

Tadında **EKONOMİ**

Aç Bir
Ekonomistin
Gözünden
Dünya

Çeviri: Gökçe Çakmak

**HA-JOON
CHANG**

domingo



TADINDA EKONOMİ

Aç Bir Ekonomistin Gözünden Dünya

HA – JOON CHANG

Özgün ismi: Edible Economics: A Hungry Economist Explains the World

© 2022 Ha- Joon Chang

Bu kitabın Türkçe yayın hakları AnatoliaLit Ajansı aracılığıyla Mulcahy Sweeney Associates'ten alınmıştır.

Türkçe yayın hakları:

© 2023 Bkz Yayıncılık Ticaret ve Sanayi Ltd. Şti.

Domingo, Bkz Yayıncılık markasıdır.

Sertifika No: 46105

Çeviri: Gökçe Çakmak

Editör: Algan Sezgintüredi

Son okuma: Ümran Özbalcı

Danışman: Rıfat Barış Tekin

Kapak uyarlama: Betül Güzhan

Sayfa uygulama: Bahadır Erşık

ISBN: 978 605 198 299 1

Baskı: Ekim 2023

İmak Ofset Basım Yayın Anonim Şirketi

Akçaburgaz Mahallesi 137. Sokak No:12 Esenyurt İstanbul

Tel: 0212 444 62 18 • Sertifika No: 71320

Tüm hakları saklıdır. Bu kitabın tümünün veya içeriğinin herhangi bir bölümünün yayıncının yazılı izni olmadan, fotokopi yöntemi dahil, elektronik ya da mekanik herhangi bir yolla çoğaltılması yasaktır.

Bkz Yayıncılık Ticaret ve Sanayi Ltd. Şti.

Harbiye Mah. Cumhuriyet Cad. Pak Apt. No: 30

Kat: 1 Daire: 3 Şişli İstanbul – Tel: (212) 245 08 39

e-posta: domingo@domingo.com.tr

www.domingo.com.tr

İçindekiler

Giriş: Sarımsak xi

Kötü kokulu bir yumrunun, bir yandan Kore'yi nasıl kurduğunun ve İngilizleri nasıl korkuttuğunun hikâyesini anlatırken, bir yandan da bu kitabı neden okumak isteyeceğiniz sorusunu cevapladığı kısım

BÖLÜM BİR

Önyargıları Yenmek

1 Meşe Palamudu 3

Güney İspanya'nın meşe palamudu yiyen domuzları ile meşe palamuduna bayılan Korelilerin, ekonomik sonuçların belirlenmesinde kültürün düşünüldüğü kadar önemli olmadığını anlattığı kısım

2 Bamya 13

“Hanım parmağı”nın serbest piyasa ekonomisinin ne kadar dar görüşlü ve yanlıcı bir dili olduğunu anlattığı kısım

3 Hindistancevizi 22

Kahverengi bir meyvenin, bazı “kahverengi” insanların yeteri kadar çalışmadıkları için fakir olduklarına dair inancın neden yanlış olduğunu ifşa ettiği bölüm

İçindekiler

BÖLÜM İKİ Daha Üretken Olmak

4 Hamsi 31

Ülkelere sadece zengin tatlar değil, muhteşem zenginlikler de kazandırmış bu küçük balığın aslında sanayileşmenin temsilcisi olduğunun ortaya çıktığı kısım

5 Jumbo Karides mi, Normal Karides mi? 39

Kabuklu bir deniz canlısının bize geliştirmekte olan ülkelerin üstün yabancı rakiplere karşı neden korumacılığa başvurmaları gerektiğini anlatan kılık değiştirmiş bir böcek olarak gösterildiği kısım

6 Erişte 46

Erişteyle kafayı bozmuş iki milletin iç içe geçmiş hikâyesinin girişimcilik ve kurumsal başarı hakkındaki düşüncelerimizi yeniden gözden geçirmemizi sağladığı kısım

7 Havuç 56

Bir zamanların absürt fikri, havucun portakal olabileceği ihtimalinin, patent sistemini nasıl ve neden düzeltmemiz gerektiğini gösterdiği kısım

