

Ankara'da Meyhane Kùltüründen Bir Kesit Tavukçu, Kùrfez ve Kumsal Üçlemesi

Bir kentte uzun süre yaşadığımızda ondaki değişimleri daha kolay gözlemleyebileceğimizi düşünürüz. Oysa değişim, bizden çok daha hızlıdır. Zamanla ayrıntıları gözden kaçıırır ve unuturuz. Çoğu zaman hissettiğimiz hayret duygusu bundandır. Ankara'nın 1923 yılından bu yana kentleşme geçmişini incelediğimizde hızlı büyüme, kırdan kente göç ve nüfus artışı ile birlikte kent merkezinin 20-30 yılda bir değişim yaşadığını görebiliriz. 1923-1950 yılları arasında Ankara'da şehir merkezi Ulus'tu. İlk merkez kayması 1950 yılında, Ulus'tan Yenışehir'e doğru yaşanmıştır. 1980-2000 yılları arasında Çankaya-Gaziosmanpaşa, 2000'den sonra ise Çayyolu-Konutkent eksenli merkez kaymalarından bahsedilebilir.

1950-1980 yılları arasında Ankara'da şehir merkezi konumunu sürdüren Yenışehir semtini çoğunlukla 'Kızılay' olarak adlandırırız. Kızılay adlandırması, semtinin merkezine 1929 yılında yapılan Kızılay binasından gelmektedir. 1979 yılında yıktırılan bu binanın yerinde şimdilerde çok katlı bir AVM var. Ancak, meydan ve semt yine de 'Kızılay' adı ile anılmaya devam ediyor. Anlaşılan binayı yıkmak kolay ama belleklerden ve dilden silbilmek hiç de kolay değil. Zaten yazmaktaki amacımız, belleklerden silinmesin diye not düşebilmek değil mi?

Kızılay semtinin ilk meyhaneleri

Kızılay'da 1940 yılından önce bir tane bile lokanta bulunmadığı düşünöldüğünde, bugün geline nokta baş döndürücü olarak nitelenebilir. Kentin ilk merkez kaymasının yaşandığı Yenışehir semtinde, köşe taşı işlevi görmüş meyhane ve içkili lokantalar bu yazımızın konusunu oluşturmaktadır. Bu kapsamda Süreyya Gazinosu, Misuri Lokantası, Piknik ve Washington Restaurant'ı kısaca anlattıktan sonra Tavukçu, Kùrfez ve Kumsal lokantaları üzerinde duracağız. Bu üç lokanta, iç içe geçmiş ticari ilişkileri, ortaklıkları, hemşerilikleri ve tarzlarıyla birbirinin benzeri ya da devamı niteliğindedir. Bu bakımdan Tavukçu, Kùrfez ve Kumsal gerçek bir üçleme oluşturur.

Süreyya Gazinosu

Yenişehir semtinde ilk olarak 1943 yılında, müzikli ve yemekli bir gece kulübü olan Süreyya Gazinosu açıldı. Gazino Kızılay Meydanı'nda bugünkü Soysal Pasajı'nın bulunduğu yerdeydi. Burada daha önceden Soysal Apartmanı adıyla bilinen geniş ve 4 katlı bir apartman vardı. Apartmanın bodrum katı Süreyya Gazinosuydu. 1950'li yıllarda Ulus Sineması ve 1960'lı yıllarda Cevat Restoran da aynı binanın girişinde hizmet verdiler. Süreyya Gazinosu, uzun yıllar Karpiç'te çalışmış eski Rus Teğmen Serj ve karısı Anavasili tarafından açılmıştı. Serj'e, Süreyya adı Karpiç'te çalıştığı yıllarda Atatürk tarafından verilmişti. Kravatsız müşterilerin kapıdan kibarca geri çevrildiği bu gazino, 1950'li yıllarda çok popüler oldu. Karpiç ekolüne ve disiplinine bağlı olarak çalışan gazino, önceleri CHP sonrasında ise DP'nin ileri gelenlerinin mekanı haline geldi. 1960 darbesi sonrası sahibi hakkında çeşitli söylentiler çıkartıldı ve davalar açıldı. Bütün bunlara fazlasıyla içerleyen Serj, 1964 yılında bir daha açmamak üzere gazinoyu kapattı ve İstanbul'a gitti.

