yaparlarsa hamsili pilava dayanamam. Konserler dolayısıyla Anadolu'nun farklı yerlerine gidiyoruz. En çok kahvaltıda zorlanıyorum. Çünkü otellerdeki kutu reçeli, kutu tereyağını yiyemiyorum. Lüks tüketici değilim, gazete kâğıdının üzerine iki-üç lezzetli bir şey koysanız, lüks bir sofradan alabileceğim keyfin on katını alırım. Yemek anlayışı kafada bitiyor, sigarayı bırakmayı istemek gibi. Zihninizde ne yapmak istediğinize karar verdiğinizde, bedeniniz de bundan fazlasını istemiyor. Son dönemlerde yemek yemeyi azaltmak, tüketmeyi biraz hafifletmek, ihtiyacım olmayana ve midemin boyutundan fazlasını tüketmemek gibi bir noktadayım aslında.

**Bu kararınızın sebebi fiziğinizi korumak kaygısı mı yoksa felsefi mi?**

Galiba daha çok felsefi bir kaygı. Çünkü şekilci biri değilim. Sağlıklı ve hafif olmayı seviyorum. İllaki 90-60-90 gibi ölçüm olsun diye bir kaygım hiç olmadı. Bu dünyada insanların ihtiyaçlarından fazlasını tükettiğini, açlığın sebeplerinden birinin bu olduğunu düşünüyorum. İnsanoğlu hem maddi hem manevi olarak doymak bilmeyen bir yaratık. Tam bir etobur olmama rağmen on yıl önce et ve tavuğu hayatımdan çıkardım; ama yumurtayı, sütü, peyniri ve yoğurdu çok seviyorum.

**Neten et yemiyorsunuz?**

Bu hayvanların üretim koşulları, tavukların artık tavuk olmaktan çıkması, eti yumuşak olsun diye küçücük buzağuların bacaklarının kırılması, kafeslere kapatılması... Yani benim karnım doysun ve lezzetli şeyler yiyeyim diye başka bir canlıya eziyet edilmesi fikrine tahammül edemiyorum. Kafasına vura vura öldürülen maymun, canlı canlı haşlanan ıstakoz, yengeç, dövüle dövüle yumuşatılan ahtapot

yemiyorum. Etli patates yemeği, cacık eşliğinde bol kıymalı karnıyarık, sucuklu yumurta, pastırma... Bunlar benim gerçekten çok sevdiğim şeylerdi. Hâlâ kokusunu duyduğum zaman “Ne güzel koktu” derim, ama gerçekten artık içimden yemek gelmiyor.

### **İştahlı mı yoksa mızımız bir çocuktunuz?**

Annemin söylediği kadarıyla sorunsuz bir çocukmuşum, genelde yemek ayırmazmışım. Lisedeyken çok zayıftım, bacaklarım çırpı gibiydi. Çok yedim ama hiç kilo almazdım. O dönem annem çok yoğun çalışıyordu. Evde yemek olurdu, ama ben genelde abur cuburu ve tatlıyı tercih ederdim. Sabah okula giderken bir büyük ekmeğe beyazpeynir, kaşarpeyniri, domates, salatalık, zeytin ezmesi ile sandviç yaptırıp onu yedim. Öğlene doğru okulda, dönerli yarım ekmek yedim. Akşamüstüne doğru yine yarım ekmek arası karışık tost yedim. Akşam eve giderken, bizim sokaktaki İpek Pastanesi’ne uğrayıp üstü jöleli tartlardan yedim. Un kurabiyesini çok severdim. Levent’teki Tura Pastanesi’nde oturup, koca bir dilim çikolatalı frambuazlı veya çikolatalı vişneli pasta yedim. Yatmadan önce de bir tane kepek ekmeğini dilimler ve bunları bir gün tereyağı, ahududu reçeli ve sütle; ertesi gün tereyağı, zeytin ezmesi ve sütle yedim. Annem küçükken damak tadımın çok zevksiz olduğunu söylerdi.

### **Annemin mutfağından aklınızda neler kaldı?**

Maddi olanaklarımız çok yüksek değildi. Ama annem çok yaratıcı bir kadındı. Pazara akşam saatlerine gidip ucuz şeyler alırdı. O zamanlar herkesin bahçesinde meyve ağacı vardı. Dut, incir filan satın alınmazdı. Annem bahçe meyveleriyle çok güzel krep, kek yapardı. O zamanlar her şey doğaldı. Annemin eli çok lezzetlidir. Çok güzel domatesli pilav yapar mesela... Bu konuda ona çekmemişim. Ama yaratıcılık konusunda çekmiş olabilirim.

### **Mutfakla aranız nasıl?**

Evliyken çok kötüydü. 19 yaşında evlendiğim için bir an ne yapacağımı şaşırdım. Çok iyi rakı sofrası kurardım ama... Tariflerle çok fazla bir şey yapmıyorum, ama elimde ne malzeme varsa ondan mutlaka bir şey uydurur, lezzetli bir şeyler ortaya çıkarırım. Yemekleri göz kararı yaparım.

### **“Asla yemem” dediğiniz bir şey var mı?**

Hayatımda hiç salam, jambon ve sosis yemedim. Bunların tadını bilmiyorum. Görüntüsünden de midem bulanır. Sucuk ve pastırmaı çok severim. Hayatımdan çıkartmamış olsaydım, onları yedim.

## **Tok da olsanız asla “hayır” diyemeyeceğiniz bir yemek var mı?**

Fırından yeni çıkmış bir ekmek, ramazan pidesi, sıcak bir poğaç, ev kurabiyesi, ev pastası; bunları reddetmem imkânsız. Sıcak bir poğaçanın bende yarattığı haz duygusu o kadar yoğun ki anlatamam. Ispanaklı gülböreği, yanına süzme yoğurttan yapılmış açık ayrana asla “hayır” diyemem.

## **Çocukluğunuzdan bu yana yemek alışkanlıklarınızdan neler değişti?**

Et ve tavuk yemediğimi söyledim. Sadece balık tüketiyorum. Önümüzdeki birkaç yıl içinde balık da hayatımdan çıkacak. Çünkü dünyadaki kaynaklar yavaş yavaş tükeniyor. Ağırılığı bakliyat, tahıl, meyve ve sebze vermeyi istiyorum artık. Biraz daha az toksin almayı istiyorum.

## **Bir günlük yemek maceranızı anlatır mısınız?**

Annem de ben de bal tutkunuyuz. İyi bal bulduğumuz zaman hırsızlık bile yapabiliriz. Yaz sabahları süte iki tane tahıl barı koyuyorum, bal ekliyorum ve üzerine muz ya da şeftali doğruyorum. Bir süre sonra bardaktaki karışım pasta gibi oluyor, bunu yiyorum. Sabah kalkığım zaman sütlü kahve içiyorum. Öğlene doğru bir meyve yemek hoşuma gidiyor. Öğleden sonra karnım acıkıyor ev yemeği yemek istiyorum. Tarhana ve mercimek çorbasını çok seviyorum. Çorbanın yanında kızarmış kepek ekmeği, beyazpeynir yemeyi çok severim. Çorba bulamazsam nohut, mercimek, pilav üstü fasulye yerim. Akşamları çok fazla acıkmıyorum. Ne denk gelirse, ondan küçük bir porsiyon bana yeter. Akşam yemeğinden bir saat sonra da yine meyve yerim.

## **Yemek alışkanlıklarınızda sağlık kaygısı da var mı?**

Sağlık kaygısı da var tabii ki. Evhamlı değilimdir, ama sağlığıma düşkünümdür. Beni halsiz düşüren bir şeyden çok rahatsız olurum. Bedenim bana o anda neye ihtiyacı olduğunu söylüyor. O da genelde bakliyat, meyve ya da sebze olur.



## **İçkiyle aranız nasıl?**

30 yaşına kadar sağlam bir içiciydim, güzel de içerdim, ağırlıklı rakıcıyım. Genç yaşlarımda skor peşindeydik, kim daha fazla içiyor diye iddialaşırđık. Ama o da son dönemde içkiyi de dozunu kaçırmadan, tadını çıkararak içmeyi tercih ediyorum. Sofrada rakıcıyım, ama her sofranın farklı bir ruhu var.

## **Ne tür lokantaları tercih ediyorsunuz?**

Ağırlıklı olarak Cihangir'deki Demeti'ye gidiyorum. Burası evimiz gibi oldu. Yemeğe düşkün olduğum dönemlerde salaş meyhaneleri çok severdim. Beykoz'a giderken denizin üstünde Kadirin Yeri vardı, orası benim en sevdiğim yerlerden bir tanesiydi. Bebek dünyanın en güzel sahil kasabalarından bir tanesiydi. Yeni Güneş Meyhanesi vardı, şimdi sosyetik bir restoran oldu. Bebek'e artık gitmek istemiyorum. Salaş meyhaneleri seviyorum. Akçaabat yolunun hemen başlangıcında Dedenin Yeri güzel bir yerdir.

## **Mutfak becerisi olan erkekler hoşunuza gider mi?**

Erkeğin beceriklisi hoşuma gider. Özellikle aramam, ama lezzetli yemek yapan pratik erkekler caziptir. Ama yemekle olan ilişkim, benim seçeceğim insanda aradığım sebeplerden biri olmaktan çıktı artık. Şu an zaten aynı felsefeyi paylaştığım biri var hayatımda, o da vejetaryen.

## **Oğlunuz sizin yemeklerinizi seviyor mu?**

Oğlum beni yemeğimi çok fazla yemedi. Babasıyla çok yakınız; onunla da kalıyor, benimle de. Bazen kendisi yapıyor, biz onun yemeğini yiyoruz. Sebze yemeği, makarna sosu, tatlı yapıyor. Tarık

Emir'in bütün yetenekleri herhalde ellerinde toplanmış. Piyano çalması, resim yapması, gitar çalması, sihirbazlık yapması gibi...

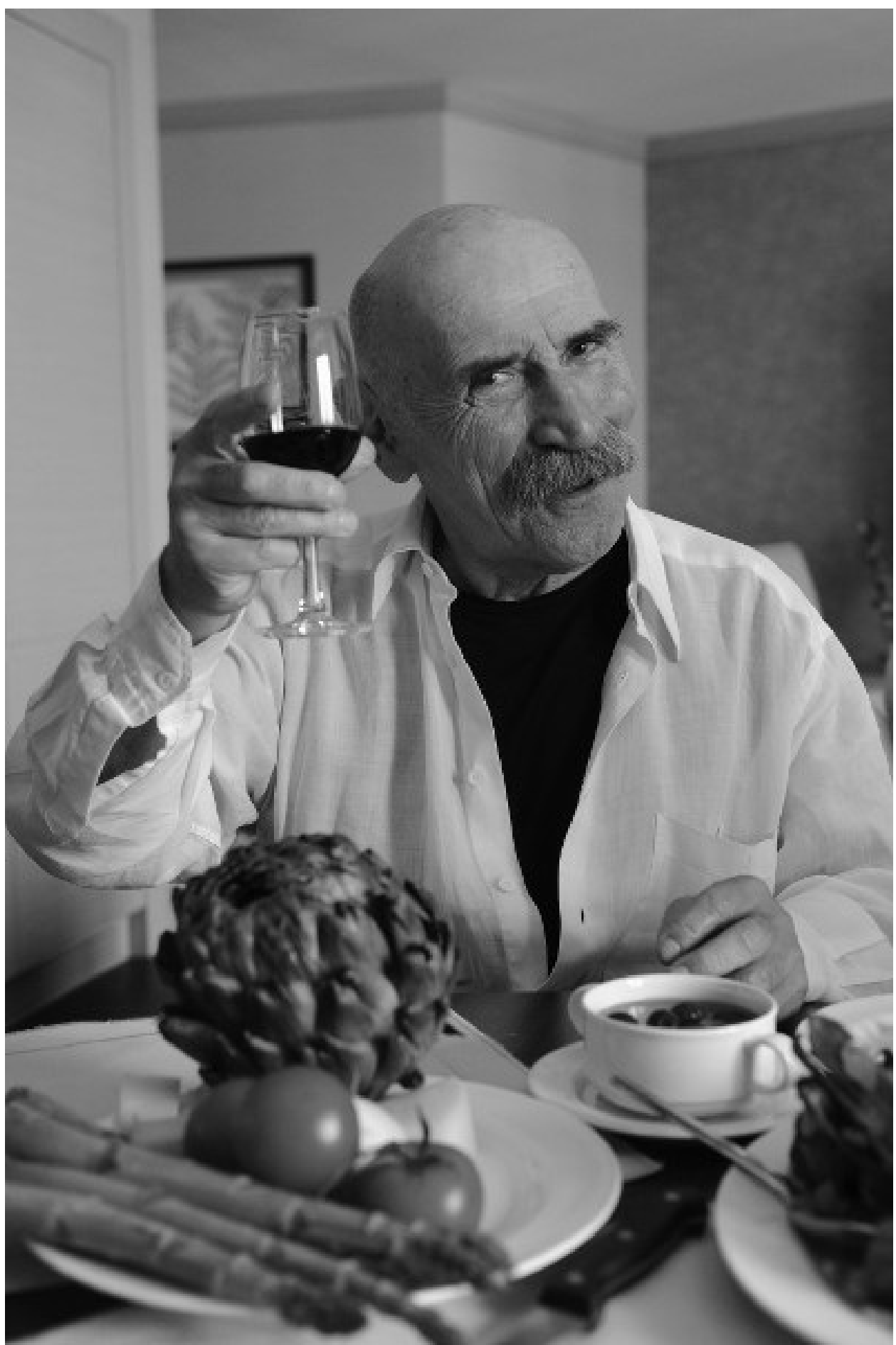
(10 Ekim 2010)

## ŞEWAL SAM'DAN YUMURTA TARİFİ





Biraz kaymak tavada eritilir. Ardından yumurta kaymağın içine kırılır ve karıştırılır. Onun üzerine isteğe göre peynir, biraz maydanoz, biraz dereotu, fesleğen, pulbiber ve karabiber ilave edilebilir.



# Tuncel

# Kurtiz

## “Böreksiz asla yapamam”

### **Yemek deyince aklınıza ne geliyor?**

Yemek o kadar güzel bir şey ki anlatması zor. Babam kaymakam olduğu için çocukluğumdan bu yana bütün Türkiye’yi dolaştım. Kırıkkale, Reşadiye, Kandıra, Posof, Kars, Ardahan, Şavşat, İzmit, Ayvalık, Edremit... Daha sonra Amerika’ya gittim. Coca Cola’yı ilk kez Amerika’da Detroit’te gördüm, hiç sevmedim. Sosisleri sucuk zannettim. Ekmekleri kokuyordu. Hep Türkiye’de yediğim yemekleri özledim. Orada bir tek kabak ezmesini sevmiştim, o kadar. Ama ondan sonra Silifke, Tarsus, Edremit, Muş, Antep, Urfa, İstanbul’da bir Hristo, yan tarafta Stadt Hamburg, onun yanında Fisher, Beyoğlu’nda Rejans. Stadt Hamburg çok güzeldi. Orada domuz pırzolası, biftek yedik, şarap içerdik. Enteresan bir yerdi Stadt Hamburg. Hırsto’da mezenin en güzeli bulunurdu. Sarıyer’de Façyo, vay anam vay...

Babam 1913 yılında üç yaşında gelmiş Selanik’ten. Anneannem ise Bosna’dan gelmiş. Yani mutfağımızda Balkan kültürü hâkimdi. Evde ağız börekleri yapılır, lezzetli enginarlar pişerdi. Boşnak börekleri bir tarafta, Arnavut börekleri bir tarafta... Bağımız vardı. Bağdan gelen elmalar, armutlar, üzümler tavanlara asılırdı. Mutfak bir tablo gibi görünürdü. İşte böylesine bir zenginliğin içinden geliyorum.

### **Çocukluğunuzda hiç unutamadığınız, damağınızı en çok şenlendiren yemek hangisiydi?**

Posof’ta yaylaya çıktığımız zaman, yayıkta sallanan sütün kaymağını üst üste koyup üzerine şeker serperlerdi. Aman Yarabbim, o ne lezzetti! Bu tadı hiç unutamam. Evde bumar yapıldığı zaman hemen sokağa kaçırdım. Ama şimdi çok seviyorum. Bamyayı da sevmezdim, ama şimdi bayılıyorum. Gediz’de enteresan bir âdet vardı; yemek arasında tatlılar yenirdi. Arkasından çorba gelirdi. Derken et sofraya konurdu, onu helva izlerdi. Ardından sıra dolmaya gelirdi. Bir de anneannemin yaptığı ağız böreği hiç aklımdan çıkmaz. Ağız böreği, ineğin ilk sütüyle yapılır. Hamur açılır, ondan sonra ağız

sütü sıcak olarak dökülür. Müthiş lezzetliydi. Bir de babamın yaptığı yemek vardı. Babam o yemeğin adını “Babambeğendi” koymuştu. Ben de şimdi arada bir yapıyorum ve “Dedembeğendi” diyorum.