BÖLÜM ÜÇ Dünyaca Daha İyiye Gitmek

8 Sığır Eti 65

En tartışmalı et çeşidinin, serbest ticaretin nasıl herkes için serbestlik anlamına gelmediğini gözler önüne serdiği kısım

9 Muz 76

Dünyanın en üretken meyvesinin, küresel şirketlerin geliştirmekte olan ülkeler için yalnızca doğru şekilde kullanıldıklarında olumlu güçler olabileceğini anlattığı kısım

İçindekiler

10 Coca-Cola 87

Yaşlanmakta olan bir rock grubunu andıran bir içeceğin, neden çok sayıda gelişmekte olan ülkenin baskın ekonomik ideolojiden memnun olmadığını anlattığı kısım

BÖLÜM DÖRT

Birlikte Yaşamak

11 Çavdar 99

Her yönüyle Kuzey Avrupalı bir tahılın, sosyal devlet hakkındaki birkaç yanlış anlaşılmayı ortadan kaldırdığı kısım

12 Tavuk 108

Herkesin yemekten hoşlandığı ama kimsenin ciddiye almadığı bir kuşun ekonomik eşitlik ve hakkaniyetin gerçek anlamlarını bize öğrettiği kısım

13 Acı Biber 116

Düzenbaz bir meyvenin, ekonomimizin ve toplumumuzun temelinde yer almasına rağmen bakım işlerinin nasıl ihmal edildiğini görmemizi sağladığı kısım

BÖLÜM BEŞ

Geleceği Düşünmek

14 Misketlimonu 127

İngiliz donanması ile Brezilya milli içkisinin iklim değişikliğinin yarattığı zorluklar üzerine düşünmemize yardımcı olmak üzere bir araya geldiği kısım

15 Baharatlar 137

Karabiber, tarçın ve karanfilin, kapitalizmi büyük bir başarıya ulaştırmakla beraber artık yavaş yavaş boğmaya başlayan modern şirketi nasıl doğurduğunu öğrendiğimiz kısım

16 Çilek 144

Aslında gerçek bir berry (bakka) bile olmayan strawberry'nin bizi robotların yükselişi ve çalışmanın geleceği hakkında düşünmeye teşvik ettiği kısım

İçindekiler

17 Çikolata	153
<i>Sütlü çikolatanın, gizli bankacılık işleri ve lüks turizmle hiçbir ilgisi olmayan İsviçre ekonomik refahının sırrını ifşa ettiği kısım</i>	
<i>Sonuç: (Ekonomiyi) Daha İyi Yemenin Yolları</i>	163
Teşekkür	169
Notlar	175
Dizin	191

Giriş: Sarımsak

Manul chang-achi (sarımsak turşusu)

(Kore mutfağından – annemin tarifi)

Baş sarımsağın soya sosu, pirinç sirkesi ve şekerle kurulan turşusu

Zamanın başlangıcında insanlar kaos ve cehaletin pençesinde kıvranıyordu (o zamandan bugüne pek bir şey değişmemiş demek). Göklerdeki Krallığın prenslerinden Hwanoong, insanlara acıyarak Dünya'ya, bugün Kore'nin bulunduğu yeri ziyaret etmek üzere indi ve Tanrı'nın Şehrini kurdu. Şehirde yaşayan insan ırkını, tarım, tıp ve sanat bilgilerinin yanı sıra kanunlar vererek ihya etti.

Bir gün bir ayı ve bir kaplan Hwanoong'u ziyarete geldi. Onun yaptıklarını gören ve dünyada işlerin artık eskisi gibi yürümediğini fark eden bu iki hayvan, insana dönüşmek istiyordu. Hwanoong onlara, yüz gün boyunca bir mağarada saklanarak güneş ışığından kaçınır, sadece *manul* (sarımsak) ve *ssook** yerlerse insan suretine dönüşeceklerini vaat etti. Hayvanlar talimatı uygulamaya karar vererek derin bir mağaraya girdiler.

