



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ATILLA KUŞTAN ANTALYA

Atilla Kuştan, Devlet Opera ve Balesi'nin önemli isimlerinden. Kısa bir süre önce emekli oldu. Başarılı şan kariyerini şimdilerde mutfağa taşımış.

Mutfak işlerini bir sanatçı duyarlılığı ile seviyor. Yaptığı her yemek hem sağlıklı hem de lezzetli. Kuştan yemek konusunda çok becerikli, tecrübeli ev hanımlarının bile yapmaktakta zorlandığı yemekleri, özenle ve zevk duyarak pişiriyor. Atilla bey için yemek yapmak yaşama katılan bir yorum gibi. Geleneksel Türk tariflerini ne kadar zaman alsanız da aslına uygun şekilde hazırlıyor. En meşakkatli pişirme tekniklerini bile bir şekilde mutfağında uyguluyor.

Sayın Kuştan'ı söyleşimize katıldığı ve bizimle özel mutfak sırlarını paylaştığı için teşekkür ediyoruz.

BA Bize kendinizden söz eder misiniz?

AK 14 Şubat 1951 Ankara-Aydınlıkevler doğumluyum.

BA Opera sanatçısı olma fikri nasıl ortaya çıktı?

AK Askerliğimi bitirdiğimde benim müziğe olan merakımı bilen operadan solist bir arkadaşım beni 'Gençlik korosu' şefi rahmetli Muzafer Arkan'a götürdü ve hoca beni koroya aldı. Koroda operada korist olan eşimle tanıştık ve onun gayretiyle rahmetli Fevziye Bartu'dan ders almaya başladım. 1975 yılında açılan sınavı kazanarak koro sanatçısı oldum. Daha sonraları pek çok eserde de solo rollerde oynadım.

BA Bir daha dünyaya gelseniz ne olmak istersiniz?

AK Şimdiki aklımla aşçı olmak isterdim.

BA Opera sanatçılığı ile beslenme arasında nasıl bir ilişki var?

AK Şan yapmak çok zor bir iş. Gerçek şan yapan bir insan, maden işçisinden kat kat daha fazla kalori harcamakta. Dolayısıyla şancıların, bir sporcu gibi beslenmelerine, uykularına dikkat etmeleri gerekiyor.

BA "Şişman kadın sahneye çıkmadan opera bitmez" şeklinde bir söz vardır. En iyi opera sanatçıları kilolu olmalı anlamında mıdır bu deyiş?

AK Şan yapmak ve şarkı söylemek tok karnına yapılan bir iş değil. Bu yüzden aç karnına şarkı söylerken enerji almak için çikolata ve benzeri şeyler atıştırılır. Gece oyunlardan sonra insan aç olduğu için birşeyler yiyor ve yatıyor. Tüm bunlar üstüste gelince ve de kişi spordan da uzaksa haliyle sahnelerde kilolu demiyelim de balıketli arkadaşlarımız karşımıza çıkıyor.

BA Konusu yemek olan ya da bazı sahnelerinde yemek yer alan bir temsilde rol aldınız mı?

AK Konu yemek olan değil de, davet tarzında salonda konukların içki içip birşeyler yediği sahneler olmuştur. Fakat tüm o içilenler ya meyve suyu, ya da sulandırılmış çaydır. Masa üstündeki yiyecekler ise tamamen dekordur.

BA Yurt dışında olduğunuz zaman Türk yemeklerini özleyor musunuz?

AK Özlenmez mi? Şahsen ben otel yemeklerinden hiç hoşlanmıyorum. Bir de demleme çay tabi ki.

BA Hazır gıdalar hakkında neler düşünüyorsunuz?

AK Oldum olası hazır gıdalardan hiç hazetmedim. Bekar yaşamama rağmen tercihim olmadı. Nedeni çok açık. İçindeki katkıları v.s hepsi biliniyor ve yazılıyor. Bile bile kullanmak bence hata.

BA İyi yemek yaptığınızı biliyoruz. Yemek yapmayı kimden öğrendiniz?