Missuri Lokantası

Yenişehir semtinde meyhane anlamında ilk açılan yer, Beşir Tarakçı'nın sahibi olduğu Missuri Lokantası'dır. 1949 yılına ait Ankara Rehberi'nde Yenişehir semtinde adı geçen iki lokantadan biridir (*Diğer lokanta ise Ziya Gökalp Bulvarı'ndan Selanik Caddesi'ne girişte köşede bahçe içinde bulunan **Buket Lokantası'dır.***). Adını Amerika'nın ünlü savaş gemisi Missouri'den alan lokanta, 1946 yılında bu geminin İstanbul'a gelmesinden sonra Sakarya Caddesi'nin Mithatpaşa Caddesi'ne yakın köşesinde açıldı. (Adres olarak Sakarya Caddesi No: 60 olarak kayıtlı.) II. Dünya Savaşı sonunda Japonya'nın teslim olduğunu belirten antlaşmanın imzalandığı Missouri gemisinin İstanbul'a gelmesi ile Amerikan hayranlığı adeta doruk yaptı. Camilerin minareleri arasına "Hoş geldin Missouri" yazmak, halı fabrikalarına Missouri yazan halılar dokutmak, Tekel'in özel Missouri sigarası çıkartması, PTT'nin Missouri pulları basması, hatta Beyaz Rusların ülkemiz mutfağına kazandırdıkları Rus Salatası'nın adının "Amerikan Salatası" olarak değiştirilmesi gibi yaşanmışlıklar hayranlığın boyutlarını göstermesi açısından anlamlıdır. Bunca çılgınlık arasında bir vatandaşın açtığı lokantanın adını "Missuri" koyması aslında çok hafif kalmaktadır. Misuri Lokantası, masada servisin yanı sıra ayakta servis alanlara ucuz şarap sunan (kadehi 30 Krş) salaş bir meyhaneydi. Zemini topraktı. Dönemin edebiyatçı ve

yazarlarından bazıları Missouri'ye gelirler ve soba başında derin sohbetler yapılırdı. 1960 öncesi dönemin geçliği de Missouri'nin müşterileri arasındaydı. Hatta Siyasal, Hukuk ve DTCF'nin 'solcu' öğrencileri meyhanenin adını umursamaksızın buranın müdavimi olmuşlardı. "555K" günlerinde Missouri en kalabalık dönemini yaşadı. Sonrasında zamanla tarihe karıştı.

Piknik

1953 yılında Tuna Caddesi'nin Bulvarla kesiştiği köşede ilk apartmanın altında açılan Piknik, Rumeli kökenli Reşat ve Vahit Önat kardeşler tarafından farklı bir konseptle sunuldu. İlk açıldığı dönemde kabaca üç bölümden oluşuyordu. Şarküteri ürünlerinin satıldığı bölüm, ayakta durulan veya taburelere oturularak sandviç vb şeyler yenen bölüm ve oturularak bira eşliğinde yemek yenilebilen bölüm. Piknik'in yapısında zamanla bazı değişiklikler oldu. 1970'li yıllarda şarküteri bölümü kapatıldı. Bitişindeki **Bekir Lokantası** işletmeye dahil edilerek Piknik genişletildi (*Bekir, Süreyya Gazinosu'nun aşçılarından biriydi. Kendi ismiyle kendi lokantasını açtı. Özellikle iş yemekleri için tercih edilen kaliteli bir yerdi. Ancak uzun süre devam ettiremedi.*). Ankaralılar "Arjantin bira" tabir edilen büyük bardaklarda fıçı bira ile Piknik sayesinde tanıştılar. Piknik 1982 yılında bulunduğu binanın yıkılma kararı alınması sonrasında İnkilap-I Sokak'taki yerine taşındı. 1986 yılında Reşat ve Vahit Önat kardeşler Piknik'i devrettiler. Piknik bu tarihten sonra **Net Piknik** adıyla aynı yerde çalışmaya devam etti. Son yıllarda müşteri kalitesi düşmekle birlikte günümüzde de varlığını sürdürüyor.

Washington Restaurant

Ankara'da yeme-içme alanında adeta bir okul işlevi görmüş olan Karpiç'ten yetişme iki aşçı olan Hüseyin ve Yunus Şişman, 1940 yılına kadar Karpiç'te çalıştılar. 1940 yılına bir süre Amerika'ya giden iki kardeş burada Türkiye Büyükelçiliği'nin lokanta bölümünde görev yaptılar. Amerika dönüşü 1955 yılında İnkilap Sokak'ta Washington adıyla kendi lokantalarını açtılar. Mutfağında Karpiç ekolü ve Amerikan tarzının bir karışımını uygulayan Washington, 1962 yılında Bayındır-I Sokak'a taşındı ve 1980 yılına kadar burada hizmet verdi. Rumeli İşkembecisi'nin karşısı dersek yeri daha iyi anlaşılacaktır. Kot pantolonla gelenlerin geri çevrildiği, daha çok bürokrat kesime

hitap eden bir anlayışla çalışan restoranın yerine daha sonra, benzer bir tarza sahip olan **Göksu Restaurant** açıldı.

