

SERMET MUHTAR ALUS

İSTANBUL'UN GEÇMİŞ GÜNLERİNDE YEME İÇME

HAZIRLAYAN: TUNCAY BİRKAN

ERDİR ZAT'IN
SUNUŞUYLA

2. BASKI

♥ can
miras



SERMET MUHTAR ALUS
İSTANBUL'UN
GEÇMİŞ GÜNLERİNDE
YEME İÇME

Can Miras

İstanbul'un Geçmiş Günlerinde Yeme İçme, Sermet Muhtar Alus

© 2021, Can Sanat Yayınları A.Ş.

Tüm hakları saklıdır. Tanıtım için yapılacak kısa alıntılar dışında yayıncının yazılı izni olmaksızın hiçbir yolla çoğaltılamaz.

1. basım: 2021

2. basım: Ekim 2022, İstanbul

Bu kitabın 2. baskısı 1 000 adet yapılmıştır.

Derleyen ve yayına hazırlayan: Tuncay Birkan

Dizi editörü: Mustafa Çevikdoğan

Düzeltili: Ebru Aydın

Mizanpaj: Bahar Kuru Yerek

Sanat yönetmeni: Utku Lomlu / Lom Creative (www.lom.com.tr)

Kapak tasarımı: Başak Nur Vanlıoğlu

Baskı ve cilt: Melisa Matbaacılık Yayıncılık San ve Dış Tic. Ltd.

Maltepe Mah. Davutpaşa Çiftelavuzlar Sk. No:16 Acar San. Sit.

Zeytinburnu, İstanbul

Sertifika No: 45099

ISBN 978-975-07-4907-0

CAN SANAT YAYINLARI

YAPIM VE DAĞITIM TİCARET VE SANAYİ A.Ş.

Maslak Mah. Eski Büyükdere Cad. İz Plaza Giz, No: 9/25, Sarıyer / İstanbul

Telefon: (0212) 252 56 75 / 252 59 88 / 252 59 89 Faks: (0212) 252 72 33

canyayinlari.com/9789750749070

yayinevi@canyayinlari.com

Sertifika No: 43514

SERMET MUHTAR ALUS
İSTANBUL'UN
GEÇMİŞ GÜNLERİNDE
YEME İÇME

Derleyen ve yayına hazırlayan
Tuncay Birkan

DENEME

♥can

SERMET MUHTAR ALUS, 1887'de İstanbul'da doğdu. Evinde özel öğrenim görerek başladığı eğitim hayatına lise son sınıfta Galatasaray Lisesi'nde devam etti. 1906'da liseden, 1910'da da Mekteb-i Hukuk'tan mezun oldu. Gazeteciliğe mizah yazarı olarak başladıysa da 1931'den sonra özellikle *Akşam* gazetesinde yayımlanan İstanbul yazıları ona asıl şöhretini kazandırdı. 20. yüzyıl başındaki İstanbul'u gündelik hayatı, yemekleri, türküleri, sokakları, ünlü simalarıyla, binlerce ayrıntısıyla yazılarında anlatmaya çalıştı. Tiyatro ve roman türünde de eserler veren Sermet Muhtar Alus, 1952'de İstanbul'da öldü.

İçindekiler

“İzler” Üzerine	13
Derya Gibi Adam – Erdir Zat	15
Metinlere Dair Birkaç Not	23
I. BÖLÜM: MEKÂNLAR, ORTAMLAR	29
Eski Meyhane Âlemleri	29
Eski İstanbul’un Meşhur Lokantaları	34
Lokanta	39
Ali Efendi Lokantası	41
Lokantalar, Birahaneler, Meyhaneler	43
Karaköy’deki Poğaçacı	47
Kâğıthane’de Mekteplilere Kuzu Ziyafeti	51
Mısır Mevsiminde Göksu Çayırı	55
Langa Bostanları	60
Ramazan’da Kilerler	65
Eski Konaklarda İftar	68
Yıldız Sarayı’ndaki İftarlar; Küçük Evlilerin İftarları	73
Eski Sahurlar	77
Eski İstanbul’da Kurban Bayramı	80
Eski İstanbul’da Tatavla Panayırı	84
Eski Şekerciler	90

Köprünün Eski Kadıköy İskelesi'nde Şekerci İsmail Ağa'nın Dükkânı	95
Geçmiş Günlerde Kahvehaneler	99
II. BÖLÜM: İNSANLAR	105
Yemek Pişirme Meraklıları	105
Boğazlılar	110
Eski Bekriler	115
Kayıplara Karışan Satıcılar	119
Ayak Satıcıları	125
III. BÖLÜM: YEMEKLER, ET ve SÜT ÜRÜNLERİ	138
Meşhur Yemekler I	138
Meşhur Yemekler II	143
Et Bahsi	148
Pastırma, Sucuk Babında... ..	152
Eski İstanbul'da Kaz Yenilen Mevsim	156
Yoğurt	161
Yoğurdun Girdiği Yemekler ve Tabirler	165
Karbonat	169
IV. BÖLÜM: BALIKLAR, DENİZ ÜRÜNLERİ	175
İstanbul'un Balıkları	175
Balık Avı ve Edevatı	180
Büyükdere'de Lüfer Avına Çıkışımız	185
Çinakop Bolluğu	190
Uskumru	193
Sardalya - Ateşbalığı	199
Çiroz	203
Balıkyağı	208
İstakoz	212

