

LOKANTA HİKAYELER

Beyti Güler Sarma

Türk et kültürünün en önemli temsilcilerinden olan Beyti Güler, 1945'ten bu yana önce Küçükçekmece'de kurduğu ufak lokanta ve sonrasında 1983 yılında Florya'da açtığı ve günümüze kadar varlığını sürdüren restoranında, Türkiye'nin en özenle seçilmiş etlerini Türk mutfağına has yöntemlerle pişirerek misafirlerine sunmaktadır. Zamanın en güzel dönerini de sunan restoran en çok Beyti kebabı ile ünlenmiştir.

Beyti Güler'in, 1961 yılında İsviçre'ye yaptığı bir ziyarette, ünlü kasap Möller'in hazırlamış olduğu etlerden ilham alarak Beyti Kebabı yaratmıştır. Kuzu pirzola yağı şeritlerine sarılmış kuzu filetoalarını şişe geçirip ızgarada pişirerek hazırlamış olduğu kebaba kendi ismini vererek ünü uluslararası alana yayılan bir yemek haline gelmiştir. Beyti Güler Sarmayı, büyük ustaya duyduğumuz saygı niteliğinde menümüze dahil ettik.

Köfte

Köfte ismi pişirme yönteminden çok hazırlanış biçimine verilen bir isimdir. Farsça "küfte" ezilmiş, dövülmüş anlamındadır. Köfte, Osmanlı icadı olmamasına rağmen, 15.yüzyıldan itibaren çokça yapılan köfte çeşitlemeleri ile mutfağın en ünlü yemeği haline gelmiştir. Köfte insana zindelik veren, faydalı (hazmı kolay) bir yiyecek olarak tanımlanmıştır. Osmanlılar döneminde köfte yapmak için kullanılan kıymalar çift satırla kıyılmış saf koyun etine baharat eklenerek yoğurulurdu. Ekmek yerine pirinç ya da bulgur eklenir, içyağına ya da gömleğe sarılır şişte ya da fırında pişirilirdi. 19. yüzyılda köfteleri kıyma makinesinde daha ince çekilmeye başlanması ve artan et fiyatlarından dolayı köftelerin içine eklenen malzemeler de artmış böylece köfte çeşitleri daha da çoğalmıştır.

Külbastı

Osmanlı yemek kültüründe et, özellikle koyun eti birçok kültürde de olduğu gibi yüksek besin değeri ihtiva etmesinin yanı sıra, toplum içerisinde en itibarlı gıda maddesi olarak görülmekte idi. Ünlü Türk gezgin Evliya Çelebi'nin "et bedene kuvvet veren ve ekmekle birlikte en başta gelen nimetlerden biri olarak anılır" sözü ile Osmanlı'nın beslenmesinde, çoğunlukla birlikte tüketilen et yemekleri ve ekmek çeşitlerinin ne kadar önemli olduğu vurgulanmıştır. Geleneksel İstanbul mutfağına ait bir pişirme tekniği olan külbastıda etler önce ızgarada kebab edildikten sonra kapaklı sahana konularak çok az yağlı su içinde ikinci bir pişirme uygulanarak hazırlanır. Bu pişirme tekniği Türk mutfağının en kendine has pişirme yöntemlerinden birisidir.

Döner

Dönerin atası 17. yüzyılda Kırım'ı ziyaret eden Evliya Çelebi'nin tasvir ettiği yatay şişte pişirilen kebaba dayanır. Döner kebab İstanbul'a has bir lezzet olup, yazılı ve görsel kaynaklara göre 19. yüzyılda İstanbul'da aşçı dükkanlarında ve sokakta pişirilen ve sunulan bir kebab çeşidiydi. Görsel bir kaynakta İstanbul'da dikey şişte pişirilen dönerin 1855 yılına ait olduğu biliniyor. Döner yapımı için kuzu veya koyun etlerinin soğan suyunda terbiye edilerek uzun bir şişe geçirilmesi, kendi eksenini etrafında dönen dikey bir düzenekte kömürlü ateş ocağında ağır ağır pişmesi ve ince dilimler halinde kesilerek pide ile ikram edilmesi bir gelenektir.

