



# Yaşam

S a r g u n A . T o n t

## Ananaslı Tavuk...

Şöyle bir sahne düşünün: Ünlü piyanistimiz İdil Biret sizi çaya davet etmiş; biraz sohbet ettikten sonra size Chopin'in bir sonatını çalmayı öneriyor. Siz hemen ayağa fırlayıp, "Ne olur bırakın yardım edeyim; isterseniz siz beyaz tuşları çalarken ben siyah tuşlara basayım" diyorsunuz. İdil hanım sizi kapı dışarı eder etmez, soluğu diğer bir milli servetimiz olan Bedri Baykam'ın stüdyosunda alıyorsunuz. Bedri Bey bir yandan sizinle sohbet ederken, bir yandan da yeni açılacak sergisi için bir tabloyu bitirmeye çalışıyor. Sizin yardım (!) hisleriniz yine ağır bastığı için elinize bir fırça kapıp "Bedri bey, siz yorulmayın, isterseniz tablounuzu ben bitireyim" veya "siz ağacın gövdesini çizerken, bırakın ben yaprakları boyayayım" diyorsunuz. "Olur mu böyle saçmalık?" diye kendi kendinize mırıldanıyorsanız, bir daha düşünmenizi öneririm; buna benzer trajediler her gün yaşanıyor. Nerede mi? Mutfaklarda! Artık basılmayan (umarım benim yazılarımdan dolayı değil) Outdoor mecmuasında yıllar öncesi zaten kısaca dokunduğum bu konuyu burada bir daha açmak isterim.

Bir akşam ODTÜ'deki bir kaç arkadaşımı yemeğe davet etmiş, mutfakta dünyaca olmasa bile ODTÜ camiasınca ünlü, uzun yıllar önce Çinli bir arkadaşımın öğrendiğim ananaslı tavuk yemeğini hazırlıyordum ki, mutfak kapısı aniden açıldı ve bir değil iki bayan birden yardım elini uzattı. Izgaralar ve pilav (lapa ve yanık olmak üzere iki çeşit) dışında ananaslı tavuk benim pişirmesini bildiğim tek yemek olduğu için,

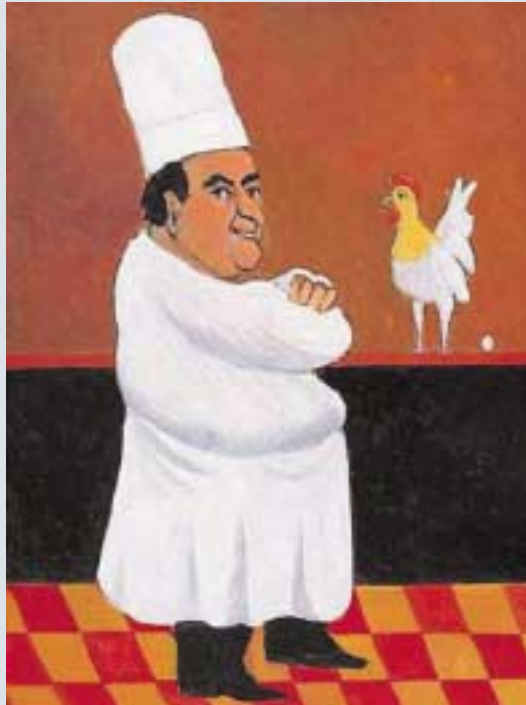
nasıl yapıldığını kem közlerden hep saklamışımdır. Misafir gelir gelmez pıkapa Tchaikovsky'nin 1812 uvertürünü koyup mutfaka girer ve kapıyı kilitletim. (Bu parçada top gürlmelerinin bulunması, kapıyı yumruklayan misafirleri duymamam için iyi bir mazeret oluşturdu. Leonardo da Vinci de bu-



luşlarını başkalarının çalmasını önlemek için notlarını sanki aynadan aksettirilmiş gibi yazarmış. Bizim mutfaka bir ayna almayı düşündüm ama pahalıya geleceği için vazgeçtim). Her ne hikmetse o akşam kapıyı kilitlemeyi unutmuşum. Bayanlar baskın yapınca neredeyse şoka girdim. Şoka girince de tavaya attığım soya sosu, zencefil, sarımsak, anason ve ananasın oluşturduğu bileşim en seçkin bir kaos bilimcisinin bile içinden çıkamayacağı bir nesne yarattı.

Çin'de binlerce yemek türü vardır; ama benim o gece tavadan çıkan yemeğin uzaktan yakından bunların hiç birine benzemediğini garanti ederim. Her ne hikmetse, o akşamki misafirleri ne zaman tekrar yemeğe davet etsem ya "maalesef gelemeyiz, ailece Kuzey Kutbu'na kışı geçirmeye gidiyoruz" kabilinden bir mazaret gösterdiler, ya da "Sen bize gelsen çok daha iyi olur" gibi hakaret kokan laflar ettiler. Hatta dolaylı yollardan işittiğime göre, bazıları, yemek tarifinin çalınmaması için yemeği bile rek bozduğumu ortaya atacak kadar küçük düştüler.

"Peki ama", diyeceksiniz, "bu anlattıklarının İdil Biret veya Bedri Baykam'la ne ilişkisi var; yoksa açılıkla sanatı bir mi tutuyorsunuz?" Evet tutuyorum. Daha beteri, ben iyi bir aşçıyı aynı zamanda iyi bir bilimadamı sayarım.



