Bir denizcinin aşçılık serüveni

Böyle imza günü dostlar başına

'*Denizde Yaşamak*' kitabımın üçüncü baskısı ile birlikte yeni bir kavram oluşmaya başladı. Geçen şubat ayında Boat Show'dan döndükten hemen sonra, çoğu ortaokul-lise yıllarımdan arkadaşım İzmir Karşıyaka'daki dostlarımın, mart ayında özel bir imza günü düzenlemeyi teklif etmesiyle işin rengi değişmeye başladı zira bir de şartları vardı...

Evet o özel şart da madem kitabın son bölümünde yemek tarifleri yer alıyordu, imza günü de yemekli olmalıydı!.. Özetle; kitaptaki tariflerden bir mönü hazırlayacaktım ve yemekleri de ben pişirecektim.

Yemeklere geçmeden önce, bu imza günlerinde yaptığımız sohbetin çok kısa özetini aktarmak isterim. Ben, 12 yaşında iken rahmetli Sadun Boro'nun eşi Oda Abla ile birlikte çıktıkları dünya seyahatini anlatan kitabı *Pupa Yelken*'i okuyunca içimde bir yelkenli tekne sevdası yeşermeye başladı. Şanslı biriymişim ki hem yelkenli tekne sahibi oldum hem de Sadun Boro ile tanışıp kendisinin yakın çevresinde bulundum. Rahmetli Sadun Boro'dan çok şey öğrendim. Sadun Abi, sohbetlerde etrafına neşe saçardı. Ancak dar kadro bir araya geldiğimizde, güler yüzü ve gırgırı bir tarafa bırakır, en ciddi tavrını takınarak, bizlere çevre mücadelesi konusunda görevler verirdi. Özellikle deniz ve ormanın buluştuğu o güzelim koyların imar vahşetinden ve yangından korunmasını sıkı sıkıya tembihlerdi. Her fırsatta Sadun Abi'nin bize verdiği görevi, çevreyi korumamız gerektiğini yazıyoruz, toplantılarda anlatıyoruz ama ne yazık ki son iki senedir başarılı olamadığımızı görüyorum.

Bu yazı haziran sayısında çıkacak. 5 Haziran, Birleşmiş Milletler kararı ile Dünya Çevre Günü'dür. Ve nasıl bir tesadüftür ki büyük denizcimiz, büyük çevrecimiz canımız Sadun Abimiz'in de aramızdan ayrılışının yıl dönümüdür. Ben bu toplantılarda hem Sadun Abi'den öğrendiğim denizcilikle ilgili bilgileri hem de Sadun Abi'nin bize vasiyet ettiği çevre koruma gayretlerini anlatıyorum. Bu toplantıların açılış yemeği ise elbette Sadun Abi'nin ahtapotu oluyor...

Tekrar bir denizcinin yemek macerasına dönelim. Karşıyaka Atakent'te arkadaşımızın mekanı Girit Adası Balıkevi'nde toplandık. Teknede, evde altı kişiye, 10 kişiye yemek pişirmek kolay. Tam 97 kişi idik. 100 kişilik yemek yapmak çok ayrı bir iş. Neyse ki, lokantanın şef aşçısı ve mutfak ekibi yardım ediyor.

Herkesin bildiği ve her yerde bulunan meze ve yemekleri yapmam. Anlaştığımız mekanın beş çeşit soğuk meze tabağı hazırlamasını istedim. Ben de rahmetli Sadun Boro'dan öğrendiğim usulde ahtapot salatası ile formülü bana ait yemekler yapmaya karar verdim.

Sadun Abi usulü ahtapot salatasından sonra, enginar beğendi yatağında levrek ızgara ve üç özel suyla hazırlanmış Meriç usulü deniz ürünlü pilav yaptım. Bu yemeklerin tarifleri kitapta.

Yemekten sonra tüm masaları tek tek dolaşıp kitap imzaladım. Herkese tek tek yemekleri nasıl bulduklarını sordum. İstisnasız hepsi çok mutluydu. Rahmetli Sadun Abi'nin ahtapotu zaten efsane... Enginarla yatıp kalkan, enginarla büyüyen İzmir'de niye bu zamana kadar kimsenin enginardan beğendi yapmayı düşünmediği ise ayrı bir tartışma konusu oldu ve bu buluşum büyük takdir topladı.

