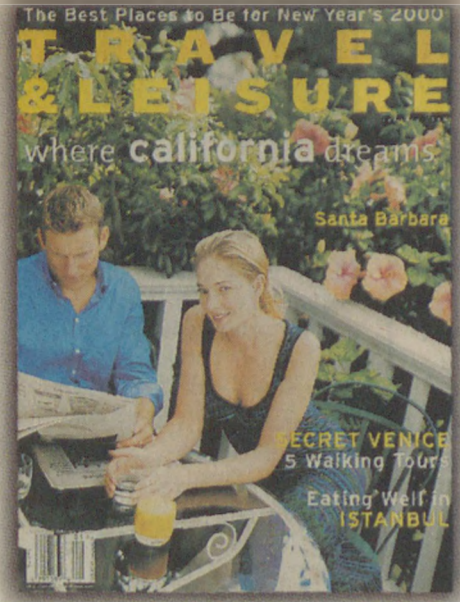


Amerikalı bir mutfak uzmanının gözüyle İstanbul'un en güzel yemekleri, en tipik lokantaları



Amerikan turizm dergisi Travel & Leisure'in yazarlarından Anya von Bremzen İstanbul lokantalarını anlatıyor. Rehberlerinin her biri birer uzman: Yemek yazarı Engin Akın, Zencefil'in sahibi Ferda Erdinç, Çubuklu 29'un sahibi Metin Fadilloğlu ve eşi Zeynep... Hatta Çiçek Pasajı'nda bir başka İstanbul uzmanı sayılan Amerikalı tarihçi-yazar John Freely'ye bile rastlıyor! Uzmanların yönlendirmesine rağmen Anya von Bremzen, bizim alışık olduğumuz tatları yeni keşfeden birinin şaşkınlığı ve coşkusuyla anlatıyor.



Çiçek Pasajı 19. yüzyıl sonunda Paris'te çok yaygın olan cam kubbeli pasajlardan ilham alınarak yapılmış.



Anya von Bremzen, İstanbul'da iki tarihi merkezde iki ayrı otelde kalmış. Birisi, kendi deyimiyle "saf Osmanlı şehri" Sultanahmet'te Four Seasons Oteli. Sonradan, eski Osmanlı sarayı Çırağan Oteli'ne geçmiş. Oradaki Osmanlı lokantası Tuğra'da mezeleri ve ıspanakla yapılan bir spesiyalite olan "yeşil mantı"yı tatmış...

İstanbul'un 7 tat noktası

Gerçekten de Osmanlı mutfak kültürü, mantık dışı boyutlara varır. Fatih Sultan Mehmet 1453'te İstanbul'u aldıktan kısa süre sonra Topkapı Sarayı'nı yaptırdığında o kadar büyük bir mutfak yaptırmıştı ki, kolaylıkla büyük bir tapınakla karıştırabilirsiniz. Üstelik yalnız yemek yemekle meşhur bir insan için! İmparatorluğun zirveye ulaştığı dönemde kebab, pilav, ekmekek, tatlı ve içkiler için ayrı ayrı aşçı taburları kurulmuştu; her değişik altı helva için de küçük taburlar...

BOĞAZ'IN MELTEMİ: 10 saatlik bir uçuştan sonra yorgunluktan ölmüş bir halde Ayaofya'dan birkaç adam uzaklıkta, eski bir cezaeviyken eşsiz küçük bir otele çevrilmiş olan Four Seasons Oteli'ndeydim. Telefonda tatlı bir ses: "Anya şekerim! Boğaz havasına ihtiyacın var mı? Şoförüm seni yedide alsın." Bir süre önce Giri'te tanıştığım bir Türk yemek yazarı olan Engin'di (Akın) bu. Tabii ki Boğaz havasına ihtiyacın vardı. Elli dakika sonra kahveleri, ahşap villalarıyla yabancı diplomatların ve işadamlarının gözdesi Bebek'teydim. Denizin hemen üstünde bir terasa oturduk. Taze kalamarlar, patlıcan kızartma ve rakıyla

kendimizden geçmiştik. Bir garson ızgara balıkları zeytinyağıyla donatıyordu. Engin kıkırdadı: "Asırlarca zeytinyağı kullandık, ama nasıl farkına vardık bunun? İtalyan yemeği modası başlayınca!"

