

MEYHANE İHTİSAS KİTABI

A'DAN Z'YE MEYHANE: NEDİR, NASIL ÇALIŞIR?



MEYHANE
İHTİSAS KİTABI

MEYHANE İHTİSAS KİTABI

© 2022 ANASON İŞLERİ KİTAPLARI

Yayın Yönetmeni

Metin Solmaz

Yayın Koordinatörleri

Dumrul Sabuncuoğlu, Mesut Ergün,
Melda Erçelikcan, Yasemin Bodur

Editörler

Erdir Zat (Tarihten Günümüze Meyhane)
A. Nilhan Aras (Meyhane Mutfağı), Anason Kolektif:
Engin Öncüoğlu, Onur Kutluoğlu, Umut Şumnu
(Meyhane ve Mimari), Selin Özavcı (Meyhane
İşletmeciliği), IWSA (Meyhane İçkileri),
Murat Meriç (Meyhane Müziği)

Yazarlar

A. Nilhan Aras, Burçak Altay, Gökhan Akçura, Ertan
Anlı, Hazan Aydın, Levon Bağış, Vedat Başaran, Ümit
Bayazoğlu, Murat Beşer, Duygu Beypınar, Aşiret
Boran, Ayça Budak, Sümeyye Hoşgör Büke, Umay
Çeviker, Onur Daylan, Melih Demirel, Pelin Dumanlı,
Hülya Ekşigil, Serdar Erbaş, Özge Özel Ergun,
Mesut Ergün, Ebru Erke, Osman Güldemir, Gözdem
Gürbüzatık, Dilara Kara, Erdal Kara, Hakan Kaynar,
Levent Kömür, Ebru Çengel Kültür, Tan Morgül,
Mehmet Okutan, Altay Ozankan, Pınar Öğünç,
Koray Özcan, Nazlı Pişkin, Burak Zafer Sırmaçekici,
Metin Solmaz, Tuba Şatana, Ayşe Şensilay, Bülent
Şık, Aylin Öney Tan, Ahmet Tiryaki, Ahmet Uhri,
Özlem Yalım, Ece Yalım, Oğuz Yalım, Erdir Zat

Redaksiyon

Erdir Zat

Düzeltili - Son Okuma

Fatma Tulum Eryoldaş

Kapak-Kitap Tasarım

Nurcan Baş

Grafik Uygulama

Şirin Doğan, Engin Kuru

Mimari İllüstrasyonlar

Onur Kutluoğlu, Tuğçe Parlak

Kapak fotoğrafı

Şahika Küçük Meyhane

Katkıda Bulunanlar

Özgür Ulus Akyol (Mezze House), Tamer Balaban
(Ney'le Mey'le), Aynur Albayrak Bilgin (Nevreste),
Ercan Erdoğan (Eleos), Gökhan Gönce (Laterna),
Erdal Kaya, Ercan Kaya (Safran), Berk Sayan (Hane
Kadıköy), Cenk Sözübir (Haydarpaşa Gar Lokantası),
Cavit Saatçi (Asmalı Cavit),

Levent Altındal, Tanju Ataylar, Mehmet Balbakan, Raşit
Çavaş, Nejat Çifçi, Ezgi Coşkun, Naim Dilmener, Adem
Erkoçak, Ferruh Gençer, Işık Gençer, Cengiz Kahraman,
Savaş Keskiner, Alara Lokum, Can Mete, Şahan Nuhoğlu,
Sebahattin Osmanoğlu, Lalehan Uysal, Sabah Yıldırım

Ara Güler Doğuş Sanat ve Müzecilik, Underwood &
Underwood, Sebah & Joaillier

Faik Şenol, Halil Kayır, Kadir Akorak, Çelik Gülersoy
Arşivi, Vefa Zat Koleksiyonu

Birinci Baskı: Mayıs 2022, İstanbul

ISBN: 978-605-5058-53-1

Sertifika No: 52733

Yayın hakları Anason İşleri Kitapları'na (Overteam
Yayınları) aittir. Tamamı veya bir bölümü hiçbir
şekilde çoğaltılamaz, dağıtılamaz, yeniden elde
edilmek üzere saklanamaz.

Anason İşleri

19 Mayıs Mah. Veteriner Hilmi Sok. Hilmi Palas Apt.
No:4 K:1 D:4 Şişli 34363 İstanbul
T +90 212 252 74 25 F +90 212 252 74 28

biz@anasonisleri.com

www.overtteam.com

www.anasonisleri.com

Baskı

Acar Basım ve Cilt Sanayi Tic. A.Ş.
Beysan Sanayi Sitesi, Birlik Cad. No:26 Acar Binası
34524, Haramidere Beylikdüzü / İstanbul
T +90 212 422 18 34 F +90 212 422 18 04
Sertifika No: 44977

Dağıtım

Punto Kitap

www.puntokitap.com

MEYHANE İHTİSAS KİTABI

9 ÖNSÖZ

MEYHANENİN KİTABINI YAZMAK

"Herkesin bir meyhanesi vardır, gitmediğinde özlediği"

Ayça Budak

13 MEYHANE VE İHTİSAS

Bu kitabı nasıl yaptık?

Metin Solmaz

19 TARİHTEN GÜNÜMÜZE MEYHANE

21 OSMANLI'DAN CUMHURİYET'E MEYHANELER

İstanbul'un "muhabbet" gemileri

Hakan Kaynar

43 OSMANLI İSTANBUL'UNDA BAKKAL MEYHANELER

Dükkanın derununda

Sümeyye Hoşgör Büke

49 CUMHURİYET DÖNEMİNDE MEYHANELER

O meyhane bu meyhane mi?

Erdir Zat

67 KADINLAR MEYHANEDE

"Feministler meyhane bastı!"

