



Galata Gazinoları

Yazan: Jak DELEON

Galata, lebideryadan yukarı bir saat yokuş, kat kat Cenevizkâri binalardır, cümle yolları âlem deryasıdır...

Evliya Çelebi gözleriyle

SUNUŞ

GALATA Gazinoları...
Yok olan (kim zaman "çağdaşlaşma" adına yok edilen) bir kentin tarihinin liginç bir dilimi, İstanbul başlıklı büyük tablonun renkli bir köşesi, İstanbul kitabından bir bölüm...
Bugün yerinde Halliç yelleri esen, değil yeri, adı bile bilinmeyen eğlence yerleri, şarkısıyla kantosuyla, sazıyla sözüyle (ve hele binbir çeşit içkiyle) günümüz gazinolarının, meyhanelerinin, barlarının "ağababa"ları gözler önüne seriliyor...
Bu dizide "Eski İstanbul'un Yaşayan Tadı" ve "İstanbul Barları/Meyhane Üzre Rûzname/Bodrum Barları" kitaplarının yazarı Jak Deleon (nam-ı diğer Aslanzâde Yakub Efendi) yüz yıl öncesinden bir pencere aralıyor. "Şehr-i İstanbul"un az bilinen bir yanını bugünün okurlarına anlatıyor...

Ben kimim, saklı olan kimdir, mey-i sahbâ nedir...

Şehrin havasının lefâfetine, mahub ve mahubesi çoktur. Ahâlisi alüflemesep ve dervişan-ı dîrîşandır. Kışın oda sohbetleri olur. Ayan ve kibar reisleri deniz seferlerinden geldiklerinde, filikalarla Boğaz'a gidip bağ fasılları ederler.

Galata limanı sekiz rûzgârdan mahfuzdur, kışın bin pare gemi lengerendaz olup yatar.

Galata'nın hâkimi Galata Kadısı'dır. Arap Camii yanında oturur. Diğer hâkimleri Galata Voyvodası, Bal ve Yağkapanları ve Gümrük Emni, Şarap Emni'dir; beş, altı yüz neferi ile bir yeniçeri çorbacısı da zabıttır.

Evliya Çelebi böyle yazıyor. Haklıdır, Galata Galata olalı meyhaneleriyle ünlüdür ve çoğu "harabathane"dir, haydi daha açık söyleyelim, eski deyişle "erazil ve sefil sülfe"nin at oynatıp kırbaç saklattığı yerdur. Mazbut yerler pamakla sayılacak kadar azdır, yazıda onlara da değineceğiz. Ama yanlış anlaşılmasın. Bu dediğimiz 19. yüzyılın

radan (bir zamanların kahve ve keyif merkezi Tahtakale gibi) kupa ticarethane-ye tahvil olmadı mı Galata?

Yazıda anlattığımız çoğu yer yalnız meyhane değil, şarkısı, türküsü, kantosu bandosuyla düpedüz gazinoydu. Bu nedenle başlığı genelleyip "Galata Gazinoları" koyduk.

Öyleyse buyurun şimdi liman liman seyrüsefere:

ALAFRANGA BALOZ

Önce baloz nedir, ona bakalım. "Çalgılı ve içkili eğlence yeri", diyor Reşat Ekrem Koçu; 19. yüzyılda birden su görmüş piriç gibi çoğalıp Galata'yı zevk ü sefaya ve olmadık rezilliğe boğan "harabathane"ler. Alafranga Baloz en efendiden kişilerin devam ettiği yerdur. Oyuncu ve şarkıcı kadınların endamları diğer balozlarınkinden halliceydi ama bel ya da göğüs makamına neşe arama, hepsi birer binlik fiçi! Kasaplar Sokak neresidir, bilir misiniz? Bilirsiniz, bilirsiniz de, bugün Tophane Sokak olarak bilirsiniz. Necatibey Caddesi'ndedir, Karaköy'den Tophane'ye giderken sağ kolda. "Yani'nin Meyhanesi" olarak da bilinen bu yerin bir de ufak sahnesi vardı, her gece beş kişilik bir orkestra sanat "İcra" ederken palüze gerdanlı dilberler şarkı söyleyip oynardı:

"Galata'da güzel çoktur
Hiçbirinde vefa yoktur
Gül yanaktan güzel öptür
Elado, elado, ey çeşm-i ahu!"

Şimdi parantez açıp soralım, bu "elado"da ne ola diye. Haydi "çeşm-i ahu"yu anladık, ceylan gözü demek; Galata dilberlerine "çeşm-i fetan" yakıştırması daha iyi gider ya, neyse. Ama "elado?" Ahmet Rasim anladığını "İlâveli Lügat-ı Osmanîye"de bile bulamamış, sonra Giritli bir yakınından Rumca "gel!" (hem de ünlemli) demek olduğunu öğrenmiş. Galata güzelleri (birakin güzelleri, Galata'nın kendisi) "gel!" der de durulur mu? Üstat da durmamış ve hemen eklemiş: "Ben Galata'nın kendisini sevmiştim. Burada korkunç olduğu kadar eğlendirici bir hayat vardı. Halbuki insan etrafıca düşüncecek olursa, bu dünyanın ne tarafı korkunç değil?" Haklıdır ama Galata keşmekeşine adım atacak yüreği kendinde bulamayan beyzade kalker, Direklerarası'ndaki Fevziye Kiraathanesi'ne giderek Kemani Tatyos'u eller dizde efendi efendi dinlerdi Bu iş Ahmet Rasim'e göre değil, Üstad her adımında gölge gibi izleyen Aslanzade Yakup Efendi'ye göre hiç değil...

Alafranga Baloz'un müşterileri çoğunlukla Fransız ve Yunan vapurlarının çarkçıları, Avusturyalı kamarotlar, İtalyan lostromolar, Tophane ve Galata rhtımlarına demir atmış teknelerin tayfalarıydı. Ahmet Mithat tarafından "kalyoncu ve sandalçı güruhu" olarak anılan bu tiplerin gittiği balozda kavgı ve gürültü eksik olmazdı. Kantosundan tangosuna, polkasından mazurkasına her tür müziği çalan orkestranın sesi bu muthiş patırtıya yalnızca fon olurdu.



Galata'ya 19'uncu yüzyılda denizden bakış, meyhaneler görünmüyor ama hepsi "mevcut".

EVVELA Galata Kulesi lebideryada akça tahtası şeklinde şeddadi taş bina yalnız kat bir kale-i metindir; ama içinde üç kat bölme hisar duvan vardır; bu bölmelerinin hepsi birer Ceneviz Kralzadesi'nin hükmünde idi. Galata Kulesi'nin kapıları tersane karşısında Meyyit Kapısı, sonra deniz kenarında Azap Kapısı, Kürekçi Kapısı, Yağkapanı Kapısı, Balıkpazarı Kapısı, Kireçiskelesi Kapısı, Demirkapı; sonra Tophane tarafında karaya bakar Tophane Kapısı, şimalde Küçük Kule ve Büyük Kule kapıları. Hisar içindeki bölmelerde de kapılar vardır.

Galata Kulesi'nin en büyük burcu ki, Galata Kulesi'dir, Sultan Fatih bu şehri aldıkta kuleyi tamir etti; eflâke ser çekmiş binadır, kurşun kaplı külâhi vardır. İçi on kat zındandır, ama zamanımızda Tersane-i Amire'nin gemi alatına mahzen olmuştur. Bu Galata Kulesi'nin kara surunu Meyyit İskeleyinden Tophane İskeleyine varınca derin bir hendek çevirmiş olup, içinde su olmayıp zamanımızda bu hendek içinde gemi palamar ve halatları bükülürdü, gemicilerin gomanaları dururdu. Galata Kulesi'nin derya tarafı serapa çarşı pazardır.

Galata şehri on sekiz mahalle İslam, yetmiş mahalle Rum, üç mahalle Frenk, bir mahalle Yahudi, iki mahalle Ermeni'dir. Frenklerin eilinde Fatih Sultan Mehmet zamanından kalma fermanları vardır.

Cami şerifleri: Arap Camii, Azap Kapısı dışında Sokollu Mehmed Paşa Camii, Yağkapanı Camii, Karamustafapaşa Camii, Karaköy Camii, biraz da mescitleri vardır. Yirmi üç kadar sebilli vardır ama çeşmesi azdır, yetmiş kadar killisesi vardır.

Dükânları cümle 3080 adettir; sekiz çarşısı, on iki kubbeli kurşun örtülü Fatih Sultan Mehmet Bedestenli vardır; dükân sahipleri Rum ve Frenk'tir. Deniz kenarında kat kat harabathane meyhaneleri vardır, meyhanelerin herbirinde beşer, altışar yüz fasik İğü İğret edip hanende ve sazendelerle bir hayhuy eylerler ki, dillerle tarifi mümkün değildir. Meyve mekulat ve meğrubatin alâisi bulunur; âdem canı, ruh gıdası ve kuş sütü hep Galata'da bulunur.

Galata lebideryadan yukarı bir saat yokuş, kat kat Cenevizkâri binalardır, cümle yolları âlem deryasıdır. Bu şehirde bağ ve bağçe yoktur. Kürekçiler Kapısı dışında kalafatçıların bekâr odaları vardır ki Tersane-i Amire gemilerini kalafat ederler; iki bin nefer kalafatçı askerdir. Karaköy Kapısı dışın-

da İstanbul Ağası Ocağı neferlerinin odaları olup bunlar miri odunları taşırlar, kayıklarında beyaz gömlekler giyip ayak üzürü kürek çekerler.

Galata'nın hamamları, evvela Azap Kapısı'nın iç yüzünde Sokollu Mehmed Paşa'nın Yeşildirek Hamamı, sonra Buğuluca Hamam, Karaköy Hamamı.

Galata halkı birkaç fırtkandır: Birincisi gemiciler, ikincisi tüccarlar, üçüncüsü enli sanat, dördüncüsü gemi marangozları ve kalafatçılardır. Galata ahâlisinin ekserisi Cezayirli elbisesi gilyerler. Anka kaptanları vardır. Galata'nın meyhanecileri Rum'dur. Galata'nın has beyaz francalası, şişeler içinde mskil, amberli, hünkârlara layık şekerleri vardır ki, eşi bir yerde yoktur. Sanaşılından pusula saatçileri, cam, billur, kum saatleri satar attarları vardır. Ama Galata demek meyhane demektir. Harabatiller arasında meşhur olan Taşmerdiven Meyhanesi'nde, Kefeli'de, Manyalı'da, Mihalaki'de, Kaşkavalı'da, Sünbüllü'de, Konstantin'de, Saranda'da — ki hepsi namli meyhanelerdir — katresi haram türlü misket şarapları, Ankona, Sakız, Mudanya, Edremit, Bozcaada şarabları vardır ki, yolların üzerinde başları açık ve yalınayak nice yüz meyhane eserlerini payımal olmuş yataklar gördük, hal-i perişanlarını sorduğumuzda da şöyle dediler:

Öyle sermestim ki İdrak itmezem dünya nedir,



Halliç kıyıları, Galata âlemlerinin denize açılan ucu.

Refik Halit Karay üstadımıza kulak verelim. Muhterem öyle bir anlatmış ki içkileri, Barba Niko duysa keyfinden kırk gün kırk gece sofraya kurardı...

Bosfor Biraahanesi



Yıl 1929. Bir açık hava meyhanesinde gramofonlu vakt-i kerahet

REF'i Cevad Ulunay, 15 Nisan 1959 tarihli Milliyet gazetesinde balozları şöyle anlatır: "Şimdi bar diye adlandırılan eğlence yerlerini ben eski Galata balozlarına benzetiyorum. Vaktiyle oralarda vuku bulan dövüşler, kavgalar şimdi barlarda oluyor.

