

Tat peşinde



erke.abru@gmail.com

Ebru ERKE

Food and Travel Yayın Yönetmeni

Viyana'da lezzet turu

Viyana deyince ilk akla gelen yiyeceklerden biri kuşkusuz şinitzel. Oysa kraliyet sofraları için hazırlanan tafelspitz'den farklı sakatatlı yemeklere şehirde keşfedecek değişik lezzetler de var. Buyurun bir lezzet turuna...



Viyana'nın popüler restoranı Grand Ferdinand (üstte). Restoranda servis edilen ciğer (en solda). Tafelspitz şehrin ünlü yemeği.

Sıra dışı bir çikolatacı

ÇİKOLATACI Joseph Zotter'in azim ve başarı hikayesiyle markalaşan Zotter şu anda Avusturya'nın en iddialı çikolata markası. 26 yaşındayken, evinin garajında Güney Amerika'dan getirdiği özel kakao çekirdekleriyle başladığı üretimine dokuz yıl sonra iflas ederek ara vermek zorunda kalmış. Yılmadan devam eden Joseph birkaç yıl içinde markasını yeniden diriltmeyi başarmış.

Şu anda çekirdekten pakete üretim yapan yani direkt olarak minik kakao üreticilerinden aldığı özel kakao çekirdekleriyle üretim yapan Avrupa'daki birkaç isimden biri. Paketlerin her birinin üzerinde Avusturyalı bir sanatçının çalışmasının olması ise markanın bir diğer özelliği. Naschmarkt başta olmak üzere şehrin farklı noktalarında Zotter'in dükkanlarına rastlayabilirsiniz.



Gitide kısırlaşan dünya kaynaklarını en verimli şekilde kullanabilmek için onlardan maksimum faydayı sağlayabilmemiz gerekiyor. Bu, hayatımızın her alanında geçerli, mutfak dahil. Tüm dünyada şefler mutfaklarında minimum israfla çalışmayı ilke edinirken, bazen deniz kenarındaki bir yosun bazen de ormanın derinliklerinde göz ardı edilmiş yabani bir ot gibi en yakınlarındaki her şeyi değerlendirmenin peşindeler.

Kısıtlı imkan bilincinin yaratıcılığı kamçıladiğı da bir gerçek. Hayvansal kaynaklar için de bu durum aynen geçerli. Son yıllardaki "head to toe" akımının temelinde hayvanın her uzvundan faydalanmak yatıyor. Dünyaca ünlü pek çok şefin imza tabaklarında artık sakatat başrolü oynuyor. Bizim gibi sağlam sakatat kültürüne sahip toplumlar için bu yeni bir şey değil. Pek çok kültürün aksine sakatat ucuzluğundan dolayı bizde sadece orta ve alt sınıf halk yemeği olarak kalmamış, işkembe çorbasından paça dolmasına sultan sofralarına da konuk olmuş. Belki de bu yüzden birazcık ihmal edilmiş olsa da hiçbir zaman hayatımızdan tam olarak çıkmamış sakatat.

Gitmişken mutlaka tafelspitz yemelisiniz

Birkaç ay önce iddialı bir şekilde açılan ve şu aralar Viyana'nın en çok ragbet gören restoranlarından biri olan Grand Ferdinand'da Avusturyalılar adeta sakatatı yeniden keşfediyor. Grand Ferdinand 19'uncu yüzyıla ait yemekleri uyguluyor. Bunlardan bazıları soylu sofraların yemekleri, bazıları ise sakatat gibi halk mutfağına ait olanlar. Uzunca zamandır pek fazla sakatat tüketmeyen bir toplum olarak Grand Ferdinand'ın menüsü Viyanalıları pek cazip gelmiş. Uykuluk, dil ve dana kemiğiyle yapılan çorba kaisersuppe, yenibaharla kavrulup katı yumurtayla sunulan tavuk ciğeri yiddish, panelenmiş uykuluk, çırpılmış yumurta görüntümündeki yumurtalı beyin ve hardal soslu böbrek menüdeki

Dünyaca ünlü pek çok şefin imza tabaklarında artık sakatat başrolü oynuyor

sakatat çeşitlerinden.

