

BAR HİKAYELER

BIÇAK

Hamsi, Patates, Ceviz Tarator Krem, Limon Jel

Hamsi balığı jeolojik olarak boğazların açılmasından sonra denizlerimize Akdeniz'den gelmiştir. Bereketli, lezzetli hem taze hem de tuzlu olarak tüketilebilmesi, Karadeniz'de olduğu kadar İstanbul'da da çok rağbet görmesine sebep olmuştur. Hamsi İstanbul sofralarında özellikle rakıya eşlik eden lezzetli bir balık olarak bilinir. Tarihimizin en önemli seyyahlarından olan Evliya Çelebi, seyahatnamesinde balıkların her birisi için sevgi dolu sözcükler kullanır ve hamsiden bahsederken “canım hapsi (hamsi) balığı” şeklinde bir ifade kullanır. Ayrıca, 10 ciltlik seyahatnamesinde reçetesini paylaştığı tek yemeğin bir hamsi yemeği olması, Evliya Çelebi'nin hamsiye özel bir ilgi duyduğu şeklinde de yorumlanabilir.

Lakerda, Kırmızı Soğan Krem, Balık Tozu, Limon Özü, Dereotu

Eski İstanbulluların nezdinde, palamut adeta büyüsün torik olsun, torik de usta ellerde lakerda olsun diye yaratılmış bir balıktır. En iyi lakerdanın poyrazda tutulan torikten yapıldığı söylenir. Bütün tuzlu balıklardan çok daha olağanüstü bir lezzete sahip, Boğaz'ın ve İstanbul'un alametifarikalarından olan lakerda, İstanbulluların rakı sofralarında tek başına ya da başka mezelerle birlikte yer alır. Yanında kırmızı soğanla sunulan lakerda, eskilerin tabiri 'çöplenerек' yani çatal ucu ile ortadan alınarak yenirdi.

Lakerdaya tarihsel bir açıdan bakarsak, gazeteci Deniz Alphan, lakerdanın kelime kökeninin İspanyolcadan geldiğini ve istenen, arzulan anlamında kullanılan la kerrida'dan türediğini ifade eder. 1400'li yılların sonundan itibaren İspanya'dan Osmanlı topraklarına göç eden Yahudilerin sofralarından eksik olmayan lakerda, İstanbul'da toriğin bol olduğu yıllarda Yahudi evlerinde sıklıkla yapılır, aile sofralarının geleneksel bir iştah açıcısı olarak servis edilirdi. Ayrıca İstanbullu Rumlar için de özel bir yere sahip olan lakerda, bayram ve isim günlerinde* sofralarından eksik olmazdı.

**Katolik ve Ortodoks inancında yılın her bir günü bir aziz ve azizenin ismi ile anılır. Aziz ve azizelerle aynı ismi taşıyan kişilerin kiliseler tarafından belirlenen anma günlerinde isim günleri kutlanır.*

TAVA

Midye Tava, Kale, Ceviz, Tarator Krem, Halk Ekmek

Eski zamanlarda midye İstanbul boğazlarından çokça çıkan, ucuz ve besleyici bir üründü. Özellikle İstanbullu Ortodoksların et ve süt ürünleri tüketmedikleri perhiz dönemlerinde midye sıkça sofralarında yerini alırdı. Midye tavayı yanında olmazsa olmaz tarator ile servis etmek ise çok eski bir İstanbul geleneğidir. Yemek kültürü yazarı Sula Bozsis, aliada, skordalia ya da Osmanlı dönemindeki ismi ile taratorun; ekmek içi, sarımsak, çam fıstığı, badem ya da cevizin zeytinyağı ile birlikte harmanlanmasıyla ortaya çıkan bir Bizans halk yemeği olduğunu ifade eder. Osmanlı döneminde ise daha çok fındık veya ceviz ile yapılan taratorun içine, limon ya da sirke katılarak lezzeti arttırılmıştır. Bu hali ile midye tavaya hem tat katan hem de kızartmayı hafifleten bir özelliğe sahip olur.

