

## İlk teneffüste Bebek'teki Kantin'e koşun

**Nişantaşı Kantin, Bebek sahilinde Kantin Dükkan ismiyle yerini aldı. Müdavimleri sırada. Kantin'in sahibesi Şemsa Denizsel, yeni mekanını ve yemeğe dair tüm düşüncelerini bizimle paylaştı**

İtiraf ediyorum, ben bir Kantin bağımlısıyım. Nişantaşı'nda açıldığı günden beri bu lokantanın duvarında asılı kara tahtasının her gün değişkenlik gösteren menüsünde tatmadığım kalmamıştır. Kantin bağımlısı olmamın birinci sebebi, bu lokantanın kendi kurallarının olmasıdır. İçimde yaşayan minik Alman kızı, nar-portakal suyunun saat 2'den sonra servis edilmemesini, çay servisinin hafta arası 3'ten 5'e kadar yapılmasını, lokantanın akşam 9 dendiğinde kapılarını kapatmasını ve "Etimin yanında garnitür yerine salata alabilir miyim?" diye sorduğunuz zaman net bir "Hayır" cevabı almayı hep sevdi. Yoğun bir iş günümün ardından akşam eve yemeğe gelecek kız arkadaşlarıma kendi ellerimle bir şeyler hazırlamak yerine Kantin'in hazır yemek dükkanından hoşuma giden en taze yiyecekleri aldım. Kantin'in naneli ayranı, Kantin'in çıtır pizzası derken fark ettim ki ben buraya müptela oldum.



### Bebek'teki Kantin, bir restoran deđil

Kantin'in sahibesi Şemsa Denizsel, bir gün tanışmak istediğim insanlar listemdedeydi hep. Derken, Bebek sahilinde "Kantin burada da açıldı" diye ayaklandı. Bir de baktım ki, Bebek Parkı'nın tam karşısındaki küçücük dükkan "Kantin Dükkan" ismini almış. Burası bir kafe veya lokanta değil. Nişantaşı Kantin'in hazır yemek dükkanında olan ekmeklerin, keklerin ve diğer yemeklerin çoğu burada da var. Fakat Nişantaşı'ndan farklı olarak tostlar ve sandviçler menüye eklenmiş. Dükkanın içinde mini bir bar ve üç sandalye var. Dışındaysa iki küçük tabure. Şemsa Hanım'la tanışmam da işte tam bu iki taburenin üzerinde oldu. Vaktimiz az diye röportaja başladık sonra kalkmak bilmedik.

### Bebek'teki Kantin Dükkan nasıl hayata geçti?

Bebek'teki yer aslında bana geldi. Bir arkadaşımın dükkanıydı burası ve Kantin'i buraya taşımayı teklif etti bana. Burada bir lokanta açsaydım eminim ki Nişantaşı'ndan da iyi iş yapardı ama Nişantaşı Kantin bugün bu kadar kaliteliyse tek sebebi başka bir şubesinin olmamasıdır. Benden ve benim ustalarımın iki tane daha olmadığına göre aynı anda iki yerde olamayız. Taşıma malla bir lokanta açamazsınız ama bir dükkan açabilirsiniz. Dolayısıyla tek lokantamız, Nişantaşı'ndaki olacak.

### "İstanbul'un en iyi ekmekleri bizde"

**Nişantaşı'ndan farklı olarak Bebek'teki Kantin Dükkan'da neler var? Nişantaşı ve Bebek müdavimlerinin talepleri arasında bir fark oldu mu?**

Bebek'teki Kantin Dükkan'da tostlar ve soğuk sandviçler servis ediyoruz. Bu olayı başlatmamızın tek sebebi, ekmeklerimizdir. İstanbul'un en iyi ekmeklerinin bizde olduğunu söyleyebilirim. 40 saati bulan bir fermantasyon sürecinde, ekşi mayadan yapıyoruz ekmeklerimizi. Bir de şöyle bir avantajı var buranın, mesela Nişantaşı Dükkan'da satılan yiyecekleri kimse orada yiyemiyordu sadece paket yaptırabiliyordu ama burada yiyebilirsiniz.

