



2026 yılında bitirilmesi planlanan Sagrada Família, Barcelona'nın sanatsal ruhunun sembolü.

FORBES

FORBES LIFE

LEZZETLİ MUTFAK

Barselona Üçüzü

İspanyol tarihinin Michelin yıldızlı en genç şefi Jordi Cruz, çoktan Barselona'nın kültlerinden birine dönüştü..

SEDA MEŞELİ ALLARD

Sanki bazı şehirler onu sadece bir haftasonu ziyaret edin, keyifli vakit geçirin diye kurulmuş. Sanırsınız ki tüm mahalle, sokak ve meydanları gişe rekorları kıracak bir filmin setiymiş de, çekimler tamamlanın tamamlanmaz dekorlar yerlerinden sökülüverecek... Bruges ya da Flamanların deyişle "Brugge", tam da böyle bir şehir. Kendimi buranın gerçekliğine inandırmam için Belçikalı arkadaşım Helene ile buluşup bir an önce keşif turuma başlamalıyım. Yoksa "Peki siz filmi çekin, ben işiniz bittiğinde bir ara uğrarım" deyip bavulumu kapıp şehirden ayrılmam an meselesi!

Sonunda beklediğim gün geldi. Uzun zamandır hayranlık duyduğum Katalan şef Jordi Cruz'la buluşmak üzere AbaC Restoran'ın kapısından içeri giriyorum. Neyse ki önceden rezervasyonum var, yoksa beyazı resmi rengi seçmiş bu sık restoranda yer bulmam imkansız. İçeriye girdiğim andan itibaren hissettiğim şey huzur ve dinginlik. Mekanın farklı yerlerine serpiştirilmiş sarı ışıklandırmanın beyazla kombinasyonunun bu ruh halini yarattığı kesin. Sonra birden yerdeki LED ışıklar dikkatimi çekiyor, kararlı adımlarla belli bir noktaya doğru uzuyorlar. Bu hedef, Joaquim Casademont tarafından tasarlanmış, AbaC'nin 200 metre karelik

mutfağının ta kendisi. "Ben bir bakıp çıkacağım!" diyen herkese göz kırpan davetkar ışıklar, mutfağın diğer kapısından girdikleri gibi çıkıp, tekrardan restorana karışıyorlar. Başımı yerdeki

ışıklardan bir anlığımıza kaldırdığımda onu görüyorum: Şef Jordi Cruz, yüzünde kocaman gülümsemesiyle masama doğru ilerliyor.

O 2004'te, 26 yaşındayken Michelin



Katalan şef Jordi Cruz mabedi AbaC Restoran'da hünelerini sergiliyor.



FOTOGRAFAR: XAVIER ALLARD



Gaudi'nin Katalan Modernizmini yansıttığı Casa Batlló ve Casa Mila.

yıldızını kazanan en genç İspanyol şef unvanını kazandı. Yetmedi, cebine bir yıldız daha ekledi. İspanya'nın en çok izlenen yemek programı Master Chef Espana'nın jüriliğini yaptı. "Mantıklı Mutfak" (Logical Cuisine) adlı bir kitap yazdı ve şu an Barcelona'nın en 'hit' üç restoranının mutfağı ondan soruluyor. Ama bu işte bir yanlışlık olmalı zira karşındaki adam daha kırkında bile değil! Sahiden de burasının AbaC olduğuna emin olmasam, mesleğe hentuz adım atmış çiçeği burnunda bir şefle buluştuğuma yemin edebilirim.

Jordi rahat, endişesiz, güllüyer, espri yapıyor ve kendisini, mutfağı anlatırken heyecanlı Sesinden, hareketlerinden enerji fışkırıyor! "Hayatta tam istediğim noktada duruyorum, birbirine yürüyüş mesafesinde üç restoranın mutfağı kurguluyorum ve işimi



delicesine seviyorum" diye enerjisinin ve mutluluğunun sırrını veriyor. "Milyoner olmak istemiyorum, Ducasse gibi olayım ya da 40 tane restoranım olsun da istemiyorum. Tek dileğim çıkardığım işin beni tatmin etmesi."

"Barcelona'ya 65 kilometre uzaklıktaki Manresa'da doğdum. Çocukluğum altı kardeşim, büyükbaba ve büyükannelerimle çevrili bir ortamda geçti. Babam sigorta işindeydi; annem ve anneannemse hiç durmadan yemek pişirirdi" diyor Cruz ve gülerken ekliyor: "Siz de takdir edersiniz ki on kişiyi

doymak pek kolay bir iş değil." Bir insanın ileride yöneleceği alanı belirleyen bir sürü hatıra var. Ancak Cruz için bir anının yeri bambaşka: "Annem hastaydı, ayağa kalkacak hali yoktu. Yedi yaşındaydım. Evde bulabildiğim tek malzeme patates ve fasülyelerle ona bir yemek hazırladım. Annem tabağınadıklarının tadına baktıktan sonra gözlerini kocaman açtı ve sanki bir kehaneti fışkırdı. Kendisine kendi kendine söyledi, 'Bu çocuk ileride büyük bir şef olacak!' diye." Hal böyleyken Jordi Cruz'un profesyonel hayata adımlarını



Sagrada Família'nın içten ve dıştan görünüşü.



