

ANKARA'NIN PASTANELERİ

Nadir
AVŞAROĞLU



ANKARANIN PASTANELERİ

(Pastane, Pastiera, Tatlıcı, Muhallebeci)

ANKARA’NIN SERİSİ No: 11

- No: 1 - Ankara’nın Meyhaneleri
- No: 2 - Ankara’nın Sinemaları
- No: 3 - Ankara’nın Seramikleri
- No: 4 - Ankara’nın Pasajları
- No: 5 - Ankara’nın Merdivenleri
- No: 6 - Ankara’nın Yokuşları
- No: 7 - Ankara’nın Çeşmeleri
- No: 8 - Ankara’nın Hanları
- No: 9 - Ankara’nın Heykelleri
- No: 10 - Ankara’nın Şairleri

İÇİNDEKİLER

No	Sayfa
No	No
1- SUNUŞ	5
2- GİRİŞ	8
3- İstanbul Pastanesi	22
4- Akman Pastanesi	29
5- Kutlu Pastanesi	35
6- Özen Pastanesi	42
7- Meram Pastanesi	51
8- Büyük Pastane	56
9- Akalın Pastanesi	63
10- Boğaziçi Pastanesi	66
11- Ruşen Pastanesi	71
12- Flamingo Pastanesi	78
13- Divan Pastanesi	89
14- Bahar Pastanesi	94
15- Angora Pastanesi	97
16- Figen Pastanesi	100
17- Funda Pastanesi	103
18- Büyük Ankara Muhallebicisi	111
19- Tuna Pastanesi	116
20- Damla Pastanesi	120
21- Köşk Pastanesi	127
22- Kilim Pastanesi	130
23- Sergen Pastanesi	135
24- Yeşim Pastanesi	139
25- Dere Pastanesi	143
26- Milka Pastanesi	146
27- Denizatı Pastanesi	156
28- Hatun Pastanesi	159
29- Hüdaverdi Pastanesi	164
30- Bulka Pastanesi	172
31- Penguen Pastanesi	175
32- Serender Pastanesi	177
33- Liva Pastanesi	182
34- Zerdali Pastanesi	186
35- Leda Pastanesi	188
36- Coco Chef	190
37- SON OLARAK	193
38- KAYNAKLAR	199

SUNUŞ

Bir Şehrin Hafızasında Kalan Tatlar

Bir şehri tanımak için bazen meydanlarına bakmak yeterli değildir. Binalarına, anıtlarına, caddelerine, parklarına ve resmi kurumlarına bakarak bir şehrin tarihini öğrenebilirsiniz. Fakat ruhunu anlamak için insanların gündelik hayatına biraz daha yakından bakmanız gerekir. Nerede buluştuklarına, nerede oturduklarına, nerede sohbet ettiklerine, sabahları nereden poğaça aldıklarına, öğleden sonra hangi pastanede çay içtiklerine, özel günlerinde hangi pastanenin kapısını çaldıklarına bakmak gerekir. Çünkü şehirlerin gerçek hafızası çoğu zaman büyük tarihlerin arasında değil, küçük alışkanlıkların içinde saklanır.

Ankara da böylesi bir hafızaya sahip şehirlerden biridir.

Cumhuriyet'in başkenti olarak kuruluşundan itibaren büyük bir dönüşüm yaşayan Ankara, yalnızca siyasi ve idari bir merkez olarak büyümedi. Aynı zamanda yeni bir şehir kültürü yarattı. Yeni caddeler açıldı, yeni mahalleler kuruldu, sinemalar, tiyatrolar, lokantalar, kahvehaneler, oteller ve elbette pastaneler şehrin gündelik hayatına yerleşti. Ankara'nın modernleşme hikayesini yalnızca Meclis binalarında, kamu yapılarında ve geniş bulvarlarında aramak eksik kalır. Bu hikayenin bir başka yüzü, insanların boş zamanlarını nasıl geçirdiğinde, nerede buluştuğunda ve hangi masalarda saatlerce sohbet ettiğinde gizlidir. Pastaneler işte bu hikayenin sessiz tanıklarıdır.

Onlar hiçbir zaman yalnızca pasta satan dükkanlar olmadı. Bir pastane, Ankara'da çoğu zaman bir buluşma noktasıydı. Bir bekleme salonu, bir sohbet odası, bir kutlama mekanıydı. Bazen bir çalışma masası, bazen bir ilk buluşma, bazen bir aile toplantısı, bazen de insanın kendi başına oturup çayını içtiği küçük bir sığınaktı.

Belki de bu yüzden geçmişte Ankara'da "pastaneye gidelim" cümlesinin bugünkünden daha geniş bir anlamı vardı. Bu cümle yalnızca tatlı yeme önerisi değildi. Birlikte zaman geçirme teklifiydi. Bir arkadaşla konuşmak, bir sevgiliyle buluşmak, aileyle oturmak, iş çıkışında nefes almak, öğrencilik yıllarında ders arası vermek anlamına gelebilirdi.

Pastanenin kapısından içeri girildiğinde Ankara bir süreliğine dışarıda kalırdı. Sokağın gürültüsü azalır, masaların etrafında başka bir zaman başlardı. Garson masaya yaklaşır, ne istediğinizi sorardı. Çay ince belli bardakta gelirdi. Pasta tabağa konurdu. Börek sıcak olurdu. Bir süre sonra ikinci çay söylenirdi. Sonra üçüncü...

Ankara'nın pastanelerinin bir başka özelliği de kuşakları birbirine bağlamasıdır. Bir zamanlar annesinin elinden tutarak pastaneye gelen çocuk, yıllar sonra kendi çocuğunun elinden tutarak aynı pastaneye gidebilir. Bir zamanlar gençlerin buluşma yeri olan bir masa, yıllar sonra orta yaşlı insanların sohbet ettiği bir masaya dönüşebilir. Mekan aynı kalmasa bile hikaye devam eder.

Bazen ise mekan kaybolur.
Tabela sökülür.

Vitrin değişir.
Pastanenin yerinde başka bir dükkan açılır.
Fakat hafızadaki pastane kapanmaz.

İşte bu kitap biraz da kapanmış kapıların ardında kalan Ankara'yı anlatma çabasıdır.
Çünkü şehirler yalnızca var olanlarla değil, artık olmayanlarla da şekillenir.

Bir zamanlar çok kalabalık olan bir pastanenin bugün yerinde bulunmaması, o mekanın şehir hayatındaki önemini ortadan kaldırmaz. Tam tersine, yokluğu onu daha da görünür kılar. İnsanlar eski bir fotoğrafın altında "Buraya çok gelirdik" dediğinde, aslında yalnızca bir işletmeyi değil, kendi hayatlarının bir dönemini anlatırlar. Bu kitabın hazırlanmasında bu kişisel hafızaların özel bir yeri var.

Çünkü bir pastaneyi anlatırken ister istemez onun çevresindeki şehri de anlatmaya başlıyorsunuz.

Pastanenin önünden geçen caddeyi...

Yakınındaki sinemayı...

Karşısındaki parkı...

Yanındaki okulu...

Otobüs durağını...

Mahallenin değişimini...

Ve o mahallede yaşayan insanları...

Böylece bir pastanenin hikayesi bir anda Ankara'nın şehirleşme hikayesine dönüşüyor.

Kimi Kızılay'ın eski kalabalığını hatırlatıyor.

Kimi Bahçelievler'in mahalle kültürünü.

Kimi Tunalı'nın sanat ve gençlik hayatını.

Kimi Çankaya'nın aile ve bürokrasi çevresini.

Kimi Çayyolu ve Ümitköy'ün yeni Ankara'sını.

Kimi ise bugün artık yerinde olmayan bir şubenin hafızalarda yaşayan görüntüsünü.

Ankara'nın pastanelerini anlatırken Ankara'nın çocukluğunu, gençliğini, yetişkinliğini ve yaşlılığını bir arada düşünmeye çalışıyor. Bir şehir tek bir kuşaktan oluşmaz. Pastaneler de öyle.

Ve belki yıllar sonra bu kitabın sayfalarını çeviren biri, burada anlatılan pastanelerden birinin adını gördüğünde kendi Ankara'sına dönecek. Bu nedenle bu kitap;

Yıllarca sabah erkenden fırınlarını yakan ustalara, hamur yoğuran çalışanlara, pastaları süsleyen ellerine, masalara servis yapan garsonlara, müşterilerini isimleriyle tanıyan işletmecilere, o masalarda oturan insanlarla, anlatılan hikayelerle, içilen çaylara, paylaşılan tatlara ve bu mekanları yıllarca yaşatan Ankaralılara...

ithaf edildi

Nadir AVşAROğLU
Ağustos - 2026

GİRİŞ

Bir Şehir, Bir Pasta, Bin Hatıra

Ankara'yı anlatmaya kalktığınızda akla önce devlet daireleri, bakanlıklar, Meclis, geniş bulvarlar, memurlar, bürokrasi ve Cumhuriyet'in ciddi yüzü gelir. Oysa bir şehrin gerçek hikayesi yalnızca meydanlarında, anıtlarında ve resmi binalarında yazılı değildir. Şehir, biraz da insanların boş zamanlarında nerelere gittiklerinde, kimlerle buluştuklarında, ne yediklerinde, hangi masalarda saatlerce oturduklarında ve yıllar sonra hangi kokuyu duyduklarında geçmişe döndüklerinde saklıdır. Ankara'nın pastaneleri işte tam bu görünmeyen tarihin mekanlarıdır.

Bir pastanenin kapısından içeri girmek, çoğu zaman yalnızca pasta satın almak anlamına gelmez. İnsan bazen bir pasta almak için girer, fakat içeride bir tanıdıkla karşılaşır, ayaküstü başlayan sohbet çayla devam eder. Bir başka gün iki arkadaş "Bir kahve içip kalkarız" diyerek oturur, fakat masaya gelen ikinci çayla birlikte hayatın bütün meselelerini çözmeye karar verirler. Bir genç ilk buluşmasına pastanede gider, bir anne çocuğunun doğum günü için pasta seçer, bir memur iş çıkışında arkadaşlarıyla oturup günün yorgunluğunu çay ve bir dilim pasta eşliğinde üzerinden atar. Bir öğrenci sınavdan önce ders notlarını açar, fakat notlardan önce masadaki pastanın çatalıyla ilgilenir. Bir süre sonra pastane, yiyeceklerin bulunduğu bir yer olmaktan çıkar, insanların hayatlarının küçük sahnelerinin oynandığı bir mekana dönüşür.

Ankara'nın pastane kültürünü anlamak için belki de önce "pastane" kelimesinin kendisine bakmak gerekir. Pastane, yalnızca pasta yapılan veya satılan dükkan değildir. Anadolu şehir hayatında pastane, fırınla lokanta, kahvehane ile restoran, ev ile kamusal alan arasında kendine özgü bir yerde durmuştur. İçeri girdiğinizde ne tam anlamıyla evdesinizdir ne de yabancı bir mekandasınız. Masaya oturabilirsiniz ama uzun süre kalmanız yadırganmaz. Bir çay söyleyip saatlerce konuşabilirsiniz. Bir dilim pasta sipariş edip yanındaki insanın hayatını dinleyebilirsiniz. Üstelik kimse size "Masanızı ne kadar süredir işgal ediyorsunuz?" diye kronometre tutmaz. Pastanenin görünmeyen hizmetlerinden biri de budur: İnsanlara zaman kiralar.

Ankara'da bu kültürün ayrı bir anlamı vardır. Çünkü Ankara, Cumhuriyet'le birlikte modern şehir hayatının laboratuvarlarından biri haline gelmiştir. Yeni başkentin yeni yaşam biçimleri, yeni mekanları ve yeni sosyal ilişkileri oluşurken pastaneler de bu dönüşümün gündelik hayat içindeki taşıyıcılarından biri olmuştur. Cumhuriyet'in modernleşme projesi yalnızca kamu binalarında ve bulvarlarda gerçekleşmemiştir. İnsanların nasıl giyindiği, nerede oturduğu, nasıl eğlendiği, nerede yemek yediği ve arkadaşlarıyla nasıl vakit geçirdiği de bu modern şehir kültürünün parçalarıydı. Pastaneler, bu değişimin en doğal ve en gündelik mekanlarından biri olarak Ankara'nın sosyal dokusuna yerleşti.

Bir bakıma Ankara'nın pastaneleri, şehrin gayriresmi salonlarıydı.

Cumhuriyet'in henüz çiçeği burnundayken bozkırın ortasında yükselen modern Başkent hayali, beraberinde yepyeni bir kamusal alan ve sosyalleşme adabı da getirmiştir. İşte bu adabın en zarafetli sahneleri, pastanelerin kolalı beyaz örtülü

masalarında kurulmuştur. Ankara'nın pastaneleri, kentin elitleri ile halkın, edebiyatçılar ile memurların, genç aşıkla ile akademisyenlerin aynı çatı altında buluşabildiği gayriresmi salonlardı. Önemli bir toplantıya gitmeden önce heyecanla son hazırlıklarını yapan, beyaz gömleklere ve sık döpiyesleriyle ilk randevularına çıkan gençler bu masalarda oturdu. Mülkiye'nin, ODTÜ'nün, Hacettepe'nin ya da Ankara Tıp'ın geleceği inşa eden öğrencileri, vize ve final haftalarında çay bardaklarının buğusunda sınav notlarını paylaşırken Türkiye'nin fikri haritasını yine bu mekanlarda tartıştı. Mesai bitiminde evine dönmekten önce günün yorgunluğunu iki dilim bisküvi ve bir fincan çayla atan memurlar için bu dükkanlar, kentsel bir terapi merkezine dönüştü. Nişan pastalarının heyecanla sipariş edildiği, mezuniyet kutlamalarının kahkahalarla taçlandığı, aile büyüklerinin pazar gezmelerini bir dilim yaş pastayla ödüllendirdiği bu mekanlar, bir kentin en mahrem sevinçlerinin kayıt tutulduğu canlı arşivler haline geldi.

Şehrin Tatlı Yüzü: Ankara Pastaneleri

1923 yılında Türkiye Cumhuriyeti'nin başkenti olarak ilan edilen Ankara, modern ulus devletin mekansal temsili olarak yeniden kurgulanmıştır. Başkent oluşuyla birlikte Ankara'nın yalnızca bir yönetim merkezi değil, aynı zamanda yeni bir toplum düzeninin simgesel kenti haline gelmesi amaçlanmıştır. Bu durum, kentsel planlamanın yanı sıra kültürel yapının da yeniden biçimlenmesine zemin hazırlamıştır.

Yeni yönetimin modernleşme ideolojisi doğrultusunda siyasal yapı, toplumsal yapı ve yaşam kültürü de köklü bir dönüşüm geçirmiştir. Bu dönüşüm hukuki ve kurumsal düzenlemelerle desteklenmiş, Medeni Kanun'un kabulü, kadınlara seçme ve seçilme hakkı tanınması, karma eğitim sisteminin benimsenmesi gibi uygulamalarla toplumsal modernleşme süreci hız kazanmıştır.

Toplum bireylerinin kamusal alandaki görünürlüğü de artarak yeni yaşam biçimlerine uyum sağlanmaya başlamıştır. Kadınların kamusal hayatta görünürlüğü, kıyafet reformları ve sosyal yaşamdaki konumları, yeni toplum inşasının bir yansıması olarak değerlendirilmiştir.



Bu anlamda 1950-1980 yılları, kentin toplumsal ve mekansal dönüşümünü anlamak açısından kritik bir öneme sahiptir. Bu dönem, Türkiye'nin ekonomik, politik ve toplumsal yapısında köklü değişimlerin yaşandığı ve kentleşmenin ivme kazandığı bir zaman dilimidir. Sadece fiziksel olarak büyümekle kalmamış, aynı zamanda kent kültürü ve gündelik yaşam pratikleri açısından da mekansal dönüşüme uğramıştır. Ankara'yı bu zaman diliminde okumak, yalnızca mekanların değişimini değil, aynı zamanda toplumsal hafızanın da nasıl şekillendiğini ve dönüştüğünü anlamak açısından önemlidir. Kentin gelişen aks değişimleri, bireylerin kentle kurduğu aidiyet ilişkisini de etkileyerek, süreçte toplumsal belleği dönüştürmüştür. Bu bağlamda "bellek mekan" niteliği taşıyan pastanelerin, dönem Ankara'sının sosyal ve mekansal yapısı paralelinde incelenmesi, toplumsal izleri sürmek ve geleceğe dair çıkarımlar yapmak adına bir çalışma alanı oluşturmaktadır.

Sürece bakıldığında, Lörcher ve Jansen'in hazırladığı kentsel çalışmalar, Ankara'nın fiziksel yapısının şekillenmesinde 1940'lı yıllarının sonuna kadar etkili olmuştur. II. Dünya Savaşı'nın geniş çaplı etkileri ve Türk siyasi yaşamında meydana gelen değişimler, çok partili sisteme geçiş ile ekonomik ve sosyal devinim etmenleri doğrultusunda kentin nüfusu hızla artmıştır. 1940'lı yıllarda özellikle Kızılay aksı ön plana çıkmıştır. 1950-1960 yıllarına gelindiğinde Ankara, İstanbul'dan sonra ikinci büyük göç çekim merkezi haline gelmiştir. Bu etmenler kentin yeniden planlanmasını gündeme getirmiştir. Kent akslarının ve yeni bölgelerin yapılanmasında dönemin siyasi ve ekonomik gelişmeleri etkili olmuştur. Kadın ve erkeklerin günlük yaşama katılımları artmış, kent akslarında insan ve araç devinimi yoğunlaşmıştır.

1950-1980 dönemi Ankara'sı siyasi ve sosyal değişimlerin yoğun olarak yaşandığı bir kent oluşumu göstermiştir. Oluşum gösteren gecekondu bölgeleri ile planlı mahalleler arasındaki farklılıklar, sosyo-kültürel hayatın çeşitliliğini de artırmıştır. Pastaneler, sinemalar, pasajlar ve parklar kent kültürünü şekillendiren önemli unsurlar olarak öne çıkarken, politik atmosferin etkileri de Ankara'nın gündelik hayatını belirleyen temel faktörlerden biri haline gelmiştir.

1950-1980 yılları arasında kent akslarında yeme-içme mekanları, artan nüfus ve sosyo-ekonomik gelişmelerin etkisiyle çeşitlenmiş, günlük yaşam pratikleri ve beklentilere göre şekillenmiştir. Atatürk Bulvarı üzerinde yaya trafiği artmış, bu bölge sosyal hayatın odak noktası haline gelmiştir, farklı ihtiyaçlara yönelik yeni mekanlar açılmıştır.

1960'lı yıllarda çok katlı yapıların sayıları artmış, "Atatürk Bulvarı'nda araç trafiğine ayrılan yol şeritleri genişletilirken" bölgede yaya yoğunluğu da artmıştır. Kavaklıdere bölgesi ve Tunalı Hilmi Caddesi güzergahı, konut alanı olarak değişmeye başlamıştır. Bu değişim, 1957 Uybadin-Yücel Planı'nın kentin kısmen Kavaklıdere'nin gelişimine önemli etkisi olmuştur. Sementin konut dokusu planıyla birlikte gelişmiştir. 1970'li yılların sonuna kadar bu mekansal devinim sürmüştür.

1980'li yıllarda farklılaşan ekonomik ve sosyal etmenler, kentsel dönüşüm sürecini de hızlandırmıştır. 1950'li ve 1980'li yıllar arasındaki bu değişimi şu şekilde vurgulamaktadır, "Dönemde finansal merkez özellikleri sürmesine karşın bürokratik ve politik merkez özellikleri azalan, kültürel merkez özelliğini yitiren Ulus'un ticari merkez

olarak önemi artmış, Kızılay, yeni bürokratik ve politik merkez olarak finansal, kültürel ve ticari açıdan ön plana çıkmıştır”.

Bu yönelimler, Or-An, Çankaya, Gaziosmanpaşa ve “kentnin batı koridoru üzerinde bulunan Eskişehir yolu üzerinde bazı gelişmeler” ile kent kurgusunu dönüştürmüştür. Geniş perspektifte bakıldığında, Ankara’nın kentsel yapısı bu dönemde hem yönelim hem de işlev bakımından çeşitlenmiştir. Ulus, Atatürk Bulvarı güzergahı kent omurgasını oluştururken, Kızılay-Yenişehir bölgesi, yeni oluşum gösteren semtlerin ve kentsel gelişim güzergahlarının arayüzü haline gelmiştir. Kavaklıdere, Çankaya ve Or-An bölgeleri, sosyal yaşamın dinamiğini oluşturan mekanların yerleri halini almış ve batı yönelimi üzerinde yoğunlaşma yaşanmıştır. Planlı ya da plansız şekilde gelişen yeni semtlerle birlikte, “kentnin batı ve güneybatı kesimlerinde kamu binalarının sayısında da bir artış gözlemlenmiştir”. Ticari işletmeler ile konut alanları bu güzergahlarda konumlanmıştır. Batı yöneliminin gelişimi, özellikle Eskişehir yolu ve çevresini etkilemiştir.

Kentin değişen coğrafyası içinde pastaneler, Ankara’nın mekansal yürüyüşünü de gözler önüne serer. Hikaye, Ulus’un tarihi ve esnaf dokulu sokaklarında, Hal içi ya da Hacı Bayram civarındaki o kadim börekçi ve tatlıcılarda başlar, Kızılay’ın geniş bulvarlarına, Atatürk Bulvarı’nın şık tenteli kaldırımlarına uzanır. Zamanla Tunalı Hilmi Caddesi’nin, Bahçelievler’in geniş balkonlu mahalle kültürünün, Çankaya’nın rüzgarlı tepelerinin ve nihayetinde Ümitköy ile Çayyolu’nun villa bahçelerinin ayrılmaz bir parçası olur. Şehir batıya doğru büyüyüp betonlaşırken, bu mekanlar köklerini koruyan ve geçmişle bugün arasında köprü kuran birer zaman kapsülüne dönüşür.



Ankara'nın Pastane Hafızası

Bu çalışmanın odak noktasını oluşturan pastaneler, yalnızca birer yeme-içme mekanı olmanın ötesinde, sosyal yaşamın önemli bir parçası haline gelmiştir. Toplumsal iletişim yeri olma niteliğini taşıyan bu mekanlarda, edebi sohbetler, davetler, sergiler ile etkinlikler yapılmış ve buluşmalara ev sahipliği yaparak kamusal alanın önemli bir parçası haline gelmiştir. Pastane mekanları, kullanıcı profili açısından da oldukça çeşitlilik göstermiştir. Öğrencilerden bürokratlara, sanatçılardan esnafa kadar farklı sosyal grupların bir araya geldiği pastaneler, kent yaşamının çok sesli yapısını yansıtan buluşma noktası işlevini görmüştür.

Bu mekanlarda tüketim odaklı eylemler değil, aynı zamanda haberleşme, düşün alışverişi ve dinlenme gibi gündelik yaşamın farklı pratikleri de gerçekleşmiştir. Bu bağlamda pastaneler hem bireysel hem de kolektif yaşamın sürdüğü, kültürel etkileşimin yoğunlaştığı, çok işlevli sosyal mekanlar olarak kentsel bir düzenlemede öne çıkmıştır. Ankara'nın demografik ve mekansal olarak büyümesi paralelinde, pastanelerin konumları da değişerek farklı sosyo-ekonomik sınıfların ve kültürel pratiklerin kesişim noktaları haline gelmiştir. Bu yönüyle pastaneler kent düzeninde yalnızca fiziki yapılar olmaktan öte, toplumsal dönüşümün izlerini taşıyan sosyo-kültürel mekanlar olarak çalışmanın odağını oluşturmuştur.

Siyasi ve sosyal hayatın Ankara kent kurgusunda öncü merkezi olan Ulus bölgesi, Başkent'in kültürel etkinliklerine ve pasta salonlarına da uygun bir zemin sağlamıştır. 1923 yılında Ulus Meydanında Ankara'nın ilk pastanesi olarak tanımlanan "İstanbul Pastanesi" açılmıştır. Siyasi ve kültürel hareketlilik, pastanelerin Ulus-Yenişehir aksında konumlanmalarını anlamlı kılmıştır. Toplumsal ve sosyal hareketliliğe bağlı olarak pastaneler, kullanıcıları için toplumsal statünün yansıması görevini de üstlenmiştir. Sade ve gösterişsiz mekan kurgusuna rağmen İstanbul Pastanesi (1923-1955), dönemin milletvekilleri ve edebiyatçıların oldukça sık ziyaret ettikleri odak mekan olmuştur. Pasta salonunda yeme-içme hizmeti almak isteyenlerin yanı sıra, siyasetçilere ve edebiyatçılara sohbet ve fikir tartışmalarının yapılabildiği uygun bir platform yaratmıştır.

1930'lu yılların sonlarına gelinmesiyle, Ulus merkezden başlayan ve kent omurgasını oluşturan Atatürk Bulvarı aksında belirgin değişimler yaşanmış ve 1940'lı yılların başlarıyla birlikte bu dönüşüm hız kazanmıştır. Atatürk Bulvarı aksı, "1940'lı yılların ikinci yarısından itibaren Atatürk Bulvarı, özellikle de bulvarın Kızılay kesimi, sosyal yaşama sahne olması bakımından işlenmiştir. Bulvarın geniş kaldırımlarına uzanan kafeler, pastaneler bu hareketliliğin ana mekanlarıdır. Ancak söz konusu hareketlilik, bu mekanlara yer veren bütün romanlarda akşamüstü, çalışma gününün sonrasında olmaktadır. Mesai bitiminde iş çıkışı uğranılan bu sosyal mekanlar, kadınlı erkekli bir memur kadrosuyla dolup taşar" olarak tanımlanmıştır.

Nüfusun çoğalması, konutların artışı ve gereksinimler ile doğal akışında çeşitlenen mekanlar, Bulvar üzerinde vakit geçirme sıklığına bağlı olarak kullanıcıları kendine çekmiştir. 1961 yılında Meclis binasının da bu bölgeye taşınması, banka şubeleri ve ticari faaliyet gösteren işletmelerin Bulvar üzerinde konumlanmasına, sinema, tiyatro,

yeme-içme mekanlarının çeşitlenmesine ve sosyo-kültürel etkinliklerin çoğalmasına destek vermiştir. Çevrede siyasal, sosyal ve ticari bir hareketlilik oluşturmuştur.

1950-1980 yılları arasında Ankara'daki pastanelerle ilgili Zeynep Gökaydın Yenil tarafından oluşturulan tabloda bu pastaneler bulundukları konumlara göre sınıflandırılmıştır. Buna göre, Ulus semtinde Akalın, Arı, Akman, Ankara, Akar ve Durak Pastaneleri, Kızılay ve Yenışehir bölgesinde Özen, Armağan, Çiçek, Kutlu, Savoran, Sergen, Bahar, Büyük, Roma, Penguen, Tuna, Bade, Meram, Reyhan, Pariziyen, Boğaziçi, Yeni Ankara, Hüdaverdi, Filiz, Ecevit, Funda, Sırcan, Flamingo Sırcan ve Milka Pastaneleridir. Ankara üzerine yapılan kent tarihi araştırmaları, özellikle 1930-1990 yılları arasında Atatürk Bulvarı, Kızılay, Ulus, Kavaklıdere ve Bahçelievler aksında onlarca pastanenin kent yaşamının önemli bir parçası olduğunu göstermektedir.

Bu pastanelerin ortak özelliği, yalnızca tatlı üretmeleri değildi. Her biri, Ankara'nın sosyal tarihinin bir parçasıydı. Cumhuriyet balolarına giden gençler burada buluştu, üniversite öğrencileri sınav öncesi ders notlarını bu masalarda paylaştı, memurlar mesai çıkışında çaylarını yudumladı, nişan pastaları, mezuniyet kutlamaları ve aile sohbetleri bu mekanlarda yaşandı. Bir bakıma Ankara'nın pastaneleri, kentin gayriresmi salonlarıydı. Onların vitrinlerinde yalnızca ekler, yaş pastalar ve profiteroller değil, Ankara'nın değişen şehir kültürü, dostlukları ve kuşaklar boyunca biriken anıları da sergileniyordu.



Eski Ankara'nın merkezindeki pastaneler, Cumhuriyet'in şehirleşme deneyiminin tanıklarıydı. Daha sonra şehir büyüdükçe pastaneler de yeni yerleşim bölgelerine taşındı. Bahçelievler, Ayrancı, Çankaya, Tunalı, Balgat, Emek, Çayyolu, Ümitköy, Batıkent ve daha pek çok semt kendi pastane kültürlerini oluşturdu. Böylece Ankara'nın pastane haritası, aslında şehrin büyüme haritasına dönüştü.

Pastanenin bulunduğu semt, bize o semtin sosyal yapısı hakkında da ipuçları verir. Bazı pastaneler memurların uğrak yeri idi. Bazıları öğrencilerin. Bazıları ailelerin. Bazıları sanatçıların ve yazarların. Bazıları ise mahallelinin. Bir pastanenin

müşterileri, o pastanenin sosyal kimliğini oluştururdu. Bu nedenle Ankara'nın pastanelerini birbirinin aynıymış gibi anlatmak mümkün değildir. Her birinin müşterisi farklıdır. Sokağı, garsonu, vitrini, kokusu farklıdır. Hatta çayının demi, bardağının şekli bile farklıdır.

Ankara'nın pastane kültürü, Cumhuriyet'in başkentinde yeni bir şehirli hayat kurulurken biçimlenmeye başladı. 1923'te başkent ilan edilen Ankara, yalnızca devlet kurumlarının taşındığı bir merkez değil, aynı zamanda farklı mesleklerden, bölgelerden ve kültürel çevrelerden insanların bir araya geldiği yeni bir şehir laboratuvarıydı. Ulus çevresinde oluşan ticari ve kamusal hayat, kısa zamanda otelleri, lokantaları, kahvehaneleri, sinemaları ve pastaneleriyle kendine özgü bir merkez meydana getirdi. İstanbul Pastanesi'nin 15 Ocak 1923'te Ulus'ta açılması ve 1955'e kadar hizmet vermesi, bu yeni şehir hayatının erken örneklerinden biri olarak kabul edilir.

İstanbul Pastanesi'nin önemi, Ankara'nın ilk pasta salonlarından biri olmasından ibaret değildi. Dönemin anıları ve araştırmaları, buranın yazarların, gazetecilerin, sanatçıların, öğretmenlerin, bürokratların, öğrencilerin ve Ankara'ya iş veya memuriyet için gelenlerin buluştuğu bir merkez olduğunu gösterir. Mekan, bu nedenle "münevverler kulübü" olarak anılmıştır. Sabahattin Ali, Necip Fazıl, Samet Ağaoğlu, Yahya Kemal, Ahmet Hamdi Tanpınar ve daha pek çok edebiyatçıyla ilişkilendirilen bu pastane, edebiyat tarihinin yalnızca kitaplıklarda veya dergi sayfalarında değil, masalarda ve gündelik karşılaşmalarda da üretildiğini hatırlatır.

Aynı işlev daha sonraki yıllarda Büyük Pastane gibi mekanlarda da görülür. Büyük Sinema ile birlikte çalışan Büyük Pastane, film öncesi ve sonrasında buluşulan, sanatçıların, politikacıların ve şehirli gençlerin birbirini gördüğü bir salondur. Sinema ile pastanenin yan yana oluşu, Ankara'nın kültürel hayatındaki iki önemli alışkanlığı birbirine bağlıyordu: Birlikte film seyretmek ve film üzerine birlikte konuşmak. Pastane, gösterinin tamamlayıcısıydı, film bittikten sonra hikayenin tartışıldığı, oyuncuların ve gündemin konuşulduğu ikinci sahneydi.

1930'lu ve 1940'lı yıllarda Atatürk Bulvarı üzerindeki Kutlu Pastanesi, Ankara'nın edebiyat ve sanat çevresinin önemli buluşma noktalarından biriydi. Hasan Ali Yücel, Vedat Nedim Tör, Ahmet Hamdi Tanpınar, Cahit Sıtkı Tarancı, Ahmet Muhip Dıranas, Melih Cevdet Anday, Orhan Veli Kanık ve Oktay Rifat gibi isimlerin mekanı sık sık kullandıkları aktarılıyor. Yine aynı yıllarda Özen Pastanesi de özellikle Nurullah Ataç ve Sabahattin Ali ile özdeşleşmiş bir edebiyat mekanı olarak anılıyor. Nazlı Eray'ın çocukluk anılarında ve Atilla İlhan'ın Ankara'daki yıllarında da Tuna Pastanesi önemli bir yer tutar.

Pastanelerin edebiyatla ilişkisi de buradan doğar. Yazarların, şairlerin ve sanatçıların uğradığı pastaneler yalnızca kahve ve çay içilen yerler olmamıştır. Bazı metinlerin, fikirlerin, tartışmaların ve dostlukların başlangıç noktaları olmuştur. Ankara'nın edebiyat ve sanat hayatı ile pastane kültürü arasında görünmeyen bir bağ vardır. İnsanların bir araya geldiği her masa, aynı zamanda düşüncenin de dolaşıma girdiği bir yerdir.

Bir yazarın pastanede oturup çevresini izlemesi, sıradan bir müşteri için önemsiz görünen ayrıntıları edebiyatın malzemesine dönüştürebilir. Garsonun sesi, masadaki çay bardağı, kapının açılıp kapanması, dışarıdaki yağmur, karşı masada konuşan iki insan... Şehir dediğimiz şey zaten bu ayrıntılardan oluşur.

Bu sahne, yalnızca ünlülerin değil, sıradan müşterilerin de katıldığı bir kamusal tiyatroydu. İnsanlar birbirlerini gözlüyor, tanıdıklarıyla selamlaşıyor, kimlerin hangi masada oturduğunu fark ediyor, kıyafetlerden konuşma biçimlerine kadar çeşitli ayrıntıları yorumluyordu. Pastanede görünür olmak, şehir hayatına katılmanın yollarından biriydi. Bir masada oturmak ve orada tanınmak, kişinin Ankara'daki sosyal ağının işaretlerinden biri sayılabiliyordu.

Günümüzde de Ankara'daki pastaneler benzer işlevlerini devam ettiriyor. Mora Pastanesi'nin hikayesi, bu açıdan dikkat çekici bir örnektir. 1985'te Saka Pastanesi olarak başlayan ve daha sonra gecekondu mahallesi olarak anılan bir çevrede hizmet veren işletme, pastacılık kültürünün yalnızca lüks caddelere ait olmadığını gösterir. Aile üyelerinin birlikte çalışması, meslek bilgisinin kuşaktan kuşağa aktarılması ve mahalle müşterisiyle kurulan süreklilik, pastanenin toplumsal işlevini görünür kılar. Pastane burada bir vitrin olmaktan çok, mahallenin ortak mutfağı ve tanışıklık alanıdır.

Damla Pastanesi'nin hikayesinde de benzer biçimde, ürünlerin yanında kuşaklar arası bağların öne çıktığı görülür. 1964'ten beri hizmet veren işletmenin müşterileri arasında yalnızca bugünün müdavimleri değil, geçmişte onların ebeveynleri ve büyükanne-büyükbabaları da vardır. Mekanda tanışıp evlenenler, çocuklarının ve torunlarının doğum günlerini aynı yerde kutlayanlar, aile hikayelerini pastanenin tarihiyle yan yana anlatanlar bulunur. Böylece dükkanın yaşı ile müşterinin yaşı birbirine yaklaşır, pastane, kişisel biyografilerin ortak zeminine dönüşür.



Masalarda Kalan Şehir

2000'lerin sonunda ve 2010'larda, Ankara'nın pastane kültürü, yeni bir döneme girdi. "Self-servis" kahveciler, özellikle genç nesil tarafından tercih edilmeye başlandı. Sosyal medya çağı, bu kültürü hem zorladı hem de zenginleştirdi. Özellikle popüler kişilerin, bir pastaneye gidişleri, instagram hikayelerinde paylaşıldığında, o pastane aniden "trend" haline geliyordu. Bu, geleneksel pastane anlayışına bir tehdit gibi görünse de, aslında yeni bir hafıza türü ekledi. Artık, bir pastanenin hafızası sadece o mekanın duvarlarında değil, aynı zamanda dijital platformlarda da birikiyordu. Bir üniversite öğrencisi, mezuniyet pastasını alırken, o pastayı sosyal medyada paylaşmayı düşünüyordu. Bu paylaşım, sadece bir anı değil, aynı zamanda bir "kimlik" ifadesiydi.

Bu dönemde birçok pastane sahibi ve işletmecisin, kentli insanının talepleri ve yaşam dinamiklerinin değişimine açık olarak hareket ettikleri görülmektedir. Ancak kent gelişimine ayak uydurarak, bu dinamiği ve ticari sürdürülebilirliği sağlayan pastane sayısı sınırlıdır. Kentsel gelişimle birlikte süreçte bazı pastaneler kapanmış, bazıları ise konum değiştirmeden hizmet vermeye devam etmiştir. Kentin birincil oluşum aksı olarak tanımlanan kuzey güney aksı üzerinde açılan ve devamında gelişen doğu-batı aksı üzerinde yer alan bölgelerde şubeleşen Funda Pastanesi ve Flamingo Pastanesi, kentin gelişen örüntüsü üzerinde mekansal varlığını sürdüren pastanelerdir. Çalışma kapsamında sosyal dinamiklerin paralelinde hizmet devamlılığını ve konumsal kaymalarını sürdürmeleri açısından dönem tanığı olarak da karşımıza çıkmaktadır. Ankara'nın pastaneleri yalnızca yaş pasta, kuru pasta ya da profiterol satan işletmeler değildi. Özellikle 1950'lerden 1990'lara kadar pastaneler, başkentin sosyal hayatının en önemli buluşma mekanlarıydı.

İlk buluşma.

İlk maaş.

İlk nişan.

İlk doğum günü.

İlk mezuniyet.

İlk ayrılık.

İlk kez tek başına çay içmek.

Ve bazen hiçbir özel sebep olmadan, sadece "Bir pastaneye gidelim" demek.

Bu sonuncusu belki de en önemlisiydi.

Bu nedenle Ankara'nın pastanelerinin tarihini yalnızca "şu yıl açıldı, şu ürünleri sattı, şu adrese taşındı" biçiminde yazmak, onların gerçek hikayesini eksik bırakmak olur. Bir pastanenin tarihini asıl ilginç kılan, onun kaç yıl açık kaldığından çok, o yıllar boyunca kimlerin kapısından girdiğidir.

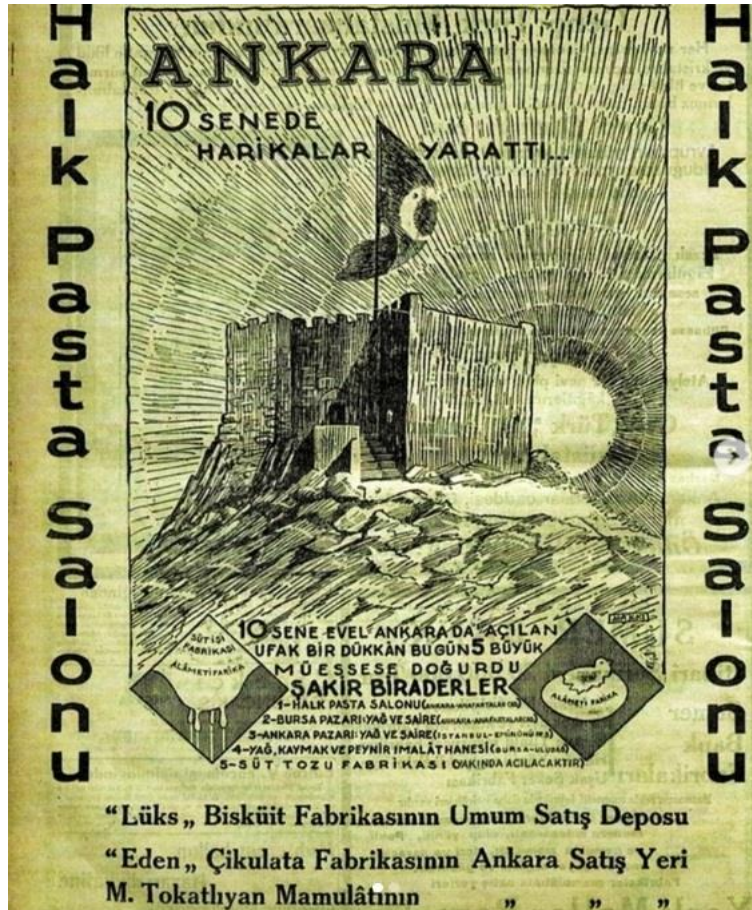
Çünkü geçmişte dışarıda yemek yemek veya bir kafeye gitmek, bugünkü kadar sıradan bir gündelik alışkanlık değildi. Pastaneye gitmek, başlı başına bir sosyal etkinlikti. İnsanlar giyinir, hazırlanır, arkadaşlarıyla buluşur, masaya oturur ve zaman geçirirdi. Pastane, gündelik hayatın içinde küçük bir "şehirli olma" ritüeli sunardı.

Bu ritüelin önemli unsurlarından biri de garsondu. Bugünün self-servis kahvecilerinde insan kahvesini sipariş eder, numarasını alır ve bir süre sonra tezgahın önünden içeceğini teslim alır. Masasına döner, bilgisayarını açar veya telefonuna bakar. İlişki çoğu zaman müşteri ile mekan arasında değil, müşteri ile kendi ekranı arasında kurulmaya başlar. Klasik Ankara pastanesinde ise masaya oturursunuz ve garson gelir, "Ne arzu edersiniz?". Bu basit soru, aslında pastane kültürünün temel cümlelerinden biridir.

Çünkü sipariş vermekle hizmet almak arasında bir fark vardır. Garsonun masaya gelmesi, müşteriye "Burada oturabilirsiniz, biz sizinle ilgileniyoruz" duygusu verir. Çay masaya gelir, pasta tabağa konur, peçete bırakılır. Bir süre sonra garson sizi tanımaya başlar. "Her zamanki gibi mi?" diye sorabilir. İşte o anda müşteri olmaktan çıkıp mekanın hafızasının bir parçası olursunuz.

Ankara'nın eski pastanelerinde bu ilişkinin ne kadar güçlü olduğunu, yıllar sonra anlatılan anılardan anlamak mümkündür. İnsanlar çoğu zaman "Şu pastanede şu pasta çok güzeldi" demekle yetinmezler. "Garsonumuz vardı, bizi tanırdı", "Şu masaya otururduk", "Çayımızı daha biz söylemeden getirirdi" diye anlatırlar. Çünkü hafızada kalan yalnızca yiyeceğin kendisi değildir, hizmetin biçimi, mekanın sesi, garsonun yüzü ve masanın çevresindeki insanlardır. Bu nedenle klasik pastanelerdeki garsonluk geleneği, aslında Ankara'nın sosyal tarihinin küçük ama önemli bir parçasıdır.

Ankara'da pastane kültürünün bir başka temel unsuru ise vitrindir. Vitrine bakmak, bir süreliğine gündelik hayatın dışına çıkmaktır. Pastane vitrinleri Ankara'nın değişen



tüketim kültürünün de aynasıdır. Bir zamanlar yağ pastalar, kuru pastalar, şerbetli tatlılar, ekler, profiterol, poğaç ve börekler vitrinin temel unsurlarıydı. Zamanla yabancı isimli tatlılar, farklı çikolata çeşitleri, cheesecake'ler, kruvasanlar ve yeni nesil ürünler eklendi. Fakat şaşırtıcı biçimde bazı klasik ürünler bütün bu değişime rağmen yaşamaya devam etti.

Ankara'nın "taze pasta" anlayışı yalnızca bir ürün özelliği değildir, bir güven ilişkisidir. Ankaralı için taze pasta, vitrinde kaç gün beklediği bilinmeyen bir ürün değil, o gün imalathaneden çıkan pastadır. Pastanın tazeliği, kremanın

dokusundan, kekin yumuşaklığından, meyvenin görüntüsünden anlaşılır. “Bugün çıktı” cümlesinin müşteride yarattığı güven, bir Ankaralı için bazen en pahalı reklamlardan daha güçlüdür. Bu alışkanlık Ankara’nın pastane kültürünü zincir mağazalardan ve standartlaşmış tatlı tüketiminden ayıran önemli özelliklerden biridir. Her ne kadar şehir değişmiş, alışveriş merkezleri çoğalmış ve kahve kültürü yeni biçimler kazanmış olsa da Ankaralıların önemli bir bölümü hala pastaneye gittiklerinde taze pasta kavramını önemserler.

Bir pastanenin hafızasını en iyi anlatanlar, çoğu zaman işletme sahipleri değil, müşterileridir. Ankara’nın pastanelerine dair anlatılar yalnızca kitaplarda değil, insanların kişisel hafızalarında, eski fotoğraflarda, sosyal medya paylaşımlarında, internet forumlarında ve ağızdan ağıza aktarılan hikayelerde de yaşamaktadır. Bir sosyal medya paylaşımında eski bir pastanenin fotoğrafını gören biri “Burada lise yıllarında arkadaşlarımla otururduk” diye yorum yapar. Bir başkası “Babam beni pazar günleri buraya getirirdi” der. Bir diğeri “Nişan pastamızı buradan almıştık” diye ekler.

Ancak dijital görünürlük ile gerçek müdavimlik aynı şey değildir. Sosyal medya bir pastaneyi kısa süreliğine “trend” yapabilir, fakat bir işletmenin şehir hafızasında kalmasını sağlayan, insanların oraya tekrar tekrar dönmesidir. Paylaşım, anıyı görünür kılar, tekrar ziyaret ise ona süreklilik kazandırır. Bu nedenle sosyal medyanın etkisi, geleneksel pastane kültürünü bütünüyle ortadan kaldırmaktan çok, onun hafızasına yeni bir katman eklemiştir.

Damla Pastanesi hakkında yayımlanan bir ziyaret yazısında, müşterilerin önemli bir bölümünün üçüncü kuşaktan olduğu, bazı ailelerin dedelerinin ve babalarının da aynı mekanda arkadaşlık kurduğu anlatılır. Aynı yazı, pastanenin sanatçılardan siyasetçilere kadar farklı tanınmış müşterileri olduğunu aktarırken, mekanın asıl değerini ünlü isimlerden çok, yıllar boyunca oluşan samimi müşteri ilişkilerinde bulur. Bu ayrım önemlidir. Bir pastanenin şöhreti tanınmış bir kişinin uğramasıyla artabilir, fakat hafızası, sıradan insanların tekrarlanan ziyaretleriyle kurulur.

Böylece tek bir pastanenin altında onlarca, yüzlerce hatta binlerce küçük hayat hikayesi birikir. Bu hikayelerin çoğu tarih kitaplarına girecek kadar büyük değildir. Ama insan hayatı zaten çoğunlukla büyük olaylardan oluşmaz. İnsan hayatı, tekrar edilen küçük anların toplamıdır.

Aynı pastaneye gitmek.
Aynı masaya oturmak.
Aynı garsonun servis yapması.
Aynı pastayı yemek.
Aynı insanla konuşmak.

Sonra yıllar geçer ve insan bir gün o pastanenin önünden geçerken durur. Belki pastane artık yerinde yoktur. Belki yerine başka bir mağaza açılmıştır. Belki tabela değişmiştir. Belki bina bile yenilenmiştir. Ama insanın hafızasında masa hala oradadır. İşte Ankara’nın pastanelerini önemli kılan şey budur. Onlar yalnızca şehirdeki binalar değildir, hafıza mekanlarıdır.

Bir pastanenin kapanması bu nedenle yalnızca ticari bir işletmenin kapanması değildir. Bir kuşağın buluşma noktası kaybolur. Bir mahallenin alışkanlığı sona erer. Bir garsonun yüzü, bir ustanın eli, bir vitrinin görüntüsü ve bir ürünün tadı gündelik hayattan çekilir. Yeni işletme gelir, başka ürünler satar, başka bir dekorasyon anlayışı getirir. Şehir devam eder. Fakat geçmişin bir parçası sessizce eksilir. Ankara'nın değişen şehir kültürünü izlemek için bu kapanan ve açılan pastanelere bakmak son derece öğreticidir.

Bir pastane profiterolüyle hatırlanır, bir diğeri su böreğiyle, bir başkası dondurmasıyla, başka biri kurabiyesiyle. Fakat bunların arkasında daha büyük bir ortaklık vardır: İnsanların hayatlarına eşlik etmek. Bir pastanenin en değerli ürünü belki de menüsünde yazmayan "hatıra"dır.

Bir anne için çocuğunun doğum günü pastasıdır.
Bir baba için emeklilik kutlamasıdır.
Bir genç için ilk buluşmadır.
Bir öğrenci için sınav arasındır.
Bir yazar için uzun bir sohbet masasıdır.
Bir memur için mesai sonrası çayıdır.
Bir çocuk için vitrine bakıp elma şekeri istemektir.
Bir yaşlı için gençlik yıllarına dönmektir.

Ve bütün bunlar aynı mekanda,
Aynı masaların çevresinde gerçekleşir.

Pastaneler ve Ankara'nın Hafızası

Sonuç itibarıyla Ankara'nın pastanelerini yazmak, sadece unun, yağın ve şekerin tarihini değil, bozkırın ortasında inşa edilen bir kent ütopya topluluğunun, samimiyetini ve zarafetini koruma mücadelesini yazmaktır. Sosyal medyanın ortaya çıkmasıyla artık kişisel hafıza daha görünür hale geldi. Eskiden bir pastanenin anısı aile içinde anlatılırken bugün bir fotoğrafın altındaki yorumlarda yüzlerce kişinin ortak hafızasına dönüşebiliyor. Eski bir tabela fotoğrafı, geçmişteki bir Ankara'yı yeniden ortaya çıkarıyor. "Ben de buraya giderdim" cümlesi, hiç tanımadığımız insanları aynı hatıranın içine yerleştiriyor.

Bu açıdan sosyal medya, Ankara'nın pastane hafızası için bir tür dijital sözlü tarih arşivi işlevi de görüyor. Bir pastanenin eski fotoğrafı yayınlanıyor. Birisi "O tarihte üniversitedeydim, her hafta gelirdik" yazıyor. Bir başkası "Eşimin doğum günü pastasını hep buradan alırdık" diyor. Bir diğeri "O zamanlar garsonlar bizi ismen tanırdı" diye ekliyor. Böylece tek bir mekanın çevresinde kişisel hafızalar birleşiyor ve ortak bir Ankara hikayesi oluşuyor.

Bu nedenle pastane kültürü aynı zamanda bir duygu kültürüdür.
İnsan pastaneden yalnızca yiyecek satın almaz.
Bazen geçmişini satın alır,
Bazen bir kutlamayı,
Bazen çocukluğunu,

Bazen bir özlemi,
Bazen de yalnızca eve götürülecek bir kutu tatlıyı.
Ama o kutunun içine çoğu zaman farkında olmadan bir hikaye de koyar.

Ankara'nın pastaneleri üzerine yazmak bu nedenle Ankara'nın yemek kültürünü yazmaktan çok daha geniş bir çalışmadır. Bu, bir şehrin gündelik hayatını, sosyal ilişkilerini, modernleşmesini, mahalle kültürünü, aile yapısını, çalışma hayatını, öğrencilik yıllarını, sanat çevrelerini, tüketim alışkanlıklarını ve kuşaklar arasındaki değişimi izlemektir. Pastaneler, şehrin resmi tarihinin kenarında duran fakat gündelik hayat tarihinin tam ortasında bulunan mekanlardır. Resmi tarihte belki bir pastanenin adı geçmez. Ama insanların hafızasında geçer.

Çünkü bu tarih arşivlerde değil, insanların hafızasında nefes almaya devam eder. Bu kitap biraz da o hafızanın peşine düşüyor. Kimi zaman bir pastanenin eski tabelasının altında, kimi zaman bir vitrinin önünde, kimi zaman bir garsonun hatırlanan yüzünde, kimi zaman bir dondurmanın tadında, kimi zaman da yıllar önce yenmiş bir dilim pastanın bıraktığı duyguda Ankara'yı arıyor.

Çünkü bir şehri anlamamanın yolu her zaman onun en büyük binalarından geçmez. Bazen küçük bir pastanenin kapısından içeri girmek yeterlidir. İçeride çayını söyleyen memuru, ders çalışan öğrenciyi, doğum günü pastası seçen anneyi, sevgiliyle oturan genci, yıllardır aynı masaya gelen yaşlı çifti ve vitrinin önünde gözleri büyüyen çocuğu görürsünüz.



Hepsi aynı şehrin insanıdır.
Hepsi Ankara'nın başka bir zamanına aittir.
ve hepsinin önünde aynı soru vardır:

"Ne alırsınız?"

Bu soru basit görünür.

Fakat Ankara'nın pastanelerinde bazen cevabı bir pasta değil,
Bir ömürdür.

KAYNAKLAR

Bilsel, S. G. (2018). Başkent Ankara/1: Özel ilgi odaklarının oluşum ve değişim süreçleri. Mimarlık Dergisi, 1, 73–77.

Şenyapılı, T. (Ed.). (2006). Cumhuriyet'in Ankara'sı. Ankara, ODTÜ Yayıncılık.

Tekeli İlhan, (1998). Cumhuriyetin harcı: Köy enstitüleri, halkevleri, belediyeçilik. Ankara: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

Toker, A. (2019). Cumhuriyetin başkentinde bir münevverler kulübü: İstanbul Pasta nesi (1923–1955). N. Kozak (Ed.), Düünden bugüne Ankara: Otel, lokanta, pastane, turizm (s. 157–180). Ankara: Detay Yayıncılık.

Gökaydın Yenal Zeynep, Özdamar Betül Bilge, "Ankara'nın 1950-1980 Dönemi Sosyal Doku Haritası ve Pastane Mekanları", İdealkent Dergisi, Sayı 47, Cilt 17, Yıl 2025-1, s. 114-149.

Karanfil Dergi, "Edebiyatçıların Buluşma Noktası: İstanbul Pastanesi",
<https://karanfildergi.com.tr/edebiyatcilarin-bulusma-noktasi-istanbul-pastanesi/>

Türkiye Turizm Ansiklopedisi, "İstanbul Pastanesi", <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/istanbul-pastanesi>

Hürriyet, "Kuşaktan kuşağa Ankara hikayeleri: Mora Pastanesi",
<https://www.hurriyet.com.tr/yazarlar/aziz-devrimci/kusaktan-kusaga-ankara-hikayeleri-mora-pastanesi-42358155>

Lavarla, "1964'ten Bugüne Damla Pastanesi", <https://lavarla.com/1964-ten-bugune-damla-pastanesi/>

Gerçek Edebiyat, "Büyük Pastane ve Ankara'nın pastane tarihi",
<https://www.gercekedebiyat.com/yazi-detay/buyuk-pastane-ve-ankaranin-pastane-tarihi/10499>

Başkent Üniversitesi Açık Arşiv, "Cumhuriyet Dönemi'nden günümüze Ankara'da kurulmuş pastane ve şekerleme işletmelerinin gastronomi kültürü açısından incelenmesi",
<https://acikerisim.baskent.edu.tr/items/01c501ac-84ff-4bd8-8ea8-c0186802f10d>

Kültür ve Turizm Bakanlığı, "Ankara Anıları", <https://dosim.ktb.gov.tr/TR-317386/ankara-anilari.html>.

İSTANBUL PASTANESİ

Ankara'nın Münevverler Kulübü

Cumhuriyetin modernleşme projesinin uygulama alanı olan Ankara, 1920'li yıllarda da, kente gelenleri hayal kırıklığına uğratan, en işlek yerlerin bile tozlu ve çamur deryasını andıran yollarla kaplı olduğu bir mahrumiyet bölgesidir. Kasaba görünümündeki kent, bugünkü Sıhhiye meydanından önceki tren köprüsünde biter. Ondan ötesi, tarlalar, bahçeler ve göz alabildiğine bir boşluk... Şehir ilkeldir, imar görmemiştir ancak hareketli ve canlıdır. Çünkü toplumda bir modernleşme merakı bulunmaktadır.

Ankara'nın ikamet yerleri; Ulus civarındaki Anafartalar, Kaleiçi, Samanpazarı, Ulucanlar ve Yahudi Mahallesi semtlerine yayıldığı için o zamanki Ankara'da herkes günde bir kez olsun muhakkak Ulus meydanından geçer. Yabancıların hemen fark edildiği sokaklar, bir evin koridorları gibidir. Ulus, 1930'lu yıllara gelindiğinde toz ve çamur dolu geçmişine inat bir gelişme gösterir. Yerlerini apartmanlara bırakan kerpiç evler, geniş bulvarlar ve yollar ile bir ulusal akım yaratan modern binalar inşa edilir.

İstanbul Pastanesi, 1923-1955 yılları arasında faaliyet göstermiş, Ankara'da açılmış en eski pastanedir. Yazarlar başta olmak üzere siyasetçiler, sanatçılar ve gençlerin Ankara'daki buluşma noktalarından biriydi. Pastane, 15 Ocak 1923 tarihinde Taşhan'a bakan salonlardan birini kiralayan Rizeli Ali Rıza Mataracioğlu tarafından açılır. Mataracioğlu, Türkiye'de pastacılık yapan çoğu Rizelinin aksine Hemşinli değildir ve ailede bu mesleği yapan ilk kişidir.

Ankara'daki ilk pastane olan İstanbul Pastanesi, yazarların, sanatçıların ve eğitimcilerin sohbetler ettiği bir yapıya bürünür. Ahmet Hamdi Tanpınar, Ahmet Rasim, Behçet Kemal Çağlar, Enver Şapolyo, Ertuğrul Şevket, Feridun Nafiz Uzluk, Hüseyin Rahmi Gürpınar, Gaffar Güney, İzzettin Şadan, Malik Aksel, Mekki Sait Esen, Musikişinas Ahmet Yekta, Nahid Sırrı Örik, Namidan Rahmi, Necip Fazıl Kısakürek,



Nuri Gençosman, Profesör Şükrü, Refik Fenmen, Ressam Saip, Rıza Polat Akkoyunlu, Sadri Ertem, Samet Ağaoğlu, Şevket Hıfzı Rado ve Yahya Kemal Beyatlı pastanenin müdavimleri arasındaydı. Pastane, Ahmet Adnan Saygun ve Hürrem Erman'ın Ankara anılarında da yer almıştır. Yine bir anlatıya göre Yahya Kemal'in genellikle oturduğu ve dostları ile burada sohbet ettiği bilinmektedir. Ankara'nın nesini seversin üstadım diye sorulan soruya...İstanbul'a dönüşünü diye cevap verdiği mekan olarak bilinir.

Hamdi Olcay'ın edebi zevki, Ankara'nın önemli edebiyat mahfillerinden biri olan İstanbul Pastanesi'ndeki 1940'lı yılların sonlarında düzenlenen edebiyat toplantılarında şekillenmeye başladı. Mehmet Çınarlı, hatıralarında Hamdi Olcay'ı bu edebiyat mahfili eşliğinde şu cümlelerle anlatmıştır: "Şair arkadaşlarımla birlikte çıkarmaya başladığımız Hisar dergisinin sürekli yazarları arasındaydı. Dergide tefrika edilen (Mart-Ekim 1951) "Sarıkişla" adlı mensur destanını, yayımdan önce, Ulus'taki İstanbul Pastanesi'nin balkonunda bize okuduğu zaman gözlerimiz yaşarmıştı."

İstanbul Pastanesi, Ulus Meydanı'ndaki özel kişilerce yaptırılan ilk ticari yapılardandı. Kuruluşundan kısa bir zaman sonra, Ankaralıların çağdaş bir buluşma noktası haline geldi. İstanbul Pastanesi, dönemin önemli süreli edebiyat dergilerinden Hisar Dergisi'nin yayım hayatına başlamasından önce, Hisar Topluluğu'nun fikir tartışmalarını yaptığı ve dergiyi yayına çıkarma düşüncelerinin hayat bulduğu bir mekan olma özelliğini taşıdı.

Suut Kemal Yetkin hatıralarında Nurullah Ataç'la İstanbul Pastanesi'nde tanıştığını, bu pastanede yaptıkları sohbetler sayesinde yıldırım hızıyla kaynaştıklarını yazar. İstanbul Pastanesi, 1930'ların Ankara'sında Taş Mektep'in lojmanında aynı odayı paylaşan Suut Kemal Yetkin ve Ahmet Hamdi Tanpınar'ın buluşup edebiyat sohbetleri yaptıkları mahfillerden biridir.



Hatıralarında İstanbul Pastanesi'ni anlatan yazarlardan biri de Necip Fazıl'dır. 1930'ların başında İş Bankası'nın Ankara şubesinde memur olarak çalışmaya başlayan Necip Fazıl, başkentte gün geçtikçe halka halka genişleyen yeni bir edebiyat çevresi ile karşılaşmıştır. Necip Fazıl'ın Ankara'da bulunduğu süre zarfında devam ettiği en önemli edebiyat mahfili İstanbul Pastanesi'dir.

Necip Fazıl Babıali'de Ankara günlerinde gediklisi olduğu bu pastaneyi şu cümlelerle anlatmıştır: "Eski payitaht İstanbul'u Ankara kadar küçültecek olursanız aynı nispetle Babıali'nin küçülmüşü olarak bulacağınız mekan neresi olabilir? Mahut İstanbul Pastahanesi ve akşamları (Karpıç) lokantasının akşamcılar köşesi... Ankara'nın o çığırda İstanbul'daki İkbâl ve Meserret kahvehanelerine denk, tam "esafil-i şark" karakterinde ayrı ve çok alakaya değer bir muhiti de, Ulus Meydanı'nda bir köşe teşkil eden İstanbul Pastahanesi... Genç şair, buraya "efkar-ı umumiye" köşesi adını takmıştır.

Yaşar Nabi Nayır, Varlık dergisinde çıkacak yazı, hikaye ve şiirlerle dolu çantasıyla bu pastaneye sıklıkla gelir. Necip Fazıl, 1935 yılında Ankara'ya geldiğinde Ağaç dergisi kadrosunu İstanbul Pastanesi'nde toplar, dergiye konulacak şiirleri burada okur ve yazıların tashihlerini bu pastanenin masalarında yapar.

İsim listesinden de anlaşılacağı üzere dönemin Ankara'sında yolu bu pastaneye düşmeyen edebiyatçı yok gibidir. Yaşça üstat kabul edilebilecek isimler, şöhretlerini yaşayan genç edipler, ilk kalem denemelerini yapan şair ve yazarlar yıllarca bu pastanenin salonunda edebiyat solumuşlar, İstanbul Pastanesi'ni "gayriresmi bir edebiyat akademisi" haline getirmişlerdir.

Pastaneye ilişkin en belirgin ayrıntılar Enver Behnan Şapolyo'nun anılarında yer alır: *"Taşhan'a bakan arsaların üçüne Ankaralı Hafız Bey bir otel ile altına bir salon yaptırdı. Bu salonu Rizeli Matrakçioğullarından Ali Rıza Bey kiralayarak İstanbul Pastanesi'ni açtı. Bu pastane 15 Ocak 1923'te açıldı. Ankara'nın ilk pasta salonu burası olduğundan pek rağbet*



gördü. Ben de bu salon yıkılma kadar bu pastaneye devam ettim. Burası münevverlerin ve mebusların salonu idi. Grup grup masalar vardı. Bizim masanın daimi olarak halkasını Sadri Ertem, Şevket Rado, Samet Ağaoğlu, Nahit Sırrı Örik, Ertuğrul Şevket, Mekki Sait, İzzettin Şadan, Namidan Rahmi, Nuri Gençosman, Feridun Nafiz Uzluk, Profesör Şükrü, Refik Fenmen, Ressam Saip Tuna, Musikişinas Ahmet Yekta, Muslih ve ben teşkil etmekte idi. Çok kere üstat Hüseyin Rahmi ve Yahya Kemal devam ederdi. İstanbul Pasta Salonu bir münevverler kulübü mahiyetindeydi.”

Pastanenin sahibi Ali Rıza Bey’in pastaneyi açmadan önce oldukça varlıklı bir kimse olduğu anlatılır. Mehmed Kemal ve Malik Aksel’in aktardığı üzere Ali Rıza Bey, yurtdışında birçok han, hamam, otel inşa ettirmiş, işleri bozulduktan sonra da Türkiye’ye dönmüştür. Beş parasız gezdiği o günlerin birinde şiddetli bir yağmura yakalanır. Islanmamak için bir kahveye sığınır. Garson hemen bir çay uzatır, Ali Rıza Bey parası olmadığını söyleyince garson kapı dışarı eder. Yağmurun altında ıslanırken “Günün birinde bir kahvehane açarsam kimseyi bir şey içmesi için zorlamayacağım” diyecektir. Günü gelir ve İstanbul Pastanesi’ni açar, müşterileri sıkıştırmamaları konusunda da garsonlarını tembihler.

Nazmi Özalp pastanenin fiziki özelliklerini şöyle anlatır: “İstanbul Pastanesi’ne Taşhan’a bakan caddeden girilir. Salonun ortasında küçük masaların bir araya getirilmesiyle oluşan büyükçe bir masa bulunur. Girişin karşısındaki merdivenle üst katın balkonuna çıkılır. Pastaneden çok kıraathane havasındaki bu yerin balkonunda genelde edebiyatçılar, sanatçılar ve politikacılar bulunur.” Öte yandan Rüzgarlı Sokak’taki gazete idarehanelerine, Bankalar Caddesi’ndeki Milli Eğitim Bakanlığı’na, Posta Caddesi’ndeki Tercüme Bürosu’na yakın olması nedeniyle edebiyatçılara, gazetecilere ve memurlara kucak açar.



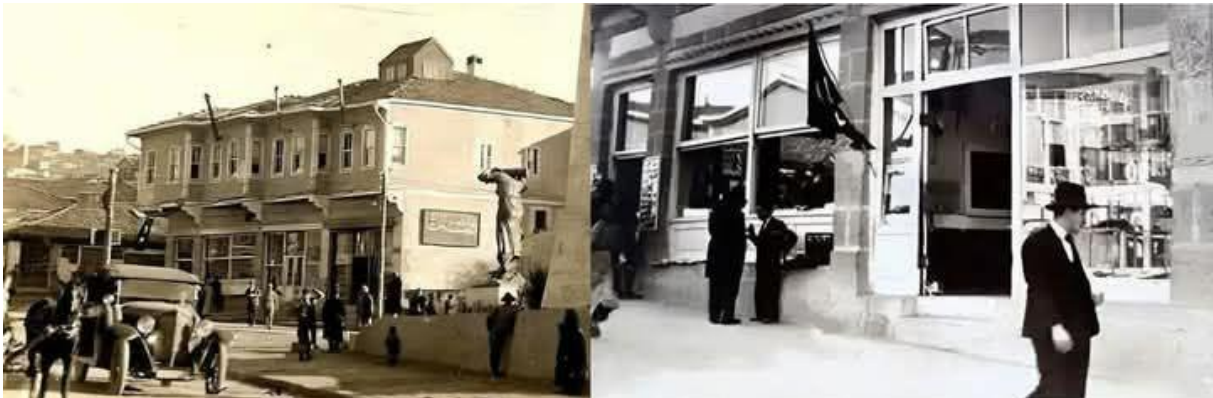
Malik Aksel bu mahfili anlattığı yazısına "Ankara'da Bir Kahve" başlığını atar. Burhan Asaf, İstanbul Pastanesi'ni Ankara'nın en sağlam müesseselerinden biri olarak nitelendirir ve bu mekan için "Kuvvetli bir ihtiyaca cevap verdiğinden gündüzün bir ihtiyaçtır, akşamları bir ihtiyaçtır, gece yarısından yani bar-bozumundan sonra bir ihtiyaçtır" tespitinde bulunur.

Samet Ağaoğlu, Sabahattin Ali ile ilk kez 1934 senesinde İstanbul Pastanesi'nde tanıştığını belirtirken *"Bu pasta salonunda edebiyatı severler, edebiyatla uğraşanlar, çoğumuz genç, buluşurduk."* diye anlatır. Şevket Rado da *"1935-1936 yıllarında Ankara'da kuvvetli edebiyatçı ve şair grubu vardı."* diyerek İstanbul Pastanesi'nde sık sık oturduklarından, sonra da Posta Caddesi'ndeki içkili lokantalara geçtiklerinden bahseder. Ahmet Kutsi Tecer, Necip Fazıl, Yaşar Nabi Nayır, Nahit Sırrı Örik, Sabahattin Ali, Samet Ağaoğlu, Feridun Fazıl Tülbentçi, Baki Süha Ediboğlu gibi isimlerin pastanede edebi toplantılar yaptığını aktarır. Ayrıca Necip Fazıl'ın bu pastanenin müdavimlerinden olduğunu, kendisine "Prens" denmesinden hoşnutluk duyduğunu söyler. Hatta garsonlar Necip Fazıl'ın adisyonlarını "Prens" açar. Pastanenin müdavimi Necip Fazıl, çıkardıkları Ağaç dergisinin yazarlarını bu pastanede toplar. Dergide yayımlanacak şiirleri pastanede birlikte seçerler.

27 Mayıs 1935'te yayımlanan *Akşam* gazetesinde bu pastane İstanbul'daki ünlü Meserret Kiraathanesi'ne benzetilir; *"İstanbul Pastanesi de İstanbul'daki Meserret Kiraathanesi gibi gazetecilerden, muharrirlerden, şairlerden, ressamlardan, edebiyat meraklısı gençlerden tutun da iş kovalamak için Ankara'ya gelen tüccarlara, bir memuriyete yerleşmek üzere münhal bekleyen işsizlere, öğretmenlere, doktorlara kadar çeşit çeşit insanların oturma ve buluşma alanıdır. (...) Sabaha kadar açık durur. Günün her saati ise doludur. Edebiyatçılar uzun bir masayı işgal ederler"* diye anlatılır.

Ankara'nın kent tarihinde en köklü mekanlardan biri İstanbul Pastanesidir. Pastane, Cumhuriyet'in ilan edildiği yılda eğlence kültürünün değişmesiyle insanların sosyalleşebileceği yeni bir mekan olmuş ve Cumhuriyet dönemi Ankara'sının ilk pastanesi olarak kent belleğinde yerini almıştır.

Bir imalathanesi olmayan pastanede ürünler dışarıdan alınıyordu. Halil İbrahim Tunalı'ya göre, pastanenin sade bir görünümü vardı. 18 Mart 1942 tarihinde Ali Rıza Mataracioğlu, pastanenin işletmesini oğulları Mahir ve Ahmet Mataracı'ya bıraktı. Hisar dergisi, pastanede yapılan çalışmalarla hazırlandı. 1950'li yıllarda, Ankara'nın



nüfusu Jansen Planı'nın nüfus hedefine ulaşılmasını takiben, hızla artan nüfusa sahip kentte, yapılaşmanın nüfusu da artıracığı yönündeki spekülasyon baskıları, Ulus'ta yıkım ve yeniden inşa süreci başlattı. Mekanın örgütlenmesindeki değişim ve dönüşümler sonucunda Ulus'taki birçok eğlence alanıyla birlikte, Ankara'nın ilk eğlence ve sosyalleşme alanlarından ve aydın insanların bir akademisi haline gelen İstanbul Pastanesi de Ulus İşhanı'nın yapımı için Anafartalar Caddesi ve Ulus Meydanı'nın genişletilmesi sırasında kamulaştırıldı ve 1 Mayıs 1955 tarihinde pastane, daha fazla kar getireceği düşünülen Ulus İş Hanı'nın yapımı için yıkıldı. İstanbul Pastanesi, yerini Yeni Han'a (Ulus İşhanı) bıraktı .



KAYNAKLAR

Nakiş Dilay, Cumhuriyetin 100. Yılında Ankara Armağanı, Köklü Ankara Pastaneleri, Net Kitaplık, II. Cilt, 1. Baskı, 2023, s. 465.

Toker Arzu, "Cumhuriyetin Başkentinde Bir Münevverler Kulübü: İstanbul Pastanesi (1923-1955)".

Toker Arzu, (2023), "Dünden Bugüne Ankara: Otel, Lokanta, Pastane, Turizm", Nazmi Kozak. ss. 157-177.

Çınarlı, Mehmet (1989). "Hatıralar Işığında Hamdi Olcay". Türk Dili. C. LVIII (456). 283-287.

Toker Arzu. <https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/istanbul-pastanesi> Er. Tar. 01.08.2026.

Tonga Necati, Bir Edebi Muhit Olarak Ankara 1923-1980, Çolpan Yayınları, 2019, s. 174. S.181-185.

Tonga Necati, "Başkentin önemli bir edebiyat mahfili : İstanbul Pastanesi", <https://www.gzt.com/kultur/baskentin-onemli-bir-edebiyat-mahfili-istanbul-pastanesi-3533698>, 08/09/2020

Özkan Timur, "Ankara Şehrengizi", Ankara, Alter Yayıncılık, 1967.

Öztürk N., "Geçmiş Yıllarda Ankara, Başkent Söyleşileri İçinde, Ankara", Kent Koop. Yayınları.

Bayraktar, N. (2013), "Başkent Ankara'da Cumhuriyet Sonrası Modern Yaşam ve Mekansal Kurgu", Kontrast, Özel Sayı: Dünden Bugüne Ankara, Sayı 37/6.

Türk Edebiyatı 363-366. sayılar. Türk Edebiyatı Vakfı. 2004. s. 51. Erişim tarihi: 21 Haziran 2024.

Abide Doğan, (2018). Tarih ve mekan odağında Türk romanı incelemeleri. s. 121. ISBN 9786059556736. Erişim tarihi: 21 Haziran 2024.

Balcıgil Osman, (2020), "Yeşil Mürekkep", Destek Publishing and Media Group. ISBN 9786053118534. Erişim tarihi: 21 Haziran 2024.

Haksal Ali Haydar, (2007), "Necip Fazıl büyük doğu ırmağı", İnsan Yayınları. s. 114.

Karataş Erdil Neşe, "Başkent Kültür Sanat Dergisi", Sayı 16, Temmuz 2024

Ağaoğlu, S. (1978). İlk Köşe. İstanbul: Ağaoğlu Yayınevi; Kılıç, A. (1975). Elli Yıllık Yaşantımız: 1923-1933. İstanbul: Milliyet Gazetesi Yayınları;

Kozak N. (Editör), Dünden Bugüne Ankara: Otel, Lokanta, Pastane, Turizm (ss. 157-179). Ankara: Detay Yayıncılık; <https://www.ankara.bel.tr/files/6513/4726/6062/2-tarihce.pdf>, Tarih İçinde Ankara.

Özalp M. Nazmi, (Haz. Halûk İmga) Bir Başkentin Anatomisi 1950'lerde Ankara, İdealkent Yayınları, 2. Baskı, 2024, s.353-354.

Behnan Şapolyo Enver, Atatürk ve Seyman Alayı, Ankara Kulübü Yayınları, 1971, s.50-60.

Kurşunluoğlu Mehmed Kemal, "Haber Peşinde 50 Yıl", Afa Yay., İst., 1993, s. 149.

Aksel Malik, Sanat ve Folklor. (Haz. Beşir Ayvazoğlu), Kapı Yay., İst., 2011, ss. 170-174.

Çınarlı Mehmet, Sanatçı Dostlarım, Ötüken Neşriyat, İst., 1979, s. 59.

Bozyiğit A. Esat, "Ankara'da İstanbul Pastahanesi", Ankara Magazine, S. 14, 2002, s. 60.

Ağaoğlu Samet, İlk Köşe (Edebiyat Hatıraları), Ağaoğlu Yay., İst., 1978, ss. 84-85.

Yetkin Suut Kemal, "Ataç ve Tanpınar ile Tanışmam", Meydan, S. 568, 1979, ss. 25-28.

