
EVEREST
1859

tamadres.com

VEDAT OZAN

1959 İstanbul doğumlu. Kadıköy Maarif Koleji ve Boğaziçi Üniversitesi mezunu olan Vedat Ozan, Açık Radyo'da 150 küsur hafta boyunca süren "Koku" programının yapımcısı ve sunucusudur. İFSAK'ta fotoğraf üzerine aldığı eğitimlerin ardından proje koordinatörlüğü ve fotoğraf eğitmenliği yaptı. Bunun yanısıra İFSAK dergisi yayın kurulunda da yer aldı. Profesyonel bağımsız parfümörlüğünün yanısıra duyu (ve özellikle koku duyusu) konusunda çalışmalar yapan, yurtiçi ve yurtdışında muhtelif akademik ve/ya popüler dergide koku algısı üzerine makaleleri yayımlanan, "koku" ve "lezzet algısı içinde koku" kavramları üzerine uzmanlığıyla bilinen Ozan, halen parfümörlük yapmanın yanısıra koku algısının işlendiği Uygulamalı Koku Atölyeleri yürütmekte, kurumlara yönelik koku eğitim danışmanlığı yapmakta ve İ. Bilgi Üniversitesi Kültürel İncelemeler YL Programı'nda "Koku ve Duyuların Kültürel Tarihi" dersini vermektedir.

Kitapları:

Kokular Kitabı, Everest, 2014.

Kokular Kitabı - II Parfümler, Everest, 2015.

Kokular Kitabı - III Kültürler, Everest, 2016.

KOKULAR KİTABI-IV

LEZZETLER



VEDAT OZAN

§

Yayın No 1859
İnceleme 81

Kokular Kitabı IV - Lezzetler
Vedat Ozan

Editör: Mesut Varlık
Kapak görseli: Rönensans döneminin ünlü şefi Bartolomeo Scappi'nin *Opera dell'Arte del Cucinare* kitabından bir çizim.
Kapak tasarımı: Emir Tali
Sayfa tasarımı: M. Aslıhan Özçelik

© 2019, Vedat Ozan
© 2019, bu kitabın tüm yayın hakları
Everest Yayınları'na aittir.

1. Basım: Haziran 2019

ISBN: 978 - 605 - 185 - 403 - 8
Sertifika No: 43949

Baskı ve Cilt: Melisa Matbaacılık
Matbaa Sertifika No: 12088
Çiftehavuzlar Yolu Acar Sanayi Sitesi No: 8
Bayrampaşa/İstanbul
Tel: (0212) 674 97 23 Faks: (0212) 674 97 29

EVEREST YAYINLARI

Alemdar Mahallesi Ticarethane Sokak No: 15 34110
Fatih-İstanbul
Tel: (212) 513 34 20-21 Faks: (212) 512 33 76
e-posta: info@everestyayinlari.com
www.everestyayinlari.com
www.twitter.com/everestkitap
facebook.com/everestyayinlari

Everest, Alfa Yayınları'nın tescilli markasıdır.

İçindekiler

Teşekkürler	7
Önsöz Mektubu	13
Örl mü, Örlü mi?	27
Bazı Yapısal Değişiklikler	45
Camellia Sinensis	65
Karalar Bağladım.....	89
Kısa Bir Giriş veya Uzun Bir Hatırlatma.....	113
İşlerin Tadı Kaçmaya Başlıyor	125
Şemsiyenin Altı Çember Çember	141
Mendilimin Ucuna Sakız Bağladım	155
Dadından Yinmez Vallahi!	175
Ave Kokumi! Ave Oleogustus!	193
“Gel Bana Çukulata Sevgilim, Ben Seni Sevdikçe Severim” ...	207
Bu Kadar Katı Olmaya Gerek Var mıydı Canım?.....	233
Yağından da Biraz Rica Edeceğim Lütfen	259
Kırk Yıl Hatır Boşa Değil	271
Bu Akşam Yemeği Roma’da mı Yesek?.....	307
Vanilya Bahane, Bütün ve Parçaları Şahane	325
Nerelerden Nerelere	349
Prensip Meselesi Efendim.....	375
Menekşe Gözlüm	391
Bir Yol Hikâyesi	403
Dalga Geçme; Mikrosu Var, Makrosu Var	427
“O Bez, Bu Bez” Derken	449