Pınar Öğünç

75 YENİ NESİL MEYHANELER

Koruyarak değiştirmek

Hazan Aydın

81 ÇEVİRİMİÇİ MEYHANE

Geleceğin dem kıvamı

Tan Morgül

89 MEYHANEDE İÇKİ

91 RAKIYI BİLMEK

Tarladan kadehe rakının serüveni

Mesut Ergün, Metin Solmaz

101 RAKIYI ANLAMAK

Rakının genel kültürü

Mesut Ergün, Metin Solmaz

119 ÜZÜM, SUMA VE RAKI ÜRETİMİNİN İNCELİKLERİ

Âlâsını yapmak için

Prof. Dr. Ertan Anlı

- 127 **KÜLTÜR TARİHİNDE ANASON**
Bir Akdeniz karakteri
Ahmet Uhri
- 133 **ANASONDA YÖRE ETKİSİ**
Lezzet cümbüşü
Koray Özcan
- 139 **RAKI DUYUSAL ÇEMBERİ**
Ahenk cümbüşü
Duygu Beypınar
- 147 **RAKININ GELECEĞİ**
Posthümanizmde rakı var olacak mı?
Gözdem Gürbüzatık
- 155 **MEYHANE İÇKİLERİ: ŞARAP**
Bereketli Hilal'in mirası
Özge Özel Ergun
- 165 **MEYHANE İÇKİLERİ: BİRA**
Ciladan fazlası
Onur Daylan
- 171 **MEYHANE İÇKİLERİ: LİKÖR**
İncelikli bir zanaat
Gözdem Gürbüzatık
- 177 **SU**
Sofranın gizli kahramanı
Ebru Erke
- 181 MEYHANENİN MUTFAĞI**
- 183 **ÇİLİNGİR SOFRASININ TEMELLERİ**
Mezenin evrimi
Aylin Öney Tan
- 197 **RAKI-MEZE UYUMU**
Ayrılmaz ikilinin sırrı ne?
Ayça Budak
- 203 **TEMEL MEZELER**
Hayatın Özeti
Ayşe Şensılay
- 215 **YENİ NESİL MEZELERE DAİR
BİRKAÇ NOT**
Uyum ve denge arayışı
Melih Demirel
- 223 **MENÜ OLUŞTURMAK**
Gökkuşluğu sofrası
Burak Zafer Sırmaçekici
- 237 **DEĞİŞİM ÇAĞINDA MEYHANE
TÜRLERİ**
Yeni insan, yeni mekân
Levon Bağış
- VAZGEÇİLMEZ MEZELER:**
- 247 ■ **PEYNİR**
İyi peynirle başla, iyi peynirle bitir
A. Nilhan Aras
- 253 ■ **CACIK**
Ferah ve taze
Aylin Öney Tan
- 261 ■ **SEBZELER VE OTLAR**
Doğrudan topraktan
Hülya Ekşigil
- 273 ■ **SAKATAT**
Tadında yaramazlık
Pelın Dumanlı
- 283 ■ **BALIK VE DENİZ ÜRÜNLERİ**
Açılışın damarlar...
Osman Güldemir
- 301 ■ **TURŞU**
Tuzu bekler bazı şeyler
Nazlı Pişkin
- 309 ■ **LEBLEBİ**
Tevazu şaheseri
A. Nilhan Aras
- 313 ■ **MEYVE VE TATLI**
Canlandırır, tazeler...
Vedat Başaran
- 319 ■ **ÇİLİNGİR SOFRASINDA ŞALGAM
SUYU, MADEN SUYU, AYRAN**
İçelim açılalım
Aşiret Boran Şen
- 327 **DÜNYA MEZELERİYLE DEVRİÂLEM**
Yeryüzü sofrası
Ayça Budak

335 MEYHANE VE MİMARİ

337 MEYHANECİNİN MİMARİ KILAVUZU

Çağdaş meyhane için çözüm önerileri
Anason Kolektif

337 Başlamadan

340 I. MEKÂNSAL GEREKSİNİMLER

342 II. DIŞ MEKÂN

347 | BOURDAIN, BOYSAN VE MEYHANE

"Evlat söyle onlara"
Umay Çeviker

352 III. İÇ MEKÂN

366 | ÇİLİNGİR MİMARİSİ

O bir ritüel
Oğuz Yalım - Ece Yalım

371 IV. TASARIM VE ATMOSFER KARARLARI

381 | MEYHANEDE AYDINLATMA

Hikaye odaklı tasarım
Özlem Yalım

391 | MEYHANEDE AKUSTİK

Mükemmel dengeyi bulmak
Dilara Kara, Erdal Kara,
Altay Ozankan

400 | MEYHANEDE HAVALANDIRMA

Âdeta bir akvaryum
Mehmet Okutan

408 | HERKES İÇİN TASARIM

Engelsiz meyhaneler
Burçak Altay

414 Bitirmeden

417 MEYHANE İŞLETMECİLİĞİ

419 MEYHANECİNİN İŞLETME KILAVUZU

Adım adım, tıkır tıkır...
Selin Özavcı

467 MEYHANE İÇİN SOSYAL MEDYA İLETİŞİMİ 101

Meyhane hayattır
Serdar Erbaş

479 ÜRÜN SATIN ALMA KONUSUNDA BİLİNMESİ GEREKENLER I

Gıda satın alma
Tuba Şatana

489 ÜRÜN SATIN ALMA KONUSUNDA BİLİNMESİ GEREKENLER II

İçki satın alma
Tuba Şatana

493 MEYHANE PERSONELİ

Sofranın emektarları
Tuba Şatana

507 GIDA GÜVENLİĞİNİ SAĞLAMAK İÇİN...

Tarladan çatala
Bülent Şık

521 MEYHANE VE MÜZİK

523 MEYHANEYE MÜZİK NASIL SEÇİLİR?

Nabız-şerbet dengesi
Metin Solmaz

529 MEYHANE SAZI

İncesaz, ince keyiftir
Gökhan Akçura

539 SOKAK MÜZİSYENLERİ

*"Düşmekten korkmayacağımız
yere geldik"*
Ümit Bayazoğlu

545 MEYHANENİN SES SİSTEMİ

Mümkünse plaktan
Murat Beşer

SONSÖZ

551 HEKİM GÖZÜYLE İNSAN, KÜLTÜR VE ALKOL

Ohh yarasın!
Prof. Dr. Ahmet Tiryaki,
Prof. Dr. Ebru Çengel Kültür

557 10 BAŞLIKTA MEYHANECİ-RAKİ ÜRETİCİSİ İLİŞKİSİ

Gelecek güzel günlerin şerefine!
Levent Kömür

Güneşin Sofrası Meyhane,
Kadıköy, İstanbul.
Fotoğraflar: Sabah Yıldırım



MEYHANENİN KİTABINI YAZMAK

“Herkesin bir meyhanesi vardır gitmediğinde özlediği”

