



**TANZİMAT'TAN İİ. MEŞRUTİİYET'E KADAR
İSTANBUL'DA YEME-İÇME MEKÂNLARI**

Sevde HARMANDAR

**Tarih Anabilim Dalı
Doç. Dr. Uğur AKBULUT
Erzurum - 2019
Her hakkı saklıdır**

T.C.
ERZURUMTEKNİKÜNİVERSİTESİ
SOSYALBİLİMLERENSTİTÜSÜ
TARİH ANABİLİMDALI

**TANZİMAT'TAN II. MEŞRUTİYET'E İSTANBUL'DA YEME-İÇME
MEKÂNLARI**

YÜKSEK LİSANS

Sevde HARMANDAR

Tez Danışmanı
Doç. Dr. Uğur AKBULUT

ERZURUM-2019

ONAY

Sevde HARMANDAR tarafından hazırlanan **Tanzimat'tan II. Meşrutiyet'e İstanbul'da Yeme-İçme Mekânları** adlı bu çalışma ~~17.02.2019~~ tarihinde yapılan savunma sınavı sonucunda oy birliği/oy çokluğu ile başarılı bulunarak jürimiz tarafından Tarih Ana Bilim Dalı, Bilim Dalında **yüksek lisans tezi** olarak kabul edilmiştir.

Jüri Başkanı Dr. Öğr. Üyesi Naim ÜRKMEZ
Erzurum Teknik Üniversitesi

imza 

Danışman Doç. Dr. Uğur AKBULUT
Erzurum Teknik Üniversitesi

imza 

Jüri Üyesi Dr. Öğr. Üyesi Muhammed Yasin
Taşkesenlioğlu
Atatürk Üniversitesi

imza 

Yukarıdaki imzaların adı geçen öğretim üyelerine ait olduklarını onaylarım. / / 20.....

Doç. Dr. Yusuf Ziya SÜMBÜLLÜ

Enstitü Müdürü

TEZ ETİK VE BİLDİRİM SAYFASI

Tez içindeki bütün bilgilerin etik davranış ve akademik kurallar çerçevesinde elde edilerek sunulduğunu, ayrıca tez yazım kurallarına uygun olarak hazırlanan bu çalışmada orijinal olmayan her türlü kaynağa eksiksiz atıf yapıldığını, aksinin ortaya çıkması durumunda her tür yasal sonucu ve tezimin erişim sürecine ilişkin aşağıdaki beyanımı kabul ediyorum.

15.08/20.19

 İmza
Sevde HARMANDAR

- Tezle ilgili patent başvurusu yapılması / patent alma sürecinin devam etmesi sebebiyle Enstitü Yönetim Kurulunun .../.../.... tarih ve sayılı kararı ile teze erişim 2 (iki) yıl süreyle engellenmiştir.
- Enstitü Yönetim Kurulunun .../.../.... tarih ve sayılı kararı ile teze erişim 6 (altı) ay süreyle engellenmiştir.

ÖN SÖZ

Bu çalışma, Osmanlı toplumu için önemli olan bazı geleneksel sosyal mekânların Tanzimat'ın etkisiyle nasıl değişime uğradığını, ortaya çıkan yeni mekânların nasıl işletildiği ve halkın bu sosyal mekânlarda nasıl zaman geçirdiğini ortaya koymak amacıyla hazırlanmıştır.

Yeme-içme mekânları ile ilgili hazırlanan bu inceleme giriş ve üç bölümden oluşmaktadır. Giriş bölümünde dar bir sosyal çevrede hayatını sürdüren halkın geleneksel eğlence biçimleri üzerinde durulmuş ve kişilerin bu mekânlarda birbirleriyle nasıl etkileşim halinde oldukları ortaya konulmaya çalışılmıştır. Birinci bölümde kahvehanelerin ortaya çıkışı ve yayılışı üzerinde durulmuş ayrıca Tanzimat'ın etkisiyle değişen kahvehane profilinden bahsedilmiştir. Çalışmanın ikinci bölümünde dönemin eğlence mekânlarından olan meyhanelerdeki genel eğlence ve yeme-içme alışkanlıkları izah edilmeye çalışılmıştır. Ayrıca halkın balolardan etkilenerek kendi eğlence mekânları olan balozları nasıl ortaya çıkardıkları ve balozlardan gazinolara kadar uzanan değişim süreci ortaya konulmaya çalışılmıştır. Üçüncü bölümde ise aşçı dükkânları olarak bilinen yeme-içme mekânlarının lokantalara nasıl dönüştüğü ve geleneksel eğlence anlayışını devam ettiren Osmanlı toplumunun Avrupalı tarzda pastane, otel, lokanta, birahane gibi yeni eğlence mekân ve ortamlarıyla tanışması izah edilmeye çalışılmıştır.

Çalışmanın tamamlanması amacıyla Türkiye Cumhuriyeti Cumhurbaşkanlığı Devlet Arşivleri Başkanlığı Osmanlı Arşivi'nden, konu ile ilgili makalelerden, dönemin gazetelerinden yararlanılmaya çalışılmıştır. Bunların yanı sıra ilk elden kaynaklara ve araştırma eserlere ulaşılmaya çalışılmıştır. Ayrıca döneme ilişkin seyyahların eserlerinden ve hatıralarından istifade edilmiştir.

Bu süreçte maddi ve manevi olarak her zaman yanımda olan aileme, tezimin hazırlanmasında ve çalışmalarımın her aşamasında bana vaktini ayıran ve her türlü desteği sağlayan saygıdeğer hocam Doç. Dr. Uğur Akbulut'a, yapıcı eleştirileri ve katkıları için Dr. Öğr. Üyesi Naim Ürkmez'e ve Dr. Öğr. Üyesi Muhammed Yasin Taşkesenlioğlu'na teşekkür ederim.

Sevde HARMANDAR

ERZURUM-2019

İÇİNDEKİLER

ÖN SÖZ.....	i
İÇİNDEKİLER.....	ii
ÖZET.....	vi
ABSTRACT.....	vii
KISALTMALAR LİSTESİ.....	viii
GİRİŞ.....	1

1. Tanzimat'tan Önce Osmanlı Toplumunda Gündelik Hayat.....	1
2. Batılılaşma ve Batılılaşmanın Sosyal Hayattaki Yansımaları.....	9
3. Osmanlıda Değişimin Öncüleri ve Gerçekleşen Değişim.....	12
4. Değişimin Merkezi Olan Semtler.....	14

BİRİNCİ BÖLÜM

KAHVEHANELER

1. Kahve ve Kahvehanelerin Ortaya Çıkışı.....	17
2. Kahvenin İstanbul'a Gelişi ve İlk Kahvehanelerin Açılması.....	17
3. İşlevlerine Göre Kahvehaneler.....	20
3.1. Mahalle Kahvehaneleri.....	21
3.2. Esnaf Kahvehaneleri.....	22
3.3. Yeniçeri Kahvehaneleri.....	23
3.4. Tulumbacı Kahvehaneleri.....	23
3.5. Âşık Kahvehaneleri.....	24
3.6. Semaî Kahvehaneleri.....	24
3.7. Çalgılı Kahvehaneler.....	25
3.8. Meddah Kahvehaneleri.....	26
3.9. Esrar Kahvehaneleri.....	27
3.10. Kıraathaneler.....	30
4. Sosyal Mekân Olarak Kahvehaneler ve Kahvehanelerin Değişen Yüzü.....	33
4.1. Kahvehanelerin Fiziksel Özellikleri.....	33
4.2. Kahvehane Müdavimleri.....	36
4.3. Kahvehanelerde Yeme-İçme.....	37
4.4. Kahvehanelerde Oynanan Oyunlar ve Düzenlenen Eğlenceler.....	37
4.4.1. Sohbet.....	37
4.4.2. Eğlence ve Gösteri.....	38
4.4.3. Oynanan Oyunlar.....	39
5. Kahvehanelere Dair Şikâyetler.....	40

5.1. Dükkân Dışına Taşma	40
5.2. Gürültü ve Müzik	41
5.3. Kumar	42
5.4. Müskirat (Alkollü İçecekler).....	42
5.5. Esrar	44

İKİNCİ BÖLÜM

MEYHANE'DEN BALOZ'A, BALOZ'DAN GAZİNO'YA

1. Meyhane Kültürü	45
1.1. Meyhanelerin Ortaya Çıkışı ve Uygulanan Yasaklar	45
1.2. Meyhaneler.....	48
1.2.1. Gedikli Meyhaneler	48
1.2.2. Koltuk Meyhaneler.....	52
1.2.3. Ayaklı Meyhaneler	53
1.2.4. Küplü Meyhaneler.....	53
1.3. Meyhanelerin Fiziksel Özellikleri ve Değişimi.....	54
1.4. Meyhane Eğlenceleri ve Meyhanelerde Karşılaşılan Sorunlar	57
1.4.1. Âb Âlemi	59
1.5. Dönemin Ünlü Meyhaneleri.....	60
1.5.1. Vezirhanı Meyhanesi.....	60
1.5.2. Karakulak Hanı Meyhanesi	60
1.5.3. Saraç Hanı Meyhanesi.....	60
1.5.4. Eftalipos	61
1.5.5. Cibâli Meyhaneleri	61
1.5.6. Çakaloz Meyhanesi	61
1.5.7. Madam Bela'nın Meyhanesi	62
1.5.8. Gemici Meyhaneleri	62
2. Şerbet ve Şerbetçi Dükkânları	63
3. Düzenlenen Balolar	63
4. Eğlencenin Yeni Durağı Balozlar	64
5. Kafeşantanlar.....	66
6. Meyhanelerin Alafrangası Gazinolar	67
6.1. Dönemin Ünlü Gazinoları ve Gazinolarda Düzenlenen Eğlenceler	68

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

DEĞİŞEN MEKÂNLAR VE DEĞİŞEN HAYATLAR

1. Lokantalar	71
1.2. Dönemin Ünlü Lokantaları.....	74
1.2.1. Tokatlıyan Lokantası.....	74
1.2.2. Yani ve Nikoli Lokantaları.....	75
1.2.3. Abdullah Efendi Lokantası.....	75
1.2.4. Corci'nin Lokantası.....	75
1.2.5. Diğer Lokanta ve Restoranlar.....	76
2. Birahaneler	77
2.1. İstanbul'un Ünlü Birahaneleri	77
2.1.1. Kafkas Birahanesi	77
2.1.2. Bosfor Birahanesi	78
2.1.3. Gambrinos Birahanesi	78
2.1.4. Fırat'ın Birahanesi.....	79
2.1.5. Çardaş, Lala ve Kohut Birahaneleri	80
2.1.6. Yanni Birahanesi	80
2.1.7. Strazburg Birahanesi	80
2.2. Birahanelerde Yaşanan Sorunlar	80
3. Konaklamanın Tarihi Gelişimi ve Oteller	81
3.1. Hotel d'Angleterre.....	82
3.2. Pera Palas	83
3.3. Tokatlıyan Oteli.....	84
3.4. Halki Palas Oteli.....	85
3.5. Londra Oteli	86
3.6. Bristol Oteli	86
3.7. Belvü Oteli ve Gazinosu	86
4. Pastaneler	87
5. Çayhaneler.....	88
SONUÇ	91
KAYNAKÇA.....	95
EKLER	103
1. Resimler	103
ÖZ GEÇMİŞ	107

ÖZET
YÜKSEK LİSANS
TANZİMAT'TAN İL. MEŞRUTİYET'E İSTANBUL'DA YEME-İÇME
MEKÂNLARI

Sevde HARMANDAR

Tez Danışmanı: Doç. Dr. Uğur AKBULUT

2019, (107) sayfa

Jüri: Doç. Dr. Uğur AKBULUT (Danışman)

Dr. Öğr. Üyesi Naim ÜRKMEZ (Üye)

Dr. Öğr. Üyesi M. Yasin Taşkesenlioğlu (Üye)

Osmanlı gündelik yaşamında halk; ev, cami, çarşı gibi sınırlı bir sosyal çevrede hayatını sürdürmekteydi. Kahvehane, meyhane, lokanta gibi yeme-içme mekânlarının ortaya çıkması ile birlikte insanlar arasındaki iletişim de çok yönlü bir hale dönüşmüştür. Osmanlı Devleti'nde Tanzimat'tan sonra birçok alanda batılılaşmanın etkisinden söz etmek mümkündür. Halkın vaktinin önemli bir kısmını geçirdiği sosyal mekânlar olan yeme-içme mekânları da bu değişimden payını almıştır. Bu dönemde Tanzimat'ın etkisiyle bazı mekânlar tamamen ortadan kaldırılırken bazıları da değişime uğrayıp varlıklarını sürdürmüşlerdir. Ayrıca tamamen geleneksel mekânlardan farklı olarak batılı tarzda yeni mekânlar da ortaya çıkmıştır. Yeme-içme mekânlarındaki bu değişim sadece mekânla sınırlı kalmamış, buralardaki eğlence anlayışı da değişime uğramıştır.

Bu tez ile orta sınıf halkın sosyal hayatını geçirdiği mekânlardaki değişime ışık tutulmaya çalışılmıştır. Ayrıca bu mekânların ilk açıldığı dönemle Tanzimat'tan sonraki dönem arasında karşılaştırma yapabilme fırsatını da bizlere sunmuştur. Bu çalışma tarihsel araştırma yöntemi ile yürütülmüş ve veriler doküman incelemesi ile toplanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Yeme-içme, Sosyal mekân, Tanzimat, Galata, Beyoğlu.

ABSTRACT
MASTER'S THESIS
FOOD & BEVERAGE SPACES IN ISTANBUL FROM THE TANZIMAT TO THE
SECOND CONSTITUTIONAL ERA

Sevde HARMANDAR

Advisor: Doç. Dr. Uğur AKBULUT

2019, (107) page

Jury: Assoc. Prof. Dr. Uğur AKBULUT (Advisor)

Assist. Prof. Dr. Naim ÜRKMEZ (Member)

Assist Prof. Dr. M. Yasin Taşkesenlioğlu (Member)

In the daily life of the Ottoman Empire, people lived in a limited social environment such as houses, mosques and bazaars. With the emergence of food and beverage locations such as coffeehouses, taverns and restaurants, communication between people has become a multi-faceted state. It is possible to talk about the effect of westernization in many areas after the Tanzimat in the Ottoman Empire. The social spaces where the public spends a significant part of their time, food and beverage locations also took their share from this change. During this period, some locations were completely destroyed by the influence of the Tanzimat, while others changed and survived. In addition, completely different from traditional locations, new western-style locations have also emerged. This change in food and beverage locations was not only limited to the location, but also the concept of entertainment in those places has changed.

With this thesis, it is tried to shed light on the changes in the places where the middle class people spend their social lives. It also offered us the opportunity to make comparisons between the period in which these locations have first opened and the period after the Tanzimat. This study was conducted with historical research method and data were collected by document analysis.

Key words: Food & Beverage, Social space, the Tanzimat, Galata, Beyoğlu.

