

MUZİK EŞLİĞİNDE YEMEK ADETİNİ RUSLARDAN ALDIK

Mutfak Dostları Derneği'nin bu yılki yemeklerinin en anlamlılarından biri geçtiğimiz hafta bir Beyoğlu klasiği olan Rejans'ta yapıldı. Rejans yetmiş yıldır hala ayakta duran ender lokantalardan biri. Bu sürekliliği sağlayan herkese şükran borçluyuz. Bu vesileyle Türk sofraya kültürüne katkıda bulunmuş Beyaz Ruslara da buradan bir selam gönderelim.

Bilmeyenler için kısaca söyleyeyim. Bolşevikler Rusya'da yönetimi ele geçirdi. Bolşevik karşıtı Beyaz Rusların canını kurtarabilen kısmı, çareyi kaçmakta buldu. İlk uğrak noktalarından biri de İstanbul oldu. O sırada Rusya Batılılaşan bir Doğu toplumdurdu. Küçük bir hatırlatma olarak ekleyeyim: Rusya'nın Batılılaşma serüveni, bizim 'deli' onların 'büyük' diye andığı çar Petro zamanında başlamıştı. Batılılaşma, Rusya'da çok tartışıldı. Olumsuz sonuçları eleştirildi. Dostoyevski'nin 'Batı Batı Dedikleri' adlı kitabı bunun güzel bir örneğidir.

İLK FÜZYON MUTFAĞI

Yine de bu süreç Rusya'ya kültürel bir zenginlik getirdi. Rus mutfağının payına da bundan büyük bir hisse düştü. Böf Stroganov gibi şimdilerde klasik sayılan yemekler o yıllarda Batı tarzında Rus ağız tadına göre yapılmış yeniliklerdi. İnce kıyılmış ve soğanla sote edilmiş dana eti ile tipik bir Rus malzemesi olan kremanın bileşimi gerçekten hoştur. Kiev usulü tavuğu düşünün. Göğüs etinin içine baharatlı tereyağı doldurup yumurta ve ekmek içine bulayarak tavada kızartıldığında ne kadar lezzetli olur! Birkaç mutfağı biraraya getiren füzyon modası, yüz yıl önce ilk kez Rusya'da denenmiş oldu. Fransa ile Rusya arasında bir 'ittifak' imzalandı!

Döneme ait hoşlukların yemeklerden ibaret olduğu söylenemez. Ruslar, bu sırada Avrupa sofraya adetlerini benimsedi. Şık sofralar, gümüş takımlar, Ruslara özgü incelikli bir servis stili o dönemden kalma güzelliklerden sayılır. Restoranlarda yemeğe müziğin eşlik etmesi de bize Rusya'dan gelmiş hoş bir âdettir.

RUS MEZESİ ZAKUSKI

Beyaz Ruslar, ki çoğu aristokrat kökenliydi, Bolşevik rejiminden Türkiye'ye kaçtıklarında bu güzellikleri de beraberlerinde taşıdılar. Rejans böyle bir geleneğin yaşatıldığı birkaç Rus lokantasından bugün ayakta kalan ender örneklerden biri. Ayakta kalmasının bir nedeni de, demokratik ortamı. Rejans'ta



TUĞRUL SAVKAY
tsavkay@hurriyet.com.tr
DÜNYA TADI



buluşmaların ortak özelliği, tümünün ağız tadına ve sofraya kültürüne sahip kişiler olmasıdır. Para burada ikinci sırada gelir.

Birkaç yıldır yeni sahipleri lokantayı yenileyip, klasik mönüye sadık kalarak geleneği canlandırmak için ellerinden geleni yaptı. Mutfak Dostları Derneği de Pınar gıda grubu ile ortaklaşa bir etkinlikte, bize bu geleneğe yetmiş yıl sonrasında bir selam yollama fırsatını verdi. O akşam yemekte dünya literatürüne 'zakuski' adıyla geçmiş Rus mezelerinin, borç çorbasının, Rus böreği piroşkinin ardından Pınar'ın piyasaya yeni sunduğu nefis ördeği yedik. Kara Fırın'ın sahibi Orhan Karal'ın o gün için özel olarak pişirttiği Rus ekmeği de harikaydı doğrusu.

SOFRA SOHBETLERİ

Yeri gelmişken bir iki cümleyle de olsun Pınar'ın girişimlerine değineyim. Pınar, Yaşar Holding'in gıda bölümünün ticari adı. Başında Ahmet Arsan gibi ülkenin son zamanlarda yetiştirdiği büyük bir isim bulunuyor. Büyüklük, benim için ticari

Geçen hafta Mutfak Dostları Derneği Rejans'ta bir yemek düzenledi. Bu Beyoğlu klasiğinin yeni sahipleri lokantayı yenileyip, geleneği canlandırmak için çalışıyor. O akşam yemekte zakuski denilen Rus mezelerinin, borç çorbasının, piroşkinin ardından Pınar'ın yeni ördeğini yedik. Kara Fırın'ın sahibi Orhan Karal'ın pişirttiği Rus ekmeği de harikaydı doğrusu.

Şam fıstığından Antep fıstığına

Rejans, ister istemez bana bizdeki kültürel devamlılık sorununu çağırıyor. Eskiler, insan belleğinin unutkanlığına işaret ederek, 'hafızai beşer nisyan ile malüldür' demiş. Amatör psikologluktan hiç hoşlanmam ama, insanın kötü anılarını bilinçaltına atmakta aceleci ve gayretkeş olduğunu bilecek kadar da psikoloji okudum. Dolayısıyla atalarımızdaki çağdaş bir tıbbi teşhis. Buna bizdeki her yeni oluşumun eskisinden nefretini ekleyin. Böylece toplumsal belleğimizin fakirliğini daha kolay anlarız.

Nitekim cumhuriyeti kanla irfanla kurarken de böyle bir geçmişi silme operasyonu yapıldı. Yeni rejimi milat ilan edince birden elde avuçta bir şey kalmadığı anlaşıldı. Kendimizi bağımsızlığı eline tutuşturulmuş yapay koloni devletlerine benzettik. Anadolu medeniyetlerinin ve Doğu Roma İmparatorluğu'nun mirasçısı bir toplum için ne utanç verici bir durum!

Tespitte abartı yok. Mesela benim okulum, Galatasaray Lisesi, 1481'te Sultan II. Bayezid tarafından kurulmuş. Mezun olduğumuz dönem, okulun 491. yılıydı. Mezuniyet yılına bu tarihi ve okulun kurucusu olan padişahın resmini koymak istediğimizde, lisanı münasiple uyarılışımızı hiç unutmam.

Bir örnek de yiyecek alanından vereyim. Şam fıstığını bilmeyenimiz yoktur. Şimdi bize ısrarla 'Antep fıstığı' dedirtiliyor. Niye biliyor musunuz? Çünkü Şam artık sınırlarımız dışında da ondan. Tabii Şam'a filmlerde, gazetelerde Batılı ağızyla 'Damaskus' deme rezaletini hiç söylemiyorum...

Neyse ki bu yaygın toplumsal travmayı son yıllarda yavaş yavaş atlatıyor gibiyiz. Geçmiş olmayan bir toplumun gelecekle sağlam bağlar kurabilmesinin zorluğunu sonunda anladık galiba.

