

VEDAT MİLOR • Buyurun Ziyafete

İletişim Yayınları 3248 • Bugünün Kitapları 274

ISBN-13: 978-975-05-3425-6

© 2023 İletişim Yayıncılık A.Ş. / 1. BASIM

1. Baskı 2023, İstanbul

EDITÖR Kıvanç Koçak

KAPAK Suat Aysu

KAPAK FOTOĞRAFLARI Vedat Milor arşivi

UYGULAMA Hüsni Abbas

DÜZELTİ Oben Üçke

BASKI Ayhan Matbaası · SERTİFİKA NO. 44871

Mahmutbey Mahallesi, 2622. Sokak, No: 6/31 Bağcılar 34218 İstanbul

Tel: 212.445 32 38 • Faks: 212.445 05 63

CILT Güven Mücellit · SERTİFİKA NO. 45003

Mahmutbey Mahallesi, Devekaldırımı Caddesi, Gelincik Sokak,

Güven İş Merkezi, No: 6, Bağcılar, İstanbul, Tel: 212.445 00 04

İletişim Yayınları · SERTİFİKA NO. 40387

Cumhuriyet Caddesi, No. 36, Daire 3, Seyhan Apartmanı,

Harbiye Mahallesi, Elmadağ, Şişli 34367 İstanbul

Tel: 212.516 22 60-61-62 • Faks: 212.516 12 58

e-mail: iletisim@iletisim.com.tr • web: www.iletisim.com.tr

VEDAT MİLOR

Buyurun Ziyafete

Kısa Bir Aile Tarihi,
Yemeğin Kuramsallaştırılması
Üzerine Bir Söyleşi
ve Seçme Yazılar

YAYINA HAZIRLAYAN

Besim Hatinoğlu



VEDAT MİLOR 1955 İstanbul doğumlu. Aslen Konyalı olan dedesi Tahir Bey ve babaannesi Handan Hanım ile büyüdü. Galatasaray Lisesi'nde okurken iki merakı vardı. Biri, masa tenisi. Okulun Türkiye birincisi olan masa tenisi takımında yer aldı. Diğeriyse dünya sineması. Onat Kutlar'ın başında bulunduğu Sinematek'e gelen her filmi izlemek için gerektiğinde demir parmaklıklardan atlayıp okuldan kaçardı. O sıralar biraz Marx okudu, "Her şeyin başı iktisat" diye düşündü ve Boğaziçi Üniversitesi'nde ekonomi okudu. Üniversitedeyken aldığı politika ve sosyoloji derslerini iktisattan daha ilginç buldu ve yüksek lisansını politika sosyolojisi üzerine yapmaya karar verdi. Bu amaçla önce Londra'ya London School of Economics'te (LSE) okumaya gitti ama Berkeley burs olanağı sağlayınca doktora için Kaliforniya'ya taşındı. Doktorasını Sosyoloji Bölümü'nde Prof. Michael Burawoy ile yaptı. Doktora yıllarında Habermas, Foucault, Feyerabend ve Cardoso'nun derslerini takip etti. Dersler, tenis, tavlâ ve sinema dışında şarap sevgisi gelişti ve hiçbir tadımı kaçırılmaya çalıştı. 1989'da girdiği Dünya Bankası'nda iki sene çalıştıktan sonra akademiye döndü ve Brown Üniversitesi'nde akademisyenlik yaptı. Princeton'daki Institute for Advanced Study'de "fellow" olarak bir sene geçirdi ve Albert O. Hirschman'ın seminerlerine katıldı. Daha sonra hukuk okumaya karar verdi ve "The Order of the Coif" (yüksek başarı derecesi) üyeliğine de seçilerek 1998'de Stanford Üniversitesi'nden J.D. (juris doctor-hukuk alanında doktora öğrencisi) derecesi aldı. Silikon Vadisi'ndeki start-up'larda çalıştı. Daha sonra Georgia Tech Üniversitesi'nin Kamu Yönetimi Bölümü'nde öğretim üyesi oldu. 2005'te Koç Üniversitesi Uluslararası İlişkiler Bölümü'nde misafir öğretim üyesi olarak ders verirken o ana kadar hobisi olan gastronomi yarı mesleğe dönüştü ve *Milliyet* gazetesinde lokanta eleştirileri yazmaya başladı. O dönem gazetelerde şarap hakkında da yazmak mümkündü ve en çok bu yazılarından keyif alıyordu. NTV'de sekiz yıl boyunca "Vedat Milor ile Tadı Damagında" programı yayımlandı. Bu arada NTV Yayınları'ndan *İtalya: Lokanta ve Şarap Rehberi* ve *İstanbul: En İyi 100 Lokanta* kitapları çıktı. 2021'de Gain Medya tarafından yayımlanan "Vedat Milor ile En İyisi" ve "Sofrada Havan Olsun" adlı yapımlarda yer aldı. *Hesap Lütfen!* (Kronik Kitap) adlı kitabı 2021'de, Amerikan Sosyoloji Derneği'nin verdiği "en iyi tez ödülü"nü kazandığı doktora tezinden kitaplaştırılan *Devleti Geri Getirmek* 2022'de (İletişim Yayınları) yayımlandı. Halen gastronomi yazılarına *Hürriyet* gazetesiyse mizanplas.com ve gastromondiale.com sitelerinde devam ediyor. Sosyal medyada da oldukça aktif. Linda Susan ile evli. Çiftin 2002 doğumlu Ceylan Handan adında kızları var.

