

## “Tatlı sevmeyenler hüzünlü insanlardır”

**Yemek tarihçisi, yazar Charles Perry, Türk Mutfağı Derneği'nin konuğu olarak İstanbul'daydı. “Baklava birçok ülkede yapılır ama bugün yediğimiz haline Osmanlı sarayında gelmiştir” diyen Perry: “Benim rekorum 8 baklava. Tatlı sevmeyenler bence hüzünlü insanlardır”**



Charles Perry taktığı birbirinden ilginç kravatları ile de biliniyor...

Geçtiğimiz günlerde İstanbul, uluslararası gastronomi dünyasından çok önemli isimleri ağırladı. Gastro İstanbul bünyesinde, Türk Mutfağı Derneği'nin düzenlediği etkinliklere katılan yazar-şef-şarap uzmanı grubunun içinde bir isim özellikle mutfak kültürümüzle iç içe konularda önemli çalışmalara imza atmış olmasıyla öne çıkıyordu. Ortadoğu dilleri uzmanı olan ve Arapça yazılmış çok önemli yemek kültürü kaynaklarının İngilizce'ye çevrilmesini sağlayan Charles Perry, alanında rakipsiz bir isim. Bir dedektif gibi eski tariflerin peşine düşen, keşiflerini bir hikayeci yetkinliğiyle kaleme alan ve yazdıklarını mutfağa girip pişirmekten de kaçınmayan bu yemek tarihçisi için en doğru deyim yine kendi vatandaşları kullanıyor. Çok yönlülüğü ile, ülkesi olan Amerika'da, “yeme-içme dünyasının Rönesans kişiliği” olarak kabul ediliyor Perry.

İngiltere'de her yıl Oxford'da yapılan yemek sempozyumlarının gediklisi. Güney Kaliforniya'nın yemek tarihçilerinden oluşan derneğin ise kurucusu ve başkanı. İstanbul'daki yaptığı konuşma da kuşkusuz en bilgilendirici sunumlardan biriydi. İslam kültürünün mutfakları ve Ortaçağ Arap mutfağı üzerine yazdığı kitaplar ve yayınlanan çalışmaları arasında 1990 tarihli bir tanesi var ki bizi yakından ilgilendiriyor. Perry yüzyıllardır komşu ülkelerin “bizim” diye kolundan bacağından çekiştirdiği baklavanın, kökeni karmaşık olsa da Osmanlı sarayının mutfaklarında nihai halini aldığı söyleyip bu iddiasını da güçlü savlarla ortaya koyunca, birçok ülkede hayal kırıklığı yarattı ama Türklerin de kalbini kazandı.

### Farklı dillerde 200 sözlük

Baklavanın izini her yerde sürmüş olan, üretildiği her ülkede, her çeşit baklavayı tadan Perry tercihi sorulunca bir an bile duraklamadan ‘Gaziantep baklavası’ diyor.

Mehmet Gürs'ün Gastro İstanbul'un konuklarını Mikla'da ağırladığı ve istisnasız hepsinin hayranlığını kazandığı yemekte Charles Perry ile yan yana oturuyoruz. Sorularına güler yüzle cevap veren bu sakın adamın 60'larda San Francisco'nun uyuşturucu ve seks trafiğinin orta yerinde durduğuna, LSD imal eden biriyle aynı evi paylaştığına ve o döneme damgasını vuran bölgenin adıyla, “The Haight-Ashbury: A History” kitabını yazdığına inanmak imkansız. Efsanevi Rolling Stone dergisine yıllarca yazı yazmış ve editörlük yapmış olmasını da aynı şekilde hayretle karşılıyor insan. Üstelik bunları bambaşka bir konuda eğitim aldıktan sonra gerçekleştiriyor.