Tanyer Turan, "Ankara'da Eski Mekanlar", Kitap-lık, S. 90, 2006, ss. 68.



AKMAN PASTANESİ

Ankara'nın Bozacısı

Ankara'da doğup büyüyenler için "Akman'a gidelim." cümlesi hiçbir zaman yalnızca bir pastaneye gitmek anlamına gelmedi. Bu cümle bazen önemli bir kararın başlangıcıydı. Bazen üniversite sınavını kazanan bir gencin ilk kutlaması, bazen memuriyete başlayan bir evladın ailesine ısmarladığı ilk pasta, bazen de uzun yıllar sonra buluşan iki eski dostun birbirine "Nasılsın?" demeden önce kurduğu sessiz masaydı.

Akman Pastanesi, Ankara'nın acele etmeyen tarafını temsil ediyordu. Dışarıda Kızılay'ın telaşı, dolmuşların korna sesleri, otobüs kuyrukları, yağmurlu kaldırımlar ve memur şehrinin bitmeyen koşuşturması vardı. İçeri adım attığınızdaysa zaman birkaç vites küçültüldü. Garsonların telaşı bile sakindi. Masalar konuşmaları dinler, duvarlar yılların sohbetlerini hafızasında biriktirirdi. Belki de bu yüzden Ankara'da nice hikaye önce Akman'da başlamış, sonra hayatın içine karışmıştır.

Ankara'da pastane ve boza denildiğinde akla gelen ilk yer Akman Boza ve Pastanesi'dir. Ankara'nın yeme ve içme sektöründeki en eski işletmelerinden olan Akman Pastanesi, Ankaralıların birçok anı biriktirdiği mekan olmuştur. Akman Pastanesi, 1936 yılında Vahap Akman tarafından Zincirli Camii'nin karşısına bulunan Cihan Sokak'ta açılmıştır. Arnavut kökenli olan Vahap ve Muharrem Akman, Yugoslavya döneminde orada yaşamış ve seyyar bozacılık yaparak geçimlerini sağlamıştır.

I. Dünya Savaşı'nda Yugoslavya'dan Anadolu'ya göç eden Vahap ve Muharrem Akman kardeşler, Bursa'ya gelerek üç beş yıl kadar bu şehirde yaşadktan sonra



1920'li yılların sonunda Ankara'ya gelmiştir. Vahap ve Muharrem Akman, Ankara'ya geldikleri 1920'li yılların sonunda ilk pastanelerini Ulus'ta Anafartalar Caddesi'nde açmıştır. Ancak 1936 yılına gelindiğinde ilk pastaneyi kapatarak o dönem Ankara'sının ilk modern pastanesini Zincirli Camii'nin karşısında Cihan Sokak'ta açmıştır. 1960 yılında da Ulus İşhanı'nda beşinci dükkanı açarak işletmesini oğulları Numan Akman üstlenmiş ve marka isim olmaya başlamıştır.

Akman Pastanesi ilk bozasıyla meşhur olmuş ve ardından sütlü tatlılarıyla ilgi görmüştür. Pastane ayrıca damla sakızlı dondurması, kazandibi tatlısı, mahlepli poğaçası, sosisli sandviçi,

kaymaklı pastası, piramit pastası, limonata ve erik sırasıyla Ankaralıların hafızasında yer edinmiştir.

Kurulduğu andan günümüze kadar 86 yıllık tarihi sürecinde lezzetli tatlarıyla, müşterileriyle, üç nesil yönetimiyle kentin belleğini oluşturan Akman Pastanesi, Ankara'nın bir sembolü olmuştur. Akman'ın ilk sahipleri aracılığıyla Balkan coğrafyasından gelen ve Osmanlı döneminde Anadolu ile özleşen boza, Osmanlı içecek kültürünün oluşmasını sağlamıştır.

Bu bağlamda Akman'ın kurucuları boza kültürünün Anadolu'da yayılmasına öncülük etmiş ve kültürel aktarımla bozanın, bozacılık mesleğinin canlı kalmasını sağlayarak kültürün koruyucusu olmuştur. Nitekim günümüzde Akman Boza adıyla boza üreticisi olan Akman, marka isim olarak yaşamaya devam etmektedir. Böylece Akman Boza markası, kültür endüstrisinin bir parçası olması yönüyle önem taşımaktadır.

Ankara'nın meşhur, kemikleri sızlatan o kuru ayazı başladığında kentlilerin sığındığı ilk liman her zaman Akman olmuştur. Akman demek, Ankaralı için her şeyden önce boza demektir. Ama öyle sıradan bir içecekten bahsetmiyoruz, koyuluğu tam kıvamında, ekşiliğiyle tatlılığı bıçak sırtı bir dengede duran, üzerindeki tarçın serpintisiyle adeta bir sanat eserini andıran tescilli bir Ankara klasiğidir bu.

"Ulus'a gidip de Çıkırıkçılar Yokuşu'ndan ya da Anafartalar Çarşısı'ndan geçtikten sonra Akman'da durup bir bardağa yaslanmamak, Ankara vatandaşlık görevini eksik yapmaktı. Yan dükkandan taze kavrulmuş sıcak leblebiyi alıp bozanın üzerine serpiştirmek ise bu ritüelin yazısız kanunuydu."

Yazın ise tablo tam tersine dönerdi. Pirinç haznelerden bardağa süzülen, içinde gerçek limon taneciklerinin yüzdüğü o buz gibi sarı limonata, Ulus'un kalabalığında terleyen bürokratin da, okul çıkışı sevgilisine hava atan lise öğrencisinin de hararetini alan yegane iksirdi.

Eski Ankara burjuvazisi ve aileleri için Cumartesi günleri Ulus'taki mağazalardan yapılan alışverişlerin ardından garsonların beyaz önlükleriyle servis yaptığı masalara



oturmak bir statü sembolüydü. Rüzgarlı Sokak'ın efsanevi gazetecileri, hemen yanı başındaki Meclis'ten ya da bakanlıklardan çıkan siyasetçiler, dönemin entelektüelleri günün yorgunluğunu Akman'ın masalarında, koyu bir sohbet eşliğinde atardı. Cep telefonlarının olmadığı, "Heykel'in altında buluşalım" sözünün kanun sayıldığı yıllarda, geciken tarafın kendini affettirme mekanı yine Akman'ın gümüş tepsili pastaları olurdu.

Ankara 80'li ve 90'lı yıllardan itibaren kabuğunu değiştirip AVM'lerin, devasa bulvarların ve steril kafelerin şehri olmaya başladığında Ulus da yavaş yavaş eski o şaşıla günlerinden uzaklaştı. Ancak Akman, değişen bu şehir kültürü içinde direnen bir hafıza adası olarak kaldı. Pek çok markanın kenti terk ettiği, tabelaların değiştiği bir çağda Akman, pirinç tezgahının parıltısıyla, mermer masalarının soğukluğuyla ve dükkandan içeri girer girmez insanı karşılayan o mayhoş boza kokusuyla Ankaralıları hep aynı şeyi fısıldadı: *"Burası senin çocukluğun, burası Senin Ankara'n."*

1987 yılında ise pastanenin tek şubesi olarak Kızılay Akman açılmıştır. Kızılay'daki şubeyi daha sonra Numan Akman'ın oğlu Alper Akman işletmiştir. Üç nesil işletilen pastane, 2013 yılında ekonomik nedenlerle kapanmış olsa da günümüzde boza üreticisi olarak Ankara Macunköy'de bulunan fabrikada ürünlerini imal etmektedir. Akman Efsane Boza olarak imal edilen ürünler günümüzde birçok market zincirinde bulunmakta ve sadece Ankaralılarla değil Türkiye'de birçok ilde yaşayan insanlarla buluşmaya devam etmektedir.

Ankara üzerine yazan gazetecilerin, akademisyenlerin, sanatçıların ve siyasetçilerin anılarında da Akman'a rastlamak mümkündür. Özellikle Kızılay'ın eski günlerini anlatan hatıratlarda ve söyleşilerde, Akman çoğu zaman bir buluşma noktası olarak karşımıza çıkar. Randevular burada verilmiş, gazetelerin köşe yazıları burada



konuşulmuş, memleket meseleleri burada tartışılmış, nice dostluk burada demlenmiştir. Şehirlerin görünmeyen tarihi bazen resmî arşivlerde değil, pastane masalarının üzerinde yazılır.

Akman Boza ve Pastanesi, birçok alandaki ünlü ismin ve her kesimden insanın tercih ettiği bir pastane olmuştur. 1960'lı yıllarda opera ve balenin popüler olduğu dönemde akşamları 23.⁰⁰'te çıkan opera sanatçıları mutlaka pastaneye gidermiş. Sanatçı Taner Şener ve Yalın Tolga bu sanatçılar arasında pastanenin müdavimlerindenmiş. Bu sanatçıların yanı sıra Celal Bayar, Deniz Baykal, Nazlı Eray gibi birçok siyasi isimden sanatçıya birçok isim pastanenin müşteri olarak bilinmektedir. Celal Bayar'ın pastanenin ilk müşterilerinden biri olduğu, Deniz Baykal'ın her Pazar günü Ulus'taki şubeye gittiği, Nazlı Eray'ın ise Kızılay'daki şubenin müdavimlerinden olduğu anılar arasında yer almaktadır.

Ulus'un potansiyelinin sürekli eridiğini belirten Akman Boza ve Pasta Salonu'nun sahibi Alper Akman, "Ulus'taki dükkanı dedem açtı. Babam bütün ömrünü orada geçirdi, ben çocukluğumu orada yaşadım. Bütün ailemiz için bu kadar önemli bir yeri taşıyoruz. Üzülüyoruz ama bu ticaret ve her şey mümkün. Ulus'un bundan 20 yıl önceki fiziki şartları ve iş koşulları devam ediyor olsa, hiçbir endişemiz ve gelecekle ilgili plan yapma zorunluluğumuz kalmazdı" diye konuştu.

Kamu kurumlarının ve banka genel müdürlüklerinin İstanbul'a gitmeye başlamasıyla 2-3 bin kişilik bir potansiyelin bölgeden çekileceğini belirten Akman, şunları söyledi: "İçinde bulunduğumuz iş hanında pek çok ofis, dükkan ve çarşı var. Buraların büyük bir kısmı boş. Ulus'ta doğru gitmeyen bir şeyler var. 51 yıldır Ulus'tayız ve bölgenin bütün gidişatını gördük. Ulus cazip bir konumda olsa ofislerin dolup taşıyor olması gerekirdi. Ulus'un potansiyelinde çok ciddi bir azalma var ama 2013'ün sonunda kurumların taşınmasıyla bu sorun iyice artacak. 2014'te Ulus'un halinin nasıl olacağını çok merak ediyorum.

Bazılarının bozayı daha tatlı tercih ettiğini ama gerçek bozanın ekşi olması gerektiğini belirten Akman, mutlaka soğuk olarak ve üzerine tarçın serperek içilmesi gerektiğini kaydetti. Akman, bozayı kaseye koyup kaşıkla içenler olduğunu veya bardaktan kaşıkla içenlerin olduğunu, bunlara çok kızdığını belirtiyor. "Boza bardaktan içilir"



diyen Akman, bardakta servis ettikleri bozanın yanında kaşık da getirdiklerini, bunun boza içildikten sonra bardakta kalan miktarın tüketilmesi için olduğunu ifade ediyor ve ekliyor: "Bu çorba değil ki kaşıklansın." Akman, isteyenlere bozanın yanında leblebi de getirdiklerine dikkat çekti. Boza yapımının 48 saat süren çok meşakkatli bir iş olduğunu belirten Akman, kendisinin hala babasından devraldığı lezzeti ve kıvamı devam ettirdiğini kaydetti.

Aileden gelme bir alışkanlıkla çok fazla değişiklik yapmıyoruz. Klasik geldik, klasik devam ediyoruz. Bu anlamda eleştiriler de alıyoruz ama birilerinin de klasik olanı yapması gerektiğini düşünüyoruz. Her şey yenilik ve değişiklik demek değil, dedi. Akman'ın sadece bizim için değil, birçok Ankaralı için ifade ettiği önemli duygular var. Eşiyle orada tanışıp, ilk buluşmalarını orada gerçekleştirip, evlenmeye orada karar veren birçok Ankaralı var. İstanbul Yolu'na taşındığımızda belki Ulus'taki nostaljik hava gitmiş olacak ama en azından biz hizmete devam edeceğiz.

Geçtiğimiz yıllarda tadilat yapılarak yüzünü yenileyen pastanenin lezzeti aynı, özellikle bozası ve tiramisusu yıllardır vazgeçemediğim tatlardan. Benim oraya gidiş amacım olan boza için siparişimi verdim. Büyük ve Küçük boy olarak servis edilen bozanın fiyatları makul seviyede, yanında leblebi ve tarçın ile servis ediliyor.

Başkentlilere 75 yıldır hizmet veren, dededen toruna üç neslin işlettiği Akman Boza ve Pasta Salonu, Ulus'taki dükkanını kapatma kararı aldı. Ankara'nın eski tarihini günümüze taşıyan, aralarında Celal Bayar, Deniz Baykal, Nazlı Eray gibi ünlü isimlerin de bulunduğu pek çok tanınmış simanın müdavimi olduğu, bozasıyla geçmişten bugüne büyük beğeni toplayan Akman, Ulus'a veda etti. Akman, imalatına İstanbul Yolu'ndaki yeni yerinde devam ediyor.

Şehrin değişimi en çok kaldırımlarda hissedilir. Sonra dükkan tabelalarında... Ardından



insanların birbirine ayırdığı zamanda... Ankara büyüdükçe insanlar biraz daha hızlı yürümeye başladı. Cep telefonları masalara geldi. Sohbetlerin yerini bildirim sesleri aldı. Kahveler fotoğraf çekilmeden içilmez oldu. Fakat bütün bu değişimin içinde Akman, uzun yıllar boyunca eski Ankara'nın nezaketini koruyan birkaç adresten biri olarak kaldı.

Akman, bu kentin köklerinin, Cumhuriyet'in kurucu hafızasının ve Ulus'un o heybetli, biraz da mağrur geçmişinin bizzat kendisidir. Ankara'da şehir kültürü aks değiştirip güneye kaymadan önce, kentin kalbi Ulus'ta çarpar, bütün yollar Anafartalar'a, Heykel'e ve Akman Pasajı'na çıkardı. Akman, sadece hamur işlerinin ve pastaların sergilendiği bir vitrin değil, Ankara ayazında içimizi ısıtan bir sığınak, yaz sıcaklarında bozkırın ortasında vahaya dönüşen piring musluklu bir lezzet mabedi.

Bir dilim pasta yenir, çay biter, hesap ödenir ve masadan kalkılır. Ama insan, Akman'dan hiçbir zaman yalnızca kalkıp gitmez. Yanında mutlaka Ankara'dan küçük bir parça götürür.

Eğer bir gün yolunuz Ulus'a düşer ve eski Akman Pasajı'nın önünde durursanız, rüzgarın getirdiği o hafif tarçın kokusunu koklayın. Orada sadece bir lezzetin değil, tren garından Ulus Meydanı'na doğru yürüyen sık giyimli hanımefendilerin, fötr şapkalı beylerin ve cebindeki harçlıkla ilk bozasına tarçın eken Ankaralı çocukların ayak izlerini bulacaksınız.

Eski Ankara'nın tadı Akman'da kaldı.



KAYNAKLAR

Nakış Dilay, Cumhuriyetin 100. Yılında Ankara Armağanı, Köklü Ankara Pastaneleri, Net Kitaplık, II. Cilt, 1. Baskı, 2023, s. 465.

Akman Boza Resmi Sitesi. <https://akmanboza.com/akman-hakkinda/>Erişim tarihi: 31.12.2022

Akman Boza. <https://sambapos.org/tr/content/akman-boza/>, Erişim tarihi: 31.12.2022

Ankara'nın Tarihi Bozacısı Akman Boza. <https://isacoturoglu.com.tr/yorum.html> /Erişim tarihi: 31.12.2022

<https://www.yazarportal.com/akman-pastanesi-bir-baskadir-anilarimda/9642/>

<https://www.hurriyet.com.tr/yerel-haberler/ankara/ankara-nin-bir-asra-meydan-okuyan-markasi-6051008>

KUTLU PASTANESİ

Ankara'nın Edebiyat Pastanesi

Cumhuriyetin ilanıyla birlikte hareketlenen Ankara, birçok mekanın işlev kazanmasıyla canlı bir şehir olma özelliğini arttırmıştır. Şehre canlılık veren bu mekanların arasında insanların iletişim bağına güçlendirdiği sosyalleşme aracı olan pastaneler bulunmaktadır. Bu pastanelerden biri ise Kutlu Pastanesi'dir.

Kutlu Pastanesi, Ankara'nın belleğinde yalnızca bir pastane değil, bir edebiyat sahnesi olarak yerini alır. Beyaz örtülü masalarıyla, bulvar kaldırımlarına tente ile uzanan şık masa ve sandalyeleriyle, papyonlu takım elbiseli şef garsonlarıyla, şehrin gündelik hayatına zarif bir ritm katmıştır. Burada kahve kokusu, taze keklerin buharıyla birleşir, ama asıl tat, masalarda oturan yazarların, edebiyatçıların sohbetlerinden yükselir.

Kutlu Pastanesi, Ankara'nın kültürel hafızasında bir buluşma noktasıdır. Sosyal medyada hala dolaşan nostaljik paylaşımlarda, "Kutlu'da ilk kitabımı imzaladım" diyen genç yazarlar, "Şairlerle aynı masada oturmanın heyecanını yaşadım" diyen öğrenciler vardır. Popüler isimlerin anılarında da bu pastane sıkça geçer, kimi bir roman taslağını burada yazmaya başladığını, kimi ise hayatının en önemli sohbetini bu beyaz örtülü masalarda yaptığını anlatır.

Pastanenin papyonlu şef garsonları, Ankara'nın eski zarafetini hatırlatır. Onların sessizce masalara bıraktığı kahveler, aslında bir dönemin kültürel atmosferini taşır. Kutlu Pastanesi'nde oturmak, yalnızca tatlı yemek değil, Ankara'nın edebiyatla yoğrulmuş ruhuna dokunmaktır.



Kutlu Pastanesi, tarihi gemişı cumhuriyetin ilk dönemlerine dayanan ve ilk olarak insanların barınma ihtiyaçlarını karşılayan bir mekan olarak ortaya çıkmaktadır. 1937 yılında Yenişehir olarak bilenen günümüzdeki adıyla Kızılay İzmir caddesinde bulunan Kutlu Pastanesi, bir pansiyon olarak döneminde hizmet vermeye başlamış ve bir süre sonra bulunduğu binanın alt katında pastane de açarak Atatürk Bulvarı'nın gözde mekanı olmuştur.

1937 yılında açılan pastane, ilk olarak Yenişehir'de (bugünkü İş Bankası Yenişehir şubesinin bulunduğu yerde) hizmet vermiştir. Daha sonra, 1939 yılında karşıında inşa edilen Ragıp Dermez Kira Evi'nin (günümüz Mavi Jeans'in bulunduğu İzmir caddesi girişı) alt katına taşınmıştır. Özellikle "parizyen" tarzıyla dikkat çeken, öğle ve akşam saatlerinde hafif yemeklerin sunulduğu, içki servisinin de yapıldığı, akşam saatlerinde Viyolonist Lili Hanım'ın yönetimdeki Macar kadın orkestrasının hafif oda müziğinin alındığı bir mekandır.

Yenişehir (Kızılay) Atatürk Bulvarı üzerinde bugün 77 numaralı İş Bankası apartmanı yerine inşa edilen Kutlu Pansiyon binasının alt katında hizmete giren Ankara'nın eski efsane pastanesidir. Beyaz rtl masaları, bulvar kaldırımlarına tente ile uzanan şık masa sandalyeli oturma alanları, takım elbiseli şef garsonları ile diğerk mekanlara göre bir kat daha lüks bir mekandır.

İlerleyen senelerde pansiyon binasının olduğı yapı bir şekilde İş Bankası'na satılmış ve Yenişehir'de fırtına estiren Kutlu Pastanesi tam karşıya, İzmir Caddesi girişinde köşedeki 1939 tarihinde inşa edilen Ragıp Dermez kira evinin alt katına taşınmıştır. (bugün atatürk Bulvarı no: 79) Daha Ankara'da resim sergileri pek bilinmezken, salonunda en gözde resimlerin sıra sıra sergilendiğı bir pastane olmuştur.

Alanında kompetan müzisyenlerden oluşıan orkestraların, bulvara nazır çayını limonatasını içip, yeni dünyayı anlamaya çalışan en şık halleriyle arz-ı endam eden kadınlara ve erkeklere arka planda batı mziğı icra ettiğı, çağın ve kentin ötesinde bir



Orhan VELİ,
Kutlu Pastanesi Önünde

işletme haline gelmiştir. Paris'in en gözde mekanlarından bile daha kaliteli olduğu iddia edilir.

1930'lı yılların Ankara caddelerine göre bulunduğu konum ve yapılış özellikleriyle dikkat çekerek dönemindeki diğer mekanlara kıyasla oldukça hem pansiyonu hem de pastanesiyle lüks, konforlu ve şık bir mekan olarak görülmüştür. Gün içerisinde öğle ve akşam vakitlerinde hafif yemeklerin yanı sıra alkol servisinin de yapıldığı, oda müziği eşliğinde mekana gelen insanların hoşça vakit geçirdiği bir mekandır. Pastaneden piyano sesinin yükseldiği, çiçekleriyle huzur verdiği, müşterilerin ve mekanın şıklığı birçok anıda belirtilmiştir.

Kutlu Pastanesi, birçok edebi sanatçının gittiği bir mekan olmasıyla ayrı bir önem taşımaktadır. Melih Cevdet Anday, Orhan Veli, Sabahattin Ali, Adalet Ağaoğlu gibi birçok sanatçının sıkça gittiği ve edebi sohbetlerin yapıldığı edebiyat mahfili bir mekan olmuştur. Melih Cevdet Anday, Kutlu Pastanesi'nde yapılan şiir dinletilerinden ve siyasi kimliği bulunan insanların da buraya geldiğinden bahsetmiştir:

"Postahane Caddesi'ndeki Şükran Lokantası'ndan çıkıp çoğunlukla Yenışehir'e giderdik, Kutlu Kahvesi'ne. Paris kahvelerine benzer bir kahve idi bu. Bizden yaşça büyük yazarlar da gelirlerdi oraya(...) Ankara'da bulunduğum yıllar içinde bir iki şiir toplantısına katıldığımı anımsıyorum. Bunlardan biri Yenışehir'deki Kutlu kahvesinde düzenlenmişti.



Düzenleyen ya da düzenleyenler kimdi, kimlerdi, şimdi bilemeyeceğim. Kutlu, Paris kahvelerine benzer bir kahve idi. Günün nerdeyse bütün yazarları ve kimi siyaset adamları hemen her akşam bu kahveye uğrarlardı. Kahve dedimse, içki de içilirdi. Yukarı katı da vardı, orası satranç kulübününüdü ve Başbakan Şükrü Saraçoğlu akşamları orada satranç oynardı”.

Melih Cevdet Anday'ın içinde yer aldığı Orhan Veli Kanık ile Oktay Rıfat'dan oluşan ve edebi topluluk olan Garipçiler, şiir ilkelerini tartıştığı ve ilk şiirlerini okuduğu yer olarak da Kutlu Pastanesi ayrı bir önem taşımıştır.

Orhan Veli'nin çıkarmış olduğu Yaprak dergisinin çalışmalarının da bu pastanede yapıldığı Baki Süha Edipoğlu'nun anılarından bilinmektedir:

"Oktay Rifat'ı bana ilk defa 1940 yılında Ankara'da bir yaz günü Kutlu pastanesinde Orhan Veli tanıştırdı. Şöhretlerinin ilk basamaklarında tatlı günler geçiren Garipçiler okulunun bu iki değerli üyesi, karşılıklı oturmuşlar, dondurma yiyorlar ve haklarında çıkmış bir tenkit yazısına verilecek cevap üzerinde konuşuyorlardı. (...) Dikkat etmişimdir, İstanbul'da olsun, Ankara'da olsun, Orhan yazılarının pek çoğunu sabahları yazardı. Birçok şair ve yazarlarda olduğu gibi, yer seçmek, masa seçmek, gürültüden kaçmak gibi adetleri yoktu. Her yerde rahatlıkla çalışabilirdi. Yaprak dergisinin makalelerini, hatta mizanpajını Ankara'da Kutlu Pastanesi'nde hazırlardı".

1930'lu yılların ortasından 1940'lı yılların sonuna kadar edebi mahiyetini artıran ve birçok yazar ve şairin buluşma noktası olan Kutlu Pastanesi, edebiyat yolunda ilerlemek isteyen kişilerin de yazar ve şairlerle tanışabileceği, edebi sohbetler gerçekleştirebileceği imkanı sunmuştur. Bu imkanı, o dönemde henüz yolun başında olan Adalet Ağaoğlu iyi bir şekilde değerlendirmişti:

"Ortaokul lise yıllarında Kızılay'daki parkın hemen yanında Özen Pastanesi'nden farklı olarak Kutlu Kahvesi'ni çok iyi hatırlıyorum. Annemin halasının kızının kocası Haydar Amca başkentin okuryazar havalarını nerdeyse içindeymiş gibi iyi bilirdi. Küçük kardeşim Ayhan Sümer ile beni iki defa Kutlu Kahvesi'ne o getirip götürmüştür, çünkü kendisi de benim "yazmak" diye yanıp tutuştuğumu bilmekte. Burada on beş günde bir Ahmet Muhip Dıranas, Ataç, Cahit Sıtkı Tarancı bir araya gelip konuşuyor, daha çok da vuruşuyorlar. Şarap mı, rakı mı ne ise, içkilerini içiyor, arada bir ağızlarına leblebi filan gibi bir şeyler atıyorlar ve ben hayranlıkla Dıranas'ın beni bir görüvermesini beklemekteyim".



Özen'in karşı köşesinde bulunan Kutlu Pastanesi'nin oldukça şık bir mekan olduğunu belirten Tanyer ise şöyle konuşuyor:

"Seçkin zümrenin gözde mekanı olan Kutlu'da akşam saatlerinde küçük bir orkestra batı müziği çalardı. Bu pastaneler, Paris kafelerine benzetilirdi. Kaldırım üzerine kadar uzanan renkli tentelerin altını şık kadınlarla şık erkekler doldururdu. Faruk Nafiz Çamlıbel, Ahmet Hamdi Tanpınar, ünlü ressamlar Refik Ekipman, Muhittin Sebati, Yenişehir'e indiklerinde bu pastanelerde buluşurlardı."

"Bulvar'ın İzmir Caddesi girişinde sağda Kutlu Pastanesi, solda Özen Pastanesi vardı. Kutlu Pastanesi'nde akşamları oda müziği yapıldı viyolonsel, keman ve piyano ile... Sonra burada Cahit Sıtkı Tarancı, Nurullah Ataç, Baki Süha Ediboğlu, Ahmet Muhip Dranas, Ahmet Kutsi Tecer gibi büyük edebiyatçılar kendi aralarında akşamları toplanır, yazdıkları şiirleri birbirlerine okurlardı. Ahmet Muhip Dranas, Fahriye Abla şiirini ilk kez benim de şahit olduğum bu toplantılardan birinde okumuştur."

Kutlu Pastanesi, Paris'teki kafelere benzemesi nedeniyle Ankaralıların çok ilgisini çekmiştir. Kaldırım üzerine kadar çekilen tentenin altına yerleştirilen sandalyelerde ve koltuklarda akşamüzerleri, Ankara'nın pek çok seçkin simasını görmek ve Kutlu Pastanesi'nin asma katında akşam saatlerinde orkestrasının çaldığı nefis müziği dinlemek mümkünmüş.

Kutlu Pastanesi, sadece edebi sohbetlerin yapıldığı bir mekan olmamakla birlikte 1943 yılında Bedri Rahmi ve Eren Eyüpoğlu'nun resim sergisinin de yapıldığı, viyolonsel ve piyanoyla hafif Batı müziği icrasının gerçekleştiği yeme ve içme yeri olarak Ankara'nın popüler mekanları arasında yer almıştır. Kutlu Pastanesi, 1950'li yıllarının sonunda



gelindiğinde bulunduğu binanın yıkılmasıyla kapanarak Garipçiler, Sabahattin Ali gibi birçok sanatçının gözde mekanı olmuş, insanların hafızalarında yer edinmiş ve kent belleğinde canlı kalmıştır. Herkes Kutlu'dan kendisine ait başka bir şey götürmüştür.

Kutlu'nun kapanmasıyla Ankara'nın edebiyat hayatı elbette bitmedi. Fakat o mekanın kendine özgü atmosferi, o masaların etrafında oluşan sosyal çevre ve o dönemin şehir kültürü artık yalnızca anlatılarda yaşamaya başladı. Kutlu'da oturan insanlar o masaların tarih yazdığını bilmiyorlardı belki. Onlar için bu, günün herhangi bir saatinde gidilen bir pastaneydi. Çay içiliyor, arkadaşlarla konuşuluyor, gazete okunuyor, bazen edebiyat tartışılıyor, belki bir şair yeni şiirinden söz ediyordu.

Kutlu Pastanesi, Ankara'nın sadece bir pastanesi değil, aynı zamanda şehir kültürünün ve hafızasının yaşayan bir kütüphanesi gibiydi. Her ziyaretçi orada küçük bir parça anı bırakır, çünkü burası, insanların sadece tatlı yiyip içmek için değil, Ankara'nın değişen hayatına dair kendi hikayelerini bir arada yaşattıkları bir mekandır. Bugün artık sosyal medyada sıkça paylaşılan bu nostaljik mekan, kentin eski yaşantısının ve eski tadının bir simgesi olarak, hızla değişen yaşam içerisinde bir huzur durağı olmaya devam etmektedir.

Ankara'nın modernleşme sürecinde aydınların, sanat ve fikir adamlarının bir araya geldiği, tatlı sohbetlerin ve hararetli tartışmaların yaşandığı simge mekan. Kutlu Pastanesi, sıradan bir kafe değil, Cumhuriyet dönemi entelektüel yaşamının merkeziydi.



Kutlu Pastanesi Ankara'nın Yenisehir'inde, Atatürk Bulvarı üzerinde hizmet vermeye başladığında, başkent de henüz kendi kimliğini arayan genç bir şehir gibiydi. Cumhuriyet'in yeni başkenti, bir yandan bulvarlarını, meydanlarını ve apartmanlarını inşa ediyor, bir yandan da kendisine yeni bir şehir hayatı kuruyordu. Pastaneler bu yeni hayatın küçük ama önemli sahneleriydi. Kutlu da bu sahnenin en dikkat çekici mekanlarından biri oldu. Dönemin kaynakları Kutlu'yu, Ankara'nın değişen yeme-içme kültürü içinde öncü bir mekan olarak değerlendiriyor, özellikle Atatürk Bulvarı çevresinde gelişen yeni kent yaşamının önemli parçalarından biri olduğunu belirtiyor.

Kutlu Pastanesi'nin Atatürk Bulvarı üzerinde bulunması da bu açıdan tesadüf değildir. Atatürk Bulvarı yalnızca bir ulaşım aksı değildi, Cumhuriyet Ankara'sının sosyal ve kültürel hayatının da önemli sahnelerinden biriydi. Bu dönemleri inceleyen çalışmalar, pastanelerin özellikle bu aks üzerinde yoğunlaştığını ve reklamlarıyla görünürlüklerini artırarak yeni hizmet anlayışları geliştirdiklerini gösteriyor. Kutlu da bu pastane kültürünün erken ve önemli örneklerinden biriydi.

Kutlu Pastanesi hakkında bugün dijital dünyada ve eski Ankara anlatılarında yeniden ortaya çıkan hatıraların değerli olmasının nedeni de budur. Bir mekanın tarihini bazen resmi kayıtlardan değil, onu yaşamış insanların birkaç cümlesinden öğrenirsiniz. Kutlu'yu anlatan anılarda ve yazılarda pastanenin yalnızca bir yiyecek-içecek mekanı olmadığı, sergilerin, edebiyat sohbetlerinin, müzik ve şiir dinletilerinin gerçekleştiği bir kültür alanı olduğu görülür.

Ankara'nın bazı mekanları vardır, kapısından içeri girdiğinizde yalnızca bir pastaneye değil, bir dönemin ruhuna girersiniz. Kutlu Pastanesi de böyle bir yerdi. Bugün yerinde başka binalar, başka dükkanlar, başka insanların telaşı olabilir. Fakat bir zamanlar Atatürk Bulvarı'nın Yenisehir tarafında, Ankara'nın henüz genç bir başkent olduğu yıllarda, beyaz örtülü masalarıyla Kutlu Pastanesi vardı. O masalarda yalnızca çay ve kahve içilmedi, şiir konuşuldu, edebiyat tartışıldı, şehir konuşuldu, memleket konuşuldu. Belki de bazı cümleler ilk kez orada söylendi, bazı şiirler ilk kez o masalarda bir dostun kulağına okundu.

KAYNAKLAR

Tonga, N. (2016). "Cumhuriyet Döneminde Bir Edebi Muhit Olarak Ankara (1923-1980)", Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Yeni Türk Edebiyatı Bilim Dalı Doktora Tezi.

Anday, M.C. (1984). *Akan Zaman Duran Zaman-1*. İstanbul: Everest Yayınları.

Sönmez Sevgül, "A'dan Z'ye Sabahattin Ali", YKY.

Nakış Dilay, Cumhuriyetin 100. Yılında Ankara Armağanı, Köklü Ankara Pastaneleri, Net Kitaplık, II. Cilt, 1. Baskı, 2023, s. 465.

G. Yenal Zeynep, Cumhuriyetin 100 yılında Ankara Armağanı Ansiklopedisi

ÖZEN PASTANESİ

Tarçın, Vanilya ve Şiir

Özen Pastanesi, 1930'lu yıllarda Atatürk Bulvarı, Uçar Sokakta (günümüzde İzmir Caddesi) bulunan Armağan Apartmanının alt katında Hilmi Öz tarafından açılmıştır. Bir süre sonra ise aynı bölgede Servet Öz, ikinci şubeyi açmıştır. 1940-1950 yılları arasında oldukça gözde bir mekân olmaya başlayan pastane, Ankaralı sanatçılarının ve halkının buluşma noktası olmuştur.

Pastane hakkında 1955 yılında Halkçı gazetesinde şu bilgilere yer vermiştir:

Bugün sizlere Ankara'mızın tipik, orijinal köşelerinden birini tanıtacağım. Kendi başına özelliği, karakteri, mizacı vardır bu köşenin... Yarı iskahvehane, yarı pastane durumundadır. Yenişehir'in göbeğinde kâindir. İki bölükten meydana gelmiştir: Bir bölümünde pasta satılır, ötekinde masalar, sandalyeler bulunur, oturulup sohbet edilir. İstanbul'da buna benzer yerler vardır ya, tıpkısı memleketimizin bir diyarında yoktur. Ayrıca yazları kullanılan, üstü tenteyle örtülü, asfalt caddeden iki karış yükseklikte bir de sundurması vardır ki Özen'in, başşehri Paris'e, Napoli'ye çevirir. Biz görmedik ya, görenler anlattı. Oralarda bu çeşit verandalar varmış kahvelerin önünde... .

Özen Pastanesi, pasta ve dondurmalarıyla popüler hale gelmiştir. Mutfağında usta olarak İstanbul Lebon Pastanesinden getirilen Arnavut asıllı Argiri Tamburoğlu bulunmuş ve lezzetli tatlılarıyla pastanenin önünde kuyruklar oluşmasını sağlamıştır. Argiri ustayla pastane, adını dondurma ve pastayla duyurarak ünlenmiştir.

Pastane devlet adamlarının, edebiyat sanatçıların ve halkın yoğun talep gösterdiği bir mekân olmuştur. Mustafa Kemal Atatürk, 26 Mayıs 1938 tarihinde Balıkesir'e gitmek için gara doğru yol alırken pastanenin müşterisi olarak oturup bir kahve içmiştir. Bunun yanı sıra Özen Pastanesi bir nevi edebiyat mahfili bir konum da üstelenmiştir. Birçok edebiyat sanatçısı, pastane edebi sohbetler gerçekleştirmiştir. Bu edebiyat sanatçıları arasında Nurullah Ataç, Abdülhak Şinasi Hisar, Orhan Veli Kanık, Melih Cevdet Anday, Oktay Rıfat Horozcu, Hasan Ali Yücel, Sabahattin Ali, Cahit Sıtkı Tarancı, Yusuf Ziya Ortaç, Necati Cumalı, Edip Cansever, İlhan Berk, Yaşar Kemal, Oktay Akbal, Sezai Karakoç, Tarık Dursun K., Nezihe Araz ve Demir Özlü gibi edebiyatçıları bulunmaktadır. Bilhassa Nurullah Ataç daimi müşterisi olarak pastaneyle özdeşleşmiş bir isim olmuştur.

Özen Pastanesi, sıradan vatandaşından, bakanlarına kadar birbirini tanıyan, yolda selamlaşan, tertemiz giyimli Ankara'nın yeni sakinlerinin sık sık uğradıkları işlek bir pastaneydi. Şoförleri değil, bakanların kendileri alış veriş ederlerdi. 25 Ekim 1937'de başbakan oluşundan on gün sonra, Celal Bayar da bizzat Özen'e gelmiş, gelişi Ulus Gazetesi'nde haber olmuştu.

Kimi öğlen, küçük Reşat kasada durur, müşteri yoğunluğundan babasının telefonuna dahi bakamazken, kimi gece yarısı Özen kapanırken de, hem Vali, hem de Belediye Başkanı olan Nevzat Tandoğan, dışarıda kestane ağaçlarının sulanması işini gizlice denetler, kaytaran işçileri, elindeki bastonuyla fena halde haşlardı. Aynı Vali Tandoğan, şehrin umumi tuvaletlerini de bizzat teftiş ederdi.

O, şehrin gözü gibi bakılan kestane ağaçları, ileride bulvarın genişletilmesi amacıyla bir gece içerisinde kesiliverecek, sabah bulvardan geçen Ankaralılar arazözlerden tenekelerle su taşınarak büyütülmüş ağaçlardan geride bir küçük dal dahi göremeyeceklerdi. Kestane ağaçlarının kesilmesi de, semte adını verecek havuzlu – parklı tepesinde ay'lı Kızılay Binası'nın yıkılması da, bulvar tarihinin hüznüyle hatırlanacak olaylarındandı.

Özen'i gözümüzde canlandırırken bugünün Ankara'sını bir süreliğine unutmak gerekir. Çünkü o zamanlar şehir henüz bugünkü kadar büyümemiştir. Yenışehir, Kızılay, İzmir Caddesi ve Atatürk Bulvarı çevresindeki hayat, başkentin kültürel ve sosyal merkezlerinden birini oluşturur. İnsanların birbirine rastlama ihtimali bugünkünden daha yüksektir.

Bir yazarın evinden çıkıp pastaneye yürümesi, bir başka yazarın oraya uğraması, bir şairin masaya oturup çayını söylemesi ve birkaç dakika sonra edebiyat üzerine tartışmaya başlanması sıradan bir şehir alışkanlığıdır. Ankara'nın bugün bize biraz uzak görünen o küçük şehir hâli, aslında edebiyatın da neden bu kadar görünür olduğu bir dönemdir. Özen, işte böyle bir Ankara'nın içinde kendisine yer edinmiştir.

Nurullah Ataç'ın adı Özen Pastanesi ile öylesine yan yana gelir ki, bir süre sonra pastaneyi düşünürken insanın gözünde ister istemez Ataç'ın silueti belirir. Kaynaklarda Ataç'ın evinin İzmir Caddesi'nde olduğu, Özen Pastanesi'ne düzenli olarak gittiği ve görüşmek isteyenleri burada kabul ettiği aktarılır. Böyle düşününce Özen'in yalnızca bir pastane olmadığını anlamak kolaylaşır. Burası biraz da Ataç'ın Ankara'daki gündelik çalışma odası gibidir. Fakat masa başında değil, kahve ve limonata eşliğinde kurulan bir çalışma odasıdır bu. Edebiyatın bazen kitaplıkların sessizliğinde değil, fincanların ve çay kaşıklarının sesinde de üretildiğini hatırlatan bir yer...



Özen Pastanesi daha sonra Kızılay Genel Merkezi'nin (şimdiki Kızılay Alışveriş Merkezi) yanında bir şube açmış ve 1960'lı yıllara kadar hizmet vermeye devam etmiş. Bu konuda Nurullah Ataç'ın kızı Meral Tolluoğlu şu bilgileri anılardan aktarmaktadır:

"İzmir Caddesi, Atatürk Bulvarı'na paralel olan ilk caddeydi. (...) Bulvardaki Özen Pastanesi'nin bir yüzü hemen bizim sokağımızın başındaydı. Bu evin yeri kadar bize uygun bir yer olamazdı. Babamın günlerinin çoğu Özen Pastanesi'nde geçiyordu. Babam biriyle mi buluşacak Özen Pastanesi'ne gider, biri babamı mı görecek önce Özen Pastanesi'ne uğrardı. Adada Hüsnü Bey'in Gazinosu, Ankara'da Özen Pastanesi. Bu iki yer babamın ikinci evi gibiydi."

Nurullah Ataç'ın ikinci evinde mahiyetinde olan pastane, Ataç aracılığıyla birçok edebiyat sanatçısının uğrak mekânlarından biri olmuştur. Nurullah Ataç'ı görmek ve onunla sohbet etmek için pastaneye gelenler arasında Sabahattin Ali ve Yaşar Kemal'in olduğu bilinmektedir. Edebiyat cemiyetinde yer alabilmek için uğraşan kişiler, Nurullah Ataç'a görünerek Ataç'ın beğenisini kazanıp kendilerini kabul ettirmeye çalışmıştır. Bu nedenle de Ataç ile görüşebilmek için saatlerce beklemişlerdir. Nurullah Ataç'a karşı bu saygınlığı edebiyat sanatçılarından Tarık Dursun K. anılarında belirtmiştir:

"Özen Pastanesi'nde Ataç oturuyor. Saatlerinizi ayar edebilirsiniz. Ya Atatürk Lisesi'ndeki edebiyat dersinden ya da Çankaya Köşkü'nden (çünkü köşk çevirmeniydi) çıkmış, tıngır mıngır gelmiş ve caddeye bakan set üzerinde bir masaya tam vaktinde kurulmuş. Fransız gazetelerin eklerini okuyor. Ağır gözlüklü, sinekkaydı traşlı, dört bir yanına yaklaşılmazlık hendekleri kazdırmış. Ağır adımlarla ve gözaltından onu süzerek geçiyoruz. O, Ataç çünkü ve bizim saygıdeğer yazarımız".

Osman Avcı da Özen Pastanesi'ni ve Nurullah Ataç'ı şu şekilde anlatıyor;

Özen Pastanesi'nde (Ankara'da, İzmir Caddesi'nde) oturuyorduk. Özen'de oturup gazete okumayı çok severdi Nurullah Ataç. Onu görmek isteyenler de oraya gelirlerdi. Ilık bir sonbahar günü. Bir iki dost oturmuş, hoşbeş ediyoruz. Ataç henüz gelmemişti. Garson Osman masaya yaklaştı,

"Efendim," dedi, "şu genç arkadaş Nurullah Bey'in evini soruyor."

Garsonun yanında gençten biri vardı.

"Bendeniz edebiyat fakültesi mezunuyum. Şimdi edebiyat öğretmenliği yapıyorum. İstanbul'a gideceğim ama gitmeden önce Nurullah Ataç Beyefendi'yi ziyaret etmek istedim."

İçimizden biri, "Adresini vermesine verelim, üstelik evi yakındır. Ama neredeyse buraya gelir. İsterseniz biraz bekleyin," diyecek oldu.

Genç, sözün bitmesini beklemeden,

"Evine gitsem daha iyi olur," dedi.

"Yalnız üstat biraz tuhaf yaradılışlıdır. Çok iyi de karşılayamayabilir, aksilik de edebilir. Siz bilirsiniz ama gitmeseniz daha iyi olur."

Genç edebiyat öğretmeni, kendine güvenen bir tavırla,

"Hayır hayır. Beni iyi karşılayacağından eminim. Siz lütfen adresi verin," dedi.. Verdik, gitti..

Aradan on beş dakika geçti, yüzünden terler akarak ve koşar adım geldi edebiyat öğretmeni.

"Amanın yetişsin, Nurullah Bey delirmiş," diye bağırmaya başladı.

"Geç kalırsanız evde önemli bir olay olabilir."

Bunu duyar duymaz fırlayıp gittik. Zili çaldık. Kapıyı hanımı açtı.

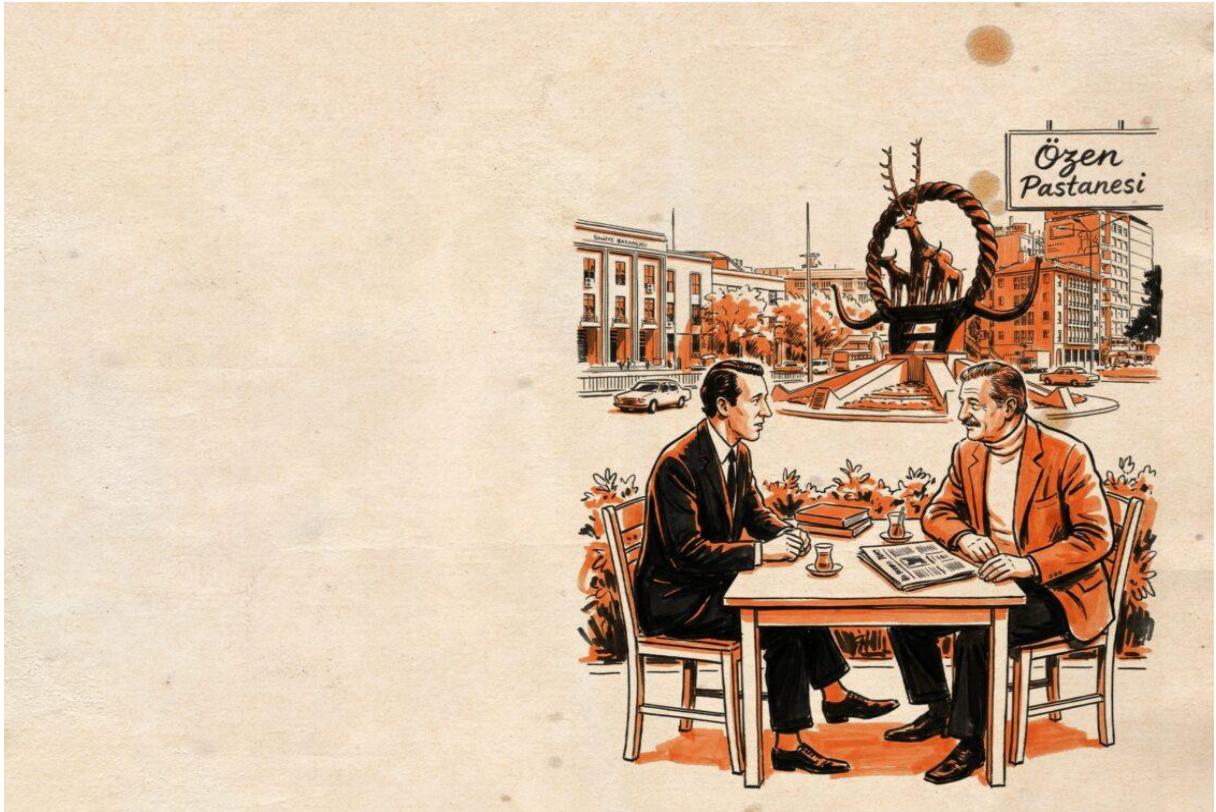
"Nurullah Bey evde mi efendim?"

"Evde, buyurun."

Delilikle ilgili bir durum görülmüyordu evde. Yalnız yatak odasından bir gülme sesi geliyordu. Doğru oraya gittik, don atletle yatağa uzanan üstat kahkahadan kırılıyordu. Olanları bize güçlkle anlattı. Edebiyat öğretmeni zili çaldığında üstat yüzünü yıkamış, hanımından havlu istemekteymiş. Kekeme olduğu için "havlu" diyemiyor, "hav.. hav.. hav.." diyormuş, bu arada da kapıyı açmış bulunmuş. Gözünde gözlük olmadığı için gelenin kim olduğunu anlamak amacıyla gözünü iyice açıp dik dik bakıyormuş gelenin yüzüne. Yüzünden sular akan, don atlet karşısına çıkan, gözleri yuvalarından fırlamış birinin "hav.. hav.. hav.." ettiğini gören öğretmen, bizim de telkinimiz sonucu, Nurullah Bey'in delirdiği yargısına varmış, durumu bize iletmek üzere kaçarak gelmiş!..

Özen Pastanesi, Nurullah Ataç'ın edebi sohbetlerinin yanı sıra Cumhuriyet dönemi şiir üzerine oluşan edebi topluluklarından olan Garipçiler için de önemli bir yer teşkil etmektedir. Bu konuda Garipçiler'den biri olan Oktay Rifat Horozcu'nun hatıraları bilgi vermektedir:

1937 yılının yaz aylarında, hangi ay olduğunu şimdi pek kestiremiyorum, güneşli bir gün Orhan'la yan yana Özen'e doğru yürüdüğümüz gözlerimin önüne geliyor. Melih



Belçika'da. Hava alabildiğine güzel. Özen'de caddeye karşı iskahvehane kemlelere kuruluyoruz. Orhan ayak ayaküstüne atıyor. Üstteki ayağı yere değiyor. Sırtı kambur. Uzun, ince, badem tırnaklı şehadet parmağı sivilcelerinde. Şiir lâfı ediyoruz. Piyasa şairlerinin şiirleri ikimizi de sarmıyor. Başka, bambaşka bir şiir hasreti ikimizin de içinde. Ben yeni bir şiir yazmışım. Orhan'a okumağa pek cesaret edemiyorum. Çünkü ne vezni var, ne kafiyesi. Hem de birkaç satırlık bir şey. Adı: Saksılar. Bir ara boş verip okuyuveriyorum, Orhan kolay kolay coşmaz. Coşuyor. Şu işe bakın ki o da cebinden dört satırlık bir şiir çıkarıyor. Adı: Kelebek. Raymond Radiguet'den tercüme etmiş. Bu sefer coşmak sırası bende. Sarmaş dolaş oluyoruz. O bambaşka şiire ilk adımı attığımızı biliyoruz. Üç dört gün içinde bu çeşit şiirlerden bir sürü yazıyoruz. Yarışircasına okuyoruz.

Ayhan Hünalp şöyle diyor:

"Bulvardaki Özen Pastanesi. Kavaklıdere'ye doğru uzayan Ankara caddeleri herhalde şimdi, dilimizin o büyük ustasının, yeni kelimeler, yeni deyimler peşinde bir mesih inancı ile yorulup bıkmadan tükenmeden didinen o huysuz fakat sevimli ihtiyarın kulaklarını çınlatıp dururlar. O pastane ki, millet Ataç'tan saatlerce önce gelerek onun yolunu beklerdi. Bekleyişlere Necati Cumalı'dan İlhan Berk'e kadar herkes katılırdı. Ancak ve mutlaka İlhan Berk, Ataç'ın o pazartesi günü Ulus'ta çıkan söyleşisini başından sonuna kadar ezberler, fırsat bulursa Ataç'a bir iki paragraf okumaya gayret ederdi."

Çünkü o genellikle erkeklerin sohbetinden kopmayı sevmezdi. Akşamüstüne doğru Özen Pastanesi'nde olduğunu, müdürün karısının kürkünün aslında sandığımız kadar pahalı olmadığını kanıtlayan şeyleri orada da iyice öğrendiğini anlatırdı. Güneşin altında kürk kızıla dönüşüyordu. Bu da çok güneş yemiş olduğunu gösterirdi. Anlaşılıyordu ki hem alt yanı bir koyun postu hem de elden düşmeydi. Tanrı korusun, elden düşme kürk yerine dikilmiş bir mantonun değerini yadsımak görgüsüzlük değil de neydi! Sanırım Özen Pastanesi'ne gidebilecek durumda olan yalnız Nevvare'ydı aramızda."

Adalet Ağaoğlu'nun kardeşi Ayhan Sümer şöyle anlatıyor:

"Özen Pastanesi benim için İlhan Berk demektir. Ahmet Oktay'ın Gizli Çekmece'lerini karıştırırken okuduğum şu satırlar bende hep geçmiş özlemiyle dolu buruk bir gülümse yaratmıştır: "Özen'den kalkılıyor. Çankaya'ya doğru yürünüyor ve şiirler okunuyor. Ağabeyler bir ara dönüp, "Hadi bakalım sen de oku" diyorlar. Çok güvendiğim bir şiirimi okuyorum. Şöyle dizeleri var ki, bayılıyorum:"

Şinasi Yüksel ise anılarında (Ankara'da Bir Efsane Şarküteri-Lokanta; Piknik) Özen Pastanesi ile ilgili aşağıdaki ifadeler yer alıyor;

"1940'lı yılların Ankara'sında, genç Reşat bir yandan okuyor, bir yandan da dibimizdeki harp nedeniyle öğretmenlerinin çoğu yedek subay olarak askere alındığından, dayısı Hilmi Öz'ün Atatürk Bulvarı'nda (şimdiki Çocuk Esirgeme Kurumu binasının bulunduğu köşedeki) Özen Pastanesi'nde çalışıyordu. İstanbul'daki "Le

Bonne Pastanesi'nden getirtilmiş Arnavut Argiri Tamburoğlu Usta'nın yanında, paha biçilmez, hiçbir okulda öğrenemeyeceği iş eğitiminden geçiyordu.

Özen Pastanesi yıllarını Şükrü Saraçoğlu'ndan satranç öğrendiği Meclis Lokantası'nı işletme yılları, daha sonra da 1950'ler, yani ülkede bambaşka bir dönem ve Servet Öz'ün Özen Lokantası'nı işlettiği yıllar takip etti. Lokanta, Zeugma gibi korunması gereken Ankara'nın sembollerinden güzelim eski Kızılay Binası'nın hemen yanı başındaydı. Masaları kaldırıma yayılmış lokantanın yanında Macar gümüşçü, az ötesinde berber, Özen Pastanesi'nin hemen yanında ise, Orhan Veli'nin, Ömer İnönü'nün sıkça ziyaret ettikleri bir dostlarının parfümeri dükkanı vardı."

Ankara üzerine araştırmalar yapan gazeteci Tolga Aydoğan da "Ankara tarihine damga vuran mekânlar Özen Pastanesi" adlı çalışmasında bu pastaneyi;

"Özen Pastanesi, 1930'lu yıllarda Atatürk Bulvarı, Uçar Sokakta (günümüzde Atatürk Bulvarı'ndan İzmir Caddesi girişinde) bulunan Armağan Apartmanının alt katında Rizeli Hilmi Öz (Piknik'in kurucular Reşat, Vahit kardeşlerin dayısı) tarafından açılmıştır. Bir süre sonra ise aynı bölgede Servet Öz, ikinci şubeyi (günümüz Atatürk Bulvarı Kızılay AVM yanı) açmıştır. 1940-1950 yılları arasında oldukça gözde bir mekân olmaya başlayan pastane, Ankaralı sanatçıların ve halkının buluşma noktası olmuştur.

Özen Pastanesi birçok edebiyatçıların buluşma yeri olmuştur. Bu edebiyatçıları arasında Nurullah Ataç, Abdülhak Şinasi Hisar, Orhan Veli Kanık, Melih Cevdet Anday, Oktay Rifat, Hasan Âli Yücel, Sabahattin Ali, Cahit Sıtkı Tarancı, Yusuf Ziya Ortaç, Necati Cumalı, Edip Cansever, İlhan Berk, Yaşar Kemal, Oktay Akbal, Sezai Karakoç, Tarık Dursun K., Nezihe Araz ve Demir Özlü gibi edebiyatçıları bulunmaktadır. Özen Pastanesi, caddeye doğru oluşan oturma yerleriyle ve bu alandaki üstü kapatılan beyaz tenteye Paris caddelerindeki kafe havasını, Ankara Bulvarında 1960'lı yıllara kadar sürdürmüştür. 1960 yıllarında ise yıkılarak tarihe karışmış, lezzetli dondurma ve pastalarıyla talep gören ve her kesimden insana hitap eden bir pastane olarak kent belleğindeki yerini almıştır." şeklinde aktarmıştır.



Bir dem Ankara adlı kitaptaki bir başka anlatıda Özen Pastanesi şu şekilde aktarılır;

"Dedem yeni emekli olmuştu. Hemen her gün öğleden sonra Kızılay'a, Ulus'a gidiş yönünün sol tarafındaki kaldırımda bulunan Özen Pastanesi'nde arkadaşlarıyla buluşmaya giderdi. Ben de dedeme refakat etmekle görevlendirilmiştim. Olgunlar Sokak'tan yokuş aşağı inip Belçika Büyükelçiliği'nin

yanından bulvara sapıp oradan Kızılay'a gidip dedemi Özen Pastanesi'ne bırakır, belli bir süre sonra alırdım, aynı yoldan geri gelirdik. Bazen dedemin söylediği saatten biraz daha erken gider, dedemin ve arkadaşlarının, "memleket meseleleri" üzerindeki konuşmalarını dinler, "bendeniz", "zat-ı aliniz" gibi bilmediğim sözcükler arasında ne konuştuklarını anlamaya çalışırdım. Atatürk Bulvarı'nın her iki tarafındaki geniş kaldırımlar, Bakanlıklar-Sıhhiye arasında Ankaralıların piyasa yeri idi. Özen Pastanesi'nin karşı kaldırımında ünlü Piknik Lokantası, onun birazcık ilerisinde Trakya Şarküteri vardı. Şarküteri sözcüğünü ilk kez orada duymuştum. Bir süre sonra dedemi Özen Pastanesi'ne götürüp getirirken, Atatürk Bulvarı'nın karşı kaldırımını bana daha çekici gelmeye başladı."

1936 tarihli Ulus Gazete'sinde yer alan bir haberde de;

"Uçar Sokak'la (İzmir Caddesi) Atatürk Bulvarı'nın birleştiği köşede karşılıklı olarak konumlanan bu pastanelerden Özen'in "pastaları, meyva suları, dondurmaları" oldukça lezzetliydi. Özen Pastanesi'nin sahibi "şehre aid yetişmiş büyük bir ağacı kestirdiğinden dolayı" müessese "bir hafta müddetle" belediye tarafından kapatılmıştı. Muhtemeldir ki kesilen ağaç pastanenin ya bahçesine denk geliyor ya da bahçenin manzarasını kapatıyordu." ifadeleri yer alıyordu.

Özen Pastanesi, birçok edebiyat sanatçısının buluşma noktası olup edebi sohbetlerin yapıldığı ve edebiyat yolunda ilerlemek isteyenlerin usta isimleri bulup sohbet edebileceği, aynı zamanda bu kişilerin kendilerini yetiştirebilecekleri bir ortam sağlamıştır. Özen Pastanesi, caddeye doğru oluşan oturma yerleriyle ve bu alandaki üstü kapatılan beyaz tenteye Paris caddelerindeki kafe havasını, Ankara Bulvarında 1960'lı yıllara kadar sürdürmüştür. 1960 yıllarında ise yıkılarak tarihe karışmış, lezzetli dondurma ve pastalarıyla talep gören ve her kesimden insana hitap eden bir pastane olarak kent belleğinde yerini almıştır.

Ankara'nın eski pastanelerini hatırlarken bazı isimlerin yanında mutlaka bir insan, bir cadde, bir koku ya da bir alışkanlık belirir. Özen Pastanesi'nin yanında ise bütün bunlara bir de edebiyat eşlik eder. Çünkü Özen, Ankara'da yalnızca pasta yenilen, limonata içilen bir pastane değildi, kelimelerin dolaştığı, şiirlerin konuşulduğu, yazarların birbirine rastladığı, genç şairlerin büyüklerine kulak kabarttığı bir edebiyat mahfiliydi.

Özen Pastanesi'nin hafızasında limonatanın ayrı bir yeri olduğunu düşünmek bile insana eski Ankara'nın tadını verir. Bugün limonata deyince çoğu insanın aklına yaz aylarında içilen serinletici bir içecek gelir. Oysa eski pastanelerde limonata biraz daha törensel bir içecekti. Bardağın önüne konuluşunda, renginde, kokusunda ve yanında gelen pastayla kurduğu ilişkide başka bir zarafet vardı. Özen'in limonatasını hatırlayanlar için mesele yalnızca limonun ekşiliği değildir, o limonatanın içildiği masa, karşısındaki insan, dışarıdaki Ankara ve o günün havası da içeceğin hafızasına karışır. İnsan bazen bir tadı değil, o tadın etrafındaki hayatı özler.

Özen'in tarçın ve vanilya kokusuyla birlikte hatırlanması da bu yüzden anlamlıdır. Pastane kültürünün en güçlü taraflarından biri, mekânı gözden önce burnun hatırlamasıdır. Daha kapıya yaklaşırken içeriden gelen koku insanı geçmişe çağırabilir.

Tarçının sıcaklığı, vanilyanın yumuşak ve tatlı kokusu, fırından yeni çıkmış hamurun kokusuyla birbirine karışır.

Özen denince ünlü piramit pastasının hatırlanması da pastanenin damak hafızasındaki yerini tamamlar. Piramit pasta, yalnızca biçimiyle bile bugünün pasta anlayışından farklı bir dünyanın ürünüdür. Pastaların isimlerinin bile insanda merak uyandırdığı, vitrinin karşısında karar vermenin başlı başına küçük bir seremoni olduğu zamanlardan söz ediyoruz. Bugün yüzlerce çeşit tatlının bulunduğu vitrinlerin karşısında insan ne yiyeceğine karar vermekte zorlanıyor. Eski pastanelerde ise bazen bir ya da iki ürünün adı yeterliydi. İnsan ne yiyeceğini bilir, hatta daha pastaneye girmeden kararını vermiş olurdu. Özen'in piramit pastası da böyle bir hafızanın ürünüdür, adı söylendiğinde pastanenin vitrini, Ankara'nın eski caddeleri ve o yılların daha sakin şehir hayatı zihinde yeniden kurulabilir.

Özen Pastanesi'nin bugün özlenmesinin nedeni ise bir dönemin insan ilişkileri, sohbet biçimi ve şehir kültürünü özleyen olunasıdır. Eskiden bir yazarı görmek için sosyal medyada hesabını takip etmek gerekmiyordu, onun oturduğu yere gidiyordunuz. Bir şairle karşılaşmak için etkinlik takvimine bakmıyordunuz, doğru pastaneye uğruyordunuz. Bir fikir tartışması yapmak için çevrim içi toplantı düzenlenmiyordu, bir masa etrafında toplanılıyordu. Özen'in masaları bu bakımdan eski Ankara'nın sosyal medyası gibiydi. Haber orada yayılır, fikir orada tartışılır, dedikodu orada yapılır, edebiyat orada konuşulurdu. Tek fark, "beğen" düğmesinin yerine baş sallamak, "yorum" yerine söz söylemek, "paylaş" yerine masadaki arkadaşına anlatmak vardı.

Ankara'nın şehir kültürü değıştikçe bu tür mekânların anlamı da değışti. Başkent büyüdü, Kızılay ve çevresi kalabalıklaştı, yeni semtler ortaya çıktı, eski şehir merkezinin ağırlığı başka bölgelere dağıldı. İnsanların buluşma alışkanlıkları değışti.



Pastanelerin yanında kafeler, barlar, restoranlar ve alışveriş merkezleri yeni sosyal mekânlar olarak ortaya çıktı. Bugünün Ankara'sında bir insanın arkadaşına "Özen'de buluşalım" demesi artık geçmişe ait bir cümle olarak kalmış olabilir. Fakat bu cümlelerin içinde bir zamanlar Ankara'nın nasıl yaşadığını anlatan koca bir şehir hikâyesi vardır.

Sosyal medyada eski Ankara'ya dair sararmış bir fotoğrafın ya da popüler isimlerin anı kitaplarının izi sürüldüğünde, Özen Pastanesi hep o derin hürmet ve tebessümle hatırlanır. "Babam beni ilk defa Özen'e götürüp piramit pasta ısmarlamıştı" diye başlayan cümleler, bugün genç nesillerin dijital mecralarda gururla paylaştığı birer aile mirasıdır. Buradan alışveriş yapan Ankaralılar, özenle bağlanan paketleri kucaklayıp evlerine dönerken sadece bir tatlı değil, Nurullah Ataç'ın masasından sızan o edebi ruhu ve şehrin kültürünü taşıdıklarını bilirlerdi.

Bugün Özen Pastanesi'nin adını duyanların hafızasında birbirinden farklı Ankara görüntüleri canlanabilir. Birinin gözünde Atatürk Bulvarı belirir, bir başkasının zihninde İzmir Caddesi, bir diğerrinin aklına Nurullah Ataç gelir. Kimi limonatayı hatırlar, kimi tarçın ve vanilya kokusunu, kimi piramit pastayı. Bir başkası ise sadece gençliğini hatırlar. İşte şehir hafızası dediğimiz şey tam da budur. Aynı mekân, binlerce insanda binlerce farklı görüntü bırakır.

Pastane, dondurma ve pastalarıyla ünlüydü. 1960'lı yıllara doğru kapandı. Ne garip akımının temellerinin atıldığı Özen Pastanesi kaldı ne şiir akşamları düzenlenen Kutlu Pastanesi...

KAYNAKLAR

- Tanyer, T. (2006), "Cumhuriyet Dönemi Ankara"sının Sosyal Hayatından Sahneler", Ankara, VEKAM.
- Tonga, N. (2016). "Cumhuriyet Döneminde Bir Edebî Muhit Olarak Ankara (1923-1980)", Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Yeni Türk Edebiyatı Bilim Dalı Doktora Tezi.
- Sönmez, S. (2009), "A'dan Z'ye Sabahattin Ali", İstanbul: Yapı Kredi Yay.
- Ataç, M. (2004). "Küçükhanım Meralika", İstanbul: Yapı Kredi Yay.
- Nakış Dilay, Cumhuriyetin 100. Yılında Ankara Armağanı, Köklü Ankara Pastaneleri, Net Kitaplık, II. Cilt, 1. Baskı, 2023.
- Aksoy Fahir, "Kürdün Meyhanesi", Kitap, 2018.
- Turan Tanyer ile Ankara'nın sanat yaşamına yolculuk, <https://www.24saatgazetesi.com/turan-tanyer-ile-ankaranin-sanat-yasamina-yolculuk-2>, 20.07.2017.
- Düş Hekimi Yalçın Ergir, "Atatürk'ün Ankara'daki Son Günü", 26 Mayıs 1938
- "Bir Ağaç Düşmanına Verilen Ceza", Ulus, 1 Haziran 1936.
- <http://tarihvakfi.org.tr/Yayinlar/toplumsaltarihdergisi/>
- Esen Selim, "Büyük Pastane ve Ankara'nın pastane tarihi", <https://www.gercekedebiyat.com/yazi-detay/buyuk-pastane-ve-ankaranin-pastane-tarihi/10499>, 31.07.2024

MERAM PASTANESİ

Kestane Şekerinde Saklı Bir Şehir

Ankara'nın ilk pastanelerinden biri olarak tarihe adını yazdıran Meram Pastanesi, başkentin lezzet durakları henüz belirlenmemişken Ankaralıları tatlı bir şehir terbiyesi aşılayan bir mekandı. Şehrin ahşap pencereli eski evlerinden modern apartmanlara geçişine tanıklık eden bu köklü mekan, sadece bir fırının sıcaklığıyla değil, nesiller boyu biriken Ankaralı olma bilinciyle ısınmıştır.

Ankara'nın bazı pastaneleri vardır, onları hatırlamak için vitrininin nasıl olduğunu bilmenize, tabelasının hangi renkte olduğunu hatırlamanıza ya da kaç masası bulunduğunu söylemenize gerek yoktur. Bir tat yeter. Bir fıstık sarma, bir kestane şekeri, belki de hiç beklenmedik bir anda karşınıza çıkan bir içli köfte... Ve insan birden eski Ankara'nın sokaklarında bulur kendisini. Meram Pastanesi de işte böyle bir hafıza kapısıdır. Tatlıyla tuzlunun, pastaneyle lokantanın, geçmişle bugünün birbirine karıştığı, Ankara'nın uzun şehir hikayesinin içinde kendisine sessiz ama kalıcı bir yer açmış mekanlardan biridir.

Meram'ın hikayesi Ankara'nın pastane tarihinin eski sayfalarına kadar gider. Kaynaklarda pastanenin 1939 yılında Ankara'da kurulduğu ve Ankara'nın ilk pastanelerinden biri olarak kabul edildiği aktarılıyor. Kurucusu İbrahim Ethem Tarakçı'nın ailesinin daha önce Rusya'da pastacılıkla uğraştığı, ardından Türkiye'ye dönerek bu mesleği Ankara'da sürdürdüğü anlatılıyor. Yıllar içinde işletme farklı kuşakların elinden geçerek yaşamaya devam etmiş, Meram adı, Ankara'nın pastane kültürünün sürekliliğinin simgelerinden biri haline gelmiş.

Uğur Biryol'un Karanfil Dergisi'nde yer alan "Ankara: Tatlının da Başkenti" başlıklı yazısında Meram Pastanesi ile ilgili şu bilgileri aktarıyor.



"1939'dan beri faaliyet gösteren ve ne yazık ki yakın zamanda kapanan Meram pastanelerinin öyküsünü ise, İsmail Tarakçı anlatıyor: "İsmail dedemin beş çocuğu oluyor. Nazım, Besim, İbrahim Ethem, Bülent ve Günhan. Babam İbrahim Ethem, 12 yaşında Samsun'a gidiyor ve orada Ulus Pastanesi'nin imalathanesinde çalışmaya başlıyor. Besim Amca'm bu arada Zonguldak'tan Ankara'ya geliyor, kendine bir çevre yapıyor. Bir pastanede çalışırken, Konya, Merambağları'ndan bir işadamı, Tahir Milor, Besim Amcama, "Ağabeyin de gelirse, sermayesi benden bir pastane açalım" diyor. Daha sonra babam da gelince, şimdiki kuyumcular çarşısının yan tarafında, büyük bahçeli ilk Meram Pastanesi açılıyor. Orada 11 yıl pastane devam ediyor, ardından babam 1950'de Atatürk Bulvarı'nda Büyük Çarşı'nın yerinde bir pastane açıyor. Birer sene arayla önce Saraçoğlu Mahallesi'nde, sonra da Akay'da Meram açılıyor. Sonra babam Akay'daki Meram'ı Bülent ve Günhan Amca'ma devrediyor, onlar Funda olarak devam ediyorlar."

Ama Meram denince bütün bu tarihsel bilgilerin önüne geçen bir şey var: Tat. Fıstık sarma mesela... Adı bile insanın zihninde küçük bir ziyafet kurmaya yetiyor. Fıstığın o gösterişli yeşili, tatlının zarif görünüşü ve şerbetle birleşen o yoğun lezzet... Ankara'nın eski pastane kültüründe tatlı, bugünkü gibi yalnızca vitrinde güzel görünmek zorunda değildi. Tatlının bir karakteri vardı. Bir eve misafir geldiğinde ortaya çıkardı. Bayramlarda ikram edilirdi. Bir kutuya konup götürülürdü. Bir doğum gününün, bir ziyaretin veya sıradan bir pazar gününün küçük mutluluğu olurdu. Fıstık sarma da böyle tatlılardan biridir.

Kestane şekeri ise Meram'ın hafızasında başka bir kapı açar. Kestane şekeri, Ankara'nın eski pastanelerinde yalnızca bir tatlı değil, biraz da mevsim duygusudur.



Kışın yaklaşmasını, soğuk havayı, eve götürülen kutuyu, misafirlikleri hatırlatır. Kestanenin kendisi bile insanı geçmişe götürürken, şekerle kaplanmış hali adeta "Çocukluğuna biraz daha yaklaş" der.

Ve sonra içli köfte... İşte burada Meram Pastanesi'nin hikayesi daha da ilginçleşiyor. Çünkü pastane denince insanın aklına ilk olarak pasta, ekler, kuru pasta, börek, tatlı gelir. İçli köfte ise başka bir mutfağın kapısından gelir. Ama eski pastanelerin en güzel taraflarından biri, bugünkü katı kategorilere fazla aldırmamalarıydı. Pastane sadece pasta satmazdı. Börek de olurdu, yemek de olurdu, tatlı da. İnsan neye ihtiyacı varsa onu bulurdu. Meram'ın içli köftesi bu bakımdan yalnızca bir yemek değildir, Ankara'nın pastane kültürünün aslında ne kadar geniş olduğunu gösteren küçük bir işarettir.

Meram'ın bugün hatırlanan taraflarından biri de Necatibey Caddesi'ndeki uzun geçmişidir. Müşteri yorumlarında burası yıllardır hizmet veren, Ankara'nın eski ve köklü pastanelerinden biri olarak anlatılıyor, özellikle çocukluğunun geçtiği bölgeye yolu düştüğünde kahve içmek için uğradığını söyleyenler, mekanı doğrudan kendi hayatlarının hatıralarıyla ilişkilendiriyor. Başka yorumlarda ise bahçesinde oturup Necatibey Caddesi'ni seyretmekten, insanları izleyerek çay içmekten söz ediliyor.

Bir pastanenin yetmiş, seksen yıl ayakta kalması, aslında şehirdeki değişimin sessiz bir kaydını tutması demektir. Meram da Ankara'nın büyümesine, caddelerin değişmesine, insanların alışkanlıklarının dönüşmesine ve pastane kültürünün farklı biçimlere bürünmesine tanıklık etti. Geçmişe ilişkin araştırmalarda Meram, Ankara'nın pastane mekanları arasında açıkça yer alıyor, bu araştırmalar pastanelerin kentin gelişen akslarıyla ve değişen sosyal hayatıyla birlikte şekillendiğini gösteriyor.

Meram'ın bir başka özelliği de aile hikayesidir. Bir pastaneyi üçüncü kuşağa taşımak, yalnızca işletme yönetmek değildir. Bir tarifi, bir alışkanlığın, bir müşteri ilişkisinin ve bir şehir hafızasının kuşaktan kuşağa aktarılmasıdır. 2009 yılında yapılan bir söyleşide üçüncü kuşak işletmecilerden Efe Tarakçı, dedesi İbrahim Ethem Tarakçı'nın 1939'da başlattığı bu mirası devam ettirdiklerini ve yeni dönemin ihtiyaçlarına göre pastane konseptini geliştirmeye çalıştıklarını anlatıyordu.



MAG Dergisi'nde Levent Güdüllüoğlu'nun "Necatibey'de Yeni Konsepti ile Meram başlıklı röportajında Meram Pastanelerinin üçüncü kuşaktan sahibi Efe Tarakçı ile sohbet edilmiş. Röportajda,

"Meram pastanesi 1939 yılında Ankara'nın ilk pastanesi olarak hizmete girdi. Dedem rahmetli

İbrahim Ethem Tarakçı tarafından kuruldu. Ondan öncede dedemin babası ve amcaları da Rusya'da pastacılıkla uğraşıp sonra Türkiye'ye geri dönmüşler. Necatibey'deki pastanemizde 1979 yılından beri faaliyet göstermekte. Meram konseptini 2009 yılında farklı bir bakış açısıyla sunmaya karar verdik. Klasik pastane formatından uzak durmaya çalıştık. Menüsünde insanların ihtiyaç duyabileceği her şeyi barındırabilecek şekilde bir sunum yapmaya karar verdik. Bunu yaparken de aşçısından, servisine, patronundan, işletmecisine kadar titiz davranmaya çalıştık. Başarıya giden yolun bir ekip çalışmasından geçtiğinin farkındaydık.