V. BÖLÜM: SEBZELER	218
Marul	218
Salatalık	223
Domates	228
Patlıcan	232
Mısır	237
Kuru Fasulye	242
Pırasa	247
VI. BÖLÜM: MEYVALAR	253
Üzüm ve Bir Vakitki Bağlar	253
Çilek	257
Kiraz	263
Erik	268
Kayısı	273
Dut	278
Karpuz	282
Kavun	287
Şeftali	293
Portakal	297
VII. BÖLÜM: SULAR	303
Madensuları	303
İstanbul'un İyi Suları	307
Sarıyer ve Suları	312
VIII. BÖLÜM: TATLILAR	318
Aşureyi Nasıl Pişirdik? Helvayı Nasıl Pişirmişler?	318
İstanbul'un Geçmiş Günlerinde Şerbet	323
İstanbul'un Geçmiş Günlerinde Reçel	328
İstanbul'un Geçmiş Günlerinde Dondurma	333

İstanbul'un Geçmiş Günlerinde Çikolata ve Kakao	338
Salep	343
IX. BÖLÜM: KURUYEMİŞLER, ABUR CUBUR	348
Fındık	348
Ceviz	353
Kâğıthelvası	358
Gazoz	363
X. BÖLÜM: MÜKEYYİFAT	368
İstanbul'un Geçmiş Günlerinde Bira	368
İstanbul'un Geçmiş Günlerinde Şarap	373
İstanbul'un Geçmiş Günlerinde Rakı	378
İstanbul'un Geçmiş Günlerinde Çay	382
Çay	387
Geçmiş Günlerde Kahve	389
Geçmiş Günlerde Tütün	394
Sigara	399
Saatsizlik ve Cigarasızlık Yüzünden... ..	402
Nargile	405
Çubuk	409
Enfiye	413

“İZLER” ÜZERİNE

Yakında 100. yılına girecek Cumhuriyet’in yazılı mirasını *yeterince* tanımıyoruz. Bunu söyleyerek, Cumhuriyet’in siyasal, ekonomik, ideolojik, kültürel, düşünsel vs. tarihine ilişkin çok sayıda inceleme ve araştırmadan elde edilen son derece değerli malzeme birikimini ve bu birikime ilişkin yine çok sayıda önemli çözümleme ve değerlendirme girişimini inkâr ediyor değiliz elbette. Ortada devasa bir arşiv var sahiden ama çok temel eksiklerle malul bir arşiv bu.

“İzler” adını verdiğimiz bu dizide yapılacak işin önemli bir boyutunu, işte bu tür eksikleri bir ucundan “tamamlama”ya çalışmak, üç-beş meraklı haricinde kimselerin hatırlamadığı veya varlığından haberdar olmadığı, gazete ve dergilerde gömülü kalmış ama bugün hâlâ söyleyecek dikkate değer şeyleri olan çeşitli yazı ve tefrikaları, artık sadece bazı sahaflarda ve kütüphanelerde birkaç nüshası kalmış kitapları bir tür “arkeoloji” çalışmasıyla gün ışığına çıkarmak ve günümüz okurlarının dikkatine sunmak oluşturuyor denebilir kabaca. Ama meramımız bundan ibaret değil, bunu sırf “ölmüslere merhamet” gösterip yazdıklarını unutulmuşluktan kurtarmak için yapmayacağız, “miras” deyip durduğumuz şeyle ilgili bir meselemiz de olacak.

Yazarının beyan edilmiş veya edilmemiş ideolojisi ne olursa olsun, okurda, bu miras oluşturulurken çeşitli nedenlerle gözden kaçırılmış, kimisi iyice silikleşmiş “izler”i takip ederek Türkiye tarihinin, özellikle de düşünce tarihinin belli alan ve figürleri konusundaki yerleşik kanaatleri gözden geçirme

isteği yaratacak metinler olacağını umuyoruz bu diziden çıkacak kitapların. Bu kitaplarda açık veya örtük biçimlerde ama her zaman ilgiye değer bir üslupla ele alınan birçok temayı (hümanizmden insan hakları kavramlaştırmalarına, demokrasi anlayışlarından ahlak tasavvurlarına, itiraf edebiyatından edebiyat kanonunun oluşumuna, Cumhuriyet aydınının Avrupa'ya ve Osmanlı geçmişine bakışından hayvan sevgisi ve bostan kültürüne çok çeşitli temaları) kapsamlı sunuş metinleriyle tartışmaya açacağız. Türkiye'nin yerleşik bilim, felsefe, sanat, edebiyat, tiyatro, basın, psikiyatri, karikatür, gündelik hayat vs. tarihlerine, özetle düşünce tarihine mutlaka dikkate alınması gereken şerhler, dipnotlar düşen, bu çoğu unutulup gitmiş metinlerle, Cumhuriyet'in "mirası"na yeni gözlerle bakacağız. Benjamin'in tabiriyle "eskiyi yenileme"ye çalışacağız burada: Günümüz dünyasını anlama ve değiştirme çabamızda "geçmiş"in bugün bize hâlâ "kullanabileceğimiz" birçok gizli imkân ve perspektif verdiğini, silikleşse de yok olmamış, peşine düşmeye değer "izler" bıraktığını, yani o kadar geçmiş olmayabileceğini göreceğiz.

Hem tanınmış yazarlarımızın hiç bilinmeyen, bir köşede kalmış metinlerini hem de bir zamanlar çok ünlü ve etkili olsalar da bugün artık çok az kişinin hatırladığı isimlerin eserlerini analitik ve bilgilendirici olmasına özen göstereceğimiz sunuş ve/veya önsözlerle yayımlayacağımız bu dizinin, okurlarda hem bütün bu yazarların diğer eserlerine hem de yazıyla müdahil olmaya çalıştıkları tarihsel dönemlere yönelik yeni bir ilgi uyandıracığını umuyoruz.