Aşçılığın güzel sanatların çok önemli bir kolu olduğunu kanıtlamak o kadar zor değil. Güzel düzenlenmiş bir masanın, bir tablodan ne farkı var ki? Üstelik yemek, sadece gözünüzü değil midenizi de doyurur. Burnunuza ulaşan nefis kokular da bunun cabası. "Ama" diyeceksiniz, "siz bir karniyarığı çerçeveleyip duvara asamazsınız veya biber dolmasını heykel olarak müzede sergileyemessiniz." Dediğiniz yalnız eski zamanlarda geçerliydi. Son yıllarda ortaya çıkan Oluşumcu (Happening) denen sanat ekolüne mensup kişiler, bir eserin sanat sayılması için ille de duvara asılması veya müzede sergilenmesini şart koşmuyorlar. (Örneğin, Allen Kaprow'un liderliğinde bir grup oluşumcunun en ünlü eseri, sıcak bir günde Los Angeles meydanında buzdan bir piramit inşa ettikten sonra oturup eserin(!) erimesini seyretmek. Kaprow benim yakın arkadaşımıdır; ama doğrusu benim için en ilginç oluşum Ümit Usta'yı seyretmektir.

Aynı şekilde, aşçılığın bir bilim olduğunu da kanıtlamak oldukça kolay. Matematikçilerin kullandığı x, y, z gibi değişkenlerin, Ümit Usta'nın mutfağında kullandığı bir çorba kaşığı zetinye, bir çimdik kırmızı biber, iki diş sarmısaktan ne farkı var ki? Yemek kitaplarındaki tarifleri harfi harfine kullansanız bile yemeğin bir önce yaptığınıza nazaran daima ayrı bir tadı vermesi, kaos teorisinin ilk kez matematikçiler değil, aşçılar tarafından keşfedildiğinin en önemli kanıtıdır. Aynı şekilde, usta bir aşçının tavuğu hazırlamak için anatomi, salçayı dökerken akışkanlar mekaniği, etin mangalın üstünde ne kadar kalacağına karar vermek için termodinamik bilgisine ihtiyacı vardır.

(Dikkatli okuyucumuzların gözünden kaçmamıştır: İlk kez C.P. Snow tarafından ortaya atılan ve bizim de bu sayfalarda değindiğimiz bilim ve sanat arasında gün geçtikçe açılan uçurumu, aslında yazarınız dahil çok kişi farkında olmadan, aşçılar kapatmış bile).

Aşçılığın önemini fazla abarttığımı zannederseniz Harvard Üniversitesi'nden Prof. Richard W. Wrangham ve 4 arkadaşının birlikte yazdığı bilimsel makaleyi okumanızı öneririm (Current Anthropology, Cilt 40, sayı 5, s. 567-577, Aralık 1999.) Bu yazarlara göre bundan 1,9 milyon yıl öncesine ait insan fosillerinde, önceliklere nazaran önemli değişiklikler ortaya çıkıyor. Bunların başında, dişlerin ve çene kemiklerinin küçülmesi geliyor. Ba-



ğirsakların da o yıllarda kısaldığını, karın boşluğunun küçülmesinden anlıyoruz. Fakat 10 ile 100 bin yıllık bir süre içinde olan bu değişimlerin belki de en önemlisi, kadınların kilolarında belirli bir artış olması.

Biliminsanları, bu değişiklikleri yiyeceklerin ateşte pişirilerek yenmesine, yani aşçılığın ortaya çıkmasına bağlıyorlar. İlk atalarımız hayvan avlıyorlar ama diyetlerinin önemli bir kısmı bitkilerden, özellikle köklerini yiyebildikleri türlerden oluşuyor. Bitkisel besinlerin bir avantajı da, etin aksine, kolayca toplanabilmesi ve depolanması. Tabii hazımları zor; ama pişirildikleri zaman bu engel büyük ölçüde kalkıyor; dolayısıyla, artık büyük diş ve uzun bağırsaklara da gerek kalmıyor. Depolama olunca av bulamıyorsanız bile yiyeceğiniz şeyler var; fakat siz yemek toplar-



ken önceden topladığınızı koruyacak veya saklayacak kişilere de ihtiyacınız var. Buna cinsel ilişkileri de eklersek bu korumayı kadınlardan daha iyi kim yapabilir ki? O zamana kadar eline geçen yiyeceğin büyük bir kısmını güçlü erkeklere kaptıran kadınlar, bu kez kurdukları ortaklık sayesinde daha iyi besleniyor ve şişmanlıyor. İşte "Çankaya Belediyesi'nin bana verdiği yetkiyle, sizi karı koca ilan ediyorum" sözlerinin nereden kaynaklandığını artık anlamışsınızdır sanırım. Atalarımızın yemeğin salçalısı, kadının kalçalısı" sözleri de Harvardlı bilimadamlarının yaptığı bu ilginç çalışma sonunda çok daha derin bir anlam taşıyor. Hanımların bu günlerde neden zayıflamaya çalışmalarına gelince: Bırakın bu sorunun yanıtını bundan 10 bin yıl sonra Karacaahmet mezarlığında kazı yapacak antropologlar versin.

İsterseniz şimdi dönemim ananaslı tavuğa. Hakkımda yapılan iftiralara son vermek için tarifi aynen veriyorum:

Ortaboy bir tavuk göğsünün yarısını birer santimlik küplere bölün ve üstüne bir çimdik kırmızı biber, bir çimdik anason (rakı olmaz, ben denedim, çok acı oluyor!), pastırma kalınlığında kesilmiş 3-4 santim boyunda iki dilim zencefil, ezilmiş bir diş sarımsak, dört çorba kaşığı ananas suyu (son zamlarda pas geçilen doçent ve aşağıdaki akademisyenler portakal suyu kullanabilir) ve 5 çorba kaşığı soya sosunu iyice karıştırıp 45 dakika beklettikten sonra kızgın yağda 3 dört dakika çok hızlı şekilde kavurun. Ortaya çıkacak bu sanat ve bilim harikasını yiyenlere afiyetler olsun.