

GASTRO TAJNE ISTANBULA

Istanbul je sve popularnije turističko odredište, pa planirate li ga uskoro posjetiti, donosimo vam naše preporuke za posjet restoranima koji će zadovoljiti i najzahtjevnije gurmane te istanbulsku gastronomiju predstaviti u pravome svjetlu

piše **Velimir Cindrić**

Kad se spusti noć, gdje biste poželjeli večerati? Možda Pariz? Nije loše, ako zamarate da ćete se na koncu morati vratiti u hotelsku sobu manju od zatvorske ćelije i narednog se jutro probuditi u gradu čije će stanovnike živcirati što ste tako nesnosno drukčiji od njih. Ja bih vam, umjesto toga, predložio Istanbul, najprivlačniji grad koji poznajem. Turska više nije ono što je nekad bila, kad je Otomansko carstvo progutalo dobar komad Europe, veliki dio Azije i sjeverni potez Afrike, ali se obnavlja i ponovo dokazuje svoju snagu. To se posebno odnosi na gastronomiju Istanbula, koja na svjetsku

scenu stiže velikim koracima. Naravno, sve još nije idealno, jer se moderni kulinarški trendovi sudaraju s otomanskim jelima, a islamska tradicija zabranjuje svinjetinu i polupečeno meso, dok se posluživanje alkoholnih pića obeshrabruje velikim porezom. Pa ipak, Istanbul izrasta u jedan od gastronomski najzanimljivijih gradova svijeta... – piše poznati američki gastro pisac, ujedno se pitajući – je li ovo novi Pariz?

I doista, tijekom proteklih desetak godina, Istanbul, očaravajuća drevna metropola što se proteže na dva kontinenta, procvatila je u pozornicu svjetskoga sjaja i grad s vrlo živom restoranskom scenom – specijalista za kebab i stara turska jela, tradicionalnih baklavdžinica, lokala s ponudom klasičnih i moderniziranih meze zalogaja, restorana u kojima kreativni *chefovi* nude svoje moderne verzije lokalnih jela i još mnogo mjesta na kojima se pojavljuju posve originalni jelovnici.

No, turistu, koji u Istanbul stiže na tek nekoliko dana, neće biti nimalo lako pronaći najbolje u tim kategorijama bez pomoći dobro upućenih. Kako smo na ovim stranicama već predstavili *chefa* Mehmeta Gürsa i njegov restoran Mikla, inače u svijetu već poznate predstavnike nove anatolske kuhije,

GENÇAY ÜÇÖK, JEDAN OD NAJBOLJIH POZNAVATELJA ISTANBULSKE RESTORANSKE SCENE, U RAZGOVORU S NAŠIM SURADNIKOM

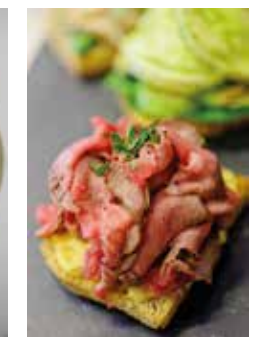
nje, sad smo odlučili, uz pomoć lokalnih znalaca, prabrati iznimne lokale koji još uvijek spadaju u kategoriju dobro čuvanih tajni, mjesta gdje ne zalaze turisti općega tipa, a koja će zadovoljiti i najzahtjevnije gurmane te gastronomiju Istanbula predstaviti u pravome svjetlu. Krenimo redom.

Iako je Agora, smještena u četvrti Balat, danas najstarija gradska mehana (otvorena 1890.), vrst turskoga restorana, specifičnog po tome što služi alkoholna pića, prije svega vino i *raki* (rakija s okusom anisa) te *meze* (mala jela koja idu uz ta pića), da bi posjetitelj pojeo najbolji meze u gradu, mora odšetati u četvrt Beyoğlu. Tamo će u jednoj od zabačenih uličica nedaleko popularne pješačke Istiklal Caddesi, odmah preko puta mističnoga povijesnog hotela Pera Palais koji se nije puno promijenio od dana kada je otvorio svoja vrata 1892., naići na minijturni restoran po imenu **Meze by Lemon Tree**.