Menümüzde vreplerden, kreplere, makarnalardan, salatalara, sandviçlerden, ana yemeklere ve tatlılara kadar uzanan güzel bir yolculuk sunuyoruz insanlara. Konseptimizde insanların da üretim sürecine tanıklık edebileceği açık bir mutfaktan yola çıkarak başladık. Uzun görüşmeler sonucunda şeflerimizle konuştuk ve anlaştık. Uzun deneme üretimlerimizden sonra menümüze hangi yiyecekleri koyacağımızın kararını verdik. Menümüzü deneyerek, tadarak ve tattırarak oluşturduk. Baharatlardan yola çıktık ince ayrıntılara girdik. Menümüz oluştuktan sonra sunumlara geçtik. Her yerde klasik yemek yerken sunulan tabak çanakdan ziyade farklı tahtalardan sunumlara geçtik. İnsanları her seferinde yemek yerken yormadan eğlenceli bir hale getirebilecek sunumları tercih etmeye çalıştık."

Röportajın devamında,

"Rahmetli dedemin 1939 senesinde Konyalı bir arkadaşıyla münasebeti varmış ondan dolayı ismini meram koymuşlar. 1939 yılından 2009 kadar 70 yıldır hizmet veriyoruz ve 70. yaşını aynı ismimizle kutluyoruz. Şu anda isim yapmış cafe restoran zincirinin hiç biri yokken benim dedelerim bu işi yapıyormuş o yüzden şimdi büyük bir cesaretle Meram'ı 2009'da ve 2010'da daha fazla şubelerle neralere taşıyabiliriz bunların fizibilite çalışmalarını yapıyoruz." ifadeleri yer aldı.

Meram'ın yıllar boyunca Ankara'nın farklı noktalarında kendine yer bulması da bu değişen şehir hayatının bir parçasıdır.

Araştırmalarda Meram'ın 1959'da Kızılay-Akay'da bulunduğu, daha sonra Funda adıyla faaliyet gösteren bir kolunun ortaya çıktığı ve Necatibey'deki işletmenin de uzun yıllar varlığını sürdürdüğü biliniyor.



2020 tarihli Hürriyet Gazetesi'nde pastadan ekmeğe, ekmekten yemeğe başlıklı bir haberde, "Meram Pastanesi, Türkiye'nin en eski pasta zincirlerinden biri şimdilerde ise Meram Catering ismi ile hazır yemek sektörüne de girdi. Grup, insanın yemek ile olan ilişkisinde aradaki tüm aşamaları kaldırmayı hedefliyor." denilmektedir. Haberin devamında, Türkiye'nin ilk entegre otomatik İtalyan tipi grissini fabrikasını 11 bin m²'lik alan üzerine, 6 milyon dolarlık yatırımla kuran Undano, 2005 yılında da bünyesine ekmek hattını eklemiştir. Undano, şimdilerde kapasitesini ve sunduğu ürünleri artırmak amacıyla ortaklık kurmaya hazırlanıyor, ifadeleri yer almaktadır.

Böylelikle Ankara merkezli olan Meram Catering, Türkiye'nin her yerine hizmet götürecektir. Toplu yemek dışında organizasyonlar ve özel partilerde de hizmet verecek olan Meram Catering, isteğe göre mangal yakıp, döner de kesebilecek. Ankaralı çalışan kadınlar için de bir kolaylık düşünen firma yetkilileri, kendi yaptıkları yemeği, müşterinin tenceresinde sunmayı planlıyor.

Açılan devasa alışveriş merkezleri, türeyen konsept kafeler ve hızla tüketilen yeni kent kültürü Ankara'nın mimarisini ve yaşam ritmini kökten değiştirdi. Ancak Meram Pastanesi, başkentin bu kontrolsüz dönüşümü karşısında duruşunu bozmayan, köklerine sıkı sıkıya tutunan mağrur bir çınar gibidir. Şehir ne kadar büyürse büyüsün, geçmişe dönmek ve o eski Ankara'nın lezzet güvenini yeniden hissetmek isteyenlerin sığındığı bir limandır. Netice itibarıyla Meram Pastanesi, vitrinindeki fıstık sarmasının yeşilinde, kestane şekerinin yumuşaklığında ve tezgahdaki o beklenmedik içli köftenin sıcaklığında Ankara'nın ilk günkü samimiyetini saklayan, yaşayan dev bir kent hafızasıdır.

Bazı küçük ayrıntı aslında çok önemlidir.
Çünkü bir pastaneyi yalnızca yediklerimizle hatırlamayız.
Bazen dışarıya bakarak hatırlarız.

Bir caddenin akışını.
İnsanların yürüyüşünü.
Arabaların geçişini.
Yan masadaki konuşmayı.
Garsonun çayı bırakışını.
Bir arkadaşın "Biraz daha oturalım" deyişini...

Meram'ın bahçesinde oturup Necatibey Caddesi'ni seyreden bir insan için pastane, bir çeşit şehir locasına dönüşür. Ankara önünüzden geçer, siz de çayınızı içerken onu seyredersiniz.



KAYNAKLAR

Biryol Uğur, "Ankara: Tatlinin da Başkenti", <https://karanfildergi.com.tr/ankara-tatlinin-da-baskenti/>

Güdüllüoğlu Levent, "Necatibey'de Yeni Konsepti ile Meram", MAG Dergisi

BÜYÜK PASTANE

Pastane ile Sinema Arasında Bir Ankara

Ankara'nın tam kalbinde, Atatürk Bulvarı'nın o geniş, ıhlamur kokulu ve yüksek tavanlı binalarla bezeli kaldırımlarında bir zamanlar hayat başka bir zarafet ve tempo ile akardı. Cumhuriyet'in genç, heyecanlı ve kültüre susamış kentlileri için dışarıda olmak, alelade bir gezinme değil, özenle seçilmiş kıyafetlerin, ütülü ceketlerin ve dökümlü elbiselerin sergilendiği görkemli bir bulvar tiyatrosuydu. İşte bu tiyatronun kalbinin attığı, ışıkların hiç sönmediği ve lezzetin bir kent adabına dönüştüğü en müstesna durak şüphesiz Büyük Pastane'ydi. Adındaki o iddiası metrekairelerinden değil, temsil ettiği o "büyük" kent vizyonundan, kültür birikiminden ve sunduğu masalsı atmosferden gelirdi. Hemen yanı başındaki efsanevi Büyük Sinema ile kurduğu o kopmaz organik bağ, pastaneyi sadece bir tatlıcı olmaktan çıkarıp Ankara'nın entelektüel ve sosyal hayatının merkez üssü haline getirmişti.

Büyük Sinema'da perdenin kapanması, fuayedeki hareketlilik ve ardından seyircilerin sel gibi bulvara akmasıyla birlikte Büyük Pastane'nin o efsanevi saatleri başlardı. Film çıkışlarında salonun loşluğundan çıkıp pastanenin sıcak, parıltılı ışıklarına sığınmak, gösterimdeki filmin analizini taze demlenmiş bir çay veya mis kokulu bir kahve eşliğinde yapmak Ankaralı sanatseverlerin vazgeçilmez ritüeliydi. Dönemin tiyatrocuları, yazarları, siyasetçileri ve sinema tutkunları aynı çatının altında buluşur, sinemadaki o düşsel dünya, Büyük Pastane'nin mermer masalarında koyu sohbetlerle devam ederdi. Bir filminden çıkan genç bir çiftin ilk mahcup bakışmaları ya da Ankara'nın usta kalemlerinin ateşli sanat tartışmaları, dükkanın camlarına yansıyan bulvar ışıklarıyla yıkanarak unutulmaz hatıralara dönüşürdü.

Büyük Sinema, 17 Ocak 1950 günü, sinema mevsiminin başlarında 1946 yılı yapımı "Zehirli Yalan" filmiyle kapılarını açtı. Sinemayla birlikte binanın orta katında bulunan pastane de kapılarını açtı. Büyük Sinema ile Büyük Pastane birbirini tamamlayan iki seçkin kuruluşu. 1950'li yılların Ankara'sının en nezih, en rağbet gören köşelerinden biriydi. Ankara'nın politika sahnesinde yer alan isimler ve ünlü kişiler, randevuları için Büyük Pastaneyi seçerlerdi.



Ankara'nın bazı mekanlarını hatırlamak için bir adres söylemeye gerek yoktur. Bir isim yeter. Büyük Pastane de böyle isimlerden biridir. Onu bilenlerin zihninde bir anda yalnızca bir pastane değil, eski Ankara'nın başka bir dünyası belirir. Büyük Sinema'nın ışıkları, gösterime girmek üzere bekleyen insanlar, şık giyimli hanımlar, koyu renk takım elbiseli beyler, sinema öncesi içilen bir kahve, pastanenin penceresinden bulvara bakan gözler ve bütün bu hayatın içinde ağırbaşlılığıyla dolaşan Madam Marika Larissa...

Çoğu kez, pastane girişinde dimdik duran bir hanım görülürdü. Önceleri adı bilinmezdi. "Madam" diye hitap edilir ya da anılırdı. 35 ya da daha yukarı bir yaşıydı. "Yaşını belli etmez" dedikleri tiptendi. Sarışın, kısa saçı permalı, kuvvetli makyajlıydı. Orta boyluydu. İnce sayılmazdı ama biçimli bir vücudu vardı. Genellikle koyu renk tayyör altına yüksek topuklu rügan ayakkabı giyerdi. Kibar ama ciddiye. Müşterilerini sınırlı bir gülümsemeyle karşılar, nerede oturacaklarını belirlerdi. Bunu bazen gelenlere eşlik ederek kendi yapar, bazen de etrafındaki garsonlara talimat vererek yaptırırdı. Garsonlara da "siz"li hitap ederdi. Koşuşurlardı garsonlar... Madam'ın bir dediğini iki etmezlerdi. Belli ki, Madam, pastanenin çalışanları üzerinde -kendi gibi- "kibar ama ciddi" bir disiplin kurmuştu.

Sonradan anlaşılacaktı ki, Madam aslen Rus'tu. Baba Karpiç gibi Beyaz Ruslardan... Adı Marika Larisa'ydı. Yakınları ona "Lala" diye seslenirlerdi. Söylenenlere göre, 16 yaşından beri Karpiç'de muhasebe işleriyle uğraşan bir "katibe"ymiş. Gene Rus asıllı olan Serj (sonradan adını Süreyya olarak değiştirecektir, bu adı ona Atatürk'ün verdiği söylenir) ile orada tanışmış, Büyük Pastane'ye geçmesini Süreyya özendirmiş, sermaye vermiş. Süreyya da Karpiç'ten ayrılıp Soysal Apartmanın altında ünlü lokalinin, Süreyya Pavyonu açtıktan bir süre sonra, Larisa da Büyük Pastane'nin işletmeciliği ve yöneticiliğini üstlenmiş.



Büyük Pastane, Büyük Sinema'nın üst katında, bugünün Ankara'sına artık oldukça uzak görünen bir şehir hayatının içinde yaşamıştı. Büyük Sinema 1949'da açılmış, 1950'lerin Ankara'sında sinema gösterimlerinin yanı sıra konserler, tiyatro temsilleri ve çeşitli etkinliklerle başkentin önemli kültür mekanlarından biri haline gelmişti. Büyük Pastane de bu kültür hayatının doğal bir uzantısıydı. Sinemaya gelenler filminden önce veya sonra burada oturuyor, kahvelerini ve pastalarını yerken birbirlerini seyrediyor, Ankara'nın o günkü sosyal hayatını biraz da yukarıdan izliyorlardı.

Büyük Pastane'nin hikayesinde bir isim diğer bütün isimlerin arasından özellikle sıyrılır: Madam Marika Larissa. Beyaz Rus kökenli olan Larissa, Büyük Pastane'yi yalnızca işleten kişi değildi, onun karakterini de belirleyen insandı. Kaynaklarda, müşteriler gelmeden önce pastanenin titizlikle hazırlanmasına önem verdiği, çalışanlarına karşı ciddi ve disiplinli olduğu anlatılır. Onu tarif eden hatıralarda kibar ama mesafeli, zarif ama otoriter bir kadın portresi çıkar karşımıza.

Madam Larissa'nın pastaneye hakimiyeti, bugünün "müşteri memnuniyeti" anlayışından biraz farklı bir dünyayı hatırlatır. Bugün müşteriye "Hoş geldiniz, nasıl yardımcı olabiliriz?" denir, o günlerde ise Madam'ın bakışı zaten müşterinin nereye oturacağını, garsonun ne zaman hareket edeceğini ve masanın nasıl hazırlanacağını anlatmaya yetiyor gibidir. Büyük Pastane'de servis yalnızca servis değildir, biraz da terbiyedir, biraz da tiyatrodur. Garsonların koşuşturması, Madam'ın ölçülü hareketleri ve müşterilerin kendilerine ayrılan yerlere yerleşmesi, başlı başına küçük bir sahne gösterisi oluşturmdu.

Belki de Büyük Pastane'nin Ankara hafızasındaki büyüğü buradan gelir. Burası yalnızca pasta yenilen bir yer değildi. Ankara'nın kendisini seyrettiği bir balkondan biraz daha fazlasıydı. Büyük Sinema ile pastane arasında doğrudan bir görsel ilişki bulunması, iki mekanın birbirini tamamlamasını sağlıyordu. Sinemadakiler pastanedekileri, pastanedekiler de sinemadakileri görebiliyor, tanışanlar göz göze geldiklerinde birbirlerini selamlıyorlardı. Böylece film başlamadan önce bile başka bir film oynuyordu: Ankara'nın kendi filmi.

Bu Ankara filmi, dönemin bugünkü Ankara'sından çok farklıydı. Henüz alışveriş merkezlerinin, zincir kafelerin ve telefon ekranlarının insanları birbirine bağladığı bir şehir değildi burası. İnsanlar birbirlerini gerçekten görüyordu. Kim nerede oturuyor, kiminle konuşuyor, kim sinemaya gelmiş, kim yalnızca kahve içiyor, bunların hepsi küçük şehir dedikodularının ve sosyal hayatın parçasıydı. Büyük Pastane'nin masaları biraz da Ankara'nın sosyal haritasıydı.

Büyük Pastane'yi diğer pastanelerden ayıran en güçlü taraf, onun yalnızca bir pastane olmamasıdır. O, Büyük Sinema'nın kültürel çevresinin, 1950'lerin Ankara'sındaki seçkin buluşma hayatının ve Madam Marika Larissa'nın hikayesinin bir parçasıdır. Dönemin kaynaklarında Büyük Pastane'nin Büyük Sinema'nın üst katında yer aldığı ve Madam Marika Larissa tarafından işletildiği aktarılıyor. Büyük Sinema da 1950'lerden itibaren film gösterimlerinin yanı sıra konser, tiyatro ve çeşitli etkinliklerle Ankara'nın önemli kültür mekanlarından biri olmuştu.

Ankara'da çağdaş ölçüler içinde, servisi ve yiyecek içeceği gerçekten mükemmel sayılabilecek üç yeri de Rus asıllılar işletiyordu o yıllarda. Lokanta olarak Karpiç, müzikli lokanta ve gece kulübü olarak Süreyya ve pastane olarak Büyük Pastane... Üçünün de işletmecisi Rus... Pastane özellikle pazartesi günleri, yeni gösterime giren filmin ilk günü dolar taşardı. 1951'de dört hafta oynayan "Avare", aynı yıl iki hafta oynayan "Rüzgar Gibi Geçti" filmlerinde pastane' de yer bulmak adeta imkansızdı. 1954'deki Zeki Müren ve İrfan Doğrusöz konserinde de...

Ve... Mualla Mukadder Atakan, Mualla Gökçay, Sevim Çağlayan, Muzaffer Akgün, Neriman Altındağ, Perihan Altındağ, Hamiyet Yüceses, Müzeyyen Senar akla gelen isimlerin, Barış Manço'nun annesi Rikkat Uyanık'ın konserleri gibi... Tiyatro temsillerinde de pastane iyi iş yapardı. Unutulmayacak oyunları izlemeye gelen Ankaralı sanatseverler, temsil öncesi pastanede vakit geçirirlerdi. Vasfi Rıza Zobu, Şaziye Moral, Bedia Muvahhit, Mehmet Karaca, Reşit Baran, Behzat Butak, Muammer Karaca gibi Türk tiyatro tarihinin büyük isimlerini izlemeye gelenlerin vazgeçilmez mekanıydı Büyük Pastane.

Yılbaşlarında da çok güzel eğlenceler düzenlenirdi burada. 1950-55 yılları arasında, zamanın ünlü piyanisti Yaşar Güvenir ile birkaç ses sanatkarının da katıldığı çok güzel yılbaşı geceleri yaşanmıştı bu mekanda...

Bu nedenle Büyük Pastane'yi yalnızca "eski bir pastane" diye tanımlamak haksızlık olur. O, Ankara'nın kültür hayatının bir ara durağıydı. İnsanlar sinemaya giderken uğruyor, tiyatrodan önce oturuyor, konser sonrasında kahve içiyor, yılbaşında eğleniyor, arkadaşlarıyla buluşuyordu. Bir bakıma sanat ile gündelik hayatın birbirine karıştığı bir yerdi.



1950 yıllarının Ankaralı gençlerinin sinema-pastane alışkanlıklarının başında Büyük Sinema ve Büyük Pastane gelirdi. Burada hem film seyredilir hem de filmten önce ya da sonra pastanede çay, kahve içilip etrafa bakılarak sohbet edilirdi. Bulvara bakan pencerelerin birinde yer bulabilerseniz, çay ve pasta eşliğinde, kaldırımlardan geçenlere, "yukarıdan bakmak için" ya da "temiz ve havalı" bir yerde, dostunuz ya da dostlarınızla konuşmak için...

Bulvar tarafına bakmayan masaların "hava"sı da fena sayılmazdı... Çünkü pastane bölgesi ile sinema bölgesi

arasında duvar yoktu. İki taraf birbirinden, ortadaki bina boşluğunu balkon gibi çevreleyen bir setle ayrılmıştı. Sinema tarafındakiler pastanedekileri, pastanedekiler de sinema tarafındakileri seyredebilirlerdi. Birbirini tanıyanlar, göz göze geldiklerinde, birbirlerini selamlarlardı.

1960 yılı... mayıs aylarının ilk günleri... Demokrat Parti iktidarının yönetimi kelimelerle anlatılmayacak kadar vatandaş canından bezdirdiği günler... Kızılay Meydanı'nda her gün saat bir-bir buçuk sıralarında miting düzenlenirdi. Sanki sözleşmiş gibi çevredeki sokaklardan boşalan insanlar meydanı doldururdu. Kavga çıkar, polisler acımasızca karşılık verir, silahlar, gaz bombaları atılırdı. Büyük Pastane de her iş yeri gibi etkilenirdi bu durumdan.

27 Mayıs 1960 günü... İhtilalin subayları, askerleri, telefon etmek, radyoyu dinlemek, yiyecek bir şeyler almak için Büyük Pastane' ye geldiler. Madam yoktu... Büyük Sinema'nın makinisti Behiç Köksal'ın eşi Madam'a telefon açtı, durumu anlattı. Madam: "Açın her yerleri, ne varsa pastanede, -imalathanede de bir şeyler olacak- askere verin, dağıtın, para da almayın, yesinler içsinler bize bugünü gösterdikleri için..." dedi.

Altan Öymen, Öfkeli Yıllar adını verdiği anı kitabında, "Madam'ı ben de anımsıyorum. Kızılay'da, Sıhhiye'ye yakın Büyük Sinema'nın üstündeki pastaneyi işletirdi. Hoş bir sarışın kadındı ama biraz suratsızdı. Dar tayyörler giyerdi. Sinema günlerinde pastaneden bir şeyler alırken tezgahın arkasında Madam'ın son derece ciddi bir yüz ifadesiyle duruşu gözümün önüne geliyor." şeklinde anlatıyor. Yine bir başka anlatıda, "Bir keresinde bir CHP'li delege, Büyük Pastane'de İnönü'nün kahve içtiği telveli fincanı 50 liraya ani olarak Larissa'dan satın almıştı, deniliyor.

Madam Larissa, güzeller güzeli, son derece asil bir hanımdı. Genç kızlara hep sade olmalarını, aşırı makyajdan kaçınmalarını öğütlerken, Büyük Pastane, Yenişehir'in Özen Pastanesi, Boğaziçi Pastanesi ile birlikte en gözde buluşma mekanlarındandı. Madam, daha sonraki yıllarda Kavaklıdere Sporting Kulübü'nün mutfağını çalıştıracak, ardından da 70'li yılların başında İlbank Bloklarının altında, "Madam'ın Yeri" isimli kendi unutulmaz lokantasını açacaktı.

Bütün bu değişimlerin başlamasıyla, önce Madam Larissa pastaneyi bırakıp ayrılır. Onca yıl sınırsız dostluklara, katıksız sevdalara, mutlu evliliklere tanıklık etmiş olan Büyük Pastane ya da diğer adıyla Madam'ın Yeri, bundan böyle güzelliklerini bir bir kaybedecektir. Onu önce bir spor salonuna dönüştürürler, ardından langırt salonu yaparlar. Şimdi eski romantik şarkılar yerine langırt masalarının kulakları tırmalayan takırtıları işitiliyordur.

Madam'ın gitmesi, Büyük Sinema'nın havası için bir kayıptı. Önce Kazım Güven, sonra da kızı Ayşe Güven Ağalar, Madam'a son nefesine kadar hep destek olacaktı. Büyük Pastane'nin parter bekleme holüne bakan kısmında Turgut Zaim ve Nurettin Ergüven'in ortaklaşa yaptıkları uzun "Saadabad" tablosu yer almaktaydı.

Madam Marika Larissa'nın hikayesi ise bu Ankara'nın kozmopolit tarafını da hatırlatır. Cumhuriyet'in genç başkentinde Beyaz Rusların, Levantenlerin, Rumların, Ermenilerin

ve farklı coğrafyalardan gelen insanların şehir kültürüne kattığı izler bugün çoğu zaman yeterince hatırlanmıyor. Oysa Ankara'nın modernleşme hikayesi yalnızca devlet kurumlarının ve memurların hikayesi değildi. Restoranlarda, lokantalarda, otellerde, sinemalarda ve pastanelerde çalışan farklı kökenlerden insanların da bu şehrin gündelik kültürünün oluşmasında payı vardı. Büyük Pastane'nin başında Madam Larissa'nın bulunması, bu çok katmanlı Ankara'nın güzel örneklerinden biridir.

Larissa'nın hikayesi ayrıca Ankara'nın pastane kültüründe Beyaz Rusların bıraktığı izi hatırlatır. Aynı dönemlerde Karpıç ve Süreyya gibi işletmelerin de Rus kökenli işletmecilerle anılması, Ankara'nın modern yeme-içme kültürünün oluşumunda farklı mutfak ve servis geleneklerinin etkisini gösterir. Büyük Pastane bu zincirin pastacılık alanındaki önemli halkalarından biri olarak anlatılır.

Zamanla Ankara büyüdü, Kızılay'ın o eski bulvar kültürü kabuk değiştirdi, Büyük Sinema perdeyi kapattı ve kentin mimari çehresi dönüşerek o eski zarafet merkezleri birer birer çekildi. Ancak Büyük Pastane, Madam Marika Larissa'nın unutulmaz imzası, Büyük Sinema'dan taşan neşeli insan kalabalığı ve Atatürk Bulvarı'na yayılan o taze vanilya kokusuyla Ankara'nın kolektif hafızasındaki yerini korumayı başardı.

Bugün Büyük Pastane'nin adını bilenler için onun hikayesi çoğu zaman bir tatlıdan çok bir mekan duygusuyla birlikte hatırlanıyor. Eski Ankara'yı anlatan yazılarda, Büyük Sinema'nın fotoğraflarında ve geçmişini hatırlayanların anlatılarında pastanenin adı yeniden ortaya çıkıyor. Bu hatıraların önemli bir bölümü artık doğrudan yaşanmış deneyimlerden değil, aile büyüklerinden aktarılan hikayelerden de oluşuyor. Bir zamanlar orada oturmuş bir babanın, annesinin, ağabeyin veya teyzenin anlattığı bir akşam, sonraki kuşakların hafızasına taşınıyor.

İşte şehir hafızası biraz da böyle çalışıyor.
İnsan kendi yaşamadığı bir zamanı bile özleyebiliyor.

Büyük Pastane'nin hikayesinin hüznü tarafı ise Ankara'nın değişen şehir kültürüyle birlikte ortaya çıkıyor. Büyük Sinema 1978'de kapandı ve görkemli yapı daha sonra iş hanına dönüştü. Büyük Pastane de çok daha önce Madam Larissa'nın ayrılmasıyla eski kimliğini kaybetmişti. Bir zamanlar sinema, müzik, tiyatro ve pastane kültürünün



birbirine karıştığı o dünya ortadan kalktı. Binanın iş hanına dönüşmesi, yalnızca bir yapının kullanım amacının değişmesi değildi, bir şehir hayatının da kapanışını simgeliyordu.

Bu yüzden Büyük Pastane'nin hikayesinde biraz "Ah, nerede o eski Ankara?" duygusu

vardır. Fakat bu cümleyi yalnızca geçmiş kutsamak için söylememek gerekir. Eski Ankara'nın da kendi sorunları, eşitsizlikleri ve sınırlılıkları vardı. Şehir değişmek zorundaydı. İnsanların hayatı değişti. Eğlence biçimleri değişti. Yeni mekanlar ortaya çıktı. Fakat değişen her şehir, geçmişinden bazı izleri kaybettiğinde kendisini biraz daha eksik hatırlar.

Büyük Pastane işte o eksilen hafızanın içindedir.

Belki de Büyük Pastane'nin asıl büyüklüğü buradan geliyor. Adı "Büyük" olduğu için değil, Ankara'nın küçük gündelik hayatlarını büyük bir hikayenin içine sığdırdığı için. Bir pasta tabağına bir şehir, bir kahve fincanına bir dönem, bir sinema çıkışına bir gençlik, bir pencereye koca bir Ankara sığdırabildiği için...

Ve insan bugün eski Ankara'nın fotoğraflarına baktığında, Büyük Sinema'nın o görkemli binasını gördüğünde, belki pastanenin masalarını artık seçemiyor. Madam Larissa'yı da göremiyor. Fakat dikkatle bakarsa, o fotoğrafın içinde hala bir şey görür: Bir zamanlar Ankara'nın insanların oturduğu, konuştuğu, güldüğü, birbirini seyrettiği ve hayatın biraz daha yavaş aktığı bir yerin sessizliğini.

Bir sinema salonunun üst katında, Ankara'nın kültür hayatına yukarıdan bakan bir pastane... Masalarında sanatçıların, siyasetçilerin, tiyatrocuların, gazetecilerin ve sıradan Ankaralıların oturduğu, kimi zaman bir filmde, kimi zaman bir konserden, kimi zaman yalnızca birbirlerinden söz ettikleri bir yer...

Madam Marika Larissa'nın titizliği, Büyük Sinema'nın ışıkları, yılbaşı gecelerinin müziği, konserlerin kalabalığı, tiyatro seyircilerinin telaşı ve bulvara bakan pencerelerden izlenen Ankara...

Büyük Pastane de Ankara'nın hafızasında, Büyük Sinema'nın ışıkları altında, bir fincan kahvenin buğusunda ve Madam Marika Larissa'nın zarif ama ciddi bakışında yaşamaya devam eden o eski Ankara'nın tatlı hatıralarından biridir.

Bütün bunlar artık aynı biçimde yaşanmıyor.
Ama Ankara'nın hafızasında yaşamaya devam ediyor.

Büyük Pastane artık yok.
Ama bazı pastaneler kapanınca gerçekten kaybolmaz.
Şehrin hafızasına taşınırlar.

KAYNAKLAR

Esen Selim, "Büyük Pastane ve Ankara'nın pastane tarihi", www.gercekedebiyat.com, 31 Temmuz 2024

Ergir Yalçın, Düş Hekimi, https://www.ergir.com/2011/buyuk_sinema.htm

Mungan Yavuztürk Gülseren, "Ankara'da Bir "Büyük Sinema" Vardı", *Kebikeç*, Sayı: 28, 2009.

AKALIN PASTANESİ

Fok Dondurması ve Prenses Pastası

Ankara'nın bazı semtleri vardır, yalnızca sokaklardan ibaret değildir. Onlar aynı zamanda bir çocukluğun adresidir. Bahçelievler de işte öyle bir semtti. Geniş kaldırımları, dut ağaçları, bisiklet sesleri, yaz akşamlarının serinliği, komşuluk ilişkileri ve her köşe başında tanıdık bir yüz... Ve bütün bu hayatın tam ortasında, yıllar boyunca sadece bir pastane değil, mahallenin ortak hafızası olan bir mekan dururdu.

Bugün eski fotoğraflara bakınca insanın gözü Bahçelievler'de önce 72 Sokak'a, eski adıyla 21. Sokak'a takılıyor. Karşıda Akalın Pastanesi ve Balo Salonu... Hemen yanında Küçükevler Çarşısı... Fotoğraf siyah beyaz olabilir ama onu görenlerin zihninde renkler hala capcanlıdır. Çünkü bazı hatıralar renklerini filmlerden değil, kalpten alır.

O yıllarda Bahçelievler, bahçeli evlerin hışırtılı ağaçlarıyla örtülü, 7. Cadde ise gençlerin adımlarını yeni yeni sıklaştırdığı, Ankara'nın en kibar, en "havalı" semtidir. Akalın ise bu semtin kalbinde, akşamüstü çaylarının, çay danslarının ve unutulmaz efsanelerin merkez üssüdür.

Akalın'ın hikayesi Bahçelievler'den önce Samanpazarı'ndaki Akalın Pasta Salonu ile başlıyor. 1948 Ankara Telefon Rehberi'nde ilanı bulunan bu pastane hakkında detaylı bir bilgimiz bulunmuyor. Akalın'ın Bahçelievler şubesini diğerlerinden ayıran en büyük sihir, şüphesiz onun Balo Salonu'ydü. 50'lerin Ankara'sında "dışarı çıkmak", bugünkü gibi sıradan bir eylem değildi, bir hazırlık, bir törendi.

1950-60'lı yılların Bahçelievler'inde yaşayan çocukların mevsimleri takvim belirlemezdi. Fok dondurmasının çıktığı gün yaz başlardı. Prenses pastasının vitrinde çoğaldığı gün ise bayram yaklaşmış sayılırdı. Akalın Pastanesi'nin adı geçtiğinde Ankaralıların aklına önce bu iki lezzet gelir.



Fok dondurması... İsmi bile başlı başına bir çocukluk masalı gibidir. Bugün o adı ilk kez duyanlar şaşkınlıkla gülümseyebilir. Ama o yılların çocukları için foka benzeyen o dondurma, yazın en büyük ödülüydü. Bir karnenin karşılığı bazen yalnızca bir fok dondurmasydı. Bazen dedeyle çıkılan pazar yürüyüşünün en tatlı bahanesi... Bazen de "Sakin üstüne damlatma." uyarısıyla başlayan küçük bir mutluluk.

Çocukların en büyük telaşı dondurmanın erimesiydi. Büyüklerin en büyük telaşı ise çocukların onu yere düşürmesiydi. Çoğu zaman ikisi de başarılı olamazdı. Yine de kimse üzülmezdi. Çünkü ertesi hafta yeniden Akalın'a gidileceğini herkes bilirdi.

Sonra prenses pastası... İsminde bile bir zarafet vardı. O pasta yalnızca yenmezdi, kutusuyla birlikte eve taşınırken büyük bir dikkat isterdi. Çocuklar kutuyu açmak için sabırsızlanır, anneler "Misafir gelmeden dokunmayın." derdi. Ama o kutunun kapağı açıldığı anda evde yalnızca pasta değil, küçük bir bayram da servis edilirdi. Bugün Ankara'da birçok kişi sosyal medyada Akalın'ı anlatırken aynı iki üründen söz ediyor.

"Hayatımın en güzel prenses pastasını orada yemiştım."

"Fok dondurmasının tadını hiçbir yerde bulamadım."

"Çocukluğumun yazı Akalın'ın önünde geçti."

"Babam maaş aldığı gün mutlaka uğradı."

Bu cümlelerin ortak tarafı şudur:

Hiçbiri yalnızca bir tatlıyı anlatmıyor.

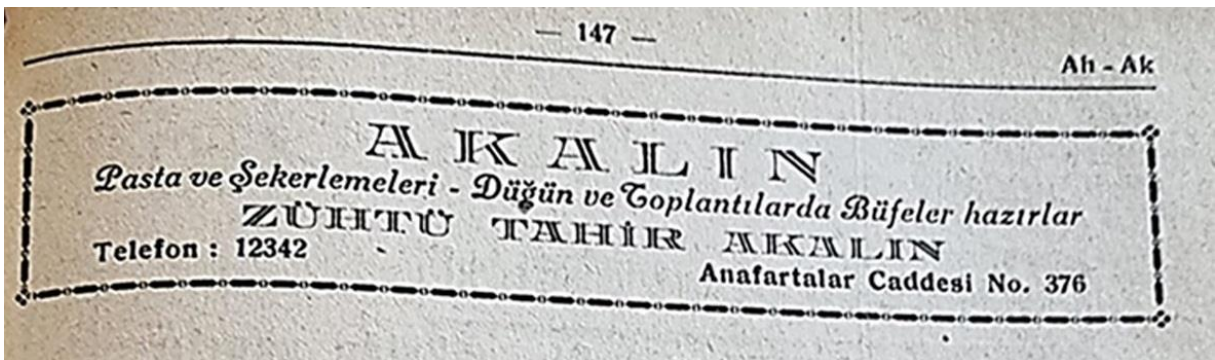
Hepsi kaybolan bir zamanı anlatıyor.

O yıllar yaşayan bir Ankara'lı sosyal medya ortamında aşağıdaki ifadeleri kullanıyor.

"Şimdilerde pastane vitrinlerine bakıyorum da, jölelere boğulmuş, adı Fransızca ama tadı kimliksiz onlarca pasta arasında bizim o zarif Prenses'i arıyorum. Nerede o eski Akalın Prensesi'nin naifliği, nerede şimdinin gösterişli ama ruhsuz tatlıları? Bir lezzet şehri terk edip gider mi? Prenses pasta gitti, Ankara'nın bir yanı biraz daha sıradanlaştı..."

Dönemin Akalın Pastanesi, gençlerin kol kola girip çay danslarında vals yaptığı, nişan yüzüklerinin alkışlar arasında takıldığı, pikaptan yükselen taş plak seslerinin caddeden geçen taze ayaza karıştığı bir yerdi burası. Akalın Balo Salonu, Cumhuriyet'in modern yaşam vizyonunun Bahçelievler sokaklarındaki canlı, kanlı ve dans eden karşılığıydı.

Akalın'ın hemen yanındaki Balo Salonu da bu hafızanın önemli bir parçasıydı. Düğünler, nişanlar, mezuniyet kutlamaları... Hayatın en mutlu günlerinden çıkan



insanlar çoğu zaman birkaç adım ötede pastanenin vitriniyle göz göze gelirdi. Sanki sevinç, o köşede iki farklı kapıdan içeri giriyordu.

Ankara'nın eski sakinleri, gazetecileri, yazarları ve sanatçıları Bahçelievler'i anlattıklarında, çoğu zaman Akalın'ın önünden de geçerler. Çünkü semtin sosyal hayatı yalnızca parklarda ya da caddelerde yaşanmıyordu. Pastaneler de mahallenin salonu gibiydi. İnsanlar birbirlerini görür, selam verir, kısa sohbetler eder, vitrinin önünde karşılaşırdı.

Bugün Bahçelievler'in sokaklarında yürürken trafik daha yoğun... Kaldırımlar daha kalabalık... Çocuklar artık dondurmayı vitrinde seçmiyor, telefon ekranında seçiyor. Doğum günü pastalarının fotoğrafı önce sosyal medyaya yükleniyor, sonra mumlar üfleniyor. Eskiden ise en önemli paylaşım, pastanın en büyük diliminin kime verileceğiydi.

Belki de hayat tam bu yüzden daha yavaştı.
Ve biraz daha tatlıydı.

Şehrin hızla değişen yüzünde, Akalın Pastaneleri adeta zamana meydan okuyan bir tablo gibiydi. Modernleşen Ankara sokakları arasında, bu köklü pastane, geçmişin sıcak anılarını hoyratça silip atmadan bugünlere taşıyan bir köprü vazifesi gördü. Her rafında, her vitrininde eski Ankara'nın canlanan hikayeleri, tatlı küçük sohbetler ve yaşamın hızlı akışından duraklamış kesitler saklıdır. Akalın'da alışveriş yapmak, aslında şehrin hızlı dönüşümüne rağmen kaybolmayan dayanışma duygusunu, Ankaralı olmanın o özgün hissini yeniden tatmak demektir.

Akalın Pastanesi'nin en büyük başarısı yalnızca iyi pasta yapmak değildi. İnsanların hayatındaki sıradan günleri unutulmaz hale getirebilmektir. İşte bu yüzden bugün elli, altmış, hatta yetmiş yıl sonra bile biri "Akalın Pastanesi" dediğinde insanların yüzünde aynı tebessüm belirliyor.

Sonuçta, Akalın Pastaneleri, Ankara'nın hem tadını hem ruhunu saklayan, geçmişle bugünü harmanlayan önemli bir simgedir. Bu pastane, değişen şehir kültürünün içinde eski anlardaki o samimiyet ve sevinci yaşatan, sosyal medyanın da beslediği anılarla canlı kalmaya devam eden bir şehrin hafıza kutusudur. Akalın yalnızca bir pastane değil, geçmişin unutulmaz tatlarının, Ankara'nın değişen sokaklarındaki hatıraların ve şehrin gönlündeki tatlı anıların kendisidir.

Kimisi fok dondurmasını hatırlıyor.
Kimisi prenses pastasını...
Kimisi çocukluğunu...
Kimisi anne-babasını...
Kimisi artık yerinde olmayan eski Bahçelievler'i...
Çünkü bazı pastaneler tarif defterlerine girer.
Bazıları şehir tarihine...

KAYNAKLAR

Çakmak ve Eroğlu, 2020.

BOĞAZİÇİ PASTANESİ

Kızılay'ın Telaşında Bir Sessiz Bahçe

Denizsiz Ankara'nın ortasında bir yer düşünün ki adı Boğaziçi olsun... İstanbul'un erguvanlı boğazına ve serin sularına nazire yaparcasına, bozkırın ortasına, Meşrutiyet Caddesi'nin o ıhlamur gölgeli ve kıpır kıpır kaldırımına kurulmuş bir lezzet adasıdır burası. Ankara'da Boğaziçi demek, lacivert dalgalar değil, üzerindeki pudra şekeri dökülmesin diye sakınarak vurulan bir çatal hamlesi, taze demlenmiş bir çayın buğusu ve Kızılay'ın o hiç bitmeyen hengamesinden kaçıp sığınılan yeşil gölgeli bir bahçedir.

Boğaziçi Pastaneleri, Ankara'nın Meşrutiyet semtinde adeta zamanın içinde bir adım yeri olmuş, şehir hayatının yoğun temposunda sakinliğin ve dostluğun uğrak noktası olarak hafızalarda yer edinmiş eşsiz bir mekandır. Özellikle Alman pastası ve milföyleriyle tanınan bu pastane, Kızılay'ın koşuşturmacasına rağmen bahçesinde sakin bir köşe sunar, sakallı yaşlı müdavimleriyle çınar ağaçlarının gölgesinde yıllardır devam eden o keyifli sohbetlere ev sahipliği yapar.

Meşrutiyet Caddesi'nin kendine has, yüksek tempolu bir gürültüsü vardır. Taksi klaksonları, Yüksel Caddesi'nden taşan öğrenci cıvıltıları, elinde kitap poşetleriyle koşturan gençler ve mesaiye yetismeye çalışan bürokratların telâşlı adımları... İşte tüm bu Kızılay kaosunun tam ortasında, Boğaziçi'nin bahçesinde oturan o emektar yaşlı müdavimler, adeta zamanın akışını durdurmuş gibidirler.

Özenle taranmış saçları, ütülü ceketleri, şapkaları ve ellerinden düşürmedikleri günlük gazeteleriyle o beyefendiler ve hanımefendiler, kentin yaşayan en zarif anıtlarıdır. Bahçedeki mermer masalardan birine kurulup saatlerce çay yudumlamak, Meşrutiyet'ten gelip geçen insan selini süzmek ve Ankara'nın bitmeyen memleket meselelerini tatlı bir dille tahlil etmek, bu bahçenin en köklü ritüelidir.

"Kızılay'ın telaşı Boğaziçi'nin bahçe çitlerine çarpar ve orada durur. Dışarıda herkes bir yerlere yetişme derdindedir, içeride ise zaman, bir fincan çayın demlenme süresi kadar yavaş akar."



2013 yılında Çankırı Postası adlı internet sitesinde "Bir Çocuğun Sıfırdan Azimle Yükselişinin Öyküsü Çankırlı Pastacı" adlı röportajda Boğaziçi Pastanesi'nin sahibi ve kurucusu Ali Yarım kaya pastaneyi anlatıyor. Röportajda, 11 yaşından bu yana azimle çalışıp önce ortağı sonra sahibi olduğu Boğaziçi Pastanesi'nin Anafartalar Caddesi'nde başlayan şekercilik, pastacılık macerasını, Meşrutiyet caddesiyle beraber anlatmıştır.

Ankara'da eskilerden en eski Boğaziçi Pastanesi, Zafer Meydanı'ndan sonra üçüncü durağı Meşrutiyet Caddesindeki günümüzdeki yerinde bulunmakta. Ali Yarım kaya, 86 yaşında hala dükkanına uğruyor her gün. Boğaziçi, aslında çeşitli etkinliklerden aldığı siparişler olmasa pastane olarak zorlanıyor Meşrutiyet'te. bayrağı devralan oğlu Kemal Yarım kaya, Boğaziçi Pastanesi'nin bayrağını taşımaya çalışırken bir gözü de babasında, onun tecrübesinden vazgeçmiyor.

Ali Yarım kaya röportajda Boğaziçi Pastanesi'ni anlatıyor. *"Zafer Parkı'nın orada Boğaziçi Pastanesi'ne başladım. 1942-43 yılları. 1947'ye kadar kazandığım her kuruşu biriktiriyordum. 1947'de 11'inci ayın 15'inde 8 bin 300 lira param vardı birikmiş, onunla Boğaziçi Pastanesi'ne ortak oldum. Pasta, muhallebi, boza, şekercilik hepsini yapıyorduk. Ama bozası meşhurdur Boğaziçi Pastanesi'nin. Celal Bayar boza içmeye gelirdi, çok severdi. Meşrutiyet Caddesi'nde ki yerimize de gelirdi. İnönü, Özen Pastanesi'ne giderdi, bizim oraya hiç gelmedi. Başbakan Hasan Saka, Kazım Karabekir..."*

"Babam Kazım Karabekir'in muhafızıymış. Yıllar sonra babamın adını da söyleyerek tanıdı. O yüzden bana çok bahşış verirdi! Genelde büyük adamlar Demokrat partililer gelirdi Boğaziçi'ne. Sanatçılardan Hacer Bulut, Müzeyyen Senar adını hatırlayamadığım birçok sanatçının geldiği bir yerdi.

1948 de ortaklıktan ayrıldık. Mehmet Özgenç ile ben daha sonra Meşrutiyet Caddesi'nde ki Boğaziçi'ni açtık. 25 numaraya. Şimdi tam karşınızdaki Ayma Otel'in olduğu yere. 2 katlıydı. Alt katta Beydağ, Nüve ve adını unuttuğum 3 matbaa vardı. Bir de elektrikli Ali Kambir. Hatay Sokak'a bakan yan tarafıydı bahçeliydi pastanenin.



Bu caddede 5-6 tane pastane vardı. Bahar, Lüks, Roof'un isimlerini hatırlıyorum. En kötülerini bendim. Biz Mehmet Özgenç ile ortaklıktan ayrılınca, 60'ların başıydı kolları sıvadım, hanımı kasaya oturttum, mutfağa indim. Ortaklıktan zararlı çıktık hiç param kalmamıştı. Hırsıyla çalışmaya başladım. Günde 1-2 saat uyku uyuyordum. Toparlanmaya başladık.

Öbür pastanelerin arasına girmeye başladık. 1967'ydi galiba ilk televizyonu aldım bahçeye koydum. Diğer rakipler teker teker kapandı sonra.

Mithatpaşa caddesi ve Meşrutiyet'in kesiştiği köşede, şimdi ki Çağ Hastanesi'nin bir altındaki binada Demokrat parti kuruldu. Hepsi benim pastaneye gelirdi. Mümtaz Tarhan Kolej'in idarecisiydi. Okul benden alışveriş yapıyordu. Sayelerinde zorluğu atlatabildim. 3 yılda borçlarımı ödedim. 72 bin lira borcum vardı."

"Çikolata, sakız, mahlep ve kakao bulmak sıkıntı oldu. İstanbul'da Babel Çikolatanın sahibi Mihail Usta kefil oldu bize mal bulmak için. Ha bir de dondurma makinası verdi. Kol gücüyle ilkel şartlarda dondurma yaptık ve sattık. İnanın o lezzeti bugün bile bulamazsınız"

1976 yılında bugünkü mekana taşınıyorlar, eski dükkanın tam karşısına yani. Orası imalathane olarak kalmış, birkaç yıl sonra oradan imalathaneyi de yeni yere taşımışlar. Şimdi eski tek katlı dükkanın yerinde kocaman bir otel var. Ali Yarımka'ya'dan, yani aslında hikayenin öznesi olan birinci kuşaktan başlıyor buranın hikayesi. Onu kaybedeli 6 yıl olmuş, ama ikinci ve üçüncü kuşak bayrağı devralmış.

Boğaziçi Pastanesi'ni Ankaralının damak hafızasında mümtaz bir yere oturtan şey, şüphesiz ki o kuşakları büyüten efsanevi ürünleridir. Sabahın köründe Kızılay otobüsünden inen, derse, sınava ya da büroya yetismeye çalışan her Ankaralının hayatını en az bir kez kurtarmıştır o pofuduk, küçük poğaçalar. İki pürüzsüz hamurun



arasından taşan beyaz peynirli ve ince kıyılmış maydanozlu o sevimli "sakal", Ankara'da güne hızlı ama lezzetli bir başlangıç yapmanın en ikonik yoludur.

İki yumuşacık kek katmanı arasına sıkışmış o cömert, koyu krema ve üzerindeki kar beyazı pudra şekeri... Boğaziçi'nin Alman pastası, Ankara ayazında kırılan kalpleri de yorulan zihinleri de tamir eden sihirli bir sığınaktır. İlk ısırıkta pudra şekerinin burnunuza bulaşması ise bu lezzetin kaçınılmaz ve en tebessüm ettiren bedelidir. Çatalı her vurduğunuzda etrafa dağılan tereyağı kokulu o narin katmanlar, Kızılay'ın griliğine verilmiş en çıtır, en tatlı cevaptır.

Ankara'da yayınlanan Solfasol Dergisi'de bir okur Boğaziçi Pastanesi'ni aşağıdaki şekilde aktarıyor.

"Atatürk Bulvarı'nın Sıhhiye yönünde küçük bir pastane vardı. Yanlış hatırlamıyorsam adı Boğaziçi Pastanesi'ydi. Beyaz mermer masaları ve uzun ayaklı tabureleri vardı. Kaşarlı tost ve boza siparişi verirdik. Ben bozayı kulplu büyük bardakta içmeyi severdim. Erimiş kaşarları dışarı taşmış, ekmeği esmerleşmiş tost, küçük beyaz bir kağıtla porselen tabakta servis edilirdi. Ardından üzerine bol tarçın dökülmüş boza gelirdi. Tarçın kokusunu içime çeker, tostumdan bir ısırık aldıktan sonra bu ekşimtirak



yoğun içeceği yudum yudum içtim. Boza içtikten sonra içimde tatlı bir ürperti olur, bir an önce sıcak evimize dönmek isterdim."

Yine sosyal medyada kaleme alınan bir yazıda aşağıdaki ifadeler yer alıyor.

"Meşrutiyet Caddesi'nde, tek katlı üç dört dükkanın olduğu köşedeki Boğaziçi pastanesinden dondurmaları alır (bunları o devirde yuvarlak karton kutulara spatulayla koyup tutamaçlı karton kapak örterler, altı kutuyu başka bir kartona koyarlardı) erimeden eve koştururdum."

Bugün gençler için "müdavim" kelimesi biraz eski moda gelebilir. Oysa eskiden müdavim olmak

bir kimlikti. Her gün aynı yere gitmek... Aynı masaya oturmak... Boğaziçi'nin bahçesinde oturan bu insanlar, Kızılay'ın hızına karşı küçük bir direniş oluştuyordu.

Ve sonra masaya Alman pastası gelirdi. Alman pastası, ismiyle bile Ankara'nın kozmopolit geçmişine küçük bir selam gibiydi. Üzerindeki kreması, pastanın ortasındaki yumuşaklığı ve üstündeki bademli dokusuyla, bugünün son derece modern tatlılarının yanında biraz eski moda görünse de, eski Ankaralı için bunun hiç önemi yoktu. Çünkü bazı yiyecekler modaya girip çıkmaz. Hatıraya girer.

Meşrutiyet Caddesi bugün de vardır.
Kızılay bugün de kalabalıktır.
İnsanlar bugün de bir yerlere yetişir.
Ama Ankara'nın temposu değişmiştir.
Eskiden pastaneye girip yarım saat oturmak normaldi.
Bugün insanlar kahvelerini alıp toplantıya yetişiyor.
Eskiden bir pastaneye tek başına gidip gazeteyle saatler geçirmek mümkündü.
Bugün tek başına oturan insanın bile telefonu vardır.
Eskiden garson sizi yüzünüzden tanırdı.
Bugün sipariş numaranız vardır.

Boğaziçi Pastanesi'nin bahçesindeki yaşlı müdavimler bu yüzden önemlidir.
Onlar yalnızca pastanenin müşterileri değildi.
Onlar Ankara'nın yavaşlama hakkının temsilcileriydi.
Şehrin bütün telaşına rağmen oturmayı bilen insanlardı.
Gazeteyi katlayıp masaya koymayı...
Arkadaşının anlattığı hikâyeyi sonuna kadar dinlemeyi...
Çayı ağır ağır içmeyi...

Kızılay'ın telaşında küçük bir mola...
Meşrutiyet'in kalabalığında sessiz bir bahçe...
Bir fincan çayın etrafında uzayan sohbetler...
Gazete sayfalarının hisırtısı...
Yaşlı müdavimlerin ağırbaşlı kahkahaları...
Ve arada bir masaya gelen, bütün ciddiyeti kremasına bulanmış bir milföy...
Ankara'nın şehir tarihi bazen böyle küçük ayrıntılarda saklıdır.
Büyük binalarda değil.

KAYNAKLAR

Bir Çocuğun Sıfırdan Azimle Yükselişinin Öyküsü Çankırılı Pastacı – Röportaj, www.cankiripostasi.com, 25.09.2013

Kalkan Özlem, www.odatv.com, 12 Haziran 2022

<https://solfasol.tv/tost-ve-boza/>

RUŞEN PASTANESİ Ulus'un Börek Kokusu

Ankara'nın hafızası sadece şık caddelerde, yüksek tavanlı modern salonlarda ya da garsonların fiyonk kravatlarında saklı değildir, bu kentin asıl köklü ve dürüst ruhu, Ulus'un o eski, meşakkatli ve samimi sokak aralarında atar. Güneş henüz bozkırın üzerindeki sisi dağıtmamışken, esnafın kepenk sesleri caddeleri çınlatmaya başladığında Ankara'yı uyandıran o kadim koku yükselir. Sıcak tereyağı, çıtırdayan yufka ve demli çayın kokusu. Bu koku, hiç şüphe yok ki Ankara'nın en eski börekçisi unvanını bir onur madalyası gibi göğsünde taşıyan Ruşen Pastanesi'nin ilk selamıdır. Ruşen, modern şehrin hızıyla yarışmayan, aksine zamanı hürmetle yavaşlatan, hamurun ve emeğin dürüstlüğüne inanmış anıtsal bir lezzet durağıdır.

Ruşen Pastanesi'ni kentin ikili ritmini tutan benzersiz bir simge haline getiren en tatlı detay ise onun o meşhur çift kutuplu varlığıdır: Biri hal içinde, diğeri Hacı Bayram girişinde yükselen iki ayrı Ruşen Pastanesi vardır ve her ikisi de Ankara'nın farklı bir yüzüne ayna tutar. Ulus Halı'nın o kıpır kıpır, curcunalı, sebze kasalarının ve balıkçı nifaklarının arasında yer alan şubesi, hayatın ve emeğin tam göbeğindedir. Sabahın köründe hale gelen pazarcıların, hamalların ve güne erken başlayan Ankaralıların kat kat ayrılan su böreğiyle, sıcak çöreklerle içini ısıttığı bir dayanışma mekânıdır. Hacı Bayram Veli Camii'nin hemen girişindeki diğeri Ruşen ise çok daha mütevazı, huzurlu ve manevi bir sığınağa dönüşür. Sabah namazı sonrası güvercin kanatlarının sesleri



Ankara'nın eski fotoğrafları

arasında masalara kurulan aileler, kente dışarıdan gelen ziyaretçiler ve taze böreğin buğusunda geçmiş arayan Ankaralıları, burada kentin o kadim huzurunu solurlar. Eski Ankaralıları arasında esprili bir çekişmedir bu durum, kimi "Hal'deki böreğin çıtırtısı bir başkadır" diye yeminler ederken, kimi de "Hacı Bayram'ın çayıyla o böreğin lezzeti birleşince dünya durur" diye savunur tutkusunu.

Ankara'nın bazı pastaneleri şehrin merkezinden geçerken fark edilir, bazıları ise şehrin kendisini anlatır. Ruşen Pastanesi ikinci gruptadır. Onu yalnızca bir pastane olarak düşünmek, Ulus'u yalnızca bir meydandan ibaret sanmak gibi olur. Çünkü Ruşen'in hikâyesinde börek vardır, çay vardır, tatlı vardır, ama bütün bunların arkasında bir de eski Ankara'nın esnafı, dükkânları, alışveriş telaşı, sabahın erken

saatlerinde açılan kepenkleri ve Hacı Bayram'a doğru yürüyen insanların oluşturduğu o kendine özgü şehir hayatı vardır. Ruşen Pastaneleri'nin kuruluşu 1950 yılına, Kastamonu'nun Araç ilçesinden Ankara'ya gelen Ruşen Kökten'e uzanıyor ve işletmenin hâlâ Kökten ailesi tarafından sürdürüldüğü belirtiliyor. Bu yönüyle Ruşen, Ankara'nın Cumhuriyet dönemindeki gündelik hayatının içinde yetmiş yılı aşan bir hikâyeye sahip.

Ruşen Pastaneleri bir aile şirkettir. Aile şirketlerinin çalışma ve işleyiş prensipleri Ruşen Pastaneleri çerçevesinde incelenmiş ve aile şirketlerinde karşılaşılan problemler ile çözümleri üzerinde durulmuştur. Kurulduğu zamandan günümüze kadar geçen sürede birçok ekonomik ve sosyal zorluklarla karşılaşmış olmasına rağmen hala faaliyetini devam ettiren Ruşen Pastaneleri ve Ruşen Kökten'in hayat hikayesi ile birlikte bir başarı öyküsüdür.

Altındağ, Ulus, Hacı Bayram Mahallesi ve Ruşen Pastaneleri... Pastanenin kurucusu 92 yaşındaki Ruşen Kökten Ruşen Pastaneleri, Hacı Bayram, hal ve heykel olmak üzere tamamı Ulus'ta üç şubeden oluşuyor. Üç kuşağın da bir arada bulunduğu ender işletmelerden sayılan Ruşen Pastaneleri, aynı zamanda Ankara'nın en eski pastaneleri olma vasfını koruyan ve hâlen yaşayan bir işletme.

Ruşen Kökten ilk dükkânını 1950'lerde Ulus Çerkeş Sokak'ta açıyor. Tatlı, baklava ve Karaköy böreği ile başlıyor işe. Börek ve tatlısı ona, o da börek ve tatlının kaliteli üretimine tutundukça müşterisi de bereketleniyor Ruşen Usta'nın. Meşhur kolonyacı Eyüp Sabri Tuncer ile Aspava şöhretler kebabın kurucusu güreşçi Mahmut Atalay hem esnaf komşusu hem de en iyi müşterilerinden bazıları.

Hürriyet Gazetesi'nde Fatih Tekeci'nin kaleme aldığı "Ruşen Pastaneleri" başlıklı yazıda, "14 yaşında Kastamonu'nun Araç kazasından Ankara'ya geldiğinde tatlıcıda çalışan amcasının yanında çırak olarak başlamış işe. Köy okulunda öğretmen olmadığından okuyamayan küçük Ruşen, Ankara'ya gelebilmek için bir yıl boyunca



amcasının koyunlarını gütmek zorunda kalsa da, gelecekte kazanacağı tecrübesi için çobanlık iyi bir başlangıç olacaktı." deniliyor.

Yazıda, *"Şunu sordum önce: Nasıl geçti? Yılın dört mevsimi gibi... Yazı, kışı, ilk ve sonbaharı var hayatın. Hepsini sırasıyla ve sabırla geçirirken ayakta kalmak için yolunu şaşırmamak gerek"* dedi. *Ayakta kalmak disiplinle olurdu mutlaka, bunu hepimiz biliyor olmalıyız.. Benimse merak ettiğim bu disiplinin dışındakiler nelerdi. Üç farklı madde saydı Ruşen amca...*

"Bir" dediğinde sağ elinin işaret parmağını yukarı doğru tuttu ve ardından "Dürüstlük" dedi. Orta parmağını açıp işaret parmağına yanaştırırken "Kimsenin hakkını yememek" dedi, sesi gürdü. Yüzük parmağını serbest bırakıp "Kurallara ve adalete uygun hareket etmek" dediğinde yüzündeki kendinden emin tavır etkileyiciydi. Toplum olarak bu çok değerli öğütlerin hepimizin hayatına rehber olması gerektiğinin bilincinde olabilsek ne çok şeyler başaracağız kim bilir.

Zeynep Kökten, Ruşen amcanın en küçük oğlu Ünal Kökten'in kızı ve üçüncü kuşak pastaneci olma yolunda ilerleyen tek torun. Hikâyesini ağızım açık dinledim desem abartmış olmam. Duyunca siz de aynı fikirde olacaksınız. Zeynep, Bilkent Üniversitesi "Genetik" bölümünden mezun olmuş o da yetmemiş üstüne yine aynı üniversitenin "Moleküler Biyoloji" yüksek lisans programını da bitirerek az sayıda genetikçiden biri olmuş ama iş bulamamış. Evet yanlış duymadınız iş bulamıyor! Arkadaşları gidiyor ama o yurt dışına gitmek istemediğinden alanında çalışmaktan vazgeçiyor.

İstanbul Mutfak Sanatları Akademisi'nde (MSA) pastacılık eğitimi alıyor. Pastanenin hem imalat hem de işletmesinde çalışmaya başlıyor. Mutlu musun? sorusuna nefesini derin çekip gözlerini yumdu ve "Çoooooooook" cevabı hem kendinin hem de dedesi Ruşen amcanın yüreğini soğutan cinstendi."

Ruşen denince Ankara'da akla gelen ilk şeylerden biri börektir. Hatta onu "pastane" kelimesinin sınırları içine hapsetmek biraz haksızlık olur. Çünkü Ruşen, Ankara'nın eski börekçilerinden biri olarak hafızaya yerleşmiştir. Pastanelerin vitrininin arkasında genellikle pasta, ekler, çikolata ve tatlılar bekler, Ruşen'de ise böreğin ayrı bir ağırlığı vardır. Ziyaretçi anlatılarında su böreğinden Karaköy böreğine, kıymalı börekten küt böreğine kadar farklı böreklerin özellikle anılması da bu kimliğin bugün bile sürdüğünü gösteriyor. Eski ziyaretçilerden biri Ruşen'i Ulus'un "eski ve köklü" pastanelerinden biri olarak tarif ederken börek, pasta, çikolata ve baklavayı birlikte anıyor. Başka bir ziyaretçi ise Ruşen'e uğradığında özellikle börek ve çaydan söz ediyor.

Ankara'da börek, hiçbir zaman yalnızca börek değildir. Hele Ulus'ta hiç değildir. Börek, sabahın erken saatidir. Esnafın dükkânını açmadan önce yaptığı kısa kahvaltıdır. İşe yetişmeden önce ayaküstü içilen çayın yanındaki sıcak dilimdir. Hacı Bayram'a gelen birinin dönüşte uğradığı küçük bir moladır. Bir babanın çocuklarına götürmek üzere aldığı pakettir. Bir memurun öğle arasında "Şöyle sıcak bir börek olsa da yesek" diye başlayan cümlesidir. Börek, Ankara'nın şehir hayatında bazen saatten daha iyi zamanı gösterir. Sabah başka, öğlen başka, akşam başka yenir, ama her seferinde insanın karşısına yalnızca yiyecek olarak değil, bir alışkanlık olarak çıkar.

Ruşen'in Ankara hafızasındaki yerini anlamak için Ulus'a bakmak gerekir. Çünkü Ulus, Ankara'nın yalnızca eski merkezi değildir, şehrin alışveriş, esnaflık ve gündelik hayat hafızasının da en önemli bölgelerinden biridir. Anafartalar Caddesi, Hükümet Caddesi, Hacı Bayram çevresi, hal bölgesi ve çarşılar, yıllar boyunca Ankara'nın farklı kesimlerinden insanların karşılaştığı hareketli bir şehir sahnesi oluşturdu. İnsanlar buraya yalnızca bir iş için gelmezdi. Bir şey almak, birine rastlamak, bir dükkâna uğramak, yemek yemek, çay içmek, Hacı Bayram'a gitmek ve sonra yeniden kalabalığa karışmak, Ulus'un gündelik ritminin parçalarıydı.

Ruşen'in iki farklı yerde anılması da bu şehir dokusunun ilginç bir ayrıntısıdır. Bir Ruşen'in hal içinde, diğerinin Hacı Bayram girişinde bulunması, aslında tek bir işletmenin iki farklı Ankara'ya bakması gibidir. Hal tarafındaki Ruşen, ticaretin ve alışverişin Ankara'sına, Hacı Bayram tarafındaki Ruşen ise tarihî ve dinî hafızanın Ankara'sına daha yakındır. Bir tarafta malların, esnafın ve sabahın erken saatlerinin hareketi, diğer tarafta Hacı Bayram Veli Camii'ne giden insanların ağırbaşlı yürüyüşü vardır. Aynı isim, iki farklı şehir ritminin arasında yaşamaya devam eder.

Bugün Hacı Bayram'daki Ruşen Pastanesi Hükümet Caddesi üzerinde, Hacı Bayram'a giderken sağ tarafta kalan eski bir Ulus mekânı olarak tarif ediliyor. Ziyaretçilerin anlatılarında da bu konum özellikle vurgulanıyor. Bir ziyaretçi "Hacıbayram camiye giderken sağ tarafta" diyerek mekânı tarif ediyor, bir başka ziyaretçi ise burayı doğrudan "Ulus'un eski mekânlarından" biri olarak nitelendiriyor. Bu tür tarifler aslında Ankara'nın eski şehir kültürünün nasıl çalıştığını gösteriyor. İnsanlar adres verirken yalnızca sokak adı söylemezdi, "Hacı Bayram'a giderken", "halin orada", "Anafartalar'ın tarafında" derdi. Şehir, tabelalardan önce insanların hafızasında yön bulurdu.

Ruşen'in hikâyesinde çayın da önemli bir yeri vardır. Çünkü eski pastane kültürünü yalnızca tatlılarla açıklamak mümkün değildir. Çay, bütün bu mekânların görünmez müşterisidir. Bir insanın pastaneye girip yalnızca çay söylemesi bile mümkündür. Çay, sohbetin bahanesidir, bazen böreğin yanında gelir, bazen pastanın yanında. Hacı Bayram'a gelen bir aile için kısa bir dinlenme molası olabilir. Ulus'ta alışveriş yapan bir esnaf için günün

ortasında birkaç dakikalık soluklanmadır. Bu

nedenle Ruşen'in masalarını düşünürken yalnızca ne yenildiğini değil, o masalarda ne konuşulduğunu da düşünmek gerekir.

Bir müşteri Ruşen Pastanesi'ni şu şekilde anlatıyor: "*Biri hal içinde diğeri hacı bayram girişinde. Ben genellikle hal girişindeki ruşen*



pastanesine uğrarım. Kesme ve poğaça alırım. 45 yaşındayım. Nedense bilmem bazı yerler beni 25 yıl öncesine götürüyor. Sadece mimari değil, insanlarda önemli. Bir yeri güzel yapan oranın iyi ve temiz yürekli insanlarıdır. Onun için ulus, çıkıkçılar. Saman pazarı, opera meydanı, hamamönü benim için veya anılarla yaşayan insanlar için çok değerlidir. Umarım daha da yenilenmez, bozulmaz, göç almaz. Ve tarihin kokusuyla, anılarla yaşarız.”

Kim bilir o masalarda kaç Ankara hikâyesi anlatılmıştır? Hangi dükkânın el değiştirdiği, hangi malın pahalandığı, kimin evlendiği, kimin Ankara’dan taşındığı, hangi memurun emekli olduğu, hangi çocuğun üniversiteyi kazandığı... Eski pastanelerin masaları, şehrin resmî arşivlerinde bulunmayan bilgileri saklar. Belediye kayıtlarında görünmeyen, gazetelere haber olmayan, kitaplara girmeyen binlerce küçük hikâye oralarda konuşulur. Ruşen’in masaları da Ulus’un böyle sözlü tarih arşivlerinden biri olmuştur.

Bu nedenle Ruşen Pastanesi’ni anlatırken yalnızca ünlü müşteriler aramak yerine, sıradan Ankaralıların hafızasına da kulak vermek gerekir. Çünkü Ruşen’in asıl müşterileri büyük ihtimalle isimleri hiçbir zaman bir kitapta geçmeyecek insanlardı. Sabah erkenden Ulus’a gelen esnaf, Hacı Bayram’a uğrayan aile, çarşıda alışveriş yapan kadın, okuldan çıkan genç, iş arasında börek yemek isteyen memur, Ankara’ya gelen bir misafirini Ulus’ta gezdiren Ankaralı... Bu insanların her biri Ruşen’in hikâyesine kendi küçük cümlesini ekledi.

Bugün sosyal medya ve çevrim içi kullanıcı yorumları bu eski hafızanın yeni arşivleri hâline geldi. Ruşen hakkında yazılan yorumlarda dikkat çeken şey, insanların çoğu zaman yalnızca yemeği değil, mekânın “eski” oluşunu da anlatmalarındır. “Ulus’un eski mekânlarından”, “tarihi Ruşen”, “kadim Ulus”, “eski usul esnafılık” gibi ifadeler, aslında bir lezzet değerlendirmesinden daha fazlasını söylüyor. İnsanlar burada yalnızca börek yemiyor, eski Ankara ile temas ettiklerini düşünüyorlar. Güncel yorumlarda bile “Angara klasiği” gibi ifadelerin kullanılması, Ruşen’in bir işletme olmaktan çıkıp şehir kimliğinin parçasına dönüştüğünü gösteriyor.

Elbette zaman her eski mekâna aynı merhametle davranmıyor. Bir zamanlar çok daha canlı olan Ulus’un bazı bölümleri zaman içerisinde eski şehir merkezinin ağırlığını kaybetti. Ankara’nın yeni ticaret ve yaşam alanları Çankaya’ya, Kavaklıdere’ye, Tunalı’ya, daha sonra başka semtlere doğru genişledi. Alışveriş merkezleri, zincir mağazalar ve yeni restoran kültürü ortaya çıktı. İnsanların şehirle kurduğu ilişki değişti. Fakat Ulus hâlâ başka hiçbir semtin taşıyamadığı bir tarih yoğunluğuna sahip. Hacı Bayram’a giden yol, Roma döneminden Cumhuriyet’e, eski çarşılardan modern başkente kadar uzanan bir zaman koridoru gibidir. Ruşen Pastanesi de bu koridorun içinde, insanın acıkınca değil, geçmişe rastlayınca da uğrayabileceği bir durak olarak durur.

Ruşen’in 1950’de Ankara’ya geliş hikâyesi de bu açıdan ayrıca anlamlıdır. Kastamonu Araç’tan Ankara’ya gelen Ruşen Kökten’in açtığı pastane, başka bir şehirden başkente gelen bir insanın kendi emeğiyle Ankara’nın şehir hayatına katılmasının hikâyesidir. Ankara Cumhuriyet döneminde büyürken, yalnızca devlet kurumlarını değil, Anadolu’nun farklı yerlerinden gelen insanları da kendisine çekiyordu. Her yeni

dükkân, her yeni esnaf, her yeni aile başkentin kimliğine küçük bir parça ekliyordu. Ruşen de Kastamonu'dan Ankara'ya taşınan böyle bir hikâyenin adı oldu.

Bu nedenle Ruşen Pastanesi'nin hikâyesinde Kastamonu ile Ankara arasında görünmez bir bağ da vardır. Böreğin kokusunda, dükkânın işleyişinde, esnaflığın dilinde, müşteriye gösterilen ilgide Anadolu'nun farklı şehirlerinden başkente taşınan bir kültürün izlerini görmek mümkündür. Ankara'nın şehir kültürü zaten biraz böyle oluşmuştur. Başkent, kendi geçmişini yaşatırken Anadolu'nun farklı yerlerinden gelen insanların getirdiği alışkanlıklarla da sürekli yeniden kurulmuştur.

Ruşen'in bugün hâlâ hatırlanmasının bir nedeni de belki budur: Çok gösterişli olmaya çalışmaması. Bazı mekânlar kendilerini anlatmak için büyük cümlelere ihtiyaç duyar. Ruşen'in hikâyesi ise daha çok sıcak börek, çay, pasta ve eski bir dükkânın çevresinde gelişir. Bir ziyaretçinin anlatımında özellikle "eski usul, güler yüzlü ve özenli hizmet" vurgusu yapılması da bu algıyı yansıtıyor. Başka bir ziyaretçi ise Ruşen'i doğrudan "Ulus denince ilk akla gelen pastanelerden biri" olarak tarif ediyor. Bunlar, bir işletmenin reklam sloganından çok, insanların zihninde oluşmuş şehir cümleleridir.

Böyle mekânlarda zamanın ölçüsü de değişir. Yeni bir kafede geçirilen bir saat, yalnızca bir saat olabilir. Fakat eski bir pastanede geçirilen bir saat bazen geçmişin birkaç katmanına açılır. Dışarıda bugünün Ankara'sı vardır, içeride ise dünün Ankara'sından kalan bir koku. Hacı Bayram'ın taşları, Ulus'un kalabalığı, Anafartalar'ın hareketi, esnafın sesi ve Ruşen'in fırınından çıkan sıcak böreğin kokusu birbirine karışır. İnsan bir anda bugünün içinde geçmişe ait bir Ankara'ya dokunur.

Belki Ruşen Pastanesi'ni diğer Ankara pastanelerinden ayıran en önemli şey de budur. O, yalnızca modern anlamda bir pastane değildir, Ulus'un geleneksel yeme-içme kültürüyle pastane kültürünün birbirine karıştığı bir eşiktir. Börekle pasta aynı vitrinde, çayla salep aynı masada, esnafla ziyaretçi aynı mekânda buluşur. Bu yüzden Ruşen'i anlatmak, Ankara'da "pastane" kavramının ne anlama geldiğini de yeniden düşündürmektedir.

Çünkü Ankara'nın eski pastaneleri yalnızca kremalı pastaların, eklerinlerin ve tatlıların mekânları değildi. Kimi zaman börekçiydiler, kimi zaman kahvehane kadar samimi, kimi zaman lokanta kadar doyurucu, kimi zaman da bir mahallenin buluşma noktasıydılar. Ruşen bu geleneğin özellikle Ulus tarafındaki temsilcilerinden biridir. Burada pastane ile börekçi arasındaki sınır çoktan ortadan kalkmıştır. Zaten Ankara'nın eski esnaf kültüründe de sınırlar bugünkü kadar keskin değildi. İyi yapan, ne yapıyorsa onu yapardı, müşteri de neyi seviyorsa onu verdi.

Bugün Hacı Bayram'a giden bir insan Ruşen'in önünden geçtiğinde belki yalnızca bir pastane görür. Fakat geçmişi bilen biri için o kapının ardında başka bir Ankara vardır. 1950'lerden bugüne uzanan, nesillerin değiştiği, Ulus'un dönüşüm geçirdiği, şehrin merkezlerinin yer değiştirdiği, alışveriş alışkanlıklarının değiştiği ama bazı tatların ve bazı dükkân isimlerinin inatla yaşamaya devam ettiği bir Ankara...

Ve belki de bir pastanenin şehir hafızasındaki en güzel tarafı budur: İnsan oraya yalnızca bir şey yemek için girer, ama bazen yanında bir parça Ankara taşıyarak çıkar.



Ruşen'in böreği sıcak olabilir, fakat onun asıl sıcaklığı fırından değil, yıllar boyunca aynı şehirde birbirine değen insan hayatlarından gelir. Bir tabak börek, bir bardak çay, Hacı Bayram'a doğru akan kalabalık ve dükkânın kapısından girip çıkan insanlar... Bunların hepsi birlikte Ankara'nın görünmeyen tarihini oluşturur.

Ruşen Pastanesi bugün hâlâ Ulus'un hafızasında yaşıyorsa, bunun sebebi yalnızca geçmişte kurulmuş olması değildir. Onu yaşatan, insanların ona kendi

hikâyelerini bırakmış olmasıdır. Kimi böreğini hatırlar, kimi pastasını, kimi Hacı Bayram'a giderken uğradığı dükkânı, kimi Ulus'un eski günlerini. Bir başkası için Ruşen, babasının elinden tutarak girdiği bir pastanedir. Bir diğeri için gençlik yıllarının öğle arasındır. Bir esnaf için günün ilk çayıdır. Başka biri için Ankara'ya geldiğinde mutlaka uğranması gereken eski bir adrestir.

İşte şehir hafızası böyle oluşur. Büyük binalar ve büyük olaylar kadar, bir börekçinin sıcak tepsisi de şehrin tarihine karışır. Bir pastanenin tabelası, bir caddenin adı, bir çayın buğusu, Hacı Bayram'a giden insanların ayak sesleri... Zaman geçtikçe bunların hepsi birbirine eklenir ve ortaya "Ankara" dediğimiz büyük hatıra çıkar.

Ruşen Pastanesi de bu büyük hatıranın içinde, Ulus'un börek kokan sayfalarından biridir. Bir tarafında halin hareketi, diğer tarafında Hacı Bayram'ın dinginliği, ortasında ise yıllardır müşterilerini ağırlayan bir pastane... Ankara değişirken o da değişmiş, fakat şehrin eski esnaf kültüründen taşıdığı izleri bütünüyle kaybetmemiştir. Bugün bir insan Ruşen'e oturup börek ve çay söylediğinde aslında yalnızca karnını doyurmaz, farkında olmadan eski Ankara ile aynı masaya oturur.