Tek bir tip meyhane yoktur, o yüzden herkesin meyhane tanımı da farklı olur. Arada başka başka yerlere gitsek de hepimizin müdavimi olduğu bir meyhane vardır sanırım. Gitmeyince özlediğim meyhanemi şöyle tanımlarım: İçeri girdiğimde tanıdık kokuların, tanıdık seslerin olduğu; yüzünün tüm kaslarıyla, gözleriyle içten gülümseyerek hoş geldin diyen, kendi ustasının her gün taze taze yaptığı mezeler arasında favorilerimi, rakımı hangi kadehte nasıl içmeyi sevdiğimi bilen, hatırımı soran meyhanecinin ya da çalışanlarının olduğu; sohbet ederken karşıdakini duyabileceğim seviyede, yormayan ve arada içimden eşlik ettiğim şarkılar çalan; “Vay be, yine bunca saat oturmuşuz! Zaman nasıl geçti anlamadık,” dedirten, ev gibi sıcak, tertemiz, güvenilir adeta kendiminmiş gibi hissettiren mekândır.

Tabii ben böyle seviyorum diye meyhane bu demek değil, bundan çok daha fazlası meyhane. İşte meyhaneyi daha iyi anlayalım diye yola çıkan bu kitabın hikâyesini anlatayım ben şimdi.

Her şey rakı hakkındaki en temel bilgileri anlatan bir eğitim yapaım diye başladı. Çünkü rakının hep “adap” denilen kısmına takılmışız ya biz. Kadehi nereden tokuşturalım, masada nasıl oturalım, kadehi ilk kim kaldırsın, bir kadehi kaç saatte içelim filan. Ama rakının ne olduğuna, nelerden üretildiğine, şekerli tadın nereden geldiğine, göbek rakısının ne olduğuna varana kadar hiç düşünüp anlamaya çalışmamışız. Yani on kişiye sorsak belki yarısı rakı üretiminde anasonun yerini bilir. Şimdi bunu kimseyi üzmemek, kınamak için söylemiyorum tabii. Biz rakının içine doğmuşuz, hayatın bir parçası rakı. O yüzden kendimizi sanki her şeyini bilerek doğmuşuz gibi hissediyoruz. Tıpkı birçok Fransızın şarabı bilmemesi ve öğrenmeye çaba harcamaması gibi aslında; içine doğmuş çünkü. Şarap denince ilk akla gelen ülkedir malum, tüm hayatın önemli bir parçasıdır. O yüzden öğrenmeye pek çaba harcamazlar. Bu

sebeple dünyanın en iyi, en yaygın, en kabul edilen şarap eğitimi Fransa'dan değil, İngiltere'den çıkmıştır. Çok enteresan değil mi sizce de?

İşte biz de rakıyı başka ülkelerden öğrenmek zorunda kalmayalım diye kısa, özet, net bir eğitim planlayalım dedik: Anason Akademisi. Ama gerek hazırlarken aklımıza takılanlar gerekse anlatırken gelen sorular bize anlatmamız gereken daha çok şey olduğunu hatırlattı. O yüzden 1 değil 2 seviye olsun dedik. E iş bu kadar büyüyünce bu programın bir kaynak kitabı da olması gerekti tabii.

Sonra Metin'i aradık. "Böyle bir şey var Metin, meyhaneciliğin kitabını yazalım istiyoruz," dedik. Hiç ikiletmeden "Yaparız" dedi. Başlıkların çoğu aklımda bir yerlerde yazılıydı. Sonra proje ekibiyle aklımıza ne geliyorsa rakı ile ilgili yazdık, bazısını eledik, bazısını uzattık, bazısını kısalttık; oturduk genişçe bir "İçindekiler" bölümü yazdık. Sonra şahane Overteam ekibinin, muhteşem bir editör ve yazarlar listesinin çabasıyla elinizde tuttuğunuz kitap ortaya çıktı.

Çok rakı kitabı var, doğru; ansiklopedisi var, gastronomisi var, meze tarifi, var da var. Ama meyhanenin okulu olmadığından hiç ders kitabı da olmamış. İşte bu kitap, o kitap. Ama derse gelmeseniz de anlayabileceğiniz sadelikte, bazen bildiğinizi anlatan, bazen eksik bildiğinizi tamamlayan, bazen de yanlış bildiğinizi düzelten güvenilir bir kaynak. Hem meyhaneyi ve rakıyı anlamak isteyenlere, hem de bir gün bir meyhane açma hayali olanlara yazdık bu kitabı.

Kitaplardaki önsözler hep en son yazılmıştır gibi geliyor bana. Yani bir kitap fikir halindeyken yazmakla, bitişe yakın yazmak arasında bence çok fark var. Sanki bu yazıyı en başta yazarsan duygusu, heyecanı biraz eksik kalır gibi. Heyecan mı, evet heyecanlıyım kesinlikle. Geriye dönüp nasıl başladı diye düşünmek bayağı nostaljik bir şeymiş. Önsöz yazmaksa hiç kolay değilmiş.

