

“Yemek stilisti her türlü lezzetin makyözüdür...”

Yemek Stilisti ve Tarif Danışmanı İnci Bak ile yoğun temposunda bir araya geldik ve çok keyifli bir sohbet gerçekleştirdik.



İnci Bak, işini aşkla yapan bir yemek stilisti ve tarif danışmanı. Aşkıllıktan emekli İzmirli bir anne ve babanın kızı olarak çocukluk dönemlerinden beri mutfakta zaman geçiriyor. Dolayısıyla yemek pişen evde aşkın hiç bitmediğine bizzat şahit olmuş. O bazen bir kitabın üretiminde, bazen bir reklam çekiminde, bazen bir Ferzan Özpetek filminde, bazense bir derginin sayfalarında kendi tabiriyle yemeklere makyaj yapıyor.

Yemek stilisti kimdir? Neler yapar?
Öncelikle bir yemek stilisti her çeşit yemeği yapabilen, bilen, çözüme odaklı çalışan kişidir. Yemek stilisti gıda fotoğrafçılarıyla, sanat yönetmenleriyle, yönetmenlerle, prodüksiyon ve yapım şirketleriyle işin yapısına göre üreten, çözüm ortağı olarak çalışan kişidir. Bu, bir yemek kitabının üretimi ve stilistiği

olabilir. Bir reklam filminin yemeklerinin yapılması, üretimi ve stilistiği ya da bir restoranın menüsüyle ilgili işletmecisiyle ve şefiyle birlikte ortak bir çalışma olabilir. Bunun dışında senaryo gereği çok lezzetsiz garip bir yemeği inşa eden bir kişi de olabilir. Her çeşit yemeğin makyözüdür aslında.

Sizin mutfağa olan ilginiz nasıl başladı?
Mutfığa olan ilğim çocuk yaşlardan itibaren başladı. Mesleği aşkıllık olan anne ve babanın çocuğuyum. İkisi de aşkıllıktan emekli oldular. Babam İzmir’de bir esnaf lokantasında uzun yıllar aşkıllık yaptı. Genlerime borçluyum diyebilirim.

Sektörle yollarınız nasıl keşti?
Çok erken bir yaşta evlendim. 22 ya-

şında oğlum dünyaya geldi, hemen iki yıl sonra da kızım. Yani 25 yaşında iki çocuk annesiydim. Çocuklarımla kendim büyüttüm. Kızım beş yaşına gelince yarım kalan eğitime devam etme kararı aldım. İlgimi çeken bölüm sinema-televizyon bölümüydü. Sınava hazırlanarak istediğim bu bölüme girdim. Öğrenci arkadaşlarımla benden 10 yaş kadar küçüktü. Evde çocuklarıma ne yapıyorsam, arkadaşlarıma da getirmeye başladım. Hocalarımdan biri staj için beni bulaşık deterjanı reklamına gönderdi. Bundan 20 yıl önceydi. Reklamın senaryosunda çok kirliliği bir tava olması gerekiyordu. Tavayı kirliletmek için İngiltere’den bir yemek stilisti geldi. Türkiye’de yemek stilisti yok denecek kadar azdı. O zaman bana bu meslek çok havalı geldi ve “Bunu neden ben yapmayayım?” dedim. Sürecim böylece başladı.



Yemek stilisti gıda fotoğrafçılarıyla, sanat yönetmenleriyle, yönetmenlerle, prodüksiyon ve yapım şirketleriyle işin yapısına göre üreten, çözüm ortağı olarak çalışan kişidir.



“Hastalıklardan korunmak, hastalanmamak için yapabileceğimiz en kolay şey mevsiminde sebze, meyve ve balık tüketmek. Bu çok önemli. Örneğin günlük hayatımda, kışın ortasında bana patlıcanlı bir yemek yaptıramazsınız.”

Hayatınızda yaptığınız ilk yemeği hatırlıyor musunuz?

Hatırlamaz olur muyum! Ben yemek değil de bir menü hazırlamıştım; İzmir köfte, havuçlu pirinç pilavı, çoban salata.

Bir çalışma gününüz nasıl geçiyor?

