

Saray

moeder van alle Turkse restaurants

**Persoonlijke waardering van
Sonja Havermans:**

Sfeer (muziek, gezelligheid)	8
Ambiance	8
Bediening	8,5
Kwaliteit gerechten	9
Wijn	8
Prijs/kwaliteit	8
Keuken	8
WC	7
Locatie, ligging, parkeergelegenheid	7

EINDCIJFER 8



TEKTS SONJA HAVERMANS
FOTO'S TULPIA MEDIA TEAM



Klassiek en modern tegelijk. Als we Saray in twee woorden zouden moeten beschrijven, dan doen deze begrippen het meeste recht aan het oudste hoofdstedelijke Turkse restaurant. Bij binnenkomst vanuit de donkere avond eist de kleurrijke, sprookjesachtige muurschildering op de gehele rechterwand direct onze aandacht op. Een kunstenaar en een architect maakten het werk vorig jaar ten tijde van wat eigenaar Hüseyin Yıldırım (43) en zijn vrouw Natasha Skoraia (31) de vierde Saray noemen. Om zo'n imponerend groot en tikkeltje surrealistisch werk aan te laten brengen is lef nodig. In ieder geval

prikkelt onze nieuwsgierigheid naar wat dit etablissement - dat letterlijk vertaald paleis of gasthuis betekent - nog meer te bieden heeft.

We gaan zitten aan een tafeltje dat tegen de linkerwand staat. Mensen uit lang vervlogen tijden met als decor een Turks dorp kijken vanaf zwart-witfoto's op ons neer. Tussen deze foto's hangt in kleur een portret van een vriendelijk ogende vrouw. "Dat is moeder temidden van haar familie," vertelt Hüseyin even later met gepaste trots terwijl een ober twee schalen met meze plus een mandje warm brood op tafel zet.

"Moeder en Saray zijn een onafscheidelijk duo, een begrip voor veel Amsterdammers, Nederlander, Turk, allochtoon." Twee trouwe gasten aan een tafeltje verderop voegen daar aan toe dat er van 's middags tot 's avonds laat mensen in de rij stonden te wachten om in Saray te kunnen eten. Via mond-tot-mond-reclame hadden de mensen gehoord hoe lekker het eten er was. Daar kunnen we ons na het proeven van standaard- maar toch bijzondere lekkernijen als cacik, dolma, feta, hummus maar ook zelfgemaakte aubergine met yoghurt wel iets bij voorstellen. ➤



Hoe het in 1976 begon

In de Amsterdamse Pijp stond een oud pand dat diende als Turks theehuis. Turkse mannen aten daar samen kleine hapjes en maakten er muziek. Muziek die naarmate de avond vorderde steeds levendiger werd en nieuwsgierige burens naar het theehuis lokte. Deze Hollandse burens aten een hapje mee en het theehuis kreeg steeds meer de functie van eethuis. Vooral de grill was er excellent. Ook Hüseyin's moeder kwam mee om het eten te proeven. Want moeder hield van lekker eten. De geëmancipeerde Turkse was zo dol op haar eigen keuken dat zij in 1982 de zaak overnam. Het tijdperk van Saray-2 als 'Lokanta' begon.

Ook wij hebben anno 2007 voor diezelfde grillgerechten gekozen. Onder het genot van een lekker glaasje wijn eten we verschillende stukjes vlees. Vooral de kip is buitengewoon lekker. De gegrilde stukjes kip smaakt nergens zo lekker als bij Saray. Als we Hüseyin om het recept vragen, lacht hij: "Dat is het best bewaarde geheim van

Saray. Zelfs mijn vrouw kent het niet. Veel mensen komen speciaal voor de kipgerechten steeds terug." We proeven niet alleen de traditioneel bereide kip naar moeders recept, maar ook de moderne variant die sinds kort op de menukaart staat: kipfilet gevuld met kaas en groenten, een smaaksensatie die je niet gauw zult vergeten. En we eten een heel speciale vis, dorade, gebakken in een bed van zeezout in de oven. Hüseyin heeft deze met de grootste precisie in ons bijzijn met een mes van zijn zoutkorst ontdaan. De vis smelt op de tong.

Saray is een begrip onder veel gasten. In het Turks is er een liedje dat luidt: "Er is een dorpje in de verte. Al gaan we er niet heen of komen wij er vandaan, het is en blijft ons dorpje." Dit geldt zeker voor Saray. Bijna iedere Amsterdamse Turk kan meepraten over dit restaurant. De herinneringen zijn warm en de verhalen kleurrijk. Ze gaan over hoe deze analfabete maar slimme vrouw op haar sloffen de gasten ontving. Over hoe haar vele kennissen steeds maar weer gratis



koffie kregen. Dat haar man prachtig op zijn saz speelde en erbij zong. En een van de mooiste verhalen is misschien wel het verhaal dat vertelt hoe de gasten saamhorig de politie om de tuin leidden. “Saray beschikte in de periode van Moeder toen nog niet over een drankvergunning,” vertelt een oude gast. “Raki en wijn werden geschonken in limonadeglazen. Iedereen behalve de politie wist waar moeder de drank bewaarde. De gasten zwenen hierover en lieten de agenten evenmin van hun ‘limonade’ proeven.”

Na het overlijden van moeder in 1994 zette Hüseyin Saray samen met een broer en zus voort. Hij nam in 2000 het familie-restaurant over. Zo brak het tijdperk van Saray-3 aan. Er volgde een ingrijpende verbouwing en een modernisering van de keukens. Vorig jaar werd er opnieuw verbouwd en onderging het interieur een metamorfose (Saray-4). “De concurrentie was toegenomen en de buurt was inmiddels veranderd,” licht Hüseyin zijn pogingen toe. “We moesten ons aanpassen aan de eisen van

de moderne, en nogal verjongde bezoekers zonder afbreuk te doen aan de authentieke smaak en sfeer.” De eigenaar wilde zowel de eerste, tweede als derde generatie gasten die nog altijd zijn restaurant bezoeken tevreden houden. De traditionele smaak moest behouden worden, maar wel aangevuld met nieuwe gerechten. De warme sfeer en de hoge kwaliteit van het eten en service moesten koste wat kost gewaarborgd blijven: Compromisloos, verfijnd en vers. De menukaart was uitgebreid met onder meer vegetarische en visgerechten. “Een nieuw gerecht komt niet zomaar op de menukaart te staan,” verzekert Hüseyin. “Daar gaat heel wat aan vooraf.” Hüseyin ontwikkelt en perfectioneert nieuwe gerechten in samenwerking met zijn chefkok. “Die traditionele toewijding is zeker een van de geheimen die de bijzondere klassieke en eigentijdse smaak van Saray bepaalt.”

Saray 30 jaar

Hüseyin komt met een dessert aanzetten.

“Ja, bij ons is de klant nog altijd koning”, lacht hij en schotelt ons een bord met warme en droge baklava, met gesmolten ijscreme en granaatappel voor. Terwijl wij van onze Turkse koffie genieten, onthult Hüseyin zijn nieuwe plannen: “Saray zal in stappen een huiselijke sfeer krijgen. Er komen binnenkort stoffen banken en andere tafels.” Hüseyin kijkt nog even naar het koffiedik. Met een blik op het portret van moeder besluit de man die zo verknocht is aan zijn Saray: “Het is dertig jaar geleden dat Moeder hier begon. Dat gaan we groots vieren met onze buurt, vrienden en vaste klanten.”

- Gerard Doustraat 33/HS
1072VK Amsterdam
T 020 6719216
I www.restaurantsaray.nl