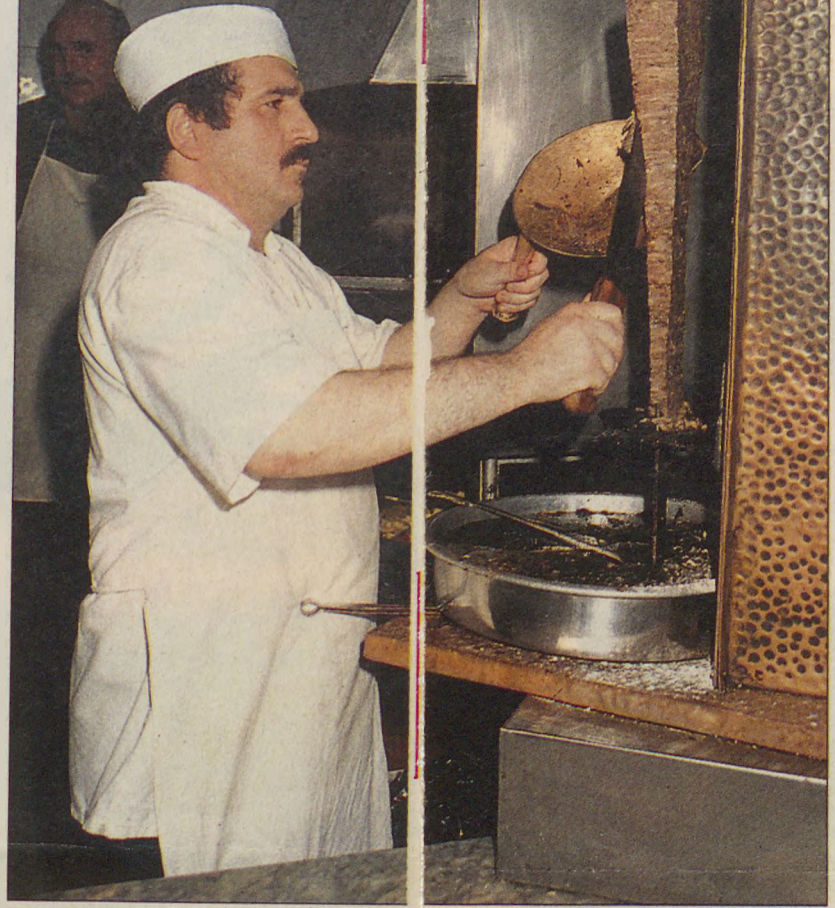


**Mahmutpaşa
Kürkçü Han'da bir
esnaf lokantası**

Sera



mülk haline gelmiş. Göz göz, özel kişilerin tapusunda.

Kürkçü Han, Mahmut Paşa 1467 yılında yaptırmış. Türkiye'nin en büyük hanlarından biri. Uzunluğu 130, genişliği 65 metre olan hanın ortasındaki iki avluyu, iki katlı yapı çevreler. Kapıları revaklara açılmış 167 odası vardır. Kubbe ve kemerler tuğla ile örülmüştür.

Eski zamanlarda avluya arabalar girer, hayvanlar alt kattaki odalara bağlanır, üst kattaki odalar deri ve kürk imalathanesi olarak kullanılmış.

Derken **Kürkçü Han, yün ticaretinin merkezi haline gelmiş. Yün işi bitmiş. Yapay yün çıkmış. Bütün "Orloncular" handa toplanmış. Esnaf anlatımıyla, piyasanın iyi olduğu günlerde bu handa günde 8-10 kamyon mal satılmış...** (Bu anlatımın tercümesi şu: Handaki toptancılar bir günde bu handan Anadolu esnafına 8 ila 10 kamyon dolusu orlon sevkederlermiş).

Bugün handa her meslekten esnaf faaliyetini sürdürüyor. İplikten, düğün levazımına, çeyizlikten kürke kadar değişik mallar satılıyor. Tapuda 30 metrekare olarak görülen alt kattaki dükkanların tanesi 3 milyar liraya, üst kattaki dükkanların tanesi 1 milyar liraya alınıp satılıyor.

Mustafa Pakoğlu'nun üst katta altı dükkanı var. Dükkanına uğradım.

"Abi gel, aşağıda bir çorba içelim..." dedi.

Avluya bakan dükkanlardan birini **Giresunlu Ali Altun**, lokantaya dönüştürmüş. Bitişik dükkanında da babası **Şükrü Altun** iplik satıyor.

Ali Altun'un lokantasının adı "Sera". Küçük dükkanın önündeki sundurmanın altına masalar dizilmiş. Sundurmanın üzerinden üzüm yaprakları sallanıyor. Kapının önünde dört masa var.

İçeride bir köşede kömür

ateşinde pişen **"döner"** ve onun da **"kömür ızgarası"**, öbür köşede **"Salçalı yemek tezgahı"** duruyor. Salçalı yemek tezgahının üzeri cam. Günün yemeklerini görebiliyorsunuz. Bizim gittiğimiz gün tavuk suyu na şehriye çorba (15 bin lira) ile pilav, sade yağlı ayşe kadın fasulye, patlıcan oturtma vardı. (Salçalı yemeklerin tabağı 40 bin lira).

