İSTANBUL MEYHANELERİ



Meyhane kültürü Liman kültürünün bir parçası olarak süregelmiştir. Çünkü gemiciler indikleri limanda bekardır ve içerek geçirecekleri vakitleri ve nakitleri vardır.

Türkler İstanbul'u ve Galata'yı aldıkları zaman zaten liman olan bu şehrin meyhaneleri de dünya ölçülerindeydi. 16. Yüzyıl yazarlarından Kastamonu'lu Latifi "**Tarifname-i İstanbul**" adlı eserinde İstanbul meyhanelerinin özellikle Tahtakale'de toplandığını, Galata'nın ise "**serapa meyhane**" olduğunu kaydeder.

Müslüman halk genel olarak içki konusundaki dinsel yasaklara bağlıydı ama, Müslüman olmayanların adetlerine karışılmazdı. Galata başta olmak üzere gayrimüslümlerin yoğun olduğu mahallelerde birçok meyhane vardı ve bu meyhanelerin müşterilerinin bir kısmını kaçamak yaparak gelen Müslümanlar oluşturuyordu. Keyif için içilip yenilen yerler olan meyhaneler de bütün işyerleri gibi lonca düzenine bağlıydı.

Fatih'in saltanat dönemi (1451 - 1481) İstanbul'un imarıyla ve yerleşimi ile geçmişti. Oğlu II. Beyazıt (1481 - 1512) zevk ve eğlenceye düşkünlüğü, dolayısıyla sanatı teşvik etmişti. Bu dönemde meyhaneler fazlalaşmıştır. II. Beyazıt'ın oğlu Yavuz Selim (1512 - 1520) sırasında meyhaneler daha da fazlalaşmış, sarhoşluk İstanbul'da daha da yaygınlaşmıştır. Sultan Süleyman (1520 - 1566) taht'a çıktıktan sonra içki kullanımını yasakladı. II. Selim zamanında (1566 - 1574) Damat İbrahim Paşa ve çevresinin de teşvikiyle meyhaneler yeniden açılmış zevk ve eğlence dönemi yeniden başlamıştır. Nitekim 7 Ekim 1573'de Müslüman mahallelerine dahi meyhane açıldığı bildirimine karşılık bunun durdurulması için ferman çıkartılmıştır.

Saray hamamındaki bir zevk aleminde düşerek yaşamını yitiren II. Selim'den sonra tahta çıkan oğlu III. Murat zamanında (1574 - 1595) 13 Mart 1576'da çıkartılan ferman ile Müslüman mahallelerinde olmaması kaydı ile meyhaneler yine işlevlerine serbestçe devam ediyorlardı.

III. Murat bu defa Müslümanların Hiristiyan mahallelerindeki meyhanelere dadandığına bizzat şahit olunca içki yasağı koydu (14 Mart 1583). Ancak, bir süre sonra askerlerin içki içme yasağı, askerlerin dayatmaları sonucunda kaldırılınca asker olmayanlar da içki içmeyi sürdürdüler.

Komutan içkiyi yasakladı ve duvara "Alkol öldürür" diye yazdırdı. Ertesi sabah, bu yazının altına bir cümle eklenmişti:

"Asker ölümden korkmaz".

Eremya Çelebi Kömürcüyan 17. Yüzyılda İstanbul Tarihi adlı kitabında Kasımpaşa'yı anlatırken :

"İleride Yahudi evleri ve onların iki tarafında "oda"lar görülür. Bu evler sahildedir ve altlarında dükkanlar vardır. Burada misafirler için balık pişirilir ve onlara turşu ve kurutulmuş mersin ve morina balıkları

ikram edilir. Yahudi kasapları ve MİSKET ARAK'ının (Rakının) satıldığı koltuklar da oradadır."

Anlamaktayız ki şimdinin benzerleri boğaz lokantaları eskiden haliç kıyısında yer alırmış. Ve 17. Yüzyılda rakı hem de misket üzümünden yapılma olarak bu evlerde demcilere sunulurmuş. Büyük büyük büyük dedemiz aşağıda demini aldıktan sonra belki de yukarıdaki odalara çıkardı.