Çorba

1553 yılında İstanbul'a gelen Alman seyyah Hans Dernschwam günlüğünde Osmanlıların beslenme geleneğinde çorbanın ne kadar önemli bir yer tuttuğundan bahseder. Aslen çorbanın geçmişi çok daha eskilere Orta Asya Türklerine dayanmaktadır. O dönemlerde çeşitli tahıllardan yapılan lapa benzeri sulu yemekler günümüzdeki çorbaların atası olarak bilinir. Türkler Anadolu'ya geldikten sonra beslenmelerinin bir parçası olarak çorba içme geleneğini sürdürmüşler ve zamanla çorba çeşitlerini zenginleştirmişlerdir. Hem besleyici hem de ekonomik olma özelliklerinden dolayı çorba, toplumun her kesimine hitap eden bir yemek türü olarak önemini korumuştur. Tahıllı, bakliyatlı, etli, sakatatlı, yoğurt ve süt terbiyeli, tavuklu ve sebze olmak üzere yaratılan onlarca çeşit çorba ile Türk mutfağının çorba zenginliği giderek artmıştır.

Zeytinyağlılar

Tereyağı, sadeyağ ve kuyruk yağını zeytinyağına tercih eden Osmanlı dönemi İstanbul mutfağında, zeytinyağlı yemeklerin belirgin bir yemek tekniği olarak ortaya çıkışı oldukça geçtir. Zeytinyağı ile pişirilen ve soğuk olarak tüketilen sebze yemeklerinin tarifleri ilk olarak 19. Yüzyılın sonlarında yayınlanan yemek kitaplarında görülmektedir. Zeytinyağlı sebzeler tıpkı zeytinyağlı dolmalar gibi İstanbul'da yaşayan Hıristiyan halkın et ve hayvansal gıda tüketmedikleri perhiz dönemlerinde geliştirdikleri yemek çeşitleridir. Aynı zamanda et ve sütü karıştırmayan Sefarad mutfağında da zeytinyağlı yemekler yaygındır. 19. yüzyıl sonlarında zeytinyağlı yemekler İstanbul mutfağında yaygınlaşmış ve tüm cemaatlerin tükettikleri yemek çeşitleri olarak İstanbul Mutfağının gözdesi haline gelmiştir. Sebzeleri sızma zeytinyağında suyunu iyice çekene kadar yavaş yavaş pişirmek Türk mutfağına has bir teknik olarak ortaya çıkmıştır. Bu yöntem, hem sebzelerin kendi tadının ortaya çıkmasına, hem de sebzelerin içerdiği besin maddelerinin yemeğin içinde kalmasına sebep olur.

Börek

Buğday Osmanlı mutfağında tüketilen temel tahıl çeşididir. Buğdaydan elde edilen un en başta ekmek yapımında kullanılır; ayrıca simit, poğaç ve çeşit çeşit börek yapımında ana malzemeyi oluştururdu. Yufka tekniği Orta Asya Türk mutfağından Anadolu'ya taşınmış bir tekniktir. Yufka aynı zamanda türlü çeşitlerde hazırlanan böreklerin ve baklavanın temelini oluşturur. Orta Asya, Türk ve Anadolu Selçuklu mutfağında yer alan yufka ve yufkayla hazırlanan gözleme, katlama, erişte, mantı, tutmaç gibi hamur işlerinin yanı sıra Osmanlı döneminde hazırlanması daha uzun ve incelikli börek çeşitleri ortaya çıkmıştır. Osmanlı mutfağında börek ve hamur işlerinde kullanılan hamur, temel olarak un, su ve tuzdan hazırlanır ve yufka olarak açılırdı. Hamur kimi zaman yumurta ve sadeyağla zenginleştirilirdi. İstanbul mutfağında sarayda, konaklarda, evlerde hazırlanan çeşit çeşit börekler börekçi esnafının da kentte halka sunduğu önemli lezzetlerdir. Geleneksel birçok tarifte börek hamuru hazırlarken küllü su kullanılırdı. Börek içleri günümüzde olduğu gibi kıymalı, peynirli veya pırasa gibi sebzeler ile hazırlanırdı. Günümüzün unutulmuş lezzetleri olarak tavuk veya paçayla hazırlanan börekler de yapıldı. Tepsi içinde hazırlanan börekler ateş üzerinde veya fırında pişirilir; puf böreği, lalanga, fincan böreği gibi börekler yağda kızartılır; gözleme ise sac üzerinde pişirilirdi. Hem haşlama hem de ateş üzerinde pişirme teknikleri uygulanan su böreği ise günümüzde olduğu gibi börek çeşitleri içinde en incelikli olanıydı.

