

Türk mutfağında Hacı Salih çizgisi

Hacı Salih' in oğlu Abdullah Movit, "hamburger-steak" akımına karşı direnişini, eski Türk yemekleriyle sürdürmesini biliyor.

Bir zamanların Beyoğlusu'nun büyük efsanelerinden biriydi. **Abdullah Efendi Lokantası**. Gerçekten seçkin, eşine ender rastlanır bir yedi Abdullah Efendi ve insanlar orada Türk mutfağının seçkin örneklerini tadarlardı.

Abdullah Efendi'nin **İstiklâl Caddesi**'ndeki dükkânı kapandıktan sonra da izleri kaldı. Abdullah'ın yanına çırak olarak girmiş olan Hacı Salih, oradan daha 1942 yılında ayrılmış, kendi dükkânını kurmuştu.

Hacı Salih, **Ağacamii sokağında** yıllarca Türk mutfağının en güzel örneklerini sundu. Ucuz ve lezzetli yemeklerin yendiği 200 kişilik bir lokanta geleneğini sürdürürken vitrinindeki koca kavanozlarda mevsimin en güzel kompostoları, turşuları sergilenirdi.

Hacı Salih'in bir özelliği de lezzetli perhiz yemeklerini bulundurmasıydı.

1982 yılında Hacı Salih kapandı. Daha doğrusu Hacı Salih'in ölümünden sonra el değiştirdi; "**Hacı Abdullah**" olarak hizmet vermeye devam etti. Yine geleneksel yemekler sunuluyordu.

Hacı Salih'in oğlu **Abdullah Movit** ise dükkân bulamadığı için mesleğe iki yıl kadar ara verdikten sonra **Galatasaray'dan Taksim'e** doğru çıkarken **Atlas Sineması**'nı hemen geçtikten sonra sağda bulunan **Anadolu Pasajı** içinde küçük bir dükkânda, babasının işini ve geleneğini sürdürmeye koyuldu.

Bugünkü Hacı Salih, artık vitrinlerinde sıra sıra komposto ve turşu kavanozlarının dizildiği koca bir lokanta değil, küçük bir dükkân, bir aile işletmesi. Lokantada yemekleri Abdullah Movit hazırlıyor, kasada eşi oturuyor; çocuklar da görev yapıyorlar, kayınbirader Engin Şensu da onlarla birlikte.

Küçükük dükkân, ne yazık ki tanıyanlarından başkasının fazla dikkatini çekmiyor. Oysa o küçük yerde büyük Türk

mutfağı geleneğinin en güzel örneğini bulabilirsiniz. Eğer turisti ve yerlisi Hacı Salih'in ayırına varsalar, 25 kişilik dükkânda yer bulmak için ya kuyruk yapmak gerekir ya da yemek saatini iyice erkene almak veya 14.00'ten sonraya kaydırmak.

Bu içkisiz lokanta, her gün gerçekten birbirinden lezzetli 10-15 çeşit yemek sunuyor. Mönü her gün değişiyor. Kimi zaman terbiyeli, sadeyağlı kerevizin enfesini yiyorsunuz, kimi zaman salatayla yapılmış gerçek bir kuzu kapama. Değişmeyenler, lezzetli pilavlar ve kuzu yemekleri.

Nasıl Abdullah Efendi, Beyoğlu'ndan ayrılırken yetiştirdiği **Hacı Salih'i** yadigar bırakmışsa Hacı Salih de oğlu **Abdullah Movit'i** aynı şekilde bırakmış damak tadı düşkünlerine.

Abdullah Movit'e sakın spesyalitesini sormayın, onu kızdırırsınız; ama alacağınız yanıt da hoştur:

"Her Türk yemeği bir spesyalitedir. Yoksa herhangi bir yemeği değiştirip spesyalite diye sunmak olmaz." Yanıt haklıdır ve size hemen gerçek usta ile karşı karşıya olduğunuzu anlatır.

Abdullah Movit'in birbirinden enfes yemekleri acaba eski mutfağımızı aynen sunuyor mu size?

Soruya tümüyle **"Evet"** diyemeyiz.

Bazı şeyler, daha doğrusu yağlar, artık değişmiştir.

Değişikliğin sorumlusu ise Abdullah Movit değil, artık eski tatlara aşina olma-

yan, onlara uyamayan genel damak zevkidir.

Örneğin insanlarımızın çoğu zeytinyağını unutmuş, onu biraz ağır, garip tatlı bulur olmuşlardır. O yüzdendir ki zeytinyağı yerini nebati yağlara bırakmıştır. Tereyağ ve öbür hayvani yağlar için de durum aynıdır.

Ama itiraf etmeliyim ki değişikliğe karşın lezzet sürmektedir. Gullaçlar yine eskisi gibi gülsuyuyla servis edilmektedir ve canım su muhallebisini de zaman zaman bulabilirsiniz. Hatta son zamanlarda eski lezzetini yitirmiş piliç yemeklerinde bile geçmiş çağrıştıran bir tat vardır.

İşinin tutkunu Abdullah Movit, "**hamburger-steak**" akımına karşı direniyor. Yaşı da genç olduğuna göre daha uzun süre bize eskinin güzel tatlarını sunacak. Umarız o da babası ve babasının ustası gibi bize yıllar sonra da bu geleneği sürdürececek bir usta bırakır.

Her yolum düştüğünde Hacı Salih'e uğrayıp nefis yemeklerini tatmaya çalışıyorum.

Size de salık veririm. ◀

HACI SALİH LOKANTASI
Beyoğlu, Anadolu Han,
Tel: 143 45 28



Hacı Salih için, "Küçük dükkânda büyük mutfak" diyebiliriz...

Fotoğraf: HASAN DENİZ