Meze by Lemon Tree čedo je arheologa i vlasnika turističke agencije Hakana Denizera, zatim arhitekta i spisatelja Murata Hicyilmaza te *chefa* i turističkog vodiča Gençaya Üçöka, trojca koji je 2000-ih vodio istoimeni gastro boutique hotel u Bodrumu, elegantnom egejskom ljetovalištu na istočnoj obali Turske i ljetnom poligonu najpoznatijih nogometaša, glumaca, glazbenika i ostalih dobrostojećih Turaka, ali, u posljednje vrijeme, i njihovih pandana iz cijeloga svijeta.



LOKANTA MAYA
Kamankeş Caddesi 35/A,
Karaköy, Beyoğlu



– Ljudi su nas nagovarali da otvorimo restoran u Istanbulu, pa smo osmislili ovaj lokal, koji se pokazao punim pogotkom – kaže nam Gençay Üçök dok u kasno toplo poslijepodne sjedimo u modernom uređenoj mehani bijelih zidova i bijelih stolnjaka, u kontrastu s crno bijelim uzorkom podnih pločica.

POSLOVNI PARTNERI odlučili su se za format mehane, jer je taj tip lokala bio u tradiciji njihovih obitelji, a i sami su u njih rado zalazili. Jedan od važnih razloga bio je i taj što su starinske, autentične mehane, gdje se kuhalo s poštovanjem i pravim namirnicama, te posluživalo hranu na tradicionalan način, već bile gotovo nestale. Naime, u Turskoj, u posljednjih 10 godina, vlada je nametnula vrlo velike poreze na alkoholna pića, pa mehane posluju sa sve više i više problema.

Ovo je prava mehana, jer zadovoljava temeljnu ideju te vrste lokala – mjesto gdje se ljudi okupljaju, jedu, piju i razgovaraju, i to satima. Redoviti gosti tu dolaze oko šest poslijepodne i ostaju do jedan ujutro. Mehana nudi *slow food*, raznovrsnost hrane na stolu, odlična pića i posebnu vrst posluge.

– Za kreativnog *chefa* format mehane je savršen, jer za meze jela može uzimati inspiraciju iz cijeloga svijeta i primijeniti je na lokalne namirnice. Da bi im dao moderno ruho, mora biti hrabar i stalno eksperimentirati, ali ujedno i ostati u granicama tradicionalne turske kuhinje. Recimo, spravljam puževe, ali na način janjeće kavurme (mesno jelo s lukom i paprikom, op.a.). Dakle, tretiram ih kao tursku namirnicu. Znate, kod eksperimentiranja *chef* lako može podležiti egoizmu i pretjerati. Zato uvijek dobro slušam što mi

RESTORAN **LOKANTA MAYA** (GORE), GDJE **CHEFICA DİDEM ŞENOL** SLUŽI SVOJA ELEGANTNA JELA (S LIJEVA NA DESNO): ARTIČOKE S KOROMAČEM, MOUSSE OD ČOKOLADE, JUHA OD KUKURUZA S KOZICAMA I DOMAĆI ROASTBEEF S LAVANDOM

kažu gosti kad im predstavim neko novo jelo – tvrdi Üçök.

Turski meze može biti vrlo različit, što prije svega ovisi o geografskom položaju i vegetaciji. Meze jela na jugoistoku slična su istočnomediteranskoj kuhinji, s puno tahinija, oraščića, ljutih začina... Na egejskoj strani, pak, slična su grčkim jelima, s puno ribe i morskih plodova. No, meze u Istanbulu je mješavina svega toga.

Gençayev meze repertoar broji kakvih 50-ak hladnih i toplih jela, od kojih je u dnevnoj ponudi uvijek barem njih 15 – sirom





SAMO DIO REPERTOARA OD 50-AK MEZE JELA **GENÇAYA ÜÇÜKA** (LIJEVO), KOJIM U LOKALU **MEZE BY LEMON TREE** ZASIPAJU STOLOVE GOSTIJU (GORE)

MEZE BY LEMON TREE
Mesrutiyet cad No:83,
Asmalı Mescit mah., Beyoğlu

punjene paprike, sarmice u lišću vinove loze, delikatno marinirana sirova riba (inače, duga tradicija u Istanbulu), najrazličitije slasno povrće..., sve spravljeno savršeno i po principu obilja i šarenila na stolu, ali samo kao uvod u mnoga glavna jela.

