



Mönüden sizin için seçtik

- Kabak çireği 14 TL
- Baklalı taze ot corbası 8 TL
- Sembusek 10 TL
- Kuzu etli sevket-i bostan 17 TL
- Konya e'tli pide 22 TL
- Karışık tatlı tabağı 15 TL

Nar Lokantası ile hayallerimi gerçekleştireyorum

Nuruosmaniye'de geçen ay açılan **Nar Lokantası** ve Araştırma Mutfağı'nın başına geçen Vedat Başaran, "Bugüne dek yapamadıklarımı yapmak ve esnaf yemeklerinin lüks bir atmosferde sunulabileceğini ispat etmek istiyorum" diyor



MUGE AKGUN / muge.akgun@radikal.com.tr

Vedat Başaran, 20 yıl kadar önce Cırağan Tuğra Restaurant'da Türk yemeklerinin lüks bir biçimde sunulacağını kanıtlamıştı. Sonra 10 yılı aşkın bir süre Feriye Lokantası ile yoluna devam etti. Ama ortaklarla yaşanan sorunlar onu Feriye'den uzaklaştırdı.

Türk mutfağının çitasını yükseleten isimler arasında yer alan Başaran, iyi bir şef olmasının yanı sıra iyi bir yemek kültürü araştırmacı da. Şimdi Nuruosmaniye'de Armagan kompleksinin üst katında açılan **Nar Lokantası** ve Araştırma Mutfağı ile hughüne

dek isteyip de yapamadıklarını gerçekleştiriyor.

Nar'a 'fine dining' bir esnaf lokantası diyebilir miyiz?

Aynen öyle... Geleneksel bir esnaf lokantasının restorançılık atmosferinde sunulduğu en üst düzey örnek diyebiliriz. Tek farkımız da sarap kavımız. Türkiye'de ne kadar sarap varsa önyarışır bir şekilde hepsini bulunduruyoruz. 270'e yakın sarap tadarak bu kavı oluşturduk. Esnaf yemeği yerken sarap içilmez diye bir şey yok.

Fiyatlar da 'fine dining' mi?

Hayır kesinlikle

değil. Burada esnaf lokantasının fiyat kategorisini koruduk. Yapmaya çalıştığımız şey, iyi yemek sunan esnaf mutfağının lüks bir atmosferde sunulabileceğini ispat etmek. İşin acıksa çok da zor bir pazarda bunu deniyoruz.

Neden zor ?

Nuruosmaniye, İstanbul'da incelenmesi gereken bir bölge. Burası yılda 4 milyar doların döndüğü bir sokak. Burada büyük patronların, sanatçıların veya atölye ustalarının olduğu bir yerdir.

Ama tümü de hayatı çok günlük ve mütevazı yaşayan insanlar. Özellikle öğ-

lenleri cabuk, midevi ve insanların artık evlerinde bile bulamadıkları yemekler olması lazım.

Soğuk masasındaki sebze ve otlar nasıl temin ediyorsunuz?

Kullandığımız malzemeler doğal ve mevsimsel. Buradaki yemekleri siz de, ben de evimizde yiyeceğiz. Çünkü tüm malzeme, zincir hastan sona tamamlanarak geliyor. Otları, sebzeleri Burhaniye, Ayvalık'tan bir şirket günlük kendi uçaklarıyla getiriyor. Artık manavlar hile satılmadığı için bazı ürünleri bulundurmuyor. Bu yüzden de yavaş yavaş bizim bio cestillimizizin sofradaki iyi iyice yok olmasına başladı. Marketlerdeki ürünler bize artık mevsimleri anlatmıyor. 12 ay boyunca, patlıcan, kabak, domates, kiraz bulunuyor.

Zeytinyağları, sirke ve nar ekşisi, reçeller de size ait değil mi?

Evet, Nar Gourmet'in ürettiği ürünler. Kısacası burada gerçek hayatı yaşatmaya çalışıyoruz.