Pilav

Ulaşılması zor ve pahalı bir ürün olan piring ilk olarak, 13-15. yüzyıllar arasında Uzak Doğu'yu istila eden Moğollar tarafından Çin'den gelmiştir. Önce İran'da bulunan Safevilerin sarayında ve aristokrasisinde popüler bir yiyecek haline gelmiş, daha sonra 15. Yüzyıldan itibaren Osmanlı saray mutfağında tüketimi ve sosyal itibarı gittikçe artarak, zengin ve gösterişli Osmanlı sofralarının baş yemeği olmuştur.

Saray ziyafetlerinde özel bir yere sahip olan pilavlar, kebablar kadar değerli ve tek başına sunulan yemeklerdi. Fatih Sultan Mehmet'in sadrazamı Mahmud Paşa'nın verdiği bir ziyafette altın nohutlu pilav sunulmuş, nohut kimin kaşığına çıktıysa o kişinin kısmeti olmuş. Birbirinden farklı pilav reçeteleri geliştiren saray mutfaklarında etli, tavuklu, sebzeli, kuru meyveli, bademli ve baharatlı olmak üzere çok çeşitli pilavlar yapılırdı. Bir de renklerine göre anılan pilavlar bulunurdu. Yeşil renkli sebze veya otlarla yapılan "dane-i yeşil"; safran ile yapılan "dane-i sarı" ve nar suyu ile yapılan "dane-i kırmızı," özellikle beyaz pilav ile sunulunca çok hoş bir manzara oluştururdu. Bu renkli pilavlar 1539 şenliğinde Sultan ve paşalara sunulan yemekler arasında yer alıyordu.

Etli Sebze Yemekleri

İstanbul mutfağının geleneksel etli sebze yemeklerini pişirmek için kullanılan birkaç farklı yöntem vardır. Bastı, silkme, musakka ve oturtma adları ile bilinen bu yemekler uygulamada çok ince farklılıklar ile birbirlerinden ayrışmasına rağmen ortak noktaları hepsinin tencere yemeği olmasıdır. Hepsinde mevsimine göre çeşitli sebzeler kullanılır ancak bastı ve silkmede kuşbaşı kesim et kullanılırken, musakka ve oturtmada kıyma kullanılır. Bu pişirme tekniklerine ek olarak kapama tekniğinde ise etler daha büyük parçalar halinde bırakılır, ön pişirme uygulandıktan sonra üzerleri genelde yeşil yapraklı sebzeler ile kapanarak tekrar pişirilir ve kapama ismi de buradan gelir. 1900 Yılında yayınlanan Nedim bin Tosun'un Aşçıbaşı adlı kitabında bulunan tavuklu bir kapama yemeğinin reçetesinde ise, etler bir tasın içine doldurulur ve bir tencerenin dibine ters kapatılarak pişirilir. Adeta bir fırın ortamı yaratılan bu yöntem geleneksel yemeklerimizden tas kebabının pişirilmesinde de kullanılır. Güveçte ağzı hamurla mühürlenerek mevsimine uygun sebzelerle kuzu etiyle hazırlanan türlüler ise ayrı bir lezzettir.

Yoğurt

Eskilerde yoğurda verilen önem eski İstanbulluların sadece yoğurt yemek için, zamanın kısıtlı ulaşım imkanları ile Kağıthane'ye ya da Kanlıca 'ya gitmesinden anlaşılıyor. Eski İstanbul'da yoğurdun bile bir mevsimi vardı. İlbaharın gelişi yoğurt mayalama zamanını temsil ederdi. Bazı İstanbullular için en özel yoğurt mayalama şekli ise, Hıdırellez sabahının erken saatlerinde yaprakların üzerinden toplanan çiğ taneleri ile idi. Yoğurt tutarsa, tutulan dilekler de tutacak anlamına gelirdi. Sadece yoğurt yemek için gidilen semtler bile vardı: Kağıthane, Söğütözü, Sarıyer ve Kanlıca'nın yoğurtlarının emsalsiz olduğu düşünülürdü. Yoğurt İstanbullular için sadece bir lezzet unsuru değil aynı zamanda sağlık için de tüketilen bir üründü.

