



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](https://merkezzlokantasi.com)

MERKEZ LOKANTASI DEMETEVLER

<https://merkezzlokantasi.com>

BA Öncelikle teşekkür ederiz söyleşi teklifimizi kabul ettiniz. Burası 1971 yılından beri faaliyet gösteren bir müessese. Nasıl oldu nasıl başladınız?

AS 1971 yılında açtık. Kardeşim Bursa'da bir lokantada çırak olarak başladı ve yetişti, daha sonra burada çalışmaya başladı. Daha sonra kendi işyerimizi açalım dedik. Ben askerden yeni gelmiştim, o günün şartlarında çok mütevazı bir şekilde başladık. 5 kişiyle beraber başladık, ben kardeşim yeğenlerim bir de usta vardı. Açarken amacımız sadece para kazanmak değildi.

BA Hizmette vardı...

AS Evet, para kazanma işini her zaman sonraya bıraktık, evvela sağlıklı, lezzetli ve helal gıdaları müşterilerimize vermek istedik. Tabi arkasından ticaret de geldi.

BA İlk adresiniz bu nokta mıydı?

AS Karşı tarafta İvedik caddesi 204 numarada başladık. 3 seneye yakın orada çalıştıktan sonra buraya geldik. Oranın dükkan sahibi kendilerine lazım olduğunu ve boşaltmamız gerektiğini söyledi, biz de bir arayışa geçtik ve burayı bulduk.

BA Kardeşiniz sizden kaç yaş küçük?

AS O benden 5 yaş küçük, o zamanlarda ben de kasaya bakıyordum.

BA Neden "Merkez Lokantası" adını koydunuz bu isim nereden çıktı?

AS Buraya geldiğimizde adımızı değiştirmek istedik ve isim arayışına geçtik. Dükkanın adını koymadan açtık, çalışıyoruz, şu masaya oturduk ne koyalım diye düşünürken, saygı duyduğumuz bizden büyük bir abimiz "buranın ismini Merkez Lokantası koyun" dedi. Allah için bu isim benim de niyetime geliyordu, ancak yolun karşı tarafında bir merkez kiraathanesi vardı, olur mu olmaz mı derken Merkez Lokantası koyduk.

BA Bu semtin merkezi konumunda merkez lokantası...

AS Evet Demetevler'in merkezi burası, merkez ismi de her zaman için güzel bir isimdir.

BA Toplayıcı bir anlamı vardır.

AS Evet o gün bu gündür Merkez Lokantası adıyla devam ediyoruz. Ticaret Odası'nda kaydımız bir müddet soyadımız olan Soylu Lokantası şeklinde devam etti.

BA 1971 yılında herhalde buralar daha boştu, yüksek binalar yoktu değil mi?

AS Tabi, ama yapılaşma başlamıştı, imar yoktu ama yapılaşma başlamıştı. Karşımız inşaattı yanlarımız boştu, bu cadde yavaş yavaş harekete geçmişti, önümüze dolmuş durakları falan konmuştu. İnşaat sektörünün çalışanları, ustası, kalfası, mühendisi, bizde yerd. Eski yerimiz ilk açtığımızda çok iptidai idi, hatta masalar sandalyeler bile kullanılmış eşyalardan oluşuyordu. Buraya geçince müşteri bize güven duydu, evvel Allah'ın da izniyle burayı o günün şartlarına göre iyi bir işyeri olarak açtık.

BA Çok güzel olmuş.

AS Zaman zaman tadilat da yapılıyor, zaten iş yerleri 5-6 senede bir tadilat ister. Oğlum mimar, 5 sene önce bu dizaynı onun mimarlığıyla gerçekleştirdik. Görüntümüz ne olursa olsun, işimizi en düzgün şekilde yapmaya çalıştık.

BA Ağırlıklı olarak ne tür yemekler veriyorsunuz?

AS Öncelikle çorbasından tut belirli ev yemekleri.

BA Sulu yemekler?

AS Evet haşlama, Ankara tava, çoban kavurması, bir kaç çeşit sebze yemeği, sonra kebab çeşitlerimiz, kuzu şiş, tavuk şiş, Adana, döner. Dönerimizi bütün müşterilerimiz takdir eder. Tayini çıkmış, başka şehirlere gitmiş, memurlar, amirler, Ankara'ya gelince "dönerinizi özledik" diye buraya gelirler.

BA Demek döneriniz hafızalarda kalıyor.

AS Hatta bu konuda bir anımı anlatayım; Erzurum'a gitmiştim, 1985 yılıydı bir işim vardı. Telefon etmek için postaneye gidiyordum, bir polis beni çevirdi; "bey efendi bir dakika..." dedi, endişelendim, "buyrun" dedim. "Siz Ankara'dan mı geldiniz?" dedi, "evet" dedim, "merkez lokantasının sahibi misiniz?" dedi, "evet" dedim, "kusura bakmayın sizi çevirdim, sizin yemeklerinizi özledik, mümkün değil başka bir yerde böyle yemek yemedik" dedi. Önce çok korkmuştum, yabancı bir şehirde polis beni çevirince, ama öyle konuşunca da çok mutlu olmuştum. Haliyle müşteri memnuyeti bizi paradan çok daha fazla memnun ediyor.

