

İçindekiler



Önsözler

Tan Mergül10

Aylin Öney Tan.....13

Rakısını Bekleyen İtalyan Yemekleri...

Başlarken19

Propları Bitirdiler 21

Karşı koymak mümkün mü? .. 23

Ringalı ve Portakallı Rezene
Salatası / Insalata di finocchio,
arancia e aringa28

Ançüezli Turp Otu28

Bottargalı Piyaz.....29

Antonietta Usulü Fırında
Zeytinyağı Soğan33

Hindibalı Fava /
Fave e cicoria.....34

Sönmeyen Ateşin Frun
Kürekli Şövalyesi:

Franco Pepe 37

Mozzarella demişken 43

Soğuk Mezeler

Ton Balıklı Dana Eti / Vitello
tonnato.....47

Üzüm Omcasında

Köz Enginar49

1 Mayıs Rakısı49

Biber Izgara /
Peperoni grigliati..... 50

Sirkede Pişmiş Hamsi..... 50

Tereyağı Ançüezli
Kıtır Ekmek53

Ançüezli Karalahana /
Cavolo nero con acciuga.....54

Zeytinyağı Arapsacı.....54

Venedik Mezeleri..... 58

Lezzetli Sardalye / Sarde in
saor 64

Venedik Usulü Ciğer / Fegato
alla veneziana66

Yeşil Yengeç Kızartması /
Moeche fritte.....66

Tavuk Ciğer Pate /
Patè di fegatini di pollo.....67

Venedik Usulü Küçük Ahtapot /
Folpetti alla veneziana67

Polenta68

Polenta Üzeri Porcini /
Çörek Mantarı69

Polenta Üzeri Kuzu Göbeği
ve Divle Obruk.....69

Deniz Salyangozu ve Polenta /
Lumachine di mare

e polenta.....69

Polenta Kızartma.....69

Polenta Üstü Kalamar

Ragù69

Sarı Biber Pestosu /
Pesto di peperoni gialli70

Ton Balıklı Biber Dolması /
Peperoni ripieni di tonno.....70

Kalamar Dolması /
Calamari ripieni.....71

Armutlu, Divle Obruklu
Ekmek..... 72

Fonte di Foiano Usulü
Taze Keçi Peynirli Maydanoz

Soslu Kızarmış Ekmek 74

Patatesli Frittata..... 75

Mayhoş Yassı Soğan..... 75

Fark Yaratın Malzemeler 76

Şarapta Soğan..... 76

Marco'nun Annesinin
Tarifi Gibi Kuşkonmaz..... 78

Calabria Usulü Zeytinyağı
Yabani Enginar 80

Giardiniera.....83

Çilingir Sofrasının Beklediği Sebzeler

Puntarelle87

Puntarelle Salatası87

Puntarelle alla crudaiola87

Zeytinyağlı Arap Sümbülü	
Soğanı.....	88
Tenerumi.....	89
Denizkestaneli Bruschetta.....	89
Kırmızı İtalyan Hindiba /	
Radicchio rosso trevigiano.....	90
Zeytinyağlı Izgara Patlıcan.....	92
Çeşnili Zeytin	95
Zeytinyağı Soslu Uzun	
Pişmiş Dil	96
Çilingir Pestosu	98
Pina Anne'nin Cenova Usulü	
Pestosu.....	98
Panzanella, bırakın	
fakir kalsın!	99
Boz Ötleğen Usulü Sardalye	
/ Sarde a beccaficu - Sarde a	
beccaficu	100
Caponata.....	101
Antepfıstıklı Pesto.....	103
Tarak Gratine / Capesante	
gratinate	104
Kapari ve Ançüzeli Biber /	
Peperoni capperi e acciughe...	106
Silifke Kırmızı Karides.....	106
Çeşnili Marul Kavurma.....	109
Kuzu Böbrek /	
Rognone di agnello	110
Çilingir Sofrasında Bir Frankofon:	
İstiridye	112
Roma Usulü Enginar.....	115
Kelleli Barbunya Piyazı.....	116
Lorlu Enginar Dolması.....	119
Manav Usulü Kabak	120
Dana Kelle / Testina di vitella ...	122
Kelle Salata	122

Ara Sıcaklar

İtalyan Usulü Kızartma.....	126
Gnocco fritto.....	128
Gnocco ripieno.....	128
Kızarmış Pizza (Pişi).....	131
Toscana Usulü Tavuk	
Kızartma	132

