

# Sofra

BEKRİ ÇEŞNİCİ

## Etiller'de LOCANDA

LOCANDA'DA İTALYAN MUTFAĞINDAN ÖRNEKLER ...



**I**stanbul uzun yıllar yedi tepe üzerinde kaldı. Öyle ki, "yedi tepe" deyimi kentin simgesi oldu. 1950 'li yıllarda yavaş yavaş başlayan, altmışlarda hızlanan, yetmişlerden sonra başdöndürücü hale gelen bir gelişmeyle çevreye yayılmaya başladı. Şu anda İstanbul artık 27 mi, 37 mi, yoksa 77 mi tepe üzerinde kimse bunu bilebilecek durumda değil.

Elli yılın kenti geliştiren semtlerinden biri, Levent'ti.

Anımsıyorum :Levent ilk kurulduğunda, eski İstanbullular, " orası dağ başı, kırsal oralara kurtlar iner, o dağlarda insanlar mahsur kalır " diyerek, burada ev alanlara güler bakmışlardı. Şimdi ise, bu sözleri söyleyenlerin hayatta kalanları, o evlerin herbirinin kaç milyar ettiğini görek hayıflanıyor olmalılar.

Elli yılın ikinci yarısında, Galatasaray Lisesi ve Galatasaray Kulübü genç takımında, atletizm yaptığım yıllarda, Nispetiye Caddesi 'nin Etiller'e giderken sol tarafında kalan tepelerde, taaa Ortaköy'e kadar bir tek ev, bir tek gecekondü bile yoktu.

İnsanlar Levent'e yeni yeni alışırken, yeni bir semt çıktı ortaya: **Etiller**.

Etiller'de **Sadi İşilay**, hemen **Safiye Ayla**'nın bitişiğindeki evini satın aldığı zaman, ona da herkes oralara nasıl gideceğini, "dağ başında ne işi olduğunu" sorup durdular. **Zaten Sadi Bey** de oraya bütünüyle yerleşene kadar, ilk yıllarda yalnızca yazları giderdi.

Etiller 1960 lı yıllarda parlardı, 70 li yılların sonlarından itibaren de, İstanbul'un en seçkin gece kulüpleri ile, restaurantlarını



barındırır hale geldi. Öyle ki, bir zamanlar, bir yanı tümüyle boş olan **Nispetiye Caddesi "Flamingo Road"** olarak anılmaya başlandı. Yan ve arka sokakları (özellikle **Çalılık Sokağı**) ile birlikte, Çin Japon Kore, İtalyan restaurantları, publar kebabçılarıyla İstanbul'un tüm sofra zenginliğinin örneklerini Levent Etiller arasındaki coğrafya da bulmak mümkündür artık.

Kervana son katılan restaurant, daha doğrusu lokanta da, bir eski güzelliğini yitirmiş de olsa, hala Etiller'in en güzel yeri olan **Çamlık'ta** açılan **Locanda**.

Adından da anlaşılacağı üzere burası bir İtalyan restaurantı daha doğrusu lokantası. Bilindiği gibi, bizde para ile yemek yenen yerler, Fransızca "**restaurer**" den gelen restaurant adını almadan önce, lokanta diye anılırdı ki,

bu da İtalyanca **Locanda** sözcüğünden dilimize geçmişti. **Locanda** para karşılığı yemek yenen yer anlamına geliyor.

Locanda'yı uzun yıllar İtalya'da kalmış olan ve bu mutfağa gönül veren **Ceyda Akpolat Kaya** hanım ile mimar olan kardeşi **Tayfun Akpolat** açmışlar.

**Tayfun Bey** tarafından yapılan dekorasyon, gözleri yormayan, insanı boğmayan, sade ama zevkli bir yer haline getirmiş **Locanda'yı**. Bahçedeki bar pekala yemeklerden önce keyifle aperatif alınabilecek bir yer. Akdeniz ürünü olan ve Fransız mutfağından çok önce gelişen, bir çok bakımdan bizim damak tadımıza uygun olan İtalyan mutfağını Türkiye'de sunarken, **Ceyda Hanım** en çok salatalarda zorlanmış. Örneğin fesleğen soslu domates salatası, limon ve zeytinyağ sosuyla kasede sunulan çiğ sebzeler, mantarlı deniz ürünlerinden oluşan balıkçı salatası, mezzit kapari biber, emental peynir ve kokulu otlarla hazırlanan prenses salatası Kırmızı marul fasulye soğan ile hazırlanan (ki bunların hepsi İtalyan sızma zeytinyağı ile yapılıyor) Venedik Salatası münden çıkarılmış.

Doğrusu yazık da olmuş. Belki

de biraz daha ısrarla, müşterileri bu damak tadına alıştırmak mümkün olabilirdi.

Bunun dışında, Locanda'nın mönüsü, artık bizim iyi İtalyan Restaurantlarında da görünen klasik mönü. Tabii kendi özel fırını olmayan İtalyan Restaurantlarını kastediyorum. Burada da, özel fırın olmadığı için pizza yok.

Antreler ya da İtalyanca deyişle antipastiler içinde salık verebileceklerim limonlu parmezan peynirli carpaccio, ( ne yazık ki, rokali carpaccio yok), kavunlu posciutto (yani parma jambonu) brazeolla ya da klasik bildiğimiz somon füme. Tagliatella ( erişte ) ile spagettilerden keyfinize uygun olanı seçebilirsiniz, ilk yemek olarak.

Ana yemek ya da ikinci yemek olarak sunulanlar arasında, et olarak İtalyan mutfağının en ilginç olan Ossobuco'nun bulunmaması bir eksiklik, eğer gerçekten okkalı etleri seviyorsanız, ne **Locanda** da ne de başka bir İtalyan lokantasında, yapılışı gereği ince kesilen scallopino ( eskalo) ları tavsiye etmem. Eğer tavuğun beyaz etini seviyorsanız limonlu tavuğu veya Piemonte usulü, rostoyu denemelisiniz.

Ama unutmadan belirtiyim ikinci yemekler arasında, somonlu fiyonk makarna ile deniz ürünleri ile hazırlanmış İtalyan usulü pilav olan Risotto a la marinare'yi tavsiye edebilirim.

Bu yemeğin üstüne, bence İtalyan tatlılarının en iyisi olan tiramisu ki iyi hazırlanmıştı veya tatlı istemiyorsanız, kırmızı şarapla çok iyi giden gorgonzola peynirini deneyebilirsiniz.

Tabii bu yemeği kapatırken, bir ekspreso kahve ile yanında İtalyanlara özgü grappayı denemenizi salık veririm.

Locanda'nın şarap listesinin oldukça zengin olduğu ve İtalyan şaraplarının da bulunduğunu eklemeliyim.

**LOCANDA**  
**ÇAMLIK YOLU SOKAK 6 / 1**  
**ETİLER / İSTANBUL**  
**TEL : ( 0212 ) 287 16 92 - 93**

