



SOFRA

BEKRI
ÇEŞNİCİ

TARABYA'DA KIYI RESTORAN

Kıyı, taze balıkları ve resimleriyle ilginç...

Cumhuriyetin ilk otuz yılında İstanbul bir etnik mozaik halindeydi. Hiç kuşku yok ki, bu niteliği, yeryüzünün en eski metropollerinden biri olan kente başka bir kültür zenginliği kazandırdı.

Hıristiyanlar kandil günlerini nasıl takvimden değil de, yağlı pelür kağıtlarına sarılmış yağları hafifçe ambalajının üstüne taşmış, sade ya da susamlı kandil simitlerinin, gezginci satıcı tezgahlarının üstünde boy göstermesinden anlarırsa, Müslümanlar da baharla birlikte gelen paskalya çöreklerinin ortasına yerleştirilmiş kırmızı yumurtalardan farkederlerdi. Ve Şeker Bayramı'nda nasıl Madam Heleni, komşusu Fatma Hanım'ı "bayramınız kutlu olsun" diye kutlarsa, Ayşe Hanım da Madam Maria'yı paskalya ya da Noel'de öyle kutlardı.

O zamanlarda pos bıyıklı Rum arabacının ailesiyle Türk tarih öğretmenin ailesi, yanyana iki katlı bitişik düzen evlerde otururlar ve her sabah birbirlerini selamlarlardı.

Kimi zaman Haydarpaşa'daki evliya türbesine mum yakan ya da başka bir evliyaya evde kalmış kızının kısmeti açılsın diye çaput bağlayan, siyahlar giymiş dul madamlara rastlandığı gibi Ayazmanın altındaki azize mum adayan Müslümanlar'a da rastlanırdı.

Kırklı ellili yılların Kadıköy Çarşısı'nın en ünlü peynircisi "Bulgar Sütçü" idi ve daha sonradan açılmış olan Tipi'nin otuz kırk metre verevindeki yerinde, koca top tereyağını, su dolu kapta duran tahta keseceğiyle kesip düzelttikten sonra yağlı kağıda sarıp verirdi.

Bir de Moda Caddesinde'deki Bulgar Sütçü vardı ve tahmin edebileceğiniz gibi, o da çarşı içindeki meslektaşının akrabasıydı. Ama bizim gençlik yıllarımızda yüreğimizi en çok pırpır ettiren Moda Caddesi'nde pastacı Stasuli'nin yanındaki küçük dükkanında çalışan meyhaneci Gramatikos'un sarışın mavi gözlü inanılmaz güzellikteki kıızıydı.

İstanbul'un Beyoğlu, Boğazi işte hep böyle gayrı müslim meyhaneleri ile doluydu.

Zamanla İstanbul'un bu kozmopolit yapısı kayboldu ya da şekil değiştirdi ve sözü edilen yerler birer birer tarihe karıştı.

Tarabya'daki Hıristo ender kalmış Rum meyhanelerinden biriydi. Ve Mösyö Hıristo sağlığını koruduğu sürece 'madam ile birlik-

te dükkanın geleneğini devam ettirdi. 1970'li seksenli yıllarda Ressam Agop Arad da tam o dükkanın üstündeki dairede otururdu.

Ben Tarabya'ya gittiğimde ya Hıristo'ya ya da Filiz'e giderdim. O Filiz ki, bir zamanlar Nadir Nadi Bey'in ünlü perşembe öğlen yemekleri ne mekan olmuştur.

Doğrusu, uzun yıllar önünden geçmeme karşın Kıyı'nın kapısını açıp neden içeri girmediğimi bilemem. Oysa burası adını duyurmuş balıklarının tazeliği ve mezelerinin

sandalyalar var ne de fazladan konmuş sözde süsler. Her şey yalın, herşey kararında.

Duvarlardaki kimi orijinal, kimi röprodüksiyon resimleri ve özellikle Picasso sergilerinin çok güzel afişlerini kendisi de resim tutkunu olan ve bir süre Mehmet Güleriyüz'ün atelyesinde çalışan, Cep Galeri'den üç tane Gürdal Duyar'ı da alıp koleksiyonuna katan Yorgi Sabuncu'ya borçlu olduğumuzu biliyorum. Acaba döşenişin sadeliği de onun bu gelişmiş estetik duygusundan mı doğuyor, onu bilmiyorum.

Kıyı'nın personeli, müşteriye karşı olduğu kadar, balıklara karşı da dikkatli davranıyor. Orada ne müşterinin hatırı kırılıyor ne de balıklar tüm tatlarını yitirecek biçimde yakılıyor. Örneğin lüfer mücevher gibi işlenip, sunuluyor. Olur olmaz mezelerle de masanızı doldurmuyorlar, siz istedikçe sunuyorlar.

Kıyı'da sudaktan yapılan balık salata (doğrusu tatlısu balığının bu denli lezzetli olacağını düşünemezdim) ile ciğeri, mantarlı karidesi mezeler arasında özellikle sahk veririm. Yediğimiz tarama da çok güzeldi. Yorgi Sabuncu, fasulye yahnilerinde de çok iddialı olduklarını söylüyor. Ama o tür fasulye benim damak tadıma uymadığı için bir fikir beyan edemeyeceğim. Mezeler ve balıkların yanısıra, aya tatlısı ve şekerpare (tabii kaymaklı) tatmanızı salık veririm. Şokla sufle istiyorsanız, onu da önceden söylemeyi unutmayın.

Temiz lezzetli, özgün mezeleri ve itina ile pişirilmiş balıkları ile Kıyı Restoran tavsiye edilebilecek bir balık lokantası. Müşterileri arasında Sakıp Sabancı gibi ünlülerin de bulunduğu lokantanın bir başka özelliği de, emsali yerlere oranla biraz daha ucuz olmasına özen gösterilmesi. Bu işleticilerin titizlikle üstünde durdukları bir husus. Ama şu kriz günlerinde artık ucuz denebilecek hiç bir şey kalmadı ki. Bu iş böyle giderse büyük olasılıkla bir süre için dışarı yemek yemek, daha düne kadar bu işi yapabilecek mali gücü olanlar için bile hayal haline gelecek. Yalnızca eski günleri tadları anmakla yetineceğiz.

Belki de artık bu yazıların işlevi de yapmak nostaljisi yaratmak olacak.

"Bu da geçer yahu" diyelim bari.

KIYI RESTORAN - (Tarabya)
Tel: 262 00 02



güzelliğinin yanısıra, verdiği tat ve servise oranla görece ucuz sayılan yerlerden de biriydi.

28 yıl önce, Yeşilköy'deki Bulgar'ın sahibi olan Todori Rizo tarafından açılmış olan Kıyı'yı bugün dayısını temsilen Yorgi Sabuncu ile 1970 yılında restorana garson olarak girip de, bir süre sonra ayrılan ama 1986 dan sonra ortak olarak katılan Hüseyin Gündoğan çalıştırıyorlar.

Kıyı'nın en büyük özelliklerinden biri döşenişinde insanı rahatsız eden hiç bir fazlalığın olmayışı. Ne yüksek arkaklık arabesk