KISALTMALAR LİSTESİ

BOA: Türkiye Cumhuriyeti Cumhurbaşkanlığı Devlet Arşivleri Başkanlığı Osmanlı Arşivi

AMD: Âmedî Divan-ı Hümayun Kalemî Belgeleri

DH. MKT: Dâhiliye Nezâreti Mektubî Kalemî Evrakı

HR. TH: Hariciye Nezâreti Tahrirat Evrakı

İ. MVL: İrade-i Meclis-i Vâlâ

A. MKT. MVL: Sadaret Mektubî Kalemî Meclis-i Vâlâ Evrakı

Y. PRK. BŞK: Yıldız Perakende Evrakı Mabeyn Başkitabeti Maruzatı

Y. PRK. ZB: Yıldız Perakende Evrakı Zaptiye Nezâreti Maruzatı Belgeleri

ZB: Zaptiye Nezâreti Belgeleri

DİA: Diyanet İslam Ansiklopedisi

TDK: Türk Dil Kurumu

Nr: Numara

yy: Yüzyıl

Ed: Editör

çev: Çeviren

haz: Hazırlayan

s: sayfa

GİRİŞ

1. Tanzimat'tan Önce Osmanlı Toplumunda Gündelik Hayat

Gündelik hayat, bir toplumun zaman ve mekâna bağlı olarak ortaya çıkarıp geliştirdiği iktisadî, kültürel ve dinî olguların birbirleriyle uyum içerisinde belli bir tarih kesitinde somutlaşmasıdır. 16. ve 18. yüzyıllar arasında Osmanlı toplumsal alanları, gündelik hayatın daha çok dinî yaşam yönünün ağır bastığı mekânlar olma özelliğini göstermişlerdir. Gündelik yaşamda cami, çarşı ve sivil konut her zaman mahalle ölçeğinde önemli bir yere sahip olmuştur.¹

Cami, insanların toplanıp ibadet ettiği mekân olarak gündelik hayatın dinî yaşantısını sembolize etmekteydi. Gündelik hayatın insan ögesi, temelde bir mümin olma özelliğini korumaktaydı. İnsanlar yaşadıkları bazı şeylere de dinî ritüellere göre yön vermişlerdir. Osmanlı mahallesinin kurucu öğelerinden biri de çarşıydı ve gündelik hayatın iktisadî yönü bu sembol tarafından yönlendirilmekteydi. Aynı zamanda maddi refahın kurucu ögesi olarak da kabul edilirdi. Ev, yani sivil konut da geleneksel Osmanlı toplumunda önemliydi. Evin sokağa açılan kapısı dış dünya ile iç dünya arasındaki sınırı sembolize ederdi. Dışarının tehlikelerinden uzak durabilmek için bahçe duvarı veya pencere kafesleri ile örtülü olan bir yer oluşturulurdu. Kadın, gündelik hayatın aile yaşantısını bu sınırlı alanda sürdürür ve dar çevresini kendi güvenli dünyası olarak kabul ederdi. Çocuk, arkadaşlarıyla oyun içerisinde, erkek de dış ve iç mekân arasındaki ilişkiyi kurarak yaşantılarını sürdürmekteydiler.²

Cami, çarşı ve evden başka hamam, bakkal, manav, fırın ve sokağı da kamusal mekânlar arasında sıralayabiliriz. Mahalleli bu mekânlara o dönemde sadece günlük ihtiyaçlarını karşılamak için değil, insanlarla bir araya gelmek, yaşadığı muhitten haberdar olmak veya haberdar etmek için giderdi.³

¹ Ekrem Işın, "19. yy'da Modernleşme ve Gündelik Hayat", **Tanzimat'tan Cumhuriyet'e Türkiye Ansiklopedisi**, II, 1985, s. 538-539, 541.

² Ahmet Hamdi Tanpınar, "İstanbul'da Kimlik Değişimi", **Tanzimat'tan Cumhuriyet'e Türkiye Ansiklopedisi**, II, s. 544-548.

³ Selma Akyazıcı Özkoçak, "Kamusal Alanın Üretim Sürecinde Erken Modern İstanbul Kahvehaneleri", **Osmanlı Kahvehaneleri Mekân, Sosyalleşme, İktidar**, Ahmet Yaşar (Ed.), Kitap Yayınevi, İstanbul 2009, s. 21.

Geleneksel dönemde bir Osmanlı mahallesinde paşa konağının karşısında bir evkaf kâtibinin küçük evi, ilmiye sınıfından bir efendinin kâşanesinin⁴ hemen yanında mahalle su yolcusunun evi bulunabilirdi. Bu kişiler sürekli karşılaşır ve belirli saygı kuralları içerisinde yaşamlarını sürdürürlerdi. Osmanlı şehrinde sosyal ilişkiler ağının temelinde bulunan mahalle, henüz modernleşmenin de belirleyici vasfı olan sınıf ve statü ayrımının var olduğu bir mekân değildi.⁵

İnsanların büyük bir kısmı bir ya da iki odadan oluşan, bir fırına ve bir ahıra sahip olan küçük evlerde yaşamaktaydılar. Evlerin özel olarak yemek pişirme ve yıkanma yerleri mevcut değildi. Fakat bazı geniş evlerde yemek pişirme, yıkanma ve konukları ağırlamak için kullanılan mekânlar ayrıca bulunmaktaydı. Bazı ev sahipleri temel ihtiyaçlarını karşılamak için kullandıkları mekânları bile komşularıyla paylaşmak durumundaydılar. Oldukça sınırlı koşullarda hayatlarını devam ettiren bu insanların boş zamanlarını geçirip, sosyalleşebilecekleri ilk sıradaki yer mahallelerindeki kahvehaneydi.⁶ Bu mekânlarla Osmanlı halkı ilk olarak 1553-1554 yılları arasında tanışmıştır.⁷

Osmanlı halkının gündelik hayatı ev, cami ve iş yeri arasında geçerken kahvehanenin ortaya çıkması erkeklerin hayatına yeni bir renk getirmiş ve erkekler için vazgeçilmez bir mekân olmuştur. Kısa süre içerisinde kahvehaneler birer toplanma ve sohbet merkezi haline gelmiştir.⁸

Kahvehanelerden önce, İstanbul'da halkın bir arada toplanarak sohbet edebileceği, bir şeyler yiyip içebileceği mekânlar da mevcuttu. Günlük hayat içerisinde sürekli uğranılan bakkal, kasap ve manavların dışında en önemli bir araya gelme mekânları bozahaneler ve meyhanelerdi. Kahvehaneler bu mekânlara alternatif mekânlar olmuştur.⁹

Kahvehanelerde verilen yiyecekler, içecekler, iletişimde kullanılan dil ve davranış kalıpları belli bir değişmeyi bünyesinde taşıırken, toplum hayatını değiştirici, dönüştürücü bir rol oynamışlardır. Kahvehaneler hayatın kültürel dolaşımı içinde toplumsal iletişimin çok yönlü olarak gerçekleşmesini sağlamalarının yanı sıra, İstanbul halkının ilk kapalı genel/sivil eğlence merkezi konumunda bir işleve de sahiptirler. Satranç, dama ve tavlâ

⁴ Kâşane, büyük rical ve beylerin saray, yalı, köşk ve konak gibi oturdukları mükellef ikametgâhlara verilen isim, Mehmet Ali Ünal, **Osmanlı Tarih Sözlüğü**, Paradigma Yayıncılık, İstanbul, 2011, s. 386.

⁵ Nevin Meriç, **Osmanlı'da Gündelik Hayatın Değişimi**, Kaknüs Yayınları, İstanbul, 2010, s. 84.

⁶ Özkoçak, "Kamusal Alanın Üretim Sürecinde Erken Modern İstanbul Kahvehaneleri", s. 29.

⁷ Cem Sökmen, **Aydınların İletişim Ortamı Olarak Eski İstanbul Kahvehaneleri**, Ötüken Neşriyat, İstanbul, 2011, s. 22.

⁸ Abdullah Saydam, "Yenileşme Döneminde Osmanlı Toplumu", **Genel Türk Tarihi**, VII, 2002, s. 567.

⁹ Özkoçak, "Kamusal Alanın Üretim Sürecinde Erken Modern İstanbul Kahvehaneleri", s. 19.

oynayanlar, siyasî sohbetleri kaçırmayanlar, ilk ortaoyununu izleyenler, muamma¹⁰ çözenler, diş çektirenler, harabat şairleri, tipik kahvehane müşterileriydi.¹¹ Kadınlar, kahvehanelerin dışında bırakılmıştı. İstanbul'da kahve içecek olarak kadınların gündelik hayatına hamamla birlikte girmiştir.¹²

Modern dünyanın önemli öğeleri arasında bulunan eğlence, Osmanlı gündelik yaşamında öteden beri önemli bir yere sahip olmuştur. Halk, çoğunlukla kendilerine uygun eğlence türleri ortaya çıkarmış ve uygulamıştır.¹³ Düzenlenen bu eğlencelerden biri de helva sohbetleriydi. Kadınlar ve erkekler arasında ayrı ayrı düzenlenenleri bulunmaktaydı. Aynı meslekten olan erkekler arasında ziyafet geceleri olarak düzenlenirdi. Genellikle bu ziyafetin yemekleri, toplantıyı düzenleyenin evinde hazırlanır, bu toplantılara evin başka bölümünde olsa bile kadınlar katılmazdı. Helva sohbetleri yakın komşular arasında yapıldığında kadınlar bir evde, erkekler bir evde toplanırdı. Bu toplantılar üst sınıflar arasında da yapılıyordu. Lale Devri'nde düzenlenen helva sohbetlerine ünlü şairler de katılmaktaydı.¹⁴ Bahar ve yaz mevsimlerinde Sadâbâd bahçesinde şenlikler, kışın köşklere helva sohbetleri ile eğlenceler devam ederdi. Bu sohbet geceleri çoğu kez İbrahim Paşa'nın Beşiktaş'taki sarayında tertip edilirdi. Nedim, kaside ve gazellerini icra ederken, Sadâbâd şenlikleri havasına uygun, güzel bir Türkçe ile şarkı ve türküler yazıyor, böylece halk âşıkları geleneğini sürdürüyordu.¹⁵ Düzenlenen bu gecelerde her tür kuruyemiş yanında mısır patlatılır, kestane haşlamaları, kebabları sunulurdu. Yazın ise bu kuruyemişlerin yerini taze meyveler alırdı.¹⁶

Helva sohbetleri geleneksel dönemde sosyal hayatın etkinlikleri olarak sosyo-kültürel geleneğin kuşaklar boyunca devamında etkili olmuştur. Düzenlenen eğlencelerde söylenen maniler, anlatılan hikâyeler, oynanan oyunlar toplumsal hafızanın nesiller boyu devam eden sürekliliğini göstermesi açısından önemlidir.¹⁷

Erkeklerin sürekli olarak gittiği mekânlardan bir diğeri de daha önce bahsettiğimiz meyhanelerdi. Meyhanelerin tarihi oldukça eskiye dayanmaktadır. Osmanlı Devleti'nde II.

¹⁰ Muamma, bilmece çeşitlerinden biri, Ünal, **Osmanlı Tarih Sözlüğü**, s. 483.

¹¹ Meriç, **Osmanlı'da Gündelik Hayatın Değişimi**, s. 142-143.

¹² Özkoçak, "Kamusal Alanın Üretim Sürecinde Erken Modern İstanbul Kahvehaneleri", s. 26.

¹³ İlbeyi Özer, "Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Sosyal Yaşam", **Türkler Ansiklopedisi**, XIV, 2002, s. 276.

¹⁴ Sennur Sezer ve Adnan Özyalçınır, **İstanbul'un Taşı Toprağı Altın (Eski İstanbul Yaşayışı)**, Altın Kitaplar Yayınevi, İstanbul, 1995, s. 30-31.

¹⁵ Halil İnalıcı, **Has-bağçede 'ayş u tarab**, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2018, s. 311-314.

¹⁶ Sennur Sezer ve Adnan Özyalçınır, **İstanbul'un Taşı Toprağı Altın (Eski İstanbul Yaşayışı)**, s. 30-31.

¹⁷ Meriç, **Osmanlı'da Gündelik Hayatın Değişimi**, s.142.

Mehmed döneminden beri meyhaneler bulunmaktaydı. Hatta İstanbul'daki bu meyhanelerin bir kısmının Bizans dönemine ait olduğu da bilinmektedir.¹⁸

Meyhane müdavimleri günün yorgunluğunu atmak için iş çıkışı buralarda eğlenip, yiyip içmeler ardından evlerinin yolunu tutarlardı. Bu kişiler için edebiyat konuşmak, müzik dinleyip eğlenmek bir ihtiyaç olarak görülmekteydi.¹⁹ Zaman içerisinde müdavimlerinin tamamen birbirinden farklı olduğu birçok meyhane türemiştir.

Kapalı mekânlardan başka insanların sosyal hayatlarını geçirdiği, eğlendiği gezi yerleri, mesireler de bulunmaktaydı. Baharın gelmesiyle beraber doğadaki canlanma, insanları da olumlu yönde etkiler ve halk mesirelere akın ederdi.²⁰ Gündelik hayatın kargaşasından bunalan İstanbulluların fırsat buldukça kendilerini attıkları bu mesireler, kendisine özgü adetleri, eğlenceleri, olayları ve tüm gelenekleriyle birlikte sosyal hayatın tüm canlılığıyla yaşandığı mekânlar olmuşlardır.²¹ Mesirelere olan ilgi Lale Devri'nde başlamış ve Tanzimat ile birlikte yaygınlık kazanmıştır.²²

Baharda İstanbullular, akın akın lale seyranı için kayıklarla “Sadâbâd Safâsına” dökülmekteydiler. Haliç'in ve Eyüb'ün mesirelerle ve köşklele süslü kıyılarından kayıklar, Kâğıthane safâsına süzülmekteydi. Dönemin şairlerinden olan Nedim, bu zevk ve safâ âleminin ortasında, şarkı ve türküleri ile herkesin dilinde idi.²³

Gezinti yerlerinde erkekler ağaç altlarında oturup sohbet ederler, kadınlar ise çoğunlukla araba ile çevreyi gezerlerdi. Gece geç vakitlere kadar süren eğlenceler sebebiyle kadınlarla erkekler gizlice bir araya gelip görüşürler, birbirlerine mektuplar ve küçük hediyeler verirlerdi.²⁴ Daha sonra aşıklar naz, eda ve cilveyle karışık umursamazlıkla ağaçların kuytulukları altında aşklarını yaşarlardı.²⁵

İnsanlar; mesirelerde dinlenme, temiz hava alma, açık havada yemek yeme gibi faaliyetlerde bulunurlardı. İstanbul'un her tarafında sayısız mesire yerleri bulunmaktaydı. Kâğıthane, Çubuklu, Göksu, Çamlıca vb. önemli mesire yerleriydi. Bu gezi yerlerine giden insanlar, sepetlerle sofrta takımı, sefertaslarıyla peynirli pide, dolma, helva götürürlerdi. O

¹⁸ Vefa Zat, “Meyhaneler”, **Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi**, V, 1994, s. 434.

¹⁹ Necdet Sakaoğlu, “Akşamcılık”, **Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi**, I, 1993, s.168-169.

²⁰ Uğur Gökteş, “Mesireler”, **Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi**, V, 1994, s. 407.

²¹ Murat Candemir, **İstanbul'da Mesire Kültürü**, Zeytinburnu Belediyesi Kültür Yayınları, İstanbul, 2014, s. 15.

²² Gökteş, “Mesireler”, 1994, s. 407.

²³ İnalçık, **Has-bağçede 'ayş u tarab**, s. 311.

²⁴ Gökteş, “Mesireler”, s. 407.