Mini Puf Böreği, Peynir, Taze Baharatlar

İstanbul sokaklarında satılan börekler genellikle evde veya çarşı fırınlarında hazırlanırdı. Ev börekleri maltız ya da mangal ateşinde, küçük ev fırınlarında ya da tepsilerin götürüldüğü semt fırınlarında pişirilirdi. İstanbul halkı, ev sofrasına çarşı böreği konulmasını ayıp karşılar, bu hareketi ev hanımının beceriksizliği olarak yorumlardı. Özellikle çarşı böreklerinden puf börekleri önemli bir yere sahipti.

Puf böreği, katmerlenmiş hamurla veya sade yağlı yumurtalı hamurla hazırlanan ve yarım ay şeklinde katlanan bir tür fincan böreğidir. Peynirli veya kıymalı soğanlı içle yapılan, kızgın sadeyağda kızartılınca puf diye kabarak içi boş kalan bu böreğin isminin bu sebepten verildiği yorumlanabilir. Puf böreğine dair ilk reçete, 1844'te basılan Melceü't-Tabbahin'de geçer ve meşhur bir börek olduğu ifade edilir. Onu takip eden ve Mahmud bin Nedim Tosun'un 1898 yılında yazdığı Aşçıbaşı adlı kitabında ise, puf böreğinden hafif bir yemek diye bahsedilir.

Çıtır Manti, Tarhana Sos, Sumak

Türk mutfağındaki mantının izleri Orta Asya ve Kafkaslara doğru sürülebilir. Bu coğrafyada yaşayan diğer toplumlarla paylaşılan ortak kültür mirası olan mantının atası, 1072-1074 tarihli Divan-ı Lügat-it Türk'te (ilk basılı Türkçe-Arapça sözlük) dolgunuz hamur parçaları olan tutmaç olarak geçmektedir. Osmanlı döneminde mantı ile ilgili ilk kayıtlar Fatih Sultan Mehmet dönemindedir. Fatih Sultan Mehmet'in sık tükettiği yemeklerden birisi olan mantı, günümüzde de olduğu gibi kıyma ile doldurup yoğurt ile servis edilirdi. Biz ise bu klasik Osmanlı reçetesindeki mantıyı kızarttık. Yanına, yenilikçi bir tarz benimseyerek tarhana sosu ve geleneksel sunumlarda kullanılan sumak ile zenginleştirerek barda içeceğinize eşlik edecek bir atıştırmalık haline getirdik.

Arnavut Ciğeri, Soğan Turşusu, Yeşil Soğan Krem

Rakı sofrasının kadim mezelerinden olan Arnavut ciğeri, eskilerde İstanbul'da ciğer kebabı olarak adlandırılır, ekseriyetle Arnavutlar, Safranbolu'dan ya da Karaman'dan gelen kimseler tarafından satılırdı. Karaciğer ve akciğer beraberce doğrayarak, içine tuz ve pul biber katıp, unlayarak kızartılan bu yemek, mutlaka yanında maydanozlu soğanı ile birlikte servis edilirdi. Eski İstanbul sokaklarını arşınlayan ciğercilerin çoğunun Arnavut kökenli olması da bu yemeğin zamanla Arnavut usulü ciğerini ifade eden Arnavut ciğerini olarak isimlendirilmesine vesile olmuştur.

Fatih Pide Peynirli veya Kıymalı - İsteğe Göre Yumurtalı

Etimolojik olarak pide kelimesi, Yunanca'da yassı hamur ekmeği anlamına gelen ve Aramice'de ekmek parçası ya da lokma anlamına gelen pita kelimesinden türemiştir. Genel olarak Osmanlı döneminde yassı ekmekler için kullanılan bir tabir olan pide, aynı zamanda Osmanlı mutfağı araştırmacısı P. Mary Işın'a göre, üzerine peynir, ıspanak gibi malzemeler konularak fırında pişirilen yuvarlak yassı ekmeklere verilen bir isimdir. Fatih Sultan Mehmet için peynirli ve kabaklı pide yapıldığı ve bunlara zaman zaman yumurta ilave edildiği de yine kaynaklarda belirtilmektedir.

