

# lezzetli hayat



Balık köftesi



Sinem Özler  
(üstte) Seraf'ın  
mutfağında.  
Asma Khan  
(sağda, mavili)  
ekiple birlikte.



## Coğrafyalar ayrı, eller aynı

Bir mutfak hâfızasını kim taşır? Tarifleri kitaplara yazarlar mı, restoranlarda görünür kılanlar mı; yoksa yıllarca aynı yemeği hiçbir yere kaydetmeden, annesinden gördüğü gibi yapıp kızına öğretener mi? Geçen akşam Seraf'ta Asma Khan ile Sinem Özler'in birlikte hazırladığı sofrada aklımdan geçen soru buydu. Çünkü karşımdaki yalnızca Hindistan'la Anadolu'nun buluşması değil, iki farklı coğrafyada yüzyıllardır mutfak ayağı ayakta tutan ama gastronomi tarihi yazılırken çoğu zaman adı anılmayan kadınların hikâyesiydi.

Bugün gastronominin teknik bilgi diye tarif ettiği pek çok beceri, yüzyıllar boyunca kadınların gündelik hayatının sıradan bir parçasıydı. Belki de tam bu nedenle yeterince kıymetli görülmedi: Emekti ama 'meslek' sayılmıyordu; bilgiydi ama 'uzmanlık' diye adlandırılmıyordu. Asma Khan'ın hikâyesi bu görünmez sınırın nasıl aşılabileceğinin en çarpıcı örneklerinden.

### Evden restorana...

Kalküta'da büyüüp evlendikten sonra İngiltere'ye taşındığında profesyonel bir aşçı değildi. Memleket özlemi onu Hindistan'a, annesinin ve ailesindeki kadınların mutfakına geri götürdü; çocukluğunun yemeklerini öğrenip Londra'ya döndü. Önce evinde sofralar kurdu, ardından supper club'lar (yemek kulübü) ve 2017'de restoranı Darjeeling Express geldi. Netflix'te yayımlanan 'Chef's Table' programı hikâyesini dünyaya anlattı, TIME dergisi onu dünyanın en etkili 100 kişisi arasına aldı. Kendisi bugün dünyanın en tanınan gastronomi figürlerinden biri. Fakat bana göre hikâyesinin asıl gücü, mutfakını kimlerle kurduğunda saklı.

Darjeeling Express'in mutfakındaki önemli bir bölümü Güney Asya'dan İngiltere'ye göç etmiş, profesyonel aşçılık eğitimi almamış kadınlardı. Büyük restoranlarda çalışma-

Yüzyıllarca yemek pişirdiler, tarifleri kuşaktan kuşağa aktardılar; ama yaptıkları iş 'meslek', bildikleri 'uzmanlık' sayılmadı. Londra'da göçmen kadınların mutfak bilgisini restoranına taşıyan Asma Khan ile Anadolu'nun kadın üreticileriyle çalışan Sinem Özler, Seraf'ın mutfakındaydı. O gece iki şeften fazlası buluştu: Kalküta'dan Anadolu'ya, iki kadının hafızası aynı sofraya oturdu.

muşlardı ama yıllardır ailelerini doyuruyor; baharatı kokusundan, hamuru dokunarak, yemeğin kıvamını bakarak anlayabiliyorlardı. Asma'nın yaptığı basit ama radikaldi: Ev mutfakında edinilmiş bilgiyi

profesyonel bilgi olarak kabul etmek. Üstelik bununla da yetinmedi...

Asma'yı Seraf'ta Sinem Özler'in yanında görmeyi benim için özel kılan tam olarak buydu. Çünkü Sinem'in Anadolu mutfakıyla kurduğu ilişkinin merkezinde başka bir coğrafyanın benzer görünmez kahramanları var. Anadolu'yu dolaşarak kadın kooperatifleriyle, küçük üreticilerle çalışıyor, yemeği mümkün olduğunca kaynağından öğreniyor. Tarhanayı kurutan, bulguru hazırlayan, salçayı kaynatan, peyniri yapan, otu ne zaman toplayacağını bilen kadınların taşıdığı bilgiyi restoran mutfakına getiriyor.