Tuncay Birkan

DERYA GİBİ ADAM

Erdir Zat

Son derece verimli bir yazar olduğu halde yazı dizileri, makaleleri, fıkraları, tefrika roman ve hikâyeleri eski gazete sayfalarında hapsolan Sermet Muhtar Alus, buna rağmen kuşağının aynı kaderi paylaşan öteki yazarlarından bir nebze daha şanslıydı. 1990'lardan itibaren yeni kuşaklara aktarma görevini üstlenen bazı tarihçilerin titiz çabaları sayesinde Alus'un bir dizi kitabı yayımlandı. Gelgelelim bu girişim yazarın külliyatı ana hatlarıyla ortaya çıkarılmadan sönümlendi. Muhtemelen kitaplar okurdan süreklilik sağlayacak bir ilgi görmemişti. Gene de bizim kuşağın ve sonrakilerin düşünsel gündemine bir "Sermet Muhtar fenomeni" yerleştirmeyi, giderek devrinin sevilen yazarını bizlere de sevdirmeyi başardılar. Bugün yolu İstanbul tarihine düşenlerin uğramadan edemeyeceği, uğradığında da kolay kolay ayrılamayacağı bir duraktır Alus. İstanbul'un yeme içme kültürüne dair Sermet Muhtar yazılarını bir araya getiren elinizdeki kitabın, külliyatı gün yüzüne çıkarma çabalarının yeneden başladığını bildiren bir işaret fişeği olmasını dileyelim.

Ahmet Rasim, Çaylak Tefvik ve Musahibzâde Celal'den devraldığı "İstanbul uşağı" payesini Refik Halid Karay, Abdülhak Şinasi Hisar, Osman Cemal Kaygılı gibi akranlarıyla birlikte taşıyıp Reşad Ekrem Koçu ve Salâh Birsnel'e teslim eden Sermet Muhtar Alus, eserlerinde yalnızca İstanbul'u anlatan ender yazarlardan biridir. Varlıklı ve nüfuzlu bir asker ailesinin

parlak çocuğu olarak iyi eğitim aldı, Galatasaray Lisesi'nin ardından Hukuk Fakültesi'ni bitirdi. Fakat hâkim veya avukat olmak yerine, mütevazı bir tercihle, tutkuyla bağlı olduğu şehrinin yaşamını, maddi ve manevi kültürünü, folklorunu, gelenek ve âdetlerini, özellikle de insanlarını yazmaya yöneldi. Bu tercih aynı zamanda onun açısından bir zorunluluktur. Çocukluğunun dünyası kaybolmaya yüz tutmuştu. Osmanlı'nın son dönemine damgasını vurup Cumhuriyet'le birlikte ivme kazanan modernleşmenin "tatbikat sahası" İstanbul hızla değişmekteydi. Değişimin yarattığı kültürel erozyona karşı koymanın gereğine inanan Alus, kendini eski İstanbul hayatının bütün dokularını, renk, koku, tat ve seslerini birer birer kaydetmeye, kaybolmakta olanı toplumsal hafızaya geri kazandırmaya vakfetti. Sadeliği, mizahı, özeni, dili ve üslubuyla özgün bir edebiyat geliştirdi.

1931'de *Akşam* gazetesinde yayımlanan "Otuz Sene Evvel İstanbul" başlıklı ilk yazı dizisi dönüm noktasıydı. Bu tarihten sonra Alus, özellikle *Akşam*'da yayımlanan günlük gazete yazılarıyla geniş bir okur kitlesi edindi. Öğleden sonra çıkan *Akşam* o devirde İstanbul'un en çok okunan gazetesiydi. Hava kararmadan şehrin en ücra köşelerine kadar ulaşır, bilhassa Boğaziçi ve Kadıköy vapur iskelelerinin önüne yığılan balyalar süratle tükenirdi. İşten eve dönen İstanbulluların elinde bir *Akşam* bulunması gelenek haline almıştı. Gazetesinin tirajını artıran prestijli yazarlardan biri olan Sermet Muhtar Alus, işte bu insanların gönlünü kazandı. Yazılarının kupürlerini kesip arşivleyen tiryakileri vardı. Kitabı okurken bu yazıların şehir halkı tarafından çıktığı gün taze taze bir çırpıda okunduğunu, eski kuşaklardan hayatta olan kişileri sabırla dinleyerek derlenen, kıyaslanan, süzülen bu bilgilerin hep beraber "yeniden" öğrenildiğini, hafızadakilerin pekiştirildiğini, dahası kimi durumlarda mutfağa girip bizzat yerinde tecrübe edildiğini akıldan tutmakta fayda var. Böylece Alus'un yapıtını daraltıcı bir "nostalji" perdesinden kurtarıp doğrudan toplumsal tarihin alanına yerleştirmiş oluruz.

Alus'un 40'lı yaşlarının son demlerine tekabül eden bu İstanbul'da hali vakti yerinde kesimlerin rağbet ettiği apartman furyası kentin modernist dokusunu yavaş yavaş örmeye başlamıştı, ancak diğer yandan cumbalı ahşap evlerin çoğun-

lukta olduğu geleneksel mahalle hayatı varlığını bütün ağırlığıyla sürdürmekteydi. Et, un, yağ vb. gibi büyük iâşe kalemleri dışında, İstanbul hâlâ kendi gıdasını kendince üretebilen, daha doğrusu tarihten gelen kendine yetebilme yeteneğini artan nüfusa rağmen korumaya çalışan bir şehirdi. Hâlâ tepelerinde mandıralar, dere boylarında bostanlar, bayırlarında bağlar, meyve ağaçlarıyla dolu korular ve gözüne kestirdiği minnacık toprak parçasına ekecek uygun sebze bakınan veya arka bahçeye ufak tavuk kümesi konduran hamarat bir halkı vardı. Saksılardan çiçek ve arnavutbiberi eksik olmazdı. Deniz, yoksulluğun belini yaratıcılıkla kıran bu çileli halkı bereketiyle himaye ederdi. Haliç'e günbegün kurulan kadim "su pazarı" nimetlerini mahallenin kalbi çarşıya cömertçe akıttırdı. Pazarda "Yedikule" diye bağırmanın marul sattığını herkes bilirdi; "Langa" hıyar, "Bayrampaşa" enginar, "Göksu" patlıcan, "Arnavutköy" çilek demekti... Alus'un bu kitapta açtığı kalenderane sofrası, maneviyatımızda da derin izler bırakan bu muazzam maddi kültür mirasının dolaysız anlatımıdır.

