

Hayallerim gerekleŖiyor: Sanat ve yemek el ele

Müge Akgün

İlk kez tanıştığımız Gelinaz! yeni etkinlikleriyle yeme-içme dünyamızın boyutlarını değiştirecek gibi görünüyor. İki ünlü küratör bu kez bir performansta sanatçıları ve Ŗefleri bir araya getiriyor...



Kim nereye gidecek, İstanbul'a kim gelecek derken yeme-içme dünyasının en büyük organizasyonlarından biri olan Gelinaz! yemeği perŖembe akŖamı Mikla'da tam bir parti havasında gerçekleşti.

Meęer sır gibi saklanan İstanbul'a gelecek Ŗefin adı da haberin içinde gizliyymiş! "Gelinaz Shuffle'ın arkasındaki yaratıcı beyinler, etkinliğin koordinatörleri Andrea Petrini ve Alexander Swenden, ilham perisinin efsanevi İtalyan Ŗef Fulvio Pierangelini olduğunu söylüyorlar."

Evet, İstanbul'da Mikla'nın mutfağı bir günlüğüne bu ilham perisine, 30 yıl boyunca İtalya'nın en iyi restoranlarından biri kabul edilen, iki Michelin yıldızlı Gambero Rosso'nun Ŗefi olan Fulvio Pierangeli'ye teslimdi. Mehmet Gürs de o akŖam çok uzaklarda, Avustralya'da Jock Zonfrillo'nun Orana adlı restoranında yemek yapıyordu.

Bugün danışmanlık yaparak dünyayı dolaşan ve kendine sürgünde Ŗef adını veren Fulvio Pierangelini'nin seçtiği yerel malzemelerle hazırladığı yemeklerin hepsi birbirinden ilginçti. "Yemek reçeteleri asla bitmez, her zaman değişirler. Onları yazıya geçirmek, tariflerini vermek, standartlaştırmak etmek onları öldürmektir" diyen bir Ŗefin yaptığı yemeklerin merak uyandırmasından daha doğal bir Ŗey olamaz.

Mönüde yer alan yemekleri anlatacağım tabii ki. Ama önce 33 kent varken projenin yaratıcılarının o akşam neden İstanbul'da oldukları ve tüm dünyaya Mikla'dan seslendiklerinin öyküsü...



Şef Fulvio

YEMEK YAZARI ŞEF İŞBİRLİĞİ

Gelinaz'ın fikir babası, kurucusu Andrea Petrini çok ünlü bir yemek yazarı. 'Dünyanın En İyi 50 Restoranı Jürisinin Fransa Başkanı. Ayrıca 'Paris de Chefs' ve 'Cook it Raw' gibi dünya çapında ses getiren etkinliklerin de yaratıcısı. Şef Fulvio'nun da en yakın dostu. Zaten Gelinaz! fikri de on yıl önce bir sohbetleri sırasında doğmuş.

Bu etkinliğin İstanbul'a gelişinin, İstanbul'dan bir restoran katılması aşamalarının perde arkasında ise yemek yazarı, 'Dünyanın En İyi 50 Restoranı' Türkiye Yunanistan, Balkanlar Başkanı ve Gelinaz'ın da Türkiye elçisi Cemre Narin var. Son üç gün boyunca da Mikla'nın Genel Müdürü Sabiha Apaydın, araştırmacı Tangör Tan ve şef Cihan Çetinkaya Fulvio Pierangeli'ye Boğaz turu, Çiya, Mısır çarşısı, Kadıköy pazarı, Ayasofya turu yaptırmışlar. Sonra da birlikte mutfağa girmişler.



Karidesli nohut püresi

YEREL ÜRÜNLERLE YALIN VE SADE YEMEKLER

Şef Fulvio Pierangelini çarşı-pazar turu ve alışveriş sırasında zahter, yoğurt, beyaz peynir, bamyacı ve beyaz şeftaliye özel ilgi göstermiş. Bir su kenti olan İstanbul'da deniz ürünleri ve balıkla ilgili bir şeyler de yapmak istemiş. Bulabildikleri çeşitler olan sardalye, karides, ahtapot ve tekir kullanmış.