Üç değişik suyla yapılmış deniz ürünlü pilav ise çoğunun fikrine göre İspanyolların 'paella'sından çok daha güzeldi. Detaylı tarif kitapta ama kısaca bu pilavdan bahsedeyim. Ahtapotu kendi buharında pişiriyoruz. Bu pişirme tekniğinde ahtapot su salıyor. Diğer taraftan beğendi yapmak için enginarı suyla pişiriyoruz. Bu suyu da bir kenarda bekletiyoruz. Fileto ettiğimiz balıkların kemik ve kafalarını, karides kabuklarını, elimize geçen birçok sebze ile en az bir saat kaynatıyoruz. Bu üç değişik su ile ahtapotlu, karidesli, sübyeli bir pilav yapıyoruz. Pilava tekrar döneceğim.

Meriç Köyatası, Vedat Başaran

Tasting Alaçatı

Karşıyaka Girit Adası Balıkevi

Kuşadası

Teos Marina

Karşıyaka'daki imza gününe ait fotoğrafları Facebook'ta paylaşınca, Teos Marina Müdürü sevgili Faruk Günlü aradı. Bir imza günü de Teos Marina'da yapmayı önerdi.

Aynı mönüyü, nisan ayında Teos Marina'da da uyguladım. Bu kez 46 kişilik bir katılım oldu. Kalabalık gruplara yemek yapmak, ona göre malzeme satın almak biraz yorucu oluyordu ama ardından kitap imzalamak ve yemeğe katılanlardan yemek hakkında övgü dolu sözler duymak hoşuma gidiyordu.

Teos Marina'daki yemekli imza günü fotoğraflarını da Facebook'ta paylaştım ve hemen ardından çok ilginç bir teklifle daha karşılaştım.

Yıllardır yapılan Alaçatı Ot Festivali'ne yüz bin kişinin üzerinde bir katılım oluyor. Her taraf doluyor. Ancak butik otelleri ve gastronomi turizmi ile ön plana çıkan Alaçatı'daki mekanlar bu kalabalıktan pek hoşnut değiller. Daha özel, daha sofistike bir organizasyon arayışına giriyorlar. Lezzetin, atölye çalışmalarının, sohbetin ön plana çıktığı, katılımın ücretli olduğu Alaçatı Tasting adıyla üç günlük bir etkinlik düzenliyorlar. Bu etkinlikte çeşitli butik otellerde, lokantalarda 20 yerli, beş yabancı şefin hem atölye çalışması yapmasına hem de yemek hazırlamasına karar veriyorlar. 11-12-13 Mayıs tarihindeki bu etkinliğe ben de bir davet aldım.

Sevgili Aylin ve Nuri Eğilmez'in işlettiği Alaçatı Peremere Otel'de hem kitap imzalayacak hem denizcilik üzerine sohbet edecek hem de Ege'nin denizden ve toprağından çıkan ürünlerle yemekler yapacaktım. Bu etkinlik, 15 kişi ile sınırlı olacaktı. Ancak ben başıma gelecekleri biliyorum. 15 kişi ile sınırlı dersiniz, son anda yığılmalar olur. Ben 25 kişiye göre hazırlık yaptım. 26 kişi katıldı. Sonradan gelenleri de kapıdan çevirdik.

Rahmetli Sadun Abi'nin ahtapotu elbette bu mönüde de olacaktı. Ancak mönüde farklılık yapmaya karar verdim. Birinci tabak olarak, Sadun Abi usulü ahtapotu, yanında nar ekşili cevizli roka salatasıyla sundum. İkinci tabakta, sarımsak, soğan, maydanoz, yeşil ve kırmızı biberle lezzetlendirdiğim zeytinyağında jumbo karidesleri soteledim ve enginar beğendi yatağında servis ettim. Üçüncü tabak olarak yukarıda detaylarını yazdığım Meriç usulü deniz ürünlü pilavı verdim. Son olarak da, muhtelif sebzelerle hazırladığım balık stok suyunda yabani ot olan arapsaçıyla levrek sundum.

