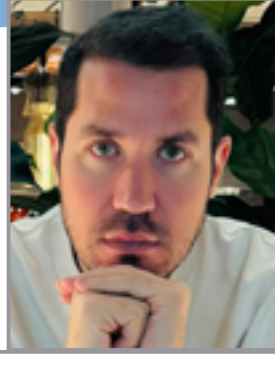
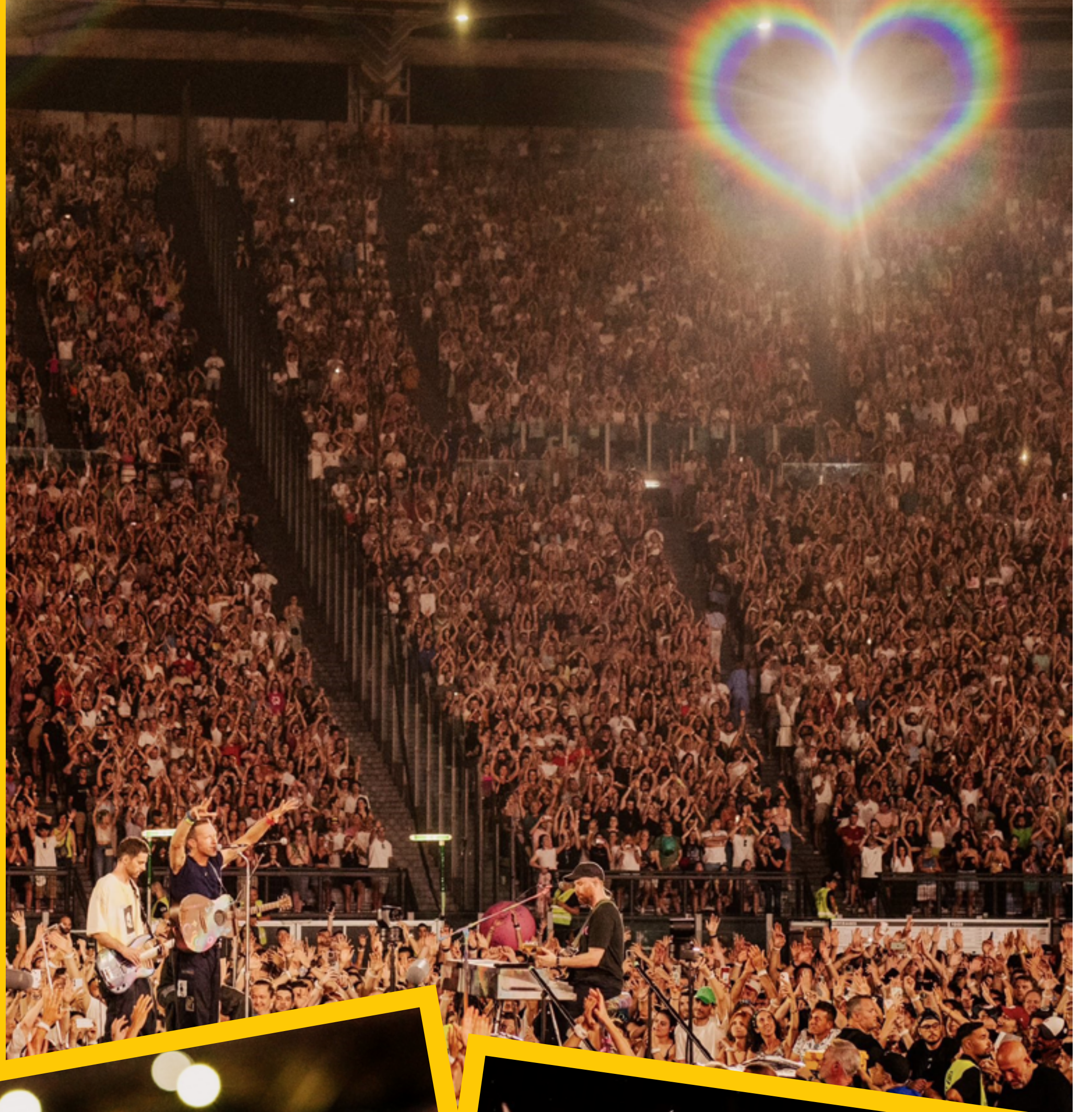


