

İstanbul'da kebab kokusu

İlhan Eksen'in "Kebabistanbul" kitabı ile yıllar öncesinden günümüze kebab dünyasında bir gezi...

Kebab ve İstanbul ilişkisini anlatan "Kebabistanbul" Sel Yayıncılık'tan çıktı. Yazarı İlhan Eksen'i "Dengeli Demlenme ve Rakı Mezeleri", "Çokkültürlü İstanbul Mutfağı" ve "Dünkü İstanbul" kitaplarıyla tanıyoruz. Eksen, Çerkez annesinin zeytinyağlıları, Tatar kökenli babasının etleri ve çiğ börekleriyle büyümüş. İstanbul'daki mahallelerindeki Rum ve Ermeni ailelerin yemeklerini tatmış. Rehberlik yaptığı yıllarda Fransızlarla en iyi restoranları gezmiş. Türk mutfağının mezelerini araştırmış. Sonra da tüm bu birikimlerini kitaplara dökmüş. "Kebabistanbul" da da kebabı, İstanbul'daki kebabçıları, kebab kültürünün İstanbul'a yaptıklarını anlatıyor. İstanbul'un en iyi kebab restoranlarından Tike'de de sorularımızı cevaplıyor.

ASLI ÇAKIR

aslicak@milliyet.com.tr

■ "Kebabistanbul" nasıl çıktı?

İstanbul'da kötü giden her şeyi kebaba bağlıyorlardı. Ben de bu konuyu araştırdım ve yazdım. İstanbul'un sorunu kebab değil kötü kebab. İç yağ katarak, en ucuz dana etinden de döner yapabilirsiniz. Bir de özellikle dönerciler, dürümcüler her yerde. Hijyen, lezzet yok, şehri kokutuyorlar. Önce hamburgerciler geldi sonra bizim girişimciler uyandı, eti lavaşa sardı, dürüm yaptı. O et ne eti, lezzetli mi, sağlıklı mı belli değil. Tabii bir de Türk mutfağını talep eden kalmadı.

İstanbulluya özel kebab: Az yağlı, az baharatlı

■ Kebab susuz, ateş üzerinde pişirilen yiyecek anlamına geliyor. Biz ise "Adana"ları, "Urfa"ları biliyoruz. Kebab İstanbul'a ne zaman, nasıl geldi ve nasıl karşılandı?

Kebab İstanbul'da hep vardı. Zaten et ve pilav,

zeytinyağlı ve etli dolmalar, sebze yemekleri gibi saray yemeği idi. Ama bildiğimiz lahmacun, "Adana", "Urfa" -ki bu ikisinin asıl adı kıyma kebabıdır- ile Istanbulluların tanışması 1950'li yıllardan sonra başlıyor. Göçle birlikte gelen insanları yine göç eden uyanıklar doyurdu. Önce Istanbullu tarafından küçümsenen bu kebablar sonra daha az yağlı ve az baharatlı yapıldı, Istanbullu da sevdi.

■ **Nezih, şık bir yemek yenecekse kebabçıya gidilmezdi ama şimdi kebabçılar da lüksleşti. Mesela burada, Tike'de kebab ve şaraplı masalarda Etiler'den, Levent'ten topluluklar var.**

Levent bölgesinde 60 tane kebabçı var. İçki verenler de var ama erkeklerden oluşmuş ocakbaşı gruplarını barındırmıyorlar. Kebab restoranları aile yerleri artık. Eli yüzü düzgün kuruluşlar da bunu yapınca kebab da Istanbullulaşılıyor.

■ Kebabın yanında ne yenir?

Yöreye göre değişiyor. Öncesinde çiğ köfte, fındık lahmacun. Soğan yenir, Antep'te sarmısak verirler, Çukurova'da yeşillikler. Ayrıca turşu, nar ekşili salatalar, humus iyi gider. Sonrasında maydanoz... Acıyı bastırır, mideyi dengeler. ■



İlhan Eksen:
"Kebab sonrası maydanoz acıyı bastırır, mideyi dengeler."



Bilmek lazım

İstanbul'da 1678 kebabçı var

■ TDK'nın sözlüğünde kebab doğrudan ateşe gösterilerek ya da kap içinde susuz olarak pişirilmiş et olarak açıklanıyor. Larousse Büyük Ansiklopedi'de "Çevirme, kızartma veya kavurmayla hazırlanan her türlü yiyecek" deniyor.

Döner iki saat içinde yenmeli

■ Döner yapıldıktan sonra iki saat içinde yenmeli. Yoksa lezzeti kalmaz ve bakteri üretmeye başlar.
■ Kötü kebabta yağ ağızınızda donar, içiniz yanmaya başlar.
■ Kebab kesinlikle bekletilmeden yenmeli. Şişte 1-2 saatten fazla kalması baharatlar yüzünden etin kararmasına neden olabiliyor. En güzeli ocakbaşı. Ocakbaşında siz yedikçe

verilen yeni çıkmış etler daha lezzetli oluyor.

■ İstanbul Lokantacılar Derneği kayıtları- Kasım 2002: İstanbul'da 1678 kebabçı var.

Pekin ördeği döneri ve hamsi döner

■ Kebab illa da içkilik bir yemek değil. Bizde çoğunlukla rakıyla gidiyor, istiyorsanız şarapla da yenir. Ancak önce kebabınızı yiyin, sonra mezelerle rakıyı için.
■ Türkiye'de et döner ve tavuk dönerden başka Pekin ördeği döneri ve hamsi döner bile var.
■ www.ntvmsnbc.com'da 17 Aralık 2001'de çıkan yazıya göre Türkiye'de 102 çeşit kebab var.

