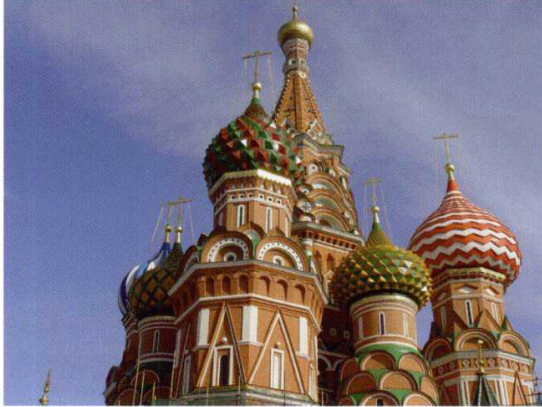


Valizinizi hazırlayın, Tonguç'la lezzet turuna çıkıyoruz!

Hani insanı böyle havalar mahveder ya, işte öyle bir duyguyla çaldık Saffet Emre Tonguç'un kapısını. Onun yolculukları sınır tanımıyor. Bizimle farklı kültürler ve yepyeni lezzetlerle dolu deneyimlerini paylaştı. Bahar geldi. Şimdi yolculuk zamanı. Peki siz, hazır mısınız uzaklara?



» O, bir gezgin, gazeteci yazar. 100'ün üzerinde ülkeyi gezmiş. Uzaklara, ama çok uzaklara gitmiş. "Kalem" dediği Rumelihisarı'ndaki evinde buluştuk Saffet Emre Tonguç ile. Gezi kitaplarının yığılı olduğu evinde, Tonguç'un muhteşem konukseverliğiyle dünyayı bir oyuncak küre gibi elimize aldık ve şöyle bir çevirip, turladık. Sohbetimiz zaman zaman, biraz da "kıskançlıktan" olsa gerek, "tamam anlatmayın, bu kadar yeter" "uyanlarım"la

kesintiye uğrasa da, bu keyifli sohbette onun yaşadıklarını, gördüklerini ve yediklerini paylaştık. Ne yazık ki, bu kadar ülkeye ne sayfamız, ne zamanımız yetti. Ne diyelim, bu yıl, TUREB tarafından "yılın en iyi kitabı" seçilen "Avrupa'da Görülecek 101 Yer" kitabı bu sohbetin devamını getsin.

Bir gezginsiniz. Yola ilk çıkışınız ne zaman oldu? Nasıl başladı bu tutku?

1981 yılında ağabeyimle Almanya'ya bir

izci kampına gittim. Ardından Gençtur'un çalışma kamplarına katıldım. İsviçre ve Fransa'da duvar örmüşlüğü, tarlada çalışmışlığım var. Onlar fitili ateşleyen ilk kıvılcımlar oldu ve devamı geldi. İngiltere'ye eğitim için gittim. Ve ardından ciddi bir seyahat tutkusu gelişti. Aslında bu tutku ailemde de vardı. 70'li yıllarda, ailecek, karış karış Türkiye'yi gezer, hiç kimsenin gitmediği yerlere giderdik. Karadeniz, Akdeniz ve Ege'yi dolaşırdık. Rehberliğe başlamamla

Sol Sayfada (soldan sağa): Aziz Vasili Katedrali (Moskova - Rusya), Lüksemburg Parkı (Paris - Fransa), Mikonos Adası (Yunanistan). Aşağıda: Geiranger Fiyordu (Norveç).



birlikte olay çok farklı bir boyuta taşındı. Dünyayı keşfetmek, insanın kendisini de keşfetmesine yardımcı oluyor.

“Çok gezen mi, çok okuyan mı?” diye sorulur ya, ideal olan hem gezip, hem de okumaktır. Ne kadar çok ülke görürseniz, o kadar daha fazla ülkeye gitmeyi arzuluyorsunuz. Ve profesyonel deformasyon başlıyor. Tüm Avrupa’yı gezdim. Uzakları da bitirdim. Artık kıyıda köşede kalmış küçük ülkelere seyahat ediyorum. Örneğin, Bora

Bora’ya gittim. Açıkçası hayal kırıklığı yaşadım. İnanılmaz lüks, deniz üzerine inşa edilmiş oteller var. Ama adaların altyapısı iyi değil. Mesela yollar çok bozuk. Zengin turistleri kazıklamak için de her yolu deniyorlar.