Tavukçu Lokantası

1920'li yılların başında, 30 bin nüfuslu bakımsız bir Anadolu kasabası görünümünde olan Ankara'da, dışarıda yemek yeme alışkanlığı olmadığı gibi yemek yenebilecek bir lokanta olduğu da söylenemez. Bu yıllarda daha çok şehir dışından gelenlere hizmet etmesi amacıyla Osmanlı'daki "aşevi" mantığında açılmış birkaç dükkan bulabilmek mümkündü. Bu yerler arasında, Atpazarı'ndaki sokak köftecileri, Koyunpazarı'nda okka ile döner satan dönerciler, Balık Pazarı Caddesi'nde kereste depolarının olduğu yerde (şimdiki hal civarı) Ankara tavası yapan yerler ve Hacı Bayram tarafında Kuyulu Kahve civarındaki birkaç börekçi sayılabilir. Cumhuriyetin ilanı ve başkent seçilmesini takiben Ankara, 1930'lu yıllarla birlikte ciddi bir gelişme içine girdi. 1932 yılında Ankara'da 22 adet birinci ve 29 adet ikinci sınıf lokanta bulunduğu göz önüne alındığında gelişimin epeyce hızlı yaşandığı söylenebilir.

Tavukçu Lokantası'nın kurulması da işte bu dönemlere denk geliyor. Anlatmaya isterseniz önce kurucusu ile başlayalım. Arnavut kökenli olduğundan "**Arnavut Hüsamet**" adıyla tanınan Hüsamet Sencer, 1900'lü yılların başında dünyaya gelmiş. Ankara'ya ne zaman geldiği konusunda bir bilgiye sahip değiliz. Lokantacığa genç yaşlarda başlamış. İlk lokantasını 1930 yılında "Tavukçu Lokantası" adıyla Ulus'ta açmış. O dönemde Ankara'ya tavuk sadece Samsun tarafından getiriliyordu. Lokantanın yerinin Anafartalar Caddesi üzerindeki Yeni Sinema'nın (Eski Sümer Sineması) karşısında olduğu biliniyor. Menüsünde iki çeşit bulunan Tavukçu Lokantası, uzun yıllar sadece tavuk suyuna çorba ve tavuklu pilav sunan küçük bir esnaf lokantası olarak varlığını sürdürmüştü.

Ulus'tan Kızılay'a

Tavukçu Lokantası, 1932 yılında Ankara'da ikinci sınıf lokantalar içinde yer alan 29 işletmeden birisiydi. Tavukçu Lokantası'nın sahibi Arnavut Hüsamet daha sonra 1939 yılında Ulus'ta Zincirli Camisi karşısındaki **Çiçek Lokantası**'nı açtı. 1956 yılında ise Denizciler Caddesi'ndeki **Boğaziçi Lokantası**'nın ortaklarından biri oldu. Boğaziçi Lokantası'nda yakın akrabası Mehmet Boyacıoğlu ile olan ortaklığı, 1970 yılına kadar devam etti.

Arnavut Hüsamettin 1939 yılında Çiçek Lokantası'nı açarken, Tavukçu Lokantası'nı devretti. Tavukçu'yu "**Raşit Baba**" adıyla tanınan Raşit Bey'in aldığını biliyoruz. Tavukçu tarzı ve ismi değiştirilmeksizin 1953 yılı sonuna kadar Ulus'ta varlığını sürdürdü. 1953 yılı Kasım ayında lokanta bir yangın geçirdi ve kapandı. Kapanmadan önce lokantayı Bayram ve İlyas isimli iki kişinin işlettiği bilinmektedir. Bu tarihten sonra lokanta, Yenişehir semtinde Sakarya Caddesi'ne taşındı. Kızılay'a geldikten sonra lokantanın tarzı değiştirildi. İçki ruhsatı alındı ve mezelerle menü zenginleştirildi. Tavukçu bu tarihten sonra Yenişehir'in küçük meyhanelerinden biri haline geldi. Tavukçu Lokantası'nın bu yıllardaki yeri, Sakarya Caddesi'nden Mithatpaşa Caddesi'ne doğru sol koldan ilerlendiğinde İnkilap-I Sokak girişinin geçildiği noktada, solunuzda bulunan 3 katlı apartmanın altıydı. Bu apartman daha sonra yıkıldı ve yerine çok katlı bir iş hanı yapıldı. Tavukçu Lokantası'nın Sakarya Caddesi'ndeki yerine hiç gitmedim. Ancak hayal meyal hatırlıyorum. Daha sonra taşındığı İnkilap-II Sokak'taki yerine ise bir dönem sık gittiğimi söyleyebilirim.