### **Evinizde en çok hangi yemek pişerdi?**

Annem çok iyi bir aşçıydı. Her fırsatta mutfağa girip harikalar yaratırdı. Öğrenmeye de meraklıydı. Mesela, Amerika’dan Muhammed Ali el-Kebir diye bir Mısır gemisiyle dönüyorduk. Ne yapar eder mutfağa girip aşçının yemekleri nasıl yaptığını öğrenirdi. Tabii bir geçmişi de var. Boşnak kültürüyle yetişmişti. Bosna ağır ceza reisinin kızıydı. Bunlar Karamürsel’e ve İzmit’e gelip yerleşmişler, bağ bahçe satın almışlar. Ağır ceza reisi de, mühendis de olsa Bosnalının mutlaka bağı bahçesi olacak. Dut, incir, zeytin, erik ağaçları, üzümleri olacak. Kiminden reçel yapacak, kimini damıtıp kahvesinin yanına rakı yapacak. Annem çok lezzetli dolmalar ile fasulye pilakisi yapardı. Tabak tabak yerdim, yine doymazdım. Şimdi aklımda kalanlarla annemin yaptığı gibi yapmaya çalışıyorum, ama onunki kadar lezzetli olmuyor. Evde yılbaşında mutlaka hindi pişirilirdi. Pancarlı Rus salatasının mayonezini annem kendisi yapardı; Yarabbim ne lezzetli şeydi o salata. Babam elini hiçbir şeye sürmezdi, ama her şeyi bilirdi. Misafirler gelince “Bu yemekleri yapmak çok kolay” diye anlatıp dururdu. Annem çok üzülürdü o zaman. Kışın sofrada mutlaka lahana turşusu olurdu. Turşuyu annem küplerin içine kurardı. Evde yapılan güllaç hâlâ düşlerimi süsler. Fakat illaki bir börek olmalıydı; patatesli, pırasalı, kıymalı...

### **Türkiye’de hangi yörenin yemekleri sizin favoriniz?**

Gaziantep’e gidip İmam Çağdaş’ta lahmacun, alinazik yediğin zaman “Bunun ötesi yok” diyorsun. Antakya’da bir kuşbaşı kebab yediğin zaman, “Etin en lezzetli hali bu” diyorsun. Trakya’ya uzandığın zaman bambaşka lezzetler aklını başından alıyor. Ege’de otlar, otlar, otlar, otlar... Benim için her bölgenin lezzeti başka. Hepsi baştan çıkarıcı.

### **Kebapla aranız nasıl?**

Kebab sevilmez mi?.. Kebaba nasıl “hayır” derim. Antakya Uzunçarşılı’da eti yanında kesip hemen bir sini kebabı yaparlar ki, insan parmaklarını yer.

### **Urfa’ mı, Adana’ mı?**

Adana’nın kebabı çok lezzetli, ama yemekte Urfa çok daha zengin, çünkü Halep’e daha yakın. Halep mutfağı müthiş bir mutfak; künefe orada yenir yani.

## **Sabah ciğerle kahvaltı yaptınız mı hiç?**

Urfa'ya gidip de bunu yapmamak mümkün mü? Ben 1966'da gittim Urfa'ya. O zamanlar bol rakı içiliyordu sokaklarında, şimdi rakı yok. Sabah gözümüzü ciğer kokusuyla açardık. Bütün şehri ciğer kokusu kaplardı. Bu koku insanın aklını başından alırdı. Hâlâ da öyle sanıyorum.

## **Anadolu'ya gittiğinizde yemek yiyeceğiniz lokantayı nasıl seçiyorsunuz?**

Benim için seçim yapmak zor değildir. Mesela, Bergama'ya gidiyorum, bakıyorum orada bir köylü lokantası var, hemen giriyorum içeriye. Yediğin yemek belli orada; kuru fasulye, pilav, bir de kimyonlu köfte. Ama hepsi çok lezzetli. Salihli'ye gittiğin zaman, çarşı içinde akşamdan mangalın üstüne konmuş bir kuru fasulye vardır. Lezzeti tarif edilemez.

Bir seferinde Antakya'da enginar buldum. Antakya'daki küçük kırmızı enginarları Mustafa Kemal de istermiş. Antakya'da sabah akşam hep et yedik, sofralarda sebze yoktu. Bir gün pazara çıktım. Bir de ne göreyim, enginar var. Tezgâhtaki bütün enginarları torbaya doldurdum. Otelin sahibine mutfağa gireceğimi söyledim. Mutfaktakiler beni çok seviyorlardı. Soğanı doğradım, üzerine zeytinyağını döküp bir güzel pembeleştirdim. Sonra iyice yıkanmış enginarı tencerenin içine atıp çevirdim. Üzerine suyunu koyup kaynamaya bıraktım. Sonra baklayı, bol miktarda taze soğanı attım. Haşlanmış nohutları da boca edip kapağını kapattım. İyice suyunu çektiği zaman "Bana haber verin" dedim. Sonra arkadaşlarla masanın başına toplanıp afiyetle yedik. Yiyenler bir daha istedi. Herkes, "Yahu biz hayatımızda hiç enginar yememişiz meğer" dediler.

## **Türkiye'den sonra dünyada en çok sevdiğiniz mutfak hangisi?**

Belçika mutfağı çok enteresan, çok iyi. Midyeyi inanılmaz şekilde hazırlıyorlar. Biraları da çok güzel. Çoğu rahiplerin yaptığı manastır biraları. Eti de çok güzel pişiriyorlar.

## **Michelin yıldızlı lokantalarla aranız nasıl?**

Öyle lokantalara pek gitmem. Zaten Türkiye'de böyle lokantalar yok galiba. Ama iyi restoranlara da "hayır" diyemem. Mesela, bir kere Papermoon'a gittim. Orada yediğim ahtapot karpacıyonun tadını unutamadım. Böylesini İtalya'da bile zor yersiniz.

Türkiye yemek kültürünü yavaş yavaş kaybediyor. Yemeğin üzerine gidilmiyor. Oysa Türk mutfağı çok zengin. İtalyanlar kendi mutfaklarını çok güzel pazarlıyorlar. Bizse dönerle, kebabla işi ucuzlatıyoruz.

Bana lezzetleri Özdemir Asaf öğretti diyebilirim. Özdemir benim abimdir. Parasız pulsuz günlerimizde, Molla Fenari'deki matbaasında çay içip simit yerken bir gün ona, "Abi sen hiç yemek

yemez misin?” diye sordum. “İyi ki aklıma getirdin, hadi gidelim de yiyelim” dedi. Şimdi adımı hatırlayamayacağım, Sirkeci’de çok enteresan bir lokanta vardı. Duvarları ahşap kaplı, çok eski bir lokantaydı, yemekleri harikaydı. Reşad Ekrem Koçu da orada yemek yiyordu. Babıâli’nin baba isimleri de oraya geliyorlardı. Yemek bitince kalkmaya yeltendim, Özdemir Abi, “Dur yemek henüz bitmedi” dedi. Garsona iki orta şekerli kahve, un kurabiyesi, birer kadeh de rakı ısmarladı. İlk defa yemeğin böyle bittiğine şahit oluyordum. Daha sonra, Yunanistan’da, Atina’da bir arkadaşımın yaşlı babası, yemekten sonra aynı şeyi yaptı; un kurabiyesi, kahve ve rakı ısmarladı.

### **Hiç sevmediğiniz bir yemek var mı?**

Yok gibi bir şey. Kötü bir yemeği tattığım zaman yiyemem ama insanoğlunun yarattığı hiçbir şeyi geri çevirmem. Mesela, kurbağa bacağı yedim bayıldım; ne yalan söyleyeyim İsviçre’de buram buram beyaz şarap, sarmısak kokan bir restoranda afiyetle yedim. Bol sarmısak soslu salyangoz da çok hoşuma gitti. Bir şeyi tatmadan “Onu yemem, bunu içmem” demem asla. Benim bütün içkilerle ve yemeklerle yakınlığım vardır.

### **Dilini bilmediğiniz bir ülkeye gittiğinizde nasıl yemek ısmarlarsınız?**

Bir ara Roma’da yalnızdım. Karım henüz gelmemişi. O gelene kadar keşfetmeye çalışıyordum. Daha çok mahalle aralarında dolaşıyordum. Bir mahallede büyükçe bir esnaf lokantası gördüm. İçerisi tıklım tıklımdı. Daldım içeri, ama tek kelime İtalyanca bilmiyorum. Nasıl ısmarlayacağımı kestiremedim. Mönüyü uzun uzun inceledim. Sonra garsonu arkama takıp masaların arasında dolaşmaya başladım. Neyi beğendiysen garsona işaret ettim. İşaret diliyle anlaştım yani. Barcelona’da dilsiz numarası yaptım. O zaman beni mutfağa götürüp yemekleri gösterdiler. Beğendiklerimi seçtim.

### **En sevdiğiniz öğün?**

Sabah, öğlen, akşam; üçünü de çok seviyorum. Ama zaman zaman bu sıralama değişiyor.

(16 Mayıs 2010)

### **TUNCEL KURTİZDEN DEDEMBEĞENDİ TARİFİ**





Bu yemek tavuk, dana veya kuzu etiyle yapılır. Et kaynatılır ve suyu çıkartılır. Bu arada palainkalar hazırlanır. Krep hamuru gibi cıvık bir hamur tavaya dökölüp çevire çevire pişirilir. Sonra bir kat palainka, bir kat et veya tavuk; kat kat çıkılır. Daha sonra patlıcan, biber, domates kızartılır ve palainkaların en üstüne konur. Üzerine et ya da tavuk suyu boca edilip fırına verilir.



# Tülin

# Şahin

## “Mesleği bırakırım, yemeği asla”

**Yemekle aranız nasıl?**

Çok iyi; yemekle arama kimse giremez. Aramızda sonsuz bir aşk var. Herkes bu kadar çok yememe şaşırır zaten. Görenler gözlerine inanamaz. Sadece yemek saatlerime özen gösteririm ve kaliteli, yararlı şeyler yemeye çalışırım.

**Çocukken yemek seçer miydiniz?**

Hatırlıyorum da çocukken hiç yemek seçmezdim. Annemin söylediğine göre, önüme konan her şeyi yemişim. Şimdi de öyle yapıyorum. Yani yeme alışkanlığında hiçbir şey değişmedi. En çok mantıyı ve içliköfteyi severdim. Bu iki yemeği hâlâ çok seviyorum, ama içliköftenin yeri başka. İçliköfteyi hem çok severim hem de iyi yaparım.

**Anninizin mutfağını özleyor musunuz?**

Türkiye’de değil de başka ülkede yaşıyor olsaydım, o zaman onun yaptığı tüm yemekler aklımda kalmış olurdu. Ama Türkiye’de yaşadığım için annemin yaptığı tüm yemekleri burada buluyorum. Yani çok özlemeye fırsat kalmıyor. Ayrıca eşim Mehmet o kadar iyi Türk yemekleri pişiriyor ki... Şimdi bir yerlere gittiğim zaman Mehmet’in yaptığı yemekleri özleyorum. Annem bile Danimarka’dan Mehmet’in programını izleyip not alıyormuş.

**Anninizin pişirdiği en lezzetli yemek hangisiydi?**

Annem gerçekten lezzetli ve sağlıklı yemekler pişirirdi. Yemeklerinin hepsi birbirinden lezzetli olurdu. Özellikle tepsi mantısı, içliköfte, mantı ve karnıyarık gibi zahmetli yemekleri çok lezzetli yapardı.

### **Yemek yedikten sonra pişmanlık hisseder misiniz?**

Yemek yedikten sonra hiç pişmanlık duygusu hissetmem. Çünkü sürekli spor yapıyorum. Yediklerimi yakıyorum yani. Zaten önemli olan da bu değil mi? Onun için canım ne çekerse yerim. Eğer fazla kaçırırsam ertesi günü hafif yemeklerle geçiririm veya sporun dozunu artırırım.

### **Sokak yemeklerine düşkün müsünüz?**

Pek yok, ama sokak yemeklerinin oldukça lezzetli olduğunu tahmin edebiliyorum. Özellikle ekmek arası köfte yiyenleri görünce ağızım sulanıyor. Benim sokak yemekleri için de en favorim simit. Fırından yeni çıkmış sıcak simidin yerini hiçbir şey tutamaz. Hele içine kaşarpeyniri de olursa, yanında da bir bardak çay varsa bu benim için bir ziyafet yemeği olur. Akşamüstleri arada bir simit kaçamakları yaparım.

### **Unutmadığınız yemek anınız var mı?**

Mehmet'in bana yaptığı ilk yemeği unutmam mümkün değil. Sebzeli makarna yapmıştı. Aman Tanrım, bu kadar mı lezzetli yapılır bir sebzeli makarna. Tadı hâlâ damağımdadır. Bir de Roma'da tatil deyken, sabah çok erken otelde yaptığımız sandviçleri çantamıza atmış ve İspanyol merdivenlerinde oturup kahvaltı etmiştik. Sabah o meydanın yavaş yavaş kalabalıklaşmasını seyrederek o sandviçleri yememiz o kadar güzeldi ki hiç unutamam. Yaşamımda yaptığım en lezzetli kahvaltı diyebilirim.

### **Evinizde yemeği kim yapardı?**

Küçükken hem annem hem de babam yapardı. Bazen beraber, bazen ayrı ayrı girerlerdi mutfığa. Yani kim müsaitse yemeği o yapardı. Ama annemin mutfığa daha çok girdiğini hatırlıyorum. Çünkü onun zamanı daha çoktu ve tüm yemekleri çok lezzetli pişirirdi. Babam ise balık ve deniz mahsullerinde çok ustaydı. Bu konuda onun eline kimse su dökemezdi.

### **Evde en çok hangi yemek pişerdi?**

Her gün değişik yemekler pişerdi. Kardeşimle ben, çeşit çeşit yemek yiyerek büyüdük. Ama babam

deniz mahsulleri âşığı olduğu için, haftada üç gün balık ve diğer deniz ürünlerini yedik. En çok da kırmızı etli kocaman somon balıklarını severdim. Bir Kuzey Denizi ülkesi Danimarka'da somonlar çok lezzetli olurdu. Bugün hâlâ haftada bir iki kere mutlaka somon yerim. Çok severim somon balığını. Ayrıca en iyi yağları barındırdığı için güzel bir cilt ve ten için bire birdir. Bu nedenle özellikle genç kızlara somon yemelerini öneririm.

### **Yurtdışında büyümeniz damağınızı nasıl etkiledi?**

Olumlu yönde etkiledi tabii ki. Hemen hemen bütün dünya mutfaklarını çok iyi bilirim. Mesleğim gereği sürekli seyahat ettiğim için her yemeği rahatlıkla yerim, yani yabancı mutfakları hiç yadırgamam. Ama tercihim hep Türk mutfağından yana kullanırım.

### **En sevdiğiniz ve sevmediğiniz yemek hangileri?**

Sevmediğim bir şey yok gibi. Sadece ölçülerimi koruyabilmek için daha az yediklerim var.

### **Hangi yörenin yemeğini çok seversiniz?**

Türkiye'yi bir ucundan bir ucuna kadar sanırım beş-altı kez görmüşümdür. Bu yüzden hemen her yörenin yemeğini yedim. Hepsi birbirinden lezzetli, ayırım yapamam. Burada önemli olan, yöre yemeklerinin, yöre geleneklerine ve eski gerçek reçetelerine göre pişirilmiş olması.

### **Dünya mutfaklarıyla aranız nasıl?**

Hemen hepsiyle iyi. Sadece Uzakdoğu mutfağıyla aram çok iyi değil. Ellerine ne geçerse tencereye atıyorlar. Onun için bu mutfağa biraz uzak duruyorum, yemeye mecbur kalırsam da dikkatli oluyorum. Akdeniz'e kıyısı olan ülke mutfakları öncelikli tercihim.

### **Çok seyahat ediyorsunuz. Bu koşuşturmada yemek işini nasıl hallediyorsunuz?**

Seyahat boyu hep iyi beslenirim. Yollarda insan yoruluyor çünkü. Gerekli enerjiyi depolayamazsam benden istenenleri yapamam. Evden çıkmadan önce birkaç dilim light esmer ekmekle kahvaltı yaparım. Uçakta da yemeğimi yerim. Çekimlerim sırasında da günde altı öğün beslenme düzenimi bozmam. Yani nereye gidersem gideyim, ne kadar yoğun olursam olayım beslenme ve egzersiz düzenimi bozmam.

