

KÜÇÜK YUDUMLAR
MEHMET YALÇIN

GASTRONOMİ DÜNYASININ
YENİ MODASI FÜME
LEZZETLER. VİSKİSİNDEN
ÇAYINA, KAHVESİNDEN
KOKTEYLİNE, ETİNDEN
SÜTÜNE İSLENMİŞ
LEZZETLERE TALEP
ÇILGINCA ARTIYOR...

Sofralar Duman Tütüyor

Genç barmen yumuşak bir viski, şeker şurubu ve egzotik meyve sularını buzlarla karıştırıp kadehe süzdükten sonra, bu kez bir başka viskiyi, dünyanın en füme "single malt"larından Lagavulin'i eline aldı. "Kokteyl tamamlanmamış mıydı? Galiba onu eklemeyi unuttunuz..." diyecek oldum. Hızır bir gülümsemeyle kapağı şişeyi ters-yüz etti, viskiyle ıslanan mantarını çıkardı ve kadehin ağzına bastırarak geçirdi. "Bu son dokunuştur. Şimdi hazır..." dedi.

Hafif içimli ve meyvemsi kokteyli yudumlar, kadehin ağzında gezdirilen ıslı viski mantarından gelen belli-belirsiz bir tütsülü çeşni de damağa renk katıyordu. Füme aroma bir nüans düzeyindeydi, bu tür tadları sevmeyenleri bile rahatsız etmeyecek dozdaydı.

Kuşkusuz her barmen ya da şef dumanla oynarken bu kadar hassas davranmıyor. Kimisi bir ortaçağ simyacı edasıyla koca bir et tabağının üzerine bir cam fanus geçiriyor, fanusun deliğinden içeriye bir boru uzatarak etin üzerine duman basıyor. Kimisi de

aynı uygulamayı bir kokteyle yapıyor. Sıcak filtre kahveyi duman dolu bir cam küreye döküp dumanı iyice yediren, sonra da fincana süzüp servis eden baristalar bile var. Çin'in çam odunu közünde islenmiş füme çayı Lapsang Souchong, tarihindeki en büyük talebe yetişemiyor ve fiyatı da artıkça artıyor. Yanıksı ve füme çeşnilerle bezenen yeni içkilerin ise, haddi hesabı yok. Kısacası, gastronomi dünyasında her yerden dumanlar tütüyor...

Soğuk Kuzey'in konserve yöntemiydi

İnsanoğlunun ıslı tatlara aşinalığı yeni değil. Eski çağlarda soğutma teknikleri henüz bulunmamışken, Avrupa'nın yüksek dağlarında etler, Norveç, İsveç, Danimarka gibi soğuk kuzey ülkelerinde de balıklar islenerek kurutuluyor, böylece bir nevi pişirilip bozulmadan saklanabiliyordu. Füme tatlara içkilerde de bira ve viskide yaygındı, bu içkilerin hammaddesi olan maltlanmış nemli arpa odun ya


AKBANK

Private Banking

Kaybolmayan değerler için

Bizim için varlık, kuşaktan kuşağa aktarılan bir emanettir. Akbank Private Banking'in uzmanlık ve deneyimiyle, yatırımlarınız ve varlıklarınız nesiller boyunca korunur, değer kazanır.

Türkiye'nin
en iyi
özel bankacılık
hizmeti*

*EUROMONEY
2004, 2006, 2010, 2011, 2012,
2013, 2014, 2015, 2016, 2017

• İstanbul (Bağdat Cad., Etiler Merkez, Nişantaşı, Yeşilköy) • Ankara • Bursa • İzmir

Akbank Private Banking'in ayrıcalıklarıyla tanışmak için, hafta içi her gün 0900-18.00 arasında 0212 385 58 58'i arayabilirsiniz.



DS AUTOMOBILES
Spirit of Avant-Garde

DS 3 CROSSBACK



FRANSIZ ZARAFETİ YÜKSEK TEKNOLOJİYLE BULUŞUYOR. YENİ DS MARKASINI KEŞFEDİN. DSAUTOMOBILES.COM.TR

DS, TOTAL partneri - DS 3 CROSSBACK PureTech 130 Otomatik için yakıt tüketimi; şehir içi / şehir dışı / karma koşullarda: 5,8 - 6,0 / 4,3 - 4,5 / 4,8 - 5,0 lt/100 km kurşunsuz benzin, CO₂ emisyonu karma koşullarda: 109 - 117 g/km.

DS STORE İSTANBUL
NİSBETİYE CD. NO: 22/A BEŞİKTAŞ
0 (212) 260 48 00

ONLY YOU
DS DENİYOR

STARTER

da kömür dumanıyla islenerek kurutuluyor, ancak ondan sonra öğütülüp suyla karıştırılarak mayalanıyordu. 1800'lerde buzdolabı ve buz yapımı icat edildi, et ve balıklar soğutulmaya ve dondurulmaya başlandı. İçki sanayinde de maltı sıcak hava akımıyla kurutma tekniği yaygınlaştı. Böylece eskiden zorunlu nedenlerle kullanılan fümleme eskisi kadar yapılmaz oldu, daha çok bir lezzet çeşni olarak kaldı. Almanya'nın bira cenneti Bamberg'in biralari, sevimli kenti çevreleyen kayın ormanları odunlarının közünde kurutulurken, biraya muhteşem bir tat veren bu uygulama şu anda tek bir üreticiye özgü mesela. İskoçya'da da bir zamanlar yayla mallarının tümü "turba" denilen yer kömürü ile kurutulurken, bugün Highland bölgesinde bu uygulamaya çok ender rastlanıyor, maltı isleme daha çok adalar da uygulanıyor.