Eski balozlarda müessesenin ücretli kabadayıları vardı. Söz dalışı başlar, hele küfür faslı açılırsa, hemen bunlar kavgacılara çalyaka ederler, sokağa atarlardı.

Galata balozları ekseriya binanın birinci kat salonunu işgal ederdi. Burada yalnız bira içilmez, çay, kahve, nargile de içildiği için göz gözü görmezdi. Bazan limana gelen ecnebi yük ve yolcu vapurlarının tayfaları da gelirlerdi. Bir Fransız vapuru ile bir Alman vapurunun tayfaları karşılaşırsa mutlaka dövüş çıkar, ücretli kabadayılara da pirincin taşını ayıklamak düşerdi.

Baloz müşterileri içinde bazen alaydan yetişme jandarma zabıtları da bulunurdu. Bunlar kafaları ustura ile tıraşlı, kalın enseli, ablak sımalı, pala bıyıklı, geniş göğüs-lü, iri yarı, heybetli adamlardı. Başlarında bilek kalınlığında dobrin püskülü sallanan, altı üstü bir kalıpta kıpkırmızı uzun bir fes, göğüslerinde de müteaddit madalyalar bulunurdu. Çoğu yer iskemlesine oturarak nargile içerdi."

Balozlar 20. yüzyılın başlarında hepten kapandı ya da kapatıldı, bir bölümü yerle bir oldu, kiminin yerinde de eskinin pespalyeliğini aratmayan biraahaneler açıldı...

BARBA NİKO

Ahmet Mithat Efendi'nin Galata meyhanelerindeki fiçileri da anlatması başlıbaşına bir âlemdir: "Şimdiki halde fiçiler, yerlerini alan damacanalara, binliklere, kadehlere karşı yaşlı bir pir tavrıyla derler ki: Hey gidi züğürt şıklar hey! Bizim talihli, bahtlı olduğumuz bereketli zamanlarda bu yerlerde 'bir kadeh' ya da 'bir mastika' gibi deyimler kullanılmazdı. 'Bir elli' ya da 'okkalık' denilip dört elli içmekle yetinen sarhoşların yüzüne bile bakmazlardı. Bir baş tömbekiyi nargilede içinceye kadar okkalığı sızdıran ve meze olarak bir çeyrek turpla yetinen 'Bekri'leri şimdi tezgâh önünde resmi bulunan Baküs görse, içki tanrılığından istifa eder, yerini onlara bırakırdı. İşte şimdiki meyhaneler kendi hallerince, kendi âlemlerince böyle büyük günler görmüş eskilerden olup, onlara oranla aynalı gazinolar çocuk oyuncu gibi kalırlar."

Şimdi soralım, "Bosfor Biraahanesi (ya da meşrebe göre Niko'nun Meyhanesi) Ba-

küs'e havlu atıracak yerlerden miydi?" diye. Galata'da, Domuz Sokak'ta, 19. ve 20. yüzyılların keşişlikleri noktada dururdu. Reşad Ekrem, müdavimleri arasında özelliklerle "kalem efendileri"ni sayar. Bir bardak bira 50 para, duble iki kuruş, mezeler "mü'tenevi"; kırmızı turp, ton balığı, galamata zeytini, kaşar, gravyer, beyazpeynir, ançuz, çiroz salatası, midye plakının tekmil ikramı dört kuruşu geçmiyor! Yazılır ki Bosfor 1910 yılında kapandı, o gün bugün Galata'ya Niko gibi "Barba" düşmedi...

İÇKİLERİ TAHLİL

Şimdi Bosfor'u yaşamamış ama "keyif gidermek" üzere renkli denemeler kaleme almış olan Refik Halit Karay üstadımıza kulak verelim. Muhterem öyle bir anlatmış ki içkileri, Barba Niko duysa keyfinden kırk gün kırk gece sofraya kurardı. Sözümüz "İçkileri Tahlil" başlıklı denemesindedir:

"Mesela şampanyayı ele alıp tetkik ediniz: Mantarından, etiketinden, şişesinden tutunuz da kasasına, ambalajına kadar ne büyük bir itina, bir gayret, bir terakki mahsulüdür! Samandan mantosu, etiketten bluzu, kurşundan şapkası, telden şemsiyesi ile ne koketçesine, ne itinalı giyinmiştir; kaç kadın ve erkek eli onu öyle süslemişler!..."

Şu kocaman iri kadehten taşan bira nedir? Sarışın saçları kabarmış, geniş kalçalı, dolgun bir Alman güzeli değil mi? Bira bir Alman kadını gibi tadı az, fakat ağız dolduran ve göz doyuran kaba bir içkidir. İşte

Bir baş tömbekiyi nargilede içinceye kadar okkalığı sızdıran ve meze olarak bir çeyrek turpla yetinen Bekri'leri şimdi tezgâh önünde resmi bulunan Baküs görse, içki tanrılığından istifa eder, yerini onlara bırakırdı

Şu kocaman iri kadehten taşan bira nedir? Sarışın saçları kabarmış, geniş kalçalı, dolgun bir Alman güzeli değil mi? Bira bir Alman kadını gibi tadı az, fakat ağız dolduran ve göz doyuran kaba bir içkidir



Fotoğrafın üstünde Yüksekaldırım yazıyor, ama burası bal gibi Kuledibi'dir.

İnce bir bardakta viski soda: Spor yapma yapıldı açık bakır rengi almış, için için kaynayan narın bir İngiliz 'mis'ine benzemiyor mu? Su katılmış duru beyaz rakı, eski harım dalrelerinin kafes ve kilit altında gün görmemiş yasemin tenli esirlerini hatırlatıyor mu? (...) Çer'i'de sıcak bir busenin tadı duyulur. Rom içerken sanki ciğerlerinin içine keskin bir güneş doğar. Benediktin midenize bir manastır dehlizinin mahfuz sükûnetini, rahatını verir; Güraso oraya bir portakal ağacının çiçeklerini serper; cin yine orada binbir kandilli bir avize yakar. Güzel yapılmış bir grok içmek, mayı haline gelmiş bir alevi emmek değil midir? Bir alev ki şekerkamışı ile limon dai-



1900 başları. Galata ve Beyoğlu meyhanelerinin, gazinolarının aranan içkisi "Kouvet" (Kuvvet) şarabının etiketi...



2

Galata Gazinoları
Yazan: Jak DELEON

larınin rayihalı ateşinden çıkıyor... Hele şu kara şişeye bakınız: Rengi kasvet veren bu kaba cam muhafazanın içinde Bordo şarabı var; yani tabiatın en latif rengi saklı. Sevdiğinizin gül dikenini batmış yumuk elinden düşen bir damla kan gibi, kadehin dibinde, ne ılık, ne tatlı duruyor... Meyve usaresi gibi değil, canlı bir şey, canlı bir mayı! Bira ise sarı kehribarın eritilip şurup haline getirilmiş gibidir ve ne tuhaf bir içkidir: Soğuktan buğulanmış buz gibi kadehte fikir fikir kaynıyor sanırsınız. Rakı da acayıptir: Su katılmadıkça kendisini göstermez, onun düzgünü sudur. Soğuğa girince beyazlar giyer; soğuk vücuduna işledikçe içi sedeften pullarla dolar, şakrak bir hal alır. Konyağa gellince: Her kadehl bir çil altının erimişidir. Cepteki her altın nasıl insanın yürüyüşüne fazla bir cesaret verirse, mideye giren her kadeh konyak da aynı cüretli hasıl eder, adama kudret verir. (...) Fakat bütün içkilerin en güzeli, en tesirli ve en nefisi, şüphesiz ki busedir. Buse, ağız kadehinden dudak şekeri karıştırarak dil kaşığı ile içilen, insan usaresinden yapılmış misilsiz bir içkidir. Fakat bana inanmazsanız hekimlere sorunuz: Buseden tehlikeli ve muzır hangi içki vardır?" Bir zamanlar Bosfor'da paylaşılan kadehlerle buselerin hesabını tutan kaldı mı acaba?

BAHRİYE MEYHANESİ

Galata'nın namılı gazinolarından biri olarak da Bahriye Meyhanesi'ni sayabiliriz. Bol müzikli, neşeli ve türdeşleriyle kıyaslanamayacak kadar "efendi" bir gazinoydu burası. Kemankes Sokak'taki Bahriye, 1930 yılında emekli deniz subayı Hamdi Bey tarafından açılmıştı. Reşad Ekrem açılış tarihini 1938 olarak verirse de, o demleri yaşayan bir müdavim Bahriye'nin 1930'un yılbaşı gecesi açıldığı konusunda ısrarlıdır. Diğer bir kaynak da 1934'te Beyoğlu'nda açılan Rejans Lokantası'ndan çok önce Bahriye'nin var olduğunu savunur. İlk kaynak dedem Dr. Avram Garti, ikincisi büyük yengem (ve İstanbul'a gelen ilk Beyaz Rus göçmenlerden) Natasha'dır. Bahriye 1958 yılında Demokrat Parti'nin imar etkinlikleri sırasında Karaköy Meydanı açılırken (çevresindeki tüm binaların yerle bir edilmesiyse) yalnızlığa mahkûm edilmiş, "Bu için tadı kalmadı!" diyen Hamdi Bey de kafiya son kez kilit vurmuştur. Deyimin tam anlamıyla bir "İstanbul Efendisi" olduğu söylenen Hamdi Bey (gedikli müşterilerin deyimiyle Hamdi Baba) vakt-i kerahet geldiğinde mumlari yakar, sofralardan yükselen şarkılara, gazellere, ut, tambur ve keman seslerine eşlik ederdi. Üstat Koçu şöyle yazıyor: "Bostancı taraflarında otururdu; yıllarca köprüden Haydarpaşa'ya giden son vapurun yolcusu olmuştur."

Yine Koçu ekler ki, müşterilerinin bir bölümü "okuduğunun sahinde kalmış yarı münevverler"di (ola ki Reşad Ekrem bugünün meyhaneleriyle barlarını görse, Yakup Kadri'nin "Azizim, dün münevver, entelektüel diye bir şey vardı, bugün o yoktur!" seslenişine kalben katılırdı). Müdavimlerin kimi de "İrfan yolunda nakş almaya" çalışan esnafta oluşuyordu.

Kemankes ve Halil Paşa sokaklarına açılan ön ve arka kapıları, süslü cephesi ve kunt duvarları bugün yoktur. "Rint" ve hoş sohbet bir zat olan Hamdi Bey'in göz gibi sevdiği gümüş fiske şamdanına ne olduğunu da kimse bilmez; belki yıkıntıların altında kalıp (İstanbul'un bir bölümüyle birlikte) tarihe gömülmüştür...

3



Yazan: Jak DELEON

Bir haşarat yatağıydı Bela'nın Meyhanesi ve adına fena halde layıktı. Patronu bela, müşterisi bela, semti bela bir yerdı ve kapısı avanaklara foraydı

KURULDUĞU günlerde —ki en heyheli demleridir— Cumhuriyet gazetesinde çıkan bir haber cirosuna fena sekte vurmuştur. Gün 26 Ocak 1930:

"Yeşil Hilal İçki Düşmanları Cemiyeti cuma günü Mazhar Osman Bey'in riyaseti altında toplanmışlardır. Miralay Atıf, Dr. Şükrü Hazım, Dr. Fahrettin Kerim, Avukat Celal Feyyaz, Muallim Mektebi Müdürü Saffet, Salih Keramet, Ebülmuhsin Kemal, Dr. Hasan Kadri, Dr. Ahmet Süheyl, Muallim Hafız Kemal, Ferit Bey'lerin hazır bulunduğu bu toplantıda bu seneki içki mücadelesine ait mühim kararlar ittihaz edilmiştir.