## **Mutfaka girip yemek yaptığınız olur mu?**

Hayır. Mutfaka girip Mehmet'i yemek yaparken izlemeye bayılıyorum. Öyle lezzetli ve pratik yemekler yapıyor ki! Mehmet beş dakikada harika yemekler yaratıyor, ben de beş dakikada çok iyi temizlik yapıyorum. Mutfakta işbölümümüz bu şekilde. Evde ne kadar hızlı iş yaptığıma inanamazsınız. Aslında ev işleri çok hoşuma gidiyor. Mesela, ütü yapmaya bayılıyorum.

## **En iyi yaptığınız yemeğin tarifini verebilir misiniz?**

Şimdi söyleyeceklerim çok garip gelebilir baştan uyarırım: Hiç yemek yapamama rağmen içliköfte ve tepsi mantısını çok iyi yaparım. Şaşırdınız değil mi? Bunun açıklaması çok basit! Annem akşam yemeği için tepsi mantısı veya içliköfte yaptığında, okuldan eve önce kim gelirse elini yıkayıp hemen yardıma koşardı. Annem "Yardım etmezseniz akşama aç kalırsınız" diye bizi korkuturdu. Haksız da değildi hani, tek tek o köfteleri doldurmak, aynı şekilde mantıların içine kıymayı koyup kıvırmak zahmetli bir işti. Ona yardım ede ede bu yemeklerin ustası oldum. Çoğu kadın bu iki yemeği benim kadar lezzetli yapamaz.

## **Ölçülerinizi koruyabilmek için aç mı yaşıyorsunuz?**

Aslında dünyayı yiyorum. Mesleği bırakırım da yemek yemeyi asla bırakmam. Yemek kültürdür, yemek hayattır, yemek arkadaşlık, dostluk demektir. Yemek yemeyerek kendimi bunlardan nasıl mahrum ederim? Yemek yemekten hiç korkmam. Yemekten korkanları ve benim yemekten korkmam gerektiğini düşünenleri de anlamam. Çünkü spor yapıyorsanız istediğinizi korkusuzca yiyebilirsiniz; bu kadar basit. Mesleğim gereği sürekli tüm dünyayı geziyorum. Şu ana kadar dünyayı iki kere dolaşmışımdır herhalde. Görmediğim sadece birkaç ülke kalmıştır. Eğer yemekle aram iyi olmasaydı, tüm dünyanın birbirinden çekici mutfaklarını tanıyamayacak, tadamayacaktım. Eskiden bir yerlere gidilince "Yediğin, içtiğin senin olsun, bize gördüklerini anlat" derlerdi. Şimdi ise tam tersi deniyor. Çünkü artık tüm dünya yeme içmenin peşine düştü.

## **Bir günlük yemek serüveninizi anlatır mısınız?**

Günde altı öğün beslenirim. Sabahları kahvaltı yapmadan evden asla çıkmam. Kahvaltım her Türk ailesininki gibidir. Beyazpeynir, zeytin, reçel, bal, yumurta ve yanında da birkaç dilim kepekli light ekmek. Evden çıkmadan önce kendime mutlaka sağlıklı bir sandviç yaparım. Yine kepek ekmeğinin içine bol yeşillik, domates, özellikle taze fesleğen, kaşarpeyniri koyarım. Bu çantama attığım ara öğünümüdür. İstanbul trafiğinde çekimler, defileler ve toplantılar arası mekik dokurken çantamdan çıkarır yerim. Böylesi hem sağlıklı hem de ekonomik oluyor. Ara öğünlerimi asla aksatmam. Çünkü ara öğünler, ana öğünler kadar önemlidir. Ara öğünler sayesinde kan şekeri belli bir seviyede tutuyorum ve böylece ana öğüne saldırmıyorum. Öğle yemeğini çok sağlam yemeye çalışırım, birçok kadın gibi sadece salatayla geçiştirmem. Öğle yemeğini Türk mutfağının lezzetli yemekleriyle

değerlendirmeye çalışırım. Çünkü çok severim Türk mutfağını. Çekim veya defile setine getirtilen sıcak bir Türk yemeği veya zeytinyağlı kadar güzel bir şey olamaz benim için. Yanında iki dilim kepekli ekme yerim. Tatlı yiyeceksem öğle yemeğinden sonra tercih ederim. Öğleden sonraki ara öğünde bir avuç kuruyemiş yerim. Akşam yemeğinde ise ızgara balık veya tavuk yanında da salata ve bir dilim kepek ekmeği olur.

### **Gece buzdolabından bir şeyler tırtıklar mısınız?**

Çok şükür, hayatım boyunca böyle bir alışkanlığım olmadı. Yapılabilecek en sağlıksız şeylerden biri bu bence. Küçükken ailemde de böyle bir alışkanlık yoktu. Dolayısıyla evde böyle bir şeye alışmadık. Ayrıca bize böyle bir şeyin sağlıksız olduğu öğretilmişti. Bir kere bile gece kalkıp yemek yediğimi hatırlamıyorum.

### **Mankenlerin özel bir yemek rejimi var mı?**

Her modelin kendine göre bir beslenme ve egzersiz programı vardır. Modeller de bir nevi sporcu gibidir. Ama ben ve çoğu meslektaşım, daima düzenli beslenmeye özen gösteririz.

### **Tatlıyla aranız nasıl, hangi tatlı favoriniz?**

Yarama parmak bastınız! Tam bir tatlı canavarıyım. Şekerpare en sevdiğim tatlı. Daha doğrusu, tüm Türk tatlılarına bayılırım. Çikolata ve dondurmaya da dayanmam.

### **Ailece yemek yemeye fırsat bulabiliyor musunuz?**

Tabii ki. Kahvaltımızı mutlaka Mehmet'le beraber yaparız. Çekimlerden eve mantıklı bir saatte dönmüşsem, Mehmet'in yaptığı güzel yemekleri akşam beraber yeriz. Bazen arkadaşlarımız da bize katılır.

### **En sevdiğiniz restoranları sıralar mısınız?**

Giritli, Balıkçı Sabahattin, Pastarito, Da Mario, Misina, Yeniköy Yelken ve Sunset.

(27 Haziran 2010)





# Vahide

## Gördüm

**“Mutfakta başarılı olan erkek her şeyi başarır”**

**Çocukluğunuzun mutfağında aklınızda kalan görüntüler neler?**

Bir kere, anne ve baba tarafımla yan yana yaşadık. Babaannem çok iyi bir aşçıydı. Annem 14 yaşında gelin gelmiş eve, bütün yemekleri babaannemden öğrendiğini söylerdi. Bizde otla birlikte et pişerdi, babam etsiz yemek yemezdi. Kuzu etiyle pişen arapsaçı, yine kuzu etiyle pişen enginar en sevilen yemeklerdi. Babaannemin pişirdiği kurabiyeye bayılırdım. Eti hiç sevmezdim, hâlâ da sevmem. Babaannem kuyrukyasını dondurur, onu hamurun içine rendeler ve tuzlu kurabiye yapardı; olağanüstü bir lezzetti o. Kıtır kıtır yediğim, çok sevdiğim kurabiyelerin içine kuyrukyası katıldığını çok sonra öğrendim. Yine babamın kahvaltılarda haşlama etin üzerine kırdığı yumurta yemeğini, babaannemin tereyağını eritip içine bir kaşık şeker koyduktan sonra kırdığı yumurta yemeğini unutamam. Çok enteresan yiyeceklerdi ve aklımda kalan bunlar.

**Çocukluğunuzda mutfağın hâkimi kimdi?**

Babaannemdi. Zaten annem rahatsızdı, uzun yıllar hastanede yattı, ama annem evde olsa da eminim ki babaannem olurdu, çünkü babaannem halamın mutfağına da hâkimdi.

**Yanya göçmeni bu ailede, pişen yemeklerin hepsi sınır ötesinden miydi?**

Böreklerimiz, çöreklerimiz, tatlılarımız öyleydi. Bunun dışında ne vardı; belki sarma, ama o da babaannemin usulüyle yapılırdı. Babaannem sarmayı limon ve yumurtayla terbiye ederdi; bizde sarma beyaz pişerdi. Bu, kerevize yaptığımız bir terbiye gibi bir terbiyeydi.

## **Çocukluk yıllarımızda en çok hangi yemekleri severdiniz?**

Yumurtalı pırasa kavurmasını çok severdim. Ben bir türlü babaannem gibi yapamıyorum. İçine biraz kimyon koyduğunu söylerdi, en sevdiğim şey oydu. Ben et sevmiyorum, yiyorum ama tercih etmiyorum. Kızıma hamileyken yemeyi düşündüm, kızıma örnek olayım istedim. Kızım bir Adanalı olarak doğduğu için eti sevdi. Ama ben çocukluğumdan beri hep sebze ağırlıklı beslendim. Babaannem çok güzel köfte yapardı, komşuların çocukları bize köfte yemeye gelirdi, o kadar ünlüydü köftesi ama ben pek rağbet etmezdim.

## **İştahlı bir çocuk muydunuz, yoksa mızımız mı?**

Mızımız sayılırdım, abime göre ben daha mızımızdım. O et yerdı, önüne konan her şeyi yerdı ama benim her zaman seçiciliğim vardı.

## **Eti sevmemenizin sebebi ne?**

Sebebi yok, kendimi bildim bileli bana “Et mi, sebze mi?” dediklerinde “Sebze” derdim. Babam bizi sinemaya götürürdü, sonra bizi bir köfteciye sokardı, ben o köfteden asla yemedim; ama çok pişmanım, keşke o köftelerden yeseydim de babamı üzmeseydim. Çünkü şimdi yiyorum, ama o dönemde galiba annemin yokluğunu protesto ediyordum.

## **Babanızın hep yollarda olduğunu biliyorum; evde olduğunda mutfağa girer miydi?**

Evet, balık yapardı. Balığı hep soslu yapardı, ben de bundan şikâyet ederdim. İzmir Limanı’nda çok güzel balıklar çıkardı, tuttuğu balıkları ya da arkadaşlarının tuttuğu balıkları eve getirirdi. Bizde en fazla balık tüketilirdi, çünkü babam balığı çok sevdiğimi bilirdi. Bir de babaannemin memleketten gelme gelenekleri vardı; balığı tütsülerdi, tuzlardı. Babaannemle birlikte bir somyada yataydık, o odada bir teldolap vardı ve o teldolabın içinde mutlaka tuzlu balığımız, likörümüz, şarabımız olurdu. Onun için evimiz garip bir kokardı. Şarabı da, likörü de babaannem yapardı. Halamı iki yıl önce kaybettim, oraya gittiğimde babaannemin yaptığı likörlerin hâlâ halamın evinde durduğunu gördüm.

## **Sizin mutfakla aranız nasıl?**

Ben hep okudum, üniversiteler filan, çok okuduğum için ve yine babaannemin çok kıymetlisi olduğum için bana çok fazla bir şey öğretilmedi. Prenses gibi değildi tabii ki; evin kömürünü de taşımışım, badana da yapmışım ama “Bu yemek nasıl yapılır?” diye de hiç sormadım. Çünkü onların hiç ölmeyeceklerini sanıyordum. Evlendiğim zaman çok fazla yemek bilmiyordum. Ama eşim Adanalı olduğu için boğazına düşkündür, olağanüstü damak zevki olan birisidir, anlayacağınız

zamanla öğrendim.

### **Erkekler de mutfağa girmeli mi?**

Tabii girmeli, bu estetik anlayış gibi; hem damak zevkleri hem de sunumları gelişir. Mutfakta başarılı erkeğin, her işte başarılı olabileceğine inanıyorum.

### **İyi yemek yapanlardan etkilenir misiniz?**

Çok etkilenirim, beni en çok etkileyen başta babaannemdir. Yine babaannemin yeğenleri vardı, onlar çok başarılıydı. Eşim de beni çok etkiler, çünkü çok iyi yemek yapar.

### **Siz yaptığınız yemekle birilerini etkilediniz mi?**

Yaptığım yemekle pek etkilediğimi düşünmüyorum, ama ben çok iyi pasta, çörek yapıyorum, onunla çok etkilediğim insan oldu. Ama yemek konusunda eşim o kadar başarılı ki, ben sönük kalıyor olabilirim.

### **Eşiniz ve kızınız sizin yemeklerinizi seviyor mu?**

Evet. Ben çok yoğun yaşıyorum ve evde yemek yapamıyorum, yardımcımız yapıyor. Geçenlerde kızım telefon etti, “Yemek yedin mi yavrum?” diye sordum, “Yedim anne” dedi ama çok memnun olmadığını söyledi. “Ben gelince yaparım” dediğimde, “Anne senin yemeklerini o kadar çok özlüyorum ki, o kadar farklı ki senin yemeklerin” dedi, çok ama çok şaşırdım. Yemekleri özlenen bir anne olmuşum meğer, bu çok güzel bir şey; o gece mutluluktan uyuyamadım.

### **Eşiniz Altan Bey’in mutfakla arası nasıl?**

Olağanüstü. Çok iyi yemek yapar, zeytinyağlıları ben daha iyi yapıyorum ama öğreniyor, öğrenmeye çok açık. Olağanüstü et ve balık yapar; mutfağı da toplar, temizler, öyle bırakır.

### **En iyi yaptığı yemekler hangileri?**

Dana etini ince ince doğranmış havuç ve soğanla derin tavada pişiriyor, bu yemek eşimin buluşu, kızım ve ben bayılıyoruz. Yine deniz mahsullü makarnası çok başarılı. Kayınvalidem yemek

konusunda çok becerikli; o da aslında İzmirli, Adana ve Suriye karışımı bir aileye gelin gitmiş. Onun için kayınvalidemin de yeteneği ve gurmeliği var. Altan da ondan almış bu yeteneğini sanırım.

### **Eşiniz sık sık mutfağa girer mi?**

Tabii, tabii, yani ben çok hızlı ve yoğun yaşıyorum, Altan bize yemek yapar. Bizde “Sadece evin kadını yemeği yapar” diye bir kural yok, kim eve önce gelirse o yapar yemeği.

### **Kızınız Alize’nin mutfağa ilgisi var mı?**

Evet, bu konuda çok becerikli. Galiba benim çocukluğumda yaşadığım şeyi şimdi o yaşıyor. Zamansızlıktan onunla fazla bir şey paylaşamadığım için bir araya geldiğimizde ona hizmet edeyim istiyorum. Hep “Sen otur, ben yaparım” diyorum. Hal böyle olunca, onun hevesini de kursağında bırakıyorum bazen. Ama mutfağa ilgisi var.

### **Karşınıza geçip “Anne ben aşçı olmak istiyorum” derse onu destekler misiniz?**

Hem de bayılırım. Ben de zaten zaman bulursam kesinlikle yemek kursuna gideceğim. Kızımı da bu konuda desteklerim.

### **Adana’daki tiyatro yılları damağınızı nasıl etkiledi?**

Zaten kayınvalidemden dolayı Adana mutfağını çok iyi biliyordum. Beni daha çok mayhoş, naneli, bulgurlu çorbaları çekiyordu. Yine de etine çok da dönüp bakmadım. Adana’ya bayılırım, ama özellikle kebaplar konusunda beni çok etkilediğini söyleyemem.

### **“Aşk mideden geçer” sözüne inanır mısınız?**

Güzel yemek yapan bir kadını bence kimse reddedemez. Yemeğe özen göstermek, karşısındaki insana verdiği değeri ve kıymeti göstermektir. Çok özel bir yetenektir bu, oyunculuk gibi bir şey. Herkes malzemeleri aynı oranda koyuyor, ama birinin eli var ki onun yemeği bambaşka oluyor. İyi bir yemeğe hiç kimse “hayır” diyemez.

### **Bir günlük yemek maceranızı anlatır mısınız?**

Kahvaltayı çok severim, özellikle peynirler özel ilgi alanıma girer, zeytini ve zeytinyağını da çok severim. Bizde her öğünde masaya mutlaka zeytin ve zeytinyağı konur. Ayrıca domatesin de âşığıyım; zaman zaman yumurta da yerim. Zeytinyağına ekmek banmayı çok severim. Masada taze nane, maydanoz ve biber de eksik olmaz. Pazar günleri mönü biraz değişir, çünkü aile bir arada olur. O zaman kızımın isteği üzerine pastırmalı ya da sucuklu yumurta, gecedan yapmaya çalıştığım börekler ve çörekler eklenir kahvaltı sofrasına. Öğlen çok yemek yiyen biri değilimdir, çocukluğumda da böyleydim. Belki bir salata ya da zeytinyağlı yerim. Akşam yemeklerinde daha da az yerim, eğer evdeysem sebze yemeği yerim. Yanında mutlaka salata ya da yoğurt bulunur.