Titone'nin Mayonez Tarifi	134
Patates Kızartma	136
Adaçayı Kızartma.....	139
Hodan Kızartma /	
Borragine frita.....	139
İşkembe Kızartma /	
Trippa frita.....	140
Mariolina'nın Trapani	
Usulü Pestosu	143
Rita Teyze Usulü	
Karalahana Kızartması.....	144
Milano Usulü Kelle Kızartma /	
Testina frita alla milanese	144
Kabak Çiçeği Kızartması /	
Fiori di zucca fritti.....	147
Zucca frita	149
Fırında Balkabağı /	
Zucca al forno	150
Fırında Peynirli Balkabağı /	
Zucca al forno con	
formaggio	150
Kızarmış Zeytin Dolması /	
Olive all'ascolana	152
Vejetaryen Zeytin Dolması /	
Olive all'ascolana	
vegetariane	153
Roma Usulü Suppli	153
Livorno	155
Yollar, yollar... ..	156
Leblebi ve nohut ittifakı	157
Tortacı Gagarin	158
Gagarin'in oğlu Giuliano ile	
sokak rakısı.....	165
Torta Gagarin Tarifi	168
Livorno Usulü Pesto Altı	
Patlıcan / Melanzane sotto	
pesto alla livornese.....	168
Melafumo	171
Melafumo'nun kızarmış	
Baccalà'sı üzerine	
sayıklamalar	174
Ringalı Nohut /	
Ceci e aringa.....	175
Çay Molası.....	176