Minyon Kumpir, Acuka, Narenciye Lifleri

Amerika kıtasından gelen bir sebze olan patatesin Osmanlı topraklarında üretilmeye başlanmasına ilk olarak 1830'larda Alibeyköy'de başlanmıştır. O dönemlerde bu sebzeyi hiç bilmeyen halkı biraz olsun bilinçlendirmek için patatesin kullanımına dair ilk yazılı reçete ise 1844 tarihli Melceü't-Tabbahin'de geçer ve tanımı da "patates tabir olunan bir çeşit yer elmasıdır" şeklinde yapılır. Daha sonra hem tarımı hem de yemekleri artarak Türk mutfağının vazgeçilmez bir ürünü haline gelir. Fırında pişirilerek, içi çeşitli malzemeler ile doldurulan kumpir yemeğinin ismi ise Sırpça krompıra ya da Boşnakça kumpir sözcüğü ile benzerlik göstermektedir. Bu şekilde servis edilen patates yemeği ise 1980'lerde Bulgaristan gelen

göçmenler sayesinde tanıtılarak, zamanla İstanbul'un vazgeçilmez sokak yemeklerinden birisi haline gelmiştir.

ALEV

Uykuluk, Domates, Ev Yapımı Lavaş, Kırmızı Soğan

Sakatat hayvanın değersiz bir kısmı olarak düşünülse de, İstanbul, birçok Avrupa kentinin aksine, sakatata ihya eden bir mutfağa sahiptir. Orta Asya Türklerinin en sevdiği yemeklerden biri olan sakatat, Osmanlı saray mutfağında da özel bir yere sahipti. Sakatların içinde en narin ve en lezzetli olanlarından birisi ise uykuluktur. Eski İstanbul'da mezbahaların bulunduğu Sütlüce semtindeki dükkanlarda satılan uykuluk, Osmanlı mutfağında özden ya da timüs bezi olarak da bilinmekte idi. Kışın yavrulayan büyükbaş ve küçükbaş hayvanların yavrularının sütten kesildiği bahar aylarında, bu yavrulardan elde edilen uykuluk diğerlerinden farklı olarak mevsimi olan tek sakatattır.

Kemikte Pirzola Kokoreç, Kekikli Mayo

Kokoreç ismi etimolojik olarak Yunanca kokorétsi ve Arnavutça kukurec sözcüklerinden türemiştir. İstanbul sokaklarını ortalama son 60 yılda fetheden bu yiyecek, geç saatlerde sokakta olan ve karınları acıkan İstanbulluların aradığı sokak lezzetlerindedir. Kaynaklar, günümüze gelen en eski kokoreç tarifinin 1882-1883 yılına ait olduğunu belirtir. Işın'a göre tuz, biber, kekik ve soğan suyuna önceden yatırılmış kuzu yürek, akciğer ve karaciğer kalın şişe geçirilir, sonra etrafına bağırsak, bağırsak yağı ve bumar sıkıca sarılır ve ateşte pişirilirdi.

Kokorecin daha geleneksel versiyonu ise, İstanbullu Rum ve Ermenilerin evlerinde Mayıs ayı başında yapılan sarma yemeğidir. Sütten yeni kesilmiş kuzuların bağırsaklarının örülmesi ile yapılan ve ince bir kokoreç türü olan sarma, bir tepsi içinde baharın müjdecisi olan yeşil sebzelerle birlikte fırınlanarak pişirilir. Kemikte pirzola üzerine sarılı kokoreç ise bizim bu geleneksel sokak lezzetinin farklı formlarından esinlenerek yarattığımız yenilikçi yemeklerimizdendir.