Bu işler tek başına yapılmaz malum; akıl akıldan, fikir fikirden üstündür. İşte benim teşekkür listem:

Kıymetlim Özge Özel'le başlayayım hem eğitim, hem de kitap aşamasında her daim sağ kolum olduğu için; farklı zaman ve alanlarda değerli katkıları için Damla Engin, Mümine Yıldırım, Neyran Ayan, Ezgi Coşkun'a; Gözdem Gürbüzatık, Sanem Velioglu, Nejat Çifçi ve Bahar Uçanlar'a fikre inandıkları için; eğitimin isim babası olan Serkan Solmazer'e; desteğini hiç ama hiç esirgemeyen, takıldığımızda yol gösteren, yönlendiren Levent Kömür'e; her daim sorularımızla bunalttığımız ve bizi hep sıkılmadan yanıtlayan üretim ekibimiz Duygu Beypınar, Koray Özcan, Osman Tüfekçi'ye; farklı bakış açısı için Metin Solmaz'a, inanılmaz Overteam ekibiden Dumrul Sabuncuoğlu, Mesut Ergün, Lalehan Uysal'a; müthiş editör, rakı denince ilk akla gelen isim Erdir Zat'a; bütün bölüm editörlerimize, tüm şahane yazarlarımıza teşekkürlerimi sunarım.

Demeti Meyhanesi,
Beyoğlu, İstanbul.
Fotoğraflar: Sabah Yıldırım



MEYHANE VE İHTİSAS

Bu kitabı nasıl yaptık?

“Meyhane açmak,” hele hele bir sahil kasabasında meyhane açmak, her zaman romantik bir fikir olmuştur. Öyle ya; sohbet, müzik, lezzet, muhabbet hepsi bir mekânda buluşsun. Üzerine bir de para kazanın. Her şey dahil.

Ama her zaman böyle olmuyor tabii. Bu romantik hayallerin duvara çarpması da yüksek olasılık. Meyhane işletmek ince iş. Kimi mekânda beş çeşit meze vardır ama efsanedir. Kiminde yüz çeşit mezeyi meşhur bir şef yapar ama hep bir köşesi eksik kalır. Kimisi pahalı canlı müziklerle sıkıcı olur, kimi de bir transistörlü radyoyla sabahlara kadar eğlence vaat eder.

Bir meyhanede her şeyin mükemmel olması şart değildir. Ama hepsinin şairane bir denge içinde olması gerekir. Öyle bir denge ki; mezesiyle, dekorasyonu ve müziğiyle, servisiyle, sahibiyle, kedisiyle, müdavimiyle, muhabbetiyle hep beraber uyum içerisinde yaşayıp gitmeli. Biraz klişe bir tabir olacak ama kalpten inanıyorum: Mekânın ruhu olmalı.

Bu yüzden işimiz çok zor oldu bu kitapta. Biz her şeyi anlatmaya çalıştık. O ruhu, harflerle *tarif edilemezi* bulmak da size kaldı.

Kitabımız her şeyden önce bir meyhane tasavvurunu “hayalden gerçeğe” analitik bir zemine yerleştirmenizde faydalı olabilir. Niyetimiz bununla kısıtlı değil elbette. Yani sadece meyhane açmaya niyetli olanlara dönük bir kitap hazırlamadık. Halihazırda meyhane işleten, sektörde çalışan binlerce insanı hedefledik.

Her türlü sektör çalışanının bu kitaptan faydalanacağını düşünüyorum. Ben çok şey öğrendim.

Ve elbette meyhaneleri var edenleri, müdavimi; “son kullanıcı”yı hedefledik. Meyhanenin tabii parçası olan müdavim, müşteriden fazlasıdır. Bütün sürece müdahildir.

Biraz daha el yükselteceğim. Meyhane ve rakı kültürüyle, kültür sosyolojisiyle ilgili herkesi de hedefledik. Hayatında meyhane kapısı açmamış birçok entelektüelin de bu büyüklü organizmayı merak ettiğini biliyoruz. Bilmesek de bunu tahmin etmek zor değil.

Nitekim Anason İşleri Kitapları’ndan çıkan bütün kitapların; *Rakı Ansiklopedisi*’nden *Rakı Gastronomisi*’ne, daha özel kitaplarımız *Hayat Dudaklarda Mey* yahut *Kadehlerdeki Dudak İzleri*’ne hemen hepsinin doğal hedef kitlemiz olan rakı kültürüne meraklı insanların çok ötesinde bir geniş gruba ulaştığını biliyoruz.

Meyhaneler son yıllarda pandemi bir yandan pahalılık bir yandan büyük sıkıntılar yaşadı. Bu sıkıntılara dayanamayıp kapananlar oldu. Fakat bir yandan da kapısında “meyhane” yazan mekânlar hiç olmadığı kadar muteber. Tabir uygunsa “havalı”.

Krizlerin aşılmasıyla birlikte mahalle meyhanelerinin yayılacağını, gelişeceğini, daha da güzelleşeceğini öngörmek yanlış olmayacaktır.

2010’da *İstanbul Meyhaneleri* isimli bir kitabı yayımlayamamıştık. Çünkü yazacağımız 130 meyhanenin çoğu, kendisine meyhane denmesini istemiyordu. Biz de kitabın adını *İstanbul Meyhaneleri ve Balık Lokantaları** koymak zorunda kalmıştık.

Çünkü 2010’da hâlâ meyhane kelimesinin kötü çağrışımları vardı. Akşamları kendi dünyasına kapanan gizemli mekânlardı. Azına kadınlar da gelirdi. Kadınların –o da eser miktarda– “girebildiği” meyhaneler kalburüstü sayılırdı. Elbette yıllarla birlikte epey mesafe katedilmişti. Kadınlı erkekli gidilebilen mekânların sayısı artmıştı. Ama oransal olarak bu mekânlarda bile kadın sayısı azdı. Meyhanelerin cinsiyeti vardı ve erkekti.

Çalınan müzikler, sunulan mezeler, dekorasyon; her şey çok kısıtlıydı.

Kapısında meyhane yazan mekânların macerasını Erdir Zat’ın “O meyhane bu meyhane mi?” başlıklı yazısında daha detaylı okuyabilirsiniz.

