

"Yemek yapmak bir sanat değil"



Kitapta yer alan şubat tariflerinden balık köftesi ile yeşil elma remoulade ve fume çipura ile enginar püresi.



gulizar@milliyet.com.tr

Güliz Arslan
@gulizarlan

Didem Şenol Tiryakioğlu'nun yeni kitabı "Biraz Maya Biraz Gram" bu hafta çıkıyor. Tiryakioğlu: "Ne kadar özenildiği önemli ama bence yemek yapmak kesinlikle bir **sanat** değil. Hepimiz beslenmeye çalışıyoruz"

"Aşçı olmaya niyetlenenlerin birazı da tarıma özenirse keşke"

■ Bugün Türkiye'de yemek sektöründeki en büyük eksik...

Standartın olmaması. Bir üreticinin çalışmaya başlıyorsunuz, o sene çok iyi ertesi sene değil. Aşçı olmaya niyetlenen insanların birazı da tarım yapmak istese keşke.

■ Dünyada şu anki yemek trendi ne?

Yemegin sosyal sorumluluk boyutu çok konuşuluyor; "10 sene sonra tarım nerede olacak? Doğru adımları atmazsak balıklık ne olacak? Ekmek, biçmekten öte, doğada olan neleri toplayıp yiyebiliriz?" gibi... Bu kadar çok aç insan varken böyle de olmalı zaten. Tabii ki yeni teknikler var. Ama sonuçta hepimiz beslenmeye çalışıyoruz. Ne kadar özenildiği önemli ama bence yemek yapmak kesinlikle bir **sanat** değil.



Didem Şenol'un "Biraz Maya, Biraz Gram" kitabı haftaya **vapı kredisi Yayınları**'ndan çıkacak.



Yerel malzemeye hazırlanmış mevsimsel yemek akımının Türkiye'deki öncülerinden şef Didem Şenol Tiryakioğlu beş yıl önce Karaköy'de Lokanta Maya'yı, üç yıl önce de Asmalimescit'te Gram Pera'yı açmış. "Kızınız Defneyi Öğlumuz Iskorpote..." isimli bir yemek kitabı yazmıştı. Geçen ay Maslak'ta bir Gram daha açtı; Gram Orjin. Yeni kitabı "Biraz Maya Biraz Gram" da bu hafta çıkıyor.

Kitap, Lokanta Maya'nın ve Gram'ın bir yılını anlatıyor. Orhan Cem Çetin yıl boyu hem bu mekanlardaki yemekleri hem de Didem Hanım'ın yemek yolculuğunun fotoğraflarını çekmiş. **Kitapta**, aylara göre servis edilen yemeklerin reçeteleri de var, hangi esnaftan alışveriş yapıldığı da... Tiryakioğlu'yla "Yıllar sonra bakınca bugünlerde neler yaptığımızı hatırlamamıza yardımcı olacak" dediği yeni kitabı vesilesiyle buluştuk, yemek sektörünün dününü, bugünü konuştu.

■ **Siz mesleğe başlatalı 13 yıl olmuş. Bu sürede yemek konusunda neler değişti, neler aynı kaldı?**

Benim aşçı olduğum yıllarda bütün lokantalarda dünya mutfağı vardı. Şimdi birçok şef, yerel ve mevsimsel malzemenin ne kadar değerli bir şey olduğunu anladı...

"Hayvanın tamamını pişirebilmek gerek"

■ **Eskiden menüler çok geniş olurdu...**
Evet; salatalar, makarnalar, ana yemekler gibi kategorilerden oluşurdu. Geniş menü demek ya domuz malzeme kullanıyorsunuz ya da belli yemekler hiç satmıyor demek. Çünkü o kadar çok şeyi iyi yapmanıza imkan yok. Taze ve mevsimsel olanı her gün sunabilmek için menüyü sınırlı tutmak gerekiyor.

■ **Tüketici de bilinçlendi değil mi bu süre içinde? Artık tavuğun organik**

olduğundan emin olmadan tavuk yemeyi sipariş etmiyor insanlar...

Herhangi bir tavuktan bir parça yedikleri anda kanser olacaklarını düşünüyor insanlar. Oysa Türkiye şartlarında o organik lafının altı çok boş olabilir. Biraz daha bilinçlenmek gerek.

■ **Malzemeye bakışımız değişti mi?**

Zeytinyağı deyince eskiden en fazla sızma ve riviera arasındaki fark konuşulurdu. Bugün lokantaya gelen birçok misafir erken hasatın, soğuk sıkımın, asiditenin ne olduğunu biliyor.