Yalnızca birkaç gün geçtikten sonra kaplan isyan etti. "Bu çok saçma. Ben yalnızca birkaç leş kokulu yumru ve acı yaprak yiyerek yaşayamam. Vazgeçiyorum," dedi ve mağaradan çıkıp gitti. Diyetine sadık kalan ayı ise yüz gün sonra güzel bir kadına, Woong-nyeo'ya (kelimenin birebir anlamıyla Ayı-Kadın) dönüştü. Woong-nyeo, Hwanoong ile evlendi ve Dan-Goon adında bir oğulları oldu. Dan-Goon Kore'nin ilk kralı oldu.

* "Kore pelini" (*Artemisia princeps*) olarak bilinen, hafif acı, otumsu, yabani bir Doğu Asya bitkisi.

Vatanım Kore, kelimenin tam anlamıyla sarımsak üzerine kurulmuştur ve bu hemen fark edilir. Menüümüze bir göz atın: Üzerine kıyılmış sarımsak serpilmiş hamurla kaplandıktan sonra genellikle tatlı, ekşi acı biber sosuna batırılan ve daha da sarımsaklanan Kore Usulü Kızarmış Tavuk* (KFC)** gerçek bir sarımsak festivalidir. Bazı Koreliler *bul-goginin* (kelime anlamı “ateş eti”) –yani alevde ızgaralanan ince dilimlenmiş dana etinin– terbiyesindeki kıyılmış sarımsak miktarını yetersiz bulur. Peki bu sorunu nasıl çözerler? Yanında dış sarımsağı çiğ olarak veya ızgaralayıp dilimler halinde yiyerek. Çok popüler bir turşu olan *manul chang-achi*, ganjang (soya sosu), pirinç sirkesi ve şekerde salamura edilmiş baş sarımsaktan yapılır. Sarımsak yaprağı ve taze sarımsak turşusu da aynı şekilde kururur. Taze sarımsağı, genellikle kızarmış olarak ve kızarmış kurutulmuş karidesle birlikte veya blanşe edilmiş olarak yanında tatlı ekşi sosla yeriz. Bir de ulusal yemeğimiz *kimçi* (sebze turşusu) var. Genellikle Doğu’ya özgü bir lahana türü olan *baechoo* (ABD’de Napa lahanası ve Birleşik Krallık’ta Çin marulu olarak bilinir) ile yapılır, ancak aslında *herhangi* bir sebzeyle de yapılabilir. Kore mutfağı hakkında biraz bilginiz varsa *kimçi* size ilk etapta toz biberi çağrıştırabilir. Oysaki bazı *kimçi* türleri toz bibersiz yapılır. *Kimçinin* esas olmazsa olmazı, sarımsaktır.***

İster et ister balık temelli olsun (genelde ançüez kullanılarak yapılsa da karides, kurutulmuş midye ve hatta deniz kestanesinden de yapılabilir) hemen hemen bütün Kore çorbaları, içine sarımsak katılmış et suyuyla yapılır. Kore sofralarını donatan o minik tabaklar (pilava eşlik eden şeyler olarak çevirebileceğimiz *banchanlar*) sebze, et veya balık yemeği olup olmadığına bakılmaksızın mutlaka –çiğ, kızartılmış veya haşlanmış– sarımsak içerir.

* (İng.) “*Korean Fried Chicken*” (ç.n.)

** Bana göre bizim KFC, diğer KFC’den –*Kentucky Fried Chicken* (ç.n.)– daha iyi.

*** Budist tapınaklarında yapılanlar hariç. Budist rahiplerin sarımsak veya soğan ve ayrıca (elbette) herhangi bir hayvansal ürünü tüketmelerine veya bunlarla yemek pişirmelerine izin verilmez.

Giriş: Sarımsak

Biz Koreliler sarımsağı sadece yemeyiz, onu içimize işleriz. Hem de endüstriyel miktarlarda. Biz sarımsağın *ta kendisiyiz*.

