

KALBİMDEKİ CASUS

AŞKENAZ'DA AŞK

Hakan Acar

Editör

Ayşe Sağlam

Kapak Tasarımı

Yusuf Anar



ISBN: 978-605-9385-73-2

Bu eserin bütün hakları saklıdır. Yayınevinden ve Yazardan izin almadan kısmen veya tamamen alıntı yapılamaz, hiçbir şekilde kopya edilemez, çoğaltılamaz ve yayımlanamaz.

Yazardan Direkt – Türkiye

Yazardan Direkt Elektronik İletişim Tanıtım Paz. ve Tic. Ltd. Şti

Kozyatağı mah. Değirmen sk. Nida Kule No:18

Kat 10 Kadıköy-Erenköy/İstanbul

Tel: 0216 3011213

Sertifika No.47456

Baskı ve Cilt

Ege Reklam Basım Sanatları San.Tic. Ltd.Şti

Esatpaşa mah. Ziyapaşa caddesi No.4 Ataşehir / İstanbul

Tel: 0216 470 44 70 Faks:0216 472 84 05

www.egebasim.com.tr

Sertifika No: 45604

KALBİMDEKİ CASUS

AŞKENAZ'DA AŞK

HAKAN ACAR

“Mutfaklar sert ortamlardır, güçlü karakterler üretir.” derlerdi. İşlerin çetrefilliği, çoğu zayıf karakterleri, daha yolun başında iken korkutup başka deryalara yelken açtırır; orta ölçekli karakterleri, birilerinin gölgesinde yaşatarak işlerinde daim ettirir, güçlü karakterleri ise zirveye doğru tırmandırırdı. Evet, mutfaklar sert ortamlardı; herkes başarıya ulaşamıyordu. Tıpkı vahşi hayat gibi sadece güçlüler ayakta durabiliyorlardı. Yoğun iş temposu karşısında performansta devamlılık ve iş takibi; binbir çeşit yemeğin reçetesini ezberinde tutmak, aynı anda birden fazla yemek pişirmek, birbirine uyumlu, kalori hesabına göre ve maliyet hassasiyetini gözeterek menü oluşturmak, ekip çalışması ahengi ve omuzlara yüklenen tüm bu olgularda başarıyı yakalamak ve bu başarıda devamlılığı sağlamak, fevkalade güçlü bir karakter gerektirirdi. Mutfaklar güçlü karakterler üretti çünkü canlılığın devamlılığı için yemek, içmek gerekiyordu. Dünyanın bu sistem üzerine kurulu olmasından dolayı, her canlının beslenmesi gerekiyordu. İnsanları baz alırsak, beslenmek için yiyeceklerin hazırlandığı ortamın adı olan mutfak, insanların da en dikkatini çeken yer halini almıştır. Bu sebeptendir ki mutfakların sahibi olan aşçılar, insanlık tarihinde en temel noktada, en kutsal görevi idame etmekteydi. İnsanların şunu iyi bilmesi gerekirdi ki aşçılar, dünyada büyük bir saygıyı hak ediyorlardı. Sağlıklı, lezzetli ve bir o kadar da sanatsal görünümlü yemeklerin hazırlanması gerçekten de iyi bir bilgi birikimi ve tecrübe gerektiriyordu. İnsanların şunu da iyi bilmeleri gerekiyor ki aşçılar, tahmin edemeyeceğiniz kadar meşakkatli bir mücadele vermekteydiler ve bu meşakkatli mücadelenin üstesinden, misafirlere yaşanan zorlukları hiç yansıtmadan son derece sevecen ve güler

yüzle gelmekteydiler. Mutfaklar gerçekten de sert ortamlardı ama bir o kadar da şefkatli bir yüzü vardı; tıpkı bir annenin çocuğunu beslemesindeki şefkati, merhameti, bir aşçı da yaptığı yemekte gösterebiliyordu. Hazırladığı yemeğin beğenilmesi için gösterdiği çabayı, ancak bir anne, yavrusu için gösterebilirdi. İşte böylesine iki zıt olgu olan sertlik ve şefkat duygularını barındıran mutfağın bağrında yetişen ve büyük bir şef olma arzusunda olan genç aşçı Bartu, büyük bir özveri ve sabırla Aşkenaz Hotel mutfağında bir yıldır komi olarak çalışıyordu.