İsmail Poyraz ve gelişim

Tavukçu Lokantası, 1954 ve 1983 yılları arasında Sakarya Caddesi'ndeki yerinde müşterilerine hizmet etti. Burası soba ile ısıtılan küçük bir yerdi. 1969 yılına gelindiğinde işler iyi gitmedi ve lokanta iflas etti. İsmail Poyraz'ın Tavukçu ile olan ortaklığı bu yıl başladı. 1969 yılında Tavukçu'nun İsmail Poyraz ile birlikte 2 ortağı daha bulunuyordu. İsmail Poyraz 3 yıllık bir uğraştan sonra yepyeni bir Tavukçu yaratmayı başardı. Tavukçu Lokantası, bugün bildiğimiz kimliğini İsmail Poyraz'ın işletmeciliğinde kazandı. Balık çeşitleri ve Karadeniz mutfağının da sunulmaya başlamasıyla Tavukçu, kısa sürede müşteri sayısını artırdı ve Kızılay'da 'meyhane' denildiğinde ilk akla gelen yerlerden biri haline geldi.

Artık İsmail Poyraz'ı tanımanın sırası geldi sanırım. İsmail Poyraz, 1935 Rize-Pazar doğumlu. 1950 yılında 15 yaşında Ankara'ya gelerek çeşitli işlerde çalışmaya başlamış. Ulus semtinde fırında, pastanede ve kahvede iş bulmuş. Daha sonra o yıllarda Ulus'taki Cihan Sokak'ta (*şimdiki Zafer Sokak; Anafartalar Caddesi'nden Hükümet Caddesi'ne girdiğinizde sağdan ikinci sokak*) hizmet veren **Karadeniz Lokantası**'nda sırasıyla bulaşıkçı, komi ve garson olarak çalışmasını sürdürmüştü. Hemşinli 3 ortağın işlettiği Karadeniz Lokantası, 1950'li yılların ortalarında Ulus'tan Kızılay'a, İzmir Caddesi'ne taşınmış. İsmail Poyraz, Karadeniz Lokantası'nda

garsonluk yaptığı sırada, 1969 yılında Tavukçu'ya ortak olmuş ve Tavukçu'yu işletmeye başlamış. Daha sonra 1972 yılında açılan **Körfez Lokantası**'nın da ortağı olmuş. 1983 yılında Tavukçu Lokantası'nın bulunduğu apartman için yıkım kararı çıkartılınca, şimdiki yeri olan, İnkilap Sokak No: 25/A Kızılay adresindeki 2 katlı binaya taşınmış. Taşınılan yeni yerin mülk sahibi, Maliye Bakanlığı ve Merkez Bankası'nda Gelirler Genel Müdürlüğü yapmış olan **Reşat Pura**, Karadeniz Lokantası döneminden beri İsmail Poyraz'ın yakın dostu olmuş bir kişi. Reşat Pura bir süre sonra bu mülkü kendi mirasçısı olmadığı için İsmail Poyraz'a bağışlamış.

Samuel Beckett'in garsonluk yaptığı lokanta!..

Genel klasmanda değerlendirildiğinde Tavukçu, salaş meyhaneler kategorisinde başa güreşenlerdendir. İlk gittiğinizde öğrenci yurdu yemekhanesine girdiğiniz izlenimine kapılmanız kaçınılmazdır. Beyaz örtülerle örtülmüş, metal bacaklı ve formika kaplı masalar, seramik fayans döşeli zemin, hiçbir şey asılı olmayan krem rengindeki duvarlar ve beyaz flüoresan lambalarla sağlanan aydınlatma. Bazılarının *"hastane gibi meyhane"* dediği Tavukçu için İsmail Poyraz'ın *"doğrudur; insanlar buraya gelir tedavi olur"* yorumu, Temel fıkrası tadındadır. Tavukçu'da fonda hiçbir zaman müzik çalmaz. Mekana her zaman çatal bıçak sesleriyle yoğrulmuş ağır bir uğultu hakimdir. Kısa süre sonra siz de o uğultunun bir parçası haline geldiğinizi çoğu zaman fark etmezsiniz bile. Tavukçu'nun dekorasyonsuzluğu öyle had safhadadır ki en ufak bir şey eklemeye kalksanız yapmacık olduğu belli olur ve sırtmaya başlar. Buraya rezervasyonla gidilmez, ama gidildiğinde de yer bulunmaz. İsmail Poyraz böyle durumlarda hep araya girer ve bir kenara masa atıp sizi geri göndermez. Hal böyle olunca yan masadaki tuzluğa ulaşmak da, muhabbete katılmak da çok zor olmaz.