1- Sıhhi sahifeler namile neşredilmeye başlanan gazeteye içki düşmanlarının muzaheretini istemeye,

2- Yeşil Hilal Cemiyeti'nin menafii umumiye hizmet eden cemiyetler sırasına it-halnin hükümetimizden temennisi hakkındaki kongre kararının hükümete arzına,

3- Elde mevcut tabloların kart ve diapositif şeklinde teksirine,

4- Mektep kiraat ve hıfzısihha kitaplarına içkinin fenalığını bildiren yazıların konulmasının teminine Maarif Vekâleti'nden temenniye,

5- İçki aleyhinde filmler getirilerek başka memleketlerde olduğu gibi halka gösterilmesi için Maarif ve Sıhhat ve İçtimai Muavenet Vekâletleri'nden ricaya,

6- Arzu eden mekteplerde mütehasıs etibba tarafından içki aleyhinde konferanslar temin edilebildiğinin mekteplere tebliğini Maarif Emaneti'nden ricaya."

Bahriye (tüm sadık müdavimli meyhaneler gibi) kendini çabuk toparlamış, yaklaşık otuz yıl sonra da değişim ve yenileşme adına kurban gitmiştir...

"Galata'da, sabık Abdullah Efendi lokantasından sonraki sokağa, Büyük ve Küçük Aynalı biraханelerinin bulunmasından ötürü Aynalı derterdi. Her iki meyhaneye para tutanlar gelir, seçme mezelerle Mihyoti dözdünü içerler. Karşıdan geriye sapan sokakta Arap Yorgi'nin Şerbethane balozu bulunurdu.

Kapıdan girdin mi, tezgâhın önündeki sed baloz sahibine ve ihvanlarına mahsus; soldaki lâvtacı Sadıkoğlu'nun lavta, kıranta, zilli maşadan ibaret takımı, tavanda petrol lambaları, etrafta mermer taşlı masalar; rakının karafakisi çeyreğe, kadehi kuruşa, biranın bardağı yüz paraya; yani tuzlu. Zira çalgılı baloz bu. Aşağı kurtarmaz. Dileyen seyyar işportacıardan meze alır.



1930 sonlarında Harbiye'de Belvü (Belle Vue) bahçesi, bugün yerinde Radyoevi var.

Alkazar Amerika Gazino Tiyatrosu'nun cümbüşlü kapısını aralayalım. Hokkabazından pandomimacısına, balerinasından komedyenine çeşitli sanatçılar sırayla sahne alırdı...

Söz kantodan açılmışken...

Etek üzerine al, mavi, sarı atlastan bluzlar giymiş dört-beş düzgün kuklası içerde dolaşır, boğacak birini göze kestirdiler mi yanına çökerlerdi



Ağaçlar arasında uzun bir masa, kıravatlı beyler, şık hanımlar, Bomonti bira bahçesinde bir yaz akşamı, 1930'lar olmalı...

Etek üzerine al, mavi, sarı atlastan bluzlar giymiş dört beş düzgün kuklası içerde dolaşır, boğacak birini göze kestirdiler mi "bana kahve ismarlasana" diye yanına çöker. Çünkü en ucuz nesne kahve; fakat o kadarla kalmaz, hemen işi biraya dökerler. Müşteriler mavnacı, kayıkçı, at sürücüsü, hamal camal makuleleri idi.

Kabadan iki telli kanlar ortaya seğırtip kıvırır, alınlarına bakar yüzükler, elilikler yaptırılır, gene yerlerinde oturunca "yana baktın, başkasına ismar çektin"lerle maraza kopar, lambalara iskemle veriştilirler, gırtlak gırtlığa, bıçak bıçağa gelinirdi. Patron Arap Yorgi, Tatavla'lı melezlerden, namılı kabadayılara anafordan içkiyi diriğ etmez, böyle tutunurdu.

Aynalı sokağın karşısında, Tramvay yolunda 25-30 basamak merdivenle çıkılan Yüksek Baloz, altında da Hovarda'nın Meyhanesi vardı. Çeşmemeydanı'nın, Boğazkesen'in, Firzağa'nın bıçkınları meyhaneden eksik olmazlardı.

Tezgâhtarı tığ gibi dekilanlı, Manol, o kadar eliçabuklardan ki hâzâ hokkabaz. Tezgâha sekiz on müşteri üşüşür, kimi düz, kimi mastika, kimi reçina, kimi şarap istiyor... Manol sağ eliyle binliği havaya atıp öbürü ile tutar, şişenin ağzına parmağını yavaşça saniyede kadehi, bardağı tapatıp doldurur...

ALKAZAR AMERİKA GAZİNO TİYATROSU

Sermed Muhtar Alus, "Eski Galata'nın Eğlence Yerleri" başlıklı yazısında daha çok şey söylüyor ama bu kadarıyla yetinip Al-

kazar Amerika Gazino Tiyatrosu'nun cümbüşlü kapısını aralayalım. Tophane Caddesi'nin pırpırlı ışıklı, sağırıtıcı görüldüğü, tikiş tikiş kalabalık bir noktasıydı ki, hokkabazından pandomimacısına, balerinasından komedyenine türlü çeşitli sanatçılar sırayla sahne alırdı. Ama burada yapılanın parmak ısırtacağı hiç sanılmaz; Ahmet Rasim, "Ne olduğu belirsiz, orta oyununun kaba taslağından ibaret döktüntüler" diyor bu piyesler için. Sahneye çıkarlar çoğunlukla takma ad kullanırdı: Balerialar Kikina, Pipina ve Pervis, Şansoncu Amalya. Paskal, Komik Dimistokil, Zevzek Boğos, Komedyen Andon. İncesazı da Gonca Kemal yönetiyor. Favori Şansoncu Amalya'ydı her zaman; diğer namıyla Küçük Amalya. Ahmet Rasim, "Fuhs-i Atık"te Amalya'nın yeri göğü inlettğini, en sevilen kantosunun da şu olduğunu yazar:

"Haydi tayfalar
Gemi yalpalar
İçelim şarap
Olalım harap."

Yine dillere destan, akıllara ziyan Amalya'nın "Hicaz'dan Feryat" ve "Hüseyin'den yandım" kantolarına rağbet çoktu. Beyzadelerin ağzı susuz kalmış çingene hindisi gibi beş karış açık kalırdı.

Söz kantodan açılmışken, dilerseniz ara verip eski meyhanecilerin göz atalım. Reşad Ekrem Koçu'nun "Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri" başlıklı yayımlanmış notlarına yaslanırsak, 19. yüzyıl sonlarında "Hovarda", "Meyhane" ve "Küplü" kantolarının pek de revaçta olduğunu görürüz:

"Kabadayıym kabadayı
Kabadayıym Tosun Dayı
Severim hovardayı. Hayda!
Meyhanede çıkarım
Peykesinde yatarım
Ben camları kırarım
Hır çıkarır kaçarım
Ben dayaktan korkarım
Var mı böyle kabadayı
Severim hovardayı. Hayda!
Ne gülersin omuzdaş
Ne bakarsın be kardaş
Bende yürek mermer taş
Savul karşımdan dolaş
Bulaşığım be kardaş
Hır çıkar yavaş yavaş
Kabadayıym Tosun Dayı
Severim hovardayı. Hayda!"

Küplü kantosunda da, Hovarda kantosunda olduğu gibi, açıktan açığa meydan okuma sezilir.

"Kadeh kırmak el sarmak
Hovardaya hovardaya pek şandır!
Küplüye gitmeyenler
Gidip bir tek çakmalı
Gamı dilden atmalı
Vereslye vermezse
Tezgâhtara çatmalı
Külhanbeylik omuzdaşlar bize pek şandır!"

Daha da önlüsü düpedüz Meyhane kantosu ydu:

"Haydin arkadaşlar meyhaneye gidelim
Atalım biz, çakalım biz, zevkimize bakalım

Semal divan çal çalgıcı dinleyelim
Şöylelikle böylelikle şu sabahı edelim!
Evet, nerede kalmıştık?

Yalnız Tophane'de değil, sivri bonetali, pudralı yüzlü komedyenlerle turneye çıkıldığına da içki su gibi akar, patırtı görüldüğü eksik olmazdı. Reşad Ekrem Üstad, Alkazar Amerika Gazino Tiyatrosu'nun cümbüş cemaat Bağlarbaşı'na gittiğini, orada oyun verdiğini yazar. Başka kaynaklar bu çilgün topluluğun Haydarpaşa-Üsküdar tramvay yolu üzerinde, İli. Selim Çeşmesi'nin hemen karşısında bulunan meşhur Çiçekçi Kahvehanesi'nde perde açıldığını cümle âleme açıklar. İlk müdürü Sotiraki Efendi, sonrakiler Rafael ve Corci olarak biliniyor. Kahve tamı tamına iki kuruş (büyük para azizim, yıl 1890), ilkökse kat be kat pahalı!

Çok geçmedi, görkemle rezaleti harmanlayan şaşaaısıyla tarihin tırpanına teslim oldu gitti Alkazar Amerika Gazino Tiyatrosu. Şimdi yerini bile bilen vaktur...

MADAM BELA'NIN MEYHANESİ

"İstanbul ve Galata kadın hüküm ki: Bundan evvel nice def'a hükmü şerifler gönderilip İstanbul'da ve Galata'da olan meyhanelerin külliyyen kaldırılması ferman olunmuştu. Hâliyya yine meyhanelerin işlediği ve frık-u fücür olduğu işitildi. Bu fermanım var-dığı gibi meyhaneler külliyyen kalkacak ve şaraplanna tuz atılıp sirke yapılacaktır. Emirimin hilâfına iş olmaktan ihtiyat üzere olasız."

İl. Selim bu fermanı Galata Kadısı'na gönderdiğinde Madam Bela'nın balozunun açılmasına yaklaşık üç yüzyıl vardı ama, o ki o demlere denk düşseydi, Selim fermanla yetinmez, o harabahaneyi yerle bir ettirir, yıkıntıyı Haliç'e savurduktan sonra toprağına tuz döktürürdü; malum, tuzlanan şarap sirkeye tahvil olur, tuzlanan toprakta ysa ot bile bitmez...

Yazılı belgelere göre haşarat yatağı balozların en berbatıymış Bela. Koçu Üstad böylesi yerlere şu damgayı vuruyor: "İstanbul'da ayak takımının, esafili ve erazilin, uygunsuz hayta güruhunun gittiği, edep ve haya kaygusu olmadan, hatta rezilane cümbüş ve muhabbetlerle içip eğlendiği, ara sokakların küçük, izbemsiz, pis meyhaneleri." İşte böyle bir haşarat yatağıydı Bela'nın Meyhanesi ve adına fena halde layıktı: Patronu bela, müşterisi bela, semti bela bir yerdı ki, kanlı kabadayı Bıçakçı Petri'nin sürekliliği uğrağı olmuştu. (Kim bu Petri diyecek olursanız, onu da lütfen Ergun Hiçyılmaz ağabeyimize sorunuz!)

Madam Bela'nın uyuğu bilinmiyor; bilinen bir batakthane yosması olduğu, meyhanede saki olarak çalıştığı Sakızlı ve Midilli'li Rum çocuklarına "kapatma hayatı" yaşattığıdır. Kimilerinin bu kadını "Madam Bağbelası" diye anması boşuna olmasa gerek. Müdavimlerinin çoğunun gelgeç gemici tayfası ve ucuz şaraba talim eden tulumbacılar olduğu söylenir. Sermed Muhtar Alus'a göre, Mumhane Caddesi'ni kesen bir ara sokaktaki (Leblebicli Şaban Sokak olabilir) Bela'nın Meyhanesi'nin kapısı "avanaklara fora"ydı.