Sıcaklar

Livorno Usulü Barbun.....180

**Adı Türkçeden gelen Livornolu
balık çorbası Cacciucco.....182**

**5C sertifikasına layık gerçek
Cacciucco nasıl yapılmalı? ...182**

**Livorno pazarı, zeytinyağı
dükkânı.....185**

**Ahtapot, Yengeç,
Midye.....197**

Mamma Mia'dan

Pina Anne'nin Santa Lucia

Usulü Ahtapot Tarifi 189

Mahpusta Ahtapot / Polpo in
galera 189

Düdüklü Tencerede
Ahtapot.....190

Sarhoş Ahtapot / Polpo
ubriaco190

Ahtapot Sous vide 192

Avcı Usulü Ahtapot /
Polpo alla cacciatora..... 193

Yengeç Çorbası / Zuppa di
Granchio 193

Pazılı / Ispanaklı Midye / Spinaci
alle cozze.....194

Boğulmuş Karnabahar /
Cavolfiore affogato..... 197

Üzümlü Fıstıklı Brokoli /
Broccoli con pinoli e uvetta .. 197

Bonci Esinli Fırında Tavuk 198

Sutri.....201

Bir başkadır benim

Kasabım Liberati.....203

Zeytinli Kuzu Sarma 214

Fondo bruno / Jus..... 216

Kasaptaki hesabın eve uymadığı
Oğlak Sarma tarifi 218

Bu hikâyeden

öğrendiklerim.....218

Fırında Kuzu 220

Napoli Usulü Beyin /

Cervella alla napoletana222

Kuzu Porchettato /

Agnello porchettato..... 224

Arap Sümbüllü Oğlak 224

Firarda Tavuklu İşkembe /

Trippa al pollo scappato..... 225

Pöç / Coda alla vaccinara227

Kimsecikler duymasın...229

Roma Usulü Karışık Sakatat /

Coratella.....230

Nohutlu Kum Midyesi / Ceci e

vongole 233

Kılıçbalıklı Arancini / Arancini

con il pesce spada 234

Evde Galeta Unu Yapımı 235

Yerli Peynirlerle Zeytinyağlı

Çilingir Fondü 236

Marsalalı Uykuluk /

Animelle al marsala 238

Zeytinyağında Kızarmış

Uykuluk / Animelle fritte 238

Turpotlu Zeytinyağlı Baccalà /

Baccalà ai broccoletti..... 241

Pina Usulü Palaska Balığı /

Pesce bandiera alla Pina..... 242

Denizci Usulü Barbunya /

Triglie alla marinara 242

Zeytinyağlı Akya Fileto 242

Fenerbalığı245

Fenerbalığının Kafasıyla

Balık Çorbası 246

Fırında Fenerbalığı..... 246

Zeytinli Fenerbalığı..... 246

Fenerbalığı Ciğeri..... 248

İki Michelin Yıldızlı Şef Moreno

Cedroni Usulü Fenerbalığı

Ciğeri..... 249

Meyveli Fenerbalığı Ciğeri 249

Fenerbalığı Trippa /

İşkembe..... 250

Fenerbalığı İşkembeli Kuru Fasulye Pilaki	250
Fenerbalıklı Paccheri Makarna	250
Abruzzo'da bir anne: Maria Laura'nın Balık Çorbası	252
Güzel bir sürpriz	253
Maria Laura Usulü Brodetto	
Pescarese Yapımı	254
Midye Sote	254
Akdeniz Usulü Küçük Kalamar / Calamaretti alla mediterranea.....	255
Zeytinli Fırın Çipura	257
Zeytinyağlı Çeri Domates.....	258
Yahudi Usulü Enginar.....	258
Yanak	259
Karabiberli Midye Çorbası / Impepata di cozze	260
Hamsi Dolması.....	262
Midye Dolması	262
Sebzeli Mürekkepbalığı	263
Patlıcanlı Kalamar Dolması ...	263
Biraz Lampedusa, Biraz Venedik Usulü Sinarit.....	264
Sıcak Sos / Bagna caöda-cauda	266
Hamurlu Kızartma	269
Hamursuz Kızartma.....	269
Sformato di zucca.....	269
Cinque Terre Usulü Kılıçbalığı	270
Mercimekli Midye / Cozze e lenticchie	272
Keçi Peyniri ve Pancar	274
Vignarola	276
Roma	279
Roma'nın sakatat kraliçesi Sarah.....	284
Sirkeli Biber / Friggiteli a scapece	288

Kuyruk Köfte / Polpette alla coda alla vaccinara.....	289
Roma Floransa'ya Karşı	290
Ver Elini Floransa	293
Da Burde ya da ver elini Floransa	294
Peposo	304
Lampredotto inziminio.....	305
Da Burde'nin Enginar Kızartması	306
Toscana Usulü Şırdan.....	306
Yeşil Sos	309
Mide Kazıntısı Makarnası	310

Tatlı Yiyelim Tatlı İçelim

Zeytinyağlı Çam Balı Banma	314
Nar Ekşisi Sorbetto.....	314
Kahve ve Zabaione	316

Sıra Gözetmeksizin Kokteyller...