### **Gece buzdolabından bir şey tırtıklama huyunuz var mı?**

Hiç yok, ama babam öyleydi, gece yarısı kalkar yerdi. Bazen karşılaştım onunla “Baba nereye?” dediğimde “Yemek saati” diye yanıt verirdi.

### **Sakatat sever misiniz?**

Severim. Kokorece bayılırım, midye severim, işkembe çorbasına bayılırım. Kokoreç ve midyeye asla “hayır” diyemem. İzmir Karşıyaka’da kokoreççimiz var, olağanüstü yapıyor; aklıma geldikçe ağzım sulanıyor.

### **Tathyla aranız nasıl?**

Babaannemin yaptığı çok güzel tatlılar vardı, böreğe benzerdi. Nişastayı muhallebi gibi pişirip kendi açtığı yufkanın arasına sarar, hafif fırına gösterirdi ve üzerine limonlu şerbet dökerdi, işte buna bayılırdım. Unlu tatlılıları pek sevmiyorum, muhallebi, sütlaç gibi sütlü tatlıları yiyebiliyorum.

### **Ailece bir arada yemek yemeye fırsat buluyor musunuz?**

Bunu yaratmaya çalışıyoruz. Bir de arkadaşlarımız gelsin, kalabalık olalım istiyoruz. Evin mutfağını, açık mutfak yaptırdım. Altan buna çok karşıydı, ama ben yemek yaparken konuşayım, bir şeyleri tattırayım, hayatıma dahil olsunlar istiyorum.

(17 Temmuz 2011)



# Vedat

## Başaran

### “Türk aşçılığı kısa sürede zirveye oturacak”

#### **Konuşmaya yemekle olan ilişkinizin tarihçesinden başlayalım...**

Eski profesyonel futbolcuydum, Yugoslavya göçmeniyiz. Babam da Yugoslavya’da profesyonel futbolcuydu. Türkiye’ye gelmeden önce kabzımallıkla uğraşıyordu. Türkiye’ye geldiğinde biraz futbol antrenörlüğü, manav, bakkal, şarküteri işletmeciliği yaptı. Kendimi hiçbir zaman bu sektörün içinde göreceğimi düşünmüyordum. Çünkü futbolcu olarak yetiştirilmişim. Yıllar içinde ben İstanbulspor’dan Balıkesirspor’a geçmek durumunda kaldım. Balıkesir’de hem futbol oynadım hem üniversiteyi bitirdim. Futbolculuğumun en verimli döneminde adalem koptu. Tedavi için İngiltere’ye gittim. Okulda işletmeciliği öğrenmişim, “Burada da aşçılığı öğreneyim” dedim. Okula girdim ve aynı zamanda bir restoranda çalışmaya başladım. Okulu bitirip profesyonel aşçı oldum. Bu konuda ayrıca mastır yaptım, aşçı hocası oldum. Sonra askerlik görevi için Türkiye’ye döndüm. O sırada Çelik Gülersoy ve rahmetli Tuğrul Şavkay’la tanıştım ve yemek yolculuğum başladı.

#### **Çocukluğunuzun mutfağından aklınızda neler kaldı?**

Çocukluğumda hiç unutamadığım yemek, mürdümeriğiyle yapılan güveçti. Annemin böreklerini, peynirli mısır bulamacını da hiç unutamam. Bunları genellikle pazar sabahları yedik. Bu iki yemeği kendim de yaparım, ama annemin lezzetini hiç tutturamam. Ailenin en ufak çocuğuydum, böyle olunca anneme yardım etmek hep bana düşerdi. Eğer annem turşu basacaksa birlikte malzemeleri hazırlardık. Annemle babam dükkâna gidince bazı yemekleri de ben yapardım. En çok yapmak istediğim şeyse iyi bir patates kızartmasıydı, ona bayılırdım.

#### **Profesyonel bir aşçı olarak en lezzetli pişirdiğiniz yemek hangisi?**

En lezzetli pişirdiğim yemek balık çorbası ile fırında palamuttur. Çorba için karides, kabuklu midye çeşitleri ve büyük bir balık gerekir. Önce midye ve karidesin kabuklarını ayıklarım. Bunları balığın derisi, kılçıkları, arpacıksoğanı, biraz zeytinyağı ve tereyağıyla iyice kavururum. Daha sonra biraz su koyup yirmi dakika kadar kaynatıp süzerim. Bu suyun içine zencefil, pırasa, varsa kereviz yaprağı katıp tekrar kaynatırım. Jöleleşmeye başladığında, balığın etlerini ilave edip yarım saat daha pişiririm. Ateşi söndürmeden önce tencereye biraz manda kaymağı, tuz ve biber atarım.

### **Liderlerin aşçısı olduğunuzu biliyorum; en keyifli yemek yaptığınız lider hangisiydi?**

Aslına bakarsanız bu liderlerin içinde beni en etkileyen rahmetli Prens Rainer'dı. Ona yemek hazırlamak için iki kere Monte Carlo'ya gittim. Bunlar beni çok heyecanlandıran organizasyonlardı. Çünkü bu organizasyonları aşçıların kralı Alain Ducasse ile birlikte yapmıştık. Davet öncesi bize, "Prens Raine çok fazla oturmaz, sağlığı da çok yerinde değil" dediler. Fakat herkesi yanıltıp tam dört saat oturdu ve yediği yemeklerden de paket yaptırıp saraya götürdü. Bu beni çok etkilemişti; çok zarif ve centilmen bir insandı.

### **Başka kimlere yemek yaptınız?**

Fransa Cumhurbaşkanı Chirac'a yaptım, Baba-oğul Buch'lara, Amerika'da Tansu Çiller ile öğle yemeği yiyen Clinton'a yaptım. O da çok nazik bir insandı, yemekten sonra mutfığa kadar gelerek teşekkür etti. NATO zirvesindeki otuz önemli devlet başkanına yemek yaptım. Bu yemek, Türkiye açısından unutulmayan bir olay oldu. NATO zirvesinde konu birdenbire yemeğe dönüştü. Bütün organizasyonundaki kurallar, ilkeler birden yıkıldı. Dünya liderleri her şeyi bir kenara bırakıp yemekle ilgili konularda konuşmaya başladılar. Bu organizasyonda Türk gastronomisinin zirveye oturduğunu söyleyebilirim. Chirac daha sonra Dışişleri Bakanlığı'na mektup göndererek bunun sarayda tekrarlanmasını istedi.

### **Türk liderlerden damağına düşkün olanlar kimler?**

Osmanlı mutfağı projelerimi ilk kez uyguladığım Çırağan Sarayı'ndaki Tuğra Restoran'da, o zaman başbakan olan Süleyman Demirel Yunanlı konuklarını ağırladı. Masada Cavit Çağlar, Hikmet Çetin, Yunanistan Başbakanı Mitsotakis ve iki bakanıyla beraber oturuyorlardı, toplam sekiz-on kişilerdi. Osmanlı mutfağından tercüme ettiğim reçeteleri ilk kez o davette denedim. Demirel beni yanına çağırıp, "Evladım, bizim Türk mutfağına ne oldu da Osmanlı mutfağından bir şeyler sunuyorsun, bir şey mi ima ediyorsun?" dedi. "Estağfurullah efendim" dedim ve devam ettim: "Masada aslında bir dönemin Osmanlısı oturuyor. Cavit Çağlar Rumelili, Hikmet Çetin Kürt kökenli, öbür tarafta Mitsotakis bir Balkan, masada aslında aynı toprağın insanları oturuyor." Mitsotakis bunu tercüme ettirince, "Getirin rakıyı, ayranı, enginarı" dedi. Üç dört saat sadece yemek konuştuk. Dışarıda bekleyen gazetecilere de, "Türkiye ile Yunanistan arasındaki gergin politikaların yumuşatılmasıyla ilgili görüşmeler yapıldı" diye üstü kapalı bir şeyler söylendi. Aslında masada sadece yemek



konusuldu.

## **Peki ya diğer liderler?**

Rahmetli Özal çok sempatik, yakın bir insandı. Yemek ayırmazdı, ne verseniz yedi. Hatta hiç unutmuyorum; ünlü bir işadamı Kayseri'den gazete kâğıdına sarılı sucuk içi köfte getirmiş, bunun pişirilmesini istiyordu. Karşı çıktım, "Efendim, biz bunu pişirip cumhurbaşkanımıza veremeyiz" dedim. Daha sonra konu Özal'a anlatıldı, o köftelerin pişirilmesini istedi ve afiyetle yedi. Mesut Yılmaz yemekle çok ilgili değildi. Tansu Çiller yemeği severdi. Yemeğe en meraklı liderin Recep Tayyip Erdoğan olduğunu söyleyebilirim. Eşi de, kendisi de bir organizasyon olduğu zaman, yarım saat önceden sunulacak yemekler hakkında bilgi alırlar. Diyebilirim ki başbakan şu anda benim yıllardır araştırdığım birçok bilgiyi hafızasına almış durumda. Bunları da yemek sırasında misafir devlet başkanına anlatır.

## **En sevdiğiniz yöre mutfağı hangisi?**

Mersin mutfağını çok seviyorum, çünkü hem Doğu hem Batı hem de Akdeniz mutfağı var. Antakya'yı da çok severim, ama Antakya'da deniz ürünleri yoktur. Mersin'de hem o yörenin yemekleri hem de deniz ürünleri vardır. Mersin'in bir de Yörük kültürüyle yoğrulan yemekleri vardır.

## **Evde de yemeği siz mi yaparsınız?**

Büyük davetler olduğu zaman ben yaparım. Yeni evlendiğimde iki sene yaptım. Bu süre içinde eşime birtakım sistemleri öğrettim. Sonra bayrağı eşim aldı. Kırk yılda bir pazarda iyi bir şey gördüm mü alırım ve yaparım.

## **Eşinizin mutfakla arası nasıl, en çok hangi yemeğini seversiniz?**

Çok iyi; çocuklarım sadece annelerinin pişirdiği yemekle büyüyorlar. Eşimin hocası sayılırım, çünkü temel eğitimi ben verdim. Yirmi kişilik yemek desem, yirmi kişilik yemeği çıkartacak bir altyapısı vardır. En sevdiğim yemeği, yayla çorbası ve sirkeli patlıcandır. Yayla çorbasını karamelize soğanla yapar, müthiş bir aroması vardır. Eşimin anne tarafı Sivas, baba tarafı Kavalalıdır. Sirkeli patlıcan Sivas yöresi yemeğidir; çok severim, eşim de çok iyi yapar. Topiği de iyi yapar. Ermeni bir arkadaşından öğrendi, ama itiraf ediyorum ki en iyi topiği eşim yapıyor.

## **Çocuklarınızın da sizin mesleğinizi seçmesini tercih eder misiniz?**

Bu meslek bence bir insanın genetik yapısında olması gereken bir şey. Bu mesleğin tamamen metotlarla, tekniklerle yapılacak bir şey olduğuna inanmıyorum. Çocuklarımda içlerinde yemeğe karşı bir sevgi, bir heyecan ve kıpırtı varsa aşçı olmalarını isterim. Eğer arzu yoksa olmalarını istemem, çünkü aşçılık tam gün mesai ister. İnsan tam gün ancak keyif aldığı bir şeyi yapabilir. Biz dört kardeşiz; diğer üç kardeşimin mutfağa ilgisi olmadı, babam da bana “Aşçı ol” demedi. Babamın yanında malzemenin içinde büyüme imkânını buldum, malzemeyi tanıdım. Bir aşçının malzemeye bakışı çok önemli. Aşçının hazırlayacağı yemekten önce maydanozu, rokayı, kırmızıbiberi seçebilmesi önemli. Aşçılık mesleği sadece pişirmekten ibaret değil. Biz önce karşımızdaki insanı analiz edip, “Bu insanı nasıl mutlu edebiliriz?” diye düşünürüz. Dolayısıyla aşçılık genetik bir meseledir, kolay değildir.

### **Kadın şef sayısı niçin az?**

Kadının yaratıcı gücünün erkekten daha fazla olduğuna inanıyorum. Zaten sıkıntı burada başlıyor. Aşçılığı profesyonel bir meslek haline getirdiğinizde o yaratıcı güç, onu zehirlemeye başlıyor. Restoranda neticede yemek yapacaksınız, bu yemeklerden mönü oluşturacaksınız, bu mönüleri satıp para kazanacaksınız. Kadınlar maalesef böylesine tekdüze bir hayata yatkın değiller. Çok farklı çalışmak istiyorlar, çok daha zengin yemekler üretmek istiyorlar; bir yerlere gelmek için sabırsızlanıyorlar. Bir Fransız aşçının, komilikten bir üst işe atlayabilmesi için iki sene et suyu kaynatması lazım. Bu ne demektir; aynı tencerenin içinde, aynı ateşin üzerinde, aynı saatlerde iki sene boyunca bunu yapması gerekir. Yemeğin lezzeti devamlı pratik yapmakla elde edilir. Kadın da böylesine bir sabır yoktur. Diğer yandan aşçılık fiziksel güce ve yoğun bir tempoya da dayanır. Sabah işe başlıyorsunuz, öğlenin hazırlıklarını yapıyorsunuz. Öğlen, akşamın hazırlıklarına başlıyorsunuz. Sabah işe başladığınız zaman planladığınız gibi gitmeyebilir işler. Müşterinin talepleri değişebilir; bir panik ortamı doğabilir. Bu durumda erkekler daha soğukkanlı olabiliyorlar.

### **Aşçılar yemek yemeyi pek sevmezler; siz seviyor musunuz?**

Mutfağın içindeki insanın düzenli bir yemek yeme şansı olmaz. Atıştırmak, devamlı bir şeyi test etme durumundadır. Ayrıca iyi bir aşçı hazır mönüden de yemez, kendine basit malzemelerden bir şeyler yapar. Aslında bu yemekler mönüdeki yemeklerden çok daha lezzetli olur. Yani aşçı tatmakla, kokuyla, görmekle doyduğu için oturup uzun uzun yemek yemez.

### **Ailece yemek yemeye fırsat bulabiliyor musunuz?**

Bulamıyorum açıkçası. Şöyle söyleyeyim, son otuz senemin akşamları yok diyebilirim. Çocuklarımda da yarı ömrünü görmediğimi söyleyebilirim. Bu benim hayatımda en çok üzüldüğüm noktalardan biridir. Ailemle beraber akşam yemeği yemek, gerçekleştirmek istediğim arzularımın başında gelir.

## **En sevdiğiniz öğün hangisi?**

Kahvaltıyı çok seviyorum, kahvaltı benim için en keyifli öğünlerden biri. Kahvaltıda normal peynir, zeytin, tahin-pekmez mutlaka vardır. Boşnaklar için çarliston biberi tapılacak bir malzemedir. Önce biberler közlenir. Kabukları soyulduktan sonra üstüne peynir rendelenir. Biraz zeytinyağı, biraz tereyağıyla birlikte ocağın üstüne konup kısık ateşte biraz daha pişirilir. Kapak kapalı olduğu için peynir erir, biberin suyuna karışır. Bu benim en çok sevdiğim kahvaltılık yiyecektir. Her cumartesi pazar masada mutlaka olur. Bir de eşimin uydurduğu peynirli yumurta vardır, o da İspanyolların omletine benzer. Bir de Boşnak pastırmasını eksik etmem.

## **Sokak yemekleriyle aranız nasıl?**

Çok severim. Eskiden köfteyi çok seviyordum, ama şimdi köfteyle barışık değilim. Köftelerimiz eskisi gibi değil, lastik gibi oluyor. Çünkü köfteyi aşırı yoğuruyorlar, bu aşırı yoğurmadan sonra mayalanmaya bırakıyorlar. Bu yüzden bütün köfteler Tekirdağ köftesine benzedi. Ben lastik gibi olanı değil de ağızda dağılan köfteyi çok özledim. Köfte dediğin içinde maydanoz, soğan olacak. Stat önlerinde satılan sucuk ekmeği çok severim. Kokorecin yalın halini yerim. Ekmek arası dönere bayılırım.

