

TOM AIKENS

OKULDAN MUTFAĞA

TOM AIKENS'İN YEMEĞE DUYDUĞU AŞK ÇOK KÜÇÜK YAŞLARDA BAŞLADI. NORFOLK'DA, EVLERİNİN ARKA BAHÇESİNDE MEVSİM ÜRÜNLERİNİN YETİŞTİRİLMESİ VE PİŞİRİLMESİ HAKKINDA ANNESİNDEN ÇOK ŞEY ÖĞRENEN İNGİLİZ ŞEF, HÜNERLERİNİ İSTANBUL'DA AÇTIĞI İLK ULUSLARARASI RESTORANIN ARDINDAN ŞİMDİ DE HONG KONG'DA AÇTIĞI THE BIG FAT RESTORANIYLA, FARKLI BİR KÜLTÜRDE SERGİLİYOR.

FROM ACADEMY TO KITCHEN

TOM AIKEN'S LOVE FOR COOKING STARTED AT A VERY EARLY AGE. HAVING LEARNED A LOT ABOUT GROWING SEASONAL PRODUCTS IN THE BACKYARD OF THEIR HOUSE IN NORFOLK AND COOKING FROM HIS MOTHER, THE BRITISH CHEF WORKS HIS MAGIC AT THE BIG FAT, THE RESTAURANT HE OPENED IN HONG KONG AFTER OPENING HIS FIRST INTERNATIONAL RESTAURANT IN ISTANBUL.





Tom Aiken



Masa başı bir işte çalışmak yerine şef olmayı daha 13 yaşındayken kafasına koyan Aikens, 3 yıl sonra okulu bıraktı ve İngiltere'nin *catering* konusunda en iyi okullarından biri olan Norwich City College Hotel School'a kaydoldu.

Bu çok sevdiği okulundan diplomasını aldıktan sonra ilk işi Londra'ya gitmek oldu. Yaklaşık 30 otel ve restorana başvurdu, ama hepsinden aynı cevabı aldı: “Üzgünüz, yeterli tecrübeye sahip değilsiniz, üç yıl sonra tekrar deneyiniz!”

Sonunda ünlü şef David Cavalier, İngiltere'nin Michelin yıldızlı Battersea restoranında ona ilk işini verdi; Aikens burada komilik yapacaktı. Üstelik, işi yapmaya hevesli olduğunu ve bunu hakettiğini kanıtlamak için altı ay boyunca hiçbir ücret almadan çalıştı. 25 yaşına dek Londra ve Fransa'da Michelin yıldızlı restoranlarda kendini gösterdi ve 26 yaşına geldiğinde, Pied à Terre restoranının baş şefiyken iki Michelin yıldızlı bir şef olmaya layık görüldü. Aikens bunu İngiltere'de başaran en genç isimdi.

Ülkesinin en heyecan verici şefi olarak görülen Aikens, ilk restoranı olan Tom Aikens Restaurant'ı Nisan 2003'te Londra, Chelsea'de açtı. Aldığı övgü ve ödüller doğrultusunda hız kesmeden yoluna devam etti ve Londra'da dört Tom's Kitchen şubesini hizmete soktu. Aikens'in ilk uluslararası restoranı ise 2013 yılında İstanbul'da İngiliz mutfağı müdavimleriyle buluştu.

Birçok televizyon programına katılarak marifetlerini ekrana taşıyan şef Tom Aikens, geçtiğimiz yıldan bu yana bir televizyon kanalında *Tom Aikens ile İstanbul'un En İyileri* programını hazırlıyor. Bugüne dek *Cooking, Fish* ve *Easy* adında üç kitap kaleme alan ve çeşitli yardım derneklerinde çocuklara temel yemek pişirme tekniklerini öğreten Tom Aikens'a mutfak sırlarını ve çocukluğuna dair anılarını sorduk.

Having decided to become a chef rather than having a desk job at the age of 13, Aikens left school three years later and enrolled at Norwich City College Hotel School, one of the best catering schools in the UK.

After receiving his diploma from this beloved institute, the first thing he did was to go to London. He applied to nearly 30 hotels and restaurants but the answer was the same: “Sorry, but you don't have enough experience. Try again three years later!”