Mini Islak taksim Burger, Pekmezli Turşu, Kaşkaval Peyniri, Brioche

Orijinal tarifinin Kristal Büfe'ye ait olduğu salça soslu hamburger, İstanbul'da, özellikle Beyoğlu semtinde gece yarısı atıştırmalığı olarak nam salarak önemli sokak yemeklerinden birisi haline gelmiştir. İlk kurulduğu yıllarda çok talep gören salça soslu hamburger, bu gördüğü talep karşısında hızlı bir üretim metodu ile hazırlanmaya başlanmış, ancak ekmeğin, köftenin ve salçanın hızlıca bir araya getirilmesi ve sosun ekmeği ıslatması, sonucu bütün lezzetlerin birbirine karışması, bu hamburgerin kaderini belirleyen ve ismini veren durumu da beraberinde getirmiştir. Müşterilerin beğenisini kazanan bu hamburger zaman içinde ıslak hamburger olarak anılmaya başlanmıştır.

Stad Köfte, Tırnak Pide, Hardal Sos

1960'lı yıllara kadar ev dışında yemek yeme alışkanlığını daha çok mecburiyetten işe gidenler, İstanbul dışından gelen gurbetçi bekar erkekler ve öğrenciler sürdürürdü. Karın doyurmak için en uygun yerler de aş evleri ve köfteci dükkanları idi. Köfte yapımı daha ekonomik olduğundan tencere yemeklerinden daha ucuza satılırdı. Hayvanın yağlı kısımlarından yapılması, içine konan soğan, maydanoz, ekmeğe, kimyon, karabiber gibi malzemeler ile zenginleştirilen köfteler en az ızgarada pişen kebablar kadar lezzetli idi. Köfteci adı ile anılan ufak dükkanlar ve seyyar satıcılarda köfteyi yoğuran, şekillendiren, pişiren ve satan tek kişi olurdu. Yanında ekmeğe ile birlikte köfte-ekmeğe özellikle İstanbul'un önde gelen ayaküstü yiyeceklerinden birisi haline geldi. Bu hali ile özellikle futbol maçları öncesi stadyum önlerinde maça girmek için bekleyen taraftarların en önemli ayaküstü lezzetlerinden birisi olmuştur.

Kuzu Çöp Şiş, Yedikule Marulu, Kızarmış Hamur

İlk Türkçe-Arapça sözlük olan Divanü Lugati't-Türk'te yazılanlardan yola çıkarak, şiş kebabın ilk olarak Orta Asya Türkleri tarafından kullanılan bir et pişirme yöntemi olduğu bilinmektedir. Çöp şiş ise ufak doğranmış etleri, ince dallara geçirerek yapılan bir et yemeğini ifade eder ve ayakta tüketmeye uygun bir kebab çeşidi olarak ilk ortaya çıktığı yerin İzmir-Aydın demiryolu hattı olduğu düşünülmektedir. Kebab kültürünün aslen İstanbul'a has bir pişirme tekniği olması bu yemeğin İstanbul'a ait olabileceğine de işaret etmektedir. Demir, ağaç ya da kamıştan yapılan şişlere geçirilen etlerin ateşte pişirilmesi ile hazırlanan şiş kebab için meşeden yapılan dayanıklı şişler kullanılmakta idi. İçkinize eşlik etmesi için hazırladığımız çöp şişleri, İstanbul'un 1500 yıllık kentsel tarım alanı olan Yedikule Bostanlarından ismini alan taptaze Yedikule marulları ile birlikte sunuyoruz.

Sucuk, Ekşi Maya Ekmek, Yeşil Biber

Orta Asya Türklerinde sucuk kelimesi hem bağırsak dolmasına hem de baharatlı kıyma karışımının bağırsaklara doldurulması ile yapılan yemeğe verilen bir isimdir. Osmanlı yemek kültüründe etli yemeklerde sadece kuzu eti kullanılırken, pastırma ve sucuk yapımında sığır eti kullanılırdı. Bunun için İstanbul'a büyük miktarlarda sığır getirilir ve Yedikule dışında kurulan sığır pazarında satışa sunulurdu. Hayvanların büyük kısmı Ermeni pastırmacılar, kalanları ise esnaf-ı sucukçuyan denilen esnaflara ve az sayıdaki sığır kasaplarına satılırdı. Ancak hem pastırmanın hem de sucuğun en lezzetlisi Kayseri'de imal edilir ve sultanın tüketimi için buradan getirtilirdi. Hatta Kayserili Rumlar paskalya zamanı geldi mi, önemli mertebelerde olan Kayserili Rum ve Ermeni kimselere kırmızı boyalı yumurtalı paskalya çöreklerinin yanı sıra sepet sepet pastırma ve sucuk da gönderirlermiş. Kutlama sofralarında bu lezzetler mutlaka yerlerini almış.