²⁵ Candemir, **İstanbul'da Mesire Kültürü**, s. 39.

dönemlerde konaklarda, evlerde sofraya masası bulunmuyordu. Ortaya iskemle üstüne tepsi, etrafına sofraya şilteleri konup oturulduğu gibi çatal takımı da kullanılmazdı. Sofra düzeni oldukça basit olsa da bu eksiklikler kır sofralarında birer eğlence sayılmaktaydı.²⁶

Göksu Mesiresi'nde çayıra konulan kazanlarda mısırlar pişirilip özellikle çocuklara satılırdı. Göksu'nun patlıcanı da oldukça meşhurdur. Çayırın az ilerisindeki bulunan kahvehane, içki içmek isteyenler için gizli bir meyhaneye görevini üstlenmekteydi.²⁷

Mesire yerlerinde kâğıt helvası satan Arnavutlar, ufak değnek parçası üzerinde şekerden yapılmış horoz şekeri satan şekerçiler, kendi yaptıkları susam helvasını satan kadınlar, çocuklar için çeşit çeşit oyuncak satanlar, sucular, şerbetçiler, koz helvası, mevsimine göre kavun, karpuz, marul, pişmiş mısır, kestane satan satıcılar bulunmaktaydı.²⁸

Mesire yerlerinde görüldüğü gibi çeşitli yiyecek ve içeceklerin satışı yapılmaktaydı. 1855'te İstanbul'a gezmek için gelen Lady Hornby, Kâğıthane Mesiresi'nde gördüğü bu durumu annesi ve eşine yazdığı 8 Haziran 1856 tarihli mektubunda şu şekilde dile getirmiştir:

Güneş ovayı kavuruyor ve arabalar çok toz kaldırıyor; bu sebeple biz de suyun kenarındaki ağaçların gölgesine kendimizi atıp bir Türk'ün kalabalığa soğuk şerbet ve limonata dağıtmada gösterdiği yaratıcı beceriyi hayranlıkla seyrediyoruz. Ticarethanesi, çadır bezinden devasa bir şemsiyeden ibaret. Oraya saygıyla bakıyorsun, çünkü Jack'in devine²⁹ bile ait olabilir. Yapraklı taze dallar, beyaz bir örtü üzerinde her birinin ağzı büyük bir limonla kapatılmış üç büyük sürahi dolusu şerbet olan küçük masaya hoş bir gölge yapıyor. Burada çok büyük bir kalabalık var ve bizim mavi beyaz sarıklı Türk önündeki kuruş yığınınına memnun memnun bakıyor.

Yan komşusu bir Rum, becerikli bir şekilde kilden bir tür kaba tezgâh yapmış. Bunun üzerindeyse kömür yanıyor. Hemen yanındaki sepette küçük beyaz ve altın rengi fincanlar var. Çevresindeki gölgeliğe birkaç kaba saba oturak yerleştirilmiş. Bu bir café; Rum, Ermeni, İngiliz, Fransız, Çerkez, Arap, Siyahi, Hırvat ve İranlılar buradan geçerlerken mis kokulu bir kahve içmek ya da ağacın altındaki küçük oturaklarda bir süre dinlenmek için duruyorlar.

²⁶ Sennur Sezer ve Adnan Özyalçınar, **İstanbul'un Taşı Toprağı Altın (Eski İstanbul Yaşayışı)**, s. 166-171.

²⁷ Göktaş, "Mesireler", s. 407.

²⁸ Abdülaziz Bey, **Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri**, I, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 1995, s. 294.

²⁹ Jack'in devi, geleneksel bir masal, Lady Hornby, **Kırım Savaşı Sırasında İstanbul**, çev. Kerem Işık, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2007, s. 324.

Renk renk şekerlemeler, yoğurt ve bir sepetin çevresine kahverengi bir çelenk gibi asılmış susamla bezeli bir çeşit ekmek olan simit satıcısının yanından geçerek kalabalığın arasından ilerlemeye devam ediyoruz. Muhteşem görünümlü yaşlı bir Türk kebab (çubuklara takılıp pişirilen küçük et parçaları) satıyor.³⁰

Mesirelerde yiyecek içecek satıldığını ifade eden diğer bir kişi de İstanbul doğumlu olduğu bilinen ve bir Levanten olduğu düşünülen Millingen'dir. Göksu Mesiresi'ndeki izlenimlerini şu şekilde aktarmıştır:

Tüm açık hava toplantılarında olduğu gibi etraf yiyecek içecek satanlarla dolu. Bu satıcılar arasında yoğurtçular, dondurmacılar, mısırcılar, hoşaf ve şerbetçiler. Bu pikniklerin çekici yanı içkili toplantıların yarattığı sorunlar olmadan sade bir açık hava eğlencesi olmasıdır.³¹

Dönemin seyyahları sadece mesirelerde satılan yiyecek ve içeceklerden değil, buralarda eğlenen Osmanlı kadınlarından da bahsetmişlerdir.

Hornby, Göksu Mesiresi'nde gördüğü Osmanlı kadınları hakkındaki izlenimlerini 26 Ekim 1855 tarihli mektubunda şu şekilde dile getirmiştir:

Cuma günü kayıkla "Asya'nın Tatlı Suları"na, Türklerin Hyde Park'ına³² gittik. Üç tarafı tepelerle çevrili, önünde ışıltılı bir Boğaz manzarası olan ve Avrupa yakasında surlarıyla burçları sarmaşık kaplı Rumelihisarı'nı gören büyüleyici bir yer. Bir tür taraçada karaya çıktık, arkasında altın yaldızlı harflerle işli bir kitabesi olan çok büyük, beyaz mermerlerden bir çeşme vardı. Her iki yanından derin bir yalağa su akıyor ve bazı zavallı Türk kadınları ellerindeki testilere buradan su doldurmaya çalışıyorlardı. Daha ilerisinde, muhteşem çınarların gölgesinde, kölelerinin kayıklarından getirdikleri minderlerin üzerinde oturan daha üst sınıfa mensup başka kadınlar vardı.

Renk ve gruplama açısından hiçbir şey, ağaçlar ve çeşmenin yanında kümelenmiş bu kadınlardan daha çarpıcı bir güzellikte olamazdı.³³

Kadınların sosyal hayatta varlıklarını sürdürdükleri yer elbette ki sadece evleri ve mesire yerleriyle sınırlı değildi. Hamamlar da Osmanlı kadınının uğrak yerlerinden biriydi. İstanbul'un her semtinde çeşitli özellikleriyle nam salmış birçok hamam bulunmaktaydı.³⁴ Bir Müslüman kadını ev dışına çıkabilmek için hamama gitmeyi en haklı gerekçelerinden biri olarak kullanabilmekteydi.³⁵ Hamam, Türk geleneğinde hem dinsel, hem fiziksel

³⁰ Hornby, **Kırım Savaşı Sırasında İstanbul**, s. 324-325.

³¹ Julius R. Van Millingen, **Osmanlıdan İnsan Manzaraları**, çev. Osman Yıldız, Doruk Yayıncılık, İstanbul, 2018, s. 73.

³² Hyde Parkı, Batılıların Göksu mesiresine verdikleri ad, Hornby, **Kırım Savaşı Sırasında İstanbul**, s. 62.

³³ Hornby, **Kırım Savaşı Sırasında İstanbul**, s. 62.

³⁴ Meltem Cingöz, "Hamam Gelenekleri", **Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi**, III, 1993, s. 536.

³⁵ Özkoçak, "Kamusal Alanın Üretim Sürecinde Erken Modern İstanbul Kahvehaneleri", s. 26.

temizlik için gerekli bir mekândı.³⁶ Saray, konak ve evlerdeki özel hamamlar dışındakiler herkese açıktı ve halk hamamı, çarşı hamamı gibi çeşitli isimlerle anılırlardı.

Kadınlar, gruplar halinde hamama gidip birbirlerini yıkarlardı. Geleneksel dönemde İstanbul'da kadınlar hamamı bir eğlence yeri idi. Kadınların yaz-kış bütün eğlenceleri on-on beş günde bir gittikleri hamamdı. Birkaç gün öncesinden haberleşerek evlerinde zeytinyağlı dolmalar, börekler, turşular, şerbetler yaparlardı. Hamamda yıkanma işlemi tamamlandıktan sonra göbekaşı üzerinde kadınlar ve çocuklar yemek yerlerdi.³⁷

Osmanlı hamamları birçok yabancıya dikkatini çekmiştir. Hamama ilişkin en önemli gözlemler Lady Montagu'ya aittir. İngiliz elçisinin hanımı olan Lady Montagu, bir kadın olması hasebiyle kadınlar hamamına girebilmiş ve doğrudan gözlem yapmıştır. Bu da onun değerlendirmelerini diğer seyyahlara göre daha önemli kılmaktadır. Montagu, 1 Nisan 1717 günü Lady M'ye yazdığı mektupta şu ifadeleri kullanmıştır:

Aralarından en ufak bir şaşkınlık ya da saygısızca merak gösteren tek bir kadın bile çıkmadı. Beni olabilecek en derin bir nezakete karşıladılar. Kadınların yabancı bir kadına karşı bu denli nazik davrandığı bir Avrupa sarayı bilmiyorum.³⁸

Tüm kadınlar doğal haldeydiler. Yani güzelliklerinden ya da kusurlarından hiçbir şey gizlemeksizin, çıplaklardılar. Bununla birlikte, en ufak bir yılışık gülümseyiş ya da edepsizce bir davranış yoktu aralarında. Kimi konuşan, kimi işinde, kimi kahve ya da şerbet içen ve çoğu hizmetçileri saçlarını örerken, yastıkları üzerinde uyuşuk bir biçimde uzanmış değişik pozisyonlardaki bu kadar çok çıplak kadının bulunduğu yer, içinde kentin tüm dedikodularının anlatıldığı, rezaletlerin uydurulduğu kadınlar kahvesiydi.³⁹

Hamam, İstanbul'da kadınlar için yalnızca bir yıkanma yeri değildi. Kuaför ya da güzellik salonu, tedavi salonu, ahbablarla gezi, eğlence, aynı zamanda kutlama ve bu kutlamaya katılacak kişileri ağırlama yeri idi.⁴⁰

Tanzimat öncesi dönemde hanlar, kervansaraylar ve aşçı dükkânları da önemli sosyal mekânların başında gelmekteydiler. Bir yerden bir başka yere giden yolcuların ve tüccarların barınması için yapılan han ve kervansaraylar, insan ve hayvanların barınması için ayrı mekânlar, arabaların çekileceği avlular ve ibadet için ayrılan yerlerden oluşmaktaydı.

³⁶ Sennur Sezer ve Adnan Özyalçınır, **İstanbul'un Taşı Toprağı Altın (Eski İstanbul Yaşayışı)**, s. 75.

³⁷ Cingöz, "Hamam Gelenekleri", s. 536-537.

³⁸ Lady Montagu, **Doğu Mektupları**, çev. Murat Aykaç Erkinöz, Ark Kitapları, İstanbul, 2004, s. 28.

³⁹ Lady Montagu, **Doğu Mektupları**, s. 29.

⁴⁰ Sennur Sezer ve Adnan Özyalçınır, **İstanbul'un Taşı Toprağı Altın (Eski İstanbul Yaşayışı)**, s. 82.

Bu mekânlar, ticaret yolları üzerinde dönemin ulaşım araçlarıyla güneş ışığının var olduğu süre içinde ulaşılabilir yerlere kurulmaktaydı. Bir bölümü, belli süreler için konaklayacak yolculardan kendileri vermedikçe para almaz, barındırma yanında yedirip içirmeyi de üstlenirdi.⁴¹ Bazı hanlara imaretlerden bakraçlarla iki öğün yemek götürülür, odaların kapıları arasından bırakılan yemeklerden isteyen herkes alabilirdi.⁴²

Elçi olarak Osmanlı topraklarında bulunmuş olan Busbecq, arkadaşı ve aynı zamanda meslektaşı olan diplomat Nicholas Michault'ya yazdığı mektupta bir Türk hanında nasıl ağırlandığını şu şekilde ifade etmiştir:

Türk hanlarında her zaman bir saltanat sarayındaymışım gibi misafirperverlikle karşılandım. Bu hanlarda konaklayanlara yemek verilmesi adettendir. Yemek zamanı bir hizmetkâr masa kadar kocaman bir tepsiyle çıkagelir. Tepsinin ortasında bir tabak etli bulgur, etrafında ekmelekle ile bazen de bir petek bal olur.⁴³

Bu mekânlar zaman içerisinde büyüklüklerine göre han ve kervansaray olarak adlandırılmıştır.⁴⁴ İstanbul'a gelenler için bu mekânlarda her türlü imkân düşünülmüştü. Kişiler arasında kesinlikle ayırım yapılmaksızın herkese eşit davranılmaya çalışılıyordu. Hatta Müslümanlar için özel olan günlerde kente gelen yabancı yolculara da diğerleriyle birlikte ziyafet verilmesi bunun en güzel örneğidir.⁴⁵

Konaklama mekânları, Haliç kıyısından Çemberlitaş'a ve Bayezit'e doğru uzanmaktaydı. Ayrıca han ve kervansaraylara yakın birer çarşı hamamı da bulunmaktaydı.⁴⁶

İstanbul'da ev dışında yemek yemenin tarihi de oldukça eskilere dayanmaktadır. 17. yüzyılda aşçı denilen dükkânların açık havada servis yapanları da, çadır içinde seyyar olanları da bulunmaktaydı.⁴⁷ Bu yerler daha sonra ortaya çıkacak lokantalara da temel oluşturmuştur.

Osmanlı Devleti'nde sosyal hayatın sürdürülmesinde etkili olan bu mekânların bir kısmı Tanzimat'tan sonra ortadan kalkarken, bir kısmı da batılılaşmanın etkisiyle değişime uğramıştır.

⁴¹ Sennur Sezer ve Adnan Özyalçiner, **İstanbul'un Taşı Toprağı Altın (Eski İstanbul Yaşayışı)**, s. 91.

⁴² Necdet Sakaoglu, "Konaklama", **Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi**, V, 1994, s. 49.

⁴³ Ogier Ghislain de Busbecq, **Türk Mektupları Kanuni Döneminde Avrupalı Bir Elçinin Gözlemleri (1555-1560)**, çev. Derin Türkömer, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2011, s. 20.

⁴⁴ Sennur Sezer ve Adnan Özyalçiner, **İstanbul'un Taşı Toprağı Altın (Eski İstanbul Yaşayışı)**, s. 91.

⁴⁵ Vefa Zat, **Eski İstanbul Otelleri**, Bilge Karınca, İstanbul, 2005, s. 23.

⁴⁶ Sakaoglu, "Konaklama", s. 49.

⁴⁷ Sennur Sezer ve Adnan Özyalçiner, **İstanbul'un Taşı Toprağı Altın (Eski İstanbul Yaşayışı)**, s. 72.

2. Batılılaşma ve Batılılaşmanın Sosyal Hayattaki Yansımaları

Osmanlı Devleti Batı uygarlığı adı verilen kültürel yapıyla hiçbir zaman ilişkisini kesmemiştir. Ama bu ilişki biçimi yükselme devrinde, Osmanlıların kendi uygarlıklarını batıların uygarlıklarından üstün görme ve bu sebeple Batı'dan haberdar olmakla yetinme şeklinde olmuştur. Batı'daki fikrî, ilmî gelişmeleri yakından takip eden Osmanlı uleması, Batı'nın kendilerinden önde olmadığı düşüncesindedir. Dolayısıyla da bu dönemde Batı'nın model alınıp izlenmesi gerekmemiştir.

Avrupa toplum hayatına ait ilk bilgilerin Osmanlı toplumuna aktarılması, Sultan III. Ahmed (1703-1730) devrinde Paris'e geçici elçi olarak gönderilen Yirmisekiz Mehmed Efendi'nin sefaretnamesiyle başlamıştır.⁴⁸

Yirmisekiz Mehmed Efendi sefaretnamesinde Fransa'daki toplumsal hayata ilişkin değerlendirmelerde bulunmuştur.

