

ilkbakış

DESTINASYONLAR
TRENDLER
RESTORANLAR +
VE DAHA FAZLASI

MÜZE GİBİ MAĞAZA

HEDİYELİK EŞYAYI SANAT MERTEBESİNE
ULAŞTIRAN ARMAGGAN MAĞAZASI,
NİŞANTAŞI'NDAN SONRA NURUOSMANIYE'DE.
SERRA ELLİALTIĞLU RAPOR EDİYOR.

TURİST OLDUĞUNUZU FARZ EDİN, KENDİNİZİ bir keşmekeşin ortasına koyun; agresif satıcılar her köşeden karşınıza çıkıyor, gittiğiniz ülkeye ait yerel bir şey bulmakta zorlanıyorsunuz. Her tarafı aynı niteliksiz, her yerde bulabileceğiniz tarzda hediyelik eşyalar kaplamış. Hoşunuza gitmedi öyle değil mi? O zaman sizi, Armagğan Nuruosmaniye mağazasına götürelim. Amerika'daki Hittite Microvawe firmasının mühendis sahibi ve Türk Kültür Vakfı'nın kurucusu Yalçın Ayaslı'nın Bora Jet ve Bora Travel'dan sonra ülkesindeki bir başka yatırımı olan mağazanın Nişantaşı'ndaki şubesinde, geleneksel Türk tasarımı

SAGDA: ARMAGGAN'IN İZİNİYLE



Soldan: Doğal bitki boyalarıyla renklendirilmiş, her biri eşsiz, ipekten kaftanlar; Armagğan Nuruosmaniye binası.



Fotoğraflar Emel Ernalbant

kültürü adeta çağ atlamış. Her yerde bulamayacağınız, müzecilik anlayışıyla geliştirilmiş tekstiller, objeler, takılar ve Nar'ın gurme ürünleri burada aynı çatı altında. Nuruosmaniye'de ki yeni şubede ise bunlara bir sanat galerisi, Yemek Sanatları Merkezi ve Nar Restoran eklenmiş.

Mimar Mustafa Toner imzalı yeni bina, hızlı gezilecek bir mağazadan ziyade saatlerinizi geçirebileceğiniz bir kültür merkezi gibi. Kapıdan girdiğiniz anda, birbirinden ilginç takılar dikkati çekiyor. Buradaki halılar, Anadolu'dan eski yünlerin toplatılması ve tamamen doğal boyalarla renklendirilmesiyle üretiliyor. Yüzyıllar önceki üretim tekniklerine sadık kalarak, dönemlerde kullanılan tezgahlarda, köylerde dokutmuşlar; sertifikaların üzerinde emeği geçen köylülerin isimleri var. Fabrikadan çıkana kadar insan eli değmeyen halılardan çok daha etkileyici; çünkü içinde onlarca farklı hikâye barındırıyor. İşte Armagğan'ı sıradan bir hediyelik eşya mağazasından ayıran da bu; adeta bir sosyal sorumluluk projesi.

Bir kere, hiçbir işin kolayına kaçmamışlar. Türkiye'yi karşı karşıya getiren ve gibi farklılıklar ortaya çıkacak diye geniş bir araştırma yapmışlar. Bu sayede Ardahan'da Kafkas arısının ürettiği bal, Diyarbakır'da çıkan, damarsız olduğu işlenmesi çok zor olan ve şu anda sadece Armagğan'da görülebileceğiniz siyah inci mermerini ya da Bursa'da kil testereyle yapılan kuş kafeslerinin ustasını bulmuşlar. Tüm bunların yanı sıra vejetal deri ile tamamen el yapımı çantalar; doğal boyalarla renklendirilmiş ipekten dokunmuş, oyalarla bezeli kaftanlar; 925 ayar gümüş işlenerek yapılmış dekoratif objeler de Armagğan'da dikkatinizi çekecek aksesuarlar arasında.

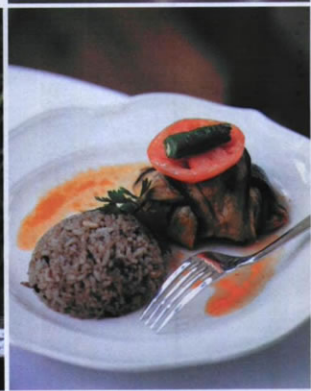
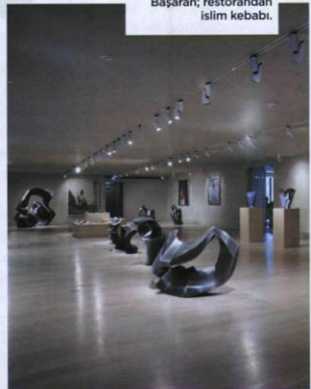
Değer koruma görevi sadece yöresel ürünleri hayata döndürme operasyonuyla sınırlı kalmamış. Dünyada Türkiye'yi temsil eden sanatçılar da unutulmamış ve yapıya bir de sanat galerisi eklenmiş. Şu anda Amerika'daki Sofa sanat etkinliğine katılan Ayhan Tomak, Malik Bulut, Sema Ecer, Yıldanur Ketenci, Meral Değer, Nejat Kavvas gibi Türk sanatçıların eserleri burada sergileniyor. Bunların yanı sıra mağazanın

içinde Seçkin Pirim'in damlaları, Armagğan'ın yaratıcıları Serpil ve Yalçın Aysel çiftinin koleksiyonlarından bağışladıkları Nuri İyem, İbrahim Çallı ve Fikret Mualla tablolarıyla da karşışmanız mümkün.

