

1931'de Bolu'da doğan Necip Ertürk, ilk öğrenimini bitirdikten sonra İstanbul'da gelecekteki Taksim Belediye Gazinosunda açılığa başlamıştır. Daha sonra Devlet Denizyollarının dış hatlarında, Kervansaray'da, Çınar ve Hilton otellerinde açılığa başlayan Necip Ertürk bu arada İsviçre ve Amerika'nın ünlü oteli ve lokantalarında da çalışmıştır. 1966'dan beri Tarabya otelinin baş açılığın yapan Ertürk "Türk Mutfağı Sanatı", "Türk Tatlı Sanatı" ve "Fransız Pasta Sanatı" üzerinde üç kitap yayınlamıştır. Şimdi öldürücü kitabını hazırlayan "Necip Usta", İngilizce ve Fransızca bilmektedir.



bu haftaki konumuz: TÜRK MUTFAĞI



hazırlayan: ABDİ İPEKÇİ

her hafta bir sohbet

TÜRK MUTFAĞI DÜNYANIN SAYILI ÜÇ MUTFAĞINDAN BİRİDİR. BUNLAR TÜRK, FRANSIZ VE ÇİN MUTFAKLARIDIR.

NECİP USTANIN BEĞENDİKLERİ

Tereotlu Balık Filetosu Buğulama (iki kişilik)

MALZEME:

Terehan lob balıklar seçiniz; parça balık filetosu; (tanesi 125'er gram); 1 adet defne yaprağı; 1 tatlı kaşığı yağ; 1 bütün domates; (kabukları soyulmuş, ince kıyılmış); 1/2 kahve fincanı su; 1 bağ kıyılmış dere otu; az tuz.

YAPILIŞI:

Küçük bir kabın dibine yağ koyup, kabın dibini yağlayınız ve balıkları koyunuz. Domatesi, tuzu, suyu ve defne yaprağını ilâve ediniz. Hafif ateşte bir kere kaynatınız. Daha sonra kapağını kapatarak on dakika ağır ateşte pişiriniz. Üzerine dere otunu da koyduktan sonra iki dakika daha pişirip servis yapınız.

Elli Pazı Dolması (6 kişilik)

MALZEME:

3 bağ pazı, 2,5 kilogram; 1 çorba kaşığı tepelme dolu yağ; 2 adet orta boy soğan (temizlemiş, ortadan yarılmış); 1/2 tatlı kaşığı tuz; 2 su bardağı et suyu, yoksa su.

YAPILIŞI:

Dolmanın içi: Bir tencereye yağ koyup, hafif eritiniz ve soğanları ilâve ederek ve karıştırarak 2 dakika kavurup, pirinci süzülmesi olarak ilâve ediniz. Bir dakika daha kavurduktan sonra bir bardak suyu katıp, 4-5 dakika kaynatıktan sonra, suyunu çektiyerek ateşten alınız. Hafif soğuyunca bütün malzemeyi ilâve edip, iyice karıştırınız. Dolma içiniz hazırdir.

Fazlının saplarını keserek yaprak kısmını bol kaynar tuzlu suda 1 dakika haşlayıp hemen soğuk su ile soğutarak yaprakları teker teker alıp ortasında bulunan damarı boynuna keserek çıkarınız. Böylelikle yaprak içiye bölünmüş olur. Diğerlerini de aynı şekilde hazırlayıp üstüste diziniz. Sol avucunuza bir yaprak serip, parmaklarınız tarafından ucunun tam ortasına cevizden biraz küçük dolma harcı koyup, yaprağın iki tarafını harcı üzerine kapatınız ve yaprağın boynuna boş olan kısma kaymalı kısmı yuvarlayarak sarınız. Diğerlerini de aynı şekilde sarıp küçük bir kuşaneye dolmaları diziniz. Üzerine çiğ olarak yağın, soğanın ve tuzunu, varsa kabağı soyulmuş bir adet domates ve suyunu ilâve edip, üzerine bir kük çuk tabak kapatarak tencerenin kapağını kapatıp ağır ateşte 45-50 dakika pişirip ser vis yapınız.