Yalnız avanaklara mı?

SÜRECEK

Kol çavuşuna "Görme bizi" harcı gizlice verildiğinde akşamcılara "keyif tamamlamak" için birkaç saat daha süre verilirdi

Vakt-i kerahet gelince ...

"Gönlünde sakıylı mîmar eyleyenler" in gitmeden durmadığı, durmadan da içtiği bir yerdi Gambrinos Birahanesi. Bugün Hasköylü Aşık Sarkis'in dizelerinde yaşamaktadır. Bugünün tezgâh altından lastik hortumla terkos takviyeli süper lüks birahane mamulâtına hiç mi hiç benzemiyor balon bardakla içilen Bomonti birası

MEZE, Karagöz göstermeliği, yani varla yok arası. Az az geliyor sofraya ama ne sofraya, bir kuş sütüyle turna havayarı eksik. Karanfil, tarçın, şarapları terbiyeli, laternası bereketliydi; kadir ve polka

sesleri eksik olmazdı. 19. yüzyıl sonlarıdır, Galata alacakaranlık ve gayetle tehlikeli, o demlerin Kalekapısı, cumhuriyetin ilk yıllarının Şahkapısı sokağına güneş Haliç'in derinliklerinde yok olduktan sonra girmek yürük işti! Ama Dodi'nin kapısından içeri adım atan yaldızlı bir dünyaya girer; "şanson'un âlâsı burada, misk-i amber misali ecnebi likörler burada, beyzadeyle omuz omuza demlenen 'erazil' burada. Tulumbacısından balıkçısına, kayıkçısından kalem erbabına Dodi'ye 'şöyle bir' uğramayan yoktu, öyle ki 'hazırın' kimi zaman sokağa taşar, patırtı ayuyuka çıktığında kol bembud yetişir, kol çavuşuna 'görme bizi' harcı gizlice verildiğinde akşamcılara 'keyif tamamlama' için birkaç saat daha süre verilirdi.

Dodi'den başını uzatanların bir nargile çekimi uzaklıkta bellediği Galata Kuliesi'ne bir demlerde 'Christus Torre' dendiğini biliyor muydunuz? Malûmattar ve malûmatfuruş pırlımiz Aslanzâde Yakub Efendi'nin eprimiş, sepyalaşmış notlarında rastgeldim, tarihçilerin 'Kastellion ton Galatou' ve 'Tour de Galathas' diye adlandırdıkları yer çok başkaymış, bizim kuleden yüzlerce yıl eski bir hisar, Haçlı Seferleri'ne sapsağlam direnmiş. Osmanlı'da adı Mahzen-i Sultanî ya da Kurşunlu Mahzen. liginç tabli de Dodi'nin Gazinosu'nda demlenen ehl-i keyiflerin böyle bilgilere karnı tok, gelsin çeşit çeşit 'müskirat'! Bir de bol işlevli, düzgün çivelli 'şantöz'ler; aslında bir mastika ya da lambikoya fit olacaklar ama öyle işvebaz ve hünerbazlar ki, sanki tekmilli 'La Dam O Kamelya!'

Yazılır ki, 1875-1885 yılları arasında Galata'yı birbirine katan Dodi'nin Gazinosu için (ulemâdan bir zatın torununun da dahil olduğu bir rezalet sonucu) padişah kapatma emri vermiş, efendisinden eraziline müdâvim Galata'nın diğer meygedelerine çil yavrusu benzeri dağılmış. Ardından da Üsküdarlı Aşık Razi şu ikiliyi yazmış:

"Sille tepeden indî,
Şaşınp kaldı Dodi."

Gambrinos'ta "müskirat" katre katre, "İşret" dersin diz boyu! Yeri Beyoğlu'nda ama Galata'yı aratmıyor. Eski Beyoğlu'nun en iflâh olmaz meygedelerinden (ben yazmıyorum, Aslanzâde Yakub Efendi söylüyor) olan Gambrinos Birahanesi (ki birahane adı bahane, kendisi basbayağı Galata usulü gazino) çift kimlik taşırdı sanki: Akşamı "İrînga" beyaz ceketli, yakası kofalı Frenk gömleklî, ütülü siyah pantolonlu, has ipekten keleşek boyunbağı, Fransızcaya çat pat hâkim garsonları ve "ekâbir" müşterileriyle yaldızlı nezih bir yer. 19. yüzyıl İstanbul'unun parmakla gösterilen "soesyete" uğraklarından biri, beki de birincisi. Ama vakit geceyarısını buldu mu değışime uğradı Gambrinos, say ki Jekyil ve Hyde misali (bu iki zatın kim olduğunu merak edenler lütfedip İngiliz edebiyatı tarihine göz atsınlar): Polkanın, mazurkanın birbir türü başlar, garsonlar ceket ve papyonu fora eder, Beyoğlu ve Tatavla'nın kabadayı takımı arz-ı endam eyler, haliyle "İşret" in ve "İşmar" in topuzu fena halde kaçardı! Devrin parasıyla bir banker kadar kazandığı söylenen patron Dimitri Gambrinos, gazetelere boy boy ilanlar verirdi:



Bomonti bira bahçesi hatırası. Yüzyıl ortalarının keyif duraklarından biri.

"Beyoğlu'nda, Konkordiya Tiyatrosu karşısında, 312 numaralı Dimitri Gambrinos Birahanesi. Birinci nevi birası ve nefis yemekleriyle sabaha kadar açıktır. Müşterilerin memnuniyetine her suretle hizmet edilir."

Bir de Fransızca ilanları vardı, "Brasserie Dimitri Gambrinos, 312 Grand Rue de Péra, Constantinople" şeklinde...

Mualim Naci'nin deyişleriyle, "gönlüne sakıylı mîmar eyleyenler" in gitmeden durmadığı, durmadan da içtiği bir yerdi Gambrinos Birahanesi. Bugün Hasköylü Aşık Sarkis'in dizelerinde (ve Koçu Üstadımızın İstanbul Ansiklopedisi'nde) yaşamaktadır: "Giremem içeri, üst baş külüstür, Zira Gambrinos gayet lüküstür. Gacı şıkırdımı Pera gülleri, Lavanta sürünmüş hoş kâkülleri. Şampanya patlatır bir şişe en az, Onlarda tamamdır türlü cilve, naz. Tatavla, Kumkapı, Hasköy beyleri. Gündüzden verilmiş gece peyleri."

"Akşamcılığın en büyük zararları çok içmekle başlar, sabahçılığa dönüşmekle azar, gündüzcülüğe dökmekle artıp geceli-

tanımış, tezgâhına dirsek dayayıp "vakt-i kerahet" geldiğinde tekmi müdâvimle birlikte "hafif hafif düz çakmış" Ahmet Rasim. Öyle bir anlatmış ki, mübarek sanki rakı değil de çam balı! Zaten "Anılar ve Söyleşiler" bal tadında bir çalışma, gönüllerde güller açtırıyor. Karaköy Palas'ın karşısındaki Bizans Birahanesi elli müdâvimli ya alır ya almaz, mütenevi biralar İkrâm olunur. Ama ne biral Viyana birası, Belgrad'ın Yagodina birası, İstanbul'un (bir semte adını bile vermiş) Bomonti birası. Mösyö Bomonti birayı imâlâthanesinde fiçiler, ucu küçük piriç musluklu fiçileri Bizans'a gönderir ki yabancılar bile "mest"! Duple 100 para, tek 60 para. Kesesine güvenen buyursun çünkü bir içen bir daha içiyor. Kısası, bugünün tezgâh altından lastik hortumla terkos takviyeli "süper lüks birahane" mamulâtına hiç mi hiç benzemiyor balon bardakla içilen Bomonti birası...

EFTALİPOS GAZİSUSU

Galata'nın en önlü, en lüks ve (mütareke yıllarına değindiğimizde göreceksiniz)



Geçmiş zaman olur ki, Meyhanedeki bir NEYZEN.

gündüzlü denilen içinden çıkılması güç durumda karar kılmak gibi gerçek bir yıkımla sonuçlanır. Bu gibi durumlardan kurtulmak içindir ki içenlerin akıllıların gıda denilen miktardan ziyadesini içmezler. Bu gıdanın miktar 25 dirhemlik bir ya da bir buçuk karafektir. İki üç karafektir, yüz dirhemlik şişe yahut son zamanlarda meyhanecilerin, gazinocularının da işine pek ziyade gelen duple kadehlerden sekiz on taneşi gıda sayılmaz. Neşe denilen ilk sarhoşluk halinin ölçüsü, kadehine göre, örneğin dublenin bir buçuğu; çakırkeyifin iki üç; keyifin üç, beş veya altıdır."

Üstad öyle diyorsa öyledir, ne sandın ya muhterem, söz sahibi anlı şanlı Ahmet Rasim Bizans Birahanesi'ni bilmiş, yakından

en rezil gazinosu. Necatibey caddesi'nde, Kapı İçi Hanım'a elli adimli bir binadaydı. Zamanın "soesyete"si orada tekmi verirdi çünkü havyardan şampanyaya her tür meze ve içki Eftalipos'ta bulunurdu. Şık hanımlar ve kiranta beyler akşamları Eftalipos'ta arz-ı endam ederler, sofralardan Cordon Rouge şampanyası ve beş yıldızlı Fransız konyağı eksik olmazdı. Bu gazinoya gitmişliği olan dedem Dr. Avram Gartil'nin anılarında hanımların olağanüstü "tualeti"leri öne çıkmaktadır. Şimdi ara verip Refik Halid Karay Üstadın "yenî kadın kumaşları" konusunda görüşlerini alalım. Maksat renk olsun: "Ben hepsinde ayrı bir rahîya tasavvur ediyorum. İşte şu olgun kadının ilik etine salınmış turuncu krep damurda (crêpe d'amo-



Yazan: JAK DELEON

ur) sıcak bir kayısı kokusu olmalı. Şu gelinlik kızın toz pembesi bluzu güpşesiz bir gül koncası gibi koker ve kombinezonunda limon ve portakal çiçeği rayihası duyulur. Bu levont, dinç kadının sarşın tuvaletinde turfanda bir kavun kokusu, şu gelinlik kızın çamaşırında bir yasemin ve zambak ıtrı, o siyahı dul hanımın mantosunda bir krizantem esansı güzeldir. Ve bütün o rayihalar elbiselere vücutlardan veya lavanta şişelerinden geçmemişler. Kumaşların esasında mevcuttur, bu kumaşlar esasında rayihalıdır." Nerede bugün böyle düş gücü olan moda yazarı?

Ama dedemi ve Refik Halid'i başbaşa bırakıp Eftalipos'a dönelim; vakit geç olmaktadır, gazino dolup dolup taşmaktadır. Bu akşam "cazban" da var galiba, dans edilecek. Bilen bilmeyen kalkıp kendini piste atıyor; ne yapalım azizim, şampanyanın billur köpüğü kana karıştığında müdâvimli tutabilirsen tut. Sonra İstanbul'un meşhur dans profesörleri Panosyan, Sakelaidis, Haçaduryan, Papadopulos, Sarlıdis henüz ortalıkta yok ki rumbayı, çarlistonu, fokstrota, tangoyu, vals, boleroyu bir güzel öğretsinsinler "mösyö"lerle "madam"lara. Panosyan'da tango 10, vals 7.5, çarliston 5 lira. Stüdyoların birinde buzlu camlı, silindiri çivilli, yandan manivellalı bir org eskisi bile olacak ama 1930'lardan sonra; 1918'de açılan Eftalipos ise 1922'de kapandı...