■ **Sakatata bakışımız?**

Artık böyle bir lokantada sakatata gormekten rahatsız değil insanlar.

Yine de bazen yok satıyor, bazen hiç ragbet görmüyor. Oysa hayvanın bonfilesi olduğu gibi yanağı da var, dili de, ciğeri de... Ve onları da ziyan etmemek lazım. Hayvanın tamamını pişirebilmeyi becerebilmek gerekiyor.

■ **Deniz ürünleri kullanımı da hâlâ çok sınırlı değil mi?**

Damak tadımız geliştikçe bu durum değişecektir. Ama genel olarak Türkler konservatif. Özellikle konu balık

"Eşim Kerem 'Ekmek-peynir mi yiyeceğiz sadece?' diyor bazen"

■ **Evde yemek yapar mısınız? "Oğlunuz Atlas kim bilir ne yemekler yiyoruz?" diye düşünüyor insan...**

Atlas'a yapıyorum. Sizin 2.5 saatte yapacağınızı ben 45 dakikada yapıyorumdur en fazla. Onun dışında ben de kereviz, ispanak yapıyorum, tavuk hashyorum... Biz de tavuk-pilav, et-salata, makarna-yoğurt gibi akşamı kurtaracak şeyler yiyoruz eşimle. Aşçı olunca çok yemek gördüğünüz için çok basit şeylerden keyif alıyorsunuz. Bana da iyi ekmek, iyi peynir yetiyor. Eşim Kerem (Tiryakioğlu) "Sadece bunu mu yiyeceğiz?" diyor bazen.

■ **Artık pek mutfakta**

olamıyorsunuz işte de...

Yeni bir reçete deneyorseniz mutlaka oluyorum ama onun dışında toplanlarla, satın alımlarla geçiyor zaman. Bir gün işleri küçültüp yine sadece mutfakta olmak isterim. Tarım yapmak, yemek okulu yapmak çok heyecanlı geliyor şimdi. Bakalım...

■ **Yapmayı sevmediğiniz bir yemek var mı?**

Tatlı yapmayı sevmem. Ekmek yapmayı da sevmem. Sevmem değil yapamıyorum desem daha doğru. Çok isterdim ama iyi ekmek yapabiliyem.

lokantaları ve kebabçılar olunca... Ben de sevdiğim bir balık lokantasına gittiğimde hep aynı üç mezeyi sipariş ediyorum; patlıcan salata, tarama ve lakerda.

■ **Eskiden bu kadar havallı bir şey değildi şef olmak. Ne oldu da böyle oldu?**

Yemek okullarının tanıtım çalışmalarının payı büyük. Genç, havallı şeflerin kendini anlatma becerisinin de etkisi vardır. Bir de yemeyi, yedirmeyi, yemek etrafında sosyalleşmeyi seven bir

toplumumuz... Herkes yapabilirim sanıyor...

■ **Aslında çok zor bir meslek...**

Çok. Uzun saatler ayakta çalışmak, aynı şeyi defalarca yapmak gerekiyor. İlk beş sene köle gibi çalışırsınız. Okulda balığı açmayı bir kere gösteriyorlar. Belki bir balığı daha... Ama iki kere balık açıp "İyi balık açarım" dememlisiniz, 3 bininci balığınızı açtığınızda belki... Ama bu kuzu açmak için de geçerli, doğru miktarda tuzlamak için de geçerli,

malzemeyi doğru seçmek için de geçerli. O kadar çok şey var ki birçok defa yapılması gereken...

"Herkesin bir kazan hikayesi vardır"

■ **Sizin bir kazan hikayeniz var; stajın ilk günü kazan yıkarken beliniz sakatlanmış...**

Bu isteği herkesin bir kazan hikayesi vardır. Yılmamak gerekiyor.

■ **Erkeklerin egemenliğinde olan bir meslekti şeflik de. Bu değişiyor galiba...**

Çok ciddi şekilde. Ben aşçı olmaya karar verdiğimde "Boşver, ne yapacaksın?" diyorlardı. Ama New York'ta da durum böyleydi. Çok fiziksel bir iş olduğu için kadınlara göre değilmiş gibi düşünülüyor. Çok fiziksel bir iş hakikaten. Çok nazlı olmamanız gerekiyor. Davlumbazın içindeki ızgaraları çıkarıp yıkamak zor geliyorsa bu işi kadın da erkek de yapmamalı. Ama bir seviyeden sonra iyi organize olabilmek, iki adım sonrası düşünerek hareket edebilmek önem kazanıyor. Kadınlar da bu konuda iyiler. Daha özenliler ve detaylara önem veriyorlar. ■