Eğitim yaptığı alanı nasıl seçtiği ise ayrıca ilginç. 13-14 yaşındayken bir ansiklopediyi başından sonuna kadar okumaya karar veriyor. Akliselim sahibi bir kadın olduğunu sandığım annesi durduruyor Perry'yi. “Hiç kimse böyle bir şeyin tamamını okumaz, bırak onu” diyor. Annesini dinliyor dinlemesine ama bu arada Arapça maddesini de geçmiş oluyor. Ve o çocuk aklıyla, ansiklopedide gördüğü şekillerin gerçekte bir dili temsil ediyemeyeceğini, hiç kimsenin böyle görünen bir yazıyla okuyup yazamayacağını düşünüyor. İşte o ansiklopedideki Arapça maddesi, Charles Perry'nin yıllar sonra o dili öğrenmesine, yemek yazıları yazmaya başladıktan sonra da rotayı tamamen Ortadoğu'ya kırmasına sebep oluyor. Yıllarca ülke ülke dolaşıp o kimsenin anlamayacağını sandığı yazılarla, el yazması kitaplardan köklü bir yemek kültürünün ortaya çıkmasını sağlıyor. Kitaplığındaki farklı dillerle ilgili 200'den fazla sözlük ise sıra dışı dillere duyduğu ilgiyi hâlâ

taze tuttuğunun kanıtı.

Bu yaptıklarımı hayatının evreleri olarak şöyle özetliyor Perry:  
“Lübnan’a araştırma yapmaya gitmek için aldığım burs meslek yaşamımın temel taşıdır. O süre Arapça’nın gerisindeki kültürü ve yaşam biçimlerini anlamamı da sağladı. İkinci dönüm noktası Rolling Stone’da çalışmaya başlamaktır. O dergi beni yazar yaptı. Üçüncü dönüm noktası ise Los Angeles Times gibi bir gazetede çalışmaktır. Öyle bir gazetenin desteği ve olanakları ile hareket etmenin sayısız yararı oldu.”

### “Baklava zarif ve sürprizli bir tatlıdır”

**Türkiye’ye defalarca geldiniz daha önce...**

İstanbul’a 15’inci gelişim.

**İşiniz gereği de birtakım şehirlere gitmiş olmalısınız.**

Tabii, bir keresinde Bursa’da 500 yıllık bir el yazmasının peşine düştüm. Bir keresinde sırf fotoğraflardan gördüğüm ve mimarisini merak ettiğim için Amasya’ya gittim. Trabzon’u, Samsun’u gördüm. Ve tabii Gaziantep... Ama maalesef ancak iki kez gidebildim.

### “Hiçbir zaman basit şeyler pişirmem”

**İlk izleniminiz ne olmuştu yemek konusunda?**

Beni Ayfer Ünsal gezdirmişti ve tabii ki çok zengin bir yemek deneyimi yaşamıştım. Hatta hiç gözümün önünden gitmeyen bir görüntüdür; bir sokağa girdik, her şey yemyeşildi. Fıstıkların ne kadar göz alıcı bir yeşil olduğunu hatırlıyorum.

**Kendiniz de yemek pişiriyorsunuz. Neler yapmaktan hoşlanırsınız?**

Basit şeyler pişirmem asla. Bir heyecanı olmalı benim için mutfağa girmenin. Önümüzdeki günlerde Montana’ya gidiyorum mesela, orada dostlarıma yemek yapacağım.

**Menüyü şimdiden oluşturduanız mı?**

Yemeklere karar vermedim ama Gaziantep mutfağından olacak. Aylin Öney Tan’ın kaleme aldığı “Ateşin ve Güneşin Tadı”nı çok beğendim. O kitaptan seçeceğim yemeklerle hiç tatmamış olanlara bir Gaziantep ziyafeti çekmeyi düşünüyorum.

**Baklavayı bir lezzetten çok sizde yarattığı duygu ile tanımlayacak olsanız, ne derdiniz?**

“Çözmek için uğraştığım bir sorunun, aslında ne kadar basit bir cevabı olduğunu bulmak gibi” derdim. Baklava çok özel bir tatlı, narin, zarif ve sürprizli.