Aşkenaz Hotel, Üsküdar Sahili'nde, bir kuleyi anımsatan, tarihi bir mimarisi olan ve Kız Kulesi'ni büyük bir aşkla izleyen, beş yıldızlı bir oteldi, 1800'lü yıllarda, Osmanlı vatan-daşı olan bir Yahudi tarafından yaptırılmıştı. Aşkenaz'ın Nuh Peygamber'in oğullarından Yafet'in oğlu Gomer'in oğullarından biri olduğu söylenmekteydi. Aynı zamanda VII. ve XI. yüzyıllarda Karadeniz'in kuzeyinde yaşayan Yahudi Hazar Türklerinin soyundan gelen Musevi Türklere Aşkenaz Yahudileri denilmekteydi. Bir başka bilgiye göre Doğu Avrupa Yahudilerine de bu isim verilmiştir. Belirli yıllarda çeşitli restorasyonlarla, iki yüz yıldır dimdik ayakta duran, buram buram tarih kokan ve mutfağı ile diğer büyük otellerle rekabet içinde olan bu otel, Anadolu ve Osmanlı mutfağını yeniden yorumlayarak, modernize eden ve oldukça da başarılı bir ekibe sahipti. Bu ekip içinde, gelecek için büyük bir ümit vadeden genç aşçı Bartu ve kendisine her konuda yardımcı olan Ali Usta, Aşkenaz Hotel'in iki vazgeçilmez personeliydi. Birinin bilgi birikimi ve tecrübesiyle diğerinin ise hırsı, çalışkanlığı ve parlak zekâsıyla ümit vermesi, otel yönetimi ve mutfak şefinin dikkatlerini üzerlerinde toplamıştı.

Bartu, orta halli bir ailenin çocuğuydu; annesi yedi yaşında iken geçirdiği bir kalp krizi sebebiyle, dokuz yaşındayken de

babası bir silahlı saldırı sonucu hayatını kaybetmişti. Aşçı olan amcasının yanında kalan Bartu; amcasını baba, amcasının eşini de anne olarak bellemişti. Çocukları olmadığından onlar da Bartu'yu kendi evlatları olarak kabul edip, koruyup kollamışlardı. Okul hayatı da yarıda kalmıştı, liseyi bitirmiş fakat maddi yetersizlikten dolayı üniversiteye gidememişti ve amcasının desteği ile on dokuz yaşında iken Aşkenaz Hotel mutfağında komi olarak işe başlamıştı.

Siyah saçlı, siyah gözlü; hafif esmer bir tenli ve güçlü görünümlü bir vücuda sahip olan Bartu, iş hayatının dışında ara sıra yüzmeye giderdi. Onun dışında ise tamamen kitaplarla geçirdiği bir hayatı vardı. Tarih kitapları ve romanları çok sever bunun dışında en çok edebiyatı tercih eder, zaman zaman ise polisiye ve casus romanları okurdu ama en çok kafasına takılan herhangi bir konu hakkında uzunca araştırmalar yapmayı severdi.

BAŞARI İÇİN DAKİK OLMAK

Kış aylarında bir türlü sabah olmak bilmezdi. Sanki Güneş de Bartu gibi uykuyu çok seviyormuşçasına bir türlü doğmazdı. Sabahın yedisiydi ve uyumakta olan Bartu, işe yine geç kalmıştı. Üvey annesi olmasa belki de hiçbir zaman uyanıp işe gidemeyecekti. Gözlerini açıp baktığında her zaman olduğu gibi başucunda kendisini çekiştiren üvey annesi öfkeyle “Yine işine geç kaldın tembel çocuk!” diye bağırıyordu. Saat yedide işte olması gereken Bartu hala evdeydi ve on dakika sonra gelecek olan otobüse yetişebilmek için olanca hızıyla giyinmeye çalışıyordu. Ne saçlarını taramış ne de yüzünü yıkamıştı. Üvey annesine “Hoşça kal.” bile demeyi unutup evinden fırlamıştı. İşe geç kalmanın verdiği endişenin sebebi disiplini değil, ustasından korkusuydu. Sık sık geç kalıyor ve ustasından azar yiyor, cezalandırılıyordu. Her geç kalmasında farklı cezalar vardı; bir gün çuval çuval patates soyma, bir gün kilolarca karides ayıklama, bazen yine çuval çuval soğan soyma cezası; en kötüsü de bu soğan soyma cezası idi. Dar bir alanda soğan soyarken, çıkan gazın gözü yakması Bartu’nun nefret ettiği bir olaydı.