Finally, famous chef David Cavalier gave him his first job at Michelin-starred Battersea in the UK – as busboy. Moreover, he worked for free for six months to prove that he deserved the job and that he was more than willing to do it. He worked at various Michelin-starred restaurants in London and France until he was 25. When he turned 26, he was promoted from being head chef at Pied à Terre to being a two Michelin-starred chef. Aikens was the youngest chef to do this in the UK.

Welcomed as the most exciting chef in the country, Aikens opened his first restaurant, Tom Aikens Restaurant, in Chelsea, London in April 2003. He continued receiving praise and awards without slowing down, and opened four Tom's Kitchen branches in London. His first international restaurant was opened in Istanbul in 2013 for British cuisine enthusiasts.

Taking his talents to the screen, he appeared on many TV shows. For the last year, he's preparing the show “The Best of Istanbul with Tom Aikens” on a TV channel. Having penned three books (*Cooking, Fish* and *Easy*) and teaching basic cooking techniques to children at various benevolent organizations, Tom Aikens told us about his kitchen secrets and memories of his childhood.



Favori malzemelerinizi öğrenebilir miyiz?

Sanırım kaliteli zeytinyağı, deniz tuzu ve balsamik. Ve tabii ki dinlendirilmiş kuru et.

Annenizin mutfağından ya da çocukluğunuzdan unutamadığınız özel bir yemek var mı?

Annemin yaptığı sütlu ekmek, kek, bisküvi, reçel ve *chutney* sosun lezzeti hâlâ damağımda. Kendi yaptığımız reçeller ve yemeklerle dolu büyük bir kilerimiz vardı. Bu açıdan şanslı bir çocuk olduğumu söyleyebilirim.

İstanbul'daki restoranınıza ilk defa geleceklere neleri önerirsiniz?

Tom's Kitchen İstanbul menüsünden Türk damak tadına uyarlamaya çalıştığım bana özel lezzetleri; köfte, kebab ve ağır ateşte pişirilmiş etli nohut gibi bazı yerel tatları deneyebilirler. Bunun yanı sıra Türk baharatlarıyla 10 saat pişirdiğimiz kuzu kol gibi lezzetleri de mutlaka tatmalarını öneririm.

Kendi tercihlerinizi sormak istiyorum, mesela bir tatilde kendinize neler pişirirsiniz?

Basit ve açık havada pişirebileceğim yemeklerden büyük zevk alıyorum. Muazzam bir kaburganın dış bölümündeki et parçasını ya da sarımsak, kekik, limon ve deniz tuzuyla pişirilmiş deniztarafını ateşte ızgara yapmak çok keyifli oluyor.

Yemek dışında bir tutkunuz var mı?

Koşmayı ve bisiklete binmeyi çok seviyorum. Formumu korumam ve yoğun çalışma saatlerinde sağlıklı kalabilmem için spor çok önemli. Mesela Sahra Çölü'nde gerçekleştirilen ve toplam altı maraton uzunluğundaki Des Sable maratonu başta olmak üzere birkaç maratona katıldım.

Could you tell us your favorite ingredients?

I think top-quality olive oil, sea salt and balsamic. And of course dry-aged beef.

Is there a special dish that you remember your mom was making or from any part of your childhood?

I still remember the taste of the milk bread, cake, biscuits, jams and chutney sauce my mom used to make. We had a large cellar where we kept our homemade jams and food. I can say that I was a lucky kid in that respect.

What would you recommend to a guest that visits your restaurant in Istanbul for the first time?

They should try my special dishes at Tom's Kitchen's Istanbul menu, in which I tried to adapt to the Turkish palate, such as meatballs, kebab and chickpeas with meat cubes cooked on low heat. I also strongly recommend delicacies such as lamb leg with Turkish spices cooked for 10 hours.

I'm curious about your personal choices. What would you cook for yourself on holiday?

I really enjoy simple dishes I can cook outdoors. It's great to cook the outer meat layer on a great rib, or cook an escallop on fire with garlic, thyme, lemon and sea salt.

Do you have any other passion besides cooking?

I love running and cycling. Sports is very important for me to keep fit and stay healthy during long working hours. For instance I participated in various marathons, such as six-marathons-long Des Sable Marathon held in the Sahara Desert.