Lezzette “Soyut” Bir Koku Profili	461
Yeraltı Zenginliklerimiz.....	481
Koe-Chiap.....	493
İki Şef: Carême ve Escoffier.....	515
Şefin Nasıl Koku ya da Tat Aldığı Önemli mi?	541
Portakalı Soydum, Başucuma Koydum.....	551
Beş Usta	565
Aromatik Bir Muamma	583
Sınır Tanımayan Malzemeler	597
Kokulu Maddeler Ticaretinden Bir Dev Doğuyor	609
Goededaaaag! V.O.C. Geliyooooor!	631
Okuma Listesi.....	659
Dizin	689

tamadres.com

Teşekkürler

Tabii ki teşekkürlere önce en yakınimdakilerle, ailemle başlıyorum. En yakın çevre, en büyük destek. Oğlum Burak, başka bir ülkede olmasına rağmen ona gerek e-posta gerekse anlık iletişim uygulamaları üzerinden kontrol etmesi için gönderdiğim metinleri vakit geçirmeden okudu; düzeltme gerekiyorsa yaptı. Hatta bazen ona biçtiğim “bilim danışmanı Ozan kişisi” kimliğinin dışına çıkarak sayısal alandan sözel alana zıpladı; bazı yerlerde metnin daha iyi anlaşılması için cümle yapısı önermelerinde bulunarak müdahil dahi oldu. Eşim Sibel, özellikle son altı aylık dönemde pek çok geceyi evde değil atölyemde sabahlayarak geçirmeme, akşam yemeğini tek başına yemek zorunda kalmasına rağmen, Allah için, hiç ses çıkarmadı. Bilakis, kendi işinden yorgun argın gelmesine rağmen atölyede kuru gıdalara kalmayayım diye kaplara yemekler hazırladı, muntazaman yanıma verdi. Akşam yemeği deyip geçmeyin, bizim evde çok önemli bir sosyal olaydır. Uzatmayayım; Burak’a da Sibel’e de her türlü destekleri için çok teşekkür ediyorum.

Bazı akademisyen ve yazarlar var ve ilk kitabımdan beri isimlerini teşekkür sayfasında zikrediyorum. Sonuçta bu kitap da bir duyu üzerine oturan farklı bir alana dair türev sayılabilir. Dolayısıyla işin alfabesini bilmeden kelimeler kurmak imkânsız. Bu nedenle direkt bu ciltle ilgili olmasa da temellerin inşası,

yani “kaba inşaat” evresinde yazdıklarından çokça faydalandığım Rachel Herz, Avery Gilbert, Trygg Engen, Alan Hirsch’e; editörlüğünü yaptıkları derlemelerle zengin bilgi aktarımını mümkün kılan Jim Drobnick, Constance Classen, David Howes, Anthony Synnot’a; ayrıca temel koku algısı dışında lezzetler başlığı altında faydalandığım Barb Stuckey, Paul Freedman, Charles Spence, Herve This, Carolyn Purnell, Eric Schlosser’a ve editörlüğünü yaptığı derleme ile Carolyn Korsmeyer’e müteşekkirim. Bu insanların bazıları ile tanıştım, bir kısmı ile hiç karşılaşmadım, birkaçı ise göçtü gitti bu dünyadan. Bu, elbette müteşekkir olma halimi ortadan kaldırmıyor. Hatta belki de bu nedenle işin çok başlarında duyular üzerinden dünyayı farklı bir açıdan okumanın mümkün olabileceğine işaret etmesi, bunun da beni “gaza getirmesi” nedeniyle müteveffa Karl Marx Bey’e de teşekkür etmeliyim.