Otobüs durağının hemen ilerisinde olan trafik lambasında, kırmızı ışıktaki bekleyen otobüsü görünce derin bir oh çekip, trafik lambasına teşekkür etmeyi de ihmal etmemişti. Kıvrak bedeniyle tıka basa dolu otobüse binmeyi başarmış, tutunduğu pencere kenarından yolu izlerken, mutfağa gidince ustasının yüz ifadesini ve vereceği cezayı düşünmeye başlamıştı. Soğan soyma cezası hariç tüm cezalara razıydı. Soğan, yemeklere verdiği lezzet ile mutfağın vazgeçilmez bir sebzesi

olsa da onu soymaktan nefret ediyordu. Üstelik bu tür işler aslında stajyerlere yaptırılırdı fakat Bartu'nun geç kalmaları sebebiyle, ustası tüm bu işleri Bartu'ya yaptırıyordu. Stajyerlere yaptırılan bu tür işlerin kendisine yaptırılması Bartu için utanç verici bir durumdu. Kendisi henüz komiydi ama yine de stajyerlerden kendini üstün görüyordu. Aslında stajyerlere de üzülüyor değildi. Okulda aldıkları akademik eğitimi, yerinde görmeleri ve uygulamaları için gönderilen stajyerlerin sıradan işlerde kullanılması, Bartu'nun adalet anlayışına ters bir durumdu fakat yapabileceği bir şey yoktu.

Nihayet otobüsten inen Bartu koşar adımlarla çalıştığı otele personel girişine gelince önce etrafı süzdü ve hızla içeri girip, üniformasıyla bir anda mutfakta belirdi. Fakat ustası da yoktu mutfakta. Ocakların üstü boş, tezgâh temizdi; sakın bir atmosfer vardı. Sebebini çok geçmeden öğrendi. Ali Usta da henüz gelmemişti. Bu kez kendisini şanslı hissetti. Hem cezadan hem de azardan kurtulmuştu. Yine de her an gelebilirdi ve o gelmeden ön hazırlıklar yapılmazsa her zamanki öfkesinden kurtulamayacaktı. Bartu çok genç olmasına rağmen çok marifetli, akıllı ve oldukça da hızlıydı. Yapacağı işler belliydi; renklerine göre kesme tahtaları ve bıçaklarını tezgâha koymak, et, tavuk ve sebze fondları hazırlamak gibi ön hazırlıkları çabucak ayarlamaktı. Özellikle fondlara çok dikkat ederdi Ali Usta. Et yemeklerine et fondu, tavuk yemeklerine tavuk fondu kullanırdı. Sos yapımlarında bile, sosu hangi yemek için yapıyorsa ona uygun fondu kullanıyordu. Ali Usta, Bartu için dünyanın en iyisiydi; hem en becerikli hem de liderlik olarak en bilgili ustasıydı. Aklında tutamayacağı kadar yemek ve sos çeşidi biliyordu. Sadece çok sinirli ve acımasızdı. Hatalar karşısında sert tutumu onun aşırı disiplinin anlayışından olsa da bu, Bartu için ürkütücü bir durumdu. Kocaman göbeği ile hızlı çalışır tüm yemekleri zamanında yapardı. “Bir aşçının en gerekli niteliği dakikliğidir.” derdi.

Sadece hızlı çalışması değildi nitelikli tarafı. Tüm yemekleri de oldukça lezzetliydi. Misafirlerle olan diyalogunda, yemekler için takdirler topladığına sıkça şahit olmuştu Bartu.

“Benim çırak geldi mi?”

Daha kendisi gelmeden, gür sesi tüm mutfağı kaplamıştı Ali Usta’nın. Sesi duyar duymaz son kontrollerini gözden geçirmek için sağa sola koşuştururken iri cüssesi, kocaman göbeğiyle, koridorun köşesinde tam önünde belirmişti.

“Oo çırak... Benden önce mi geldin?”

“Günaydın usta.”

“Günaydın evlat. Bugün uyku tutmadı galiba. Pek alışık değilim erken gelmene de...” Bartu, ustasının bu imalı konuşması ve tepeden sert bakışlarından kurtulmak için konuyu değiştirmek istemiş ve tüm ön hazırlıkların yapıldığını söylemişti.

“Aferin evlat. Tembel bir uykucu olmasan, aslında fena çırak sayılmazsın. Senin çalışkanlığını hep takdir etmişimdir. Ancak, sen de biliyorsun ki bir aşçı daima erken kalkar ve zamanında işinde olur. Neydi aşçının en gerekli niteliği...”

“Dakikliğidir usta.”

“Bak sen! Laflarımı da öğreniyor. Seni iyi bir şef olarak yetiştireceğim. Mutfağa dair her şeyi öğreteceğim. Ancak sabırlı ve istekli olmalısın. Gördüğün her şeyi buraya yazacaksın.” demişti Bartu’nun kafasına vurarak.

“Hadi düş peşime, sana yazacağım malzeme listesini depodan al gel. Bugün çok işimiz var bre evlat, hızlı ol, hızlı!”