Güney Koreliler, 2010 ile 2017 yılları arasında kişi başına yılda 7,5 kg gibi uçuk bir düzeyde sarımsak tüketti.¹ 2013'te 8,9 kg ile zirveye ulaştık.² İtalyanların tükettiğinin on katından fazlası (2013'te 720 gr.) demek bu.³ Sarımsak tüketimi söz konusu olduğunda İtalyanlar biz Korelilerin yanında biraz "amatör" kalıyor.* İngilizler ve Amerikalıların gözünde "sarımsaksever" olarak görülen Fransızlar, yılda yalnızca 200 gramcık sarımsak tüketiyor (2017'de)⁴ ve bu miktar Korelilerin tükettiğinin %3'ü bile değil. Amatörler!

Tamam, 7,5 kg'ın tamamını midemize indirmiyoruz. *Kimçinin* suyunda çok miktarda sarımsak kalır ve bu su genellikle atılır.** *Bulgogi* veya marine edilmiş bir başka çeşit et yediğinizde, etin marinesinde bir sürü sarımsak yüzer halde kalır. Ancak tüm bu sarımsak israfına rağmen, sarımsağın çok büyük –ama gerçekten çok büyük– bir miktarı yenilerek tüketilir.

Hayatınız boyunca sarımsak canavarlarının arasında yaşadığınızda ne kadar çok sarımsak tükettiğinizin farkına varmazsınız. İşte ben de 1986 Temmuz'unun sonlarında, yirmi iki yaşındayken Cambridge Üniversitesi'ndeki yüksek lisans eğitimime başlamak üzere bir Kore Havayolları uçağına bindiğimde aynen böyleydim. Kore anakarasının güneyinde yarı tropikal volkanik bir ada olan Jeju'ya iki kez gidiş-dönüş uçarak edindiğim tamı tamına, *öhöm*, dört uçuş deneyimim sayesinde uçak yolculuğuna tamamen yabancı değildim. Uçuş süresi çok uzun değildi. Seul ve Jeju arasındaki uçuş kırk beş dakikadan biraz kısa sürdüğünden, o dönemde toplam uçuş deneyimim henüz üç saat bile etmiyordu. Fakat beni endişelendiren, uçma fikri değildi.

Güney Kore'den ilk ayrılışımdı. Yerime çakılıp kalmış olmamın

* İngiliz şair ve gazeteci James Fenton'un 1988 Seul Olimpiyatları'nın hemen öncesinde *Independent* gazetesi için yaptığı haberde yer alan sözlerinden.

** Bazen Koreliler bu sıvıyı da tüketir. Genellikle kızarmış pirinci tatlandırmak için, özellikle de kimçi bokkum-bapta kullanırlar (bokkum-bap: bokkum kızarmış anlamındadır ve bap, hayır, ekmek değil, pirinç demektir). Tatsız bir erişte çorbasını lezzetlendirmek için çorbaya ekleyebilir veya yiyecek başka bir şey yoksa pirinçle karıştırabilirler.

sebebi yoksulluk değildi. Çok zengin olmasak da babam üst düzey memur olarak çalıştığından rahat geçinebiliyorduk ve yurtdışında bir tatili karşılayabilecek durumdaydık. Ancak o günlerde hiçbir Güney Korelinin yurtdışına eğlence amaçlı seyahat etmesine izin verilmiyordu; hükümet bu amaçla pasaport vermiyordu. Kore, hükümetin liderliğinde yürütülen bir sanayileşme dönemindeydi ve hükümet böyle bir dönemde ihracat gelirlerinin her dolarını ekonomik kalkınma için gerekli olan makine ve hammaddeyi satın almakta kullanmak istiyordu. Yurtdışı tatilleri gibi “anlamsız” şeyler için “çarçur edilecek” döviz yoktu.

Daha da kötüsü, o günlerde Kore’den İngiltere’ye yolculuk inanılmaz uzun sürüyordu. Bugün Seul ve Londra arasını yaklaşık on bir saatte uçabilirsiniz. Soğuk Savaş’ın tam gaz sürdüğü 1982 yılında ise Güney Kore’den kalkan kapitalist uçaklar, komünist Çin veya SSCB üzerinden uçamadığı gibi, Kuzey Kore üzerinden zaten hiç geçemiyordu. İlk olarak, dokuz saat boyunca Alaska’daki Anchorage’e uçtuk. İki saatlik yakıt ikmalinden sonra (uçak için jet yakıtı, benim içinse Kore sınırları dışında tattığım ilk şey olan Japon *udon* çorbası), bir dokuz saat daha Avrupa’ya uçtuk. Ama Londra’ya değil. Kore Hava yolları o dönem Londra’ya uçmuyordu. Bu yüzden ancak Paris’teki Charles de Gaulle Havalimanı’nda üç saat geçirdikten sonra son uçuşuma binebildim. Seul Gimpo Havalimanı’ndan Londra Heathrow Havalimanı’na gitmek yirmi dört saat (havada geçen on dokuz saat ve havalimanlarında beş saat) sürdü. *Bir dünya* yol gitmiştim.