İstanbul meyhaneleri bulundukları yerlere, sahiplerine, dükkanın üzerine ünvan levhası yerine asılan tahta veya madeni kayık, kule, hançer gibi alameti farikaları, ya da içinde havuz fıskiye bulundurma özelliklerine göre adlandırılırlardı . Söz gelimi: Hançerli, Kürkçü Hanı, Yahudi, Kandilli v.s. Bu alametlerden bazıları Yeniçeri ocaklarının alametleriydi. Bu meyhanelerin akşamcı müşterileri ve semtlerine göre Yeniçeri akşamcıları "Dayı" ünvanıyla herkesten daha fazla hürmet

görürlerdi. Tersanecilerle topçular Kasımpaşa'dan Fındıklı ve Salıpazarı'na kadar uzanan meyhanelerin müşterileriydi. Kayıkçı, hamal, tellak takımı ve İstanbul'un baldırı çıplak külhanileri bu meyhanelere giremezdi; uğrasalar da meyhane akşamcılarının bulunmadığı zamanlarda ayakta içip giderlerdi. Bu meyhanelere "**Gedikli Meyhaneler**" denirdi. Abdülaziz döneminin sonlarına doğru bunlara "**Selatin Meyhaneler**" denmeye başlandı. Meyhane gedikleri kurulduktan sonra ayak takımının gittiği yerler "Koltuk Meyhanesi" denilen kaçak yerler, gizlice içki satan ara sokak bakkalları ve manavlarıydı. Koltuk meyhanelerinin bir kısmı ise "**Kibar koltukları**"ydı. Buralara evine içki sokmayan memur ve katip takımı gelirdi.

Karısı : "Ya ben, ya rakı" demiş.
Adam hamal çağırıp, rakıları yatağa taşıtmış ! ..

Ayak takımı için küçük "koltuk"lardan başka bir de "**Ayaklı Meyhaneler**" vardı. Ayaklı meyhaneler seyyar içki satıcılarıydı; çoğunluğu Ermeni'ydi. Bunların dükkanı, tezgahı, fıçısı, ustası, sakisi kendisiydi. Bellerine ucu musluklu, rakı veya şarapla doldurulmuş gayet uzun bir koyun bağırsağı sararlar, sırtlarında bir cüppe, cüppe'nin iç cebinde de bir kadeh olurdu. Omuzlarına da alamet olarak birer peşkir atarlardı. Ayaklı meyhaneler en çok Bahçekapı, Yemiş İskelesi, Galata ve civarında dolaşırlardı. Müşterilerini gördükleri zaman etrafı kollayacak bir bakkal veya manav dükkanına girer, kuşağının arasından kadehi doldurup peşisıra gelen müşterisine vücudunun sıcaklığıyla ısınmış içkiyi sunarlardı. Kadehi bir yudumda yuvarlayan baldırı çıplak ayyaş, bir üzüm tanesini ya da mevsimine göre bir başka meyveyi meze yapardı. Çoğu da elinin tersiyle ağzını silip gider, buna da "**yumruk mezesi**" denilirdi.

İstanbul'un gedikli meyhaneleri mutfaklarının temizliği ve aşçılarının da özellikle balık ve et yemeklerindeki hünerleri ile meşhurdu. "Gediklilerin sunduğu külbastı ve etli yaz türlüsünü (güveç) konak aşçıları yapamaz" denilirdi. Gediklilerin geniş ve yüksek tavanları

genelde direklerle tutturulurdu. Orta direğin dibinde bulunan büyük bir tuzlu balık (sardalya) fıçısı da bu tür meyhanelerin özelliklerinden biriydi. Tuzlu balıklar fıçılarla Malta veya Ege adalarından getirilirdi.

Temizliğine çok dikkat edilirdi meyhanelerin. Bardaklar ve kadehler temiz bezlerle kurulanıp parlatılırdı. Yerler dikkatle süpürülür, sofralar gıcır gıcır silinirdi. Sofralarda akşamcılara hizmet eden uşaklar ve çubuktar çocuklar tertemiz giyinirlerdi. Sofralara toprak şamdanlar koyulur, mumları dikilip hazırlanır, etrafına da meze tabakları dizilirdi. Bir de kütükten oyma tuzluk bulunurdu her sofrada bereket simgesi olarak. Sandalyeler genellikle kısa, ahşap ayaklı olup, oturma yeri hasırdandı.