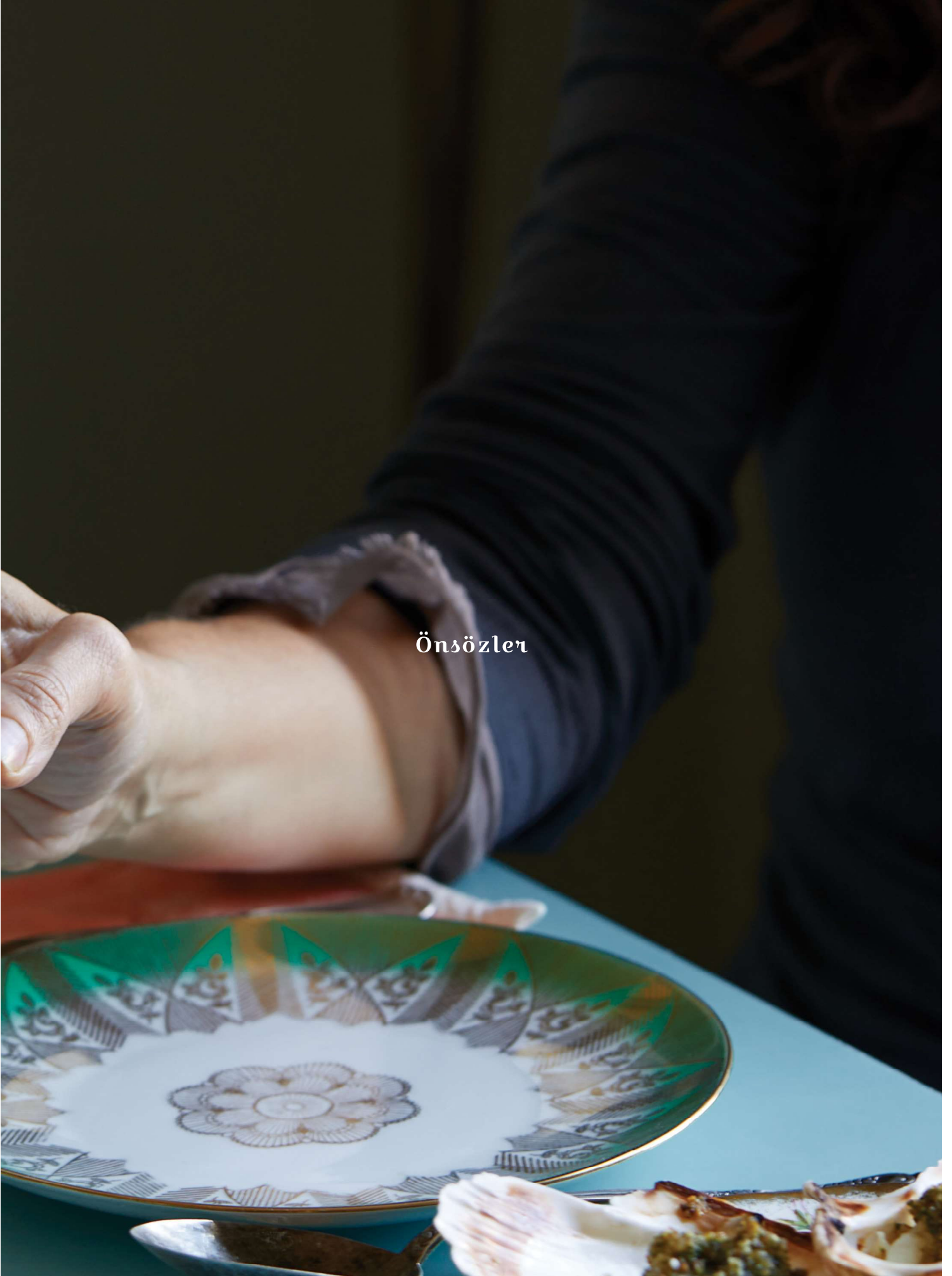
Massimo	321
Rakılı Old Fashioned	322
Enternasyonal Negroni	322
Passion Fruit ve Rakı.....	322
Vesper Rakı.....	322

Tariflerden Çilingir Sofrası Örnekleri

Bi Tek'lik Sofra	329
20'lik Sofra	329
35'lik Sofra	329
Dostlarla 70'lik Sofra.....	330
Vegan Çilingir Sofra	330
Yolluk	330



Önsözler



Tan Mor l

Olaylar Elvan'ın mutfağında geçiyor

Bir kitaba neden sunuş yazılır?

Zira hiç kolay iş değıl. Yazarla okur arasındaki o özel muhabbete ilişiliyor nihayetinde. Sağlam bir bahane bulmak gerekir ki, ağız tadı daha baştan kaçmasın. Öncelikle, kendi adıma pek bir mutlu olduğumu itiraf edeyim. Yazarımız, uygun görmüş, bu kıymetli eserin giriş kısmında bana yer vermiş... Lakin bu seçim veya bu bölüm, okur için ne kadar ikna edici pek emin değılim. Hayır, neden olsun ki ama değıl mi! Okura ne benim az sonra okuyacağı kitap hakkında edeceğim kelimadan veya bu kelamı etme hakkımdan. Zira kendisi Elvan Uysal Bottoni'nin kitabını almış ve tez zamanda iştahlı yolculuğuna başlayacak, neden zaman kaybetsin ki? Değıl mi sevgili okur...

Lakin, hadise biraz farklı: O vakit yüksek müsaadenizle kısaca izah edeyim; daha siz içeri girmeden benim böyle cart diye kapıda arzıendam edişimi... Öncelikle Elvan'la tatlısıyla, tuzlusuyla, çiğıyle pişmişyle, hem ağız tadımız pek yakındır hem de ne çenemiz ne kalemimiz rahat durur, zira önce İstanbul'un sonra Akdeniz'in evlatlarıyız. Masaya oturduğumuzda, yan yana geldiğimizde biliriz, az sonra yenecekler ve konuşulacaklar, sadece bizim aramızda değıl, sonrasında başka bir vakitte başka bir yerde de paylaşılmak üzere de hazırlanıyor ve kaydediliyor olacaktır. Ek olarak, Elvan, benden hem daha çalışkan (yazmak anlamında) hem daha mahirdir (mutfak anlamında). Zaten, o yüzden o kitabı yazıyor, ben de önsözünü. Bu

vesileyle, yine izininize istinaden, sizlere kısaca bir Elvan Uysal Bottoni kitabı okuma "reçetesi" sunayım.