Kendimi yabancı hissetmemin sebebi sadece mesafe değildi. Dil engeli, ırksal farklılıklar ve kültürel önyargılar, kendimi en azından bir nebze hazırladığım şeylerdi. Akşam ona kadar süren gün ışığını ve (daha sonra) akşamüzeri dörtte başlayan kış gecelerini iyi kötü idare edebiliyordum. Bir yaz gününde en yüksek sıcaklığın 15, 16 derece olabileceğini kabul etmek zordu ama etmiştim (Kore’nin yazları tropiktir; 33 derece sıcaklık, %95 nem, vesaire). Yağmur bile katlanılabiliirdi; gerçi bu kadar sık yağmur yağabileceğini tahmin etmemiştim.*

* Sık ama “fazla” değil. Kore’deki yağış miktarı, yılda yaklaşık 1200-1300 mm ile Birleşik Krallık’takiyle hemen hemen aynıdır. Ama Kore’de yağmur yoğunlukla yaz aylarında yağdığından İngiltere’deki yağmurun sıklığıyla karşılaştırılmaz.

Giriş: Sarımsak

Benim travmam yemeklerdi. Kore'deyken İngiliz yemeklerinin dünyanın en iyi yemekleri olmadığı konusunda uyarılmıştım (kitaplar tarafından, zira İngiltere'ye giden pek fazla Koreli yoktu). Ama yemeklerin gerçekten bu kadar kötü olacağını tahmin edememiştim.

Tamam, Cambridge'de sevdiğim birkaç şey bulmuştum –biftekli ve böbrekli *pie*, kızarmış balık ve patates kızartması, *cornish* böreği– ama çoğu şey, en hafif tabiriyle berbattı. Etler fazla pişmiş ve az baharatlıydı. Yanında *gravy* sosu olmadan yemesi çok zordu. *Gravy* çok iyi olabildiği gibi, bazen çok kötü de olabiliyordu. Âşık olduğum İngiliz hardalı, akşam yemeği mücadelede adeta can simidim oldu. Sebzeler, ölüm eşiğinin çok ötesinde, dokularını yitirene kadar haşlanıyordu ve yenilecek hale gelmeleri için el altında sadece tuz bulunuyordu. Bazı İngiliz arkadaşlar yiğitçe, yemeklerinin bilerek baharatsız bıraktığını (tatsız tuzsuzun kibarcası?) çünkü içlerindeki malzemelerin, üçkâğıtçı Fransızların kötü etlerinin ve bayat sebzelerinin tadını bastırmak için kullandıkları *soslar* gibi tuhaf şeylerle mahvedilemeyecek kadar iyi olduğunu söylüyorlardı. Bu argümanda benim için en ufak bir inandırıcılık payı vardysa da Cambridge'deki ilk yılımın sonunda ki Fransa gezim sırasında ilk kez gerçek Fransız yemeklerini tattığım anda yok oldu.

1980'lerde İngiliz yemek kültürü –tek kelimeyle– muhafazakârdı, hem de oldukça. İngilizler tanıdık olmayan hiçbir şeyi yemiyorlardı. Yabancı ülkelerin yiyecekleri, neredeyse dinî bir şüphecilik ve içgüdüsel bir hoşnutsuzlukla karşılanıyordu. Soho'ya veya Londra'nın başka bir sofistike bölgesine gitmediğiniz sürece, tamamen İngilizleştirilmiş –ve genellikle çok kaliteli– Çin, Hint ve İtalyan yemekleri dışında alternatif bir mutfak bulmak mümkün değildi. İngiliz gıda muhafazakârlığının benim için en somut örneği, o zamanlar yaygın olan Pizzaland zinciriydi. Pizzanın travmatik derecede “yabancı” gelebileceğini düşündüklerinden, müşterilerini cezbetmek için menülerinde pizzalarının üstüne fırında patates ekleme seçeneği sunuyorlardı.