Gediklilerin tezgah başı müşterileri "**dört kaşlı**" denilen ve akşamcı olan ağaları, ustaları ile karşılaşıp yüz göz olmak istemeyen esnaf kalfaları ve çıraklarıydı. Fasulye piyazı, lahana turşusu ve kırık leblebi gibi meze ve çerezler tezgah başında sürekli bulunurdu. Rakı ve şarap önce kabaktan, sonraları ise metalden veya camdan yapılmış "karnından işeyen" ibriklerle sunulurdu. Müşteri meyhaneye geldiğinde masa meze tabaklarıyla donatılmış, içki kadehleri yerleştirilmiş olurdu. Meyhanecinin masaya buyur etmesi ile ısınan fakat ancak masadaki mumu yaktıktan sonra başlayan bu demlenme saatler sürerdi. Masaya müşteri oturduğunda hazır bulunan mezeler için para alınmaz, içki ve ayrıca sipariş edilen mezelerin parası alınırdı. Ramazanda meyhaneler kapatılırdı. Bayram arifesinde meyhaneciler gedikli müşterilerinin evlerine midye veya uskumru dolma gönderirlerdi. Buna "unutma bizi dolması" denilirdi.

Meyhane kapanma vakti geldiğinde ise müdavimlerin gönderilmesi ayrı bir meyhanecilik yeteneği gerektirirdi. Masalara eğilerek "yaylanmak vakti" hatırlatılır. "**Küfelik**" olanlar için dışarıda bekleyen hamallar işe davet edilirdi. Eve gitmek için küfeye ihtiyacı olmak "**dut gibi olduğunun**" kanıtı olurdu.

Meyhaneci geç vakit meyhaneyi kapayıp evine gitti. Bitkin bir halde

yatağına gireceği sırada telefon çaldı.

Telefondaki sarhoş sesi :
- Meyhaneci, dedi. Kaçta açacaksın meyhaneyi?
- Yahu daha yeni kapadım. İstediğim zaman açarım. Hem açsam da seni içeri almam.
Telefondaki sarhoş :
- Ben içeri girmek değil, dışarı çıkmak istiyorum.



Cumhuriyet Meyhanesi

Samatya'dan Yedikule'ye giderken yol üzerinde solda "**Safa**" meyhanesi işte zamanımıza Osmanlı'nın son döneminden, meyhane yapı şekli ve iç düzenlemesiyle kalmış, yegane meyhane olarak hala faaliyetini sürdürmektedir.

Tütün ve kahve yasağıyla birlikte içki yasağının da en şiddetli uygulandığı dönemin IV. Murat dönemi olduğunu biliyoruz. Gariptir ki, bu padişahın kendisi de tarihimizin namlı içkicilerinden biriydi; ayyaşların piri sayılan Yorgancı Ahmet Efendi'nin oğlu Bekri Mustafa da aynı dönemde yaşadı. Bu dönemde anlatılan ve günümüze kadar gelen fıkraların çoğunda ikisinin adının geçmesi yalnızca rastlantı olmasa gerek !..

Söz gelimi, yine ikisinin arasında geçen sandallı fıkra, hem içkinin etkilerini, hem de dönemin havasını yansıtması bakımından oldukça çarpıcı:

IV. Murat koyduğu yasaklara uyulup uyulmadığını bizzat kendisi kontrol etmeye meraklı bir padişah olduğu için, yine bir gün kıyafet değiştirerek bir sandala biner. Amacı sahil şeridinde içki içilip içilmediğini kontrol etmektir. IV. Murat'ı tanımayan sandalcı arada bir cebinden bir şişe çıkartıp yudumlamaya başlayınca, padişah sorar:

- "Nedir o içtiğin ? "

Sandalcı Bekri Mustafa'nın ta kendisidir; kendini kolay ele vermez.