Her köşesini gördükten sonra, bugün Avrupa sizin için ne ifade ediyor?

Avrupa medeniyetin beşiği. Muhteşem bir coğrafya, olağanüstü bir kültür. Ama yeni yerleri keşfetmek lazım. Ben, insanların

defalarca Londra, Paris ya da Roma’ya gitmesine bir anlam veremiyorum. Maalesef bildikleri yere gitmek istiyorlar. “Aynı otelde kalıp, aynı restoranda yemek yiyelim, hiç kaybolmayalım” derindeler. Halbuki, keşiflere açık olmak lazım. Tabii ki o şehirler çok güzel. Ama güzelliğin ötesinde, sıra dışı olan o kadar çok yer var ki dünyada...

Yakın zamanda hangi ülkeleri keşfe çıkmayı planlıyorsunuz?

Altta (soldan sağa): Amsterdam (Hollanda), Boğa güreşi arenas (Sevilla - İspanya), Karl Milles heykeli (Stockholm - İsveç). En altta: Casa Battlo (Barselona - İspanya).



100'ün üzerinde ülkeye gitmeme rağmen, hâlâ Peru ve Bolivya'ya yolum düşmedi. Galapagos Adaları, Botsvana ve Zimbabwe de görülecekler listemde bulunuyor. Bunların dışında, hemen hemen her yeri gördüm.

Türkiye'nin en çok seyahat eden rehberisiniz. En çok kimleri gezdirdiniz?

En çok Amerikalı, Avustralyalı ve Yeni Zelandalıları gezdirdim.

Değişik ülkelerden turistlere rehberlik ederken, belirli farklılıklar gözlemlediniz mi?

Çok ciddi farklar var. Amerikalıyı yüz metre öteden tanırırsınız. Giyim tarzları farklıdır. Çok rahat giyinirler; şapkaları, ayakkabıları, pantolon kesimleri, renkli gömlekleri onları hemen ayırt etmenizi sağlar. Avustralyalıları ise güneş gözlüklerinden tanımak mümkün! İnanılmaz komik, her taraftan yüzü kapatan, anormal korumalı gözlükleri vardır.

Değişik ülkelerden gelen insanların sadece dış görünüşleri değil, birikimleri de farklı oluyor. Örneğin Amerikalılar çok cahiller. Tarih bilmiyorlar, çünkü tarihleri yok, eğitimleri kötü, coğrafya bilgileri zayıf. Buraya geldiklerinde, onlara, Osmanlı tarihini çok basit bir şekilde anlatıyorum. Atatürk'ü bile bilmiyorlar. Amerikalılar, Türkiye'ye genellikle en son destinasyon olarak geliyorlar. Dolayısıyla beklentileri minimumda oluyor.

"Gidelim bir bakalım, nasıl bir yermiş" diyerek geliyorlar.

Türkler de yurtdışında alışveriş tutkusuyla tanınıyor sanırım.

Alışveriş merakı genlerimizde olan bir şey ama trend biraz değişti. Artık kültür ve gurme turlarına gidenler var. Ben dünyanın en olmadık yerlerinde Türklerle karşılaştım. Mesela Patagonya'da Ushuaia dünyanın sonu denilen bir yer. Orada bir Türk gezginle karşılaştım. Alaska'dan yola çıkmış. Bütün Amerika kıtasını dolaşmış. Yani demek istediğim, Türkler artık çok değişik coğrafyalara gidiyorlar. Ben, uzakların gençken bitirilmesi taraftarıyım. Biz önceliği hep Avrupa'ya veriyoruz. Oysa, Avrupa kıtasına günümüzde iki saatte ulaşmak mümkün.