Tafelspitz ise Viyana mutfağının en az şinitzel kadar ünlü yemeği. Buttan dile dananın 12 yeri kereviz, havuç ve aromatik otlarla haşlanıyor. Tavadaki kabuklarıyla birlikte mühürlenmiş yarım soğan haşlama suyuna renk katması için ilave ediliyor. Müşterinin sipariş ettiği parça dilimlenerek ufak bir bakır tencere içine kök sebzeler, et suyu ve bir parça ilikli dana kemiğiyle birlikte

konarak 5-6 dakika kadar son pişirme işlemi yapılıyor. Et haşlandığı için hafif, bu yüzden yanında soslarla servis ediliyor. En klasığı sütte ıslatılmış ekmek ve yabanturpunun birlikte pişirildiği sos.

Dünyanın en eski pazar yerlerinden biri: Naschmarkt

Tafelspitz'in yeme kısmı da ayrı ritüel. Öncelikle ilik ekşi maya ekmeğinin üstüne sürülüyor. Yanında etin suyu içiliyor ve ardından soslarıyla birlikte et tüketiliyor. Plachutta sadece tafelspitz'de

bir numara olarak kabul edilen mekan.

16'ncı yüzyıldan bu yana açık olan Naschmarkt halen şehirliğin en çok alışveriş yaptığı yer. 1.5 kilometre boyunca uzanan sağlı sollu minik dükkanlardan oluşan Naschmarkt'taki baharat ve kuruyemişçilerin çoğu Türk. Pazarın en iyi peynir dükkanlarından biri de Türk aileye ait: Papas Spezialitäten. İçeride 500'ün üzerinde peynir çeşidi var. Dükkandaki ufak alanda istediğiniz peyniri yanında bir kadeh şarap eşliğinde tüketebiliyorsunuz.

Avusturya menşeli peynirlerden en ilginç, 18 ay boyunca ülkenin

güneydoğusundaki gümüş mağaralarında bekletilmiş olan stollenkase. Üstü hafif kırmızısımsı renkteki bu peynir, dokusuyla ve tadıyla taze bir parmesan hissi veriyor. Pazarda mutlaka uğramanız gereken bir diğer dükkan ise Gegenbauer sirkeci. Gegenbauer ailesi yaklaşık 100 yıla yakın bir süredir ufak imalathanelerinde artizan sirke üretimi yapıyor. Dükkanda 70'in üzerinde sirke çeşidi var. Sirkelerin tamamı doğal yollarla fermente edilmiş, üç yıllık sirkeler. Domates, safran, chilli bibberi, enginar, kuşkonmaz sirkesi içerdeki enteresan çeşitlerden birkaçı. ■

İçkilerin 2016 falı

Yeni bir yıla girerken, 2016'da neler içileceğini de tahmin etmeye çalıştık. İçkilerin falına baktığımız kristal kürede yeni modalar, yeni lezzetler ve karışımlar gördük...

ŞEF GİBİ BARMENLER

Kokteylin içinde nar ekşisi mi? Evet... Nar ve sumak ekşileri, soya sosu, maydanoz, tarhun, et suyu, yoğurt hatta tarhana artık kokteyllerde kullanılıyor. Zeytin kavanozunun dibinde biriken kara su bile bir kokteyle çeşni verebiliyor. "Cuisine Cocktails" adıyla başlayan akım o denli yayıldı ki barmenlikle aşçılık arasındaki sınırlar azalıyor. Kimi barmen şeflerle ortak çalışıyor, kimisi de doğrudan aşçılık okullarına giderek mutfak bilgisini geliştiriyor.

Barmenler mutfakta da ustalaştıkça, kokteyllerinin yanında sunacakları çerez ve "snack" yiyecekler de zenginleşiyor. Barmeniniz filanca viskiyle erik kurusu sunuyor da, falanca konyanın yanında chili biberiyle çeşnileştirilmiş çikolata veriyor. Bar tezgahları iksirler, soslar, bitki ve baharatla mutfak tezgahlarını andırıyor artık. Yakında alkollü çorbalar devri başlarsa, şaşırılmamalı.

BUTİK VİSKİLER, KONYAKLAR

"Craft distillers"... Amerika'nın yeni çılgınlığına bu isim veriliyor. Bir ufak imbik, iki-üç eski fiçı eline geçiren, harıl harıl kendi viskisini damıtmaya koyuluyor. Şişeler ilkel, etiketler okul defterleri gibi elle yazılmış, ne

Şişedeki balık



Mehmet YALÇIN

gam! "Küçük güzeldir" deyişi içki dünyasında karşılığını buluyor ve ticari ölçeğin altında da kalsa küçük damutuncılar büyük ilgi görüyor.

