



# YAŞAMDAN NOTLAR

Sermet SEVERÖZ

sseveroz@htgazete.com.tr

## İstanbul Alancha = Kopenhag Noma!

**BİRKAÇ** yıl önce **Güneri Cıvaoğlu, Mehmet Yalçın, Ahmet Örs, Figen Batur ve Teoman Hünel** gibi değerli üstatlarla **Danimarka**'nın başkenti **Kopenhag**'da bulunan **Noma Restaurant**'a gitmiştik.

**Noma**, yıllarca layık görüldüğü "**dünyanın en iyi restoranı**" ödülünü yalnızca 2013 yılında **İspanya**'nın

**Girona** kentindeki "**El Celler de Can Roca**"ya kattıktan sonra, 2014'te tekrar "**bir numara**"ya yerleşen bir restoran.

Gözümün içi gibi bakmama rağmen kumaş kapağına hardal dökmek suretiyle lekelediğim imzalı **Noma** kitabımın yazarı ve mekânın yaratıcısı şef **Rene Redzepi** var mutfağının başında.

Burası bir akşam yemeği için en az 2 yıl sonraya rezervasyon alan, 45 şefin 40 kişiyi ağırladığı bir mekân. 29 çeşit yemek ve 9 çeşit şaraptan oluşan tadım münüsünde, çok farklı sunumlara sahip karınca gibi sıra dışı ya da yumurta gibi sıradan kalemler de var.

"**Neden Noma'yı tekrar anlatıyorsun?**" diyecek olursanız, sebebi **Alaçatı**'dan sonra **İstanbul**'da açılan **Alancha Restaurant**'daki deneyimim.

Aslında **Alancha** yazısı yazmak yerine; **Noma** yazımı "**kopyala / yapıştır**" yapıp sonuna da "**=Alancha İstanbul**" yazmalıyım.

Dekorasyonundan sunumuna, perdesinden bitkisine kadar **Noma**'dan esinlenmiş mekân. Öyle ki masalardaki çiçekler bile aynı. Tek fark **Noma**'da ilk yemeğin vazodaki bu çiçekler olması.

**Alaçatı**'daki **Alancha** son derece şahsına münhasır bir mekânken neden **İstanbul**'a "**A la Noma**" olarak geldiğini anlamış değilim.

Ancak haksızlık yapmamak lazım, çok da beğenim mekânı. Özellikle giriş katında bulunan bistro bölümünü. Burada 52 hafta boyunca 52 ayrı münü uygulayacaklarmış. Barın da bulunduğu bu kat müziğiyle, ışığıyla ve tavan yüksekliğiyle iş çıkışı mekânı olmaya aday bence.

Gelelim tekrar tadım münüslerinin sunulduğu üst kata.

Oldukça yetenekli ve düzgün genç şeflerin çalıştığı mutfağın başında yine deneyimli şef **Kemal Demirasal** var.

**Demirasal**'ın tadım münüsü 18 çeşit yemekten ve 5 çeşit şaraptan oluşuyor. İçki içmek istemeyenler için yemeklerle eşleşmeli sebze ve meyve sularından oluşan bir de içecek münüsü var.

**Anadolu** ve **Akdeniz** lezzetlerinin farklı yorumlarından oluşan münüde buğday aşısı çorbasından **Boşnak** etine, midyeden lahmacuna, **antepfıstığından** tahin pekmeze kadar yöresel bir karma hâkim.

Bu farklı sunumlardan en etkileyici olanıysa hiç şüphesiz yemeniye sarılmış buzdan bir kapta sunulan buğday aşısı çorbası.



## Yeni bir albüm 'Su ve Çakıl'

**TÜRKÇE** müzik sektörü çoğu birbirinin aynı ve oldukça emeksiz işlere alıştırdı artık beni.

**Cankut Yılmaz**'ın albümü ise tam tersine ümittlendirdi. **Mazhar-Fuat-Özkan**'ın eski şarkılarına ve gençliğime gittim. Onun da müziğinde ve sesinde samimiyet ve naif bir ruh var.

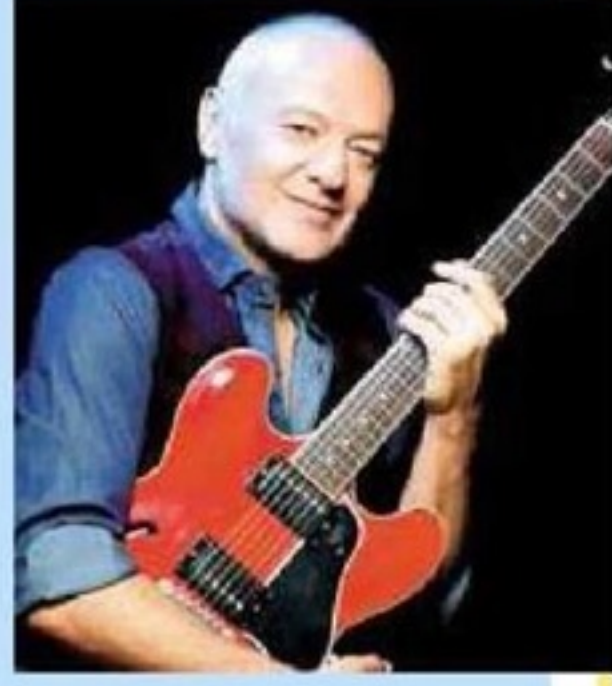
Âşıkken de terk edilmişken de dinlenen cinsten. Hafif tebessümü var ama neşeli diyemem.

Aranjörülüğünü **Sadun Ersönmez** yapmış.

**İsmail Soyberk,**

**Dünyacan Yılmaz,**

**Sadun Ersönmez, Erdem Sökmen, Turgut Albekoğlu, Çağlayan Yıldız, Cüneyt Çoltu, Cengiz Ercümer, Eyüp Hamiş, Volkan Gevrek, Cihan Okan, Ercüment Vural, Tuğba Önal ve Sibel Gürsoy** gibi önde gelen müzik insanlarının el vermiş olması albümü beğenmekte hiç de haksız olmadığının göstergesi.



## Korna çalmayın!

**DÜNYANIN** medeni şehirlerinde trafikte korna acil bir durumu ya da bir sorunu bildirmek için çalınır. Bırakın zırt pırt trafikte çalmayı, öyle ıslık gibi **laf atmak** ya da **cama çağırmak** için asla kullanılmaz.

Bu ara çevreci hareketleriyle dikkatimi çeken **Toyota**'nın ön ayak olduğu bir radyo reklamı dikkatimi çekiyor.

Reklamda **Orhan Veli Kanık**'ın **İstanbul**'u dinliyorum şiiri, martı ve deniz sesleri eşliğinde okunuyor ama şehrin ve kornaların sesi şiiri bastırıyor hatta duyulmaz hale getiriyor.

Kampanyaya ve ifade etme şekline bayıldım!