Elinizde tuttuğunuz bu kitaba başlamadan hemen söyleyeyim; hani belki daha okumamışınızdır, güzel süpriz olur. Her şeyin (doğal olarak) öncesi de var: Yani Elvan'ın daha öncesinde yazdıkları. İşte sunuş yazarının işe yarayacağı bir neden bulmuş oldum, pek mesudum. Zira eğer hiç duymamış iseniz şu anda pek güzel bir malumat vermiş oldum size. Yani sunuşu boşverin, valla şu bilgi bile az değıl hani. Hatta biri var ki birçok nedenden ötürü benim favorim: *Mamma Mia, İtalyan Mutfağı Hakkında Çok Şey*. Bir kere içeriğı, gezintileri, pişirdikleri, peşi sıra yiyip içtikleri ve tüm o esnada konuştukları ile tam benlik bir kitap. Sonra Elvan'la tanışmamızın nedeni; yeterince artistik yani. Size de hani bu kitap kadar, hatta muhabbeti seviyorsanız daha çok ehemmiyetle tavsiye ederim.

Mamma Mia'yı illa ki okuyun. Sonra *Küçük Gurmeye Dünya Mutfağı* var, çocuk kitabı, artık onu çocuklarla beraber mi okursunuz, yoksa hediye mi alırsınız siz bilirsiniz, ama "aşçı olacak çocuktan" bu eseri esirgemeyin. Sonrasında *Üzümler ve İnsanlar* var; sadece okumakla kalmayın, hani bir fırsatını da bulursanız (ki kitabın yayımlanacağı bu vakitlerde İtalya ne siyaseten ne de vize mevzusunda güldürüyor ama güzel zamanları da gelecektir illaki) atlayın gidin, kitapta geçen bağları gezin, şarapları için. Ve nihayetinde *Emma Teyze'nin Kitabı* giriyor devreye; bir evin salonunda fotoğraf tanıklığıyla başlayan merak, sonrasında

İtalya'dan kalkıp Türkçe ile buluşuyor, e daha ne olsun sevgili okur, değil mi?

Radikal gazetesinde haftalık yazıyordum bir vakit, Elvan'ın kitabı ulaştığında adeta içinde geçen her adaya ya yüzmüş ya da kayıkla varmış, deniz kenarında masamı kurmuş, sonrasında kapı kapı dolaşıp bulduğum her annenin evine uğrayıp yemeğini yemiş ve bağlarında şarabını içmiş, sonra "kendime gelip" yazıyı yazabilmiş ve o yazının başlığını da "İtalya Açık Mutfak" koymuştum, "şımararak". Tam tarihini hatırlamıyorum, zira ne gazete kaldı ne de arşivi. O vakit yazıdan bir kuple vereyim de Elvan'ı okurken neyle karşılaşacaksınız anlayın, zira ben karşılaştığımda hem şaşırmış hem de çok mutlu olmuştum. Bu mutluluğu (Türkçede tabii), o yıllarda bir de Takuhi Hanım'ın *Sofranız Şen Olsun* kitabını okurken yaşamıştım. Neyse, şöyle bir paragraf kurmuşum, *Mamma Mia* kitabına dair: "Napoli'de Pina Anne'nin mutfağı: Şehre Passolini'nin kelamıyla girerken, alışveriş esnasında uğradığımız yakışıklı, kitap kurdu, yemek ve şarap âşığı pazarcı Prisco'nun neyi, hangi köyden nasıl getirttiğini Roberto Benigni'nin Dante'nin *İlahi Komedya'sını* okuması eşliğinde dinliyoruz"...