## **Dünden bugüne Türk aşçılığı hangi noktaya geldi?**

Son on beş yılda çok ileri noktaya geldiğimizi söyleyebilirim. Türk aşçılığının en büyük talihsizliği, devletin bu sektöre hiçbir katkısının olmaması. Türk aşçılığının ilerlemesinde yabancı işletmelerin çok katkısı var. Yabancı otel işletmecilerinin yatırımıyla beraber bir gastronomi sektörü oluştu. Bu gastronomi sektörünün oluşmasında basın müthiş bir çaba gösterdi. Basının çabasıyla Türkiye’de gastronomi bilinci gelişti. 90’lı yıllarda dört-beş, bilemediniz on tane yemek kitabı vardı; şimdi kitapçılarda yemek kitabı reyonları oluşmaya başladı. Bu süreçte genç aşçılarımız gastronomik değer farkına vardılar. Uluslararası mutfak kültürünü, tekniklerini benimseyip öğrendiler. Bu teknikleri Türk mutfağına da sokmaya başladılar. Bunun ileriki dönemde Türk aşçıları, dünyadaki yıldız aşçıları ayarına çıkaracağına inanıyorum. Buradaki tek eksik, aşçılarımızın yeterince kitap okumaması. Okuyacakları kitaplar sadece yemek kitapları değil de sosyal kültürü de yansıtan kitaplar olmalı. Bir aşçı renklerin uyumundan, tabaktaki dizayndan anlamalı; mөнüyü planlayabilmeli, konsept mөнü yapabilmeli ve kendi duygu ve düşüncelerini yeni mөнülere yansıtabilmeli.

## **Aşçılar tüm bunları gerçekleştirmekte neden zorlanıyorlar?**

Bunların önünde birtakım engeller var. Çünkü bizde restoran sahibi olan aşçı sayısı çok az. Çoğu patronlarının istedikleri yemekleri hazırlıyor. Yeteneklerini yansıtmaya fırsatını bulamıyorlar. Ama

Türk aşçılığı kısa süre içinde zirveye oturacak. Çünkü insanımız Türkiye'nin dört bir yanındaki yemeklerle ilgilenmeye başladı. Çünkü medya, bununla ilgili müthiş açılımlar yaptı. İstanbul'da oturan insanlar, artık kebabın dışında, Anadolu'daki yemekleri de konuşur hale geldiler. Hiç yemeseler bile adlarını öğrenmeye başladılar. Yemek yiyen insanlar, gittikleri restoranlarda bu yemeklerle ilgili yorum yapmaya başladılar. Bu yorumlar mutfağa inmeye başladı, işletmecilerin kulağına geldi. Kebapçılar eski kebabçılar değil artık. Şimdi kebabın yanına yöresel yemekleri de katmaya başladılar. Müşterinin talebi geliştikçe, aşağıdaki aşçının da bilgi dağarcığı gelişecek ve pratik yapma imkânları yükselecek. Ben şuna inanıyorum: Bu topraklar, dünyadaki lezzet kültürünün en üste ulaştığı yerlerdir. Tek sıkıntı, bunu iyi planlayıp, pazarlayabilmek ve sunabilmektir.

### **Evde, tariflere bakılarak saray yemekleri pişirilir mi?**

Eğer o yemeğin arka planı biliyorsa pişirilir. Arka plan nedir? Örneğin, kavun dolması diye yazar Osmanlı kitaplarında. Bazıları kalkar bu dolmayı tatlı kavundan yaparlar. Oysa bu dolmanın kelek kavundan yapılacağını bilmek gerek. Osmanlı yemek kitaplarında reçeteler çok detaylı değildir. Sadece malzemeyi ve metodu söyler. Sebzelerin, etlerin nasıl pişirileceğini belirtmez. Eğer bunu yapan profesyonel bir aşçı değilse pişirmekte zorlanır.

### **Okuyucularımıza lezzetli yemek yapma sırlarını verir misiniz?**

Birincisi, mevsiminde iyi malzeme kullanmalarını öneririm. Ayrıca yemeği yaparken her aşamada verilen tarife bire bir uymaları ve sık sık tadına bakmaları gerekir. En önemli mesele de, bütün malzemeleri yemeği pişirmeye başlamadan önce hazırlamalarıdır. Genelde hanımlar, tencereyi ateşe koyuyor, soğanı üstten doğruyor, gidiyor maydanozu, kabağı, patatesi hazırlıyor. Bu süre içinde sıcaklıklar, tempo kaçıyor. Bu aşamadan sonra geriye dönmek mümkün değil. Dolayısıyla kullanılacak malzeme önceden hazırlanmalı. Pişecek olan malzemenin sıralamasını da iyi bilmek gerekiyor. Bazı malzemeler çok kısa sürede pişecek, bazı malzemeler çok uzun sürede pişecek. Bazı malzemeler gereğinden fazla pişerse acıma yapabilir. Bazı aromalı otları, yemeğe direkt katmaktansa, bir tülbendin içine sararak katmak daha doğrudur.

### **Yemek kitaplarındaki reçetelerin kaçta kaçı doğru?**

Reçetelerde sadece doğru malzemeleri yazıp sıralamaları da doğru yapınca iş bitmiyor. Bu yemeklerin kimisi fırında, kimi gazocağında, kimi elektrikli ocakta pişecektir. Reçete bu detayları vermez. Burada yemeği pişirecek olan kişinin deneyimleri ön plana çıkar. Zaten bu reçetelerin yanlış uygulanmasıyla sürekli yeni yemekler oluşur. Reçeteleri doğru uygulamak zor bir mesele. Çünkü tarifler, evdeki malzeme ve ekipmanla uyuşmaz çoğu zaman.



# Yasemin

## Alkaya

### “İnsanların yemekle tavlanacağını çocukken öğrendim”

#### Çocukluğunuzdan aklınızda kalan yemek anıları neler?

O zamanlar ailesi çalışan nadir çocuklardandık, genelde kadınlar çalışmıyordu. Emektar bir dadımız vardı, ama yaşlı ve kulağı sağırdı. Dolayısıyla biz her şeye müdahale eden, yaramaz çocuklardık. Arkadaşlarımız bizimle oynasın diye evde ne var ne yok sokağa taşırdık. Bazen de onları eve çağırır, yemek yedirip bir çeşit rüşvet verirdik. Çünkü çalışan bir ailenin çocuğuyduk ve aileler çocuklarının bizimle oynamasını pek istemezlerdi. Bir de babam 12 Mart'ta tutuklanmıştı. Yani biz o çevreye göre aykırı bir aileydik. Çetin Altan'la aynı binada oturuyorduk, Orhan Kemal sürekli bize gelir giderdi. Dolayısıyla farklı, annesiz, sürekli sokakta oynayan çocuklardık. O dönemde yemekle insanları tavlayabildiğimizi keşfettim.

#### Anninizin mutfağından aklınızda neler kaldı?

Zeytinyağlılar aklımdan çıkmıyor. Annemin babası Rumelili olduğu için çok lezzetli zeytinyağlı yemekler yapardı. Babam Kayseriliydi. Bu nedenle inanılmaz hamur işleri, subörekleri, mantılar pişirilirdi. Ama en çok zeytinyağlılar ve mezeler aklımda kalmış, çünkü evde her akşam rakı sofrası kurulurdu. Yavaş yavaş ben de onları öğredim. Yedi yaşında taze fasulye pişiriyordum.

#### Annemiz iyi bir aşçı mıydı, en çok hangi yemeğini severdiniz?

Annem hâlâ çok iyi bir aşçıdır; zeytinyağlılar konusunda onunla zor yarışılır. Domatesli pilav yaptığı zaman çok mutlu olurum, ama en çok tavuklu yaptığı yemekleri severdim. Fırında tavuğu çok iyi yapardı ve dil pişirirdi. Dili sebzeyle pişirirdi, söğüş dil yapardı ve yine çok güzel arnavutciğeri, beyin salatası yapardı. Bunlar bir çocuk için çok ağır lezzetler olmasına rağmen çok severdim.

## **Anneniz hem çalışıp hem bu güzel yemekleri yapmaya nasıl fırsat buluyordu?**

Annem hem çalışıp hem güzel yemekler pişirir, hem de hep beyaz örtü serilmiş masalar kurardı. Kolalanmış beyaz örtü örtülmeven masaya oturmazdı. O zamanlar çamaşır makinesi falan yoktu, ama annem bir şekilde yetiştiriyordu; öyle bir enerjisi vardı.

## **Babanızın mutfakla arası nasıldı?**

Babam çok çabuk pes edebilen bir insandı. Damak zevki çok gelişmişti, ama çay bile doldurmayı beceremezdi. Sosyalist bir insan olmasına rağmen mutfakta kadın-erkek eşitliğine inanmazdı. Tam bir paşa çocuğu olarak büyümüş, öyle de kalmıştı. Genç yaşında da vefat etti. Babam İsmet Alkaya Yeşilçam'ın ilk yönetmenlerindendir. Bir tek film çekmiş, sonra hapse girmiş ve bu macera da böylece bitmiş.

## **Siz ilk ne zaman mutfağa girdiniz ve ne yaptınız?**

Yedi yaşındayken babamın emektar dadısıyla birlikte taze fasulye pişirdiğimi hatırlıyorum. Onun öncesinde, ekmeğin üzerine salça sürer, üzerine baharat döker, afiyetle yerdim.

## **Konusu mutfakta geçen bir film ve oyunda nasıl bir rol almak isterdiniz? Hiç öyle bir projenin içinde oldunuz mu?**

Ne yazık ki öyle bir teklif gelmedi. Buna çok şaşırıyorum, hiç restoran deneyimi olmayan birçok oyuncu arkadaşım yemek programı yaptılar, bana ise hiçbir zaman böyle bir şey teklif edilmedi. Ben 2005 yılında 5.Kat'ın belgeselini çektim. Bu belgesel birçok uluslararası festivale katıldı. Mutfakta neler yaşıyoruz, personel problemleri, iş başvuruları, nelerle mücadele ediliyor; yani restoranın kimsenin görmediği arka yüzünü anlattık. Aynı zamanda müşteri ile personel arasındaki kültür farkını işledik. Buraya gelen müşteriler, kültür seviyesi yüksek olan, sıklıkla Avrupa'ya gidip gelen kişiler. Oysa burada çalışan insanlar, daha Anadolu'dan yeni gelmiş, varoşlarda yaşayan, yeme içme kültürünü ancak okullarda öğrenmiş ama ailesinde görmediği için henüz benimseyememiş insanlar. Bu ikilemi işledim belgeselde.

## **Sizi hem tiyatro, hem sinema, hem dizi oyuncusu bilirken birdenbire restoran işletmecisi olarak karşımıza çıktınız. Bu işe ne zaman ve niçin başladınız?**

Ankara Film Festivali'nde ödül kazandığım dönemdi. Tiyatrodan kazandığım para geçinmeme

yetmiyordu. Bir gün Mustafa Kemal Ağaoğlu, “Burayı kirala, istediğini yap” dedi. İşe öyle başladım; sandım ki kirayı öderim, bu işi de yaparım. Ama inanılmaz bir şeymiş, bu işe başlamam sanatıma en büyük ihanet oldu. Çünkü bu iş büyük bir disiplin istiyor. İnsanlar bana güvenerek geliyorlar. “Ben bunu bırakıp, gidip tiyatrodaki oynayacağım” demek olmuyor. Yemekler hijyenik olmak zorunda, kimseyi zehirlemeyeceksiniz. Müziğin ayarı, malzemelerin alınması, mөнünün hazırlanması, yemeklerin pişirilmesi her şeyle çok zor bir iş. Bir girdim, bir daha çıkmadım. 1993 yılından beri yapıyorum, ama tamamen cahil cesareti. İyi yemek yapmak ile bir işletmeyi ayakta tutmak asla aynı şey değil. Eğer bana teklif edilen proje İstanbul’daysa oynayabiliyorum. Ama çok sevdiğim, gerçekten istediğim bir proje olması lazım. En son 2003’te tiyatrodaki oynamıştım. 2005’te buranın filmi çekti, 2007’de *Yaşam Arsız*’ı çekti. Kalan vakitlerde de senaryolar yazıyorum. Aslında benim bütün hayatım oyunculuk, sahne, sinema...

### **Manzaranız kadar lezzetleriniz de kuvvetli mi?**

Bence çok kuvvetli, çünkü ben çok kuvvetli lezzetleri severim; baharat benim için çok önemlidir. Yağı çok az kullanırım, ama baharat çok kullanırım, onun için Uzakdoğu mutfağını tercih ederim. Uzakdoğu mutfağı taze ve iyi malzemeyle yapılırsa lezzetli olur her zaman.

### **5. Kat’ı diğer benzeri mekânlardan ayıran özellikleri neler?**

Karakter tabii ki. Karakter de tamamen parasızlık, mimarsızlıkla ve ısrarla oluşmuş bir şey. İnsanların geldiği zaman, hayal kurabileceği ve kendini rahat hissedebileceği bir yer oluşturmak istedim. İş disiplinimin oluşmasında Yıldız Kenter’in büyük bir katkısı var, asker gibi yetiştik onun tiyatrosunda. Disiplin, hayatı çok kolaylaştıran bir şey.

### **Mөнünüzü nasıl oluşturuyorsunuz?**

Kendi sevdiğim yemeklerle oluşturuyorum. Neyi taze yapabiliyorsam mөнüye onu koyuyorum. Benim için tazelik, bir ürünü aynı anda bir iki yerde kullanabilmek, günlük üretimi tüketebilmek birinci planda geliyor. Ondan sonra da “Bu malzemeyle nasıl lezzetli bir şey yapılır?” sorusunun peşine düşüyorum. En önemlisi de, aşçı gittiği zaman mөнüdeki yemekleri mutlaka ben de yapabilmeliyim.

### **5. Kat’ın karakterini nasıl tanımlarsınız?**

Yüzde yüz kendim gibi, çünkü tamamen bana benziyor. Güvenilir, kuvvetli –renğiyle, ışığıyla, müziğiyle– cesaretli ve standart sahibi. Birbirine benzeyen insanların buluşabildiği bir yer. Gün içinde işyerinde, kendimize benzemeyen insanlarla birlikte olmak bizleri yorarken, keyifli bir yerde



kendimize benzeyen insanlarla vakit geçirmek bizi rahatlatır. Bu da buranın karakteriyle sağlanıyor.

### **Restoran işletmenin zorlukları neler?**

Ben çevresi geniş biri olduğum için, bir artıyla başladım. Ama bu hiçbir zaman güvenilir bir şey değil, çünkü insanlar burada yediklerine içtiklerine para ödüyorlar; bir şeyleri iyi yapamıyorsan bir daha gelmiyorlar. Ama yine de bir mekânı tanıtmak gibi bir zorluk yaşamadım. O insanlar zaten vardı, ama ben bu insanların güvenine layık olabilmek için çok çok çalıştım. Müşteri açısından hiç zorluk yaşamadım diyebilirim. Benim zorluğum hem kadın hem sanatçı olmak. Personel, televizyonla seyrettikleri Yasemin ile gerçek Yasemin arasında bağ kurmakta zorlanıyorlar.

### **En lezzetli pişirdiğiniz yemeğin tarifini verir misiniz?**

En iyi Uzakdoğu yemeklerini yapıyorum. Bizde Kamboçya pek bilinmiyor, oradan bir tarif vereyim. Önce taze balık ya da karidesi alıp ayıklarız. Taze fasulye, kabak, havuç, brokoli, soya filizi, bambu, banya ne olursa kullanabiliriz; sebzeleri ince ince doğandıktan sonra çok hafif ve kızgın bir yağda soteleriz, ama sebzeler mutlaka diri kalmalıdır. Balık veya karidesi de ayrı bir tavada kızartırız, asla aynı tava kullanılmaz. Üçüncü bir tavada curry paste'i yani sıvıyağ, süt ve suyla pelte haline getirilmiş köriyi, hindistancevizi, taze kesilmiş zencefil ve sarmısakla hafifçe kavururuz, ondan sonra sebze ve balığı ilave ederiz. Sağlıklı yaşam için Uzakdoğu yemeklerini herkese öneririm.

### **Hangi bölgenin yemekleri ağızınızı sulandırır?**

Ben hamur işlerine bayılırım. Yani Orta Anadolu ve Balkan mutfakları favorimdir. Suböreginin üzerine yatıp o tepsiyle birlikte dönme hayalim var. Bu sahneyi mutlaka bir filmde kullanacağım. Yine fırından yeni çıkmış ekmeği yanağıma dayamak isterim. Kahve kokusu, fırın kokusu beni en çok cezbeder. Et sevmem. Vejetaryen değilim, ama öyleymiş gibi yaşıyorum. Baklagilleri çok severim; çorba en sevdiğim yemeklerin başında gelir.

### **Dünya mutfaklarıyla aranız nasıl?**

Fransız mutfağını hiç sevmem, neden severler onu da anlamam. Güney Fransa biraz daha iyi, bana en uygun İtalyan mutfağı. Akdeniz mutfağı tercihim. Ama en favorim ise Uzakdoğu mutfağıdır.

### **Yemek keşiflerine çıktığınız oluyor mu?**

İsteğim kadar değil ama yeni bir yer açıldığı zaman gitmeye çalışıyorum. Yurtdışından gelen

arkadaşlarımla mutlaka kebabçıya gidiyoruz. Ben mezelere, kabarmış ekmeklere ve peynirlere ilgi duyuyorum. Yurtdışına gittiğimde, hakkında iyi şeyler yazılmış her yere gitmeye çalışıyorum, ama bence bu keşifleri daha fazla yapabilmeliyim.