Bu yemeğe katılanlar da müthiş keyif aldılar. En kısa zamanda bir kere daha tekrarlanması temennisinde bulundular. Ama benim için bu yemek büyük bir sınav oldu. Çünkü sevgili dostum, sadece Türkiye'nin değil, dünyanın da önde gelen şeflerinden, bir gastronomi dehası Vedat Başaran'ı da özel olarak davet etmiştim. Vedat Başaran'ın değerlendirmesi çok önemliydi. Sevgili Vedat, yemeklerim için şunları söyledi:

"Bundan 10 yıl kadar önce Sadun Boro usulü ahtapot salatayı Feriye Lokantası'nda yapmıştın. Muhteşemdi. Ben işlettiğim yerlerde başkalarından tarif almam. Bir tek bu ahtapotu mönüye koymuştum. Bu kez de çok güzeldi. Enginar beğendi yatağında karides yakışmış. Enginar beğendi çok iyi bir fikir. Ve aynı zamanda da beğendide enginarın lezzeti ve kıvamı da olması gerektiği gibi olmuş. Bu deniz ürünlü pilav, bir yardımcı yemek değil, başlı başına ana yemek olmuş. O yüzden bunu hiç bekletmeden, tencereden çıktıktan 15 dakika içinde servise koymak gerekli. Arap saçlı levrek gerek fikir olarak gerek lezzet olarak mükemmel..."

Ehh Vedat Başaran gibi bir gastronomi dehasından bu sözleri duymak gerçekten beni onurlandırdı. Alaçatı'nın yorgunluğu bitmeden, bu kez Kuşadası'nda sevgili dostumuz Barış Gökahmetoğlu'nun LaVista Oteli'ndeydik. Kuşadası'nın en şık otelinin sezon açılışını Kuşadalı ve Karşıyakalı dostlarla yaptık. Hem onlara klasik mönümü hazırladım hem kitap imzaladım hem de denizcilik üzerine sohbet ettik. Yemekler arka arkaya gelince, kendimi yaz sezonunda turneye çıkmış şarkıcı gibi hissetmeye başladım. Bakalım sırada ne var? Ama ağustos ayında bu kez büyük ihtimal Hisarönü Körfezi'nde bir yerde, sürpriz yapabilirim. *Denizde Yaşamak* kitabını www.denizkutuphanesi.com adresinden temin edebilirsiniz.⚓

Meriç Köyatası yazıyor

Sonsuz cennette cennetten bir gün...

Su Tersanesi'nin ortaklarından Göksen Körezlioğlu, yaklaşık bir yıl kadar önce, inşa ettikleri Laniakea teknesini gezmem için davet etmişti. Ancak bir türlü fırsat bulup da bu davete cevap veremedim.

Geçen sayıda yazmıştım. Mayıs ayının ilk günlerinde Alaçatı'da düzenlenen

Tasting Alaçatı etkinliklerinde 'Denizden ve Topraktan Ege Üçlemesi' temalı yemek pişirmiştim. Bu yemeğe sevgili Göksen'i de davet etmiştim. Kırmadı geldi. Yüz ifadesinden anladığım kadarıyla yemekleri beğenmişti. "Aynı yemekleri önümüzdeki ay biz bize Laniakea'da yapalım. Hem de Turgay Noyan ve sen, tekneyi gezmiş olursunuz, tekne ile bir deneme seyrine çıkarız" deyince, bir yıldır ertelediğimiz seyri gerçekleştirmiş olduk.