Yavaş yavaş anlamaya başladık herhalde, bir Elvan Uysal Bottoni kitabı okurken nelerle karşılaşacağımızı. Tamam, bu kitapta farklı olarak çok da fazla tarif var, ki böylesini bir de *Emma Teyze*'de görmüştüm, lakin, tüm o yemekleri hazır edenlerin hikâyelerine, muhabbetlerine ve keyiflerine de yabancı kalmıyor Elvan, bildiğimiz ve sevdiğimiz malum alışkanlığıyla... İyi de yapıyor. Velhasıl, ağzınız "büyük" sulanacak, aklınız sağlam "kamaşacak". Sofralarını ziyaret edip, İtalyanca konuşamasanız bile sabaha kadar muhabbet etmek isteyeceksiniz, hatta şöyle söyleyeyim, etmiş kadar

olacaksınız, zira Elvan sadece yazmıyor, dolu dolu da paylaşmak istiyor yazarken, sanırsınız ki tuttuğu herkesi eve, masanın etrafına toplayacak. "Annem ne der" telaşı olmadan, muhabbet kapısını sonuna kadar açıyor sağolsun, zerre laf dinlemiyor, o da biz okurun işine geliyor. Sözünün yetişmediği yerde de fotoğraflarıyla Derya Turgut giriyor devreye. Öncesinde *Emma Teyze*'yi okuyup, yazmış biri olarak bu iki münevverin bir araya geldiğinde neler yapabileceklerine şahsen vâkıfım; yemeğin, muhabbetin, sofranın kıvamına göre hepimizi görüntü yönetmenliği sınavına sokuyorlar birlikte; yemek kitabı mı okuyoruz, yaratıcı drama sınavına mı hazırlanıyoruz belli değil.

Neyse, teşbih yapalım derken yemeğin altını yakacağız. Velhasıl, Elvan Uysal Bottoni kitabı okuma reçetesi verelim dedik, hadise nerelere geldi. Ama anlayacağınız bu kitabı okurken, öyle sadece kitapla yalnız kalmayacaksınız. Bir kere illaki müzik açacaksınız (seçim sizin ama sanki ona bile karışacak gibi duruyor yazarımız), sonra peşi sıra film arşivinizi, kütüphanenizi kurcalayacaksınız, zira kitaplar, yazarlar, şairler, sanat ehilleri arziendam edecek, peşinden gitmek isteyeceksiniz. Ama galiba en önemlisi, ara ara (duruma ve yeteneğe göre belki de sıklıkla) mutfağa gireceksiniz. Baktınız ölçüyü tutturamıyor, tuzunu, yağını kaçırıyor, kurutuyor veya yakıyorsunuz, yani hadi çok da kibara kaçmayalım, bir türlü beceremiyorsunuz, o zaman atlayıp çarşı pazar gezecek, sonra da elinizde filelerle işin ehli arkadaşınızla büyük masa planları yapacaksınız. Zira kitap her daim, sanki daha az önce yapmamış gibi habire kalabalık masalara çağırıyor. Ne kadar tanıdık, ne kadar bildik.

Peki yazarımız, bu sefer, yani şu an elimizde olan kitapla neyi amaçlıyor...

Vaktinde kendi kitabımda ben de Akdeniz'i geçip, yazar-şef-gazeteci sofrasına konuk olup balık-rakı muhabbeti yapmış, şehirlerin balık sofralarına dair notlar düşmüştüm. Elvan çok iyi bildiği İtalya'da işe pek bir özen ve keyifle eğilip oldukça kapsamlı bir "rakı sofrası" menüsü çıkarıyor. Olaylar hızlı geliyor, önü alınamıyor, sadece "içindekiler" kısmı bile rakıyı İtalyancaya kaptırmaya yeterli gibi duruyor... Mamma Mia!!! Ama kazın ayağı öyle değil, biz de İstanbulluyuz, kaptırmayız! Elvan da, zaten o bilgi ve terbiyeyle de "yakıştırıyor". İstanbulluyuz dedik ya, yazarımız nasıl o "hissi" kaybetmeden pişiriyorsa, naçizane ben de İstanbullu olarak aynı hisle kokuyu alıyorum. Belki de yemek kokularını karıştırıyorum, o koku aynı koku değil ama işin içine rakı girince, kendime de hâkim olamıyorum. Yoksa tarif de başka, malzeme de. Hah buldum; kokan "muhabbet"miş. O bildik anason kokulu muhabbet.

