



Türk Mutfağı'nın Londra'daki temsilcisi İZNIK RESTAURANT

A Window on Turkish Cuisine In London

By AYŞE ÖNAL*

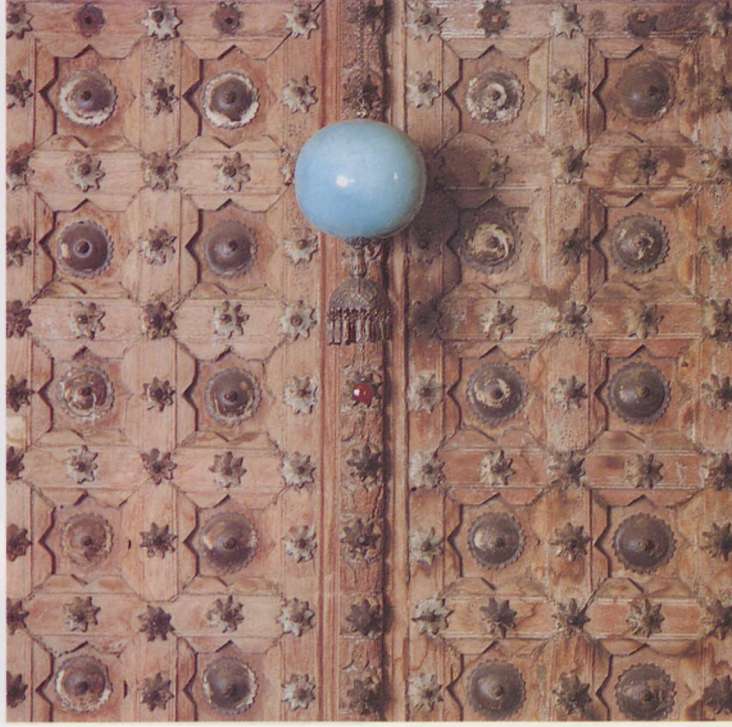
Gurbettesiniz... Uygarlığa ve dünyanın en büyük metropollerinden birinde renk renk açan yeryüzünün bütün ahalisine rağmen, kimi zaman kendinizi kimsesiz hissedersiniz. Sürgün yemiş ozanlar misali... Vatana dair sonsuz bir hasretin de tadını hissetmektir bu. Ya da sevdiğiniz toprağın, günbatımın-

You are living far from home. Despite being in one of the world's largest cities, offering all the pleasures of civilisation and a magnet for people from all over the world, you sometimes feel like a stranger in a strange land. Then yearning for your own country tugs at your heart. Turks living in London are affected with just such feel-

da içinizi kuşatan büyüyle sizi kendine çekmesi... Londra'ya gelen Türkler bu hasretle okurlar İngiliz gazetelerinde İznik Restaurant'ın övgülerini... Örneğin bu yazının yazıldığı sıralarda bir İngiliz gazetesinde, İşçi Partisi Londra eski Belediye Başkanı Ken Livingstone'un Muhafazakar Parti milletvekili Charles Kennedy ile yediği yemeği anlatan söyleşinin orta yerinde İznik mahlası ile vatanımız var... Londra'nın ortasında muhteşem bir dekorda, hikayesi duvar çinilerinde asılı bu mekanda Osmanlı yemekleri yemişler ve övgüyle söz etmekte İznik Restaurant'dan.

Independent gazetesi Şubat 1998'de İngiltere'nin en ünlü on restoranından biri ilan etmiş İznik'i. Evening Standard ise "Türk Mutfağı'nın Kâbesi" diye adlandırmakta. Guardian gazetesi tarafından en iyi Türk restoranı seçilmiş. (Bütün İngiltere'de beş bin, Londra'da altıyüz Türk restoranı olduğunu hatırlarsak karne notumuzu anlamış oluruz).

Hardens tarafından Londra'da keseye en uygun lokanta olarak tespit edilmiş. İngiliz yemek eleştirmenleri tarafından Sevgililer Günü'nde gidilebilecek üç restorandan biri olarak gösterilmiş. Kimbilir, naturalist bir üslupla işlenmiş çinilerin lacivert, koyu yeşil, firuze, mercan kırmızısı renklerindeki gülleri, laleleri, karanfilleri ve süm-



ings when they relish the effusive praise of İznik Restaurant by food critics in British newspapers. For example, around the time I was writing this article one British newspaper published an interview with former Labour Party mayor of London Ken Livingstone about a dinner he had eaten with Conservative MP Charles Kennedy, halfway through which is a reference to Turkey under the pseudonym of İznik. Livingstone and

Kennedy had eaten Ottoman Turkish food in this splendidly decorated venue in the centre of London and spoke of it with admiration.