Belki bu yüzden Ruşen'i anlatırken son sözü yine böreğe bırakmak gerekir. Çünkü Ankara'da bazı şeyler uzun uzun anlatılmaz. Önünüze sıcak bir börek konur, yanına bir bardak çay gelir. Siz dışarıdan geçen kalabalığa bakarsınız. Hacı Bayram'ın taşları, Ulus'un eski binaları, esnafın telaşı ve Ankara'nın yıllar boyunca değişen yüzü bir an için aynı manzarada birleşir. Sonra börekten bir parça alırsınız. Ve belki o anda anlarsınız: Bazı lezzetler insanın karnını değil, geçmişini doyurur. Ruşen Pastanesi'nin Ankara hafızasındaki yeri de biraz budur, bir börekçi olarak başlayıp, zamanla bir şehrin hatırlama biçimlerinden birine dönüşmek.

KAYNAKLAR

Fatih Tekeci "Ruşen Pastaneleri", Hürriyet Gazetesi

FLAMİNGO PASTANESİ

Flamingo'nun Kanatlarında Eski Ankara

Anadolu bozkırının ortasında bir kente tropik bir zarafetin adını vermek, ilk bakışta Ankara usulü tatlı bir tezat gibi görünür. Oysa Flamingo Pastanesi, adındaki bu egzotik havayı kentin bağrında öyle bir doğallıkla etkilemiştir ki, Ankaralıları için flamingo kelimesi pembe tüylü göçmen bir kuştan ziyade, pirinç levhalara işlenmiş o zarif kabartmaları ve içeri girer girmez insanı saran taze anason kokusunu çağırıştırır.

Dükkanın iç dekorasyonunda duvarları süsleyen, ışık altında hafifçe parıldayan o kabartmalı pirinç flamingo figürleri, sadece bir görsel tercih değil, Ankara'nın kentleşme serüveninde estetiğe, zanaata ve detaylara verilen değerin pirinçten dökülmüş birer imzası gibidir. O figürlerin gölgesinde oturmak, insanı bir anlığına şehrin koşturmacasından çekip alır ve geçip giden yılların o ağırbaşlı, zarif salon kültürünün kucağına bırakır.

Flamingo'nun Ankara haritasındaki izini sürmek, aslında kentin sosyal merkezinin zaman içinde nasıl el değiştirdiğini ve genişlediğini okumak gibidir. Şehrin entelektüel, hareketli ve kitabeveleleriyle dolu olduğu o altın çağlarda Selanik Caddesi'ndeki adresi, Kızılay'ın kalbinde atışın simgesiydi. Dersten çıkan öğrencilerin, buluşma heyecanıyla saatine bakan gençlerin ve Rüzgarlı'dan süzülen gazetecilerin yolu mutlaka Selanik Flamingo'dan geçerdi.

Derken kentin zarafet aksı güneye kaydıığında, Kuğulu Park'ın kuğularıyla yarışan o meşhur Tunalı Hilmi şubesi, Ankara burjuvazisinin ve bulvar kültürünün nirengi noktası oldu. Yıllar geçti, Ankara batıya doğru büyüdü, iş merkezleri ve plazasal yaşam kenti sarmaladı, ama Flamingo bu dönüşüme de seyirci kalmayıp Tepe Prime'daki yeriyle yeni nesil Ankaralıların hayatına sızmayı başardı. Selanik'in tarihi ve samimi dokusundan Tunalı'nın şıklığına, oradan Tepe Prime'in modern mimarisine uzanan bu hat, Flamingo'nun zamana yenilmeden şehirle birlikte dönüştüğünün en tatlı kanıtıdır.

Savaş Sönmez'in 2014 tarihindeki "Flamingo Pastanesi" başlıklı yazısı bu pastanenin tarihsel sürecini özetlemiştir. Bu yazıda:

5 Nisan 2014'te yitirdiğimiz Saffet Hakkı Tarı, 23 Nisan 1927'de Ankara'da doğar. TED Maarif Koleji'ndeki ilk, Saint Joseph Lisesi'ndeki orta öğretim yıllarından sonra Ankara'ya dönüp, 1954'te Fen Fakültesi'nden kimya mühendisi olarak mezun olur. Kısa bir süre sabun imalatı ile uğraşır. Yeni bir iş için arayıştayken, Özen Pastanesi'nden Hayrettin Coragan'ın önerisiyle pastane açmaya karar verirler. Ulus Sineması'nın bitişiğindeki, aileye ait Ilgar Apartmanının alt katında, Saffet Hakkı Tan'ın bir Amerikan filminde gördüğü, Las Vegas'taki bir gece kulübünden esinlenerek Flamingo (Las Vegas'ta halen Flamingo Hilton adlı bir otel-kulüp bulunmaktadır) adını verdiği pastane 10 Şubat 1955 günü açılır.

Ankara'da yayımlanan aynı günlü Halkçı gazetesinin sağ üst köşesinde "*Flamingo Pastanesi Açıldı*" başlıklı karenin içinde, "*Nefis pasta ve çikolatalar en nadide çeşitleri ile müşterilerimizin emirlerini bekliyor. Her türlü düğün ve nişan ziyafetleri kabul*

olunur. Adres: Modern Palas karşısı Ulus Sineması bitişiği, Tel: 20050, Kızılay" şeklinde bir ilan-haber yer alır. Küşat Ruhsat Tezkeresi'nde ünvanı, "Hafif İçkili Kokteyl Salonu" olan işyeri, sabahları 7.³⁰'da açılacak, akşamları 23.⁰⁰'te kapanacaktır.

Daha sonraki yıllarda Ankara pastacılarının en önemli adlarından biri olarak ünlü Milka'yı açacak olan "dededen pastacı Nazım Reyhan", açılışa İlya adlı Rum ustabaşının yanında ikinci ustabaşı olarak görev alır ve 6 ay sonra da İlya'nın ayrılmasını takiben onun yerine geçer. Saffet Hakkı Tan'ın, 1836'da Zürih'de kurulmuş olan Confiseri Sprüngli'den getirttiği Karl Chanz usta ve onun yetiştirdiği ustaların ürettikleri pasta ve çikolatalarla, Flamingo'nun ünü giderek artmaya başlar.

Bu arada Hayrettin Coragan ortaklıktan ayrılıp, iki dükkan öteye Penguen Pastanesi'ni açar. İşhanlarının Ankara'yı sarmaya başladığı (daha AVM'lerin sırası gelmemiştir) 1968 yılında, bitişikteki Ulus Sineması'nın yıkılarak yerine işhanı yapılmasına karar verilir. Yıkım sürerken Ilgar Apartmanı'nın duvarlarında çökmeler oluşur, aceleyle Tunalı Hilmi Caddesi'ne taşınılır.

Tunalı Hilmi Caddesi No: 93/B'deki, bugünkü adıyla Tunalı Flamingo'da Saffet Hakkı Tan'ın yeni ortakları, yine dededen pastacı Ali ve İsmet Kuluhan kardeşlerdir. Bu yıllarda katılınıp hayli başarılı da olunan Osaka EXPO 70 Fuarı sonrasında, tezgahtarlıktan ayrılan Yılmaz ve İbrahim Şuşoğlu kardeşlerin ortaklığında, şimdiki Gama İş Merkezi'nin olduğu yerde, Flamingo'nun 1983'e dek sürecektir olan Bulvar Şubesi de açılmıştır. Kısa ömürlü olan bu şubenin kapanışını, 1985 yılında Selanik II Caddesi No: 30/A'daki Saffet Hakkı Tan ile Kuluhan kardeşlerin ortaklığı olan Selanik Flamingo'nun açılışı izler. 2005-2006 yıllarında ise Ali Kuluhan ve çocuklarının Selanik Flamingo'yu, Saffet Hakkı Tan ile İsmet Kuluhan ve çocuklarının Tunalı Flamingo'yu almalarıyla Flamingolar bugün de devam ettiği şekliyle paylaşılır.

1951 yılından bu yana Güniz Sokak'ta oturmakta olan Sayın Şensel Şardan 2008 yılında Ankara Magazine dergisinin 77. sayısında kendisiyle yapılan bir görüşmede,



Flamingo'nun 1968'de Kızılay'dan Tunalı Hilmi'ye taşınmasının büyük bir olay olduğunu, caddenin havasının değiştiğini, ün kazanmaya başladığını, binaların çok kısa bir zaman içinde çok katıllaştığını söylüyor. Keza 1985'ten bu yana Selanik Flamingo'nun başında bulunan 1933 doğumlu Ali Kuluhan da Güven Tunç'un "Bir Aşk, Bir Hayat, Bir Şehir" adlı kitabında, kendilerinin taşınmasından sonra Ayakkabıcılar Caddesi kimliğindeki Selanik Caddesi'nin, Akman'ın da açılmasıyla pastane ve kahvelere doğru bir kimlik değiştirdiğini vurguluyor (...)

Halen Tunalı Flamingo'nun ortaklarından olan, Saffet Hakkı Tan'ın kızı Sayın Zeynep Tarı, profillerinin orta ve ileri yaşlı ve tutucu "eski müşteriler"den oluşmasından ötürü pastanelerine gençlerin pek rağbet etmediğini, haliyle biraz demode kaldıklarını, müşterilerinin hayli müdahaleci olduklarını, buraya taşınmaları sırasında ünlü bir dekoratörün elde dövme bakırlardan yaptırdığı flamingo duvar figürleri ile vitraylarının çok beğenildiğini, sabahın erken saatlerinde başlayan çay, poğaça seanslarının özel müdavimlerinin olduğunu, dükkanın genişliğini de dikkate alarak son yıllarda "öğle tabldotu" da çıkardıklarını söylüyor. Portakallı, viskili ve likörlü çikolataları öteden beri çok ünlü. Keza piramit, tüvil, şukaramel, profiterol, ekler, milföy, balkanik, karamelli ve rulo pastalar, farklılıklarını belli eden "Flamingo Lezzetleri." Kaynağı aynı olduğu için aynı lezzetler diğer dükkanda da geçerli.

İdealkent Dergisi'nde Zeynep Gökaydın Yenil ve Betül Bilge Özdamar'ın kaleme aldığı, , "Ankara'nın 1950-1980 Dönemi Sosyal Doku Haritası ve Pastane Mekanları" adlı çalışmada da Flamingo Pastanesi'ni aşağıdaki şekilde aktarılmıştır.

Bu dönemde Tunalı Hilmi Caddesi'nin yer aldığı Kavaklıdere Semtinde, konut alanlarının ve cadde üzerinde açılan mekanların çeşitlenmesi paralelinde, vakit geçirmek için gelen kullanıcı sayısı da artmıştır. Flamingo Pastanesi de 1968 yılında bu cadde üzerinde açılmıştır. Tunalı Hilmi Caddesi yeni bir sosyal hareket alanı yaratmış, pastane mekanları için de tercih edilen bir cadde haline gelmiştir.

Atatürk Bulvarı'nın sosyal ve ticari zemin oluşturmaları, bulvar üzerinde yabancı ülke temsilciliklerinin konumlanmaları, Kuğulu Parkı'nın varlığı, bu bölgenin sosyal örüntüsünü de etkilemiştir. Tunalı Hilmi Caddesi dinamik bir cadde aksı oluşturarak, farklı bir hareket alanı yaratmış, kullanıcısı da çeşitlilik göstermiştir. Sosyal yaşam dinamiklerinin etkisi ile çevre mekanları da bu paralelde çeşitlilik göstermiştir. Bölgenin yapısal genişlemesi, yeme-içme mekanlarının çeşitliliğini arttırmış, pastanelerin varlığını çoğaltmış ve eş zamanlı olarak farklı işlevlerde ticari işletmelerin bölgede konumlanmasında etkili olmuştur. Tunalı Hilmi Caddesi artık buluşma ve sosyalleşme alanı olarak kent kurgusunda öne çıkan bir yere sahiptir.

1950'li yıllarda Kavaklıdere semtini ilgi odağı haline getiren gelişmeler arasında, yeşil dokusunun yanı sıra, konut sayısının hızla artması, zengin kesimin Ulus ve Kızılay gibi kentin kalabalık olan şehir merkezinden kaçıp, yaşamak için yeni yerler arayışına girmesi sayılabilir.

Flamingo pastanesinin kullanıcı kimliği, konumlandığı bölge paralelinde farklılık göstermektedir. Siyasetin ve toplumsal gelişmelerin konuşulduğu buluşma mekanı olmasının yanı sıra, semt sakinlerinin de uğrak yeri olarak hizmet verdiği

anlaşılmaktadır. 22.04.2022 tarihinde Flamingo Pastaneleri Sahiplerinden Semra Kuluhan Özer ile yapılan sözlü görüşmede, pastanenin Ankara'da özel bir yere sahip olduğuna vurgu yapılmıştır. Siyaset ve sanat camiasından ziyaretçilerinin dönem boyunca ürün sipariş ettiklerini, pastaneyi ziyaret ettiklerini ve zaman geçirdiklerini aktarmıştır. Atatürk Bulvarı ve çevresinde konumlanan Büyükelçilikler, kentin öne çıkan akslarında yoğunluğu artırmış, sosyo-kültürel çeşitliliğe etkileri olmuştur.

Günlük yaşam alışkanlıkları da bu kapsamda etkilenmiş ve mekansal karşılıklarını değiştirmiştir. Dönemde Atatürk Bulvarı dinamiğinin ve bölgede konumlanan konsoloslukların, Tunalı Hilmi Caddesi ve Flamingo Pastanesi'nin kullanıcı profilini oluşturduğuna dikkat çekilmiştir. Bu etkileşimin, daha sonraki yıllarda pastane mekanının şekillenmesinde etkileri olduğunu vurgulanmıştır. Kullanıcılarının belleğinde ayrı bir yer edinmiş olan Flamingo Pastanesinin isim tanımına ve logosuna, pastane kimliğinin anlaşılması açısından çalışmada yer verilmiştir. Pastanenin ismi ve logosu kuruluş aşamasında oluşturulmuştur.

"Flamingo ismi, yurtdışından gelen bir peçetenin üzerindeki figürden etkilenecek verilmiştir". 22.04.2022 tarihinde Semra Kuluhan Özer ile yapılan görüşmede, bu aktarımın doğru ancak eksik olduğunu belirtmektedir.

"Dönemde pastanenin konumlandığı bölgede siyasileri, devlet adamlarını ve sefir ve sefireleri sıklıkla görmek mümkündü. Konsoloslukların, Atatürk Bulvarı üzerinde ve çevresinde yerleşkeleri vardı. Pastanenin yabancı müşterisi de çoktu... pastanenin ismi seçilirken aile ismi, soyadı seçilmemiştir. Flamingo'nun İngilizce karşılığı da 'flamingo'dur. Bu nedenle daha fazla, farklı kültürden, farklı dil konuşan kişiler tarafından anlaşılabilir olduğu için seçilmiştir." demektedir.

Görüşmede logonun grafiker yardımı alınarak oluşturulduğu düşünüldüğünde, görsel iletişim aracının, anlamsal karşılıkları ile ele alınmış olması, gelişime açık bir düşünce



yapısını göstermektedir. Kültürel etkinlik yerleri olan Kavaklıdere Sineması, Akün Sahnesi'nin yakın çevrede yer alması, pastanenin kullanım yoğunluğunda ve çehresinin değişiminde etkili olduğu anlaşılmaktadır. Bu oluşumun etkisi ile gündüz kullanıcılarının yanı sıra, gece kullanıcısı kimliği oluşmuştur.

Kimliksel farklılaşma, Flamingo pastanelerinin sosyal buluşma mekanı olma niteliği taşıdığını göstermektedir. Semra Kuluhan Özer pastane dönemi kullanıcı çeşitliliğini ve iletişimini, "Tunalı Hilmi Caddesi'nin kendine has bir profili vardı, eğitilmiş, elit bir kentli görürdük orada. Tiyatro vardı, Kavaklıdere Sineması vardı. O zaman cuma ve cumartesi günleri ayrı bir hazırlık olurdu. Sinemadan son matineden çıkışına doğru salepler kaynatılır, çaylar demlenirdi. Sinemadan çıkan insanlar asla hemen eve dönmezdi. Sinema dağıldıktan sonra bir bakardınız bizim salon dolardı. Herkes salep içmeye gelirdi. Çay içerdi. Dolar dolar taşardı Flamingo. Bizde... pastaneye gittiğimizde bu insanların gittikleri filmi konuştuklarına ve belki bütün haftayı konuşmalarına tanık olurduk. Sanki bir terapi gibiydi" olarak aktarmaktadır.

Bu dönemde kullanıcı profilinin her yaştan kentli olduğunu düşünmek mümkündür. Sosyal kültür mekanı olma özelliği taşıdığı anlaşılan pastane, sosyal statünün yansıma mekanı olarak varlık bulmaktadır. 1974-2002 yılları arasında Tunalı Hilmi Caddesi'nde işletme sahibi olarak çalışmış YD ile yapılan görüşmede (2023), Flamingo Pastanesi ve sosyal çevresini şöyle anlatılmaktadır,

"Ben Tunalı Hilmi Caddesi'ni Flamingo Pastanesi ile tanıdım. Çocukluk çağlarımda Ulus Akman'a çok giderdik...1960'lı yılların sonları, 1969 yılında daha çok Flamingo Pastanesi'nde buluşmaya başladık. Bizim buluşma yerimizdi pastane. O dönem kültür de, tüketim şekilleri de farklıydı tabii.. Cadde ve çevresi kaliteli ve zevkli olarak kalmış mesela aklımda. Elbette ben Tunalı Hilmi Caddesi'ni ve değişimini uzun süre deneyimlemiş ve hatta esnaf olarak da gözlemlemiş bir kullanıcı olarak caddeyi 'elit' olarak tanımlarım. İlk aklıma gelen sıfat bu olur. Tunalı Hilmi Caddesi üzerinde çeşitli mağazalar, butikler vardı. Uzun zaman Ankaralılar için güzel vakit geçirmeye olanak tanıyan bir güzergah olmuştur."

Tunalı Hilmi Caddesi ve çevresel yapılanmasına ek olarak, Kuğulu Parkı'nın da etkisi ile oluşan kullanım yoğunluğu, buluşma mekanlarının cadde boyunca çeşitlenmesine neden olmuştur. Dönem tanığı olan Semra Kuluhan Özer, buna benzer etkileşimlerin olağan olarak kabul gördüğünü, Ankara kent yaşamında günümüz koşullarından farklı olarak daha çok insan dolaşımının ve iletişiminin olduğunu söylemiştir. Bir esnaf olarak hem caddenin hem de Flamingo Pastanesi'nin bu anlamda hafızasında önemli bir yere sahip olduğunu belirtmiştir.

Pastane cephesi Tunalı Hilmi Caddesine paralel konumdadır. Kentin dönemine göre yoğun cadde akışı ilişkisinde, geniş camlı cephesi ile kendini görünür kılmaktadır. Cephe ana giriş kapısının sağ tarafında uygun mevsim şartları oluştuğunda, dondurma standı çalıştırılmıştır. Cadde ile ilişkili mekansal iletişim yaklaşımı, kullanıcıların iç mekana girmeden alışveriş yapmalarına olanak sağlamıştır. Kış aylarında ise bu bölüm, vitrin süslemesi ile ürünleri sergilemiştir.

Dilay Nakış'ın "Cumhuriyetin 100. Yılında Ankara Armağanı, Köklü Ankara Pastaneleri" adlı çalışmasında da Flamingo Pastanesi aşağıdaki bilgiler ile anlatılmıştır.

Ankara'nın önemli tarihi pastanelerinden biri Flamingo Pastanesi'dir. Günümüzde iki şubesiyle birlikte hizmet veren pastane, çeşitli lezzetleriyle tercih edilmeye devam etmekte ve tarihi serüveniyle ilgi çekmektedir.(...)

Pastane, lezzetleriyle her döneminde ve şubesinde tercih edilen bir mekan olmaktadır. Tatlılarını kendi çiftliklerinde ürettikleri sütlerle hazırlayan pastanede en çok tercih edilen tatlar arasında piramit, tüvil, şukaramel, profiterol, balkanik, ekler ve rulo pastalar yer almaktadır. Bu lezzetlerin yanı sıra portakallı, viskili ve likörlü çikolatalarıyla ünlüdür. Pastanenin müşterisi olup bu ürünleri tadarak memnuniyetini dile getirenler arasında Zeki Müren bulunmaktadır.

Pastanenin Kızılay şubesindeki işletmecisi Semra Kuluhan Özer, pastanenin başarısını korumasında bazı hususların önemine dikkat çekmektedir. Semra Hanım, başarılı olmanın üç sırrını belirtmekte ve bunların kaliteli hammadde, reçetede değişiklik yapmamak ve kendi üretimlerini yapmak olduğunu açıklamaktadır. 30 yılı aşkın hizmet verdiklerini ve oluşan müşterisine her geldiğinde aynı lezzeti sunabilmek için kaliteyi bozmamak ve günlük denetim yapabilmek amacıyla daha fazla şube açmak istememektedir.



Çünkü lezzete, sunuma ve müşteri kalitesine önem vermektedir. Bir marka olabilmenin koşulu olarak ise doğru, dürüst ve samimi olmaktan geçtiğini ifade ederek Flamingo Pastanesi'nin iki ilkesi olduğunu vurgulamaktadır: Şeffaf olmak ve insanların ihtiyaçlarına cevap verebilmektir. En güzel pastayı yapmaktan daha da önemli olan insanlarla iletişime geçebilmek olduğunu, bu nedenle sunmuş oldukları lezzet ve hizmetle insanlara dokunduklarını belirtmektedir.

Ali Rıza Kardüz'ün 2014 tarihinde Milliyet gazetesi'nde yayınlanan bir yazısında Flamingo Pastanesi ile ilgili anıları aşağıdaki şekilde aktarılmış.

"Geçen hafta bir toplantı için karımla Ankara'ya gittik. Kuğulu Park civarında dolaşırken "Buralarda Flamingo Pastanesi vardı. Acaba yerinde duruyor mu?" diyerek Tunalı Hilmi Caddesi'ne gittik. Gördük ki Flamingo Pastanesi yerinde duruyor. Kapıdan içeri girdik. Ne görelim? Pastanenin kurucusu Saffet Hakkı Tarı da tezgahın arkasında... Bizim Ankara'dan İstanbul'a göç ettiğimiz 1974 yılından bu yana pastane de değişmemiş, kurucusu da değişmemiş. Tek değişen işletme sorumluluğunu kurucunun kızı Zeynep Tarı ile ortaklarının çocukları, Sinan ve İbrahim Kuluhan'ın üstlenmesi olmuş.(...)"

Tunalı Hilmi'de bir zamanlar Kral Şarküteri vardı. Ankara'nın en kral şarküterisi idi. Kapanan Kral Şarküteri'nin şefi Remzi Yılmaz, Flamingo'nun yemek sorumlusu olmuş. Bizim gittiğimiz gün öğle servisinde, çorba, pürelı kebab, salata ve tatlıdan oluşan menü 15 liraydı (Ankara burası, 15 lira iyi para!). Biz Saffet Hakkı Tarı ile çay içtik (cam bardakta 3.5 lira). Tuzlulardan küçük poğaçaya çeşitleri ile kurabiyelerini tattık (kilosu 28 lira, masaya 100-150 gram getiriyorlar). Özlediğimiz şerbeti ve kreması az pastalardan olan çilekli ve çikolatalı pastadan (dilimi 7-8 lira) yedik.

Saffet Hakkı Tarı 1964 yılında Zürih'ten, Confiseri Sprügli'den Karl Chanz isminde bir usta getirmiş. Bu ustanın öğretisi ile yetişen bizim ustalar Flamingo için özel çikolata çeşitleri hazırlıyor. Bunlar farklı pralin çeşitleri ile meyveli, likörlü çikolatalar. En farklısı ve en lezzetlisi Chanz'ın parmak çikolatası. Lezzeti, tatmayana anlatılamaz. Kilosu 115 lira. Yarım kilo satın aldık. Böyle müesseselerin yaşaması temennisi ile Flamingo çalışanlarına veda ettik."

Flamingo Pastanesi'ni Ankara'nın hafızasında diğerlerinden ayıran şey biraz da adının kendisidir. Ankara'nın pastaneleri arasında kimi isimler bir semtle, kimi bir tatlıyla, kimi de müdavimleriyle hatırlanır. Flamingo ise daha ilk anda insana başka bir görüntü verir.

Adını duyduğunuzda gözünüzün önüne gri Ankara'nın ortasında, uzun boynu ve zarif gövdesiyle pembe bir flamingo gelir. Belki de bu yüzden Flamingo Pastanesi, Ankara'nın pastane hafızasında yalnızca tatlılarıyla değil, kendine özgü zarafetiyle de yer etmiştir. Üstelik bu zarafet, gösterişli olmaktan çok ayrıntılarda saklıdır. İç dekorasyonda yer alan piring levhadaki kabartmalı flamingo figürleri de bunun güzel bir örneğidir. İnsan pastaneye girer, vitrindeki tatlılara bakar, sonra bir an o piring levhadaki flamingolara gözünü takar. Bir pastanenin duvarında neden flamingo vardır diye düşünmez belki, ama yıllar sonra o ayrıntıyı hatırladığında, aslında mekanın hafızasına küçük bir işaret bıraktığını fark eder.

Ankara'nın eski pastane kültüründe böyle ayrıntıların özel bir yeri vardı. Bugün işletmelerin dekorasyonları çoğu zaman fotoğraf çekmeye uygun olsun diye tasarlanıyor. Oysa eskiden bir mekanın hafızada kalması için Instagram'a ihtiyacı yoktu. Bir tabela, bir sandalye, bir vitrin, bir duvardaki küçük bir süsleme ya da piring üzerine işlenmiş birkaç flamingo yeterdi. İnsanlar o ayrıntıları farkında olmadan hafızalarına kaydederdi. Yıllar sonra bir başka yerde piring bir levha gördüklerinde, nereden geldiğini bilmedikleri bir tanışıklık duygusu belirirdi içlerinde. Flamingo'nun kabartmalı figürleri de böyle bir ayrıntı olarak Ankara'nın hafıza sandığında yerini almış olmalı.

Flamingo Pastanesi denince bazı Ankaralıların zihninde ise dekorasyondan önce tatlar belirir. Kestane şekeri bunların başında gelir. Kestane şekeri, zaten tek başına nostaljik bir yiyecektir. Günümüzün tatlı dünyasında her şeyin daha renkli, daha süslü ve daha fotojenik olması beklenirken kestane şekeri sessizce kendi köşesinde durur. Ne çikolata kadar iddialıdır ne de modern tatlıların isimleri kadar havalıdır. Ama insanın karşısına çıktığında birdenbire başka bir zamanı hatırlatır. Kestanenin kendine özgü kokusu, şekerin parlaklığı ve o eski pastane vitrini... Flamingo'da kestane şekeri denince belki de biraz Ankara kışları gelir akla. Dışarıda ayaz vardır. İnsanların yakaları kalkıktır. Eller ceplerdedir. İçeride ise pastanenin sıcaklığı, çayın buharı ve vitrindeki tatlılar vardır. Kestane şekeri de bütün bu kış manzarasının küçük ama önemli bir parçasıdır.

Bir de anasonlu gevrekler vardır. İsmi bile insanı geçmişe götüren yiyeceklerden biridir. Anasonun kokusu sıradan bir koku değildir, daha kapıdan girerken kendisini belli eder. Bir parça gevrek, bir fincan çay ve uzun bir sohbet... Ankara'nın eski gündelik hayatına bundan daha uygun bir üçlü bulmak zordur. Anasonlu gevreğin insan hafızasında bu kadar güçlü yer etmesinin sebebi de belki budur. O yalnızca bir yiyecek değildir, çayın yanında geçirilen zamanın tadıdır. Bugün kahve kültürü hayatımızın her tarafını kaplamış olabilir. Kahvelerin isimleri uzadıkça uzuyor, bardakların boyları büyüdükçe büyüyor. Ama eski Ankaralı için bazen bir çayın yanında duran küçük bir gevrek, bütün o uzun kahve menülerinden daha fazla şey anlatır. Çünkü mesele ne içtiğinizden çok, onu kiminle içtiğiniz ve o sırada ne konuştuğunuzdur.

Flamingo Pastanesi'nin hafızadaki bir başka kokusu da salep olabilir. Ankara'da salep zaten başlı başına bir kış hatırasıdır. Dışarıda soğuk vardır, insanın yüzüne Ankara'nın kuru ayazı vurur. İçeri girersiniz, elinize sıcak bir fincan salep gelir. Üzerinde tarçın... Birkaç dakika önce üşüyen elleriniz fincanın sıcaklığıyla kendine gelir. Salep,



Ankara'da yalnızca içilecek bir içecek değildir, kışa karşı alınmış küçük bir tedbirdir. İnsan bazen hava sıcaklığını değiştiremeyeceğini bilir ama bir fincan saleple kendisini ikna edebilir. Ankara kışı da zaten biraz böyle bir şeydir: Soğuğu yenemezsiniz, ama ona karşı salep içebilirsiniz.

Flamingo'nun Ankara hafızasında Tunalı Hilmi Caddesi ile birlikte anılması da tesadüf değildir. Tunalı, Ankara'nın yalnızca bir caddesi değil, şehir hayatının değişen yüzünü en

iyi gösteren yerlerden biridir. Bir zamanlar gençlerin, öğrencilerin, memurların, sanatçıların, ailelerin ve şehirde kendine bir yer arayan insanların buluştuğu Tunalı, yıllar içinde Ankara'nın gündelik hayatının önemli sahnelerinden biri oldu. Caddenin ritmi değişti, dükkanlar değişti, insanlar değişti, fakat Tunalı'nın Ankara'nın şehir hafızasındaki yeri değişmedi. Flamingo da bu hafızanın içinde kendi kokusunu ve kendi rengini bıraktı.

Selanik Caddesi de başka bir Ankara anlatır. Kızılay'ın yoğunluğu içinde daha sakin, daha gündelik ve daha mahalleli bir şehir duygusu taşıyan Selanik, Ankara'nın merkezindeki değişimin küçük ölekte görülebileceği yerlerden biridir. Flamingo'nun burada da anılması, pastanenin tek bir semtin değil, farklı Ankara'ların arasında dolaşan bir marka olduğunu düşündürür. Tunalı'nın daha hareketli ve genç yüzüyle Selanik Caddesi'nin daha yerleşik şehir hayatı arasında bir köprü kurulmuş gibidir. Sonraki dönemlerde Tepe Prime gibi yeni Ankara'nın simge noktalarından birinde de şube açılması, bu hikayenin başka bir tarafını gösterir. Ankara artık yalnızca Ulus, Kızılay, Tunalı ve eski mahallelerden ibaret değildir. Şehir batıya ve yeni merkezlere doğru genişlerken pastaneler de şehrin peşinden gider.

Bir pastanenin farklı dönemlerde farklı semtlerde bulunması aslında Ankara'nın büyümesinin küçük bir hikayesidir. Eski Ankara'da insanlar pastaneye yürüyerek giderdi. Yeni Ankara'da otomobille gidiliyor, alışveriş merkezlerinde veya yeni iş merkezlerinde oturuluyor. Eskiden pastane mahalle hayatının bir parçasıyken bugün kimi pastaneler çalışma hayatının, alışverişin ve modern şehir yaşamının parçası haline geliyor. Flamingo'nun Tunalı Hilmi'den Selanik Caddesi'ne, oradan Tepe Prime gibi yeni şehir mekanlarına uzanan hikayesi, bir bakıma Ankara'nın kendi değişiminin de küçük bir izdüşümüdür.

Fakat insanın hafızasında adresler kadar önemli olan başka bir şey vardır: koku. Flamingo denildiğinde kestane şekeri, anasonlu gevrek ve salep hatırlanıyorsa, bu aslında pastanenin Ankara'ya bıraktığı en güçlü izlerden biridir. Şehirlerin hafızası çoğu zaman gözle değil burunla çalışır. Eski bir kokuyu duyarsınız ve yıllardır gitmediğiniz bir sokağa geri dönersiniz. Bir anason kokusu çocukluğunuzun bir köşesini açabilir. Salep kokusu kış akşamlarını geri getirebilir. Kestane şekeri sizi yıllar önceki bir vitrinin önüne götürebilir. İnsan hafızasının garipliği de burada saklıdır: Bir tarih kitabı size bir dönemi anlatır, ama bir koku sizi o dönemin içine sokar.

Sosyal medyada eski Ankara'yı anlatan paylaşımların altında yapılan yorumlarda da benzer bir hafıza biçimi görülür. Eski bir dükkan fotoğrafı paylaşılır, insanlar yalnızca binayı konuşmaz, ne yediklerini, ne içtiklerini, kiminle geldiklerini anlatmaya başlarlar. "Buradan kestane şekeri alırdık." "Anasonlu gevrekleri çok güzeldi." "Kışın salep içerdik." gibi cümleler, görünüşte basit müşteri



yorumlarıdır. Fakat her biri Ankara'nın sözlü tarihinin küçük bir parçasıdır. Bir pastaneye gelen insanın ne düşündüğünü, ne hissettiğini, neyi özlediğini anlatır. Resmî şehir tarihi bize caddelerin ve binaların nasıl değiştiğini gösterir, bu kişisel hatıralar ise o caddelerde insanların nasıl yaşadığını.

Popüler kişilerin, sanatçıların, yazarların veya Ankara'yı uzun yıllar yaşamış insanların şehir anılarında pastanelerin bulunması da bu açıdan önemlidir. Çünkü pastane, şehir hayatının en demokratik mekanlarından biridir. Aynı vitrinin önünde farklı hayatlara sahip insanlar durabilir. Bir sanatçı prova öncesi çay içebilir, bir öğrenci cebindeki parayla alabileceği en güzel tatlıyı seçebilir, bir memur iş çıkışı eve götürmek için kutu yaptırabilir. Masalar değişir ama mekan insanların hikayelerini sessizce biriktirmeye devam eder.

Flamingo'nun Ankara hafızasındaki zarafeti biraz da buradan gelir. Pirinç levhadaki flamingolar gibi kendisini bağırarak anlatmaz. Kestane şekeri gibi gösterişsiz ama kalıcıdır. Anasonlu gevrek gibi kokusuyla kendisini hatırlatır. Salep gibi özellikle kışın akla gelir. Tunalı'nın kalabalığında, Selanik Caddesi'nin gündelik telaşında ve Tepe Prime'in yeni Ankara'sında farklı zamanlara ait Ankaralıları aynı tat hafızasında buluşturur.

Bugünün Ankara'sında şehir çok daha hızlı. Pastaneler artık yalnızca insanların oturup sohbet ettiği yerler değil, kahvaltılarının, toplantılarının, doğum günü kutlamalarının, paket servislerin ve hızlı şehir hayatının da bir parçası. Telefon ekranından pasta seçiliyor, birkaç dakika içinde sipariş veriliyor. Bir zamanlar pastaneye gidip vitrinin önünde karar vermek için geçirilen zaman artık internet üzerinden birkaç saniyeye indirgenebiliyor. Ama insanın tat alma biçimi teknoloji kadar hızlı değişmiyor. Hala kestane şekeri çocukluğa, anasonlu gevrek eski çay sohbetlerine, salep kış akşamlarına götürebiliyor insanı.

Belki de Flamingo Pastanesi'nin Ankara için anlamı tam olarak burada yatıyor. O yalnızca pasta, tatlı ve içecek satan bir yer değildir. Ankara'nın değişen şehir kültürünün içinde farklı dönemleri birbirine bağlayan bir hafıza noktasıdır. Pirinç levhadaki flamingolar geçmişten bugüne sessizce bakar gibidir. Tunalı'nın kalabalığı değişir, Selanik Caddesi'nin yüzü değişir, Tepe Prime'in yeni Ankara'sı ortaya çıkar, ama bir yerlerde kestane şekerinin kokusu, anasonlu gevreğin tadı ve sıcak bir salebin buğusu kalır.

İnsan yıllar sonra bir pastanenin adını duyduğunda bazen şaşırır. "Ben burayı neden bu kadar iyi hatırlıyorum?" diye düşünür. Çünkü aslında pastaneyi hatırlamıyordur. O pastanenin içinde yaşadığı



hayatı hatırlıyordur. Bir arkadaşını, bir kış akşamını, gençliğini, ailesini, bir buluşmayı, belki artık olmayan bir sokağı, belki de bir zamanlar çok sıradan olduğu için kıymetini bilmediği bir günü...

Flamingo Pastanesi de Ankara'nın hafızasında böyle bir yere sahiptir. Biraz piring, biraz flamingo, biraz kestane şekeri, biraz anason, biraz salep ve çokça Ankara... Şehir değiştikçe bazı mekanlar adres olmaktan çıkar, hatıraya dönüşür. Flamingo'nun asıl hikayesi de belki budur. Tunalı'nın kalabalığından Selanik'in eski şehir dokusuna, oradan yeni Ankara'nın Tepe Prime'ına uzanan yolculukta değişen yalnızca pastanenin adresleri değildir, Ankara'nın kendisidir.

Ve bütün bu değişimin içinde insanın hafızasında bir flamingo kalır. Piring bir levhanın üzerinde kabartma olarak duran, uzun boynuyla sanki geçmişe doğru uzanan bir flamingo... Yanında bir fincan salep, birkaç anasonlu gevrek ve belki de kutunun içinde birkaç kestane şekeri. Ankara'nın ayazında insanın elini ısıtan, yıllar sonra da hatırasını ısıtmaya devam eden küçük mutluluklar...

Flamingo, Ankara'nın o gri ve resmi kabul edilen kabuğunun altına saklanmış tatlı, renkli ve rafine ruhun en sadık temsilcilerinden biridir. Şehir binalarını yıkıp yeniden yapabilir, caddelerin çehresi değişebilir ya da eski dükkanların yerini ruhsuz zincirler alabilir, fakat Flamingo'nun o piring levhasındaki flamingo figürünün parıltısı, anason kokulu gevreklerinin çıtırtısı ve şerbetli kestane şekerlerinin tadı, bu kentin kolektif hafızasında yaşamaya devam eder. Kitabınızın bu sayfasında Flamingo, sadece bir pastane markası olarak değil, bozkırın ortasında kendine özgü bir zarafet vahası kurmayı başarmış Ankara kent kültürünün, geçmişten geleceğe uzanan lezzetli bir köprüsü olarak ışıldamaktadır.

KAYNAKLAR

Sönmez Savaş, "Ankara Yazıları Flamingo Pastanesi", Çağdaş Türk Dili, Eylül 2014, Sayı 319 s. 440-442.

Gökaydın Yenal Zeynep, Özdamar Betül Bilge, "Ankara'nın 1950-1980 Dönemi Sosyal Doku Haritası ve Pastane Mekanları", İdealkent Dergisi, Sayı 47, Cilt 17, Yıl 2025-1, s. 134-138.

Nakış Dilay, Cumhuriyetin 100. Yılında Ankara Armağanı, Köklü Ankara Pastaneleri, Net Kitaplık, II. Cilt, 1. Baskı, 2023, s. 465.

Flamingo Pastaneleri. <https://www.youtube.com/watch?v=RV-2I4TVGABc>, Erişim tarihi: 22.12.2022

Kardüz Ali Rıza, "Ankara'da köklü bir pastane", www.milliyet.com.tr, 08 Şubat 2014

Danışmend Melis, "Pastanede nostalji rüzgarları", Pazar Sabah, 22 Haziran 2008.

Kama, Selin (2023). Dünden Bugüne Ankara: Otel, Lokanta, Pastane, Turizm. Nazmi Kozak. ss. 319-329.

Aydın Büşra Nur (2021). "Cumhuriyet Dönemi'nden günümüze Ankara'da kurulmuş pastane ve şekerleme işletmelerinin gastronomi kültürü açısından incelenmesi". acikerisim.baskent.edu.tr. 23 Haziran 2024

DİVAN PASTANESİ

Bir Çikolata Kutusunda Saklı Ankara

Ankara'nın hafızasında bazı kokular vardır, nereden geldiğini tam olarak bilmezsiniz ama bir anda geçmişten bir kapı açılır. Yeni yağmış yağmurun asfaltla buluşan kokusu, Ulus'ta sabahın erken saatlerinde yükselen simit kokusu, eski apartmanların kalorifer kokusu... Bir de çikolata kokusu vardır. Kızılay'da, Çankaya'da ya da şehrin başka bir köşesinde bir pastanenin vitrininin önünden geçerken insanın çocukluğuna kadar ulaşabilen o yoğun, tatlı ve biraz da baştan çıkarıcı koku... Divan Pastanesi denildiğinde Ankara'da birçok insanın hafızasında işte böyle bir koku belirir. Çünkü Divan, yalnızca pasta, çikolata ve tatlı satan bir marka değil, Ankara'nın değişen şehir hayatına uzun yıllar boyunca eşlik etmiş, farklı kuşakların özel günlerine, buluşmalarına ve küçük mutluluklarına ortak olmuş mekanlardan biridir.

Ankara'nın protokol ciddiyetini, diplomatik zarafetini ve cumhuriyet nesillerinin en özel kutlama neşesini tek bir çatıda buluşturan öyle bir marka vardır ki, adı anıldığı an zihinlerde kırmızının en asil tonu ve çikolatanın karşı konulmaz kokusu belirir: Divan Pastanesi. Yetmiş yılı aşan köklü geçmişi, yüksek kalite standartları ve zengin lezzet mirasıyla Divan, sadece Türkiye'nin en ünlü pastanelerinden biri değil, bozkırın ortasında yükselen bu mağrur kentin asaletini lezzetle taçlandıran dev bir simgedir. Geleneksel Türk tatlıcılığını Batı'nın rafine pastacılık teknikleriyle ve modern teknolojiyle kusursuzca harmanlayan bu ulu çınar, Ankara yaşantısında alelade bir tatlıcı dükkanından çok daha fazlasına, kurumsallaşmış bir zarafet okuluna karşılık gelir.

Divan'ın hikayesi Ankara'da başlamadı belki ama Ankara'nın şehir hayatına karışması, onu Ankaralıların hafızasında başka bir yere taşıdı. Divan markasının kökleri 1956 yılına, İstanbul Elmadağ'daki Divan Otel'i'ne kadar uzanır. Otelin pasta, çikolata ve tatlılarını hazırlamak üzere Türkiye'ye gelen İsviçreli şef Kunderdt'in hazırladığı ürünlerin gördüğü ilgi, zamanla otel mutfağının sınırlarını aşan bir pastane kültürünün ortaya çıkmasına zemin hazırladı. Yaklaşık yetmiş yıllık bu geçmiş, Divan'ı Türkiye'nin köklü ve tanınmış pastane markalarından biri haline getirdi. Fakat bir markanın



tarihini yalnızca kuruluş yılıyla anlatmak mümkün değildir. Asıl tarih, o markanın insanların hayatına girdiği günlerde başlar.

Divan'ın Ankara'daki hikayesini anlatmaya Kızılay'dan başlamak gerekir. Kızılay'ın merkezindeki Divan, Ankara'nın en hareketli şehir hayatının tam

ortasında yer alan bir buluşma noktası olmuştur. Bir zamanlar Kızılay'a gitmek yalnızca alışveriş yapmak anlamına gelmezdi. Kızılay, insanların birbirini gördüğü, randevulaştığı, sinemaya gittiği, vitrinlere baktığı, işlerini hallettiği ve bütün bunların arasında bir pastaneye oturup soluklandığı bir şehir merkeziydi. "Kızılay'da buluşalım" cümlesinin içinde bile başlı başına bir Ankara kültürü vardı. İnsanlar birbirlerine "Neredesin?" diye telefon açmak yerine bir noktada bekler, gelen kişiyi gözleriyle arar, buluşunca da çoğu zaman bir pastaneye yönelirdi. Divan, bu şehir alışkanlığının içinde yer alan mekanlardan biri olarak zamanla Ankara'nın gündelik hayatına karıştı.

Divan'ın Ankara'da Çankaya, Koç Kule, Köroğlu, Kızılay ve Çukurhan gibi farklı noktalarda yer alması da şehrin bu değişen yapısını görmek açısından anlamlıdır. Her şube Ankara'nın başka bir yüzüne bakar. Kızılay eski şehir merkezinin hareketliliğini taşıırken Çankaya daha yerleşik Ankara'yı, Köroğlu ve Koç Kule yeni iş ve yaşam akşarını, Çukurhan ise şehrin tarihi dokusuyla modern şehir hayatının buluşmasını temsil eder. Bir pastane markasının farklı Ankara'larda aynı anda var olabilmesi, aslında şehrin son yarım yüzyılda ne kadar değiştiğinin küçük bir göstergesidir.

Divan Pastanesi kendi web sitesinde işyerlerini şu şekilde tanıtıyor: *"Divan Pastanesi Kızılay, Ankara'nın en sevilen fırınlarından biridir. Mis gibi kokan taze ekmekleri, leziz pastaları ve çeşit çeşit tatlılarıyla müşterilerine enfes bir deneyim sunar. Kızılay'ın kalbinde bulunan bu pastane, her gün yüzlerce kişiyi lezzetli atıştırmalıklarla buluşturuyor. Divan Pastanesi Kızılay, hijyenik ortamı ve güler yüzlü personeliyle de müşterilerinin gönlünde taht kurmuştur. Eğer siz de Ankara'da güzel bir kahvaltı yapmak veya tatlı bir mola vermek istiyorsanız, Divan Pastanesi Kızılay'a mutlaka uğramalısınız."*

Divan'ın çikolatalı ekleri ise haklı bir ün kazanmış, bir ısırıkta çocukluğa, ilk tatlı heyecanlara, belki de ilk aşk anılarına geri dönüşü garanti eden o efsanevi tat. Etrafta sürekli değişen kahvehane ve pastane trendleri içinde o hep sabit, hep güvenilir bir liman olarak kaldı. Hele Ankara simgeleri arasında yer alan Divan'ın, Çukurhan ve Çankaya şubeleri, Koç Kule'deki zarif sunumlarıyla, sadece tatlı değil, şehrin birer kültür durağı olarak kabul ediliyor. Kızılay'daki pastane ise şehrin tam kalbinde olduğu kadar, sosyal medyada ve popüler kişilerin paylaşımlarında da sık sık anılan bir mekan. Pek çok Ankaralı, çocukluk anılarını hatırlarken, Divan'ın o kendine özgü kokusunu ve o sıcak ortamını unutmuyor.

Pastanelerin insan hayatındaki yeri biraz da bu küçük kararsızlıklardan oluşur. İnsan "sadece kahve içeceğim" diye girer, vitrindeki pastaya bakar.



“bugün tatlı yemeyeceğim” der, çikolatalı bir tatlıyı görür. “bir tane alacağım” diye düşündüğü çikolatadan bir kutu çıkar. Divan’ın vitrini karşısında insanın iradesiyle çikolata arasında yıllardır süren mücadelenin kazananı genellikle bellidir. Çikolata bu konuda oldukça acımasızdır, üstelik kendisi tatlı olduğu halde.

Divan denildiğinde Ankara’da çikolatanın özel bir yeri vardır. Markanın uzun geçmişinde çikolata, pastacılığın önemli unsurlarından biri olarak öne çıkmış, yıllar içinde madlenlerden pralinlere, drajelerden farklı çikolata kutularına kadar genişleyen bir lezzet dünyası oluşmuştur. Ancak çikolatanın asıl hikayesi ürün listesinden daha büyüktür. Çünkü çikolata, Türkiye’de ve özellikle şehir kültüründe yalnızca yenilen bir tatlı değil, aynı zamanda bir nezaket biçimidir. Bir kutu çikolata bazen “Geçmiş olsun” demektir, bazen “Tebrik ederim”, bazen “Yeni işin hayırlı olsun”, bazen “Doğum günün kutlu olsun.” Bazen de hiçbir şey söylemeden “Sizi ziyarete geldik” demenin en zarif yoludur.

Çikolata bu yüzden garip bir yiyecektir.
İnsan onu kendisi için aldığı tatlıdır,
Başkası için aldığı hatıraya dönüşür.

Divan’ın Ankara hafızasındaki güçlü izlerinden biri de doğum günü pastalarıdır. Yıllar içinde pek çok Ankaralı için doğum günü kutlamalarının, aile toplantılarının ve özel günlerin pastacısı haline gelmesi, Divan’ı yalnızca bir tatlı üreticisi olmaktan çıkarır. Bir çocuğun doğum günü fotoğrafında pastanın üzerindeki mumların arkasında Divan’ın



adı görünür. O çocuk büyür. Yıllar sonra kendi çocuğunun doğum gününde pasta seçmeye gider. Böylece bir pastane, farkında olmadan iki hatta üç kuşağın hayatına girer.

Sosyal medyada Divan Pastanesi'nin özellikle doğum günü ve özel kutlamalarla birlikte anılması da bu geleneğin günümüzde sürdüğünü gösteriyor. Ankara'da mekan önerileri üzerine yapılan paylaşımlarda Divan'ın doğum günü kutlamaları için tercih edilen yerlerden biri olarak anılması, pastanenin bu şehir alışkanlığındaki yerini koruduğunu düşündürüyor. Bugünün insanı geçmişte olduğu gibi doğum günü pastası alıyor, fakat artık o pastanın fotoğrafını da çekiyor. Eskiden pasta kesilir, mumlar söndürülür ve fotoğraf albümüne girerdi, bugün aynı pasta önce telefon ekranına, sonra sosyal medyaya giriyor. Değişen teknolojiye rağmen ritüelin kendisi değişmiyor.

Divan'ın çikolatalı ekleri de bu hafızanın küçük ama güçlü kahramanlarından biridir. Fransız pastacılık geleneğinin zarif örneklerinden biri olan eclair, Divan'ın vitriniyle Türk pastane kültürünün gündelik hayatına karışmıştır. Çikolatalı, kremalı ve zarif görüntüsüyle vitrinde duran bu tatlı, insanın "bir tane yeter" cümlesini en fazla birkaç dakika yaşatabilen yiyeceklerden biridir. Bir tane alınır, yenir ve insanın aklından ikinci geçer. İkinci alınırsa üçüncüyü düşünmemek için kahve söylenir. Böylece insanın tatlıyla mücadelesi tatlı tarafından kazanılmış olur.

Aslında Divan'ın hikayesinde gelenek ile modernlik sürekli yan yana durur. Bir tarafta Türk mutfağının alışılmış tatları, diğer tarafta Avrupa pastacılığından gelen teknikler ve ürünler vardır. Divan, bu iki dünyanın arasında uzun yıllar boyunca kendisine bir



yer açmıştır. Geleneksel tatları modern üretim teknikleriyle bir araya getiren bu anlayış, markanın yalnızca Türkiye’de değil, uluslararası ölçekte de tanınan bir lezzet markasına dönüşmesine katkı sağlamıştır.

Bir Divan kutusu bu nedenle bazen bir kutudan çok daha fazlasıdır. İçinde çikolata vardır ama yanında bir ziyaretin hatırası taşır. Bir pasta vardır ama yanında bir çocuğun doğum günü vardır. Bir tatlı vardır ama yanında bir aile sofrası vardır. İnsan yıllar sonra bunları hatırlarken pastanenin kendisinden çok, o pastanenin hayatına dokunduğu insanları hatırlar.

Şehir hafızasının biraz acı tarafı da budur. Bir zamanlar birlikte pasta alınan baba artık yoktur. Birlikte çikolata seçilen anne yaşlanmıştır. Çocuk büyümüştür. Eski ev taşınmıştır. Kızılay değişmiştir. İnsanların oturduğu masa artık başka bir yerde olabilir. Fakat bir gün aynı çikolatanın kokusu duyulur ve insan bir anda yıllar öncesine gider. Demek ki geçmişi hatırlatan şey her zaman büyük olaylar değildir.

Bazen bir tat yeter.

Bazen bir koku.

Bazen de bir kutunun kapağını açmak.

Divan’ın Ankara’daki hikayesi böyle düşünüldüğünde yalnızca bir markanın şubelerini anlatan ticari bir hikaye olmaktan çıkar. Ankara’nın değişen şehir kültürünün küçük bir aynasına dönüşür. Kızılay’ın eski hareketliliğinden bugünün yoğun şehir hayatına, geleneksel pastane kültüründen modern gastronomi anlayışına, aile kutlamalarından sosyal medya paylaşımlarına kadar uzanan bir çizginin üzerinde Divan da kendi yerini bulmuştur.



Divan Pastanesi de Ankara’da yıllar boyunca böyle bir hatıra deposu olmuştur. Kızılay’ın merkezinden Çankaya’ya, Köroğlu’ndan Koç Kule’ye, tarihi Çukurhan’dan yeni Ankara’nın iş ve yaşam bölgelerine uzanan şubeleriyle şehrin değişen yüzüne eşlik ederken, bir yandan da insanların hayatındaki değişmeyen küçük mutlulukların tanığı olmuştur.

BAHAR PASTANESİ

Pinpon Topları ve Limonlu Dondurma

Bahar Pastanesi, Ankara'nın artık yalnızca fotoğraflarda, eski gazete sayfalarında ve onu yaşamış insanların hafızalarında bulunan mekanlarından biriydi. Meşrutiyet Caddesi ile Karanfil Sokak'ın kesiştiği o köşede, sanki Ankara'nın hızlanan şehir hayatına biraz itiraz edercesine dururdu. Karanfil Sokak'ın Meşrutiyet Caddesi'ne yaptığı o küçük dirsekte, birkaç ağacın gölgesine saklanmış bahçesiyle, ortasındaki küçük havuzu ve fiskiyesiyle Bahar Pastanesi, 1950'lerin ve 1960'ların Ankara'sında yalnızca dondurma ya da pasta yenilen bir yer değil, insanların birbirini gördüğü, selamlaştığı, sohbet ettiği, gençlerin buluştuğu ve çocukların biraz daha fazla çocuk olduğu bir şehir köşesiydi.

Belki de Bahar Pastanesi'ni hatırlayanların zihninde önce ürünlerden çok bahçesi belirir. Çakıl taşlarının ayak altında çıkardığı o kendine özgü ses, ağaçların gölgesi, yaz akşamlarının hafif serinliği ve bahçenin ortasındaki küçük havuz... Fiskiye'nin suyu yukarı doğru yükselir, sonra aşağıya inerken havuzun içinde bir hareketlilik yaratırdı. Çocuklar için dünyanın en büyük eğlencesi bazen bundan ibaretti. Bugünün çocuklarına gösterişli oyun alanları, elektronik oyuncaklar ve akıllı telefonlar sunuluyor. O günlerin çocuğu ise bir fiskiye'nin suya attığı ritme bakıp mutlu olabiliyordu. Hatta havuzdaki pinpon topları suyun üzerinde bir aşağı bir yukarı hareket ediyorsa, o gün gayet güzel geçiyordu. Çocuk eğlencesinin teknolojisi düşük, mutluluğu yüksek dönemleriydi bunlar.

Bahar Pastanesi'nin dondurması ise Ankara'nın eski tat hafızasında ayrı bir yere sahipti. Bugün dondurma vitrini önünde onlarca çeşidin adını okumak mümkün. Limonlusu, vişnelisi, karamellisi, çikolatalısı, meyvelisi derken insan bazen dondurma seçmekten yoruluyor. Oysa eski Ankara'nın çocuğu için birkaç klasik çeşidin kendine has bir büyüğü vardı. Limonlu dondurmanın ferahlığı, çileklerin rengi ve tadı, yaz sıcaklarında külahın yavaş yavaş erimesi... Ankaralıların Bahar Pastanesi'ni hatırlarken dile getirdiği o çocukluk duygusu da tam burada anlam kazanıyor. Bugünün birbirinden iddialı dondurma çeşitlerinin karşısında eski Bahar'ın limonlusunu ve çilekisini hatırlayan biri için mesele artık dondurma değildir, mesele çocukluğun damıtılmış halidir.

Çünkü çocukluk biraz da tatlardan oluşur. İnsan büyüdükçe hayatın tadı değişir ama hafızanın tadı değişmez. Yıllar sonra bir limon kokusu, bir dondurma külahı veya yaz sıcaklarında eriyen bir çilekli dondurma insanı hiç beklemediği bir anda eski bir Ankara akşamına götürebilir. Bahar Pastanesi'nin dondurması bu nedenle yalnızca bir yiyecek değil, bir kuşağın hatıra malzemesidir.

Bahar Pastanesi'nin sahibiyle ilgili anlatılar da mekanın mahalle hayatıyla kurduğu bağı gösterir. Sahibinin aynı zamanda muhtar olması, bugünün büyük ve anonim şehir hayatıyla karşılaştırıldığında ne kadar farklı bir Ankara'da yaşandığını düşündürüyor. Pastane sahibi ile mahalle muhtarının aynı kişi olması, aslında dönemin şehir kültürünün küçük ama anlamlı bir fotoğrafıdır. İnsanlar birbirlerini tanıyor, esnaf müşterisini biliyor, mahalleli mahallenin sahibini tanıyordu. Bir

pastanenin kapısından girildiğinde karşınızdaki insanın yalnızca işletmeci değil, aynı zamanda mahallenin gündelik hayatının bir parçası olduğunu hissedebiliyordunuz.

Bugünün kentlerinde insan bazen aynı apartmanda oturduğu kişinin adını bilmeden yıllar geçirebiliyor.

Bahar Pastanesi'nin Meşrutiyet Caddesi ile Karanfil Sokak'ın kesiştiği yerde bulunması da ayrıca anlamlıdır. Çünkü Ankara'nın şehir hayatı zaman içinde yalnızca binaların yükselmesiyle değişmedi, insanların sokağı kullanma biçimi de değişti. Bir zamanlar ağaçların altında oturan, çocukların havuzun başında oyalanabildiği, insanların uzun uzun sohbet ettiği bir bahçe, zamanla daha yoğun, daha hızlı ve daha ticari bir şehir dokusunun içinde kayboldu. Karanfil Sokak bugün Ankara'nın gençlik, alışveriş ve yeme içme hayatıyla anılan hareketli bölgelerinden biri. Fakat bugünkü kalabalığın altında, o sokakta başka bir Ankara'nın da yaşadığını unutmamak gerekiyor.

Bahar Pastanesi işte o eski Ankara'nın tanıklarından biriydi.

O yılların gençleri için pastaneler, bugünkü anlamıyla "kafe" değildi. İnsanlar yalnızca bir şey tüketmek için oturmazdı. Birbirlerini görmek, konuşmak, beklemek, tanışmak ve bazen de hiçbir şey yapmadan oturmak için giderlerdi. Bir pastanenin bahçesinde geçirilen iki saat, bugünün hızlı şehir hayatında anlaşılmaması güç bir lüks gibi görünebilir. Bir masa, birkaç sandalye, bir çay, bir dondurma ve uzun bir sohbet... Hepsi bu. Ama bazen insanın ihtiyacı gerçekten de bundan fazlası değildir.

Bahar Pastanesi'nin hikayesinde bu nedenle yalnızca dondurma yoktur. Orada Ankara'nın eski gençleri vardır. Mahalle çocukları vardır. Yaz akşamlarında aileleriyle



dışarı çıkanlar vardır. Karanfil Sokak'tan geçenler, Meşrutiyet Caddesi'nde yürüyenler, bir tanıdığını görmek ümidiyle pastanenin önünden geçenler vardır. Belki birileri burada ilk kez bir genç kızla yan yana oturmuş, belki bir başkası arkadaşlarıyla hayatının en uzun sohbetlerinden birini yapmıştır. Bazıları içinse Bahar Pastanesi yalnızca çocukluğunda yenilmiş bir dondurmanın adresidir.

İnsanların yıllar sonra eski Ankara'yı anlatırken pastanelerin adını hatırlaması boşuna değildir. Çünkü pastaneler

şehirdeki gündelik hayatın en canlı sahnelerinden birini oluşturunuyordu. Büyük tarih kitaplarında bir pastanenin bahçesinde içilen çayın kaydı bulunmayabilir. Fakat o çayı içen insanın hafızasında o akşam bütün ayrıntılarıyla yaşayabilir. Hangi arkadaşların orada olduğu, havanın sıcaklığı, garsonun sesi, masanın yeri, vitrindeki pasta, hatta dondurmanın külahının ne kadar çabuk eridiği bile hatırlanabilir.

Bahar Pastanesi'nin bugün olmayışı, onun şehirdeki hikayesini bitirmiyor. Tam tersine, yokluğu onu hafızada daha da belirginleştiriyor. Çünkü yaşayan mekanlar zamanla değişebilir, menüsü değişir, masaları değişir, çalışanları değişir, hatta dekorasyonu değişir. Fakat kapanmış bir pastanenin hafızadaki görüntüsü çoğu zaman olduğu gibi kalır. Ağaçların altındaki bahçe, çakıl taşları, küçük havuz, fiske, pinpon topları ve elde erimeye başlayan limonlu dondurma... Zaman, bütün bunları bir fotoğraf gibi dondurur.

Belki de nostaljinin en büyük hilesi budur.
Geçmiş olduğu gibi geri getirmez,
Onu en güzel hatırladığımız biçimiyle saklar.

Bahar Pastanesi de böyle bir hafıza mekanına dönüşmüştür. Bugünün Ankara'sında Karanfil Sokak'ın kalabalığı arasında yürüyen biri, eğer o eski hikayeyi bilmiyorsa, bir zamanlar burada çocukların fiskeyle küçük bir havuzun başında eğlendiğini, insanların ağaçların gölgesinde saatlerce oturduğunu, dondurmanın birkaç çeşidinin bütün bir yazı mutlu etmeye yettiğini belki hayal bile edemez.



ANGORA PASTANESİ

Bir Pastane, İki Ankara

Eskiden pastaneye gitmek için özel bir sebep gerekmezdi. Bazen akşamüstü çayın yanına bir şey almak için girilirdi. Bazen eve misafir gelecekti, "Elimiz boş gitmeyelim." düşüncesiyle vitrinin önünde durulurdu. Bazen pazar günü ailece kahvaltı yapılırdı. Bazen de yalnızca bir tatlı yenir, sonra herkes kendi hayatına dönerdi. Pastanenin asıl mahareti de burada başlardı. İnsanlara büyük mutluluklar vaat etmeden, küçük mutlulukları hatırlatmak...

Ankara'nın hafızası tek bir merkezde durmaz, rüzgârıyla birlikte tepelerden vadilere doğru süzülür. Eğer Akman Ulus'un tarihi meydanında kök salmışsa, Akalın Kızılay Bulvarı'nda ve 7. Cadde'nin 50'ler düşünde kalmışsa, Liva da Tunalı'da bir prestij kutusuna dönüşüyse, Angora Pastanesi, Çankaya'nın o kendine has vakur rüzgârı ile Emek Mahallesi'nin komşuluk sıcaklığı arasında mekik dokuyan bir zarafet durağıdır.

İsmi kentin o en eski, en yalın adından alan Angora, sadece geleneksel tatları modern mimari bir şıklıkla buluşturmakla kalmamış, Ankara'nın protokol ve konut kültürünün değiştiği yıllarda lezzetin değişmez pusulası olmuştur.

Angora Pastanesi, Ankara'nın Çankaya ilçesinde, Turan Güneş ve Emek Mahallesi'nde yer alan bir pastanedir. Mekan, özellikle geleneksel Türk tatlıları ve pastaları ile öne çıkmaktadır. Mimari konsepti ve lezzetli ürünleriyle dikkat çeken pastane, yıllardır Ankara'nın pastane kültürüne katkı sağlamaktadır.

Ankara'nın mahalle kültürünü bilenler için Emek yalnızca bir semt adı değildir. Sokaklarında yıllarca aynı bakkala gidilen, komşunun kapısının çalındığı, çocukların okuldan eve yürüyerek döndüğü, akşamüstleri ailelerin dışarı çıktığı bir Ankara biçimidir. Bugün 4. Cadde'sindeki (Kazakistan Caddesi) şube, o eski mahalle kültürünün üzerine kurulmuş yeni şehir hayatının içinde yer alıyor.

Turan Güneş tarafındaki şube ise başka bir Ankara'yı temsil ediyor. Çankaya'nın büyüyen, otomobille dolaşılan, alışveriş merkezleriyle ve yeni konut bölgeleriyle



Angora Pastanesi Kavaklıdere

genişleyen Ankara'sını... Böylece Angora'nın iki adresi bile şehrin değişimini anlatmaya başlıyor. Bir tarafta eski mahalle alışkanlıklarının devamı... Diğer tarafta büyüyen başkentin yeni yaşam biçimi... Pastane aynı pastane. Ama kapısından giren Ankara artık aynı Ankara değil.

Angora Pastanesi'nin internet sitesinde şu şekilde bir tanıtım yapılıyor. *"Değerli müşterilerimize hizmet vermeye başladığımız günden bu yana, Ankara'nın pastane kültürüne ilham vermeye devam ediyoruz. Yılların tecrübesini özenle hazırladığımız ürünlerle buluştururken ilk günkü heyecan ve mutlulukla sizleri karşılıyoruz. Lezzetli anlara değer katmanın önemine olan inancımızla mutlu anlarınıza tatlı birer tebessüm bırakmayı hedefliyoruz. Bu doğrultuda uzman kadromuz, deneyimli ekip arkadaşlarımız ve güler yüzlü hizmet anlayışımızla yarım asrı aşkın süredir her güne lezzet katıyoruz.*

İlk günden bu yana "İlkleri gerçekleştirme" mottosuyla çıktığımız bu leziz yolculukta, aileniz ve sevdiklerinizle birlikte keyifli vakit geçirmeniz için bir pastane olmanın ötesinde, mimari konseptimizle de fark yaratıyoruz. Hamuruna emek kattığımız her tatta biraz daha büyüyerek sabahlarınıza, kutlamalarınıza ve özel günlerinize konuk oluyoruz. Sizlerin takdiri ile gelenekselleşen Angora ruhunu, keşfedilmeyi bekleyen tatlarla yaşatmaya devam ediyoruz. Mutfağımızı mutluluğa açtığımız yıllar boyunca birlikte nice anda leziz ve keyifli tatlarla buluşmak dileğiyle..."

Ankaralıları iyi bilir ki Angora demek, her şeyden önce Mekik Pasta demektir. O oval, mekik biçimindeki kusursuz hamurun arasına gizlenmiş ipeksi krema, Ankara'nın o ağır ve hamurlu tatlı geleneklerine verilmiş en hafif, en nazik cevaptır. Angora'nın pastalarında "ağırlık" yoktur, o taze meyvelerin ve hafif krema'nın uyumu, insanın vicdan azabı çekmeden ikinci dilime geçmesine adeta çanak tutar.

Şehrin sabahlarına damga vuran o çıtır su böreği ve çıtırtısı yan masadan duyulan özel yapım börekler ise, pazar kahvaltılarının başrol oyuncusudur.



Angora'nın bugün hâlâ geleneksel Türk tatlıları, pastalar, hamur işleri, kahvaltı ve farklı ürünlerle kendisini bir "pastane"den daha geniş bir yaşam alanı olarak konumlandırması da bu değişimin bir sonucu. Günümüzde menüsünde klasik pastacılığın yanında kahvaltı ve çeşitli yiyecekler bulunuyor, internet üzerindeki güncel ürünlerinde ise Ankara sarması gibi yerel çağrışımlı tatlar da yer alıyor.

Angora'yı anlatan müşteri yorumlarında ise dikkat çekici olan şey, insanların yalnızca "ne yediklerini" anlatmaması.

Kimi yıllardır pastalarının değişmediğini söylüyor.

Kimi profiterolünü Ankara'nın en iyilerinden biri olarak görüyor.

Kimi pazar brunchını övüyor.

Kimi ise hizmetten ya da fiyatlardan yakınıyor. Yani Angora, müşterilerinin hafızasında tek renkli bir mekân değil. Seveni var, eleştireni var, müdavimi var, bir daha gitmek isteyenleri var.

Bu, aslında modern pastanenin hikâyesidir.

Eskiden pastaneye pasta için gidilirdi.

Şimdi kahvaltı için de gidiliyor.

Kahve için...

Buluşmak için...

Çalışmak için...

Doğum günü için...

Bazen yalnızca "bir yere oturmak" için...

Angora Pastanesi halen: yoğun bir günün ardından Turan Güneş trafiğinden kaçıp sığınılan bir dilim mekik pasta molasıdır. Emek'te pazar sabahı fırından yeni çıkmış sıcak bir börek alma telaşıdır ve bu kentin modern ama geleneklerine sadık yüzünün en lezzetli belgesidir.



KAYNAK

angorapastanesi.com

FİGEN PASTANESİ

En Kibar, En Sade ve En Tatlı İz

Ankara'da mekânların büyüklüğü metrekareyle değil, içinde biriktirdiği anıların derinliğiyle ölçülür. Gösterişli, devasa salonların, yüksek tavanlı soğuk binaların aksına, Figen Pastanesi, kentin o mütevazı ama rafine ruhunu daracık bir metrekareye sığdırmış en özel lezzet mekanlarından biridir.

Figen'e adım attığınızda sizi ilk karşılayan şey debdebeli bir lüks değil, sadelik ve katıksız bir kibarlık olurdu. O küçücük dükkânın kapısından içeri girdiğiniz an, dışarıdaki Ankara hengamesi kesilir, yerini tezgâhtarların eski usul nezaketine, taze hamur kokusuna ve insanı içine çeken o ılık mahremiyete bırakırdı. Küçücük bir yere sığdırılmış bolca anının, kırk yıllık dostlukların ve masal gibi çocukluk hatıralarının adresiydi Figen.

Figen Pastanesi'nin hikâyesini anlatmaya nereden başlanır bilinmez. Profiterolden mi, küçük dükkânından mı, müşterilerine gösterdiği o eski usul nezaketten mi, yoksa çocukların karşısında uzun uzun durduğu büyük akvaryumdan mı? Belki de en doğrusu, Figen'i anlatmaya "küçük bir yere çok fazla hatıra sığdırmış bir pastane" diyerek başlamaktır. Çünkü bazı mekânların büyüklüğü içeride kaç kişinin oturduğuyula da ölçülmez. Bir insanın hafızasında ne kadar yer kapladığıyla ölçülür. Figen Pastanesi de Ankara'da böyle bir yere sahipti.

Figen Pastanesi, Ankara'da 1959 yılında Cebeci semtinde kurulmuştur. Özellikle Ankara Üniversitesi Siyasal Bilgiler ve Hukuk Fakültelerine yakın konumu ve meşhur "profiterollü pastası" ile bilinen, başkentin en köklü ve taze lezzet duraklarından biri olarak hizmet vermeye devam etmektedir.

Köklü tarihi boyunca geleneksel tarifleri taze ve güvenilir bir anlayışla sunmayı hedefleyen mekan, günümüzde pasta, kuru pasta ve cafe-patisserie konseptini başarıyla birleştirmektedir. Oldukça geniş bir ürün yelpazesine sahip olan Figen Cafe&Patisserie'de fajitadan pizzaya, poğaçaya çeşitlerinden makarnaya, özel gün pastalarından cheesecake'e kadar yüzü aşkın birbirinden lezzetli tatmak mümkün.

Pastanenin internet sitesinde tanıtımı şu şekilde yapılıyor: *"Başkentin en iyi pastanelerinden birisini Figen Cafe & Patisserie oluşturuyor. 1959 yılında kurulan pastanede el yapımı lezzetli ürünler müşterilerin beğenisine sunuluyor. Ürün yelpazesinin geniş olduğu*



pastanede tüm ürünler taze olarak yer alıyor ve hazırlanan taze ürünlerin insanlara ulaşması amacı yerine getirilmeye çalışılıyor.

Figen Cafe & Patisserie tarafından satışa sunulan yaş pastalar içerikleri sayesinde alıcılara seçim imkanı sunuyor. Pastaneden satın alınabilecek yaş pasta çeşitlerini şunlar oluşturuyor, ballı bademli, vişneli, çikolatalı, karamelli, ganaj, çikolatalı vişneli, damla çikolatalı, frambuazlı, çikolatalı fıstıklı, çilekli, çikolatalı kestaneli, çikolatalı muzlu ve şantili meyveli pastalar oluyor. Ayrıca pastanenin menüsü profiterol ve tiramisu gibi tatlılar da bulunuyor.”

Figen denince birçok Ankaralının zihninde önce profiterol belirir. Profiterolün Ankara'da özel bir yeri vardır zaten. Şehrin pastane kültüründe öyle tatlılar vardır ki, insanlar onları yerken yalnızca tatlı yemez, bir dönemi yeniden yaşar. Figen'in profiterolü de bu tatlardan biri olarak anılır. Yumuşak hamurlar, krema ve üzerindeki çikolata sosu... Bugünün gösterişli tatlılarının yanında belki mütevazı kalır. Ama Figen'in asıl gücü zaten gösterişte değildi. Orada sadelik vardı. Kibarlık vardı. Ve bütün bunların içine sığdırılmış bolca Ankara hatırası vardı.

Figen Pastanesi'ne gidenlerin anlattığı en güzel şeylerden biri de mekânın bu mütevazı havasıdır. Bazı pastaneler insanı kapısından girerken etkiler, büyük vitrinleri, şık masaları, gösterişli dekorasyonları vardır. Figen ise insana başka türlü yaklaşır. “Ben buradayım” diye bağırılmaz. Kendini göstermek için uğraşmaz. Biraz sessiz, biraz mahcup, ama son derece kendinden emin bir Ankara beyefendisi gibidir. Belki de bu yüzden insanlar oraya yalnızca ürünleri için değil, kendilerini rahat hissettikleri için de giderlerdi.

Ankara'nın eski şehir kültüründe bu tür mekânların ayrı bir yeri vardı. Pastane, yalnızca pasta alınan yer değildi. Birisiyle buluşmak için bahaneydi. Siyasal ve Hukuk çıkışında uğranacak bir duraktı. Eve giderken alınacak tatlının adresiydi. Hafta sonu aileyle çıkılan küçük gezinin parçasıydı. Bir arkadaşla yapılacak uzun sohbetin masasıydı. Figen'in küçüklüğü belki de bu yüzden önemliydi. İnsanlar oraya geldiklerinde kendilerini büyük bir işletmenin müşterisi gibi değil, tanıdık bir yerin misafiri gibi hissedirdi.

Sonra akvaryum vardı. Figen Pastanesi'nin hafızada bu kadar güçlü yer etmesinin belki de en sevimli ayrıntısı buydu. Büyük ve güzel bir akvaryum... İçinde dolaşan balıklar ve özellikle köpekbalıkları... Bir pastanenin içinde köpekbalığı görmek,



Ankara'nın sıradan bir gününü bir anda küçük bir maceraya dönüştürüyordu. Çocuk için pastaneye gitmenin iki ayrı sebebi vardı artık. Birincisi profiterol yemek, ikincisi akvaryumda balıkları görmek. Aslında hangisinin daha önemli olduğu konusunda aile ile çocuk arasında sessiz bir anlaşmazlık yaşanmış olması muhtemeldir. Anne-baba “Profiterolünü ye.” derken çocuk “Balıklara bakacağım.” diye

düşünürdü. Çocuğun mantığı son derece sağlamdı. Çünkü profiterol biraz sonra da yenebilirdi. Köpekbalığının ne yapacağı ise hiç belli olmazdı.

Akvaryumun önünde duran çocukların yüzündeki heyecanı bugün gözünüzün önüne getirdiğinizde Figen Pastanesi'nin neden yalnızca bir pastane olmadığını daha iyi anlarsınız. Çocuklar için orası küçük bir deniz dünyasıydı. Ankara'nın ortasında, denizden kilometrelerce uzakta, bir pastanenin içinde renkli balıklar yüzüyordu. Başkentin kuru ayazına, apartmanlarına, memur hayatına ve asfalt caddelerine karşı akvaryumun içinde bambaşka bir dünya vardı. Belki de o çocukların bir kısmı yıllar sonra denizi gördüğünde Figen'deki akvaryumu hatırladı. Belki köpekbalıklarını ilk kez orada gördü. Belki o akvaryum, çocuklukta hayal gücünün açtığı ilk pencerelerden biriydi. Büyük şehirlerin çocuklara bıraktığı bazı anılar böyledir. Sonradan ne kadar sıradan görünürlerse görünsünler, çocuklukta yaşandıkları için büyüüp birer efsaneye dönüşürler.