Cemre Narin, şef Fulvio'nun yalın yemeklerden yana olduğunu malzemelerin özünü bozmak istemediğini anlatıyor. Zaten mönüde yer alan yoğurt ve karpuz eşliğinde hazırladığı marine sardalye, zahterli kaya koruklu ahtapot, tekir fileto, bamyacı ve bottarga/ mumlu balık yumurtası eşliğinde sarı çeltikli risotto, yoğurtlu peynirli ravioli, püre yatağında kuzu ızgara, Antep fıstıklı dondurmali beyaz şeftali tatlısı ve patlıcanlı dondurma gibi yemek ve tatlılarda hem bu az malzeme ve yalınlık ön plandaydı.

Bir çok yerde şefin adıyla anılan, ilk kez 30 yıl kadar önce yaptığı, içinde su nohut karidesten başka bir şey olmayan, üzerine sadece zeytinyağı gezdirdiği imza yemeği 'karidesli nohut ezmesi' de Fulvio Pierangelini'nin az ve öz olarak özetleyebileceğimiz yemek felsefesinin özeti gibiydi.

Şef Fulvio tuz ve baharatı da bizlerin alışkın olduğundan çok daha az kullanıyor. Lezzeti bir çok şefin yaptığı gibi tuza yüklenerek yakalamak istemiyor belli ki. Onun sırrı kendi ürettiği zeytinyağını nereye giderse gitsin yanında taşıması.

Bir şefin ilk kez gittiği bir ülkede, yabancı olduğu malzemelerle ve mutfakta yaptığı 60 kişilik bir yemeği değerlendirmek birinci öncelik olmamalı. Bu olaya bir kültür alışverişi olarak bakmak lazım. Ancak yine de tüm yemekleri çok sevdim, hemen hepsi hem çok yaratıcı, hem de çok başarılıydı.



Sarı çeltikli risotto

KÜRATÖRLER AKAY VE BOURRIAUD

Gecenin benim için en özel anı yemek sonrası yapılan anonstu. Yıllardır aralarında gidip geldiğim, ikisinden de vazgeçemediğim sanat ve yemek önümüzdeki yıl Gelinaz Plays İstanbul'da etkinliğinde bir araya geliyor.

Daha önce Ghent, Lima ve New York'ta yapılan, bir yemek ve sanat performansı olan Gelinaz Plays İstanbul'da dünyanın en ünlü 25 şefiyle birlikte düzenleniyor. İlk kez bu böylesi yüksek katılımı yapılan performansın küratörlüğünü ise iki güçlü sanat insanı, Paris'teki "Ecole Nationale Supérieure des Beaux-Art"ın direktörü Nicolas Bourriaud ve MSGSÜ Sosyoloji Bölümü Başkanı Ali Akay üstlenmiş.

Sanat üzerine yazdığı kitapları ve düzenlediği sergilerle güncel sanata büyük katkıları olan Ali Akay da Türkiye'de bir ilk olacak bu sanat-yemek performansı için çok heyecanlı. Zaten Bourriaud'la şimdiden mekanını ve genel çerçevesini belirlemişler. Etkinlik büyük bir olasılıkla Beykoz'da yapılacakmış.

Sanat, seyahat ve yeme-içme kültürü her geçen gün da çok birbirine yaklaşıyor. Hepsi bir bütünün parçaları. Bugün artık restoran sektörü de şefler de, yeme içme yazarları da eskisinden çok farklı.

İlgi alanları, eğitimleri sadece yaptıkları işle sınırlı değil. Bu yüzden de yemek pişirme, üzerine düşünme belki de eskisinden çok daha fazla yaratıya dayanıyor, bir performansa dönüşüyor.

İstanbul'un da şefleriyle, restoranlarıyla, yeme-içme yazarlarıyla küratörleriyle, sinemacılarıyla, romancılarıyla bu dünyanın bir parçası olması ve tümünün işbirliği çok heyecan verici...