- "Kuvvet şurubu" der. "Ben bundan iki yudum çekince kendimi aslan gibi hissediyorum. Kürek çekmek vız geliyor".

- Padişah tadına bakmak isteyince, Bekri Mustafa,

nasılsa denizin ortasındayız, bizi kim yakalayacak, diye düşünüp şişeyi uzatır.

Padişah iki yudum alır almaz, kükrer :

- "Bre zındık ! Bu şarap. Şarap içmeyi yasakladığımı bilmiyor musun ?

Bekri Mustafa şaşırır :

- "Sen kimsin ki, içkiyi yasaklıyorsun ?" der.
- "Ben IV. Murat'ım !.." yanıtını alınca, Bekri Mustafa küreği kaptığı

gibi ayağa fırlar.
- "Şimdi atarım seni denize, daha iki yudum aldın, kendini IV. Murat sanmaya başladın. İki yudum daha alsan, Dünyayı ben yarattım diyeceksin".

İstanbul... Türkiye'nin kültür, sanat ve eğlence başkenti...

Ve eğlence hayatı denilince de ilk akla gelen elbette meyhaneler olmakta. Şimdi sizlerle İstanbul'da meyhanelerin tarihine kısa bir yolculuğa çıkacağız...

Öncelikle "meyhane" sözcüğünün Farsça'dan geldiğini ve "şarap içilen yer" anlamına geldiğini belirterek başlayalım söze.

İstanbul'da meyhanelerin tarihi Bizans'a kadar dayanmakta. Bizans döneminde şehrin çeşitli semtlerinde meyhaneler bulunmaktaymış . Şarap içilen bu meyhaneler Osmanlı döneminde giderek çoğalmış. Osmanlı padişahlarının çeşitli dönemlerde koydukları "içki yasakları"na rağmen, "inadına" yaşayan mekânlar olmuş, meyhaneler.

Osmanlı döneminde, Kanuni Sultan Süleyman, I.Ahmet, IV.Murad ve III.Selim tarafından içki yasağı konulmuşsa da meyhanelerin azalması bir türlü mümkün olmamış. Reşat Ekrem Koçu içki yasağını şöyle anlatır:

"Memleketimizde devir devir konulmuş, şiddetle takip edilmiş, göz yumulup unutulmuş, sonra tekrar konulmuş ve son zamanlara kadar devam etmiş yasaklardan biri alkollü içkiler yasağıdır. Hattâ Cumhuriyet devrinde bile, 1946 ve 1950 bir dereceli mebus seçimi günlerinde yirmi dört saat için içki yasağı konulmuştur."

İçki yasağı bahsini IV.Murad döneminde geçen bir fıkra ile noktalayalım. Reşat Ekrem Koçu'dan aktarıyoruz:

"İçki yasağının en amansız devri, IV.Murad zamanı olmuştu. Ne kadar garip bir tesadüftür ki ayyaşların piri Bekri Mustafa da o devirde

yaşamıştır.

(...) Mustafa Üsküdar iskelesinde kayıkçılık yaparken, bir gün Sultan Murad ile Sadrazam Bayram Paşa tebdil gelirler ve mahsus koca ayyaşın kayığına binerler, sahilden bir hayli açılınca, kayıkçı rakı destisini dikip birkaç yudum içer.

Sultan Murad:

- Baba destiyi uzat, bir yudum su da ben içeyim! der.

Mustafa, güler:

- Sen içemezsin oğul, içindeki su değil, rakı! der...

Padişah:

- Niye içemeyelim? deyince

-Tahammül edemezsiniz, belli olur, hem kendinizi hem beni yakarsınız!.,

der. Beriki ısrar edince destiyi uzatır...

Yol aladursunlar, desti elden ele dolaşır...

Bir ara Sultan Murad:

- Baba, sen Padişah yasağından korkmaz mısın?., diye sorar...

Bekri Mustafa:

-Korkarım, amma Padişah beni burada nerden görecek? der.

Padişah:
- Ya ben haber verirsem? deyince
- Veremezsin, sen de içtin, kellelerimiz beraber düşer! cevabını verir.