Bartu, biraz sonra ustasının yazdığı malzeme listesini okuyup gözden geçirdikten sonra, verilen görevi eksiksiz ve hızla yerine getirmek için ok gibi fırlamıştı. Ali Usta’nın, depocudan

malzemelerle ilgili birtakım istekleri de vardı. Kâğıda yazmamıştı fakat çırağına iyice tembihlemişti. Bartu, depocu Salih Bey'e malzeme listesini uzatıp, "Ali Usta'm tüm malzemeleri eksiksiz istiyor. Yalnız 'Havuçlar irilerinden olsun.' dedi, rende yapacaktı. Geçen gün küçüklerinden verdiğiniz için çok kızmıştı size. Kabaklar da orta boylarından olacaktı, dolmalık. Bir isteği daha var sizden Salih Bey."

"Nedir?"

"Malzemelerin kalitesinin düştüğünü söylüyor. Burası beş yıldızlı bir otel. Çıkan işin kaliteli olması için malzemelerin de iyi olması gerekiyor. 'Ben bir sihirbaz değilim ki şapkadan tavşan çıkartayım.' dedi."

"Adam haklı. Kalite düştü. Ancak Ali Usta bana kızmasın boşuna. Satış departmanı, pahalılıktan dolayı kaliteyi düşürmemiz gerektiğini söyleyip bu malzemeleri alıyor. Benim yapabileceğim bir şey yok ki."

Salih Bey elinde yeşil eldivenlerle bir taraftan malzemeleri ayarlarken bir taraftan da kızmaya devam ediyordu.

"Hayat çok pahalandı. Bir kilo domates bilmem kaç para. Otel ne yapsın. Alınmıyor bir şey küçük usta, alınmıyor. Benim hanım dün pazara gitmiş. Elindeki yüz lira ile birkaç poşet sebze, meyve ancak alabilmiş. Eskiden yirmi milyonla neler alınırdı neler!"

"Milyon mu?"

"Ne milyonu? Yirmi lira diyecektim. Eski alışkanlık işte, küçük usta. Yaşlılık işte; eski alışkanlıkları değiştiremiyor insan."

Salih Bey, kırk beş yaşlarında, beyaz saçlı ama dinç bir depocuydu. Yürümesinde de hafif aksaklık olmasına rağmen bu durum çalışkanlığına engel değildi. Tek başına onlarca

malzemeyi depolara yerleştirip her şeyi, her malzemeyi takip edebiliyordu. Depoculuk gerçekten de zor bir işti. Biten malzemelerin takibi, son kullanma tarihi yaklaşan ürünlerin bozulmadan kullanılması, temizliği, düzeni vs. tüm bunların üstesinden layıkıyla gelebiliyordu.

“İşte liste hazır küçük usta, bütün malzemeler tamam. Ancak zencefil bu kadar kalmış. Ali Usta’ya söyle bugün malzeme gelecek. İsterse gelince getirebilirim. Hadi kolay gelsin.”

Ali Usta bıçağını bilemeyi bitirdiği anda Bartu mutfağa girmişti. Kılık kıyafetine çeki düzen verip gelen tüm malzemeyi tezgâha yakın bir yere koymasını istemiş, Bartu’ya da öğlen büfe yemekleri için yapılması gereken işleri sırasıyla anlatmıştı.

Ali Usta’nın, boynunda koyu mavi ve turkuaz renklerinden oluşan fular ile aşçı kepi arasındaki küçük kafası biraz garip duruyordu. Bir de belinde, temizlik için sürekli bir bez taşır, her ihtiyaç olduğunda onu şımarık bir hareketle çıkartıp kullanır, tekrar beline takardı. zerinde elli beş yaşının verdiği ağırlık yok gibiydi. Zaman zaman şarkı söyler, kendi kendine halay ritimleri tutardı. Bartu’nun Ali Usta’da en sevdiği özellik, hata karşısında öfkelenip kendisini kırıdıktan sonra, sarılıp “Bak evladım, bak yavrum,” diye başını okşayarak “Seni sevdiğimi bilirsin fakat bizim meslek hata kabul etmez.” diyerek gönlünü yapmasıydı. Tabii Bartu da “Seviyorsun ama geç kalmalarımın neticesinde de hatayı affetmiyorsun.” derdi.