NECİP USTANIN TAVSİYELERİ

Dana etinin beyaz ve parlağı koyunun ise pembe-beyazı makbuldür

Fazla kırmızılaşan ve içinde yağ tanecığı bulunmayan et makbul değıldir.

kişi alabilyorum. Bunları yetiştirecek bir yer, bir saha, modern mutfağı gösterecek imkânlar yok.

İPEKÇİ — Bolu'dan çıkıyor dediniz. Nedir bunun nedeni? Neden daima en iyi aşçılar Türkiye'de Bolu'dan çıkmıştır?

ERTÜRK — Bu soru için Amerika'dan, İngiltere'den geldiler «Bolu'da çok çeşitli baharat otlarının bulunmasını» sebep olduğunu ileri sürdüler. Bu tamamen yanlıştır. Çünkü Bolu'da baharat çıkmaz. Baharatın kaynağı Hindistan'dır. Bence asçılık Bolu'da babadan oğula mirastır. Başka hiç birşey değil. Eskiden bir aşçının saraya girmesi, sarayda çalışması, o memlekette büyük bir ün sağlarmış. Bunun için ama benim oğlum da saraya gitsin, sarayda çalışsın, deniriz. Bolulular bugün ne kadar bu sözü çok dinlemişlerdir. İstanbul'dan aşçı yetiştirmeyi çok arzu ettim. Bu hem kendime, hem de müesseseme faydalı olacaktı. Çünkü Bolulular köyden kopamıyor. İş zamanı köydeki ekini toplamak için izin alıyor. Bu da bizi biktirdi. Bu yüzden İstanbul'da yetiştireyim dedim. 7-8 genç seçtim getirdim. Bir iki sene tahammül ettiler, üç sene sonra hepisi baktıkları kaçtılar.

İPEKÇİ — Neden?

ERTÜRK — Büyük gayret istiyor. Çalışma şartları diğer mesleklerle nispetle güç. Bugün Karadeniz'den de, Sivas'tan da aşçı çıkıyor. Fakat kimseler Bolulu kadar bunun şartlarına tahammül etmiyor.

İPEKÇİ — Neden güçlük?

ERTÜRK — Anlatıldığı gibi sekiz saat de çalışsa, durmadan çalışacak. Bir de garsonla ilişkiyi var. Garson 2 saat çalışıyor ondan çok fazla para alıyor. Garson servisi zamanını bekliyor, müşteri geliyor ve meğni veriyor, servisini yapıyor ve gidiyor. O öyle değil, devamlı surette ateşin altında. O öyle değil, devamlı surette ateşin altında. Bir de Türkiye'de mutfak sahasında kullanılabilecek malzeme yapılmıyor. Mesela Tarabya oteli açılırken, büyük bir meblağ çekti elyasa aldı. Aldıklarımız kısa bir müddet sonra kullanamadık. Çünkü ateşi görünce deforme oluyorlar. Deforme kaplarda iyi yemek pişirilmez bir... Sonra Türkiye'de Türk yemeklerini aramak için entüstü lazım.

İPEKÇİ — Başka memleketlerde var mı böyle bir entüstü?

ERTÜRK — Amerika'da var. Senede 2 milyon dolar bütçesi var. O bakımdan Amerikalılar, Fransızlardan çok ilerli.

İPEKÇİ — Ama aslında kendi mutfakları yok...

ERTÜRK — Amerikan mutfakı demek, kafeteryanın bir kolu demektir. Ben belki ileri gitmiş olurum ama, şunu hakikaten olduğı için söylemek mecburuydum.

Türkiye'nin en iyi aşçılarının Bolu'dan çıkma nedeni bu işin babadan oğula miras kalmasıdır. Eski saraylarda Bolu'lu aşçılar isim yapmıştır. Bu durum ailelere ün vermiş ve Bolu'lular şöhranlı aşçı olmuşlardır.

Cornell'i çok methettiler. Ben de arzu ederim kısa bir müddet gitsyeydim falan.

İPEKÇİ — Cornell Üniversitesine...

ERTÜRK — Evet. Korner Üniversitesinin Gastronomi kısmına. Bir çok yayınlarını getirdim. Yayınlarında bir çok yanlışlıklar gördüm. Açılıklar orda çok zayıf. Fakat Amerikalılar müsterinin rahatına çok ehemmiyet veriyor.