İstanbul hanelerinde kilerin önemli bir yeri vardı. Çarşıdan taze taze mutfağa getirilen günlük gıdalar kilerde istiflenen kuru gıdalarla desteklenirdi. Ramazan yaklaşırken varlıklı-sından yoksuluna herkes kileri nevale takviyesiyle ihya etmenin peşine düşerdi. Büyük konaklarda "kalın" ve "ince" olmak üzere iki kiler bulunduğunu söyleyen Alus şu bilgileri veriyordu: "Kalını selamlıkta, vekilharç ağaya emanet; incesi haremde, o da kâhya kadına. Kesesine düğüm üstüne düğüm vuranlarda da birinin anahtarı kendi ceplerinde, öteki hanımefendinin kuşağında." Kalın kilerin muhteviyatını Halep, Urfa ve Sibiryaya yağları; Girit, Edremit ve Ayvalık'tan gelen zeytinyağı, pilavlık Mısır, cilavlık amberbu, çorbalık ve dolmalık Tosya pirinci; çuvallarca un, baklava börek için hususi Romanya unu, kelle şekeri ve "şeytan külâhı" tabir edilen sivri şeker; "kumbağa" lakaplı Kumla soğanı hevenkleri, patates küfeleri, envaiçeşit bakliyat çuvalları, paketlerce makarna ve tel, arpa, yıldız, marka şehriye, hoşafılık kuru kayısı, erik, üzüm ve "ezilip kaşık kaşık gövdeye atılacak yaprak yaprak pestil" oluştururdu. Ayrıca sandıklarda gaz ve ispermeçet mumu istiflenirdi.

Alus'un, "dişini sık, kuş sütünü bile bul" dediği ince kilerin içerdikleri ise adı gibiydi: "Zeytinin envarı: Ufaklı büyüklü kara-

sı, mücellası, yeşili, kalamatası. Peynirin çeşidi: Beyaz, çayır, kaşar, kaşkaval, dil, tulum, kirlihanım, hamal ökçesi; reaya harcılardan delikli gravyer, yuvarlak Felemenk, alacalı bulacalı rokför (çok kimse bed rayıhalı diye adını bile anmaz, duyunca öğürürdü), sonra halis Kayseri işi kol gibi pastırmalar, kuşğönü tarafları, kangal kangal sucuklar... Reçellerin de türlüğü: Vişne, çilek, kayısı, erik, ayva, portakal, ağaçkavunu (kebbad), incir, hünnap, Acem üzümü, kabak... Şurupların şişe şişesi: Gül, frenküzümü, ahududu, turunç, gelincik... Murabbaların kâse kâsesi: Yakut, akik, kehriba gibileri." Ayrıca çeşitli turşular, tütün balıkları, fiçı sandalyesi, lakerda, kurutulmuş et ve balık ürünleri...

Her ne kadar deniz tarafından çevrelense de, İstanbul kurulduğundan beri su sorunuyla boğuşan bir şehir. Mimar Sinan'ın var olan Bizans su sistemini geliştirmek üzere inşa ettiği kemerler, dünyanın en uzun suyollarından birini ortaya çıkarmıştı. İki imparatorluk devletinin de böyle büyük bir masrafa girmesinin sebebi, tarihi yarımadaadaki su kaynaklarının yetersizliğiydi. Bu yüzden evlere su taşıyan sakalar şehrin hayati tedarikçileriydi. Gaz tenekelerinde Hamidiye ve Terkos suyu taşıyan sakaların sonradan çıktığını belirten Alus, İstanbul folkloruna mal olan eski sakaları şöyle tasvir ediyor: "Daha öncekiler, kılık kıyafetçe bunlara benzemezdi; başlarında soluk yazma bağlı, kenarı bir parmak yağlı, kalıp yüzü görmemiş fes; sırtlarında softaların kazekisi gibi kolsuz, sahtiyandan bir ceket. Kayışla bir omuza takılıp koltuğun altından sarkıtılmış, bir tarafı geniş, öbür tarafı dar, manda derisinden içi bir küp su alır, henüz süttten kesilmiş dana cüssesinde bir kırba. Küçük evlere mahalle çeşmelerinden lökün kokulu, bulanık, içinde vıcıl vıcıl kurtlar kaynayan Kırkçeşme veya Halkalı suyunu taşıyıp dururlar, kırba dolusuna on para alırlardı."

Sakalar su piyasasının toptancısı ise, seyyar suçular da perakendecisiydi. Ancak suçular "iyi su" denen halis içme suyu satarlardı. Hal böyle olunca işin içine kalite faktörü girmişti. Düşük kalite kabul edilen Kırkçeşme, Halkalı ve Taksim suları ucuzdu, ama Kayışdağı, Çamlıca, Taşdelen, Karakulak, Göztepe vd. gibi İstanbul'un uzak ve bakir yerlerinden gelen sular için en az iki katını isterlerdi. Öte yandan şehrin iki yakasının doğal bitki örtüsü olan kuzey ormanlarından sadece su getirilmez, aynı zamanda o sulara gidilirdi; zira bunların çoğu halkın

rağbet ettiği mesirelerdi. Özellikle Sarıyer'in arka kesimindeki "Sular" olarak anılan bölge adeta devrin turizm merkeziydi; Çırçır, Hünkâr, Şifa, Fındık, Kestane suları burada bulunuyordu. Ayrıca Büyükdere sırtlarında da Fıstık ve Sultan suları vardı. İstanbul'un iyi sularının kimyager Ali Rıza Bey tarafından yapılan tahlil sonuçlarını bir cetvel halinde sunarak fenni vazifesini yerine getiren Alus, halkın Sarıyer mesirelerindeki su sefası için ayrı bir yazı kaleme almıştı.