Ali Usta’nın lezzetli yemekler konusunda üzerine yoktu. orbaları; et, tavuk, sebze yemeklerini ve daha nicelerini hünerli elleriyle işleyip fevkalade bir sanat yaratırdı. Aynı anda birçok yemeği çıkarmakta hiç de zorlanmazdı. Sekiz tane ocak vardı ve neredeyse hepsinin üzerinde, büyüklü küçüklü tencereler olurdu. Tabii hata yapmıyor da değildi. Bazen taşan

bir sos veya çorba bazen de dibi tutturulan yemekler oluyordu. Kaliteden ödün vermediği için, dibi tutan yemeklerden hoşlanmadığı takdirde onlara acımazdı. İsraktan nefret etse de kalite onun için daha önemliydi. Bir de hata yaptığında garip bir tepkisi vardı. Kendini alkışlayarak ‘‘Aferin Ali Usta, kaç yıllık aşısın, aferin!’’ der ve bir görenin olup olmadığını anlamak için etrafı szmeyi de ihmal etmezdi.

‘‘Bugün yüz seksen kişi var evlat. Sekiz çeşit yemeğimiz olacak. řu an saat sekiz, on birde tüm yemeklerin hazır olması gerekiyor. Demem o ki üç saatimiz var. Bu üç saatte sekiz çeşit yemeğin kaliteli bir şekilde büfe için hazır olması gerekiyor. Yani evlat...’’

‘‘Yani derken?’’

‘‘Yani fırtına gibi esmeliyiz mutfakta. Meny oku bakalım, neler yazmışız?’’

‘‘Mahluta orbası, kuzu tandır, i pilav, tavuk sote, ızgara sebze, levrek tava, mantar soslu penne, güveçte limonlu etsiz türlü.’’

‘‘Evet, güzel bir menü yazmışız. Hepsi de birbirleriyle uyumlu ve oldukça estetik. Beslenme değerleri olarak, maliyet olarak ve misafirler tarafından da tercih edilme durumu olarak gözden geçirdiğimizde bu menünün gayet yerinde olduğunu söyleyebiliriz. Nedir menü bana söyleyebilir misin evlat?’’

‘‘Elbette Ali Usta. Men, bir öğünde, belirli bir sıra dhi-
linde servis edilen ve birbiriyle uyumlu yemeklerin listesi-
dir. Dahası da var. Men, Latince’de ‘minutus’ sözcüğünden türetilmiş, ‘küçük ve az’ anlamında imiş.’’

Bartu mesleğinde yeni olmasına rağmen, zaman zaman okuduğu kitaplardan edindiği bilgilerle kendince zeminini hazırlıyordu. İnternette takip ettiği sayfalar ve bu sayfalardaki

mesleki makaleleri hiç kaçırmazdı. Okumanın, kendisini güçlendirdiğini yavaş yavaş kavıyordu. Öyle ya kitaplar dünyada her zaman değişime yol açmıştı. Güneş'in Dünya'yı aydınlatması gibi kitaplar da insanı aydınlatırdı.

“Güzel, aferin bre evlat! Bilgi güçtür; öğrenmelisin, her şeyi öğrenmelisin. Elbette bunun için çok okumalısın. İyi bir şef olmak için sadece iyi yemek pişirmek yeterli olmaz. Mesela önce kendini tanımalısın. Kimsin sen? Yani mesleki olarak...”

“Pek anlayamadım usta.”

“Önce kırmızı mercimeği iyice yıka bakalım. Beş, altı defa suyunu döküp tekrar yıka ve süzdür. Bunu yaparken de kulağın bende olsun. Yoksa bu iş çıkmaz.”

“Kulağım sende usta, sen anlat. “

“Aşçı nedir, demek istiyorum evlat; bunu bilmelisin ilk başta. Sonra mutfağı tanımalısın. Mutfakta kalite ve performans nasıl olmalıdır, nasıl artırılır, bunları iyi bilmelisin. Hijyen, pişirme teknikleri, menü yapılırken dikkat edilmesi gereken hususlar ve menü çeşitleri, maliyet hesaplama, depolama...”

Bir mutfakta olması gereken temel kavramları teker teker sayıyordu Ali Usta. Bu kavramları, öğrenmek ve uygulamak, bir aşçının mutlaka yapması gereken hususlardı. Bu temel kavramlar bir aşçı tarafından ne kadar iyi bilinirse, başarılı bir kariyer o kadar yakın olurdu. Mesela bir yiyecek içecek işletmesinde maliyetlerin en önemli kısmını yiyecek ve içecekler oluşturduğundan işletmenin kâr edebilmesi için yiyecek ve içecek maliyetlerinin en aza indirilmesi gerekiyordu. Bunun için bir şefin oluşturacağı menünün maliyet hesaplamasını iyi yapması gerekiyordu.

“Ali Usta bunları öğretir misin bana?”