Meyhane kelimesinin daha havalı bir şey hâline gelme sürecinde ister istemez meyhanenin kendisi de gelişti. Eskiden meyhane denince akıllara gelen pek çok şey, artık başka bir şey. Meyhane tanımı değişmedi. Hâlâ hâkim içki rakı. Eşlikçisi de meze-müzik-muhabbet troykası... Bu üçü yine meyhanenin vazgeçilmezi. Fakat bunların dışında her şey çok çeşitlendi. Artık meyhanenin sadece bir ucunda bildiğimiz meyhane var. Öbür ucu açık. Sazlı cazlısı da var, bistro gibi yüksek masalı olanları da. Bazısı, sanırsınız Paris’te kafe. Çeşit çeşit müzikler çalınıyor artık meyhanelerde. Bazı meyhaneler bir saatten sonra masalarını kenara çekiyor ve dans başlıyor.

17 yıldır bu hızlı değişimin bir ucundan tutmaya çalışan, rakı iletişimi ya-

pan bir ekip olarak farklı bir şeyler yapma arayışı içerisindeydik. Sürekli proje geliştiriyor, vazgeçiyorduk.

IWSA bizim tasavvur sınırlarımızı da aşan bu projeye o sırada geldi. Şakayla karışık “Meyhanenin kitabını yazalım,” dedi.

İyi bir meyhane kitabı, meyhane üzerine bir ihtisas kitabı fikri çok heyecanlandırdı bizi.

Hemen başladık.

Çalışmanın çoğu kapanma / pandemi şartlarında yapıldı. Ciddi bir süre meyhaneler kapalıydı. Bazı mekânlar kitap hazırlanırken hepten kapandı. Rakı içme alışkanlıkları çeşitlendi. Evlerden kırlara, park ve bahçelerden sahillere; her köşede, minik ve “kendiliğinden” meyhaneler oluştu. Açık havada içmek tekrar itibar kazandı. Evlere meze servisi başlı başına bir olgu hâline geldi.

Bir yandan bunları gözledik. Bir yandan da çok çalıştık. İçimize sindi nitekim.

Meyhane ve Mimari konusunun ne kadar detaylı olabileceğini bu kitabı yapmasaydık belki hiç düşünmeyecektim. Engin Öncüoğlu, Onur Kutluoğlu ve Umut Şumnu'dan oluşan, hepsi mimar, yazar/çizer ve akademisyen Anason Kolektif ekibi inanılmaz bir iş çıkardı bu bölümü hazırlayarak. Meyhane açısından da mimarlık açısından da önemli bir bölüm oldu bu. Konuyu niyet aşamasından ele alıp inanılmaz detaylara girerek devam ediyor. Gerçek ölçüler ve çizimlerle. Aydınlatmadan havalandırmaya, akustiğe; her alana girerek. Engelliler için yapılması gerekenler gibi önemli ama ellenmemiş alanları detaylandırarak.

Kitabın en yaşayan bölümü **Meyhane İşletmeciliği** oldu. Sezin Özavcı hem önemli mekânların işletmecileriyle görüştü; işletmecinin mekânı bir “teknik direktör” gibi yönetmesinin derslerini aktardı, hem de müşterilerle ilişkiler, personel yönetimi ve sorun çözenin yöntemlerini... Ayrıca meyhane ve sosyal medya yönetiminden satın alma ve gıda güvenliğine, titiz ve nefis yazırlarla Meyhane İşletmeciliği bölümünü tamamladı.

Bu mekânlar elbette bütün meyhane camiasını temsil edemez. Elimizden geldiği kadar kitabımıza değişik açılardan katkıda bulunmalarına çalışarak seçtik.

Meyhane doğal olarak ve her şeyden önce mideyle ilgili bir faaliyet. Doğayla muhtemelen en önemli bölümü de mutfağı. İçkinin hâkim olduğu bir ortam meyhane. Ama bizim içki büyük oranda rakı. Ve bizimkinin bir de sofrası var. Bu çok mühim konuyu, **Meyhane Mutfağı** bölümünü ehline, kıymetli editörümüz Nilhan Aras'a teslim ettik. Nilhan da her zaman imrendiğimiz titizliğiyle birçok kıymetli imzanın katkısıyla harikulade bir bölüm yaptı kitabımıza. Bölümde leblebiden peynire, sakatattan cacığa, balıktan turşuya, meyveden tatlıya, meyhanenin “diğer” içkilerine her konu müstakil yazırlarla

anılıyor. Mezenin tarihinden mutfaklarına göre meyhane çeşitlerine, mezenin rakıyla buluşmasına; şalgama, ayrana, sodaya hatta dünyanın geri kalanının mezeyle ilişkisine kadar detaylarıyla inceleniyor.

Meyhanede İçki bölümünün editörlüğünü bizzat IWSA üstlendi. Koray Özcan'a ve Özge Özel Ergun'a destekleri için özel olarak teşekkür ederiz. Bu bölümde yazarlar rakının kimyasından üretim tekniklerine, piyasadaki rakı çeşitlerinden, buz ve şeker meselesine dek sık sorulan soruları cevaplarken profesyonel rakı tadımı bilgisi de verdiler. Ayrıca "Neden üzüm?" gibi genel bir sorudan "eşbaşkan" anasona, meyhanenin diğer içkilerine, temel bir konu olan su ve buza, rakının duyuşal çemberine kadar birçok konuda bilgi dolu yazılar da bu bölümde yer aldı.

Müzik bölümünde de bir meyhanede ne çalınabilir, nasıl çalınır ve ne ile çalınır bütün detaylarıyla anlatmaya çalıştık.

Meyhane İhtisas Kitabı'mızın redaksiyonunu da yapan, teorik ve pratik kurgu sürecinde yanımızda olan, her sıkıştığımızda bize yol gösteren Erdir Zat editörlüğündeki **Tarihten Günümüze Meyhane** bölümü kitabımızın kültür ve tarih eksiklerini tamamladı.

Teşekkür faslını kısa tutacağım. Ayça Budak ve IWSA ekibi, Mesut Ergün ve Dumrul Sabuncuoğlu başta olmak üzere Anason İşleri ekibi sayesinde çıkabildi bu kitap. Künyede gördüğünüz isimlerden herhangi biri eksik olsaydı, bu kadar gururla önsöz yazamıyor olurum. Bunu bir başlangıç olarak görüyoruz. Lütfen kitapta gördüğünüz eksikleri, yanlışları bize yazın. Sonraki baskılarda düzeltelim.