SONUNDA KAÇTI

Şimdi mütareke yıllarına gelyoruz. İstanbul işgal altında olmadık aşağılanmaya maruz kalırken, Eftalipos'un "rüzgâr gülü" patronu kapısını Türklere kapatıyor, işgalci Fransız ve İngiliz askerlerinin olmadık rezilliklerine peşkeş çekiyordu. Şimdi izin verir de dedemin anıları devreye girsin: "Hicri 1311'de İstanbul Tıbbiye-i Mülkiyesi'ne girdim ve 1317'de mezun oldum. Balkan Harbi'nde Edime Askeri Hastanesi'nde, Harbi Umumi'de İkinci Kolordu'ya bağlı Beşinci Şahiye Bölüğü'nde, sonra İsmet Paşa'nın kumandanı bulunduğu Üçüncü Kolordu'ya bağlı Yedinci Seyyar Hastane'de görev yaptım. Yani Edime'den Çapakçur'a, oradan da Nebius'a geçtim. Rütbe-i Salise ve Harp Madalyası sahibiyim." İşte bu genç yüzbaşı doktor fesi, sırmalı üniforması, madalyaları ve belinde kılıcıyla bir akşam Eftalipos gazinosuna gelir. Büyük cesaret çünkü "İşgalci zabıtlar" Türk subaylarından hiç mi hiç hoşlanmamakta, hatta Rum garsonlara emir verip feslerini yere çaldırmaktadır. Dedem bana bunları anlattığında doksanırlıydaydım ve çelik mavisi bakışları bir nebze olsun solmamıştı: "Kapıda belirlediğimde som bir sessizlik oldu. Niyetim bir kadeh bir şey içip çıkmaktı. Canım fena sıkılıyordu. Çok uzun süren tífüs hastalığım nedeniyle cepheden uzaktım ama her an emir bekliyordum. Bir köşede yayılmış oturan bir Fransız zabıtlı bir laf ettiler, buraya fes giremez, diye. Ben de Fransızca olarak, İstanbul'a Fransız giremez, dedim. Fransız zabıtlı ayağa kalktı, zebellah gibi adamdı ama fena yalpalıyordu. Ellerim kılıcıma gitti. Herşeyi göze almıştım. İşte o an ortalık kanıştı. Kimi Fransız'ı yerine oturtmaya çabalıyor, kimi de bileğime yapışmış, etme paşam, yapma paşam makamında diller dökiyordu. Hiçbir şey demeden çıkıp gittim. Bir daha da Eftalipos'a ayak basmadım."

Sonra ne mi oldu?

İşgalciler çekip gittiğinde yediği ayvanın boynundan müessesem olduğunu anlayan patron, Eftalipos'un kepenklerini indirip yok oldu, adı sanı bir daha duyulmadı...

SÜRECEK

Şimdi de Ekonomos Meyhanesi'nde keyif sofrasını kuralım, eskilerin "ehl-i keyif" tabir ettikleri muhteremlerle birlikte

Zaman tüneline bir dalalım?..

Ayazpaşa Rus lokantasının müdavimlerinden olan esrarengiz güzel Nataşa, İstanbul'un ilk Beyaz Rus göçmenlerindendi.



Bilir misiniz ki votkayı İstanbul'a ilk kez Beyaz Rus göçmenler getirmiştir ve şu pek meşhur (hatta "a la mode") sarı votka nam meşrup ilk kez Arkadi'de yapılmıştır

Yazıldığı kadarıyla bir hoşmuş Ekonomos, gece geç vakit de usuldan ud sesleri yayılmış çevreye, bir de bugün çevrene bak da sor kendine 'Nereden nereye Galata?'

nılmış, en son karafaki doğmuştur.) Alçak ayaklı tahta sofraları ve kısa iskemleleriyle "mütevazı" bir yerdin Ekonomos. Kimi geçtikli meyhaneler gibi birkaç basamakla çıkılan balkonları, hatırlı müşteriler için "şirvan"ları yoktu. Yirmibeş arşın eninde, kırk arşın boyunda olduğu, tezgâhın üstünde "İşret tanrısı Baküs'ün sarhoşluk halinde" resminin bulunduğu yazılır. Akşamcılar elleri dolu gelir, mevsime göre elma, dut, portakal, kiraz, üzüm, pastırma, balık yumurtası, peynir, yaprak dolması getirir, ortaya koyarlardı. Köplü değil, fıçılıydı. Ekonomos ve kol gibi fıskıran içkiye iri çanaklar tutuldu; çanak da yetmezse, gel-sin kova!

Yazıldığı kadarıyla bir hoşmuş Ekonomos, gece geç vakit de usuldan ud sesleri yayılmış çevreye; bir de bugün çevrene bak da sor kendi kendine, "Nereden nereye Galata?" diye!..

ARKADİ (ARKADİA) GAZİNOSU

Beyaz Rusların 1920'lerde İstanbul'un neredeyse her yakasında (Büyükkada'dan Beyoğlu'na, Büyükdere'den Galata'ya) açtığı eğlence yerlerinin haddi hesabı yoktu. Bunlardan yalnızca biriydi Arkadi (Arkadia) Gazinosu. Öyleyse neden Arkadi, diye soran olursa, şöyle cevap verebiliriz: Arkadi Gazinosu Beyaz Rusların Galata'daki önde gelen eğlence yeriydi ve unutulmasın ki konumuz şu anda "Galata Gazinoları!" Arkadi'de tombala ve bilardo oynanır, votka içilirdi. Bilir misiniz ki votkayı İstanbul'a ilk kez Beyaz Rus göçmenler getirmiştir ve şu pek meşhur (hatta "a la mode") sarı votka nam meşrup ilk kez Arkadi'de yapılmıştır! Bugün Rejans, Ayazpaşa Rus Lokantası, Pera Palas, Glasnost ve Rasputin gibi mekânlarda içilen sarı votkanın "ağababası", adı sanı kayıtlara geçmemiş bir "barmen" ya da "barba"dır, 20. yüzyılın başlarında sessiz sakin Arkadi'de çalışan. Anlatılana göre (bu kez kaynak büyük yengem Natasha'dır) iyi bir votkanın içine cidarıyla birlikte limon ve portakal kabukları atılır, bir tutam biber ve bir nebze karafil eklenir, tümü çalkalandıktan sonra ağı kapalı küplerde (ve güneşten uzak) günlerce bekletilir, göz kadehlerde servis yapılmış. Arkadi'nin "müdavimleri" de hızla "müptela"ya dönüşmüş! Bugün İstanbul'da yaşayan son Beyaz Ruslardan Valentine Taskın (Barones Von Klodt Jurgenzburg) o dönemlerin Arkadi Gazinosu'nu şöyle anlatıyor: "Çok kalabalık olurdu, kadınlar tombala, erkekler bilardo oynardı.

Şarkılar söylenirdi devamlı, Rusça, Rumca, Türkçe. Birbirinin dilini bilmeyen insanların çabucak kaynaştığı bir yerdin, renkli ve temizdi, bir Paris gazinosuydu sanki. Sarı votkasının ünü tüm şehre yayılmıştı." Sevgili Barones şimdi (handiyse doksanlarında) Anadoluhisari'ndeki Yalım'da piyano çalıyor ama 70 yıl öncesinin anıları belleğinde pırıl pırıl...

ARKA KAPIDAN BAKALIM

Şimdi Arkadi'den yola çıkıp (söz açılmışken) Beyaz Rusların İstanbul serüvenine geniş yelpazeden bakalım. Kalem bu kez bale, dekor ve kostüm tasarımcısı ve sanat tarihçisi Alexander Vassiliev'in. Vassiliev gerçek bir "aristokrat"; çarlık döneminden kalma soyluluk unvanı "Kont Tchitchagoff de la Berezina." Bir döneme ışık tutan (ve bir yıl kadar önce Paris'te yayımlanan) araştırmalarına (Arkadi'nin kapı aralığından) bakmakta yarar var.

SÜRECEK

ÖNCE Şirket-i Hayriye'yle Boğaziçi'nde şöyle bir gezinelim derseniz. Zaman tüneline daldık nasıl olsa ve vakitimiz bol. Nereden başlayalım? Çok eskilere gidersek Şirket-i Hayriye İdare Merkezi'nin üst katına çıkıp

Müdürlük Umumi Ali Hüseyin Bey'in elini sıkabiliriz. Hüseyin Hakkı Efendi, Fuat Paşa, Mustafa Reşit Paşa, Cevdet Paşa da orada olabilir, 20. yüzyıldan gelen selamımızı alırlar, belki de halls "Taht-ül Kalâ" (Tah-takale) kahvesi ikram ederler.

Vapur sözcüğü nereden doğmuştur, bilir misiniz?

Fransızca "vapeur" (buhar) sözcüğünden!

İşte 13 numaralı Galata, 18 numaralı Asayış, 19 numaralı Seyyar, 33 numaralı Nusret, 27 numaralı Sahilbend, 35 numaralı İlgüzar, 39 numaralı Neveser, 41 numaralı Metanet, 44 numaralı İntizam, 55 numaralı Bebek, 53 numaralı İnşirah, 61 numaralı Sultanıye, 59 numaralı Kamer, 64 numaralı Küçüküsu, 67 numaralı Kalender, 69 numaralı Hüseyin Hakkı, 70 numaralı Ziya böyle "vapeur"dür; şimdilerin deyişiyle "vapur", yaşlıların dilindeyse "vapor." Biz herhangi birine binebiliriz, kimi "yandan çarklı"dır, yazın güverte üstüne tente gerilir, kiminin hoparlöründen tangolar yükselir. Hangi "Boğaziçi kasabasında" durup biraz istirahat etmek istersiniz? "Ortakeuy" (Ortaköy tabii ama Şirket-i Hayriye'nin Osmanlıca ve Fransızca yayımlanan ilk tarifesinde böyle yazılır) o demlerde pek de hoş, bol ağaçlıklı bir tepe üstüne kurulmuş; "Roumelle Hissar" mı dediniz? Azizim, sizin canınız kale altında çay içmek ister sanırım! Yok yok, haklısınız, en iyi çay "Emirghian"da içilir. "Therapia" mı? Bakın orası pek de mahzun bir yer, suları şifalıdır derler ama manzarası göz alabildiğince düzdür, Tarabya olup bir "restaurant kentli"ne tahvil olmasına en az yüzyıl vardır. En güzeli Kanlıca galiba; Sinan'ın camii bir mücevher sanki, yoğurdu da gönüllerde güller açtıyor...

SIKILDINIZ MI?

Hiç sanmıyorum ama isterseniz karaya ayak basabiliriz. Ama önce kaptanlarımız Fehmi Efendi, Makaroviç Efendi, İstefanoviç Efendi, Cemal Efendi, Eyüp Efendi, Aziz Efendi, Hacı Mehmet Efendi, Sezai Efendi ve Zaharaki Efendi'ye teşekkür edelim.