"Rakı içmek bir zevktir ve zevkin veresiyesi, kredisi olmaz" mantığıyla son yıllara kadar kredi kartı kullanımına direnmelerini hep takdirle karşılamışımıdır. Garsonları tipiktir. İçlerinde karikatürümsü yüzleri olanlar ve hatta Samuel Beckett'a benzeyenleri bile vardır. Çoğu yaşlı olan emektar garsonlarına zaman zaman yardım edesiniz bile gelir. Sakın yaşlarına bakıp da bir densizlik etmeye kalkmayın. Sevimli şiveleriyle sizi azarlamakta en ufak bir tereddütleri olmaz. *"Ortaya şöyle karışık bir şey"* söyleyenler, *"Bira var mı?"* diye soranlar, rakıya önce buz atıp sonra su koyanlar, saat 23.30 olduğunda hesabı istemeyenler, genellikle kötü muamele görürler. Rizeli olmayan personelin çalıştırılmadığı, tüm çalışanlarının sigortalı olduğu, kendine göre

premsipleri olan Tavukçu aynı zamanda 'öğlen rakısı' meraklıları için Kızılay'daki neredeyse tek seçenektir.

Entelektüeller meyhanenin salaşını sever

Yaz aylarında sarmaşıkların gizlediği küçük bahçesine masalar atılır. Yazın bahçede yer bulabilmenin tek koşulu erken gitmektir. Ana caddeye kadar yayılan anason kokusu olmasa burada bir meyhane olduğu hiç kimsenin aklına gelmez. Tavukçunun müdavimi olan kişiler çoğunlukla orta gelir grubunu oluşturan insanlardır. Kızılay esnafı, memurlar, üniversite öğrencileri, taksi şoförleri, felsefeciler, Ankara Sanat Tiyatrosu oyuncular ve bazen de tanınmış entelektüel simaları Tavukçu'da görebilmek mümkündür. Tavukçu, Aziz Nesin'den Rıfat Ilgaz'a, Ahmet Arif'ten Çetin Altan'a, Fazıl Say'dan Yaşar Kemal'e, Uğur Mumcu'dan Turan Güneş'e, Örsan Öymen'den Rutkay Aziz'e kadar bildik isimlerin yolunun kesiştiği bir mekan olma özelliğini hep korumuştur. Tek bayan olarak bile gitseniz Tavukçu'da kimsenin sizi rahatsız etmeyeceğinden emin olabilirsiniz. Günden güne seviyesi düşen Kızılay'daki içkili mekanlar içinde güvenerek gidebileceğiniz, sohbet eşliğinde rakınızı keyifle içebileceğiniz bir yer düşünüyorsanız, Tavukçu ideal bir seçimdir.

Rakı içme adabında, muhabbet kadar mezelerin de önemli olduğunu bilenler, Tavukçu'nun meyhane pilavını, hamsi kuşunu, hamsi tavasını, Arnavut ciğerini, zeytinyağlı enginarını, beyin salatasını, işkembe kavurmasını da iyi bilirler. Karadeniz mutfağı esintisi her zaman belirgin olan Tavukçu'da, mezeler lezzetli ve çeşitler zengindir. Bazen 'kıl' bir müşteri çıkıp "*mezeleriniz bozuldu*" dediğinde alacağı cevap bellidir: "*Mezeler değişmedi ama sen para kazanmışsın, bunun büyümüş.*"

Tavukçu'da fiyat politikası kurulduğu günden beri hiç değişmemiştir. Tavukçu her zaman hesaplı ve uygundur. İsmail Poyraz'ın "*Aziz Nesin'in hesaba itiraz etmediği tek meyhane burasıdır*" sözleri boşa değildir. Aslında Tavukçu'da değişmeyen o kadar çok şey vardır ki, her şeyiyle 20. yüzyıldan günümüze ışınlanmış gibidir. Bütün bunlar Tavukçu kimliğini oluşturan yapı taşları ve Tavukçu'nun özgünlüğüdür. Özgünlüğü kaybolursa geriye söylenecek tek söz kalıyor demektir; "*ruhuna el fatiha*".

Oğullar ve Şubeler

İsmail Poyraz'ın oğlu Hamit Poyraz, 2006 yılında Tavukçu'nun bir şubesini 'Tavukçu Lokantası Karadeniz Mutfağı' adıyla Emek Mahallesi 4. Cadde'ye açtı. Lüks görünümlü ve içkisiz olan bu lokantayı, Çayyolu şubesinin izleyeceği söyleniyor.

Emek ve Çankaya'daki Serender pastanelerinin de Poyraz ailesine ait olduğunu belirtmekte yarar var.

