

Vefa Zat'ın Eski İstanbul'u ve Meyhaneleri

Vefa Zat



İÇİNDEKİLER

bizim meyhanelerimiz vardı... / 9

aksaray, küçük ekspres meyhanesi ve diğerleri / 17

farklı açılardan “gurme”ye bakış / 55

çiroz salatasının amerikancası ve bülent’in esnaf meyhanesi / 79

geleneksel meyhanelerimizden çağdaş barlara... / 107

bize özgü dostluk bağları... / 167

kaynakça / 233



bizim meyhanelerimiz vardı...

Aslında, “Benim meyhanelerim vardı” diyerek başlayacaktım söze. Ama fazlaca ego-santrik olacağını düşünerek, “Bizim meyhanelerimiz vardı” diyerek çoğullaştırdım. Sanırım doğrusu da buydu. Ya da en azından doğruya en yakın olanı...

Evet, bizim meyhanelerimiz vardı. Ne yazık ki değil, ne güzeldir ki vardı. Yazık oldu değil, yazık olmayı meyhanelerimize, çünkü dolu dolu yaşandı. “Vardı” sözcüğü yok olmuşluğu değil, yitirilmişliği yansıtıyor. Hayıflanmayı değil, sahiplenmeyi yansıtıyor her şeyiyle...

Biraz bohem, biraz salaştı meyhanelerimiz ama güzeldi. Buram buram biz kokuyordu hemen her türü. Tahta masaları, tozlu duvarları, isli perdeleri, kırık camlarıyla bizimdi. Hem de çok güzeldi...

Alt tarafı sekiz-on masa, bir içki tezgâhı, daha doğrusu içki tevzi tezgâhı, küçücük bir mutfak ve dört duvardan oluşmuş bir mekân. Neden bu kadar çekici, bu kadar etkileyiciydi acaba?.. Böylesine sihirli ve büyüleyici havası duvarlarından mı kaynaklanıyordu, masalarından mı, barbalarından mı, müdavimlerinden mi? Yoksa bir bütün olarak hepsi birlikte mi bu çekici atmosferi yaratıyordu? Ya da bir zaman diliminin gerçeği miydi her biri?..

Bizim yetiştirdiğimiz, kısa bir süre de olsa hizmet verdiğimiz ya da hizmet gördüğümüz meyhaneler neydi, bu mekânlar nasıl yerlerdi?.. Nostaljiye kapılmadan, bire bin katarak değil, yaşadıklarımızı, yaşanmış ya da dile getirilmiş olanları eğrisiyle doğrusuyla aktarmaya çalışacağız sadece.

Neydi meyhane?.. Bohemiyle, salaşıyla nasıl bir âlem miydi?..

Dilerseniz öncelikle bu mekânlarda verilen hizmetten kesitlerle girelim konuya. Geleneksel tarzda işletilen meyhanelerin yiyecek ve içecek servisinde belki kural yoktu ama ahenk vardı. Meyhanelerin müdavimleriyle görevliler arasında sanki gizli bir dostluk vardı, samimiyet ve sıcaklık vardı. Kimi konuk, servis görevlisinden istediği mezenin ya da çerezin gecikmesi durumunda, kalkar mutfığa gider, mezesini ya da çerezini kendi alır, masasına götürürdü. Bundan dolayı görevli darılıp kızmaz, bilakis memnun olurdu.

Meyhanelerin çoğunda su ikramı için, kalınca su bardakları kullanılırdı. Müdavimlerin “sebilhane bardağı” tabirini kullandıkları bu bardaklar kırıldıkları takdirde, keskin kısımları ince bir eğyle törpülendikten sonra tuzluk ya da biberlik

hâline getirilirdi. Pek tabii ki sözünü etmeye çalıştığımız “Esnaf Meyhaneleri” idi. Bu meyhanelerde Tekel İdaresi’nin nane, muz ya da gül likörlerinin boş şişeleri, iyice yıkanıp kurulandıktan sonra yağlık ya da sirkelik görevi görürdü. “Balıkçı Meyhaneleri”nde de aynı uygulamaya sık rastlanırdı. Osmanlı döneminde meyhanelerde kullanılan “kulpsuz şarap sürahisini” andıran bu berrak şişelerin çok zarif, çok hoş görünümleri vardı. Son yıllarda Tekel İdaresi tarafından piyasaya arz edilen (aynı biçimdeki) nane, muz, gül likörlerinin şişeleri ne yazık ki eskileri kadar hoş, eskileri kadar şirin ve zarif değil. Bunun nedeni patent sorunundan kaynaklanıyor sanırım. Ancak unutulmamalıdır ki her yiyecek ya da içecek önce göze, sonra damağa, daha sonra da bütün benliğimize hitap eder. Zevkin felsefesi ne uzanan kapılar estetikle açılır.