Fransa memleketlerinde kadınların itibarı erkeklerden üstün olmağa istedikleri ne ise, işler ve murad ettikleri yere giderler. En âlâ beyzade, en düşkününe haddinden ziyade riayet ve hürmet ederler; ol vilayetlerde hükümleri câridir. Her tabakasında bir kalabalık, çoluk çocuklarıyla otururlar. Sokaklarında halk ziyade çok görünür. Zira avretler sokaklarda hâne be hâne gezmektedir. Asla evlerinde oturmazlar. Erkek ve kadın karışık olmağa şehrin içi ziyade kalabalık görünür. Dükkânlarda oturup alışveriş edenler hep kadınlardır.⁴⁹

diyerek Avrupa'da kadınlara verilen değer üzerinde durmuş ve Avrupalıların gündelik hayatlarını nasıl geçirdiklerini ifade etmeye çalışmıştır. Yirmisekiz Mehmed Efendi, bir saray ziyareti sırasında gördüklerini ise şu şekilde ifade etmektedir:

Büyük bir kalabalık toplanmışlar ve nevale ve yiyecek hususunda ziyade külfete girmişler. Kırk elli kadar türlü türlü sâzendeler kendülerine mahsus ve nice görmediğimiz sazlar ile yemek boyunca öğle nağmeler çaldılar ki, anlatmak mümkün değildir.⁵⁰

diyerek Avrupalıların müzik yetenekleri karşısındaki şaşkınlığını ve beğenisini dile getirmiştir.

Sultan III. Ahmed'in son 12 yıllık saltanatını, Nevşehirli Damat İbrahim Paşa'nın da sadrazamlık (1718-1730) yıllarını kapsayan Lale Devri Osmanlı Devleti'nde önemli bir

⁴⁸ Meriç, **Osmanlı'da Gündelik Hayatın Değişimi**, s. 45-46.

⁴⁹ Yirmisekiz Mehmet Çelebi, **Paris'te Bir Osmanlı Sefiri (Yirmisekiz Mehmet Çelebi'nin Fransa Seyahatnamesi)**, haz. Şevket Rado, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2014, s. 19-80.

⁵⁰ Yirmisekiz Mehmet Çelebi, **Paris'te Bir Osmanlı Sefiri (Yirmisekiz Mehmet Çelebi'nin Fransa Seyahatnamesi)**, s. 44.

yenilik dönemi olmuştur. İstanbul'da batılılaşma sürecinin ilk adımları bu dönemde atılmış ve kent halkına dışa açılma, tüketime yönelme alışkanlığı kazandırılmıştır.⁵¹

Osmanlıların daha önceleri Avrupa âdet ve davranışlarına karşı duyarsız kalmalarına rağmen zamanla bazı zengin zümreler, Avrupalı zevkinde ev eşyaları, giysiler, resim ve tabloları kullanmaya başlamışlardı.⁵²

İstanbul'da adeta yeni bir yaşam başlamış, herkeste hane dışına açılma, seyrana çıkma hevesi doğmuştur. Halk, bu şekilde kendi imkânları dahilinde eğlenirken, padişah ve sadrazamın başını çektiği zengin ve yüksek zümre ise Çırağan eğlenceleri ve helva sohbetlerine katılmaktaydılar.⁵³

Avrupalı diplomatların onuruna verilen şenliklerin; bu kişiler ile yapılan görüşmelerin ve Avrupa'daki saraylara öykünülerek inşa edilen görkemli sarayların görüntülerini akla getiren Lale Devri, imparatorluk tarihinde gerçekleşen kültürel batılılaşmanın örneklerini gözler önüne sermektedir.⁵⁴ Nitekim bu yönüyle Lale Devri, Osmanlı'nın son Rönesans hareketi olarak tanımlanmıştır.⁵⁵

Bu dönemde kadınlar da eğlencelere katılıyorlardı. Kapalı arabalar içerisinde eğlencelere gelen kadınlar şakalaşırlar, gülüşürler, eğlenir ve eğlendirirlerdi. Birçok gezinti yerleri kadınlarla dolup taşmaktaydı. Kadının mesire yaşamına katılması kılık kıyafete de yansımış ve artık kadınlar giysilerine daha fazla özen göstermeye başlamışlardı.⁵⁶

Damat İbrahim Paşa'nın başını çektiği bu dönemde daha önceden de bahsettiğimiz gibi birçok mimarî eser ortaya konuldu.⁵⁷ Bunlardan en önemlisi padişah için Kâğıthane Deresi'nde inşa edilen Sadâbâd Kasrı'dır. Bu köşk, Sultan III. Ahmed'in de en sevdiği köşk idi.⁵⁸ Bundan başka saraylar, köşkler, çeşmeler de inşa edildi. Bu mimarî eserler sadece İstanbul ile sınırlı kalmamış Edirne, Bursa, Konya ve Nevşehir gibi şehirlerde de imar faaliyetlerine büyük önem verilmişti. Bu dönem ayrıca Osmanlı düşünce uyanışının da başlangıcı olmuştur. Bu dönemde Avrupa siyaseti ve kültürüne karşı oluşan ilgi küçük

⁵¹ Necdet Sakaoğlu, "Lale Devri", **Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi**, V, 1994, s. 182.

⁵² Mehmet Alaaddin Yalçınkaya, "XVIII. Yüzyıl: Islahat, Değişim ve Diplomasi Dönemi (1703-1789)", **Genel Türk Tarihi**, VII, 2002, s. 66.

⁵³ Sakaoğlu, "Lale Devri", s. 183.

⁵⁴ Shirine Hamadeh, **Şehr-i Sefa 18. Yüzyılda İstanbul**, Çev. İlknur Güzel, İletişim Yayınları, İstanbul, 2017, s. 22.

⁵⁵ İnalçık, **Has-bağçede 'ayş u tarab**, s. 308.

⁵⁶ Refik Ahmet Sevengil, **İstanbul Nasıl Eğleniyordu (1453'ten 1927'ye kadar)**, İletişim Yayınları, İstanbul, 1985, s. 122.

⁵⁷ Yalçınkaya, "XVIII. Yüzyıl: Islahat, Değişim ve Diplomasi Dönemi (1703-1789)", s. 66.

⁵⁸ İnalçık, **Has-bağçede 'ayş u tarab**, s. 307,310.

bir idare grubu ve kişiler için geçerli olup Osmanlı halkının çoğunluğunu kapsamıyordu. Fransa ve Fransız toplumu, kültürü, sanatı, ekonomisi, tarımı, ticareti, sağlık kuruluşları ve askerî eğitimi dahil birçok husus Osmanlılar üzerinde önemli etkiler bırakmıştır. Ancak Osmanlı Devleti'nde değişim süreci çoğunlukla devletin idarecileri ve bu idarecilere yakın olanlar tarafından yapıldığından bir halk hareketi olarak görülmemektedir.⁵⁹

Halk, yoksul ve perişandı. İstanbul'da düzenlenen eğlencelerde yapılan israflar neticesinde yeni vergilerin konması ülkede sağlanacak sosyal ve iktisadî dengeleri de sarsmaya başlamıştı.⁶⁰ Tüm bu olumsuzlukların neticesinde Patrona Halil İsyanı meydana geldi ve Lale Devri de bu şekilde noktalanmış oldu.

Lale Devri sonrası Osmanlı tahtına geçen sultanların saltanat dönemlerinde de birtakım yenilikler meydana gelmiş olsa da Sultan II. Mahmud dönemi (1808-1839), Osmanlıların tam anlamıyla Batı atmosferiyle ilk kez karşılaştığı yıllar olarak kabul edilebilir. II. Mahmud dönemi köklü kültür değişmelerinin de başlangıcı olmuştur. Bu dönemde Avrupalı gibi yaşama şeklini İstanbul'da uygulamaya çalışan Avrupa cemaatleri ve gayrimüslimlerin kurduğu lokanta, kahve ve otel gibi birçok sosyal mekânın halk üzerindeki etkisinden de söz etmek mümkündür.

II. Mahmud döneminde Batı medeniyetinin özünü anlamadan birçok yüzeysel taklitlerin yanında, Batılılaşma yolunda yararlı olacak tedbirler de alınmıştır. Bu dönemde Tanzimat devri kurumlarının temelleri atılarak ihtiyaç duyulan idarî ve sosyal zemin oluşturulmaya başlamıştır.

Avrupaî yaşam arzusu ve değişim öncelikle gayrimüslim tebaadan başlayarak toplumun üst katmanlarından halka doğru yayılmıştır. Gayrimüslimlerin Avrupa ile başta ticaret olmak üzere yoğun iletişimi bunda etkili olmuştur.

Tanzimat öncesi Avrupaî muaşeret usullerinin saraya girmesinde ise Avrupa'ya gönderilen elçiler etkili olmuştur. Avrupa'ya giden bu insanların oraya duydukları hayranlıkları ve şehir planlamalarından toplumsal yapıya kadar anlattıkları pek çok şey Osmanlı'nın, Batı'nın üstün taraflarını kabul etmek gibi bir değişikliğe girdiğini göstermektedir.⁶¹

⁵⁹ Yalçınkaya, "XVIII. Yüzyıl: Islahat, Değişim ve Diplomasi Dönemi (1703-1789)", s. 66-67.

⁶⁰ Yalçınkaya, "XVIII. Yüzyıl: Islahat, Değişim ve Diplomasi Dönemi (1703-1789)", s. 68.

⁶¹ İlbeyi Özer, **Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Yaşam ve Moda**, Truva Yayınları, İstanbul, 2014, s. 16-23.

Osmanlı toplumsal yaşamında 1839 yılından itibaren meydana gelen değişimde, görüldüğü gibi Avrupa'ya çeşitli vesilelerle gidip gelenler, Avrupaî yaşam tarzını daha çabuk benimseyen gayrimüslim Osmanlılar ve bu yaşam biçimini günlük hayatlarına uygulayan Levantenlerin⁶² büyük etkisi olmuştur. Bu Levantenler; dilleri, giyimleri, yaşam biçimleri ve eğlenceleriyle Müslüman Osmanlı halkından ayrı bir topluluk olmuşlardı. Bu farklılıkları yaşadıkları bölgelere de sirayet etmiş ve Galata ile Pera bölgesinde bir Avrupa şehri görünümünü oluşturmuşlardı.⁶³

Günlük hayatta görülen bu yeni değer yargıları ve yaşayış, halk ve dönemin aydınları tarafından da izlenmekteydi. Batı'nın ve batılılaşmanın kendini göstermeye başladığı 19. yüzyılın ortalarına kadar İstanbul'un eğlence yaşamını saray eğlenceleri, farklı din ve etnik kökenden insanların kendi özel eğlenceleri ve İstanbul'un bir liman ve kavşak kenti olmasının getirdiği meyhane, batakhane türü eğlenceler olarak belirtmek mümkündür.

19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren Osmanlı halkının eğlence hayatındaki değişim de kendini ilk önce İstanbul'da hissettirmiştir. Avrupa tarzında yaşama ve İstanbul'daki Levantenlerin yaşamına duyulan hayranlık, halkın büyük bir kısmının olmasa da devlet görevlilerinin Batıcı tarafının, İstanbul aydınlarının ve ileri gelenlerinin eğlence anlayışını değiştirmeye başlamıştır. Galata ve Pera eğlence yaşamında ön plana çıkmıştır. Nitekim bu dönemde geleneksel kahvehanelerin yanında bilhassa Pera'da Avrupai tarzda kafelerin, gazinoların, kafeşantanların açıldığını görebilmek mümkündür.⁶⁴

3. Osmanlıda Değişimin Öncüleri ve Gerçekleşen Değişim

Tanzimat'ın ilanından sonra dönemin aydın kesimi, düşüncelerini gazete ve dergi köşelerinde, roman ve tiyatro eserlerinde ifade ederek topluma ulaştırmaya çalışmıştır.⁶⁵ Aynı şekilde Avrupa'ya gönderilen elçiler, İstanbul'da bulunan Levantenler, Osmanlı toplumunu batılı anlamda değişim için oldukça etkilemişlerdi. Ayrıca Osmanlı Devleti'nde daha önce, 1820'lerde Mısır'da geniş kapsamlı bir yenileşme hareketine girişen Mehmet Ali Paşa'nın soyu, özellikle de hanedanın kadın bireyleri 1850'den başlayarak yazları

⁶² Levanten, çeşitli nedenlerle İstanbul'a gelip kendileri gibi yabancı, ya da yerli gayrimüslimlerle evlenerek kente yerleşen Avrupalılara denilirdi. Özer, **Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Yaşam ve Moda**, s. 28.

⁶³ Özer, **Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Yaşam ve Moda**, s. 28.

⁶⁴ "Eğlence Hayatı", **Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi**, III, 1993, s. 140-143.

⁶⁵ Saydam, "Yenileşme Döneminde Osmanlı Toplumunu", s. 539.

İstanbul'da geçirmek amacıyla Boğaziçi'nde yalılar kiralamış ya da satın almış, hayli Batılılaşmış hayat tarzlarını da İstanbul'a taşımışlardı. Bu değişik yaşam tarzı bunlarla yakın ilişki içinde olan Osmanlı hanedan üyelerini de etkilemiştir.⁶⁶

Kırım Harbi sebebiyle İstanbul'a gelen Fransız ve İngiliz askerlerinin yaşam tarzları da geleneksel yaşama nüfuz etmiştir. Osmanlı'nın müttefiki olarak Rusya'ya karşı savaşmak için İstanbul'a gelen bu subaylar çoğunlukla ailelerini de yanlarında getirmişler ve başkentin gözde kesimlerine yerleştirmişlerdir. Böylece, Osmanlı kamuoyunun öteden beri merak ettiği Avrupalı yaşam biçimi İstanbulluların ayağına gelmiş oldu. Bu sebeple Osmanlı ahali bir çok kültürel unsuru da yakından tanımış oldu. İstanbul'da çay tüketiminin yaygınlaşması ve özellikle çay partilerinin ortaya çıkmasında müttefik devlet askerlerinin yakınları öncü rol oynamıştır. Bunların hayat tarzları, kıyafetleri, müzikleri, eğlenceleri yavaş yavaş Osmanlı toplumuna sirayet edecek ve moda terimi ilk defa bu kadar geniş çaplı bir biçimde halka nüfuz edecektir. Bütün bunların sonucunda Avrupalılar gibi üretemeyen ancak onlar gibi tüketen bir anlayış doğmuştur.⁶⁷ Yeme-içme kültürünün de gözle görülür biçimde değişime uğradığı modernleşme sürecinde Avrupa tarzı içkili ve yemekli aile toplantıları Osmanlı hayatına girmeye başlamıştır.⁶⁸

Osmanlı kent dokusu Tanzimat sonrasında zaten hızla değişmeye ve farklılaşmaya başlamıştı. Hamam, meyhane, kahvehane gibi geleneksel eğlence mekânlarıyla yetinen Osmanlı halkı Avrupa tarzını yansıtan cafe, pastane, otel, lokanta, gazino, bar, birahane gibi yeni eğlence mekân ve ortamlarıyla tanışmıştır.

Eğlence yaşamı yavaş yavaş Kağıthane, Göksu Çayırı, Çamlıca, Direklerarası, Şehzadebaşı, Bendler'den Beyoğlu'na doğru kaymaya başlamıştır. Beyoğlu, Avrupalı lokanta ve kahvehaneleriyle, gece hayatı ve eğlenceleriyle Avrupa hayatının küçük bir numunesi gibi olmuştur. Batı tarzı eğlence yerlerinde geleneksel eğlence oyunları olan tavla, dama, satranç yerine çok kere kumar amaçlı bilardo, domino, iskambil, poker gibi oyunlar oynanmaya, Pera'daki otel, gazino, bar ile evlerdeki büfelerde sunulan şarap ve

⁶⁶ Özer, **Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Yaşam ve Moda**, s. 17-30.