Sular'a çoğunlukla cuma ve pazar günleri gidilir, bir gün önceden ailecek hummalı bir hazırlık yapılırdı. Güveçte türlü ve şiş kebabı bu pikniklerin geleneksel yemeği olduğu için gereken zerzevat, sadeyağ ve et temin edilirken hararet verip bol bol su içirtecek tuzlu sardalye, sucuk, pastırma, hıyar turşusu gibi mezeler katiyen unutulmazdı. "Ertesi sabah horozlar öterken herkes hazır, ayakta. [...] İskele mahaşerallah! Erkekli kadınlı kimler yok? Haliç Fenerli Rumlar, Kumkapılı Ermeniler, Kuledibili Yahudiler; hepsi Sarıyer'e, Sular'a gidiyor. [...] Hafazanallah dilenci vapuruna rastladın mı, iki buçuk-üç saat heyheyl getir. Yalnız Rumeli kıyısı işleyen vapurlar Mesarburnu'na [Sarıyer İskelesi] bir saat evvel varır, karaya ayak basılır, paralılar talikalarla, eşeklerle, züğürtler tabana kuvvet yolu tutardı. İlerideki üç yol ağzından sola sapanlar hünkâr suyuna, sağa kıvrılanlar Şifa'ya, Çırçır'a, dosdoğru gidenler Fındık ve Kestane sularına vururlar." Çırçır, Fındık ve Kestane suları basık, kuytu ve lodos estiği zamanlarda yaprak kıpırdamayan yerler olduğu için daha çok şifa arayan yaşlılar tarafından tercih edilirdi. Esas eğlence diğer ikisindeydi.

"Hünkâr suyu mesiregâhının alt kısmı erkeklere, kat kat meydanın ortasında beyzî bir havuz, havuzun yanında kahvecinin tezgâhı, öbür yanında derme çatma tiyatro şanosu vardı. Meydancıkta Kemanî Memduh'un veya Tatyos'un incesaz takımı çalar, fasıl aralarında hokkabaz Ortaköylü Yasef'in oğlu ile yardağı Boyacıoğlu marifetler ve şaklabanlıklar yapar, şanoda Kel Hasan yahut Şevki tuluat oynardı." Ne var ki, yemek vaktinde türlü ve şiş kebabı gövdeye indirilip kadehler parlatılınca rehavet baş gösterirdi: "İnce sazdan, hokkabazdan, salaş şanodaki kantolardan, İbiş'in tuhafıklarından kimin haberi var? Karın doyurulmuş, su içile içile mideler lıkır lıkır, büyüğe küçüğe gevşeklik çökmüş; hepsi sanki sabaha kadar salıncak

sallamıştan beter. Kocakarılar, hatunlar, tazeler, kafayı tütülemiş efendiler, çoluk çocuk, kilimler üstünde sergi, horul horul uykuda. Kafeslerin arkasındaki fingirnozlarla aşağıdaki burma bıyıklılar birbirlerine türlü türlü işaretler, iltifatlar teatisinde.”

Marianna Yerasimos *İstanbullu Bir Rum Ailenin Mutfak Serüveni* kitabında sözü kökenleri Akdeniz, Balkanlar ve Anadolu coğrafyasına yayılan aile büyükleriyle açar: “Memleketlerinden, köylerinden, adalarından dönemin çekim merkezi İstanbul’a göçen bu insanların yolları burada kesişti. İstanbul’a yerleştiler, evlenip aile kurdular ve göçmen kimliklerinden sıyrılarak ‘İstanbullu’ kimliğini benimsediler.” Burada tanımlanan çoğulcu İstanbullu kimliği Sermet Muhtar’ın dünyasının da anahtarıdır. Kayserili pastırmacı, Karamanlı bakkal, Çankırılı kuskusçu, Arnavut bozacı, Ermeni aşçı, Bulgar sütçü, Kürt sucu, Rum meyhaneci satırlar arasında selamını verip geçecektir. Hasanbey kavununun âlâsını Kızıltoprak’ta manav Pohpoh Mustafa’nın sattığını öğreniriz. Ama Alus bununla yetinmez, zira o Pohpoh Mustafa, vaktiyle tulumbacılık yapmış, kabadayı âleminde nam salmış, *Onikiler* romanında anlattığı belalı çetenin elebaşısı Arap Abdullah’ın yoldaşı olmuştur. Bir başka “elebaşı” Büyükdere’de gece çıkılan maceralı lüfer avında peydahlanacaktır: Kanlıcalı Rifat Efendi. Köydeki balıkçı Koço’dan sandalı kiralar, oltaları peyler: “Ezan suları, buz dolu kovada rakı, hasırlıda Sirmakeş suyu, zeytinyağı, limon, soğuk mezelik kavun karpuz, saç mangal ızgara maşa, bir sepet kömür, hatta yakacak çıra ile boru, sandala kondu. Misafirle oğlu, ben, emektarımız Zenci Hadi de dolduk içine. Elebaşı küreklere geçti.”

