Luzern'li çizerden İstanbul mutfağı üzerine bir kitap

DİLEK UÇAK-EKİNCİ

Bir çizerin İstanbul mutfağıyla ilgili bir yemek kitabı çıkarma isteği nasıl ortaya çıktı?

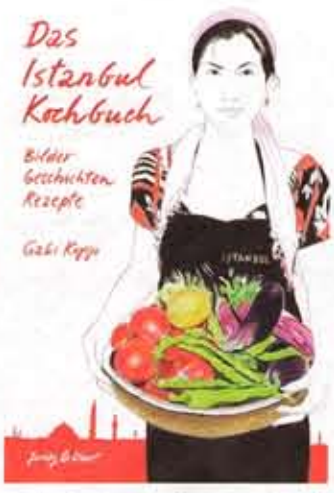
Olayın uzun bir hikayesi var. Arkadaşım, Erdoğan, Münih doğumlu bir mimar, ve kendine İstanbul'da iş kurdu. Bu yüzden sıkça Türkiye'ye gidiyordum. Kayseri'de annesini, komşularını, teyzelerini, kuzenlerini yemek yaparken çizmek istedim. Bir hafta boyunca bunu yaptım. Erdoğan benim için tariflerin tercümelerini yaptı. Çok kısa ve güzel bir tecrübe idi. Türkçe konuşmadığım için bir çok konuda çizmek köprü oldu bana.

Onlar yemek yaparken ben de yanlarında oturup çizim yaparak mekânı ve zamanı onlarla paylaşıyordum. Onlar da benim onları çizmemden memnun oluyorlardı. İlgimden dolayı onurlandırılmış hissediyorlardı kendilerini. Ben de kendimi onların günlük yaşamına entegre olmuş hissediyordum. Çizmek fotoğraf çekmekten farklı bir şey. Yapılan şey bir kutunun içinde kalmıyor. Karşımdakiler sürekli çizimlere bakabiliyorlar. Hatta erkekler biz de birşeyler yapabiliriz, bizi de çizin, diyerek hanımlara gösterilen bu ilgiyi kıskandıklarını belirttiler. Aslında bu çizimler ve tarifler başka çizerlerle birlikte çıkarmak istediğimiz bir kitabın parçası olacaktı, fakat yayınevi bulamadığımız için ben bu projemi küçük bir kitapçık olarak çıkardım Erdoğan'la. Çizimlerin güzelliği, bir kaç saat sürdüğü için sadece bir anı resme dökmüyorsunuz, yemek yapımının bütün aşamalarını içerebiliyor. Çizimlere baktığınızda değişik zaman dilimlerini görebilirsiniz. Bütün çizimler yemek yapımı esnasında oldu. Fotoğraf da çektim, fakat sadece sonra atölyede çizimleri bitirirken ihtiyacım olacak detaylar için. Bazı resimlerde yemek esnasında renkli kalemleri kullanmaya başlasam da genelde renklendirmeyi bitirmeyi atölyemde devam ettim. Fotoğraf ile çizim arasındaki en büyük zorluklardan biri sürekli hareket halinde olan bir kişinin bir pozisyonuna karar vermek.

Resimlerde sadece yapım aşamaları değil, kullanılan edavatları göstermek de önemliydi. İlk projemdeki resimlere baktığımda çizimin bu tür konular için fotoğraf çekmeye göre daha anlamlı olduğunu düşündüm. Bir çizer olarak bu beni çok mutlu etti. Kitapta da bunu görmek mümkün. Resimlere bakıldığında sadece onlara bakarak birçok şey okunabileceğini düşünüyorum. Hamuru bir merdane değil oklava ile açtıklarını resme bakar bakmaz görüyorsunuz. Mutfakta su kovalarının olduğunu, tepsilerin şekillerini görmeniz mümkün.

Bütün bunları görüp tecrübe ettikten sonra bir yemek kitabı yapmak istedim. Bu metodla yemeğin bitmiş halinden çok ahçıya veya yapım aşamalarına ağırlık vermiş oluyorsunuz. Halbuki birçok yemek kitabında yemeğin son hali en şirin şekilde merkezde tasvir ediliyor. Ahçıyı, mutfağı ve kullandığı edavatı gördüğünüzde daha çok ortaya bir öykü çıkıyor.