İstanbul'un meşhur yoğurtlarından Kanlıca yoğurdu 1600'lerin ortasından itibaren satılmaya başlanmış ve yine o zamanlarda özel bir lezzet olarak tanınmıştır. Kanlıca yoğurdu yapılırken sütün kaymağı alınmaz. Eskilerde sadece bakır kazan içerisinde ve odun ateşinde kaynatılarak yapılırdı. Satışı da beceri isteyen Kanlıca yoğurdunda maharet, yoğurdun üstündeki kaymağı, ortasındaki katı kısmı ve altındaki sulu kısmı eşit şekilde tabağa koyabilmektir.

İstanbul'un bir diğere ağızlarına layık yoğurdu ise, bazen ateş yoğurdu olarak da anılan Silivri yoğurdudur. Bu ismini odun ateşinde pişmesinden alır. Alçak ve yayvan toprak kaplarda yapılan yoğurtlarda kalın bir kaymak tabakası oluşur, o sebeple de eskilerde Silivri yoğurdu satan seyyar satıcılar "Yoğurdum kaymak" diyerek yoğurtlarını satarlardı. İstanbul'a gönderilirken, kalın kaymak tabakası hem yoğurdu korur hem de ayrı bir lezzet katardı.

Eski insanlar özellikle etli yemeklerden sonra ya da etle birlikte hazmı kolaylaştırsın diye bir iki kaşık yoğurt yemeyi adet etmişlerdir. Bu nedendendir ki ülkemizde özellikle kebabların yanında yoğurt, cacık ya da ayran tüketilir. Yoğurdun sıhhat için faydalı olduğu şüphesizdir. Buna verilebilecek en güzel örnek ise Türkiye'nin en uzun yaşamış insanı olduğu var sayılan ve her gün mutlaka yoğurt yemiş olan Zaro Ağa'dır (1774-1934).

Cacık

Cacık kelimesinin Farsça, tabiatında kendi kendine yetişen yemeklik ot anlamında kullanılan jaj'dan türediği düşünülmektedir. Bazı kaynaklara göre de peyniri çeşnilendirmek için kullanılan bir otun ismi olarak geçmektedir. Evliya Çelebi ise seyahatnamesinde, cacık kelimesi için yenilebilir ot açıklamasını yapmıştır. 1940'lı yıllarda yazılmış olan bir kaynağa göre ise karavuluk, mercimek, çitlik, kuşkuşu, iğnelik veya yemlik gibi doğada kendi kendine yetişebilen otlara verilen genel bir isim olarak da geçmektedir. Son olarak Ahmet Vefik Paşa'nın 1876 yılında basılan Lehçe-i Osmani Sözlüğünde cacık, yoğurtla yapılan bir sebze salatası olarak açıklanıyor. Bu durum cacık yapmanın ince noktasına da açıklık getirmektedir; cacık yapmak için yoğurda eklenen malzemenin mutlaka çiğ olması gerekir.

Önemli yemek yazarlarımızdan Aylin Öney, Tan bu konu ile ilgili yaptığı bir radyo programında, cacık yapmak için yoğurda katılan ürünlerin mutlaka diri yapıda, körpe, sulu, ve ferahlatıcı olması gerektiğini belirtir. Cacık yaparken dikkat edilen en önemli noktalardan bir diğere ise mevsimine uygun ürünler kullanmaktır. Cacık her zaman salatalıktan yapılmaz, kışları ince kıyılmış marul, baharda ise can eriği, çağla badem, pırpırım (yabani semizotu) gibi ürünlerle de çeşitlendirilir.

1877-1878 Osmanlı-Rus savaşından sonra Şumnu'dan İstanbul'a göç eden bir nalbant olan Neşet Efendi, rakı sofrasındaki cacık takıntısı ile bilinirmiş. Silivri'den gelen yüzlerce teneke yoğurt ve İstanbul'un meşhur Langa bostanlarında yetişen hıyarlar, Neşet Efendi nezdinde cacık olmak için üretiliyordu. Cacıkçı Neşet Efendi lakabı ile anılan bu şahıs için en güzel mevsimin taze sarımsağın yetiştiği aylar olduğu ve yaz akşamları evinin bahçesindeki çardağın ortasına yaptırdığı mermer havuzun içine buz parçaları atarak cacığını bu havuzda hazırladığı da cacık ile ilgili anlatılan en meşhur hikayeler arasındadır.