DOÇ. DR.
EFE SIVIŞ

Coldplay'li Roma

Hiçbir şey kalıcı değil. Ne senelere sâri kanlı bir diktatörlük ne de yolsuzluk, rüşvet, medya imparatorluğu, başbakanlık, bunga bunga partileri... Roma İmparatorluğu'nun masalsi başkentinde İtalyan arkadaşımın benim için seçtiği ilk durak Fortunato Pantheon restorandı. Restoranın duvarlarında müteveffa Muammer Kaddafi ve Berlusconi'yi gördüğümde kendi kendime hafifçe gülümsedim. Van Gogh'un dijital teknolojilerle yapılmış bir sanat eserinin önündeki masayı seçtim ve dana karpaçyo, ahtapot ızgara başlangıçlarından sonra limon sosuyla pişmiş ahtapotlu bir tagliatellenin tadını çıkardım.



Fortunado'da farklı masalarda aynı bilekliği takan insanlar gördüm. Bir önceki gece Olimpiyat Stadı'nda Coldplay'i izlemiştim. Dikkatli bakınca bu bilekliklerin konser hatırası olduğunu fark ettim. Coldplay'i ilk kez 2012'de Londra'da izlemiştim. Şov yine aynı şov... O tarihten sonra 4 albüm yaptılar. Fakat birkaç parça dışında herhangi bir fark yoktu. Ya da stili pek değişmediği için bana öyle geldi. Yine izleyicilere dağıtılan dijital bileklikler, merkezi sistemle ritimlere göre ışıklandırılmıştı. Sahne, ekranların dekoruna kadar aynıydı. Benim için yenilik Viva La Vida ve Feels Like I'm Falling In Love parçalarını canlı izleyebilmemdi.

Fortunato'da fotoğraflarını gördüğüm Berlusconi'nin ve Kaddafi'nin naçiz vücutları çoktan toprak olmuşlardı. Fakat Botero'nun bronzdan yapılmış tombul at heykelleri Roma güneşinin altında şimdilik kalıcılığını koruyordu. Heykellerin yanından geçip Capitoline Müzesi'ne geldim. Burası 1536'da Michelangelo tarafından tasarlanmıştı. Girişte atının üzerindeki Marcus Aurelius heykeli, içerideki Rönesans ve Roma heykellerinin en önemli örneklerinin habercisiydi. İçerideki çıplak Yunan heykellerinin bazılarının cinsel organları, İran Cumhurbaşkanı Hasan Ruhani'nin 2006'daki ziyaretinde ahşap panellerle örtülmüştü. Böylece Ruhani'nin abdesti atlatıldıktan sonra heykeller eski haline getirildi.

İtalya'nın iyi pizzacılarından biri Sorbilla. Napoliten usulü yaptıkları 4 peynirli pizzası ve tiramisusu tam kıvamındaydı.

Yakın bir mesafede kapısında uzun kuyruklar olan Piccolo Buco da müstesna bir pizzacı. Denediğim pepperonili pizzanın üstüne taze nane yaprakları serpiştirilmişti.

Gecenin erken saatlerinde Zuma'nın terasında elimde Aperol, kulaklarımda DJ Stefano Capasso'nun çaldığı etnik house parçaları, karşımdaysa tarihi İtalyan Genelkurmay binası Unione Militare vardı. Göz

hizamdaki askeri yapının tasarımcısı mimar Fuksas'ın mavi camlı pencerelerine baktım ve hemen yanındaki kanatlarını açmış sert bakışlı kartalla göz göze geldiğimde irkildim.

The Sanctuary Eco Retreat Roma'nın önemli gece kulüplerinden biri. Havuzlu ve yeşillikler içindeki lounge bahçesi, house müziklerin iyi örneklerinin çalındığı iç mekanıyla gecenin geç saatlerine kadar dans

etmek için ideal. İtalyanların sokak yemeği Suppli, içliköfteye benzer bir harcın içine doldurulan pilav. İçine bir çeşit peynir eritiliyor. Bunun için en iyi adres Supplizio.