Bu kitap fikri, diğer üç kitap gibi aslında daha önce Açık Radyo’da gerçekleştirdiğim radyo programlarının iskeletleri üzerine inşa edilmişti. Sesten yazıya doğru genişleyerek gelişen bu dönüşüm sürecini tetikleyen, beni heveslendiren ve teşvik eden çok kişi oldu; ilk kitapta bunlardan bahsettim, hepsine müteşekkirim. Bu tetikleyicilerden, daha doğrusu sırt iticilerinden birisi, bütün bu süreç boyunca sadece itmek için arkamda değil, destek olmak için yanımda da yer aldı, editörlüğümü yaptı. Satır aralarında pek çok kez “laf geçirdiğim”, huzurunuzda tatlı tatlı kavga ettiğimiz Mesut Varlık’a hem desteği, hem de ara ara latifeyle karışık kendisini size şikâyet etmeme gösterdiği hoşgörü için çok teşekkür ediyorum.

Bu işler hop! diye olmuyor. Kafanda bir metin kuruyorsun, kâğıda döküyorsun ama esas beslenen, metni organikleştirerek esnemesine, can bulmasına imkân veren o metnin kamuya açıldığı alanlar oluyor. Bu kitap içeriğinin bir kısmını kâğıt üzerinde değil, konuşarak paylaşmama, tepkileri görmeme, geri bildirimlerden beslenmeme vesile olan isimler var, mutlaka zikretmek istiyorum müsaadeniz olursa onları da.

Koku-parfüm ilişkisi herkes için kolay kurulabilir bir zihinsel ilişkiydi ama beni onun için değil, koku-lezzet ilişkisi üzerine konuşmak üzere davet eden, dolayısıyla kendimi bu konuda daha fazla çalışmaya mecbur edenlerin ilki Kuzguncuk'taki Kuzine34 girişimi ile Petek Çırpılı'ydı. Sonrasında Birgül Ulucan Öztürk ve Gamze Ulucan, yani La Déesse ile lezzet-koku ilişkisine parfüm de eklendi ve sistemleşerek kendi içinde bir formata dönüştü. Bitmedi; onlarla beraberken bu kez yanlarına alkollü içecekler geldi. Son gelinen bu aşamaya, itiraf edeyim, pek taraftar değildim. Ancak inatçılık etmemekte fayda varmış; bu dönemde birbirinden değerli pek çok gerçek şefle tanışma, özellikle hazırlık ve deneme aşamalarında da farklı yön ve fikirleri tartma, dolayısıyla kendimi esnetme imkânı buldum. Buna vesile olan da IWSA (International Wine and Spirits Academy) yöneticisi Ayça Budak Hanım'dı. Hülâsa, bu paragrafta ismini zikrettiğim hanımefendilere kendimi geliştirme imkânı verdikleri, sınırları esnetmek gibi baha biçilemez bir olguya sebep oldukları için müteşekkirim.

Lezzet algısı içinde koku duyusunun rolünü çizen, üstelik bunu başka bir etkinlik veya bağlamın parçası değil, bizzat kendisi olarak, üstelik düzenli periyodlar içinde yazmamı sağlayan, hatta ilk başta buna direnmeme rağmen bütün dirençlerimi kırarak tatlı diliyle beni buna ikna eden Nilhan Aras Hanımefendi'ye de ayrıca müteşekkirim. Onun editörlüğünde çıkan *Metro Gastro* dergisinde bana ayrılan "Beşinci Duyu: Koku" köşesi sayesinde gene çok farklı alanların kapılarını açmak, harika insanlarla tanışmak imkânını buldum. Nilhan Hanım ve *Metro Gastro*, sağ olsunlar, geçmişte o dergiye yazdığım bazı yazıları çok az değişikliklerle bu kitaba almama da müsaade ederek büyük incelik gösterdiler.

Bitmez tükenmez bir son okuma dönemi oldu elinizde tuttuğunuz kitabın. Neden? Çünkü pat! diye bitti kitap ve ben ne zaman biteceğine dair kimseye bir işaret vermemiştim daha önce. Dolayısıyla son okumayı yapacak olanlar, kendi olağan program ve yoğunluklarının akışı içindeyken birden bu kadar sayfayı lönk! diye kucaklarında buluverdiler. Bu da son okumaların hep parça parça