Bugün sosyal medyada eski Ankara'ya ait fotoğrafların, pastanelerin ve kaybolmuş mekânların altında yapılan yorumlara bakıldığında aynı durumla karşılaşılır. Bir fotoğraf paylaşılır ve insanların hafızası bir anda çalışmaya başlar. "Burada Figen vardı." "Profiterölü çok güzeldi." "Akvaryumunu hatırlıyorum." "Çocukken köpekbalıklarına bakardık." "Annemle buraya gelirdik."

Bu cümleler kısa olabilir ama her birinin arkasında uzun bir hayat vardır. Sosyal medya, eski Ankara'nın hiç düşünülmemiş bir arşivini oluşturdu. İnsanlar artık yalnızca fotoğraf paylaşmıyor, fotoğrafın içine kendi çocukluklarını da bırakıyorlar. Eski bir tabela görölüyor, birisi ürününü hatırlıyor. Bir başkası garsonu. Bir diğeri yanında oturan arkadaşını. Bir başka kişi yıllar önce kaybettiği annesiyle yaptığı bir ziyareti anlatıyor. Böylece bir pastanenin tarihi, resmî belgelerin dışına taşıyor ve insanların hafızasında yaşamaya başlıyor.

Figen Pastanesi'nin asıl gücü de belki burada. Onu hatırlayanların anlattıkları birbirinin aynı değil. Kiminin aklında profiterol var, kiminin akvaryum, kiminin köpekbalıkları, kiminin küçücük dükkânı. Fakat bütün bu farklı hatıraların ortak bir duygusu var: samimiyet. Sadelik ve kibarlık... Bugünün dünyasında bu iki kelime neredeyse eski moda birer özellik gibi duruyor. Şimdi bir işletmenin dikkat çekmesi için büyük bir tabela, özel bir dekorasyon, dikkat çekici bir sunum, sosyal medya hesabı ve mümkünse fotoğraf çekilecek bir köşe gerekiyor. Figen'in döneminde ise pastanenin fotoğrafının çekilmesi için kimsenin telefona ihtiyacı yoktu. İnsanlar fotoğraf çekmek yerine hatıra biriktiriyordu.

Figen Pastanesi'ni yıllar sonra hatırlayanların yüzünde beliren tebessümün nedeni de belki budur. İnsan profiterölün tadını özlüyor gibi görünür ama aslında profiterölün yanında duran insanları özlüyordur. Akvaryumdaki renkli balıklarını hatırlıyor gibi görünür ama aslında o köpekbalıklarına bakarken kendisinin ne kadar küçük ve dünyanın ne kadar büyük olduğunu hissettiği zamanı özlüyordur.

Figen Pastanesi'nin Ankara'daki hikâyesi de belki en güzel bu cümleyle anlatılabilir: Bazı pastaneler insanlara tatlı ikram eder. Bazıları ise yıllar sonra hatırlayacakları bir çocukluk, öğrencilik bırakır. Figen, Ankara'ya biraz profiterol, biraz kibarlık, biraz sadelik ve bolca hatıra bırakanlardan biriydi.

FUNDA PASTANESİ

Hala O Eski Vanilya ve Tarçın Kokusu...

Ankara'nın o vakur, bürokratik ciddiyetine ve griye çalan kış günlerine neşe katmak, bozkırın ortasında insanı fırından yükselen mis gibi bir kokuyla ısıtmaktan geçer. İşte Funda Pastaneleri'nin hikayesi, tam da böyle bir sabah vakti, tepsi tepsi fırına sürülen hamurların arasından yükselen o ilk vanilya ve tarçın kokusuyla başlamıştır.

İlk kekin kabarışıyla birlikte mutfakta filizlenen şey, alelade bir fırın dükkanı açma telaşı değil, bu kentin insanlarının yüzünü güldürecek, en mahrem sevinçlerine ortak olacak tatlı bir hikaye yazma hayalidir. Funda, kurulduğu günden itibaren Ankaralıları için her pastayı bir kutlamanın, her kurabiyeyi koyu bir kahve sohbetinin, her tek lokmalık ekleri ise gün ortasında verilen o küçük ama hayati molaların vazgeçilmez parçası kılmıştır.

Bu tatlı serüvenin sırrı elbette sadece ustalıklı seçilen malzemelerde değil, hamuruna katılan o köklü ruhta saklıdır. Dedelerimizin, ninelerimizin mutfakta sabırla açtığı o incecik hamurlar, ocakta ağır ağır kaynatılan tam kıvamında şerbetler ve fırından yükselen davetkar kokular, her lokmada geleneksel bir mutfak terbiyesini fısıldar.

Sabah erkenden işe yetismeye çalışan ya da derse koşturan Ankaralıların ilk durağı olan o anne elinden çıkmış gibi sıcacık poğaçalar, insanın içini daha ilk ısırıkta ev sıcaklığıyla doldurur. Bir fincan koyu kahvenin yanına kurulan sıcacık bir kurabiye ya da çocukluk hatıralarını bir anda canlandıran o geleneksel şerbetli tatlılar, haftanın yorgunluğunu tek celsede silip atan şifalı birer ritüeldir. Eski Ankaralıların sohbetlerinde veya bugün sosyal medyadaki nostalji paylaşımlarında Funda, hep bu "anne sıcaklığı" ve "sarsılmaz güven" duygusuyla anılır. "Funda'nın poğaçasıyla uyanılmayan bir Ankara sabahı eksik kalmıştır" demek, bu şehirde büyümüş pek çok insan için mübalağa değil, doğrudan doğruya bir hakikattir.



Ankara'nın sosyal hayatında ve aile albümlerinde Funda Pastaneleri'nin kapladığı yer ise son derece fiyakalıdır. Üzerinde rengarenk mumların göz kamaştırdığı doğum günü pastaları, nispeten resmi başlayan ama ilk dilim kesildikten sonra sıcacık bir aile meclisine dönüşen kız isteme merasimleri ve popüler kültür isimlerinin anılarında yer alan o neşeli kutlamalar, hep Funda'nın o mahir ellerinden çıkan pastalarla taçlanmışır.

Mekana giden, alışveriş yapan insanların zihnindeki Funda imajı, zarafetle sarılan kutuların yarattığı heyecan ve tezgahhtarların her daim yüzünden okunan o samimi misafirperverliktir. Ankaralılar için Funda'dan paket yaptırmak, sevdiklerine "sen benim için kıymetlisin" demenin en lezzetli kestirme yoludur.

Funda Pastaneleri'nin hikayesi, Ankara'nın modernleşme serüveninin tatlı kokularından biri olarak okunabilir. Çünkü bazı işletmeler yalnızca bir tarihte açılmaz, bir şehrin değişen hayatıyla birlikte yıllar boyunca yeniden doğarlar. Funda'nın hikayesi de böyle uzun bir yolculuğa dayanıyor. Pastanenin kendi kurumsal tarihçesine göre ailedeki fırıncılık geleneğinin kökleri 1800'lü yıllarda Rize'nin Çamlıhemşin'inden Moskova'ya uzanıyor. Benim Rehberim adlı internet sitesinde Funda Pastanelerinin kuruluşu ve gelişimi ise aşağıdaki şekilde aktarılmaktadır.

1800'lü yıllarda, Çamlıhemşin'in gerek yer şekilleri gerekse bitki örtüsü ve iklimi sebebiyle toprakları tarım ve hayvancılığa pek elverişli değildi. Bu durum insanların başka alanlarda çalışmasına, değişik iş arayışları içerisine girmelerine sebep olmuştur. Bir kısım halk burada kalmayı tercih ederken, bir kısımda bu kısır hayat şartları yüzünden gurbet özlemi uğruna bile olsa, hayatlarını kazanmak adına rotasını komşu ülkelere çevirmişlerdi.

İşte bunlardan biri de, Çamlıhemşin'de ağa olarak nam salan, Hürşit Tarakçıdır. Hürşit Ağa, Tarakçı ailesinin reisi olarak Moskova'ya gitmiş ve burada Fırıncılık yaparak ticari hayata adım atmıştır. Yıllarca bu alanda çalıştıktan sonra, memleketi Çamlıhemşin'e dönmüş ve bu görevi çocuklarına teslim etmiştir.

Artık bu bayrağı, çocukları taşıyacaktı. İlk önce İsmail ve Yunus Tarakçı kardeşler gurbet yolunun tutarken daha sonra bu uzun yolculuğa Tefik ve Mehmet Ali Tarakçı kardeşler de katıldı. Moskova'dan ayrılarak güneye, Karadeniz sahil şeridine inerek Yalta'da baba mesleği fırıncılıktan pastacılığa doğru bir geçiş yaparak "Vatan Pastanesi"ni açarlar.

Rus ileri gelenlerin kümeleştiği bu yörede, gelen talepler doğrultusunda ikinci bir pastane daha açma fikirleri akıllarına iyice yerleşti ve "Dilber Pastanesi"ni faaliyete geçirirler. Artık Tarakçı kardeşler, ticaret hayatlarında daha da güçlenmişler, aynı zamanda babalarından aldıkları bayrağın çitasını her geçen gün daha da yükseltmenin haklı grurunu yaşamaktadırlar.

Kazandıkları parayla ilk iş Çamlıhemşin'de 21 odalı, günümüz şartlarında bile konforlu sayılabilecek, halen Rize'nin en büyük evi olarak bilinen, taş konağı yaptırmışlardır.

Tarakçı kardeşlerin, bu güçlenmeleri Rus ihtilaline hatta 1928'lere kadar devam etmiş ancak söz konusu ihtilal nedeniyle, mülkiyetlere el konulacağı anlaşıncı Türkiye'ye dönmek için yollarını aramaya başlamışlardır. Kardeşlerden İsmail Tarakçı büyük badireler atlattıktan sonra Rusya'dan ayrılmış, Samsun'a yerleşmiş, ilk iş olarak hemen "Ulus Pastanesi"ni açmıştır. Daha sonra yanına gelen kardeşi Mehmet Ali Tarakçı'ya işi bırakarak, kendisi Çamlıhemşin'e geri dönmüştür.

Kardeşi Tevfik Tarakçı ile sırt sırta verip, pastacılık sektöründe birçok yenilikler yapmışlardır. Daha sonra Tevfik Tarakçı ticaret hayatını yalnız devam ettirmeye karar vermiş ve "Sümer Pastanesi"ni açmıştır.

Babadan oğula geçen bu meslek için sıra artık III. kuşağa gelmiştir. Dedelerinin fırıncılıkla başlayan iş hayatını artık babaları ve amcalarından öğreneceklerdi. Nitekim kısa bir süre içinde ticaret hayatının içinde buldular kendilerini. Daha sonra Besim Tarakçı Ankara'ya giderek "Kartal Pastanesi"ni açmış ancak daha sonra hizmet serüvenine "Musuri Lokantası"nı açarak bu alanda iş hayatına devam etmişti. 1948 yılında İbrahim Tarakçı Ankara'da "Meram Pastanesi"ni açmış daha sonra yanına kardeşi Bülent Tarakçı'yı da alarak işine devam etmiştir.



Burada uzun yıllar çalıştıktan sonra Bülent Tarakçı, kardeşi Günhan Tarakçı, Hüseyin ve Bekir Kutluyu da yanına alarak 1959 yılında Akay'da "Funda Pastanesi"ni açtılar. Akay'da başlayan pastane serüveni daha sonra Çankaya ve GOP şubeleri ile devam ettiler. 1984'te Ağabey Bülent Tarakçı'nın ölümü ile ortaklar arasında bir takım çözümler başlamış, ilk önce ortakları Kutlu kardeşlerden ayrılmış, belli bir süre sonrada kendi aralarında ayrılarak ticaret hayatlarını sürdürmeye devam ettiler. Bülent Tarakçı'nın çocukları daha sonra AŞTİ'de de "Funda Pastanesi"nin bir şubesini açtılar.

Daha sonra pastacılığı günümüz şartlarına uygun yeniden düzenleyerek bir takım yeniliklere gittiler. İlk iş olarak "Funda Pastaneleri"nin GOP şubesinin konseptini

özüne bağlı kalmak kaydıyla değiştirdiler. Diğer taraftan düğün ve organizasyon işlerini yürüten bir şirket kurarak bu alandaki hizmetlerine halen devam etmektedirler.

Böylece, Moskova'da Hurşit Ağa ile başlayan bu serüven, yıllar sonra torunlar tarafından yıkılmadan dimdik ayakta duran bir şekilde sürdürülmektedir. Tarakçı ailesi öyküsü elbetteki burada bitmeyecek, 5. hatta daha ileri kuşaklara büyük bir iftiharla bayraklarını devredecekler. Tıpkı Hurşit Ağa'nın çocuklarına devrettiği gibi.

Uzun yıllara dayanan bu serüvende, hep yanımızda olan sizlerle, tatlı, keyifli, sevinç dolu sohbetler eşliğinde en güzel tadların bulunduğu bir mekan yarattık. Daha uzun yıllar birlikte bu keyfi yaşamak umuduyla...

Funda'nın hikayesini özel kılan bir başka taraf ise onun bir aile mesleğinin kuşaklar boyunca taşınmasıdır. Moskova'da başlayan fırıncılık serüveninden Yalta'daki pastacılığa, oradan Samsun'a ve Ankara'ya uzanan aile hikayesi, Funda'nın yalnızca 1959'da başlayan bir marka olmadığını gösteriyor. Ailenin kendi anlatımında bu gelenek bugün beşinci, hatta altıncı kuşağa ulaşmış durumda. Bu, Ankara'da bir pastanenin yarım yüzyıldan fazla yaşamasından daha büyük bir hikayedir. Çünkü burada tariflerden önce meslek aktarılmıştır, meslekten önce ise bir çalışma kültürü.

Zeynep Gökdin Yenil ve Betül Bilge Özdamar'ın kaleme aldıkları "Ankara'nın 1950-1980 Dönemi Sosyal Doku Haritası ve Pastane Mekanları" adlı çalışmada Funda Pastaneleri aşığıdaki şekilde aktarılmıştır.

Funda Pastanesi, 1939 yılında Kızılay-Akay aksında açılan Meram Pastanesi ailesinden 1959 yılında ayrılarak kendi adıyla hizmet vermeye başlamıştır. Kentin gelişen bölgesi olan güney aksı (GOP ve Or-An bölgesinde) ve batı aksı (Çayyolu, Yaşamkent, Beysukent bölgesinde) üzerinde farklı şubeler açarak ticari hayatına devam etmiştir.

Pastane günümüze kadar aynı aile tarafından işletilmiş ve kesintisiz bir şekilde hizmet vermektedir. (...) Pastane günümüze kadar aynı aile tarafından işletilmiş ve kesintisiz bir şekilde hizmet vermektedir. Pastane, kent yaşamındaki sosyal ve ekonomik değişimlere uyum sağlayarak, dönemin pastane mekanları kurgusunun şekillenmesinde ve kullanıcıları ile olan iletişimde etkili olmuştur.

2022 tarihinde yapılan sözlü görüşmede Funda Pastaneleri yönetim kurulu başkanı İsmail Tarakçı, Yalta'da, pastane işletmeciliği öğrenimi ile başlayan hikayede "pastane kültürünü" ve Funda Pastanesi'nin sosyal doku içerisinde değişim sürecini anlatmıştır:



"... Bizler bu kültürü devam ettiren 5. hatta artık 6. kuşak sayılabiliriz. ... 1959 yılında Akay'da açıldı Funda Pastanesi. 1980'li yılların başına (1982) kadar da orada hizmet verdik. Daha sonra farklı semtlerde devam ettik. Güncel olanı takip etmek gerekir, biz de bunu yapmaya çalıştık. Hep kendimizi geliştirdik. Mekan konumları da bu anlamda değişmiştir.... Menüümüzde, pastamızda, imalatımızda her zaman titiz olduk. Pastanelerin geçmişten günümüze yeme-içme kültürüne katkısı vardır. Bunu bir bütün olarak görüyoruz. Bir kültür anlayışı getirmiştir pastaneler bu anlamda Ankara'ya. Sadece yeme-içme olarak değil elbette. Eski Ankara'da oluşan o farklı kültürün yeni oluşuma da katkısı vardır."

Akay'da açılan Funda Pastanesi, Kızılay bölgesinde konumlanan devlet daireleri, ticari işletmeler ile etkileşim içinde olmuştur. Pastane, kapalı ve açık alan kurgusu ile 1982 yılına kadar bölgede hizmet vermiştir. Funda Pastanesi Kızılay'da ve takibinde Hoşdere'de hizmet vererek, kentin yeni oluşan batı ve güney aksı üzerinde yerini almıştır. Funda Pastanesinin kent kurgusu ile mekansal iletişimini İsmail Tarakçı aşağıdaki biçimiyle anlatmaktadır:

"Akay'da açılan ve hizmet vermeye başlayan Funda Pastanesi'nden sonra 1970'li yıllarda kentin farklı noktalarında da olma ihtiyacı hissettik. 1975 yılında Çankaya'da Hoşdere üzerinde Çankaya Lisesi'nin yanında yeni bir şube açtık. Burası öğrencilerin özellikle uğrak yeri oldu...Kendine has, yani çevresi ile ilişkili bir kullanıcısı oldu orada. Elbette orta yaş kullanıcı da vardı, gelirdi ama gündüz saatleri ve okul çıkış saatlerinde öğrenciler çok yoğun olarak gelirdi. Tabii o zaman bir de siyasal olaylar



vardı...İster istemez kullanıcı profili bu durumdan etkilenirdi. Her dönemin tanığı sayılırız. 1950'ler Ankara'sı farklıymış. Kültür, alışkanlıklar... 1980'lere doğru başka değişimler de oldu. Etkilendik tabii. Yeme-içme alışkanlıkları da değişti...

1980'li yıllar, farklılaşmaların kent hayatında ve yeme-içme kültüründe de etkilerinin olduğu yıllardı...1990'lı yıllara gelindiğinde ise pastanelerin sadece unlu mamuller ve pastacılık ile ekonomik olarak hayatta kalmasının zorlaştığı, bu anlamda menüleri ve hizmet anlayışları ile farklılaşmaya ihtiyaç duydukları bir dönem oldu. Kafe kültürü başladı. Pastacılık tek başına yeterli olmadı. Hem ekonomik hem de müşteri taleplerini karşılamak anlamında."

Funda pastanelerinin kullanıcı kimliğinin çeşitliliği, sosyal buluşma mekanı olma niteliğini taşıdığını göstermektedir. Çalışma çerçevesinde yapılan taramalar ve işletmenin arşivinde Akay Funda pastanesinin görseline ulaşılamamıştır. Ancak 2023 tarihinde İsmail Tarakçı ile yapılan görüşmede, pastane cephesinin Akay Yokuşu ile ilişkili olduğunu olduğunu belirtilmektedir.

İsmail Tarakçı, Akay Funda Pastanesi'nin buluşma mekanı olması için ihtiyaçları tespit ettiklerini ve bunun paralelinde şekillendirdiklerini belirtmiştir. Pasta ve unlu mamullerin satışının yapıldığı ve ürünlerin dış cephe ilişkili vitrini ile sergilenmesinin önemli olduğunu vurgulamıştır. Amaçlarının cadde kullanıcısının dikkatini bu noktaya çekmek olduğunu belirtmiştir.

Görüşmede pastane oturma alanının süreçte yetersiz kaldığı için açık alanın, yarı açık alan-kış bahçesi olarak tasarlandığı aktarılmıştır. Kışın Ankara'da dışarıda oturma zor olduğunu, bu sebeple kış bahçesine dönüştürülmesinin mekan kurgusuna katkı sağladığını vurgulamıştır. Bu alanda soba ile hem ısı hem de görsel sıcaklık yaratmanın amaçlandığı, televizyon seyretmenin ve müzik dinlemenin de kullanıcılar tarafından olumlu karşılandığı belirtilmiştir. Akay Funda pastanesinin, Akay Caddesi'nin dinamik yapısından etkilendiği ve mekansal katkıların bu doğrultuda kurgulandığı anlaşılmaktadır.

Funda'nın Ankara hikayesinde Akay önemli bir başlangıç noktasıysa, sonraki yıllarda şubelerin farklı semtlere taşınması da şehrin değişimini anlatıyor. Funda'nın tarihçesine göre Akay'dan sonra Çankaya ve Gaziosmanpaşa şubeleri geldi, daha sonra AŞTİ, Çayyolu-Yaşamkent, Ümitköy, Angora ve Panora gibi farklı noktalara uzanan bir şubeleşme gerçekleşti. Bu güzergah, aslında Ankara'nın son altmış yılına bakmak için de ilginç bir harita sunuyor.

Funda'nın bugün kendi hikayesini anlatırken "her pasta bir kutlamanın, her kurabiye bir kahve sohbetinin, her tatlı paylaşılan bir sevincin parçasıdır" demesi bu bakımdan yalnızca hoş bir tanıtım cümlesi değildir, pastanelerin şehir hayatındaki gerçek işlevini de anlatır.



Çünkü pasta hiçbir zaman sadece pasta değildir. Üzerindeki mumlar söndürüldüğünde doğum günü olur, kesildiğinde aile olur, bir arkadaşın önüne konduğunda dostluk olur. Bazen bir pastanın üzerindeki "İyi ki doğdun" yazısı, insanın yıllar sonra hatırlayacağı bütün doğum gününden daha kalıcı olabilir.

Funda'nın dünyasında kurabiye de böyledir. Kurabiye, kahvenin yanına konmuş küçük bir tatlı olmaktan çıkıp sohbetin bahanesine dönüşür. "Bir kahve içelim" cümlesi Ankara'da çoğu zaman "Biraz konuşalım" anlamına gelir. Kahve gelir, kurabiye gelir, sonra konu konuyu açar. İnsan saatin kaç olduğunu unutabilir. Pastanelerin asıl başarısı belki de burada başlar: İnsanları masaya oturtmak ve onlara zamanı unutturmak.

Bugün Funda Pastaneleri'nin menüsünde yaş pastalardan adet pastalara, kuru pastalardan ekler ve petifürlere, böreklerden mayalılara, keklerden sütlü ve şerbetli tatlılara, çikolatalardan özel gün ürünlerine kadar geniş bir yelpaze bulunuyor. Fakat bu uzun listenin arkasında aslında çok daha eski bir Ankara alışkanlığı duruyor: Pastaneye girip vitrinin önünde birkaç dakika kararsız kalmak.

Sosyal medyada paylaşılan anılarda "Funda'nın şerbetli tatlıları çocukluğumu hatırlattı" diyenler, "Doğum günü pastası için başka yer düşünülmezdi" diye yazanlar vardır. Popüler isimlerin hatıralarında da Funda sıkça geçer, kimi ilk kitabını burada kutlamış, kimi ise hayatının en önemli sohbetini bu pastanenin masalarında yapmıştır. Bir fincan kahve yanında sıcakık bir kurabiye, küçük bir mola için tek lokmalık bir ekler, ya da mumlarıyla göz kamaştıran bir doğum günü pastası... Funda Pastanesi'nde tatlılar yalnızca lezzet değil, anılara eşlik eden özel dokunuşlardır.

Funda'nın hikayesinde hoşuma giden taraflardan biri, başlangıcın çok büyük laflarla değil, fırından yükselen kokularla anlatılabilmesi. Vanilya, tarçın, yeni pişmiş kek, sıcak poğaç... Bir pastanenin tarihini bazen kronolojik bilgilerden daha iyi anlatan şeyler bunlardır. Çünkü Ankara'da pastane hafızası biraz da kokularla tutulur. İnsan



yıllar sonra bir vanilya kokusu alır ve kendisini bir anda çocukluğunun mutfağında bulur. Tarçın kokusu bir kış akşamını, fırından yeni çıkmış poğaçaya okul öncesi sabahları, şerbetli tatlı ise bayramları hatırlatabilir.

Bir pastanenin elli, altmış yıl yaşaması, onun her şeyi eskisi gibi tutması anlamına gelmez. Tam tersine, şehir değiştikçe onun da değişmesi gerekir. İnsanların kahvaltı alışkanlıkları değişir, kahve kültürü değişir, tatlı zevkleri değişir, mekan anlayışı değişir. Bir zamanlar pastane ve kokteyl salonu olarak hizmet veren Funda'nın 2001 sonrasında tezgahta ürün pişirme ve mutfak konseptini genişletmesi de bu dönüşümün bir parçası olarak anlatılıyor.

Fakat bütün değişimlerin arasında bazı şeyler korunuyor: pasta, kurabiye, börek, tatlı, kahve ve insan. Asıl süreklilik buradadır.

Bugün Funda'ya gelen genç bir müşteri, belki 1959 Ankara'sını hiç bilmiyor. Akay'ın eski halini, Kızılay'ın bugünkü kadar kalabalık olmadığı yılları, eski pastane salonlarını, Ankara'nın farklı semtlerinin henüz bugünkü kadar birbirine bağlanmadığı zamanı yaşamamış olabilir. Ama bir doğum günü pastası sipariş ettiğinde, çocuğuna kurabiye aldığı anda veya bir kahvenin yanında tatlı yediğinde aslında geçmişteki Ankaralılarla aynı küçük ritüelin parçası oluyor.

Bugün Funda Pastanesi'nin adı anıldığında, yalnızca bir pastane değil, Ankara'nın gündelik hayatının en samimi yüzü hatırlanır. Şehrin hafızasında tatlı bir iz, nostaljik bir durak, esprili bir hatıra olarak yaşamaya devam eder.

Funda'nın kendi anlatısında "Bir tatlının sırrı sadece malzemelerinde değil, ruhunda saklıdır" denmesi de bu nedenle anlamlıdır. Çünkü pastacılık, ölçüleri olan ama hatıraları ölçülemeyen bir meslektir. Unun gramını ölçebilirsiniz, şekerin miktarını hesaplayabilirsiniz, fırının derecesini ayarlayabilirsiniz. Fakat bir pastanın bir insanın hayatında ne kadar yer edeceğini hesaplayamazsınız.

Funda'nın hikayesi, Moskova'dan Yalta'ya, oradan Samsun'a ve Ankara'ya uzanan bir aile mesleğinin, Akay'dan bugünün Gaziosmanpaşa, Panora ve İncek'ine uzanan bir şehir hikayesinin iç içe geçtiği uzun bir yolculuk. Bu yolculuğun sonunda geriye yalnızca işletme tarihleri ve şube isimleri kalmıyor. İnsanların hayatlarına değmiş binlerce küçük anı kalıyor.

KAYNAKLAR

Gökaydın Yenal Zeynep, Özdamar Betül Bilge, "Ankara'nın 1950-1980 Dönemi Sosyal Doku Haritası ve Pastane Mekanları", İdealkent Dergisi, Sayı 47, Cilt 17, Yıl 2025-1, s. 114-149.

<https://benimrehberim.com/firma/123/funda-pastaneleri/> - hakkındaSection

<https://www.funda1959.com/kurumsalbilgiler.html>

BÜYÜK ANKARA MUHALLEBİCİSİ

Bir Tabak Muhallebi, Bir Ömür Ankara

Ankara'nın pastaneleri, şehir hayatının sadece tatlı ve tuzlu lezzetlerini sunan mekanlar olmaktan çok daha ötedir, onlar, bir kentin hafızasında iz bırakan, anıların ve duyguların saklandığı özel alanlardır. Zaman içinde bazıları kapanmış, bazıları yıkılmış, modern yapılara yerini devretmiş olsa da, her bir pastane, Ankaralıların belleğinde silinmeyen tatlı hikayelerle yaşamaya devam ediyor. Bu çalışmanın sonucunda ortaya çıkan en güçlü ve duygusal gerçek, Ankara'da pastanelerin sadece birer ticari işletme değil, yaşamın paylaşıldığı, dostlukların kurulduğu, kuşakların aynı mekanlarda buluştuğu samimi mekanlar olduğudur.

Ankara'nın insanı iliğine kadar titreten o donduran ayazında, sokaklarda adımlarken içini ısıtacak bir sığınak aradığında ayaklar kendiliğinden Demirtepe'ye, Gazi Mustafa Kemal Bulvarı'nın o unutulmaz köşesine sürüklenirdi. Büyük Ankara Muhallebicisi'nin ağır kapısından içeriye girildiği an, kentin o sert rüzgarı dışarıda kalır, insanı bir anda sarıp sarmalayan tatlı bir ılıklıkla kuşanılırdı. Burun deliklerine dolan o yoğun, buram buram tarçınla karışık taze süt kokusu, Ankaralıların kentin en naif noktasına vardıklarını müjdelirdi. Mekanın üç yanını çevreleyen kocaman, buğulu camlar, içeriğin ve dışarının ışıklarıyla parıldarken, kalabalığın arasında boş bir masa aramak başlı başına kentsel bir ritüeldi.

Büyük Ankara Muhallebicisi, şehrin hafızasında yalnızca damla sakızlı muhallebi, su muhallebisi ya da supangle ile değil, Ankara'nın gündelik hayatına kattığı sıcaklıkla anılır. Demirtepe'de, bugün LCW binasının bulunduğu yerde yükselen o kocaman



teraslı mekan, bir zamanlar Ankara'nın en vazgeçilmez buluşma noktalarından biriydi. Kışın ayazından kaçıp içeriye girildiğinde burun deliklerine dolan süt kokusu, camlardan süzülen ışıklar ve kalabalık salonda koşuşturan garsonların telaşı, şehrin ritmini tatlı bir ahenge dönüştürürdü.

Ankara'nın eski mekanlarını hatırlarken bazı isimler insanın zihninde bir adres olarak değil, bir mevsim olarak belirir. Büyük Ankara Muhallebicisi de böyle yerlerden biriydi. Adını duyduğunuzda aklınıza önce bir bina, bir cadde ya da bir dükkan gelmez, Ankara'nın ayazında yakaları kaldırılmış paltolar, atkıların arasından görünen yüzler, buğulanmış camlar, formika masalar, aceleyle dolaşan garsonlar ve tarçınla karışmış sıcak süt kokusu gelir. Bir de dışarıdaki soğukla içerideki sıcaklık arasındaki o küçük ama unutulmaz fark... Ankara kışının insanı donduran ayazından kaçıp Büyük Ankara Muhallebicisi'nin kapısından içeri girdiğinizde, şehir birden birkaç derece değil, birkaç hayat ısınır.

Kapıdan girer girmez üstümüzdeki paltoyu, atkıyı, eldiveni bir kenara bırakır, buğulu camların ardında parıldayan o kocaman salonda boş bir masa arardık. Süslü bir dekorasyonu yoktu Büyük Ankara Muhallebicisi'nin, formika masaları, sade sandalyeleriyle gösteriştan uzak, ama tuhaf bir şekilde her zaman "evimiz" gibi hissettiren bir yeri vardı. Salonda koşuşturan garsonun dikkatini çekmeye çalışırdık. Öğrenci olduğumuzu bir bakışta anlar, pek de yüz vermezdi bize, ama yine de gelirdi. Kışın salep, yazın kahve. Başka bir şey sormaya gerek yoktu zaten, fiks menümüz buydu, yıllardır değişmeyen bir ritüeldi bu.

Muhallebicinin kapısından girerken dışarıdaki Ankara ile içerideki Ankara arasında görünmez bir sınır vardı. Dışarıda Demirtepe'nin soğuğu, sert rüzgarı, kaldırımlarda hızlı adımlarla yürüyen insanlar ve kışın o kendine özgü gri rengi bulunurdu. İçeride ise camlara vuran sıcaklık, buğulanan pencereler, garsonların telaşı ve mutfaktan yayılan süt kokusu... Palto, atkı ve eldivenlerle içeri giren insan önce kendisine oturacak bir masa arar, sonra üzerindeki kış yükünü sandalyeye bırakırdı. Ankara'da kışın giyinmek başlı başına bir lojistik faaliyetti. Mont, atkı, eldiven, bere derken insan bazen masaya oturduğunda kendisini değil, küçük bir kışlık eşya deposunu sandalyeye bırakmış gibi olurdu.

Sonra sıra siparişe gelirdi. Öğrenci olduğunuz daha ilk bakışta anlaşılırdı. Ankara'nın eski garsonları müşterinin cebini de, yaşını da, ne kadar oturacağını da yüzünden okumayı iyi bilirdi. Öğrenciyseniz fazla nazlanmadan siparişiniz alınırdı ama garsonun yüzündeki o hafif ciddi ifade de eksik olmazdı. Çünkü öğrenci bütçesinin gastronomik sınırları belliydi. Kışın salep, yazın kahve... Büyük Ankara Muhallebicisi'nin genç müşterileri için bazen bütün menü bundan ibaretti. İnsan o iki içecek arasında koskoca bir gençlik yaşardı.

Fakat Büyük Ankara Muhallebicisi denildiğinde elbette ilk akla gelenler arasında muhallebi vardır. Hele damla sakızlı muhallebi... Damla sakızının o kendine özgü kokusu, sütün yumuşaklığı ve Ankara'nın sert şehir havasına karşı neredeyse çocukluk kadar masum duran tadı, mekanın hafızasında ayrı bir yer tutardı. Su muhallebisi ise daha sade, daha ölçülü, daha eski zamanlardan gelen bir lezzet duygusunu taşırdı. Supangle ise muhallebi kültürünün biraz daha şehirli, biraz daha

gösterişli tarafıydı. Çikolatanın devreye girdiği yerde çocuklukla yetişkinlik arasında küçük bir pazarlık başlardı. Bir kaşık daha alırsanız çocukluğa, bir kahve söylerseniz yetişkinliğe biraz daha yaklaşıyordunuz.

Muhallebi, Ankara gibi bir şehir için ilginç bir tatlıdır aslında. Şehrin kendisi serttir ama muhallebi yumuşaktır. Ankara ayazı insanın yüzünü keserken, muhallebi kaşığın altında usulca dağılır. Başkentin bürokratik ciddiyetine karşı masada sessizce duran bir tabak muhallebi, sanki "Hayat o kadar da ciddi değil" der gibidir. Belki de bu yüzden muhallebiciler Ankara'nın şehir kültürüne bu kadar yakışmıştır. Devletin, memurun, öğrencinin, sanatçının ve sokaktan geçen sıradan insanın aynı masada buluşabildiği ender mekanlardan biri olmuşlardır.

Büyük Ankara Muhallebicisi'nin en güzel zamanları ise belki de yazlarıydı. Kışın buğulu camların arkasına sığınan müşteriler, yaz gelince terasa yayılırdı. Terastan Ankara'ya bakarken insan yalnızca bir manzarayı seyretmezdi, başkentin değişen yüzünü de izlerdi. Karşıda ve çevrede erken Cumhuriyet döneminin mimari mirasını taşıyan yapılar yükselirdi. Macar Konsolosluk'u'nun ve Tapu Kadastro Meslek Lisesi'nin kubbeli, kuleli yapıları bu manzaranın ayrılmaz parçalarıydı. Bugün şehirde geçmişle gelecek arasındaki mesafe birkaç dakikalık yürüyüşe sığdırılmış durumda. O yıllarda ise bu yapılar yalnızca binalar değildi, Ankara'nın genç Cumhuriyet yıllarından kalan canlı tanıklarıydı.

Terasın bir başka özelliği de Ankara'nın sosyal hayatına açılan küçük bir pencere olmasıydı. O yıllarda mekanın Gazi Mustafa Kemal Bulvarı'na bakan küçük



balkonlarından birinin değişmeyen misafirlerinden biri, dönemin tanınmış şarkıcılardan Atilla Atasoy'du. Bir sanatçının bir pastane ya da muhallebicide düzenli olarak görünmesi, bugünkü anlamda bir "nl mekanı" kavramından biraz farklıydı. İnsanlar sanatçıları sosyal medyada takip etmiyordu, onları şehir içinde görüyordu. Aynı masada oturuyor, aynı caddeden geçiyor, aynı pastanede çay içiyorlardı. Bu yakınlık, Ankara'nın o yıllardaki ölüsünü de anlatır. Başkent büyük bir şehir olmakla birlikte henüz herkesin birbirinden tamamen koptuğu dev bir metropol değildi. Sanatçı, ğrenci, memur ve mahalle sakini aynı şehir hayatının içinde birbirlerine değebiliyordu.

Bugün sosyal medyada geçmiş Ankara'yı hatırlayanların paylaşımlarına baktığınızda da bu yakınlığın izlerini görmek mümkündür. İnsanlar eski mekanları anlatırken çoğu zaman menüden başlamaz. "Burada arkadaşlarımla otururdum", "Yazın terasında saatler geçirirdik", "Kışın camlardan dışarı bakardık", "ğrenciyken paramız ancak salebe yeterdi" gibi cümleler kurarlar. Çünkü insanların hafızasında bir mekanı yaşatan şey çoğu zaman yediği değil, orada kimlerle birlikte olduğudur.

Büyük Ankara Muhallebici'si de Ankaralıların hafızasında biraz böyle yaşamaktadır. Onu hatırlayanların anlattıkları, mekanın dekorasyonundan çok orada geçen zamana ilişkindir. Bir zamanlar çok önemli görünen sohbetler, bugün hatırlanırken belki de o sohbetlerin ne hakkında olduğunu kimse hatırlamaz. Fakat kiminle oturulduğu, hangi masada bulunulduğu, dışarıda havanın nasıl olduğu, garsonun ne getirdiği, terasta hangi manzaraya bakıldığı unutulmaz. Hafıza, hayatın büyük olaylarından çok küçük ayrıntıları saklamayı sever.

Büyük Ankara Muhallebici'si'nin masalarında da böyle yüzlerce, belki binlerce küçük hayat yaşandı. Öğrenciler sınavlardan, aşklardan, gelecekte konuştu. Memurlar mesaiyi, maaşı, Ankara'nın bitmeyen bürokrasisini tartıştı. Arkadaşlar birbirlerine şehirde olup bitenleri anlattı. Gençler gelecek planları yaptı. Bazıları ilk kez birbirine burada açıldı, bazıları son kez burada buluştu. Kimi müşteriler için burası sıradan bir öğleden sonraydı, kimi için hayatının bir döneminin merkez noktası.

Büyük Ankara Muhallebici'si'nin formika masaları belki tasarım dergilerine girecek kadar gösterişli değildi. Fakat bugün insanın özlediği şey zaten o gsterişsizlik olabilir. Mekan kendisini müşteriye beğendirmeye çalışmıyordu. Büyük camları, geniş salonu, terası, masaları ve garsonlarıyla olduğu gibiydi. İnsanlar da oraya "mekan deneyimi" yaşamaya değil, hayatlarını yaşamaya giderdi. Bir kahvenin fotoğrafını çekmek yerine kahveyi içer, arkadaşının yüzüne bakar ve konuşurdu. Bugün sosyal medyada paylaşılacak fotoğrafın kendisinden daha önemli olduğu zamanların aksine, o yıllarda asıl paylaşım masanın etrafındaki insanlarla yapılırdı.

Bu yüzden Büyük Ankara Muhallebici'si'nin geçmişini yalnızca bir işletmenin tarihi olarak değerlendirmek eksik kalır. Onun hikayesi, Demirtepe'nin ve Kızılay evresinin geçirdiği dönüşümün de hikayesidir. Ankara bydkce mekanlar değişti. Eski yapılar yıkıldı, yeni binalar yükseldi. Caddelerin görünümü değişti. Mağazalar, markalar ve tüketim alışkanlıkları yenilendi. İnsanların buluşma biçimleri bile değişti. Bir zamanlar terastan bakılan Ankara'nın önemli bir bölümü bugün başka bir kent dokusunun içinde kaybolmuş durumda.

Bugün bir muhallebinin üzerine damla sakızı koymak kolaydır. İyi bir supangle yapmak da mümkündür. Hatta daha modern, daha şık, daha pahalı ve daha "Instagramlık" mekanlar bulmak da zor değildir. Fakat hiçbir teknoloji, insanın gençliğini geri getiremez. Hiçbir dekorasyon, eski bir arkadaş sohbetinin yerini tutamaz. Hiçbir yeni bina, insanın zihnindeki eski manzarayı bütünüyle silemez.

Çünkü Ankara'nın hafızası binalardan biraz daha güçlüdür.

Bir zamanlar Büyük Ankara Muhallebicisi'nin camlarından dışarı bakan insanların gördüğü şehir bugün değişmiş olabilir. Fakat onların baktığı Ankara hala birilerinin hatırasında durmaktadır. Terastaki masa, kışın buğulanan cam, salep içen öğrenci, arkadaşlarıyla gülen gençler, balkonda oturan sanatçı, aceleyle sipariş yetiştiren garson... Hepsi bir zamanlar bu şehrin günlük hayatının parçalarıydı.

Büyük Ankara Muhallebicisi de bu paylaşılmış hayatın mekanlarından biriydi. Bugün yerinde başka bir bina yükseliyor olabilir. Başka insanlar başka masalarda oturuyor olabilir. Başka kahveler içiliyor, başka tatlılar yeniyor olabilir. Fakat bir zamanlar orada oturmuş olanlar için Ankara'nın bir köşesi hala eskisi gibidir.

Dışarıda Ankara ayazı vardır.

Camlar buğulanmıştır.

İçerisi sıcaktır.

Bir garson masaya yaklaşır.

"Ne alırsınız?" diye sorar.

Belki öğrenci olduğunuzu anlamıştır.

Siz de menüye uzun bakıyormuş gibi yapıp cebinizdeki parayı hesaplarsınız.

Sonunda karar bellidir:

Bir salep.

Ya da belki damla sakızlı bir muhallebi.

Sonra arkadaşınız gelir.

Sohbet başlar.

ve Ankara, o masanın etrafında bir süreliğine yeniden gençleşir.

KAYNAKLAR

Güllüoğlu Nurşen, "Yenişehir'de Günün Muhtelif Vakti", zitlarmecmuasi.org/, 2018.

Leylak Dalı Ankara Alfabeti

Doğu Öztürk and Zeybek, 2023

TUNA PASTANESİ

Attila İlhan'ın Masasından Ankara

Ankara'nın bazı mekanları vardır, onları hatırlamak için tabelalarını görmeye gerek yoktur. Bir sinemanın adı yeter, bir cadde adı yeter, bir şairin adı yeter. "Akün" dersiniz, eski Atatürk Bulvarı belirir. "Attila İlhan" dersiniz, elinde sigarası, zihninde şiirleri, yürüyen adımlarıyla Ankara'nın kaldırımlarından biri canlanır. Bir de Tuna Pastanesi gelir aklı. Çünkü Tuna, Ankara'nın yalnızca pasta yenilen, çay içilen bir pastanesi değildi. Bir dönem şehrin kültür hayatının, edebiyat sohbetlerinin, sinema çıkışlarının ve dost buluşmalarının birbirine karıştığı o eski Ankara'nın küçük ama önemli duraklarından biriydi. Atatürk Bulvarı üzerinde, Akün Sineması'nın hemen yanında yer alan Tuna Pastanesi, bugün geriye dönüp bakıldığında bir pastaneden çok, Ankara'nın kültürel hafızasına açılan bir kapı gibi görünür.

Atatürk Bulvarı, Ankara'nın hikayesinde yalnızca bir ulaşım aksı değildir. Cumhuriyet'le birlikte gelişen yeni başkentin sosyal hayatının da omurgalarından biridir. Ulus'tan Kızılay'a, oradan Kavaklıdere'ye uzanan bu hat boyunca yalnızca binalar yükselmemiş, Ankara'nın yeni şehir hayatı da kurulmuştur. Sinemalar, tiyatrolar, oteller, mağazalar, lokantalar ve pastaneler bu yeni hayatın durakları haline gelmiştir. 1950'lerden 1980'lere uzanan dönemde Atatürk Bulvarı üzerindeki pastanelerin Ankara'nın sosyal yaşamında önemli bir yer tuttuğu, bu mekanların özellikle tiyatro ve sinema sonrasında insanların bir araya geldiği, kültür ve sanat üzerine konuştuğu buluşma noktaları olduğu çeşitli araştırmalarda da belirtilmektedir.

Tuna Pastanesi tam da böyle bir Ankara'nın içinde duruyordu. Yanında Akün Sineması vardı. Bu komşuluk, sıradan bir adres bilgisi değildir. Çünkü sinema ile pastane arasındaki ilişki, Ankara'nın eski şehir kültürünü anlamak açısından başlı başına önemlidir. Film biterdi ama akşam hemen bitmezdi. İnsanlar sinemadan çıkıp doğrudan evlerine gitmezlerdi. Film hakkında konuşulur, oyuncular tartışılır, yönetmen eleştirilir, filmin sonu üzerine fikir yürütülürdü. Sonra biri mutlaka "Bir şeyler içelim" derdi. Ankara'nın eski pastaneleri de tam bu cümlelerin devamında devreye girerdi.

Bugün sinema çıkışında telefonunuza bakıp filmi birkaç kelimeyle sosyal medyada değerlendirmek mümkün. Eski Ankara'da ise film hakkında konuşmak için sosyal medyaya ihtiyaç yoktu. İnsanlar pastaneye giderdi. Masaya oturur, çay söyler, belki bir tatlı veya bir börek alır ve filmi yeniden çekerlerdi. Bu kez yönetmen de kendileri, senarist de kendileri, eleştirmen de kendileri olurdu. Ankara'da kültür sanat sohbetlerinin değişmez kuralı belki de şuydu: Masada en son konuşan kişi, filmi en iyi anlayan kişiydi.

Tuna'nın en önemli özelliklerinden biri de işte bu kültür ortamına komşu olmasıydı. Atatürk Bulvarı'nın üzerinde, Akün Sineması'nın yanı başında bulunması, onu sıradan bir mahalle pastanesinden farklı bir yere taşıyordu. Burada oturan insanların arasında yalnızca alışveriş yapanlar veya bir şeyler yemek isteyenler yoktu. Ankara'nın kültür dünyasından insanlar, öğrenciler, gazeteciler, sanatçılar ve edebiyat meraklıları da bulunuyordu. Pastane masaları bazen küçük birer sohbet kürsüsüne dönüşüyordu.

Ve o masalardan birinde Attila İlhan vardı.

Attila İlhan'ın Ankara'daki günlük hayatına ilişkin anılarda, Set Kafeterya'nın önemli bir yeri olduğu anlatılır. Daha sonra Set Kafeterya'nın yerini Akün Sineması'nın yakınındaki Tuna Pastanesi'nin aldığı ve Attila İlhan'ın burada da düzenli olarak konuklarını ağırladığı belirtilmektedir. Tuna Pastanesi'nin onun Ankara'daki uğrak yerlerinden biri olması, mekanın şehir hafızasındaki yerini bir anda farklılaştırır.

Çünkü artık karşımızda yalnızca bir pastane yoktur. Bir masa vardır. O masanın çevresinde gençler vardır. Şairler, gazeteciler vardır, edebiyat konuşulmaktadır. Belki bir şiir tartışılmaktadır. Belki yeni yazılacak bir yazıdan söz edilmektedir. Belki Ankara'nın kendisi konuşulmaktadır. Ve bütün bunların ortasında çaylar gelmektedir.

Bir şairin sürekli oturduğu masa, zamanla masadan çıkar ve edebiyat tarihinin küçük bir parçasına dönüşür. Belki o masada dünyanın en önemli meseleleri konuşulmadı. Belki yalnızca bir şiirin kelimesi tartışıldı. Belki bir gazete yazısı üzerine konuşuldu. Belki genç bir öğrenci, Attila İlhan'a bir şey sordu. Belki bir başka genç, cebindeki birkaç kuruşu hesaplayarak çayını söyledi. Fakat şehir hafızası için bunların hepsi aynı derecede önemlidir. Çünkü kültür tarihi her zaman büyük salonlarda yazılmaz. Bazen bir pastanenin masasında yazılır. Bazen bir şairin çay bardağının yanında. Bazen de sinema çıkışında yapılan bir sohbetin içinde.

Tuna Pastanesi'nin asıl hikayesi biraz burada başlar. Bir pastanenin tarihini anlatırken genellikle pastalarından, böreklerinden, tatlılarından veya dondurmasından söz edilir. Bunlar elbette önemlidir. Fakat Tuna'yı Ankara'nın diğer pastanelerinden ayıran şey, onun yalnızca damak hafızasına değil, kültür hafızasına da dokunmuş olmasıdır. Ankara'da pastane kültürünün geliştiği dönemde insanlar bu mekanlarda yalnızca yemek yememiş, aynı zamanda şehir hakkında konuşmuş, sanat hakkında tartışmış, edebiyatı paylaşmış, birbirleriyle tanışmış ve zaman geçirmişlerdir. Tuna'nın Atatürk Bulvarı üzerindeki konumu ve Akün Sineması'yla komşuluğu, bu sosyal hayatın içinde ona özel bir yer kazandırmıştır.

Belki de eski Ankara'yı bugünkü şehir hayatından ayıran en önemli şeylerden biri, "zaman geçirmek" kavramının kendisiydi. Bugün zaman kaybediliyor. Eskiden zaman



geçiriliyordu. Bu iki ifade arasında koca bir şehir kültürü farkı var.

Bugün bir yerde on dakika oturunca insan telefonuna bakıyor. Eski Ankara'da ise bir pastanede oturmak başlı başına bir faaliyetti. Çay içilir, etrafa bakılır, insanlar izlenir, gazete

okunur, sohbet edilir, bir arkadaş beklenirdi. Beklenen kişi gelmese bile hayat devam ederdi. Belki yan masadaki konuşmaya kulak kabartılırdı. Belki pastanenin dışındaki Atatürk Bulvarı seyredilirdi. İnsan şehrin içinde oturup şehri izlerdi.

Tuna'nın Akün Sineması'nın yanında olması bu yüzden çok şey anlatır. Sinema ile pastane arasında bugün bize sıradan görünen ama geçmişte son derece önemli bir kültürel zincir vardı: film, sohbet, çay, tatlı ve gece. İnsan sinemaya gider, film izler, sonra Tuna'ya uğrar, konuşur ve ancak ondan sonra evine dönerdi. Böylece kültür hayatı yalnızca salonda yaşanmaz, sokağa ve pastaneye taşardı.

Attila İlhan'ın Tuna Pastanesi'ni düzenli buluşma yeri olarak kullanmış olması da bu kültürel atmosferin en güçlü simgelerinden biridir. Bir şairin bir pastaneyi çalışma ve buluşma alanı olarak seçmesi, mekanın yalnızca fiziksel özellikleriyle açıklanamaz. Orada insanların bulunması, ulaşılabilir olması, kültür çevresinin içinde yer alması ve sohbet için uygun bir atmosfer taşıması gerekir. Tuna'nın Atatürk Bulvarı üzerindeki konumu bütün bunları bir araya getiriyordu. Bir bakıma Tuna, Ankara'nın edebiyatla şehir hayatının kesiştiği noktalardan biriydi. Ve bu kesişme, Ankara'ya çok yakışıyordu.

Çünkü Ankara'nın edebiyatı hiçbir zaman yalnızca kitapların içinde yaşamadı. Sokaklarında, parklarında, kahvelerinde, kafeteryalarında, pastanelerinde ve sinemalarında da yaşadı. Şairler yürüdü, yazarlar oturdu, gençler tartıştı, gazeteciler buluştu. Şehir bazen bir şiirin arka planı, bazen bir romanın mekanı, bazen de bir yazarın günlük hayatının dekoru oldu.

İnsanların Tuna'yı hatırlama biçimleri de bu yüzden yalnızca ürünler üzerinden kurulmaz. Bir müşteri için önemli olan pastanenin lezzeti olabilir, bir başkası için orada geçirilen bir akşam, bir diğeri için bir arkadaşla yapılan sohbet, bir başka Ankaralı için ise yalnızca "Akün'ün yanındaki Tuna" ifadesi bile yeterlidir. Çünkü şehir hafızasında bazı mekanlar kendi adlarıyla değil, komşularıyla birlikte hatırlanır.

Akün'ün yanındaki Tuna...

Bu, Ankara için bir adres tarifinden daha fazlasıdır.

Bir dönemin şehir haritasıdır.

O haritada Akün Sineması vardır. Atatürk Bulvarı vardır. Kaldırımlarda yürüyen insanlar vardır. Akşamüstü ışığı vardır. Sinemadan çıkan kalabalık vardır. Bir pastanenin camından dışarı bakan insanlar vardır. Ve belki bir masada Attila İlhan oturmaktadır.

Attila İlhan'ın Tuna'da bulunduğu saatlerde oraya giden genç bir edebiyat meraklısı, belki yalnızca bir çay içmek için girdiği pastaneden bir şairle karşılaşarak çıkabilirdi. Bugün böyle bir karşılaşmanın yerini çoğu zaman ekranlar aldı. Ekran bize bilgi veriyor ama tesadüf vermiyor. Oysa şehir kültürünün en güzel taraflarından biri tesadüflerdi.

Bugün o bulvardan geçen insan, belki yalnızca bir caddeden geçtiğini düşünür. Oysa caddenin üzerinde bir zamanlar insanların kültür hayatını kurduğu, birbirleriyle

tanıştığı, filmleri tartıştığı, şiirlerden söz ettiği ve saatlerce oturduğu mekanlar vardı. Atatürk Bulvarı üzerindeki pastaneler, 1950–1980 döneminde Ankara’nın sosyal yaşamının önemli parçalarından biriydi.

Tuna bu zincirin önemli halkalarından biriydi.
Ve belki onu hatırlamanın en güzel yolu,
bir pastane olarak değil,
bir “durak” olarak düşünmektir.

Sinema öncesi veya sonrası bir durak.
Bir şairin günlük hayatında bir durak.
Bir öğrencinin Ankara’sında bir durak.
Bir dost buluşmasında bir durak.
Bir akşamüstü çayında bir durak.

İnsanların hayatında kısa süreli görünen ama yıllar sonra hatırlanan bir durak...
Çünkü Ankara’nın hafızası çoğu zaman böyle küçük duraklardan oluşur.

Büyük meydanlardan önce küçük masalar vardır. Büyük kültür kurumlarından önce insanların birbirleriyle konuştuğu mekanlar vardır. Büyük edebiyat tarihlerinden önce bir şairin oturduğu masa vardır. Ve bazen bir şairin oturduğu masa, yıllar sonra o masanın bulunduğu pastaneden daha uzun yaşar. Tuna Pastanesi’nin Ankara’ya bıraktığı en değerli iz de belki budur. Bir pastanenin, bir şehrin kültür hayatının parçası olabileceğini göstermesi.

Atatürk Bulvarı’nın üzerinde, Akün Sineması’nın yanı başında duran o pastane, Ankara’nın bir dönemine tanıklık etti. İnsanlar orada yalnızca pasta yemedi. Sinemadan çıktı, çay içti, konuştu. Şairler geldi. Gençler geldi. Dostlar buluştu. Birileri eve götürmek için alışveriş yaptı. Birileri yalnızca oturup dışarıyı seyretti. Birileri belki hayatlarının en sıradan günlerinden birini yaşadı ve yıllar sonra o sıradan günün ne kadar değerli olduğunu fark etti. Şehir hafızası zaten biraz da budur: O sırada sıradan görünen şeylerin yıllar sonra kıymetlenmesi.

Bir masa.
Bir bardak çay.
Bir sinema bileti.
Bir pastane vitrini.
Bir şairin oturduğu sandalye.
Atatürk Bulvarı’nın akşam kalabalığı...
Hepsi bir gün kaybolur.
Ama hafıza onları bir araya getirir.

Tuna Pastanesi’ni bugün hatırladığımızda aslında yalnızca bir pastaneyi hatırlamıyoruz. Bir Ankara’yı hatırlıyoruz. Kültür ve sanatın gündelik hayatın içine daha doğal biçimde karıştığı, sinemadan çıkınca eve gitmenin şart olmadığı, bir şairin aynı masada insanlarla buluşabildiği, gençlerin edebiyat konuşabildiği, insanların birbirlerini tesadüfen görebildiği Ankara’yı...

DAMLA PASTANESİ

Bir Dilim Pasta, Yarım Asır Hatıra

Ankara'nın Anıttepe semtinde, Gençlik Caddesi üzerinde yıllardır aynı adresin hafızasını taşıyan Damla Pastanesi, şehrin hızlı değişimine rağmen klasik pastane kültürünün izlerini koruyan mekanlardan biridir. Pastanenin kendi tanıtımında kuruluş hikayesi 1964 yılına kadar götürülüyor; bugün de Anıttepe, Gençlik Caddesi No: 91/D adresinde hizmet verdiği görülüyor

Damla'nın hikayesine Anıttepe'den bakmak gerekir. Çünkü Anıttepe, Ankara'nın merkezinde olmasına rağmen kendine özgü mahalle karakterini uzun süre koruyabilmiş semtlerden biridir. Bir tarafında Anıtkabir'in ağırbaşlılığı, diğer tarafında Gençlik Caddesi'nin gündelik telaşı vardır. Bu iki dünyanın arasında Damla Pastanesi, yıllar boyunca Ankaralıların çay içtiği, kahve molası verdiği, pasta aldığı, kahvaltı yaptığı ve eve götürmek üzere bir kutu tatlı seçtiği küçük bir şehir durağına dönüşmüştür. Günümüzde yapılan değerlendirmelerde de özellikle yaş pasta, Alman pastası, ekler, milföy, börek, sütlü tatlılar, çay ve kahvesiyle anıldığı görülüyor.

Bir pastanenin altmış yılı aşan bir geçmişe sahip olması, yalnızca işletmenin uzun süre ayakta kaldığını göstermez. Aynı zamanda o pastanenin önünden geçen insanların, mahallede büyüyen çocukların, okuldan dönen öğrencilerin, işten çıkan memurların, hafta sonu ailesiyle kahvaltıya gelenlerin ve özel günlerde pasta almak için kapısından girenlerin hayatlarına bir şekilde dokunduğunu da anlatır. Nitekim Damla'nın bugün kendisini "1964'ten beri" süregelen bir hikaye olarak tanımlaması, onu yalnızca bir ticari işletme olmaktan çıkarıp Anıttepe'nin gündelik hafızasının parçalarından biri haline getiriyor.

Dilay Nakış'ın," Cumhuriyetin 100. Yılında Ankara Armağanı, Köklü Ankara Pastaneleri" adlı çalışmasında Damla Pastaneleri aşağıdaki şekilde aktarılmıştır.

Ankara'nın kent belleğinde yer alan ve tarihi geçmişi olan pastanelerinden biri Damla Pastanesi'dir. İlk açıldığı andan itibaren Anıttepe'de Gençlik caddesinde bulunan Damla Pastanesi, 1964 yılından bugüne kadar hizmet vermekte ve taze pastalarıyla tanınmaktadır.

Damla Pastanesi'nin tarihi yolculuğu, Rize'nin Çamlıhemşin ilçesinden Rusya'ya giden Duman ailesinin fırıncılık ve pastacılık işlerini öğrenmesiyle



başlamaktadır. Rusya'daki Çarlık sisteminin sona ermesiyle Türkiye'ye geri dönüp farklı şehirlerde benzer pastane ve fırın açmışlardır.

Pastanenin ilk kuşakları arasında yer alan Bahadır Duman, Giresun'da babasının yanında fırıncılık yaparken Ankara'ya göç etmeye karar vermiş, bacanağıyla birlikte 1964 yılında Ankara'ya gelerek Gençlik Caddesi numara 91'de bulunan apartmana pastaneyi açmıştır. Bulunduğu apartmanın adından dolayı Damla adını vermiştir.

Zaman içerisinde pastane, aile işletmesine dönüşmüştür. İkinci kuşaktan sahibi Varol Duman, çıraklık ve kalfalık sürecini başka işletmelerde tamamlayarak usta olup babasından pastanenin işletmesini devralmıştır. Böylelikle Varol Duman, yeni çıraklar ve ustalar yetiştirerek işletmeyi yaşatmaya devam etmiştir.

Günümüzde üçüncü kuşaktan sahibi dedesinin adını taşıyan Bahadır Duman, pastanenin işletmecisi olarak bulunmaktadır. Bu yönüyle pastanenin geçmişten geleceğe doğru hem aile bağıını koruması hem de bu mesleği nesillere aktarması oldukça önem taşımaktadır.

Pastanede hazırlanan tatlılar, geçmişten günümüze efsaneleşmiş lezzetler olarak yerini almıştır. Bilhassa günlük sütle yapılan ve içinde katkı maddesi bulunmayan klasik pastane kremasıyla yapılan tatlılar, mekanı popüler hale getirmiştir. Sabahları erkenden tükenen ev yapımı poğaçaları, börekleri ve elmalı kurabiyeleri pastanenin tercih edilen diğer lezzetleri olmuştur. Bu lezzetlerin yanı sıra Ankara sarması, Alman pastası, muzlu pasta, kestaneli gato ve ekler tatlılarıyla meşhur olmuş bir pastane olarak insanların hafızalarında yer edinmiştir.

Hem tarihi bir pastane olmasıyla vermiş olduğu güven hem de tatlılarındaki lezzetleri korumasıyla sergilemiş olduğu kaliteli duruş pastanenin yıllarca tercih edilen bir mekan olmasını sağlamıştır. Bununla birlikte pastanenin bir özelliği ise farklı konseptte



sahip olmasıdır. Sahibi Bahadır Bey'in ressam olan ablası Ayça Hanım'ın pastanenin hemen yanında açmış olduğu pasta tasarım atölyesi oldukça ilgi çekmiştir.

Pastanede resim sanatına önem verilmesi ve bu doğrultuda 1990'lı yıllarda 23 Nisan'da çocuklar için resim yarışması düzenleyerek pastayla ödüllendirilmesi mekanın sıradan bir pastane olmadığını göstermiştir. Ayrıca oluşturmuş oldukları üçüncü nesil kahve eviyle çeşitli kahve tatlarını müşteriyle buluşturmuştur. Kahve eşliğinde samimi bir ortam imkanı yaratmasıyla da insanların tercih etmesini sağlamıştır. Böylece sıkça giden tanıdık müşteri profili oluşmuş, doğum günü kutlamalarının yapılacağı aranan bir pastane olmuştur. Bu özellikleriyle insanların sosyalleşme aracı olan bir mekan olmakta ve mesleki yenilikleri takip ederek kendini güncelleyen bir pastane olarak yer almaktadır.

Pastanenin diğer pastanelerden ayrılan önemli bir özelliği, sahiplerinin her zaman sosyal duyarlılığı yüksek kişilerin olmasıdır. 1990'lu yıllarda çocukların yaratıcılıklarını geliştirmek isteyen ve bunun için yarışmalar düzenleyen pastane, günümüzdeki sahibi Bahadır Duman ile Genç Kaşifler Bursu adıyla dünya turu yapan genç bisikletçi Gürkan Genç'i destek vermektedir. İklim değişikliğine dikkat çekmek ve organ bağışını desteklemek için de bisiklet gruplarıyla pedal çevirmektedir. Sosyal sorumluluk projelerine destek vermesiyle, lezzetli tatlılarıyla birçok ünlü ismin müşteri olduğu bir mekandır: Turgut Özal gibi siyasetçilerin yanı sıra Yonca Evcimik, Mehmet Ali Erbil, Özcan Deniz, Kıvanç Tatlıtuğ gibi isimlerin gittiği popüler bir pastanedir.

Damla Pastanesi, tarihi geçmişiyle ve lezzetli tatlılarıyla her dönemde tercih edilen pastanedir. Her ne kadar bir semt pastanesi olarak görülse de üç kuşağın devrederek varlığını koruması, oluşturduğu güven ve samimiyetle Ankara'nın bir marka ismi konumundadır. Pastaneyi üç kuşağın işletmesi hem kültürün aktarımının hem de pastacılık mesleğinin devam etmesini sağlamaktadır. Pastacılık mesleğinin yeni şartlara uyum sağlayarak güncellenip devam etmesi meslek folkloru açısından oldukça önemlidir. Kültürün kaybolmayarak sürekliliğini koruması, toplumun dinamiğini canlı tutmaktadır. Bu bağlamda Ankara'nın köklü bir mekanı olan Damla Pastanesi, kültürel aktarımı gerçekleştirmesiyle ayrı bir öneme sahiptir.

TMMOB Mimarlar Odası Ankara Şubesi eski başkanı Tezcan Karakuş Candan bir internet sitesinde kaleme aldığı "Bir Tutam Muhabbet: Damla Pastanesi" başlıklı yazısında Damla Pastanesi'ni şu şekilde anlatıyor.



Damla Pastanesi 60 yaşında. Sosyal buluşma ve biriktirme üretme mekanı olarak hikayesinin yazılması gereken pek çok köklü pastane geleneğini devam ettiriyor. Başka yerlerde şubeleri olsa da Hüdaverdi Pastanesi Kolej’de, Meram Pastanesi Necatibey Caddesi’nde, Funda Pastanesi Gaziosmanpaşa’da, Flamingo Pastanesi Kızılay’da varlıkları ile belleğimize ve zihnimize doyumsuz tatlar yaşıyor.

Bu yazının konusu ise 60.yaşına basan, biraz gözlerden ırak bir pastane. Anıttepe Bölgesi’nde Gençlik Caddesi ile Akdeniz Caddesi kesişiminde üçüncü kuşağın işletmesini devam ettirdiği Anıtkabire nazır Damla Pastanesi. Damla Pastanesi 1964 yılında Bahadır Duman ve ortağı İrfan Tarakçioğlu tarafından kurulur. Adını bulunduğu apartmanın adından alır. Bahadır Duman Karadenizlidir. Pastacılık fırıncılık işlerinde Karadenizlilerin hakimiyetinin altında yatan geçekliğin nedeni ise Çarlık Rusya’sında pastacılık fırıncılık ile ilgili öğrenilen bilgi ve deneyimdir.

Damla Pastanesi’nin kurucusu Bahadır Duman’ın, pastaneyi kurmadan önce Necatibey’de bulunan Santral Lokantası’nın işletmecilerinden olduğunu, Giresun’da babasının işlettiği ekmek fırınında çalıştığını torun Bahadır Duman’dan öğreniyoruz. Onlarda fırıncılığı Çarlık Rusyası’ndan öğrenmiş. Ekim Devriminden sonra mecburi göç ile Anadolu’ya dönmüşler ve mesleklerini devam ettirmişler.

Anıtkabir’e nazır küçük bahçesi ile Damla Pastanesi lezzetinden ödün vermeden 60 yıldır kente bellek katıyor. Anıttepe’de büyüyen çocuklar, okula giderken çörek otlu poğaçalarının kokusunu hala hissediyor. Pastaneye daha girmeden pek çok masa ile selamlaşabiliyorsunuz. Kendi özgünlüğünü koruyan mütevazı pastaneyi, Bahadır Duman’ın 1989’da Rize’de vefatından sonra oğlu Varol Duman, eşi Günnaz Duman ve oğulları torun Bahadır Duman sürdürüyor.



Kızları Ayça Duman Kaleli ise ressam. Ressamlıkla pastacılığı birleştirdiği özel tasarımları ile ödüle doymuyor. Pastane’de çalışanlar arasında 1980’li yıllarda çırak olarak işe başlayanlar bile var. Bu da aslında sürekliliğin ve sosyal buluşma ortamlarının geleneğini de yansıtıyor. Emek verenlerin sürekliliği ile tanıdık bildik ve güvenli mekanda hissediyorsunuz.

Siyasetçiler, bürokratlar, belediye meclis üyeleri, demokratik kitle örgüt temsilcileri ve mahallelinin uğrak yeri olan Damla Pastanesi 60 yıldır, Cumhuriyet'in ilk yıllarındaki bakış açısını başka bir şubesi olmadan aynı yerde devam ettiriyor. Pasta kremalarını eski usulle sütten yapıyor. Hazır krema asla kullanılmıyor. Limonataları konsantreden değil halis limon suyundan. Ayçöreği, milföy, muzlu rulo Ankara sarması, Alman pastası, Kirpi pasta, ekler ve ev poğaçası, Laz böreği ve mıhlama tadacağınız tatlar arasında.

Anadolu Ajansı'nın 2018 tarihinde yayınladığı bir haberde Ankara Damla Pastanesi'nin 5. kuşaktan sürdürücüsü Ayça Duman ile ilgili bir bilgi var alıyor. Haberde; Çarlık rejimi döneminde gittikleri Rusya'da pastacılığı öğrenen dedelerinin mesleğini beşinci kuşak olarak Ankara'da sürdüren Ayça Duman Kaleli'nin pastadan ürettiği minyatür figürler ilgi çekiyor. Pastacılığı beş kuşaktır sürdüren Duman ailesinin beşinci kuşak temsilcisi Ayça Duman Kaleli, açtığı pasta tasarım atölyesinde, şeker hamurundan karakteristik pastalar tasarlıyor.

Dedelerinden öğrendikleri tariflerle mesleği bugüne kadar sürdüren ailenin beşinci kuşak fertlerinden 33 yaşındaki Ayça Kaleli, gelenekselliği modernlikle harmanlayarak pastadan minyatür figürler üretiyor. Kaleli, şeker hamuruyla, ressam Salvador Dali, aktris Marilyn Monroe gibi ünlüler ile çizgi film karakterleri, şarkıcılar ve kendi tasarladığı ilginç karakterlere hayat veriyor. Pastane ile yani tarifler ve el lezzeti, kuşaktan kuşağa aktarılıyor.

Kaleli, AA muhabirine yaptığı açıklamada, işi, dedesi ve babasının yanında öğrendiğini belirterek, "Kardeşimle çocukluğumuzdan beri sürekli babamın yanına pastaneye gelirdik. Kendi isteğimizle, zevkle çalışırdık. Babamın da sabırla pastacılığı bize öğretmesiyle bu mesleği sevdik. İçinde hem sanat hem pastacılık olduğu için ruhumu yansıtacağım tek meslek buydu." dedi.

Küçük yaşlardan beri resme ilgisi olduğunu dile getiren Kaleli, şöyle devam etti:

"Babam pasta yaparken ben de resimler, heykeller yapıyordum. Babam bendeki yeteneği görmüş olacak ki 'bu kız ressam olacak.' derdi. 2007 yılında Hacettepe Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Resim Bölümü'nü kazandım. Heykel ve animasyon dersleri de aldım. Zamanla bu alanı baba mesleğiyle birleştirmeye başladım. Bir taraftan okurken bir taraftan da pastanede çalışmaya devam ettim. Daha sonra pastanemizin hemen yanına Damla Pasta Tasarım Atölyesi'ni açtım. Şeker hamuru ile minyatür pastalar yapıyorum. Figürler, çizgi film ve oyun karakterleri, şarkıcılar ve kişilerin karikatüristik şekilde pastalarını yapıyorum."

Kaleli, atölyede günlük yaklaşık iki saatlik sürelerle öğrencilere ders verdiğini belirterek, geçen yıl Master Of Cake Samsun yarışmasında gümüş madalya kazandığını, bu yıl da Master Of Cake Başkent yarışmasında minyatür dekoratif dalında altın madalyaya layık görüldüğünü dile getirdi.

Ailenin dördüncü kuşak ferdi Varol Duman (62) da 17 yaşında babasının yanında çalışmaya başladığını söyledi. Oğlu, kızı ve torunlarının kendisine hep destek olduğunu anlatan Duman, şunları kaydetti:

"Çocuklarımın ikisi de üniversite okudu ama buradan kopamadılar. Pastanemize büyük faydaları var. Oğlum da kahve ustası. Yanımda çırak olarak çalışanlar şimdi usta olarak devam ediyor. Kendimize göre pişirme yöntemlerimiz var. Hala pasta kremalarımızı dedelerimizden öğrendiğimiz usulle yapıyoruz. Müşterilerimiz dekoru değiştirmemizi bile istemiyor, 'klasik kalsın' diyor. Yurt içi ve yurt dışından müşterilerimiz var. ABD ve Fransa'dan sipariş alıyoruz."

Duman, glikoz şurubu, hazır sos ve jöle gibi ambalajlı ve katkı maddeli ürünler kullanmadıklarını, tüm malzemeleri doğal usulle kendilerinin hazırladığını da sözlerine ekledi.

Damla Pastanesi 1964 yılından beri Ankaralıları birbirinden lezzetli ve taze pastaları sunuyor. Pastaların yanı sıra pastanede börekler, şerbetli tatlılar, sütlü tatlılar, kurabiyeler, ve poğaçalar satışa sunuluyor. Haftanın 7 günü açık olan pastane kişilerin pasta alabileceği veya oturup yiyeceği mekanlardan birini oluşturuyor.

1964'ten bugüne uzanan zaman, Ankara için azımsanmayacak kadar uzun bir yolculuktur. Bu süre içinde şehir büyümüş, mahalleler değişmiş, eski binaların yerini yenileri almış, insanların alışveriş ve sosyalleşme alışkanlıkları dönüşmüş, pastanelerin yanına kafeler, kahveciler ve zincir işletmeler eklenmiştir. Fakat Damla'nın bulunduğu Gençlik Caddesi'nde değişmeyen bir şey vardır: İnsanların hala bir pastanenin kapısından girip kendilerine küçük bir mutluluk satın alma ihtiyacı.

Belki bir çocuk için bu mutluluk vitrindeki çikolatalı pastadır. Belki yıllar sonra aynı çocuk, bu kez kendi çocuğunun doğum günü pastasını almak için Damla'nın kapısından girer. Bir başkası için sabah alınan sıcak bir poğaça, bir diğeri için öğleden sonra içilen çayın yanındaki küçük bir tatlıdır. Bazıları içinse pastaneden eve götürülen bir kutu, aslında aile sofrasına götürülen bir hatıradır. İşte pastanelerin şehir hafızasındaki yeri biraz da buradan doğar.



Anıttepe'nin hikayesi de Damla'nın hikayesinden ayrı düşünülemez. Anıtkabir'in gölgesinde, Gençlik Caddesi'nin hareketi içinde, öğrencilerin, memurların, mahalle sakinlerinin ve yıllardır aynı semtte yaşayan insanların arasında Damla, büyük şehir Ankara'nın küçük ama önemli duraklarından biri olmuştur. Burada oturan insanların konuşmaları belki hiçbir zaman gazete sayfalarına çıkmadı; fakat onların hayatları, şehrin gerçek tarihini oluşturdu. Çünkü Ankara'nın tarihi yalnızca meclis salonlarında, devlet binalarında ve büyük meydanlarda yazılmadı. Bir fincan çayın yanında yapılan sohbetlerde, doğum günü pastalarının üzerindeki mumlarda ve akşam eve götürülen tatlı kutularında da yazıldı.



KAYNAKLAR

Nakış Dilay, Cumhuriyetin 100. Yılında Ankara Armağanı, Köklü Ankara Pastaneleri, Net Kitaplık, II. Cilt, 1. Baskı, 2023, s. 465.

Damla Pastanesi 1964, www.tripadvisor.com.tr, Erişim tarihi: 20.12.2022

1964'ten Bugüne Damla Pastanesi. <https://www.lavarla.com>, Erişim tarihi: 20.12.2022

Karakuş Candan Tezcan, "Bir tutam muhabbet: Damla Pastanesi", <https://kisadalga.net/>, 2024.

Blog - PASTANKARA, <https://pastankara.weebly.com/blog.html>

<https://www.aa.com.tr/tr/yasam/pastayla-ilginc-karakterlere-hayat-veriyor/1019739>

Anadolu Ajansı, Pastayla ilginç karakterlere hayat veriyor, 2018.

<https://lavarla.com/1964-ten-bugune-damla-pastanesi/>

Damla Pastanesi 1964. www.tripadvisor.com.tr/ Erişim tarihi: 20.12.2022

KÖŞK PASTANESİ

Kolejlilerin Gayriresmi Kantini

Bu şehrin sokaklarında adımlarken hafızayı diri tutan şeyler sadece yüksek betonlar ya da tarihi binalar değil, o sokakların köşelerine sinmiş kokular, tadı damağımızda kalmış lezzetler ve o lezzetlerin etrafında şekillenen insan hikayeleridir. İşte Köşk Pastanesi, sadece vitrininde tatlıların dizildiği bir esnaf dükkanı değil, tam da bu nedenden ötürü Ankara'nın kolektif hafızasının simgesel nirengi noktalarından biridir.