**Fıstıklı mı seviyorsunuz baklavayı, cevizli mi?**

Tabii ki önce fıstık. Fındıklı da olabilir, hatta kaymak gibi başka malzemelerle de. Ama ailem ceviz yetiştirmiş olmasına rağmen, cevizli baklavayı hiç tercih etmiyorum.

**Antep baklavasının dışında gözdeleriniz de var mı?**

Şam’ın baklavası güzeldir. Trablus’ta da çok güzel, minik bir baklava türü var.

**Her ülkede baklavanın nasıl yapıldığına tanık oldunuz. İlginç hikayeleriniz olmalı...**

Bazı yerlerde bir hikayeniz olamaz. Örneğin Suriye’de. Hiçbir soruma cevap alamadım. Biraz kurcalarsam “Niye soruyorsun, ne yapacaksın?” derler. Köy köy dolaşıp el yazması tariflerle ilgili detaylı bilgi edinmeye çalıştığım bir seyahatin ortasında beni dolaştran şoför pes edip “Boşuna yorulmayın, bunlar bu tarifleri oğullarına bile vermezler” demişti.

### “Yunanlar eğlenceli ama yemekte ciddi değiller”

**Teziniz baklavaya sahip çıkan Yunanların iddiasını çürütüyor. Onlarınkini nasıl buluyorsunuz?**

Genel olarak Yunanlar eğlenceli bir millet ama yemek konusunda ciddi değiller. Size dondurmayla kahveyi aynı ısıda servis edebilirler. Baklavaları da bu anlayışın bir parçası.

**Bir oturuşta kaç dilim baklava yiyebiliyorsunuz?**

Dört- beş?  
Rekorum sekiz parça!

**Tatlı seviyorsunuz, kesin...**

Kim sevmez? Tatlı sevmeyenler bence hüzünlü insanlardır.

### Charles Perry'nin iş arkadaşlarına yaptığı kek

Charles Perry yemek konusunda sadece kalem oynatmıyor, mutfağa girmekten de zevk duyan biri. 18 yıl boyunca çalıştığı Los Angeles Times gazetesinde yoğun çalışılan günlerde mesai arkadaşlarını ya satın aldığı donut'larla ya da evde pişirip getirdiği keklerle şımartmasıyla ünlü. Perry, Milliyet için arkadaşlarına en sevecek pişirdiği keklerden birinin tarifini verdi.

### Hindistan cevizli kek

Malzemeler:

- \* 125 gr tereyağ
- \* 8 silme çorba kaşığı toz şeker
- \* 4 silme çorba kaşığı Hindistan cevizi rendesi
- \* 2 yumurta
- \* 175 gr kekun
- \* 2 çorba kaşığı süt

Üzeri için:

- \* 1 1/2 su bardağı pudra şekeri
- \* 2 çorba kaşığı yumuşamış tereyağ
- \* 2 çorba kaşığı yeşil limonun (misket limonu) suyu
- \* 1 yeşil limon kabuğunun rendesi
- \* 1 paket vanilya
- \* 4 tepeleme çorba kaşığı

Hindistan cevizi rendesi

Fırını 160 dereceye ısıtın. Şekerle yağı iyice yumuşayana kadar çırpıp ayrıca çırpılmış olduğunuz yumurtaları yavaş yavaş bu karışıma ekleyin.

Hindistan cevizi rendesinin 4 kaşığını, vanilyayı ve unu da katıp karıştırın. Sütü de bu karışıma yedirdikten sonra pişirme kağıdıyla kapladığımız dikdörtgen bir fırın kabına döküp yaklaşık

1 saat, ortasına batırdığımız bir bıçak temiz çıkana kadar pişirin. Önce 10 dakika kabında, sonra da bir ızgara telinin üzerinde soğutun. Üzeri için kullandığımız malzemeyi mikserle iyice çırpıttıktan sonra bir spatula ile kekin üzerine sürün.

Kalan 2 çorba kaşığı Hindistan cevizi rendesini de üzerine serptikten sonra servis edin.