

# BEGENDİM BEGENMEDİM



Artun ÜNSAL

● Leb-i derya pastahaneyi geçin, taş kemerli kapıdan içeriye. Merdivenler helezoni. Çıkişta çadır sağda, restaurant solda ileride. Dört bir yanımız cam. Sanki seradayız. Yüksek tavanda putreller. Ferah. Perdeler bej, masa örtüleri sarı. Ama cırtlağından değil, kremeye yakın. Duvardan duvara halı. Yeşili güzel. Masaların kimi yuvarlak, kimi köşeli. Kotuklar rahat. Koyu yeşil boya ahşabıyla goblen döşemesinin çiçekleri çok uyumlu. Sıcak, hoş, ürkütmeyen, klas bir hava.

● Masa tanzimi de özenli, göz ısıtır: Dantelli, Bauscher porselen tabak altlıkları. Amblemli beyaz tabaklarsa, Çekoslovak işi. Bez peçetelerin kıvrımları sanatkârane. Kallavi yeşil mumun metal şamdanı da ona göre. Tuzluk, biberlik, çatal, bıçak takımları kusursuz. Bardaklar zarif. Uygurluk, teferuattadır, değil mi? İşadamları, yabancı konukları. Aileler, arkadaş grupları. Kuruçeşme Divan, ortam seçkin. Banttan, "soft" bir müzik...

● Salatalar self-servis usulü. Kalkın, alın gönlünüzce. Dilerseniz, garsonunuz da getirir. Mis gibi hakiki rafine zeytinyağı, refakatte. Eh, artık mönüye bir göz atabiliriz. İngilizce ve Türkçe. "A place on a Bosphorus..." Hayret bi şey; "the" ne zaman "a" oldu, "bir Boğazi-

# Kuruçeşme DIVAN

*Geçen yüzyılın soylu  
semti Kuruçeşme'de  
saray, köşk ve yalı  
yangınlarının hesabını  
kim tutmuş ki?*

*Viraneler, derken kömür  
depoları; bu güzelim  
Boğaz kıyısı karardı  
uzun süre. İstimlak,  
yeşillendirme faslı. Yeni  
mekânlar... Divan  
Kuruçeşme tesisleri de  
geçen mayıstan beri  
icra-i sanat eder.*

çi'nde" gibisine? "Art nouveau" herhalde "nouveau" olacak. "Required"i bilmem, "required"a sorsak... Biraz daha dikkat! O güzelim mönüye imla yanlışları yakışmıyor...

● Seçkin lokantalar pahalı-



erişte pek diri değil. Biraz daha az pişirilse? Ispanaklı kol börekten de bir parça alsak. Tadı, tuzu, çıtırı yerinde de, Divan'ın su böreğiyle yarışması zor. Şansımıza su böreği bu akşam "izinli". Ama ben defalarca tattım, İstanbul'da üstüne yok...

● Liste zengin de, ben her gittiğim yerde Türk mutfağının hatırını sormadan edemem. Sahanda kuzu pizolası, kekikli; lütfen. Sahanımız bakırdan, ama kapağın altındaki bu özenli sunuşa yakışmıyor: Domatesli pilav çok yorgun, kuru. Pizola yumuşak da, lezzetsiz. Yanında, mantar sote. Zoraki misafir. Düş kırıklığı. Hüseyin Usta'nın imzası nerede? Gündüzden çok çalışıp gidince, "yedek oyuncu" yerini pek dolduramamış anlaşılır. Birkaç ay önce tattığı, kuzu kapama pek de lezzetliydi... Mutfak işinde nostalji olmaz ki. Halk, ünlü futbolcunun hep iyi oynamasını bekler. Yoksa basar ıslığı...

● Karışık peynir; masa komşum istedi. Birer dilim beyaz peynir, kaşar, "Roquefort" ve "Münster". Üzerinde nefis dereotu. Doğu-Batı sentezi hesabı. İyi hoş da, yanında yeşil salata ve domates dilimleri? Uyduruk. Batı'da peynir çeşitleri önünüze cümleten getirilir, seçersiniz; garsonunuz keser, tabağınıza koyar. Emrivaki meze ya da peynir tabakları, İstanbul'un genelinde zaten bir facia. Aman Kuruçeşme Divan, siz onlara uymayın emi?

● Servis mükemmel. Maître d'Hôtel Dursun Fırat, işinde usta. Kendinizi birkaç saatliğine, "mal sahibi" Vehbi Koç gibi hissedebilirsiniz...

● İrmik helvası, iyi fikir de, önüme gelen "datsuz". Unufak. Çamfıstığı bol, ne çare? Kestaneli pastadan bir dilimcik. Harika. Kallavi fincan, inci köpük. Sade kahve gibisi var mı? Lokum ve naneli siyah çikolata; "After Eight" yanında halt etmiş... İnişli, çıkışlı yemeğimiz ağız tadıyla noktalanıyor. ■

dır. Şart midur? Kuruçeşme Divan'da "ortadirek" sefası mümkün. Zamanınız ya da bütçeniz darsa, "table d'hôte" sizi bekler. Günlerden pazartesi, fiiks mönü: Ispanaklı kol böreği; dana escalope sote; mevsim salata; sakızlı fırın sütlaç ve kahve... Şişe meyve suları, servis, KDV içinde; alkol hariç. Ceremesi, 125 bin lira. Bu kaliteye, kaçırılmaz.

● "A la carte" yemek yemek isteyenler? Listede Batı ve Türk mutfağı: Çorbalar 30-40; salatalar 35; soğuk ya da sıcak "entrée"ler 65-150 bin. Dana filetosu "meunière"den portakallı ördek kızartmasına, spesiyaliteler 90-120; ızgaralar, kebaplar 70-110. Balıklar "A.F.G." Yani, alınış fiyatına göre. Tercümesi: Daha tuzlu... Alkollü içkilere gelince: Şaraplar, şişesi 100-185 bin. Rakı, dublesi 25; viski 40; Fransız konyağı 55 bin. Meal: Adam başı ortalama 300-350 binden, daha yükseklere; arzunuz bilir...

● Çerezler, müesseseden: Yeşil zeytin. Tereyağınız üç renkte; ben kıyılmış maydanozlusunu severim. Dilim kornişonlarsa, yumuşak ve kendiliksiz; kornişon dediğiniz gevrek, tadı da yerinde olmalı. Bir dahaki sefere, inşallah...

● Somon, lakerda, atabalık tabağı. Waldorf salatalı. Porsiyonu bol, tatlar güzel. Rakıyla bile gider. Bildirincinli, domates soslu renkli erişte? Deneyelim. Bildirincinli fileto, pane. Güzel, hafif. Domates sosun ekşisine bayıldım. Gelgelelim, renkli



Kuruçeşme Caddesi No: 36 İSTANBUL Telefon: 257 71 50

Kişisel Arşivlerde İstanbul Belleği  
Taha Toros Arşivi



4 0 0 1 5 0 2 5 7 9 0 0 6 4