Bazı meyhanelerin tavanlarındaki çengellere, içlerinde “Kırkağaç” ve “Topatan” kavunları bulunan fileler asılırdı. Kavunlar, kış ayları boyunca asılı olduğu yerlerinden teker teker alınır, müdavimlere ikram edilirdi. Boşalan filelere ambardakiler konur, dükkân kapandığı zaman fileler tekrar yerlerine asılırdı. Kavunlar özellikle meyhane konuklarıyla, müdavimleriyle dolup taşmaya başladığı zaman, “çatal uçlu değnek”le yerlerinden alınırdı. Dahası, müdavimlere hangi filedeki kavunu istediği sorulurdu.

Bizim yetişebildiğimiz, görebildiğimiz meyhaneleri Osmanlı dönemindeki meyhanelerle kıyaslamak pek doğru olmaz. Ancak, o dönemlerde kaleme alınan meyhane ve içki kültürümüzle ilgili metinlerden birçok benzerlik olduğu anlaşılıyor. Tanzimat Dönemi’nin başlangıç yıllarından itibaren modern içkili mekânlar geleneksel meyhanelerimizin yerlerini yavaş yavaş almaya başlamışlardı. Bizim yetişebildiğimiz, görebildiklerimizse meyhanelerin âhir döneminde oldukça değişime ve gelişime uğramış, ayakta kalabilmiş olanlardı.

Bilindiği gibi meyhane tabiri şarap içilen, şarap satılan (ya da şarap üretilen) yer anlamına gelir. Buna rağmen bu mekânlarda hemen her dönemde daha ziyade rakı içilmiştir. Pek tabii ki rakının bulunduğu 16. yüzyıldan itibaren... Şarapsa neredeyse yalnızca gayrimüslim azınlıklar tarafından rağbet görmüş, çoğunlukla da onlar tarafından tüketilmiştir.

Bunun nedeni, özellikle “Bekri Mustafa” hikâyelerinden kolayca anlaşılacaktır. Muhtelif rivayetlerden yola çıkarak Tuzsuz Deli Bekir’in, namı diğer Bekri Mustafa’nın bir fıkrasını paylaşalım.

Osmanlı döneminde içki yasağının en şiddetle uygulandığı dönemler hiç kuşkusuz ki Kanuni Sultan Süleyman ve IV. Murad’ın saltanat dönemleridir. Bu dö-

nemlerde içki yasağının kapsamı genişletilmiş, gayrimüslim azınlıklar da yasağa tâbi olmuştu. Bunun başlıca nedeni alkollü içki üretiminin tamamen gayrimüslimlerin tekelinde bulunmasından kaynaklanıyordu. Amaç onları da yasak kapsamına alarak yasağın delinmesini önlemektir.

IV. Murad içkiyi, tütünü yasaklamakla kalmamış, tüm meyhaneleri de yıktırmıştır. Hatta bozaya bile yasak getirmiştir. Bilindiği gibi, “Mırmırık Boza”, diğer adıyla “Tatar Bozası” diğerlerine oranla fazlaca tahammür ettirildiğinden 23°’lik alkole sahiptir. Meyhaneler yıktırıldıktan sonra ahali Bozahane’lere akın etmeye başlayınca, Yüce Hakan durumu öğrenmiş, boza üretimini de durdurtmuştur. Ancak, ne kadar ilginçtir ki “rakı tiryakilerinin pîri” olarak kabul edilen Bekri Mustafa da aynı dönemde yaşamıştır. Buna ilginç bir rastlantı ya da kaderin cilvesi demekten başka ne denilebilir ki? Belki de o dönemde yaşamış olduğu için düşündürücü ve yol gösterici fıkraları günümüze kadar ulaşabilmiştir.

