

## "29"larla ortak noktası, kalite ve iyi servis

■ Keyfhan, sanırım sizin bulduğunuz bir sözcük. Keyfhan'la neyi anlatmak istediniz?

Keyfhan, "keyf" ve "han" sözcüklerinin bileşiminden türettiğim yeni bir kelime. Belli türdeki bir sosyal mekanın eğlence dünyasındaki adı. Çünkü Keyfhan sadece bir restoran değil, sadece bir diskotek de değil, ancak gece yarısından sonra müziğin yemeğe hakim olduğu bir yer. Buraya yemek yemeğe gelebileceğiniz gibi geç saatte diskotek müziği dinlemek için de gelebilirsiniz.

■ Çubuklu ve Ulus 29'lardan Keyfhan'a neler aktarıldı; bu mekanların ortak noktaları var mı?

Ortak noktaları kalite, iyi servis ve sık gelenlerin haricinde müşteri ayrımı yapmamak.

■ Mekan tasarımında "kaftan" ve "halı" temalarının ön plana çıktığını görüyoruz, bunun nedeni ne?

Nigel Coates bu lokasyonda ne gördüğümü sordu. Eski bir Alman Lisesi mezanu olarak Tünel'in koyu yeşil fayanslarından, Mısır Çarşısı'ndan bahsettim.

Ayrıca Prof. Nurhan Atasoy'un "Derviş Çeyizi" isimli son kitabını ona gönderdim. Kaftanların patronlarını da Nurhan Hanım verdi. Ancak son yorumu tam bir Batılı gözüyle onun yapmasını istemedim. O da, Osmanlı'nın zarif çintemanlerini, karolarda ifadesini bulan Türk halılarını minimalizme meydan okuyarak başarıyla kullandı. Sonuçtan mutluyum, bunu ona da ifade ettim.

■ Keyfhan'da nasıl bir mutfak yaratmayı hedefliyorsunuz?

Bahçimizi, etimizi, sebzemizi değiştiremeyeceğimize göre pişirme usülleri ile yenilikler yakalamak üzere Füsün (Taşgın) İspanya'ya gitti. Okyanus kenarında pişirme usüllerine baktı, yemekleri inceledi. Deniz mahsullerini yeni pişirme metodlarını yeniden yorumluyoruz. Fener, Dülger, Midye gibi lokanta mutfaklarından Rumlar'ın bizi terk etmesiyle ayrılan balık ve deniz mahsullerimizi



Metin Fadilloğlu

yeniden devreye sokuyoruz. Artun Ünsal'dan ilham alarak Ayvalık'tan zeytinyağı, peynir ve bazı otlar getirdik. Bir dahaki durağımız Gaziantep ve Iskenderun. Halep'ten bir Tabule tarifi de aldık. Yani tam bir küreselleşme. Geçen gün fırıncım Şaban Usta bana 9. fırını yaptırdı söyledi. Taş fırından ve ürünlerinden vazgeçmemiz söz konusu değil.

■ Keyfhan'ın geleceğine ilişkin düşünceleriniz neler?

Keyfhan bu adresin mah. Osmanlı'da modernizmin en güçlü şekilde vurgulandığı bu yörede o zamanın insanları yok, ancak biz onların çocuklarıyız. Batılılaşma özlemimizi, köklerimizden kopmadan yeniden gerçekleştirebiliriz. Beyoğullu olsun olmasın Keyfhan herkesin mekanı, ancak Beyoğlu elbisesi, Beyoğlu ruhuyla. Çelik Gülersoy'u mutlu etmek en büyük amaçlarından biri.

Keyfhan'ın mekan tasarımında, özellikle de sandalye kumaşlarında ve duvar panolarında "kaftan" teması ön plana çıkarılmış.

# Beyoğlu'nun Keyfhan'ı



Tarihi Fresco Pasajı, Nu-Pera adıyla eğlence yaşamına yeniden katıldı. Pasajın gözdesi ise, Fadilloğlu Ailesi'nin yeni mekanı Keyfhan...



Fotoğraflar: MUSTAFA ÇETİNKAYA



Keyfhan'ın işletmecisi ve aşçısı Füsün Taşgın.

Keyfhan'ın gelenekle modern birleşiren dekorasyonu ünlü İngiliz mimar Nigel Coates'e ait. Bu sentezi seramik karolarda da görmek mümkün.

