

ÇABUK, ÇABUK, BYSTRO, BYSTRO...

“İkiyüz yıllık gelenek”

Tad ve koku alma duyusu birbirinden ayırlamıyor. Bu köşemiz ise derginin bilimsel kısmından ayrılıyor ve daha çok gezme-tozma, yeme-içme işlerine bakıyor. Bu yazımızda da bu nedenle tad ve koku alma fizyolojisinden çok Fransa'nın ve Paris'in gastronomik faaliyetlere değineceğiz. Sonuçta tad ve koku alma organlarından mesul doktorlar değil miyiz? Lezzetli yemeklerden kimseye zarar gelmez, haydi başlayalım...

Bistro, brasserie, şarap barı yani bar a vin, café, crêperie, guinguettes, restaurant, yerel mutfaklar... Romantik rotaların kraliçesi, sanatın merkezi, moda ikonu Paris her anlamda tadına varılması gereken bir şehir ve damak tadı konusunda sunduğu seçenekler de sınırsız. Haute ya da nouvelle cuisine'in en alengirli tatlarının servis edildiği Michelin yıldızlı restoranlardan, ayaküstü atıştırabileceğiniz café'lere, çeşitli bölgelerin geleneksel tariflerinden etnik mutfaklara, yok yok... Seçenek çok olunca tuzaga düşme, kötü deneyimler yaşama olasılığı da artıyor. Paris'e giderseniz önerimiz fazla turistik bölgelerdeki restoranlardan kaçınmanız, yerel halkın gittiği bistroları tespit etmeye çalışmanız, Paris'te yaşayan ya da yaşamış birini tanıyorsanız, tavsiyelerine kulak vermeniz.

Önce Fransız mutfağı hakkında birkaç bilgi vereyim. Monarşi yıllarının lüksünden, Fransız devriminden, koloni döneminden ve komşu ülkelerin kültüründen etkilenen Fransız mutfağı, yemek pişirmenin sanatsal yönünü ön plana çıkaran zenginliği ve çeşitliliğiyle ünlü. Bir rivayete göre Floransalı ünlü Medici ailesinin ferdi Prenses Caterina de Medici'nin bu mutfağın gelişmesinde katkısı büyük. Kral II. Henry'e eş seçilen



Prof. Dr. Mehmet Ömür
ME&Dİ Kulak Burun Boğaz
Hastalıkları Merkezi • İstanbul
omurmehmetnew@gmail.com

Caterina de Medici çeyiziyle birlikte Fransa'ya Toscana mutfağının geleneğini, sofrada adabını ve aşçıları da götürmüş. İtalyan aşçıları Fransız hanedanına çatal ve peçete kullanmayı da öğretmişler. Sonraki yüzyıllarda Paris Avrupa'da görkemli, lüksün, gösterişin merkezi olmuş ve kraliyet sofraları zenginlikte, mücevherler, giysiler ve dekorlarla aşık atmış. Fransız devrimi geçici bir duraklama dönemini başlatsa da kimileri devrimi mutfağın demokratikleşmesi ve

modern restoranların doğuşuna vesile olarak görülür zira asillerin işsiz kalan aşçıları ve hatta giyotinden kurtulmuş bazı asilzadeler restoran açmış ya da aşçılık dersi vermeye başlamıştır.

Yirminci yüzyıl ise, özellikle 1970'li yıllarda Fransa'da Nouvelle Cuisine'nin doğuşuna sahne olmuştur. Dünya gastronomi dünyasını etkileyen bu akıma imzasını atan Gault ve Millau, o güne kadar Fransız haute cuisine'nin kurallarını tamamen değiştirmiş ve böylece yeni tarifler, yeni sunumlar, malzemeleri yeni ele alış biçimi, porsiyonlarda değişiklik hatta pişirme yöntemine bile farklılık gelmiştir.

Yöresel mutfağa gelince. Fransa yüzölçümü geniş bir ülke. Korsika'dan Akdeniz'in ılımlı kıyılarına, kuzeyin sert ikliminden Atlantik kıyılarına, her bölgenin lezzetleri de farklı. Perigord, örneğin, ördek ve kaz eti yemekleri ile tanınır, özellikle de tüm dünyada bilinen foie gras yani kaz ciğeriyle. Bretonya bir diğer ünlü lezzetin, crepe'in doğum yeri. Ama midyesi ve kabuklu deniz ürünleri de meşhur. Loire vadisinin koyun eti, av etleri, mantar çeşitleri ve keçi peyniri; Champagne, Alsace ve Lorraine bölgelerinin jambon ve av etleri ünlü. Picardie, Normandiya, Bretonya ve Nord-Pas-de-Calais'ninse balık ve kabuklu deniz ürünleri. Bunların hepsini Paris'te bistrolarda ve yerel mutfak restoranlarında tadabilirsiniz. Korsika ve Provence denilen güney Fransa'nın tatları ve kokularından Alsaz bölgesinin ve Bretonya'nın tatlarına.

ORDÖVR OLARAK NE ALIRSINIZ?

En önemli öğeleri şarap ve peynir olan Fransız mutfağında menü üç ana bölümden





o l u Ő u r :
Hors d'oeuvre
ya da entrees, plat
ve desert; yani antr ,
ana yemek ve arkalk.

En yaygın  rd vler keçi peyniri veya jambonla hazırlanan salata, otlu omlet ve soğan  orbası (soupe a l'oignon), et suyu (consomm ) veya pırasa ve patates  orbası (potage parisien), ıstırdye (huitres), kabuklu deniz ürünleri (crustaces) ve deniz ürünleri (fruites de mer).