La Pedrera olarak da anılan Casa Mila.



Ortaçağ atmosferini taşıyan 'kraliyet meydanı' Reial.

bir restoranda atması kimseyi şaşırtmamış. Cercs Estany Clar'da çalışmaya başladığında yalnızca 14 yaşındaymış. Ardından Barcelona'da 'Escola Superior de Hosteleria Joviat'da aşçılık eğitimi almış ve 24 yaşında Cercs Estany Clar'a Michelin yıldızını kazandı. Kendisi de 'dünyada Michelin yıldızını kazanan en genç ikinci şef' sıfatını elde ederek İspanya'nın en ünlü şefine dönüştü.

O söylemiyor ama bence Cruz'u ülkesinin en tanınmış şefi yapan özelliği yaratıcılığı. Aperatiflerden 'sıvı permesan'lı gnocchi (bir tür mantı) ve mantar enfüzyonu'nun yaratım aşamasını dinleyince hayal gücünün sınırsızlığına iyice ikna oluyorum. "Bu bir tat üçgeni. Temel bir tat ve birinciyle çiftleşen ikinci bir tat var. Bir de tam olarak orada olduğunu fark edemediğiniz bir dokunuş, yemeğe son halini kazandıran gizemli bir tat daha..." diyor ve bir bilim adamı ciddiyetinde tabağını işaret ediyor: "Burada da mantar önce permesanla birleşiyor, limon otu ise yemeğe ihtiyacı olan tazeligi kazandırıyor." Önündeki yemekten bir çatal alıyorum

haftasonu, ne en sevdiğim arkadaşımın doğum günü ne de geçirdiği hastalıklar onu çok sevdiği mutfağına girmekten alıkoyabilmiş. "Kelimenin tam anlamıyla 14 yaşında mutfağına girdim ve bir daha çıkmadım" diyor yetenekli şef: "Ama bu durumdan memnun olmadığım anlaşılmasın, aksine ben her gününü tam da tutku duyduğum işi yaparak geçiren şanslı insanlardanım."

O söylemiyor ama bence Cruz'u ülkesinin en tanınmış şefi yapan özelliği yaratıcılığı. Aperatiflerden 'sıvı permesan'lı gnocchi (bir tür mantı) ve mantar enfüzyonu'nun yaratım aşamasını dinleyince hayal gücünün sınırsızlığına iyice ikna oluyorum. "Bu bir tat üçgeni. Temel bir tat ve birinciyle çiftleşen ikinci bir tat var. Bir de tam olarak orada olduğunu fark edemediğiniz bir dokunuş, yemeğe son halini kazandıran gizemli bir tat daha..." diyor ve bir bilim adamı ciddiyetinde tabağını işaret ediyor: "Burada da mantar önce permesanla birleşiyor, limon otu ise yemeğe ihtiyacı olan tazeligi kazandırıyor." Önündeki yemekten bir çatal alıyorum



Sanatçıların ilham cenneti, Rambla Sokağı

ve bu muhteşem üçlünün tatlarını önce ayrı ayrı sonra her beraber damağında hissediyorum.

İspanyol şefe yemekten önce yüksek kaliteye ulaşmanın formülünü soruyorum. "Bunun tek bir yanıtı yok ama sanırım en önemlisi azim..." diyor: "Ve karşınızdaki iyi analiz edilebilir. Bir nevi tat empatisi. Bu kişi neyi sever, hangi yemek ona iyi hissettirir bir süre sonra anlamaya başlıyorsunuz." Peki bir yemeği 'iyi' yapan ne? "Her 'gerçek' yemeğin yaratım süreci kaliteli malzemeyle başlar... Sonra, mutfakta her hareketinizin mantıklı bir sebebi olmalı. Çehov'un dediği gibi, birinci sahnede duvarda silah varsa ilerleyen sahnelerin birinde mutlaka patlar. Mutfakta da bu

kural geçerli. Hiçbir şey fazla olmamalı. Fazladan eklediğiniz her malzemenin ya da ateşte tuttuğunuz fazladan her dakikanın hesabını vermeye hazır olmalısınız.” Cruz’a göre bir de içinizde bir huzursuzluk olmalı, yoksa yerinizde sayar durursunuz. Mutfağınızın sürekli evrim geçirmeli, değişip dönüşmeli. Ve modern olanla gelenekselin mükemmel kesişim noktasını yakalamalısınız. “Bu hakikaten de mümkün mü?” diye soruyorum. Cruz hiç tereddüt etmeden cevaplıyor: “Elbette ki. Geleneksel dön tencerede pişense, modern yarın pişireceğimiz, birbirlerinden o kadar da ayrı değil aslında. Restoranların AbaC, Ten’s ve Angle’da sunulan tatlarda bu ikisinin arasındaki çatışmasız ilişkiyi rahatlıkla görebilirsiniz.”