## Fresco Pasajı'nın değişen yüzü

Keyfhan'ın da içinde bulunduğu Fresco Pasajı, 19. yüzyılda Avrupaî kafeleriyle ünlüydü

Keyfhan'ın bulunduğu Nu-Pera, 19. yüzyıl sonu Beyoğlu mimarisinin önemli yapılarından biri. Eskiden "Petit-Champs" ya da "Mezarlık" adlarıyla bilinen Meşrutiyet Caddesi üzerinde bulunan yapının geçen yüzyıl başında "Fresco Pasajı" olarak anıldığı biliniyor. Üstü açık lineer pasajların tipik bir örneği olan yapıyı, ünlü Beyoğlu tarihçisi Said Duhani şöyle anlatmış: "(...) Fresco Pasajı'nın sahibi zengin bir Yahudi olan Mösyo Fresco idi. Mösyo Fresco, aynı zamanda II. Abdülhamid devri bahriye nazırlarından birinin de bankeriydi. (...) Yunanlı güreşçi Panayi (aynı zamanda denizciydi) kendisi gibi güreşçi olup balıkçılıkla uğraşan Ermeni Simon'la boy ölçüşmek için İstanbul'a geldiğinde, Tepebaşı Şehir Tiyatrosu'nun tam karşısına gelen bu evin bir odasında kalıyordu."

Pasajda, bugün "Keyfhan"ın bulunduğu cephede Grek alfabesiyle yazılmış belli belirsiz bir "Cafe



Zivopolion" ibaresi var. Keyfhan'ın bulunduğu mekana ilişkin bir başka bilgi de, buranın 1905 yılında açılan "Champs-Elysees Biraşanesi"ne ev sahipliği yaptığı. Pasajda bugün Refika'nın bulunduğu yerde de yüzyıl başında Gianni Gligoriu'ya ait bir muhallebi dükkanı yer alıyordu. İki dükkanın da Meşrutiyet Caddesi'ne taşınmasıyla, Avrupa kafelerine benzer bir atmosfere sahip olduğu biliniyor.



Meşrutiyet Caddesi, sokağa taşan bulvar kafeleriyle 19. yüzyıl Beyoğlu'sunun önemli caddelerinden biriydi.

## Hacıbaba Lokantası

Beyoğlu'nda Taksim'e doğru yolun bir yanındaki Fransız Konsolosluk binasının tam karşısından içeri giriniz. O yolun adı Zambak Sokak. Yolun sonunda Hacıbaba Lokantası'nın kapısını göreceksiniz. Aslında Hacıbaba Lokantası'nın, İstiklal Caddesi'nin Taksim'e yakın bölümünde, Fransız Konsolosluk'un kapısının tam karşısına gelen küçük bir kapısı daha var.

Hacıbaba Lokantası, eski Hüsn-ü Tabiat Lokantası'nın devamı. Hüsn-ü Tabiat Lokantası'nın 1911 yılında Mehmet Eraslan açıp işletmiş. Lokantanın tanıtım kartında "Grand Rue Pear üzerinde Rum Kabristanı Sokak'ta Hüsn-ü Tabiat Lokantası" anlatımı var.

Bu lokantada yemek yiyenlerden İhsan Vardal dostum lokantanın son zamanlarını hatırlıyor. "Sirkeci'deki Konyalı, Beyoğlu'ndaki

ALİ RIZA KARDÜZ



Abdullah Efendi Lokantaları karışımı bir lokanta idi. Tencere yemekleri de bulunur ama, alafranga lokanta olduğunu korurdu" diyor.

Hüsn-ü Tabiat Lokantası'nı 1979 yılında Eğinli Recai Akpınar devralmış. O tarihten bu yana üç erkek çocuğuyla lokantayı işletiyor. Akpınar ailesi "celep"likten gelme bir aile. O nedenle etin iyisinden anlıyor. Recai Akpınar'ın üç oğlu Cengiz, Mehmet ve Kadir, kesilecek hayvanın besisi, seçimi, kesimi ile meşgul oluyor.

Hacıbaba Lokantası üç yüz kişilik geniş salonları, dekoru ve mөнüsü ile özelliği olan bir lokanta. Tencere yemekleri mutfağın öndüğünde tezgaha dizili duruyor. Bir başka köşede izgara et çeşitleri sıralanmış. Zeytinyağlılar bir diğer köşeye dizilmiş. Zengin de bir tatlı büfesi var.

Lokantaya gelen, yemeği görenek seçme imkanına sahip. Özellikle Beyoğlu'na uğrayan

yabancıların çok hoşuna gidiyor. Tencere yemeği ve izgara et çeşitlerini özyen Türkler de lokantanın devamlı müşterileri.

Mutfağın şefi Bolulu Burhan Geredeliği. Salon şefi Hüseyin Sarı. Bir akşam geç saat Aksanat Tiyatrosu çıkışı Hacıbaba'ya uğradık... Tiyatrodan çıkanların çoğu masalara dağılmıştı... Tezgahta sıralanmış izgara et çeşitlerinin cazibesine kapılıp özem duyduğumuz "cızbız köfte"den, "kuzu pırzola"dan, "sade şiş köfte"den ismarladık. Etler baharatsız, mis gibi, kıvamında pişmiş geldi. (Şimdi moda, eti baharata bulayarak etteki hatayı saklamak...) Zeytinyağlılardan da tadımlık aldık. Fiyatları da makul idi.

Hacıbaba Lokantası'nın özelliği var. Bina yandan Taksim'deki Aya Triada Kilisesi'nin bahçesine bakıyor. Yaz aylarında kilise bahçesine komşu terasta yemek yemenin keyfi başka oluyor.