Elbette yabancılıkla ilgili tüm tartışmalarda olduğu gibi bu tavır da irdelendiğinde oldukça saçma bir hal alıyor. İngiltere'nin pek sevilen Noel yemeği, hindi (Kuzey Amerika), patates (Peru), havuç

(Afganistan) ve Brüksel lahanasından (eee... Belçika'dan) oluşuyor. Ama bunu boş verin şimdi. İngilizler “yabancı şeylerle uğraşmıyor-
du” deyip geçelim.

Tüm “yabancı” malzemeler arasındaki ulusal düşman sarımsak gibi görünüyordu. Kore'deyken, İngilizlerin Fransızlardaki sarımsak hayranlığından hoşlanmadıklarına dair bir fikir edinmiştim. Söylen-
tilere göre kraliçe sarımsağı o kadar sevmezmiş ki Buckingham Sa-
rayı'nda veya Windsor Kalesi'nde ikamet ettiği sürelerde kimsenin
sarımsak yemesine izin verilmezmiş. Ama oraya gidene kadar sarım-
sak yemenin ne kadar kötü karşılandığı hakkında hiçbir fikrim yok-
tu. Birçok kişi bunu bir barbarlık eylemi ya da en azından çevreniz-
dekilere karşı pasif-agresif bir saldırı olarak görüyordu. Güneydoğu
Asyalı bir arkadaşım, Hintli erkek arkadaşıyla kiraladığı odaya giren
ev sahibesinin etrafı koklayarak sert bir tavırla kimsenin sarımsak yi-
yip yemediğini sorduğunu anlatırdı. (Herhalde bu, başıboş bırakılan
“kahverengi” insanların yapabilecekleri türden bir şeydi.) Bu arada
arkadaşımın odasında yemek pişirme gereçleri bulunmadığını belirt-
mekte fayda var.

Koreliler için yaşamın özü olan bir şeyin, medeniliğe bir hakaret
hatta belki de medeniyetin kendisine bir tehdit olarak algılandığı bir
yere taşınmışım. Tamam, abartıyorum. Süpermarketlerden –dişleri
küçük ve solgun olsa da– sarımsak satın *alabiliyordunuz*. İngiliz yemek
kitaplarına sızmış İtalyan yemekleri, tariflerinde –ben birkaç diş ge-
rektiğini düşünürken sadece birkaç dilim de olsa– sarımsak içeriyor-
du. Üniversitenin kafeteryası bile sarımsak içerdiği iddia edilen bazı
egzotik yemekler servis ediyordu; gerçi gerçekten sarımsak içerdik-
lerinden emin değilim. Bu mutfak cehenneminden kaçmak için ken-
dim yemek yapmaya başladım.

Gelgelelim o zamanlar yemek pişirme becerilerim oldukça sınırlı-
ydı. O günlerde birçok Koreli anne oğullarının mutfaka girmesine
bile izin vermezdi (“Mutfaka girersen çükün* düşer!” nakarata bi-

* Kore'nin baharatlı acı yiyeceklere tutkusunu yansıtan, “*Gochoon* (acı biber) düşer,”
diye de söylenir.