Körfez Lokantası

Kızılay semtinin klasik meyhanelerinden biri de Tavukçu ile aynı ekole sahip olan Körfez Lokantası'dır. 1972-2002 yılları arasında 30 yıl boyunca Bayındır Sokak'taki iki katlı tarihi binada hizmet vermiş olan Körfez Lokantası'nın aramızdan ayrılışı, gelişen Kızılay'da yükselen rant gelirleriyle ilgilidir. Fransız Kültür'ün hemen arkasında, böylesine değerli bir yere iş hanı yapıp paraya para dememek varken, küçük bir tarihi binayı yaşatmakta diretmek sahiplerine çok anlamlı gelmemiş olmalı. Bugün orada ne Fransız Kültür binası kaldı, ne de Eşref Özand'ın 1931 yılında ev olarak yaptırdığı bina. Ankara'nın kent tarihi ve kültüründen önemli bir sayfa daha kopartıldı. Tıpkı makyajlanan Bulvar Palas gibi, yıkılan Milka Pastanesi gibi...

“Bu bina tarih ve kültür varlığı kapsamındadır, yıkılamaz”

Körfez Lokantası'nın bulunduğu binayı, Sular İdaresi'nde mühendis olan Eşref Özand kendisi için konut olarak yaptırmıştı. 1931 yılında Bayındır Sokak No: 7 Kızılay adresinde tek katlı olarak yapılan binaya, 1934 yılında 2. kat eklendi. Eşref Özand, 1972 yılına kadar konut olarak kullandığı binanın alt katını o yıl Körfez Lokantası'na kiraya verdi. Üst kat ise Futbol Hakemleri Derneği tarafından kiralandı. Eşref Özand'ın 1995 yılında ölmesiyle tek mirasçısı olan oğlu Pınar Tevfik Özand, binanın yıkılarak yerine yeni bina yapılması için proje hazırlattı. Bunun üzerine mahkeme süreci başladı. Hem Körfez Lokantası'nın sahibi Nazmi Canlı hem de Mimarlar Odası yıkım kararına karşı çıktı. Karşı çıkanların argümanları ortaktı: *“Bu bina tarih ve kültür varlığı kapsamındadır, yıkılamaz.”*

Mahkeme 2002 yılında “yıkılabilir” kararıyla sonuçlandı. Bahçesinde, kenarında demlendiğimiz küçük havuz, gölgesinde serinlediğimiz ıhlamur ağacı artık yok. Yerinde şimdilerde çok katlı bir iş hanı var. Oradan ne zaman geçsem gözüm Körfez'i arıyor. Görmediğiniz şeyi zamanla unuttuğumuzu ve unuttukça belleğimizin giderek boşaldığını düşünüyorum. İnsan kendine sormadan edemiyor; *“belleksiz kalan kent, kent midir?”*

Nazmi Canlı ve Körfez Lokantası

11 yaşındayken Ankara'ya geldiğini bildiğimiz 1937 Rize doğumlu Nazmi Canlı, 1951-54 yılları arasında Ankara'da komi ve garsonluk yapmış. Askerden döndükten sonra 1960 yılında Sakarya Caddesi'ndeki Misuri Lokantası'nda garson olarak çalışmaya başlamış. Nazmi Canlı, burada kazandığı iş deneyiminden sonra, 1972 yılında, Dursun Ali Soydan ve Tavukçu Lokantası'nın da ortağı olan İsmail Poyraz ile ortak olarak Körfez Lokantası'nı açmış. 1977 yılında ise toplam 4 ortak Körfez Pastanesi'ni de işletmeye başlamışlar. Nazmi Canlı, 2002 yılına kadar Körfez Lokantası'nı işletmeye devam etmiş. 2002 yılında binası yıkıldıktan sonra lokantayı nereye taşıyacağı konusunda bir süre kararsızlık yaşamış ve 2005 yılına kadar işletme kapalı kalmış. 2005 yılında lokantayı, eski Malatya milletvekillerinden Mahmut Nedim Zapçı'ya (ölümü 1955) ait Selanik Caddesi No: 70'deki 3 katlı binada açmaya karar vermiş. Bu binanın 1973 yılına kadar konut olarak kullanıldığı biliyoruz. Nazmi Canlı 2005 yılında ortak olduğu Nihat Yıldırım ile birlikte Körfez Lokantası'nı yeni yerinde işletmeye başlamış. Ancak işletmenin 3 yıl kapalı kalmış olması ve Körfez'de çalışan personelin farklı lokantalara dağılması, bir kısmının ise birleşip **Kumsal Lokantası** adıyla yeni bir yer açması sonrasında yeni açılan Körfez, eski iş kapasitesine bir daha ulaşamamış. Sonuçta Nazmi Canlı, 2008 yılında Körfez'i kapatmak durumunda kalmış. Şimdilerde aynı yerde canlı müzik yapılan, konserler verilen "312 Concept" adlı bir bar yer alıyor.