In February 1998 The Independent newspaper declared İznik to be one of England's most famous ten restaurants, while the Evening Standard referred to it as the Kaaba of Turkish cuisine. The Guardian newspaper hailed it as the best Turkish restaurant in the country. If you remember that there are no less than five thousand Turkish restaurants in Britain, of which 600 are in London,

then the significance of this can be better appreciated. İznik was selected by Hardens as the best value for money in London, and by British food critics as one of three restaurants recommended for Valentine's Day. Who knows, perhaps they thought that a meal eaten surrounded by wall tiles decorated in naturalistic İznik style with roses, tulips, carnations and hyacinths in cobalt blue, dark



İznik Restaurant, Türk mutfağına özgü yemekleri ve Anadolu kültürünü yansıtan iç dekorasyonu ile Londra'nın en gözde restoranları arasında. / İznik Restaurant is one of London's top ten restaurants, serving authentic Turkish cuisine in a setting reflecting traditional Turkish culture.

bülleriyle kuşatılan bir yemeğin, aşkı ölümsüz kılacağı düşünmüş belki de eleştirmenler...

Velhasıl, Londralılar için İznik'e çıkan yol, 19 Highbury Park. Ve sık sık en ünlü rehberlerde yeniden yazılıyor bu adres.

1998 Parlamento Noel Partisi Yemeği İznik tarafından hazırlanmış. Başbakan Blair, İznik'te çok sık yemek yemekte. Ve şimdilerde Blair'in oturduğu masayı rezerve etmek isteyen yeni tür bir müşteri grubu var İznik'in. Yazar Ahmet Altan ise İznik'i "inanılmaz bir restoran" diye tarif ediyor.

Vitraylarla süslenmiş kapıyı açar açmaz, karşınıza çıkan manzara nefesinizi kesiyor. Tavandan sarkıtılmış yumurta çiniler, duvarlarda büyük bir hassasiyetle yerleştirilmiş duvar tabakları, tülbent dokumasından incecik masa örtüleri, adeta Londra sokaklarında koşuran binbir ulustan insanın ahengi kadar gözalıcı. Herbir çini tabakta, herbir el oyması ahşap masada ve adında, çok emek verilmiş bu restoranın tarihi saklı. Adında saklı, çünkü ismi özenle seçilmiş. İznik, çok emek verilerek üretilen çinilerin yurdu. Yani, hayatın tarih ve emekle anlamlı olduğuna inananlar için özel bir anlam taşıyor İznik ismi. Öte yandan, bu restoranda yemek yiyen İngilizlerin çoğu İznik'i merak edip, görme-yeye gitmişler.

İznik Restaurant, ayaküstü "black pudding" yenilen gürültülü bir Workman's Café iken, çokça borçlanarak satın alınmış. Üstelik banka müfettişi onların katıyın başarılı olamayacağına ve iflas edeceklerine eminmiş. Şimdi sade bir emekli olarak yaşayan İngiliz müfettiş, restoranı açıldıktan üç ay sonra yeniden gördüğünde gözlerine inanama-



İznik Restaurant, tavandan sarkıtılmış yumurta çiniler, duvarlarda büyük bir hassasiyetle yerleştirilmiş duvar tabakları, tülbent dokumasından incecik masa örtüleri ile gözalıcı bir görünüm sergiliyor. / China eggs suspended from the ceiling, ornately decorated wall plates, and elegant carved tables with muslin cloths make the interior of İznik Restaurant a delightful setting for delicious food.



green, turquoise and coral red would immortalise the love being celebrated there.

Whatever the case, the road to İznik for Londoners starts at 19 Highbury Park, an address which frequently appears in the most famous guides.

The 1998 Christmas party dinner at the Houses of Parliament was prepared by İznik Restaurant, which is a frequent haunt of prime minister Tony Blair. Turkish novelist Ahmet Altan is another habitué who describes İznik as 'incredible'.