Geleneksel Roma mutfağı için Trastevere bölgesindeki Carlo Menta, uygun fiyatları ve lezzetiyle yüksek performans arz ediyor. Burada sipariş ettiğim Alla Carbonara'yı yanında getirdikleri parmesana boğdum. Carlo Menta'nın muadili Ivo a Trastevere de turistik olmasına rağmen makul fiyatları işine geçen gösteren bir restoran. Burada yoğun bir domates sosuyla hazırlanmış, pecorino peynirli ve karabiberli cacio e pepe makarnasından hızımı alamadım.

Makarnayı manda sütünden yapılmış pomodoro, parmesan, kiraz domates ve reyhanlı bir pizzayla cilaladım. Yakın mesafede Otaleg'de fıstıklı ve çikolatalı dondurmayla finali yaptıktan sonraki durağım San Lorenzo'daki Soho House'tu. 360 derece teras manzarasının tadını çıkardım, gece olmasına rağmen terastaki sonsuzluk havuzuna girip Roma'ya şöyle bir tepeden baktım.

Her zaman daha yüksekler vardır. 1910'da tamamlanabilen Vittoriano kompleksi, Roma'da çıkabildiğim en yüksek noktaydı. Vittoriano yani zafer ismi, İtalya'nın 1. Dünya Savaşı'nı galipler arasında bitirmesiyle verildi. Burada İtalyan siyasetçi Mazzini adına yapılmış bir sergiye denk geldim. Jön Türkler, ismini nereden almıştı dersiniz? Mazzini'nin Genç İtalyanlar hareketinden. 1908'de 2. Abdülhamid'e parlamentoyu açtırmak zorunda bırakan Türk devrimi de doğrudan Mazzini'den ilhamla yapıldı. İtalyan ressam Silvestro Lega'nın hem Garibaldi'yi hem de Mazzini'yi resmettiği tablolarını dikkatle inceledim. Serginin yıldızı Lega'nın **Mazzini'nin Ölümü** isimli eseri vardı. Mazzini, yaşamında resimlerine, basın yansımalarına, fotoğraflarına çok özen gösterdi. Kendisini güçsüz gösterebilecek bir görüntüye asla izin vermedi. Yine de ölümünden sonra kendisini ölüm döşeğinde resmeden Lega'ya engel olamadı. Bu karamsar tabloyu Six Senses otelinde tiramisuyla tatlandırdım.

Bir başka gün tek Michelin yıldızlı restoran Moma'daydım. 1989 doğumlu şef Andrea Pasqualucci'nin tadım menüsünden İtalyan bahçelerinin taze sebzeleri ve peynirleriyle açılışı yaptım. Menü'nün yıldızlarından risottonun içine küp küp kesilmiş fume yılan balığı etleri bırakılmıştı. Daha ilginç bal ve taze oregano otları kullanılmıştı. Ardından gelen ahtapot eti ise tarhun otu ve çeşitli domates türleriyle pişirilmiş, ev yapımı mayonezle servis edilmişti. İrmik benzeri iri kıyım bir undan çekilen polentalı, vanilya şantili bir kek ve veda ettik.

Şehrin modern sanat müzesi Maxxi, Irak asıllı İngiliz mimar Zaha Hadid imzalı. Müze için yapılan yarışmayı kazanan Hadid'in mekan içindeki boşlukları alışılabilirlik ve şekilde kullanımı, kıvrımları ve kavisleri harmanlaması dikkat çekiciydi. İçindeki güncel sanat eserlerinden ziyade binayı merak ediyordum. Muradıma erdim.