zim için çok tanıdık). Mutfak kadınların alanıydı. Annem o kadar geleneksel olmadığı için erkek arkadaşlarımla çoğunun aksine mutfakta birkaç şey yapabiliyordum; hazır *rameni* iyi pişirebiliyor (ki iyi yapması şaşırtıcı derecede zordur), güzel sandviçler hazırlayabiliyor, buzdolabında ve rafta bulduğum rasgele malzemelerle kızarmış pilav yapabiliyordum, vesaire. Ama bunlar pek sağlam bir temel oluşturmuyordu. Üstelik yemek yapmak için yeterli motivasyonum da yoktu. Yalnız yaşıyordum ve açıkçası, insanın kendine yemek yapması o kadar da eğlenceli bir şey değil. Ayrıca yirmili yaşlarındayken insanın midesi sağlam oluyor (Biz Kore’de “yirmili yaşlarda taş bile sindirebilirsin” deriz). Bu yüzden üniversite kantini kafama kuru, tatsız bir kuzu rosto fırlatsa ya da bir restoranda önüme fazla pişmiş (ah, kâbus ötesi!) makarna gelse bile yalayıp yutabiliyordum. Sonuç olarak, Cambridge’de önce yüksek lisans öğrencisi, sonra genç bir öğretim görevlisi olarak geçen hayatımın ilk birkaç yılında nadiren yemek yaptığım için repertuarım ve pişirme becerilerim çok yavaş gelişti.

Bu bir krize sebep oldu. Yemek konusundaki *bilgim* hızla artarken aşçılık becerilerim ilerlemiyordu. Durum tam bir akademisyenlik klişesiydi: İş pratiğe gelince teoride olduğum kadar iyi değildim. Aradaki uçurum gülünç hale gelmeye başlamıştı.

İşin ilginç yanı, İngiltere’ye bir mutfak devriminin eşiğinde gelmiş olmamdı. “Yabancı” yiyeceklere karşı İngiliz direnişinin pürüzsüz yapısında çatlaklar belirmeye ve dışarıdan gelen mutfak gelenekleri ufak ufak içeri sızmaya başlamıştı. Bu sırada İngiliz mutfağı yavaş yavaş geliştiriliyor, yeniden yaratılmaya ve yeniliklerle kaynaştırılmaya çalışılıyordu. Şefler, restoran eleştirmenleri ve gurmeler ünlü olmaya başlamışlardı. Yemek kitaplarının sayısı bahçecilik (tuhaf bir İngiliz takıntısı; başka hangi ülke akşamları TV’nin en kıymetli saatlerinde bahçecilik programları yayımlar?) üzerine yazılan kitapların sayısına erişiyordu. Pek çok yemek kitabı, sadece tariflere değil, yemeğin tarihine ve kültürel olarak yorumlanış biçimlerine de yer vermeye başlamıştı. Bu değişiklikler (ve yurtdışı yolculuklarım) sayesinde, hakkında hiçbir şey bilmediğim mutfaklarla giderek daha sık karşılaşıyordum. Çok etkilenmiştim. Farklı yiyecekler denemeye başladım.

Kitapçılarda yemek kitaplarını karıştırma karıştırma epeyce kitap satın aldım. Gazetelerdeki yemek incelemelerini çok sıkı takip ediyordum. Kendi mutfak devrimimi başlatıyordum.

İşin aslı, Kore çok daha lezzetli bir mutfağa sahip olmakla birlikte, o zamanlar mutfak konusunda Britanya'dan bile daha yalıtılmış bir adaydı. O dönemde Kore'de, Çin ve Japon mekânları ve esasen "Japonlaşmış" Avrupa yemekleri sunan, "hafif Batı" restoranları olarak bilinen restoranlar dışında pek yabancı yiyecek bulunmazdı. Tipik yemekler şunlardı: *tonkatsu* (Avusturya'da dana eti ile yapılan orijinal şnitzelin domuz eti ile yapılanı); *hahmbahk* (hamburger) köftesi (Fransız *haché köftesinin*, et miktarı azaltılarak yerine soğan ve un gibi dolgu maddeleri kullanılan ucuz bir taklidi) ve (oldukça vasat) spagetti bolonez (sadece *supageti* deniyordu). Hamburger çok az bulunur, lüks mağazaların kafeteryalarında egzotik yemekler kategorisinde satılırdı; pek de iyi olmazlardı zaten. 1980'lerin ortalarında Burger King'in ülkeye gelişi kültürel bir olay olmuştu. Çoğu insan pizzanın ne olduğunu ilk kez o dönemlerde öğrendi (Pizza Hut, Seul'e 1985'te geldi). İngiltere'ye gelmeden ve iş ya da tatil için Avrupa'ya seyahat etmeden önce, gerçek Fransız ya da İtalyan yemeklerini hiç tatmamıştım. O zamanlar Kore'de az sayıda olan Fransız ve İtalyan restoranları, yemeklerin oldukça Amerikanlaştırılmış versiyonlarını sunuyordu. Japon veya Çin dışındaki Asya yemekleri de (Tayland, Vietnam, Hint mutfağı diye bir şey yoktu) bir o kadar gizemliydi. Yunanistan, Türkiye, Meksika veya Lübnan gibi daha uzak diyarların yemeklerinden bahsetmiyorum bile.