⁶⁷ Kemalettin Kuzucu, **Bin Yılın Çayı Osmanlı'da Çay ve Çayhane Kültürü**, Kapı Yayınları, İstanbul, 2012, s. 60, 245-246.

⁶⁸ Kuzucu, **Bin Yılın Çayı Osmanlı'da Çay ve Çayhane Kültürü**, s. 247.

rakıya ek olarak votka, şampanya, viski, kokteyl, likör,⁶⁹ bira vb. içkiler içilmeye başlanmıştır.⁷⁰

4. Değişimin Merkezi Olan Semtler

Gündelik yaşam alanı olarak geleneksel bir Osmanlı mahallesinin üç temel kurucu ögesi olduğu yukarıda ifade edilmişti. Bunlar cami, çarşı ve evden ibarettir. Bu üç ögeyi, bir de çıkmaz sokak dokusu içine yerleştirirsek, gündelik hayatın fiziksel alanını elde etmiş oluruz.⁷¹

Kamusal mekânların çeşit ve adet olarak az olduğu klasik dönemde ortak alanı mahalle oluşturur. Mahalleli ile yabancıların ayırt edildiği, belirli işyerlerinin ve bekârların sokulmak istenmediği bu mahalle yaşamında sokak, çocuk ve gençler için oyun alanı, toplanma yeridir. Ev kadınları ev eşiklerinde, erkekler kahvede görünürken bile sokakta oturarak toplumsal yaşama katılırlar. Bu klasik biçimin değiştiği şehirlerde bile, mahalle veya şehrin park ve oyun alanları, eğlence ve piyasa yerleri, meydan ve anıtları, anıtlaşmış yapıları, şehirlilik kimliği ve bilinci için önemli öğelerdir.⁷²

Modernleşme sürecinde kamu alanının genişlemesi sonucu toplum üyeleri daha sıkı, daha bire bir iletişim içine girmiştir. Sokak batılılaşma döneminde modernleşmenin vitrini sayılmıştır. Bu değişim çerçevesinde dış görünüş, dış mekân geleneksel dönemden ciddi farklılıklar göstermiştir.

İstanbul'da fiziki olarak bu değişimler yaşanırken, semt ölçeğinde de Beyoğlu daha önce de ifade ettiğimiz gibi değişimin öncüsü ve taşıyıcısı olmuştur. Yeni eğlence yerleri; tiyatrolar, gazinolar vs. ilk olarak Beyoğlu'nda görülmüştür. Kamusal alan olarak belirlenen ev dışı mekânlar, parklar ve gezi alanları, pastane, lokanta gibi yerler bakımından da Beyoğlu diğer semtlerin önünde olmuştur. Varlıklı gayrimüslim Osmanlıların, gezmeye gelen Avrupalıların ve gün geçtikçe sayısı artan üst tabakadan

⁶⁹ Likör, meyve veya bazı bitkiler ile alkol, esans karışımından yapılan şekerli içki, <http://www.tdk.gov.tr>.

⁷⁰ Nebi Özdemir, "Osmanlı Tüketim Kültürü, Eğlence ve Yazılı Medya İlişkisi", **Milli Folklor Uluslararası Kültür Araştırmaları Dergisi**, 73, 2007, s. 18-20.

⁷¹ Işın, "19. yy'da Modernleşme ve Gündelik Hayat" s. 541.

⁷² Kudret Emiroğlu, **Gündelik Hayatımızın Tarihi**, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2011, s. 478.

Müslümanların buluştıkları Cadde-i Kebir'deki (İstiklal Caddesi) kafeler Beyoğlu'na gelenlerin gündelik yaşamının da içine girmiştir.⁷³

Beyoğlu-Galata, 19. yüzyılda batı tarzı yaşam biçiminin Doğu Akdeniz'deki bir modeli gibiydi. Kârgir⁷⁴ yapılarıyla, karşıdaki ahşap İstanbul'a tepeden bakan, sokaklarında değişik biçimde giyimde insanların gezindiği, farklı yemeklerin satıldığı ve Osmanlı aydınının Avrupa'yı izlediği pencere bu semti. Ama karşıdaki İstanbul, bu muhafazakâr şehir, Beyoğlu'nu (Pera'yı) Bizans'tan beri hep uzak durulması gereken bir yer olarak da görürdü.⁷⁵

19. yüzyılın Galata'sının kentsel düzeni Pera'dan farklıdır. Betimlemelerde Pera'daki lüks yaşam ve görkemli fiziksel ve sosyal çevre, bu bölgede meyhane ve kabarelerle dolu küçük sokaklar ve içlerinde dolaşan her milletten çeşitli insan gruplarına dönüşmektedir. Burada gelecekle fazla ilgilenmeyen bir topluluk yaşamaktadır. Bu insanların bir kısmı karanlık işlerle uğraşmaktadır. Galata, polisin bile ihtiyatlı şekilde yaklaştığı bir bölgedir. Dar sokaklarında gün ve gece boyu inanılmaz bir faaliyet, hareket ve gürültü sürmektedir. Burada hemen her şey satılmakta, örneğin aynı dükkândan, birbiriyle hiç ilgisi olmayan iki farklı ürünü satın almak mümkün olmaktadır.⁷⁶

Bu dönemde bazı Müslümanların evlerinde de Avrupalı tarzında gece toplantılarının başladığını gözlemlemek mümkündür.

Halkın büyük bir kısmı eski yaşantısını ve geleneksel eğlencelerini de sürdürmekteydi. Kadınlar için tek kapalı eğlence mekânı hamamlardı. Çocuklar ise yılda iki kez kurulan bayram yerleri ve panayırlarda eğlenmekteydiler. Erkeklerin bir kısmı mahalle kahvehanelerine bir kısmı da meyhanelere devam ediyor olsalar da yeni açılan batı tarzı mekânlara da ilgi duyuyorlardı. Geleneksel mekânlarda saz söz heyetleri sanatlarını yaparken diğer taraftan da Meddah ve Karagöz gösterileri izleniyordu.

Osmanlıların eğlence hayatında göze çarpan en önemli özellik hem saray hem de halk eğlencelerinde kadınla erkeğin toplumsal yaşam ve eğlence yaşamına birlikte

⁷³ Meriç, **Osmanlı'da Gündelik Hayatın Değişimi**, s. 81-83.

⁷⁴ Kârgir, taş ve tuğladan yapılan yapı, <http://www.tdk.gov.tr>.

⁷⁵ İlber Ortaylı, **İstanbul'dan Sayfalar**, İnkılâp Kitapevi, İstanbul, 2015, s. 107-108.

⁷⁶ Nur Akın, **19. Yüzyılın İkinci Yarısında Galata ve Pera**, Literatür Yayıncılık, İstanbul, 2011, s.95.

katılmamalarıdır. Bu özellik kadınların kendi içlerinde eğlence hayatı oluşturmalarının yanı sıra eğlence yaşamında çok daha az yer almalarına neden olmuştur.⁷⁷

Balolar, balolardan etkilenilerek ortaya çıkarılan balozlar, kafeşantanlar, birahaneler, içkili gazinolar bunlar artık Osmanlı toplumunun hayatına da girmişti. Böylesi içkili eğlence yaşamı Osmanlı toplumunun pek alışık olmadığı bir eğlence anlayışıydı. Osmanlı Devleti'nde hiçbir dönemde böyle bir eğlence yaşanmamıştı. Osmanlı halkı daha çok meyhaneyi bilirdi. Oysa Pera'da, bilhassa Beyoğlu'nda farklı bir eğlence fırtınası esmekteydi. Bu eğlence fırtınasından iyi ya da kötü şekilde de en çok etkilenen yine Osmanlı Türkleri olmuştur.⁷⁸

Avrupalı tarzda eğlence hayatı Pera'da yaşanırken, Şehzadebaşı, Direklerarası geleneksel eğlence yaşamının merkezi olmuştur. Eğlence buralarda oldukça basitti ve toplumun her kesimi tarafından bilinen eğlence biçimleri mevcuttu.

Sur içi İstanbul'unda yetişen gençlerin, muhafazakâr mahallelerinden Beyoğlu'na eğlenmeye gitmeleri, o dönem insanı için önemliydi. Beyoğlu farklı bir dünya demekti. Pera, o zamanların eğlence diyarıydı. Bir tarafta Avrupa tarzı Pera diğer tarafta Müslüman mahallelerden oluşan eski İstanbul. Buradan Pera'ya eğlenmeye giden Galata'nın arka sokaklarında kıyafetini değiştirip pantolon ve ceket giyer, kıyafeti bir poşete koyup dönüşte yine aynı yerde kıyafetini değiştirerek mahallesine dönerdi. Osmanlı halkını Batı'ya yaklaştıran etkileşim böyle devam ederken insanların yaşam ve eğlence tarzlarını da değiştirmelerine neden olmuştur.⁷⁹

O dönemde görüldüğü üzere Osmanlı insanı her ne kadar toplum baskısından çekiniyor olsa bile yine de merak ettiği batı tarzı mekânlardan ve eğlencelerden uzak durmamıştır.

⁷⁷ Özer, **Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Yaşam ve Moda**, s. 32,380.

⁷⁸ Vefa Zat, **Eski İstanbul Barları**, İletişim Yayınları, İstanbul, 1999, s. 64.

⁷⁹ Özer, "Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Sosyal Yaşam", s. 277.

BİRİNCİ BÖLÜM

KAHVEHANELER

1. Kahve ve Kahvehanelerin Ortaya Çıkışı

Bir sözlü iletişim ortamı olan kahvehane, tarihi boyunca çeşitli işlevler üstlenmiş ve yapısal değişimler yaşamıştır. Kahvehane kurumuna adını vermiş olan kahve bitkisi, sıcak bölgelerde yetişen ve yirmiye yakın çeşidi bulunan, beyaz renkli ve güzel kokulu çiçekli, boyu yedi metreye kadar ulaşabilen bir ağaç türüdür. Kahve, daha çok Yemen ile bütünleşmiş olmasına rağmen asıl anavatanı Habeşistan yaylalarıdır. Özellikle Kaffa taraflarında yetişmekte olup 14-15. yüzyıllarda Yemen'e götürülmüştür.⁸⁰

İlk kahve içme adeti muhtemelen 1414 yılında Yemen'de sufi muhitlerde başlamıştır.⁸¹ Kahve, Yemen'den sonra Mekke'ye ulaşmış ve ilk kahvehane burada açılmıştır. 1511 yılında Mekke inzibat amirliğine getirilen Hayr Bey şehirde bulunan kahvehanelerden rahatsız olmuş ve bunları kapatmak istemiştir. Bunun için de hemen harekete geçip kahvenin insan sağlığına zararlı olduğuna dair iki hekimden görüş almış ve ardından da haram olduğuna dair âlimlerden fetva alarak kahvehaneleri kapatmıştır.

Kahve'nin haram olduğuna dair ortaya atılan iki görüş vardır. Birincisi dönemin alışkanlığı icabı kahve kâsesi elden ele dolaştırılarak içildiğinden şarap içmekle bir tutulmuş, ikinci olarak da kahve çekirdeklerinin kömürleşene kadar kavrulmasının onu artık helal rızık olmaktan çıkardığına dair olan görüştür. Hem dinen hem de tıbben destek bulan Hayr Bey, Mekke'de açılmış olan kahvehaneleri kapattığı gibi kahvenin kullanımı ve satışını da yasaklamıştır. Fakat çok geçmeden görevinden alınca yasaklar da ortadan kalkmıştır.⁸²

2. Kahvenin İstanbul'a Gelişi ve İlk Kahvehanelerin Açılması

Kahve, Yemen ve Mekke'den sonra Kahire'ye ulaşmıştır. Ticaret kervanlarının sürekli olarak Mısır'a uğraması, Hac vazifesi için Mekke ve Medine'ye gidilmesi yani dinî ve ticarî faaliyetler neticesinde kahve İran ve Türkiye gibi İslam ülkelerine kolaylıkla girmiştir.

⁸⁰ Hayati Doğanay-Ogün Coşkun, **Tarım Coğrafyası**, Pegem Akademi, Ankara, 2012, s. 238; Sökmen, **Aydımların İletişim Ortamı Olarak Eski İstanbul Kahvehaneleri**, s. 21.

⁸¹ Talat Mümtaz Yaman, "Türkiye'de Kahve ve Kahvehaneler", **Ehlikeyfin Kitabı**, haz. Fatih Tıgılı, Kitabevi, İstanbul, 2004, s. 3-5.

⁸² Uğur Akbulut, "Tanzimat ve Meşrutiyet Dönemlerinde Kahvehanelerden Kaynaklanan Sosyal Sorunlara Dair Bazı Tespitler", **Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi**, 54, 2015, s. 563.

Mekke ve Mısır ulemaları tarafından kahve bitkisinin kullanılmasına büyük tepki gösterilmiştir. Kahve, İstanbul'a ulaştıktan sonra İstanbul uleması da onlardan geri kalmayarak kahveye aynı derecede tepki göstermiştir. Fetvalar alınarak kahvenin haram olduğu ortaya konulmuştur. Kahveye şiddetli tepki gösterilmiş, bu nedenle kahve taşıyan gemiler deldirilmiş ve kahve yükleri denize döktürülmüştür. Fakat yapılan bu kadar engellemelere, fetvalara rağmen kahveye olan ilgi her geçen gün artmış ve kahve içilen mekân olan kahvehaneler açılmaya başlamıştır.⁸³

İlk Kahvehanelerin İstanbul'da açılışı hususunda farklı tarihler verilmektedir. Gelibolulu Mustafa Ali 1552 tarihini veririrken,⁸⁴ Peçevi ise 1554 tarihini vermektedir. İstanbul'da ilk kahvehaneler Şems ve Hakem adlı iki kişi tarafından Tahtakale'de açılmış ve işletilmeye başlanmıştır.⁸⁵ Bu kahvehanelerin zamanla müşterilerle dolup taşması başka semtlerde yeni kahvehanelerin açılmasına neden olmuştur.⁸⁶ Açılan bu kahvehaneler insanların oyalanıp, eğlenebilecekleri yeni yerlerin varlığını ortaya koyması açısından da önemlidir.⁸⁷

Kahvehaneler, insanların toplanıp günlük hayatta yaşanan birçok olayı konuştukları mekânlardı. Tabii bu mekânlarda toplumu ilgilendiren siyasî olayların konuşulması da kaçınılmazdı.

Hem günlük siyasî olayların konuşulması hem de hükümetin sürekli olarak eleştirilmesi sebebiyle kahvehaneler, dönemin devlet yetkilileri tarafından pek hoş karşılanmıyordu. Sultan III. Murad (1574-1595) ve Sultan I. Ahmed (1603-1617) dönemlerinde kahvehanelere birtakım yasaklamalar getirilmiştir. Konulan yasaklara uyulmadığından kahvehaneler yeniden açılmaya başlamıştır. Sultan IV. Murad (1623-1640) bir fermanla tütünle kahveyi yasak etmiş, 1633'deki büyük yangını da bahane ederek kahvehaneleri kapatmıştır. Sultan IV. Mehmed (1648-1687) döneminde kahvenin sokaklarda satılmasına izin verilerek kahve kullanımı serbest bırakılmıştır. Kahvehane ile ilgili yasaklara Sultan II. Mahmud döneminde de rastlamak mümkündür. Bu dönemde

⁸³ Kâtip Çelebi, **Mîzanü'l-hakk ihtiyari'l-ahakk**, Tasv'ır-i Efkâr Matbaası, İstanbul, 1280, s. 45, Yaman, **Ehlikeyfin Kitabı**, s. 7-11.