Meyhane eskiden sahibinin adıyla anılırdı

Ankara'da rakı içme geçmişinin 30 yıllık bir kesitine damgasını vuran meyhanelerden biriydi Körfez. *"Ankara'da meyhane mi kalmadı? Nedendir bu yakınma?"* diye sorarsanız, cevabım size belki de abartılı gelecektir ama düşüncem budur; *"Evet, kalmadı"*. Ahmet Telli, "Ankara'da" adlı şiirinde bu saptamayı yıllar önce şöyle dile getirmiş:

"Posta Caddesi, Taşhan, Karpiç ve diğerleri
Ama artık meyhaneler kalmadı Ankara'da
Belki bundandı Cemal Süreya'nın Kızılay'da
Huzursuz bir zürafa gibi dolaşması..."

'Meyhane' adlandırması bence biraz farklı bir kavram; yani 'içkili lokanta' ile 'meyhane' aynı şey değil. Hele son yıllarda türetilen 'balık lokantası' tabiri ve ona

bağlı geliştirilen “rakı-balık yapma” söylemi, bende hep yozlaşma çağrışımları yapıyor. Arabamın anahtarını park görevlisine vererek içeri girdiğim, paltomu vestiyere bırakmak durumunda kaldığım, yan masadakinin çocuğunu pişpişlemem gereken içkili lokantaları ‘meyhane’ kategorisinde değerlendirmiyorum. Eskinin meyhanelerinde en belirgin özellik, meyhanenin sahibi ya da garsonu ile özdeşleşmesiydi. Kimse “Yeni Hayat Lokantası” demiyordu; “Kürdün yeri” diyordu. “Lambo’nun yeri” diye anlatıyordu. “Lefter’e gidelim”, “Agop’a gidelim” deniyordu. Meyhanenin müdavimleri birbirini tanıyan insanlardı. Meyhane sahibi ise müdavimlerin hepsini tanırdı. Masaları dolaşır, hal hatır sorar, bazen kısa da olsa sohbeta katılırdı. Meyhaneye gitmek, sanki bu insanların evine misafir olmak gibiydi. Her meyhanenin kendine özgü mezeleri olurdu. Bunların hepsi rakı erbabına göre düşünülmüş özel lezzetlerdi. Lakerdalar, çirozlar, kalamarlar... Hangi birini sayayım? Rakı, meyhanede ve muhabbetle içilirdi. Rakının kadeh elde bir kokteyl içkisine dönüştürülmesi son dönemin görmemişliğinin bir ürünüdür. Lafı fazla uzatmayayım, Körfez bu anlamda meyhane kültürünü Ankara’da bize hissettiren son kalelerden biriydi.

Tavukçu Lokantası’nı anlatırken buranın ünlü konuklarını sıralamıştık. Aynı isimlerin Körfez’in de müşterisi olduğunu söyleyebiliriz. Bu kişilere İsmail Beşikçi, Abdi İpekçi, Bedri Koraman, Kutlu Payaslı, Ziya Taşkent, hatta Kasparov da eklenebilir. Dünya satranç şampiyonlarından Kasparov’un bir reklam firmasının davetlisi olarak geldiği Ankara’da özellikle Körfez’e gitmek istediği biliniyor. Körfez’de, Tavukçu’dan farklı olarak bürokrat ve siyasilere daha sık rastlanırdı. Genellikle biraz aşağıdaki Göksu’ya giden bu kesimin Körfez’e geldiği de olurdu. Körfez’den çıktığımızda dışarıda kırmızı plakalı arabalar ve korumalarla karşılaştığımız olurdu. Hatta son dönemlerde yabancı rehber kitaplarda yer almasına bağlı olarak yabancı turist grupları da Körfez’in müşterileri arasına girmişti.

“Bu bizden”

Samimi ve sıcak bir yerdi Körfez. Soba ile ısıtılırdı; perdesiz pencereleri, mozaik taş kaplama zemini ile salaşlıkta Tavukçu’dan aşağı kalır yanı yoktu. Kendine özgü bir tarzı olan Körfez’de hatırlı müşterilerin ve müdavimlerin sofrada yarım bıraktığı rakı şişesi olursa, şişenin ağzı kapatılır ve tükenmez kalemle üzerine müşterinin adı yazılarak saklanırdı. Saklanan rakı müşterinin sonraki gelişinde ilk olarak masaya getirilirdi. Bazen garson, “bu bizden” diyerek masaya bir meze bırakıp giderdi. Dar

gelirli olduğunu bildikleri müdavimlerine iskontolu hesap gönderirlerdi. Müşterinin sadece parası alınacak bir varlık olarak görülmediği, insani yanları ağır basan bir yerdi Körfez.