### **Hangi yemek kokuları ağızınızı sulandırır?**

Taze sarmısak ve yeşil biber kızartması. Kokusunu duyduğum anda “Lezzetli bir şey geliyor” derim.

### **Sokak yemekleriyle aranız nasıl?**

Aşırı hijyen takıntısı olan bir insanım, o yüzden de sokak yemekleriyle aram hiç yok. Ne Eminönü’nde balık-ekmek yedim, ne sokakta köfte-ekmek. Onu bir kenara bırakın, emin olmadığım kebabçıda bile bir şey yemem. Bir tek Adana Film Festivali’nde En İyi Kadın Oyuncu Ödülü’nü aldığım gün bu kuralı bozdum. Beni en iyi kebabçıya götüreceklerini söylediler ve sokaktaki bir tezgâha göturdüler. Bu kadar özenilerek götürülmüş bir ödül kutlamasında, “Hayır, ben yiyemem” diyemedim. Ancak yediğim kebablar inanılmaz lezzetliydi, ama ben onları bitirinceye kadar ölüp ölüp dirildim.

### **İyi yemek yapan insanlardan etkilenir misiniz?**

Çok etkilenirim ama bu yeteneğini paylaşmazsa biraz kızarım, çünkü paylaşıldığı zaman o yemek inanılmaz şeylere dönüşür.

### **Erkekler mutfakta neden beceriksiz?**

Ben hiç beceriksizine rastlamadım. Mesela, eşim çok becerikli, yemek yapmayı bilen ve lezzetten anlayan biri. Galiba yemek becerisi olmayan biriyle ilgilenmem, hayatımda olmaz. Erkekler işlerine geldiği için beceriksizmiş gibi gösteriyorlar kendilerini. Mutfak işlerinin üstlerine kalacağından korkuyorlar.

(4 Mart 2012)



# Yıldız

## Kenter

**“Anne yemeğinin tadı hiçbir şeyde yoktur”**

**Çocukluğunuzun mutfağından neler hatırlıyorsunuz?**

Bol bol yediğiniz kuru fasulye, pilav ve mercimek çorbasını anımsıyorum. Benim çocukluğumda hayat zordu, kimsede para yoktu. Bizim ailemiz de ekstra sıkıntılar yaşayan bir aileydi. Çünkü babam, annemle evlendiği için Hariciye’den ayrılmak zorunda kalmıştı. Bu ona çok da dokundu galiba, başka türlü bir içki ahbaplığı edindi. Evin idaresinde annem devreye girdi; en ucuz ama en lezzetli yemekleri yaptı bize.

**İngiliz annenizin mutfakla alakası nasıldı?**

Çok güzel yemekler yapardı, sonradan Türk mutfağını da çok iyi öğrendi. Çok lezzetli bir eli vardı, ama tabii her çocuğa annenin yaptığı yemek çok lezzetli gelir. Ben fazla yemek falan yapmazdım, haşlanmış patatesleri bir parçacık yağda çevirip aralarına yumurta kırardım. Kızım hep bu yemeği hatırlar ve “En çok sevdiğim yemek, annemin yaptığı patatesli yumurta” der. Annelerin yaptığı yemek hiçbir yemeğe benzemez.

**Annemiz İngiliz mutfağından yemekler de yapar mıydı?**

Yapardı, mesela dumpling diye bir yemekleri vardı onların; fukara sofrası için çok bereketli bir yemektir. Bulduğu kadar sebzeyi tencereye koyar, içine de hamurdan topaklar yapıp atardı. Sebzelerle birlikte pişen o yemeğe bayılırdım.

## **Babanızın mutfakla arası nasıldı?**

Babam çok güzel salata yapardı, inanılmaz süslerdi. Babamın mutfağa girmesi benim için bayramdı. Babam çok tertipli, düzgün bir adamdı. Mutfak tertemiz olmazsa hiçbir iş yapamazdı. Ama annem öyle değildi, dağınık bir kadındı. O bir an önce çocuklarının karnını doyurmaya bakardı. Babamda başka türlü bir estetik vardı. Bir salata yapardı resim gibi, kesilmesi, doğranması, o incecik naneler, maydanozlar, dereotları falan; benim bayramım olurdu babam mutfağa girdiği zaman.

## **Çocukluğunuzun öfkeli bir evde geçtiğini okudum...**

Öfkeli değil, bizim evimizde ne olursa olsun aşk vardı. Bu çok önemliydi ama yokluk, öfkeye sürükleyen bir şeydi elbette ki! Ama öfkede de aşk vardı, kızgınlık değildi o; çaresizlikten kaynaklanan bir şeydi.

## **O aşkın, o öfkelerin, o çaresizliğin içinde yemeğin yeri neydi?**

Herkes ayrı saatte yemek yerdi. Bütün aile cumartesi pazar sabahları toplanırdı. Eğer babam evdeyse, içkisizse, vakitli kalktıysa, sobayı temizleyip ortalığı sıcacık yaptıysa, o zaman her şey harika olurdu; o günlerin tadını hiç unutmam.

## **Sizin mutfakla aranız nasıl?**

Ben adeta kullanılmamış mutfağı seviyorum, yani bir şey yaptığınız zaman hemen temizleyeceksiniz. Onun için bir şey yaptığım zaman hemen temizliyorum. Annem bir şey pişirdiği zaman mutfak darmadağınık olurdu. Kayınvalidem de öyleydi; sebzeleri gazete kâğıtlarının içinde soyar, kıymayı kendi yağlı kâğıdının içinde yoğururdu. Ama inanılmaz bir lezzet vardı elinde, kahkahası hiç eksik olmazdı, dünya güzeli bir kadındı, nur içinde yatsın.

## **Siz hiçbir şey alamadınız mı onlardan?**

Alamadım da, almak da istemedim zaten. Dediğim gibi, ben temiz mutfak seviyorum, o bakımdan soğugum. Ama zorunlu olarak yemek yaptım tabii ki. Hem de uzun yıllar... En çok kızım severdi yaptığım yemekleri; en iyi yaptığım yemek de söylediğim gibi patatesli yumurtaydı.

## **Kuru fasulyeyi, pilavı yapmasını bildiğinizi söylediniz; hâlâ yapıyor musunuz?**

Hayır, yapmıyorum ama gerekirse yaparım. Öncelikle küçük fasulye olmasına dikkat ediyorum ve

İslatıyorum. İslatmanın ve pişirmenin mutlaka bir raconu olması gerekiyor, fasulyeler fazla haşlanıp patladığı zaman sevmiyorum. Fasulyeyi sade severim, domatesli yaparım, salça çok sevmem. Yanına da pirinç pilavı. Annem bulgur pilavını da çok güzel yapardı. Yapmasını bilmiyorum, ama yemesini iyi beceriyorum.

### **Bu enerjinizi ve zindeliğinizi özel bir beslenmeye mi borçlusunuz?**

Çok yemek yemeye vaktim olmuyor benim, ağır yemekler sevmiyorum, çok yiyorum aslında iyi yiyorum, iyi besleniyorum herhalde tiyatrodaki koşturmaca insanı enerjik tutuyor. Yani sanatta o güç vardır, o dinamizmi hep taşımanız lazım; kafanızda, bedeninizde, yüreğinizde.

### **En çok hangi yemekleri seversiniz?**

Çorbanın her türlüünü çok severim, çünkü yemesi kolay. Sebze çorbasını, mercimek çorbasını, artık yemeklerden yaptığım çorbaları, tel şehriyeli tavuk suyu çorbasını severim. Daha da önce söylediğim gibi, kuru fasulye ve pilavı da severim.

### **Kimlerle nerede yemek yemek çok hoşunuza gidiyor?**

Aç insanlarla, yani yemeğin tadını çıkararak insanlarla yemek yemek hoşuma gidiyor. Onların keyif almasını görmek beni çok mutlu ediyor. Yemek yemek zaten başlı başına bir keyiftir. Çok gösterişli olmayan, temiz ve lezzetli yemekleri olan yerlere gitmeyi tercih ediyorum. Ama çok fazla lokantaya gitmem, birisi davet ederse giderim.

### **Eve gelen konuklarınıza yemeği kim yapıyor?**

Benim doğurmadığım Esmâ adında bir kızım vardır, ama doğurmuşum kadar benimle beraber olmuştur. Esmâ'nın kocası da tiyatrodaki benim sağ kolumdu, ama onu kaybettik. Ondan iki torunum var; onlarla iftihar ediyorum, onlarla hayatım güzelleşiyor. Esmâ'nın eli muhteşemdir, Kastamonuludur. Bütün yemekleri çok güzel yapar. Esmâ yaptığında ne olursa olsun yerim. Misafir geldiği zaman Esmâ mutfaka girer tabii ki.

### **Yemekte içki içer misiniz?**

Bayılırım. Şarap içerim ama bazen rakı içmekten de çok büyük keyif alırım. Özellikle de meyhane tarzı bir balıkçıya gittiğimiz zaman rakı-balık keyfini yaşamak isterim. Şükran varken haftada bir, on günde bir giderdik; şimdi gitmiyorum, ama gitmeyi özlüyorum. Oyun öncesi ağzıma içki koymam,

öğlen ağzıma içki koymam, bu bende bir kuraldır. Kızımın halası evlenirken bir yudum şarap içtim, sadece bir yudum, onunla ilgisi yok ama akşam oyunda bir satır atladım. O gün yemin ettim, oyundan önce ağzıma içki koymam.



### **Oyun bitti, perde kapandı; o zaman ne içiyorsunuz?**

Genelde bir kadeh şarap içiyorum, insanı mutlu eder, rahatlatır. Ama eğer ertesi gün işim yoksa, akşam da boşsam rakıyı çok severim.

### **Müşfik Bey’le yemek yiyip içki içtiğiniz oluyor mu?**

Hayır, birlikte içki içmiyoruz. Müşfik içkiyi uzun yıllardan beri tamamen bıraktı. 30 seneden beri ağzına hiç içki sürmüyor, bir karar aldı ve bu kararını uyguladı; bu bakımdan da kardeşime hayranlık duyuyorum. Ben alkolik bir aileden geliyorum, babam çok içerdi.

### **Babanızın içkiye düşkünlüğü sizi içkiden soğuttu mu?**

Hayır, soğutmadı. Ben ölçülü olmak kaydıyla içki içmeye hiç karşı değilim. Oyunculukta ilk öğrendiğimiz şey ölçüdür, bu ölçü aldığımız her role göre de değişiyor. Hayattaki ölçülerimiz de, üstlendiğimiz görevlere göre değişiyor zaten.

### **Oyundan önce mi, sonra mı bir şeyler yersiniz?**

Oyundan önce bir şey yemem ama bana enerji verecek limonlu, ballı su içerim. Bazı aykırı arkadaşlarım da yok değil, “Ben yemek yemeden sahneye çıkamam” diyenler de var; bu bir alışkanlık meselesi. Oyundan sonra ise sadece çorba içerim.

## **Turnelerde nasıl beslenirsiniz?**

Turnelerde yöre yemeklerini seçiyoruz. Öğlen bolca yiyoruz, gece bir çorba içip yatıyoruz. Bazen yörede tanıdık bir grup oluyor, dostlarımız mutlaka ikramda bulunuyorlar. Özellikle Gaziantep'te bu davetler bir ziyafete dönüşüyordu. Bunlar eskiden olurdu, şimdi onlarda yaşlandı veya gruplar dağıldı.

## **Sokak yemekleriyle aranız nasıl?**

Yememeye çalışıyorum, ama yediğim zaman çok lezzetli olduğunu fark ediyorum. Oyun çıkışı bazı arkadaşlarla çok nadir sokak yemeği yeriz.

## **Et mi, balık mı, hamur işi mi?**

Balık birinci sırada yer alır her zaman, her tür balığı severim. Çocukluğumda uskumruyu çok severdim; en ucuz balık oydu bol yerdik, o yüzden balık yeme alışkanlığım var. "Denizden babam çıkırsa yerim" derler ya, o şekilde benim sevgim. Barbunyayı ve tekiri tavada severim.

## **Abur cuburu sever misiniz?**

Evet, sanıyorum en zararsız leblebi, onu yerim. Dolapta hep bir kavanoz leblebi vardır, ayrıca çok faydalıdır. Sağlık açısından tuzsuz yerim, ama aslında tercihim tuzludan yana.

## **Gece buzdolabından bir şeyler tırtıklar mısınız?**

Bazen acıkır, yemek isterim, fakat tuhaf bir huyum var: Bir şeyi yiyip yatamam. Dişlerimi çok iyi temizlemem lazım, çocukluğumdan beri bu böyledir. O yüzden eğer dişimi fırçalamaya üşeneceksem hiçbir şey yemem. O yüzden buzdolabından bir şey çalmam.

## **Tatlıyla aranız nasıl?**

Bayılırım, her türlü tatlıyı severim. Hamur tatlılarını da, sütlü tatlıları da severim. Vıcık vıcık kremalı pastalardan çok hoşlanmam, ama iyi bir baklavaya bayılırım. Peyniri sünen sıcak künefeyi, kadayıfi da çok severim.



## **Dünya mutfaklarıyla aranız nasıl?**

Benim her mutfakla aram iyidir. Dünyayı epeyce dolaştım, Allah'a şükür hiçbir yerde yemek sıkıntısı çekmedim. Çin'e gitmedim, ama Çin mutfağını uzaktan uzağa seviyorum. Buradaki Çin lokantalarına arada sırada gidiyorum.

## **Okuyucularımıza bir günlük yemek serüveninizi anlatır mısınız?**

Güzel bir kahvaltıyı seviyorum, fakat güzel bir kahvaltıya vakit ayıramıyorum. Onun için genellikle bir kahve, bir de mısır gevreği yiyorum. Öğlen çoğu zaman bir çorbayla geçiştiriyorum. Akşam oyun var; oyun sonrası tekrar bir çorba içiyorum. Günlük yemek serüvenim gördüğünüz gibi pek heyecanlı değil. Çorbayla yaşıyorum galiba.

## **Konusu yemek olan film, kitap ilginizi çekiyor mu?**

Hem de çok. Evde birçok yemek kitabı var zaten. Kızım çok meraklıdır, hem doğurduğum hem doğurmadığım kızlarım çok meraklılar. İki baş başa kaldıkları zaman saatlerce yemeklerden bahsedebiliyorlar. Kızım arada bana yemek yapar; yemek yapmakta ustadır, sofraya meraklıdır.

## **Çocukluğunuzdan bugüne yemek alışkanlığınızda değişiklik oldu mu?**

Pek bir şey değişmedi galiba. Aslında başladığı gibi gidiyor. Biz balık yiyerek büyüdük, yine balık yiyorum. Küçükken kuru fasulye ve pilav yiyorduk, yine aynısını yiyorum, hem de çok severek.

## **Ailece toplanıp yemek yediğiniz oluyor mu?**

Bazen oluyor. Balık yapıyoruz, o zaman hep beraber yapıyoruz, herkesin eli değişiyor. Biri salata yapıyor, biri balıkları kızartıyor, diğeri başka bir şey hazırlıyor. Ama fırındaki ustalık, Esmâ'ya ait, Esmâ evimizin baş aşçısı sanki.

## **Müşfik Bey yemek yapar mı?**

Müşfik iyi yemek yapar, güzel kuru fasulye ve pilav pişirir. Gördüğünüz gibi laf dönüp dolaşıp hep kuru fasulye ve pilava geliyor. Bu yemeği ailece ne kadar sevdiğimizi anlayın. Bizde bir Fransız kalırdı, o fasulyeye "fukara mızıkası" derdi.

## **Beslenmeyle ilgili önerileriniz var mı?**

Herkes sevdiği, özlediği yemeği bir ölçü dahilinde yiyebilmeli. Hiçbir şeyi özlememeli insan. Ama hem sağlık, hem kese açısından ölçülü olmalı.

(27 Mart 2011)



# Yılmaz

## Özdiil

### **“Bir dedem hacı, diğer dedem rakıcıydı”**

#### **Çocukluğunuzdan aklınızda kalan yemek anıları neler?**

Bir dedem hacıydı, diğer dedem rakıcıydı. Duayla oturlan, su bardağı ile kadehin yan yana durduğu bir sofrada büyüdüüm. Rakıyı içki olarak görmemem ondan. İster akşamüstü saat 17.00, ister akşam saat 10.00; mutlaka, eksiksiz tüm bireyler oturmadan yemeğe başlanmayan bir ailede yetiştim. Hafızamda en iz bırakan hatıra, ramazanda radyo başında ezanı dinleyip, yemeğe başladığımız andı... Anneannem Giritliydi. Küçük küçük meze tabaklarında kurardı sofrayı. İşin matrak tarafı, anneannemin ilk kocası hacı olan dedemdi, ikinci kocası rakıcı olan dedemdi. Çünkü hacı dedemle evlenip, annemi dünyaya getirmiş ve boşanmışlardı. Sonra, rakıcı dedemle evlenmişti. Rakıcı dedemin de ilk evliliğinden oğlu, babamdı. E böyle bi aileye rakı içmeden katlanmak pek kolay değildi! Evin mutfağı biraz karışıkıı yani.