İPEKÇİ — Yani işletmecilik bakımından...

ERTÜRK — Evet. Cornell Üniversitesinden. Tahmin ederim ki dünyada tek.

İPEKÇİ — Necip usta, Amerikan mutfakından söz ettiniz. Amerikan mutfakı benim bildiğim kadarıyla kafeterya sistemine dayanır ve sandviç üzerine geliştirilmiştir—artık mutfak demek mümkünse—bir mutfak. Fakat bu dünyanın her tarafını etkilemeye başladı. Belki çağımızın yarattığı koşulların bir sonucu bu. İnsanların uzun boylu oturup yemek yemeğe vakitleri olmuyor. Dolayısıyla her yerde lokantacılık kolay, basit yenen, lezzete fazla önem vermeyen, pahalı olmayan yemeklere, kafeteryalara kayıyor. Bu, acaba yalnız Türk mutfakları olarak değil, genel olarak Fransız mutfakları gibi, Çin mutfakları gibi in yapmış, özellikle kazancısı bütün mutfakların çağımızla birlikte gerilemeye, özelliklerini kaybetmeye gidiyor mu demektir? Bu nokta başında biraz değindiniz. Dediniz ki imparatorluk devrinde Fransa ve Türkiye de mutfak çok daha zengindi, çok daha çeşitli idi. Bir oturmışta 24 çeşit yemek yenirdi. Çağımızın koşulları geliştikçe yemekle ilgili olarak, mutfak ilgili olarak bir gerileme yalnız Türkiye için değil, bütün dünya için söz konusu mudur?

ERTÜRK — Sanat olarak, bilim olarak baktığımız zaman bunu normal karşılamak lecafediyor. Çünkü her sanatta belirli zamanlarda bu işler oluyor. Yalnız bugün Fransa'da da buyurduğunuz gibi, yani kendisini kabul ettirmiş.

İPEKÇİ — Amerikanlaşiyor yani?

ERTÜRK — İnsanların vakitleri çok daralıyor ve üstelik bugünün hayat şartları bunu gerektiriyor. Yalnız lezzet bakımından bir kayıp olmuyor. Bilhassa Fransa, Amerika ve İsviçre'de, lezzetli üzerinde son derece duruyorlar. Bunun için çok gayret sarfediliyor. Buna mukabil bizde bu gayret yok. Bugün Türkiye'de, mesela et naklinin iptidaiiği bir çok yemeklerde lezzetli kaybediliyor. Bu bakımdan Avrupa'da fabrika yoluyla gıdalar üretiliyor. Et yemeklerinden ziyade, yapımı kolay şeyler ve fabrikasyon lezzet verme usulüne gidiliyor. Ama ellerde bu söz konusu değil. Türkiye'de son senelerde nadanda iyi bir gelişim var. Dana eti düzeltiliyor. Siğir ve koyunla ilgili olarak, Pililçe ve tavukta bazen bize ters gelen hususlar olmakla beraber, eskisinden daha iyi. Balıkta takdir edersiniz ki biz dünyanın eşsiz balıklarına sahip bir ülkeyiz.

İPEKÇİ — İdik...

ERTÜRK — Fakat tabiatı karşı bir düğünümüz. Bunun neticesi bahçemiz mahvettik. Bizde, dünyanın her yerinde olmayan Marmara var. Bu deniz balık için dünyanın en elverişli yeri. Bütün balıklar yumurta yapmak için buraya geliyor. Bizde açık deniz balıkçılığı yok, sahil balıkçılığı var. Bomba, trolçuluk, elektrikli aletler vastasıyla buradaki balıkları kuruttuk. Aşığı yukarı balık yemeye durumu gördük. Eskiye nazaran insanların da yemek yemesi muhakkak değişiyor. Eskiden iyi yemekleri yiyeblirmek için Hikmet beyde sıra boğkerlermiş müsteriler. Ama bugün kimseler beğenmiyor.

İPEKÇİ — Neden?

ERTÜRK — Daha değişik şeyler yemek istemeleri. Bugün bir Avrupalı, İtalyan'da rayvolyü yiyor ama Türkiye'deki mantıyı daha fazla beğeniyor. Çünkü rayvolyü memleketinde görmüş, fakat mantıyı görmemiş.