*Kitabı başta değerli dayım Fazlı Keşmir
olmak üzere, ebediyete intikal eden
Mecidiyeadelerin, Karahafızadelerin
ve Keşmirlerin büyüklerinin anısına
ithaf ediyorum.*

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ · VEDAT MİLOR.....11

SUNUŞ · BESİM HATİNOĞLU..... 15

BİRİNCİ KISIM

Eleştirinin “Önce”si

Ailenin Otorite Üzerine Etkisi.....19

SEN KİMSİN KARDEŞİM?.....21

İKİNCİ KISIM

Eleştirinin “İnşa”sı

Bir Otoritenin Ortaya Çıkışı.....41

“GASTRONOMİK OTORİTE” ÜZERİNE BİR SÖYLEŞİ

BESİM HATİNOĞLU - VEDAT MİLOR..... 43

ÜÇÜNCÜ KISIM

Ve Eleştiri...

Bir Otoritenin Yazılarından Seçmeler.....109

1 GASTRONOMİDE ÜÇ ÖZNE - I: ELEŞTİRMEN TARAFI.....111

Gastronomik Otorite, Kişisel Hatıralar ve Tan Sri.....111

Tabuları Yıktıkça Haz Artıyor.....115

Değerlendirmelerimi Nasıl Yapıyorum?.....	117
Lokanta Eleştirmenliği ve Etik.....	119
2 GASTRONOMİDE ÜÇ ÖZNE - II: RESTORAN TARAFI.....	121
Yemekten Çok Görme ve Görülme Arzusu Ön Planda.....	121
Mükemmel Servis.....	125
Müşteriyi Cüzdanına Göre Değil Damak Zevkine Göre Değerlendiren İşletmeci Kaldı mı?.....	127
Dibe Vurma Yarışı.....	129
Lokanta İşİ Aceleye Gelir mi?.....	131
Tanınınca Bozulan Lokantalar.....	133
Kendini Picasso Sanan Aşçılar Her Yerde Var.....	135
3 GASTRONOMİDE ÜÇ ÖZNE - III: MÜŞTERİ TARAFI.....	139
Kötü Müşteri ve Sonuçları.....	139
Günümüzde Makbul Müşteri Nedir? (Çattık Belaya!).....	142
Müşteri-Lokantacı İlişkisi Nasıl Düzelir?.....	145
Bizim Lokantalar Neden Zevksiz?.....	147
Garsona Doğru Davranma Kılavuzu.....	149
Karnabahar Yemeye Lokantaya Gider misiniz?.....	151
4 GASTRONOMİDE ESAS DEĞERLER.....	153
Geleneksel Olan En İyisi mi?.....	153
Arabesk Sunum.....	155
Gastronomik Mutfak.....	157
Gastronomimiz Kaybolmuş Durumda.....	159
5 TÜRK MUTFAĞININ GELİŞİMİ İÇİN REÇETELER.....	163
Mutfağımızın Durumunu Özetliyorum: Standartlaşma Artı Metalaşma Artı Bayağılaşma.....	163
Türk Mutfağı Nasıl Kurtulur?.....	165
Türk Mutfağı Adam Olur mu?.....	166
Dünya Çapında Gastronomik Restoranlara Sahip Olmak İçin Şef Mutfağımızı Nasıl İnşa Edebiliriz?.....	170
Başka Ülkelerden Esinlenmek Kötü Bir Şey mi?.....	173
Mutfağımız Dünyada Hatırı Sayılır Olabilir mi?.....	175
Peki Türk Mutfağı Dünyada Kaçınıcı?.....	177