IV. Murad içki yasağının düzenli olarak uygulanıp uygulanmadığını daha sağlıklı takip edebilmek ve denetleyebilmek için sık sık tebdil-i kıyafet ederek halkın arasına karışmış. Günlerden bir gün, çıkmaz sokağın kuytu bir köşesinde birini görmüş. Sessizce ve dikkatlice izlemeye başlamış kâfiri. “Demleniyor herhalde” demiş içinden. Adam tam şişeyi kafaya dikince, “Bre deyyus ne içersin!..” diye haykırmış. Durumun vahametini kavrayan Bekri Mustafa elindeki şişeyi hemen yere fırlatıp kırdıktan sonra, “Rakı içerim hünkârım, rakı” demiş, iki büküm bir hâlde. “Bre deyyus, içkinin, şarabın yasak olduğunu bilmez misin?” diye tekrar kükreymiş Ulu Hakan. Bekri Mustafa, “Bilirim hünkârım, bilirim; onun için de şarap içmem, rakı içerim” diye cevaplamış ürkek ve titrek bir sesle. IV. Murad, “Gel hele gel, yanıma gel köftehor, adın nedir senin?” diye sormuş. “Bekri hünkârım, Tuzsuz Deli Bekir derler bana” yanıtını alınca, IV. Murad yanı başında el pençe divan duran sadrazama dönerek, “Bu bedbahta dokunmayın, o zaten belasını bulmuş” demiş. Ardından Bekri’ye dönerek, “Rindân bir kişiliğin var, oldukça açık yüreklisin, babacan bir adama da benzersin. İç ama ne benim ne de hiç kimsenin gözüne görünmeden iç, görüldüğün anda ya da gördüğüm anda kelleni alırım” demiş. Rakı da alkollü bir içki olmasına rağmen şaraba itibar etmeyişiimizin temelinde bu hoşgörü tarzı yatıyor belki de.

Ayrıca, rakıya yönelişimiz bir tür kaçış ya da bir tür bahaneye sığınma gayesini taşıyor gibi geliyor bize. Sultan Abdülhamid’in torunu Ertuğrul Osman’ın dile getirdikleri de bir tür bahaneye sığınma tarzındaki davranışlarımızı teyit eder mahiyettedir.

Güneri Cıvaoglu’nun 6 Mayıs 1999 tarihinde Kanal D’de yapmış olduğu “Du-

rum” programının konusu, “Son Osmanlı Anlatıyor”du. Güneri Cıvaoğlu bu programa Sultan Abdülhamid’in torunu Ertuğrul Osman’ı konuk etmişti. Söyleşinin bir bölümünde Güneri Cıvaoğlu, Osman’a, “Sizin çocukluğunuzun önemli bir bölümü sarayda geçmişti, bu nedenle belki bilirsiniz, acaba padişah içki içer miydi?” diye sordu. Ertuğrul Osman bu soruya, “Evet, rom içermiş. Bunun şeker kamışından yapıldığını, bu nedenle de günah sayılmayacağını söylemiş” cevabını verdi.

Dikkat edilecek olunursa padişah bile içki içerken hemen hemen aynı bahanelere sığınmış. Bu sığınma tarzı asırlardan beri sürdürülerek gelenek hâline gelmiştir. Bu nedenle mi bilinmez, bizim yetiştirdiğimiz meyhanelerin çoğunda genellikle siyah renkli perdeler vardı. Hatta çalgılı meyhanelerin ilklerinden olan Gaskonyalı Toma’nın Bebek’teki meyhanesinde bile...

Çalgılı meyhaneleri, yarı meyhane, yarı gazino, yarı bar, yarı kafeşantan tarzında ve batakhane zihniyetiyle işletilen “Balozlarla” karıştırmamak gerekir. Çalgılı meyhaneler hem bu tür meyhanelerin hem de günümüzde eğlence hayatında yer alan “Taverna”ların ilkleridir. Çalgılı meyhaneler yarı meyhane, yarı gazino tarzında işletilebilirdi. Tavernalar bir anlamda çalgılı meyhanelerden esinlenilerek biçimlendirilmiştir. Batı dünyasındaki tavernalara oranla bunlar daha oryantaldir.

Tekrar perde faslına gelelim. Vaktikerahet gelmeye başladığında, yavaş yavaş perdeler kapanmaya başlar, meyhane, müdavimleriyle dolduğunda perdeler tamamen kapanmış olurdu. Bu zarif uygulama bir anlamda içki içmeyen dinibütün kişilere gösterilen saygıdan da kaynaklanıyordu. Yani, “Bizler kabahat ediyoruz, ancak sizlere olan saygımızdan dolayı da kabahatimizi gizlemeye çalışıyoruz” inceliği vardı. Kamuflej uygulamasını biraz daha ileri götürecek olursak, “köprüaltı şarapçıları” da içkilerini satın aldıkları zaman bir gazete kâğıdına ya da herhangi bir kâğıda sardırır, köprüaltı âlemlerini öylece yaparlardı. Aynı uygulama “Surdibi şarapçı âlemleri” için de geçerliydi. Böylesine anlamlı bir davranış önce gizlenme, sonra da karşı tarafa gösterilen saygının güzel bir nişanesiydi. Günümüzü de dikkatlice gözlemlediğimiz zaman, akşamcı rakı tiryakilerinin bakkaldan (ya da benzeri bir yerden) aldıkları içkiyi mutlaka kâğıda sardırıldıklarını görürüz. Bu, çok eski dönemlerden başlayarak günümüze kadar gelmiş, anlamlı, zarif bir gelenektir. Üstad Ahmet Rasim de bakka-
liye dükkânından rakısını aldığı zaman kâğıda sardırır, zembiline koyarmış.

