

http://www.hurriyetim.com.tr/archive_articledisplay/0,,nvid~515338,00.asp

YAZARLAR

Süslü Viyana

Geçenlerde cumayı çalıp hafta sonunu uzatım ve Viyana'ya gittim. Noel için bir gelin gibi süslenmiş kentte, sıcak pançla ısınıp, şinitzelle karnımı doyurup, asırlık kahvelerde, konserlerde, sergilerde günümü gün ettim. Yaşlı ve asil kentin tadı damağımda kaldı.



Noel öncesinde Avrupa kentlerinin görünümüne doyum olmaz. Süslenip, püslenip bütün güzelliklerini ortaya dökerler. Hele Orta Avrupa'nın üç güzeli: Viyana, Prag, Budapeşte!.. Özellikle karlı kış günlerinde, beyazlara bürünmüş güzel gelinleri andırırlar. Noel öncesi bu kentlerde üşüyerek dolaşmayı çok severim. Bu kez hakkımı Batı'nın 'Uçbeyi' Viyana'dan yana kullandım. Geçen hafta sonu - cumayı da ekleyerek- soluğu, her köşesine asalet sinmiş bu kentte aldım.

Hava soğuktu ama kar henüz yağmamıştı. Kalın bulutlar güneşi örtmüş, Viyana'yı gri bir tülle sarmalamıştı. Bu, kente üçüncü gelişimdi. Yani eskiden tanışıklığımız vardı.

Sabahın köründe kalkan uçaklara kızarım ama günü kazandırır. Bu uçuşumda da öyle oldu. Viyana'da otelime girdiğimde saat henüz sabahın 09.00'u idi. İyi bir indirim aldığım için, kentin merkezindeki Hilton'da kalıyordum. Her yere yürüme mesafesinde olması önemli bir avantajdı. Ne bir randevum vardı, ne yetişecek bir işim... Viyana'ya aylak aylak dolaşmaya, sergilere gitmeye, müzik dinlemeye ve yemek yemeye gelmişim. En sevdiğim gezi türü buydu. Çantamı odaya bıraktıktan sonra sokaklarla buluşmaya gittim. Soğuk kulaklarımı ve yüzümü kesiyordu.

SICAK PANÇ VE ŞARAP

Ara sokaklarda süslenmiş, baştan çıkartan vitrinleri seyrede seyrede kentin merkezindeki Stephans Katedrali'ne geldim. Süslü faytonların yanından geçerek, meydandaki kalabalığa karıştım. Daha önceki gelişerimde gezdiğim için katedralin içine girmedim. Dışarıdan seyretmekle yetindim. En çok ilgimi mozaikle döşenmiş çatı çekti. İkinci Dünya Savaşı'nda tahribat gördüğü için yeniden yapılan çatıda yarım milyon mozaik kullanılmıştı.

Meydandaki kalabalıkları yarıp, Viyana'nın en eski caddelerinden biri olan Graben'e vardım. Bir zamanlar kale hendeği olan bu cadde de Noel süsleriyle sarılıp sarmalanmıştı. Kalabalıklar, caddenin renkli ve pırıltılı vitrinlerini seyrederek dalga dalga akıp gidiyorlardı.

Caddenin ortasında ayrılan bir bölümde sıcak panç (punch) ve sıcak şarap satılıyordu. Ortalık mis gibi portakallı, karanfilli rom kokusuyla kaplanmıştı. Viyanalılar bu içkiyi içebilmek için, soğuk ve karlı aralık ayını dört gözle bekliyorlardı. Ben de kuyruğa girip bir bardak panç aldım. İçkinin sonuna doğru tüm vücudumun ısındığını hissettim. Pançın verdiği güçle, yürüyüşe bıraktığım yerden devam ettim. Hayta hayta dolaştığım dolambaçlı dar sokaklarda, geçitlerde ve avlularda ortaçağ koklayarak öğleyi ettim.

MUHEŞEM ŞİNİTZEL

Öğle yemeğini, meydana açılan bir pasajın içindeki Figlmüller'de yemeyi çoktan aklıma koymuştum. 1905 tarihinden beri hizmet veren bu lokanta bence, dünyanın en lezzetli şinitzelini yapıyordu. Garson biraz sonra tabaktan taşan şinitzelimle, salatamı getirdi. Tadını çıkarta çıkarta yemeğimi yedim.

Yüzümde mutlu bir ifade ile tekrar sokakları arşınlamayı sürdürdüm. Niyetim bu leziz yemeği iyi bir kahve ile taçlandırmaktı. Hızlı adımlarla, sadece yayalara açık olan Kohlmarkt caddesine gittim. Niyetim tarihi Demel pastanesinde biraz soluklanmaktı. Pastanenin koridorlarındaki kalabalıkları yarıp, üst katta bir süre bekledikten sonra, caddeyi gören bir masaya oturdum. 1786 yılında hizmete giren pastanenin, portakal likörü ile yapılan ünlü kahvesinden, -Anna Demel kahvesi- ısmarladım. Yanına da 'atın ölümü arpadan olsun' deyip, bir Sachertorte söyledim. Viyana'ya kadar gelip, dünyanın bu en lezzetli çikolatalı kekinden yememek enayilik olurdu. Kahveden yükselen portakal kokusu, kekten gelen kayısı reçelinin ekşiliği, kahvenin tadı, çikolatanın damağa sıvanan lezzeti, ağızımın içinde birbirine karışıp beni mest etti.