NZZ'in uzun yıllardır yurtdışı muhabiri olan ve İstanbul'da yaşayan Amelia Van Gent ' le tanışınız, aynı gazete için çalıştığımız için. Onunla geliştirdiğim yemek kitabı fikri hakkında konuştum. Değişik kültürlerden ve etnik gruplardan da örnekler alma fikri onundu. Uzun yıllardır Türkiye'de yaşadığı için şuan bazı sınırların kırıldığını ve insanların çok daha kolay köklerine/kimliklerine döndüklerini ve severek bu kimliğe ait olan özellikleri paylaştıklarını söyledi. İstanbul'a şuan hakim olan bir atmosfer olduğunu belirtti. Sonunda karar ım, değişik etnik gruplar yanısıra Türkiye'nin değişik bölgelerinden yöresel lezzetleri tanıtmak oldu. Kitabın konsepti böylece ortaya çıkmış oldu.



Kitap konseptinize uygun ahçıları nasıl buldunuz?

Çok değişik kaynaklardan. Yapmak istediğim kitapla ilgili kısa bir taslak yazıp değişik yerlere, bütün tanıdıklarıma ve irtibatlarıma başvurdum. Tanıdığının tanıdığı derken bu vasıtayla çok değerli insanlara ulaştım. İlk kaynağım Erdoğan'dı. Onun mutfağında çalışan bir bayan ahçı başka bayanları önerdi. Sonra Amelia'nın tanıdığı, Arte kanalı için İstanbul ile ilgili belgesellerin çekimi için çalışan ve 16 yıldır Türkiye'de olan bir arkadaşı, araştırıp birçok ahçıyı benim için buldu. Üçüncü bir kaynak ise 20 yıldır İstanbul'da yaşayan İsviçreli Hanni Rütisauser idi. Kendi şahsen tanıdığı ahçıları benimle tanıştırdı. O ahçıların tanıdığı ahçılar vesaire derken gerisi kendiliğinden çabucak gelişiyor.

Bütün bunlar ne kadar sürdü toplamda?

Yaklaşık 1 yıl. Projemin kısa bir taslağını 2009 baharın başında yazdım. Yazın 4 hafta, sonra Eylülde tekrar 3 hafta İstanbul'daydım. Çok kısa ve çok yoğun bir zamandı. Dönüp baktığımda „çılgınlık" diyorum. Bu kadar kısa zamanda her gün bir ahçıyı ziyaret ederek bitirmek mümkün oldu.

Bazı bağlantılarım vardı önceden ayarladığım. Mesela kendi yemek kitabı olan biriyle İstanbul'da bulunduğum bütün zaman içinde bir türlü buluşmayı başaramadık. Onun yerine Çiya Restoranına bir tercümanla önceden geleceğimi bildirmeden gidip projemi anlatıp bazı çizimlerimi gösterdim ve hemen kabul gördüm. Musa Dağdeviren'e, ben restoran mutfaklarında değil ev mutfaklarından tarifleri kitaba alıp ev mutfaklarında çizimlerimi yaptığımı söylediğimde hemencecik „tamam olur evde yaparım" dedi. Bunu tipik Türk buluyorum: Aylarca, yıllarca önceden yapılan planların gerçekleşmesinin çok zor olmasına rağmen birçok şeyin spontane gerçekleşebilmesi, bütün kapıların açılabilmesi gibi. Sonuçta kitabın içeriğini sadece kişisel mutfakta bırakmak istemedim. Bazı esnaf lokantalarından, sokak satıcılarından veya ekolojik pazardan bahsetmeyi kendimce önemli buldum. Biraz türk mutfağı ile ilgili önyargıları kırmak istedim. Sadece ekolojik ürünlerin satıldığı pazarların olduğunun bilinmesi gibi.

Tarifler gittiğiniz evlerin. Öyle değil mi?