Kömür ateşinde yaprak dönerin porsiyonu 45 bin lira... Yarım ekmek içi az döner 25 bin lira.

Sera'da, kömür ızgarada et çeşitleri var. Köfte, ızgara etler, pırzola, tavuk, bonfile... Köfte 40 bin lira, diğer ızgaralar 55 bin lira.

Sera'nın salçalı yemeklerini Hamit Alımlı yapıyor. Dö-

nercisi **Hüseyin Kütük**, garson **Yaşar Çagan** ve tepsici **Kurtuluş Güneş Sera'nın diğer çalışanları.**

Sera içkisiz bir lokanta. Meşrubat 12 bin, ayran 10 bin, su 5 bin lira. İki çeşit tatlıları var: Fırın sütlaç 20 bin lira, künefe 25 bin lira.

Sabah 8.00'de açılıyor. Çorba servisi başlıyor. Yemek servisi Pazar günleri dışında her gün 11.30-16.00 arasında...

Sera "Esnaf lokantası" ama müşterilerinin büyük kısmı **Mahmutpaşa'ya alışverişe gelen aileler...** Sünnet çocuğu için alışverişe çıkmış hanımlar, çocuklarıyla gelmiş, bir masada yemek yiyor. Öbür masada torunlarına çeyiz alışverişine çıkan iki yaşlı hanım. İlginç bir lokanta... Hele ortayaşın üzerindeki hanımların ikiye-üçer masalara oturup yemek yemeleri görülecek şey... **Yolunuz düşerse Sera'ya uğrayın. Kişi başına 80 bin lira ile 100 bin lira arasında karın doyurmak mümkün.**

(Sera Lokantası, Mahmutpaşa Caddesi, Tarihi Kürkçü Han, No: 14 Telefon: 527 92 58)



İstanbul'da yaşayan sayın okuyucularım ile İstanbul'a yolu düşecek sayın okuyucularımın, Mahmutpaşa yokuşunu tırmanırken "Karın doyurmak için" uğrayabilecekleri bir "Esnaf lokantası"ndan sözedeceğim.

"Esnaf Lokantası" ne olakı? diye soranlar için ufak bir açıklama yapmam şart. Esnaf lokantaları, esas itibarıyla çevrelerindeki işyerlerinin patronlarının öğle yemeklerinde uğradıkları lokantalardır. Müşterilerinin çoğu **"devamlı"** olduğundan, onları memnun etmek zorundadırlar. Hergün değişik **"Tencere yemekleri"** bulunur. Bunun yanında, **"Izgara ateşleri"** gün boyu sönmez. Bir de **"Tepsi servisleri"** vardır. Çıraklardan biri, sipariş üzerine, dükkandan ayrılamayacak müşterilere tepsi ile yemek götürür. Çevredeki dükkanlarda çalışanlardan imkanları sınırlı olanlar **"Ekmek içi"** döner veya köfte ile yetinir.

Bir şeyi daha anlatmalıyım... **"Esnaf lokantaları"**na özgü bir de **"Masa adabı"** vardır... Bir masa bir veya iki müşteriye tahsis edilemez. Dört kişilik masada üç kişi yemek yiyorsa bile, bir dördüncü kişi **"Selamünaleyküm"** deyip, boş

iskemleye **"Çöker"...**

Bu ön açıklamalardan sonra, biraz da **Mahmutpaşa'dan** ve **Kürkçü Han'dan** söz edeyim.

Mahmutpaşa semtinin adı **Fatih Sultan Mehmed'in** sadrazamı **Mahmut Paşa'dan** gelir (Ölümü 1474). **Mahmut Paşa** burada **İstanbul'un** en eski dini yapısı sayılan **Mahmutpaşa Camii Külliyesi'ni** yaptırdı. Bu külliye bugün sadece bir cami ve bir türbe kaldı. Yıkılan diğer bölümlerin toprakları açığözlerce paylaşıldı. Bugün özel mülk olarak biliniyor.

Mahmutpaşa semtinin ana ekseni, iki yanında toptan ve perakende giyim eşyası satıcılarının sıralandığı **Mahmutpaşa yokuşudur. Yenicami'nin** hemen arkasından başlayan yokuşun ucu **Kapalıçarşı'ya** açılır...

Anadolu'dan İstanbul'a gelenler, **Eminönü'nden** yürüyerek **Mahmutpaşa yokuşunu** tırmanıp, **Kapalıçarşı'ya** alışverişe giderler. **Mahmut Paşa'nın** külliyesinin çevresinde inşa ettirdiği hamam **Mahmutpaşa Hamamı** bugün hala ayakta... Ama hamam değil, **Vakıflar İdaresi** işyeri olarak kiralamış. **Mahmut Paşa'nın** yaptırdığı işyerlerinden ünlü **Kürkçü Hanı** da bugün her nasıl olmuş ise, Vakıf mülkiyetinden çıkıp, özel