

## Yeni Amerikan Mutfa?? ve "The Publican"



Alp Türkmene?lu - Amerikan Mutfa?? denilince ço?u ki?inin akl?na ilk gelen dü?ünce ?fast food? oluyor fakat i?in ba?ka bir boyutu da var. Bütün Amerikal?lar ?fast food? ile beslenmiyor.

Amerikan Mutfa?? denilince ço?u ki?inin akl?na ilk gelen dü?ünce ?fast food? oluyor fakat i?in ba?ka bir boyutu da var. Bütün Amerikal?lar ?fast food? ile beslenmiyor. Her ne kadar ekonomik sebepler ve kapitalizm yüzünden yiyecek sektörünün büyük bir yüzdesi ?fast food? i?letmelerinin elinde olsa da Amerika'da rafine yemeklerin 80'lerdeki yükseli?iyle yeni bir mutfak kültürü olu?mu? durumda.

?Yeni Amerikan Mutfa??? terimi 1980'lerde dünya gastronomi literatürüne giriyor. 80'lerde popülerle?meye ba?lasa da asl?nda bu mutfa??n ilk ad?mlar? 60'l? y?llarda California'da at?l?yor. ?Yeni Amerikan Mutfa??n?? Avrupa'da, özellikle Fransa'da çal??m?? merakl?, yenili?e dü?kün Amerikal? ?eflerin Frans?z pi?irme metotlar?n? temel alarak ve kaliteli ürünler kullanarak olu?turdular? üst s?n?f, rafine, füzyon mutfak kültürü olarak tan?mlayabiliriz. California'da ilk rafine ve özellikle malzeme temelli mutfa?? Alice Waters'n? restoran? Chez Panisse'te görüyoruz. Bu bölgede yerel, taze ve mevsimsel ürünlerin kullan?ld??? menülerden olu?an restoranlar ?Yeni Amerikan Mutfa??n??n ilk ad?mlar?n?n at?lmas?na sebep oluyor. Daha sonra genç ve e?itimli ?eflerin getirdikleri yeniliklerle içeri?i geni?leyen bu mutfak kültürü günümüzde her y?l popülerle?erek restoranlarda kendine yer bulmaya devam ediyor.

?Yeni Amerikan Mutfa??? terimi kulaklar? rahats?z edebilir çünkü eskisi tam olarak tan?mlanmayan bir mutfak kültürünü yeni diye s?n?fland?rmak ak?llarda soru i?aretleri olu?mas?na sebep oluyor. Bu sebeple bu mutfa?? baz? genç Amerikal? ?efler ise hiçbir kurala ba?l? olmamak ve hiçbir k?s?tlay?c? tan?m yapmayarak s?n?rs?z bir yarat?c?l?k alan? olarak görüyor. Farkl? co?rafyalar?n malzemeleri, moleküler pi?irme teknikleriyle *rustik* sunumlarla da haz?rlan?yor, yerel malzemeler "fine dining" sunumlarla da tabaklan?yor. ?Yeni Amerikan Mutfa??n?? bir nevi Amerikan kültürünün mutfa?a yans?mas? olarak tan?mlayabiliriz. Latin Amerikal?lar, Avrupal? ve Afrikal? göçmenler, yerel Amerikal?lar, Uzak Do?ulular gibi birçok farkl? kültürün yemek al??kanl?klar?n?n ayn? potada erimesi sonucu ortaya ç?kan füzyon mutfak kültürü? Bu mutfakta kurals?zlk oldu?undan her ?eyden biraz var. Ayn? yeme?in içerisinde Türkiye'den gelen k?rm?z? mercimek de var, kaz ci?eri de var, havuç suyuna ?lecithin? katarak havuç suyundan köpük yap?lmas?na sebep olan moleküler gastronomi de var. ?eflerin hedefinde ço?unlukla umami tatlar? dengeli bir ?ekilde kullanarak lezzetli tabaklar yaratmak var.



Ben size ?Yeni Amerikan Mutfa???n?n güzel örneklerini tadabilece?iniz Chicago'da bulunan ?The Publican?dan bahsedece?im. Mutfak ?efli?ini Paul Kahan'ın yapt??? ?The Publican? mevsimsel de?i?en menüsüyle ?Yeni Amerikan Mutfa???n?n ba?ar?l? bir örne?i. ?arküteri dükkân? sahibi ailede yemek kültürüyle iç içe büyüyen ?efin yemek serüveni Chicago ba?ta olmak üzere Amerika'da çe?itli restoranlarda geçiyor. Göçmen nüfusu fazla olan Chicago'nun da etkisiyle farklı kültürlerin yemeklerine mutfa???nda yer veren ?ef ayrıca yine Chicago'da bulunan bir Michelin yıldızlı ?Blackbird?, ?Bigstar? ve ?Avec? restoranlar?n?n da dan??manl???n? yapıyor. Hepsinde farklı konseptlerde çal??an ?efin bana göre en özgün yemekleri The Publican'dan ç?k?yor. The Publican'ın menüsünü sebze, ekmek, bal?k ve et ba?l?klar? olu?turuyor. Ayrıca ?efin menüsü ba?l??? da mevcut, bu ?ekilde mutfa???n seçimlerinden olu?an tad?m menüsünü de tercih edebilirsiniz. Benim ?The Publican'a 2016 k???nda gitme ?ans?m oldu o gün yediklerimden bazıları? hala menü de mevcut bazılarıysa benzer yemeklerle yer de?i?tirmi? durumda. Menüde ilk olarak gözüme çarpan, ekmek ba?l???n?n alt?nda ekmeklerle verilen i?tah aç?c?lardaki humusla servis edilen urfa biberi oldu. Kullan?lan ço?u malzemenin co?rafyas? menüde özellikle belirtilmi?ti. Böylece dünyanın dört bir yan?ndan gelen malzemelerin yaratt??? çe?itlili?i çok belirgin bir ?ekilde görebiliyorsunuz.