⁸⁴ Mehmet Şeker, **Gelibolulu Mustafa Âlî ve mevâ'idü'n-nefâis fi-kavâ'idil-mecâlis**, Türk Tarih Kurumu, Ankara, 1997, s. 219.

⁸⁵ İbrahim Peçevi, **Tarih-i Peçevî, I**, Matbaa-i Âmire, İstanbul, 1283, s. 363-364.

⁸⁶ Yaman, **Ehlikeyfin Kitabı**, s. 8.

⁸⁷ Helene Desmet Grégoire, "Giriş", **Doğu'da Kahve ve Kahvehaneler**, Helene Desmet Grégoire-François Georgeon (Ed.), çev. Meltem Atik – Esra Özdoğan, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 1999, s. 17.

kahvehanelerde siyasetten söz etmek yasaklanmış,⁸⁸ hatta 1826 yılında Sultan II. Mahmud yeniçeri ocağının varlığına son verirken, yeniçerilerin sürekli olarak gittiği birçok kahvehaneyi de kapatmıştır.

Bazı dönemlerde kahvehanelerle ilgili birtakım sorunlar yaşanmış olsa da 17. yüzyılın sonlarına doğru kahvehanelere yönelik baskı ve yasaklama siyasetine son verilmeye başlandığını görmek mümkündür. Dinî ve sivil makamlar kahvehane ile barış yapmıştır. Ufak tefek kısıtlamalara rağmen, Osmanlı iktidarı kahvehanelere hoşgörü göstermiş hatta bazen iktidarın onlardan yararlandığı da olmuştur. II. Mahmud'dan sonra devlet kahvehanelere karşı tedbirlerini azaltmış, hafiyeleri kahvehanelere göndererek buraları uzaktan denetlemekle yetinmiştir. Bu uygulama özellikle II. Abdülhamid döneminde (1876-1909) yaygınlaşmıştır.⁸⁹ Hafiyeler,⁹⁰ kahvehanelerde konuşularak yerli müdavimlerin ve taşradan gelenlerin dedikodu, şikâyet ve eleştiri yüklü sohbetlerine kulak kabartarak havadis toplamaktaydılar. Ancak bilinmesi lazım gelen önemli bir durum var ki o da hafiyelerin 1840'lardan önceki gözetimlerinin amacı, halkın siyasî sohbetlerinin engellenmesi ve cezalandırılmasına yönelik iken, gözetimlerinin bundan sonraki yeni amacı, bu siyasî sohbetlerin derlendiği, kaydedildiği ve değerlendirildiği jurnaller⁹¹ aracılığıyla halkın hallerini ve görüşlerini öğrenmeye yönelik oluşudur.⁹²

1840'lı yılların başında İstanbul'da yaşayan Charles White, İstanbul kahvehanelerinde görmüş olduğu bu hafiyelik durumunu şu şekilde dile getirmiştir:

“Burada mahallenin dedikoduya ve her şeyi bilmeye meraklı olanları hem özel hem de kamu meselelerini konuşmak üzere bir araya gelir. Bu yüzden kahvehaneler polis tarafından gözlenir ve hatta birçok yerde bizzat kahveciler maaşlı hafiyelerdir.”⁹³

Ulema da kahvehanelerden nasıl yararlanacağını kavramakta gecikmemiştir. İstanbul'un Müslüman semtlerinde namaz vaktini bekleyen cemaatin boş vaktini

⁸⁸ Sennur Sezer ve Adnan Özyalçınar, **İstanbul'un Taşı Toprağı Altın (Eski İstanbul Yaşayışı)**, s. 191-192.

⁸⁹ François Georgeon, “Osmanlı İmparatorluğu'nun Son Döneminde İstanbul Kahvehaneleri”, **Doğu'da Kahve ve Kahvehaneler**, Helene Desmet Grégoire-François Georgeon (Ed.), çev. Meltem Atik – Esra Özdoğan, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 1999, s. 44-45.

⁹⁰ Hafiyeler, Sultan II. Abdülhamid tarafından şahsına bağlı olarak kurduğu gizli istihbarat teşkilatı, Ünal, **Osmanlı Tarih Sözlüğü**, s. 284.

⁹¹ Jurnal, devlet idarecilerine istihbarat elemanlarının, çeşitli kimselerin verdikleri gizli bilgi veren rapor, Ünal, **Osmanlı Tarih Sözlüğü**, s. 359.

⁹² Cengiz Kırılı, **Sultan ve Kamuoyu Osmanlı Modernleşme Sürecinde “Havadis Journalleri” (1840-1844)**, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2009, s. 3, 25.

⁹³ Charles White, **Three Years in Constantinople; or Domestic Manners of the Turks in 1844**, I, Londra, 1845, s. 282.

değerlendirmesi amacıyla camilerin hemen yanında kahvehanelerin kurulmasına izin verilmiştir.⁹⁴

3. İşlevlerine Göre Kahvehaneler

Kahvehanelerden önce İstanbul'un toplumsal hayatında etkili olan başlıca üç yaşama alanı bulunduğunu daha önce ifade etmiştik. Bu mekânlar, aile hayatının sürdürüldüğü ev, ibadet hayatının merkezi olan cami ve ticarî hayatın devam ettirildiği çarşıydı. İnsanlar hayatlarını bu üç mekân arasında adeta mekik dokuyarak sürdürmekteydi. Kahvehanelerin açılması yoğun olarak ev-cami-çarşı üçgeninde süren yaşam tarzına yeni bir alternatif mekân getirmiştir.

Kahvehaneler iletişimin çoğunlukla tek yönlü olduğu bu üçlü yapının yanında çift yönlü alışverişin ve iletişimin üretildiği mekânlar olarak bir kimlik kazanmış, içe dönük iletişimden dışa dönük iletişime geçişin zemini olmuştur.⁹⁵

Charles White, iş vaktinden sonra kahvehanelere doluşan insanların buralarda zamanlarını namaz vakitlerini bekleyerek geçirdiklerini belirtmektedir.⁹⁶ Kahvehaneler sadece aynı ailenin, aynı sülalenin, aynı sosyal tabaka insanının değil bütün toplumsal katmanların mensubu olan müdavimleri bünyesinde tutmuştur.

Kahvehanelerde birçok kesimden insan toplandığı için buradaki insanların zevkleri, eğlence anlayışları da tabii olarak birbirinden farklılık gösterebilmekteydi. Bu da zamanla müdavimleri birbirinden tamamen ayrı olan yeni kahvehane türlerinin ortaya çıkmasına neden olmuştur.⁹⁷

18. yüzyılın ortalarında İstanbul'a gelen seyyah FitzRoy, İstanbul kahvehaneleri hakkındaki gözlemlerini şu şekilde dile getirmiştir:

Kimse İstanbul'da tam olarak kaç kahvehane bulunduğunu bilmez, ama her yedi dükkândan birinin kahvehane olduğu hesap edilmektedir. Sadece Beşiktaş'ta yirmi Boğaz'da ise yüz kahvehane vardır. Kahvehaneden kahvehaneye büyük farklar da bulunmaktadır. Bir kısmı saygın yerlerdir, diğerleri ise daha ziyade batakhaneye benzemektedir.⁹⁸

⁹⁴ Georgeon, "Osmanlı İmparatorluğu'nun Son Döneminde İstanbul Kahvehaneleri" s. 44-45.

⁹⁵ Sökmen, *Aydınların İletişim Ortamı Olarak Eski İstanbul Kahvehaneleri*, s. 23-24

⁹⁶ White, *Three Years in Constantinople; or Domestic Manners of the Turks in 1844*, I, s. 282.

⁹⁷ Sökmen, *Aydınların İletişim Ortamı Olarak Eski İstanbul Kahvehaneleri*, s. 39.

⁹⁸ Charles FitzRoy, *Günde Beş Kuruşa Sultan'ın İstanbul'u*, çev. Hazal Yalın, Sola Yayınları, İstanbul, 2018, s. 53.

İşlevleri birbirinden farklı olan bu kahvehaneleri şöyle sıralayabilmek mümkündür:

3.1. Mahalle Kahvehaneleri

En yaygın olan kahvehane türü mahalle kahvehaneleridir. Mahalle kahvehaneleri adeta mahallenin haberleşmesini sağlayan, problemlerin öğrenildiği ve çözüm yollarının hep beraber arandığı bir yer olmuştur. Bu kahvehanelerin kökleri yine ana mekânlardan olan cami ile bağlantılıdır. Mahalle kahvehaneleri geliştikçe sivil mekân olan ev ve dinî mekân olan caminin yanına eklenmiş ve yüzyıllarca mahallenin vazgeçilmez bir parçası olmuştur. Mahalle kahvehaneleri bir toplantı ve tartışma yeri olarak toplum hayatında önemli bir yer tutmuştur.⁹⁹

Her mahallenin mutlaka mahalle kahvesi namıyla, o mahallenin imamı, muhtarı ve ileri gelenlerine özgü, dönemine göre adeta kulüp vasfına sahip olan bir kahvehanesi vardı. Bu kahvehanenin kahvecisi ise yaşlı, mahalleden evli, çoluk-çocuk sahibi, emniyetli, dürüst, üstü başı temiz birisi olurdu. Kahvehanede oldukça genç sayılabilecek, tecrübe edinmiş, dürüst, iyi halli, akli başında temiz bir berber de çıraklık ederdi. Saygın müşterilere kahvecinin kendisi kahve yaparken diğer müşterilere çırağı kahve pişirirdi.¹⁰⁰

Kahvehane müdavimleri mahalle halkından saygı duyulan kişilerdi. Geleneksel komşuluk ilişkileri dışında ilk defa gündelik hayatın toplumsal yönünü yakından ilgilendiren bir ilişki biçimi mahalle kahvehanelerinde ortaya çıkmıştır. Kahvehanelerin birer mahalle meclisine dönüşmeleri sonucunda imamın ikametgâhı yönetim merkezi olma özelliğini kaybetmiştir. İçedönük hayatın doğurduğu mahalle kahvehaneleri, toplumsal dayanışmayı güçlendirmiş ve bu özelliklerini koruyabildikleri sürece İstanbul'un gündelik hayatında var olmuşlardır.¹⁰¹ Öyle ki, kahvehaneye sürekli gelen biri, bir iki gece görünmeyince berbere ve yakın komşularına sorulur ve herhangi bir sorunu varsa çözülmeye çalışılırdı.

İmam, mahalleli tarafından ulaşılmak istendiğinde kendisine hemen ulaşılması için vaktinin büyük bir kısmını kahvehanede geçirirdi. Mahalle ahalisinden hizmet ve memuriyette olanlar geceleri yatsı namazından evvel kahveye gelir, namaza kadar oturur, namazdan sonra yine gelerek zamanının müsaadesine göre kahvede kalır, konu komşu ile

⁹⁹ Sökmen, *Aydınların İletişim Ortamı Olarak Eski İstanbul Kahvehaneleri*, s. 39-40.

¹⁰⁰ Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri*, I, s. 302-303.

¹⁰¹ Ekrem Işın, *İstanbul'da Gündelik Hayat*, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2014, s. 277.

sohbet ederlerdi.¹⁰² Bu kahvehanelerde cami imamına kahvehanenin en güzel köşesi ayrılırdı. Ahali, cami imamına din ile ilgili sorular sorup bu soruların cevaplarını da pür dikkat dinlerdi. İmam, ahalinin sorularını yanıtladıktan sonra da kahvesini yudumlayanların önünde dinî geleneklerden ya da büyük İslam şahsiyetlerinden bahsederdi.¹⁰³

Her zaman sosyal ilişkileri kuvvetlendirmeye hizmet eden, toplum arasındaki bağları güçlendirme gibi çok önemli bir vazife gören bu kahvehanelerde hem mahalleli hem de mahallenin ileri gelenleri tıraş da olmaktadır. Bu yönüyle bir berber dükkânı olma özelliği de gösterirlerdi.¹⁰⁴

Zamanla mahalle kahvehanelerinin çoğunda kitap da sözlü kültürün içine dahil edilmiştir. Tek başına kitap okumanın dar bir insan tabakası dışında rağbet görmediği Osmanlı toplumunda belirli kitapların halkın toplandığı mekânlarda yüksek sesle okunması yüzyıllarca süren bir gelenek olmuştur.¹⁰⁵

3.2. Esnaf Kahvehaneleri

Esnaf kahvehaneleri 16. yüzyılın sonlarına doğru ortaya çıkmış olan mekânlardır. Bu kahvehaneleri temelde ikiye ayırabilmek mümkündür:

Esnaf kahvehanelerinin bir bölümü Eminönü-Ayvansaray arasında uzanmaktaydı. Bu bölgedeki kahvehaneye gelenlerin büyük bir kısmı alt tabakadan insanlardı. İnşaat ve duvarcı ustaları, ırgatlar, seyyar satıcılar esnaf kahvehanelerinin kültürel ortamını oluşturlardı.¹⁰⁶

İkinci tip esnaf kahvehaneleri de ağırlıklı olarak Bayezit-Aksaray bölgesinde kurulmuştur. Kapalıçarşı önemli bir ticaret bölgesiydi ve esnaf kahvehaneleri de daha çok Kapalıçarşı'da bulunan hanlarda varlık göstermiştir. İstanbul'un orta ve üst tabakasını oluşturan esnafların devam ettiği bu mekânlar aynı zamanda ticarî büro olarak da algılanmış ve bu şekilde kullanılmıştır.

¹⁰² Abdülaziz Bey, **Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri**, I, s. 304.

¹⁰³ Georgeon, "Osmanlı İmparatorluğu'nun Son Döneminde İstanbul Kahvehaneleri", s. 46.

¹⁰⁴ Abdülaziz Bey, **Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri**, I, s. 305.

¹⁰⁵ Sökmen, **Aydınların İletişim Ortamı Olarak Eski İstanbul Kahvehaneleri**, s. 43.

¹⁰⁶ Ekrem Işın, "Kahvehaneler", **Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi**, IV, 1993, s. 389.

Esnaflık kahvehanelerinin bir bölümü de Anadolu'dan İstanbul'a çalışmak için gelenlerle dolup taşmaktaydı. Bu kahvehaneler belli bir düzen kurana kadar onların evi gibi olmuştur.¹⁰⁷

3.3. Yeniçeri Kahvehaneleri

Yeniçeri kahvehaneleri, 1650'li yıllardan sonra görülmeye başlanmıştır. Evlenme izninin verilmesinden sonra yeniçeriler, dışarıya açılmışlar ve bu arada, kışla yeri dışında toplanmak için kahvehaneleri kullanmışlardır. Kahvehane açabilmek için yeniçeriler içinde sivrilmiş, güçlü ve ünlü olma mecburiyeti bulunmaktaydı. Bu kahvehanelerin, “ocak” kurallarının bulunması sebebiyle askerî, Bektaşilik ile bütünleşmesiyle dinî, “devlet sohbeti” denen karşıt düşünce ve öfkelerin ifade edilmesiyle siyasî, açılmasıyla ilgili bazı geleneksel törenlerin yapılmasıyla da folklorik işlevleri olmuştur.¹⁰⁸

Yeniçeri kahvehaneleri kısa sürede dedikoduların merkezi haline gelmiştir. Günlük siyasetin ve idareyle ilgili sorunların dile getirildiği yeniçeri kahvehaneleri dönemin kamuoyu oluşturma merkezi konumunda olmuştur. 17. yüzyıldan kaldırıldıkları 1826 yılına kadar yeniçeriler, kahvehaneleri karargâh olarak kullanmaya devam etmişlerdir.¹⁰⁹ Sultan II. Mahmud'un yeniçerileri ortadan kaldırmasıyla bu kahvehaneler de ortadan kalkmıştır.¹¹⁰

3.4. Tulumbacı Kahvehaneleri

Yeniçeri kahvehanelerinin devamı niteliğinde olan mekânlar Tulumbacı kahvehaneleridir. Yeniçeri ocağı ve yeniçeri kahvehaneleri 1826 yılında ortadan kaldırılınca, yeniçerilerin kahvehanelerde sürdürdüğü sözlü kültür geleneğini tulumbacılar ele almış ve bu geleneği II. Meşrutiyet yıllarına kadar sürdürmüşlerdir.

