

# San Sebastian'da gurme turu

Dünyanın en iyi lezzetlerini sunan Bask mutfağını, bol Michelin yıldızlı restoranlarıyla ünlü San Sebastian'ı Ertuğrul Özkök ile birlikte gezdik. Ünlü restoran Arzak'ın yanı sıra şehrin pinços barları ve cafe'lerini de keşfettik



Levent ÖZÇELİK  
lozcelik@htgazete.com.tr

@levantozcelik

**E**rtuğrul Özkök Ağabey ile San Sebastian'ın ünlü İstiridyeye Plajı'nda ayakkabılar elimizde yürüyoruz. Denizin henüz çekildiği kumların üzerinde bata çıka ilerlerken telefon çalıyor. Diğer uçtaki ses "Ben Monica, yarın akşam 9'da gelebilir misiniz yemeğe? Bay Juan Mari Arzak ve Elena Arzak'la da büyük olasılıkla görüşürsünüz" diyor. Arzak gibi 3-4 ay önceden rezervasyonla gidilen restorana bir gün önceden davet edilmenin sırrını Ertuğrul Ağabey gibi ben de vermeyeceğim.

Ertesi gün belirtilen saatte, 1897 yılında Arzak Ailesi tarafından kurulan restoranın, aynı zamanda ailenin evi olan binanın önündeyiz. Girişte bulunan barda aperitif içerken, önümüzden herkese gülümseyen, beyaz saçlı Juan Mari Arzak geçiyor. Ardından da kızı Elena Arzak geliyor. Elena Arzak bizi yemek öncesi ilginç bir tura çıkarıyor. Önce mutfakta çalışan stajyer Türk kızını Aslı ile tanıştırıyor. "Ne güzel, dünyanın en iyi mutfaklarından birinde bir Türk'ün olması" deyip tura devam ediyoruz. 100 bin şişelik şarap kavı

göz kamaştırıcı. Yaklaşık 3 bin farklı şarap var. Yüzde 70'i İspanyol, yüzde 20'si Fransız şarabı. Ardından test odasına giriyoruz; gösterişsiz bir mutfak. Asıl ilginç olan laboratuvar görüntüsündeki küçük oda. 1400 farklı yemek malzemesi küçük kutulara yerleştirilmiş, numaralanmış.

## ELENA ARZAK'TAN SORULAR...

Yemek için masaya oturduğumuzda Elena Arzak, ilk olarak "Öğlen ne kadar yediniz, ne kadar açsınız" gibi bir soru yöneltiyor. Ardından "Alerjiniz var mı, istakoz sever misiniz, kuzu mu, güvercin mi, et pembe mi, çok pişmiş mi olmalı" gibi sorularla devam ediyor.

Arzak daha önce gittiğim Michelin yıldızlı lokantaların pek çoğundan farklı. Duvarlara belli ki bir sanatçının elinden çıkma kaşık, çatal, bıçak oymaları işlenmiş. Sunumlar da sıra dışı. Başlangıçta bükülmüş bir içecek tenekesinin üzerinde tonikle sulandırılmış bir mango geliyor. İstakoz, baharatlı sebzeler, domates suyu üzerinde roka

ve bizim Girit kabağı dediğimiz küçük kaşıkla servis ediliyor. Yemeğinizi yerken cam tabağın altında okyanusu izliyorsunuz. Arada yine farklı sunumlarla yumurta-gorgonzola peyniri geliyor. Fener balığı, üzerinde pirinç bir kılıfla servis ediliyor ve pirinç sıcak sos üzerinde eriyor. Yanında tabii ki Rioja bölgesinin sarapları servis ediliyor. Farklı bir tat



ve sunum deneyimi...

Peki, nedir lezzet dünyasında Bask mutfakını ve San Sebastian'ı özel kılan şey?

Bask Bölgesi, İspanya'nın kuzey

batusında, Atlas Okyanusu kıyısında uzanan özerk bir bölge. Pirene Dağları'yla deniz arasında yayılan doğa harikası bölgenin mutfak, tazelik ilkesi üzerine kurulu. "Yöresel" bir mutfak aslında. Günümüzde yöresel mutfakın temel özelliklerine sadık kalmanın yanı sıra komşu Fransa'nın mutfak tekniklerinden de yararlanılıyor. Sonuç olarak da karşımıza yerellikten ödün vermeyen ama farklı tatları bir araya getirerek şaşırtan mükemmel bir lezzet dünyası çıkıyor. Bölgenin en önemli uğrak noktası San Sebastian ise "kişi başına en çok Michelin yıldızlı restoran düşen şehir" diye biliniyor. San Sebastian'ın lezzet dünyasında haklı bir gururla taşıdığı bu misyonun arkasındaki gerçeği, Arzak Restoran'ın mutfakında ayaküstü yaptığımız sohbetle anlıyoruz. "Bask bölgesinde gastronomi yemekten fazlasını ifade eder; bir hayat tarzıdır" diyorlar. Bu şehirde geçirdiğimiz birkaç gün ve Arzak Restoran'daki bu unutulmaz lezzet deneyimi, bizler için de yeni bir yaşam tarzının ilham kaynağı oldu.



## Nereye gitmeli?

**Café San Telmo:** San Telmo Müzesi'nin girişinde yer alan kafe, aperitif almak, atıştırmak ya da kahve molası için ideal. Burada geçireceğiniz saatleri, iç mekândaki ayrıntılara bakmadan sonlandırmayın.

**Salt:** Burası sörfçülerin de rağbet ettiği pinços ve kahve mekânı.

**Gandarias:** Bask bölgesinde bizim tapas diye bildiğimiz İspanyol mezelerine "pinços" diyorlar. Arada pek fark yok. "İspanyol tapas'larına Bask dokunuşları" diyebiliriz.

Şehrin en iyi ve en bilinen pinços restoranlarından biri Gandarias.



Mantarlı karides, kalamar, yumurtalı karides, mantarlı risotto diye yazsam, mutfakın özelliklerini az çok tahmin edebilirsiniz.

**Kokotxa:** Baştan söyleyeceğimi hemen söyleyeyim. Yemekten ziyade afrodizyak yiyormuşsunuz hissi var. Özellikle mürekkepbalığı soslu Chipiron, Galiciya usulü ahtapot denenmeli. Yanında Rioja bölgesi şarapları içilebilir. Yeni tatlar peşindeyseniz tatlı likör Oruko ya da geleneksel Bask içkisi Picon Punch'i deneyebilirsiniz.