Gittiğim evlerde hep bir tercümanın vardı yanımda. Onlar ahçının yemekle ilgili her adımını yazmak zorundaydılar. Çünkü ahçıların yazılı tarifleri yoktu. Ben çizimleri yaparken, yanımdaki tercüman ahçının yaptıklarını not aldı. Terazi ile çalışılmadığı için ve miktarı sorduğum her seferde gülerek „el karan" cevabını aldığım için bu tekniğe başvurmak zorundaydım. Ana çizimlerin üzerinde ahçıların kendi el yazıları ile isimleri var. Her açıdan çeşitlilik var kitapta. Kültürel, etnik çeşitlilik dışında ahçılar arasında da her türlüsü var; profeyonel ahçılardan tutun da iş kadınlarına yada yılların ev hanımına kadar herkesi bulmanız mümkün.

Kitapta eksik olan şeyler var mı?

Evet . Birçok bölge yada girmesini istediğim tarif yok. Bir yerde noktayı koymak zorundasınız.

Kitapla ilgili önümüzdeki zaman için düşünceleriniz neler?

Frankfurt kitap fuarında Fransız bir yayınevi ile anlaştık ve kitap Fransızcada yayınlanacak, Türkçede de yayınlanmasını çok isterim. Şimdilik hiç bir Türk yayınevi ile görüşmedik daha. Bu yönde bazı gelişmeler olmasını isterim. Luzern'de kitabın içindeki resimlerle kitabın tanıtımını yaptığımız bir sergi açtık.

Bu sergileri mutlaka Berlin'de ve İstanbul'da yapmak isterim.

Kitap projenizin bugünkü durumdan memnun musunuz?

Evet, çok. Aylarca atölyede çalıştıktan sonra ortaya çıkan kitaptan sürekli olumlu reaksiyonlar almak mutlu ediyor insanı. Projemi gerçekleştirmiş olmak bile mutluluk verici.

Sizin sevdiğiniz tarifler hangileri kitaptan?

Birçok tarif var, mesela mercimek köfte, çerkez tavuğu, ecce köfte(yumurtalı, tarçınlı), irmik helvası. Bir iki defa yaptınız mı tarifi eliniz alışıyor.

Kitaptan önce mutfağınızda olmayan ne var şimdi?

Birçok baharat; mesela kekik, pul biberi.

Yemek olarak önceden yapmadığınız neyi yapıyorsunuz?

Kitaptan bir çok tarif. Mesela bugün yoğurt soslu fırında tavuk kanat için hazırlık yaptım, geçen hafta irmik helvası yaptım, haftaya dostlara patlıcan dolması yapacağım. Zor gibi görünen „kuş" mantısını birkaç kez yaptım.

Kitabınızla ilgili söylemek istediğiniz son bir cümle?

Klişelere karşı bir kitap olup Türk mutfağının kültürel ve etnik zenginliğini gösterme çabasında derim.

Bundan sonra yapacağın şey?

Şuan İstanbul'a bir yemek gezisi organize ediliyor. İlki Ocak ayının sonunda olacak. 3 günlük bir yemek kursu olacak, isteyenler onun dışında daha uzun kalabilirler. Pazarları gezeceğiz, mantı yapacağız, mezeler hazırlayacağız. Her akşam kitaptan başka bir ahçı bizimle olacak.

Gabi Kopp (1958) Luzern'de doğdu. Luzern ve Londra'da Tasarım ve Sanat okudu. 20 yıldır çizer olarak Annabelle dergisi ve NZZ gazetesinde çalıştı. 2009 yılında 'İstanbul Yemek Kitabı' için Kanton 'uzern'in 'Eser Ödülü'ne layık görüldü.

Gabi Kopp: Das Istanbul-Kochbuch-

İstanbul Kochbuch'tan

Çerkez Tavuğu

Çerkez Tavuğu
(İstanbul Kochbuch'tan)

700 gr tavuk budu
600 ml su
tuz, karabiber
80 gr ceviz
1 yemek kaşığı tatlı pulbiberi
2 diş sarımsak
40-50 gr galeta unu
3 yemek kaşığı zeytin- veya cevizyağ
pulbiberi

- Tavukları bir saat kadar haşlayın.
- Tavuğun derisini ve kemiklerini ayırın ve etini didikleyin.
- Tuz ve karabiberle tatlandırıp tabağa yerleştirin didiklenmiş etleri.
- Cevizi, pulbiberini , sarımsakları, galeta ununu tavuk suyuyla birlikte mixerde püre haline getirin.
- Karışım çok sıvı olursa biraz daha galeta unu ekleyin. Tuzla tatlandırın ve didiklenen tavukların üzerine dök.
- Pulbiberi ile zeytinyağını karıştırın. Karışımın üzerine döküp ve cevizlerle süsleyin.