Burada önemli bir ayırım var. Bir kadın kooperatifinden bulgur, erişte, salça ya da peynir almak yalnızca 'yerel ürün kullanmak' değil. O ürünün arkasında tohumu, mevsimi, saklama yöntemini, doğru kıvamı, doğru zamanı bilen bir insan ve çoğu zaman birkaç kuşağın biriktirdiği deneyim var. Yani satın alınan yalnızca malzeme değil, o malzemenin çevresinde oluşmuş bir bilgi sistemi. Bu nedenle Sinem'in yerel üreticiyle kurduğu ilişkiyi tedarik zinciri üzerinden değil, kültürel devamlılık üzerinden okumayı daha doğru buluyorum.

Aslında Anadolu mutfakının önemli bir bölümü hiçbir zaman yazılmadı. Bir anne kızına "200 gram un koy" demedi; hamurun nasıl hissettirmesi gerektiğini gösterdi. Bir büyükanne

"18 dakika kaynat" demedi; renginden ne zaman olduğunu öğretti. Mutfak bilgisi çoğu zaman reçetelerle değil, elden ele geçen bir hafızayla yaşadı.

İşte Asma'yla Sinem'in hikâyeleri burada birbirine değişiyor. Biri Londra'da göçmen kadınların evlerinde öğrendiği bilgiyi profesyonel mutfak merkezine taşıyor; diğeri Anadolu'nun kadınlarının kuşaklar boyunca koruduğu bilgiyi İstanbul'da görünür kılıyor. Aralarında binlerce kilometre var ama mesele aynı: Yemeği yapan kadınlar hep vardı; onları gören gastronomi dünyası çok daha sonra geldi.

Gecenin menüsü de bunu çok güzel anlatıyordu. Asma'nın domatesli raita'sı (yoğurt bazlı meze), balık köftesi ve chutney'si; Sinem'in imambayıldı, Çeşme enginarı, lorlu pazı dolması, Seraf içliköftesi ve Osmanlı mutfakından gelen zirvası... Sonra Asma'nın bütün hikâyesini üç kelimeyle özetleyen o yemek geldi: "Annemin tavuk biryani'si." Bence gecenin sırrı da tam oradaydı. Dünyanın tanıdığı bir şef olduktan sonra bile hazırladığınız yemeğin adını anneniz üzerinden kuruyorsanız, mutfak kültürünün nasıl yaşadığını da anlatıyorsunuz demektir.

Belki de bugün yapılabilecek en çağdaş gastronomi hareketlerinden biri tam olarak bu: Geçmişe değiştirmek yerine, onu bugüne kadar kimin taşıdığını görünür

kılmak. O gece Seraf'ta aslında iki kadının şef değil, iki büyük kadın hafızası aynı mutfaka girdi. Biri Kalküta'dan Londra'ya taşınmış Güney Asyalı kadınların; diğeri Anadolu'nun köylerinden İstanbul'a taşınan kadın bilgisinin hafızasıydı.

Coğrafyaları farklıydı. Baharatı, teknikleri, ürünleri farklıydı. Ama mutfak bugüne taşıyan eller aynıydı.

**Gastronominin teknik bilgi diye tarif ettiği pek çok beceri, yüzyıllar boyunca kadınların hayatının parçasıydı.**

## GASTRONOMİ

### kazanında kaynayanlar

Yeme-içme dünyasından en son haberler...

### Yemeğe dair çok şey

Konya'nın köklü mutfak kültürünü tanıtmayı amaçlayan Konya GastroFest 3-6 Eylül tarihleri arasında düzenlenecek. Festivalde Türkiye'nin farklı şehirlerinden şefler canlı yemek gösterileri gerçekleştirecek. Festival programında fermentasyon, yerel ürünlerle pişirme ve sunum teknikleri gibi başlıklarda atölyeler ve tadım etkinlikleri de olacak. Şef, yazar ve akademisyenlerin



**Festivalde atölyeler gibi, şef söyleşileri de olacak.**

katıldığı söyleşi ve panellerdeyse sürdürülebilir mutfak, yerel üretim ve Anadolu'nun gastronomi mirası konuşulacak.