Buza gömülen rakı, 100 dirhemlik iki Baküs şişesidir. Alus, İstanbullu kimliğinin önemli bir parçası olan rakıyı önemser, yeri geldiğinde böyle ilginç detaylar verir. Örneğin Göksu’daki Dörtkardeşler kır kahvesinin, aynı zamanda tezgâh altında daima “anzarot” bulunduran bir koltuk meyhanesi olduğunu bildirir: “‘Sulu yoğurt var mı?’ parolasını verdin mi kapalı şişede Umurca, Mihyati hazır; tiryakilerden ve ağzının tadını bilenlerden sen, ‘Kayıkla geldik, kayıkla gideceğiz!’ lafını yapıştırdın mı... Kayık düzünün ekstrası.” Langa’daki Maksud’un meyhanesini ve Yenikapı’nın Sandıkburnu sahilindeki salaşaneleri ayrı bir kefeye koyar, ona göre bunlar yüzyıl dönümü İstanbul’unun kalburüstü meyhaneleridir. Bir başka yazısında ise

şöyle sorar: “Evvel ve ahir Karagöz perdesinden eksik olmayan, eli binlikli Bekri Mustafa mı sarhoşların piri? Yalnız Bektaşî babaları mı ayyaşlıkta nam vermiş?” Ardından tanıdığı eski bekrileri anlatmaya başlar..

Bahsini bir Ramazan yazısında açtığı için “günah amaçlı” kullanımını alafra-ngameşreplerin üstüne atsa da (!) ince kilerin çilingir sofrasının merkez üssü olduğunu ima etmeden duramaz. Mezelere ayrıca titizlenir. Kişilere özgü meze zevklerini dikkatle takip eder. Sözelimi ressam İbrahim Çallı’nın dünya güzeli Keriman Halis şerefine düzenlenen gecede “keyifli keyifli tutturuşu”nu aktarır: “Ne istakoz ne karides ne havyar... Ne tarator ne cacık ne de turşu, hepsi ziyade olsun! Yeryüzünde domatesten nefis, enfes, harikulade meze yoktur. Bana onu getirin bre garsonlar!” Aynı Çallı yakın arkadaşı tarihçi Ahmet Refik Altınay’ı “çilingir sofrasında, önünde bir istakoz ve nadi-de mezeler, gözleri süzük, çakır keyif halde” resmetmiştir. Ahmet Refik’in şakasını iletmemek olmaz: “Allah razı olsun ressam dostumdan. Sayesinde istakozu resimde olsun yiyoruz ya!”

Alus eski İstanbul hayatına sahip çıkarken elbette yalnız değildi. Eski-yeni, gelenek-modernizm, Doğu-Batı gibi fikir dünyasının seyrini belirleyen ikilemler pek çok memleket münevverinin kafasını meşgul ediyordu. 1942’de verilen CHP Roman Mükâfâtı bu olguyu iyice görünürleştirmişti. Devrin önemli şahsiyetlerinden oluşan 25 kişilik jüri Harf Devrimi’nden sonra çıkan eserleri değerlendirmeye almış, hararetle tartışmaların ardından Halide Edib Adıvar’ın *Sinekli Bakkal* romanı birinciliği kazanmıştı. II. Abdülhamid dönemi İstanbul’unun mahalle hayatına odaklanan roman geçmişin değerlerine sıkıca sarılıyordu. Batı kültürünü sorgusuz sualsiz benimsemek yerine buraya özgü bir Doğu-Batı sentezi bulmaya çalışıyordu. Üstüne üstlük, Yakup Kadri Karaosmanoğlu’nun *Yaban*’ının ardından üçüncü olan Abdülhak Şinasi Hisar’ın *Fahim Bey ve Biz* romanı da geçmişi özlemle yâd etmekteydi. Tek parti rejiminin geçmişten kopma gayretini hükümsüz kılan bu sonuç, bir anlamda Alus’un üstlendiği misyonun toplumda karşılık bulduğunun da göstergesiydi.

Nostaljiyi daha ışıklı zamanlara saklayalım. Bugün Sermet Muhtar’ı okumak nostaljiden çok daha fazlasını içeriyor. Yakın geçmişte gündeme gelen Yedikule bostanlarını koruma

mücadelesi, İstanbul'un ortak kültür mirasının şehir coğrafyasına nakşettiği son kayıtları da yangından kurtarma çabasıydı. Bostanları korumanın en doğru yolunun gene bostan olarak yaşamalarını sağlamak olduğunu savunan bu çaba, ister istemez solgun bir umudu, bir "geri dönüş" dileğini de içeriyordu. İşin tuhaf yanı, şehrin kendi kendine yetebildiği zamanların canlı kanıtı olan bostanların, hâlâ halka taze ürünler sunabilecek kudrete sahip olmaları. Son bostancı mahkeme emriyle uzaklaştırılana kadar Yedikule bostanlarının meşhur marulu, kıvırcığı, rokası, teresi, turbu, maydonozu, dereotu, nanesi, taze soğanı ve Langa hıyarı dahil olmak üzere türlü mevsim sebzeleri ve meyvesi civardaki semtlerin çarşılarında, pazarlarında tedarik edilebiliyordu. Sermet Muhtar Alus'un sözünün buralara kadar taşıdığı rahatlıkla söylenebilir. Bize düşen sadece noktaları birleştirmek...

METİNLERE DAİR BİRKAÇ NOT

Yazarın benzer başlıklı birkaç yazısından ilhamla *İstanbul'un Geçmiş Günlerinde Yeme İçme* adını verdiğim bu kitapta Sermet Muhtar Alus'un bu başlık altında değerlendirebilecek bütün yazılarına yer vermeye çalıştım. Meraklı okurlardan sonraki olası baskılar için benim gözümünden kaçmış başka yazı önerileri de gelebilir diye düşünerek, gördüğüm halde bu kitaba dahil etmediğim yazılarının listesini de burada sunmak istedim.