### "Kuralların olması yanlış bir şey mi?"

### **Restoranınızda yıkılmaz ve değişmez kurallarınız var. Neden?**

Kurallarım olması yanlış mı? Halkımıza biraz yabancı gelen bir şey bu ama kimseye kapris yapmak için uygulamıyorum bu kuralları. Bugün evime bir misafir gelse, onu elbette en iyi şekilde ağırlarım. Ancak onun bana misafir olması, her talebini karşılayacağı anlamına gelmez. Kantin’de de aynı şekilde, biri etinin yanında garnitür yerine salata koymamı isterse koymam çünkü ben zaten o tabağı kendime göre en uyumlu şekilde düzenlemişim. Yanına salata koysam, suyu akıp etin lezzetini bozacak. Niye yemeğimin lezzetini bozayım? Nar-portakal suyunu belli bir saatte veriyorum çünkü sonra tadı bozuluyor. Niye bozuk bir şeyi servis edeyim? Mevsiminde olmayan bir sebze yi pişirmem. Aynı tada sahip olmaz ki? Benim tek derdim işimi en iyi şekilde yapmak.

### **Yemek pişirmeyi bir işe döndürmek nasıl çıktı ortaya?**

Ben 19 yaşından beri aşçı olmak istiyordum. Yedi göbek İstanbullu bir ailem var. Yemek yemek, yemek yapmak bizim için hep önemli olmuştur. Dolayısıyla kendimi tanımaya başladığım zaman yemek yapmak istediğimi fark ettim. Ama o zamanlar iyi aile kızlarının aşçı olması gibi bir durum söz konusu bile değildi. Ben de dergici oldum ama yıllar sonra bu aşka karşı gelemedim ve Kantin’i açtım.

### **Hangi yemekleri yapmayı seviyorsunuz?**

Yemekten hoşlandığım her şeyi iyi yaparım. Mesela taze hamurlu makarna... Domatesli pilavı annemin pişirdiği gibi yaparım çünkü şimdiye kadar daha iyisini yemedim.

### **Yemek listenizi haftalık mı çıkarıyorsunuz?**

Evet. Her cumartesi organik pazara gideriz. İşin sırrı stoklu olmakta. Tavuk suyu, hardal, pesto ve kuru domates sosu, ekmek... Bu malzemelerle her şekilde iyi bir şey çıkarırsınız. İşin özü malzemeye göre hareket etmektedir.

### **Sizin kitabınızı da okuyabilecek miyiz?**

Bir Kantin Kitabı projem var. Vakit buldukça içeriğini toparlamaya çalışıyorum.

### **“Beyran harika bir tattır”**

### **İstanbul’un yeme-içme kültürü sizi tatmin ediyor mu?**

Ne yazık ki bu kadar yıllık yemek kültürü olan bu ülkenin gustosu yok. Bir İtalyan’ın, bir İngiliz’in, gustosu yok Türklerde. Çünkü bu gusto dediğimiz şeyin olması için yemek pişirdiğiniz malzemeleri doğru seçmeniz, yemeği iyi pişirmeniz, masa düzeninizi buna göre kurmanız ve masaya düzgün kıyafetlerle oturmanız gerekir. Gelenek ve yenilik birbirini besleyen şeylerdir. İtalyanlarda bu doğuştan var mesela. Adamların masaya bardağı koyması bile farklı. İstanbul’da art arda mekanlar açılıyor ama elle tutulur birkaç yer var. Bu sebeple dışarıda yemek yerken beklentimi hep orta seviyede tutuyorum. Ama beğendiğim birkaç yer var. İstanbul’da tek geçtiğim yer, Karaköy Lokantası’dır. Ama üst değil, alt katı. Çünkü Muharrem Usta, alt katta balığı kendi elleriyle pişirir. Mikla ve Didem Şenol’un Maya’sını da çok seviyorum. Ceren Büke, Mehmet Gürs de müthiş aşçılar.

### **Başka şehirlerdeki yemek kültürüyle ilgili ne düşünöyorsunuz?**

Yemek konusunda New York bana ilham vermez çünkü her şey zorlamadır, yapaydır. Ama bir Londra dediğinizde başkadır... River Cafe, Barrafinna, St. John bambaşka restoranlardır. İspanya ve İtalya harikadır. Hindistan’ın yemek kültürünü kendime yakın bulmuyorum. Vietnam ve Güney Amerika ise gidip yemeğini deneyimlemek istediğim yerlerden.

### **Anadolu lezzetlerinden sevdiğiniz hangileri?**

Antep ve Antakya mutfağı. Mesela Antep’teki Metanet Lokantası’nda Beyran diye bir çorba yaparlar. Pirincin üzerinde yağlı kuzu eti, pul

biber ve sarmısak... Bunu kahvaltıda yerler. Harika bir tattır.