Michelin Bib Gourmand listesindeki Hosteria Grappolo d'Oro beni memnun etti. Seçtiğim tadım menüsündeki yolculuğuma domates, ktır ekmeği, haşlanmış sıcak köfteler ve Roma kabağıyla pişirilmiş Morina balığıyla başladım. Pastırmalı, pecorino peynirli leziz bir Alla Carbonara'yla devam ettim. Ardından fırında nar gibi kızarmış ve içi lime lime olmuş genç bir kuzuyu yanındaki ktır patateslerle katık ettim. Arada fazla boşluk bırakmadım. Yakın



Soho House



Musa-Michelangelo



Caravaggio - San Luigi Kilisesi

mesafedeki Günther Gelato'da fıstıklı ve vanilyalı bir dondurma çektim. Roma bir rooftop cenneti. Önce W Otel'in roofuna çıktım. Burası hareketli değildi. İkinci de doğruyu buldum ve Bvlgari Otel'in rooftopında house müzikler eşliğinde kadehimi imparator Augustus'un mozolesine karşı kaldırdım.

San Pietro Bazilikası'ndaki dillere destan Michelangelo'nun Musa heykelini görmeden gidemezdim. 1513'te tamamlanan heykel o kadar gerçekçiydi ki Michelangelo eseri bitirdikten sonra heykelle bakıp şöyle demişti: **Şimdi konuş!**

Roma, Caravaggio'yla buluşmadan olmazdı. San Luigi kilisesinde İtalyan ressamın 3 eseri yan yana duruyor. Aziz Matta'nın Şehit Edilmesi, St. Matthew ve Melek, Aziz Matthew'un Çağrısı tablolarını dikkatle inceledim. Ömrümden çıplak gözle gördüğüm ilk Caravaggio'ları imparatorluğun başkentinde görmek, onun ışık-gölge oyunlarına getirdiği yüksek dram ve gerçekçiliği hissetmek özeldi. Bir başka özel olan şey ise New York Times'ın önerdiği deniz ürünleri restoranı Osteria La Genso-la'da yediğim aromatik otlarla pişirilmiş baby kalamarlardı. Ardından yediğim morina balığı, domates sosu ve reyhanla tatlandırılmıştı.

Coldplay'dan bir sonraki gün İtalyan bestekar Ludovico Einaudi'yi izledim. Hem de mimar Renzo Piano imzalı Auditorium'da... Einaudi'yi ilk kez İstanbul'da Zorlu PSM'de izlemiş-

tim. Yanılmıyorsam 2020'ydi. Bir sanatçıyı kendi ülkesinde izlemenin tadı her zaman farklıdır. Genelde soğuk duruşuyla bilinen Einaudi'nin memleketlileriyle kurduğu sıcak ilişkiye şahitlik ettim. En sevdiğim parçası Divenire'yi çalması keyfimi yerine getirdi. Aynı gün Villa Farnesina'nın duvarlarında Raphael'in fresklerini görmüştüm. 1510'da Papa 2. Julius'un hazinedarı Agostino için inşa edilen bu villanın zemin

kat freskleri Raphael'e sipariş edilmişti. Raphael'in Galatea freskinin önünde Yunan mitolojisiyle gerçek hayatın dağdasıgasından uzaklaştım.

Roma'da bende iz bırakan bir diğer deneyim, Michelin Bib Gourmand listesindeki Trattoria Pennestri'de yediğim domates salçalı patlıcan kızartma ve rigatoniden yani düdük makarnadan yapılan cıtır pastırmalı Alla Carbonara'ydı ki geleneksel Roma yemeğini hakkıyla temsil etti.

Şehri daha anlamlandırmak için The Guardian'ın Roma muhabiri John Hooper'ın The Italians (İtalyanlar) kitabını okudum. Modern İtalya'nın kuruluşundan güncel siyasi tartışmalara kadar muhteşem bir derlemeydi. Pulitzer ödüllü Jhumpa Lahiri'nin Roman Stories (Roma Hikayeleri) kitabındaysa şehrin rutinindeki günlük hayatların içine daldım. Elbette Audrey Hepburn'un unutulmaz filmi Roman Holiday (Roma Tatili) ve Woody Allen'in To Rome with Love (Roma'ya Sevgilerle) filmlerini izlemeyi ihmal etmedim.



Bvlgari Otel