İPEKÇİ — Nedir aslında rayvolyü ile mantı arasındaki fark?

ERTÜRK — Türk mutfakının bir özelliği, rayvolyü tamamıyla pişmiş etten, yani etin dana olsun, siğir olsun, etin iki ince hamuruna sarınca konup, üç santime kesilmesi ve haşlandıktan sonra sarmısıklı mantarlı domates sosu ile yenen bir şey. Bizim mantı ise hamurunun arasına çiğ kıyma konan, bilhassa koyun, kuşu etinden kıyma konan ve boğça gibi dırülen bir

hamur yemeği. Sonra fırında kızardığı için üzerinde bir pembellik oluyor. Bu göz çok daha hoş gözüküyor. Sonra keşkek, aside gibi yemekler hakikaten İstanbul'da yapılmıyor. Ama Anadolu'da bunlar düğün törenlerinin özellikleri.

İPEKÇİ — Nedir keşkek, aside ve neden yapılmıyor şimdi İstanbul'da?

ERTÜRK — Keşkek çok nadir yapıyor İstanbul'da. Buğdayın dövlürek kabukları çıktıktan sonra ve akşamdan istilan gerdan suyu ile —çünkü gerdan, etin en lezzetli, jelatini kısmıdır— pişen bir buğday lapasıdır. Kırmızı biberli yağ ile yenir. Üzerine de etin boyun kısmı konursa fevkalâde olur.

İPEKÇİ — Aside...

ERTÜRK — Kuru bamyaya zamanı kurusundan, taze bamyaya zamanı tazesinden yapılmış bir nevi lapadır ama gayet koyu et suyu ile yapılır. Domates de konulabilir. Bugün için keşkek çok rağbet görür ama asideyi bilmiyoruz; fakat keşkek'i maalesef kimseler yapıyor.

İPEKÇİ — Neden?

ERTÜRK — Bunun bir çok sebebi var. Bugün Türkiye'nin en iyi lokantaları, diyelim ki Abdullah ve Konyalı... Burada bir garson çağırıp, «Ne yemeği tavsiye edersin» diye sorsanız, «Şiş kebap, kuzu pizrolası veya döner» der. Yani garsonun mutfak hakkında bilgisi yoktur, bu yüzden.

İPEKÇİ — Çağımızın yağlarıyla ilgili, tartışılan bir nokta var Necip usta. Yanılmıyorsam eskiden yemeklerin hazırlanmasında daha çok hayvani yağlar kullanılıyordu. Şimdi artık nebuti yağlar seçiliyor. İddiaya göre, bu lezzetli olumsuz yönde etkiliyor. Eskiden hayvani yağlarla yapılan yemekler daha lezzetli idi. Şimdi nebuti yağlar aynı sonucu vermiyor... Bu iddia doğru mu bir kere?

ERTÜRK — Yüzdeyiç doğru. Tereyağ inekten elde edilen yağ demektir. Türkiye'de daha çok mandadan sağlanıyor. Fakat bu yağlar da nebuti yağlarla karıştırılıyor. Margarin ve tereyağ ile yapılan yemek arasında lezzet yönünden fark var tabii. Bu konuda Fransızlar, «Tereyağın mutfak içinle değil demeye benzer» demişlerdir. Eski Türk mutfakında, sebzeleri kaymakla pişirilirmiş.

İPEKÇİ — Sizin tavsiyeniz nedir iyi yemek yapmak isteyenlere?

ERTÜRK — Önce iyi malzeme seçmek gerek. Mesela dana eti ne kadar beyaz, parlak olursa makbul. Kuzu eti de beyaz olmalıdır. Dananın içi beyaz, kuzunun ise pembe-beyazı iyidir. Fazla kırmızıya kaçan, içinde yağ tanecığı bulunmayan etler makbul değildir. Sebzelere gelince, mesela, fasulyanın da görünüşünden kılçıklı veya taze olup olmadığı anlaşılır. Bütün mesele düşünceye kısıtlıdır.

İPEKÇİ — Necip usta, sizin sevdiğiniz yemekler hangileridir Türk mutfakından ve diğer mutfaklardan?

ERTÜRK — Türk mutfakında sebze yemeklerini çok severim. Gayet tabii bunların yanında Doğu Anadolu yemeklerini; keşkek, güleme —biraz ağır olmakla beraber— bizde çok güzel kaz çeviriler.

İPEKÇİ — Kebaplardan?

ERTÜRK — Bu saydığım yemekler kadar sevmem.

İPEKÇİ — Aslında yemek yapmaya meraklısınız. Yemeğe de meraklı mısınız?

ERTÜRK — Bir söz vardır, «aşçı yemek yapmasını bilir, yemek yemesini bilmez» derler. Ben yemek yemesini bilirim. Yalnız her yemeği yemem. Gündüz Kılıç'ın lokantamıza geldiği gün, «Baba» dedim, «Şiz bana bir aşçıyı tarif ediniz. Dedi ki, «Biz haftada bir gün mac yaparız. Bir gün için beş gün hastalanırız. Siz günde üç defa mac yapıyorsunuz. Sabah kahvaltısını verirsiniz, öğle yemeğine hazırlanmış, öğle yemeğini verirsiniz, akşam yemeğine hazır olmanız. Bunun için siz bir sporcadan daha fazla kondihsyona sahipsiniz.» Ben yemeklerimi seçerem yemem. Ama seçerken her pahalı şeyleri yemem... Kırmızı trup, havuç gibi, bunun yanında 125 gram et veya balık...

İPEKÇİ — Yabancı mutfaklardan sevdiğiniz yemekler hangileri?

ERTÜRK — Fransız mutfakında yaşına girmemiş av etlerini, mesela karaca ve sütlüğü, ördığı, bir de pililçeri... Bana etlerin içerisinde hangisini tercih edersin, hangisi lezzetlidir bir tercih yap deseler, siğir pizrolasını tercih ederim.

İPEKÇİ — Necip usta, bu sohbeti iyi genel soru ile bitirmek istiyorum. Birincisi, yemek yeme işini hem pratik, hem kolay, hem de ekonomik hale getirme eğitimi ve zorunluğuna dünyaya yayılıyor. Bunun neticesinde de domuz yemekleri, dondurularak muhafaza edilmiş sebze, eti, şusu, busu hâkim olmaya başlıyor. Bu gelişme bakımından açılığ, yemek yapma sanatını ve yemek yeme lezzetini gelecekte çok değışik ve çok geri bir yerde bulmak tehlikesi yok mu?

ERTÜRK — Bu hususta bir çok kitaplar okudum. Domuz bir çok malzeme kullandım. Gayet tabii taze malzeme ayarında bir lezzetle sahip olamıyor. Fakat belki ileride olacak. Bizde domuz malzemesi %90 lezzetini kaybediyor. Orada %20 kaybediyor. Aradaki fark şu; çok tesirliye dondurma, kullanacak personelin bu domuz malzeme hakkında bilgisi. Donmuş malzeme hiç bir zaman doğrudan doğruya su ile temas etmez. İlk defa bir

antreye çıkarılır, serin bir yerde, sabah pişireceğimizi akşamdan orada bekletmek lazım. Suyu atarsanız, lezzetinden bir miktar daha kaybediyor. Sonra domuz malzemesi ikinci defa tekrar frize girip domuz. Bizim mutfakta kat'lyen stokçuluk yapmam. Et Balık Kurumu'nun tesislerini gezdim. Buraların 40 ilâ 60 derecede soğuk olması lazım ki dondurulacak maddenin üç yüzü hemen buz tabakasıyla kaplanın. Sonra devamlı 20 derecede muhafaza edilmesii lazım. Bu 20 derece hiç bir zaman, hele elektrikli şık sık kesilen bir ülkede olmuyor. Bu yüzden lezzetinden kaybediyor. Mesela tam yağlı dişi bir kılıç balığı, söylediğim şekilde çok olsa ve altı ay sonra çıkarılsa, %5 lezzetinden kaybeder. Ama ne kadar yağlı olursa olsun.

İPEKÇİ — Şu halde bu yiyeceklerin dondurularak muhafaza edilmesinin yaygınlaşması, iyi dondurulduğu ve iyi hazırlandığı takdirde lezzet bakımından bir sakınca sayılmayabilir?

ERTÜRK — Evet, bir sakınca sayılmayabilir. Ve muhakkak surette kalite bunu telâfi ediyor.

İPEKÇİ — Necip usta, Türkiye ile ilgili bir soru sormak istiyorum: Başından beri yaptığımız açıklamalar, Türk mutfakının özelliğinin kaybedilmesi tehlikesinin mevcut olduğunu, hattâ belki bu tehlikenin gerçekleştiğini ortaya koyuyor. Ayrıca dünyanın en ünlü üç mutfakının arasında yer alması gereken Türk mutfakının bugüne kadar bu yerini bulamadığı, bunu tamatamadığı gerçeği ortaya çıkıyor. Şimdi gerek Türk mutfakını iyi tanıtmak bakımından, gerekse Türk mutfakının özelliklerini koruyarak sürdürmek bakımından ne yapmalıyız?

ERTÜRK — Gayet tabii, dışı açık olmak lazım. Mesela Fransız mutfakı 1970 harbinden 1914 harbine kadar en yüksek seviyesini yaşamış. 1914 harbi gelmiş, 1923'e kadar halk bıkımsı, mutfak yüzü görmemiş, eski aşçılar kaybolmuş. Fakat bunun için hemen bir faaliyete geçmişler, Fransız yemeklerini İngiltere'de, İsviçre'de tanıtmak için çok çeşitli sergiler düzenlemişler, halka tattırılmışlar, sevdirmişler ve propagandalarını yapmışlar. Bugün İngiltere'de bile geçerli tek mutfak Fransız mutfakı haline getirmişler. Bunu da orada 1928'de bir aşçı yapmış. Bu aşçı Versailles Sarayında, başvekil tarafından verilen bir ziyafette de Legion d'honneur ile taltif edilmiş. Bizim de böyle madalya ile değil de, Türk mutfakını dışarlarda tanıtmak, çeşitli sergiler açmamız lazım. İkinci iş Türkiye'ye gelen yabancılar vastasıyla Türkiye'yi tanıtmak. Bugün konserlarımız milyonların üzerinde turist çekerken, biz daha az turistli çekebiliyoruz. Turistleri çekememiz şart. Sonra muhakkak surette okul. Oteliçlik okulları açıldığı zaman ben de varım. Suat Hayri Ürgüplü bey Senato Başkanı idi, kendisine kadar gittim. «Aman» dedim, «Bu okulları çok iyi kullanalım» Talebe, görerek, dinleyerek okulsun, Oteliçlik okullarında bir sene kadar ders de verdim. Soğan derisi anlatmakla anlatılmaz, muhakkak surette göstermek olur. Soğan soyulur, doğranır diye gösterilmelisiniz. Fakat bugün için bu şekilde bir tanıtma geçimliliği değil... Sonra sergiler... Mesela, bir geçen sene İspanya'da bir gün de olsa bir mutfak teşhir ettik, çok çok muvaffak olduk. Bu sene İsviçre'de sergi açılıyor. Oraya da ben gidiyorum. 45 gün devam edecek.

İPEKÇİ — Bunlar tanıtım ve yaymak bakımından alınması gerekli tedbirler. Türk mutfakının kaybolmaya yüz tutmuş özelliklerini canlandırarak korumak ve sürdürmek için ne yapmalıyız?

ERTÜRK — Türk mutfakı Anadolu'da yaşıyor amma lokantalarda değil yaşıyor hanımlarında yaşıyor. Ev ve anket aşmak lazım. Anadolu'da bugün bizim bilmediğimiz çok çeşitli yemekler söz konusu. Mesela bir İstanbullu, kim olursa olsun bir Adanalı gibi kebap yapamaz. Şekil başka, pişiriliş şekli dahi başka, yapış şekli de başka. Bir Adanalı gibi yapamaz. Bugün Ankara mutfakı ile İstanbul mutfakı tamamen başka bir çeşit mutfak arz ediyor. Ben birkaç defa Ankara'ya gittim, orada yapılanları gördüm. Gayet tabii İstanbul mutfakı, Ankara mutfakından çok güzel. Ben bunu derim, bunu Bakanlık ele almali. Okul muhakkak surette şart. İsviçre'de üç çeşit okul vardır. Birisi talebinin verdiği yemekle ilgili bir okul, ikincisi, müş teriyi hizmet yoluyla eğitim gören bir okul. Birisi Düzen'de, birisi Lozan'da. Bu Lozandaki okul çok çok daha etkili bir talebe öğretmek bakımından. Çünkü gösteriyor, servis yaptırıyor, belirli bir kitleye hitap ediyor. Bugün İspanya'ya gidiyoruz. İspanya hiç bir zaman Fransız mutfakını kendisine örnek almıyor ki, kendi milli yemeklerini satıyor. Çünkü yabancı için Fransız yemeği zaten kendi memleketinde var, yiyor istediği kadar. Onun için en enteresan olan Türk yemeği. Çünkü Türkiye'yi görmeye gelmiş, kanun için Türk yemeklerini tadkim şeklinde, herkes ağır-lığını veribilirse ve hükümet buna bir yemli bakanlık kurarsa Türk mutfakı eski seviyesine ulaşır.

İPEKÇİ — Şu halde belli başlı iki tedbirden birincisini artırma yapar. Türk yemeklerinin bütün özelliklerini tesbit etmek, ikincisini de mektepler vastasıyla tatbik ederek öğretmek ve yaymak.

ERTÜRK — Muhakkak surette böyle.

İPEKÇİ — Çok teşekkür ederim.

İPEKÇİ — Necip usta, Türk mutfakının özellikleri nedir, bize anlatır mısınız?

ERTÜRK — Benim meslekte 30 senelik tecrübem, Amerika'da 18-20 ay, İsviçre'de de 3,5 yıl öğreniciliğim var. Dünyanın muhtelif memleketlerini mesleğim için gezdim. Gördüğüm ve hizmet ettiğim insanların edindiğim intiba, Türk mutfakının dünyanın en güzel üç mutfakından biri olduğudur.

İPEKÇİ — Öteki ikisi hangisi?

ERTÜRK — Fransız ve Çin mutfakları.

İPEKÇİ — İtalyan mutfakı?

ERTÜRK — İtalyan mutfakı karakteristik bir Akdeniz mutfakı, kendisine has özelliği dana etinden yapılan yemekler ve hamur işleridir. Hamur işi konusunda gerek Viyana'da gerekse İtalya'da yaptığımız incelemeler sonunda bizim mutfakımızla boy ölçişebilececek durumda olmadığımızı anladım. Türk mutfakı, hattâ Türk lokantası bile çok seneler önce bugünkü modern lokantacılığa erişmiş, fakat biz modernleşmeyi devam ettirememişiz. Perapalası ve Tokatlıyan'ın açılışıyla Fransız mutfakı Türkiye'ye girmiştir. Biraz sebze yemeklerimiz ise dünyanın hiç bir memleketinin mutfakında olmayacak şekilde enteresan ve mânalı, anlaşıldır. Mukayese için söyleyebiliriz. Fransız mutfakının, en güzel örnekleri saraylarda görülmüştür. Bizim mutfakımız ise eski Osmanlıların saraylarında o zamanki köşklerde, bir yemeğe müsabakası şeklinde kendini göstermiştir. Türk mutfakında ekipleme, ekipleme çalışma Fransız mutfakından çok önce başlamıştır. Bunu eski ustalarından dinledim. Zenneoğlu Mehmet usta, Tataroğlu Halli usta, Boyababı Hasan usta. Bunlar saraylarda padişahlara, zamanın ünlü kilyerine hizmet etmiş insanlardır. Hatta Mısır'da Türk mutfakını taklit etmek için talticileri avrı, hamur işlerini, sebze yemeklerini pişirenler avrı ekipleme kurulumustu. Türk mutfakını Fransız mutfakından onlar bir özellik de, koyun mesesindedir. Onlar daha çok siğir ve dana etine, biz ise karaktiriziz sebze kuzu ve koyun etine önem vermişiz. Onların bızden ayrıldıkları bir husus da, memleketlerinin coğrafi durumları dolayısıyla çok sayıda av hayvanı olması ve kimes hayvanlarını yeter derecede kıymet vermeleri olmuştur.

İPEKÇİ — Bir de böcekleri bakımından özellikleri var değil mi?

ERTÜRK — Deniz mahsulleri bakımından biz Fransız'dan fakir değiliz. Yalnız İstanbul'a girmeyen yemekler Türk mutfakına girmemiş addedilmiştir. Deniz mahsulleri olan İllerimizde yapılan henüz daha İstanbul'a girmeyen benim de bilmediğim bir çok balık yemekleri vardır. Fransa'da bunların hepsi senelerce yayın yoluyla halka intikal etmiştir. Ben yillarca hatla şimdiki de bu vakitlerimiz hâlâ Anadolu'da yemekler üzerinde araştırmalar yapıyorum. Eğer Türk mutfakının lâykıyla meydana çıkarılması istenirse, kökünü Anadolu'da aramak lâzımdır. 13 yaşında ilk okulu bitirdikten sonra İstanbul'a geldim ve Milli Müdafaa hesabına sanat mektebini bitirdim. İstanbul'da açılığa başladım zaman, iki çeşit mantar biliyordum. Halbuki Bolu'da 13-14 çeşit mantar olduğunu biliyordum. Fakat bu mantar çeşitleri Boludan İstanbul'a gelemediği için, Türk mutfakına girmemişlerdir. Fransa'da, devrime kadar, zengin sofralarında 17-18 hatla 20-30 çeşit yemek yenirmiş. Bizde de aynı durumlar vardır. Sarayda 18-20 hatla 25 çeşit yemek yendiği olmuştur. Mîsal olarak Fransızlar av etlerinden önce şerbet içip midelerini dinlendirir yemeğe tekrar devam ederlermiş. Bizde de yemek arası şerbet içilirmiş ama onlarınkı domuz, dondurulmuş hafif şekeri şerbetlermiş. Bizimkileri ise su şekeri olarak yapılan şerbetlermiş.

İPEKÇİ — Şerbet istih mi açıyor?

ERTÜRK — Tabii dinlendiriyor mideleri. Bugün dahi ben bir çok yerlere böyle servis yapıyorum. Yemekler çok ve bir antre söz konusu olunca yani ana yemekten önceki yemeğe sıra gelince şerbet verilir. Ama bugün antre yemek denince başlangıç yemeği akla geliyor. Bugün Türk mutfakının dünyaya yayılamamasının sebebi...

İPEKÇİ — Ben de ona gelmek istiyordum. Başlangıçta yaptığımız açıklamalara göre, Türk mutfakı, aslında dünyanın en iyi üç mutfakından birisi, eski deyimle —bu kendimizden menkul olunca— inandırıcılığını kaybedebilir. Neden Türk mutfakı, öteki mutfaklardan üstün olduğu halde, dünyada bugüne kadar tanınmamış, gereken yeri bulmamıştır?

ERTÜRK — Reklamını yapamamışız. Ekalliyetler ise Türk yemeklerini kendilerine mal etmişler. Bunları Paris'te, Amerika'da, İsviçre'de gözlerimle gördüm. Mesela Hilton otelleri içinde Atina Hilton yemek türleri yönünden birinci sırayı işgal ediyor. Atina Hilton'daki yemeklerin hepsi Türk yemekleri. Bizim zeytinyağı dolmadana, fasulya pilâvından, baklavasından kahveye kadar hepsi Türk. Fransız mutfakından hiç birşey yok. Fakat Yunan yemekleri demişler. Dünyanın en iyi mutfakı sayılan Fransız mutfakı ile Türk mutfakının o kadar çok benzerliği var ki... Fransız mutfakında «sohaların altında «etive» denen bir yer vardır, buraya sebze yemeğini süzerek olarak koyarlar. Tabii onlar sebze yemeyi domuz eti de koyarlar. Maksadım şu; kapağını kapatırlar, sebze kendisi suyu ile orada pişer.

İPEKÇİ — Hiç su katmıyorlar mı?

ERTÜRK — Hiç su katmıyorlar. Etive tabii edilen yemek.

İPEKÇİ — Yağ?