Butik damutuncılar Avrupa'da da çoğalıyor, Alp Dağları'nda yaban eriği damıtanından Korsika Adası'nda viski yapana kadar yüzlerce yeni aktör içki dünyasına giriyor. Bunların kimi ürünlerinin fiyatları dünya markalarını üçe-dörde bile katlıyor. Butik damutuncuların tek handikapı, ürünlerinin çok zor bulunması.

DUYULMAMIŞ ÜZÜMLER

Cabernet, Merlot, Chardonnay, Sauvignon Blanc... Evet, belki de popüler şarapların yarından fazlası



Bu bir parfüm değil, içki şişesi...

sadece bu dört üzümlle yapılıyor ama şarapseverler de artık bunlardan bıkmıyor. Şarapta yeni eğilim, "globalleşmiş" bu üzümlerin dışında yeni arayışlara girmek. İspanya'dan Albarinho, İtalya'dan Aglianico, Kaliforniya'dan Petit Syrah, Fransa'dan Petit Verdot gibi üzümlere gösterilen ilgi bunun kanıtı. Türkiye'de üretilen dünyada bile ender olan Pinot Meunier şarabı, Paris'in en snob şarap butiklerinden birine başka nasıl girebilir yoksa? Üzüm ne kadar az bilinirse, şarabı ne kadar az bulunursa o kadar değerli görülüyor.

SARARAN BEYAZ İÇKİLER

Votka, cin, rom... Bu içkiler, profesyonel dünyada "beyaz içkiler" olarak anılıyor. Gelin görün ki artık bu içkiler sararıyor, hatta kızarıyor. İngiliz cinleri Fransız tatlı beyaz şarap fiçılarında dinlendirilip altın rengine kavuşuyor. Barbados, Guatemala,



Kokteyllerde artık bal, pekmez, tahin gibi malzemeler kullanılıyor.

Panama romları meşe fiçılarda esmerleşiyor, hatta eski tatlı kırmızı şarap fiçılarında 20 sene bekleyip maun rengini alıyor. Votkada bile fiçada dinlenmiş çeşitler yaygınlaşmaya başladı. Türk rakısının bile beş yıl fiçılarda dinlenmiş, kehribar renklişi çıktı ve fazla tepkiyle karşılaşmadı. Özetle, "her içki fiçısı tadacaktır" ve en alışılmadık içkiler bile meşe fiçılarda dinlenip yeni çeşnilere kavuşacaktır.

ÇILGIN BİRALAR

"55 derece alkollü bira mı? Deli misiniz, viskinin bile alkollü 40 derece. Böyle bira nasıl olur?" İskoçya'nın çılgın butik biracıları bu tür itirazları dinlemiyorlar bile. Şeker şurubunu basıp mayalandırarak alkolle çevirdikleri "kuvvetlendirilmiş" biralarnı ellerini öpene satıyorlar. Türkiye'den bir başkası, birasını pancarla renklendiriyor, pembemsi kızıl renginin kaynağını etikete de

gururla yazıyor. Kimisi birasını eski armanyak fiçısında dinlendiriyor, kimisi de şampanya mayası ile şurubunun tadını içine sindiriyor..." Yeni çıkan pahalı Amerikan viskilerinden birinin farklılık gerekçelerinden biri bu. Bir başkası, "25 yıllık viskimiz 20 yılını bir fiçada, son beş yılını da beş ayrı fiçada geçirdi" diye övünüyor.

Fiçı artık viski gibi içkilerde o denli önemli ki kimisi viskisinin şişesini fiçı tahtasıyla kaplayıp öyle satıyor. Viskiciler, bolca farklı fiçıları bulunan şarap üreticilerinin kapısında yatıyor adeta.

KOLEKSİYONLUK ŞİŞELER

Aralık ayında çıkan bir votkanın lansmanı, "Dünyanın en pahalı votkası" sloganıyla yapıldı. Fransız üzüm alkolünden yapılan 250 dolarlık votkanın en büyük numarası, "Yeni hasat üzümlerden" yapılmış olmasıydı. Bu da diğer votkalara göre "bir tık" daha aromatik olması demekti. Pahalılığın gerekçesini, ürün müdürü şöyle açıkladı: "İçindekine 30 dolar, şişesine 220 dolar deyin..." Gerçekten votkanın kobalt mavisinden metal kaideye zarif yuvarlak şişesi, en pahalı parfümleri aratmıyordu. 2016'da şişesi içindekinden çok daha özel içkilerin çılgınlık halinde artacağını söylemek için kâhin olmak gerekmez. ■