Eskiden böylesine önemli bir teknik olan isleme, bugünlerde ise farklı lezzet arayışları için yeniden gündeme geldi. Bamberg'in ünlü isli biraşının üreticisi Schlenkerla, "Niye sadece kayın odunu közü kullanalım?" dedi ve bir yılbaşı biraşını meşe talaşında islenmiş mallardan yaptı. Kapaş kapaş da satıldı... Füme viskileriyle ünlü İskoçya'nın İslay adasının egzantrik damıtımevleri Ardbeg ile Bruichladdich bir isleme yarışına girdi; her yeni çıkardıkları parti "Milyonda şu kadar PPM isledik" diye duyurulur oldu. Açık artırma pey sürülür gibi, her yeni viskide bu oranlar artırdı.

Kuşkusuz bu denli uç lezzetler her zaman da beğeniyle karşılanmıyordu.

Birkaç yıl önce o zamana kadarki en isli viski olan Ardbeg'in Supernova'sını tadan bir dostumuz, "Bu viski resmen baca kurumu kokuyor. Kafamı bir bacanın içine sokmuş gibi oldum. Doğrusu bu kadar da fazla..." diye isyan etmişti. Ama onun viskiyi beğenmemesi, müzayedelerde el değiştiren "Kül" bir rezerv olmasını da engellemedi... Hatta Karayıplı romculardan Amerikalı burbonculara kadar bir dolu içki üreticisi isli viskilerden çıkma boş fıçılar kapıştı, içkilerini bir de bunlarda dinlendirip yeni bir çeşni kazandırdı. Kuşkusuz füme tatlar sadece dumanlama yoluyla elde edilmiyor. Kavrurma işlemi de gıda ve içeceklerde füme bir çeşni yaratabiliyor. Bunun en ilginç örneklerinden biri, Te-kirdağ Rakısı'nın yeni çeşninde yaşandı. Rakıcılar "Kavrulmuş Anason" rakısı için bu aromatik tohumun bir kısmını hafifçe kavurdular, böylece rakıda yanık bir nüans elde ettiler. Tıpkı tekilanın hammadesi olan agave kaktüsünün kökünü fırınlayan tekilacıların, hafif yakarak "smoky" tekilalar çıkarmaları gibi...

Türk mutfağı isli lezzet zengini

Birçok batı ülkesinde yeni yeni moda olan füme lezzetlere, yöresel mutfaklarımızda sıkça rastlanıyor. Antalya'nın dibi tutturulmuş süten yanık dondurması, yine benzer sülterden Denizli'nin yanık torba yoğurdu, çıplak alevde alazlanan buğdaylardan Gaziantep'in firik bulguru, kavrulmuş buğdaylardan yapılan Karadeniz çerezi kavurga, Adapazarı'nın tandır dumanında islenen Çerkes peyniri, İstanbullu Boşnakların dumanda tütsülenmiş



kuru eli, İstanbul rumlarının temizlemeden isledikleri kefal balığından yaptıkları likörinos, bu topraklarda tadılabilecek füme lezzetler arasında...

Ancak gastronomi dünyamız bunlarla yetinmiyor, fümleme tekniklerini yeni malzemelere uyarıyor, farklı tarzlar deniyor. Birbiri ardına açılan butik isleme atölyeleri dana kaburgadan antrikota, kuzu sırtından sosise kadar bir dolu et ve şarküteri ürününü tütsülüyor. Yeni kuşağın prillili aşçılarından Civan Er isli yoğurdu sos gibi kullanırken, 30 yıldır Türkiye'de yaşayan şef Rudolf Van Nunen meşe dışında talaşlar deniyor, kiraz ağacı talaşında tütsülediği somon balığına tatlımsı nüanslar kazandırıyor. Sunset'in yaratıcı mutfak direktörü Fabrice Canelle de fümleme tenceresiyle sürekli yeni denemeler yapanlardan. Genç barmenlerimizden Tamer Arslan'ın tultkusu ise, tarçın ve biberiye gibi baharatları pürmüzle yakarak bunların dumanlarını ters çevrilmiş kadehe hapsedmek, kokteyli bu kokuyla bezenmiş kadehlere doldurmak...

Kısacası, bizde ve dünyada mutfaklar, bar tezgahları, tabaklar ve kadehler tarihte hiç olmadığı kadar tüttüyor. Yeni denemelerin ıtrayaklılık yaratan lezzetlerini bakılırsa, iyi de oluyor...