Son olarak, Tanju Okan'ın muazzam şarkısındaki gibi: "Dünyanın merkezi bu meyhanedir!" Hangi meyhanedir; onu herkes kendisi bilir.

(* *İstanbul Meyhaneleri ve Balık Lokantaları, Tan Morgül-Ulus Atayurt, Overteam Yayınları, 2010*

Salut de Constantinople. Le pont de Galata



Douzico?
FILLES DU RAISIN
DOUBLE RECTIFIÉ



Tarihten Günümüze Meyhane

OSMANLI'DAN CUMHURİYET'E MEYHANELER - Hakan Kaynar
OSMANLI İSTANBUL'UNDA BAKKAL MEYHANELER - Sümeyye Hoşgör Büke
CUMHURİYET DÖNEMİNDE MEYHANELER - Erdir Zat
KADINLAR MEYHANEDE - Pınar Öğünç
YENİ NESİL MEYHANELER - Hazan Aydın
ÇEVİRİMİÇİ MEYHANE - Tan Morgül



20. yüzyıl başında meyhaneleriyle
ünlü Eminönü Balıkpazarı.
Fotoğraf: Underwood&Underwood

OSMANLI'DAN CUMHURİYET'E MEYHANELER

İstanbul'un “muhabbet” gemileri

İskândî, inşaattı derken bu denizlerin buluştuğu şehre ancak alışan Osmanlılar, eğlenmek için ciddiyetiyle tanınmış II. Mehmed'in ölmesini beklemişlerdi. Refik Ahmet Sevengil der ki İstanbullular eğlenmeye II. Bayezid devrinde başlamışlar. Birçoğunun meyhaneye tanışması muhtemeldir aynı döneme rastlar. Cumhuriyet'in erken yıllarında artık kapanıp gitmiş bir devrin gündelik hayatına biraz da sevgiyle baktığından olacak, Sevengil asırlar öncesine dair sanki şahit gibi yazar: “İstanbul'da yaygın bir hal alan sarhoşluk yer yer genel meyhaneler açılmasına neden olmuştur.” Bu meyhaneler “Kârgir, kapıları pencereleri kemerli, geniş ve biraz loşça yapılar ki bir tarafında şarap fiçileri tavana kadar yükselir, yanında şarap kovaları sıralanır ve şarap almak için bu büyük fiçilere sürekli olarak dayalı duran merdivenle çıkılırdı.” Evet aslında meyhane bugün bildiğimiz mekândan oldukça farklıydı. Sofralarda değil masalarda içiyoruz artık, bir de şarap değil rakı. Ne var ki meyhane her ne kadar bunca değişmiş olsa da değişmeyen birçok şey de var onunla ilgili. Mesela meyhane-devlet ilişkisi.

Kanunî, Müslümanların şarap içmesini yasaklarken payitahta şarap taşıyan gemilerin yakılmasını, I. Ahmet ise meyhanelerin yıkılmasını emreder. IV. Murat tütüne, kahveye, afyona olduğu gibi şaraba da savaş açar, bunların sattığı dükkânları yıktırır, yasaklara karşı çıkanları da astırır. III. Selim, meyhaneleri sorun çıkaran yerler olarak gördüğünden sorunu kökünden çözmek için yasaklar. Hatta III. Selim İstanbul, Galata, Boğaziçi, Adalar ve çeşitli yerlerde “cümle meyhanelerin def'i ve bendi için hattihümayun” ile emretmişken, “Bostancıbaşı mel'unu”nun Boğaziçi'nde bazı meyhanelere ruhsat verdiğini öğrenmiş, bunun üzerine bu açığöz memurunun Rodos'a sürülmesini

istemmiştir. Kendileri mey düşkün sultanlar, içkiden müşteki şehir halkının hoşnutsuzluklarını biraz da aradaki din ve devlet görevlilerinin üzerinden gidermeye çalışıyorlardı. Kadılar, sokaklarda şarap taşıyanların tulumlarını Müslümanların giysilerine sürmesi, Müslüman mahallesinde meyhane açılması, hamam çıkışı kadınların sarhoşlar tarafından taciz edilmesi gibi şikâyetleri sultanlara aktarıyor, şarabın tadını bilen işret ehli padişahlar “meyhaneler kapansın, Müslüman mahallesinde şarap satılmasın, yeniçeriler içmesin” diye emirler yağdırıyordu. Ne var ki içenler için sarhoşluğu ne kadar tatlıysa müskirattan alınan vergi de o kadar önemliydi. Haliyle akşamcılar, sarhoşlar, müptelası oldukları zevklerden zaman zaman mahrum kalsalar da İstanbul’da meyhane –gizli veya açık– hep var oldu.

Öte yandan imparatorluğun payitahtı İstanbul’da sadece Müslümanlar yaşamıyordu.

İslam’ın kurallarını şehrin hatırı sayılır gayrimüslim nüfusuna dayatmak, payitahtı bir imparatorluk merkezi olmaktan uzaklaştıracığından ara yol bulunmalı, Sezar’ın hakkı Sezar’a, şarap içebilme izni de gayrimüslimlere verilmeliydi. III. Ahmet gibi bazı Osmanlı padişahları öyle de yaptı. II. Selim’in oğlu, içki yasağını Müslümanlar için uygulamış, 1577’de “gayrimüslimlerin oturdukları yerlerdeki meyhanelere dokunulmamasını” ferman etmişti. Ama ferman padişahın meyhanelerse mey düşkünlerinin belli ki. Refik Ahmet, biraz da yaşadığı zamanın modern jestleriyle o günlere dair bir resim çizer: III. Ahmed, bir Rum meyhanesinin önünden geçerken onu gören yeniçeriler sevinçle ayağa kalkıp sultanın şerefine “Aşk-ı Şahâne” nidalarıyla kadeh kaldırmışlardı. Gereğinden fazla modern bu sahnede, askerlerin bu jesti bir “saygısızlık” olarak görülmüş, sonrasında sultan askerlere içkiyi yasaklamayı denese de yeniçerilere söz

Anonim çağdaş sanatçının imgeleminde tarihsel meyhane; çeşitli dönemleri bir arada işleyen illüstrasyonda imbik özellikle dikkat çekiyor.



anlatmak hiç kolay değildi. Hatta diğer Müslüman İstanbullulara da cesaret vermiş olmaları ki Refik Ahmet, “Fakat askerle birlikte asker olmayanlar da içki içmeyi sürdürdüler,” diye yazar.