Ba?lang?ç olarak tavuk ci?er pate tercih ettim. Peki, ço?u zaman birbirleriyle kar??t?r?labilen pate, terin, mousse yemekleri nedir? Tarihi Ortaça? Avrupa's'na kadar pate; sıcak veya so?uk servis edilebilen metal veya toprak bir kal?p içerisinde pi?irilen do?ranm?? et ve ya? birle?iminden olu?an yemeklerin genel adıdır. Aradan geçen yüzyıllar sonrasında Escoffier önderli?inde geli?tirilen Frans?z Mutfa???nda pate ve terin yemekleri yeniden tan?mlanm??tır. Art?k günümüzde pate, ço?unlukla ci?er ile yapılan pürüzsüz püre k?vam?ndaki yemeklere deniyor. Mousse yeme?i ise köpük k?vam?nda haz?rlanm?? sürülebilir pate olarak kabul ediliyor. Ayn? pi?irme yöntemi ile haz?rlanan terin'in fark? ise daha taneli bir yapıya sahip olması. Klasik diyebilece?imiz eski tariflerde, kullan?lan ana malzemenin (bu herhangi bir et veya ci?er olabilir) yar?s? oran?nda ya? kullan?ld???n? görürüz. Fakat günümüzde modern restoranlar?n kulland??? tariflerde bu ya? oranları dü?ürülmü?tür. Menüde yedi?im tavuk ci?er pate'de kullan?lan ci?erin

hangi çiftlikten geldi?i yaz?yordu. Pate'nin alt?nda ve üstünde ise yaban mersini ve arpac?k so?an tur?usuyla, taze bay?r turpu vard?. Tatlı?, ek?i ve tuzlu tatlar?n uyumu çok dengeli ve lezzetliydi.



?kinci course'm ise ?pork belly (domuz karn?) ve vongole (bir tür midye)? den olu?an tabakt?. Vongole'lerin pi?irildi?i bal?k suyunda servis edilen tabakta "pork belly" ve "vongole" ilk ba?ta z?t tatlar olarak görülse de yeni Amerikan mutfa??na çok güzel bir örnekti. Üzerinde gelen bezelye filizleri ise yeme?in dengesini sa?ı?yordu.



Ana yemek olarak ise ördek kalbi salatas?n? tercih ettim. Sakatatlar herkese göre de?ildir, seven çok sever, sevmeyeni ise özellikle uzak durur. Ben i?kembeden dile, paçadan beyine sakatatlar?n hepsini çok severim fakat The Publican'da yiyene kadar hiçbir hayvan?n kalbini yememi?tim. ?lk tecrübem ördek kalbiyle oldu. Hayvan vücudunun t?pk? insan vücudu gibi en çok çal??an kaslar?ndan birine sahip olan bu organ pompalad??? kandan dolayı? lezzetli kabul edilir. Ördek gö?süne benzer tad? oldu?u söylenen bu eti hep merak etmi?imdir. Pi?irmesi dikkat isteyen ördek kalbi fazla pi?erse kay?? gibi olabiliyormu? fakat benim yedi?im ördek kalbi salatas?nda bulunan ördek kalpleri yeterli seviyede pi?irilmitti, oldukça yumu?ak ve lezzetliydi. Salatan?n içerisinde bulunan kuru yemi?ler ve incir de salatan?n dengesini çok güzel bir ?ekilde sa?ı?lam??tı?.



Beyaz masa örtüsünde, ??k tabaklar ve ufak porsiyonlar art?k demode olmu? durumda. Elbette hala bir?ok güzel ?fine dining? restoran? mevcut fakat günümüzde New York'tan Chicago'ya, California'dan Miami'ye büyük ?ehirlerin popüler restoranlar?n?n ço?u ?Yeni Amerikan Mutfa??? üzerine menüler ç?kar?yor. Me?hur ?efler açt?klar? konsept restoranlar?nda menülerine bu kural tan?mayan mutfaktan yemekler koyuyor. Moleküler gastronominin bile rustik bir ?ekilde kullan?labildi?i bu mutfak kültürü geni? bir okyanus misali her yenili?e olanak sa?lıyor. Her mevsim farklı ürünlerle yeni yemekler sunma imkan? olan ?Yeni Amerikan Mutfa???n? yak?n gelecekte sadece Amerika Birle?ik Devletleri'nde de?il bir?ok farklı ülkede de görebiliriz.