Ne Yersek O muyuz?.....	180
Bir Tarhana Çorbası ve Türk Mutfağının İstikbali.....	183
Balığa Limon Sıkılır mı?.....	185
6 KARŞILAŞTIRMALI GASTRONOMİ.....	189
Saray Mutfağı, Burjuvazi ve Geleneksel Tatlar.....	189
Prestiji En Yüksek Mutfak.....	191
İlk “Şöhretli Şef” Marie-Antoine Carême.....	193
“Demokratik Gastronomi”nin Yıldızı, Şeflerin Şefi Auguste Escoffier.....	195
Buyurun Ziyafete.....	197
Büyük Şef Fernand Point: Romantik, Şakacı, Yetenekli ve Adil.....	199
Fransız Yeni Mutfağı Neyi Değiştirdi? Tabaklar Zekâmıza da Hitap Etsin İstiyoruz.....	201
Yeni Mutfak ve Beyinde Yanan Ampuller.....	203
Fransa Mutfak Hegemonyasının Sonu.....	205
Fransa Mutfak Hegemonyasının Sonu ve Moleküler Mutfak.....	207
Gastronomide Epey Fakirdi Ama... Zirveye Çıktı.....	209
Değişen Dünya, Noma ve İdealist Bir Misyona.....	211
Noma Yeme-İçme Dünyasını Nasıl Değiştirdi?.....	213
7 RESTORAN DERECELENDİRME SİSTEMLERİ.....	217
Michelin Güvenilir Bir Rehber mi?.....	217
Dünyanın En İyi 100 Lokantası.....	219
Listelerin Gücü Adına!.....	221
Bas Parayı Al Sırayı.....	223
8 ŞARABI ANLAMAK.....	225
Şarap Nedir, Ne Değildir?.....	225
Kapitalist Ekonomi Şarabı Standartlaştırıyor.....	227
Meta-Şarap Şahsiyetli Şarap.....	230
Zenginlerin Şarabı ve Şarapların Zenginliği.....	231
Yaşamın Efsununu Yitirmesi ve Şarap.....	232
Hangi Yemekle Hangi Şarap?.....	235

Peynir Şarap Uyumu.....	239
Şarapla İlgili Birkaç Acı Gerçek.....	240
9 GASTRONOMİDEKİ FARKLI KONULAR ÜZERİNE.....	245
Gastronomide Görgüsüzlük.....	245
Günümüzün En Yaygın Fetişizmi.....	248
Gastronomi ve Uygarlık.....	250
İlkele Özlem.....	252
Sakatat Kültür Düzeyinin Göstergesidir.....	254
Bir Ayının İtirafı.....	256
Sosyal Medya Vedat Milor'a Ne Yaptı?.....	257
Doymak Bilmeyen İştah ve Haz.....	262

ÖNSÖZ

VEDAT MİLOR

Bu elinizdeki kitap nedir?

Kitap, görünüşte, benim restoranlar, yemek ve şarap üzerine yazdığım yazılardan oluşuyor. Ancak bu sizi yanıltmasın. Bu sadece “seçme yazılar”ımdan oluşan alelade bir kitap değil; aslında restoran eleştirmenliğinin ne olduğunu ortaya koymaya gayret eden bir çalışma. Bunu da, 20 senedir farklı mecralarda restoranlar üzerine yazılar kaleme alan benim özelimde yapmaya çalışıyor. Ama kitabın tüm bu teorik yapısını oluşturan ve onu alelade bir “seçme yazılar” kimliğinden kurtaran ben değilim. Dürüst olmak gerekirse, bu benim tek başıma altından kalkabileceğim bir proje olamazdı. Yazdığım her yazıyı tek tek okuyan, bunları farklı temalar altında kategorize eden ve uzun bir söyleşiyle okuyucuyu o yazılara hazırlayan biri var: Arkadaşım Besim Hatinoğlu. Kitabın elinizde tuttuğunuz şekliyle ortaya çıkışı da onun sorduğu temel bir soruya dayanıyor: Gastronomik bir otoritenin taşınması gereken özellikler nelerdir?