Gurme turlarında ilginç deneyimleriniz neler?

Türkiye'de gurme turları çok fazla yapılmadığı için, ben yurtdışına gittiğimde, mümkün olduğu kadar farklı yerleri denemeye çalışıyorum. Örneğin, en son, Yeni Zelanda'da "art deco" başkenti diye anılan Napier'e gittim. Bu şehirde, kaliteli şarap üretimi yapan çok güzel şaraphaneler var. 1860'lardan kalma, "Mission Estate" adında, misyonerlerin kurduğu bir şaraphane var ki, çok iyi bir işletme diyebilirim. Napier'deki "Sileni Estates" şarapevinde ise hem şarabın nasıl üretildiğini gördük, hem de farklı şarapları yerel lezzetlerle tatma şansına sahip olduk.

Bu gezileriniz sırasında, tadı damağınızda kalan, özel lezzetler var mı?

Arjantin şaraplarının tadı hâlâ damağımda diyebilirim! Patagonya'da, El Calafate diye bir yere gitmiştim, burada da Perito Moreno Buzulu var. El Calafate küçük bir yerleşim yeri olmasına karşın çok gelişmiş, kasabada Kempinski Otel bile var, bir sürü de güzel restoran... Buzulu görmeye gelen çok fazla sayıda turist olduğu için, kasabanın nüfusu çok artmış. Burada, buzulu tam karşınızda görüyorsunuz. Buzul, hareket eden bir obje. Karaya doğru geliyor. Zaten



Mostar köprüsü (Bosna Hersek).

karadan uzaklığı 40-45 metre. Belli zamanlarda, karayla birleşiyor. Bu sefer, arkadaki gölde su seviyesi yükselmeye başlıyor. "Su akar, yolunu bulur" derler ya, iki ile dört sene arasındaki bir zaman diliminde, o su buzulu patlatıyor ve o patlama anı için dünyanın her tarafından fotoğrafçılar geliyor. Buzulu seyrederken viskinin tadına bakıyorsunuz, viskinin buzlarını da buzuldan alıyorlar. İşte burada, El Calafate'de muhteşem Arjantin şarapları tattım.

En son olarak da Toskana'da Chianti şaraplarının tadı damağımda kaldı. Chianti ve Shiraz benim favorilerim. Türkiye'de de, en çok sevdiğim Kalecik Karası, Boğazkere ve Öküzgözü üzümünden elde edilen şaraplar. Mardin'deki Süryani şarapları da bence çok lezzetli. Bu arada, Mardin'deki "Cercis Murat Konağı"nı tavsiye ederim. İstanbul'da, Suadiye'de bir şube açtılar. Antakya'da da çok güzel yemekler yedim. "Savon Hotel", "Anadolu Restaurant" ve "Kral Künefe" bu şehirde aklıma gelen ilk isimler.

Seyahate çıkmadan önce nasıl bir araştırma yapıyorsunuz?

S. E. Tonguç'tan öneriler

En favori şaraplarım:

Penfold's Grange (Avustralya),
Château Latour (Fransa),
Château Musar (Lübnan),
Ktima Alpha (Yunanistan),
Domaine de la Romanée-Conti (Fransa),
La Tâche (Fransa),
Taylor's Port (Portekiz),
Fonseca Port (Portekiz),
Toskana'da yerel bir Barolo'nun tadına bakmak. Şampanya olarak da Salon.

En favori restoranlarım:

Lucas Carton (Paris),
Spondi (Atina),
Charlie Trotter's (Chicago),
Savy Gril (Londra),
The Cliff (Barbados),
Can Fabes (Barselona yakınında),
XIV (Los Angeles),
Lung King Heen (Hong Kong),
Hanagatami (Şanghay),
Gary Danko (San Francisco).

En favori şehirlerim:

Sidney, San Francisco, Stokholm,
Buenos Aires, Rio de Janeiro, Barselona,
Amsterdam, Floransa, Buhara, Paris.