Mesela İspanya’nın en bilindik kokteyllerinden ‘Bloody Mary’ye teknik dokunuşlarla bambaşka bir kişilik kazandırmış Cruz. ‘Pacojet’ ile kar formuna kavuşturduğu kokteyli, taze deniz ürünleri, zeytinyağı, misket limonu, kereviz ve domates gibi Akdeniz tatlarıyla kombine ederek eğlenceli bir aparatif yaratmış. “Günümüzde bilgiye çok kolay ulaşabiliyorsunuz ve her türden malzeme elinizin altında. Önemli olan özgün düşünüş şekline sahip olmak. Bir de diğer şeflerin neler yaptığını takip etmek” diyor Cruz ve muzip bir gülümsemeyle devam ediyor: “Bulduğunuz muhteşem tarifin bir başkası tarafından çoktan icat edildiğini öğrendiğinizde yudumunuz boğazınızda kalabilir!”

Cruz’un yalnızca sihirlilerinden çıkanlar değil, tavırları da hayranlık uyandırıcı. “Elimize sağlık!” dediğimde bile tabakların dekorasyonuyla uğraşan ekibine dönüp: “Onlara da teşekkür etmelisiniz, en az benim kadar emekleri var” diyor. Cruz, ekibinin motivasyonunu ayakta tutmadaki önemli rolünün farkında. 24 yaşında Michelin yıldızını kazanan yetenekli şef led ışıklarını izleyerek harikalar yarattığı mutfağına dönerken ben de hayatta bazı şeylerin tesadüf olmadığını düşünüyorum. ☺

Guell Park’taki Gaudi’nin en muhteşem eseri Casa Batllo, Jordi Cruz’un favorilerinden.

CRUZ’UN BARCELONA ADRESLERİ

AbaC

Barcelona’da ‘gastronomik deneyimin son noktası’ olarak görülen restoranın iki Michelin yıldızına layık görülmesi boşuna değil. Cruz, AbaC’deki misafirleriyle bire bir ilgileniyor. AbaC’ye gelenlerin bir başka ayrıcalığı daha var: Cruz’un tarzının her rengini deneyebiliyorlar. Bu durumu şöyle açıklıyor genç şef: “Menünün daha hafif tatlardan sofistike lezzetlere doğru ilerlemek gibi bir özelliği var. Bu da tat yelpazemde sürprizli bir yolculuğa çıkmak demek.” (Av. Tibidabo, 1, 08022 Barcelona, +34 933 19 66 00, www.abacbarcelona.com)

Ten’s

Resmiyetten uzak rahat bir ortamda hizmet veren Ten’s, şehirdeki diğer tapas barlarından ‘yenilikçi’ ve taze imajıyla ayrılıyor. AbaC’yle aynı felsefeye sahip Ten’s’de geleneksel olan ne varsa elden geçirilmiş. Altmış kişilik kapasiteye sahip Ten’s’te sunulan tapasları en iyi tanımlayan kelime ‘maceracı’. Ten’s’in menüsünde tapasların yanı sıra ayrıcalıklı spesiyaliter de var. ‘Patatas Bravas’ ve ‘Calameres a la Andaluz’, şefin sizin için önerdiği lezzetler (Carrer del Rec, 79, 08003 Barcelona, +34 933 19 22 22, www.tensbarcelona.com).

Angle Barcelo

Hotel Cram’ın içinde hizmet veren Michelin yıldızlı restoranın mutfağı 2007 yılından beri Cruz’a emanet. Genç, dinamik ve profesyonel ekibiyle beraber ‘yepyeni bir gastronomi anlayışı’na ulaşmak için çabaladığını söylüyor yaratıcı şef. “Önemli olan geleneksel bir yemek tarifinin içindeki gizli anlamları bulup çıkarabilmek, sonrası yaratıcılık, hafıza ve kaliteli malzemeye kalıyor” diyor (Hotel Cram, Arribau, 54, Barcelona, +34 932 16 77 77, www.restaurantangle.com).

Jordi Cruz’un Barcelona Önerileri

“Barcelona ilham verici, hoşgörülü, kültür ve gastronomi konusunda son derece zengin, kozmopolit bir şehir. En önemli tavsiyem gelenlerin bir haftadan az kalmamaları. Gaudi’nin modern mimari örneklerinin, sanata az çok ilgi duyan herkesi etkileyeceğine eminim. Gaudi’nin en muhteşem eseri ‘Casa Batllo’ benim favorim. Güell Park, zaman zaman kendimi iyi hissetmek için gittiğim yerlerin başında. Barcelona’dan bahsederken çılgın görünüşlü ‘Sagrada Familia’yi es geçmek olmaz. Araçların giremediği 1.2 kilometrelik Rambla Caddesi üzerinde, alışveriş için en iyi adresleri bulabilirsiniz.”