### Boğaz'ın incisinde kutlama

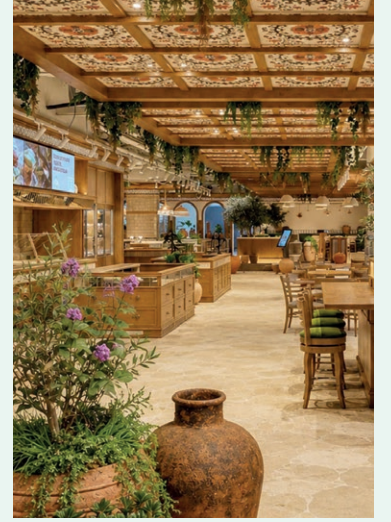


Özel tadım menüsü Boğaz'dan ilham alarak hazırlanmış.

Mandarin Oriental Bosphorus, İstanbul 5'inci yılını Akdeniz mutfakından tatları buluşturan 'Pearl of Bosphorus-A Celebration of Five Years' (Boğaz'ın Incisi-Beş Yılın Kutlaması) adlı tadım menüsüyle kutluyor. Menü somon gravlaxla başlayıp enginar ve parmesanlı-limonlu linguine'yle devam ediyor. Ana yemeklerde safranlı risotto eşliğinde dana incik ya da pancar, patates ve narenciye sosuyla servis edilen somon seçenekleri var. Finali de tiramisu yapıyor.

### 5 ödül birden...

Anadolu mutfakını Antalya Havalimanı'nda yolcularla buluşturan Taste of Anatolia, 2026 Airport Food&Beverage (FAB) Awards'tan ödüllerle döndü. Şef Ömür Akkor'un Naif Tasarım imzalı restoranı; yılın global havalimanı yeme-içme konsepti, yılın Avrupa havalimanı yeme-içme konsepti, yılın havalimanı restoran tasarımı ve olduğu yerin ruhu en iyi yansıtan proje olmak üzere 4 kategoride ödüle layık görüldü. Ömür Akkor da Yılın Havalimanı Şefi seçilerek toplam ödül sayısını 5'e çıkardı.



**Taste of Anatolia, Antalya Havalimanı'nda hizmet veriyor.**



**Evinin şefi Gülay Barbaros Altan'dan haftanın ATIKSIZ ÖNERİSİ**

### Acı ya da tatlı biber yağı yapalım

Kış için menemenlik konserve hazırlarken mutfakta bolca biber sapı ve çekirdeği birikti. Bunları 1 su bardağı sızma zeytinyağı, 1 diş sarımsak, 1 dal taze biberiye veya kekikle beraber bir sos tenceresinde ağır ateşte ısıtın. Sakın kaynatmayın, ısısı 60-70 dereceyi geçmemeli.

20 dakika bu şekilde demlensin, sonra soğutun. Koyu renkli bir cam şişeye süzerek alın. Bu yeşilimsi, yoğun biber aromalı yağı ister salatada kullanın ister yemeklerinizde; hatta kahvaltıda ekmek banmalık olarak bile iyi gidiyor. Acı seviyorsanız acı biber sapları ve tohum yataklarını da katın.



**Ebru Erke'den NE YEDİĞİNİ BİL!**

### Her bamyaya aynı değil

Bamyanın o karakteristik kayganlığının nedeni, hücrelerinde olan ve suyla temas ettiğinde jelimsi bir yapı oluşturan müslaj adlı kompleks karbonhidrat karışımı. Bamyayı kestikçe, uzun süre pişirdikçe ve fazla karıştırdıkça bu yapı daha fazla açığa çıkar. Limonun asitliğiyle bamyanın dokusunun parçalanmasını yavaşlatmaya ve müslajın yemeğe yayılmasını azaltmaya yardımcı

olur. Ben 500 gram bamyaya için yaklaşık 1 limonun suyunu yeterli buluyorum. Bamyaları yıkadıktan sonra iyice kurutun; tepelerini gövdeyi delmeden konik biçiminde temizleyin. Bir de her bamyaya aynı değil. Amasya (çiçek) bamyası küçük, narin ve kurutmalık olarak çok kıymetli; sultan bamyası küçük, düzgün ve körpeken çok lezzetli; Balıkesir bamyasıysa iri ve etli yapısıyla biliniyor.

**Yazarlarımızdan konularımıza daha fazla Lezzetli Hayat içeriği için Instagram hesabımızı (@hurriyetlezzetlihayat) takip edebilirsiniz. İnternet sitemizden daha fazla içeriğe ulaşmak için de yandaki karekodu telefonunuzun kamerasına okutmanız yeterli.**