Bu yazılar iki nedenle buraya alınmadı. Birincisi, listedeki 1931 tarihli ilk beş yazıya Sermet Muhtar'ın daha önce yayınlanmış 30 *Sene Evvel İstanbul: 1900'lü Yılların Başlarında Şehir Hayatı* (İletişim Yayınları, 2005) kitabından ulaşılabilir diye yer vermedim. İkinci ve daha önemli neden ise, Sermet Muhtar'ın 20 küsur yıla yayılan gazete ve dergi yazarlığında zaman zaman aynı yazıyı birden çok mecrada bazen olduğu gibi bazen de çok ufak tefek değişikliklerle yayınlamış olması.

Aşağıdaki listede olmadığı halde bu kitaba girmesi gerektiğine inandığınız yazılar olursa bize bildirmenizi rica ediyoruz:

“Patlıcan Dolmasını Hamil (Taşıyan) Koca Kayık Tabağını Şetaret Kalfa Sofraya Getirince”, *Akşam*, 23 Temmuz 1931.

“Ramazan'da, Evvelden Haber Vermeden Baskın Tarzında İftara Gitmek Âdet İdi”, *Akşam*, 27 Temmuz 1931.

“Yiyecek ve İçeceğe Dair Meşhur Şeyler ve Bunların Sattığı Yerler”, *Akşam*, 20 Eylül 1931.

“Mevsimplere Dair Tandırbaşı Kanaatleri, Yaz ve Kış Hakkında Hükümler”, *Akşam*, 27 Eylül 1931

“Sokaklarda Şimdi Tesadüf Edilmeyen Tipler ve Satıcılar”, *Akşam*, 23 Eylül 1931.

“Eski Kiraathaneler”, *Akşam*, 28 Kanunuevvel [Aralık] 1938.

“Eski Konakların Selamlık Daireleri ve Kahve Ocakları”, *Yeni Mecmua*, 12 Mayıs 1939.

“Ramazan İftarları, Diş Kiraları”, *Akşam*, 24 Birinciteşrin [Ekim] 1939.

“Mahyalar, Sahurlar”, *Akşam*, 28 Birinciteşrin [Ekim] 1939.

“Eski İftarlar”, *Tasvir-i Efkâr*, 17 Eylül 1943.

“Eski İstanbul’da Seyyar Esnaf”, *Son Posta*, 25 Mart 1944 ve 1 Nisan 1944.

“Eski İstanbul’da Talebeye Kuzu Ziyafeti”, *Son Posta*, 13 Mayıs 1944.

“Eski Ramazanlara Dair”, *Son Posta*, 9 Eylül 1944.

“Eski İstanbul’da Börekçi Dükkânları”, *Son Posta*, 17 Mart 1945.

“Sarıyer Sularına Cuma Gezintileri”, *Son Posta*, 4 Ağustos 1945.

“Pastırma”, *Akşam*, 13 Ekim 1946.

“Bunlar da Kayıplara Karıştı”, *Akşam*, 23 Ekim 1946.

“Çırcır Suyu”, *Akşam*, 24 Ağustos 1947.

“Eski Beyoğlu Barları”, *Akşam*, 5 Kasım 1947.

“Muharrem ve Aşure”, *Akşam*, 23 Kasım 1947.

“Muharremde Aşure Pişirişimiz”, *Aydede*, 24 Kasım 1948.

“Langa’nın Hıyarı”, *Akşam*, 22 Mayıs 1951.

“Dondurma”, *Akşam*, 24 Mayıs 1951.

“Marmelat, Reçel”, *Akşam*, 4 Haziran 1951.

“Kilosu Seksene Çiğ Bal”, *Akşam*, 10 Haziran 1951.

“Çilek”, *Akşam*, 13 Haziran 1951.

“Domates”, *Akşam*, 31 Temmuz 1951.

İkinci olarak, bu dizide yayımlanan kitaplarda genellikle günümüzün yazım kurallarına başvuruyoruz. Bunda da öyle yaptık; yaptık diyorum zira Mustafa Çevikdoğan bu kitapta her zamankinden de fazla çalıştı, her zamanki gibi bütün bu imla işlerini tutarlılaştırmakla kalmadı, Alus’un inanılmaz zengin kelime dağarcığını oluşturan, kimileri neredeyse kendi-

ne has birçok kelime ve tabiri araştırıp metnin sonundaki sözlükçeye ekledi. Ama bu kitaba özel olarak Alus'un inanılmaz bir kulak hafızasıyla aktardığı eski İstanbul konuşmalarının havasını ve sesini biraz daha iyi yansıtabilme için bu kuralı biraz gevşetme önerimi kabul etti. Kitapta alıştığınız imlayla yazılmayan bütün "meyva"lar, "sardalya"lar, "ıstakoz"lar, "mahallebi"ler, "kehlibar"lar, "kordela"lar, "fıkara"lar, "fundan"lar, "ilvan satmak"lar, "estağfirullah"lar, "sıbyan"lar, hatta "sarmıyor"ların sebab-i hikmeti bu.

Son olarak, Kırmızı Kedi Yayınları'na ve Çağlayan Çevik'e bu kitabın yayımlanması için gösterdikleri anlayış ve işbirliği için teşekkür ederim.

Tuncay Birkan

İSTANBUL'UN
GEÇMİŞ GÜNLERİNDE
YEME İÇME

I. BÖLÜM

MEKÂNLAR, ORTAMLAR

Eski Meyhane Âlemleri

Çok nüfuz-ı nazarlı bir kaarimin, eski meyhane âlemleri hakkındaki şayan-ı dikkat sözlerini aynen yazıyorum: Masal olanları hatırlarken Yenikapı'daki Sandıkburnu ile Langa'daki Maksud'un Meyhanesi'ni unutmak kabil midir?

Sandıkburnu o vakitler, devrin kibarlarının rakı içtikleri yegâne yerdî.