Altta solda: Salvador Dali müzesi (Figueres - İspanya). Altta sağda: Tallinn surları (Estonya).



Michelin yıldızlı restoranların listesine bakıyorum. Rehber kitapları da çok kullanıyorum. Tercihim genelde yerel lezzetleri keşfetmek yönünde oluyor. Mesele, gittiğiniz yerin lüks olması değil, yerel atmosferi yakalayabilmeniz. Bence, restoranların başlıca problemlerinden bir tanesi uluslararası olmaları ve dünyanın neresinde olduğunuzu anlayamamanız. Ben, yerel atmosferi hissettirecek yerleri tercih ediyorum.

Mesela Mikonos'da, "Maria'nın Yeri" diye bir taverna var. Sahibi Maria, çıkar, dans da eder, yemekleri de ikram eder. Roma'nın ara sokaklarında da "Antico Bottaro" diye bir restoran vardır. Gidince çok keyif alırım.

Yerel lezzetlerimizi uzaklarda yakalamanız kolay oluyor mu?

Aslında Türk Mutfağı, Ortadoğu, Yunan Mutfağı diye bir şey yok. Osmanlı Mutfağı

var. Gezdikçe, Osmanlı Mutfağı'nın üç kıtadaki etkilerini görüyorsunuz. Afrika, Asya, Avrupa kıtaları ve Balkanlar'da çok güzel Osmanlı yemekleri yeme şansım oldu. Bugüne kadar gördüğüm en "Osmanlı" şehir Saraybosna. Saraybosna'da, 1860'lardan beri ürettikleri bir bira var. Bu, Osmanlı'nın ilk biralarından biri sayılabilir, çünkü o dönemde başlanmış bira üretimine. Saraybosna'da "cevapçici" dedikleri köfte de çok lezzetli.

Baklavasından tutun, köftesine, cacığına kadar, Osmanlı Mutfağı birçok ülkede var. Suriye'de, Hamidiye Çarşısı'nın ara sokaklarında, muhteşem yerel tatlar sunan restoranlar var. Yemekleri bizim Güneydoğu ve Antakya mutfağına o kadar yakın ki... Beyrut'ta da "Karam Restaurant" a gittim. Bizdeki kebabların çok daha güzeline yedim orada. Aslında yemek isimleri de çok benzer. Börek, çorba, kavurma, humus ve kebaba Osmanlı'nın hüküm sürdüğü yerlerde rastlamak mümkün. Ekim ayında Budapeşte'deydim. Onların meşhur gulaşı da Türkçe'den geliyor. "Kul aş" demek, "kul" da, sultanın askerleri anlamında.

Çok güvendiğim seyahat kitaplarının tavsiyeleri de yararlı olabiliyor. Örneğin, İstanbul'daki "Hamdi Restaurant" çoğu seyahat kitabında var. Ama Hamdi'de artık Türk'ten çok, turist görüyorsunuz. Benim, müşterilerimle İstanbul'da sık gittiğim yerlerden biri "Asitane". Osmanlı Mutfağı'nın

Altta (soldan sağa): Signoria Meydanı (Floransa - İtalya), Pisa Kulesi (İtalya), Peterhof Sarayı (St. Petersburg - Rusya).



unutulmuş lezzetlerini burada bulmak mümkün. Geçenlerde, dünyada tasarım otellerini ilk başlatanlardan, Studio 54'ün kurucusu Ian Schrager'i gezdirdim. Bana, "Beni lütfen senin bile gitmeyeceğin, sokaktaki hamalın gideceği, ama yemekleri lezzetli olan bir lokantaya götür" dedi, ben onu Kuzguncuk'taki "Asude"ye götürdüm. Bayıldı, çok sevdi.

Dünya turumuza İskandinavya ile devam edersek, orada ne gibi lezzetlerle tanıştınız?