– Jedan od naših favorita je *cökertme kebab*, goveđi ražnjić s prženim ribanim krumpirom, jogurtom i umakom od rajčice, inače tradicionalno jelo iz zapadne Turske. Popularan je i *izgara kuzu lokum*, janjeća pečena na žaru s pečenim krumpirom i ciklom, za koji rabimo vrhunsku janjetinu iz brdovitog istočnog dijela Turske, inače vrlo rijetku namirnicu. Naš klasik su i *izgara kasap köfte*, mesarske mesne okruglice koje su tipično tursko jelo koje se jede sa salatom od luka začinjenom sumakom, rajčicama sa žara i paprikama. Od ribe, nudimo ražnjić od grdobine s umakom od ovčje fete, brancin pečen u papirnoj vrećici punjen umakom od vina, suhim marelicama i bademima, kao i druga jela temeljena na lokalnim vrstama ribe – nabraja Üçüka.

ZA JEDNU OD JEDINSTVENIH atrakcija istanbulske demokratske trpeze, gurman će se morati uputiti u četvrt Karaköy, gdje će uz most Galata moći kušati *balik ekmeğ*, plavu ribu koju ribari peku na prenosnim roštiljima na žar, čiste od kostiju i prodaju jeftino u sendvičima od svježeg kruha, tek s malo rajčice i maslinova ulja. Ne tvrde mnogi bez razloga da se radi o najboljem i najjeftinijem *fast foodu* na svijetu.

Znalac će vas, pak, u istoj četvrti uputiti na restoran **Lokanta Maya**, jednu od najbolje čuvanih tajni gastro Istanbula. Tu *chefica*

Didem Şenol, koja se školovala u New Yorku, predstavlja svoja jednostavna, ali elegantna jela velikih okusa, većinom temeljenih na starim receptima iz obiteljskih kuharica.

– U mojoj se kući uvijek dobro jelo i svaka se dva-tri tjedna na ručku okupljala čitava šira obitelj, kakvih 15-ak ljudi. To su bile velike gozbe za koje je kuhala baka, a ja sam cijelo vrijeme provodila s njom u kuhinji – priča nam simpatična Didem, dok sjedamo

Restoran Lokanta Maya, jedna je od najbolje čuvanih tajni gastro Istanbula. Tu chefica Didem Şenol, koja se školovala u New Yorku, predstavlja svoja jednostavna, ali elegantna jela velikih okusa, većinom temeljenih na starim receptima iz obiteljskih kuharica



za stol u njezinom lijepo uređenom restoranu, koji je za ručak neformalni lokal bez stolnjaka, popularan u službenika iz okolnih ureda i profesora s nedalekog fakulteta, s jednostavnijim jelima i nižim cijenama, dok se navečer pretvara u moderni, elegantni restoran.

Iako je Şenol još u srednjoj školi voljela kuhati za prijatelje, nikada o kuhanju nije razmišljala kao o profesiji. No, za studija psihologije shvatila je da taj poziv nije baš za nju i ozbiljno počela razmišljati o kuhanju. U to vrijeme u Istanbulu su *chefovi* bili isključivo muškarci, i niti jedan ju nije htio uzeti u nauk („Nudili su mi samo slastičarstvo“, nasmijati će se).

Zato je po završetku studija psihologije otišla u French Culinary Institute u New Yorku te potom stažirala u poznatim tamošnjim restoranima Le Cirque i Eleven Madison Park.

Po povratku u Tursku, Şenol je radila na egejskoj obali te odlučila napisati knjigu o okusima toga kraja. Dobro je proučila lokalne recepte i namirnice, a rezultat svega bila je knjiga „Egejski okusi“, nešto što će joj poslužiti kao sjajan temelj za vlastiti restoran u kojem će ideju jela od svježih lokalnih namirnica proširiti na čitavu Tursku.

