

# Yeme Kültürü

— berberce · 21 Temmuz 2024

Bizim mesleğin en pis yanı demeyeyim de, en riksli en tehlikeli yanı diye kibarlaştırırım ifadeyi: gıda zehirlenmesi. Bir yemeğin bozuk olup olmadığını herkes anlayabilir ya kokusundan ya tadından ya da renginden. Üzeri yeşil yeşil olur ve küçük küçük köpükler dans etmeye, ekşi ekşi kokmaya başlar bu demektir ki; "benim içimde bakteriler üredi, beni yemeyin zehirlerim." Yemeğin bu uyarısını dikkate almazsanız, sonuçlarına katlanırsınız ya günlerce hastanede yatarsınız ya da...

Yılın ortasındayız ve bu aylarda sıcaklık ortalamalarının fazla olması normaldir, özellikle haziran, temmuz ve ağustos ayları turizm sektörünün doruk noktasıdır. Bu aylarda otellerde doluluk oranı yüzde yüz artar iken sahillerde iğne atsan yere düşmez. Bu yüzden kış aylarında rezervasyon yaptırmak hem zaman hem de maddi açıdan yerinde olacaktır.

Yeme kültürü... Asla bizim milletimizde olmayan bir özellik, bana kızabilirsiniz ama bana hak vereceğinizi düşünüyorum. Açık büfe hizmet veren tesislerde, israfın önüne geçilemez. Şöyle anlatayım: Yemek saati başlar başlamaz kıtlıktan çıkmışlar, açlıktan son nefeslerini veriyormuşlarcasına hücum ederler yemeklere. Sanki bütün yemeklerden yemek şartmış gibi hepsini aynı tabağa doldururlar acısı, tatlısı, tuzlusunu birbirine karıştırır; pilavın üzerinde baklava görebilirsiniz örneğin. Çorbayı hiç içmeyenler de olur, yemekten sonra içen de.

Akşama kadar denizde yüzüp soğuk bir şeyler yersiniz veya içersiniz, hastalanırsınız.

Sabahı kadar klimanın altında mışıl mışıl uyur, kahvaltıda yağlı veya yağda kızartılmış bir şey yersiniz, hastalanırsınız.

Bilmediğiniz bir yemeği yersiniz, alışkın olmadığınız için vücudunuz reaksiyon gösterir, hastalanırsınız. Ya enfeksiyonel bir hastalığınız vardır ya da kronik.

Fakat müşteri iseniz teşhizinizi kendiniz koyarsınız: "gıdadan zehirlendim." Diyelim ki zehirlendiniz o halde ispatlamanız lazım ben şu yemekten zehirlendim dersiniz o yemeğin numunesi laboratuvara gönderilir eğer bir bulguya rastlanmazsa sağlık kontrolleriniz yapılır ve rahatsızlığınızın nedeni öğrenilir. "Zehirlendim" diyerek hiçbir işletmeye kara çalamazsınız. Çamur at izi kalsın mantığıyla hareket eden müşteriler yok değil.

Gıda zehirlenmelerini biz aşçılar asla kabul edemeyiz çünkü kendimizin yiyemeyeceği bir yemeği müşterilerimize sunmayız. Bu arada otellerde gıda mühendisiyle gıda teknikerleri çalışır, yemeğin hazırlanmasından tüketimine kadar olan süreçte takip, kontrol ve raporlama işlemlerini yürütüp eğitimler verirler. Her bölümün yeri ve ekipmanı ayrıdır örneğin, sebze doğradığınız bir bıçak ve ya tahtayla et doğrayamazsınız. Yani söylemeye çalıştığım gıda zehirlenmesi kolay kolay gerçekleşmez halkımız arasında yanlış bir algı. Ayrıca aylık ve yıllık düzenli olarak ilgili bakanlıklarca oteller