Hoşaf

Hoşaf Osmanlılar döneminden beri sofrada pilavla birlikte tüketilen bir içecek olarak gelenekselleşmiş ancak günümüzün unutulmuş lezzetlerindedir. Kusursuz bir Osmanlı ziyafeti her zaman, kahve servisinden önce "hoş su" anlamına gelen hoş ab ile (hoşaf) biterdi. Sininin ortasına konulan hoşaftan herkes önünde bulunan fildişi ya da şimşir kaşıklar ile içerdi. Hoşaf taze ya da kuru meyvelerden yapılır içine rayiha katmak için gül suyu, portakal çiçeği suyu, şeftali çiçeği suyu ya da misk eklenirdi.

Hoşaf ile ilgili güzel bir hikâye bulunur. Bu hikâye birkaç farklı biçimde anlatılsa da belki en güzellerinden birisi Cumhuriyet dönemi yemek kitabı yazarlarımızdan Ekrem Muhittin Yeğen'inkidir.

Sultan II. Mahmut devrinde şikemperverliği ve konağında pişirttiği enfes yemekleri ile ünlü Şeyhülislam Dürriade Abdullah, Ramazan ayında padişahı bir iftar yemeğinde misafir etmiş. Birbirinden gösterişli yemek takımlarında, üstün lezzetteki yemekler yenmiş ve en son olarak sofraya gelen hoşaf da içildikten sonra sofradan kalkılacağı sırada padişah Şeyhülislam'a dönerek: "Efendi zengin ve tantanalı sofraya takımlarının arasında o canım hoşafı koyacak kristal bir kâse bulamadın mı?" demesi üzerine Şeyhülislam şöyle cevap vermiş: "Hoşafı soğutmak için içine buz atarak tadını bozacağımıza, biz bunu kâse şeklinde oyarak hoşafı buzun içinde servis ettik."

Turşu

Yüzlerce yıldır varlığını sürdüren geleneksel saklama yöntemlerinden olan turşunun kelime kökeni, Farsça 'da ekşi ya da tuzlu, ağız yakan anlamında kullanılan "turş" kelimesinden gelmektedir. Osmanlı saray mutfaklarında tatlıların yapıldığı helvahanede aynı zamanda çeşit çeşit turşular da kurulurdu. 15. Yüzyılın ilk yarısında kebere (kapari), soğan, sarımsak, elma, armut, ayva, sumak, patlıcan ve hardallı pancar turşuları yapılırdı, 16. ve 17. yüzyıllarda kabak, gül, nane, havuç ve pırasadan turşular yapılırdı. Turşu yaparken günümüzde artık unutulmuş çeşnilerden olan taze nane, maydanoz, hardal ve rezene tohumları kullanılırdı. Turşular Osmanlı sofralarında iştah açıcı olarak servis edilir ve yemek boyunca tüketilirdi.

Sütlü Tatlılar

Tatlılara düşkünlük Osmanlı mutfağında yüzyıllardır süren bir gelenektir. Tatlılar özel bir yere sahip olmakla birlikte sosyal hayatın da önemli bir parçasıdır. 19. Yüzyıl Osmanlı mutfak kültüründe süte pirinç, nişasta, pirinç unu ve şeker katılarak yapılan muhallebiler önemli bir yere sahipti. Yüzlerce yıllık geçmişe sahip olan muhallebi, Osmanlı sarayının gözde tatlılarından olmakla birlikte İstanbul'da hem dükkanlarda hem de seyyar olarak dolaşan ayak satıcıları tarafından satılırdı. İstanbul'un çeşitli semtlerinde ün yapmış muhallebici dükkanları masum aşk kaçamaklarının yegâne mekânı olarak İstanbullular için özel bir yere sahipti.

