

## HIZLI VE UCUZ

## Seyyar yemekçiler

Mehmet Demir seyyar kahvaltı  
İSTANBULHüseyin Usta çiğ köfte  
İSTANBULNew Frank's hot dog  
ANKARAKarşıyaka kokoreççisi  
İZMİR

Angeles gibi şehirlere de sıçradı. Özelikle ekonomik krizin bunda etkisi büyük. Her ne kadar çoğu restoran krizde indirimli menü uygulamasına geçse de müşterileri tavlama konusunda sokak yemekçileri kadar başarılı olamadılar. Zira sokakta yemek ucuz olduğu gibi çoğu Batılı'nın hayatını renklendirecek kadar da otantik ve çılgınca bir aktivite. Öyle ki geçen sene Almanya'da düzenlenen Cologne Tasarım Festivali'nde küratörlüğünü Mike Meire'nin yaptığı Global Street Food (Global Sokak Yemeği) adlı bir sergi düzenlendi. Farklı ülkelerin kültürlerini yansıtan seyyar araba ve malzemeler sergide yerel fast food durakları olarak lanse edildi.

Sokak yemekçilerine yabancılar merak sarınca bu alanda kitap yayımlamak da gecikmediler. İki Amerikalı arkadaş Ansel Mullins ve Yigal Schleifer İstanbul

sokaklarını karış karış gezerek en iyi esnaf lokantalarını ve seyyar yemekçileri buldular. Ve bu mekânların kısa hikâyelerini Boyut Yayınları'ndan çıkan İstanbul Eats-Exploring The Culinary Backstreets adlı kitapta topladılar. Kesinlikle iştah kabartan bir kitap. Mesela sucuk sandviç arabasından tüten dumanın kokusu burnuma kadar geliyor. Dolmabahçe'den Maçka Parkı'na çıkan Kadırgalar Caddesi'nde konuşlanan Mehmet Usta'nın sucuk tezgâhı akşam 9'dan sabaha kadar müşterileri ağırlıyor. İstiklal Caddesi Deva Çıkmazı'nda ise her sabah 6:30'da Mehmet Demir'in kahvaltı servisi başlıyor. Önünde kuyruklar oluşan camekânlı arabadaki kahvaltılıklar özenle seçilmiş: Farklı peynir çeşitleri, dilimlenmiş domates, maydanoz, tavuk jambon, bal-kaymak, haşlanmış yumurta ve taze ekmek. Benim gibi kokoreçe düşkünseniz Moda'da çay bah-

çelerinin önünde 36 yıldır hizmet veren İbrahim Usta'yı bulun. Hem çok lezzetli hem de Susurluk'ta fabrikada el değmeden hazırlanan kokoreçler son derece temiz. Aradığınıza değecek.

Ankara'da yaşayanlar için en popüler alternatiflerden biri ciğerci Naci Usta. 25 yıldır seyyar arabasıyla Çankaya Köşkü, Meclis ve Kuğulu Park üçgeninde hizmet veren usta arnavutciğeri yapıyor. Sıcak havada ciğer çabuk bozulacağından yazları hizmet vermiyor. Eylül ayında okulların açılmasıyla Naci Usta'nın da mesaisi başlıyor. Ankara'da lezzetine ve temizliğine güvenilen diğer seyyar yemekçilerden bazıları Tunalı Hilmi Caddesi yakınlarındaki Kebap 49'un önündeki nohut-pilavcı ve Aşağı Ayrancı'da Şimşek Sokak'taki kokoreççi.

İzmir'in gözde seyyar yemekçilerinin başında midyeci Şakir geliyor. 1969'dan beri babadan kalma tezgâhında hizmet veren midyeci kışın Göztepe parkında yazları ise Çeşme'de çalışıyor. Midyeleri Şakir Bey'in eşi ve annesi hazırlıyor. Eğer pilav yemek istiyorsanız Pilav Arabası adıyla hizmet vermeye başlayan modern pilav arabalarını deneyebilirsiniz. İlk olarak İzmir'de beş ayrı noktada hizmete başlayan Pilav Arabası'nda pilav, nohut ve ayran satılıyor. Satış içinse daha çok, içki-den sonra acıkanlar için bar ve gece kulübü gibi mekânların önü mesken tutulmuş.

Sokak yemekçiliği geleneksel mutfakı korumak, tüketiciye ve turistlere ucuz ve yerel tatlar sunmak açısından iyi bir alternatif. Ancak Avrupa Birliği uyum süreci çerçevesinde açıkta satılan yemeklere kısıtlama gelmesi söz konusu. Aslına bakılırsa sokakta satılan ürünlerin nerede ve hangi malzemelerle üretildiğini denetlemek şart. Mesela New York'ta hem sokak yemekçilerini desteklemek hem de insanları yerel ve lezzetli yemeklerden mahrum etmemek için her sene lezzet, hijyen ve sunum gibi kriterlere uyan satıcılara Vendy Ödülleri dağıtılıyor. Buna benzer uygulamalarla standart ve kalitede çıta yükseltilebilir. Bu arada benim aklım hâlâ o sucukçuda. Akşama yemeğim de yok, sucuk ekmek iyi fikir.