Meyhaneler “gedikli” ve “kaçak” koltuk meyhaneleri diye ikiye ayrılırdı. Gedik herhangi bir iş kolunda, “bugünkü taksilerde plaka tahdidî”ne benzer diyor İlber Ortaylı. Her esnaf grubunda olduğu gibi meyhanecilerin de desteklediği bir “âdet ve mekanizma”ydı bu. Gedik bedeli idarenin vazgeçebileceği bir miktar olmadığı gibi yetkililer için de bir rüşvet kapısı açıyordu. Şarap ve meyhane sayesinde devlet de “devletlüler” de kazanıyordu. İlber Ortaylı, meyhanelere ilişkin topyekûn kapatma kararlarını, 1980’lerin sonunda yazdığı yazıda gazete kapatmaya benzetir, şimdiyse bu olsa olsa sosyal medyayı sınırlamaya benzer. Demek ki meyhane sadece şarap satılan bir yer değildir. Şarap veya aslan sütü içene biraz cesaret verip dillerin de kilidini açar. Bu yüzden en az kahvehane kadar kamusal mekân olan meyhanenin içerdiği muhalefet imkânı muktedirlerin dikkatini çekmiş olmalı. Yoksa testiye şarap koyup kendi evine de yollanırın, kim karışabilir? Ama sırf içinde mey içildi diye her hane de meyhaneye dönüşmez. Dolayısıyla meyhane başka bir yerdir. Peki nerededir?

İstanbul, sadece minarelerin değil...

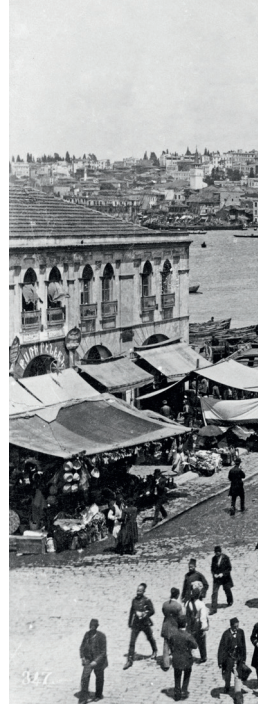
Evliya Çelebi, önce “İstanbul’un dört bir tarafında meyhaneler çoktur,” deyip sonra adres verir: “Samatyakapısı, Unkapanı, Cibalikapısı, Ayakapısı, Fenerkapısı, Balatkapısı ve karşıda, Hasköy’de ve Galata demek meyhane demektir ki Allah korusun sanki Malta ve Alakorna kâfiristanıdır.” Bunlara ek olarak, Galata’dan Karadeniz sahiline kadar her mahallede bir meyhane olduğunu söyleyen Çelebi; Ortaköy, Arnavutköy, Kuruçeşme, Yeniköy, Tarabya, Büyükdere gibi köylerin adını anar ve karşı-

da Kuzguncuk, Çengelköy, Üsküdar ve Kadıköy’deki meyhaneleri de ilave eder. Şimdi de bu semtlere giden bir İstanbullu sanırım demlenecek bir mekân bulur. Nedir, meyhanelerin adresleri de asırlar öncesinden miras kalmıştır. Burada bir süreklilik var.

Çelebi’den üç asır sonra Osmanlı’da gündelik hayat üzerine çeşitli tarihlerde yazan Abdülaziz Efendi, Mehmet Tevfik ve ona atıfla Reşad Ekrem Koçu’nun İstanbul’da meyhane deyince saydığı semtler Evliya Çelebi’nin saydıklarından farklı değildir. Semtler arasında özellikle Balat, Kumkapı, Kurtuluş gibi yerler öne çıkmaktadır. Konuyla ilgili en akademik metnin sahibi Işıl Çokuğraş’ın verdiği adresler farklı değil, daha ayrıntılı ama. Devletin tuttuğu defterlerden çalışmıştır. Bu kayıtlara göre 18. yüzyılın sonunda Beşiktaş, Çengelköy, Fener, Üsküdar, Kadıköy, Kuzguncuk, Hasköy, Yeniköy, Balat, Büyükdere gibi semtlerde 169 meyhane vardır. Çokuğraş’ın bulgularına göre, 19. yüzyılın başında İstanbul’da 500’ü aşkın meyhaneden üçte biri Galata-Beyoğlu-Tatavla bölgesindeyken üçte biri ise Beşiktaş-Sarıyer sahil boyundadır. Bunları Haliç ve Kadıköy-Beykoz sahili izler. Şehrin meyhane haritasıyla hangi millet nerede yaşıyor haritasını üst üste koyduğunuzda şu sonuç çıkar: Şehrin en dışarıklı semtleriyle (Galata-Beyoğlu) gayrimüslimlerin yaşadığı mahallelerdedir meyhaneler. Bugün gayrimüslimlerin şehirdeki sayısı oldukça azalmış olsa da bu neşe mekânları onların atalarının hediyesi olarak yerlerinde duruyor. Öyleyse gündelik hayatın çizgisi, siyasi olandan çok daha sürekli. Bu sürekliliğin en belirgin olduğu semtlerden birine yakından bakalım: Balat’a.