Lezzetli tencere yemeği ve izgara çeşitleri ile zeytinyağlılara meraklı iseniz Hacıbaba Lokantası'na gidiniz.

## Kum midyesi

**Malzeme;**

12 adet kum midyesi, 3 yemek kaşığı zeytinyağı, 3 diş sarımsak, 1 bardak şarap, 1/2 bardak konsantre balık suyu.

**Yapılışı;**

Doğranmış sarımsak ve soğanlar, yıkanmış kum midyeleriyle birlikte yağlanmış tavada bir süre pişirilir. Şarap, balık suyu ve un eklendikten sonra midye kapakları açılıncaya kadar ocaкта tutulur. Kabuklar açılınca, servise hazırdir.

## MEHMET KENAN KAYA

Tepebaşı'ndaki eski Fresco Pasajı, kısa bir süre önce Nu-Pera adıyla İstanbul'un eğlence yaşamına yeniden katıldı. Önce, pasajın caddeye bakan iki mekanından birine Refika yerleşti, ardından Lübnan Bar açıldı. Ama pasajdaki asıl sürpriz, Fadilloğlu ailesinin birkaç gün önce Beyoğlu'na kazandırdığı "Keyfhan" oldu.

İstanbulcular, Metin ve Zeynep Fadilloğlu çiftini Ulus ve Çubuklu'da işlettikleri 29'larla tanıyor. İstanbul'un lezzet coğrafyasında uzun yıllardır önemli yer tutan bu iki mekan, yemekleriyle olduğu kadar başarılı işletmecilik anlayışıyla da dikkat çekiyor.

## Bir Beyoğlu atmosferi

Fadilloğlu ailesinin Nu-Pera'da açtığı mekanın adı "Keyfhan"... Yanılmıyorsam, Türkçe'de "Keyfhan" diye sözcük yok. Metin Fadilloğlu, "zevk, hoşlanma" anlamına gelen "keyf"le, "sofra, yemek" anlamına gelen "han" sözcüklerinden böyle bir isim türetmiş. "İnsanlar bu mekanda, zevk alarak yemek yiyip, müzik dinlesinler istiyorum" diyor. Aslında, haksız da değil; Keyfhan, şık ama tepeden bakmayan, deyiş yerindeyse bir Mevlevi tekkesi gibi herkesi çağırır bir yer. Başka türlü söylesem, bir yanında Pera Palas, Londra Oteli; diğer yanında ucuz gece kulüpleriyle bir Babil Kulesi'ni andıran Beyoğlu'nun ara katlarından biri. Yani, burası Beyoğlu ve burada herkese yer var.

Keyfhan'ın Beyoğlu coğrafyasındaki yerine gelince... O da, mekan tasarımından mөнüsüne, müşteri profiline işletmecilik anlayışına kadar küçük bir Beyoğlu aslında. Metin Fadilloğlu, Keyfhan açılmadan birkaç ay önce, Nevzade Sokağı üzerine yaptığımız bir görüşmede "Belki de Beyoğlu'nun atmosferi yediğimiz her şeye sihir katmıştı" diye bitirmişti sözlerini. Şimdi, sözünü ettiği o atmosfer kendi mekanında da mevcut.

Keyfhan, başta da söylediğim gibi ünlü Fresco Pasajı'nın bir parçası. Pasaj, mekan tasarımında Keyfhan'ınları ne kadar zorladı bilmiyorum ama, sonunda ortaya çıkan iş tam da Beyoğlu'na özgü bir zenginlik içeriyor. Geniş, yekpare bir salon ve aynı salona yerleştirilmiş bir bar olarak kurgulanan mekanda bütün tasarım unsurları ünlü İngiliz mimar Nigel Coates'a ait.

## Yeni pişirme teknikleri

Keyfhan'ın mutfağı zengin bir mөнüye sahip. Beyoğlu'na çıkıp da yemek isteyebileceğiniz her şey neredeyse var; tabii, Keyfhan'a mahsus birtakım değişikliklerle. Mutfaktaki bu değişikliklerin mimarı ise, Füsün Taşgın. Aynı zamanda mekanın işletmecisi olan Taşgın, aslında bir filolog. Ama eğitimini tamamladıktan sonra, diplomalı mesleği yerine aşkla sevdiği "mutfak"ı seçmiş. Keyfhan projesi gündeme geldiğinde ise, özellikle pişirme usulleri öğrenmek amacıyla Kuzey İspanya'daki bazı mutfaklarda çalışmış. Taşgın, Keyfhan'da yapmaya çalıştığı asıl şeyin, insanlara kendi evlerinde yemek yediklerini hissettirmek olduğunu söylüyor.

Sonunda, eski Pera'nın ünlü Fresco Pasajı, şimdi geleneksel unsurları da sirtlanarak, Keyfhan serüveniyle yeni bir yüzüyle daha hazırlanıyor. Bu serüvende bize de, sahip olduğu renkleri korumasını dilemek düşüyor sanırım.