'Kuş' adlı bir mantı yediniz mi?

Ramazan Bayramı'ndan bir iki gün önce kitapçıya gittim. Hediye kitap almak için. Yemek kitabı raflarında yeni bir kitap gördüm; 'İstanbul Kochbuch' (İstanbul Yemek Kitabı). Elime alır almaz çok sevdim. Uzun zamandır hiç bir yemek kitabı beni bu kadar heyecanlandırmamış, kalbimi çalmamıştı. Tarifleri senin benim evde yapıp blogta yayınlanan anne, teyze tarifleri, günlük pratik tariflerdi. Fakat kitabın en göz alıcı tarafı çok kültürlü İstanbul mutfağının günlük mutfağının aynası olması değildi sadece; bir çizer tarafından hazırlanmış olmasıydı. Kitabın içindeki her sayfasında güzel çizimler vardı. Tariflerin sahipleri yemekleri hazırlarken çizer onları çizmiş. Çiya restoranı ile restoran yemek kültürüne yeni bir yön vermiş yöresel mutfağı önemseyen Musa Dağdeviren'i pide hazırlarken, sokak satıcılarını lezzetlerini satarken, evde yemek yapan beyleri, restoran mutfaklarındaki hanımları, hepsinin hikâyelerini ve çizimlerini görmeniz, her birinin mutfakla ilgili bireysel öyküsünü okumanız mümkün bu kitapta.

Nerdeyse iki ay önce bu kitap beğenip kendime aldığımda bana bir bayramlık olmuştu. Şimdi kendime almakla kalmadım kitabı çıkaran çizer İsviçreli olunca kendisiyle buluşup sizin için kendisiyle eylül başında çıkan bu kitap hakkında sohbet ettim. Gabi Kopp'la yaptığım röportajı sizinle gelecek sayıda paylaşacağım fakat bugünkü tarifim bu kitaptan.

Seçtiğim tarif Çerkez mutfağının haluj adlı mantısına benziyor fakat bu tarifi kitapta hazırlayan Tokatlı aşçı Deniz adına "kuş" diyor. Resimde sol köşeye bakarsanız mantının kapatılışının çizimle ne kadar güzel anlatılabileceğini görüyorsunuz. Biraz el becerisi isteyen bu tarif birçok okurum için kolay ve denenmeye değer bir tarif. Şimdiden elinize sağlık, afiyet olsun!

Kuş (Gefüllte Teigtaschen-'Vögel')

6 kişilik
Hamuru
350gr un
200-250ml su
Yarım çay kaşığı tuz
İçi:
1 orta boy patates
1 orta boy soğan, ince doğranmış
Zeytinyağı
250 dana kıyma
1 tatlı kaşığı pul biberi, acı
1 çay kaşığı karabiber
Yarım çay kaşığı tuz
Sosu:
2 diş sarımsak
400gr süzme yoğurt
100gr tereyağı
1 yemek kaşığı pul biberi, acı
-Hamur malzemelerini yavaş yavaş su ekleyerek karıştırın. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. Bir kenarda dinlenmeye bırakın. -İçi için patatesi haşlayın. Soğanı zeytinyağında öldürün ve kıymayı ekleyip kavurun. Ocaktan alıp soyulmuş, ezilmiş patatesi ekleyip güzelce karıştırın.
- Hamuru 1mm incelikte açın. Ağzı 6-7cmlik bir bardak ile açtığınız hamurdan daireler kesin. Dairelerin birini avucunuza alın içine biraz içten koyun. Basparmağınızın yardımı ile hamurunuzu için üzerine kapayın. Sonra saç örgüsü gibi bir bir tarafından sonra diğer tarafından hamuru için üzerine kapatın bastırarak. Sonunda hamurunuz damarlı bir yaprağa benzeyecek. Resimdeki çizimlere bakınız.
- Doldurulmuş kuşlarınızı kaynayan tuzlu suda 5-7 dakika pişirin. - Sarımsaklı yoğurt ve tereyağı içinde kızarmış pul biberi ile servis ediniz.

LEZZET GÜNLÜĞÜ - DİLEK UÇAK EKİNCİ