Şimdi de Ekonomos Meyhanesi'nde keyif sofrasını kuralım, eskilerin "ehl-i keyif" tabir ettikleri muhteremlerle birlikte. Kimler yoktur ki Ekonomos'ta? Uzunçarşı'nın tornacı, sandıkçı, ağızlıkçı ustaları, Mahmutpaşa'nın tarakçı, kehribarcı, kaşıklı kafası, Kapalıçarşı'nın kuyumcu ve yorgancı esnafı, mahalle tulumba reisleri ve omuzdaşları, Galata'nın Rum'ları, Tatavla'nın lateralı palikaryaları... İnanmayan gider, Üstat Sermed Muhtar Alus'un 2 Mayıs 1944'te Akşam gazetesinde yayımlanan yazısını okur; Rakın'ın da çeşidi bol, "erbabi" yalnızca "kayık düzü, Namyas düzü ya da hamursuz rakısı" tavsiye ediyor, kayık düzü Marmara iskelelerinden kayıkla gelir, Namyas düzü tünden hafif, hamursuz rakısı balyozdan ağırdır. Anasonlu ve sakızlı türleri var. Kapalı şişeler yalnızca iki marka taşırdı, Omurca ve Mihyoti. Yıllar sonra sanki şaraba tebdil oldu rakı, bin çeşidi çıktı: Ağa, Alem, Bülbül, Elif, Hanım, Jale, Dem,

Keyif, Ferteke, Bahçe, Memur, Büyükkada, Dimitropulo, İstafillina, Zardakosta... Yeni, Kulüp, Altınbaş çok sonranın "İnhisarlar İdaresi" markaları olacaktır. O zamanın Alem rakısının ilanı da bir "Alem"dir, gazeteler Alem'in "büyük bir fedakârlıkla ve modern teşkilatla sıhhi şerh altında temiz ve ifinalı çekilen" bir rakı olduğunu cümle âleme bildirirler!

Galata'nın ünlü ve temiz meyhanelerindendi Ekonomos, rezaletten uzak, işrette adap gözetin bir mekândı. 1891 yılında İstanbul'a gelen Fransız gazeteci Emile Berr, Ekonomos'u şöyle anlatıyor:

"Galata'da, karakol karşısında, İstanbul Boğaziçi'ne müvazil olarak uzanan sokakta Ekonomos isimli meşhur bir meyhane bulunmaktadır. Bu meyhane, kum dökülmüş zeminiyle, akajı ağacından yapılmış takımlarıyla, insana kırk eili sene evvelki Paris meyhanelerini hatırlatmaktadır. Ekonomos'un mutfağı Avrupa usulündedir. Usta bir aşçısı vardır. Ekonomos'un kendine

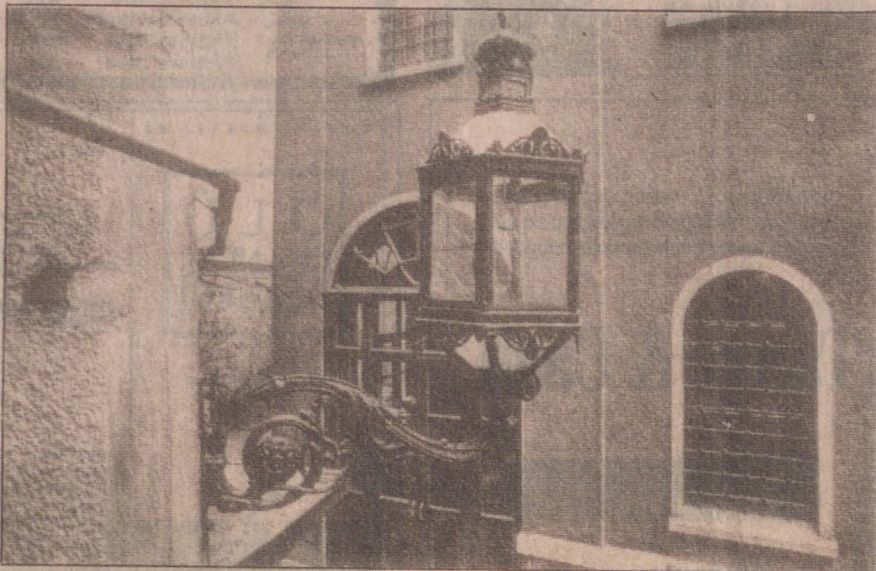
mahsus yemekleri arasında enginar kızartması pek meşhurdur. Anadolu'da yetişen ve dünyanın hiçbir yerinde bu derece güzelline rastlanmayan enginarları İstanbul'da çok iyi pişiriyorlar. Ekonomos'ta birkaç defa bu güzel yemeği yedim. Burada Türk kahvesiyle kokulu Girit tütünü içmek pek zevkli oluyor."

Bilindiği kadarıyla bu yazı Le Figaro gazetesinde yayımlanmış, yıllar sonra da Halûk Şehsuvaroğlu Cumhuriyet gazetesindeki bir yazısında alıntı yapmıştır...

Ekonomos bi-hakkın meyhaneydi. Kapıdan içeri girildiğinde tam karşıda tezgâh görülürdü. Tezgâhın üstüne sıra sıra rakı kadehleri ve şarap bardakları, piyaz, turşu, leblebi kâseleri dizilirdi; ayaküstü tek atıp yoluna devam edecek müşteriler için! Tezgâhın ardındaki oymalı raflarda rakı ve şarap binlikleri diziliyordu. Rafın kenarındaki çivilere de camdan rakı ve şarap ibrikleri asılırdı. Müdavime içki bu ibrikle sunulurdu. (Önceleri içi oyulmuş kabak da kulla-



Bugün içilen sarı votka yarım yüzyıldır Rejans Restaurant'ta kievski ile alınır.



Rejans'ın hemen köşesindeki süslü sokak lambası 19'uncu yüzyılı gelle geçentere hatırlatır...

BİR ESKİ SENATÖR VESTİYERDE DURURKEN
ACEMİLİKLERİNİ KOKETLİKLE ÖRTBAS ETMEYE ÇALIŞAN
GÜZEL RUS HANIMLARI GARSONLUK YAPARDI

Meyfûruşların piri

Balıkçı Çelebon'un banka memurlarına "küçük bankerler" diye takıldığı, veresiye şarap söylediği, hatta ismarladığı bugün bile dilden dile dolaşır



O zamanlar İstanbul çok güzel bir yağlıboya tabloya benzliyordu. Gün batarken ateşler içinde kalan Halıç, Bizans'tan kalma Ayasofya'nın kubbesi, Sultan Ahmet Camii'nin minareleri, Haçlı seferlerine karşı inşa edilen kaleler, Topkapı Sarayı, İmparator Jüstinyen'in zindanı, muhteşem Galata Kulesi, Kapalıçarşı'nın kemerleri, Rumeli Hisarı, İstanbul Surları, göz kamaştırıcı Dolmabahçe Sarayı şehrin Avrupa kıtasında kalan güzelliklerin ancak bir kısmıdır. Boğaz'ın ötekli kıyısında ise meyve bahçeleri içinde saray ve camileri ile Anadolu yakası ve sisler içinde eriyen adalar, Asya İstanbul'unu meydana getirmektedir. Bütün bunlara bir de durmadan oradan oraya hareket eden balıkçı kayıklarını, ezan seslerini, asker ve subay üniformalarından saçılan parıltıları eklerseniz, aşağı yukarı 1920 yılının İstanbul'u gözler önüne serilmiş olur. Rus göçmenler daha çok şehrin Avrupa kıtasında kalan kısmında yerleşmişlerdi; yani kulenin bittiğiğindeki Galata semtinde, Rus elçiliği dahil bütün elçiliklerin yer aldığı, şehrin en büyük Avrupal Caddesi'nin bulunduğu Beyoğlu'nda, alış-veriş merkezi olan Taksim Meydanı'nın çevresinde.

İstiklal Caddesi'nde (Grand rue de Pera'da) pıtrak gibi Rus restoranlar, kabareler, pastaneler ve eczaneler ortaya çıkmaya başladı. Moskova'da "Maksim" adlı kabarenin sahibi olan ünlü "Rus zencisi" Feodor Feodoroviç Tomas şehrin dışında bulunan "Stella" adlı bahçede aynı türde bir yer açmıştı. Sergei Altbrandt'a ait tiyatro sahnesinde Jan Gilesko keman çalıyordu. Vertinski de kendisine ait "Siyah Gül" kabaresinde çığan melodileri söylüyor. Bu ünlü yerde bir eski senatör vestiyerde dururken, acemiliklerini koketlikle örtbas etmeye çalışan güzel Rus hanımları garsonluk yapardı. En nefis borç çorbası "Uğelok" (Köşem) lokantasında sunulurken, zengin yabancı müşteriler akşam yemekleri için bir zamanların çarlık belediye reisinin açılış yaptığı Rus kabare-restoranı "Ermilaj" a gelirlerdi. "Petrograd" ve "Moskova" pastaneleri Rusların geleneksel paskalya çörekleri "kullç" ile meşhur olmuşlardı. "Turkuaz" ve Gapontsevlerin restoranı ünlü yerlerden sayılırdı.

Opera sanatçısı Vladimir Petroviç Smirnov, İstanbul'da "Smirnov Volkası" imalathanesi açmıştı. Smirnov, eşi Prima Donna Valentina Plontkovskaya ile birlikte ayrıca "Parizyen" adlı bir yer de açmıştı ki, görgü şahidi Prens İsaev, "Geçmişten Parçacıklar" adlı anılarında bu yer için, "Akşamı keşif birliğinin kaymağı burada toplandı" demektedir. "Buff" adlı açık hava tiyatrosunda Smirnov, Plontkovskaya ve Polonski'ler, Offenbach'ın "Güzel Helen" oyununu inanılmaz bir başarı ile izleyicilere sundular. O yıl İstanbul'da Boris Mihailov sahnelerde çıktı. Nastasya Polyakova çığan şarkıları söyledi ve Korş Tiyatrosu'nun sanatçılarından Bestujev konferanslar verdi. "Siyah Gül"de ünlü Yuri Morfessi şarkı söyledi ve Elena Nikitina sahneye çıktı. Geleneksel Rus başlığı ile Tarakanova Beyoğlu'nda şarkılar söylüyordu. Kervansaray'da İvan ve Lölly çifti kazaska oynuyordu. Koreograf Viktor Zimin "Şehrazat" balesini sahneye koymuştu. Majik Sineması'nda Valentine Taskin piyano çalıyor, Polyatskin ona eşlik ediyordu.

İSTANBUL'A TEŞEKKÜR

Bu kadar değil tabii. Prens Pavel Dimitreyeviç Dolgorukov "Muhteşem Yıkım" adlı kitabında, Aleksandre Vertinski "Rus Kaleminden Notlar" başlıklı çalışmasında, Ahmet Hamdi Tanpınar "Beş Şehir"de Beyaz Rusların İstanbul üstündeki etkisini anlatır. 1920'li yıllarda Paris'te yayımlanan "Spesiba: Merci a Constantinople" (İstanbul'a Teşekkür) başlıklı derlemede Beyaz Rusların İstanbul'daki yaşantıları 10m ayrıntılarıyla ve bol fotoğraflarla gözler önüne serilir. Kitap aynı zamanda 1922 yılında Beyaz Rus resamlarının Pera Palas'ta bir sergi gerçekleştirildiğini yazar. Büyük yengem Natasha'nın ressam N. Becker tarafından yapılan yağlıboya tablosu da sergilenenler arasındaydı; tablonun sol alt köşesinde "Constantinople 1922" notu ve ressamın imzası yer almaktadır. Tablo bugün Aslanzade Yakub Efendi'nin en "krymetlar" hatırasıdır...

Dolgorukov'un yazdıklarına göre, Baron Vrangeli'nin yaşadığı "Lukull" adlı buharlı yat, Dolmabahçe açıklarında demirliken İtalyan bandıralı bir yük gemisi tarafından göpeğündüz biçiminde batırılıyor, can kaybı olmayan ama Baronesa Vrangeli'nin mücevherleri Boğaz'ın derinliklerine gömülüyor.

Kısa: Beyaz Rusların kurduğu Arkadi Gazinosu artık yaşamıyor ama Boğaz'ın karanlık sularında



Beyaz Rus hazinesi yatıyor. Soluğuna güvenen buyursun Dolmabahçe açıklarına...