Bir kat daha yukarı çıktığımızda bu sefer için yemek boyutuna giriyorsunuz. Feriye Lokantaları'ndan tanıdığımız, yıllarını Osmanlı Muftağı'na adanmış araştırmacı gastronomi uzmanı ve şef Vedat Başaran'ın önderliğinde bir Yemek Sanatları Merkezi (YESAM) kurulmuş. Konferans salonu, gösteri mutfağı ve kütüphanesiyle burada amaç; Osmanlı Muftağı'nın zengin tat evreninin ortaya çıkarılmasını, hem amatör hem de profesyonel anlamda ilgililerin bu kültür hakkında daha çok bilgi sahibi olmasını sağlamak.

Misyonun gerçekleştirilmesi için de Mutfak Dostları Derneği, Fikir Sahibi Damaklar gibi kuruluşlar da desteklerini esirgememişler. Önümüzdeki sezonda açılacak olan YESAM'ın programında şimdiden Türkiye'de bal, çikolata ve lüfer korumacılığı üzerine konferanslar var. Eylül

SOFA sanat fuarında yer almış Türk sanatçıların eserlerini sergileyen galri bölümü. Alta soldan: Nar Restoran'ın şefi ve YESAM'ın koordinatörü Vedat Başaran; restorandan isim kebabı.



Sağdan saat yönünde: Armağan'da tüm objeler müzede gibi sergileniyor; sanat galerisinde sergilenen camdan bir heyket; dekorasyonu mimar Mustafa Toner İmzalı showroom alanları; Nar Restoran'dan zeytinyağlı enginar; Nar Kahve'de dikey bahçe manzaralı kahve keyfi.

ayında netleşecek programa mutfakta uygulamalı atölye çalışmalarını da eklenecek.

Vedat Başaran'ın sihri, binanın en üst katında bulunan Nar restoranla devam ediyor. Zeytinyağlılar, sulu yemekler, ızgaralar ve tatlılarıyla Osmanlı mutfağının özel tatlarına uygun fiyatlarla ulaşacağınız Nar'a talep oldukça yüksek. Kuzu tandır ve incik haşlama, kuru erikli taraklık, ızgara deniz levreği Nar'ın lezzetlerinden birkaçı. Turistlerin yanı sıra çevre esnafından da neredeyse haftanın altı günü gelenler oluyor. Her sebze-meyvenin mevsiminde tüketilmesi, yemeklerde sadece zeytinyağının kullanılması, tatlılarda ise tereyağdan başka bir şey kullanılmamasına özen gösteriliyor.

Malzemeler Anadolu'nun dört bir köşesinden getiriliyor. Servis edilen zeytinyağlarını tattığınızda binadan çıkmadan önce Nar reyonuna uğramanız da farz oluyor. Çeşitlilik burada da mevcut. Türkiye'nin doğusundan ve batısından toplanan zeytinler hepsi ayrı ayrı işlenerek, kendilerine özgü tatları kaybolmadan zeytin ve bölgenin ismi ön plana



T+L SEÇTİ

• **40 Yama Yatak Örtüsü**
Eskiden maddi durumu iyi olmayan kadınların komşulardan topladıkları kumaşlarla uyguladığı patchwork tekniği ile 899 parça kumaş kullanılarak yapılmış. 5.900 TL.

• **Kemha Kumaş**
24 ayar altın iplik ve kaliteli ipekten, saray desenleri örnek alınarak yapılıyor. Dokuma tezgâhının kurulması iki ay sürüyor ve günde 10 santim kumaş dokunabiliyor.

Metresi 7.000\$.

• **Aznavor Tepsisi**
Topkapı Sarayı'ndakinin replikası, elde kakma gümüş tepsisi. Boyutuna göre, 9.000-18.500 TL.

çıkılarak şişelenmiş. Reçeller, meyvelerin en lezzetlileri seçilerek ve bekletilmeden, hiçbir katkı maddesi konulmadan pişirilmiş. Sirkeler, pekmezler, baharatlar da Nar'ın diğer ürünlerinden.

Zengin Türk kültürünün kaybolmasını engellemek sorumluluğuyla şekillenen Armağan ve Nar markaları, Anadolu'da istihdam edilen yüzlerce kadın, desteklediği Olgunlaşma Enstitüleri ve zanaatkarlar ile bize paha biçilmez bir armağan sunuyor. Ziyaretçilerine zamanda yolculuk yaptırın mekândan dışarı adım attığınız anda, dedelerimizin anlattığı "o eski zamanların" rüyasından uyanıyorsunuz sanki... ✦



SOLDA VE SAĞDA: ARMAĞAN'IN ZENTİLİ. ORTADA: EMEL ERNALBAY