I dok uživamo u kruhu iz mjesta Bolu na Crnome moru i maslinovu ulju iz Marmarisa, za naš stol stižu redom – brancin mariniran maslinama i korijanderom, hobotnica s motarom, prženo povrće u *confitu* od rajčice, srdele u listovima vinske loze, kadaif punjen sirom *feta*, medom i ružmarinom, dimljena riba ljuskavka s pireom od artičoka, karamelizirana orada („Karameliziranje se radi vrlo



VRT IZGUBLJENIH KULTURA I ZABORAVLJENIH OKUSA CHEFA I GASTRO ETNOLOGA **MUSE DAĞDEVIRENA** U RESTORANU **ÇIYA SOFRASI**, KOJI OŽIVLJAVA STARA JELA IZ ČITAVE ANATOLIJE

ÇIYA SOFRASI
Guneslibahce Sokak 43,
Kadıköy

brzo, da svi sokovi ostanu u ribi, dok malo šećera na koži ribe jako lijepo ide uz sotiranu blitvu s češnjakom, čilijem i oraščićima“, objasniti će Şenol) te tradicionalni puding od mastika, desert koji sadržava smolu kore drveta mastik, vrlo jaka i karakteristična okusa, koji Turci jako vole, a strancima je čudan.

– Kad razmišljam o kuhanju, mislim o jelima koja je kuhala moja baka. Recimo, pripremam jela od iznutrica, ali u profinjenijim verzijama – na žaru, sa smrčcima i bobom. Dakle, dio toga dolazi iz djetinjstva, ali u znatno ukusnijem obliku. A ostalo potječe iz otomanske kuhinje, poput punjene skuše, ali uvijek s odmakom, obično svježije i s manje pirjanog luka, oraščića i jakih začina – objašnjava nam Didem.

Način na koji Şenol radi može se vidjeti na primjeru njezine interpretacije kombinacije kruha, tahinija i melase, inače nekad tradicionalnog turskog doručka za djecu. Danas ona to jelo služi u obliku pirea od bundeve pečene s melasom i cimetom, posluženog sa sladoledom od tahinija i karameliziranim orasima.

Jelovnik često sadržava i jela od *hamsija*, svježeg incuna iz Crnog mora (punjen rižom, pržen uvaljan u kukuruzno brašno...), zatim Didemine verzije *mücvera*, tradicionalnih popečaka od ribanih tikvica, i mnogo drugih tradicionalnih jela.

– Možda je moj način kuhanja najlakše opisati izrazom „zabava za stolom“, bez puno parade. Naravno da rabimo suvremene tehnike, ali to ne guramo u prvi plan. U Istanbulu je bitno stalno biti zanimljiv, jer se

tu originalni restorani pojavljuju takvom brzinom da ih ni profesionalci ne stignu provjeriti. I to ne samo na *fine dining* sceni, nego na svim razinama, počevši od *street fooda*. Recimo, prijatelj mi je nedavno rekao za jedan mali lokal gdje neki mladić peče samo janjeći kebab, dok mu janje sjedi u krilu (smijeh). Dakle, ima mnoštvo vrlo zabavnih priča i zanimljivih ljudi, koje tek treba otkriti – kaže Didem.

Da bi stigao do još jedne dobro čuvane gastro tajne Istanbula, gurman treba sjesti na trajekt ili Marmary, liniju podzeme željeznice ispod Bospora, te zakoračiti na azijsko kopno. Tamo se, u lijepoj četvrti Kadıköy,



nalazi „vrt izgubljenih kultura i zaboravljenih okusa“, kako nazivaju carstvo *chefa* Muse Dağdevirena. Ono se sastoji od tri restorana pod imenom **Çiya**, smještenih praktički jedan do drugog. Glavni zadatak njegova paradnog lokala Çiya Sofrasi jest prenošenje drevne kulture hrane i izgubljenih receptata sa širokog područja od Anatolije do Mezopotamije, u naše doba.