yapılmasına neden oldu. İlk kitabımın imza gününde fuar alanındaki sohbette tanıştığım ve o günkü okur-yazar buluşması dostane bir ilişkiye evrilen, ne ara bir düzeltme veya kontrol desteğine ihtiyacım olsa yanımda olan Bülent Ay Bey bir ucundan tuttu, bir TV programı sonrası beni izleyerek attığı mesaj sayesinde tanıştığım, önceki kitapların yeni baskılarında düzeltme önerileriyle bana hep ve karşılıksız destek olan Müge Coşkun Hanımefendi diğer ucundan. İFSAK zamanında fotoğraf komiserliği yapan ve geçen cildin teşekkür kısmından da ismini hatırlayabileceğiniz lise arkadaşım sevgili Orhan Kartal da bu cilde her zaman olduğu gibi, üstelik sorunlu bir döneminde vakit ayırarak destek verdi, kitap komiserliği yaptı. Hatta daha kitap kucağına düşmeden önce ne zaman görüşsek diğer meşguliyetlerimden ziyade kitabıma odaklanmam için teşvik ve ısrar etti. Bu kıymetli insanların hepsine çok teşekkür ediyorum.

Hiçbir zaman hiçbir cildin sonundaki okuma listesini akademik formata uygun hale ben getiremedim. Tembellikten değil; buna hiç vaktim olamadı ve sıralamaları hep başkasından rica etmek zorunda kaldım. Bir önceki kitapta bunu sevgili Ufuk Kolsuz yapmıştı, bu kitapta da Esra Karadaş yaptı. Ufuk Bey Bilgi Üniversitesi'ndeki lisansüstü derslerime konuk olarak katılmıştı, Esra Hanım ise geçen yıl öğrencimdi. Bunu onlardan talep etme mesafesini bana tanıdıkları, gönderdiğim yüzlerce makale ve kitabın künyelerini yüksünmeden vakit ayırarak kâğıda döküp sıraladıkları için ikisinin de emeklerine müteşekkirim. "Mutfak Tugayı" tablosunu Türkçeleştirdiği için de Özge Kalvo'ya çok teşekkür ederim.

Kitapların en zor sayfaları, bu teşekkür sayfaları aslında. İlla ki unutulmuş bir isim, unutulmuş olmanın hüznü ve suçluluğuyla beraber yazarın hayatının ayrılmaz bir parçası haline geliveriyor. Ne var ki yapılacak da fazla bir şey yok; hep dediğimiz gibi "hafıza-i beşer nisyan ile malûl". Emin olunuz ki, eğer olduysa, unutmalarım kasıtlı değil. Varsa teşekkür etmeyi unuttuğum, peşinen özür diliyorum.

Bu teşekkür yazılarının sonunda hep, hiç atlamadığım bir kişi daha var. Aslında yazının sonunda yer alıyor ama bütün samimi-yetimle söylüyorum ki kitaba başladığım andan beri hiç aklımdan çıkmıyor. Hep onunla sohbet ediyor, kitabı da aslında yazmıyor, ona anlatıyorum. “O” dediğim de, tahmin ettiniz zaten, sizsiniz sevgili okur. Bu kitabın yayına hazırlanmasının bittiği şu günlerde, ülkenin ekonomik koşulları hiç de parlak değil. Belki ileride, yıllar sonra bu satırlar okunduğunda komik gelecek ama şu an için (2019 baharı) çokça tüketilen patates veya soğan gibi yiyecek maddeleri bile sabit ve düşük gelirliler için neredeyse “lüks” sayılabilecek hale gelmiş durumda. Çocukluğumuzun atıştırma malıkları olan ve bazen bir malın çok da pahalı sayılmayacağını ifade etmek için örnek olarak kullanılan “fındık fıstık parası” tâbirine temel olan kuruyemiş fiyatları bile uçuyor.

Kısacası, eskiden kitap fiyatları için “Ne olacak canım, fındık fıstık parası sonuçta” denilirken, artık maalesef hiç de öyle değil. Bu tarif ettiğim durum ve ortamda elinizdeki kitaba bütçe ayırdığınız, sadece bütçe ayırmakla kalmayıp okumak için paradan kıymetli sınırlı sayıdaki oğudan biri olan vakti verdiğiniz için size çok teşekkür ediyorum. Bu kitabı satın almayı tercih ederek bir fedakârlık yaptınız, umarım az sonra okumaya başlayacağınız içeriği bunu yapma amacınıza uygun bulursunuz. Sağ olunuz, var olunuz.