Ankara'nın simge mekanlarından biri olan Köşk Pastanesi, Hüseyin Altaş ve Selami Kutlu tarafından 1965 yılında Çankaya Farabi Sokak ile Çevre Sokak'ın kesiştiği köşede kurulmuştur. Açıldığı dönemden itibaren sunduğu butik hizmet anlayışı, taze su böreği ve meşhur ev yapımı limonatasıyla kısa sürede dikkatleri üzerine çekmiştir.

Zamanla yalnızca gençlerin değil, Ankara'nın şairlerinin, yazarlarının, bürokratlarının ve Ajda Pekkan gibi dönemin ünlü sanatçılarının da uğrak yeri olan pastane, bahçesindeki uzun sohbetler ve burada filizlenen aşk hikayeleriyle adeta bir kültür merkezi işlevi görmüştür. Yarım asra yaklaşan tarihi boyunca Çankaya'nın simgelerinden biri olarak varlığını sürdüren bu efsanevi mekan, bölgenin zamanla eğlence ve tüketim odaklı bir çehreye bürünmesi, değişen şehir dinamikleri ve geçirdiği talihsiz bir yangın gibi sebeplerle 2005 yılında kapılarını kapatarak Ankara'nın nostaljik sayfalarındaki yerini almıştır.

Zamanın daha yavaş aktığı, Kızılay'ın ve çevresinin gençlik enerjisiyle çalkalandığı o güzel yıllarda Köşk Pastanesi, adeta gençlerin en önemli uğrak yeri gibiydi. Okul zilinin çalmasıyla birlikte sırt çantalarını omuzlayıp mekana akın eden gençlerin, ilk aşk heyecanlarını kıkırdamalarla paylaştığı, ders çıkışı buluşmalarının "Köşk'teyiz" diye sözleşildiği bir sığınaktı burası.



Bu gençlerin canlı aurası pastanenin havasına karışır, ahşap masalarda memleket meselelerinden sınav kabuslarına kadar uzanan koyu sohbetler edilirken, fırından yükselen taze pişmiş hamur kokusu sokağa melodi gibi yayılırdı. Ve elbette bu sohbetlerin, o gençlik ritüellerinin tam ortasında tek bir lezzet krallığını ilan ederdi: Köşk Pastanesi'nde "koko" yenirdi. Dışı hafif ktır, içi hindistan cevizinin o kendine has aromasıyla nemli kalan, bir kere ısırıldığında insanı doğrudan çocukluğunun kaygısız günlerine ışınlayan o meşhur koko...

Ne zaman eski Ankaralılar bir araya gelse ya da sosyal medyada Ankara nostaljisi rüzgarı esse, konu dönüp dolaşır Köşk'ün kokosuna ve o tek ısırıkta saklı olan gençlik yıllarına dayanır. Bu şehrin yetiştirdiği ünlü yazarların, gazetecilerin, sanatçıların ve siyasetçilerin anılarında, bir zamanlar okul çıkışı cebindeki son harçlıkla o kokodan almanın yarattığı küçücük ama devasa mutluluklar anlatılır.

İnternet ortamında eski bir Ankara'lı Köşk Pastanesi'ni anlatmış: *"Ankara'nın efsane bellek mekanlarından Köşk Pastanesi. Çankaya'da, Farabi ve Çevre Sokaklarının kesiştiği noktada idi. Krokanlı, muzlu, konyaklı, çikolatalı vb. enfes pastaları vardı. Dondurmaları lezzetli. Hakiki vişne suyu vb. içecekler de bulunurdu. Nikah, doğum günü vb. pastaları buradan sipariş edilirdi. Sürekli kalabalıktı, gruplar halinde de gelinirdi. Bazı semt sakinleri apartman toplantılarını burada yapardı. Bir buluşma noktası ve mekanıydı. İlk buluşmaları burada olup evlenen birçok insan vardır. Müzik kutusuna para atıp seçtikleri şarkıyı dinlerdi müşteriler. 1960'lı yılların sonundan itibaren TED Ankara Koleji'nin gayri resmi kantini olarak anıldığı belirtilir."*

Köşk Pastanesi'nin TED Ankara Koleji'nin "kantini gibi" hatırlanması aslında çok şey anlatır. Bir mekanın okulun kantini olmadan kantin işlevi görmesi, şehirdeki sosyal ilişkilerin ne kadar doğal olduğunu gösterir. Kimse bunu planlamamıştır. Belediye bir tabela asıp "Öğrencilerin buluşma noktası" dememiştir. Öğrenciler kendileri seçmiştir. Bir yer, insanlar oraya tekrar tekrar gittikçe hafızada anlam kazanmıştır.

Onlar için Köşk, okulun dışında ama okul hayatının içinde bir yerdi. Öğretmenlerin olmadığı, zilin çalmadığı, dersin olmadığı, sınavın yapılmadığı ama öğrenciliğin bütün enerjisinin devam ettiği bir ara bölgeydi. Bir çeşit özgürlük koridoru...

Köşk Pastanesi denince akla gelen en özel kelimelerden biri de "koko"dur. Bugün genç kuşaklara "Köşk'te koko yenirdi" dediğinizde, büyük ihtimalle önce bunun ne olduğunu soracaklardır. Oysa bir zamanlar bu kelime, bazı Ankaralıların çocukluk sözlüğünde gayet anlaşılır bir yere sahipti. Pastanenin vitrininde görülen koko, yalnızca bir tatlı değildi, okul çıkışının, arkadaş buluşmasının ve "Bir tane daha yesem mi?" kararsızlığının küçük bir sembolüydü.



Çocuklukta yiyeceklerin ölçüsü de farklıdır. Bir tatlı yalnızca tatlı değildir. İçinde arkadaşlık vardır, okul vardır, eve geç kalma ihtimali vardır, harçlık vardır. Hele o harçlığın tamamını tek bir koko için harcama ihtimali varsa mesele artık ekonomik değil, felsefi bir karardır. Çocuk bütçesiyle alınmış bir tatlının mutluluğu, yetişkin maaşıyla alınmış pahalı bir pastadan bazen daha büyüktür. Çünkü çocuklukta insanın cebindeki para azdır ama hayali genişir.

Şehir hafızasının en değerli tarafı da budur. Resmi tarih, binaların ne zaman yapıldığını, kim tarafından işletildiğini, hangi yıllarda hizmet verdiğini kaydeder. İnsan hafızası ise çok daha başka şeyleri saklar. Hangi pastanenin hangi tatlısını sevdiğimizi, kiminle oturduğumuzu, ilk kez kiminle orada buluştuğumuzu, cebimizde kaç lira olduğunu, hatta bazen o gün hava soğuk muydu sıcak mıydı, bunları hatırlarız.

Köşk Pastanesi'nin sosyal medyada ve eski Ankara'yı hatırlayanların anlatılarında yeniden ortaya çıkmasının nedeni de budur. Eski fotoğrafların, okul anılarının ve semt hatıralarının altında yazılan birkaç cümle, çoğu zaman koca bir dönemi geri getirir. "Köşk'te koko yerdik" cümlesi, dışarıdan bakıldığında son derece basit görünür. Fakat o cümlenin arkasında bir kuşağın öğrencilik hayatı vardır.

Köşk Pastanesi'ni bugün hatırlayanların bir kısmı belki pastanenin dekorasyonunu ayrıntısıyla anlatamaz. Masaların rengi, sandalyelerin biçimi, vitrinin yüksekliği veya duvarların rengi zamanla silinmiştir. Fakat koko kalmıştır. Çünkü hafıza, mimariyi değil duyguyu saklar.

İşte tam da bu yüzden, Köşk Pastanesi sadece bir pastane değil, Ankara'nın hafızasında tatlı bir anı, geçmişin şiirsel ve esprili şekilde bugünle buluştuğu bir mekandır. Yalnızca tatlıların değil, aynı zamanda o eski günlerin arkadaşlıklarının, çocukluk saatlerinin ve değişmeyen şehrin sıcacık izlerinin paylaşıldığı, her ziyaretinde kalbin bir köşesine dokunan eşsiz bir şehri hatırlama yeridir. Bu yüzden Köşk Pastanesi, Ankara'nın yaşayan tarihidir, bir zamanlar TED'li gençlerin heyecanla sıraya dizildiği, ve bugün bile "koko"yu büyük bir sevgiyle yudumlayanların aynı duyguyu paylaştığı sevgi dolu bir köşedir.



KAYNAKLAR

Yılmaz Serdar @seryil49 , "Köşk pastanesi", facebook sayfası.

Miras ve Entwistle, 2020.

Biryol Uğur, "Ankara: Tatlının da Başkenti", karanfildergi.com.tr/

KİLİM PASTANESİ

Jeton Atınca Başlayan Hatıralar

Ankara'nın her semti başka bir dille konuşur, Ulus resmiyetle, Kızılay telaşla, Tunalı zarafetle söze girerken, Ayrancı kendi halinde, ıhlamur kokulu sokakları ve alçak katlı apartmanlarının sükunetiyle fısıldar. İşte bu zarif semtin mahalle kültürünü, komşuluk sıcaklığını ve o eski "mahalleli olma" gururunu göğsünde taşıyan yegane simgesi Kilim Pastanesi'dir. Ayrancı için Kilim, sadece taze hamur kokularının sokağa taşıdığı bir unlu mamul dükkkanı değil, semtin ortak salonu, dostların buluşma noktası ve gündelik hayatın tam ortasına kurulmuş tatlı bir vaha gibiydi.

Kilim Pastanesi'ni kentin diğer tarihi mekanlarından ayıran ve hafızalara silinmez bir çentik atan en büyüleyici detay, onun yanı başındaki Çankaya Sineması ile kurduğu o omuz omuza dostluktur. Çankaya Sineması'nda izlenen bir filmin ardından, matine çıkışında adımlar kendiliğinden Kilim'e yönelirdi. Perde kapanmış, film bitmiştir ama hikaye Kilim'in mermer masalarında, taze çay içimi ve kentin en leziz pastaları eşliğinde devam etmektedir.

Kilim Pastane'nin hikayesini anlatırken Ankara'nın eski eğlence kültürünü bilmek ve anlamak gerekir. Çünkü bazı mekanlar bir ürünleriyle değil, bir sesle hatırlanır. Kilim denince de kimilerinin zihninde önce pasta, börek ya da çay değil, bir köşede duran, içine jeton atılan ve seçtiğiniz şarkıyı çalmaya başlayan o müzik kutusu belirir. Birkaç kurşuluk bir jeton, bir şarkı ve birkaç dakikalığına değişen bir dünya... Ankara'nın bugünkü hızından bakınca ne kadar küçük bir mutluluk gibi görünüyor. Oysa o yıllarda bir şarkıyı kendiniz seçip baştan sona dinlemek, başlı başına bir törendi.

Kilim Pastane, Çankaya Sineması'nın hemen yanında, Ayrancı'nın gündelik hayatına karışmış pastanelerden biriydi. Bugün bir semtin adını duyduğumuzda aklımıza kafeler, restoranlar, marketler ve apartmanlar geliyor. Eski Ankara'da ise semtin kimliğini oluşturan mekanlar çok daha sınırlıydı. Bir sinema, bir pastane, bir bakkal, bir berber, bir kiraathane... İnsanlar birbirlerini bu mekanların çevresinde tanır, çocuklar nerede oynayacağını, gençler nerede buluşacağını, aileler nerede oturacağını bilirdi. Kilim de Ayrancı'nın bu gündelik haritasında kendisine yer edinmişti.

Bu yüzden "Ayrancı'nın pastanesi" sözü, basit bir adres tarifinden daha fazlasıdır. Bir pastanenin bir semtle özdeşleşmesi, orada yalnızca satış yapmadığını gösterir. Orada hayat vardır. İnsanlar gelir, gider, bekler, buluşur, konuşur, birbirini görür. Çocuklar vitrinin önünde ne alacaklarına karar vermeye çalışırken büyükler "Bir şey almayacağız, sadece bakıyoruz" diyerek çocuklarını kandırmaya çalışır. Çocuk ise bu cümlelerin pastane tarihindeki en büyük yalanlardan biri olduğunu çok iyi bilir. Çünkü pastaneye yalnızca bakmak için girilmez. En azından bir şey alınır. Alınmıyorsa da mutlaka akılda bir şey kalır.

Kilim Pastanesi'ni hatırlayanların anlattığı jetonlu müzik kutusu işte bu yüzden çok değerlidir. Çünkü o müzik kutusu, pastanenin yalnızca bir yiyecek-içecek mekanı olmadığını anlatır. İnsanların eğlendiği, şarkı seçtiği, arkadaşlarıyla oturduğu, belki ilk kez kendi seçtiği bir müziği başkalarıyla birlikte dinlediği bir yerdi. Bugün istediğimiz şarkıyı saniyeler içinde telefonumuzdan açabiliyoruz. Bir zamanlar ise bir şarkıyı

seçebilmek için önce jeton gerekiyordu. Jetonu atıyor, düğmeye basıyor ve bekliyordunuz. Sonra müzik kutusu sanki küçük bir mucize gerçekleştiriyordu.

Üstelik şarkıyı yanlış seçme ihtimali de vardı. Bugün yanlış şarkıya bastığınızda hemen değiştiriyorsunuz. O zaman jeton gitmişti. Demek ki müzik dinlemenin de ekonomik bir disiplini vardı. İnsan şarkı seçerken bugünkü kadar özgür değildi. Bir anlamda Spotify'nın ilkel ama daha romantik haliydi. Listeyi hazırlayan sizdiniz, algoritma yoktu, ama yanlış seçim yaparsanız bedelini de siz ödüyordunuz.

Kilim'in jetonlu müzik kutusu, Ayrancı'nın gençlik hafızasında bu nedenle özel bir yere sahip olmalı. Bir pastanede müzik dinlemek, bugün bize biraz tuhaf gelebilir. Oysa eski pastaneler yalnızca tatlı yenilen yerler değildi. İnsanların birbirleriyle vakit geçirdiği sosyal alanlardı. Bir masada arkadaşlar oturur, başka bir masada aileler konuşur, bir köşede gençler müzik dinler, vitrinin önünde çocuklar dolaşırdı. Her masa başka bir hikayeydi.

Hakan Kaynar'ın Ayrancı Dergisi'nde yayınlanan "Ayrancı'nın sineması: Çankaya" başlıklı yazıda Çankaya Sineması ve Kilim Pastanesi'nin birlikteliği anlatılıyor.

"Güven Turan'ın ilk romanı Dalyan, 1978'de yayınlanmış, bir pastanede başlıyor. Aslında romanda bir şehir adı filan anılmaz. Ama bana okumam gerektiğini de siz söylemişsiniz, Ankara'da geçen romanlara, hikayelere ilgimi bildiğinizden. Şöyle başlıyor: "(...) Her zaman geldiği, her şeyini çok iyi bildiği bu pastane, kokularıyla, ışıklarıyla, kişileriyle daha önceki günlerin bir benzerini yaşıyor." Roman kahramanı tek başına oturmuş, kitap okuyor. Sonra birdenbire hareketlenecek ortalık: "Sinemadan çıkanlar dolduruyor pastaneyi." Hangi sinema bu, hangi pastane?



Çankaya Sineması ve Kilim Pastanesi. Burası Şili Meydanı'nda, Paris Caddesi'nin hemen başında büyük bir apartmanın parçası. Ankara'da 1967'den 1986 yılının son aylarına kadar açık kalmış önemli sinemalardan biri Çankaya Sineması. Kilim Pastanesi de adeta onun bir parçasıydı. Sinemaya gitmek için buluşanlar, filmin başlamasını bekleyenler, sinemadan çıkanlar. Daha çok gençlerin toplandığı bir yerdi Kilim.

Sinema önce diskotek sonra gazino oldu. Pastane de meyhane oldu. Fena değişim değil. İki mekan da terfi etmiş sayılır. Şaka bir yana ben romandan devam edeyim. Güven Turan birkaç cümleyle o gençleri anlatıyor, bakın. Bakalım kendinizi bulabilecek misiniz? *"Sinemadan çıkanlar dolduruyor pastaneyi. Müzik dolabı birbiri ardından gümbürdetiyor en yeni parçaları. Şimdi hemen herkes çok genç. Uzun saçlı kızlar, oğlanlar. Blue-jeanler, koyun postu kaftan benzeri uzun mantoları, paltolarıyla, bağıra çağıra konuşuyor, müzik dolabının çevresinde toplanıyorlar."*

Aslında ben pek bağıra çağıra konuşmazdım ama evet ben de o vakit o modaya uygun şöyle lacivert kumaştan uzun, maksi bir palto diktirmiş ve soluğu Kilim Pastanesi'nde almıştım. O zamanlar Ankara'nın gösteri mekanlarından biriydi.

Kilim Pastanesi'nde jukebox vardı bir köşede. Sinemayla bağlantılı ikinci kapının yanında dururdu. 1900'lü yılların başında keşfedilmiştir müzik kutusu. 45'lik plak yaygınlaşınca, 1950 ve 1960'lardan sonra gelişti. Plak şirketlerinin de işine gelirdi bu kutular. Kilim Pastanesi'nde vardı, Ali Baba Oyun Salonu'nda vardı. Yirmi beş kuruş atardın. Butonlar vardır. Diyelim otuzuncu butonda plağın A yüzünde bu şarkı, B yüzünde şu şarkı vardır. Seçip, çalarsın. Biraz da oradakilere hava olsun diye. Bak, ben neleri biliyorum, dinliyorum.

Peki siz hangilerini bilir, dinlerdiniz, sorusuna da, *"Dönemin plakları. 1960'lı yıllar, 60'ların ikinci yarısından plaklar. Artık kutuda ne varsa. Rolling Stones, Moody Blues, Procol Harum, Animals, Hollies, Beatles plakları... Jennifer Eccles, Nights in White Satin, Yesterday, A Whiter Shade of Pale gibi parçalar."* şeklinde cevaplıyor.

"Bu şarkılar pek de pastanenin ismiyle uyumlu gelmedi bana. Dekoruyla da uyumlu değildi zaten. Böyle alçak masalar düşün. Oturma yerleri de öyle. Döşemeler de kilim desenli. Sırtını dayadığın yerler uzun. Ama sinemanın parçasıydı sanki burası. İki kapısı vardı. Biri dışarı, diğeri sinemanın bilet gişesi tarafına açılırdı. Şöyle tarif edeyim: Sinemanın kapısının solundan girişi vardı pastanenin. Sinema kapısının sağında ise küçük bir kırtasiye dükkanı vardı. Gazete, dergi de satılırdı. Orası da sinemayla uyumluydu. Çünkü burada yabancı sinema, müzik dergileri satılırdı. Ben alırdım onları. Fotoğrafları keser, anladığım kadarıyla özetler, çalıştığım gazetelerde kullanırdım. Demek ki nedir, hem kırtasiye dükkanı hem pastane, sinemadan ve onun kalabalığından faydalanıyordu. Müzik kutusunda, pastane adıyla uyumlu sayılabilecek tek plak Cem Karaca'nın Emrah'ıydı. Bak bunu iyi hatırlıyorum."

Çankaya Sineması ve Kilim Pastanesi, adeta onun bir parçasıydı. Sinemaya gitmek için buluşanlar, filmin başlamasını bekleyenler, sinemadan çıkanlar, daha çok gençlerin toplandığı bir yerdi Kilim. Bazı mekanlar bulundukları yerle özdeşler. Çankaya Sineması'nı da Ayrancı'dan, Paris Caddesi, Şili Meydanından, hele hele Kilim

Pastanesinden ayıramaz, koparamazsınız. Çankaya Sineması ve Kilim Pastanesi yapışık iki kardeş gibiydiler. En lezzetli sunumu kazandıydı, bana sorarsanız bozası da çok nefisti.

Çankaya Sineması'nın yanındaki konumu da Kilim Pastane'nin hikayesine ayrı bir anlam katıyordu. Sinema ile pastane arasındaki ilişki, Ankara'nın eski şehir kültürünün önemli özelliklerinden biridir. Sinemaya gitmek yalnızca film izlemek değildi. Film öncesinde bir şeyler yemek, film sonrasında konuşmak, arkadaşlarla buluşmak, belki pastaneye uğramak gecenin tamamını oluştururdu. Sinema insanı perdeye götürür, pastane yeniden sokağa getirirdi. Biri hayal dünyasını gösterirdi, diğeri Ankara'nın gerçek hayatını.

Bu nedenle Kilim Pastane'nin hafızasını yalnızca orada yenilen yiyeceklerde aramamak gerekir. Asıl hafıza masalarda, sandalyelerde, müzik kutusunda ve pastanenin çevresindeki sokaklarda saklıdır. İnsanlar bugün o günlerde ne yediklerini hatırlamayabilir. Fakat kiminle oturduklarını, hangi şarkıyı seçtiklerini, sinemadan sonra nereye gittiklerini, hangi sokaktan eve döndüklerini hatırlayabilirler. Hafızanın ilginç tarafı budur: İnsan bazen pastanın tadını unuttur ama yanında oturan insanın yüzünü unutmaz.

Ankara'da bazı semtlerin bir zamanlar kendilerine ait bir ritmi vardı. Ayrancı da bunlardan biriydi. Apartmanların arasından yükselen çocuk sesleri, esnafın tanıdık yüzleri, akşamüstü alışverişe çıkan insanlar, okuldan dönen öğrenciler, sinemaya giden gençler ve pastaneye uğrayan aileler... Kilim bütün bu hayatın içinde yalnızca bir dükkan değildi, semtin sosyal yaşamının duraklarından biriydi.

Bugün Ayrancı'nın sokaklarında yürürken bu eski hayatın izlerini bulmak kolay olmayabilir. Şehir büyüdü, tüketim alışkanlıkları değişti, pastanelerin yerini farklı



mekanlar aldı. Gençlerin buluşma biçimleri değişti. Müzik dinleme biçimleri tamamen değişti. Bir zamanlar bir şarkı için jeton atılırken bugün dünyanın bütün müzik arşivi cebimizde. Fakat insanın müziğe ulaşması kolaylaştıkça, müziği beklemenin heyecanı kayboldu.

Ankara zamanla değiştikçe, mahalle sinemaları birer birer perdesini indirip yerini AVM'lerin çok salonlu, soğuk komplekslerine bıraktığında Çankaya Sineması da tarihin sayfalarına karıştı. Ancak Kilim Pastanesi, Ayrancı'nın o direnen hafızasında bir zaman kapsülü gibi parıldamaya devam etti. Bugün bile eski bir Ayrancı, Hoşdere veya Güvenlik Caddesi'nden geçerken Kilim'in olduğu tarafa baksa, kulağına hafiften o jeton düşme sesi ve ardından başlayan cızırtılı bir plağın melodisi gelir.

Kilim Pastane'nin hikayesinde bu yüzden büyük olaylardan çok küçük sahneler önemlidir. Bir genç kızın arkadaşlarıyla oturması, bir delikanlının müzik kutusuna jeton atması, bir ailenin sinema çıkışı pastaneye uğraması... Bunlar gazete manşetlerine çıkmadı. Tarih kitaplarına girmedi. Ama Ankara'yı Ankara yapan hayatın kendisi tam olarak buydu.

Biz yaştaki Ankaralıların hayalleri ve hafızası hala eski usul çalışıyor. Bir ses, bir koku, bir sokak adı veya bir pastane tabelası yıllarca kapalı duran bir kapıyı açabiliyor. Kilim Pastane de Ankara'nın böyle kapılarından biri.

Kapıyı açtığınızda karşınıza yalnızca bir pastane çıkmıyor. Ayrancı çıkıyor. Çankaya Sineması çıkıyor. Gençlik çıkıyor. Akşamüstleri çıkıyor. Sinema çıkışları çıkıyor. Arkadaşlıklar çıkıyor. Ve en önemlisi, içine bir zamanlar jeton atılmış küçük bir müzik kutusundan yükselen şarkı çıkıyor.

Belki o şarkının adını bugün kimse hatırlamıyor.
Ama sesi hala Ankara'da bir yerlerde çalıyor.

KAYNAKLAR

Kaynar Hakan, "Ayrancı'nın sineması: Çankaya", 2020, ayrancim.org.tr/

Tanyer Turan, "Ankara Ansiklopedisi – 10", Kebikeç, 2022,

Bozyiğit Ali Esat, "Eski Ankara Sinemaları", Kebikeç, Sayı, 9, 1999

Esen Selim, www.gercekedebiyat.com

Kaya Çayır Çiğdem, "Zamana Yenik Düşen Ankara Sinemaları IV: Müstakil ve Sinemalı Apartmanlar Dönemi", Lavarla, 2021.

İşcen yavuz, yavuziscen.blogspot.com

<https://ayrancim.org.tr/tag/kilim-pastanesi/>

SERGEN PASTANESİ

Ankara'nın Şemsiyeli Çocukluğu

Ankara'nın ayazı meşhurdur derler ama o ayazın ortasında insana çocukluğunun ilkbaharını yaşatan, içini ısıtan gözden ırak olmayan mucizeler de vardır. Bu şehrin sokaklarında yürürken bir caddenin köşesinden aniden yükselen o pudra şekeri ve vanilya kokusu, sizi doğrudan Ankara'nın en çocuksu, en neşeli ve en renkli dünyasına çağırır; Sergen Pastanesi. Sergen, resmi evrakların, ciddi binaların ve ağırbaşlı bulvarların gölgesinde büyüyen Ankaralı çocuklar ve çocukluğunu hiç kaybetmeyenler için bir pastaneden ziyade bir lunapark, tatlı bir neşe sığınağıdır.

Ankara'nın tarihi geçmişi olan pastanelerden biri de Kabalak ailesinin açtığı Sergen Pastanesi'dir. Atatürk Bulvarı'nda Sakarya Caddesi'nin girişinde 1970'li yılların Ankara'sında oldukça popüler mekanı olarak yer almıştır. Pastane, dondurmaları başta olmak üzere sabahları çıkan sıcak poğaça ve doğal sütle kahvaltı için tercih edilen bir mekan olmuştur. Bilhassa pastaneden dışarıyı saran vanilya kokusu, çikolataları ve sup (supangle) tatlısı tercih edilmiştir. Ankara'nın en güzel profiterol ve limonatasının yapıldığı pastane olarak düşünülmüştür. Ankara'nın ilk profiterol pastasının yapıldığı ve ilk şemsiye çikolatanın yenildiği pastane olarak da hafızalarda yer edinmiştir. Pastane 1993-1994 yılında kapanmış insanların hafızasında Kızılay'ın bir simgesi olarak kalmıştır. Atakule yakınında bulunan Çankaya caddesindeki Sergen'in kaderi de aynı olmuştur.

Bazı pastaneler vardır, insan onları hatırlarken ne yediğini değil, kaç yaşında olduğunu hatırlar. Sergen Pastanesi de Ankara'nın böyle pastanelerinden biriydi. Bir pastane tabelasından çok, eski Ankara'nın kapısını açan bir anahtar gibiydi. Adını bugün söylediğinizde, belli bir kuşağın gözünde önce bir dükkan değil, Sakarya Caddesi belirir. Atatürk Bulvarı'ndan Sakarya'ya doğru inen eski Ankara, kitabevleri, mağazaları, lokantaları ve pastaneleriyle birden canlanır. Sonra vitrinin önünde duran çocuklar görünür. Ve nihayet o çocukların elinde, bugün bir çikolata fabrikasının ürettiği herhangi bir üründen çok daha büyük bir anlam taşıyan küçük bir şemsiye belirir.

Sergen Pastanesi denince kentin hafızasında pırıl pırıl parıldayan ilk efsane, hiç



şüphesiz o pudra şekerine belenmiş yumuşacık ponçik ve damaklarda iz bırakan kat kat pastalarıdır. Fırından taptaze çıktığında üzeri adeta kar yağmış gibi beyazlayan o ponçığı ısıırken üstüne başına dökülen şeker kırıntılarını silkelemek, Ankaralıların en sevimli ritüellerinden biridir.

Yaz sıcağı bozkırı kavurduğunda ise Sergen'in külahlarda yükselen o meşhur dondurması imdada yetişir. Gerçek meyvelerle ve sütle hazırlanan, uzadıkça uzayan o geleneksel dondurma, Kızılay'da ya da mahalle aralarında gezinen Ankaralıların en serin arkadaşıdır.

Fakat Sergen'i çocukluk hafızasının tam merkezine oturtan, gören her yetişkinin yüzünde çocuksu bir tebessüm açtıran öyle bir lezzet vardır ki, adını anmak bile insanı onlarca yıl geriye götürür. Renkli folyolara sarılı o efsanevi şemsiye çikolata! Karnesindeki pekiyileri kutlayan çocukların ödülü, uslu durma karşılığında annelerin teklif ettiği en tatlı rüşvet veya ilk aşkına cesaretini toplamak isteyen bir gencin cebine koyduğu o minik şemsiye çikolatalar, Sergen'in bu kente armağan ettiği en zarif neşe nesnesidir.

Sosyal medya hesabı üzerinde eski bir Ankara'lı Sergen Pastanesini anlatmış.

"Şimdi Ankara'da bir Sergen Pastanesi var mı bilmiyorum. Ama ben genç kızken yeri Kızılay'da şimdiki Soysal Pasajının Sakarya çıkışındaydı. Bu konumun o yıllarda Ankara'da İngilizce kitap satan sayılı kitapçılardan biri olan Tarhan Kitabevine çok yakın olması gibi stratejik bir önemi de vardı.

O zamanlar en büyük zevklerimden biri Tarhan'ın rafları arasında --bazen saatlerce-- kaybolarak, ilgimi çeken her kitabı elleyerek, sayfalarına göz gezdirerek kendime en uygun fiata, en güzel kitabı seçmek, sonra değerli paketim kolumun altında yorgunluk çıkarmak için Sergen'de bir dilim profiterol yemektir. İşte gençliğimin Nirvanası... Şimdi aynı amaçlı kahve/kitapçılar var. O zamanlar olmadığından bu rutini keşfetmiştim.

Sergen'in profiterolu benim gibi pasta mı, supangle mı kararsızlığını yaşayan insanlar için harika bir çözümdü. Altı pasta, üstü supangle olurdu. Bir de servis yaparken üzerine ayrıca çikolatalı sos dökerlerdi. Benim gibi gençliğinden beri çikolata delisi olan biri için haftada en az 1 kere tadılmasa kesinlikle olmaz bir lezzetti. Allahtan yakın oturduğumuz için rahatlıkla gidebilirdim.

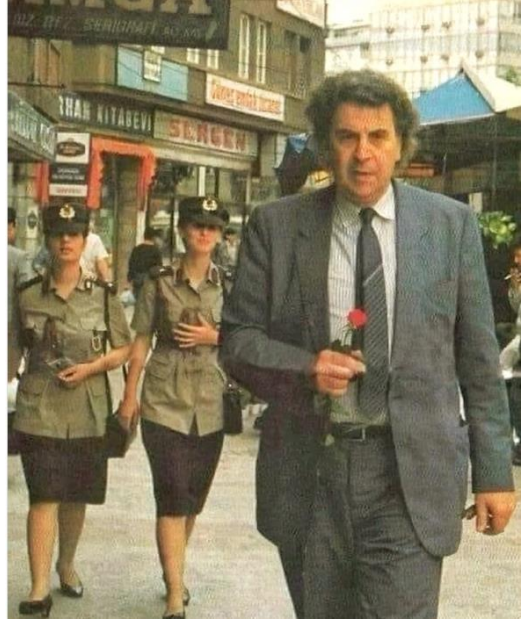
Sonra tabii yıllar geçti, Sergen kapandı, Tarhan Kitabevi taşındı, şimdi var mı bilmiyorum bile... Ben de merak eder oldum, Sergen'in profiterolu gerçekten o kadar güzel miydi yoksa onu o kadar güzel yapan gençliğimin damak tadı mıydı diye? İşte Burcu'nun ve Hatice'nin pastaları o merak ve nostaljiyi pekiştirince bu pasta ortaya çıktı. Sonuçta hem çocuklar, hem de biz çok beğendik. Tadı da



beni gerçekten yıllar öncesine götürdü. Kolunun altında kitabı, içinde profiterol yeme heyecanı taşıyan bir genç kız oluverdim sanki."

Yine başka bir sosyal medya paylaşımında da, *"Atatürk Bulvarı'ndan Sakarya Caddesi'ne girildiğinde ise, sağda Sergen Pastanesi, Derya Mağazası, Tarhan Kitabevi sıralanırdı... Kabalak Ailesi'nin sahibi olduğu Sergen Ankara'da ilk şemsiye çikolata satılan ve yenilen yer olarak anılırdı. Mozaik pasta, profiterol, supanglez gibi farklı ürünleriyle de tanınırdı. Profiterol, üzerine çikolatalı sos dökülerek servis edilirdi."* ifadelerine yer verilmiş.

Bir başka eski kullanıcı anlatısında ise Sergen Pastanesi, 1980'lerin Ankara'sının en güzel pastanelerinden biri olarak hatırlanıyor ve Ankara Fen Lisesi mezunlarının yıllık buluşma mekanlarından biri olduğundan söz ediliyor. Bir başka anlatıda ise Sergen'in eski yerinin 1990'ların başında kapandığı ve yıllar sonra bir kitabın arasından çıkan KDV fişinin geçmişteki pastaneyi, insanları ve zamanı yeniden hatırlattığı anlatılıyor. Bir pastaneye ait fişin yıllar sonra bir kitabın arasından çıkması, Ankara'nın hafızasının nasıl çalıştığını bundan daha güzel anlatabilir mi?



Sergen'in hikayesinde bu yüzden yalnızca pastane müşterileri yoktur, öğrenciler, aileler, dostlar, sevgililer, kitapçılar, alışverişe çıkanlar ve Ankara'nın gündelik hayatını oluşturan binlerce insan vardır. Sergen'in hemen yanında Tarhan Kitabevi'nin bulunması da bu açıdan önemlidir. Sakarya Caddesi'nin o dönemki dokusunda kitapla pasta, edebiyatla profiterol, alışverişle dondurma aynı şehir manzarasının parçalarıydı.



İnsan bir kitabevine girip kitap alıyor, birkaç adım sonra pastaneye girip bir şeyler yiyebiliyordu. Ankara'nın şehir kültürü henüz alışveriş merkezlerinin koridorlarına taşınmamıştı, hayat caddelerde yaşanılıyordu.

Nitekim Sergen'in hikayesi de Ankara'nın şehir merkezinin dönüşümüyle birlikte değişti. Eski pastanenin Sakarya Caddesi'ndeki hayatı sona erdikten sonra bir süre Çankaya Caddesi üzerinde pastane-kafe-pub anlayışıyla devam ettiği, ardından da Ankara'nın gündelik hafızasından çekildiği aktarılıyor.

Bugün Ankara'nın Sakarya Caddesi'nden geçen genç bir insan

için Sergen yalnızca eski bir isimdir. Fakat bir zamanlar o caddede yaşıyanlar için Sergen'in kapısından içeri girmek, şehrin kendisine biraz daha yaklaşmak demektir. O kapıdan giren herkes aynı şeyi almıyordu. Kimi ponik alıyordu, kimi pasta, kimi dondurma, kimi de belki yalnızca bir şemsiye ikolata. Ama herkes oradan biraz Ankara alarak çıkıyordu.

Belki de Sergen'in en büyük başarısı, Ankara'nın büyük tarih kitaplarına girmeyecek kadar küçük, fakat Ankara'da yaşamış insanların hafızalarına girecek kadar önemli anlar biriktirmektir.

Bir annenin çocuğuna aldığı şemsiye ikolata...
Bir ğrencinin arkadaşlarıyla yediği pasta...
Bir yaz akşamı yenilen dondurma...
Bir aile toplantısı için eve götürülen ponik...
Bir arkadaş buluşması...
Bir sevgiliyle yapılan kısa bir sohbet...
Bir kitaptan yıllar sonra çıkan KDV fişi...
Bunların hiçbiri tek başına şehir tarihi değildir.

.....

Ama hepsi bir araya geldiğinde Ankara'nın şehir tarihi olur.



KAYNAKLAR

Nakiş Dilay, Cumhuriyetin 100. Yılında Ankara Armağanı, Köklü Ankara Pastaneleri, Net Kitaplık, II. Cilt, 1. Baskı, 2023, s. 465.

http://www.ergir.com/2008/sakarya_caddesi.htm (ET: 12.24.2022)

Profiterollu Pasta, bizimpastane.blogspot.com/

Esen Selim, Gerçek Edebiyat

YEŞİM PASTANESİ

Su Böreği ve Keşkülü Dondurmanın Hikayesi

Ankara'nın bir semti diğerine benzemez, her biri Başkent'in farklı bir zaman dilimini, farklı bir ruh halini yaşatır. İşte Yeşim Pastanesi, Ulus Erzurum Otelі'nin altındaki o tarihi ve telaşlı köşesinden Emek Mahallesi'nin sükunetine uzanan rotasıyla, adeta iki ayrı Ankara'yı birbirine bağlayan tatlı bir dikiş izidir. Şehrin ticaret ve siyaset merkezi Ulus'ta, Erzurum Otelі'nin gölgesinde tüccarların, Anadolu'dan gelen konukların ve bürokratların uğrak yeri olan o ilk durak, zamanla kentin batıya doğru genişleyen modern yüzüne, Emek'in o geniş balkonlu, samimi mahalle dokusuna eklemlenmiştir. Yeşim, nerede olursa olsun, içeri adım atan her Ankaralıya kentin o hem ciddiyet barındıran hem de güven veren kadim terbiyesini sunmayı başarmıştır.

Bu iki farklı Ankara sahnesini birleştiren ortak payda ise hiç şüphesiz Yeşim Pastanesi'nin mutfağından çıkan o dillerden düşmeyen lezzet hazinesidir. Güne başlarken tezgahda parıldayan, kat kat ayrılan hamurunun arasından mis gibi tereyağı ve peynir kokusu yükselen su böreği, Ankaralılar için sıradan bir kahvaltılık değil, güne başlama ritüelidir.

Ulus'taki Yeşim Pastanesi'nin Erzurum Otelі'nin altında yer aldığı, eski Ankaralıların hafızasında oldukça belirgin biçimde yer etmişti. İnternetteki hatıralarda pastanenin halin girişinin hemen yakınındaki "efsane pastane" olarak anılması ve su böreğiyle sütlü tatlılarının özellikle övülmesi, Yeşim'in yalnızca bir işletme değil, bir semt hafızası olduğunu gösteriyor. Aynı hatıralarda keşkülü dondurmasından söz edilmesi de Yeşim'in damak hafızasındaki yerini daha da belirginleştiriyor. Eski Ankaralı tatlıyı bugünkü gibi puanlamazdı, ona hatıra biçerdi. "Kaç yıldız verirsin?" diye sormazdı.

"Hatırlıyor musun?" derdi. Belki de eski pastanelerin bugünkülerden en büyük farkı buydu. Onların lezzetleri yalnızca damakta değil, insanın hayatında bir yere yerleşirdi.

Keşkülü dondurma ise başlı başına bir Ankara hatırasıdır. Bugün kulağa biraz şaşırtıcı gelebilir. Dondurma serinliğinin, keşkül ise sütlü tatlıların dünyasından gelir. İkisini bir araya getirdiğinizde ortaya Ankara yazlarının kendine özgü bir lezzeti çıkar. Dondurma kaşığının ucunda erirken keşkülün sütlü, bademli, eski tatlıları hatırlatan karakteri damağa yerleşir.

Yeşim'in su böreği de bu eski Ankara sofrasının başka bir yüzüdür. Çünkü pastanelerin geçmişteki işlevi bugünkünden daha geniştir. Pastane yalnızca doğum günü pastası almak



için gidilen yer değildi. Sabah kahvaltısı, le arası, eve götürülecek börek, misafire ikram edilecek tatlı, çayın yanına konacak bir Şey... Hepsi aynı yerde bulunabilirdi. Yeşim'in su böreğinin meşhur olması da bu yüzden önemlidir. Pastane, Ankara'nın tatlı ihtiyaını karŐımlarken bir yandan da ev mutfağının yükünü paylaŐırdı. Bir evin kapısı çalındığında misafir gelecektir. ay konur. Tabaklar ıkarılır. Sonra biri mutlaka sorar: "Tatlı ne alacağız?" İŞte bu cümle Ankara'nın pastane kültürünün en kısa tarihidir. Yeşim, bu cümlenin cevaplarından biriydi.

Yeşim'in Ulus'taki yeri, pastanenin hafızasını Ankara'nın gündelik hayatıyla doğrudan iliŐkilendiriyordu. Erzurum Otel'i'nin altında, halin yakınında olmak demek, Şehrin yalnızca sakin ve düzenli tarafına değil, hareketli ve biraz da karmakarıŐık tarafına komşu olmak demektir. Halin kendine özgü kokuları, esnafın telaşı, alışverişe gelenler, iŐçiler, memurlar, otel müşterileri ve sokaktan geçen binlerce insan aynı Şehir manzarasının içindeydi. Yeşim bu kalabalığın içinde Ankara'nın "alıŐan" yüzünün pastanesiydi. Şehrin tarihi merkezinde hayatın bütün renkleri birbirine karıŐırken Yeşim'in kapısından giren insan, birkaç dakikalığına bu telaŐın dışına çıkabiliyordu.

Bir müşteri hatırasında, babasının fırıncı olduğu ve karŐıdaki ekmek bayisine ekmek götürdüğü, ardından çocuğunu da Yeşim'e börek ve poğaça yemeye götürdüğü anlatılıyor. Bu küçük hatıra, belki de Yeşim hakkında sylenebilececek en değerli cümlelerden biri. Çünkü burada bir gastronomi değerlendirmesi yok, bir restoran eleŐtirisi yok, bir ocuk var, babası var, ekmek teslimatı var, börek var, poğaça var. Ve yıllar sonra bütün bunların bir araya gelerek "Ulus deyince aklıma hep buralar geliyor" duygusuna dönüşmesi var. Şehir hafızası tam da böyle oluşur. Resmi kayıtlarda bir bina Şu tarihte yapılmıştır diye yazabilir. Bir cadde Şu yıllarda gelişmiştir diye anlatılabilir. Ama bir Şehrin gerçek hafızası bazen bir ocuğun "Babam beni buraya börek yemeye getirirdi" cümlesinde saklıdır.

Emek Mahallesi'ndeki Yeşim de bu açıdan ayrı bir Ankara hikayesi taşır. Ulus'un hareketli, tarihi ve ticari dünyasından Emek'in daha düzenli, mahalle lğindeki Şehir hayatına uzanan bir izęi... Ankara'nın Şehir kültürünün nasıl yer değiştirdiğini görmek için bazen bir pastanenin adresine bakmak yeterlidir. Yeşim'in Emek'teki varlığı, Ankara'nın merkezden yeni gelişen yaşam alanlarına doğru kayan Şehirle birlikte düŐünülmesini mümkün kılar. Ulus'ta halin, otelin, dükkanların ve yoğun ticaret hayatının arasında duran pastane, Emek'te başka bir Ankara'ya karışır. Burada mahalle vardır, öğrenciler vardır, memurlar vardır, apartman hayatı vardır. Pastane artık

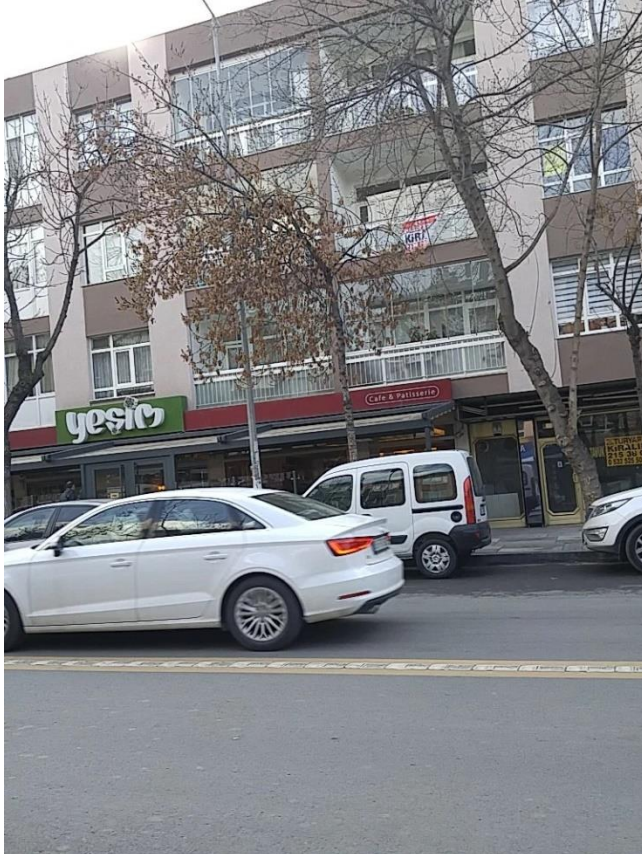


yalnızca şehir merkezine gelenlerin değil, çevresinde yaşayanların da gündelik hayatının bir parçasıdır.

Emek'teki Yeşim'i hatırlayanların anlatıları da bu yüzden farklı bir duygu taşır. Bir kullanıcı için burası öğrencilik yıllarının uğrak mekanıdır. Ne güzel bir tanım... Çünkü öğrenci için bir pastane yalnızca yemek yenen yer değildir. Bazen ders çalışmaktan kaçılan yerdir. Bazen sınavdan sonra gidilen yerdir. Bazen cebindeki parayı son kuruşuna kadar hesaplayarak oturduğu masadır. Bazen de "Bir çay içip kalkacağız" denilip iki saat sonra hala kalkılmayan yerdir. Ankara'nın öğrencileri pastaneler konusunda zaten ayrı bir sosyolojik sınıftır. Paraları azdır ama oturacak zamanları çoktur. Bir çayla masayı uzun süre işgal edebilirler. Pastane de buna itiraz etmiyorsa aralarında güzel bir dostluk başlar.

Yeşim'in Ulus'taki eski yerinin bulunduğu yapı yıllar sonra restore edildi. Eski müşterilerin aktardığı hatıralarda, binanın restorasyonuna kadar pastanenin tabelasının yerinde durduğu anlatılıyor. Düşünün: İçeride artık pastane yok, insanlar artık su böreği almıyor, keşkülü dondurma yenmiyor, ama tabela hala orada. Bir şehir bazen geçmişini böyle saklar. İçini boşaltır ama tabelasını bir süre daha bırakır. Sanki "Burada bir zamanlar insanlar mutluydu" demek ister. Sonra tabela da gider. Bina yenilenir. Cephe değişir. İnsanlar değişir. Ama hafıza inatçıdır.

Bir gün yıllardır görmediğiniz bir yerin önünden geçersiniz. Birden çocukluğunuz gelir aklınıza. Babanız gelir. Anneniz gelir. Bir arkadaşınız gelir. Bir kış günü, bir yaz akşamı, bir pazar sabahı... Ve birden burnunuza su böreğinin kokusu gelir. Oysa ortada börek yoktur. İşte nostaljinin en tuhaf tarafı budur. Burnunuz olmayan şeyi



koklar. Damağınız artık bulunmayan tatları hatırlar. Gözünüz artık yerinde olmayan tabelayı görür. İnsan, şehrin kendisinden çok kendi geçmişine bakmaya başlar.

Yeşim'in dijital dünyada hala izlerinin bulunması da bu açıdan ilginçtir. Bugün artık işletmenin kendisiyle ilgili farklı ve zaman zaman birbiriyle gelişen bilgilerle karşılaşmak mümkün. Eski adresler, kullanıcı yorumları, işletme kayıtları ve hatıralar internette yan yana duruyor. Şehirde olmayan bazı mekanlar internette yaşamaya devam ediyor. Artık dükkan yoktur ama adres vardır. Tabela yoktur ama müşteri yorumu vardır. Masa yoktur ama birileri hala "su böreği çok güzeldi" diye yazmaktadır. İnsanlar gitmez ama gitmiş olanlar konuşmaya devam eder.

Yeşim Pastanesi'ni Ankara'nın hafızasında özel kılan şey, yalnızca su böreğinin lezzeti ya da keşköllü dondurmanın farklılığı değildir. Onu özel yapan, iki ayrı Ankara'nın hikayesine dokunmuş olmasıdır. Ulus'ta eski şehrin hareketine, Emek'te yeni Ankara'nın gündelik hayatına karışmıştır. Bir tarafta halin gürültüsü vardır, diğer tarafta mahalle hayatının daha sakin ritmi. Bir tarafta Erzurum Otel'i'nin altındaki eski pastane, diğer tarafta öğrencilerin ve mahalle sakinlerinin uğradığı Emek. Bir tarafta babayla yenilen börek, diğer tarafta gençlik yıllarının çayları. Ve hepsinin ortasında Yeşim vardır.

Yeşim Pastanesi, ilk olarak Ulus Hal girişinde Erzurum Otel'i altında ve ilerleyen yıllarda Emek Bışkek caddesinde (eski 8. Cadde) ve Etlik Tefvik Sağlam caddesinde faaliyet gösteren, kentin sosyokültürel hafızasında yer edinmiş nostaljik bir mekan olarak tarihteki yerini aldı. Yakın zamana kadar faaliyette olan pastane muhtemelen 2022 yılında kapanarak tarihin tozlu sayfalarındaki yerini aldı.

Yeşim Pastanesi, Ankara'nın tatlı hafızasında su böreği kokusuyla açılan bir sayfadır. Ulus'ta Erzurum Otel'i'nin altında başlayan hikayesi, Emek Mahallesi'nde devam ederken, şehrin gündelik hayatına hem lezzet hem de hatıra katmıştır. Pastanenin su böreği, sabahın erken saatlerinde Ankara'nın telaşına eşlik eden bir ritüeldi, sütlü tatlıları ise, akşamüstü sohbetlerinin en zarif eşlikçisiydi. Ve elbette keşköllü dondurması... Yaz günlerinde serinliğin en tatlı hatırası olarak hafızalarda yer etti.

Ankara'nın değişen şehir kültürü, Ulus'un tarihi cazibesini biraz gölgede bırakıp Emek ve çevresini yeni nesil mekanların işgaline açsa da Yeşim Pastanesi, kentin kimliğini koruyan dirençli kalelerden biri olmuştur. O, ne Ulus'un o kadim esnaflık ruhundan vazgeçmiş ne de Emek'in o nezih mahalle kültüründen kopmuştur. Şehrin hafızasından Yeşim'i çıkardığınızda, Ulus'un o hummalı sabahları biraz eksik, Emek Mahallesi'nin sakin akşamüstleri biraz renksiz ve Ankaralıların tatlı kaçamakları o unutulmaz keşköllü dondurmanın serinliğinden mahrum kalır.



DERE PASTANESİ

Bir Dilim Ankara Sarması

Şehirler büyüdüğü, binalar tırmandıkça ve neon ışıklı modern kafeler sokakları sarıp sarmaladıkça bazı şeyler sessizce çekilir kent yaşamından: Katıksız sadelik, gösterişsiz ustalık ve tek bir ısırıkta insanı çocukluğunun Pazar öğleden sonralarına götüren o gerçek lezzetler.

Ankara'nın en köklü ve eski lezzet mabetlerinden biri olan Dere Pastanesi, tam da bu sadeliğin ve zanaatın başkentteki adıydı. Dere, pastacılığın henüz şeker hamurlarıyla süslenip fotoğraflık birer nesneye dönüştürülmediği, lezzetin sırrının taze yumurtada, gerçek sütte ve kıvamında çırpılmış kremada saklı olduğu o dürüst çağın temsilcisiydi.

Dere Pastanelerinin resmi internet sayfasında, tanıtım şu şekilde yapılıyor. "1971 yılında Hüseyin Sünnetçi tarafından Ankara Başlayan Sokak (Küçükesat) da hizmete giren Dere Pastanesi, ilerleyen zamanlarda yelpazesini genişleterek Bülbülderesi Caddesi'nde hizmetini sürdürerek Ankara'nın ilk ve sayılı pastaneleri arasında yer almaktadır. Pastanemiz 2007 yılı itibariyle yepyeni bir dekorasyon çalışmasıyla Cafe & Patisserie olarak hizmetine devam etmektedir.

Ürünlerimizde bağımlılık yapan lezzeti veren en önemli özelliği kendi evlerimizde kullandığımız ürünleri, sizlere sunduğumuz çeşitlerin üretiminde kullanmamızdır, üründe kalite, tüketicide güven bizim ilkemiz bu doğrultudadır."

Dere Pastanesi, Ankara'nın pastacılık hafızasında adı yalnızca bir dükkanın tabelası olarak kalmamış, bazı tatlarla birlikte anılan köklü mekanlardan biridir. Ankara'da eski pastaneler hatırlandığında çoğu zaman önce bir adres değil, bir lezzet gelir insanın aklına. Kimi için bir ekler, kimi için bir Alman Pastası, kimi için muzlu pasta... Dere Pastanesi söz konusu olduğunda ise bütün bu tatların arasından sıyrılıp hafızanın en uzak köşesinden gelen başka bir isim vardır: Ankara Sarması. İçi özel krema ve muzla doldurulan, dışı ince pandispanyayla kaplı bu sade ama kendine özgü tatlı, bugün yokluğu en fazla hissedilen eski Ankara lezzetlerinden biri olarak hatırlanıyor. Onu



özleyenlerin aslında yalnızca bir pastayı değil, o pastanın yenildiği zamanı özlediğini anlamak zor değil.

Bugün sosyal medya gruplarında eski Ankaralıların iç çekerek andığı, "Nerede o eski tatlar?" sorusuna verilen en net ve ortak cevaptır bu tatlı. Dışarıdan bakıldığında gösterişsizdir, üzeri soslara, jölelere ya da abartılı süslere boğulmamış, sadece altın sarısı, pürüzsüz ve yumuşacık bir pandispanya rulosudur. Ancak o pandispanyanın içine saklanmış özel krema ve tam ortasındaki taze muz dilimi ile birleştiğinde ortaya çıkan lezzet, Ankara'nın bozkır sıcağına da dondurucu ayazına da iyi gelen sihirli bir iksire dönüşürdü.

Ankara pastacılık tarihine altın harflerle yazılmış bir tarif ararsanız, yolunuz mutlaka Dere'nin o meşhur Ankara Sarma'sına çıkar. *"Ankara Sarma, Ankara'nın kendi karakteri gibiydi aslında: Dışarıdan bakıldığında sade, abartısız ve mütevazı, ama içine girip tadına vardığınızda derin, zengin ve asla unutulmayan..."*

Şimdilerde pastane vitrinlerinde bu lezzeti arayıp bulamayan ya da taklitleriyle yetinmek zorunda kalan Ankaralıları için "Dere'nin Ankara Sarma'sı", kentin kaybolan tatlı hafızasındaki en büyük boşluklardan biridir.

Dere Pastanesi denince akla gelen tek efsane Ankara Sarma değildi elbette. Kentte iyi bir muzlu pasta ya da damakta eriyip giden bir ekler yemek isteyenlerin adresi tartışmasız Dere'di. Ekler konusunda ise Dere, tam bir klasik ekolü temsil ederdi. Hamurunun çıtır kuruluşu ile içindeki o akışkan, kadife gibi kremanın buluşması, üzerindeki parıltılı çikolata sosuyla tamamlanır, bir kutu ekler eve ulaşana kadar yolda yarısı gizlice tüketilirdi.

Bir de Alman Pastası vardı. Eski Ankara pastanelerinin vitrinlerinde önemli bir yeri olan Alman Pastası, Dere Pastanesi'yle ilgili hatırlanan tatların başında gelir. İsmi yabancı olsa da Ankara'daki hatırası tamamen yerlidir. Onu yiyen çocuklar, gençler, aileler ve müdavimler için Almanya'dan çok Ankara'yı anlatır. Zaten pastanelerin en güzel tarafı da budur, bir yiyecek başka bir coğrafyadan gelmiş olabilir ama içine



girdiği şehrin hatıralarına karıştığı anda artık o şehrin malı olur. Alman Pastası da Ankara'nın tatlı hafızasında böyle bir vatandaşlık kazanmıştır.

Ekler ise Dere'nin başka bir güçlü tarafıdır. İyi ekler yapmak, dışarıdan bakıldığında kolay görünür. Biraz hamur, biraz krema, biraz çikolata... Fakat pastacılıkta "biraz"ların doğru ölçüsünü bulmak sanıldığı kadar kolay değildir. Hamur sert olmayacak, krema baymayacak, çikolata da insanı ilk lokmada şeker komasına sokmayacak. İyi ekler, insanı ikinciye istemeye ikna eden eklerdir. Dere'nin ekleriyle ilgili olumlu hatıraların bugün hala dile getirilmesi de bunun göstergesidir. Zaten bir pastanenin iyi olduğunun en sağlam ölçülerinden biri şudur: İnsan orada ne yediğini yıllar sonra hatırlıyorsa, o pastane işini doğru yapmış demektir.

Ankara'nın şehir kültürü değiştikçe pastanelerin anlamı da değişti. Bir zamanlar mahalle pastanesi, mahallenin doğal bir parçasıydı. İnsanlar pastacıyı tanır, vitrindeki ürünleri bilirdi. Hangi pastanın güzel olduğunu birbirlerinden öğrenirlerdi. Şimdi ise pastane kültürünün önemli bir bölümü internet yorumlarına, fotoğraflara ve sosyal medya paylaşımlarına taşındı. Eskiden "Burada ne güzel?" diye komşuya sorulurken, bugün aynı soru internete soruluyor. Eskiden pasta vitrinden seçilirdi, bugün bazen telefon ekranından. Eskiden pastanın eve sağlam ulaşması için kutu dikkatle taşınırdı, bugün kurye teslimat kodunu soruyor. Dünya hızlandı, pasta hala yeniyor ama pastayı bekleme biçimimiz değişti.

Ankara Sarması'nın bugün eskisi kadar kolay bulunmaması, onu daha da kıymetli hale getiriyor. Çünkü yokluk bazen bir lezzeti büyütür. Varken sıradan görünen bir şey, ortadan kalktığında hatıraya dönüşür. İnsan bir zamanlar her yerde gördüğü bir tatlıyı artık bulamayınca onun değerini yeniden keşfeder. Ankara Sarması da böyle bir tat. Bir tatlıdan şehir hafızasına dönüşmüş durumda. Bugün onu özleyen biri aslında yalnızca muzla kremanın arasına sıkışmış bir pandispanyayı aramıyor. Eski Ankara'nın bir parçasını arıyor.

Dere Pastanesi'nin Ankara hafızasındaki asıl yeri de tam burada başlar. O, yalnızca pasta yapan bir dükkan değildir. Ankara'nın bir zamanlar nasıl yediğini, nasıl sevindiğini, nasıl misafir ağırladığını, çocuklarını nasıl mutlu ettiğini ve küçük mutlulukları nasıl kutladığını anlatan tatlı bir şehir belgesidir.

Ve Ankara Sarması, bütün o tatların arasında, yokluğuyla bile kendisini hatırlatmaya devam ediyor.

Biraz muz, biraz krema, biraz pandispanya...

Ve koca bir Ankara.

KAYNAKLAR

www.derepastaneleri.com



MİLKA PASTANESİ

Tunalı Hilmi'de Bir Zamanlar Milka

Ankara'nın bazı pastaneleri vardır, onlar sattıkları pastalardan çok bulundukları yerle hafızaya yerleşir. Milka Pastanesi de Ankara'nın böyle mekanlarından biriydi. Bir tarafında Türkiye Büyük Millet Meclisi'nin ağırbaşlılığı, diğer tarafında Tunalı Hilmi Caddesi'nin hareketi vardı. Ankara'nın devlet yüzüyle şehirli yüzünün arasında, kendi dünyasını kurmuş bir pastane... Üstelik sıradan bir dükkan değil, adıyla, mimarisiyle ve çevresindeki hayatla hatırlanan bir yerdi.

Milka denince Ankara'da zihinde önce bir adres belirir; TBMM'nin karşısı. Bu konum, herhangi bir pastaneye nasip olmayacak kadar anlamlıdır. Meclis'in karşısında olmak, Ankara'nın tarihinin tam ortasında durmak demektir. Bir tarafta ülkenin kararlarının alındığı bina, diğer tarafta insanların çay içtiği, tatlı yediği, sohbet ettiği bir pastane... Devletin resmi tarihi ile şehrin gündelik tarihi aynı çevrede yan yana dururdu.

Meclis'te ülkenin geleceği konuşulurken, karşı tarafta belki birisi garsondan kahve istiyor, milletvekilleri toplantıya yetişmeye çalışırken başka bir masada iki arkadaş buluşuyor, birileri Ankara'nın siyasetiyle meşgulken birileri de akşam eve götürülecek pastanın hangisi olduğuna karar veriyordu. Büyük tarih ile küçük hayatın aynı şehirde, hatta bazen aynı cadde üzerinde yan yana yaşaması Ankara'nın kendine özgü taraflarından biridir.

Milka'nın hikayesinde Tunalı Hilmi Caddesi'nin de ayrı bir yeri vardır. Tunalı, zaman içerisinde Ankara'nın yalnızca bir ulaşım yolu değil, şehrin sosyal hayatının en canlı sahnelerinden biri haline geldi. Caddede yürümek, vitrinlere bakmak, arkadaşlarla buluşmak, alışveriş yapmak, bir pastaneye oturup kahve içmek ve sonra yeniden kalabalığa karışmak, Ankara'da modern şehir hayatının gündelik ritüelleriydi. Milka da



bu ritmin içinde yer alıyordu. Tunalı Hilmi Caddesi'nden geçen insan için pastane yalnızca acıkınca girilen bir yer değildi, bir buluşma noktası, bir bekleme yeri, bazen kalabalığın içinde soluklanılan küçük bir şehir odasıydı. Ankara'nın eski şehir kültüründe bu tür mekanların önemi bugün olduğundan daha büyüktü. Çünkü insanlar birbiriyle buluşmak için yalnızca telefon açmıyor, gerçekten bir yere gidiyor, bir masaya oturuyor ve karşısındaki insanın yüzüne bakıyordu.

Pastanenin ortaklarından Talat Reyhan "Rize/Çamlıhemşin'den Ankara'ya: Milka Pastanesi'nin Hikayesi Milka Pastanesi" başlıklı yazıyla Milka Pastanesi ile ilgili bilgileri şu şekilde aktarmaktadır.

"1961 yılında Klüp 47'nin sahibi Boris Vasilef ve kardeşim Yunus Reyhan ile Tunalı Hilmi Caddesinde şimdiki Halkbank Tunalı Hilmi şubesinin bulunduğu yerde Milka pastanesini açtık. Daha sonra mülkünü satın aldığımız bugünkü Mango mağazasının yerine taşındık. Bu ortaklık bir yıl sürdü. Boris Vasilef ayrıldı onun yerine İbrahim Cudi Reyhan ve Nazım Reyhan ortağım oldular ve otuz beş yıl bu ortaklık devam etti."

Milka Restaurant cumhurbaşkanlığından başbakanlığa, dışişleri bakanlığından devletin yüksek makamlarına, bankalara, ziyafet, açılış, düğün, kokteyl hizmeti vermiştir.

"Milka'da işletmeciliğe başladık. Ben pastanenin kasasından sorumluydum. Büyük sorumluluk taşıyordum. Bütün ailemin bu pastaneden geçindiğinin bilincindeydim. Daha önceden olan kötü alışkanlığımı, kumarı bu pastanede bıraktım."

Pastanenin yeni açıldığı dönemde bir gün, bir Alman müşteri geldi ve tost ekmeği istedi. O zamanlarda bugünkü gibi her çeşit ekmek yoktu fakat biz müşterinin isteğini kırmadık ve ona tost ekmeği yaptık. Pastaneden memnuniyetle ayrılan müşterimiz sonraki zamanlarda kendi arkadaşlarını da getirdi ve Milka Pastanesinin ünü yayılmaya başladı. O dönemde yüz kilogram un ile üç yüz tost ekmeği satardık."



Milka villasının ilk yapıldığı yıllarda ev ve evin sahibi Meziyet Tamay

Bir gün Bahçelievler'de oturan bir müşteri telefon etti ve iki adet tost ekmeği istediğini söyledi. Zamanın şartlarında Tunalı'dan Bahçelievler'e gitmek en az bir saat sürüyordu. Buna rağmen pastanede çalışan gençlerden birini gönderdim. Abim, neden böyle bir şey yaptığımı sordu. Ben de, "Biz bir pastane açtık ve işimizi en iyi şekilde yapmalıyız. Kavaklıdere'de de olsa Bahçelievler'de de olsa herkese hizmet vermeliyiz" dedim. Bu olayın

üzerinden birkaç gün geçtikten sonra Bahçelievler'de oturan aynı müşteri yenide aradı fakat bu sefer istediği farklıydı. Kızının düğününü Milka Pastanesi çalışanlarının organize etmesini istiyordu. Pastaneyi yeni açmıştık ve borçlarımız vardı. Bu düğünü yaptık ve düğünden aldığımız parayla borçlarımızı ödedik hatta kendimize de para kaldı. İki adet tost ekmeğini Bahçelievler'de olmasına aldırmadan müşteriye ulaştırmanın sonucuydu bu. Çok müşterinin gelmesinden çok bir gelen müşterinin bir daha gelmesine de dikkat ederdik.

Bugün Vehbi Koç, TRT genel müdürü ve Mehmet Barlas yemeğe geldiler. Restauranttan çıkarken uğurlamaya geçtiğimde Vehbi Bey bana, "Yabancı gelmiyorsun, seni bir yerden tanıyorum." diye söyledi. Ben de ona, "Sizlere çok hizmet verdim." dedim. "Nereden?" diye sorduğunda da "Süreyya'dan" dedim. "Yemek çok güzeldi. Siz bu işin çekirdeğinden yetişmişsiniz" dedi. "Fiyatlarınız nasıl?" diye sordu, ben de, "Divan Restoran'ta yakın" dedim. Vehbi Bey bana dese ki, "Siz de kazıksınız." Ve öylece uğurladık...

Milka Pastanesinin ünü yayıldıkça müşteri sayımız da arttı. Dönemin devlet adamlarının eşleri de pastaneye gelmeye başladı. Milka'da biz kiracıydık. Mal sahibi Adalet Partisindendi. Partisinin kadın kolları başkanı Çubuk barajında bir çay yapacaktı. Bize söylediler, "Olur" dedik. Nazmiye Hanımın davetlerinde de bizim Milka'da yapardı çayı. Yüz yirmi beş kişiye çay vereceğiz. Seçimi bize bıraktılar, bu sefer daha sorumluluk arttı. Gece uyumadım, beni sıkıntı bastı. Sabah bir paket çay bir semaver, kestaneli turta pastalar, bademli bisküvi, hindistancevizli kurabiyeler, hanımefendileri baraja getiren şoförler için de sandviç, kola, ayran hazırladık gittik. Servis hiç aksamadan gitti. Herkes çok memnun kaldı. Çok yorulmuştum kendime bir çay koyup oturdum. Nazmiye hanımı yanımda görünce çayımı bıraktım, kalktım. "Allah aşkına çayını yudumla" dedi. Memnuniyetini belirtti. "Size yaptığımız hizmeti maiyetinize de yaptık. Kalanlar için izin istedik ve onları da Atatürk Çocuk Yuvasına yolladık" diye bilgi verdim. Bana "Nasıl bu kadar ince düşünüyorsunuz?" dedi. Bu organizasyondan sonra, Milka artık başarısını kanıtladı diye düşündük.

Bir gün Bülent Ecevit Milka'ya geldi. Bizim de imalathanede çocuklar var. Ecevit'in pastaneye geldiğini duymuşlar. Geldiler buzdolabının arkasından Bülent Bey'e bakıyorlar. Bülent Bey'e dedim ki, "Beyefendi, bunların hepsi sizden, biri hariç, o da ben" Güldü, "Gül dikensiz olmaz" dedi.

Bir gün de Erdal İnönü'nün eşi Sevinç Hanım, bir toplantıya katılmışlar ama eve yemeğe de geç kalmışlar. "Gideriz bizim Milka'ya, Talat Bey bize yedirir" diye düşünümüşler. O saatte de bir garson bir aşçı var. "Ne yiyeceğiz?" diye düşünüyorlar. "Merak etmeyin hanımefendi, ben size ne hizmet vereceğimizi biliyorum" dedim. Çok iyi ağırladık. Teşekkür ederek ayrıldılar.

Protokol kurallarını bilirdim. Bir gün Cevdet Sunay'ın Cumhurbaşkanı olduğu zamanda hanımının bir çayı var. Gittim. Sofrayı hazırlamışlar ama olmamış. Sofrayı hariciye vekili hanımlarıyla birlikte kurmuşlar. Onlara göre normal, altın yaldızlı amblemi olan tabakları çıkarmışlar. Masayı hazırlamışlar ve tabakları öylesine doldurmuşlar ki tabakların cumhurbaşkanlığı amblemi olan ay yıldız görünmez olmuştu. Protokol kuralları gereği tabakları ağıza kadar doldurmak zenginlik değil, görgüsüzlük olarak

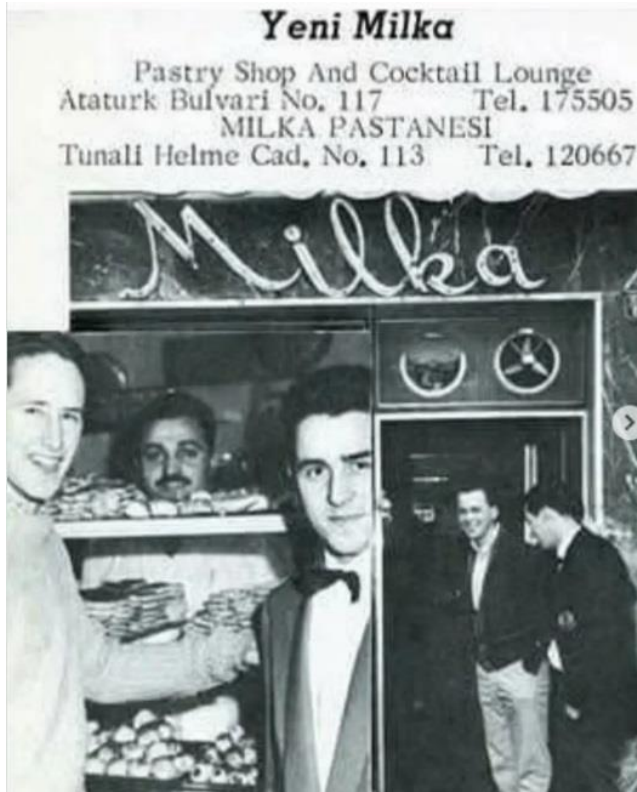
kabul edildiği için amblemler görünecek şekilde yeniden düzenleyerek bir hata yapılmasının önüne geçmiş oldum.

Büyük Ankara Oteli'nden her sabah en az otuz müşteri kahvaltıya bize gelirdi. Yabancı müşteri için servise mutlaka hardal ve ketçap koyardım. Bir gün otelden gelen müşterilerden biri menüdeki hermeneksi fark edip bana sordu, "Beyefendi siz Fransız mısınız?" "Hayır ben Karadenizliyim." dedim. "Ama bu kahvaltı Fransızların" dedi.

TRT'ciler Milka'ya çok gelirlerdi. Bir gün de TRT'cilerin bir büyük otelde bir gecesi oldu. Bizi de davet ettiler, ben de kızım ile gittim. O kadar çok ilgilendiler ki kızım ilgiden utandı, "Baba hep bizime ilgileniyorlar biraz da başkalarıyla ilgileninler" deyiverdi. Milka Atatürk Bulvarı'nda Büyük Ankara Oteli yanındaki binamızda hizmete açıldı. Meclis'e giden bakanlar Atatürk Bulvarından yürüyerek geçerlerdi. Yanlarında bir polis ya olurdu ya olmazdı. Öyle güzel zamanlardı.

Milka Pastanesi kapatıldığı 1998 yılına kadar Ankara'nın en temiz en güvenilir pastanelerinden biri oldu. Ailelerin, gençlerin, kadınların, erkeklerin geldiği, her kesimden insanın müşterisi olduğu bir pastaneydi. Pastanemiz açık kaldığı sürece hiçbir müşteriye ayrımcılık yapmadık, başarımızda bu tutumun çok büyük etkisi vardır. Pastaneyi kardeşlerim ve ben işletirken, bizden sonra gelen kuşak yani çocuklarımızın pastane ve pastacılık ile ilgilenmemeleri nedeni ile sürdürülemedi ve kapandı.

Bir daha dünyaya gelirsem okumak isterim ve üniversitede okuyup bilim adamı olmak



isterim, okumazsam da garson olmak isterim. Ama üç lisan bilen bir garson. "Konuştuğun konuştuğun yerde, gördüğün gördüğün yerde kalsın" anlayışında olursan garsonluk iyidir... İşin kötüsü yok. İş seviyorsan yapacaksın sevmiyorsan yapmayacaksın. Bizde yetmiş kişi çalışırdı. İş isteyen, "Her işi yaparım" derse işe almazdık.

Şimdiki hayatta artık evlerde kahvaltı kalktı. Tencere kaynamıyor. Balık çatal bıçağı diye bir şeyi kimse kullanmıyor artık. Biz onları önemserdik. İçmesek bile evimizde içki bulunurdu. Benim eskiden kalma bir içki koleksiyonum var, 1954 yılından rakı, Fransız şampanyası, Fransız konyağı, Yunan konyağı, Bulgar votkası, küçük likörler var."

Dilay Nakış tarafından kaleme alınan "Cumhuriyetin 100. Yılında Ankara Armağanı, Köklü Ankara Pastaneleri" başlıkla çalışmada Milka Pastanesi aşağıdaki şekilde anlatılmıştır.

Milka Pastanesi, ilgi gören tatlılarıyla ve bulunduğu binayla Ankara'nın gözde mekanlarından biri olarak hizmet vermiştir. Ankaralı müşterilerine ilk likörlü çikolatayı sunmasıyla unutulmaz olmuştur. Milka Pastanesi, Atatürk Bulvarı'nda bulunan eski ancak önemli bir mimarisi olan villada, 1972 yılında önce pastane olarak açılırken 1982 yılında pastaneyle birlikte restoran işlevinde bulunmuştur. Pastane ve restoran olarak ilgi görenin yanı sıra bulunduğu bina, konum ve mimari yönüyle de dikkat çekmiştir.

Milka villası, 1930-39 yılları arasında kim tarafından inşa edildiği bilinmeyen ancak döneminde mimari yapısıyla dikkat çeken bir bina olmuştur. Bauhaus'un kübik mimari tarzına örnek olduğu bilinmektedir.

"Düz çatılı olarak, birbirine dik olarak yerleştirilmiş biri üç katlı dikey, diğeri iki katlı yatay iki dikdörtgen prizmanın birleşim noktalarında iki katlı silindirik üçüncü bir kütlenin eklenmesiyle oluşmuştur. İki katlı dairesel kütlenin etrafı geniş olmayan bir balkon ile çevriliydi. Yapının girişi, silindirik kütle ile 2 katlı yatay kütlenin birleştiği köşede yer almaktaydı. Milka Villası'nın bu kübik, yalın formunun dışında sadece kapı numarası tabelası ile bahçe ve garaj girişinin ferforje kapılarının formu bile Bauhaus anlayışına uygun tasarlandığının açık göstergeleridir". Bina, döneminde yapı özellikleriyle beğenilmesine ve Büyük Ankara Oteli tarafından satın alınmak istenmesine rağmen 1955-1966 yılları arasında boş kalmış ve harap eskimiştir.

