



Antalya Mutfağında Ünlü Bir İsim "Piyazcı Sami"



Sizlere Antalya'nın ilk piyazcısı "Piyazcı Sami"yi tanıtmak istiyorum. Şimdilerde lezzetini oğlu Recep Anaç sürdürüyor.

Eskiden Antalya'nın 'Yukarı Pazar' denilen çarşısında, "Çınarlı Kahve" olarak bilinen (bugün Tolunaylar İş Merkezi) yerin hemen yanındaki ara sokakta küçücük bir piyazcı dükkânı vardı. Bu piyazcı dükkânında öğle saatlerinde birkaç küçük masa etrafında insanlar adeta üst üste oturur, piyaz tabaklarının servis yapılmasını beklerlerdi. Yalnız öğle saatlerinde açık olan bu piyazcı, bu saatlerde çevrede dükkânları olan tamircilerin, hurdacıların, marangozların, her gelir düzeyinden insanın akınına uğrardı. Antalyalılar, başka kentlerden gelen misafirlerini evlerinde ağırlamalarının yanında, bir gün öğleyin muhakkak bu piyazcıya getirirler, "Antalya'nın Piyazcı Sami'sinden bir piyaz yemeden Antalya'dan ayrılmak, Antalya'yı tanımamak olur." derlerdi. Havanın güneşlik olduğu günlerde dar sokak içine de birkaç yemek masası atılır, müşterilerin bu izdihamı (yiğilmesi) bir parça giderilmeye çalışılırdı.

PIYAZIN SIRRI SOSUNDA

Neydi bu Piyazcı Sami'yi bu kadar ünlü yapan? Tabii ki, Piyazcı Sami'nin babası Muslu Dayı lâkaplı Mustafa Bey'in ortaya çıkardığı "Tarator" denen piyaz sosudur. "Antalya Usulü" olarak adlandırılan bu taratorlu piyazın lezzeti, taratorun yapılışından ve Antalya'nın Çandır Köyü'nde yetişen çok küçük taneli kuru fasulyenin kullanılmasından ileri gelmektedir. Zaten Antalyalılar iri taneli kuru fasulyeyi sevmeyizler. Fasulye yemeği için de bu Çandır fasulyesini tercih ederler. Başka illerde oturan dostlarına da bu fasulyeden hediye gönderirler.

NASIL HAZIRLANIR?

Piyaz hazırlanırken kuru fasulyenin, haşlanmadan önce bir gece suda yumuşatmaya bırakılması gerekir. Haşlanmış fasulye üzerine bolca dökülen Muslu Dayı'nın kendi yarattığı tarator, piyazın ana lezzetini oluşturur. Servis yapılırken, haşlanmış Çandır fasulyesi üzerine bolca o ünlü tarator dökülür. Sonra piyazın üzerine kıyılmış domates, katı kaynatılmış yumurta, maydanoz ve isteğe bağlı olarak da kıyılmış soğan konur. Zeytinyağı ve sirke de konulduktan sonra, piyaz servise hazırdır. Tabii yanına da, ayrı bir tabakta kömürde pişirilmiş soğanlar, turşular, cin biberleri konur. Her Antalyalı bu taratoru evinde yapmaya çalışır. Piyazcı Sami'nin yaptığı gibi; sarmısağı döverek limon suyu ile sulandırır ve karışıma taratorun ana maddesi tahini katıp taratoru elde eder ama, bu hiçbir zaman Piyazcı Sami'ninki gibi lezzetli olmaz. Bazıları Piyazcı Sami'nin bu taratora, kömür ateşinde kaynamış Çandır fasulyesinden de bir parça püre olarak ilave ettiğini ve lezzetinin buradan geldiğini iddia etse de, Antalyalılar bu lezzeti evlerinde bir türlü tutturamazlar. Muslu Dayı'nın Torunu Recep Anaç; dedesinin ve babası "Ünlü Piyazcı Sami'nin Antalya Usulü Piyazı'nı, daha

ANTALYA MUTFAĞINDA ÜNLÜ BİR İSİM "PIYAZCI SAMİ"

Hüseyin ÇİMRİN
Antalya Kent Tarihçisi

doğrusu baba mesleğini, Vilayet Binası'nın arkasından Güllük Caddesi'ne giden yolun başında, Şehit Binbaşı Cengiz Toytunç Caddesi, 5/A no'lu dükkânda hâlâ büyük bir istek ve coşku ile sürdürüyor.

BİR PİYAZLA DOYULUR



Bu yer, yine esnaf dükkânları arasında daracık ufacak bir piyazcı dükkânı. Önünde sıra bekleyenler var; içeriden biri çıksın, yer açılsın ki, girip otursunlar ve karınlarını doyursunlar. Burada günün koşullarına göre, bir piyazla mükemmel karın doyar.

Müşteri dükkâna girip masasında yerini almasıyla, bir garsonun koşuşturarak masada müşterinin önüne yarım ekmeği, kaşığı, peçeteyi yerleştirmesi bir anda olur. "Ne yiyeceksiniz?" diye sorulmaz; "Nasıl yiyeceksiniz?" diye sorulur. Çünkü bazı müşteriler, piyazın içine kıyılmış soğan istemezken; bazıları da kıyılmış katı yumurta veya maydanoz istemez Piyazın yanında köfte filan aramayın, dükkânda sadece piyaz vardır.

Oraya piyaz yemeğe sık sık giderim. Şimdi Antalya'da yaşayan kaç "Antalyalı" bu yeri bilir bilemem ama, "Piyazcı Sami'nin Yeri" bugün de hep böyle sıra beklemelidir. Piyazcı Sami'nin oğlu, eskiden olduğu üzere yine yalnızca öğlenleri çalışır. Saat birde piyazı bitti mi, kapatır dükkânı. Küçük piyazcı

dükkânında öğle saatlerinde yer bulup piyaz yemek bir meseledir. İşçisinden yargıcına, esnafından devlet adamına kadar her türlü müşterisi vardır bu piyazcı dükkânının.

Eğer siz hala Antalya'da yaşıyor ve henüz bu piyazın tadını bilmiyorsanız, ben size Antalyalı demem. ■

Petekzade®

S.S ANTALYA TOPTANCILAR BİRLİĞİ SİTESİ 106/A BLOK NO:3
DÖŞEMEALTI / ANTALYA

TLF : 0242 257 00 61- 62

FAX : 0242 257 00 63