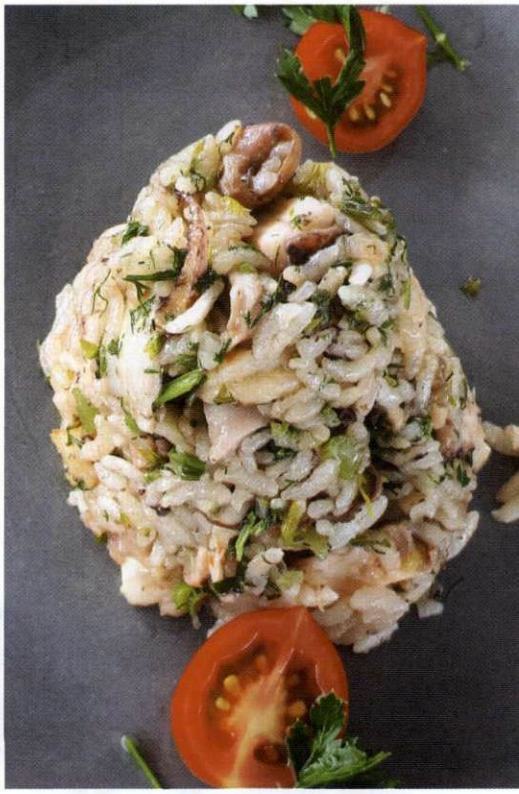
Teknenin seyri ile ilgili bilgileri Turgay Noyan aktaracak. Ben seyrin önemli bir kısmında mutfakta yemek yaptım. Size biraz yemeklerden, biraz da teknenin kaptanından söz etmek isterim. Gerçi hava çok sert değildi ama Yalıkavak'tan dışarı çıktık. Öğleden sonra Ege'nin özellikle de Yalıkavak'ın kaldırdığı dalgaları içeride mutfakta hiç hissetmedim desem, abartmış olmam. Bir ara köprü üstüne çıktım. Tekneyi yan dalgalara aldım, stabilitesi mükemmeldi.

Size biraz yemeklerden, biraz da teknenin kaptanından söz etmek isterim. Çok güzel bir trawler olan Laniakea ile seyre çıkmak keyifli olduğu kadar benim için de gurur vericiydi. Tekne, sevgili dostum Göksen Körezlioğlu'nun ortağı olduğu Su Tersanesi'nde inşa edildi. Tasarımcısı uluslararası alanda çok sayıda ödül alan sevgili dostum Osman Tanju Kalaycıoğlu... Bu kadar güzel bir teknede iki dostumun imzası olması ve ayrıca teknenin kaptanlığını, çocuk yıllarımdan beri Karşıyaka'dan bir arkadaşımın oğlunun yapması elbette benim için gurur verici oldu. Teknenin kaptanı Hakan Karakaplan, benim de üyesi olduğum Karşıyaka Spor Kulubü Yelken Şubesi'nden yetişme. Babası ile çocukluk yıllarından arkadaşız. Dayısı rahmetli Tufan Aksoy ile *Hürriyet* gazetesinde uzun yıllar birlikte çalıştık. Hürriyet'in Hürriyet olduğu yıllarda gazetenin birinci sayfasını Tufan Aksoy çizerdi.

Bu güzel teknede seyir esnasında yemek pişirmek de benim için epey keyifli oldu. Hazırlayacağım menü için Göksen Körezlioğlu Urla'dan gelirken özel olarak Urla enginarı ve arapsaçı otu getirdi.

Yemeklerin tarifleri, benim üçüncü baskısını yapan *Denizde Yaşamak* kitabında mevcut. Sadece hazırladığım yemeklerin isimlerini ve fotoğraflarını paylaşıyorum. Bu kez 25 ile 100 kişi arasında değişen gruplara değil de beş kişiye pişirdiğim için lezzet de elbette daha üst seviyede oldu. Başlangıç tabağı, her zamanki gibi Rahmetli Sadun Boro'dan öğrendiğim ahtapot salata... Sonrasında, benim geliştirdiğim üç yemek; enginar beğendi üzerinde karides sote, üç değişik suyla pişirilen deniz ürünlü pilav ve balık stok suyunda arapsaçlı levrek pişirip servis ettim. Tatlı olarak da, gastronomi dehası büyük şef, dostum Vedat Başaran'dan öğrendiğim, bundan 3 bin yıl kadar önce Ege'de antik İyon kentlerinde yapılan unsuz, şekersiz tatlı incir uyuşturması hazırladım.

Yemeklerin tadına bakan ekip teknenin adı Laniakea'ya atıfta bulunarak, sonsuz cennette bir lezzet günü yaşadıklarını söyleyince benim mutfaktaki tüm yorgunluğum da uçup gitti... ⚓



Laniakea'nın anlamı: Samanyolu galaksisinin de içinde bulunduğu 100 bin galaksiyi barındıran süper küme... 100 milyon milyar güneş hacminde.. Kelime anlamı Hawai dilinde sonsuz cennet...