Bunun üzerine çakır keyf olan hükümdar:
- Ya ben Padişah, bu adam da Sadrazam Bayram Paşa ise!.,

deyince, Bekri Mustafa kürekleri bırakıp kahkahayı atar:
- Seni köftehor... Ben demedim mi tahammül edemezsin diye!. Şunun şurasında iki yudum rakı içtiniz, biriniz Padişah, biriniz vezir olmağa kalktınız!, der!"

Osmanlı'da meyhane denilince Galata gelirmiş akla... Eski Galata meyhanelerini Orhan Türker'in Galatadan Karaköy'e isimli kitabının "Galata Meyhaneleri" bölümden birlikte okuyalım:

"Reşat Ekrem Koçu, Galata meyhaneleri için şunları yazmıştır:

Yakın zamana kadar halkın çoğunluğu Rumlarla Frenklerin teşkil ettiği Galata, İstanbul'un fethinden bu yana yüzyıllar boyunca meyhanelerin çokluğu, büyüklüğü hepsi Rum milletinden meyhanecilerinin de işret erbabının keyfine uygun hizmetleri pek iyi bilmeleri ile meşhurdu!' (...)

I.N.Karavia' nın 1933 yılında İstanbul'da Rumca olarak basılan "Allote Ke Tora" isimli kitabında Galata meyhanelerinden şu şekilde söz edilmektedir: "Eski Galata'da çok sayıda meyhane vardı. Meyhanelerin egemenliği tabiatıyla akşam saatlerinde başlardı. Meyhaneler o zamanın kanunlarına göre alaturka saatle 1.30'a kadar açık kalabilirlerdi. Bu saat aşılırsa ağır cezalar vardı. Ancak meyhanecinin açgözlülüğü ya da müşterilerin bir türlü gitmek istememelerinden dolayı kanuni süre çok zaman aşılırdı. Bu meyhanelerde çok miktarda duziko (rakı) ve mastika (sakız rakısı) tüketilirdi. Kapanma saatine yakın meyhaneci son mezeleri getirip hesapları toplardı. Bu son meze genellikle pastırma veya sahanda kaşar peyniri olurdu. Son mezenin servisi müşteriye kibarca gitme vaktinin geldiğini hatırlatırdı."

1830'ların İstanbul'unda Yedikule, Samatya, Kocamustafapaş a, Langa, Kumkapı, Fener, Balat, Galata, Ortaköy Arnavutköy, Tarabya, Büyükdere, Çengelköy, Üsküdar ve Kadıköy meyhaneleriyle ünlü olan semtlermiş...

Bu dönemde meyhanelerde genellikle şarap içilirmiş... Rakının yavaş yavaş şarabı gerilerde bıraktığı yıllar 1850'li yıllar olmuş. Meyhaneler

şarap içilen yerler olmaktan çıkarak, çoğunlukla rakı içilen mekânlara dönüşmüş.



İstiklal Meyhanesi

O yılların meyhanelerini bir İstanbul aşığı olan yazar Sermet Muhtar Alus şöyle anlatmakta, "Eski Meyhane Alemleri" başlıklı yazısında:

"Yenikapı'daki **Sandıkburnu** ile Langa'daki **Maksud**'un meyhanesini unutmak kabil midir? Sandıkburnu o vakitler, devrin kibarlarının rakı içtikleri yegâne yeridir. Yazın, mehtaplı gecelerde, yüz elli metre kadar denize doğru uzanan salaş gazinolar hıncahınç dolar, oturacak yer bulunamazdı. Bunların içinde Artin'in gazinosu, mezelerin nefaseti itibariyle en mükemmellerinden ve en çok müşterisi olanlardandı. Hele damadı Aris'in yaptığı fasulye pilakisi ile ciğer tavasının emsali yok. Seyyar mezecilerden Onnik de buranın maruf simalarındandı r! "

1920'lerdeyiz. .. işgal altındaki İstanbul'da araştırma yapan Amerikan Bilim Heyeti'nin yazdıklarına göre İstanbul'daki birahaneler ve meyhaneler uluslar itibariyle gruplara ayrılmış.