En ilginç yanlarından biri de masalarda menü olmamasıydı. Müdavimleri ne isteyeceklerini, garsonları ise kime ne götüreceklarini bilirdi. Yine de menü isteyen olursa, garson Osman'ın eski daktilosunda yazdığı bir dosya kağıdı getirirlerdi masaya. Lazca-Türkçe karışımı özel bir lisanı olan bu metni çözümlmek ayrı bir uzmanlık işiydi. Emektarlarından Necip Baba'yı herkes tanırđı. Eski aşçılardan Ahmet Usta (Körođlu), garsonlardan Mustafa, Halil, Osman ve Hüseyin Gümüšođlu Körfez ailesinin bilinen simalarıydı. Körfez'e gittiğinizde masanıza ilk önce rakı altlığı olarak sıcak susamlı lavaş ekmeği ve yanında tereyağı ile bal gelirdi. Deneyimli müdavimler kendilerini bu lezzetin rehavetine fazla kaptırmazdı. Aksi takdirde arkadan gelecek Laz salatası, kalamar tava, işkembe kavurma ya da mevsimine göre 'hamsi kuşu'na yer kalmayabilirdi.

Kumsal Lokantası

Tavukçu, Körfez ve Kumsal üçlememizin son lokantası olan Kumsal'ın hikayesi aslında Körfez Lokantası'nın bulunduğu binanın 2002 yılında yıkılmasıyla başlıyor. Körfez'in sahibi Nazmi Canlı bunun üzerine yeni bir yer arayışına giriyor. Birçok yere bakıyor ama bir türlü karar veremiyor. Açılış uzayınca personele maaş ödemektense tazminatlarının ödenmesi yoluna gidiliyor. Bir aşçısı ile bir garsonu Gölbaşı'nda bir restoranda çalışmaya başlıyor. Aşçılardan diğeri ve 8 garson ise aldıkları tazminatları birleştirek 9 ortaklı bir lokanta açmaya karar veriyorlar. 2002 yılında işletmeye açılan Kumsal Lokantası'nın hayatımıza girmesi bu şekilde oluyor. Nazmi Canlı, 2005 yılında Körfez'i tekrar açmayı başarıyor ama işler eskisi gibi gitmiyor ve 2008 yılında işletme faaliyetine son veriyor. Körfez'in bu şekilde perdeyi kapatması sonrasında geleneğin tek temsilcisi olarak Kumsal kalıyor. Kumsal'ın 9 ortağından biri sonradan işten ayrılıyor. Kumsal şu anda 8 ortaklı olarak 10 yıldır hizmet vermeye devam ediyor.

Geleneğin Son Temsilcisi

Kumsal Lokantası'nın bence iki önemli özelliği var. Birincisi patronsuz bir işletme olması. Aslında çalışanlarının patronu oldukları bir işletme demek sanırım daha doğru olacak. İkincisi ise Tavukçu-Körfez geleneğinin son temsilcisi olması. Burada bir parantez açıp geleneğin ne oranda sürdüğünü tartışabiliriz. Kuşkusuz aynı atmosferi yakalayabilmek mümkün değil. Belki de bu beklenti ile gitmemek gerekiyor. Yemekler ve mezeler anlamında değişen hiçbir şey yok. Aynı kaliteyi, çeşitliliği ve lezzeti Kumsal'da da bulabilirsiniz. Balıkları her daim taze ve çok lezzetli pişiriliyor. Yoğurtlu semizotu ve fava da çok güzel. Fiyat-kalite performansı açısından bakıldığında fiyatların gayet uygun olduğu söylenebilir.

Kumsal Lokantası, Sakarya Caddesi İnkilap Sokak No: 9 adresinde faaliyet gösteriyor. Daha kolay bulunabilmesi için Net Piknik'in bitişiğinde olduğunu söyleyebiliriz. Sakarya Caddesi'ndeki içkili yerlerin son yıllarda gittikçe bozulduğu ve seviyesinin düştüğü bir gerçek. Çoğu canlı müzik yapılan barların ve maç yayınlarının izlenebileceği şekilde büyük ekran televizyonların olduğu biracıların arasında, Kumsal kendine özgülüğünü korumaya çalışıyor. Eğer Sakarya Caddesi'nde bir yerde rakı içmeyi planlıyorsanız, Kumsal Lokantası'nın tek seçenek olduğunu söyleyebilirim. Yaz aylarında terasını özellikle öneririm. Burada içecekseniz, lig zamanı gol atıldığında aşağıdan kopup gelen bağırlara hazırlıklı olmanızda yarar var.

Yazan: Yavuz İşçen, Ocak 2012 Ankara

Kaynak: <http://yavuziscen.blogspot.com>

e-mail: yavuziscen@gmail.com