Bir reklam filminde çalışacaksam senaryoyu okuyorum ve kendi hazırlıklarımı yapmak için senaryoya göre sorularımı hazırlıyorum. Sorularımı hazırladıktan sonra çekim ekibiyle paylaşıyorum. Yemeklere karar veriliyor. Yemeklerin prova çekimleri için bu defa stüdyoda hazırlıklarım başlıyor. Alışveriş listesi hazırlıyorum, yemeklerimin üretimini yapıyorum, gerekirse fotoğrafçılarla prova

çekimlerini yaparak yönetmen ve rejisyle senaryoya göre yemeklerin sunumunu paylaşıyorum. Ve sonra asıl çekim günü hazırlıklarım başlıyor. Çekimden bir gün önce sabah saatlerinde alışverişe çıkıyorum. Büyük marketler, mahalle marketleri, mahalle manavı, semt pazarı, Eminönü, halden siparişler, fırın, mahalle kasabı gibi yerleri belirleyip listelerimi hazırlıyorum. Sonra stüdyoda yapılacak ön hazırlık işlerini listeliyorum.

Mesela bulgur pilavı yapacaksam nohutların rengini kabukları çıkmadan, parçalanmadan, önceden deneyimlerime ve notlarma göre pişiriyorum. Hayat nasıl matematikse bizim işte de aynı

şekilde oluyor. İş asla doğaçlamaya ve şansa bırakmıyorum.

Peki doğaçlama yapmanızı gerektiren durumlar olmuyor mu?

Doğaçlama en beklenmedik durumlarda elbette ki karşınıza çıkabiliyor. Hızlı ve pratik olmak gerekiyor bu durumlarda. Bulguru kaç saat ilik suda bekleteceğim, kaç kez yıkayacağım, hangi suyla hangi seviyede kaç dakikada haşlayacağım, renginin bulgurdan ayrışması için nohuda güzel renk veren zerdeçalın gramajı ne olmalı, kaç dakika haşlayıp suyun içinde kaç saat o haliyle bekletilmeliyim? Bunlar tesadüfen veya hissederek olmuyor. Önceden denenmiş



ve not alınmış olmalı. Ön hazırlıklarım ne kadar eksiksiz ve kusursuzsa çekimde o kadar kolay yol alıyorum. Bir günlük bir reklam filminde bizim mesaimiz ortalama 18 saat sürüyor.

En çok ne tür yemekleri yapmaktan ve sunmaktan keyif alıyorsunuz?

Pazar günü kahvaltılar, yöresel kahvaltılar, dünyadan kahvaltılı seçenekleri, yeni nesil kahvaltılar, anam babam usulü kahvaltılar... Kahvaltı benim için çok ayrı bir yerde.

Yerel, taze ürünler ve mevsiminde yemek... Sizin için ne ifade ediyor?

Günlük hayatımda, kışın ortasında pat-

lıcanlı bir yemek yaptıramazsınız bana. Hastalıkların kol gezdiği bir dönemdeyiz maalesef. Fast-food kültürü çok yaygın; insanların kolayına geliyor hızlı beslenme. Birey olarak hastalıklardan korunmak, hastalanmamak için yapabileceğimiz en kolay şey mevsiminde sebze, meyve ve balık tüketmek.

Sizce “iyi yemeğin” sırrı nedir?

Mevsime özel taze ürünler, doğru malzeme ile yapılan yemekler, hayatınızı kolaylaştıran ve sevdiğiniz bir mutfağınızın olması diyebilirim.

Ferzan Özpetek’in iki filmindeki şahane sofranın mimarı sizsiniz... Nasıl bir deneyimdi?

Ferzan Özpetek’in Karşı Pencere filminde, Giovanna karakterinin birbirinden şahane pastalar yaptığı bir sahne vardır. Ben o filmi sinemada seyrettiğimde, “Keşke Ferzan Özpetek’in bir sahnesinde çalışmış olsam” diye hayal etmiştim. O kadar çok istemişim ki, hayaldi gerçek oldu. Yıllar sonra Ferzan Özpetek’le yollarımız keşişti ve İstanbul Kırmızısı’nda çalıştım. Cebimdeki Yabancı’da Sanat Yönetmeni Deniz Kobanay arayıp birlikte çalışmak istediklerini söyledi.

Filmde Ferzan Özpetek ve Serra Yılmaz’ın her birinin hikayesi olan şahane Türk yemekleri vardı. Perde pilavı, kavun dolması, topik gibi yaklaşık 30 çeşit yemekten söz ediyorum. Çekimler 14 gün sürdü. Yemek Stilisti Müşerref Kartaler ve Sevill Yücel’le birlikte üç kişilik bir ekiptik. Bizim için tam donanımlı bir mutfak kuruldu çünkü oyuncuların yemekleri yer gibi yapmalarını, gerçekten yemekleri gerekiyordu. Bazen kavun dolmasını günde üç kez yeniliyordu. Kaç kez bildircin yumurtası haşladığımızı sayamadık bile...

