DAVETLERDE MENÜLERİN DÜZENLENMESİ

Davetlerde düşünülecek en temel şeylerden biri de olanağınca bütün konukları memnun bırakabilecek şekilde bir yemek listesinin düzeni işidir. Gerçekten konuklarımızı memnun etmek istiyorsak, bu menü düzenleme işini küçümsememekliğimiz üstelik çok ciddî bir şekilde ele almaklığımız gerekir. Esasen şöyle bir düşünecek olursak bir daveti oluşturan çeşitli âdet, zevk, görgü* ve alışkanlıktaki kimselerin her birini, ayrı ayrı memnun etmenin ne kadar güç bir iş olduğunu görürüz.
Bu nedenle, sırası gelmişken bu beğendirme işlerinin zorluğu ve ne gibi ahenksizliklere yol açmakta olduğu, üstelik en basit ve önemsiz görülen noktaların bile bazan insanı nasıl uzun uzun düşündürmekte olduğu hakkında burada bir örnek vererek sayın okurlarıma bir fikir vermek isterim. İşte bunlardan en akla gelmiyen bir tanesini ele alalım:
örneğin pilav bizim millî bir yemeğimizdir. Pilavı sevenler ne kadar çok ise, her şeyde olduğu gibi sevmiyenler de yok değildir. Biz de bunu göz önünde tutarak, özellikle pilavı çok seven on dostumuzu seçerek akşam yemeğine çağırmış bulunuyoruz. Kendilerini memnun edebilmek için de, en nefis, malzeme kullanarak, binbir özenle güzel pilav pişirip önlerine koyduğumuzu varsayalım.
Zannedebilir misiniz ki, en iyi malzemelerle büyük özenle hazırlamış olduğumuz bu pilavı, konuklarımızın hepsine beğendirmiş olabilelim. Hayır, çünkü: «bu kadar sıcak veya soğuk pilav yenilir mi, ya da gece pilav hazmolur mu?» gibi birçok kaprisli eleştiri ve düşüncelerden başka davetli olan bu on kişiden bazısının pilavı diri, bazısının yumuşak, bazısının domatesli veya beyaz, bazısının Trabzon, Urfa veya tereyağlı pişmiş olarak yemeyi alışkanlık haline getirmiş olduklarını da gözönüne alacak olursak, bütün bu özentimize rağmen yine pilavımızı, davet etmiş olduğumuz pilav seven dostlarımızın hepsine beğendirmiş olmamıza imkân olmadığını görürüz.
Fakat bu böyle olmasına ve «herkesi memnun etmek dünyada kimseye nasip olmamıştır» diye de ortada bir kuram mevcut olmasına rağmen, biz yine menülerimizî düzenlerken dost ve ahbaplarımızın huy ve âdetlerini, sevdikleri şeyleri daima araştırıp, birleştirmek suretiyle, kendilerini imkân oranında memnun etmek çarelerini bulmaklığımız gerekir.
İşte bu nedenledir ki, bu işlerde bir parça psikolog olmaklığımız zorunluğu vardır ve bundan dolayı, örneğin pek alaturka yetişmiş bir kimseye; güzelim bir kalkan tavası veya levrek haşlaması yedirecek yerde, önüne şambertten yöntemi kalkan veya Hollanda salçalı levrek balığını dayıyacak olursak, bu dostumuzu memnun edeceğimizi düşünmek saflık olacağı gibi, bir Avrupalıya, yıllarca Avrupa'da yaşamış bir ahbabımıza da bol soğanlı uskumru papaz yahnisi ikram ettiğimizde de, kendisini, her halde sevindirmiş olmayız.
Üstelik, denizden birkaç kilometre ileride bulunan Aksaray ve Fatih semtlerindeki bir dostumuza da alaturka kalkan tavasını zevkle yedirmiş olduğumuzu iddia edemeyiz. Kaldı ki, denizden yüzlerce kilometre uzaklarda doğmuş ve oranın bütün âdet ve gelenekleriyle büyümüş bir misafirimiz, ıstakoz veya şamberten yöntemi kalkan balığını bir tarafa bırakalım, üstelik kalkan tavasını bile yedirmek güç olur.
Fakat boğazda büyümüş bir davetlimize de, değil kalkan tavasını, bir izmarit tavasını bile ikram edecek olsak, yine kendisini memnun bırakacağımıza kuşkumuz olmasın.
Yukarıda anlatmaya çalışmış olduğumuz bütün bu damak zevklerinden başka, bir de menülerin alaturka veya alafranga âdetlere uygun bir şekilde hazırlanması niteliği de vardır ki, hazırlamış olduğumuz bütün yemekleri, karşımızdakilere zevkle ve yadırgatmadan yedirebilmek için bunun rolü pek büyüktür. Bundan dolayı listelerimizi düzenlerken bu vönü de önemle gözönünde tutmaklığımız gerekir.
Aksi halde, davetlilerden özellikle sabit fikirde olanlara rahatça ve yadırgatmadan yemek yedirmekliğimiz olanaksızdır. Bunu da bir örnekle anlatmaya çalışalım: Avrupalılar, börek, makarna, pilav ve benzeri gibi nişastalı ve hamur işlerini, Fransızların antre dedikleri ordövr veya çorbadan sonra ikinci olarak yerler. Bundan sonra da balık, et veya tavuk, sebze yemeğe devam ederler. Bizim alaturkada ise, makarna ve böreğin, ancak yemeğin en sonunda servis yapılması gerekir.
Bu böyle olduğuna göre örneğin, alaturka yöntem ve durumda yemek yemesine alışmış bir kimseye sofraya oturur oturmaz ordövr ikram edecek olursak, adamcağız şaşalar, yadırgamasına rağmen alafrangadır diye çok kez önüne aldıklarını yemeğe çalışır. Ayrıca alışık olmadıklarından ölçülerini kaçırarak tabaklarını ordövrle doldurup, sonra da falsodan korkarak önündekileri azapla bitir etiler az görülmemiştir). Fakat sonra da önüne makarna veya pilavı dayıyacak olursak, zavallı alışık olmadığı bu yemek sırası karşısında daha yemeden tıkanır. Daha doğrusu tıkandığını sanarak önüne getirilen makarna veya pilavı ancak bitirerek, yemeğe, devam edemez olur. (Özellikle sabit fikre sahip olan kimselerde bu gibi haller çok görülmüştür). Bir Avrupalıya da bütün yemekler yendikten sonra pilav veya makarna servis edilecek olsa hayretten adamcağızın gözleri yerinden fırlayacağına kuşlanmamanız gerekir.
Sonra bu menü işlerinde yine üzerinde durulmaya değer bir nokta daha vardır ki, o da paça ve özellikle işkembe ve domuz eti gibi yemeklerin yemek listelerine konmasıdır. Her hangi bir nedenle saydığımız bu yemekleri listelerinize koyabilmek için, bütün misafirlerimizin, âdet ve alışkanlıklarını, huylarını iyice araştırmak zorunluluğu vardır. Üstelik bir kişinin hoş karşılayacağına ufak bir kuşkumuz bile olsa, yine o yemeği listeye koymamız gereklidir.
Çünkü ben öylelerini bilirim ki evde işkembe kokuyor diye veya yemeklerden herhangi birinin işkembe pişirilmiş