İşte bu sorunun yani “gastronomik otorite” kavramının kitaptaki tüm bölümleri ve temaları birleştiren bir üst tema olduğunu söyleyebiliriz. Bu bağlamda ne yapılması gerektiğini düşünürken, otobiyografik öğeler taşıyan bir yazının bu üst temaya katkı sağlayacağına karar verdik. Zira bugünkü yemek ter-

cihlerimizin nasıl şekillendiğinin cevabını, belki de diğer birçok şeyde olduğu gibi, ailede ve yetiştirilme tarzımızda bulabiliriz. Söyleşi kısmında Besim ile gastronomik otorite kavramını hayat hikâyem ve daha önce hiçbir yerde bahsetmediğim ilginç anekdotlar ışığında ele aldık. Son kısım da Besim'in farklı temalar altında topladığı yazılarımdan oluşuyor.

Restoran eleştirirliğine 20 yıl önce başladığımı söylemiştim. Geçen bu 20 senede ülkenin hemen her yerine gittim. Birçok yeri defalarca ziyaret ettim. Bu süre içinde ülke mutfağının giderek daha kötüye gittiğini düşünüyorum. Bunun sebebinin hayli kompleks olduğu sanılabilir. Oysa Türkiye'nin gidişatına paralel bir durum söz konusu. Ülkenin tüm kurumlarının çöküşü ve yozlaştığı bir ortamda, restoran sektörünün bundan bağımsız kalması düşünülemezdi. Kötüye giden sosyo-ekonomik koşullar restoranların iyi malzeme tedarikinde zorlanmasına, maliyetleri düşürmek için emek-yoğun yemeklerden kaçınmasına yol açıyor. Artık her şeyi kısa yollardan yapmaya çalışıyoruz. Ve ülke mutfağına dair eskiden de var olan sosyal ve kültürel bir paradoks karşılıklı karşıyayız: Lezzetin olduğu, iyi yemeklerin yenildiği lokantalarda uzun süre oturamıyorsunuz. Oturamıyorsunuz, çünkü yemeğe eşlik edecek içkiler sunulmuyor. Öte yandan, iyi içkilerin sunulduğu yerlerdeyse yemeklerin daha zayıf olduğunu, lezzetin göz ardı edildiğini görüyorsunuz. Bunu söylediğimde insanların ya dinsel nedenlerle karşı çıktığına ya da kültürel bir determinizmle yaklaştığına ("Biz böyleyiz, Ortadoğu değişmez!") tanıklık ettim. İyi yemeği, içkiyle sunan, lezzeti göz ardı etmeyen Nazende, Alaf, Manzara (Söğüt) gibi restoranlar var ama bahsettiğim paradoks ülkenin evrensel anlamda gastronomik bir cazibe merkezi haline gelmesine engel oluyor.

Bu yozlaşmada teknolojik gelişmelerin, özellikle sosyal medyanın rolünü de hafife almamak lazım. Artık spot ışıklarının yemeklere değil, aşçılara çevrildiği bir dünyada yaşıyoruz. Ve artık ünlü aşçılar mutfaklarında geçirdikleri zamandan çok daha fazlasını sosyal etkinliklerde geçiriyorlar. Vaziyet bu olunca, büyüklü küçüklü, hangi spesifik alanda olursa olsun bağım-

sız yemek otoritelerinin öneminin arttığını düşünüyorum. Yemeğin giderek pahalı hale geldiği bir ortamda, iyi yemeği bulmak için gerekli rehberliği nasıl sağlayabiliriz? Her şeyin başında, insanlara ilham verecek bir yaklaşımı nasıl inşa edebiliriz? Besim'in başlangıçta sorduğu sorunun aslında buna yanıt aradığını söyleyebilirim.

Son olarak kitapta emeği geçenlere teşekkür etmek istiyorum. En başta hemen her restoran ziyaretimde benimle olan eşim Linda Milor'a sonsuz sevgilerimi ve minnettarlığımı sunmam gerekir. Birçok restoran yazısı aslında onunla yaptığımız fikir alışverişinin bir sonucu. Tabii, sayısız restoran ziyaretinde bizimle olan sevgili kızım Ceylan Handan Milor da. Varlığıyla, fikirleriyle bana hep sonsuz bir ilham kaynağı olmuştur. Editörümüz Kıvanç Koçak Bey, birlikte yaptığımız her çalışmada olduğu gibi, bu kitaba da en başından beri büyük bir titizlikle yaklaştı ve bizleri motive etti. Onun gibi tecrübeli ve başarılı bir editörle çalışmak büyük bir keyif ve imtiyaz. Kitabın İletişim Yayınları'ndan çıkmasıysa büyük bir övünç kaynağı. Ve son olarak, Besim'e zihinlerimizi diri tutan neredeyse günlük olarak yaptığımız fikir alışverişleri için teşekkür etmeliyim. Bu kitap benim olduğu kadar onun da!