#### **Evinizin mutfağından neler hatırlıyorsunuz?**

Annemin her eşyanın üstüne dantel örtme merakı vardı. Mutfak tüpünün üstünde de dantel vardı, sürahinin üstünde de. Taburelerimizi hatırlıyorum. Buzdolabını koy, fırını koy, masayı koy, tüpü koy, turşu kavanozlarını koy; sandalye koyacak yer kalmıyordu. Aşure tenceresi zaten iki kişilik yer kaplıyordu. Aşure dedim aklıma geldi, aşure ayında, annem komşulara aşure dağıtırken kapıyı açık bıraktığı için eve hırsız girdi. Hacı dedem namaz kılıyordu o sırada... Dinimizin gereklerini yerine getirirken soyulabileceğimizi ilk o gün öğrenmiştim!

#### **Anneniz iyi bir aşçı mıydı?**

Anadan Giritliydi. Üstelik Mardin doğumluydu. Baba tarafı Çerkez'di. Dolayısıyla aşçı sıfatı zayıf

kalır; master chef ti. Aslında yemek yapmayı sevmezdi, ama lezzet konusunda genetik bir yeteneği vardı. Reçeli, kompostosu inanılmazdı. Hayatı boyunca tek satır yemek kitabı okuduğunu, ölçü aleti kullandığını görmedim. Ancak, elinin ayarı sanırım Allah vergisiydi. Abuk sabuk şeyler içmeyelim diye, üşenmez, domates suyu, vişne suyu hazırlardı bize.

### **En lezzetli yemeğini hatırlıyor musunuz?**

Hünkârbeğendi. Patlıcanı ekmek kızartma telinde közlerdi. Zaman zaman tüm mutfak eşyalarını değiştirirdi, o kızartma telini asla değiştirmezdi. “Lezzetin sihri o telde” derdi. Biber dolması, yaprak dolması, karnıyarık, hele kuru köftesi pek meşhurdu. Fuardaki gazinolara giderdik, kadınlar matinesine, annemin zeytinyağlı biber dolmasını elma gibi yedim. Kuru fasulyeli arapsaçı, fava, radika, cibes filan; eczacılar kadar farmakognozi uzmanıydı.

### **Babanızın mutfakla arası nasıldı?**

Tanımayanlar, babamı Giritli zannederdi. Anadolu’nun bağrından, köy çocuğu olmasına rağmen, ot profesörüydü. En karmaşık tencere yemeklerini bile yapmaya bayılır, malzemeyi bizzat pazara giderek kendisi alırdı. Meyve alışverişi babama aitti. Balık pişirme işi de... Bir çiğköfte yapardı, sanırsın Urfalı... Rahmetlinin bilekleri kazma sapı kadar kalındı, çok güçlü adamdı; sıkılmaz, o bileklerle saatlerce yoğurur, macun gibi yapardı çiğköfteyi. Spesiyali un helvasıydı. Sırrı ise, ufak ufak demlenirken yapmasıydı. Tatlı tatlı kafayı bulduğu için, koyduğu miktarı unuttur, tereyağını, şekeri abartır, sabırla kavururdu; sakız gibi uzardı helva.

### **Siz yemek pişiriyor musunuz? İlk ne zaman mutfağa girdiniz ve ilk ne pişirdiniz?**

Vaktim yok maalesef. Hayatımı programlayabilsem, Mutfak Sanatları Akademisi’nin hobi bölümüne yazılmak istiyorum. Salata yaparım. Övünmek gibi olmasın, iyi yaparım. Pazar sabahları, özellikle sucuklu-pastırmalı türevler bana aittir. Mutfağa ilk eşim Hülya için girmiştım. Diyarbakır örgü peynirini sahanda eriterek servis yaptığımı hatırlıyorum.

### **Egeliler neden ot yemeklerine düşkündür?**

Cevabı doğada... Allah’ın şanslı kuluyuz, dünyanın pek çok ülkesini görme fırsatım oldu, Ege’deki kadar yenilebilir, zengin bitki örtüsünü hiçbir yerde görmedim. Ege pazarlarının henüz halçiler tarafından işgal edilmemiş olması ve köylünün bizzat bahçesindeki malı pazara getirmesi ot kültürünün en önemli faktörü... Ayrıca, Ege’yi herkes otuyla tanır, ama Ege köftenin başkentidir. Dünyanın en çok köfte çeşidi olan bölgesidir, özellikle Manisa ve ilçeleri... Levanten mutfağı desen, ansiklopedi olur.

## **Etle aranız nasıl? En çok sevdiğiniz et yemeği hangisi?**

Aslan ile ceylanın ilişkisi ne ise, benimle kırmızı etin ilişkisi de o... Dayanamam. En çok gulaşı severim. Tavuk etini sevmem. Balığı her gün yesem sıkılmam.

## **Favori balığınız? Nasıl pişmesini seversiniz?**

Kaya barbunu. Olimpiyat olsa, altın alır; film olsa, Oscar alır. Tavada illaki...

## **En iyi pişirdiğiniz yemeğin tarifini verir misiniz?**

Sütlü levrek. Fileto çıkar, deriyi at, derin bir kapta süte koy, buzdolabında en az altı saat beklet; mümkünse, geceden koy, on sekiz saat beklet sütte... Çıkarıp, alüminyum folyoya yatır, on adet tane karabiber, iki-üç defne yaprağı, bir kesmeşeker ebadında tozşeker, bir çay kaşığı tereyağı, yarım çay bardağı beyaz şarap ilave et, folyoyu bohça gibi pakitle, fırına ver, yirmi beş dakika pişir; parmaklarını yersin.

## **Eşinizin mutfakla arası nasıl? En çok hangi yemeğini seviyorsunuz?**

Rahmetli anneanesi Makedonya göçmeniydi, annesi yıllarca Almanya'da yaşadı; baba tarafı Egeli, kayınvalidesi ise Mardinli Giritli... Sentezdir eşim. Sadece Türk mutfağına değil, Avrupa mutfağına da inanılmaz hâkimdir. Hobisidir yemek yapmak. Aynı zamanda gurmedir. Araştırmayı, katkı yapmayı, dönüştürmeyi çok sever. Oturur, ders çalışır gibi Çin mutfağı çalışır, Latin mutfağı çalışır. Osmanlı mutfağını inceler. Mönüsü binin üzerindedir. 365 gün farklı yemek yapar. Salatayı mesela, sadece sebzeyle yapmaz, meyve türevleriyle 365 gün farklı salata yapar. Tatlı, pasta yapımında uzman seviyesindedir. Börek yapacaksa, asla hazır yufka almaz, açar. İzmir-İstanbul otomobille yedi saat, biz on saatte anca geliriz; köylerde, pazarlarda, yol kenarı tezgâhlarında dura dura, toplaya toplaya gideriz. Gulaşına, zeytinyağlı enginarına doyamam.

## **Ege'den başka yemeğini sevdiğiniz yöre var mı?**

Hakikaten ayıramam. Yöresel öncelik sıram yok. Ege'den Güneydoğu Anadolu'ya, bu toprakların çocuğu olduğum için kendimi hep çok şanslı hissederim.

## **Dünya mutfaklarıyla aranız nasıl?**

İtalyan mutfağını severim. Alman pastalarına hastayım. Ama bir yere kadar... Yurtdışına gittiğimde, en geç ikinci gün, dolana dolana Türk restoranı ararım. Özlerim. Como Gölü'nün kenarında İstanbul dönercisi var mesela; herkes İtalyan restoranına oturur, ben oraya otururum. Frankfurt'ta Yunan lokantası var; ben gittiğim zaman kuru fasulye yapıyor, bana özel Tekirdağ rakısı getiriyor. Cinslik parayla değil... Brüksel'de meşhur midyeci var; ben gittiğimde Türk mahallesinden bizim ekmekten getiriyor.

### **Hangi yemek kokuları ağzımızı sulandırır?**

Bulgur pilavı... Sanırsın Asya stepleridir, damarlarımda atların koştuğunu hissederim. Hele bir de, hafif acı yeşil biberliyse, ruhum rüzgâr alır bulgur kaşıklağığında.

### **Hangi malzemeler yan yana gelirse, ortaya çok lezzetli yemek çıkar?**

Örnek çok. Bulgur dedim, bulgurdan örnek vereyim. Kayınvalidemin icadıdır mesela, balığın üstüne bulgur pilavı, muhteşem olur. Sanırım, proteinden sonraki karbonhidrat ihtiyacından; tavsiye ederim.

### **Tok olsanız da “hayır” diyemeyeceğiniz yemek var mı?**

İştah çipim bozuk benim. Tok olsam da, yeniden başlayabilirim.

### **İyi yemek yapan insanlardan etkilenir misiniz? Neden?**

Yemek veya herhangi bir iş... İşini iyi yapan insanlar değerlidir.

### **Aş ile aşk arasında ilişki var mı?**

Var... Aşı fazla kaçırırsan, bavul gibi oluyorsun; istersen Brad Pitt ol, göt göbek birbirine karışınca, anca sumo güreşçisi âşık olur!

### **Erkekler neden mutfağa girmekten korkarlar?**

Gelinlerini hizmetçi gibi gören anneler yüzünden sanırım... Özellikle Türk toplumunda erkek evlatların yetiştirilme tarzı çok yanlış.

## **Gece buzdolabından bir şeyler tırtıklar mısınız?**

Yoğurt. Bağımlısıyım. Gece yarısı bile eve gelsem, yoğurt yemeden yatmam.

## **Yazı yazarken bir şeyler atıştırdığınız olur mu?**

Yazı yazarken sadece içerim; Türk kahvesi, çay.

## **Sokak yemekleriyle aranız nasıl?**

Boyoz, kumru, söğüş, midye ve Urla katmerini İzmir'deyken ıskalalamam. İstanbul'da sokakta yemem. İzmir'e genellikle tatilde gittiğim için, pisboğazlığıma tatilde izin veriyorum.

## **Türk mutfağı dünyada yeterince tanınmıyor mu? Tanıtılması için ne gibi çalışmalar yapılmalı?**

Adam Türkiye'de amelelik yapıyor, Avrupa'ya gidiyor, restoran açıyor; kendi bilmiyor ki, neyi tanıtsın? Türkiye'de ise, lüks restoranlara git, Fransız yemekleriyle, İtalyan yemekleriyle övünüyorlar. Ayrıca Türk mutfağı, oryantal dans gibidir. Kadında doğuştan kabiliyet ister. İki tane et kızartıp üstüne sos dökünce yemek yaptım zanneden Avrupalı kadın, bizim meşakkatli yemeklerimizi nasıl yapsın? Michelin yıldızlı erkek aşçılar desen, gelsinler, annelerimiz gibi baklava yapsınlar, özür dileyeyim kendilerinden... Yapamazlar. Özetle, Türk mutfağını dünyaya tanıtmaya sevdasından vazgeçip Türk mutfağını gençlerimize öğretmek, unutturmamak için çaba harcamalı Türkiye.

## **Yemekte içki tercihiniz? Nasıl içersiniz?**

Yemeğine göre... Tencere yemeği, balık, kebab ve mezeyi rakıyla. Soğuk suyla, buzsuz. Dünya mutfağından yemekleri şarapla. Kırmızı, soğuk. Yerli markaları tercih ederim. Öküzgözü üzümü favorim.

## **Kimlerle yemek yemek size keyif verir?**

Büst gibi oturamı sevmem... Konuşan insanla yemek yemeyi severim.





# Zülfü

## Livaneli

### “Yaşar Kemal’le bir araya gelince Çin yemeği yeriz”

**Yemekle dostluğunuz ne zaman başladı?**

Bilinçli dostluğum ne zaman başladı bilemiyorum, ama İsveç’e gittikten sonra yemek kültürleri üzerine düşünmeye başladım. İnsan kendi ailesi, ülkesi içindeyken yemek üstüne çok fazla düşünmeye fırsat bulamıyor, yiyor işte bir şeyler. Ama çok değişik mutfaklarla karşılaşıncı hangisi daha iyi diye karşılaştırmalar başlıyor. Bunun için başlangıç olarak yirmili yaşların başı diyebilirim.

**Annenizin mutfağından aklınızda neler kaldı?**

Benim baba tarafım Artvin çıkışlı ve Harput’a yerleşmiş bir memur ailesi. Annem ise Iğınlı, Orta Anadolu. Bizim evimizde de dolayısıyla babaannemden gelen, Harput’tan gelen bulgurlu yemekler müthiş yapılırdı. Annemin kültürü değildi, ama annem onu öğrenmişti. Annem de kendi kültüründen yemekler yapmak isterdi ve “arabaşı” diye bir şey yapardı, babam ve dört kardeş biz bunu yemezdik. Annem yılda bir kere yapar, oturur tek başına yerdı. Annemi çok genç yaşta kaybettik, 38 yaşında vefat etti. Ben annemin arabasını yıllarca unuttum. Fikret Ünlü dostum Ermenek’e davet etmişti; Ermenek’te arabası yaptırmışlardı, onu yedim, çok da lezzetli bir şeymiş. “Anneme niye böyle haksızlık yaptık?” diye içim sızladı. Bana göre annemin yaptığı en cazip yemek, onun cızbız dediği ızgara köfteydi. Ben cızbızı yıllarca, içinden çok büyük bir soğan halkası, çok da az kıyması olan bir şey olarak algıladım. Sonradan anladım ki parayı yetiştirmek için annem böyle yapıyormuş. Ama onun tadını da hâlâ unutamam. Anne yemeği başka bir şeydir, anne yemeğiyle yetiştiğin zaman, dünyada hiçbir şey onun yerini tutmaz.

**Herkes annesinin yemeğinin en lezzetli yemek olduğunu söylüyor; sizce neden?**

Doğada kuş ne yapıyor, gagasıyla yavrusunu besliyor. Annenin beslemesi de o aslında. Sizi dünyaya getiren ve hayatta kalmanızı sağlayan annemiz bizi besliyor ve hayatta kalmamızı sağlıyor. Bizim hayata tutunmamızın en büyük tarafı onun bizim için yaptığı yemekler. O yüzden tabii ki herkes, “Annemin yemeği gibi yok” der. Bir de o yemekler tattığımız ilk lezzetler. Dünyanın dört bir yanında çok köfte yedim, ama içinde büyük soğanı olan o köfte gibi lezzetlisini yemedim.

### **Çocukluğunuzda en çok hangi yemekleri severdiniz?**

Birinci sırada cızbız köfte vardı. Garip bir şekilde bulgur pilavına da düşkünlüğüm vardı. Ankara’da, ortaokul sıralarıdaydım, annem ameliyat olmuştu, ben kardeşlerime bulgur pilavı yapardım, hem de her gün. Bir de soğanlı yumurta yapardım. Bir yerde okuduğuma göre, soğanlı yumurta Fatih Sultan Mehmed’in en sevdiği yemekmiş. Sarayda her gün elli tane soğanlı yumurta yapılırmış ve en iyisi hünkâra ikram edilirmiş. Mum ateşi kadar kısık ateşte pişirirlermiş. Benimkinin tarifini vereyim: Soğanları halka halka doğrayıp, sahana koyuyorsunuz. Bir miktar şeker serpiyorsunuz. Çok kısık ateşte karıştırarak pişiriyorsunuz. Soğanlar kendini bıraktığı zaman üzerine yumurtayı kırıyorsunuz. Çılbırı da çok severim. Yemek kültürleri üzerine düşünmeye başladığım zaman şuna karar verdim: Dünyada en sevdiğim mutfak bizim mutfağımız. Bunu hiçbir şeyle kıyaslamam, ama ikinci sevdiğim mutfak da Uzakdoğu mutfağıdır. Batı mutfaklarını fazla sevmiyorum. Bir de altı ay önceden rezervasyon yaptırılıp gidilen yerleri sevmem. Bir akşam yemeğidir nihayetinde, bu kadar da törene gerek yok. Konserler için gittiğimde Anadolu’nun lezzetlerini tadarım. Antalya’da, Oto Sanayi’nin içindeki dört katlı modern köfteciyi hiç unutamadım. Köfte ve tاینلی piyaz yapılıyor; hayatımda böyle bir şey yemedim.