On sekiz ulustan insanın işlettiği toplam 257 lokanta, 31 kafe, 471 birahane arasında örneğin, İngilizlerin bir lokantası; Rumların 171 lokantası, 26 kafesi, 444 birahanesi; Çekoslovakları n 2 lokantası; Almanların 2 lokantası; Ermenilerin 13 lokantası, 1 kafesi, 15 birahanesi bulunurken Türklerin ise 35 lokantası ve 4 birahanesi mevcutmuş.

Geldik Cumhuriyet dönemine...
Bu dönemde Galata'daki meyhaneler yavaş yavaş kapanmış, Beyoğlu'nda ise yeni meyhaneler açılmaya başlanmış. Asmalımescitte, Çiçek Pasajı ve Krepen Pasajı içinde 1930'lardan itibaren açılan bu meyhaneler 1960'lı yıllara kadar popülerliğini yitirmemiş.

Haldun Taner'in "dünyanın en civcivli meyhanesi" olarak nitelendirdiğ i Çiçek Pasajı, 1978 yılında çökene kadar popülerdi. Banker Hristaki Zografos Efendi tarafından 1876 yılında "Cite de Pera" adıyla yaptırılan ve sonradan "**Çiçek Pasajı**" ismini alan bina; 18 lüks daireden ve Paris modasına uygun bir tarzda döşenmiş 24 dükkandan oluşmaktaydı.

Haldun Taner şöyle anlatmıştı pasajı.
"Çiçek Pasajı, sade Beyoğlu'nun değil, belki dünyanın da en civcivli meyhanesi idi. Her Tanrı'nın günü bu pasaj sabahın yedisinden gecenin yarısına kadar her çeşit insanla dolar taşardı. Yirmi kadar meyhanenin içi, fıçıların masa olarak kullanıldığı kaldırımları, pasajın ortasındaki boşluk, Balıkpazarı ve Beyoğlu kapılarına sıralanmış seyyar karidesçi, kokoreççi ve midyeciler günün hiçbir saatinde müşterisiz kalmazlardı. Müşterilerin hepsi birbirinden renkli, canlı ve çelişkendi, iflah bulmaz esrarkeşle snob aydın, sırıtık turistle karamsar sanatçı, ipini koparmış aylakla çiçeği burnunda asistan, dejenere mirasyedi ile ağır işçi, burada dirsek dirseğe kafa cilalarlardı"

Çiçek Pasajı denilince, **Degüstasyon**'u anmadan geçmek mümkün değil elbette. Edebiyat tarihimizde özel bir yeri olan Degüstasyon eski bir İtalyan lokantasıydı. 1940'lı yıllarda edebiyatçıların, sanatçıların

uğrak yeri olan Degüstasyon'u, "Canan ki Degüstasyon'a gelmez, Fakirhaneye hiç gelmez" mısrasını oturduğu masada yazıveren Orhan Veli'yi ardımızda bırakıp devam edelim.

Şimdi var olmayan ama yine İstanbul meyhaneleri tarihinde özel bir yeri olan Krepen Pasajı'na gelince; pasaj 19'uncu yüzyılın ikinci yarısında inşa edildi. Kunduracıların topluca bulundukları bir pasaj iken meyhaneleri ile ünlendi. Sonra bu güzel pasaj yıkılarak yerine sıra sıra sahafların bulunduğu Aslıhan Çarşısı yapıldı.

Geldik, günümüzün Beyoğlu meyhaneleri denilince ilk akla gelen sokağına, Nevizade'ye. ..

1980'lere kadar üç beş meyhanenin bulunduğu bu sokak, Krepen Pasajı'nın yıkılmasından sonra oradaki meyhanelerin de taşınması ile giderek meyhaneler sokağı oldu.

Sokaktaki meyhaneler arasında Krepen'deki İmroz meyhanesi 1941 yılında Krepen Pasajı'nda Tanaş ile Ispiro Usta'nın kurduğu **İmroz**'un bugünkü sahipleri Krepen'deki İmroz garsonlarından Yorgi Okumuş, Mustafa Yıldırım ve İrfan Kara.