Bir diğer önemli tatlı ise sütlü aştan gelen sütlaçtır. Uwa adındaki pirinçli muhallebiye dair ilk kayıtlar 11.yüzyılda Kaşgarlı Mahmut'un Dîvânu Lugâti't-Türk adlı eserinde görülmektedir. Osmanlı sarayının en sevilen tatlılarından olup 15. Yüzyıldan itibaren saray kayıtlarında görülür. Yemek araştırmacısı P. Mary Işın'ın Gülbeşeker, Türk Tatlıları Tarihi adlı kitabında Türk usulü sütlaçın 16. Yüzyılın ortalarında *riso tuchesco* (Türk pirinci) adı ile İtalyan mutfağına girdiğinden bahseder. Dönemin önemli şahsiyetlerinden Ferrerar Dükü Ercole d'Este'nin düğününde içi sütlaç ile doldurulmuş kızarmış badem ezmesi tatlıları servis edilmiştir. Ayrıca İtalyan mutfak kültürünün en önemli şeflerinden aynı zamanda Papa 5.Pius'un aşçısı olan Bartolomeo Scappi'nin de bir davette sütlaç üzerine şeker ve tarçın serperek servis ettiği de kayıtlara geçmiştir.

Şerbetli Tatlılar

Tatlılar genel olarak Osmanlı mutfağında büyük önem taşır ve tatlısız bir sofraya asla düşünülemezdi. Tatlı yeme kültürü, Türklerin Arap etkisiyle Müslümanlığı kabul etmesi ile başlamış ve hızla gelişmiştir. Osmanlı mutfağının en eski şerbetli hamur tatlılarından birisi olan kadayıf, aslen Arap kökenli olup, kadife anlamına gelen *kataif* sözcüğünden türemiştir. 18.yüzyıla dek sarayda en çok rağbet gören şerbetli tatlılar lokma, lalanga ve kadayıftı. Yapılması hayli maharet gerektiren baklava ise Ramazan ayının 15.gününde yeniçerilere dağıtılan sıradan bir tatlı iken, zamanla mükemmelleşen yapımı ve lezzeti ile sarayın ve zengin konakların en gözde tatlılarından birisi haline gelmiştir.

1553 yılında İstanbul'a gelen ve yemekler ile ilgili detaylı notlar alan Alman seyyah Hans Dernschwam, İstanbul'da bulunduğu süre içerisinde yediği tatlıların nefasetinden övgü ile söz eder.

Meyveli Tatlılar

Osmanlılar her türlü meyveyi her mevsim taze olarak tüketirlerdi. Saray bahçesinde ve İstanbul'da yetişen çeşitli meyveler dışında, imparatorluğun her yerinden en lezzetli meyveler mevsiminde saraya gönderilirdi. Taze meyveleri koruma yöntemi olan bal veya şekerle pişirme, saray mutfaklarında birbirinden çeşitli ve lezzetli tatlıların da ortaya çıkmasına sebep olmuştur. Başta şerbet ve şurup olmak üzere, hoşaf, pelte, elmasiye, reçel ve diğer meyvelerden yapılan tatlıların tümü, diğer tatlılar da olduğu gibi saray mutfağının helvahane ve reçelhane bölümlerinde pişerdi. Sözü gelmişken şunu eklemekte yarar var, helvahane ve reçelhane bölümleri birbirine içten geçişle bağlı ancak diğer yemeklerin pişirildiği mutfaklardan ayrı idi. Bu mutfak düzeni döneminde dünyadaki sayılı örneklerden birisi olup, bu sayede yemek kokularının tatlılara sinmesi önlenirdi.

Helvalar

Arapça "hulviyat" kelimesinden türemiş olan helva, aslen tatlı anlamına geliyor olsa da helvayı sadece bir tatlı yiyecek olarak nitelendirmek doğru olmaz. Helva, İslam toplumlarında bir hayır işleme aracı olarak görülür. Helva bazen bir adak ya da bir dileğin yerine gelmesi sonucu yapılan; bazı zamanlarda ise bir şükran sunma ve kutlama yemeğidir. Günümüzde ise, ağırlıklı olarak bir kayıp yaşadktan sonra, acımızı hafifletmek ve ağzımızı tatlandırmak için yapılan kederli gün sembolüdür. Ancak helva hangi sebeple yapılırsa yapılsın en önemli ritüeli bir sofranın etrafında toplanılarak hep birlikte yenilmesidir. İstanbul'un Lezzet Tarihi kitabı İstanbullu yazar Artun Ünsal'ın dediği gibi "helva daima insanları bir araya getiren toplumsal dayanışmayı simgeleyen kutsal bir yiyecektir."