As you open the stained glass door the view which meets your eyes is breathtaking. China eggs hang from the ceiling, richly patterned plates adorn the walls, and the hand carved wooden tables are covered by fine muslin cloths, all in a harmony as captivating as that of the cosmopolitan crowds rushing through London streets. Every detail has been a labour of love. The name İznik has a special meaning for those who believe that it is history and dedication which give life its meaning. Most of the British customers at İznik end up travelling to see this town, famous in antiquity as Nicea and in Ottoman times for its tiles and pottery.

İznik Restaurant grew out of a noisy workmen's cafe serving black pudding, which had got into debt and had to sell out. The bank official involved in the takeover deal

miş. Bütün kötümserliğinden vazgeçip İznik grubuna tam destek vermiş.

İngiliz kahvaltısı servisine devam edildiği günlerde, restoran sahibi Adem ve Pırl Öner'in kendileri için pişirdiği bir avuç nohut ve pilavda gözü kalan, görmüş geçirmiş bir sosyolog hanım işe el koyar ve bir güzel paylar Adem Öner'i: "Bu muhteşem Anadolu yemeklerini kendine ayırıp bizi sosislerle avutuyorsun. Ben, bundan sonra her geldiğimde sizin kendiniz için pişirdiğiniz yerel yemeklerinizden istiyorum."

İngiliz profesör hanımla günler ve geceler boyu çalışırlar. Listeler, yemek tarifleri, ünlü Osmanlı Yemekleri kitabından çeviriler... Londra'nın adı en çok bilinen Türk şefini işe alırlar.

Heyecanlı gün gelip çatığında, yani ilk Türk yemeği olarak ünlü "elbasan tavası" müşteriye sunulduğunda her biri adeta nefeslerini tutarak sonucu beklemişler. Aradan on yıl geçmiş ve çoktan menüden çıkmış olmasına rağmen, hâlâ eski müşteriler "Elbasan Tava"yı sormaktalar.

Artık Öner ailesi için zorluklar geride kalmış. Şanı bütün Londra'yı saran restoranlarında, Londra'ya yolu düşen Türkleri ağırlamanın, Ramazan'da geleneksel iftar yemeği vermenin ve yeni Türk yemeklerini deneyerek menüyü zenginleştirmenin keyfini sürmekteler. 22 başlangıç, 12 vejeteryan, 20 ana yemek, bilimum Türk tatlıları ve çinilerle bezenmiş fonuyla İznik Restaurant sizi beklemekte.

* Ayşe Önal, gazeteci.



İznik Restaurant, ayaküstü "black pudding" yenilen gürültülü bir Workman's Café iken Pırl ve Adem Öner'in çabaları ile İngiltere'nin en gözde restoranlarından biri olmuş. / Who could guess that İznik Restaurant grew out of a workmen's café serving black pudding and sausages? Pırl and Adem Öner transformed it into one of the most popular restaurants in Britain.

warned the Öners that the business was doomed and they were certain to go bankrupt. Three months after opening, the same bank official, now retired, could not believe his eyes when he saw the place. Abandoning all his pessimistic predictions, he gave his full support from then on.

In the early days when the restaurant was still a humble café serving English breakfasts, a lady customer happened to see proprietors Adem and Pırl Öner eating their own lunch of pilaf and chickpeas. The lady, who turned out to be a sociology professor, took them to task for keeping their delicious Turkish food for themselves and fobbing their customers off with sausages.

'Next time I come,' she declared,

'I expect to be served your own local dishes.'

The result was that the three began working busily together compiling recipes and getting translations of Ottoman recipe books. They hired London's most famous Turkish chef ready for the launch of their Turkish menu. When the great day came and the first Turkish dish, the famous elbasan tavası, was served, they held their breath to see the reaction of their customers. There was no need to worry.

Ten years on elbasan tavası is no longer on the menu, but some old customers still ask for it.

Difficult times for the Öner family are now behind them. Their restaurant is one of the most famous in London, and here they welcome Turks visiting the city, give traditional iftar meals at nightfall during Ramazan, and try out new Turkish dishes. Currently the menu consists of 22 entrees, 12 vegetarian dishes, 20 main courses, and a variety of Turkish puddings, all served in the delightful ambience of İznik Restaurant's tiled interior.

* Ayşe Önal is a journalist.