Yemek faslından sonra sıra sanata geldi. Ayazı yara yara, Belvedere Sarayı'na gittim. Leopold müzesinde sevdiğim ressamın resimleri sergileniyordu. Egon Schiele ve Gustav

Klimt'in tablolarının karşısında uzun süre kendimden geçtim. Müzenin her salonunda bir sürpriz vardı. Birçok ünlü ressamın tablosu duvarlarda sıra sıra beni bekliyordu: Monet, Pissaro, Munch, Picasso, Manet, Oscar Kokoschka... Müzeden çıktığımda hava çoktan kararmıştı.

Yürümeye üşendim. Bir taksiye binip otelime döndüm. Akşam yemeği için hazırlanmam gerekiyordu. Otel görevlisinden, gerçek Avusturya yemekleri yiyebileceğim bir lokantada yer ayırtmasını istemişim. Üstüme çekidüzen verip, Radetzky meydanındaki 'Gasthaus Wild' adlı restorana gittim. Mönüyü incelerken, restoranın şarap kavınının 120 yıllık olduğunu öğrendim. Zaten Viyana'da hiçbir şey genç değildi, pastaneler, mağazalar, şarküteriler, lokantalar yaklaşık bir asırlıktı. Viyana'da yaşamış olan gurme arkadaşım Ahmet Örs'ün önerilerine uyup, önden içinde karaciğerden yapılmış küçük köfteler ve ev eriştisi bulunan et suyu çorbası 'Leberknödelsuppe' söyledim. Ardından İmparator Franz Joseph'in hemen hemen her gün yediği 'Tafelspitz mit G'röste'yi istedim. Bu yemek, sığır budunun üst kısmından dilimlenip haşlanan etlerden oluşuyor, yanında kızartılmış rende patates ve yaban turbu hardalıyla servis ediliyordu. Yemeğe, yine ünlü bir tatlı olan 'Apfelstrudel- elmalı turta' ile nokta koydum.

ERTESİ GÜN

Ertesi sabah bulgur bulgur yağın karın altında, Stadpark'ın yanında uzanıp giden yoldan Albertina müzesine doğru telaşsız bir yürüyüş tutturdum. Yaşlı çınarların süslediği yolda cumartesi yalnızlığı vardı. Sararmış yaprakların uçtuğu parkta tek başına duran Johann Straus'un altın renkli heykelini selamlayıp, yoluma devam ettim.

Müzenin önündeki kuyruğa bakınca benden daha erkencilerin olduğunu gördüm. Müze'de Chagall'ın Tevrat'tan esinlenerek yaptığı, 150 tablodan oluşan özel koleksiyon sergileniyordu. Yağlıboya, suluboya, guaj tablolar, küçük eskizler derken sergiyi bitirdiğimde yorgunluktan bitkin düşmüştüm. Bu nedenle genç Alman ressam Neo Rauch'un bir alt katta sergilenen ilginç resimlerine pek vakit ayıramadım.

Öğle yemeğini yalvar yakar yer bulduğum Wollzeile caddesi üstündeki Plachutta lokantasında yedim: Kestane çorbası, çeşitli sebzelerle doldurulmuş dana göğsü -Gefüllte Kalbsbrust-. Tatlıyı es geçtim.

Akşama kadar sokaklarda dolaştım durdum. Yoruldukça, kah asırlık pastanelerden birine sığındım, kah bir sıcak panç satan bir limana demir attım. Akşam üstü Singer caddesindeki küçük ve tarihi bir salonda, bir oda orkestrasının Mozart konserine gittim. Mozart bu salonda Stephan Katedrali'nin kardinaline özel konser vermişti.

Konserden sonra Kartner caddesindeki bir bara oturdum. Artık yürüyecek halim kalmamıştı. Birkaç kadeh şampanya eşliğinde, önümden bir ırmak gibi akıp giden insan seline daldım gittim. İki günden beri yeteri kadar beslendiğim için, akşam yemeğini iki küçük somonlu sandviç ile geçiştirdim.

Uçağım öğleden sonra geç saatte kalkacağı için, son günümü saraylara ayırdım. Önce bir metroya binip, imparatorluk ailesinin yazlık sarayı Schönbrunn'a gittim. Hava karlı olduğundan sarayın muhteşem bahçesinde dolaşamadım. İç kısımda da birçok bölüm kapalı olduğu için koca sarayı bir çırpıda bitirdim. Tekrar merkeze dönüp bu kez etrafı müzeler, şık mağazalarla çevrili olan Hofburg sarayına gittim. Habsburg sülalesine 600 yıl ev sahipliği yapan bu 'saraylar külliyesini' birkaç saatte dolaşmanın olanağı yoktu. Gördüğüm kadarıyla yetinmek zorunda kaldım. Sonra bir pasajda, klarnet çalan bir sokak çalgıcısının karşısına oturup, hem dinledim hem de dinlendim. Viyana'da klasik müzik çalan sokak çalgıcılarının bile, asil bir duruşları olduğuna karar verdim.

Viyana güzel, yaşlı, sakin, asil bir kent. Tüm bu güzellikleri konuklarıyla paylaşmayı da seviyor. Eğer sanatla haşır neşir, telaşsız, ağız tadıyla uzatılmış bir hafta sonuna niyetlenirseniz Viyana'yı size önerebilirim.

KAHVE SÖZLÜĞÜ

Türkischer Bildiğimiz Türk kahvesi.

Brauner Sütlü kahve.

Melange Sıcak sütlü kahve

Kurz Çok sert kahve

Obers Kremalı kahve

Mokka Sert, sade kahve

Kapuzlner Viyana usulü kapuçino

Schwarzer Şekersiz, sütsüz siyah kahve

Konsul kremalı siyah kahve

Gestreck espresso Espressonun çok sert olmayanı

Pharlsaer Küçük bir bardak romla birlikte sunulan, kremalı sert, sade kahve

Kalsermelange Yumurta sarısı ve brendi ile servis edilen sade kahve.

© Copyright 2004 Hürriyet