Evin sahipleri hakkında Meziyet Tamay'ın yeğeni Ayşegül Koçyiğit şu bilgileri aktarmıştır: *"Milka Pastanesi olarak tanınan bu bina, büyük halamın eşi Mehmet Ali Tamay tarafından yaptırılmış. Halamlar uzun yıllar burada yaşadılar. Daha sonra, kendileri İstanbul'a yerleşirken Gatenby ailesine kiraya verildi, bir sonraki kiracıları ise müzisyen Yeşil Giresunlunun ailesiydi. Eniştemin vefatından sonra bina Milka Pastanesinin sahiplerine satıldı".* 1966 yılında Yunus Reyhan ve İbrahim Reyhan, uzun yıldır villayı satın almak isteyen Büyük Ankara Oteli sahiplerine rağmen satın almıştır. İki ortak, binaya yaptırdıkları tadilat, bakım, onarım çalışmaları sonucunda ruhsat almış ve 1972 yılında pastane ve kokteyl salonu olarak hizmet vermeye başlamıştır. Bu açılan pastane, Atatürk Bulvarı'nda Büyük Ankara Oteli'nin yanında bulunan ve restoran olarak daha çok hizmet veren bir konumda olmuştur.

Binanın inşasının 1930'lu yıllarda yapıldığı bilinen ve 1966 yılında yeni sahiplerinin binayı satın almasıyla 1972 yılında pastane, 1982 yılında restoran olan Milka, 1993 yılında bir gecede yıkılmıştır. Milka villası pastane veya restoran olarak hizmet vermeden önce burayı açan iki ortağın, Tunalı Hilmi Caddesinde bulunan bir pastaneyi alarak Milka Pastanesi adını verip canlandırdığı bilinmektedir. Tunalı Hilmi Caddesinde eskimiş bir halde bulunan Milka Pastanesi, Boris Usta adıyla bilinen Rum pastaneciden 1959 yılında satın alınıp 1995 yılına kadar Ankara'nın şık ve ünlü pastanelerinden biri olarak yer almıştır.

Atatürk Bulvarı'nda Milka villası olarak anılmış 1972-1993 yıllarında pastane ve restoran olarak hizmet vermiş olan ve pastanenin aynı sahipleri tarafından Tunalı Hilmi Caddesi'nde Milka adı verilerek canlanmasını sağlayıp 1959-1995 yıllarında işletilen pastane, Ankara'nın uzun yıllar popüler mekanlarından biri olmuştur. Milka villası, pastane ve restoranının tarihi yolcuğu uzun sürmüş ve hem konum ve lezzetleri hem de gelen müşteri yapısıyla dikkat çekmiştir. Büyükelçi Mehmet Yalçın Kurtbay, Milka Pastanesi hakkında şu bilgileri aktarmıştır:

Ankara'yı tanıyanlar bilirler Milka bir lokanta için mutena bir yerdedir. Bakanlıklarda Atatürk Bulvarı üzerindedir. Büyük Ankara Otel'i'nin yanı başında, yabancı diplomatik misyonlarla bankaların birçoğunun ortasındadır. TBMM'nin adeta karşısındadır, yakınında bir sürü büyük iş merkezi ve şirket bulunmaktadır. Buna şanslı bir konum da diyebiliriz. Bu yüzden ki müşterilerinin çoğunluğunu iş adamları ile yabancılar oluşturmaktadır. Bunların önceliği bugün de sürmektedir. Ancak, bana kalırsa, Milka'nın çarpıcı özelliği mekanıdır, içinde bulunduğu binadır. Bu 1930'lu yılların bir villasıdır. Sanırım Ankara'da bu gün ayakta kalmış o devrin tek villasıdır.

Milka Pastanesinin bu lezzetlerini tatmak için giden müşterileri arasında Zeki Müren bulunmaktadır. Zeki Müren, Ankara'da sahne aldığı dönemlerde arkadaşı Erkan Özerman ile Milka Pastanesine mutlaka giderdi ve her gidişinde mutlaka ikinci katta bulunan yuvarlak masada oturmayı tercih ederdi. Dostlarıyla birlikte hoşça vakit geçirip şakalaşır, pilli cep radyosunu açarak kendi reklam saatini izlerdi. Zeki Müren'in sıkça gittiği bir mekan olması Milka Pastanesinin popülerliğini daha da arttıran bir pastane olmuştur.

1930'lu yıllarda kimin tarafından inşa edildiği bilinmeyen Milka villası, 1966 yılında satın alınıp 1972-1993 yılları arasında Atatürk Bulvarının, Tunalı Hilmi Caddesinde Rum pastacıdan satın alınarak Milka adının verilmesiyle canlanmasını sağlanan



pastane ise 1959-1995 yılları arasında Ankara'nın gözde mekanları olmuştur. Bilhassa tatlı olarak Ankara'da ilk likörlü çikolata sunması, Parfe Triano ve sufle tatlısıyla kent belleğinde yerini almıştır.

Uğur Biryol'da Karanfil Dergi'de yayınlanan "Ankara: Tatlının da Başkenti" başlıklı çalışmasında: "Milka ile başlayalım. Nazım Reyhan, Milka'nın sayfalar sürecektir hikayesini, "Dedemin babası Hacı Mustafa Reyhan, Yalta'da fırınları ve apartmanları olan birisiymiş. Ben 1949'da Ankara'ya geldim. Askerdeyken Nazım Tarakçı, İbrahim Reyhan ve Dursun Okumuş Hülya pastanesini açmaya uğraşıyorlardı Ankara'da. Askerden sonra da Hülya'da işe başladım. Hülya'dan sonra Tunalı'da Milka açıldı. Onun da bir Rum ortağı vardı, Boris Usta. 1959'dan 1995'e kadar çok iyi iş yaptık. Atatürk Bulvarı'nda Gatenby Köşkü'nde pasta ve kokteyl salonumuz vardı. Hatta likörlü çikolata ilk olarak Milka'da Ankaralılara sunuldu."

Milka, sadece bir pastane değil, Ankara'nın değişen yaşam biçiminin orta yerinde, eski ile yeni bir araya getiren bir sosyal kültür noktasıdır. Tunalı Hilmi'nin hareketli caddesinde, modern kafe kültürü yükselirken bile, Milka'nın klasik vitrininde parıldayan pastalar, geçmişe dair bir hatırlatmadır. Burası çok uzun yıllardır halkın buluşma noktası, bir yandan Ankara'nın geçmişine ait sıcak anların mahzeni, diğer yandan hayatına yeni sayfalar açan gençlerin uğradığı bir mülteci limanı gibidir.

1992 yılının kış aylarında, Ankara sokaklarında "Bulvar Palas Ankaralı kalmalı, Bulvar Palas'ı istiyoruz, Palas yıkılmamalı!.." sloganlarının duyulduğu TMMOB Ankara Şubesi, Ankaralı çevreci gençlerle bir arada eylemlere başlamış, Ankara Anakent Belediyesi Gençlik Örgütü'nün sokak gösterileri ile başlayan bu süreç, TMMOB Ankara Şubesi'nin Kültür Bakanlığı Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Kurulu Büro Müdürlüğü'ne 23 Aralık 1992'de verdiği koruma kararı istemli bir dilekçeyle de resmi nitelik kazanmıştı.

Dilekçede, sahipleri tarafından yıkım kararı alınan 1952 yılından günümüze kalan Bulvar Palas'la birlikte Milka Pastanesi'nin de Ankara ve Türkiye mimarisi için önemi anlatılıyordu,

"Bulvar Palas, 2. ulusal mimari döneminin örneklerinden birisi olup art arda yaylar çizen balkonları ile Vakıf Apartmanı'na gönderme yapan yapı çevresindeki yapılardan farklıdır. Ankara'nın toplumsal yaşamında önemli bir yeri olan Bulvar Palas, kentsel mekanda insanların belleğinde yer almış bir imgeye sahiptir. Bununla birlikte 1929'lardan günümüze kalan Milka Pastanesi, I. İnönü Meydanı'ndan Kavaklıdere'ye kadar uzanan kamu yapılarının arasında bölgenin bahçeli evler olduğu yıllardan kalmış üç örneğinden birisidir. Ayrıca, 1930'ların modernist dönemine ait kendi türünde tek örnektir."

Bu başvuruya bir yanıt alamayan TMMOB Ankara Şubesi, Koruma Kurulu'na 2 ay sonra yeniden başvurarak, durumun özellikle de Bulvar Palas ve Milka Pastanesi açısından aciliyetini belirtmişti. Bu istem üzerine, çıkan koruma kararı, henüz tebliğ edilemeden ne yazık ki Milka Pastanesi yıkılmıştı.

Eski pastanelerin en dokunaklı taraflarından biri de budur. İnsanlar bir pastaneye giderken gelecekte orayı hatırlayacaklarını düşünmezler. O gün yalnızca kahve içilir,

pasta yenir, arkadaşla konuşulur, hesap ödenir ve kapıdan çıkılır. Fakat yıllar sonra eski bir fotoğraf, eski bir tabela veya unutulmuş bir isim insanı bir anda geçmişe götürür. O zaman insan yalnızca pastaneyi değil, kendi hayatının o dönemini de hatırlar. Milka'nın hafızası da böyle bir hafızadır. Tunalı'nın kalabalığı, Ankara'nın şehirli havası, Meclis'in karşısındaki konumu ve Milka Villası'nın mimari çağrışımı bir araya geldiğinde, geçmişteki Ankara kısa bir an için yeniden görünür olur.

İki ortak Atatürk Bulvarı'ndaki pastaneyi açmadan daha önce, Tunalı Hilmi Caddesi'nde eskimiş, köhne ve Boris Usta adlı bir rum ortağı olan bir pastaneyi satın alarak Milka adıyla canlandırmışlar ve 1959'dan 1995'e kadar çalıştırmışlardı. Tunalı Hilmi Caddesi'ndeki Milka 1995'te kapanana dek Ankara'nın en iddialı, şık pastanelerinden ve 'piyasa' caddesinin gözde buluşma mekanlarından biri olmuştu. Milka, pasta ve çikolatanın çok farklı türlerini Ankaralılara sunuyordu. Hatta Likörlü Çikolata'yı Ankaralılara ilk olarak Milka sunmuştu. Milka demek Nazım Reyhan demekti, Ankara'daki pasta camiası dededen pastacı olan Nazım Reyhan'ı mesleğin en önemli ustalarından biri olarak saygıyla anardı.

Bazı günler balkonun komşu olduğu yuvarlak salonun açık pencerelerinden neşeli konuşmalar ve kahkaha sesleri gelirdi, bilirdik ki "Sanat Güneşi" yine burada...

Ankara'da sahne aldığı zamanlarda, beraberinde kucağında iki köpekçığı ile dolaşan Erkan Özerman ile birlikte mutlaka Milka'ya uğrardı Zeki Müren. Hep de ikinci kattaki yuvarlak salonu tercih eder, hoş sohbeti ile dostlarını kırar geçirir, etraftaki masalarla şakalaşır, bir yandan da pilli cep radyosunu açarak kendi reklam saatlerini izlerdi. Onun olduğu günlerde yuvarlak salon ona ayrılmış gibiydi, zira o varken pek kimse oraya oturmaya cesaret edemezdi. Kazara genç bir çift kuytu diye o salonda oturmayı düşünse ve tercih etse, bir süre sonra havada uçuşan esprilerden kızın yüzü kızarır,



erkek de eğer biraz da yakışıklı ise, Zeki Müren ve dostlarının şakacıktan da olsa çapkın bakışlarından ve muzip sataşmalarından bizar olur, ter içinde kalırdı.

Ankara'nın gözde mekanlarından biri olarak hizmet vermiş olan Milka Pastanesi, müşterilerine ilk likörlü çikolatayı sunmasıyla unutulmaz olmuştur. Milka Pastanesi, Atatürk Bulvarı'nda bulunan eski ancak önemli bir mimarisi olan villada, 1972 yılında önce pastane olarak açılırken 1982 yılında pastaneyle birlikte restoran işlevinde bulunmuştur.

Milka, daha önce 1960'ların başında Atatürk Bulvarı üzerinde bir mekandaydı. İkinci mekan olarak Milka villasına geçti. Milka villası, 1930-39 yılları arasında kim tarafından inşa edildiği bilinmeyen ancak döneminde mimari yapısıyla dikkat çeken bir bina olmuştur. Bauhaus'un kübik mimari tarzında örnek olduğu bilinmektedir.

1966 yılında Yunus Reyhan ve amca oğlu İbrahim Reyhan villayı satın almış, tadilat, bakım, onarım çalışmaları sonucunda 1972 yılında pastane ve kokteyl salonu olarak hizmete açılmıştır. O dönemlerde Yunus Reyhan Klüp 47'yi , İbrahim Reyhan Hülya Pastanesi'ni işletiyorlardı.

Milka villasını açan iki ortak, burayı açmadan önce, Tunalı Hilmi Caddesinde bulunan bir pastaneyi alarak Milka Pastanesi adını verip canlandırmışlardır. Tunalı Hilmi Caddesinde eskimiş bir halde bulunan Milka Pastanesi, Boris Usta adıyla bilinen Rum pastaneciden 1959 yılında satın alınıp 1995 yılına kadar Ankara'nın şık ve ünlü pastanelerinden biri olarak yer almıştır. Atatürk Bulvarında Milka villası, 1972- 1993 yıllarında pastane ve restoran olarak hizmet vermiş Tunalı Hilmi Caddesinde Milka ise 1959-1995 yılları arasında Ankara'nın popüler mekanlarından biri olmuştur.



Bugünün Ankara'sında Tunalı Hilmi Caddesi hala canlıdır, ancak caddenin çevresindeki şehir hayatı yıllar içinde çok değişmiştir. İnsanların buluşma biçimleri, alışveriş alışkanlıkları, mekan tercihleri ve gündelik ritimleri farklılaşmıştır. Bir zamanlar pastanelerin taşıdığı sosyal işlevlerin önemli bir bölümü bugün kafelere, restoranlara ve başka buluşma mekanlarına dağılmıştır. Fakat eski pastanelerin bir özelliği vardır: Onlar aynı zamanda zaman kapsülleridir. Kapısından içeri girildiğinde yalnızca bir ürün değil, bir dönem satın alınmış gibidir.

Belki yıllar sonra Milka'yı hatırlayan bir Ankaralının aklına önce pastanın tadı gelmeyecektir. Belki Meclis'in karşısında yürüdüğü gençlik yılları gelecektir aklına. Belki Tunalı'da geçen bir akşam, bir arkadaşla yapılan uzun bir sohbet, ailece gidilen bir pazar günü veya o yıllarda henüz geleceğin ne getireceğini bilmeyen genç bir insanın şehirde kendisine bir yer arayışı... Çünkü bazı yerler insanın hayatına yiyecek olarak girer, hatıra olarak çıkar.

Milka Pastanesi'nin Ankara hafızasındaki asıl yeri de burada aranmalıdır. O, yalnızca insanların pasta aldığı bir dükkan değildi, Meclis'in karşısında Cumhuriyet Ankara'sının resmi yüzüyle gündelik hayatını yan yana getiren, Tunalı Hilmi Caddesi'nin şehirli ritmine karışan ve Milka Villası ile Ankara'nın eski mimari dokusunu hatırlatan bir mekandı. İnsanların buluşmalarına, bekleyişlerine, sohbetlerine, alışverişlerine ve belki de hayatlarının küçük mutluluklarına eşlik etti.

KAYNAKLAR

Nakış Dilay, Cumhuriyetin 100. Yılında Ankara Armağanı, Köklü Ankara Pastaneleri, Net Kitaplık, II. Cilt, 1. Baskı, 2023, s. 465.

Civelekoğlu, L. (2021) "Ankara'nın Milka'sı". Ayrancım Gazetesi, S.10, s.8-10.

Civelekoğlu, L. "İsviçre'nin Milkasını Çok İyi Bilirsiniz Ya Ankara'nın Milkasını?", . <https://lcivelekoglu.blogspot.com/> Erişim tarihi: 24.12.2022

Biryol Uğur, "Ankara: Tatlının da Başkenti", Karanfil Dergi.

@ayrancimdernegi, "Cumhuriyetin 100.yılında Ankara Ansiklopedisi".

DENİZATİ PASTANESİ

Üç Semt, Bir Pastane

Denizati Pastanesi, başkentin bu coğrafyasında adeta tatlı bir rüya gibi doğmuştur. Adını okyanusların masmavi derinliklerinden alsa da, bozkırın ortasında kurulan bu lezzet limanı, yıllar boyunca Ankaralıların en sığınaşı, en tatlı adresi olagelmıştır. Şehrin hızla betonlaşan, her köşe başında birbirinin aynısı kafelerin türediği o kaotik günlerinde Denizati, hafızamızda dalga dalga yayılan zarif bir nostalji heykeli gibi durur.

Bu deniz temalı efsane, sadece bir şubeyle sınırlı kalmayıp Ankara'nın farklı semtlerinin ruhuna sızarak adeta bir coğrafya dersine dönüşmüştür. Bir dönemin sakın ama gözde yerlerinden biri olan Çankaya yokuşlarında rüzgara karşı direnirken karşınıza çıkan o ilk durak, Balgat'ın hala mahalle sıcaklığını koruduğu sokaklardaki o tanıdık vitrin veya zamanla kentin kalbinin attığı yerlerden biri haline gelen Çukurambar'daki ısıtılı buluşma noktası... Denizati Pastanesi nerede konumlanırsa konumlansın, kapısından içeri girenleri aynı ortak geçmişin, aynı kadim Ankara terbiyesinin paydasında buluştururdu. Şubeler değişir, semtler lüksleşir ya da beton yığınları arasında kaybolurdu ama Denizati'nin o özgün ve güven veren atmosferi hiç değişmezdi.

Denizati Pastanesi, Ankara'nın hafızasında yalnızca tatlıların değil, zamanın da saklandığı bir mekan olarak yerini alır. Çukurambar'daki şubesine girenler, vitrinde dizilmiş muhallebilerin üzerindeki kaymak tabakasını gördüklerinde çocukluklarının süt kokulu akşamlarını hatırlar. Balgat'taki şubede eklerlerin kreması, şehrin telaşlı gündelik hayatına küçük bir tebessüm bırakır. Çankaya'daki şube ise, Ankara'nın diplomatik ve kültürel merkezine yakışır bir zarafetle, pastane kültürünü bir buluşma mekanına dönüştürür.

Ankara'da pek çok semtte bulunan Denizati Pastanesi bir hayli popülerdir. Geniş ürün yelpazesıyla birlikte, restoran, cafe-bistro ve pastaneyi aynı mekanda buluşturan Denizati'nin sunduğu yiyeceklerin lezzeti de oldukça başarılıdır. Daha çok tatlıları ve



pastalarıyla meşhur olsa da, poğaça denilince ilk tercih edilen pastanelerden biri olmuştur.

Denizati Pastanesi, Ankara'nın pastane kültürünü yalnızca tatlılarla değil, hatıralarla da beslemiştir. Muhallebiler, eklerler ve kahveler, şehrin gündelik hayatına küçük mutluluklar katarken, aynı zamanda Ankara'nın sosyal dokusunu da örmüştür. Bu pastane, Ankara'nın taş sokaklarında yürüyen insanların hafızasında bir tat, bir koku, bir tebessüm olarak kalır.

Bugün Ankara'nın hızla değişen yüzünde, Denizati Pastanesi hala bir sabit nokta gibidir. Çukurambar'ın yeni gökdelenleri, Balgat'ın dönüşen mahalleleri, Çankaya'nın diplomatik karmaşası arasında, pastanenin vitrini hala aynı sıcaklığı taşır. İnsanlar buraya yalnızca tatlı yemek için değil, Ankara'nın geçmişine dokunmak için gelir. Denizati Pastanesi, şehrin hafızasında tatlı bir iz, nostaljik bir durak, esprili bir hatıra olarak yaşamaya devam eder.

Eskiden Hoşdere Caddesi, Sakarya Caddesi gibi birçok muhitte açılmış olan Denizati pastanelerinde İrfan Sırtoğlu, Denizati'nin geleneğinin İstanbul'da yıllar önce kurulan Kars Pastanesi'nin geleneğini devam ettirdiğini söyleyerek, "Büyük dedemiz Mehmet Sirt Rusya'da, bir amcamız Cevdet Sirt da Polonya'da pastacılık yapmış. Bir grup da 1907'de Kars Pastanesi'ni açmış. Bizimkiler orada yetişmiş, 40'lı yıllarda Kadıköy Pastanesi'ni açmışlar. 1970'lerde Ankara'ya gelerek, Abbas Kibar'la birlikte 1974'te Denizati Pastanesi'ni kurduk" diyor.

Başkent'in köklü pastaneleri arasında yer alan Denizati Pastanesi'nin kuruluş hikayesi Rizeli Mehmet Sirt'ın Rusya'ya gidip orada ekmek ve pasta yapmasıyla başladı. Devrim sürecinde yaşanan baskılara dayanamayarak İstanbul'a dönen Sirt, Kadıköy'de 1914'te ekmek fırını, 1918'de de pastane açtı. Pastanenin açılışına katılan Kazım Karabekir Paşa, düşman işgalinden yeni kurtulan Kars'ın adının verilmesini istedi. Kars Pastanesi 1918- 1974 yılları arasında hizmet verdi.

Ankara'da yine Sirt ailesine ait olan Denizati Pastaneleri ilk şubesini 1974'te Çankaya'da, daha sonra 1987'de Kızılay da açıldı. Kızılay'daki şubeyi 2007 sonlarında



kapatan aile 2008'de Balgat 100.Yıl'da şubesini açtı. Yıllardır Ankaralıları kaliteli hizmet veren Denizati, pastaneciliğin yanı sıra kafe ve bistro hizmeti veriyor. Tesiste hafta sonları brunch, canlı müzik ve iki perde de projeksiyonla lig maçları hizmeti de sağlanıyor.

Mekanın avantajını çok iyi kullanan Sirt ailesi isteğe bağlı olarak nikah, nişan, doğum günü gibi hizmetlerin yanında kurduğu sistemle birçok firmanın home ofis toplantılarını düzenliyor. Özellikle çocuklu aileleri düşünerek güveli bir çocuk bahçesine sahip olan pastanesinde otopark sorunu ise yaşanmıyor. Müşteriler, Balgat 100.Yıl şubesinde tamamen ücretsiz olarak otoparktan yararlanıyor.

Hoşdere Caddesi'nin 37 yıllık "tatlı durağı" Denizati Pastanesi, 2003 yılından bu yana müşterilerine sıcak yemek sunuyor. Cadde üzerindeki ve Atakule yakınlarındaki çalışanların öğle tatillerini geçirdiği Denizati'nin 9 metrekarelik mutfağında 11 çeşit yemek yapılıyor. Denizati Hoşdere Caddesi'nde 1974 yılında kuruldu. En sadık müşterilerden olan çevredeki bankaların çalışanları, 1 saatlik öğle tatillerinin tamamını pastanede geçiriyor. Denizati, adı pastane olmasına karşın, 2003'ten bu yana müşterilerine sıcak yemek sunuyor. Menüsunü her geçen gün çeşitlendiriliyor. Güvenirliğıyle de ön plana çıkan pastane Cumhurbaşkanlığı, TBMM, Maliye ve Adalet bakanlıkları çalışanlarına da lezzetlerini sunuyor.

Bistro ustası şef aşçı Hüseyin Güvenç'in 2003 yılında kadroya katılmasıyla işletme yalnızca pastane olmaktan çıkmış. Örneğin "börekler" adı altında 5 çeşit börek yapılıyor. Güvenç'in verdiği bilgilere göre, Denizati'nin yemekleri arasında en çok tercih edilen ürün, "çıtır tavuk." Denizati'nde çıtır tavuğun 3 çeşidi, sandvici, salatası ve ızgarası var.

Bir mekana sürekli niye gidilir? Olası yanıtları sıralayalım: Yemekleri güzeldir, fiyatları uygundur, personel güler yüzlüdür... Dostça önerilerden sonra siparişinizi hemen verip, kısa sürede servisi önünüzde bulabiliyorsunuz. Diyelim ki yemeği yediniz ancak güzel pastalara gözünüz takıldı. "Kilo almamak için" yememeye karar verdiğiniz anda önünüzde ekler tabağını buluyorsunuz. İki tane atıştırınca hevesiniz de geçiyor, kilo sorunu da kalmıyor. Ayrıca çaylar da şirketten. Kısacası Denizati'nden doymadan kalkmak yok! Yemeklerin yanı sıra ikram edilen tatlıların bağımlısı olanlar da yok değil. Onlar akşamüstü pastaneye bir kez daha uğruyorlar.

KAYNAKLAR

1914'te başlayan pastanecilik öyküsü -
Ankara Başkent Haberleri29.05.2013

<https://www.sabah.com.tr/ankara-baskent/2013/05/29/1914te-baslayan-pastanecilik-oykusu>

Biryol Uğur, "Ankara: Tatlının da Başkenti",
<https://karanfildergi.com.tr/>



HATUN PASTANESİ

Bir Dilim Laz Böreğinde Ankara

Ankara'nın sokaklarında adımlarken insanın karşısına çıkan Hatun tabelası, sıradan bir pastane, tatlıcıdan ziyade, bozkırın ortasında misafirini ağırlamaya hazır hanımefendi bir ev sahibinin kapısını aralamak gibidir. Ankara'nın sert rüzgarına, griliğine ve bitmek bilmeyen resmiyetine karşı dükkanın içinden yükselen o ılık ve tatlı rayha, kentin insanına yıllarca görünmez bir sığınak ve tarifsiz bir neşe sunmuştur.

Adını, bulunduğu Çankaya'nın Nenehatun Caddesi'nden alan Hatun Pastanesi'nin işletmecisi Cahit Karateke, Anadolu Ajansı muhabirine yaptığı açıklamada, dedesinin çarlık döneminde Rusya'da pastacılık yaptığını, Türk-Rus Savaşı sırasında şehit olduğunu söyledi.

"Bu sebeple pastacılıkla ilgili içinde hep bir ukde olduğunu belirten Karateke, şöyle devam etti: "Hüseyin amcamın da Ankara'da bir pastanede ustabaşılık yaptığını çocuklarından hep duyuyordum. Zaman zaman Hemşin'e geldiğinde bize kuru pasta ve değişik pastalar getirirdi. Bu mesleğe karşı ilgim o zamandan başlamıştı. Aslında ben Hemşin'de Kur'an-ı Kerim'in tamamını ezberledim, camide benim hafızlık duam da yapılmıştı.

Daha sonra Ankara'ya geldim. Burada Hacı Bayram Kur'an Kursu'nda günde 2-3 yaprak tekrar ettim. Amacım imam hatip okuluna girip öğrenim görmektir ancak 16 yaşından gün aldığım için giremedim. Bir imamın yaptığı tüm işleri yapabiliyordum ama bir yasal belgem olsun istiyordum. O da olmayınca yine köylüm olan Fahrettin



usta, çalıştığı pastanede bana çıraklık teklif etti. Zaten küçüklükten beri ilgi duyduğum bu mesleğe ilk adımımı atmış oldum."

Böylece 1966'da Gençlik Caddesi'ndeki bir pastanede çırak olarak mesleğe başladığını belirten Karateke, birkaç yıl içinde de kalfa ve usta olduğunu söyledi.

Değişik pastanelerde çalışmaya devam ettiğini belirten Karateke, "Bu mesleğe girdiğim zaman hayalimde olan tek şey vardı. 'Ben bu mesleği öğreneceğim ve pastane açacağım' diyordum. Allah da nasip etti, 1973'te bu pastaneyi açtım. 49 yıldır burada hizmet veriyorum" ifadelerini kullandı.

İyi bir pastanın, çabuk bozulsa da sadece doğal olan ürünlerden yapılabileceğini belirten Cahit usta, bir işte tutunmak isteyen gençlere ise sabırla ve disiplinle çalışma tavsiyesinde bulundu. Karateke, bugüne kadar 50'den fazla usta yetiştirdiğini anlatarak, sektörde bu ustaları gördükçe gurur duyduğunu söyledi."

Ankara'nın tarihi geçmişi olan ve lezzetleriyle günümüzde de adından söz ettiren mekanlar arasında Hatun Pastanesi de bulunmaktadır. Çankaya Nene Hatun Caddesi'nde bulunan Hatun Pastanesi, 1973 yılında Rizeli Cahit Karateke tarafından açılmıştır. Karateke, Rize Çamlıhemşin'de yaşarken ziyarete gelen ve geldiğinde çeşitli pastalar getiren Ankara'da bir pastanede ustabaşı olan Hüseyin amcasını örnek olarak pastacılığa ilgi duymuştur. Hafızlık eğitimini tamamladıktan sonra İmam Hatip Okulu'nda okumak için geldiği Ankara'da hemşerisi olan Fahrettin ustanın yanında 1966 yılında çıraklığa başlayarak mesleğe ilk adımı atmıştır. Birkaç yıl sonra kalfa ve ustalığını tamamlayarak 1973 yılında pastanesini açmış, pastanesini günümüze kadar getirmiştir. 2023 yılında 50.yılıni doldurarak bu süre içerisinde elliden fazla usta yetiştirmiştir. Cahit Karateke'nin dört çocuğu bulunmakta ve her biri pastane sektöründe çalışmaya devam etmektedir.



Hatun Pastanesi'nin popüler ürünleri arasında Alman pastası yer alıyor. Aslına uygun olarak yapılan bu pasta müşterilerden tam not alıyor. Alman pastasının yanı sıra dondurma, kuru pasta, Ankara sarması, limonata ve tahinli çöreği de öne çıkıyor.

Hatun Pastanesi, 53 yıldır hizmet vermekte ve Ankaralıların tercih ettiği bir mekan olma özelliğini korumaktadır. Bu tarihi süreçte insanların hafızalarında özellikle Ankara sarma, tahinli çörek, Alman pastası, sütlaç, Kedidili bisküvi, Laz böreği, dondurma ve limonata ürünleriyle yer edinmiştir. Bunun yanı sıra yaz aylarında tercih edilen bahçesi ve samimi ortamıyla da ilgi görmüştür. Pastaneye glikoz şurubunun girmemesi de müşteriler tarafından özellikle dikkat edilen bir özellik olmuştur. Böylece kalitesini korumuş ve günümüze kadar yerel bir işletme olarak gelmeyi başarmıştır. Pastane, aynı kaliteyi sunmaya ve kent belleğinde yaşamaya devam etmektedir.

Ankara'daki pastaneleri anlatan pastankara adlı blogda "Hatun Pastanesi: Pastacılığın Yaşayan Tarihi" başlıklı çalışmada da Hatun Pastanesi şu şekilde tanıtılıyor.

"Ankara'nın köklü pastane geleneği diyince akla ilk gelen mekanlardan biri Hatun Pastanesi ve tam 53 yıldır Nenehatun Caddesinde sakin ama istikrarlı bir şekilde varlığını sürdürüyor. Bir pastaneden fazlasını temsil eden bu mekan, müdavimleriyle birlikte bir kültüre dönüşmüş durumda. Hatun Pastanesi, her geçen yıl değişen kentsel dokuya ve yeni jenerasyonlara rağmen nadide bir adres olarak hafızalarda yer edinmiş.

Hatun Pastanesi denildiğinde akla gelen ilk lezzet tartışmasız şekilde Alman pastası. Bunun yanı sıra Laz Böreği, rulo pastası, eklerleri, tazecik günlük pastaları ve unlu mamulleri hem akıllarda hem kalplerde hem de damaklarda güzel izler bırakmakta. Pastanenin iç dekorasyonu da bu kültürü tamamlar nitelikte: abartıdan uzak, samimi ve işlevsel. İçeri adım attığınızda sadece tatlı bir koku değil, yıllardır süregelen bir alışkanlığın sıcaklığı karşılıyor sizi. ,



Hatun Pastanesi'nin en özel taraflarından biri de, sahibi Cavit Bey'in hala bizzat işin başında olması. Günümüzde çoğu işletme zincirleşip kurucularından koparken, burada hala aynı yüzleri görmek, aynı tariflerle hazırlanan ürünleri tatmak mümkün. Bu da mekanı sadece bir pastane değil, zamana karşı direnen bir hatıra mekanı haline getiriyor."

2017 yılında "41 Kere Maşallah" başlıklı bir başka yazıda da, "Rize'li Cahit ve Efrahim Karateke kardeşler, dile kolay 41 yıl önce adını

bulunduğu Nenehatun Caddesi'nden esinlenerek Hatun Pastanesi'ni açarlar. Sanki Karadenizlilerin genlerinde pastacılık var. Ankara'da hangi pastaneye giderseniz gidin mutlaka kenarından köşesinden Karadeniz esintisini yakalarsınız

Dile kolay 41 yıl aynı işi ve lezzeti korumak marifet, emek, özveri, sabır ister. Hatun Pastanesi, bugün de aynı özel ve güzel lezzetleriyle sevenlerine, müşterilerine hizmet veriyor. Pastanenin hemen yanında bulunan imalathanesi de 2 usta ve 6 personeliyle 24 saat çalışıyor. Buranın poğaçaya, açma, simit gibi ürünleri de Ankara'nın birçok yerinde kafelerde satılıyor.

Pastane'ye girdiğinizde sizi Cahit Karteke'nin eşi Havva hanım güler yüzüyle karşılıyor, buyur ediyor. Havva hanım kış aylarında sahlep, Alman pastası ve Laz böreğinin çok ilgi gördüğünü anlatıyor. Ancak Havva hanım, ev baklavası ve dondurmasıyla da hayli iddialı. Kendisine katılmak için bu lezzetleri tattım. Gerçekten son dönemde içtiğim en güzel salep diyebilirim. Hele Alman Pastası bir başka lezzet. Ve her zaman taze. Bu lezzeti bilenler de azimle yaptıkları araştırma sonucunda Hatun Pastahanesi'ni son durak yapıyorlar. En güzel lezzeti burada yakalıyorlar.

Burada sipariş verdiğiniz ürün, doğal ve katkısız biçimde anında hazırlanıyor. Yani fabrikasyon değil ve haliyle de çok taze. Pastanenin bahçesi de ünlü. Yaz günleri gece 02.00'ye kadar açık. Nerdeyse bölgenin uğrak yeri olmuş. Tavsiye ediyorum, mutlaka siz de uğrayın, limonlu pasta veya Laz böreğinin tadına da bakın pişman olmayacaksınız."

Hatun Pastanesi'nin Ankara'daki hikayesi, önce dondurmanın serinliğiyle başlıyor sanki. Ankara'nın yazları insanı şaşırtacak kadar sıcak, kışları ise kemiklere kadar işleyen bir soğukla geçer. Böyle bir şehirde dondurma yalnızca bir tatlı değildir, mevsimle yapılan küçük bir anlaşımdır. Yaz gelince insan kendisine bir ödöl verir, çocuksa dondurmayı bir hak olarak görür.

Hatun Pastanesi denildiğinde dondurmanın yanında Laz böreğinin de hatırlanması, Ankara'nın yemek kültürünün ne kadar renkli olduğunu gösteren güzel bir ayrıntıdır. Laz böreği ismiyle bile insanın yüzünde hafif bir tebessüm oluşturur. Çünkü "börek" denince insanın zihninde peynir, kıyma, patates veya ıspanak belirirken Laz böreği bütün bu beklentileri bir kenara bırakıp tatlı olarak karşımıza çıkar. Ankara gibi farklı şehirlerden insanların gelip yerleştii, memurların, öğrencilerin, esnafın, sanatçıların ve ailelerin birbirine



karıştığı bir şehirde böyle bir tatlının kendisine yer bulması şaşırtıcı değildir. Karadeniz'in mutfak hafızasından çıkan Laz böreği, Ankara'da pastane vitrininin içinde başka bir hayata kavuşur. Şehirler zaten biraz da böyle oluşur, insanlar yanlarında yalnızca eşyalarını değil, yemeklerini, kokularını ve tatlarını da getirirler.

Hatun Pastanesi'nin dondurması ile Laz böreği yan yana geldiğinde ortaya ilginç bir Ankara resmi çıkar. Bir tarafta yazın sıcağında insanın elinde erimeye başlayan dondurma, diğer tarafta çayın yanında yenilen, kat kat yufkası ve muhallebisiyle daha ciddi görünmeye çalışan Laz böreği... Birisi "beni hemen ye" der, diğeri "otur, çayını da söyle" der. Dondurma acelecidir, Laz böreği daha ağırbaşlı. Biri çocukluğun neşesini, diğeri yetişkinlerin çay sohbetini çağırıştırır. Hatun Pastanesi'nin hafızasında bu iki lezzetin birlikte bulunması, aslında Ankara'nın gündelik hayatının küçük bir özeti gibidir.

Ankara'nın şehir kültürü zaman içinde değişti. Eskiden pastaneler daha çok mahallenin ve yakın çevrenin parçasıydı. İnsanlar yürüyerek gider, tanıdıklarına rastlar, vitrinden ne alacaklarına karar verir ve ellerinde kutularla eve dönerlerdi. Bugün ise pastane kültürü büyük ölçüde hızın içine karışmış durumda. Telefon ekranından ürün seçiliyor, sipariş veriliyor, kurye geliyor ve pasta birkaç dakika içinde kapıya ulaşıyor.

Eskiden pastaneye gitmek küçük bir gezinti iken bugün bazen yalnızca bir uygulamadaki birkaç dokunuştan ibaret. Fakat geçmişteki o küçük gezintinin içinde bir şehir duygusu vardı. İnsan yolda bir tanıdık görür, vitrinin önünde başka bir müşteriye rastlar, pastacıyla birkaç kelime konuşurdu. Şehir biraz daha yavaş, ilişkiler biraz daha yüz yüze yaşanırdı.

Hatun Pastanesi'ni Ankara'nın hafızasında önemli kılan da bu duygudur. Dondurmasıyla yazı, Laz böreğiyle çay saatlerini, pastane kültürüyle aileyi ve arkadaşlığı, bütün bunların arkasında da eski Ankara'nın daha yavaş akan gündelik hayatını hatırlatır. Şehir değişir, insanlar değişir, tatlıların sunumu değişir, hatta bazı lezzetlerin tarifleri bile değişebilir. Fakat bir zamanlar yenmiş bir dondurmanın hafızadaki tadı kolay kolay değişmez.

KAYNAKLAR

Dilay Nakış, Cumhuriyetin 100. Yılında Ankara Armağanı, Köklü Ankara Pastaneleri, Net Kitaplık, II. Cilt, 1. Baskı, 2023, s. 465.

Tripadvisor: Hatun Pastanesi. https://www.tripadvisor.com.tr/Restaurant_Review-Pastanesi-Ankara.html /Erişim tarihi: 30.12.2022

Anadolu Ajansı. <https://www.aa.com.tr/tr/yasam/baskentin-yarim-asirlik-pastacisi/2706472> /Erişim tarihi: 30.12.2022

"41 kere maşallah", Alman Pastası ve Laz Böreği 41 yıllık ustasından yenir... <https://anayurtgazetesi.com/>, 04 Mar 2017

<https://www.aa.com.tr/tr/yasam/baskentin-yarim-asirlik-pastacisi/2706472>

<https://pastankara.weebly.com/final-project.html>

HÜDAVERDİ PASTANESİ Ankara Kolejinin Kantini

Hüdaverdi Pastanesi'nin Ankara'daki hikayesini anlatmaya Ziya Gökalp Caddesi'nden başlamak gerekir. Çünkü bazı pastaneler yalnızca bir semtte bulunmaz, bir okulun, bir sokağın, bir kuşağın ve hatta bir şehrin hayatına karışır. Hüdaverdi de böyle pastanelerden biridir.

TED Ankara Koleji'nin lise kısmının hemen yanında, yıllar boyunca yerinden pek kıpırdamadan duran bu pastane, özellikle Kolejli öğrencilerin hafızasında sıradan bir dükkan olmaktan çoktan çıkmış, okul hayatının görünmez ama vazgeçilmez parçalarından birine dönüşmüştür. Ankara Koleji'nde okumuş olanların bir bölümünün okul anılarında Hüdaverdi'nin bulunması bu yüzden şaşırtıcı değildir. Çünkü insan okul yıllarını yalnızca sınıflarıyla, öğretmenleriyle, sınavlarıyla ve törenleriyle hatırlamaz. Ders arasında nereye kaçtığını, okul çıkışı nerede oyalanıp arkadaşlarıyla ne konuştuğunu, cebindeki parayla ne aldığını ve okulun hemen yanında hangi dükkanın bulunduğunu da hatırlar. Hüdaverdi, Kolejlilerin bu gündelik hafızasının tam ortasında duran pastanelerden biriydi.

TED Ankara Koleji'nin öğrencileri için okulun çevresi başlı başına küçük bir dünyaydı. Ders zili çalar, öğrenciler kapıdan çıkar, Ankara'nın o kendine özgü telaşı içinde yollarına devam ederlerdi. Fakat okulun yanında Hüdaverdi duruyordu. Adeta "Ben buradayım, önce bir uğra, sonra nereye gideceksen gidersin" diyen eski bir Ankara esnafı gibi. Yıllar geçiyor, öğrenciler mezun oluyor, yeni öğrenciler geliyor, okulun çevresi değişiyor, Ankara büyüyor, ama Hüdaverdi ısrarla orada durmaya devam ediyordu. Bu "ısrar", aslında bir pastanenin şehir hafızasındaki en güzel meziyetlerinden biridir. Çünkü şehir sürekli değişirken bazı mekanların aynı yerde kalması insana güven verir. Bir gün yıllar sonra eski okulunuzun önünden geçtiğinizde, her şeyin değiştiğini görmek canınızı sıkabilir. Ama köşede tanıdık bir tabela, eski bir pastane ya da çocukluğunuzdan kalmış bir dükkan görürseniz şehir bir anda size yeniden ait olur.

Bir okul ile bir pastanenin kaderinin bu kadar iç içe geçmesi, Ankara tarihinde az rastlanır bir kent efsanesidir. Pastanenin açık olduğu o altın yıllarda TED Koleji'nde öğrenci olup da Hüdaverdi'nin kapısından içeri girmemiş, tezgahına parmaklarının ucuyla dokunmamış ya da camından içeri mahcupça bakmamış tek bir Kolejli bulmak imkansız gibidir. Mavi lacivert üniformaların pastane



masalarını doldurduğu, gençlerin ilk flörtlerini ya da zorlu bir matematik yazılısının ardından yaşanan moral çöküntülerini aynı masada paylaştığı o anlar, bugün pek çok popüler simanın ve Ankara mezununun anılarında birer pembe bulut gibi parıldar. Hüdaverdi, okul idaresinin disiplinli bakışlarından kaçıp nefes alınan, okulun gayriresmî kantini ve hatta Kolejli olmanın gerçek diploması sayılan bir zarafet durağıydı.

Fakat Hüdaverdi'yi sadece öğrenci buluşmalarının adresi saymak, onun ustalığına büyük bir haksızlık olur. Zira burası, Ankara'nın en gerçek, en katıksız ve en cömert şambaba ustasının krallığıydı. Şerbeti tam kıvamında emmiş, üzeri hafif kızarmış, yumuşacık hamurunun lezzetiyle Hüdaverdi'nin şambabası, tabiricaizse bir gelenek şaheseriydi. Şehrin havalı ve gösterişli Fransız pastalarına nazire yaparcasına, dürüst ve geleneksel bir zanaatla üretilen o şambaba, tabağa konduğu an fırından yeni çıkmış tatlı kokusuyla aklı başından alırdı. Okuldan çıkan bir öğrencinin cebindeki kısıtlı harçlıkla alabileceği en büyük lüks, bir yetişkinin ise günün yorgunluğunu atmak için sığınacağı en tatlı kaçamaktı o şambaba.

Ankara'da lezzetleriyle marka isim haline gelmiş pastaneler arasında yer alan Hüdaverdi Pastanesi, tarihi geçmişiyile kalitesini sürdürmeye devam eden Ankaralıların gözde bir mekanıdır. Pastane, 1973 yılında Kolej'de açılmıştır. Pastaneyi açan kişinin Mustafa Yanıkkaya olduğu ve işletmeyi daha sonra kardeşleri Mehmet ve Celil Yanıkkaya devraldığı bilinmektedir.

Kısa sürede Kolej semtinin en ünlü pastanesi olmuş ve lezzetli tatlılarıyla ününü Ankara'ya yaymıştır. Pastane, özellikle ekleri, ayçöreği, su böreği, piramit pastası, üzümlü kağıtlı keki, sakallı adının verildiği küçük mayalı peynirli sandviçleri, dondurmalarıyla ilgi görmüş ve Ankaralıların sıkça uğradığı bir yer olmuştur. İnsanların hafızalarında en çok 'Sakallı' adını verdikleri peynirli sandviçleri ve sabahın ilk saatlerinde hazır olup ilk satışı yapılan sıcak poğaçaları yer edinmiştir.

Zeynep Gökaydın Yenal'ın "1950 Sonrası Ankara'nın Değişen Kent Yaşamı ve Pastanelerin Mekânsal Dönüşümü", adlı yüksek lisans tezinde Hüdaverdi Pastaneleri ile ilgili birçok detay bilgi veriliyor.

1973 yılında Ankara'da Kolej Semtinde kurulan Hüdaverdi Pastanesi, günümüze kadar aynı aks üzerinde hizmet vermeye devam etmektedir. Pastanenin Kolej bölgesi üzerinde konumlandığı aks, Ankara kent kurgusunda meydana gelen değişim ve



gelişmelerden de etkilenmiştir. 2016 yılında Balgat semtinde bir şube açmıştır. Yenışehir bölgesinin konut ve eğitim yapıları ile şekillenen sosyo-kültürel yapısı pastanenin kullanıcı mekan etkileşimi üzerinde de tanımlayıcı bir etmen olmuştur. Bölgenin gelişmesi ve tanımlanmasında etkili olan Yenışehir aksı ve çevresinde meydana gelen değişimleri, Şenyapılı şu şekilde tariflemiştir,

Kolej semtinde konumlanan Hüdaverdi Pastanesi de Kolej yakınında konumlanmış, yakın çevresi ve kullanıcıları ile etkileşim sağlamıştır. 01.04.2022 tarihinde pastanenin kurucusu ve işletmecisi Mustafa Yanıkkaya ile yapılan görüşmede pastanenin kuruluş hikayesini, Kolej ve yakın çevre ilişkisini şu şekilde anlatmıştır;

1966'da amcamın Ankara'da pastanesi vardı. Fen Fakültesinin karşısında, Milano Pastanesi. Ben orada çalışmaya başladım. Daha sonra 1973 yılında Kolej'de Hüdaverdi'yi açtım. Hüdaverdi ismini de seçerken aslında ilk önceliğimiz 'Hüda Verdi' yani Allah verdi anlamını tercih etmemizdi. Ama dönemde Hüdaverdi karakteri de çok sevilmiş ve popüler olmuştu.

Bizde bunu logomuzda kullanmak istedik. Pastanenin bitişiğinde Kolej vardı. Gençler, öğrenciler, sevdi insanlar pastaneyi. Bizim pastaneyi açtığımız zamanlarda bölgede oturanlar arasında aileler vardı, yani yalnız Koleje hizmet vermiş gibi değildik ama tabii Kolej ve bizim ilişkimiz çok özeldi. Kolej camiası bizi kendinden kabul etti. Biz sanki Kolej'in bir 'kantini' gibi olduk, orada hizmet verdik. İdarecilerde geldi, öğrencilerde geldi. İç içe olduk.

2022 tarihinde Mustafa Yanıkkaya yapılan görüşmede, Kolej semti ve Hüdaverdi Pastanesi'nin okul ile olan mekansal yakınlığının, kullanıcılar ile kurulan iletişimi güçlendirdiğine dikkat çekmiştir. Bu anlamda kurulan yakın ilişkinin Hüdaverdi Pastanesi'nin kent kurgusunda ve kullanıcı hafızasında farklı bir yere sahip olmasında etkili olduğuna vurgu yapmıştır. Tabelasında yer alan Hüdaverdi karakterinin dönemde popüler olması nedeni ile marka ile özdeşleşen bir unsur olmuştur.

Hüdaverdi Pastanesi'nin logo tasarımı için hem döneminde hem de sonraki süreçlerde profesyonel yardım alınmıştır. Mekan kurgusu ilerleyen yıllar içerisinde yeniden ele alınarak tasarlanmıştır.

Hüdaverdi Pastanesi 90 m²'lik bir alanda hizmet vermiştir. Mekanın 50 m²'si kullanıcı kullanımına uygun tasarlanmıştır. 40 m²'lik alanda ise ıslak hacimler, imalat alanı ve girişi konumlanmıştır. Kolej ile aynı aksta konumlanan pastanenin cephesi, cadde ile direk etkileşim içinde olmuştur. Vitrin ve dondurma satış alanı, cephe ilişkilidir. Giriş ve mermer tezgahlı bar tipi oturma alanı, kasa ve sergi tezgahı karşısında konumlanmıştır. Dört adet tabure ve mermer tezgahın olduğu duvar ayna ile kaplanmıştır.

Kasa ve ürünlerin sergilendiği vitrinler, mekanın sağ tarafında yer almıştır. Kasa ve ödeme noktası, kapı ile görsel iletişim kurmuştur. Yüksek oturumlu mermer tezgahın bulunduğu alan, meşrubat dolabı ile sınırlandırılmıştır. Bu alandan ıslak hacimlere ve hizmet alanlarına geçiş sağlanmış, imalat girişi de bu alan ile ilişkilendirilmiştir.

Dönem tanıklarından ŞÖ, Hüdaverdi Pastanesi ve Kolej ilişkisinin bütüncül bir yaklaşımla hafızasında yer edindiğine değinmiş ve şu şekilde anlatmıştır; *"Okul günleri bazen öğlen teneffüsünde oradan poğaça vb. alırdık. Öğlenleri hep Kolej öğrencileriyle dolu olurdu orası. Tatil günlerinde ise mahallemizde oynarken bazen mahallece Hüdaverdi'ye yürüyüp sütlaç vb. yerdik. İç mekanı çok geniş değildi, hatta ince uzun pek de kullanışlı olmayan bir tasarımı vardı. Ancak hem okulumun hem mahallemizin çevresinde yer aldığından, ürünleri de lezzetli olduğundan burayı severdik. Sadece bir pastane değil, arkadaşlarımızla geçirdiğimiz güzel ve eğlenceli günleri de temsil eden bir mekandı. Uzun yıllar da varlığını sürdürdü. Kolej'den (hem okul hem semt olarak) ayrı düşünilemeyecek bir mekan bence."*

Kolej Semti ile özdeşleşen Hüdaverdi Pastanesi, dönemin kolej öğrencilerinin sıklıkla gittikleri bir mekan olmuştur. Uzun yıllar bu etkileşim devam etmiştir. 1986 yılında Ankara Kolejinden mezun olan ZÖÇ ile 2023 tarihinde yapılan görüşmede Hüdaverdi Pastanesi'ni 'Bir nevi okul kantini gibi' şeklinde tanımlamıştır. Dönemi ve mekan kurgusunu ise şu şekilde tariflemiştir;

"Kızılay meydanında meşhur buluşma noktası Gima vardı. Karşısında Soysal Pasajı. Ziya Gökalp Caddesi'nden yukarı doğru Kurtuluş Parkına yürüyerek giderdik. Caddenin Onkoloji Hastanesi sapağına gelmeden sağında ve solunda Kolej binaları vardı. Şimdilerde kampüs denilen Kolej binaları bize devasa görünürdü. Solda ilk kısım ve ortaokul, sağda lise binası vardı. Hatırladığım kadarıyla Hüdaverdi Pastanesi Kolej binasının hemen yanbaşındaki apartmanın altındaydı. Apartman beş veya altı katlı olsa gerek. Pastaneye girince hemen camlı vitrinin yanında sağ tarafta yüksekçe bir büfe (vitrin) ve arkasında bir ya da iki çalışan olurdu. Dar bir alandı. Kasa da aynı yerdeydi. Sol tarafta oturma alanı vardı. Pek oturmuşluğum yok."



Hüdaverdi Pastanesi daha sonraki yıllar kent akslarında farklı noktalarda hizmet vermeyi sürdürmüştür. Kolej Semti'nden sonra Ankara kent kurgusunda Çukurambar'da konumlanmıştır.

Kolej Semti ile özdeşleşen Kolej Hüdaverdi Pastanesi, günümüzde halen aynı konumda hizmet vermeyi sürdürmektedir. Ancak süreçte Ankara'nın gelişen kent kurgusu ile oluşan yeni akslar üzerinden değerlendirilmiş ve farklı akslarda iki şube daha açılmıştır. Süreç içerisinde kentin değişimler ve konut alanlarında oluşan gelişimler, Hüdaverdi "Çukurambar" ve "Sokullu" pastanelerinin mekansal konum tercihlerinde etkili olmuştur. Hüdaverdi Pastanesi Çukurambar aksında Türkalp Caddesi no:22'de yeni mekan kurgusu ile günümüzde de hizmet vermeye devam etmektedir.

Hüdaverdi Pastaneleri sahiplerinden Mustafa Yanıkkaya 2022 tarihinde yapılan görüşmede Hüdaverdi Pastanesi, Çukurambar aksını ve değişen kent kurgusunu şu şekilde değerlendirmiştir;

"2006 yılında Hüdaverdi Çukurambar'ı açtık. Kolej'de de devam ediyoruz. Çukurambar'ı konum olarak seçmemizde etken, Kolej'in oradan taşınmış olması (Kolej'in servisleri sığmadı, onlarda daha geniş bir yer arayışına girdi) ve bölgenin kullanıcısı değişti. Okul boş kaldı bir dönem. Bununla beraber Ankaray yapım (istasyon çalışması) çalışmaları da bizi sıkıntıya sokmuştu o dönem. Yaya trafiği bile durdu bu nedenle. Park yeri bulmanın zorlaşmış olması da olumsuz bir etkidir bizim için. Yeni bir konumda devam etmek istedik. Ümütköy, Çayyolu ve Birlik Mahallesi'de de yer baktık. Sonunda Çukurambar'da karar kıldık. Bu bölgede konut çok, aileler yaşıyor. Tabii siyasilere de bu bölgede oturan var. Millet Meclisi Lojmanları'nın yıkılmasından sonra bu bölgede bu anlamda bir yoğunlaşma da oldu. Birçok vekil burada yaşamayı tercih etti."

Bu bağlamda, Çukurambar aksında konumlanan Hüdaverdi Pastanesi iç mekan kurgusunun planlanmasında mimar-iç mimar desteği almıştır. Pastanenin cadde ile ilişkili olan ön cephesi, ana giriş kapısı ve yarı açık alanı, dönemin kullanıcı talepleri değerlendirilerek tasarlanmıştır. Pastane mekanının yarı açık alan kurgusu tamamlanmış, cadde ve ana giriş kapısı görsel ve fiziksel olarak ilişkilendirilmiştir. Hüdaverdi logosu cephede kullanılmıştır.

Gelişen kent kurgusu ve tüketim alışkanlıklarının kullanıcıların istek ve beklentileri şekillendirdiğine vurgu yapan Mustafa Yanıkkaya ile yapılan görüşmede bu değişimleri şu şekilde açıklamıştır;

"Pastaneler de değişim göstermiştir zamanla. Kolej ve kullanıcı farklıydı. Burada Çukurambar da farklı. Günümüzde talepler de farklı. Elbette pastanenin ana ürünü 'pasta' ama artık mutfak da var. Kolejde de tost, sandviç vardı ama mutfak konseptine burada başladık. Tabii şu anda Kolej Hüdaverdi'de de aynı konsept var. Yani, farklı lezzetler ile menümüzü genişlettik. Talep o doğrultuda oldu birçok çeşit var artık bu anlamda. Bizim işimize fırıncılar, marketler el attı. Onlarda pasta ve unlu mamuller satıyor artık. Bizde onların işine el attık. Kafeler, fırınlar, marketler de de bu tip ürünler satılıyor. Bizde menümüze dahil ettik çeşitleri. Burada imalathanemizde

hazırlanıyor her şey. Mekan açısında da durum öyle. Kullanıcıların istekleri değişti mesela. Yarı açık alanda oturma, mescit, çocuk oyun alanı olsun isteniyor. Değişim var bu anlamda."

Dönemde değişen yeme-içme alışkanlıklarının, pastane mekanı kurgusuna etkisi olmuştur. Bu kapsamda ürün çeşitliliği, menü içeriklerinin ve mekan kurgusunun bütüncül değerlendirilmesi işletmeciler tarafından yapılmıştır. Hüdaverdi Pastaneleri ikinci kuşak sahiplerinden şirket müdürü Ö. Yanıkkaya ile 2023 tarihinde yapılan görüşmede değişim ve pastane mekan kurgusu şu şekilde aktarmıştır:

"Geçmişten günümüze pastanelerde birçok alanda değişim söz konusu olmuştur. Biz, Hüdaverdi Pastanesi, Kolej ile başlayan süreçte aile işletmesi anlayışı ile çalışmaya devam ediyoruz. Bu süreçte iki şube daha açtık. Organizasyonumuzu yürütürken ben müdür olarak görevimi sürdürüyorum. Babam Mustafa Yanıkkaya ve diğer aile üyelerimiz de (H.Yanıkkaya ve A.Yanıkkaya) şirket ortağı olarak çalışmalara katkı sunuyor. Bu şekilde daha kurumsal bir çalışma da yürütmek mümkün. Tabii değişim sadece yönetim süreçlerini kapsamıyor.

Mekanın yeri, menüsü ve dekoru da bu anlamda değişiyor ve yenileniyor. Günümüzde pastane-restoran ve kafe özellikleri bir mekanda birleşiyor. Şimdi bizim de 'mutfak' var işimiz içinde. Menüümüz ve ürün çeşitliliğimiz bu kapsamda değişti ve gelişmeye devam ediyor. Evette "pastane kültürü" ve vitrin hala çok önemli bir unsur. İnsanlar önce görüyor, sonra istiyor, bu nedenle vitrin ve sunum çok önemli. Ancak marketlerde ve diğer mekanlarda da artık unlu mamüller satıldığı için, bizler için



sadece 'pasta' ile ekonomik sürdürülebilirlik mümkün olmuyor. Benim kanaatim, fırın ürünlerinde (ekmek vb.) pastanemizde sunulmasının gerekli olduğu yönünde."

1973 yılında Kolej Senti'nde açılan Hüdaverdi Pastanesi gelişen Ankara kent kurgusunda farklı akslarda konumlanmıştır. Kolej öğrenci ve öğretim elemanları ile kurdukları yakın ilişki süreç içinde kopmadan devam etmiştir. Kullanıcıların hafızasında Kolej ile özdeş bir anlam kazanmıştır. Birçok dönem kullanıcısı bu kapsamda Kolej Hüdaverdi ile ilgili hafızasında yer edinmiş anıyı aktarmıştır. Kent kurgusunda farklı akslarda da konumlanan Hüdaverdi Pastanesi ve kullanıcı etkileşimi süreklilik göstermiştir.

Dönem tanıklarında DZA ile 2022 tarihinde yapılan görüşmede bu etkileşimi şu şekilde anlatmıştır;

"Kolej Hüdaverdi Pastanesi ile ilgili ilk aklıma gelen anı 'okul' ve 'kantin' tanımlaması olur. 1987-1998 yılları arasında Kolej öğrencisiydim. Bu süreçte sabah, öğlen, akşam, sürekli pastaneye uğradığımı hatırlıyorum. Okulun bir parçası gibiydi. Sıcak bir atmosferi vardı ama benim için en özel yanı sanırım onların da bizimle kurduğu bağ. Okuldan mezun olduktan sonra Çukurambar Hüdaverdi'ye gittim. 2019 yılı sanırım. Kasada ödeme yaparken, simanız çok tanıdık, Kolej öğrencisi miydiniz? sorusu beni gerçekten hem şaşırttı hem de mutlu etti. Geçen sürede işletmenin bu anlamda değişmemiş olması bence önemli."

Kullanıcı etkileşimi ve mekan kurgusu ile ilgili mekan kullanıcılarından NB ile 2023 tarihinde yapılan görüşmede, Çukurambar Hüdaverdi Pastanesi'ni şu şekilde tariflemiştir;

"Çukurambar semtinde Hüdaverdi Pastanesi'nin bir üst sokağında oturuyorduk. 2006 yılında ilk açıldığı senelerde genellikle Pazar günleri 'brunch' yapmak için giderdik. O zamanlar Ankara'da 'brunch' yeni yaygınlaşmaya başlamıştı. Şimdi bu alanda brunch masası yok, çikolota, draje vb. ürünlerin teşhiri için kullanılıyor bu alan. Pastaneye sık sık ailem ile giderdim. Doğum günlerini de burada kutlardık. Üst katta bulunan alan özel kutlamalar için çok uygundu. Üst katı daha sakın ve sessiz olduğu için tercih ederdik. Dönemde iş toplantıları da yapılırdı üst katta. Çalışanlar da sık sık değişmez pastanede. Bu nedenle yıllar içinde bir tanışıklıkta oluştu aramızda. Hüdaverdi Pastanesini, arkadaşlarımızla ve çocuklarımızla gidebileceğimiz güvenli bir yer olarak tanımlayabilirim."

Yıllar geçti, şehir kabuk değiştirdi, bulvarların ritmi farklılaştı ve TED Ankara Koleji o tarihi Ziya Gökalp kampüsünden taşıp kentin başka bir ucuna yerleşti. Ancak sosyal medyada ne zaman eski Ankara fotoğrafları dönse veya bir Kolejli buluşmasında konu eski günlere gelse, söz dönüp dolaşır ve mutlaka Hüdaverdi'nin eşliğine takılır. "Biz



okulun tarihini Ziya Gökalp'te bıraktık, tatlısını da Hüdaverdi'de" diyen eski mezunların cümlesindeki o ince sızı, bir mekanın bir kentin ve bir neslin ruhunda nasıl derin izler bırakabileceğinin kanıtıdır. Müşterilerinin ne zaman sınava gireceğini bilecek kadar onlarla hemhal olan tezgahtarları, kapıdan giren öğrenciye bir ağabey şefkatiyle yaklaşan esnafı ile Hüdaverdi, eski Ankara'nın o samimi insani bağlarının son temsilcilerindendi.

Sosyal medyada eski Ankara'ya, TED Ankara Koleji'ne veya okul çevresine ait fotoğrafların altında yapılan yorumlara bakıldığında bu ortak hafızanın nasıl ortaya çıktığını görmek mümkündür. Bir fotoğraf paylaşılır, fotoğrafın altında insanlar bir anda yıllar öncesine döner. "Hüdaverdi hala duruyor mu?" diye soran çıkar. "Şambabasını hatırlıyorum." diyen olur. "Okul çıkışı buraya uğrardık." diye ekleyen biri çıkar. Başka biri, aynı yere yıllar sonra baktığında artık orada olmayan arkadaşını hatırlar. Bir başka yorum sahibi, belki de bugün başka bir şehirde yaşayan eski bir sınıf arkadaşının adını yazar. Böylece bir pastanenin adı, insanların hafızasında bir tür buluşma noktasına dönüşür.

Günümüzde Kolej Sokullu ve Çukurambar'daki şubeleriyle hizmete devam eden Hüdaverdi Pastanesi, 539 yıllık tarihinde lezzetlerini koruyarak ve marka isim olarak bugüne kadar gelmiştir. Küçük bir semt pastanesi olarak başlayan pastanenin tarihi yolculuğu, işletmenin büyütülerek ve günümüzdeki hizmet sektörüne uyum sağlayarak devam etmektedir. İki şubesinde de pastacılığın yanı sıra yeme-içme sektörünün de aktif olduğu bistro düzenini ismine ekleyerek hizmet sektöründeki yeniliği gerçekleştirmiştir. Bu bağlamda yenilenen misyonuyla hizmet veren Hüdaverdi Pastanesi, geleneksel bağından kopmayarak Ankara'nın gözde mekanı olmaya devam etmekte ve kentin bir sembolü olarak yaşamaktadır.

İnsan geçmişe dönemez. Okul yıllarını yeniden yaşayamaz. Eski arkadaşlıkların hepsini aynı masada yeniden kuramaz. Fakat bazı mekanların adını hatırlayabilir. Bir pastanenin önünden geçebilir. Bir zamanlar okul çantasıyla yürüdüğü kaldırımı yeniden görebilir. Ve belki bir gün, yıllar önce yediği Şambaba'nın tadını hatırlamaya çalışırken kendi gençliğinin tadını da hatırlar.

İşte Hüdaverdi'nin Ankara'ya bıraktığı en değerli miras belki de budur: Bir pastanenin, bir okulun yanında yıllarca durarak binlerce insanın hayatından küçük bir parçaya dönüşebilmesi. Bugün Ankara değişirken, yeni caddeler, yeni binalar, yeni mekanlar ortaya çıkarken Hüdaverdi'nin hikayesi bize şunu hatırlatır: Şehirleri yalnızca binalar kurmaz, onları hatırlayan insanlar kurar. Ve bazı pastaneler, o insanların hafızasında okul yılları kadar eski, arkadaşlıklar kadar sıcak, Şambaba kadar tatlı bir yer edinir.

KAYNAKLAR

Gökaydın Yenal Zeynep, '1950 Sonrası Ankara'nın Değişen Kent Yaşamı ve Pastanelerin Mekânsal Dönüşümü', Başkent Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Anabilim Dalı, İç Mimarlık Ve Çevre Tasarımı, Tezli Yüksek Lisans Programı, Ankara, 2023, 145-154.

Dilay Nakış, Cumhuriyetin 100. Yılında Ankara Armağanı, Köklü Ankara Pastaneleri, Net Kitaplık, II. Cilt, 1. Baskı, 2023.

Unutulmayan Eski Ankara Fotoğrafları ve Belgeleri Paylaşım Platformu. <https://www.facebook.com/E.T>: 30.12.2022

BULKA PASTANESİ

Bahçeli 7. Cadde’de Kalan Bir Tat

Ankara’da zaman hızlı akar, caddeler kabuk değiştirir, eski binaların yerini ışıklı cam cepheler ve birbirinin kopyası soğuk zincir kafeler alır, ama Bahçelievler 7. Cadde’nin kalabalığı arasında bir kapı açılır ki, içeri girdiğiniz an kentin o telaşlı ritmi dışarıda kalır. İşte Bulka Pastanesi, bozkırın ortasında 1975 yılından bu yana aynı içtenliği, aynı sıcak aile atmosferini muhafaza eden, Ankara’nın en köklü ve duayen lezzet kalelerinden biridir.

Bahçelievler 7. Cadde’ye yolu düşen her Ankaralının kendisini aşırı rahat hissettiği bu sığınakta, içeri adım attığınızda sizi karşılayan atmosfer tam anlamıyla bir aile kucak gibidir. Mekanın en yoğun, iğne atsanız yere düşmeyen anlarında bile orta yaş üstü emektar amcaların ve teyzelerin gösterdiği o güler yüzlü, gençlere taş çıkaran dinamik servis, insanı adeta geçmişin o nezaketli zamanlarına ışınlar. Masaya oturduğunuzda kokusuyla ikinizi ısıtan tarçınlı ipeksi bir salep kaşıklamak, yanına damağı şenlendiren bir kestane şekeri ya da pürüzsüz kıvamıyla buraların efsanesi haline gelmiş bir Krem Karamel söylemek, kentsel bir terapiye dönüşür.

Ankara’nın Cumhuriyet döneminde gelişen planlı mahallelerinden biri olan Bahçelievler, zaman içinde gençlerin, ailelerin, öğrencilerin ve farklı sosyal grupların bir arada yaşadığı hareketli bir semte dönüştü. 7. Cadde çevresindeki hayatın yoğunlaşmasıyla birlikte kafeler, restoranlar ve pastaneler semtin sosyal dokusunun önemli parçaları haline geldi. Bulka da bu dönüşümün içinde varlığını sürdüren eski işletmelerden biri olarak, Bahçelievler’in dününü bugünüyle bağlayan mekanlardan biri oldu.

Tuncer Bulkan Bey’in mütevazı adımlarla imalattan başlayarak bugünlere taşıdığı 51 yıllık deneyimi, sadece bir işletmecilik değil, aynı zamanda bir aile hikayesi, bir geleneğin nesilden nesile aktarılmasıdır. Oğul Gürkan Bey ile birlikte kendi jenerasyonlarının dinamizmini ve yenilikçi ruhunu mekana taşıırken, Bulka Pastanesi her daim uygun fiyat, zengin çeşit ve güler yüzlü hizmetiyle Ankara’nın tatlı haritasında özel bir yere sahip oldu. Krem karameli, kestane şekerini ya da özellikle salebin içindeki o samimi sıcaklığı tattığınızda, sadece bir tatlı yemiyor, bir Ankara anısının içine dalmış oluyorsunuz.

Bu tür aile işletmelerinin kendine özgü bir sıcaklığı vardır. Kurumsal bir mekanda müşteri olursunuz, aile işletmesinde ise zamanla tanıdık haline gelirsiniz. Garson sizin



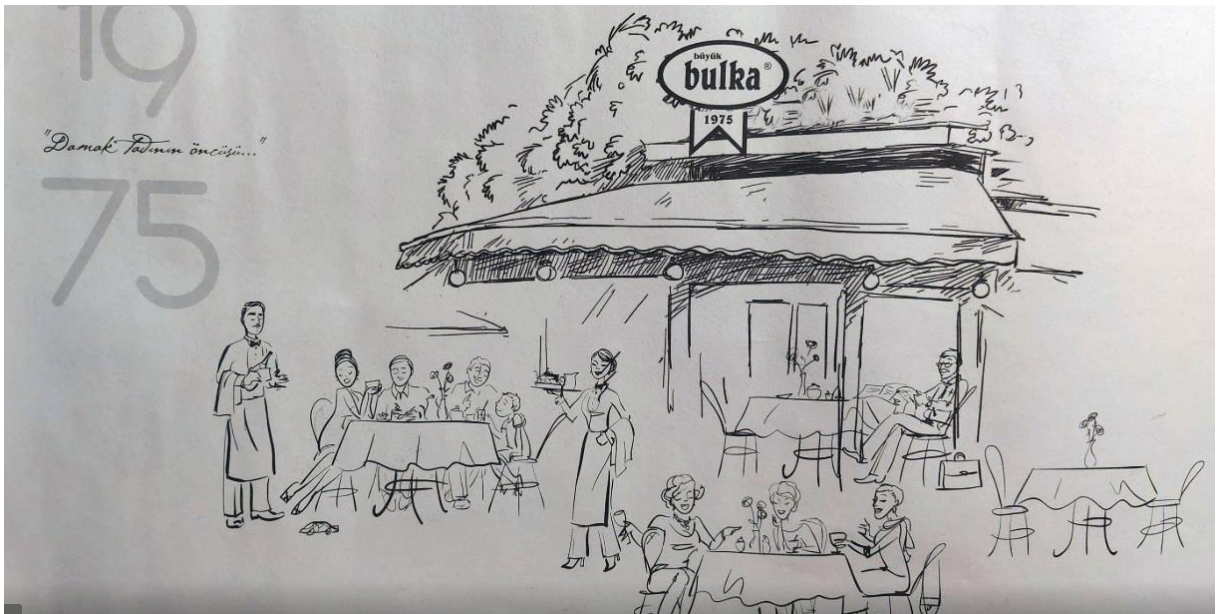
ayınızı nasıl itiğinizi bilir. Usta hangi tatlıyı sevdiğinizi hatırlar. İşletme sahibi sizi görünce başıyla selam verir. Bir süre sonra insan kendisini müşteri gibi değil, evine uğramış bir misafir gibi hisseder.

Bulka'nın geçmişteki şubelerinden birinin bahçesi de Ankara'nın bu alışkanlığının güzel örneklerinden biriydi. Bir zamanlar o bahçede oturmak, bir şeyler içmek ve yaş pasta yemek modaydı. Fakat buradaki "moda" kelimesi bugünkü anlamıyla anlaşılmamalı. Bugün moda olan bir mekana insanlar fotoğraf çekmek için gider, fotoğrafını paylaşır, ertesini hafta başka bir mekan keşfeder. Eski Ankara'da ise bir pastanenin bahçesine gitmek modadan çok bir şehir alışkanlığıydı. İnsanlar oraya görünmek için değil, birbirlerini görmek için giderlerdi.

Krem karamel, kestane şekeri ve salep için gelen bir müşteri yalnızca tatlı yemiş olmaz. Salebin sıcaklığı, krem karamelin çocukluk çağrışımı, kestane şekerinin eski Ankara'yı hatırlatan tarafı, insanın zihninde başka kapılar açar. Özellikle salep, kiş mevsiminin pastane kültüründeki en eski ve en güçlü sembollerinden biridir. Dışarıda Ankara ayazı vardır, içeride sıcak bir fincan salep. İnsan o anda meteoroloji raporuna ihtiyaç duymaz. Ankara'nın kişını fincanından anlayabilir.

Bulka'nın 7. Cadde'deki mekanı, şehrin ritminden nasibini alan hareketli sokaklara rağmen, ziyaretçilere kurumsallıktan öte, pek az yerde bulabileceğiniz sıcak bir aile işletmesi hissiyatı sunuyor. Orta yaş ve üzerindeki çalışanların genç kuşaklara taş çıkartacak servis özeni, geçmişle bugünü aynı anda yaşamak isteyenler için bir başka unutulmaz deneyim. Güleryüzlü personelin neşesi, mekanın tatlılarından daha da tatlı. Belki fiyatlar biraz daha uygun olabilirdi ama Bulka'nın sıcak atmosferi bunun dengesi gibi.

Bulka'nın o bahçesi bugün yoksa bile, orada oturanların hafızasında hala duruyor. Çünkü bir mekanın fiziksel olarak ortadan kalkması, onun hafızadan da silineceği anlamına gelmiyor. Tam tersine, bazı mekanlar kapandıktan sonra daha çok hatırlanıyor. Ağıkken sıradan görünen masa, kapandıktan sonra değer kazanıyor. Her



gün önünden geçilen kapı, bir gün kapanınca insan "Keşke son kez girseydim" diye düşünüyor.

Sosyal medyada da sıkça rastlanan Bulka anıları, ünlülerden sıradan Ankaralıları, herkesin kalbinde özel bir köşe ayırdığını gösteriyor. "Burada içtiğim Salep, soğuk kış günlerimin en güzel dostuydu," diyenlerin yanı sıra, "Kestanenin tatlı dokunuşu beni çocukluk günlerime götürdü," diyenler de var. Bu paylaşım ve anılar sadece bir pastanenin popülerliği değil, Ankara'nın geçmişi, bugünü ve değişen yüzüne atılan duygusal bağların kanıtı.

Bu çalışmada birçok Ankaralının pastaneler ile ilgili anılarına ve yaşanmışlıklarına yer verdim. Hitchcock'un filmlerinde bir sahnesinde mutlaka görüldüğü gibi, müsaadeniz olursa Bulka Pastanesi ile ilgili bir anımı da ben aktarmak isterim.

Öğrencilik yıllarım da paramız olduğunda (çok da olmazdı ya) kampüste öğrenci yurtlarında kalırken, servisle ev yemeği yemeye Bahçelievlere giderdik. 7. Caddeye yakın Milli Kütüphane'nin bir iki sokak ötesinde Neriman Abla'nın dükkanında 3 ya da 4 çeşit tencere yemeği olurdu. Bir tanesi mutlaka kuru fasulye veya nohut, biri de mutlaka zeytinyağlı bir yemek olurdu. Masanın üstündeki kovada istediğin kadar yiyebileceğin ekmek, kenarda ise mutlaka turşu kabı olurdu. Ben kabak dolmasının üstüne yoğurt döküldüğünü orada gördüm.