Büyükdere sahil meyhanelerinde de perdeler vardı. Pek tabii ki, denize bakan bölümlerinde perde bulunmazdı. Büyükdere Vapur İskelesi’nin çıkışında, sahil meyhanelerinin hemen karşı tarafında, “Sıçanlı Meyhane” olarak nam salmış bir esnaf



Kervansaray

meyhanesi bulunuyordu. Bu meyhane “Fuat Paşa Yalısı”nın (Fuat Paşa Oteli) karşı sırasında farelerinden arınmış olarak halen hizmetini sürdürmektedir.

Büyükdere’den Sarıyer’e giderken sağ tarafta Sarıyer Dalyanı, biraz daha ileride, bugünkü Sarıyer Balık Pazarı’nın yan tarafında sahil ve balıkçı meyhaneleri bulunuyordu. Sahil meyhaneleri oldukça bakımlı, balıkçı meyhaneleriyse oldukça salaştı. Daha ileri gidildiğinde Rumeli Kavağı Vapur İskelesi’nin yan tarafında ve meydanda küçük ama bakımlı balıkçı meyhaneleri karşımıza çıkardı. Genellikle hamsi, bazen çaça ya da tirsı balığından yapılan (tuzlu ve yağlı) ançüez ezmesinin en lezizi, en kalitelisi balıkçı meyhanelerinde servise sunulurdu.

Rakı tiryakileri tarafından, “uskumru balığının perhizi fazla kaçırılmış zarif hatunu” yakıştırmaları yapılan, kurutulmuş uskumru balığıyla hazırlanmış çiroz salatasının en leziz ve nefisleri de balıkçı meyhanelerinde yapılırdı. Kimi rakı tiryakisi, rakı sofrasının orospusu, “perhizi fazla kaçırılmış uskumrunun zarif hatunuyla hazırlanmış çiroz salatası; pezevengi de başı iyice ezilmiş ançüezin ezmesidir” derdi.

Bize göre de öyle... Ançüez ezmesiz ve çiroz salatasız bir rakı sofrası düşünemiyorum. Bu eşsiz lezzetler, hele bir de “torik lakerdası” olmazsa vay o sofranın hâline.

Geleneksel meyhanelerimiz görenek ve gelenekleriyle, jargonu ve ritüeliyle dile getirilmelidir. Nostaljiye kapılarak eklemeler ya da eksiltmeler yaparsak, hem kendimizi hem o dönemlere yetişmemiş olanları hem de gelecek kuşakları yanıltmış oluruz.

Meyhaneler, masaları iskemleleri, gramofonları, mezeleri, çiçekçileri, taze ceviz-içicileri, bademcileri, karidesçileri, lavaboları, tuvaletleri, tuvaletlerindeki musluk ve maşrapaları, mutfaklarındaki helezonik sineklikleri (sinek kapanları), geleneksel teldolapları, olabildiğince de isim zikretmeden müdavimleriyle dile getirilmelidir.

Esnaf meyhaneleri, balıkçı meyhaneleri, çalgılı meyhaneler, sahil meyhaneleri dedik. Bunların yanı sıra Krepen Pasajı, Çiçek Pasajı meyhaneleri vardı. Çiçek Pasajı meyhaneleri ayrı, esnaf meyhaneleri ayrıdır. Balıkçı meyhaneleri ayrı, çalgılı meyhaneler ayrıdır. Hem çevre düzenlemeleri, hem mutfakları hem de müdavimleri bakımından bu böyledir. Samatya ya da Kumkapı meyhaneleri ile Çiçek Pasajı ya da Krepen Pasajı meyhanelerini kıyaslamak doğru olmaz. Krepen Pasajı ya da Çiçek Pasajı meyhanelerinde mezeler, “Yıldız Porselen” tabaklarda hizmete sunulurken, esnaf meyhanelerinde oldukça kaba görümlü, “Yarımca Porselen” tabaklar kullanılır. Hem servis takımlarında hem de ikram edilen meze ve yemek türlerinde kalite farklılıkları vardır.