Yazın, mehtaplı gecelerde, sahilden 100-150 metre kadar denize doğru uzanan salaş gazinolar hıncahınç dolur, oturacak yer bulunmazdı. Bunların içinde Artin'in Gazinosu, mezelerinin nefaseti itibarıyla en mükemmellerinden ve en çok müşterisi olanlardandı. Hele, damadı Aris'in yaptığı fasulya pilakisi ile ciğer tavasının emsali yok. Seyyar mezcilerden Onnik de buranın maruf simalarındandı.

Langa'daki Maksud'un Meyhanesi ise büsbütün başka bir âlemdi. Mezelerinin nadideliğinden başka temizliğiyle de meşhur olan bu meyhane bir mecmua-i zurafa idi.

Buranın belli başlı müdavimleri arasında, Şura-yı Devlet başmuavinlerinden İbrahim Bey'le arkadaşlarını,

maliye mümeyyizlerinden Nazif Bey ve yegâne arkadaşı Nalıncı Tahsin'i hatırlamamak kabil değildir.

İbrahim Bey zevk ve eğlenceyi sever, ehli dil bir zat; Nazif Bey ise bir zarafet ve nezaket numunesi. Tahsin'e gelince hoşsohbet, mazmun-tiraz bir adam. Sınıfının hoyratlığı ve kalabalığı ile hilkatinin nezaketi, gözlerinin inceliği yaman bir tezat numunesiydi.

Sesinin güzelliği ve musikideki behresiyle meşhur ve maruf olan Arap İbrahim'le Enderunlu Raşit buranın belli başlı müdavimlerindendi.

Raşit'in fıkraları, hikâyeleri ve taklit hususundaki maharet ve melekesi hakikaten enfesti. Nükteleri orijinal, esprisi kuvvetli, eşine tesadüf etmek mümkün olmayan bir sanatkâr.

Borazan Tevfik'le Sadaret Mühimme Kalemi müdürü Ata Beyzade Asım merhum, arada bir Maksud'a uğrarlar, tuhafliklarıyla samileri garik-i hande ederlerdi.

Asım merhum, fitraten komik ve nüktedan olmakla beraber şekil ve çehre itibarıyla da tuhaf. İyi Fransızca bilir, sadaret aklamında o zamana göre mühim bir vazife sahibi.

Raşit, Balkan Harbi esnasında öldü. Son dem-i hayatında Balıkpazarı ve civarında su satarak geçiniyor, daha doğrusu bir nevi dileniyor, aldığı beş-on parayla kifaf-ı nefis ediyordu.

O günlerde Ahmet Rasim Bey, ekseriya Balıkpazarı'nda, Mihoni'nin Meyhanesi'nde akşamcılık ettiği için Raşit daima onun bulunduğu saatlerde meyhaneye sık sık uğrar ve üstat bu çok eski dostuna yardımdan geri kalmazdı.

Arap İbrahim, birkaç sene evveline gelinceye kadar, Ayasofya Camisi'nin avlusundaki kahvede görülürdü. Yaşının 80'i mütecaviz olmasına rağmen sesi hâlâ güzel, hâlâ munis ve berraktı.



Sermet Muhtar Alus, yazdığı birini aşkın yazıyla okurlarına hep bir şehrin, genellikle de 19. yüzyıl sonlarıyla 20. yüzyıl başları arasındaki döneminin hayatını anlatmış bir yazardır; sık kullandığı tabirle "eski İstanbul'un yazarı. Önce Meşrutiyet, sonra da Cumhuriyet'i sadece birer rejim değişikliği gibi değil, toplum hayatındaki büyük dönüşümler olarak yaşamış birkaç kısıktan okura, çok da eski olmayan "eskiler"i hoşluk ve acayipliklerini anlatarak ekmeğini kazanmış bir yazar.

Çoğu ilk defa kitaplaşan bu yazılarında Alus'un son derece eğlenceli klavuzluğuyla turumuza önce İstanbul'un lokanta, meyhane, mesire yeri, börekçi gibi mekânlarını ziyaret ederek başlıyoruz. Müslümanların iftar ve bayram sofralarına, Hıristiyanların panayırlarına uğradıktan sonra sokaktan insan hikâyelerini dinliyoruz. Et ve balık yemeklerinin ardından bostanlara, meyve bahçelerine dalıp maruldan pırasaya, üzünden portakala onlarca sebze ile meyvenin birbirinden hoş ayrıntılarıyla dolu "monografi"lerini okuyoruz. İstanbul'un bu bostanlar ve bahçeler sayesinde enikonu kendine yeten bir şehir olduğunu da görüyoruz içimiz sızlayarak. Karakulak'tan Hamidiye'ye şehrin suları etrafında oluşan mesire kültürünü ballandıra ballandıra anlatan bu hünerli hikâyeye anlatıcısı eşliğinde tatlılar ve kuruyemişleri de tattıktan sonra İstanbul'un geçmiş günlerinde rakı, şarap, bira, çay, kahve ve nargile gibi mükeyyifatın keyfini çıkararak turumuzu sonlandırıyoruz.

Alus'un dilinin zenginliğine, olaganüstü kulak hafızasına, hemen her kesimin gündelik konuşma ve düşünme tarzlarını inanılmaz bir detaycılıkla hatırlayıp mizah mizah duygusuyla aktarabilmesine duyduğumuz hayranlık kalıyor aklımızda.

Fedir Zat da kitaba yazdığı sunuşta Alus'un bu güzel yazılarının satır aralarından yola çıkarak önemli noktalara dikkat çekiyor.

#izler #cumhuriyettönemi #gazeteyazıları #istanbul #yemekkültürü #yemeiçme

 can

can yayinlari.com | f | s | t can yayinlari

deneme

9 789750 749070