Nakon što je s dva prijatelja u rodnome Nizipu, na jugu Turske uz sirijsku granicu, vodio mali restoran, Dağdeviren se 1977. odlučio na veliki korak i preselio u Istanbul, gdje je radio u više lokala. Već je znao sve o kebabu i *lahmacunu* (pečeno ovalno tijesto

KOD KRALJA BAKLAVA

Iako se vrlo fine baklave (ne plivaju u šerbetu kao u nas) mogu jesti i u slastičarnicama Saray i Hafiz Mustafa, s po više lokala u gradu, samo je jedan „kralj baklava“. Tako, naime, zovu **Nadira Güllüa**, koji stoluje u specijaliziranoj baklavdžinici **Karaköy Güllüoğlu**, na samo jednoj lokaciji – u četvrti Karaköy.

Obitelj Güllü specijalizirala se za baklave još u 19. stoljeću, kada je Mehmed Güllü iz Gaziantepa, nakon što je u Damasku i Alepu naučio sve o spravljanju baklava, pokrenuo posao. Mehmedovu tehniku unaprijedio je njegov sin Haci Mahmud, a posao su proširila njegova tri unuka. Jedan od njih prenio je posao u Istanbul i 1949. otvorio baklavdžinicu u Karaköy. Karaköy Güllüoğlu u toj je četvrti pokrenuo i prvu tvornicu baklava u svijetu, koja danas godišnje proizvede više od 2,5 tona te poslastice.

Da njihovih nekoliko desetaka vrsta baklava od oraha i pistacija doista nemaju premca, dokazuje stalno pun lokal i vjerne mušterije, od kojih neke tu zalaze i više od pola stoljeća.

nadjeveno mljevenom govedinom ili janjetinom i sjeckanim povrćem, slično pizzi), pa je učio i istraživao i dalje od toga. Najviše je, kaže, naučio od *chefa* u restoranu svoga strica, naročito o vrlo složenim tehnikama te posebnim vrstama jušnih jela i klasičnom meze repertoaru. Nakon deset godina, 1987. odlučio je otvoriti vlastiti restoran.

– U to vrijeme bilo je malo mjesta u Istanbulu na kojima se dobro jelo. Mnogi su mislili da kuhaju europski i moderni, ali to su bile samo karikature francuskih i talijanskih jela. A kad su u pitanju bila turska jela, mislilo se da je nešto jako dobro i posebno ako ste jelo nazvali sultanovo ovo ili ono. To mi se nije sviđalo i nisam to razumio. U svome restoranu počeo sam kuhati stara jela koja su pripadala našoj bogatoj, drevnoj kulturi, a koja više nitko nije kuhao. Prvi gosti bili su uglavnom ljudi iz četvrti, a danas dolaze iz cijelog Istanbula – priča Musa.

Dağdevirenovi gosti bili su šokirani raznovrsnošću i bogatstvom tih jela. Radilo se o hrani koja se nekad kuhala u provinciji i domovima, ali ne i u restoranima, a koja je, kaže Musa, goste podsjetila na pretke i vraćala im stara sjećanja na okuse iz djetinjstva i mladosti. Slično je bilo i s kebabom, kojeg Dağdeviren proučava već desetljećima.

– Kebab zapravo nije jelo, kako ljudi često misle, nego se radi o tehnici, odnosno načinu spravljanja hrane. Kad bilo što pripremate na žaru, to se može nazvati kebabom, a pod taj pojam mogu čak potpasti i sva jela spravljana „na suho“ – na žaru ili u pećnici. Vjerovalo se da, uključivši i one sezonske, postoji ukupno oko 40 vrsti kebaba, ali nakon naših opsežnih istraživanja, Çiya danas nudi i više od stotinu vrsta. Za pravi kebab je presudan žar, najbolje od hrastovine, zatim kvaliteta mesa i na koncu osoba koja ga spravlja, jer to mora biti vrhunski *chef* – tvrdi Dağdeviren.

Slično je bilo i s različitim regionalnim jelima. Što su ljudi pokazivali više zanimanja za njih, to su se ona više pojavljivala na Çiyinu jelovniku. I to iz svih krajeva Anatolije i okolnih područja – Azerbejdžana, Gruzije, Sirije, Armenije, Izraela..., jer je Musin moto: hrana nema etnicitet, već geografsko podrijetlo.