Konunun kapsamını biraz daha genişletirsek, Abdullah Efendi Lokantası, Degüstasyon, Liman Lokantası, Konyalı ve Borsa Lokantaları, Eminönü Balık Pazarı'nın arka tarafında, sahildeki Pandeli'de; Taksim Belediye Gazinosu, Kristal Saz, Park Otel, Pera Palas, Tokatlıyan, Kervansaray ve Cumhuriyet Pavyonu gibi seviyeli tesislerde, Bavyera'ya kadar uzanan ithal tabak türleri, yani servis takımları kullanılırdı. Örnekleme yapmaya çalışmamın nedeni, o dönemde eğlence yerleri arasındaki sınıf farklılıklarını dile getirebilme gayesinden kaynaklanıyor.

Ellili yıllarda, hatta 50'li yıllardan da önce lokantalar, daha doğrusu eğlence yerleri birinci, ikinci, üçüncü sınıf, lüks, turistik gibi sınıflara ayrılırdı. Ayrıca, her sınıfa göre fiyat ve gramaj standardı vardı. Örneğin, ikinci sınıf içkili lokantaların hepsinde rakı 4 cl olarak servis edilir, hepsinde aynı fiyat alınırdı. Birinci sınıf, lüks ya da turistik lokantalarda da rakı 4 cl olarak servise sunulur, ancak farklı fiyatlar uygulanırdı. Gramaj ve fiyatlar belediyeler tarafından tespit ve tasdik edilir, matbu olarak hazırlanmış fiyat listeleri tesisin (salonun) her tarafından rahatça görülebilecek yerlerine asılırdı. Üçüncü sınıf lokanta, bir diğer deyişle esnaf lokantalarında servise sunulan ızgara köftenin gramajı ve fiyatı ayrı, birinci sınıf lokantada servise sunulanın gramajı ve fiyatı ayrıydı. Gramajlar değişebilir ama fiyatlar yükseltilemez-

di. Dileyen fiyatları düşürebilirdi. Bu uygulama meyhane türleri için de geçerliydi. Bu nedenle esnaf ve balıkçı meyhanelerinde, Yarımca Porselen'in ucuz tabaklarıyla hizmet verilirdi. Sonraları İstanbul Porselen, Kütahya Porselen devreye girdi.

Meyhanelerde fiyat standardı olduğu için konuk ya da müdavimler sipariş ettikleri yiyecek ve içeceklerin hesap tutarını bilirdi. Bu nedenle hesap pusulası istemeye gerek duymadan peçetenin altına parayı bırakırdı. Ayrıca, masanın köşe kısmına da bir miktar bahşış koyardı. Masanın köşe kısmına bırakılan bahşış garsonun değil, kominin bahşışiydi. Komi masadaki kirlileri topladıktan sonra bahşışini alır, cebine koyardı.

Rakı sofraları sohbet sofralarıdır, hemdem sofralarıdır. Dostlukların geliştiği, dostlukların pekiştiği rakı sofraları yemek sofrası değil, çeşni sofralarıdır. Bu nedenle servise sunulan meze türleri küçük tabaklarda ve küçük porsiyonlar hâlinde hazırlanır, ancak garnilerle özenle süslenirdi.

Ayrıca, çeşni sofraları bir anda mezelere boğulmazdı. Mezelerin servis zamanlaması özenle takip edilir, ahenklice yapılırdı. Bir yandan mezelerden çatalucu çeşni alınır, bir yandan sohbetlerin tadına varılırdı. Bu nedenle klasik restoran servis görevlileriyle, geleneksel meyhane hizmet erbapları arasında mesleki açıdan farklılıklar vardı. Hizmet erbapları müdavimlerin hangi meze türlerini sevdiğini bilir, sormaya gerek duymadan belli aralıklarla her birini usulca servise sunardı.

Rakı sofraları “çilingir sofrası” olarak da anılırdı. Aslında klasik çilingir sofrası, beyaz peynir ve kavunla başlar, kişinin maddi imkânları ölçüsünde ıstakoza, siyah havyara kadar uzanırdı. Klasik çilingir sofrasının özü birkaç meze, birkaç çerez, bir karafaki rakı ve rakı kadehinden oluşurdu. Günümüzde de rakı tiryakilerinin ölçüsü bir karafaki rakı, yani dört tek, bir diğer deyişle iki dubledir. Rakı sofralarının tarzı çilingir sofrası, ölçüsü de iki duble rakıdır. Üslubunu da rakı tiryakileri bilir.

