

Altının Tadı

Çok kısa süre önce, ons fiyatının üç günlüğüne de olsa 1000 Dolar'lık psikolojik sınırı geçmesi, insanlığın bin yıllardır tartışmasız en değerli metası olan altını yeniden gündemimize soktu. Hiçbir kimyasal tepkimeye girmeyen, tartışmasız bir şekilde güç, görkem ve güzellik sembolü olan altın ekonomi sayfalarından, haber kanallarına hayatımızdaki "belirleyici yerini" bize bir kez daha hatırlattı.



Aslında son dört, beş yıldır dünyada ve Türkiye'de lüksün yavaş yavaş yükselişine paralel bir şekilde, altının da daha önce pek görülmedik şekillerde günlük hayatımıza girdiğini görmekteyiz: Altın, bir süredir günlük hayatın içerisinde çok önemli bir yeri olan yeme-içme kültüründe, beklenmedik bir formda yerini almaya başladı.

Şampanyaları ile ünlü Burgundy yöresinde %100 Pinot-Noir üzümünden üretilen, Cremant de Bourgogne etiketli Cote Or şaraplarının en önemli özelliği, her bir şişenin içerisinde bulunan yüzlerce altın parçacığı. Satın almadan önce bile önemli bir cazibesi olan Cote Or taze, yumuşak ve mineraller açısından dengeli yapısı ile hemen hemen her tür yemek çeşidi ile nefis bir içim sunuyor. Altının Türkiye yeme-içme kültüründeki karşılığını ise, kendi kategorisinde çoktan hakedilmiş, kült bir yeri olan Tekirdağ Rakı'da görüyoruz. Yılbaşı döneminde dar bir kitle ile buluşan Tekirdağ Rakı Altın Seri, aynen Cote Or'larda olduğu gibi, kapağının altındaki yüzlerce altın parçası ile görenleri ve içenleri unutulmayacak bir rüyaya sürüklüyor. Üst düzey gelir grubunu hedefleyen otel ve restoranların iftar ve/ya yılbaşı menülerinde yer alan "24 ayar altın varaklı" çorbalar ise, her yıl aynı dönemde gazetelerin lezzet sayfalarındaki yerlerini alıyor.



Avrupa'da XV. yüzyılda, beyin fonksiyonlarını arttırdığı ve vücut organlarını yenilediği inancıyla bazı ilaçların içerisinde katılan "aurum", Japon yeme-içme kültüründe de geçmişte ve bugün hala kullanılan bir öge : Vücut sağlığı için bir dengeleme unsuru olarak görülen yeşil çay ve sake içerisinde karıştırılmış ince altın yaprakları, geleneksel Japon mutfağının önemli sürprizlerinden biri.

Refahın artması ve bu durumun yenilikçiliği beslemeye devam etmesi, başta yeme-içme kültürü olmak üzere, hayatımızın birçok ögesini yavaş yavaş değiştiriyor. Bugün için kesin olan tek bir şey var: Bu durum devam ettiği sürece, lüks ve zenginlikten beslenen sürprizleri yaşamaya devam edeceğiz.

