

TAVERNA İSTANBUL

**ÇOK KÜLTÜRLÜ İSTANBUL'UN
ÇOK RENKLİ GECELERİ**



**Geçmişten Günümüze
Eski & Yeni Nesil İstanbul Tavermaları**

Meri Çevik Simyanidis

TAVERNA İSTANBUL

Bu eserin çeviri sorumluluğu Sola Koç. Eę. Dan. Hiz. A.Ş.'ye aittir. Bu kitabın hiçbir bölümü yazılı izin alınmadan kopyalanamaz ya da çoğaltılamaz.

SANDER YAYINLARI

Fetih Mah. Tahralı Sok. Kavakyeli İş Merkezi

No:7/E İç Kapı No:16 Ataşehir/İstanbul

Telefon: 0212 939 76 52 - E-posta: sander@sanderyayinlari.com

www.facebook.com/sanderyayinlari

www.twitter.com/SanderYay

www.instagram.com/sanderyayinlari

<https://sanderyayinlari.com>

ISBN: 9786256974074

Yayıncı Sertifika No: 45798

1. Baskı: İstanbul 2024

İmtiyaz Sahibi: Umut Kısa

Genel Yayın Yönetmeni: Buket Konur

Editör: Ayşegül Yazmacı

Redaksiyon: Pınar Ateş

Mizanpaj: Deniz Tugay

Kapak Tasarımı: Semih Çiçek

BASILDIĞI YER

Kaplan Ofset

Davutpaşa Caddesi, Güven İş Merkezi C Blok No: 279-280 İstanbul

Sertifika No: 44367

© Bu kitabın tüm yayın hakları Sola Koç. Eę. Dan. Hiz. A.Ş.'ye aittir. Yazılı izin alınmadan kısmen veya tamamen hiçbir yolla kopya edilemez, çoğaltılamaz ve dağıtılamaz.

TAVERNA İSTANBUL

ÇOKKÜLTÜRLÜ İSTANBUL'UN
ÇOK RENKLİ GECELERİ

Geçmişten Günümüze Eski & Yeni Nesil
İstanbul Tavernaları

Meri Çevik Simyonidis

Meri Çevik Simyonidis

5 Haziran 1972'de İstanbul'da doğdu. Selanik Aristoteles Üniversitesi Felsefe ve Pedagoji Bölümünden mezun oldu. İstanbul Fener Rum Patrikhaneşi ve Yunanistan Başkonsolosluğu'nda 25 sene memur olarak görev yaptı. Ailesiyle birlikte İstanbul'da yaşamaya devam etti ve 2013 yılında Bebek'te Mezedaki adını verdiği restoranı açtı. Ardından Cantina By Mezedaki ve Mezedaki-Online'ı da kurarak daha fazla lezzet severe ulaştı. Mezedaki Lezzet Atölyelerini başlatarak, İstanbul Mutfağı Workshop ve Seminerleri ile Mezedakide ve Üniversitelerin Gastronomi Bölümlerinde Tadımlar gerçekleştirdi.

Yazarın, Yunanca olarak yayımlanan To Proto Skalopati – Birinci Basamak (Ekdotiki Athion, 2000) adlı bir şiir kitabı, İstanbul'um Tadım Tuzum Hayatım (İnkılap, 2012) adlı bir anı kitabı, Dünya Kitap 2015 Yılı Gastronomi Dalında En İyi Kitap Ödülü'ne layık görülen Bir Varmış Bir Yokmuş (İstos, 2015) adlı bir yemek kitabı ve Tadı Damağında Kaldı / Düünden Bugüne İstanbul Lezzetleri (İnkılap, 2016) ile İstanbul Kokulu Mutfaklar (Sola, 2018) ve İstanbul Kokulu Mutfaklar 2 Bir Masalmış Geçen Yıllar (Sander, 2020) adlı gastronomi kitapları bulunmaktadır.

Son olarak Unutulmaz Hayatların Reçeteleri (İnkılap, 2020) kitabını da okuyuculara sunmuştur.