### **Siz de mutfağa girip yemek yapıyor musunuz?**

Son zamanlarda yapamıyorum. Aslında çok büyük bir keyif, zevk, dinlenme ve terapidir yemek yapmak. Şimdi vakitsizlikten yapamıyorum. En iyi yaptığım yemekler bulgur pilavı, soğanlı yumurtadır. Bulgur pilavını bol sebzeli yaparım.

### **Amerika’daki eğitim yılları damağımızda nasıl bir etki bıraktı?**

İnsanlar illaki bulunduğu ülkenin kültürüne uyum gösteriyorlar, ama Amerika’dan çok İsveç’teki eğitim yıllarım daha önemli. İsveç’e ilk gittiğimde oranın yemeklerinden nefret ettim. Soğuk balıklar, hafif şekerli balıklar, tatlı ekmekler, birtakım değişik şeyler ama bir süre sonra orada da güzellikler keşfettim. Kuzey balıklarının taze patateslerle sunuluşunu, yemeklerdeki tatlı-ekşi birlikteliğini...

### **Eşiniz Ülker Hanım’ın mutfakla arası nasıl?**

Çok iyi yemek yapar. Türk mutfağı ve uluslararası mutfaklar ağırlıktadır. Durmadan öğrenir, çok meraklıdır yemeğe. Konuklarımıza yemeği eşim yapar. Son zamanlarda maalesef ona pek yardımcı olamıyorum.

### **Dünyanın birçok ünlü simasıyla yemek yediniz; onlarla ilginç bir anınız var mı?**

Oldu, aralarında yemeği seven, yemeği önemseyen çok ünlü insanlar vardı. Mesela Elia Kazan... Büyük bir Amerikalı yönetmen olmasına rağmen yemek konusunda tam bir Anadoluluydu. Benim dedem gibi yemek yerken hiç konuşmazdı, en kısa zamanda yemeğini bitirirdi. Başını şöyle eğip tık tık yer, yemeğini bitirir ve tabağı eliyle iteler ve “İş bitti” derdi. Anadolu’da böyle bir yemek yeme biçimi vardır. Dedem de bize “Yemekte konuşulmaz” derdi. Bir tarihte Yunanistan’da Aynaroz’a gittim, oradaki rahipler, papazlar arasında üç beş gün kaldım. Manastırda yemek yemek hoş bir şey gibi geliyordu bana. Ama gördüm ki tam tersiymiş. Çünkü günde iki kere yemek yiyorlardı, bir sabah sekizde, bir de akşamüstü beşte. Beşteki yemekte sıralarla giriliyor, o tahta masalara oturuluyor, yemekler dağıtılıyordu. Başrahip “Başlayın” dediği zaman herkes başını öne eğiyor ve birbiriyle göz göze gelmeden yemeklerini yiyorlardı. Çünkü o anda günah işlediklerine inanıyorlardı. Çünkü vücudun bir zevkini tatmin ediyorlardı. Oysa onlar vücut zevklerinden mahrum kalmak için kendilerini oralara kilitlemişlerdi. İşledikleri bu günahı mümkün olduğu kadar hafifletmek için basit yemekleri çabucak yiyorlardı. Yemek sırasında, mide bulandırıcı pasajlar okuyorlardı. Yemek bitince, hemen kiliseye koşup, “Tanrım bizi affet” diye dua ediyorlardı. Birçok dine yemek insanı azdıran bir şey gibi görünüyor. Bizim dinimizde de Hz. Muhammed’in, “Sofradan doymadan kalkın” sözü vardır; aslında bu çok doğru bir şeydir.

### **Kitap, müzik, sinema, yoğun bir temponuz var. Bu tempoda oturup da yemek yeme fırsatı yaratıyor musunuz?**

Seyahat sırasında, gittiğim yerlerde tabii ki davetler oluyor. Fakat orada verilen yemeklerin aşağı yukarı tarzı belli artık. Üç davetten ikisinde mutlaka somon balığı oluyor. Ayrıca mutlaka kremalı bir çorba geliyor, ben bunu hiç içmiyorum. Uzakdoğu mutfağını çok severim, bayılırım ama Çin’e gittiğimde orada yediğim gerçek Çin yemekleri bana bir zevk vermedi. Mesela, Çin ördeği bence burada daha güzel yapılıyor.

### **Bir süre hiç et yememişsiniz, sonra vejetaryenlikten vazgeçmişsiniz; neden?**

Benim ete karşı bir uzaklığım var. Altı-yedi sene vejetaryen oldum, ama sonra sürdüremedim; sosyal hayatla bağdaşmıyor. Bu tamamen manevi bir şey. Hayvanların kesilip öldürülmesi beni çok rahatsız ediyor, benim vejetaryenliğim tamamen bir tepki. Yoksa et çok lezzetli bir şey.

## **Bir günlük beslenme maceranızı anlatır mısınız?**

Sabah kızarmış kepek ekmeği, yağsız peynir, yanında biraz taze biber ve cam bardakta açık çay. Öğlen yemeğinde dışarıda değilsem yine böyle basit yemek, zeytinyağlı falan. Eskiden öğünlere dikkat etmezdim ama şimdi ediyorum. Artık sosyalleşme, arkadaşları görme, sohbet etme akşam yemeğine dönüştü; şimdi yemekte buluşuluyor. Birçok arkadaşım kilosundan şikâyet ediyor, ama her akşam dışarıda yemek yiyor. 23.00'e doğru ana yemek geliyor, 24.00'e doğru tatlı geliyor, sonra ertesı gün spor salonlarına, zayıflama merkezlerine koşuyorlar. Arkadaşlarla buluşmanın akşam yemeği dışında bir yolu bulunsa inan herkes zayıflayacak. Ben bir yere gitmiyorsam akşam yemeğini bir çorba ve bir tabak basit yemekle geçiştiriyorum.

## **Formunuzu koruyabilmek için özel bir beslenme uyguluyor musunuz?**

Çok yağlı yememeye hep dikkat ediyorum. Çok yağlı yemiyorum, ama yaş ilerledikçe ister istemez metabolizma yavaşlıyor, az yeseniz de yakamıyorsunuz. Eskiden çok yürüyorduk, hayatımızın içinde yürüyorduk. Bugün Paris'te insanlar yürüyor, koşuyorlar, insanlar çok hareketli; o yüzden Batılılar bir parça zayıf kalıyor. Bizde araba var ya, her yere arabalarla gidiyoruz. Bu aslında çağdaş insanın çok büyük bir problemi.

## **Beste yaparken, kitap, senaryo yazarken bir şeyler atıştırıyor musunuz?**

Atıştırma bir terapi gibidir; insan, elinin bir şeyle oyalanmasını ister ama çok tehlikeli bir şey. Ben kuruyemiş çok severim ama maalesef çok tehlikeli, onu leblebiye çevirmeye çalışıyorum. Yıllar önce İsveç'te yaşarken bazı teoriler geliştirmiştım. Derdim ki: "İnsan vücuduna çok iyi gelen şeyler, kırmızı şarap, badem ve siyah çikolatadır." Bu üçlü benim tutkumdur, bütün doktorlar da bunların sağlık için iyi olduğunu söylerler. Onun için bu üçlüden hiç vazgeçmem.

## **Hangi yörenin yemekleri ağzınızı sulandırır?**

Bir kere Ege zeytinyağlılarına bayılırım. *Veda* filmini Ege'de çektim. Urla'nın balık lokantalarını unutamıyorum. Özellikle Cunda'nın balık lokantaları ve Cunda'daki yemek kültürü muhteşem. O otlar, yemekler, mezeler, zeytinyağının kalitesi, kokusu inanılır gibi değil. Öte yandan Antakya'ya gidiyorsunuz, zengin bir mutfak karşılıyor sizi. Türkiye'de her yörenin kendine özgü bir tadı var. Karadeniz'in en sevdiğim yemeklerinden biri, yumurtalı fasulye kavurmasıdır, harika olur. Eskiden Laz böreği yapıyorlardı, yemeye doyum olmuyordu. Şimdi de yapıyorlar, ama eski lezzeti bulamıyorum. Türkiye'deki lezzetler saymakla bitmez.

## **Dünya mutfağıyla aranız nasıl?**

Uzakdoğu mutfağını, iyi bir acılı Tay yemeğini çok severim. Acıyla aram çok iyidir. Bizim mutfağımızda Osmanlı'da çok kullanılan kişniş, zencefil, yenibahar vardı ama şimdi kaybolmuş durumda. Bana göre mutfak sanatında baharat kullanılması çok önemlidir. Maalesef büyük kent mutfaklarında baharat pek kullanılmıyor. Güneyde var, Mardin'de kişniş ve reyhan kullanılıyor. Osmanlı mutfağında ayrıca meyveli yemekler yapılırdı. Ekşi-tatlı dengesine hemen her yemekte dikkat edilirdi, ama yeni Türk mutfağında meyve yemeğe pek girmiyor. İtalyan mutfağına pek düşkünlüğüm yok. İtalyan mutfağı fakir bir mutfak. İtalyan anne, o hamuru bir öyle yapıyor, bir böyle yapıyor; şöyle yaparsa başka bir isim veriyor, böyle yaparsa başka bir isim veriyor. Benim o mutfakla aram iyi değil.

### **Konusu yemek olan bir film çekmeyi düşündünüz mü hiç?**

Evet, düşündüm. Yemek insanın temel unsurlarından biri. İlla oburlukla, çok yemek yemekle ilgisi yok bunun. İnsan nedir? Doğar, beslenir ve türünü devam ettirir. Onun için mutfak ve aşk dediğimiz şeyler insanın temel oluşumudur. Kendimi hayatta tutacağım ve neslimi bırakıp gideceğim; bu kadar temel bir şey. Yemek yemek ve aşk, ölüme kafa tutmaktır. Çünkü bu ikisi olmayınca ölüm oluyor.

### **Yemek kültürüyle ilgili kitap okur musunuz?**

Yemek kültürü büyük bir sosyolojik alandır ve dünyada yazılmış muazzam kitaplar var. Türkiye'de birisi Osmanlı mutfağıyla ilişkili bir kitap yazsa, bir romanın içine Osmanlı yemek kültürü girse ne kadar ilginç olur. Ben, 17. yüzyıl Topkapı Sarayı'nda geçen *Engereğin Gözü* adlı romanımda "İmparatorluğun En Şişman Kadını" diye bir bölüm koymuştum. Deli İbrahim, bir ara delice bir tutkuya kapılıyor ve imparatorluğun en şişman kadını bulmak istiyor. 100-150-160 kiloluk kadınları getiriyorlar, beğenmiyor. Sonunda Balkan ülkelerinden birinde bir kadın buluyorlar. Dağ gibi bir kadın, taşınması bile bir mesele oluyor. Padişah, "Bu tamam" diyor ve o onun sevgilisi oluyor. Dünyadan seçilip getirilmiş haremdeki o güzel kızlar ağlıyorlar, çünkü padişah şişman kadından başkasına dönüp bakmıyor. Onun günlük yediği yemekleri araştırıp, bir liste yapmıştım. Bir sayfa yemek anlatıyorum orada, ama ne yemekler.

### **Yemek pişirmek asıl kimin işi; kadının mı, erkeğin mi?**

Geleneksel ailelerde bu görev kadına verilmiş ama bütün dünyada, büyük şeflerin büyük bölümü erkek. Bunu da anlamak mümkün değil. Neden büyük kadın şef yok? Kadınlar bütün zor işleri yapabiliyorlar, ülkeleri yönetiyorlar ama şeflikte aynı başarıyı gösteremiyorlar.

### **Ne tür lokantalarda yemek yemeyi tercih edersiniz?**

Basit Türk lokantalarına bayılıyorum. Esnaf lokantası dediklerimiz var ya, onları çok seviyorum. Bazen lüks restoranlara davetli gittiğimiz zaman hemen çocuklara yavaşça personel yemeğinin ne olduğunu soruyorum. Ya nohut oluyor ya fasulye. Hemen ondan bir tabak istiyorum. Ben fazla süslü, fazla karışık, kuş kondurulan yemeklerden yana değilim. Bizim Türkiye kebapta, balıkta, bir de tencere yemeklerinde ustadır. Kalkıp da Fransız yemeğini burada yemeye çalışmanın bir manası yok. Bir de durmadan yeni mekânlar açılıyor; ilginç dekorlar, yabancı isimli yemekler... Buradaki malzemeye oranın gerçek tadını tutturamazsınız. Ayrıca yemeklere yabancı isim koyma sevdası yüzünden mutfak Türkçemiz gelişmiyor.

### **Kimlerle yemek yemek size keyif verir?**

Yaşar Kemal'le çok yemek maceramız vardır. Yemek seçimimiz kısıtlıdır, çünkü bir araya geldiğimizde hep Çin yemeği yeriz. Yaşar Abi çok güzel yemekler yapar. Kırk sene önce ilk bulduğumuzda, "Sen çok güzel türkü söylüyorsun, gel sana Çukurova köftesi yapayım" demişti. Evine gittim, Çukurova köftesi yaptı, ilk dostluğumuz böyle, yemekle başladı. Olağanüstü balık yapar, taze levrek alır, içini sebzeyle doldurup fırına verir, parmaklarını yersin. Ama biz onunla kırk yıldır Çin yemeği yeriz. Dünyanın neresine gidersek gidelim, buluşur Çin yemeği yeriz. Fakat çok enteresan, Çin yemeğinde de sadece bir tek yemek yer; o da bambulu tavuk ve yanında pilavdır.

### **Asla "hayır" diyemeyeceğiniz bir yemek var mı?**

Kuru fasulye, nohut, mercimek yemeği, çorba, bulgur pilavı; bunlardan vazgeçemem. Düz tatlari sevmem, mutlaka baharat olacak, acı olacak, pulbiber olacak. Acı çok severim, anormal bir düşkünlüğüm vardır. Dediğim gibi, ben sıkı bir baharatçiyim.

### **Sakatat ve tathyla aranız nasıl?**

Hiç yok, sakatat hiç yemem. Zaten ben hayatımda kokoreç hiç yemedim, o fikre bile karşıyım. İşkembe, ciğer, paça da hiç yemem. Hamur tatlılarını sevmem; sütlü tatlılara düşkünlüğüm var benim. Fırın sütlaç, sumuhallebisi, eski sütlü tatluları severim.

### **Sebze ve meyvelerin mevsiminde yenmesi konusunda ne düşünüyorsunuz?**

Kesinlikle karşı çıkıyorum. Kışın domateslerin ne renk aldığını görüyoruz, ama yeni kuşaklar bunu bilmiyorlar. Aslında hayatın, doğanın ritmini yakalamak bir zevktir. Erik çıktı, şü çıktı, bu çıktı diye heyecanlanmanın keyfi ne de vardır ki? Zamanında yetişmeyen sebze ve meyveleri yememek lazım. Bir de balık meselesi var. Büyümeden yemek, balığın neslini tüketmek demektir. Lokantalarda da söylüyorum, "Bunu satın almayın, servis etmeyin" diye. Bu konudaki tüm girişimleri destekliyorum.

## **Sizce Türkiye’de Türk mutfağı dışarıda tanıtılabiliyor mu, bu konuda ne yapmak lazım?**

Yok, tanıtılmıyor. Dünyada insanlar Türk mutfağının döner ve kebaptan ibaret olduğunu sanıyorlar. Çünkü oralardaki lokantalarda sadece bu yemekler servis ediliyor. Esas yemeklerimizi yapmak zor. Buraya gelen yabancıları yemeğe götürdüğümüz zaman çıldırıyorlar, “Böyle yemek yok dünyada” diye övgüler yağıdırıyorlar, ama dışarıda bu böyle bilinmiyor. Adamlar çiğ balığı satıyorlar, biz hünkârbeğendiği satamıyoruz; inanılır gibi değil. Tanıtım Kültür Bakanlığı’nın işi. Önce Türk insanı kendi değerlerini öğrenmesi, tanınması lazım, sonra başkalarına daha kolay tanıtabiliriz.

## **Son olarak beğendiğiniz mekânları sormak istiyorum?**

Eskiden Tarabya’daki Kıyı’ya giderdim; şimdi çok uzaklaştım, pek fazla gidemiyorum. Karşı tarafta Rigel var, Cemil Usta’nın oraya gidiyorum. Bir de Eftelya’ya gidiyorum, çok güzel balık yapıyorlar. Karaköy Lokantası’na da gidiyorum, geleneksel tatlari güzel pişiriyorlar. Borsa’ya çok sık gidiyorum, Hünkâr Lokantası’na da gidiyorum, ama biraz yemeklerin yağ miktarını ayarlaması lazım. Fırsat buldukça Asitane’ye gidiyorum.

(17 Nisan 2011)