Ana yemek (plat) et veya balık, yanında garnitür olarak sebze veya pilav ve Fransız mutfağının olmazsa olmazı soslar  nde giden yemeklerdir.

Entrecote Bercy (beyaz Şarap soslu et), Chateaubriand, andouillettes (ızgara iŐkembe sosisi), canard a l'orange (portakallı ördek) tadılması gereken lezzetler arasında sayılabilir.

Arkalk ve tatlılar;  okolatalı St Honor , cr me caramel, deĐiŐik krepler ve genelde bol krem Őantiyli tatlılar ve peynirler. Fransa bir peynir cenneti. Yüzlerce çeŐit var ama en bilinenleri camembert, brie, roquefort, otlu peynir ve keçi peyniri. Peynirler, ana yemekten sonra arkalk ve tatlılardan önce servis edilirler.

HER BÜTÇEYE UYGUN MEKAN

Fransız kültüründe bir çok deĐiŐik lokanta çeŐidi var. Bunlar restaurant, bistrot, brasserie, Şarap barları, caf , guinguettes diye sıralanır.

Restaurant: Kalitesine göre çeşitli fiyatlarda yemekler sunan bu tür lokantalar genellikle günün belirli saatlerinde a  ılır, belirli saatlerde kapanırlar. Haftanın bir günü çoğu iki günü de kepenkleri iniktir. Pazar ve pazartesi günleri restoranların çoğu kapalıdır. Genellikle fiks menü se  eneĐi sunarlar. Saat 15:00'da öğle servisini kapatan bir restoranda 15:15'te yemek yeme teŐebbüsünde bulunmamanızı tavsiye ederim. Büyük bir olasılıkla reddedileceksinizdir.

Bistrot: Restorandan daha k c kt r. Menüler bazen kapının önündeki bir tahtaya teŐeŐirle yazılır. Genellikle daha basit ve çabuk hazırlanabilen yemekler sunarlar. Zengin Şarap menüsü, rahat ve sempatik servis, makul hesap, bistroların en önemli özelliklerindedir.

Burada bir ara verip baŐlıĐa dönelim ve Bistrot'larla ilgili bilgilerimizi biraz daha geniŐletelim. Bistrot adının Rus  a'da Bystro kelimesinden geldiği söylenir. 1814 yılında 100 gün Paris'i iŐgal eden Rus askerler gizlice Cabaret'leri ziyaret ederlerken iŐlerini bir an önce bitirip bir tek atıp kŐallarına dönebilmek i  in "  abuk,  abuk... Bystro, bystro..." dedikleri i  in bu ad cabaret'lerin üzerine yapıŐıp kalmıŐtır. Uzun barın üzerine kolunuzu atıp kahvenizi veya i  eĐeĐinizi yudumladığınız bir ortamdır. Daha sonraları aristokrasinin rağbet ettiği bistrot'ların

en eskisi "Procope"dur. Bir köŐesinde Voltaire'in masasının hala durduğu ve Fransız devriminin hazırlandığı bu bistrot halen Saint Germain'de aynı yerde hizmet vermektedir; ama daha çok turistlere tabii ki...

Bu yıllarda bistrot'ların ardından birahane anlamına Brasserie'ler t rer. 1860'da Phylloxera denilen parazitlerin bağları yok etmesinin ardından Şarap fiyatları yükselir. Bira baŐtacı edilir. Alsace-Lorraine bölgesinden gelen g cmenler tarafından 1870'lerde a  ılmıŐtır. Bugün biranın yanısıra Riesling, Sylvaner ve Gew rztraminer gibi Alsace yöresine ait Őaraplar da servis ederler. En yaygın yemekler lahana ile yapılan choucroute ve deniz ürünleridir. Brasserie bütün gün a  ıktır. En  nl leri Montparnasse semtindedir. Bunların baŐında da La Coupole gelir. Opera seviyorsanız Paris Operası'nda bir eser dinledikten sonra Bastille Meydanı'ndaki Bofinger Brasserie'sinde yemek yiyebilirsiniz. Bizde brasserie var mı, diyenlere ise İstanbul'da Mim Kemal  ke caddesindeki "La Brise"i önerebilirim.

Şarap barları: Fransız Őarabının türlü türlüsünü, peynir ve kuru etler eŐliĐinde tadabilirsiniz.

Guinguettes: Yeme i  meyi ama özellikle de dans etmeyi sevenler i  in, Marn nehrine bakan büyük terasları olan cafe restoranlarıdır. Daha çok pazarları ailece gidilir ve akordeon eŐliĐinde dans edilir.

Caf : Paris kafe dolu. Adım baŐı var. Sabahları kahve ve kurvasan önerilir. Haberiniz olsun sanat  ı takımı St-Germain-des-Pr s'deki kafelere takılır.

Boulangerie: Fırındır; baguette, croissant, croque monsieur alabilirsiniz. Vaktiniz ve b t  eniz kısıtlıysa ideal bir se  imdir.

Fransa'da yeme i  me bir Ő lendirdir. Ukala garsonlara kafayı takmazsanız her Őey güzel gider. Fransız mutfağının dünyanın en iyi mutfakları arasında sayılması boŐa değildir. Fırıncılık, pastacılık ve gastronomi okulları ile yüzyıllardır dünyanın en iyi mutfağını yaratmak i  in uĐraŐır dururlar ama bir türlü analı kızılyı veya yuvalamayı bulabilmiŐ değillerdir, etli ekmekten haberleri bile yoktur.

Hepinize sevgiler...