Beyoğlu Belediyesi ile Beyoğlu Kitaplığı için özel olarak «Peram Tadım-Tuzum» adlı kitabını hazırlamıştır. İstanbul Ticaret Odasının hazırladığı «İstanbul Mutfağında Ahenk ve Lezzet» kitabına da, İstanbul Rum Mutfağı ve Meze Kültürü başlığı altında destek vermiştir. Çeşitli Akademik Seminer ve Konferanslara katılmış, İstanbul Çok Kültürlü Mutfağını temsil etmiştir. İlk kitabı olan İstanbulum Tadım-Tuzum Hayatım, İason Books Yayınevi tarafından «Poli mu, Ğevsi mu, Zoi» (mu) olarak tercüme edilmiş ve 2022 de Yunanistan'da yayınlanmıştır.

Ayrıca yazar 2020'de Haliç Üniversitesinde, hem teorik hem uygulamalı İstanbul Meze Kültürü dersleri vermiştir.

Gedik Üniversitesinde hâlâ İstanbul Mufak Kültürü Yüksek Lisansını yapmaktadır.

Uzun yıllar Vakıf Yöneticiliği görevlerinin yanısıra, 2022'den bu yana Moda Kültür Derneği Başkanı olarak da görev yapmaktadır. Evli ve iki çocuk anesidir.

İÇİNDEKİLER

Teşekkür.....	7
Polivios Strantzalis.....	9
Önsöz.....	11
İstanbul Rum Tavernaları	15
Rum Mutfağı ve Meze	19
Dünyada Taverna Kültürü.....	21

GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE RUM TAVERNALARINDA İSTANBUL GECELERİ

TAVERNALAR VE MEYHANELER

Asır Meyhanesi.....	29
Barba Vasilis	33
Barba Yannis.....	37
Barba Yorgo Taverna.....	39
Bulgar'ın Meyhanesi	43
Despina'nın Meyhanesi	49
Façyo Taverna.....	55
Gaskonyalı Toma.....	59
Jash	69
Kör Agop Meyhane	75
Krepen'deki İmroz Lokantası	81
Liz Taverna.....	89
Mandra Taverna	91
Mimi Rum Tavernası.....	95
Mimi Taverna-Zorba Taverna-Takis Taverna.....	101
My Scala: Greek Restaurant ve Taverna	109
Neşe Taverna	111
Prinkipo Farklı Meyhane	115
Prokopi Pera.....	119
Romeos Meyhane.....	125
Süreyya Teras.....	133
Taki Şarapları	141

Tarihi Pano Şaraphanesi	143
Todori'nin Meyhanesi	145
Zorba	149

SANATÇILAR VE ORKESTRALAR

Albert Rogenbuker	159
Aleksandros Morduvan (Aleks)	165
Alex Tataryan	175
Antonis Venturis.....	179
Aret Zurnacıyan	183
Buzuki Erol Örtter & Eşi Despina Gazyani (Beba)	189
Buzuki Orhan	195
Erol Esken.....	205
Fedon Kalyoncu (Fedon).....	209
Arto Çakıryan	217
Ferdi Özbeğen.....	221
Hayko	225
İvi Dermancı	237
Madam Anahit	243
Nino Varon	247
Petro Duvarcı	257
Prokopi Minaoğlu	261
Stelyo-Pelin Berberis.....	267
Vasilis Köseoğlu.....	273
Yannis Kordomenidis	275
Yorgos Kertis	277
Yorgos Vaporidis.....	279
Zafer Şener.....	289
Dario Moreno	305

MÜZİK

Balkan Müziği	309
Rebetiko.....	311

GAZİNOLAR

Caddebostan Maksim.....	317
İstanbul'un Son Empezaryosu	323
Mezedaki.....	325

SON YAZI	333
-----------------------	------------

TEŞEKKÜR

Bu keyifli yolculukta, benimle birlikte aynı heyecanı yaşayan tüm yol arkadaşlarımla, çalışmalarına gösterdikleri nezaket o kadar değerli ki kelimelerle ifade edemiyorum.

Böylesi özel ve tarihe mal olacak eserlerin oluşması, tek bir yazarın yazı yazması ile oluşmuyor sevgili okurlarım.