1960'lı yıllardan sonra sokaklarda seyyar satıcılar tarafından satılan köfte ekmekçiler, sucuk ekmek de satmaya başlamışlar ve zamanla sucuk ekmek, soğuk kış günlerinde insanın içini ısıtan lezzetli bir sokak yemeğine dönüşmüştür. Özellikle karlı günlerle özdeşleşen sucuk ekmek, bir kadeh şarabın da en güzel eşlikçilerinden birisi haline gelmiştir.

Beyoğlu Çikolatası

Osmanlı döneminde çikolata ilk defa olarak, Sanayi Devrimi'nin ardından seri üretime geçilmesiyle 1842'de İngilizler tarafından piyasaya sürülen bir yiyecek olmuştur. Batı'ya nazaran Osmanlı ülkesinde çok geç görülen çikolata tüketimi 19. yüzyılın ortalarından itibaren başta saray olmak üzere önce elit kesim arasında yaygınlaşmış, daha sonrasında ise şehrin batılılaşmış mahallelerinde açılan modern kafe ve pastanelerde servis edilmeye başlaması ile halk tarafından da tüketilmeye başlamıştır. Özellikle Beyoğlu'nda bulunan yabancı menşeli çikolatalar büyük birkaç şekerleme dükkanında satılmaktaydı. Bunlardan bir tanesi ise eskiden Haco Pulo pasajı karşısında bulunan Bon Marche idi. Ağırlıklı olarak Beyoğlu'nda satılan çikolata, bu mahalle ile özdeşleşerek buraya has bir ürün gibi pazarlanmaya başlamış ve Beyoğlu çikolatası ismi de bu şekilde ünlenmiştir.

Helva Ekmek

Helva kelimesi geçmişte her türlü tatlı yiyecekler ve şekerlemeler için kullanılan genel bir isimken, zamanla belirli bir cins tatlı için kullanılan bir isim haline gelmiştir. Helvalar evde yapılan ve fabrikasyon imal edilen olmak üzere iki gruba ayrılır. Fabrikasyon helvalar içinde ise en sevilen ve tüketilen cins tahin helvasıdır.

Tahin helvası İstanbul'da olduğu gibi Türkiye'nin çeşitli yerlerinde de temel bir tatlı olarak sıklıkla tüketilir. Eskiden beri süre gelen en yaygın tüketme şekli ise, bakkaldan alınan bir parça tahin helvasını taze ekmek arasına koyarak yemektir. Ekmek arası helva, eskilerde aşçı dükkânlarında karın doyurmaya çok uygun bir ziyafetti. Kolay hazırlanabilir, yüksek kalorili ve besleyici bir yiyecek haline gelen ekmek arası helva, özellikle fiziksel olarak ağır işlerde çalışan

kimseler ve seyyahlar tarafından tercih edilen bir gıda idi. Tahin helvası aynı zamanda Ortodoks cemaatin hiçbir hayvansal ürün tüketmediği perhiz dönemlerinde yedikleri bir tatlı olarak da önemini korumuştur.

Eskilerden beri süregelen helva ile ilgili bir adet ise helva sohbetleridir. Uzun kış gecelerinde toplumun her kesiminden insanlar bir araya gelerek sohbet eder, eğlenir ve helva yerlirmiştir. Sizin için özel bir teknik kullanarak hazırladığımız helva ekmeği güzel bir sohbet eşliğinde yemenizi temenni ederiz.