AŞER LEVİ ŞARAPEVİ VE BALIKÇI ÇELEBON BİRAHANESİ

İkisi de Kuledibi'nde, Galata Kulesi'ne kırk adım müskirat ve işret evleri. Bugün ne olduklarını bilen kalmamıştır. 1940 sonlarında Galata esnafının devam ettiği tipik birer koltuk meyhanesi olan Aşer Levi (nam-ı diğer Çorbacı Aşer) Şarapevi ve Balıkçı Çelebon Birahanesi konusunda yazılı belgeye rastlamak olanaksız. Keyif tarihinin eksiksiz yazarı Reşad Ekrem Üstet hiç değinmiyor bu iki meyhaneye. Belki de kıyıda kaldıkları, yörenin küçük esnafına sessiz sedasız koltuk çıktıkları için. Aslanzade Yakub Efendi de yazmasa, gelecek kuşaklara İklisinden de en ince iz bile kalmayacak. Kaldı ki bu notların çoğu aslında Aslanzade Yakub'un babası, has İstanbul beyefendisi Modalı Muallim İshak Bey'indir; o İshak Bey ki Abdülhak Hamit ve Pera Palas hayranıdır, Refik Hallit'le sofraya oturmuşluğu vardır, saklı su gibi şairdir ve eski dostu Balıkçı Çelebon'u pek güzel anlatmıştır.

Çelebon'un da soyadı Levi'di ama Aşer'le bacanaklıktan öte akrabalıkları yoktu, birbirlerinin kızkardeşlerini almışlardı. Ve iş konusunda ki rekabetleri dillere destandı. Aşer Levi'de münhasıran sıcak şarap içilir, mütevazı fiyatlarına karşın mezelerle (turp, zeytin, beyaz peynir, elma) erişemeyenler yumruk mezeleriyle yetinirdi. Müdavimleri arasında geceyi Karaköy Hamamı'nın külanında geçiren ya da gök tavan altında yıldız sayan cepkeni delikler hatırı sayılır miktardaydı. Balıkçı Çelebon'un adı üstünde; sabahın Halliç'e açılır (ne sandınız ya, Halliç'te balık çıkıyordu bir vakitler, hem de balığın hası), Kasımpaşa-Cıbalı arası lüfer ve palamut devşirir, akşamı ağırları olmaları toparlayıp birahaneye taşınırdı. Aşer Levi'den daha fiyatlıydı Çelebon hallye, rakının da birçok çeşidini bulundururdu. Uskumru dolması, domatesli pilavı ve gravyeri namıydı. Aşer Levi Şarapevi'yle Balıkçı Çelebon Birahanesi'nin gazinosuyla çeklen hiçbir ilgili olmamasına karşın, ehl-i keyifin söylediği şarkıların Halliç akşamlarını gündüğümüne dek tuttuğunu da eklemek gerek...

Meyhaneleri kapı komşuydu. Üst katları ayıran orta duvarı yıkılmışlar, hanımlarıyla (yekdiğinin kızkardeşi) oraya taşınmışlardı. Söz konusu aile olduğunda keyifle ve tasada ortak, laf ticarete geldiğinde amansız düşman oldukları söylenir: Aşer biranın insanı (Ahmet Rasim'in deyimleyle) "saka kırması"na çevirdiğini söyler, Çelebon da şarabın "erazil mazotu" olduğunu iddia eder. Aşer sürümden kazanır, Çelebon ırice voli peşinde koşardı. Birbirlerine de hiç benzemezlerdi. Aşer Levi kısa boylu, topluca, kırmızı kuşaklı, tel gözlüklü, zıpzıpzı gibi bir adamdı. Balıkçı Çelebon dünyanın en şişman meyhanecisi, ay yüzlü, beyaz tenli ve (tekmil deniz erbabı gibi) bel kakkahalı bir "barba"ydı. İş ve aile dışında tek ortak yanları ikisinin de İspanyol kökenli Yahudi olmasıdır.

Vakt-i kerahet geldiğinde bir kez olsun dükkân önünde soluklanıp birlikte tavlaya oturdukları görülmemiştir. Omuz omuza "fotoğrafları" deri yaktır, "Kuledibi Hatırası" gibisinden. Birlikte şarap da içmezlerdi, yani "meyğöser" olmamışlardı; hatta Aşer ağzına damla içki koymazdı ama



bizim balıkçı "meyfûruş"ların pırlaydı, karada ya da denizde ayık seyrettiği vakit olmamıştı. İşin hoş yanı kendi yerinde de içmez, kapı komşusuna yollanıp "Bire bacanak, döldür bir tek!" diye seslenir, tekler art arda halkalar gibi dizilip zincirleşince de Aşer'in rengi ve harareti maşrapayla sattığı sıcak kırmızı şaraba dönüşürdü.

KÜÇÜK BANKERLER

Aşer Levi'nin tabelası da kırmızıydı, sac ve üçgen, cumhuriyet öncesi tramvay duraklarında ki tabelalar gibi; üstte Osmanlıca, altta Latince harfleriyle "Chichli - Bakchekapou" (Şişli-Bahçekapı) yazanlardı. Özellikle cumartesi akşamları masa yinetene kullanılan fiçilerle tahta tabureler kaldırırma yığılır, ortaklık "meyhuş"larla dolar taşar, Aşer'in müşterileri Çelebon'un kilerle kamaşınca da iki "barba" birbirine girerdi. O arada tabii hesaplar seyrü sefer, kimin neyi içip kime ne kadar ödediği belli değil! Hemen aşağılarda Voyvoda Caddesi'nin yüz yıllara direnen görkemli uzanırdı. Tramvay hattının geçtiği Voyvoda Caddesi'nde o demlerde kabartma taşı Ceneviz işi duvarlarıyla Merkez Bankası, Osmanlı Bankası, Türkiye Kredi Bankası Galata Şubesi, Tutum Bankası, Selanik Bankası, Türkiye İş Bankası, Sömerbank, Yapı ve Kredi Bankası ve Şark-ı Karib Ticaret Bankası vardı ki, Voyvoda Caddesi'nin Bankalar Caddesi olarak anılmasının nedeni onlarıdır. Sigorta şirketleri üçü geçmiyor; Ünyon Sigorta Kumpanyası, İttihad-ı Milli Türk Sigorta Şirketi, Güven Sigorta Şirketi. Birahane bir taneydi, 15 numarada Vogel Alman Birahanesi; o da 19. yüzyılın sonlarında kaldı, sonra hiç olmadı. Voyvoda Caddesi'nin memur tayfasının hatırı sayılır bir bölümü cumartesi akşamları Aşer'de ya da Çelebon'da yorgunluk atıp keyif toparlardı. Balıkçı Çelebon'un banka memurlarına "küçük bankerler" diye takıldığı, veresiye şarap söylediği, hatta ismarladığı bugün bile dilden dile

Bir zamanlar Majik sinemasında piyano çalan Madam Valentin Taskin (Baronesa Von Jurgenkzburg) artık Anadolu yakasındaki bir tavernada son günlerini yaşıyor

Ancelo (beyaz gömleklili) yitip gitti ve meyhane anılarını da birlikte götürdü

dolaşır. Nevi şahsına münhasır bir yerdi Voyvoda Caddesi; Halliç'in derebeyi Galata'yla İstanbul'un başkentli Pera arasında bir sınır, iki eğlenen hayatı arasında (ama ikisinden de nasibini almayan) bir ciddi köprüydü.

JARDEN PÜBLİKLER

Şimdi Balıkçı Çelebon'un birası gerçekten meşhurdu. Şöhreti yalnız Halliç'le sınırlı değildi. Sarıyer'deki Şirket-i Hayriye Gazinosu'nda demlenen Rumları Levantenler, Ortaköylü ve Kuzguncuklu Yahudiler, Baltaoğlu Limanı (İtifen dikkat, Baltalimanı denemez çünkü aslı böyledir) sakinleri, Beykoz esnafıyla yine Rumellikavaklı, Fenerli ve İstavrozlu Rumlar tadını pekâlâ bildirdi. Yarım yüzyıl öncesinin "popüler" belediye bahçeleriyle (bir zamanki adlarıyla "Jarden püblik"ler, yani Frenkçe asıyla "Jardin publique") yarışmazdı tabii Çelebon; Çamlıca Belediye Bahçesi'nde üzerine kırmızı biber serpilmiş "gravyera" peyniri ikram ediliyor, müşteriler de pek kıranta, neredeyse tekmiil rügan İskarpinli, kösteği altın mineli saatli ve beyaz ipek yelekli Tepebaşı Bahçesi'ne ise kolaysa yaklaşıp, "Bomonti-Nektar Mütehit Bira Şirketleri"nin mamulleri el yakıyor! Dahası var: Bebek Belediye Bahçesi'nde biranın köpüğüyle denizin köpüğünü yekdiğerine karıştıran soluğu Emirgân Hamamı'nda alıyor, Taksim Belediye Bahçesi'nde ("Jardin de Taxim") münhasıran Bomonti birası içiliyor, Osmanbey Gazinosu'nda da ortalıkı kantolarıyla birbirine katan Peruz'la Şamran'ın "düetto"su çinıyor:

"Yakaladım senilii...
Yanımdaki matmazel
Çok özüdü benilii...
Tikitak tikitak
Ederken bira kadehlerilii..."

Galata'nın ağız karanfilli alabanda tayfası eski bir resimde kaldı, kantolu sesleri zaman tünelindedir şimdi...

Meyperestlerin gözdesi pembe raki

O Galata ki yüzyıllar boyunca kispetli kuşaklı, kuşağı kamalı hayta tayfasına ve pırnacı pırpırlara avlanma alanı olmuştur

Eskiden meyhanelere şerbet-hane tabir edilirdi. Meyhaneler birer zarf insanlar meclisi addolunurdu. Meyhanelerin içinde rakılar ve şaraplar büyük küplerde muhafaza edilir, fiçilerden kovalara aktarmak için meyhaneciler miçoları fiçilere merdivenle çıkarlardı

TÜRKİYE Müskirat İnhisarı" (Tekel efendim, Tekel) çok sonra kurulacak, "markaları mazhye karışmış en meşhur yabancı biralardan daha nefis ve daha meşhur" Ankara birası daha da geç gelecektir. Ama Peruz ve Şamran'ın "tiklak tiklak" seslenişleri zaman nelinde uzun süre çinlayacaktır...

Aslanzade Yakub'a Peruz'la Şamran'ı anıştıran efendi kardeşimiz Gökhan Akcu Bey'in de kulakları çınlasın ve hemen 30 yıl ortalarına, Aşer'le Çelebon'un Kuledibi kaldırımlarına kurulmuş sofralarına önelim...

