

Süreyya'dan kimler gelip geçmedi ki!

İstinye'de, Boğaz'ı enlemesine değil de derinlemesine seyrederken önünüze serilen sofranın çeşnisinin öyküsü, taa Çarlık Rusyası'nın yıkılışına kadar uzanır. On dokuzuncu yüzyılın sonlarında doğmuş olan Serge tarihin değiştiği bir anda, yanlış yanda kalmış, Wrangel ordularında subay olarak savaşmış, kaçınılmaz olarak da soluğu İstanbul'da almıştır. 1920'ler İstanbulu'nda Serge, İstinye tersanesinde çalışmaya başlar. Yıllarını orada geçirirken, Ankara'da yeni bir başkent kurulmaya başlamıştır ve bozkırın ortasından fıskıran bu yeni kentte diplomatların gideceği bir yer açılması için, daha o zamanlar, "Atatürk" adını almamış olan Mustafa Kemal, Baba Karpiç'e kredi sağlayarak bir lokanta - lokal açtırmıştır. Serge'in yazgısını ikinci kez değiştirecek olan da kendisi gibi bir beyaz Rus, Baba Karpiç'tir. O zamanlar dil bilen garson bulmak güçtü. Ama hünerli Serge'in bu işi yapacağını, birileri Mustafa Kemal'e mi duyurmuştu, yoksa o mu Ankara'ya gidip işe başlamıştı da bir gün "Gazi Paşa", kendisini Karpiç'te mi görmüştü? "Süreyya", renkli anılarını bir türlü tam olarak anlatmaya yanaşmadığı için, olayın bu yanı karanlıktır. Ama Atatürk'ün Süreyya'ya şunları söylediğini, yakınları kesinlikle açıklamaktadırlar:

— Burada çalışmak için bizim uyruğumuza geçmelisin. Sana bir de Müslüman adı bu-



Tarihi "Süreyya" lokantasının İstanbul'daki son mekânı: Süreyya'nın ölümünden sonra, 1988 yılında İstinye'de yeniden yaşama kavuşturulan "Süreyya Restoran"da mutfağın lezzeti, eski günlerin "Süreyya"sını aratmıyor

lalım. Adın 'Süreyya' olsun. Bu bir formalitedir. Unutma Tanrı birdir. Sen adın 'Süreyya' olduktan sonra da ister camiye ister kiliseye gidersin.

Serge, böylece 'Süreyya' olunca, karısı Asia da bir anda "Asiye" oluverir ve "Baba Karpiç'li yıllar" başlar. Süreyya 1920'lerin ortasından 1943 yılına kadar Karpiç'te çalışır ve sonra Ankara'da bugün artık yok olan yerini açar.

Karpiç'ten sonra Süreyya, Ankara gecelerinde diplomatları, politikacıları, sanatçıları, gazetecileri barındırır ve Ali Han'dan tutun Jean Cocteau'ya kadar (Süreyya'nın imza defterini karıştırırken, birden karşınızdaki bir Cocteau deseni bulmak öylesine şaşırtıcı

oluyor ki) kimler gelip kimler geçmez oradan. "Sende gerçek oluyor geceleri rüyalarımız Yeraltından göklere yükseliyor dünyamız Başka yıldızda gibi yüceltiyorsun bizi Ey Bozkır Ankara'nın cenneti Süreyyamız."

Bu dizeler Behçet Kemal Çağlar'ındır; anlaşılmaktadır ki, 1940'lı yıllarda ozanımız Süreyya'da güzel günler geçirmiştir ve daha Ali Han'ın aynı yere gelmesine 10 yıl vardır.

Süreyya'nın İstanbul'a gelişi ise 1965 yılına rastlar. Bebek'te Shell'in üzerindeki yerini ilk açığında, uçakla Ankara- İstanbul arasında mekik dokur Süreyya ve sonunda Ankara'daki Süreyya kapanır.

1969 Noel'i'nde (24 Aralık), "Eski bir dostun çatısı altında mutlu dakikalar yaşadım. Varol Süreyya'cığim" diyen Muhsin Ertuğrul, bu satırları İstanbul'da yazmıştır.

