

cüneyt ayal

tembel gurmeler için

**sandviçler ve
salatalar**





sandviç deyince

2004 yılının Şubat ayıydı, günler Kova burcundayken, İstanbul yoğun kar yağışı altındaydı.

Gecenin geç saatinde arkadaşlarımın arabasıyla kaygan yollardan eve varmayı denerken, Harbiye Açık Hava Tiyatrosu'nun oralarda, dumanı tüten tezgâhı görünce durduk ve indik arabadan.

Ben kendi adıma çeyrek ekmeğe içine bol soğanlı istedim tükürük köftesinden. Aramızda yarım ekmeğin içini doldurtanlar da vardı.

Köfteci işini biliyordu, ekmeğin yumuşak iç kısmını didikleyerek alıyor, köfteleri ve sumak ile maydanoz karıştırarak hâl ettiği, piyaz kesilmiş soğanları, oluşan boşluğa doldurduktan sonra elinde kalan ekmeğin içini ızgaranın üzerindeki yağda gezdirip minik tükürük köftelerinin üzerini kapatıyordu.

Plastik kutulardaki ayranlarımızın eşliğinde, dondurucu soğukta, İstanbul'da son yediğim tükürük köftesi buydu.

Şimdi oturmuş, 18. yüzyılda, kumar masasından kalkmamak için, ekmeğini ve et dilimlerini masasına getirten, iki ekmeğin arasına yerleştirdiği etlerini, kazandığı ya da kaybettiği paracıklarını sayarken yiyen Kont John Montagu'nün gıda dünyasına sunduğu varsayılan sandviçler hakkında kitap yazıyorum!

Acaba, 18. yüzyılın bir aralığında, İstanbul Karaköy'de, sandalının içinde, çevresine enfes kokular salarak, mangalında pişirdiği balıklarla, “balık ekmeği” satan birileri var mıydı?

Ya da Grande Rue de Pera'da (Bugün İstiklal Caddesi) çeyrek ekmeğin içine, yağda kızarmış midyeleri ince sopasından kaydırıp sunan birileri...

Afyon'da sucuk ekmeğe yenilmeye hangi zaman aralığında başlanmıştı? Kont Efendi'nin "sandviç" işini sahiplenmesi meselesini ayrıca düşünmemiz gerekiyor galiba...

Osmanlı'nın saray mutfaklarından sunulan dürümleri sandviçten sayamayacak mıyız?

Demem o ki, sandviçin tarihinin bilinmesi hayli zor, pek çok rivayet var olmasına karşın, bu kolay, ucuz ve çabuk beslenme biçiminin bugün geldiği nokta gerçekten üzerinde düşünülmesi gereken ciddi bir boyutta.

Amerikan emperyalizminin belirleyicisi olarak tanımlanan Coca Cola'nın yanı sıra, bugün Mac Donald's zincirinin de hatırı sayılır simgesel bir değeri olduğunu yadsıyamayız.

İstanbul Taksim'de ilk McDonald's'ın açılışını anımsayan okur var mı? Nasıl hayretle gidip hayran kalınmıştı. Bağıt ekmeğe arasına jambon ve peynir koyarak yeme âdeti olan Fransızların McDonald's'ı ille kabul edemeyeceklerini düşünürdüm, geleneklerine ve mutfaklarına bağlılıklarına bakılırsa olanaksız gibi görünüyordu bana, oysa bugün Fransa'nın en üçürcü köşesinde bile bu zinciri görebilmek olası.

Şimdi, Birleşik Krallık'ta "The British Sandwich Association" yani "Birleşik Krallık Sandviç Derneği"nin varlığı da, bu beslenme türünün ekonomik olarak öneminin bir kanıtını oluşturuyor.



Erkeklerin, kendilerini korumak adına kurmuş oldukları "erkek erkil" dünya düzeninin hızla yıkılmaya başlaması ve kadınların gündelik hayattaki yerlerine sahip çıkma çabaları, bir yandan yaşanan evlerin küçülmesine, evlerdeki iş bölümünün daha adil bir düzene geçmesine neden olurken, yeme içme

alışkanlıkları da değişime uğruyor, çünkü artık evde çocuk bakıp yemek pişiren kadınlar gittikçe azalıyor, ekonomik olarak da bunu karşılayacak güç pek çok kişide kalmamaya başladı.

İnsanlar kazanmakta oldukları parayla başka şeyler yapmak istiyor artık.