Balat: Meyhaneler semti

Abdülaziz Bey, Yahudilerin çoğunluğu oluşturduğu Kuzguncuk, Hasköy ve Balat gibi semtlerdeki meyhanelerde “saz ve raks” ol-



20. yüzyıl başından iki Eminönü enstantanesi: Bekri Mustafa'nın mekânı Yemiş İskelesi'nde kayıkçılar (Fotoğraf: Abdullah Biraderler) ve kentin iki büyük meyhane dokusunu birleştiren köprüyle birlikte Galata'ya bakış. Fotoğraf: Cengiz Kahraman Koleksiyonu

madığı için buralara devam edenlerin sınırlı olduğunu söyler. Bu meyhanelerin “hem rakıları hem seçme şaraplarıyla kendilerine has müşterileri” vardır. Ne saza ne raksa takılan bu müdavimlerin meye muhabbetini takdir etmeli belki. Ama Balat’la ilgili diğer şahitlikler daha çeşitlidir. Örneğin Basiretçi Ali Efendi, onun kadar nesnel değil. 1870’li yılların başında bir gün Balat’tan geçerken buradaki meyhane adedinin “sayılmaz dereceye” vardığını görmüştür. Civarda hayli vakit geçirmiş olmalı ki muhitin hem gecesini hem gündüzünü anlatmaya yetecek kadar gözlemi vardır: “Gündüzleri gedikli bekriler, ikindiden sonra akşamcılarla meyhanelerin hepsi doluyor. Kadah şakırtısı, nara gürlütüsü dünyayı tutuyor. Gelip geçenler fena halde muazzap oluyorlar.” Balatlıların meyhanelere ilgisini 19. yüzyıl biterken İstanbul’daki Ermeni mahallelerinin

resmini çizen Ermeni tiyatrocusu ve mizah yazarı Hagop Baronyan da doğrular. Dediğine bakılırsa bu Balatlılar “Her pazar sabahı önce hamama, oradan kiliseye, sonra da meyhaneye gitmeyi âdet edinmişlerdir. Duanın, görüldüğü gibi öncesinde temizlik, sonrasında rakı vardır. Zannederim ki mahalleli daha mantıklı davranmış olurdu, önce meyhaneye, sonra hamama, en son kiliseye gitseydi. Mahallede on meyhane var. Mahalleli bin beş yüz meyhaneyi yaşatacak güçte.”

Osmanlı’dan Cumhuriyet’e, 19. yüzyıldan 20’sine İstanbul’da çok şey, çok yer değişir ama belli ki Balat değil. 1930’ların başında, yanında Mahmut Yesari’yle beraber *Yeniğün* gazetesine yaptıkları röportajlar için semte giden Osman Cemal Kaygılı, “Balat demek, İstanbul’un esasen hiç yoktan alay, eğlence, oyun, numara çıkararak yeri demektir,” dedi-



ğine göre semt eski hüviyetini korumaktadır. Balat'ın iç ve dış diye ikiye ayrıldığını bildiren yazar devam eder: "Kahveler, gazinolar, sine- ma, tiyatro, muhallebici gibi eğlenti yerleri ek- seriyetle İç Balat'tadır; burası geceleri elektrik içinde pırıl pırıl yanar, sokakları muntazam ve oldukça temizdir" diyen Kaygılı devam eder: "Geceleri bu noktadan Fener'e giden cadde kızılı erkekli grupların piyasa yeridir." Kaygılı, Balat'ı şehrin en hareketli semti Be- yoğlu'na benzeter bu yüzden. Semtteki mey- hanelerden biri de ismi, şarkısıyla memleket meyhanelerinde yâd edilen Agora'dır. Agora, Asteri isimli bir Rum tarafından açılmış, on- dan da bayrağı oğlu Stelyo, Stelyo'dan da onun oğlu Hristo almıştır. Meyhane hâlâ ayakta. Şöhretinin bir kısmını da aynı isimli şarkıya borçludur. İzmirli bir lise öğrencisinin yazdığı güfteyi Avni Anıl bestelemiştir. Ama *Rakı Ansik-*

*lopedisi'*nden öğrendiğimize göre kemanla ka- nundan mürekkep ayaklı orkestralardan çok- ça istenen bu şarkının güftesine ilham veren Balat'taki meyhane değil İzmir İkiçeşmelik'te içki geleneğini sürdüren Agora bölgesiymiş. Dahası bahsi geçen meyhane de 1950'li yıllar- da rakıyı menüsünden kaldırıp müşterilerine sadece şarap vermeye başlamış. Tam bir "g(b) alat-ı meşhur" hikâye: Değil mi ki şarkıyı Ba- lat'taki meyhaneye atfediyor, orada da şarap değil rakı içildiğini sanıyoruz!

Artık ne ismi var ne cismi

Samatya, Kurtuluş, Beyoğlu gibi semtler hâlâ meyhaneleriyle meşhur. Ama eskiden olup da şehrin yüzeyinden ve hafızasından silinmiş bir semt var ki hatırlatılmasa olmaz: Balıkpa- zarı. Osman Cemal Kaygılı'nın, "yer altı" diye sorulunca cevabı karınca yuvası olan bilme- ceyi değiştirerek "yer üstünde kaynar kazan" diye tasvir ettiği bu muhitin "en karakteristik ciheti" meyhaneleriydi. Eminönü iskelesine yakın mahaldeki balıkçılar, çevrede çalışan işçi ve esnaf buradaki sayısız meyhaneye ta- kılırdı. Elbette müdavimleri arasında şairler de olurdu, müteşairler de. Muallim Naci veya hikâyelerinden birinde kahramanını Balıkpa- zarı meyhanelerinden birine koşturan Cahit Sıtkı Tarancı gibi iki isim mesela.

Ama İstanbul'da eğlencenin topografyası değiştikçe, Kaygılı'nın "Nuhu nebiden kalan o berbat, dar, çapraşık, çamurlu, çirkefli sokak- larında şöyle bir parça genişlemeye, açılmaya, düzelmeye hâlâ bir niyet yok gibi," diyerek şikâyet ettiği Balıkpazarı'nın önce meyha- neleri birer birer kapanacak, sonra da kendisi kaybolacaktı yeryüzünden. Balıkpazarı mey- hanelerinin tantanalı devri, Reşad Ekrem'e göre 1908'de sönmeye başlamıştı. Şehrin ta- rihiçisi, 1927-30 yılları arasında buraya yaptığı "tetkik" ziyaretlerinde dokuz meyhane tespit etmişti. Bunlar, 1957 İstanbul'unda, Mende-