Eski Rum meyhanelerinin meze ve servis geleneğini devam ettiren İmroz'un yanı sıra Boncuk, Neyle Meyle, Asırlı, Çağlar, Keyif, Çardak, **Demgâh** sokağın popüler meyhanelerindendir. Sokağın bitiminde bulunan Mini Meyhaneyi, sokağın en küçük ancak en sevimli meyhanesini de unutmadan geçmeyelim...

1980'lere kadar üç beş meyhanenin bulunduğu bu sokak, Krepen Pasajı'nın yıkılmasından sonra oradaki meyhanelerin de taşınması ile giderek meyhaneler sokağı oldu.

Balıkpazarı'ndan ayrılmadan sokağın sonunda yer alan ve tarihi Cumhuriyet kadar eski olan **Cumhuriyet** Meyhanesi'ne de bir uğrayalım. Her zaman olduğu gibi, dolu...

Tünel'e doğru uzanalım artık... Arada **Kallavi'**ye ve Garibaldi

sokağındaki **Garibaldi**'ye bir selam verdikten sonra Asmalımescit Sokağı'ndayız.. . Sokağın başında Fikret Adil'in ünlü kitabından ismini alan **Intermezzo** karşılıyor bizi. Eskiden meyhanelerin bol olduğu bir sokak olan Asmalımescit' de iki meyhane var ki, akşamcıların, rakıyı sevenlerin uğrak yeri. İlki **Refik** Restoran, Refik Arslan tarafından 1954 te açılmış. 1938'de İstanbul'a gelen Refik Arslan hâlâ müşterilerine hizmet etmekte...

Refik'i arkamızda bırakıp Asmalımescit' in ikinci ünlü meyhanesi, **Yakup 2**'ye doğru ilerliyoruz. Yakup 2'nin sahibi Yakup Arslan, Refik Restoran'ın sahibi Refik Arslan'ın yeğeni. Yakup'u Rize'den Asmalımescit' e getiren de amcası Refik, 1975'de İstanbul'a gelip amcasının meyhanesinde çalışan Yakup, sonra Yakup 1'i ve ardından 1982'de Yakup 2'yi açıyor. Yakup 1 artık yok... Yakup 2, kimilerine göre entelektüel meyhanesi, kimilerine göre ise eski İstanbul Rum meyhanelerinin devamı...

Beyoğlu'ndaki meyhane turunu hızla bitirdikten sonra Meyhane denilince akla gelen bir başka semte, Kumkapı'ya geldik.

Bizans, Osmanlı ve yakın zamana kadar yoğunlukla Ermeni ve Rumların yaşadığı bu semt, uzun zamandır meyhaneleri, balıkları ve eğlenceleriyle ünlü bir semtimiz. O eski meyhaneler ve meyhaneciler artık yoksa da, gelenek devam etmekte. Kumkapı şimdilerde boydan boya meyhane...

İstanbul'un yaşayan en eski ve tanınmış meyhanelerinden birisi **Kör Agop**'dur. Kumkapı'nın en gözde meyhanelerden biri olan Kör Agop'u 1938 yılında Agop Usta açmış. Meyhane kültürüne terbiyeli balık çorbasını, sıcak fasulyeyi katan Kör Agop'un ölümüyle meyhaneyi önce oğlu Hayko işletmiş. Günümüzde de torunu Daniel tarafından işletilen Kör Agop, Ermeni ve Türk mutfağının en seçme lezzetlerini bir arada sunmaya devam ediyor.

Diğer meyhaneleri, daha doğrusu diğer balık lokantalarından bazılarını

da, unutmadan sıralayalım: **Neyzen Balık Restaurant**, **Kumkapı Balık Lokantası**, **Denizkızı Restaurant**, **Fener Balık Restaurant**...

Evet, ne yazık ki yazı bitmekte ancak biz daha ne İstanbul meyhanelerinin belli başlıcalarından, ne meyhane âdetlerinden, ne mezelerinden, ne de eğlencelerinden, sazlı sözlü fasıllardan söz edemedik. Bunlar da başka bir yazının konusu olsun...

Bir kusur ettiysek affola