Bilen biliyordur ama bilmeyenler için kısaca süreci anlatmak gerekirse:

Konu ile ilgili doğru kişilerin araştırılıp bulunması, bu kişileri dinleyerek, doğru soruları sorarak, doğru cevapları alarak, konuşulanları kaydederek, bu kayıtları deşifre edip en önemli kısmını değerlendirerek, yerine göre ağlayarak, yerine göre gülerken, defalarca okuyarak, defalarca izleyerek, fotoğraflamış, görüntüymüş, kameraymış her ne varsa bunları da ayrıca çalışarak, içlerinden en doğru sözleri, en doğru görüntüleri cımbızlayıp tek tek ayırarak, en nokta atışı sonucu yakalamak için gece gündüz düşünerek, defalarca düzeltmeler yaparak ve pek tabii ki yayınevine teslim edildikten sonraki safhaları, yani okunması, kabul edilmesi, düzeltmelerin defalarca yapılması, kapak, fotoğraf çalışmaları, fotoğrafların kitap içlerine yerleşmesi, başı, sonu derken inanılmaz büyük, detaylı, yorucu, heyecanlı, çok stresli ve çok yoğun bir süreçten bahsediyoruz.

İşte bu süreçlerde yanı başındaki insanların rolü ve değeri o kadar önemli ki... İçten içe her an o kadar şükrediyorsun ki

yanında oldukları için... Bu şükür ve teşekkürleri sizlerin huzurunda da yapmak istiyorum sevgili okurlarım...

Araştırmalarımın bilgileri ile, yaşanmışlıkları ile, anıları ile, fotoğraf ve video arşivlerini paylaşarak kitabımı oluşturmamı sağlayan tüm İstanbul'un taverna ve müzik emektarlarına, işletmecileri ve sahiplerine, eğlence ve gece hayatı kültürünü oluşturdukları, yaşattıkları ve devam ettirdikleri için çok çok teşekkür ediyorum.

Bunu yapabilmek ne kadar güç olsa da sizlerin sayesinde İstanbul tüm bu özellikleri ile daha zengin, daha değerli, daha keyifli...

Aileme sabırları için teşekkür ederim. Eşini ve annelerini bu çalışmalar ile paylaşmak zorunda kalmak ve buna sabretmek çok da kolay bir şey değil. Biliyorum... Sonsuz minnetlerimi sunuyorum hepinize... İyi ki varsınız...

Tüm bu yazıları ve bilgileri sabırla düzeltip, elinize aldığınız bu önemli arşiv kitapları hazırlamam için bana yardım eden tüm Sander Yayın ekibine çok teşekkür ederim...

Yardımcım Semih'e, tüm bu yolculuklarda en az benim kadar heyecanla koşuşturmaları yaşadığı ve paylaştığı için çok çok teşekkür ederim... İyi ki varsın Semih...

Yazdıklarımın ilgi gösteren tüm gazetecilere ve basın organlarına, eleştirmenlere, takipçi ve okurlarıma, görünen görünmeyen, bildiğim bilmediğim, tüm kahramanlarıma candan teşekkür ediyorum...

Sander Yayınları'nın değerli yöneticileri Umut ve Şirin, benim eski dostlarım... Kitaplarımın emin ellerde olduğunu bana hissettiriyor olmaları ve tüm bu emeklere sahip çıkarak, kitaplarımın okuyucunun yani sizlerin huzuruna çıkma sürecini en iyi şekilde yönettiklerine olan inancım için ikinize de candan ve çok teşekkürlerimi sunuyorum...

İyi ki varsınız...

Yeni kitap hayırlı olsun...

POLİVİOS STRANTZALİS

Kuzey Yunanistan İstanbullu Rumlar Birliği



«İnsan İstanbullu Rumluğun tarihini araştırırken, Rumların, gastronomiye ve eğlenceye ne kadar önem verdiklerini açıkça görebiliyor. O yüzdendir ki, edebi kitaplarda da, aile sofralarının hazırlanmasındaki aşamalara değinilerek anlatan, detaylı yemek tarifleri bulunan romanlar oldukça fazladır.

İstanbul'da yaratılmış kendisine has bu lezzetler kültürü; Rum

Mutfağı'nın etkisiyle biçimlendiği gibi, ihtiva ettiği tatlar ve kokular hepimizi tarih boyunca çok özel anılar ile buluştururlar. Bunun sonucu olarak, 20. y.y.'da İstanbul'un Rum sakinlerinin çoğu yeme içme sektörüne yönelerek ağız tadını eğlence ile buluşturan taverna, restoran, meyhane gibi işletmeleri kurmuşlardır.

Bu anlamda, Meri Çevik Simyonidis'in yaptığı araştırmalarıyla ve çalışmalarlarıyla ortaya çıkardığı bu eser, İstanbul'a has yeme içme kültürü tarihini kayıt altına almaya dair önemli derecede büyük katkı sağlamaktadır.