Sultan Abdülaziz döneminden itibaren en parlak dönemini yaşayan tulumbacı kahvehaneleri yeniçeri kahvehanelerindeki asker-esnaf tipolojisinden farklı olarak

¹⁰⁷ Işın, “Kahvehaneler”, s. 389; Sökmen, **Aydınların İletişim Ortamı Olarak Eski İstanbul Kahvehaneleri**, s. 43.

¹⁰⁸ Cengiz Yıldız, **Kahvehane Kültürü**, Beyan Yayınları, İstanbul, s.43.

¹⁰⁹ Cengiz Kırılı, “Kahvehaneler: 19. Yüzyıl Osmanlı İmparatorluğu'nda Kamuoyu”, **Osmanlı Kahvehaneleri Mekân, Sosyalleşme, İktidar**, Ahmet Yaşar, Kitap Yayınevi (Ed.), İstanbul 2009, s. 100.

¹¹⁰ Yıldız, **Kahvehane Kültürü**, s. 43.

külhanbeyi-kabadayı insan tipiyle şöhret kazanmıştır.¹¹¹ Semaî kahvehaneleri de aynı zamanda birer tulumbacı kahvehaneleriydi ve Ramazan ayında tulumbacı kahvehanelerine dönüşmekteydi. Kahvehane atmosferine hâkim olan tip tulumbacıydı. Osmanlı dünyasının yaratmış olduğu bu yarı gerçek, yarı efsane olan kişilik, yeniçeri külhanbeyliği ile Bektaşî adabını kaynaştırabilen ve sokağın yalnızlığını toplumsal kalabalığın baskısına karşı savunan bir tiptir. Bu töre tulumbacıyı hayatın içine çekmiştir. Yangından yangına koşan bu insanlar ya korkunç serüvenlerden çıkıp gelmişler ya da böyle serüvenlere gözü kapalı atılmaya hazır gönüllüler izlenimini uyandırmışlardır. Bir tulumbacı kahvesinde basit insanın hikâyesi her zaman olağanüstü dekorlar içerisinde dinlenmiştir.¹¹²

En ünlü tulumbacı kahvehaneleri; Galata, Eyüp, Karagümrük, Beyazıt, Üsküdar, Balat, Cibali, Unkapanı, Gedikpaşa, Çukurçeşme, Kasımpaşa, Yusufpaşa, Yüksekaldırım, Beşiktaş, Pangaltı gibi semtlerde toplanmıştır.¹¹³

3.5. Âşık Kahvehaneleri

Âşık tarzı, imparatorluğun sözlü kültür geleneğinin saz şairleri tarafından bir kalıba dökülmüş hali olarak görülmektedir.

Saz şairleri kendilerine ait olan kahvehanelerle beraber yeniçeri kahvehanelerinde de destan, mani ve koşma okumuşlardır. Yeniçeri Ocağı ve yeniçeri kahvehaneleri 1826 yılında ortadan kaldırılınca âşık edebiyatı ve âşık kahvehaneleri de içerik değiştirmiştir. Tanzimat'tan sonra bu kahvehanelerin yerini semai kahvehaneleri (çalgılı kahvehaneler) almıştır.¹¹⁴

3.6. Semaî Kahvehaneleri

Semaî kahvehaneleri Tanzimat'ın ilanından sonra, bilhassa Sultan Abdülaziz ve Sultan II. Abdülhamid dönemlerinde âşık kahvehanelerinin yerini alıp bu kahvehanelerin mirasını sürdürmüşlerdir. Semaî kahvehaneleri çalgılı kahvehane olarak da adlandırılmaktadır. Sadece saz çalınan mekânlar olan âşık kahvehanelerinden farklı olarak semaî kahvehanelerinde artık sazın yanında mızık, darbuka, klarnet, zilli maşa gibi

¹¹¹ Sökmen, *Aydınların İletişim Ortamı olarak Eski İstanbul Kahvehaneleri*, s. 49-50.

¹¹² Işın, *İstanbul'da Gündelik Hayat*, s. 278.

¹¹³ Sennur Sezer ve Adnan Özyalçın, *İstanbul'un Taşı Toprağı Altın (Eski İstanbul Yaşayışı)*, s. 193.

¹¹⁴ Işın, "Kahvehaneler", s. 390-391; Sökmen, *Aydınların İletişim Ortamı Olarak Eski İstanbul Kahvehaneleri*, s. 51-53.

enstrümanlar da kullanılmıştır. Buralarda alafranga müziğe de yer verilmiştir. Semaî kahvehanelerinde ilk defa programlı eğlence uygulaması görülmektedir.¹¹⁵

Semaî kahvehaneleri daha çok tulumbacılar tarafından işletilmiştir. Buralara en fazla gelen de yine tulumbacılar olmuştur. Bu kahvehanelerinin en belirgin özelliği, klasik kahvehane oturma düzeninden değil de tiyatro tarzı oturma düzeninde olmasıdır. Bu mekânlar Yeniçeri kahvehanelerinin devamı niteliğinde de görülebilmektedir.¹¹⁶

Çoğunlukla Tavukpazarı'nda rastlanan bu mekânlar, Osmanlı toplumunun mevsimlere göre ayarlanmış geleneksel takvimine uygun şekilde faaliyet gösterirlerdi. Semaî kahvehanelerinin yalnızca Ramazan'da açıldığını ileri süren görüşler ile kış mevsiminde ya da yalnızca Cuma akşamları çalgılı kahvehane biçimini aldığına ilişkin kayıtlar bulunmaktadır. Semaî kahvehanelerinin faaliyet zamanları yıl içerisinde değişiklik gösterse de genel olarak Ramazan boyunca işletilmektedirler.¹¹⁷

Ramazan gecelerinde teravih namazından sonra başlayan program sahura kadar sürmekteydi. Programın içeriği 19. yüzyıl boyunca zamanın modasına göre değişikliğe uğramıştır. Yüzyılın başında âşık geleneğinin hakim olduğu semaî kahvehanelerinde Sultan II. Abdülhamid döneminden beri alafranga müzik zevki de gelişmiştir.

Bu kahvehanelerin tulumbacı-kabadayı müdavimlerinin dışında en geniş müşteri grubunu Osmanlı esnaf ve alt bürokrasi tabakası oluşturmaktaydı. Semaî kahvehanelerinin kesin kapanış tarihi bilinmemektedir. II. Meşrutiyet'ten sonra eski önemlerini yitirmişlerdir. 1920 sonlarına doğru da ayakta kalabilmiş son semaî kahvehaneleri kapanmıştır.¹¹⁸

3.7. Çalgılı Kahvehaneler

Tulumbacılar arasında mani, semai, koşma, destan, söyleme, okuma yolunda pek çok şöhretleri yetiştirmiş olan çalgılı kahvehaneler daima bu ismi taşıyan kahvehaneler olmayıp senede bir defa kurulur, eğlenceler yapılan mekânlardı.¹¹⁹ Hemen her meşhur semtte bu çalgılı kahvehanelerden bulunmaktaydı. Beşiktaş'ta, Çeşme Meydanı'nda;

¹¹⁵ Sökmen, *Aydınların İletişim Ortamı Olarak Eski İstanbul Kahvehaneleri*, s. 53-54.

¹¹⁶ Yıldız, *Kahvehane Kültürü*, 44-45.

¹¹⁷ Osman Cemal Kaygılı, *İstanbul'da Semaî Kahveleri ve Meydan Şairleri*, Bürhaneddin Basımevi, İstanbul, 1937, s. 7; Işın, *İstanbul'da Gündelik Hayat*, s. 285.

¹¹⁸ Işın, *İstanbul'da Gündelik Hayat*, s. 290.

¹¹⁹ Vâsıf Hiç, "Çalgılı Kahvehaneler", *İstanbul Ansiklopedisi*, VII, 1965, s. 3684.

Tophane’de, Boğazkesen’de; Eyüp Defterdarı’nda, Halıcıoğlu’ndaki çalgılı kahvehaneler bunların en ileri gelenlerindendi. Bu kahvelerin neredeyse tamamı oraların en önemli tulumbacı kahvehaneleriydi.¹²⁰

Ramazanın birinci günü akşamında çalgılı kahvehanelerin meraklıları teravihten sonra gelip yerlerini alırlardı. Çalgılı kahvehanelere her sınıf halk gelmekteydi; fakat asıl müşterileri tulumbacı, sandalcı, kayıkçı, hamal, hamam ve fırın uşakları gibi ayak takımı ile kabadayılardı.

Çalgılı kahvehanelere kibar kimseler de gitmekteydi. Bu kişiler kendilerini göstermeyecek bir köşeye oturarak söylenenleri dinledikten sonra kalkıp giderlerdi.¹²¹

3.8. Meddah Kahvehaneleri

Anadolu ve Rumeli Türkler’inin eski edebî hayatında meddahlık¹²² önemli bir yere sahiptir; çünkü Türk toplumunda Halk hikâyeciliğini temsil edenler yüzyıllardır meddahlar olmuştur. Halkın gittiği kahvehanelerden saraylara kadar her sınıf ve seviyede insanlara mahsus mekânlarda aranan ve sevilen hikâyeler, nükteler, taklitlerle her düzeyden insanı eğlendiren bu hikâyeciler Türk edebiyat tarihi için de oldukça önemlidir.¹²³ Bu halk hikâyecilerine Araplar “kıssas”, Acemler ise “kıssahan” derlerdi. Bu tabir meddah kelimesinin yaygınlaşmasından önce Türkler arasında da uzun bir zaman kullanılmıştır. 17. yüzyıldan itibaren meddah tabiri daha yaygın bir hâl almıştır.¹²⁴ Henüz İslam medeniyetinin etkisinin Türkler arasında tam olarak yerleşmesinden önce özellikle göçebe bir hayat yaşayan Türk gruplarında da halk hikâyeciliği görevi ozanlara aitti. Türkler arasında İslamiyet’in gelişme ve yerleşmesinden ve eski Oğuz göçebelerinin göç ettikleri sahalarda şehirlere yerleşerek köyler ve kasabalar kurmasından sonra ozanların mahiyeti ve rolleri de yavaş yavaş değişmiştir.¹²⁵

Görüldüğü üzere Osmanlı Devleti’ndeki meddahlık geleneği çok eskilere dayanmaktadır. Meddahlar; bir hikâyeye düzenler, hikâyedeki çeşitli insanları doğdukları

¹²⁰ Kaygılı, **İstanbul’da Semaî Kahveleri ve Meydan Şairleri**, s. 7.

¹²¹ Hiç, “Çalgılı Kahvehaneler”, s. 3684.

¹²² Meddah, eskiden çeşitli taklitler yaparak halka hikâyeye anlatanlara verilen isim, Ünal, **Osmanlı Tarih Sözlüğü**, s. 453.

¹²³ Köprülüzade Mehmed Efendi, “Türklerde Halk Hikâyeciliğine Dair Bazı Maddeler”, **Türkiyat Mecmuası**, I, Devlet Matbaası, İstanbul, 1925, s. 1.

¹²⁴ Köprülüzade Mehmed Efendi, “Meddahlar”, **Türkiyat Mecmuası**, I, Devlet Matbaası, İstanbul, 1925, s. 2, 11.

¹²⁵ Köprülüzade Mehmed Efendi, “Meddahlar”, s. 2-6.

memleketin ağzıyla konuşur ve dinleyenleri eğlendirirlerdi. Meddahlar, İstanbul'un pek çok yerinde bulunan ve semt için uygun olan geniş kahvehanelerde belirli günlerde kıssahanlık¹²⁶ yaparlardı. İsteyen herkes gidip dinleyebilirdi.¹²⁷

Meddah kahvehaneleri, eski İstanbul'da kültürel gösteriye ve üretime açık olan mekânlardı. Bu kahvehaneler önceleri Tahtakale'de ortaya çıkmış fakat zaman içerisinde varlıklarını Şehzadebaşı'nda sürdürmüşlerdir. Divanyolu'nda bulunan Arif'in Kıraathanesi ile Beyoğlu'ndaki Kız Ahmed'in Kahvehanesi meddah kahvehaneleri içerisinde en meşhurlarıydı.¹²⁸

Kız Ahmed'in işlettiği kıraathaneye geç gelenler yer bulamazdı. Kahvehaneye gelen serseri, başıboş insanlar meddah gösteriye başlayınca hemen susup meddaha odaklanırdı. Meddah gösterileri, Ramazan günleri ve bayramlarda İstanbul'da büyük kahvehanelerde düzenlenmekteydi.¹²⁹

Meddahların, gösteri yaptıkları ortamı Abdülaziz Bey şu şekilde dile getirmektedir:

Kahvehaneye alabildiği kadar birkaç sıra iskemle konur, kapı önündeki masada oturan giriş parasını toplar, girenler sıra ile yer alırlardı. Meddahlar için de herkesin görebileceği ve sesini işitebileceği yüksekçe bir yere iskemle konurdu. Vakti gelince, meddah yerini alır, eski usule uyararak elinde bastondan daha uzun bir değnek tutar, boynuna uzunca devşirilmiş yazma yemeni atardı. Eline bir de çubuk verilirdi. Çubuğu ve verilen kahveyi ağır ağır içmeye başlardı. Bundan maksat zamanın yaklaştığını anlatmak, oturanların sıkılmamasını sağlamak ise de asıl amaç hazır olanları gözden geçirerek aralarında aynı sanattan kimselerin bulunup bulunmadığına ve ne gibi zevatin¹³⁰ geldiğine bakıp ona göre lafi evirip çevireceğini tasarlamaktı. Başlama zamanı gelince çubuğunu yere bırakır, elindeki değneği hafifçe yere vurur, ki bu konuşmaları kesmek için bir uyarıdır, sonra ellerini çırpar ve birtakım sözler söyledikten sonra hikâyeyi anlatmaya ve bu sırada çeşitli ağızlardan taklitler yapmaya başlardı.¹³¹

3.9. Esrar Kahvehaneleri

Esrar/Esrarkeş kahvehaneleri, İstanbul'da en fazla Tahtakale, Silivrikapı, İshakpaşa, Mevlevihanekapı gibi yerlerde bulunmaktaydı. Bu kahvehaneler pis ve

¹²⁶ Kıssahan, saraylarda, konaklarda, halk kahvehanelerinde din uğruna gösterilen kahramanlıkları ve halk hikâyelerini anlatan halk hikâyecisidir, Ünal, **Osmanlı Tarih Sözlüğü**, s. 402.

¹²⁷ Abdülaziz Bey, **Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri**, II, İstanbul, 1995, s. 395-396.

¹²⁸ Sökmen, **Aydınların İletişim Ortamı Olarak Eski İstanbul Kahvehaneleri**, s. 56.

¹²⁹ Erbil Göktaş, "Osmanlı Döneminde Kahvehaneler, Kıraathaneler ve Bunların İşlevleri", **Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi**, 11, 1999, s. 79.

¹³⁰ Zevat, kişiler, <http://www.tdk.gov.tr>.