BEYOĞLU'NDA YÜRÜYÜŞ: Beyoğlu'nun kalbi Balık Pazarıdır; yenebilecek herşeyle dolu, gürültülü bir pazar. Eski Şehir'deki Mısır Çarşısı saf Osmanlı İstanbul'udur, Balık Pazarı ve Paris modelinde üstü cam kubbeyle kaplı Çiçek Pazarı ise yüzyıl başı kozmopolit İstanbul. Canımız su böreği çekince Lades'e uzandık. Burası bir ailenin işlettiği tipik bir "lokanta"ydı. Arkadaşımız Ferda (Erdinç) bizi kendi kafesi Zencefil'e götürdü. Burası sebzeleleriyle ünlüydü. Ferda birkaç yıl Montreal'de kaldıktan sonra İstanbullulara "kiş"i tanıtmıştı.

EN İYİ ET: İstanbullu bir arkadaşım "Beş yıl önce kebab alt sınıfların yiyeceği kabul edilirdi; şimdiyse herkes kebab için ölüyor" demişti. Engin ve eşi Nuri ben bir havayolu şirketinin genel müdürü ve bir gemicilik kralıyla Develi'ye davet edince buna inandım. Develi, orta sınıfın yaşadığı Samatya'da-

ki efsanevi bir kebabçı. Bir üçüncü dünya havaalanının büyümesine sahip: Parlak ışıklar, çıplak duvarlar, iççelik. Mezeler harika, ama biz fıstıklı kebabın peşindeyiz. Ardından ala nazik yiyoruz.

MANZARAYI YEMEK: İnsan, manzaraları yiyebilse, İstanbul dünyanın en muhteşem sofrası olurdu. Ama manzara bolluğuna rağmen Ulus 29 lüks yemeği de yeniden tanımlıyor. Sahibi Metin Fadilloğlu, İstanbul sosyete yaşamının sadrazamı gibi. Karısı Zeynep'in tasarladığı dekor bir Avrupa-Asya kentini yansıtıyor. Zeynep ayrıntıları çok iyi gören gözlerini aileden almış: Kuzeni Londra'da yaşayan moda tasarımcısı Rifat Özbek. "Panoramik lokanta", aslında kötü yemek için kullanılan bir terim. Ama siparişlerimiz manzarayı bozmuyor. En iyileri, Türk fırından çıkma lahmacun. Klasik sigara böreği. Kozmopolit damaklar için de eşsiz yemekler var.

ANNEMİN YEMEĞİ: Annemin yemeği sözü, bir Türk erkeğini ağlatabilir. İstiklal Caddesi'nde bir grup kadının açtığı Karabiber adlı bir cafeye gidiyoruz. Karabiber'i, Türkiye Kadın

Emeğini Destekleme Vakfı işletiyor. Dolma, mercümekek köfte, içli köfte, büryan... Öyle lezzetli ki ağzım dolu uyuyabilirim.

RAKININ SALTANATI: Arkadaşlarımız Murat, Fikret ve Ferda'yla Nevzade Sokak'ta buluşuyoruz. Ermeni mezeleriyle ünlü meyhanelerden Boncuk'a gdiyoruz. Topik yiyoruz. Nevzade bir Fellini sirkine benziyor. Sonra Balık Pazarı'nın Edith Piaf'ı Madam Anit geliyor. Orada Amerikalı yazar ve tarihçi John Freely'ye rastlıyoruz. Bize kendi gözdesi olan lokantayı salık veriyor: Karışmasen...

ÇIRAĞAN SARAYI: Son yemeğimizi Çırağan Oteli'nin Osmanlı lokantası Tuğra'da yiyoruz. Osmanlı mutfağının bir uzmanı olan Engin yemeklerimizi, askerlerini teftiş eden bir Sultan gibi denetliyor. "Yeşil mantı mı?" diye bağıyor. Ama fikir fena değil; sarımsaklı yoğurdun içinde yüzen ıspanak.... Yan masada Japon turistler lale şeklindeki bardaklardan şekerli Türk çayı içiyorlar. Polaroid'lerini çıkarıyorlar; Boğaz'ın gece manzarasında flaşlar patlıyor.



Anya von Bremzen'i İstanbul'a defalarca geri getiren şeylerden biri de bizim ince bardaklı cam bardakta sunduğumuz koyu çay olmuş. Şöyle yazıyor: "İstanbul'a defalarca gittim, itiraf etmeliyim ki beni çeken ne Ayasofya'nın efsanevi pırılıtsı ne de Kapalıçarşı'daki kusursuz bir kilimdi. Hayır, bir çay bahçesinin oksayan gölgesinde lale şeklindeki bir bardakta verilen şekerli çay; gümsüssü balıkların yendiği rıhtımlar; ızgaranın buluşucu aroması; Anadolu kavunlarının kokulu tadıydı."