Stoga ne čudi da je Çiya Sofrasi u međuvremenu postala neka vrst etničkog muzeja i laboratorija anatolske kuhinje, a logičan je i najveći Dağdevirenov san o osnivanju kulinarskog studijskog centra, koji će se baviti proučavanjem anatolskih jela, njihovom revitalizacijom i očuvanjem.

– Pozivam sve da dođu i probaju stara anatolska jela, a Hrvati će možda neka i prepoznati. Naime, na Balkanu, posebno u

DATLI MAYA



KANTIN

JOŠ NEKE ZANIMLJIVE ISTANBULSKE GASTRO ADRESE

DATLI MAYA – Firuzaga Mahallesi Turkugucu Caddesi No.59/A, Cihangir

Lokal Dilare Erbay (trenutačno u SAD), *ex-chefica* restorana Arnavutköy Abracadabra (50 Best Conde Nasta), u bivšoj pekarnici nudi tradicionalnu tursku kuhinju sela, po vrlo povoljnim cijenama.

MÜNFERIT – Firuzaga Mah. Yeni Carsi Cad. No:19, Firuzaga, Galatasaray

Chef Ferit Sarper predstavlja svoje verzije jela klasične turske mehane (Beylerbeyi raki, koji puni njegova obitelj), u vrlo živom i modernom lokalu, punom bolje stojeće, mlađe klijentele.

KANTIN – Teşvikiye Mh, Akkavak Sok. No:30, Nişantaşı

Semsa Senizsel, *chefica* koju zovu turskom Alice Waters, pionir je filozofije „s farme na trpezu“ u Turskoj. U Kantinu služi domaća turska jela od najsvežijih namirnica, sve uz domaći kruh.

YENI LOKANTA – Kubaraci Yokusu No: 66

Nekadašnji *chef* Changea, jednog od najinovativnijih restorana Istanbula, sada u novootvorenom lokalu s krušnom peći oduševljava svojim kreativnim pogledom na tursku kuhinju.

BEYTI'S – Orman Caddesi 8, Florya (predgrađe)

Više od 40 godina istanbulska institucija „kralja kebaba“ Beyti Gülera (tu su jeli Nixon, Carter i Arthur Miller), kad su u pitanju meso i kebab. Ogroman lokal s 12 sala, uvijek pun za ručak i večeru. Specijalitet: Beyti kebab.

ZUBEYIR – Bekar Sokak No:28, Beyoglu

Tradicionalni restoran s autentičnim jelima – odličan meze i najbolji kebab u centru grada. Rezervaciju je teško dobiti, ali za puni doživljaj pokušajte osigurati mjesto uz jedan od roštilja.

Bosni i Makedoniji, neka se stara turska jela još uvijek pripremaju prema originalnim receptima, onako kako su se u Turskoj pripremala prije 500 godina, a koja su tu u domovini zaboravljena. Znaite, postoji opa-

Iako se na spomen turske kuhinje odmah pomisli na kebab, jogurt i baklavu, zapravo se radi o ogromnoj zemlji, s obiljem najrazličitijih kuhinja i namirnica, nezamislivo velikoj gastronomskoj snazi s velikim potencijalom za modernizaciju

snost da novotarije bez pokrića unište tradiciju. A da bi se stvarale nove vrijednosti, najprije treba dobro poznavati tradiciju. To znači imati poštovanja za hranu, a poštovanje prema hrani znači poštivanje samoga sebe – zaključuje Musa.

Istovremeno, u Istanbulu se pojavljuje sve više mladih *chefova*, koji itekako poznaju i poštuju tradiciju te ju interpretiraju na originalne načine. I to ne samo na *fine dining* sceni, nego na svim razinama, počevši od *street fooda*.

Iako se na spomen turske kuhinje odmah pomisli na kebab, jogurt i baklavu, zapravo se radi o ogromnoj zemlji, s obiljem najrazličitijih kuhinja i namirnica, nezamislivo velikoj gastronomskoj snazi s velikim potencijalom za modernizaciju.

Novi Pariz? Zašto ne. 