¹³¹ Abdülaziz Bey, **Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri**, II, s. 396.

bakımsız olmalarıyla dikkat çekiyorlardı. Esrar kahvehanelerinin müdavimleri daha çok sarhoş ve kendinden geçmiş bir halde bulunmakta idi.¹³²

Sadri Sema, Eski İstanbul'daki esrar kahvehanelerini şöyle tasvir etmektedir:

Esrar kahveleri, o çağlarda İstanbul'un muhtelif semtlerinde esrarkeşlere açıktı, Tophane'de, Tahtakale'de, Aksaray'da, Üsküdar'da... Bunlara kimse müdahale etmez, muhalefet etmezdi. Ne belediye karışır, ne sıhhiye, ne de zaptiye... Esrar yasak mıydı, değil miydi o zamanlar, pek kestiremiyorum,¹³³

diye belirtse de dönemin kayıtları bu konu hakkında birtakım önlemler alındığını göstermektedir. Şöyle ki;

1863 yılında Tahtakale'de bir tiryaki, kahvehanede esrar içtikten sonra aniden rahatsızlanınca gerekli tedbirlerin alınması için hemen harekete geçilmişti. Uygulanmak istenen ilk tedbir esrar satış ve kullanımının yasaklanması olmuştur. İlk olarak kahvehane işletmecileriyle görüşülerek bundan böyle dükkânlarında esrar satmamaları için talimat verilmiştir.¹³⁴ Esrar, her ne kadar insan sağlığına zararlı bir madde olsa da aynı zamanda ilaç olarak da kullanılmaktaydı. Bu sebeple Mekteb-i Tıbbiye Nezaretine bir yazı yazılarak, tamamen yasaklanmak istenen esrarın insan sağlığına olumsuz etkileri ve ilaç olarak kullanılması hususunda görüş istenmiştir. Meclis-i Tıbbiye esrarın hastaların tedavisinde kullanılan bir bitki olduğu için eczanede bir miktar bulunması yönünde görüş beyan etmiştir. Öte yandan keyif verici madde olarak kullanılmasının son derece olumsuz sonuçlar doğuracağı belirtilerek esrarın eczaneler dışında satışı yasaklanmıştır. Bu yasağa rağmen kahvehanesinde esrar satanlar ise para ve hapis cezasına çarptırılacaktı.¹³⁵

1863 yılında yasaklanan esrarın, sonraki yıllarda da el altından alınıp satılarak kahvehanelerde kullanılmasına devam edilmiştir. Bunun üzerine Zaptiye Nezareti bir genelge yayınlarak esrar kullanımı yasak olduğu için bu türden kahvehanelere baskınlar yapıp gerekli cezaların verilmesini ve aynı zamanda ihmali görülen görevliler hakkında yasal işlem yapılmasını istemiştir. Nitekim bu dönemde kahvehanelere yönelik teftiş ve

¹³² Yıldız, **Kahvehane Kültürü**, s. 44.

¹³³ Sadri Sema, **Eski İstanbul'dan Hatıralar**, İletişim Yayınları, İstanbul, 1991, s. 97.

¹³⁴ Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA), İrade_i Meclis-i Vâlâ (İ. MVL), 495-22414.

¹³⁵ Akbulut, "Tanzimat ve Meşrutiyet Dönemlerinde Kahvehanelerden Kaynaklanan Sosyal Sorunlara Dair Bazı Tespitler", s. 578.

denetlemeler sırasında esrar satışı yaptığı tespit edilen yerler kapatıldığı gibi gerekli cezai işlemler de yapılmıştır.¹³⁶

Sadri Sema, esrar kahvehaneleri hakkındaki görüşlerini şu şekilde aktarmaya devam etmiştir:

Esrar düşkünleri buralara ellerini kollarını sallaya sallaya girerler, çıkarlar, kabaklarını çekerler, keyiflerine bakarlar.

Üsküdar'da Ağahamamı'nın arkasında Menzilhane yokuşunun alt başında eski, viran, entipüften bir kahvehane vardı. Burası Abdülhamid devrinde ve saye-i şahanede(!) bir esrar tekkesiydi. Dört beş metre genişliğinde han odası gibi, ahır gibi bir yer. Kapıdan girilince sağda bir kahve ocağı. Karşı duvarda camları kırık ve gömme bir dolap. Bu dolabın raflarında bir sürü esrar kabağı. Bir iki nargile şişesi. Gelişigüzel atılmış kırık dökük lüleler, kamış marpuçlar, meşin marpuçlar...

Kahvenin duvarları, tavanları dumandan kapkara kesilmiş. Köşelerde örümcek yuvaları. Dört çevre tahta peyke. Bu peykenin bir iki yerinde üç dört koyun postu ama kirden muşambaya dönmüş.

Kimler gelmezdi buraya? Sikkeli külâhlı dervişler, keşküllü, âsalı derbeder seyyahlar yalınayak başıkabak beygir sürücüleri, kürklü, hırkalı, entarili mahalle beyleri, arada birçok efkârlı mektepliler filân.

Kabak dedim. Bilmeyenler vardır belki. Esrar nargileleri sukabağından yapılır, bunlara marpuç yerine birer kamış takılır. Serleri nargile seridir. Lüle de serin üstünde. Ara sıra kabak yerine Hindistancevizi kabuğu, cam billûr şişeler de kullanıldığı olurdu.

Menzilhane yokuşu daha eski devirlerde, postaların, çingiraklı tatarların Halep, Şam Bağdad illerine yollandıkları yolun başlangıcı, ilk istasyonu. Durak yahut hareket yeri.

Lülelere bir sıra tönbeği yahut tütün, bir sıra esrar, kat kat yerleştirilir. Kahveci bunu kendine mahsus bir caka ile ateşler, kamışı şöyle bir üfleyerek öttürür. Sonra birbiri üstüne iki üç nefes çeker. Top top, halka halka dumanları kahvenin içerisine yayılır, bayıltıcı, uyuşturucu esrar kokusu da beraber. Müşteriler, esrarcılar yutkunmaktadır. Kahveci kabağı esrarcıların en yaşlısına en gediklisine sunar. O da kamışa yapışır, birkaç nefes birbiri ardına çeker, buram buram, bulut bulut duman uçurur, verir kabağı yanındakine. O da çeker, dayar kabağı üst tarafındakine...

Bu devir bitince kabak yeniden dolar, yeniden dolaşır. Kahve esrar dumanlarına boğulur. Esrarcılar boğula boğula öksürürler, duman içinde kalırlar, duman olurlar. Buna mastor olurlar demek daha uygundur. Renkler solar, gözlerinin parlaklığı silinir. Saçma sapan konuşmalar, hezeyanlar başlar. Yaşlılar akla, hayale sığmaz mavallar okurlar, gençler hele mektepliler İmparatorluğu dolarlar dillerine. Saraya, tahta, taca ana avrat veriştirirler, dalga geçerler, uyuşurlar, kalırlar...

¹³⁶ BOA, Zaptiye Nezâreti Belgeleri (ZB), 601-130; BOA, ZB, 347-134; Akbulut, "Tanzimat ve Meşrutiyet Dönemlerinde Kahvehanelerden Kaynaklanan Sosyal Sorunlara Dair Bazı Tespitler", s. 578.

Bu, gülünecek mi, acınacak mı, ağlanacak mı, düşünülecek mi bir hayattı, bir serserilikti, hâlâ kestiremiyorum. Ama bu iş böyleydi.

İşte esrarkeşler böyle kahvelere devam ederlerdi. Hele bir kısmı böyle yerlerde yatıp kalkarlardı, yurtları, yuvaları bu yerlerdi. Kahve ocaklarının üstünde sundurma gibi yerler vardı. Asılı bahçeler, asılı obalar! Buraları esrarcı serserilerden bazılarının yatak odalarıydı!¹³⁷

Sadri Sema'nın anlattıklarına bakılırsa bu kahvehanelere devam eden kişilerin oldukça farklı çevrelerden insanlar olduklarını görebilmek mümkündür.

3.10. Kırathaneler

Okumak anlamındaki Arapça kıraat sözcüğüne; ev, bina manasında kullanılan Farsça hâne kelimesinin eklenmesiyle oluşturulmuş bir birleşik isim olan kırathaneyi okuma evi şeklinde düşünmek mümkündür.¹³⁸

16. yüzyılın başlarında, cami müdavimi olanlar, namaz vakitleri arasında beklemek için kahvehanede bir araya gelmekteydiler. Dinsel, kahramanlık vs. içerikli kitapların okunması, bu tarihlerden sonraya denk düşmektedir. Bu meclislerin, kırathanelerin prototipini oluşturduğu ifade edilmektedir. Bu görüşe göre, kırathaneler, kahvehaneler ortaya çıktıktan sonra değişime uğramış ve yozlaşarak kahvehane halini almıştır. Diğer bir görüşe göre ise Avrupa'nın kültür kulüplerinden etkilenilmiş ve değişim döneminin başlangıcı olarak ele alınan 19. yüzyılda bu mekânlar, İstanbul'da, kültür ve eğlence yaşamına girmiştir. Dönem itibariyle, kırathanelerin ortaya çıkmasının koşulları da oluşmuştur. Gazete, dergi vb. basın yayın faaliyetleri artmış ve kırathaneler, "okuma" ve "gündemi takip" yeri haline gelmiştir.

İlk kırathanelerin İstanbul'da Babiâli-Bayezit civarında ortaya çıkmış olması bu tür yerlere ilk olarak bürokrat ve aydın kesimin gereksinim duymuş olduğunu göstermektedir. İstanbul'da kırathane tanımına uygun ilk kırathane 1864'te açıldığı bilinmektedir.¹³⁹

Direklerarası'nda 1866 yılının en gözde kahvehanelerinden biri hiç kuşkusuz Ayanak Mehmed Efendi Kırathanesi'dir. Buraya Mehmed Efendi Gazinosu da denir. Meddah Şükrü Efendi buraya sık sık gelerek güzel menkıbeler anlatırdı. Burada her türlü

¹³⁷ Sema, **Eski İstanbul'dan Hatıralar**, s. 97-99.

¹³⁸ Kemalettin Kuzucu, "Kahvehaneden Kırathaneye Geçiş ve İlk Kırathaneler", **Türk Kahvesi Kitabı**, Emine Gürsoy Naskali (Ed.), Kitabevi, İstanbul, 2012, s. 161.

¹³⁹ Yıldız, **Kahvehane Kültürü**, s. 59.

kitap ve gazeteleri okumak olanağı da vardı.¹⁴⁰ Ayrıca burada kahve yirmi paraya, çay ve şurup da kırk paraya satılmaktaydı.¹⁴¹

Dönemin önemli kıraathanelerinden birisi de Fevziye Kıraathanesi'ydi. Fevziye Kıraathanesi en parlak çağını 1885-1900 yılları arasında yaşamıştır. Kahvehanenin içi oldukça geniştir. Müşterileri çoğunlukla aydın kişilerdir. Ramazan ayında tam bir musiki kahvehanesi görünümü kazanmaktaydı.¹⁴² Fevziye Kıraathanesi'nde iki gün iki gece Cuma ve Pazar günleri ince saz takımı ahenk düzenlemekteydi.¹⁴³

Kıraathanede yalnız kahve, çay, şurup veriliyordu. Pek fazla müşterisi yoktu. Ama çalgı günleri müşterisi artmaktaydı. Fevziye Kıraathanesi'nde Ramazan ayında kukla oynatanlar, meddahlar ve karagözcüler de eksik olmazdı.¹⁴⁴

Şems Kıraathanesi de önemli kıraathanelerden biriydi. Bu kıraathanede de Ramazana mahsus eğlenceler düzenlenmekteydi.¹⁴⁵

Kahvehanesinde gazete ve dergi bulundurup müşterilerinin okumasına açık tutan ilk kahveci Uzunkahve'nin sahibi Sarafim Efendi'dir. Bu kahvehane Ramazan gecelerinde bir şiir ve edebiyat merkezi haline gelmekteydi. Bu kahvehane en parlak dönemini 1866 yılı Ramazan'ında yaşamıştır.

Uzunkahve daha sonra Okçular Kahvesi olarak anılmaya başlamıştır. En sonunda Sarafim Efendi Kıraathanesi ismini almıştır. Burada kitaplar satılmaya başlanmış ve kahvehaneye gelen müşteriler son çıkan kitaplara ulaşabilmişlerdir.¹⁴⁶ Sarafim Efendi Kıraathanesi'nde kahve kırk paraya içiliyordu. Bunun sebebi olarak da masalarda her daim bulunan günlük ve haftalık yayınların masrafını karşılama isteğinden ileri geldiği düşünülmekteydi. Ramazanlarda ise bu ücret iki katına çıkarılıyordu. Bu kıraathanede 1870'lerden itibaren alternatif içecek olarak çay da satılmaya başlamıştır.¹⁴⁷ Sarafim Kıraathanesi'nde eğlence sabahlara kadar devam ediyor; karagöz, meddah ve ince saz eğlenceleri de bulunuyordu.¹⁴⁸

¹⁴⁰ Salâh Birsal, **Kahveler Kitabı**, Sel Yayıncılık, İstanbul, 2009, s. 121.

¹⁴¹ Kuzucu, "Kahvehaneden Kıraathaneye Geçiş ve İlk Kıraathaneler", s. 175.

¹⁴² Birsal, **Kahveler Kitabı**, s. 124.

¹⁴³ İkdâm, **Ahenk**, Nr. 813, 1896, s. 4.

¹⁴⁴ Birsal, **Kahveler Kitabı**, s. 125.

¹⁴⁵ İkdâm, **Şems Kıraathanesi**, Nr. 1265, 1898, s.4.

¹⁴⁶ Birsal, **Kahveler Kitabı**, s. 206.

¹⁴⁷ Kuzucu, "Kahvehaneden Kıraathaneye Geçiş ve İlk Kıraathaneler", s. 171.

¹⁴⁸ Birsal, **Kahveler Kitabı**, s. 206.

Sarafim Efendi öldükten sonra kıraathaneyi oğlu Dikran işletmeye devam etmiştir. Cumhuriyet dönemine kadar varlığını devam ettiren Sarafim Kıraathanesi 1930'lu yıllarda kunduracıya çevrilmiş, daha sonraları şehir planlamaları sırasında ise bina yıkılarak yok olmuştur.¹⁴⁹

19. yüzyılın ikinci yarısında Divanyolu'nda açılan Arif'in Kıraathanesi de ünlü kahvehanelerden biridir. Sarafim Efendi Kıraathanesi'nde kahve kırk para olan kahve burada yirmi paradır. Buraya Setli Kahve de denilmektedir. Ramazanlarda bu kahvehane karagöz de oynatılmaktadır.

Arif'in Kıraathanesi resmi dairelere yakın olmasından dolayı birçok devlet görevlilerinin sürekli uğradığı mekândır. Bu kıraathane, Cumhuriyet'ten sonra da birçok edebiyatçının toplandığı bir kahvehane olmuştur.¹⁵⁰

İstanbul'un önemli kıraathanelerinden biri olan İhsan Kıraathanesi, eski Babiâli, şu anki vilayet binasının karşı köşesinde şimdilerde yıkılmış olan kıraathanedir. Babiâli'ye ve devlet dairelerine mesafe olarak yakın olması İhsan Kıraathanesi'nin farklı bir önem kazanmasına yol açmıştır.

İstanbul kıraathanelerinin ve bilhassa Babiâli, Divanyolu, Nuruosmaniye ve Şehzadebaşı kıraathanelerine dönemin tanınmış edebî şahsiyetleri ve siyaset adamları giderken, İhsan Kıraathanesine daha fazla ilgi gösteren kişiler gazeteciler olmuştur. Türk gazeteciliğinin 19. yüzyılın son çeyreğinden itibaren gösterdiği ilerleme neticesinde İhsan Kıraathanesi gazetecilerin buluşma yeri haline gelmiştir. