

Lokante

PAZAR Hürriyet

PAZAR, 22 Eylül 2002 21

Necip Usta ABD'de ölmüş

Kapıyı çalan seçimler dolayısıyla son günlerde Türkiye'nin önemli meseleleri tartışılıyor. Bugün size tartışmaya hiç açılmayan bir konudan söz edeceğim: İnsan kıymetini bilmemek! Kadirbilmezlik bence önemli kusurlarımızın



başta gelenlerinden biri. Nedenini anlatayım...

Kapitalizmin değişmez kurallarından biri, piyasada oyunu iyi oynayanın kazançla ödüllendirilmesidir. Sanayi Devrimi ile birlikte iktidara gelen iktisadi anlayış, sanayinin öncü ve yaratıcı isimlerini de ödüllendirdi. Yine de insanların, hiç olmazsa bir kısmının, parasal ödülle yetinmediğini biliyoruz. Devlet nişanları, sivil toplum kuruluşlarının sembolik ödülleri, üniversitelerin fahri doktora ünvanları hep böylesi bir manevi tatmin için yaratıldı.

Araya küçük bir anıyı sıkıştırırım. Almanya'da Lufthansa'nın düzenlediği bir gezideyim. Yolumuz Leipzig'e düştü. Gönüllü rehberimiz İnci Gökçe, dilersek Schiller'in evini gezebileceğimizi söyledi. Eski şehrin sınırlarında küçücük bir eve gittik. Schiller burada bir yaz geçirmiş. Ama bu sırada Beethoven'in dokuzuncu senfonisinin koral bölümünde söylenen şiiri kaleme almış. Hani "bütün insanlar kardeştir" diye insanlığa seslenen o müthiş şiir var ya, esin şaire işte o evde gelmiş. Masaların üzerinde şiire ilişkin müsvetteler konmuş, sağda solda mürekkep hokkaları ve sair bir sürü eşya. Onları hayal meyal hatırlıyorum. Asıl aklımda kalan bir cam dolabın içinde ilk sayfaları açılmış bir Fransız pasaportu oldu. 1789 Devrimi daha yeni yapılmış. 'Özgürlük, eşitlik ve kardeşlik' şiarıyla Avrupa'yı titreten büyük devrimin ilk hükümeti Almanya'da yaşayan Schiller'i bulmuş ve ona devrimci Fransız yönetiminin, üzerinde bu üç anlamlı sözcüğün yer aldığı, yurttaşlık kağıdını yollamış. Sanırım o günlerde akıllara durgunluk verecek bir servet bile Schiller'i bu Fransız pasaportu kadar mutlu edemezdi...

Yirminci yüzyılın başında Fransız mutfağı müthiş bir atılım yaptı. Klasik Fransız mutfak repertuarı derlenip toplandı. Bütün tarifler tek tek elden geçirildi. Modern teknikle hepsi

Bu köşede sık dile getirilen bir konu var: Türk mutfağının geliştirilmesi. Peki, biz işe baş koyan insanları ne ölçüde onurlandırıyoruz? 1950'lerin büyük ustası, Türkiye'nin geçen yüzyıl yetiştirdiği en büyük şef Necip Ertürk, 71 yaşında Amerika'da ölmüş. Yazık! Böyle bir insanın ölüm haberini bir meslek dergisinin sayfaları arasına sıkışmış olarak mı görecektim?

yeniden yazıldı. Projenin müellifi olan kişi, aynı zamanda modern otelciliğin Cesar Ritz ile birlikte kurucularından birisi olan Auguste Escoffier idi. Bir gün Nice'te dolaşırken yolum çok güzel bir bulvara düştü. Burası belki de kentin en güzel yoluydu. Adı neydi, biliyor musunuz? Auguste Escoffier Bulvarı!..

CUMHURBAŞKANINDAN NİŞAN

1970'li yılların başında Fransız mutfağı, klasik reçetelerden bıkmış geniş bir kitle tarafından hızla terk edilmekte. Tam bu sırada büyük usta Fernand Point'in öğrencileri hızla bir devrim gerçekleştirmeye başladı. Bunlardan birisi olan Paul Bocuse, "Yeni Mutfak" (Nouvelle Cuisine) akımının temellerini attı. Japon etkisiyle yemekler hafifledi, tabaktaki görünüm birer tabloya benzemeye başladı. Fransa, bu atılım sayesinde, gastronomi dünyasında tekrar bir numaraya yükseldi. O yıllarda Valery Giscard d'Estaing Fransa Cumhurbaşkanı idi. Bir gün cumhurbaşkanlığı konutu olan Elysées Sarayı'nda müthiş bir davet verdi. Menü'nün ilk ve son yemeğini Paul Bocuse pişirdi. Diğer yemeklerin her birini ise Fransa'nın ünlü şefleri yaptı ve hepsinin adı da menüye yazıldı.



yetiyor da artıyor bile. Zira bir kutsal kitapta yazılı olduğu gibi, kendime yeryüzünde hazineler biriktirmeyi hiç düşünmedim. Ama ya diğerleri?

İsim vereyim. Semahat Arsel'i Türk iş dünyası elbette çok yakından tanır. Vehbi Koç'un kızlarından birisi olarak Koç Holding'in tepe yönetiminde bulunur. Buna karşılık Semahat Hanım kamuoyu önüne pek fazla çıkmayan, şimdiki moda deyimle 'low profile' birisidir. Oysa Türk mutfağı adına son yıllarda yapılmış sayısız hizmette Semahat Arsel'in adı vardır. Adını gizli tutmuş olsa bile emeği vardır, katkısı vardır, desteği vardır. Semahat Arsel'i tanıdığım için şana şöhrete meraklı olmadığını da iyi bilirim. O bizden bir şey istemez. Buna karşılık biz ona nasıl teşekkür ediyoruz? Ya da kimsenin aklına bu teşekkürü dile getirmek niye gelmiyor?

BİR GARİP ÖLMÜŞ DİYELER

Aydın Yılmaz benim ustalarımın birisi. Daha önemlisi, Türk mutfağının bence yaşayan - Allah uzun ömür versin- birkaç çok büyük şefinden biri. Yıllarca büyük otellerin şefliğini yaptı. Emekli olduğunda köşesine çekilebilirdi. O ise kendisini Türk mutfağına adadı. Rahmetli Orhan Kutbay'ın "iyi aşçılarımız oldu, ama aşçıbaşılarımızın bir beyefendi olduğunu daha göremedim" dediği işe kendisini verdi. Aşçılarımızın onurlandırılması, örgütlenmeleri, mesleki bir çatı altında toplanmaları gibi projelere zaman harcadı ve harcamaya da devam ediyor. Bugün Bolu'da bir aşçılık meslek lisesi varsa, onu valinin kapısında yatan Aydın Yılmaz'a borçluyuz. Yine bugün aşçılarımız için yazılmış bir profesyonel Türk mutfağı kitabı varsa onu da yazarı olarak Aydın Usta'ya, yayıncısı olarak ise bir başka büyük gönül adamı Tahsin Öztiryaki'ye borçluyuz. Görüyorsunuz borçlar çok, ama kimsenin bunları ödemeye yeltendiği de görülüyor. Aslında borç ödenecek kişi sayısı da çok fazla. Sadece yerim dar olduğu için tümünü anamadım.

Bu yazıyı durduk yerde yazdığımı düşünmeyin diye bir son not düşeyim. Geçenlerde 'Usta Aşçı' dergisinde küçük bir haber okudum. 1950'li yılların büyük ustası, Türkiye'nin geçen yüzyıl yetiştirdiği tartışmasız en büyük şef Necip Ertürk, 71 yaşında Amerika'da ölmüş. Bir an durup düşündüm ve aklıma Derviş Yunus'un 'Bir garip ölmüş diyeler...' diye başlayan şiiri geldi. Yazık! Böylesi bir insanın ölüm haberini bunca gün, hatta ay sonra, bir meslek dergisinin sayfaları arasına sıkışmış olarak mı görecektim?

Yemeğin verilme sebebi ise çok daha hoştu. O gün Fransa Cumhurbaşkanı ülkenin yetiştirdiği bir büyük şefin, Paul Bocuse'un göğsüne Cumhuriyet'in en büyük nişanı olan Légion d'Honneur'ü takmıştı!..

Fransa'da her yıl yemek (veya pasta) yapan bir ustaya devlet tarafından bir nişan verilir. Her nişan verilisi de büyük yankı yaratır. Bu nişanın adı, "Meilleur Ouvrier de France", yani "Fransa'nın en iyi ustası" nişanıdır!..

Fransa'nın dünyanın gastronomik merkezi olması sadece Fransız yemeklerinin veya şaraplarının çok iyi olmasına bağlı değil. Bence daha önemlisi, aşçılığa ve şarap yapıcılığın emek veren büyük ustaların bu ülkede maddi olanakların ötesinde takdir görmesi ve bu insanların en üst düzeyde onurlandırılmaları...

Şimdi bize gelelim... Bu köşede sık dile getirilen bir konu var: Türk mutfağının geliştirilmesi. Peki, biz bu alanda emek veren, bu işe baş koyan, bazen bu konuda bir servet veya ömür harcayan insanları ne ölçüde onurlandırıyoruz? Türkiye'nin en büyük gazetesinde her hafta bir köşe işgal ettiğim için belki de ben bu alanda en çok tanınan kişiyim. Bunun karşılığında toplumdan ve meslektaşlarımdan gördüğüm yakınlık bana