Örneğin, seyahat etmek, yeni yerler görmek artan bir gereksinime hâline gelmeye başladı. Bu nedenle kazanılmakta olan paranın bölüştürülme biçimi de farklılaşıyor.

Ev için, evde harcanan para, yerini sokaklarda harcanan paraya ya da bilgisayar oyunlarının başında geçirilen zamanda yenilecek sandviçlere bırakıyor.

Öte yandan zamanın darlığından ötürü evde yemek yapmak için harcanan süre azalıyor. Daha kolay ve çabuk gıda alışkanlıkları geliyor. Sandviçin, salataların, hızlı yapılan yemeklerin gündelik yaşamımıza girmesi hep bu nedenlerden kaynaklanıyor.

El Çabukluğu Marifet adıyla Oğlak Yayınları'ndan yayımlanan kitabımı, yaşamımızdaki bu değişime katkıda bulunması için yazmıştım.

Belli bir gelirle yaşamakta olan, özellikle genç insanların kolay ve çabuk yemek yapabilmelerine katkı sağlamayı denemiştim o kitapla. Elinizdeki bu kitap da hemen hemen aynı nedenle yazıldı.

Sandviç dediğimiz zaman, ille de ekmeğin arasına sıkıştırılmış bir şeyleri yiyeceğimiz anlamına gelmiyor bence. İtalyanların *bruschetta* dedikleri türden açık sandviçler de yapıp yiyebiliriz, örneğin, benim ilk sandviçlerimden biri, bir dilim ekmeğin üzerine yerleştirdiğim eski kaşar peyniri ve üzerine koyduğum iki dilim sucuk ile fırının ızgara bölümünde erittiğim sandviçtir. İyi bir sucuğun bu sandviç yapılırken salmış olduğu koku ayrı bir keyif ve acıkma nedeni olabilir bana kalırsa.

Yakın zamanların Türkiye'deki "resmî sandviç tarihini" düşünecek olursak, İstanbul Harbiye'deki Haylayf Büfesi'ni ve Ankara'daki Piknik Lokantası'nın sandviç büfesini anımsamamız lazım.

Haylaf sanıyorum 40'lı yıllardan başlayarak İstanbul'un önemli bir sandviççisi olmuş, ben en son Halaskârgazi Caddesi ile Rumeli Caddesi'nin keşiştiği noktadaki küçülmüş hâlini 60'lı yılların sonlarından anımsıyorum.

Ardından gelen diğer şanlı sandviç büfeleri de elbette Kristal ve Marmaris'tir. İlki Taksim'de açılan Kristal büfe, hamburgerin Türk damak zevkine uygun olanını üretmiş ve şanı hâlâ yürümekte olan "ıslak hamburgeri" keşfetmiştir. Marmaris Büfe'nin ilki nerede açılmıştı bilmiyorum ama bugün artık hemen hemen Türkiye'nin her yerinde var. Marmaris Büfe'de dilli kaşarlı sandviç ekmeğinde tost yenilir, tabii bir de sosisli sandviç.

Benim için değerli büfelerden biri Taksim'deki Bambi Cafe'dir. Oraya gittiğimde iyi kızartılmış sandviç ekmeği içine füme dil ve enlemesine ince doğranmış hıyar turşusu koydurduğum sandviçin keyfine doyum olmaz.

Pek çok büfede dilli-kaşarlı diye satılan bu sandviç bence yalnızca dil ve turşu ile daha güzeldir; tabii bu benim damak zevkim ama denemenizi öneriyorum.

Bambi Cafe'de yediğim bir diğer sandviç de "dürüm dönerdir". Yalnızca enlemesine ince doğranmış turşu ile dönerin birleşimi enfes bir tat oluşturuyor bana kalırsa.

Belki de otuz beş yıl önce bir New York seyahatimde keşfettiğim, 5. Cadde ile 52. Sokak'ın keşiştiği yerdeki "Delicatessen"de yemiş olduğum o dilli sandviçi hiç unutamam.

İnce bir dilim tost ekmeğinin üzerine kule hâlinde dizilmiş hayli yüksek, ince doğranmış füme diller, yine bir tost ekmeğiyle kapatılmış ve yanında bir çanakta Rus usulü salatalık turşusu ikram edilmiş. O nasıl güzel bir lezzetti! Ama sonra bu hayli büyücek olan büfe kapandı gitti. Oysa aynı türden sandviçleri rozbif ve Macar salamıyla da yapıyorlardı.