Hem çocukluk hem de gençlik yıllarım boyunca bu kültürü bizzat yaşamış ve bir ömür boyunca benim için unutulmaz olan bu böylesi bir kültürün tecrübelerine sahip olduğum için de ayrıca çok mutluyum...»

Polivios Strantzalis

ÖNSÖZ

Kadim İstanbul'un çok renkli, çoksesli, çok lezzetli, farklı özelliklerinden bahsedebileceğimiz özel bir başlığının da "Taverna Kültürü ve İstanbul Rum Tavernaları" olduğunu düşünerek, hem benim de bir nevi Mezedaki ile içine dahil olduğum sektör olarak hem de son yıllarda taverna şarkıcılığının, orkestraların, gazino ve kulüplerde eğlence biçimi ve geleneğinin İstanbul yaşamında giderek azalması, bu sektörün giderek küçülüyor olması, geçmişten günümüze, eski "barba"lardan yeni nesil meyhaneciler ve tavernaları kimlerin ayakta tuttuğunu, kimlerin ileriye taşımaya çalıştığını ele alan bir çalışma yapmak geldi içimden...

Tavernacılığın ve eğlencenin adabından bahsetmek, bulabildiğim kadarı ile eski çokkültürlü orkestralardan solist ve müzisyenlerle buluşup eskileri yâd etmek, bir dönem İstanbullularını masaların üstünde dans ettiren o ruhu anlamak, belki de canlandırmak gibi, kimilerine göre hadsizce olabilir ancak çok kuvvetli bir istek içten içe beni sürekli rahatsız ediyordu son zamanlarda...

Ama gelgelelim, Beyoğlu, Nevizade, Adalar, Boğaz kıyılarındaki köyler, Yeşilköy'deki, Kumkapı'daki, Taksim'deki gazino ve tavernalar, zengin orkestraların, solistlerin, müzisyenlerin çalıp söyledikleri birbirinden coşkulu şarkıların ve çalgınca dansların yapıldığı keyifli geceler elbette ki yaşanan politik ve siyasi dalgalanmadan nasibini aldı. 6-7 Eylül Olayları, Kıbrıs Olayları,

vatandaşlıktan çıkarılmalar gibi özellikle gayrimüslimlere yapılan siyasi baskılardan nasibini İstanbul'un gece hayatı da aldı. O zengin orkestraları oluşturan, o eğlence mekânlarını dolduran İstanbul'un renkli insanlarından, maalesef okuyacağınız üzere, bazıları Atina'ya giderek İstanbul'u terk etmek zorunda kaldı, bazıları mesleği bırakmak, bazıları da Avrupa'ya giderek şansını orada denemek zorunda kaldı. Birçok dükkân da bir daha açılmamak üzere kapandı.

Bir dönemin o muhteşem orkestraları, taverna, bar, pavyon, dansözlü, müzikli gazino kültürü; Yeniçeri, Rema, Mandra, Façoli, Ancelo, Gaskonyalı, Altın Balık, Zorba, Mimi Taverna, Club 12, Bergama Orkestrası, Yorgo Vaporidis, Vasil Köseoğlu, Kosta Karagözoğlu, Kostas Halamidis, Panayotis Nikolaidis, Jimmy Abako, Bas Gitarist Vasilis Köseoğlu, Aldo (Tanaş), Bas Gitarist Thanasis Karapavlos, Dimitris Orfanidis, Akordyonist Alberto, Baterist Santos Papahrisanthou, Buzuki Erol ve eşi Despina, Tavernalar Kıralları Yorgo Vaporidis, Akordeonist Alberto, Kosta Karagözoğlu Valerio, Henny (Henrietta)-Vasilaki, Niko Rivacenko, Antonis Venturis, Diamandi Kehayoğlu, Nişaniko, Taki, Buzuki Yanni ve daha nice müzisyenler, piyanosu ile gönüllere taht kuran Ferdi Özbeğen, Huysuz Virjin'i sollayan Sasa'nın şovları, Maksim, Gar ve Ajda Pekkan'ın sahneye çıktığı Taksim Belediye Gazinosu'ndan şimdiye uzanan Hayko, Fedon, Erol Esken, Gallis ve My Scala, Buzuki Petro, Gitarist Yannis Kordomenidis, Aret Zurnacıyan ve Mono Pera, Jach, Romeos, Neşemore, Theo, günümüzün Zorba Tavernası ve Mezedaki...