1993'te evlendikten sonra ciddi olarak yemek pişirmeye başlamamla birlikte teorik yemek bilgim ve pratiğim arasındaki uçurum kapanmaya başladı. Eşim Hee-Jeong, Kore'den Cambridge'e, yanıma taşındı. Evimde bir düzineden fazla yemek kitabı olduğu halde onları yemek yapmak için hiç kullanmadığıma inanamadı. Hee-Jeong, büyük bir halıdan birazcık daha büyük olan dairemdeki raf alanı eksikliğini düşünerek kitapların, eğer kullanılmıyorsa elden çıkarılmaları gerektiğine dair çok makul bir karar verdi.

Giriş: Sarımsak

Yemek yapmaya Claudia Roden'in klasik eseri *The Food of Italy* ile başladım. İtalyan yemekleri, özellikle Güney İtalya yemekleri, Korelilerin sevdiği temel malzemelerden (sarımsak, kırmızı biber, ançüez, patlıcan, kabak) yapıldığından böylesi normaldi. Öğrendiğim ilk Roden yemeği, domates soslu ve üç peynirli (mozzarella, ricotta ve parmesan) patlıcanlı makarnaydı. Hâlâ –birkaç kişisel dokunuş yapılmış hali– ailemizin favorisidir. Antonio Carluccio'nun kitapları bana makarnalar ve risottolar hakkında çok şey öğretti. Ana cephaneliğim İtalyan mutfağı olsa da belirli bir sıra gözetmeksizin Fransız, Çin, Japon, İspanyol, Amerikan, Kuzey Afrika ve Ortadoğu yemekleri yapmayı da çok severim. Ayrıca –içinde yaşadığımız yeni çağın bir kanıtı olarak– özellikle Delia Smith, Nigel Slater ve Nigella Lawson'dan birçok harika İngiliz tarifi öğrendim. Hee-Jeong nefis Kore yemekleri yaptığından ve onun yeteneğiyle rekabet etmekten kurnazca kaçındığımdan Kore yemeklerini pek pişirmem.

Ben yemek yapmayı öğrenirken İngiltere'nin mutfak devrimi yeni ve belirleyici bir aşamaya giriyordu. 1990'ların ortalarında, büyüdü bir yaz gecesi rüyasından nihayet uyanan ve yemeklerinin gerçekten berbat olduğunu fark eden İngiliz halkı... Kendi yemeklerinizin berbat olduğunu bir kere kabul ettiğinizde, İngilizlerin o zamanlar yaptığı gibi, dünyanın tüm mutfaklarını özgürce kucaklayabilirsiniz. Tayland mutfağı yerine Hint yemeğinde ısrar etmek veya Meksika yerine Türk yemeklerini tercih etmemek için hiçbir sebep yoktur. Lezzetli olan her şey güzeldir. Müthiş bir özgürlük getirir. İngilizlerin mevcut tüm seçenekleri eşit olarak değerlendirmeye dair bu özgürlüğü, belki de dünyadaki en sofistike yemek kültürlerinden birini geliştirmelerine olanak sundu.

İngiltere yemek yenecek harika bir yer haline geldi. Londra'da artık her şeyi bulmak mümkün; gecenin bir yarısı sokaktaki seyyar satıcıdan yenen ucuz ama mükemmel Türk dönerinden, göz yaşartıcı derecede pahalı Japon *kaiseki* sofralarına kadar ne ararsanız var. Karşınıza çıkabilecek lezzetler insanın gözünü kanatan canlılıktaki Kore yemeklerinden aslında iç ısıtan ama kıymeti bilinmeyen Polonya