veya yıkanmış tencerede hazırlanmış olduğunu düşünerek, kendilerine bir lokma yemek yedirmek olanaksızdır. Evde işkembe kokuyor veya pişmiştir diye daveti terke-den misafirler de işitilmemiş değildir. Domuz etinin haram olduğunu düşünen bir davetlinin önüne domuz etinden yapılmış bir yemek çıkarmış olalım...
Yine bu konuda, misafirlerimizin içinden çok yaşlı, hastalıklı veya perhiz yapan bir kimse varsa, menüleri imkân oranında hafif tutmayı, hiç olmazsa bir veya iki yemeği de ızgaramsı, haşlamamsı, hattâ pürem-si gibi aşağı yukarı her midenin kaldırabileceği yemeklere ayırmağı unutmamalıdır.
Yukarıdaki açıklamalarımızda da görüldüğü gibi veya anlaşıldığı şe-
kilde menülerimizi hazırlarken, davetlilerimizin muhitlerini, düşüncelerini, âdetlerini, zevklerini, sağlıklarını, hattâ görgülerini, gözönüne alarak, yukarıda da işaret ettiğimiz gibi iyice araştırdıktan sonra ancak huy ve ağız çeşnilerine uygun bir şekilde yemekleri saptamalıyız.
Şimdi de, alaturka, alafranga yöntemlerle, sofralarındaki menülerin, izlenmesi gerekli sıraları şematik bir tarzdan gösterelim. Yemek listelerini düzenlerken, daima aşağıdaki konulan gözönünde tutarak, hazırlıklarını ona göre yapmaları gerektiğini unutmamalıdırlar. Ancak özellikle büyük ziyafetlerde hazırladıkları yemekleri, küçük menü karf tonlarına sırasiyle yazarak, misafirlerinin önlerine koymayı da ihmal etmemeleri gerekir. Böylelikle davetliler yiyecekleri yemekleri önceden bilerek tıkanmamaları için tabaklarına ona göre yemek almış olurlar.

Alaturka şeklinde düzenlenmiş ve sıralanmış öğle ve akşam yemekleri
1 Çorbalar (öğleyin de verilebilir)
2 Yumurtalar
3 Balıklar
4 Izgaralar - Rostolar - Kızartmalar - Köfteler
5 Her türlü kümes hayvanları Av etleri
6 Sadeyağlı sebzeler - Zeytinyağlı sebzeler
7 Her türlü hamur işleri - Pilavlar - Makarnalar
8 Her türlü tatlılar.
9 Her türlü yemişler
10 Kahve.

Alafranga şeklinde düzenlenmiş ve hazırlanmış öğle ve akşam yemekleri
1 Ordövr (öğle yemeklerinde) Çorba ve konsomeler (akşam yemeklerinde)
2 Her türlü hamur işleri - Pilavlar - Makarnalar
3 Yumurtalar
4 Balıklar
5 Izgaralar - Rostolar - Kızartmalar
6 Soğuk etler - Kümes hayvanları - Av etleri
7 Sote sebzeler - Zeytinyağlı sebzeler
8 Her türlü tatlılar
9 Her türlü yemişler
10 Kahve.

Yukarıdaki düzenlemede de görüldüğü şekilde, gerek alaturka, gerekse alafranga biçimde hazırlanmış yemek listeleri genellikle on kısma ayrılmış bulunmaktadır. Fakat sayın okurlarımız, bir davet yaptıklarında konuklarına yukarıda gösterilen bu on türdeki yemeğin hepsini birden listelerine koymaları hiç bir zaman gerekmez. Sayın okurlarımız gelecek konukların önemlerine göre hazırlayacak oldukları ekonomik, zengin veya çok zengin şekilde yemek çeşitlerini hazırlamakta serbesttirler. Fakat hazırladıkları yemekleri, ancak yukarıdaki esaslar içinde servis yapmak zorunda olduklarını unutmamalıdırlar.

© lezzetler.com tarif no:35099 • adı:DAVETLERDE MENÜLERİN DÜZENLENMESİ • gönderen:nurcan • indirme tarihi:01.05.2024 - 03:19