Aslında siz bir anlamda bu projeye hayallerinizi gerçekleştire-



Yemek Sanatları Merkezi İstanbul'la sınırlı kalmayacak

Önce Ayrılk'ta Ege mutfağını kapsayan bir merkez kuracağız. Sonra sıra Orta Anadolu, Karadeniz ve Güneydolü Anadolu'ya gelecek. Planımız üç günlük bir paketle bölgelere turlar düzenlemek. Katılanlar eğer hasat zamanıysa pekmez mi dökülüyor, ekşi mi yapıyor, salça mı yapıyor, bunları görecek. Kozak yaylasında fıstık toplayacak. 12 ay boyunca gidenlere o mevsimde ne varsa ona uygun program sunulacak. Burada önemli olan bölgedeki insanlarla çalışmak. Yeni şefler, rehberler, acenta garsonlar yaratmak. İsteyenler evlerinde ücret karşılığında gelen gruplar için sofralar hazırlayacak. Tüm bunlar

riyorsunuz.

Evet, aynı şekilde ama ticari kaygılardan dolayı istediklerimi, şimdi yaptıklarımı gerçekleştiremedim.

Peki tüm bu projelerin arkasında olan Yalçın Ayaslı ile yolunuz nasıl keşif etti?

Kendisi de yeme-içmeyi seven bir insan. Aynı zamanda bölgesel yemek kültürüne olan ilgisi ve helki daha da önemlisi aynı frekansta olmamız bizi bir araya getirdi. Yalçın Ayaslı olmasaydı bu projeyi hayata geçirmek mümkün değildi. Çünkü bu projenin arkasında ticari kaygı yok. Yalçın ve Serpil Ayaslı'nın kurduğu 'Turkish Cultural Foundation' var.

Nar'ın alt katındaki, valfın çatısı

sadece sivil toplum örgütleriyle, devletle yapılacak şeyler değil. İnsanlar para kazanırsa kültürlerini sürdürürler.

'Junk food' denseydi...

Proje 'slow food'a benziyor ama yavaşın içindeki olumsuz anlam insanlara başka şeyler düşündürüyor. Ben 'gerçek yemek' demeyi tercih ediyorum. Batı da aslında yanlış kavram üretiyor. 'Fast food' yerine baştan 'junk food' densesydi sağlıklı hazırlanan gıdalar bu kadar ilerlemezdi. Üç gün önce aldığı laptop'u yenisi çıkınca değiştiren yeni jenerasyon için yavaş, negatif bir sözcük.



TÜRKİYE'DE NE KADAR ŞARAP VARSA ÖNYARGISIZ BİR ŞEKİLDE HEPSİNİ BULUNDURUYORUZ. KAVİMİZİ 270'E YAKIN ŞARAP TADARAK OLUŞTURDUK. ESNAF YEMEĞİ YERKEN ŞARAP İÇİLMEZ DİYE BİR ŞEY YOK

altında kurulan Yemek Sanatları Merkezi'nde neler yapacaksınız?

Bu tamamen profesyonellere yönelik bir çalışma. Yufka açma, akide şekeri yapma gibi geleneksel mutfaga ait değerleri kayıt altına almaya çalışıyoruz. Son bir haftadır akide şekeri deniyoruz. 50 yıl önce kimyasal destekler yokken nasıl yapılıyorsa onu yapmaya çalışıyoruz. Bu ülkede insanların en çok tükettiği

yiyeceklerin başında gelen böreğe margarin türü bir yağ konuyor. Biz acaba tekrar tereyağına dönebilir miyiz, zeytinyağıyla yapabilir miyiz diye Ar-Ge çalışması yapıyoruz. Eğer başarılısak geleneksel üretimi desteklemiş oluruz. Ayrıca gastronomi turlarıyla küçük gruplara bir-iki saatlik bu işin kültürünü, felsefesini ve teknğini öğreteceğiz. Katılımcılar sonra da yaptıklarını yiyecekler.

Kalite-lezzet-fiyat dengesi

Nar'da İstanbul ve yöresel mutfakların en iyi örneklerini ve kimi unutulmaya yüz tutmuş yemekleri bulmak mümkün. Ya lezzet dersiniz, her zamanki gibi muhteşem. Yediklerinizin kalite ve lezzetini göz önüne alırsanız fiyatlar Nişantaşı ya da İstiklal kafelerinden çok daha ucuz. 40-50 liraya dört başı mamur bir yemek mümkün. Türkiye'nin en iyi şarapları ve diğer içkiler tam da olması gerektiği gibi ortalama ikiyle çarpılıyor.

Adres: Nurosmaniye Cad. No: 65
Tel: 0212 522 29 00