Süreyya olan Serge'in yaşam öyküsü 1983'te biter. Eşi Asiye Hanım, 1955'te Ankara'daki yerinde Süreyya'ya katılan Doğan Uzun ve İstanbul'daki restoranın açılışında kadroya giren Halil Demirkaya ile birlikte, bir süre daha götürür işi. Sonra bina satılır ve bir süre için İstanbul'un seçkin sofrası yok olur.

Ama, 1988 yılı başında Doğan Uzun ve Halil Demirkaya İstinye'de bugünkü yeri kiralarlar. Eski mobilyaları, dekorasyonu, 35 yıllık aşısı Ali Baran'ı da buraya getirerek, Süreyya Restoran'ı yeniden yaşama kavuştururlar. Artık müşterisine göre hesabı zaman zaman indiren, gözü tutmadığı kişinin gelmesini pek istemeyen güngörmüş Süreyya yok; ama mutfağın lezzeti ve "ambiance" hâlâ sürüyor. Belki yeni binanın alçak tavanları, çevreyi biraz daha gürültülü kıyıyor ve masalarda konuşulanlar, bu yüzden istenmeyen biçimde yansıyor; ama sofraya aynı sofraya.

Süreyya'nın en büyük özelliği, Rus mutfağında örnekler sunması. Kendi imalatı olan sarı votkanın lezzetine diyecek yok. Özel hazırlanmış votkanın yanında, salatalık turşusunu tadın derim.

Haftanın çeşnisi: Sarı votka ile turşu

Süreyya'nın iki spesyalitesini, daha yemek başlamadan sofraya konan turşusu ile sarı votkasının yapılışını aktaracağız sizlere:

SARI VOTKA: 3 şişe Tekel votkasını bir tencereye boşaltıp 40-50 derece olacak kadar ısıtın. Sonunda bir miktarı buharlaşıp elinizde iki şişe kalacak; ama alkol azalacak, içkiniz daha lezzetli olacaktır. Sonra bir şişe için bir limon kabuğunu, içi dışı sarı olacak, iç cidarında hiçbir beyazlık kalmayacak biçimde zar gibi soyup şişelerin içine koyun. Tencerede ısıttığınız votkayı soğuttuktan sonra, şişelere boşaltın ve şişenizin ağzını kapayıp, bir hafta oda sıcaklığında tutun. Bir hafta sonunda şişelerinizi buzdolabınızın buzluluğuna koyabilirsiniz. Şişeler üstü buz bağlayacak kadar soğutulmalı, hatta bu içkiyi sek olarak içeceğinizi küçük kadehler de, servisten birkaç saat önce buzlukta soğutulmalıdır. İsteyenler votkaya 5-10 adet karabiber de atabilirler. Artık sarı votkanız hazır. Kolay içimi sizi aldatmasın. Alkolü temizlenmiş ve hafiflemiş olmasına karşın, yine de serttir.

SIRKESİZ TURŞU: 18 kiloluk bir tenekeye yıkanmış, ama kabukları soyulmamış hıyarları dikine dizin, ağzına kadar suyla örtmeden önce, 300 gram yabancı dereotu, 20-30 kadar defne yaprağı, bir miktar tane karabiber, bir baş kesilmemiş sarımsak atın. Suya 1.5 kilo da tuz karıştırın. Tenekeye kapağını iyice kapayın. Turşunuz hazır olunca, sarı votkanın yanında çok güzel bir meze olacaktır ve sirkersiz olduğu içinizi yakmayacaktır. □

Kırkı yılların Ankara gecelerinde, diplomat, politikacı ve sanatçıları, gazetecileri barındıran "Süreyya'nın imza defterini karıştırırken Jean Cocteau'nun (1889-1963) bir desenine de rastlayabilirsiniz. İki savaş arasının avant-garde sanatçılarından Fransız şairi, oyun ve senaryo yazarı Cocteau, 1946'da "Süreyya'nın yemeklerini tatmış ve bunların birer "harika" olduğunu belirtmiştir.