Bir dönemin eşsiz, benzersiz, zengin, şaşalı, pırıltılı, vur patlasın çal oynasın ama dozunu kaçırmadan, içkinin, dansın tansiyonunu yönetebilen, beyefendilerin, hanımefendilerin, çocuklu ailelerin hep birlikte eğlendikleri İstanbul gecelerinin çokkültürlü, çoksesli, rengârenk, geçmişten bugüne olan yansımalarını anlatmaya çalıştım sizlere...

Şimdi kim devam ediyor bu mesleğe? Hangi duygularla devam ediyorlar? Hepsini sizin yerinize yeni nesil meyhane işletmecilerine, taverna işletmecilerine ve solistlerine sordum.

Muhakkak ki bulamadıklarım ve ulaşamadıklarım olmuştur.

Pandemi döneminde başladığım ancak şimdi bitirebildiğim çalışmada, dünden bugüne işletmeci, müzisyen, şarkıcı, orkestralarda çalgıcı, aramızda olanlar ve olmayanlar, bu kültüre emeği ile can vermiş, ayakta durmasını sağlamış tüm emektarlara kalben teşekkürlerimi sunuyorum...

Çalışmanın içindeki birçok bilgi ve röportajın kaynağının öncelikle kendi yazdığım kitaplar olmasından dolayı çok mutlu olduğumu ifade etmek isterim. Çalışmayı hazırlarken belirtmek isterim ki şu an aramızda olmayan emektar ve sektör çalışanları hakkında bilgilere her yerden ulaşmaya çalıştım. Amacım tüm bu bilgileri derleyip bir kitaba sığdırarak bu konulara ilgi duyan, bu kültürel miras hakkında bilgi edinmek isteyenlere hazır bir kaynak sunmaktır.

Sosyal medyadan, internetten ve konu ile ilgili araştırma yapan farklı yazar ve çizerlerin eserlerinden faydalandım.

Sektörden kendi tanıdıklarım, işletmeci, müzisyen, şarkıcı dostlarım ile röportajlar yaptım. Hepsine teşekkür ederim.

İstanbul'un çok renkli mozağini biraz daha parlatmış olduğumu hissediyorum.

Bir kültürel mirasımızı daha gelecek neslin faydalanabileceği hâle getirebildiğim için çok mutluyum.

Kusurlarımın mazur görüneceğine inanıyor, hoşgörünüze sığınıyor, hepinize keyifli okumalar diliyorum...

Meri Çevik Simyonidis

-TAVERNA- bizzat şehirdir. Yüzyılların imbiğinde damıtılmış rafine bir lezzettir. Tadı-tuzu zerafeti vardır. Meyi dozunda, dansı kıvamındadır. Geceleri zerafetle aydınlatır. Her dilden müziği, ahengini daima şehrin semalarına asar. Bahar yürekli bir görgüdür. Ol hikayeyi, elinin lezzeti muteber, bir kalemin çiçeklendirdiği satırlarda okuyacaksınız. Kültürü ve mirasıyla, geçmişten geleceğe...

Hüseyin Irmak / Araştırmacı-Yazar

Rumların İstanbul' un yemek kültürünü zenginleştiren büyük katkıları inkar edilemez. Rumlar gerçekten İstanbul' un tuzu biberiydi. Bu toplumun varlığını ve kent yaşamına katkısını yeni nesillere hatırlatan ve tanıtan Meri Çevik Simyonidis kitaplarında ana dili Rumca kadar iyi bildiği Türkçe yi kullanarak geniş bir okuyucu kitlesine ulaşmayı başarmıştır. Bu başarı İstanbul Rum Kültürünün geniş kitlelere tanıtılmasında bir dönüm noktasıdır.

Orhan Türker / Araştırmacı-Yazar

Osmanlı'da Müslümanlarının yapması yasak olan içkili lokanta, meyhane, braseri, pastahane, taverna ve eğlence yerlerinin işletmecisi Rumlar, Ermeniler, Yahudiler ve Bulgarlar olmuştur. Cumhuriyet ile bu yasak kalkmıştır. Değerli dostum Meri Çevik Simyonidis, tarihe ışık tutan bu eseriyle bizleri aydınlatıyor. Emegine sağlık Meri.

Ahmet Tanrıverdi / Prinkipo Farklı Meyhane