Yemekten sonra ise mutlaka 7. Caddede Bulka pastanesine gider, aşure yerdik. Ben aşureyi tabağın kenarından yemeye başlar, ortada kaysı kurusu olan kısmı son lokma olarak saklardım. Lezzetini uzun süre saklamak için aşureden sonra ikram edilen çayı dahi içmezdim. Üstünden nerede ise 40 yıl geçti, Bulka pastanesinin aşuresini hiçbir şeye değişmem, hala tadı damağındadır.

Sonuçta Bulka Pastanesi, 7. Caddenin karşısına açtığı şubesi, Mutlukent ve Balgat'taki yerleri ile sadece bir tatlı durağı değil, Ankara'nın hafızasında lezzet ve dostluğun öyküsünü anlatan nostaljik bir sahne, çay fincanlarının kenarında kurulan sohbetlerde yüzyılların sıcaklığını, samimiyetini ve o vazgeçilmez tadı bulabileceğiniz eşsiz bir durak olarak kalmayı sürdürüyor. Ankara'nın değişen yüzünde, Bulka bir nostalji limanı, hayata tat katmış kuşakların ortak hafızasıdır. Her tadımlık pastada, her yudumda, Anadolu'nun kalbinden Ankara'nın ruhuna açılan bir pencere gibi...

Ankara'nın eski sakinleri bilir: Bir yere yıllar sonra gidersiniz ve bulamazsınız. Binanın yerinde başka bir bina, dükkanın yerinde başka bir dükkan, bahçenin yerinde başka bir hayat vardır. O zaman insan geçmişin yalnızca geçmişte kalmadığını, fiziksel olarak da ortadan kalktığını anlar.

Bulka'nın kapanan şubesi işte bu duygunun en somut örneklerinden biridir. O bahçenin kapanması, orada yaşanan günlerin de kapanması anlamına gelmedi. Tam tersine, insanların o mekana ilişkin anıları daha da değerli hale geldi. "Bir zamanlar orada otururduk" cümlesi, Ankara'nın sözlü tarihinin en güçlü cümlelerinden biridir.

PENGUEN PASTANESİ

Güvenpark'ın Karşısında Bir Elma Şekeri

Ankara'da Kızılay Güvenpark'ta bulunan Penguen Pastanesinin yıllarca önünden geçtim. Ancak ne bu pastane ne de kuruluşu ve sunumları hakkında bir bilgiye ulaşamadım. Bu pastane hakkında Flamingo Pastanesi'nin ortaklarından Hayrettin Çorağan ortaklıktan ayrılıp, iki dükkan öteye Penguen Pastanesi'ni açtığı hakkında bir bilgi bulunuyor, o kadar. Ancak benim bu pastane hakkında gözlemlerim mevcut.

Penguen Pastanesi'nin hikayesini daha ilginç kılan ayrıntılardan biri ise ailenin sanat dünyasıyla bağlantısıdır. Pastane, Hayrettin Çorağan ve eşi Esma Necat Çorağan tarafından kurulmuş, oğulları tiyatro sanatçısı Tayfun Çorağan olmuştur. Tayfun Çorağan'ın eşi olan tiyatro sanatçısı Güzin Çorağan da Türk televizyon izleyicisinin hafızasında özellikle "Bizimkiler" dizisindeki Alman anne karakteriyle yer etmiştir. Güzin Çorağan'ın 2022 yılında vefatı sonrasında, onun canlandığı karakter ve "Nayn Davut!" çıkışları yeniden hatırlandı. Böylece Penguen'in hikayesi, farkında olmadan Ankara'nın pastane kültürü ile Türk tiyatro ve televizyon hafızasının kesiştiği ilginç noktalardan birine dönüşür.

Bir pastanenin sahibi olmakla tiyatro sanatçısı olmak ilk bakışta birbirinden çok uzak meslekler gibi görünebilir. Oysa ikisinin de insanla ilişkisi vardır. Biri sahnede, diğeri vitrinin önünde insanlara dokunur. Biri alkış toplar, diğeri müşterinin "eline sağlık" demesini bekler. Biri replik ezberler, diğeri tarif. Biri perde açar, diğeri sabah kepenk. Belki Penguen'in Çorağan ailesiyle ilgili hikayesinde Ankara'ya yakışan küçük bir tesadüf de budur: Şehrin bir pastanesinden tiyatro sahnesine uzanan bir aile hikayesi.

Penguen Pastanesi Kızılay'da, Milli Müdafaa Caddesi No: 14/A'da, Güvenpark'taki otobüs duraklarının hemen karşısında duran Penguen, yıllar boyunca Ankara'nın gelip geçen insanlarına yalnızca pasta, börek, poğaça ve dondurma satmadı, şehrin gündelik telaşının içinde küçük bir mola yeri oldu. Otobüse yetişmeye çalışanlar, Kızılay'a işi düşenler, okuldan çıkan öğrenciler, alışverişe gelenler ve Ankara'nın merkezinde bir yere oturup çay içmek isteyenler için Penguen, şehrin hareketi ile pastane sakinliği arasında kurulmuş küçük bir köprüydü.



Penguen'in küçük görünen ama arka tarafında genişleyen oturma alanı da bu yüzden önemlidir. Çünkü Ankara'nın eski pastaneleri biraz da insanların birbirlerini gördüğü yerlerdi. Bugünün hızlı kahve kültüründe masaya oturup telefonunuza bakmak mümkün, fakat eski pastane kültüründe masaya oturmak çoğu zaman birileriyle konuşmak anlamına gelirdi. Çay sipariş edilir, pasta ortaya gelir, börek paylaşılır, konu konuyu açardı. Bir süre sonra pastanede oturan herkes şehrin küçük bir tiyatrosunun oyuncusuna dönüşürdü.

Penguen'in bulunduğu yer de onu Ankara'nın sıradan bir pastanesinden farklı kılıyordu. Güvenpark'ın karşısındaki otobüs durakları, Ankara'nın özellikle eski Kızılay hayatının en hareketli noktalarından biriydi. Otobüsler gelir, insanlar iner, insanlar biner, birileri aceleyle karşıya geçer, bir başkası saatine bakar, bir diğeri arkadaşını beklerdi. Kızılay'ın o hiç bitmeyen insan trafiği içinde Penguen'in kapısı da sürekli açılıp kapanırdı. Pastanenin önünden geçen şehir başka bir hızla yaşarken içeride çayın bardağa konulması, pastanın tabağa yerleştirilmesi, poğaçanın fırından çıkması gibi daha yavaş bir zaman akardı.

Penguen'in vitrinini hatırlayanların hafızasında ise bambaşka bir şey öne çıkar: kıpkırmızı elma şekerleri. Çocukluğun pastane vitriniyle ilişkisi zaten başlı başına bir edebiyattır. Büyükler vitrindeki pastalara bakar, çocuklar ise göz hizasına yakın duran şekerlere. Elma şekeri de bu hikayenin en gösterişli kahramanlarından biridir. Kırmızı, parlak ve hafif gizemli...

Poğaç, Ankara'da yalnızca bir yiyecek değildir, işe yetişemeyen memurun kahvaltısı, okul yolundaki öğrencinin atıştırması, otobüs bekleyen yolcunun sabah kurtarıcısıdır. İnsan bazen kahvaltı yapmamıştır ama elinde poğaç vardır. Ankara'nın bürokratik düzeni içinde poğaçanın da kendine göre bir devlet memuru ciddiyeti vardır: Sabah görev başında, öğlene doğru tükenmiş.

Ve bütün bunların arasında Ankara'nın gündelik hayatına karıştı. Belki bu yüzden Penguen'i yalnızca "eski bir pastane" olarak tanımlamak haksızlık olur. O, Ankara'nın şehir hayatının küçük ama önemli tanıklarından biridir. Bir pastanenin şehrin tarihine tanıklık etmesi için büyük bir bina olması gerekmez. Bazen bir vitrin yeterlidir. Bazen bir çay bardağı. Bazen bir poğaçanın kokusu. Bazen de kıpkırmızı bir elma şekeri...

Bir zamanlar Güvenpark'ın karşısında otobüs bekleyenlerin, Kızılay'dan geçenlerin, sabah poğaçasının peşine düşenlerin, yazın dondurma yiyenlerin ve vitrindeki elma şekerlerine bakan çocukların Ankara'sında vardı. Bugünden geriye bakıldığında onun hikayesi bize yalnızca bir pastanenin geçmişini değil, bir şehrin nasıl yaşadığını anlatıyor.



SERENDER PASTANESİ

Ecevitlerin Pastanesi

Serender, Doğu Karadeniz bölgemizde yiyeceklerin saklandığı bir ambardır. Ait olduğu bir evin yanında bir anlam kazanmakta ve süslü çardağı, işlemeli havalandırma delikleri ile yeşillikler arasında bir köşk gibi duran kendine has mimarisi ile dünya kültür varlıkları arasında yerini korumaktadır.

Serender, adındaki o ahşap ve sıcak mimari ruhu Ankara'nın zarif mahallelerine taşımış, sadece tatlılarıyla değil, ağaçların gölgesindeki huzurlu bahçeleriyle de Ankaralıların en tatlı sığınağı olmuştur.

Ankara'nın bazı mekanları vardır, adresini tarif etmek için yalnızca sokağını, caddesini söylemek yetmez. Onları tarif etmek için biraz da geçmişten söz etmek gerekir. Çünkü o mekanlar, bulundukları yerden daha büyüktür. Bir semtin, bir kuşağın, hatta bir şehrin hatıralarına karışmışlardır. Serender Pastanesi de Ankara'nın böyle mekanlarından biriydi. Simon Bolivar Caddesi'ndeki adıyla, Bahçelievler'deki geçmişiyle, bahçesinde içilen çaylarıyla ve vitrininde insanı karar vermekte zorlayan pastalarıyla yalnızca pasta alınan bir yer değil, Ankara'da yaşamının küçük ama değerli ritüellerinden biriydi.

Şehrin iki farklı ama bir o kadar da entelektüel ve zarif köşesinde filizlenen şubeleriyle hafızalarda yer eder Serender. Bir yanda Bahçelievler'in o geniş balkona sahip, yeşille sarmalanmış mahalle neşesi, diğer yanda Simon Bolivar Caddesi'nin diplomatik, vakur ve hafif rüzgarlı Çankaya tepelerine yayılan zarafeti... Serender denince gözlerin önüne ilk gelen resim, bu iki nadide adresten birinin günbatımında bahçesinde içilen çay ve masalarda çınlayan o dostane kahkahalardır. Ankara'nın o meşhur, güneş batarken aniden bastıran tatlı tatlı esen serinliğinde, buharı tüten bir bardak çay



eşliğinde günü uğurlamak, Ankaralılar için kentsel bir terapi, haftanın tüm yorgunluğunu üzerlerinden atan şifalı bir ritüeldir.

Ankara tarihine damga vuran pastaneler Serender Pastanesi Ankara'nın simge mekanlarından Serender Pastanesi, 1990 yılında "Damak Zevkinize Müjdeler Olsun" ve "Böylesi Gerekliydi" sloganlarıyla Çankaya'da Anayasa Mahkemesi karşısında Simon Bolivar Caddesi ile Sedat Simavi Sokak kesişiminde kapılarını açtı.

Pastanenin tanıtımında "Ürünlerimizde kalite, tazelik, güven. lezzet ve sunum ön plandadır. Koşulsuz müşteri memnuniyeti sağlamak prensiplerimizin başında gelmektedir. Taze ve günlük üretim ile sizlere hizmet vermekten gurur duymaktayız. Ürün çeşitliliği ve zenginliği ile Serender Pastanesi'nin aile ortamı evinizdeki sıcaklığı garantilemektedir.

Serender Pastanesi Karadeniz mutfağı, dünya mutfağı ve kendine özgü pasta çeşitleri ile müşteri memnuniyetini ön planda tutmaktadır." ifadelerine yer verildi.

Bahçe masalarını şenlendiren lezzetler ise gastronomi dünyasının Ankara üslubuyla yorumlanmış eşsiz şaheserleridir. Bir doğum gününün veya en özel kutlamanın tacı olan o efsanevi frambuazlı, krokanlı yaş pastaları anmak şarttır. Frambuazın o hafif ekşimsi, ferahlatıcı tadıyla krokanın dişler arasında bıraktığı ktır ve karamelize neşe, bir neslin en mutlu anlarının fon müziği gibidir. Sıcak yaz günlerinde bardağı buğulanan taze limonatası harareti alırken, Serender'i asıl efsaneleştiren ve dost meclislerinde esprili sohbetlere konu olan lezzeti ise kanyaklı fındıklı kurabiyesidir. Dışarıdan bakıldığında son derece masum ve şık duran bu kurabiye, ısırdığınız anda içindeki fındığın lezzetine eşlik eden o hafif kanyak aromasıyla insana küçük, tatlı bir sürpriz yapar. Ankaralılar arasında "çay sohbetini çaktırmadan neşelendirmenin en kibar yolu" diye anılan bu kurabiye, mekanın o muzip ama son derece centilmen üslubunun en somut kanıtıdır.

Uzun yıllar boyunca kentin sakinlerine ve siyaset dünyasının tanınan isimlerine ev sahipliği yapan bu özel işletme, özellikle Bülent Ecevit-Rahşan Ecevit çiftinin uğrak yeri olmasıyla ünlendi.

Hürriyet yazarı Nuray Babacan, Ankara'nın ünlü restoranlarından olan ve "Ecevitlerin pastanesi" olarak bilinen Serender'in kapandığını dair 2020 yılında kaleme aldığı "Ankara'nın ünlü pastanesi Serender kapandı" başlıklı yazısında pastaneyi şu şekilde anlatıyor.

"Bazı pastane ve lokantaların siyasi hayatta bir karşılığı vardır. Çok önemli gizli görüşmelere ev sahipliği yaptığı için tarih kitaplarına konu olurlar. Çankaya Serender Pastanesi'nin de böyle bir ünü var. Bu ünün kaynağı da Ecevitler. Rahşan Ecevit'in 'Bülent çok seviyor' diye sürekli pasta aldığı Çankaya Serender Pastanesi, maalesef kapılarını kapattı.

Bundan 30 yıl önce biri Çankaya Simon Bolivar Caddesi'nde, diğeri Bahçelievler'de açılan Serender Pastanesi, kısa sürede siyasilerin de tercih ettiği, bilinen bir mekana dönüştü. Ancak bu pastanenin ünlenmesine Ecevit çiftinin katkısı çok büyük. Siyasi

hayatı boyunca Oran'daki sitenin 3. katında oturan Ecevit çifti, neredeyse 10 yıl boyunca pastaneden düzenli alışveriş yaptılar.

Öyle yardımcıları aracılığıyla filan da değil, bizzat giderek. Başbakan Bülent Ecevit'in Başbakanlık'tan çıkıp DSP Genel Merkezi'ndeki eşini alıp Serender Pastanesi'ne uğradığı çok yazılıp çizildi. Üç araç, 6 korumayla pastanenin önünde duran Başbakan'ın arabada gazete okurken Rahşan Ecevit'in pastaları seçtiğini, elinde poşetle araca binip evlerinin yolunu tuttuğunu siyaseti izleyen gazetecilerden bilmeyen yoktur. Bir sinema salonu, bir pastane, küçük bir meyhane, bazen bir kebabçı o şehrin kimliğine dönüşür. 'Serender Pastanesi'ni geçince sağa dön' tarifleri, Ecevit'ler ve onların mütevazı alışkanlıkları gibi tarih oldu, şimdi."

Yine benzer bir şekilde 2020 tarihinde Ayrancım Dergisi'nde yer alan "Serender Pastanesi'nde Yazılan Öyküler" başlıklı bir yazıda aşağıdaki ifadelere yer veriliyor.

"Evde bir şey arıyordum. Aradığım şey çekmecedeyse, Serender Pastanesi poşetinin içinden çıktı. Üzerinde yazan, "Serender Pastanesi 1990". Poşetin fotoğrafını çekip sosyal medya hesabımda paylaştım ve fotoğrafı görüp hüznüme ortak olanlar kadar, bu vesile ile tatsız haberi ilk benden duyanlar da oldu.

Serender Pastanesi de pandemiyle birlikte kapanan ve maalesef tekrar açılmayan işletmelerden birisi ve benim için yeri her zaman ayrı olacak. Sadece çocukluğuma değdiği ya da yetişkin olduğumda da tüm kutlamalarıma yaş pastalarıyla eşlik ettiği için söylemiyorum bunu. Eşim Umut ile yaşadığımız ilk ev Serender Pastanesi ile aynı sokaktayken, akşamın geç saatlerinde bizi kırmayıp getirdikleri profiterollerden veya kar yağınca Serender'e yürüyüp salep almamızdan dolayı da değil yalnızca ki bu saydıklarım da Serender ile vedalaşmamı oldukça zorlaştıran mutlu hatıralar.



Ancak son zamanlarında Serender’de geçirdiğim vakti arttıran sebep başkaydı. Aynı zamanda, bu yazıyı yazma isteğimi de pekiştiren sebep... Serender Pastanesi, Eylül 2019’dan kapanacağı tarihe kadar, 7 ay boyunca, Yazar *Gamze Güller* yürütücülüğünde gerçekleştirdiğimiz *Yaratıcı Yazarlık Atölyesi* için evimiz olmuştur.

Serender Pastanesi *Sedat Simavi Sokağı*’ndaydı, yanı başındaki Güzeltepe Mahallesi’nin sokak ve caddeleri ise Yunus Nadi, Abidin Daver, Halit Ziya, Ahmet Rasim, Halide Nusret Zorlutuna, Ahmet Mithat Efendi, Süleyman Nazif... İş yerlerimizden ya da evlerimizden çıkıp oralardan geçerek Serender Pastanesi’ne geldik her hafta.

Buluştığımız o salı akşamlarında, Gamze hocamız eşliğinde nice yazarın eserini okuduk, kendi yazdığımız öyküleri paylaştık. *Vüs’at O. Bener* okurken yazarın yaşadığı evin pek yakınımdaki komşu sokaklardan birinde olduğunu konuştuk, Ankaralı pek çok yazarı andık. Tabii unutmadan, zaman zaman doğum günü pastaları üflendi, sakızlı muhallebiler paylaşıldı, çaylar sıklıkla tazelandı ve pazartesi başlanılan diyetler ertesi gün Serender’de keyifle bozuldu.

Her birimiz Ankara’nın farklı semtlerinde yaşasak da salı akşamları adresimiz aynıydı, Serender Pastanesi, Çankaya. Öyle ki, Kasım 2019’da işi gereği Brüksel’e taşınan arkadaşımız Murat bize kartpostal gönderirken adres olarak Serender Pastanesi’ni seçmişti. Ders sırasında pastane sahibinin “*Size mektup var!*” diyerek masamıza bir zarf bırakması hepimizin yüzünü güldürmüştü.

Murat, kartpostalı Paris gezisi sırasında satın almıştı ve kartpostalda *Shakespeare and Company*’nin kitap dolu rengarenk raflarının fotoğrafı basılıydı. Paris’in tarihi kitapçısından alınan o kartpostalın, tarihimizde edebiyatla anılan kişilerin ve yazarların adını taşıyan sokaklara sırtını yaslamış Serender Pastanesi’nde, hararetle edebiyat konuşan bizlerin eline geçmesi gerçekten çok güzel bir “*öykü*” sahnesiydi.



Şimdi ise hayatımızdaki yeni sahnelere uyum sağlamaya çalışıyoruz. Pandemi başladığından beri internet üzerinden de olsa, her salı görüşmeye, öykü yazmaya, Gamze hocamızın bizi tanıştırdığı yeni yazarları okumaya devam ediyoruz. Doğum günlerimizi kutlamak, yayımlanan ya da ödül alan öykülerimizin sevincini paylaşmak ve hasretimizi gidermek, ekran başında her zaman yeterli gelmiyor ama devam ediyoruz, herkes gibi. Bizim öykümüz devam ederken, özlediğimiz günlerin ve 30 yıllık Serender Pastanesi'nin anısı da bu yazı ile Ayrancım Gazetesi'nde yaşamaya devam etsin istedim, tatları damağımızda kalarak...

Serender'in Ankara'daki hikayesi yalnızca tek bir caddeye de sığmaz. Bahçelievler, Ankara'nın özellikle orta sınıf şehir kültürünün, öğrenciliğin, memuriyet hayatının ve gündelik sosyalliğin şekillendiği semtlerden biriydi. Simon Bolivar Caddesi ise Ankara'nın daha sonraki dönemlerde gelişen Çankaya hattının önemli adreslerinden biri oldu. Serender'in farklı şubeleri üzerinden izlenen bu hareketlilik, aslında Ankara'nın şehir merkezinin nasıl değiştiğini de gösterir. Şehir büyüdükçe pastaneler de yer değiştirdi, insanlar Ulus'tan Kızılay'a, Kızılay'dan Bahçelievler'e, Tunalı'ya, Çankaya'ya ve daha sonra şehrin batısına doğru yayıldılar. Pastaneler de bu göçün sessiz tanıkları oldular.

Bugün Simon Bolivar Caddesi üzerindeki Serender adresi çevrimiçi kaynaklarda hala pastanenin eski adresi olarak görünürken, bazı güncel işletme kayıtlarında bu şubenin kapalı olduğu belirtiliyor. Pastanenin kendi internet sitesinde ise Simon Bolivar Caddesi adresi ve iletişim bilgileri yer almaya devam ediyor. Bu durum bile aslında eski Ankara'nın hafızasını anlamak bakımından ilginçtir: Şehir değişir, işletmeler kapanır, adresler dönüşür, tabelalar iner, fakat insanların zihnindeki mekanlar bir süre daha yaşamaya devam eder.

Bahçeli 4. cadde (Kazakistan Cad.) yeri de uzun yıllar semtin sosyal hayatına tanıklık etmiştir. Bahçeli-Emek şubesinin ardından Çankaya şubesi de 2020 yılında pandemi koşulları ve ekonomik sıkıntılar nedeniyle kepenk indirmek zorunda kaldı.

Ankara büyüyüp, mahalle bahçeleri yerini yüksek beton duvarlara ve kapalı AVM'lerin soğuk spot ışıklarına bıraktıkça, Serender gibi bahçeli ve ruhu olan mekanların kıymeti daha da katlandı. Değişen şehir kültürü içinde yeşili, zarafeti ve dostane sohbetleri inatla koruyan Serender, Ankara'nın o betona teslim olmayan direnişçi ama bir o kadar da tatlı hafızasıdır. Onu Ankara'nın haritasından çıkardığınızda, Simon Bolivar'ın günbatımları eksik, Bahçelievler'in serin akşamüstleri biraz yalnız, Ankaralıların çay saatleri ise o kanyaklı fındıklı kurabiye'nin muzip neşesinden yoksun kalır.

KAYNAKLAR

Babacan Nuray, www.aykiri.com.tr/, 26 Aralık 2020

Serender Pastanesi'nde yazılan öyküler, ayrancim.org.tr/, 22 Aralık 2020

LİVA PASTANESİ

Kırmızı Kurdeleli Kutunun Prestiji

Liva Pastaneleri, Ankara merkezli bir pastane zinciri olarak 1993 yılından bu yana faaliyet göstermektedir. Kurumun kendi tarihçesine göre ilk şube 16 Ekim 1993'te Aşağı Ayrancı'da açılmış, ardından artan talep doğrultusunda üretim kapasitesi genişletilmiş ve farklı şubeler ile konseptler geliştirilmiştir.

Aşağı Ayrancı şubesinden sonra hızla büyümeye başladı. Yoğun talebe cevap verebilmek ve kalitede standardı yükseltmek amacıyla Liva İstanbul Yolu satış mağazası ve Pasta Fabrikası hizmete girdi. Konsept değişikliği ve daha özel damak zevklerini sunmak amacıyla dünya mutfağı ve kendine özgü pasta çeşitleri ile Bahçelievler Liva Bistro ve İncek şubeleri açıldı. Liva, yeni bir marka olarak Liva Gurme konseptiyle Green ve Flat şubeleri ile büyüme sürecini devam ettirdi. Gelen talepler doğrultusunda Kızılay Moda Sokağına da Liva Kızılay Şubesi açıldı.

Haciosmanoğlu Gıda'nın ilk kuruluşu 1970'lere dayanmaktadır. Kurucusu Cumali Haciosmanoğlu iş hayatına, halen devam eden tüp gaz bayiliği, daha sonra da unlu mamuller ve ekmek imalatına girmiştir. Aile şirketi olarak kurulan şirketin temelleri Ankara Yüzüncü Yıl semtindeki doğal ekmek üreten fırınla atılmıştır.

Ekmek imalatında uzun yıllar kendilerine hatırı sayılır bir isim edinen Haciosmanoğlu ailesi, yenilik arayışları ve "sürekli gelişim" felsefesi doğrultusunda yeni bir alan olan pastacılık sektörüne girme kararı aldı. Tüm ailenin çalışmaları, koşulsuz müşteri memnuniyetini kendilerine ilke edinmeleri ile çok kısa bir zamanda pastada yakaladığı damak zevki ve hafifliği, dünya pastacılık sektöründeki yenilikleri anında uygulaması sayesinde müşterilerinin yoğun beğenisini kazandı. "İnsanları mutlu etmek sevdamızı güçlendirir" mottosuyla yeniliğe giden yolda ilham kaynağı olarak çocuklarını sahaya indiren Haciosmanoğlu ailesi, Bahçelievler ve Kızılay'da açılan Mocaco Coffee'nin sorumluluğunu kızlarına, Liva markasını da oğullarına emanet ettiler.

Ankara'daki pastane kültürü içinde Liva, klasik pastane anlayışı ile kafe ve restoran unsurlarını bir araya getiren işletmelerden biri olarak değerlendirilir. Kurumun tanıtım metinlerinde, ürün çeşitliliği, taze üretim, kalite standardı ve yenilikleri takip etme vurgusu öne çıkar, bu çerçevede Liva Bistro, İncek ve Liva Gurme gibi farklı konseptler de markanın büyüme sürecinin bir parçası olarak sunulmaktadır.

Ankara, dışarıdan bakanların sandığı gibi sadece gri binaların, protokollü resmi dairelerin ve ayazlı bozkır rüzgarlarının kenti değildir. Ankara, asıl hikayesini kapalı mekanların sıcaklığında, bir çay fincanından yükselen buğuda ve pastane camlarının arkasındaki o tatlı telaşta



anlatır. İşte bu hikayenin en koyu, en lezzetli ve en kremalı sayfalarından biri şüphesiz Liva Pastaneleri'dir.

“Liva” markası, Ankara sınırlarını aşsa da, merkez şubelerindeki üretim kalitesi Türk Standartları Enstitüsü (TSE) belgeli hizmet anlayışıyla korunuyor. Liva'nın menüsünde öne çıkan ve tablolarda sıklıkla “Best Seller” olarak gösterilen ürünleri, frambuazlı pastalar, özel reçeteli eklerler ve Antep fıstıklı “Liva Spesiyal”dır. Vatandaşlar burayı özellikle özel gün kutlamaları ve “protokol pastası” yaptırmak için tercih ediyor. Ankara bürokrasisinde bir makama veya eve misafirliğe gidilirken, eldeki paketin üzerinde Liva logosunun bulunması, yerleşik bir nezaket kuralı ve prestij göstergesi olarak kabul ediliyor.

Bugün farklı semtlerde çok sayıda şubesi bulunan Liva Pastaneleri, yalnızca bir pastane zinciri değil, birkaç kuşağın çocukluğuna, gençliğine ve yetişkinliğine eşlik etmiş bir şehir kurumudur. Şirketin kendi anlatımına göre küçük bir pastane olarak başlayan serüveni, zaman içinde zanaatkar (artisan) üretim anlayışını koruyarak büyümüş ve Ankara'nın en tanınan gastronomi markalarından biri haline gelmiştir.

Liva'nın hikayesi, aslında Cumhuriyet Ankara'sının dönüşüm hikayesidir. 1960'ların ve 1970'lerin Ankara'sında şehir hayatının simgeleri arasında Akman, Flamingo, Damla ve Funda gibi pastaneler öne çıkarken, 1990'lardan itibaren Liva yeni kuşağın hafızasını şekillendiren mekanlardan biri olmuştur. Özellikle Kavaklıdere, Tunalı Hilmi, Bahçelievler, Ümitköy, Çukurambar ve Esat gibi semtlerde açılan şubeleriyle yalnızca tatlı satan bir işletme değil, günün her saatinde yaşayan bir buluşma mekanı kimliği kazanmıştır. Bugün Ankara'nın farklı bölgelerinde faaliyet gösteren çok sayıdaki şubesi, markanın kent yaşamındaki yaygınlığını da göstermektedir.

Liva'nın başarısını yalnızca yaptığı pastalarda aramak eksik olur. Ankara'da pek çok insan için Liva, bir adres tarifidir. “Kavaklıdere Liva'nın önünde buluşalım.”, “Tunalı'daki Liva'da oturalım.” ya da “Ümitköy Liva'ya geçelim.” cümleleri, yıllar içinde şehir dilinin doğal bir parçasına dönüşmüştür. Bir pastanenin kentin yön bulma kültürüne girmesi, onun ticari başarısından çok toplumsal kabulünü gösterir.



Liva'nın vitrinleri de Ankara'nın değişen damak zevkinin sessiz tanıklarıdır. Klasik yaş pastalar, eklerler, Alman pastaları, milföyler ve kuru pastalar yıllarca aynı özenle hazırlanırken, zaman içinde dünya mutfağından tatlılar, makaronlar, artisan çikolatalar, özel ekmekler ve kahvaltı ürünleri de menüye eklenmiştir. Böylece Liva, yalnızca geleneksel pastacılığı

sürdüren değil, aynı zamanda onu güncelleyen bir işletmeye dönüşmüştür. Şirket de kendisini, geleneksel tariflerle modern üretim anlayışını birleştiren bir marka olarak tanımlamaktadır.

Liva'nın asıl gücü ise belki de satılan ürünlerden çok, biriktirdiği hatıralardadır. Sosyal medya paylaşımlarında ve Ankara üzerine yapılan internet tartışmalarında Liva sık sık nostaljik bir mekan olarak anılır. Birçok kişi çocukluğunda ilk doğum günü pastasını burada yediğini, mezuniyet kutlamalarını burada yaptığını ya da yıllar sonra Ankara'ya döndüğünde ilk uğradığı yerlerden birinin Liva olduğunu anlatır. Bazı sosyal medya platformlarında Ankara'da kaliteli pastane önerileri istenirken Liva'nın adı düzenli olarak öne çıkan isimlerden biridir, kimi kullanıcılar özellikle belirli tatlılarını ve ürün çeşitliliğini övgüyle anarken, kimi eski müdavimler ise geçmiş yıllardaki lezzeti özlediklerini dile getirir. Bu farklı değerlendirmeler bile Liva'nın kent kültüründeki yerini gösterir, çünkü insanlar ancak hayatlarında iz bırakan mekanları bu kadar içten tartışırlar.

Liva'nın masalarında yalnızca kahve fincanları değil, Ankara'nın gündelik hayatı da oturmuştur. Sabah erken saatlerde gazetelerini okuyan emekliler, öğle arasında kısa bir mola veren memurlar, üniversite öğrencileri, ilk buluşmasına gelen gençler, iş görüşmesi yapan profesyoneller, ailece yapılan pazar kahvaltıları... Günün her saatinde farklı bir Ankara profili aynı çatı altında buluşur. Bu yönüyle Liva, modern Ankara'nın kamusal salonlarından biri olarak değerlendirilebilir.

Şehrin kültürel yaşamında da Liva'nın görünmez bir rolü vardır. Resmi bir envanter bulunmasa da sanatçılar, akademisyenler, gazeteciler ve siyasetçilerin yıllar boyunca çeşitli şubelerinde buluştuklarına dair çok sayıda tanıklık ve anı anlatısı vardır. Özellikle Kavaklıdere ve Tunalı çevresindeki şubeler, diplomatik misyonların, sanat galerilerinin ve kültür merkezlerinin yakınında bulunmaları nedeniyle uzun yıllar entelektüel çevrelerin de uğrak noktalarından biri olmuştur. Bu anlatılar çoğu zaman yazılı belgelerden ziyade sözlü kent belleğinde yaşamaktadır. Bugün Liva 1993 Tunalı, Liva Ümitköy, Liva Esat ve diğer şubeleriyle yalnızca ürün satan işletmeler değil, farklı semtlerin gündelik ritmini taşıyan yaşam alanlarıdır.



Liva'nın Ankara'daki yerleşimi yalnızca ticari bir genişleme olarak değil, aynı zamanda şehir hayatı içinde sürekli görünen bir marka haline gelmesi açısından da önemlidir. Çevrimiçi kaynaklarda, markanın farklı semtlerde şubeler açtığı, bazı şubelerin uzun ömürlü olmadığı, bazılarının ise kalıcı bir müşteri kitlesi oluşturduğu belirtilmektedir. Bu durum, Liva'nın Ankara'nın değişen tüketim alışkanlıkları içinde zamanla farklı biçimlerde konumlandığını göstermektedir.

Markanın kent belleğindeki yeri, anı yazılarında ve kullanıcı yorumlarında daha açık biçimde görülür. "Ankara'nın Pastaneleri" başlıklı bir yazıda Liva, Ankara'nın önde gelen pastanelerinden biri olarak anılır, özellikle kestaneli pasta, sahlep ve kahvaltılık gibi ürün ve deneyimler üzerinden hatırlanır. Tripadvisor yorumlarında da Liva'nın birkaç şubesinin bulunduğu, ürünlerinin genel olarak taze ve lezzetli bulunduğu, ancak fiyat ve hizmet kalitesi konusunda farklı görüşlerin yer aldığı görülmektedir.

Sosyal medya ve dijital mecralarda Liva, uzun yıllara dayanan bir marka olarak konumlandırılmaktadır. Resmi hesaplarda ve tanıtım içeriklerinde, "mutluluk", "lezzet geleneği" ve "30 yıllık gelenek" gibi ifadelerle markanın süreklilik ve kurumsallık yönü vurgulanmaktadır. Bu paylaşımlar, Liva'nın yalnızca Ankara'da yerel bir pastane zinciri değil, aynı zamanda dijital ortamda da görünür olan ve marka kimliğini korumaya çalışan bir işletme olduğunu ortaya koymaktadır.

Bugün sosyal medyada "Ankara'yı özlemek" başlığı altında bir arama yaparsanız, Ankaralıların memleket hasretini iki şeyle ölçtüğünü görürsünüz: Atakule'nin ışıkları ve Liva'nın Rokoko'su ya da Polka'sı.

Ankara'da büyüyen ya da yolu bu kentten geçen her fani bilir ki, eve ya da bir misafiriğe elinde Liva kutusuyla gitmek, söylenmemiş onlarca saygı cümlesine bedeldir. O sarı-lacivert ya da şık ambalajlı, üzeri kırmızının en parlak tonuyla bağlanmış kutu kapıdan içeri girdiğinde, evdeki havanın seyri bir anda değişir.

"Kız istemeye gidiliyorsa ve gümüş tepside Liva çikolatası varsa, damat adayı maça zaten 1-0 önde başlar. Ankara'da kayıinvalidelerin kalbine giden kestirme yol, Liva'nın vitrininden geçer."

Bahçelievler'den Tunalı'ya, Kızılay'dan Çankaya'ya kadar uzanan bu gelenek, bürokrasinin ağır havasını yıkan, soğuk Ankara akşamlarını kestane şekeri ve çikolata kokusuyla ısıtan bir ritüeldir.

KAYNAKLAR

<https://www.livapastacilik.com/pages/tarihce>

https://tr.wikipedia.org/wiki/Liva_Pastanesi

<https://nadiravsaroglu.com/arsivler/6163>

<https://www.instagram.com/livapastacilik/>

<https://www.linkedin.com/company/liva-pastaneleri/about/>

ZERDALİ PASTANESİ

Beştepe’de Bir Zerdali Hikayesi

Ankara’nın devasa kamu binaları, üniversite kampüsleri ve geniş caddeleriyle bilinen Beştepe semtinde, hayatın o hızlı ve ciddi akışına tatlı bir parantez açan, hafızalarda kentin sıcaklığıyla yer etmiş hususi durağı vardır: Zerdali Pastanesi. Yenimahalle sınırları içinde, Alparslan Türkeş Caddesi No: 49/B adresinde konumlanan bu zarif mekan, bozkırın ortasında yükselen beton blokların arasında bir lezzet ve samimiyet vahası gibidir. Ankara’nın sert rüzgarları caddede gürlerken Zerdali’nin kapısından içeri adım atan her Ankaralı, dışarıdaki o resmi havayı geride bırakıp sığınabileceği en içten mahalle sıcaklığıyla karşılaşır.

Ankara’nın değişen şehir kültürü ve kenar semtlere doğru yayılan kentsel dönüşüm süreci, Alparslan Türkeş Caddesi çevresini de hızla değiştirip modernleştirdi. Ancak Zerdali Pastanesi, kentin bu dönüşüm fırtınası içinde el emeğinin, tazeliğin ve müşteriyle kurulan o ilk günkü dostane bağın savunucusu olarak ayakta kaldı. Şehrin hafızasından Zerdali’yi ve Alparslan Türkeş Caddesi’ndeki o mis kokulu dükkanı çıkardığınızda, Beştepe’nin sabahları biraz daha serin, Ankaralıların kahve molaları biraz daha renksiz ve o çıtır profiterolün üzerine dökülen bademlerin neşesi hafızalarda biraz daha eksik kalır.

Bir pastanenin adının “Zerdali” olması bile insanda eski bir Ankara duygusu uyandırıyor. Zerdali, kayıtsızdan daha küçük, daha mütevazı ama kokusu ve tadıyla çocukluğun yazlarına kadar uzanan bir meyve. Ankara’nın eski mahallelerinde meyve ağaçlarının, bahçelerin ve yazlık telaşların daha görünür olduğu dönemleri hatırlatan bir kelime. Bugünün büyük caddeleri, plazaları ve yüksek binaları arasında “Zerdali” adını taşıyan bir pastaneye rastlamak, sanki modern şehrin ortasında geçmişten kalmış küçük bir kelimenin yeniden karşımıza çıkması gibi. Şehrin kendisi değişiyor ama bazı kelimeler değişmiyor.



Zerdali'nin kahvaltı seçenekleri bu açıdan özellikle anlamlıdır. Çünkü Ankara'nın pastane kültüründe kahvaltının yeri zaman içinde ciddi biçimde değişti. Eskiden pastaneye sabah gidildiğinde poğaça, açma, börek ve çay yeterliydi. Sonra kahvaltı bir ritüele dönüştü. Serpme kahvaltılar, uzun hafta sonu masaları, arkadaş toplantıları ve aile buluşmaları pastanelerin de menülerini değiştirdi. Pastane artık yalnızca "pasta alınan yer" değil, sabahın birkaç saatini geçirebileceğiniz bir sosyal mekan haline geldi. Zerdali de bu dönüşümün içinde yer alıyor.

Profiterol zaten başlı başına ciddi bir tatlıdır. Küçük hamur toplarının içine krema doldurulur, üzerine çikolata dökülür ve masaya geldiğinde insanın bütün "Ben tatlı yemeyeceğim" kararlarını geçersiz kılar. Fakat Zerdali'nin profiterolünü farklılaştıran ayrıntı, çikolata ve kremanın kendileri tarafından hazırlanması ve profiterolün üzerine badem dökülerek servis edilmesidir. İşte o badem, tatlının üzerine konmuş küçük ama önemli bir imza gibidir. Çikolatanın yumuşaklığına bademin çıtırtısı eklenir ve profiterol, isminin hakkını biraz daha fazla vermeye başlar.

Sosyal mecrada Ankara'nın saklı lezzet duraklarını keşfedenlerin paylaşımlarında, bu şehirde yetişmiş popüler simaların ve semt sakinlerinin anı yazılarında Zerdali, hep o "samimi ve dürüst lezzet" vurgusuyla yer alır. İnsanlar burada yedikleri tatlıları sadece bir şeker ihtiyacı olarak değil, dostlarla yapılan derin sohbetlerin, sınav sonraları alınan nefeslerin ya da pazar günü ailece evlere götürülen o özenli paketlerin neşesi olarak hatırlarlar. Zerdali'den alışveriş yapmak, paketlerin üzerine

sarılan kurdeleyi gülümsayarak izlemek, Ankara insanının gösteriştense uzak ama zarafete kıymet veren o köklü yaşayış biçiminin doğrudan bir yansımasıdır.

Zerdali'nin Beştepe'deki konumu da bu hikayeye başka bir boyut ekliyor. Beştepe, Ankara'nın eski mahallelerinden farklı olarak Cumhuriyet'in ilk dönemlerinden kalma bir mahalle kültüründen çok, son yıllarda hızla değişen ve yoğunlaşan yeni şehir dokusunun parçası. Caddeler büyüdü, trafik arttı, çevredeki iş ve yerleşim alanları çoğaldı. Ankara artık yalnızca Kızılay'dan ibaret değil. Şehrin hafızası da buna paralel olarak çoğalıyor.



LEDA PASTANESİ

Çayyolu'nun Tatlı Hafızası

Bir Ankaralı için yıllardır gittiği pastane sadece unlu mamul satan bir esnaf değil, çocukluğunun şahidi, düğünlerinin neşesi ve kentsel kimliğinin ayrılmaz bir parçasıdır. İşte Bağlar Caddesi'nin o eski ve samimi atmosferinde filizlenip tam 32 yıllık köklü bir serüveni geride bırakan Leda Pastanesi, Başkent'in tatlı hafızasında tam da böyle özel ve tutkulu bir yere sahiptir. Sabahın erken saatlerinde fırından yeni çıkmış mayalı ve mayasız poğaçaların, çıtır simitlerin ve nar gibi kızarmış kıymalı, peynirli böreklerin kokusu sokağa yayıldığında, kapıda oluşan o uzun kuyruk Ankaralılara "en yakın pastane nerede?" sorusunu sormaya bile gerek bırakmazdı.

Leda, yıllar boyunca sadece sabah kahvaltılarının değil, hayatın en unutulmaz dönüm noktalarının da baş mimarı oldu. Özenle hazırlanan doğal karamelli tatlıları, hijyenden taviz vermeyen taze üretimi ve özellikle görsel bir şölene dönüşen özel tasarım düğün, nişan ve doğum günü pastalarıyla Ankara cemiyet hayatının en güvenilir adresiydi. Keçi sütünden yapılan o meşhur dondurması, dilimlenirken insanı büyüleyen dondurmali rulo pastası ve efsanevi çilekli şarlotu, bu kentin gurme damaklarında taht kurdu. Bayramlarda ya da özel ziyaretlerde alınan cevizli ev baklavası ile fıstıklı dürüm ise Leda'nın geleneksel tatlıcılıktaki iddiasının en zarif kanıtlarıydı.

Kimileri için sabah kahvaltısında kapısının önünde oluşan kuyruk, içeriye girmek için bazen küçük bir sabır testi olsa da, bu sabır, mayalı poğaça ya da çıtır çıtır simitlerin kokusuna kapıldığı an unutulur. Hatta o sırada mikrofonu eline alan müşterilerden biri, "Burası, uğradığınızda kahvenizle beraber değil de, hatırayla gidilen bir yer artık" diyecektir. Çayyolu'nun yeşilliklerine, villaların sessizliğine karışan Leda'nın bu imzası, sosyal medyada da yankı bulur, ünlülerin geçmiş anılarında yer alan tatlı sohbetler, doğum günü kutlamalarında pastanın üzerinden yükselen mum ışıklarında yaşar. Burası, Ankara'da bazılarının "Tatlı bir kaçış" dediği, şehrin değişen yüzünde yaşayan, ayakları yere basan bir anı.



Çayyolu'nun kendisi de bu hikayenin önemli kahramanlarından biridir. Ankara'nın geleneksel merkezinden uzaklaşıp batıya doğru büyüdüğü yıllarda Çayyolu, Ümitköy ve çevresindeki yeni yerleşim alanları, kentin sosyal hayatında giderek daha fazla ağırlık kazanmaya başladı. Apartmanların, sitelerin, villaların ve yeni caddelerin arasında yeni bir Ankara ortaya çıkıyordu. İnsanların Kızılay'a veya Tunalı'ya gitmeden de hafta sonunu geçirebildikleri, arkadaşlarıyla buluşabildikleri, kahvaltı yapabildikleri, yemek yiyebildikleri ve çocuklarıyla vakit geçirebildikleri mekanlar çoğalıyordu. Leda da bu yeni Ankara'nın erken dönem tanıklarından biriydi.

Leda'nın hafızasında en çok yer eden şeylerden biri de dondurmasıydı. Hele dondurmali rulo pasta... Pastane tarihinin biraz cesaret isteyen buluşmalarından biridir. Çünkü pasta zaten başlı başına bir tatlıdır, dondurma ise "Ben de buradayım" diyerek üzerine gelir. İkisini aynı tabakta buluşturduğunuzda ortaya çıkan sonuç, diyet yapan insanın iradesine karşı organize edilmiş küçük bir komplodur. Bir dilim rulo pasta, yanında dondurma... İnsan önce "Bir şeyler atıştırırım" diye oturur, sonra önündeki tabağa bakıp hayatındaki bütün kararları yeniden değerlendirmeye başlar.

Leda'nın bistro konseptine yönelmesi, dünya mutfağından yemekleri menüsüne eklemesi, brunch sunması ve geniş bir mekan anlayışına geçmesi bu dönüşümün bir parçasıydı. Hürriyet'in 2008 tarihli haberinde Leda'nın Çayyolu'ndaki üç katlı mekanı, Karadeniz yemekleri, açık mutfağı, brunch'ı ve pastalarıyla anlatılıyordu. Yani Leda, dönemin Ankara'sında pastanenin sınırlarını genişletmeye çalışan mekanlardan biriydi.

Netice itibarıyla Leda Pastanesi, Bağlar Caddesi'nden Çayyolu'ndaki Dostluk Villaları'na uzanan 32 yıllık yolculuğunda, Ankara'nın hem değişen şehir kültürünü hem de müdavimlik hukukunu en şeffaf haliyle yansıtan canlı bir aynadır. Zaman zaman yaşanan lezzet ya da servis bocalama dönemlerinde bile Ankaralıları ondan vazgeçmez, çünkü Leda'nın çilekli şarlotunda saklı olan çocukluk neşesi ve düğün pastalarındaki o taze izler, kentin hafızasından kolay kolay silinecek türden değildir.

İşte bu yüzden, oraya gittiğinizde belki biraz daha sabırlı olun, o eski tatları arayın ve Leda gibi mekanların aslında şehrin hafızasında nasıl bir değer taşıdığını hissedin. Çünkü her dilim pastanın altında, sadece şeker değil, aynı zamanda Ankara'nın incelikle saklanan, unutulmaya yüz tutmuş güzellikleri de yatıyor.

KAYNAKLAR

Stott ve Murphy, 2020, Doğu Öztürk ve Zeybek, 2023

Lezzet Düşkünü

Habertürk

Tripadvisor

COCO CHEF Ümitköy’de Saklı Bir Bahçe

Ümitköy’ün o sakin sokaklarında adımlarken, yüksek binaların gürültüsünden sıyrılıp yeşille iç içe geçmiş küçük dubleks bir villanın bahçesine adım attığınızda, insan kendisini Ankara’dan ısınlanmış gibi hisseder. Sırf o ağaçların gölgelediği huzurlu ve tertemiz bahçede oturmak bile, gri caddelerin yorgunluğunu üzerinizden almaya yeter. İçinde barındığı bu masalsı atmosferle insanı adeta Ege’nin minik bir tatil yöresine götüren Coco Chef, Ankara’nın o bildik mekan kalıplarını tatlı bir zarafetle kırar. Öyle ki, bölgenin çok daha popüler duraklarından olan Turta Home Cafe’ye doğru niyetlenip yürürken, Coco Chef’in o şirin, hijyenik ve butik cazibesine kapılıp karar değiştirmek; sonrasında da bu tercihten ötürü kente şükretmek Ankaralıları arasında oldukça yaygın bir tatlı gelenektir.

Mekanın kapısından içeri girdiğiniz andan itibaren sizi saran o sıcak ve samimi karşılama, burayı alelade bir kafe olmaktan çıkarıp bir dost evine dönüştürür. Masanıza kadar gelip büyük bir özenle sunulan buram buram kahveler ve kendi ürettikleri el yapımı çikolatalarla pastalar, daha ilk dakikada aklınızı başınızdan alır. Personelin yüzünden eksik olmayan o içten tebessüm ve misafirperverlik ise insanı “zoraki” ama çok tatlı bir şekilde buranın daimi müşterisi kılverir.

Coco Chef’in “Afrodit” adını verdiği tatlı da işte böyle bir sınavdı.

Afrodit, adından başlayarak masaya bir iddia ile geliyor gibidir. Mitolojide güzellik ve aşk tanrıçası olan Afrodit’in adını taşıyan bir tatlının mütevazı olması zaten beklenemezdi. Nitekim onu deneyen müşterilerden biri, tatlının gerçekten çok ağır olduğunu, tek başına yenmeye kalkıldığında insanı adeta şeker komasına götürebileceğini esprili bir dille anlatıyor. Üç kişinin ortaya söylediği tatlıyı ancak üç kişinin bitirebildiğini söylemesi ise Ankara pastane tarihine küçük bir not düşmeye değer: Bazı tatlılar porsiyon değildir, toplumsal dayanışmadır.

Coco Chef’in çikolataları da mekanın hafızasında ayrı bir yere sahip. Özellikle narlı çikolatalarından söz eden müşterilerin şaşkınlığı, çikolatanın yalnızca tatlı bir yiyecek olmaktan



çıkıp küçük bir keşfe dönüşebildiğini gösteriyor. Narın kendine özgü ekşi ve ferah tadıyla çikolatanın yoğunluğunun bir araya gelmesi, Ankara'daki klasik pastane anlayışının biraz dışına çıkan bir lezzet dünyası yaratıyordu.

Kendi çikolatasını üretmek de bir pastanenin kimliğini belirleyen önemli ayrıntılardan biridir. Çünkü hazır ürün satmakla kendi lezzetini oluşturmak arasında büyük fark vardır. Coco Chef'in kendi üretimi çikolata ve pastaları, mekana bir çeşit imza kazandırıyordu. İnsan oradan aldığı bir çikolatayı yalnızca "çikolata" olarak değil, "Coco Chef'in çikolatası" olarak hatırlıyordu.

Bir ziyaretçinin zihninde narlı çikolata ile bahçenin yeşilliği aynı görüntüde birleşebilir. Bir başkasında kahvenin yanında gelen tatlı, eski bir sohbeti hatırlatabilir. Bir diğerinde ise Ümitköy'de geçirilen gençlik yıllarını...

Onu farklılaştıran şey, belki de ilk bakışta ürünlerinden önce mekanın kendisiydi. Küçük dubleks villaların arasına saklanmış, yeşilliklerle çevrili bahçesiyle insanı Ankara'dan koparıp kısa süreliğine başka bir yere götüren bir havası vardı. Bir ziyaretçinin deyişiyle, burada oturmak Ankara'dan çıkıp küçük bir tatil yöresine gitmiş hissi yaratıyordu. Bu benzetme, Coco Chef'in şehir hafızasındaki yerini anlamak açısından oldukça değerli. Çünkü Ankara'nın insanı bazen şehrin içinde başka bir şehir arar. Biraz yeşillik, biraz sessizlik, birkaç masa ve acele etmeyen bir kahve yeterlidir.

Belki de Coco Chef'in en büyük başarısı buydu: müşteriye ürün değil, zaman satmak. Kahve zaten başka yerlerde de vardı. Çikolata da vardı. Pasta da vardı. Fakat bunları yeşilliklerin içinde, küçük ve sıcak bir mekanda, özenli bir sunumla ve yüzünüzde istemeden bir gülümseme oluşturacak kadar içten bir karşılama eşliğinde almak başka bir şeydi.

Ümitköy Mutlukent Mahallesi'nde, küçük dubleks villaların arasında saklı bahçesiyle Coco Chef, Ankara'dan çıkıp minik bir tatil yöresine gitmiş hissi yaratır. Yeşille iç içe bu ortam, şehrin kalabalığından kaçış için bir sığınak gibidir. Hijyenik ve butik havası, kurumsal zincirlerden farklı olarak samimiyet sunar. "7. Cadde'de kahve içmek için en sıcak mekanlardan biri" diyenler, "Tatlıları ortam kadar tatlı" diye yazanlar vardır.



Bugün Coco Chef'in adı anıldığında, yalnızca bir pastane değil, Ankara'nın dönüşen kültürünün bir parçası hatırlanır. Şehrin hafızasında tatlı bir iz, nostaljik bir durak, esprili bir hatıra olarak yaşamaya devam eder.

SONUÇ

Pastaneler Kapandı, Ankara'nın Hatıraları Kaldı

Ankara, başkent olma sürecinde kendine özgü bir kentlilik biçimi de üretti. Bu yeni kentlilik, resmi törenlerde değil, öğleden sonraları uğranılan pastanelerde, o pastanelerin bahçesinde çay içilirken okunan gazetelerde, garsonların gümüş tepsilerle yaptığı serviste vücut buldu. Kurumların, bakanlıkların, üniversitelerin şehri olan Ankara'da pastaneler, bürokratin da öğrencinin de sanatçının da ortak buluşma noktası haline geldi. Nitekim geçmişte Ulus ve Kızılay'daki bazı köklü pastaneler, dönemin yazarlarının, gazetecilerinin ve siyasetçilerinin neredeyse ikinci adresi sayılırdı, kimi yazarların randevularını hep aynı masada verdiği, kimi pastanelerin girişinde yıllarca aynı kişinin karşılama yaptığı anlatılır. Bu, sıradan bir alışveriş ilişkisinden çok daha fazlasıydı, bir aidiyet, bir ritüel, bir şehirlilik alışkanlığıydı.

Bu kitap boyunca Ankara'nın pastanelerinin peşinden giderken aslında bir şehrin tatlılarını değil, bir şehrin hafızasını aradık. Vitrinlerde duran eklerin, profiterollerin, yaş pastaların, kuru pastaların, böreklerin, dondurmaların ve sütlü tatlıların arkasında başka bir Ankara vardı. O Ankara'da insanlar yalnızca yemek yemek için pastaneye gitmiyor, birbirlerini görmek, sohbet etmek, beklemek, buluşmak, tanışmak, kutlamak, bazen de hiçbir şey yapmadan birkaç saat geçirmek için pastanelerin kapısından içeri giriyordu. Nitekim Ankara'nın pastane mekanlarını inceleyen akademik çalışmalar da bu işletmelerin yalnızca yeme-içme mekanları olmadığını, kentin sosyal yaşamında ve kentsel belleğinde önemli bir yer tuttuklarını ortaya koyuyor.

Bugün geriye dönüp baktığımızda, Ankara'nın eski pastanelerinin aslında kentin gayriresmi salonları olduğunu daha iyi anlıyoruz. Devletin başkentinde resmi toplantıların yapıldığı salonlar vardı, ama Ankara'nın asıl gündelik hayatı çoğu zaman başka yerlerde konuşulurdu. Bir pastanenin köşedeki masasında, iki çayın arasında, bir dilim pastanın yanında, bir gazetenin üzerine eğilmiş insanların sohbetlerinde... Bürokratlar, sanatçılar, yazarlar, öğrenciler, memurlar, esnaf, mahalle sakinleri, sevgililer, nişanlılar ve aileler aynı şehir kültürünün içinde pastanelerde karşılaşırdı. Akman üzerine yapılan bir iç mekan çalışmasında da Ankaralıların arkadaşları, sevgilileri, nişanlıları ve aileleriyle bu tür mekanlarda buluştuğu, pastanelerin Batılı ve çağdaş bir yeme-içme kültürünün deneyimlendiği yerler olduğu özellikle vurgulanıyor.

Bu nedenle Ankara'nın eski pastanelerini yalnızca "nerede ne yenirdi?" sorusuyla anlatmak, onların gerçek hikayesini eksiltmek olur. Asıl soru şudur: Kimler orada buluştu, kimler orada bekledi, kimler orada aşık oldu, kimler orada ayrıldı, kimler hangi masada çocuklarının doğum gününü kutladı ve kimler yıllar sonra aynı yere gidip kendi gençliğini aradı?

Çünkü pastanelerin asıl ürünü çoğu zaman pasta değildi. Asıl ürün, hatıraydı.

İnsan hafızası tuhaftır: büyük olayları bazen bulanık hatırlar, ama bir pastanenin kapısındaki çingırağı, vitrindeki kremanın kokusunu, masadaki servis tabağının deseni gibi küçük ayrıntıları çok net saklar. Bu kitap boyunca dinlediğimiz, okuduğumuz,

sosyal medyada rastladığımız hikayelerin ortak noktası da tam olarak buydu. Kimileri için bu, babasıyla pazar sabahları yürüyerek gidilen ve orada gravyer peynirli simitle yapılan kahvaltıydı. Kimileri için ilk buluşmanın, ilk iş görüşmesinin, ilk doğum günü pastasının seçildiği yerdi. Kimi zaman bir tatlının adı bile unutulmuş olsa, o masanın köşesi, o caddenin kokusu, o pastanenin ışığı hala hatırlanıyordu.

Ankara'nın kentsel dönüşümü hızlı oldu. Yenışehir'den Kızılay'a, oradan Çankaya'ya, Bahçelievler'e, sonra Çukurambar'a doğru genişleyen şehir, her yeni semtinde kendi pastanelerini de yarattı. Ama bu genişleme aynı zamanda bir kayıp da getirdi: eski semtlerdeki mekanlar, yeni nesil tüketim alışkanlıklarına, değişen kira rejimlerine, büyüyen zincirlere karşı direnmekte zorlandı. Bugün bir pastanenin ömrü artık yalnızca lezzetiyle değil, bulunduğu caddenin talihıyla de belirleniyor. Bir cadde canlı kaldığı sürece pastane de yaşıyor, cadde değiştiğinde, dükkanlar el değiştirdiğinde, pastane de sessizce tarihe karışıyor.

Bu kitapta anlattığımız pastaneler (hala açık olanlar da, artık sadece bir tabelada ya da bir hatıradayışayanlar da) aslında Ankara'nın kendisidir. Onları anlatırken amacımız bir rehber ya da bir mekan listesi çıkarmak değildi, amacımız, bu şehrin gündelik hayatının, en sıradan ama en kalıcı anlarının izini sürmektir. Bir kentin tarihini yalnızca büyük binalardan, meydanlardan, resmi tarihlerden okumak eksik kalır. Asıl tarih, o binaların arasındaki küçük dükkanlarda, oradaki masalarda geçen sohbetlerde, orada verilen sözlerde saklıdır.

Bu kitapta izini sürdüğümüz pastanelerin bir bölümü bugün artık yok. Bazılarının tabelaları söküldü, bazıları yıkıldı, bazılarının yerinde başka binalar yükseldi. Bir zamanlar masaların bulunduğu yerlerde bugün başka dükkanlar, başka işletmeler, başka hayatlar var. Fakat ilginç olan şudur ki, insanlar bu mekanları çoğu zaman nerede olduklarından çok, kendilerinde bıraktıkları duyguyla hatırlıyorlar.

Ankara'nın eski pastaneleri üzerine bugün sosyal medyada karşılaşılan hatıralara bakıldığında da benzer bir durum görülüyor. Eski bir tabela, eski bir dükkan fotoğrafı veya artık bulunmayan bir pastanenin adı, insanların hafızasındaki kapıları birden açabiliyor. Bir fotoğrafın altında "Buraya çocukken giderdik", "Burası hala duruyor mu?", "Burada ilk buluşmamızı yapmıştık", "Babam her pazar bizi buraya getirirdi" gibi cümleler beliriyor. Bu cümleler sıradan sosyal medya yorumları gibi görünse de aslında Ankara'nın sözlü tarihinin küçük parçalarıdır. Eski Ankara fotoğraflarını ve kent hafızasını derleyen arşivlerde de pastanelerin geçmişine ilişkin kişisel anlatıların ve fotoğrafların önemli bir kaynak olarak kullanıldığı görülüyor. Örneğin Atılım Üniversitesi Ankara Hatırası Koleksiyonu'nda Akman'ın geçmişine ilişkin bilgi ve fotoğrafın kişisel bir Ankara arşivinden aktarıldığı görülmektedir.

Bazen bir şehrin tarihini anlamak için büyük olaylara bakmak gerekmez. Bir pastanenin önünde duran insanların fotoğrafına bakmak yeterlidir. Çünkü fotoğraftaki insanlar bize o dönemin Ankara'sının nasıl yaşadığını anlatır.

Kadınların nasıl giyindiğini, erkeklerin nasıl oturduğunu, gençlerin nasıl bir araya geldiğini, ailelerin dışarı çıkma alışkanlıklarını, sokakların ne kadar kalabalık olduğunu, hangi caddelerin şehrin sosyal merkezi haline geldiğini görürüz. Pastanenin

bulunduğu cadde de bize kentin değişen yönünü gösterir. Ankara'nın ticari ve sosyal hayatının zaman içerisinde Ulus'tan Kızılay-Yenişehir aksına, oradan Atatürk Bulvarı, Tunalı Hilmi, Bahçelievler, ankaya, Balgat, Çayyolu ve Ümitköy gibi yeni merkezle doğru genişlemesi, pastanelerin de bu değişimin peşinden hareket etmesine neden olmuştur. Araştırmalar, zellikle Ankara'nın gelişen kent akslarıyla pastanelerin konumları arasında doğrudan bir ilişki bulunduğunu ortaya koymaktadır. Bu bakımdan Ankara'nın pastanelerinin adresleri, aslında Ankara'nın büyüme haritasıdır.

Ulus'ta başlayan bir şehir hikayesi Kızılay'a doğru ilerler. Kızılay'dan Tunalı'ya, Bahçelievler'e, ankaya'ya ve daha sonra batıya doğru genişleyen Ankara, pastanelerini de beraberinde taşır. Pastaneler yalnızca şehrin değişimini izlemez, o değişimin içinde kendilerine yeni yerler açarlar. 1950'lerin, 1960'ların pastanesi ile 1980'lerin, 1990'ların pastanesi aynı değildir. Men değişir, müşteri değişir, mekan değişir, servis anlayışı değişir. Fakat masanın etrafında insanları bir araya getiren temel ihtiyaç uzun süre aynı kalır. Belki de bu yüzden Ankara'nın eski pastanelerini anlatmak, bir bakıma Ankara'nın modernleşme hikayesini anlatmaktır.

Cumhuriyet'in başkentinde yeni bir şehirli hayatın oluşmasında pastanelerin rolü küçümsenemez. İnsanların dışarıda yemek yeme, kahve ve çay içme, tatlı tüketme, arkadaşlarıyla buluşma ve kamusal alanda vakit geçirme alişkanlıkları bu mekanlarda biçimlendi. Pastane, ev ile sokak arasındaki geçiş alanlarından biri oldu. İnsan evinden çıktı ama henüz kalabalık bir restoranın içine girmedi. Bir masaya oturdu, çayını söyledi, gazetesini açtı ve şehrin içinde kendisine küçük bir dünya kurdu.

Eski pastanelerin garsonları da bu dünyanın önemli karakterleriydi. Bugünün self-servis kültüründe müşteri çoğu zaman kahvesini kendisi alıp masasına götürüyor. Oysa klasik Ankara pastanesinde garson masaya gelir, siparişi alır, ayı getirir, tabağı değiştirir, müşteriyle gerektiğinde birkaç kelime konuşurdu. Bu yalnızca bir servis biçimi değildi, aynı zamanda bir şehir adabıydı. Pastaneye gitmek, "bir şeyler tüketmek" kadar, kendinizi bir mekanda ağırlatmak anlamına geliyordu.

Bugün bu kültürün önemli bir bölümü kayboluyor. Kahve daha hızlı içiliyor. Masalar daha hızlı değişiyor. Telefonlar sohbetlerin arasına giriyor. İnsanlar aynı masada oturup birbirlerinden çok ekranlarına bakabiliyorlar. Pastanelerin yerini kafeler, kafelerin yanına zincir markalar, onların yanına yeni nesil kahve dükkanları ekleniyor. Bu yeni kültürün kendi gzelliikleri elbette var. Fakat eski pastanenin başka bir özelliği vardı: İnsanları acele etmeden aynı masada tutmak.

Birlikte geçirilen zamanı zlyoruz

Bir masada saatlerce konuşmayı, çayın ikinci kez gelmesini, garsonun bizi tanımasını, aynı pastaneye yıllar sonra gittiğimizde bir şeylerin hala tanıdık gelmesini zlyoruz.

Ankara'da "taze pasta" kavramının da bu kltrle birlikte düşünülmesi gerekir. Taze pasta, yalnızca vitrinde güzel grnenrn değildir. Ankara'da uzun yıllar boyunca tazelik, pastanenin imalathanesiyle vitrini arasındaki kısa mesafede anlam kazandı. O gün hazırlanan, o gün satılan, eve götürülen ve sofrada tüketilen pasta makbuld. Bu

nedenle eski pastanelerde "Bugün yapılmış mı?" sorusunun kendine özgü bir anlamı vardı. Müşteri ile ustanın arasında görünmez bir güven ilişkisi bulunuyordu.

Pastanenin ustası da bu hikayenin başkahramanlarından biriydi.

Onun adı çoğu zaman tabelada yazmazdı ama yaptığı pasta şehirde dolaşırdı. Bir pastanenin ustası, yıllarca aynı ürünü hazırlayarak kendi imzasını oluştururdu. Bir eklerin kreması, bir Alman pastasının dokusu, bir milföyün kıtırılığı, bir dondurmanın tadı veya bir kurabiye kokusu, o mekanın kimliğine dönüşürdü. İnsanlar bazen pastanenin adını unutabilir ama "oradaki şu pasta var ya..." diye başlayan cümleyi unutmazlardı.

İnsanlar adresleri unutabilir, tatları unutmaz.

Sokak isimleri değişebilir. Binalar yıkılabilir. Bir zamanlar bildiğimiz meydan başka bir görünüme kavuşabilir. Fakat çocuklukta yediğimiz bir dondurmanın tadı, yıllar sonra bile hafızanın bir köşesinde durabilir. Bir koku, insanı elli yıl geriye götürebilir. Bir pastane vitrini, hiç beklenmedik bir anda artık hayatta olmayan bir insanı hatırlatabilir.

Bu yüzden pastaneler, kent hafızasının en hassas mekanlarından biridir. Onlar büyük anıtlar gibi değildir. Kimse her sabah önünden geçerken "Bu bina Ankara tarihinin önemli bir parçasıdır" diye düşünmez. Fakat akşam eve dönerken elinde pasta kutusuyla yürüyen insan, farkında olmadan şehrin tarihini taşır.

Bir doğum günü pastası, bir ailenin tarihidir.
Bir nişan pastası, iki insanın ortak hikayesidir.
Bir mezuniyet pastası, gençliğin son günlerinden biridir.
Bir kutu kuru pasta, bir misafirliğin bahanesidir.
Bir poğaça, sabah telaşının küçük mutluluğudur.
Bir dondurma, çocukluğun kendisidir.
Bir fincan çay ise bazen hiçbir şey değildir,
Bazen de insanın hayatındaki en uzun sohbetin eşlikçisidir.

Ankara'nın pastanelerini anlatırken bu yüzden ürün listelerinin ötesine geçmek gerekiyordu. Çünkü bir pastanenin gerçek menüsü vitrinde yazanlardan daha geniştir. O menüde dostluk vardı, aşk vardı, yalnızlık vardı, bekleyiş vardı, çocukluk vardı, öğrencilik vardı, emeklilik vardı. Bir pastanenin masasında hayatın hemen her hali kendisine yer bulabiliyordu.

Bir bahçe, bir fıskiye, birkaç sandalye, bir vitrin, eski bir tabela, duvarda asılı bir fotoğraf, masaya bırakılan küçük bir tabak, çayın yanında gelen kurabiye... Bunların her biri, bir dönemin şehir kültürünü taşır. Akman üzerine yapılan çalışmalarda, geçmiş müşterilerin çocukluklarında hatırladıkları dükkanı yeniden görmek istediklerinin aktarılması da bunu açıkça gösteriyor. İnsanlar yalnızca eski pastanenin ürünlerini değil, eski halini arıyor.

İnsan aynı pastayı bugün başka bir yerde yiyebilir. Hatta bugünün teknolojisiyle daha güzelini bile yapabilir. Fakat çocukluğunda yediği pastayı aynı masada, aynı ışığın

altında, aynı garsonun getirmesi mümkün değildir. Eksik olan pasta değil, eksik olan zamandır.

Ankara'nın eski pastanelerinin birçoğu bugün yok. Bu kitapta isimlerini yeniden anmak, onları fiziksel olarak geri getirmeyecek. Fakat belki daha önemli bir şey yapacak: Onları şehir hafızasında yeniden görünür kılacak.

Bu nedenle bu kitapta yer alan her pastanenin bir vitrini olduğu kadar bir hikayesi de vardır. Kimi pastane bir sanatçının uğrak yeridir. Kimi bir öğrencinin gençlik anısıdır. Kimi bir ailenin bayram alışverişinin adresidir. Kimi bir semtin simgesidir. Kimi yıllarca aynı yerde durarak çevresindeki binaların, insanların ve alışkanlıkların değişmesini seyretmiştir. Kimi ise bugün artık yalnızca bir fotoğrafta görünmektedir. Ama hepsi Ankara'nın hikayesine bir cümle eklemiştir. Bu cümlelerin;
Bazıları çok neşelidir.
Bazıları hüznülüdür.
Bazıları komiktir.
Bazıları ise insanın boğazında küçük bir düğüm bırakır.

Bir pastaneye yıllar sonra giden insanın "Burada eskiden..." diye başlayan cümlesi, aslında Ankara'nın en uzun cümlelerinden biridir. Çünkü o "eskiden" kelimesinin içinde bir insan ömrü vardır.

Bugün eski pastanelerin bir bölümünün yerinde artık başka işletmelerin bulunması, bu hikayenin tamamen sona erdiği anlamına gelmez. Şehir kendisini yeniden kurarken eski hikayeler yeni hikayelerin altına yerleşir. Yeni bir kafenin masasında oturan genç, belki farkında değildir ama oturduğu yerde kırk yıl önce başka bir genç başka bir kıza çay ısmarlamış olabilir. Bugün kahve içilen bir dükkanın bulunduğu yerde yıllar önce bir çocuk elinde dondurmayla babasının peşinden yürümüş olabilir.

Bu nedenle Ankara'nın pastanelerini araştırırken zaman zaman bir gastronomi çalışması yapmadığımı, aslında bir hafıza kazısı yaptığımı hissettim. Toprağın altından arkeolojik bir eser çıkarmak gibi, eski fotoğraflardan, gazete ilanlarından, sosyal medya paylaşımlarından, kişisel anlatılardan ve insanların hatırladıkları küçük ayrıntılardan Ankara'nın geçmişini çıkarmaya çalıştım.

Bu nedenle Ankara'nın geçmiş pastanelerini yalnızca nostalji amacıyla hatırlamak da yeterli değildir. Onları hatırlamak, şehrin kültürel sürekliliğini anlamaktır. Çünkü bir kentin kimliği yalnızca korunmuş binalardan oluşmaz. İnsanların hatırladığı mekanlar da o kimliğin parçasıdır. 2025 tarihli akademik araştırmaların da özellikle vurguladığı üzere, hızla değişen Ankara'da mekanların toplumsal hafızayı taşıma ve aktarma işlevi, kent kimliğinin anlaşılması açısından önem taşımaktadır.

Ankara'yı yalnızca binalarıyla anlatırsak eksik anlatmış oluruz. İnsanlarıyla anlatırsak biraz daha tamamlarız. Hatıralarıyla anlatırsak şehrin ruhuna yaklaşırsak. Pastaneleriyle anlatırsak, belki de Ankara'nın tadına ulaşırız. Sonunda geriye ne kalır?

Belki artık o pasta yoktur.
Belki dondurma makinesi çoktan kaldırılmıştır.

Belki masalar başka bir dükkana taşınmıştır.
Belki bahçe bir apartmanın altında kalmıştır.
Belki pastanenin yerinde şimdi hiç kimsenin geçmişten haberi olmayan modern bir mağaza vardır. Ama bir Ankaralı o sokağın önünden geçtiğinde bir an durup "Burada bir pastane vardı" diyorsa, o pastane henüz tamamen kaybolmuş değildir. Çünkü şehirde bazı mekanlar taşta değil, insanda yaşamaya devam eder.

Ankara'da sadece bu pastaneler mi?
Daha birçok pastane bulunmakta
İnsanlarda yaşanmışlıkları hatıraları olan
Yazamadıklarım için şimdilik üzgünüm.

Yolu, yaşanmışlıkları ve hatıraları,
Ankara'dan geçen pastaneler....
Sayfalara sığmaz ama sığıldığı kadarıyla...

ve biz de burada bitirdik çalışmamızı.
Biliyoruz ki lâyiğınca olmadı bu kitap,
Ankaralılar bağışlasın bizi,

O pastaneler ki hayata sevdalı,
Vitrinde tatlı,
Ankara'da hatıra kadar
çokturlar;

Pasta,
Tatlı,
Çikolata,
Börek
ve dondurmaydılar

ve aşık olan
yaratan ki onlardır,
kitabımızda yalnız onların pastaları vardır...

Nadir AVŞAROĞLU
Ankara - 2026

KAYNAKLAR

Aydın, Büşra Nur (2021). Cumhuriyet Dönemi'nden Günümüze Ankara'da Kurulmuş Pastane Ve Şekerleme İşletmelerinin Gastronomi Kültürü Açısından İncelenmesi. Başkent Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Yüksek Lisans Tezi.

Gökaydın Yenal Zeynep, Özdamar Betül Bilge, "Ankara'nın 1950-1980 Dönemi Sosyal Doku Haritası ve Pastane Mekânları", İdealkent Dergisi, Sayı 47, Cilt 17, Yıl 2025-1, s. 114-149.

Kozak N. (Editör), Düünden Bugüne Ankara: Otel, Lokanta, Pastane, Turizm (ss. 157-179). Ankara: Detay Yayıncılık,

Tanyer, T. (2006). Cumhuriyet Dönemi Ankara'sının Sosyal Hayatından Sahneler. Ankara: VEKAM.

Toker Arzu, (2018). Cumhuriyetin Başkentinde Bir Münevverler Kulübü: İstanbul Pastanesi (1923-1955).

Toker, Arzu (2020). Türkiye Turizm Ansiklopedisi: İstanbul Pastanesi. Ankara: Detay yay., C.8.

Tonga, N. (2016). "Cumhuriyet Döneminde Bir Edebî Muhit Olarak Ankara (1923-1980)", Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Yeni Türk Edebiyatı Bilim Dalı Doktora Tezi.

<https://www.ankara.bel.tr/files/6513/4726/6062/2-tarihce.pdf>, Tarih İçinde Ankara, (Erişim tarihi: 25. 12. 2018).

Facebook, Unutulmayan Eski Ankara Fotoğrafları ve Belgeleri Paylaşım Platformu, İstanbul Pastanesi. <https://www.facebook.com/photo/> /Erişim tarihi: 26.12.2022.

http://www.ergir.com/2008/sakarya_caddesi.htm (E.T: 12.24.2022)

Anadolu Ajansı. <https://www.aa.com.tr/tr/yasam/baskentin-yarim-asirlik-pastacisi/> 2706472 /Erişim tarihi: 30.12.2022

docomomo.yasar.edu.tr

dergipark

nadiravsaroglu.com

açık erişim

Doğu Öztürk and Zeybek, 2023