İstanbul'u ve sofrasını bilen gözler tabii gittiği yerde de aynısını arıyor. Hele bu şehirler Roma, Ceneviz, Venedik gibi eski şehir kültürlerini de kapsayan İtalya'da olunca, imkân ve olanaklar daha bir artıyor. Misal Venedik gibi bir şehirde *bacaro*'ları tavsiye etmek ve bu tavsiyenin kıymetinin bilineceğine vâkîf olmak, yine bana hayli İstanbulluluk hissi gibi geliyor. Sonra yine bir *bacaro*'da sardalye yerken arkada Charles Aznavour'dan *Com'è Triste Venezia* şarkısı eşliğinde (zira Elvan öyle istedi) ve Doğu Roma'dan bugüne alttan alta süren Venedik *bacaro*'su ile İstanbul meyhanesi saadetine eşlik eden mezelerin

karşılaştırması da hani bencileyin rakı doldururken su yerine "İstanbul koymak" hissiyle aynı (teşbih mi demiştik)... Misal, çok rica edeceğim, şu sahneye dikiz: Mutfaktayız, armutlu, divrek obruklu ekmek hazırlanıyor, Elvan söze giriyor; "Köylüye armudun peynire yakıştığını söylemeyin", e siyasi pozisyonumuz gereği, hassas olduğumuz mevzular, "O ne demek, yahu!" demeye kalkışıyoruz ki, sözümüzü İtalya'nın önde gelen yemek ve sosyoloji araştırmacılarından Massimo Montanari'nin aynı adlı kitabından notlarla kesiyor ve aslında bu kelamın "İtalyan aristokrasisini peynire ikna etmek için çıktığını öğreniyoruz"... Kes! Sahne gibi sahne, teşekkürler Elvan.

Dediğim gibi, ben daha çok işin muhabbetindeyim, e bir de tüm bu muhabbete eşlik edecek güzel mezeler ve rakı olunca, Akdenizli olmanın keyfini sürmekten başka bir şey de kalmıyor.

Neyse uzattım, lakin okudukça yazasım geliyor, masa kurup okuduklarım üzerine konuşasım geliyor. Anlatan olacaktı illaki, dinleyesim geliyor. Ama yeri değil.

Velhasıl, olaylar Elvan'ın mutfağında geçiyor, kamerada ise Derya. O zaman ekran başına...

Buyrun efendim.

Londra, Kasım 2022

Aylin Öney Tan

Venedik'te Bir Elvan

Venedik'te ilk günlerim. İkinci gelişim olmasına rağmen ilk diye sayıyorum. Çünkü bu kez biraz uzunca kalmaya gelmişim. Öyle ki evimi bile önceden tutmuşum. Katılacağım restorasyon kursunun asistanı Paolo beni garın önündeki rıhtımda teknesiyle karşılıyor. Doğruca evimin yakınındaki teknelerin kolayca yanaşabildiği kaldırım gibi basamaklara götürüyor. Böylece eve ilk varışım su yoluyla oluyor. Paolo, bavulunu eve atalım da çıkalım biraz etrafı göstereyim havasında. Çıkıyoruz. Gene tekneyle... Bir bar, bir bar daha. Bar derken kasıt içki servisi de yapan kahveciler aslında, giderek yolumuz şarapçı barlarına düşüyor. Kendimi ezelden beri Venedikliymiş gibi hissetmeye başlıyorum. Hep bir kolumuz tezgâhta, ayakta dikilip laflamakla geçiyor o gün. Meğerse aylar böyle geçecekmiş.

Venedik bir şarapçı cenneti. Ayaküstü bir kadeh atılan, *bacaro* denilen şarapçıların saati yok desek yeri. Sabah vakti Rialto'dan pazar arabasını sürükleyerek gelen bir ev hanımı tezgâha yaslanıp bir tek beyaz şarap atabilir. Yavaş yavaş yaşlı kadınların Marsala düşkünlüğünü böylelikle çözüyorum. Kulağım hep ne ismarladıklarında. Sonra yavaş yavaş bu şarapçıların en eskilerini keşfetmeye başlıyorum. İlk keşfim Do Mori beni büyülüyor. Tavandan sarkan onlarca bakır kapacak, şarap dolu eski damacanalara tarihî bir film karesi gibi. İşte ilk kez orada, İstanbul'un eski koltuk meyhaneleri böyle bir şey olmalıydı