AK Benim çok meraklı ve araştırmacı bir yapım var. Bu yüzden yapmak istediğim birşeyi 10 numara yapmak için onunla ilgili herşeyi araştırır, ve sorarım. Gerektiğinde küçük bir çocuk bile size ummadığınız bilgi verebilir. Yemek yapmak da aynı şey. Araştırma yaparken önce kitaplardan sonra internetten baktım. Yüzlerce blog vardı fakat bir blog vardı ki çok ilgimi çekti. Bir yemeğin yöresel, kişisel tariflerini onlarca kişi tarafından değişik yorumlarını bu sitede buldum ve bu site artık benim başucu sitem. Adını merak mı ettiniz? Sayın Banu Atabay'ın

hazırladığı 'lezzetler.com ya da Mütevazi lezzetler'

BA Size göre bir erkek mutfak işlerinden biraz da olsa anlamalı mı?

AK Tabiki anlamalı. Günümüz çalışma şartlarını düşünecek olursak, erkeğin hem partnerine yardımcı olması hem de kendisinin birşeyler hazırlayabilme yetisinin olması sanırım haz verici bir durum.

BA Mutfakla ilgili bir hatıranızı bizimle paylaşır mısınız?

AK Fazla bir hatıram yok ama, ilk zamanlar sıklıkla elimi kestiğim ve de yaktığım çok oluyordu.

BA Yemek yaparken sizin için önemli olan etkenler neler? (malzeme seçimi, pişirme tekniği gibi)

AK En önemlisi malzemenin tazeliği. Ben bu yüzden pazardan alışveriş yaparım. Orda da halden gelenler değil, kenarda köylülerimizin sattığı az ama GDO filan olmayan yiyeceklerden alırım. Günümüzde anneannelerin, babaannelerin pişirdiği yemekler çok konuşulur oldu. Bunda sizin sitenizin de ayrı bir önemi var. Araştırdım, eskiden bakır tencereler, döküm tencereler ve toprak kaplar kullanılırdı. Bir de tabi ki odun ateşi. Evde odun ateşi olamayacağı için (şimdilik) ben çareyi ya sacayağı veya ocak ateşinin üzerine yaptırdığım bakır levhayı koyarak ve de kısık ateşte yaparak buldum. Kesinlikle teflon ve çelik tencere kullanmıyorum. Hiç kızartma yapmam, hep fırında ve tabiki zeytinyağı.

BA Mutfakta çalışırken arya söylediğiniz oluyor mu?

AK Yok söylemem, belki mırıldanırım. Çünkü acaip konsantre oluyorum o anda sevgi isteyen yemek, şarkı değil.

BA En güzel hangi yemeği yaparsınız? Mümkünse tarifini rica edebilir miyiz?

AK Tüm yemekleri, pastalar ve kek hariç, börekler (elde açma) güzel yaparım. Hazır yufka kullanmam kendim açarım. Deepfriz'de daima hazır herşey bulunur, acil durumlar için. Nitekim ayağım kırıldığında faydasını gördüm. 15 gün beni idare etti. Ben tarifleri, sizin o engin araştırmalarınız neticesinde yayınladığınız sitenizden alıyorum. Ama deneme yanılmayla birşey buldum. Yaprak sarmasını tencereye dikine yerleştiriyorum ve daha önce hazırladığım 2 kaşık tane sumağı bir bardağa koyup üstüne sıcak su ilave edip 1 saat bekletip sarmaların üstüne su yerine onu koyuyorum. Zaten aldığım kilolardan da bu işe merakımın cevabı çıkıyor sanırım.

BA Bir süredir Antalya'da yaşıyorsunuz. Bölgenin tatlarını kendi damak zevkinize uygun buluyor musunuz?

AK Antalya çok sıcak bir şehir. Piyazda ve tatlı da tahin kullanıyorlar. Sıcakta yemek mümkün değil. Onun dışındaki köftenin de fazla bir özelliği yok.

BA Çocukluğunuzdan beri en çok sevdiğiniz yemek hangisi?

AK Çorbayı yaz, kış çok severim. Benim için başlıbaşına bir yemektir.

BA Size göre yemek yemek hayatın güzel yanlarından mı?

AK Yemek kişilerin kaçınılmaz bir gereksinimi. Ama bunu monotonluktan çıkarıp da, sanat gözüyle bakıp, sevginizi de katarsanız, hem hayatı yaşamaya, hem de yemelere doyamazsınız. Sevginin güzelleştirmedeği hiçbirşey yok.

BA Atilla bey çok, çok teşekkür ederim.

AK Asıl ben teşekkür ederim.







© lezzetler.com tarif no:64713 • adı:Atilla Kuştan Antalya • gönderen:Banu Atabay • indirme tarihi:21.09.2024 - 06:44