BA Ankara dışında yemeklerinizle birlikte tanınmanız muhteşem bir şey.

AS Buna benzer olaylar oluyor, görevi buradayken bizde yemiş, Ankara dışına görev çıkmış, Ankara'ya ilk dönüşünde hemen bize gelip yemek yiyorlar.

BA Çok güzel.

AS Kardeşim de, ben de buradan emekli olduk, ama gene de buraya gelip gidiyoruz.

BA Arif Bey gerçekten esnafın emeklisi olmuyor.

AS Yeğenim var, kardeşimin oğlu O'nu şirkete müdür yaptık, benim oğlumun da aynı şirkette ortaklığı var, O'da mimar, abi, kardeş şeklinde devam ediyorlar, biz de gelip gidiyoruz, destek oluyoruz. Bu gün Pazar onlar yok, biz varız.

BA Siz yemek yapmayı biliyor musunuz?

AS Ben yemek yapmayı bilmem, yalnız, bir bakınca yemeğin kalitesini anlarım, renginden, görünüşünden anlarım. İlk zamanlar ufak tefek çorba falan yaptığım oldu tabi. Dediğim gibi kaliteyi anlarım, yanlışları ikaz eder düzelttiririm. Yıllar içinde yüzlerce personel geldi, geçti birisi diyemez ki "menfaatlerine yönelik yemeğe şu hileyi kattı, daha çok para kazanmak için şunu yaptı..." diyemez. Personelimize işinden önce daima dürüstlüğü öğrettik.

BA İşe alırken marifetinden önce dürüstlüğüne baktınız?

AS Evet az çok yamukluğu olacak adam zaten bizde duramaz, kendiliğinden çeker gider.

BA Zaten öyle olmasanız bu kadar sene yaşayamazdınız.

AS Çok şükür cenab'ı Hak o terbiyeyi bize aileden küçüklüğümüzden beri verdi. Daha sonra da yapmış olduğumuz eğitimin neticesi bize o ahlakı kazandırdı. Bize doğruyu öğretenlerden Allah razı olsun.

BA Merak ettim nerelisiniz?

AS Biz, Samsun, Havza, Germeçatı köyündünüz. Köyümüz şehre baya uzak. Ben askerliğimi burada yapmışım. Askerlikten sonra kısa süre bir camide din görevliliği yaptım. O arada nasibimiz esnafıktaymış, memur kadrosuna geçmeden esnaf olduk.

BA Böyle güzel hizmet veriyorsunuz, bir çok kişiye de istihdam sağlıyorsunuz. Kaç kişi çalıştırıyorsunuz?

AS Personel 24 kişi.

BA 24 aile ekmek yiyor.

AS İlk başladığımız zaman 5 kişiyle başladık, işlerle birlikte artarak şimdi 24 kişiye çıktık. Müşteriler de değişti, artık yemeğimi yiyip karnımı doyurayım diyen müşteriden çok, merkez lokantasına yemeğe çıkan bir müşteri kitlesi oluştu.

BA Yemek çeşitlerini sayarken fırından bahsetmediniz, fırın var mı?

AS Tabi, lahmacun, pide çeşitlerini fırında yapıyoruz. Aynı zamanda yemek çeşitlerimiz de fırından geçiyor, mesela Ankara tavası, mesela fırın sütlacı, kadayıfımız bunlar fırına sürülür.

BA Paça çorbasının paçası da fırına sürülüp bir gece kalıyor değil mi?

AS Evet akşam paçalar fırına verilir sabaha kadar fırın içerisinde kendisini bırakır. Bu fırın birinci derecede tabiidir, lezzetli olur. Kardeşimi en güzel şekilde yetişmesi için iyi yerlere gönderdik, çıraklık, kalfalık, ustalık aşamasından geçti. Ustaların kontrolörlüğü onun tarafından yapılıyor. Biz de yemesini biliyoruz, kalitesini ayırt

edebiliyoruz.

BA Gobit çok hoşuma gitti, anladığım kadarıyla kendiniz yapıyorsunuz, tek başına çörek lezzetinde.

AS Evet gobiti burada yapıyoruz, diğer ekmeği de gene odun fırınında üretim yapan bir fırından alıyoruz.

BA Gördüğüm kadarıyla müşterileriniz hep aileler, bunlar bu çevreden mi? yoksa Ankara'nın değişik yerlerinden mi geliyorlar? Mesela biz Bahçelievler'den geldik.

AS Bu çevreden tanıdığımız müşteriler de var ama çoğunlukla tanımadığımız dışardan gelen müşteriler de var.

BA Hangi saatler arası çalışıyorsunuz?

AS sabah 5'den akşam 11'e kadar açığız.

BA Sabah çorba veriyorsunuz?

AS Evet.

BA Çok teşekkür ederiz Arif Bey, güzel söyleşiniz için.

AS Ben teşekkür ederim.









MERKEZ LOKANTASI

PİDE VE KEBAP SALONU

Arif SOYLU

İvedik Cad. No: 121/C • Demetevler/ANKARA
Tel: 0.312 346 46 47 - 346 46 48 - 335 40 80