diye hayal ediyorum. Meyhane her zaman rakı içilen bir yer değildi zaten, hatta şarap esastı diye düşününce aklımda daha da oturuyor. Zamanla Venediklilerin atıştırmalıkları olan *cichetti* merakının şifrelerini çözmeye başlayınca bu benzetme bende sabit fikir haline geliyor. Birer ısırlıklık, küçük lokmalık bu lezzetler tam da bir yudum rakıya altlık olan mezeler gibi. Kimi zaman tuzlanmış sardalye, kimi zaman kızarmış minik bir enginar goncası ya da kabak çiçeği, bir parça peynir, bir parça ciğer derken içki eşliğinde adeta bir çilingir sofrası kuruluyor. Ama sofraya masada değil tezgâhta. Kollar da tezgâhta, tam koltuk meyhanesi usulü. Biraz ondan, biraz bundan, bolca da ortada dönen sohbetten. En sıkı Venedik arkadaşlıklarımı bu koltuk dayadığım tezgâhlarda kuruyorum.

İstanbul ile Venedik arasındaki bağlar ve benzerlikler şaşırtıcı. İstanbul Dersaadet, yani Saadet Kapısı ise, Venedik Serenissima, yani Huzur Diyarı. İstanbul'u iki yakaya yaran Boğaz'ın küçük kardeşi Venedik'in koynunda kıvrılan Canal Grando. İki kent de denizle evlenmiş, iç içe yaşamış. İnsanları birbirine karışmış. Ünlü Venedik Beyi'nin oğlu Alvise Gritti, bizim Beyoğlu'na isim babası olmuş. Do Mori'den iki adım uzaktaki Osmanlı tüccarların meskeni Fondaco dei Turchi kanal kenarında hâlâ eski ihtişamıyla duruyor. Venedik gizemli Doğu'ya açılan kapı, İstanbul ise Batı'nın anahtarı olarak görülmüş. Mutfaktaki esintiler yılların harmanı gibi. Venedikliler deniz yoluyla gelen yeniliklere Türk damgası vurmuşlar, Osmanlı tacirleri eliyle geldiği için. Bu

yüzden mısıra Türk tahılı anlamında Granoturco denmiş. Bol soğanlı sirkeli sardalyede kuşüzümü ve dolmalık fıstık olması, bazen zeytinyağlı bir yemekte karabiberin yanına usulca tarçın girivermesi tesadüf mü acaba, yoksa ortak bir Bizans geçmişinden mi geliyor diye düşünmeden edemiyor insan. Bir süre sonra Venedik argosundaki Türk esintilerini de keşfetmeye başlıyorum. "Türk gibi küfretmek" deyimini açıklamaya bile gerek yok. Baca gibi sigara tüttürenlere de Türk gibi sigara içiyor diyorlar. Haşarı erkek çocukları ise tıpkı yeniçeri gibi haylaz, tam pataklık. "Cose Turche" dendi mi, aman aman, çok karışık, alengirli işler. Tüm bunları nerede mi öğreniyorum, elbette kol tezgâhta, ayakta, bir beyaz daha ısmarlarken, benim için artık resmen koltuk meyhanesi olmuş olan şarapçılarda.

Bu anılar 1980'lerin sonundan. Henüz Elvan'ı tanımama neredeyse otuz yıl var. Ama kim bilir, belki de o zamanlardan tanışmışızdır. O büyüklü Venedik-İstanbul arasında uzanan zaman ve mekân tüneline gidip gelirken bir yerlerde denk gelmişizdir. Belki de çok sonraları onu tanıdığımda, geçmişimdeki bir yerlerdeki kendimi bulmuş gibi hissetmem o yüzdendir. Belki farklı zaman kesitlerinde aynı Venedik şarapçılarındaki, aynı tezgâhta kol dayamışızdır, aynı müdavimlerle şakalaşmışızdır. Kim bilir belki de o aşinalık hissi Venedik'te ikimizin de geçirdiği sonsuz zamanların bir esintisidir. Eminim Elvan da bir an durmuş, o şarapçılarda kendini İstanbul'un çok eski bir zamanında hissetmiş, ağzına attığı bir *cicheto*

lokmasına rakı da ne yaraşırdı diye düşünmüştür. Sonra çok çok ileride bir zamanda, o günü hatırlayıp, tıpkı benim gibi onca yarım duran işini bir kenara bırakıp, rakıya eşlik edecek Venedik mezelerini yazmaya koyulmuştur. Ben de onu uzaktan duymuş, yazsa Elvan yazardı zaten, aslan ruh ikizim, Venedikli kız kardeşim demişimdir. Eminim böyle bir şeyler olmuştur... İyi ki de öyle olmuştur...