O yıllarda (1949 olmalı) radyo abone ücretleri göz yaşartıcı; "kulakla dinlenen ahil"lerden iki lira alınıyor, büyük masraf! Şur olsun, bereket kaçmasın diye yelek abindê kestane taşıyan bızım Aşer'in uysu kaçmaktadır, şu kocaman Bayker'in mbalarını söküp Haliç'e mi sallasam diğ düşünmektedir ama yapamaz çünkü Haz Burhan'ın sesine pek meraklıdır; o demerde "kaset teyp" ya da "compact disc" e geçer! Çelebon'un birahanesinin duvarında bir ilan vardı, 1941 tarihli, Devlet Dez-yolları ve Limanları Mecmuası'ndan kelmiş: "Bira serinlettir. İmza: İnhisarlar." Adan 10 yıl ya geçer ya geçmez, "Afiyet" izetesi şu haberi "patlatır": "40 yıl evvel el sofralarında, vapurların yemek masarında, seyahat âlemlerinde su yerine pırlolu içkiler, kuvvetli şaraplar bulundurak teamül hükmüne girmişti; adet olmuş. Son zamanlarda içkilerin zararları anlaşıldığı cihetle, Avrupa ve Amerika'nın tuzitlerine, seyyahlarına şarap yerine buz gisular konuyor. Seyyahlar arzu etmedik-i şarap ikram edilmiyor!" Çelebon bu yayı çerpevetlip duvarına asmadığı gibi, izetenin o nüshasını kapıdan içeri sokma-ıştır. Nasıl soksun ki? Karanfilli ve acıdemli yeşil ceviz likörü Çelebon'da, me-palamudu şarabı Aşer'de, ballı ve konıklı "panç" ("punch"dan galat) Çelebon'u, mersin, incir, elma, erik ve kayısı şarap-ı yine Aşer'de...



Todori (ortada) Şişli'deki Portofino'da çalışıyor ve söylüyor 1950'li yılların ortalarında. Bugün Portofino'nun yerinde İşhanları yükseliyor.

HORNIFON MARKA GRAMOFON

Çelebon'un birahanesi ayrıca ecza dolabıyla ünlüydü. O dolap ki, (anlatılana göre) termometresi, göz banyo fincanı, "van-tuz"ları, İngiliz tuzu ve hintyağı, naneruhu, gülsuyu, hardal yakısı, ihlamur çiçeği ve meraklısının bile diline kolayca oturama-yan "bikarbonat dö su!" (bicarbonate de soude), "le dö manyezi" (lait de magnesie), "asit borik" (acide borique) gibi müstahzar-larıyla "tam teşekküllü" bir klinikti sanki. Bir de İngiliz malı "Hornifon" ("Hornophone") marka gramofonu vardı, boynuzlu cinsinden ve o zamanlar bile en az elli yıllık, tekmi Kuledibi her sabah Giuseppe Verdi'nin "Kamelyalı Kadın" operasının uvertürüyle uyanıyor!

Galata'nın ağız karanfilli alabanda tayfası eski bir resimde kaldı; şarkılı, kantolu sesleri zaman tünelindedir şimdi. Tablonun bir kıyıcığına tulumacılar sıkışmış, kamer-çin kunduralı, örme mintanlı. Bir yangın kulesine fener çekerken, yekdiğeri meyhanede feneri söndürüyor! Aşer Levi Şarapevi'ndeki ağaç ve pırınçten oyma, "manip-le"li telefon yok artık. Balıkçı Çelebon Birahanesi'nde telefon yoktu ama yine el oyması bir kalyon modeli vardı, yelkenleri for-a. Çelebon "Ben yaptım" derdi ama Uzun-çarşılı bir Levanten'den büyük paraya satın aldığı söylenirdi. Elifi elifine 40 yıl olmuş, o demlerin gazetelerindeki burç sü-tunları da "ehl-i dil"e birkaç duble daha içi-recek kadar hostu: "Bu aylarda doğan hanımlar şen, sevimli, cazibeli, muhabbetle-rinde sabit ve samimlidirler. Eğlenceyi sevmekle beraber iffet ve ciddiyetlerini muha-

faza ederler. Beyler faal, zeki ve sevimlidirler. Soğukkanlılıklarını muhafaza ederler. Sözlerinin eri, muhabbetlerinde samimi ve ciddidirler." Bir başkası: "Bu aylarda doğan hanımlar biraz hafifmeşrep olurlar. Beyler arzularına nail olmak için her fedekârlığa katlanırlar." Neyse, geçelim.

İşte o Galata ki, yüzyıllar boyunca kispetli kuşaklı, kuşağı kamalı hayta tayfasına ve pırnacı pırpırlara avlanma alanı olmuştur, yakası kamelyalı, kiraz bastonlu (sapı mutlaka pümös işlemeli) Pera beyle-riyle ipek şemsiyeli narin hanımefendileri bilmemiştir hiç. (Meraklısına not: Pırna İstan-bul argosunda rakının karşılığıdır, pırpı-ryısa düpedüz hovarda demektir.) Renkle-rinin bir serüven (kim zaman da "füme" bir aşk ya da "sepya" bir melodram) filmi ta-dında olması da bu yüzdendir belki. Pala-mutun çiftini 25 kuruşa ikram etmek Çelebon'da, yarım karafaki rakıya çeyrek karafaki nar şurubu ekleyip (bir demlerde İstan-bul "meyperest"lerinin gözdesi sayılan) "pembe raki"yı icat etmek yine Çelebon'da. Aşer nargilesiyle ünlüdür ama gizli gizli içer, en büyük keyfi (neredeyse içmekten öte) sevgili nargilesinin sürahisini, lülesi-ni ve marpucunu bir kuyumcu ttizliğiyle temizlemektir. Akşam vakti lüleyi aşkla dol-durup maldızdan ince bir maşayla aldığı kor parçasıyla ateşlemesi varmış ki, güneş ye-niden doğuyor sanırsın!

ŞİMDİ SÖZÜ KİME BIRAKALIM?

Şimdi sözü Balıkhan Nazırı Ali Rıza Bey'e bırakalım.

Ali Rıza Bey, Aşer'le Çelebon'dan en az yarım yüzyıl önce yaşamıştır ama "Bir Zamanlar İstanbul" başlıklı kitabındaki ibri-şimli sözler Aşer Levi Şarapevi'yle Balıkçı Çelebon Birahanesi için söylenmiş olabi-lir. Buyurun size o sözlerden birkaç renk:

"Eskiden meyhanelere şerbet-hane tabir edilirdi. Meyhaneler birer zarf insanlar meclisi addolunurdu. Meyhanelerin içinde rakılar ve şaraplar büyük küplerde muhafaza edilir, fiçilerden kovalara aktarmak için meyhaneciler denilen hizmetçiler fiçinın ağızına merdivenle çıkarlardı. Meyhanelerde aççı ve mezeci tezgâhları da vardır; bunlar kekikil külbastı, sarma, midye ve ciğer tavalan, balık ızgarası vesair deniz mah-sulleri salatası gibi mezeleri o kadar lezzetli yaparlardı ki, yemekle doyumazdı. Meyha-nelerde müteaddit hizmetçiler olduğu gi-bi, çubuklara ateş koymak için de ayrıca iki-şer çocuk bulunurdu. Kerahat vaktinden evvel hizmetçiler sofraları siler ve süpürür-ler, toprak şamdanlara mumları dikip so-fraların ortasına koyarlar, kökten içleri oyulmuş tuz kutularını, meyhaneci tarafından hazırlanan meze tabaklarını, raki şişe ve ka-dehlerini sofralara dizerlerdi. Meyhane ustası da hususi mevkiinde oturup müş'eri-lerin gelmelerini beklerdi. Sofraların mum-larını yakmak ve müşterilere hoşgeldinde



bulunmak bu ustaya aittir. Meyhane müda-vimlerinden tabiat sahibi ve hal ve vakti müsait olanlar akşamları yolları üzerinde rastladıkları kayısı, şeftali, armut, portakal ve benzeri mezelğe elverişli meyvelerden, sucuk, pastırma, havyar gibi çerezlerden yeterli kadar alarak meyhaneye getirirlerdi. Bazıları meyhanede pişirtmek üzere lüfer, kılıç, barbunya gibi mevsim balıkların da alıp getirirdi.

Kayseri'nin kuşğünü tabir edilen akik gibi pastırması ve âla ince doğranmış sucukları, temizlenip ayıklanmış olan sardalya ve likorinos gibi tuzlu balıklar, sıyah ve beyaz havyarlar, dumanı tütürek getirilen sıcak ızgara balıklar ve enval türlü meyve-lerle süslenmiş sofraların etrafında herkes kendi eşi, dostu ve ahbabıyla yerini alır, kendi arzu ve gönül isteğine göre hazırlanan nargileleri fukurdatmaya, çubukları tel-lendirmeye ve kadehleri doldurup boşalt-maya başlardı."

Aşer Levi Şarapevi'yle Balıkçı Çelebon Birahanesi yok oldu. Hatırlayanları da pek azdır. Kimilerinin anıları da çatışır, yok efendi bunlar bacanak falan değildi, Aşer dük-kânının önünde bağ yeşertirdi, Çelebon bir gün denize açıldı da hiç dönmedi, pruvası mavi göz işlemeli (nazardan uzak olsun) kayığı ve Yeşildirek işi ağırlarıyla kayboldu, ne münasebet efendim, Balıkçı Çelebon Şarapçı Aşer'le bir güzel kapıştı, tası tara-ğı ve meygedeği Balat sahillerine, Kaptan Hristo'nun meyhanesinin yanına taşındı gibisinden. Kapışmanın nedeni de hoş: Rivayet olunur ki Çelebon'un işrette ifrata kaçtığı bir akşam Aşer'in tepesi atmış, "Sa-na aziz ol demiyorum, sen olsan olsan haziz olursun!" demiş, Çelebon da bu yenil-ir yutulur gibi olmayan söz üzerine (mal-munuz, "haziz" en aşağıda olan demektir) ertesi gün çekip gitmiş, üstüne üstlük ka-ryı da boşamaya kalkmış da (hatırlayınız, Çelebon'un karısı Aşer'in kızkardeşiymi) çocukların aşkına zor vazgeçirmişler! Ve da-ha neler: "Şarap satmak şarap içmekten tatlıdır" lafının aslında Aşer'in icadı oldu-ğunu, "soğan Yedikule'nin, şarap Kuledi-bi'nin" deyişinin Aşer Levi için söylendi-ğini bile iddia eden müdaviimler vardı... Hiç önemli değil. Bu Kuledibi'nden, keza Ga-lata'dan, İstanbul'dan ve dünyadan, şarap-ları ve müdaviimleri, biraları ve balıklarıyla Aşer Levi ve Balıkçı Çelebon geçtiler...
...Adları daim olsun!

SENDEN GERİYE KALAN

Galata gazinoları şimdilik bu kadar... Reşad Ekrem Koçu'dan aldığımız ruh-satla kalem oynattığımız malum. Gazino-ları ve meyhaneleri ilk kez ayrıntılı olarak tarihe Koçu üstat geçirmiştir ama (bağ me-kânından bizi duyuyorsa eğer) kendisine İbn Haldun'un sözleriyle seslenmek iste-riz: "Yeni bir ilim ortaya koyanın vazifesi bu ilmin konularını tam olarak tespit etmek değildir. O kişi ilmin konularını tayin eder, ondan sonra gelenler de bu ilme yeni ko-nular ilave ederek ilmi tamamlayıp kemâ-le erdirirler."

Ayrıca (özellikle eski İstanbul'u gezer-ken) pirimiz üstadımız Aslanzade Yakub Efendi'nin hatıralarına bolca yaslandık. Hoşgörüsüne sığınırız ve kendisine zaman tüneli ve daüssıla postası aracılığıyla Fir-devsi'nin şu güzel sözlerini göndeririz: "Sen yok hükmüne geçtikten sonra senden geriye kalan şeyler daha uzun zaman yer-yüzünde kalır. Gride bırakacağın eser, sa-na rahmet okutacak bir eser olmalı."

Sürç-ü İhsan eylediğimizde bağışlana-cağımızı bildiğimiz için de noktayı bahti-yar koyarız..



İr zamanların Çiçek Pasajı yıkıldıktan sonra restore edilmeden önce 100 yıl öncesinin alata Meyhanesi havasını Beyoğlu'na taşıdı...

BITTI

Kişisel Arşivlerde İstanbul Belleği
Taha Toros Arşivi