Bu bölgede "smorrebrød" dedikleri açık sandviçler var. Ağırıklı olarak deniz ürünleri yiyorlar. Mutfaklarında bol bol somon ve morina balığı mevcut. "Acquavit" isimli içeceklerinin anlamı "yaşam suyu". Aslında viski de aynı anlamı taşıyor. O da, İskoçların yaşam suyu biliyorsunuz. Bu içeceğin sunum töreni de var. Ev sahibi "Skol" diyerek misafirlerinin gözlerinin içine bakıyor ve kahdeh öyle kaldırılıyor. "Acquavit", damıtılmış tahıldan yapılıyor. İskandinav ülkelerinde hava erken karardığı için insanlar çok depresif. Kendilerini içkiye veriyorlar. Bu yüzden, içki ancak monopolden alınıyor, yani devlet tekelinden.

İskandinav ülkeleri arasında feribot seferleri var. Kopenhag'tan Oslo'ya gitmenin en güzel yolu, gece feribotu. Öğleden sonra beşte biner, sabah saat dokuzda varırsınız. Feribotlarla her sene bir sürü İskandinavyalı seyahat ediyor. Bu seyahatin

en büyük nedenlerinden biri içki içmek, çünkü vergi olmadığı için gemilerde içki fiyatları ucuz.

Sizce "seyahat" ne ifade ediyor?

Benim için "özgürlük"! Dünyayı bir "puzzle" olarak görüyorum. Bu "puzzle"ın parçalarını tamamlamak, benim için çok keyifli. Hem seyahate çıkmak, hem de bu esnada içsel yolculuk yaşamak... Kendi iç dünyamda seyahat etmeyi de çok severim.

10 senedir Rumelihisarı'nda oturuyorum. Evimi, kale olarak görüyorum. Benim için tatil, evde kalıp, evde vakit geçirmek demek. Balık burcuyum, bu yüzden hep dönmek istediğim yer, evim. Mecbur kalmadıkça, başka bir ülkede, hatta İstanbul dışında bir şehirde bile yaşamamam. Muhteşem yerlere gittim ama her zaman

İstanbul'a dönmek bana çok keyif verdi. Tüm olumsuzluklarına rağmen, İstanbul'un dünyanın en güzel şehri olduğunu düşünüyorum. Biliyorsunuz Napolyon'un bir sözü var, "Dünyada tek bir ülke olsaydı, İstanbul başkent olurdu" diye.

İleriye yönelik hedefiniz nedir?

Rehberliği daha az yapıp, daha fazla yazmak istiyorum. Mutlu olabilmem için gezmem, görmem, keşfetmem ve gittiğim yerlerdeki insanları tanımam lazım. İki gün, plajı olan bir yerde kalabilirim ama üçüncü gün sıkılırım. Jamaika'ya tatile gidip, çok lüks bir otelde bir hafta kalıp, sadece güneşlenip dönenleri anlamıyorum. Amaç buysa, bir saatte uçabileceğiniz Antalya'da da çok güzel oteller var. Ben herkesi "keşfe" davet ediyorum! «

Saffet Emre Tonguç kimdir?

Gezgin, gazeteci-yazar, rehber. Boğaziçi Üniversitesi Turizm ve Otel Yöneticiliği, Siyaset Bilimi ve Uluslararası İlişkiler ile Osmanlı Sosyal Tarihi Bölümü'nden mezun oldu. 1987 yılında, turizm bölümü öğrencisiyken, profesyonel rehberliğe adım attı. 2005'te Türkiye Turist Rehberleri Birliği tarafından "Türkiye'nin En Çok Seyahat Eden Rehberi" seçildi. 2006 yılında ise "Yılın Gezi Yazarı" olarak ödüllendirildi. 2007 yılında, Beyaz Kristal Yarışması'nda "Turizm Yazarlığı" ödülünü aldı. SKAL Kulübü tarafından, "Türkiye'nin En İyi Profesyonel Rehberi" seçildi. Kitapları arasında, "Türkiye'de Görülmesi Gereken 101 Yer", 2009'da TÜREB tarafından "Yılın En İyi Kitabı" seçilen "Avrupa'da Görülecek 101 Yer" var.

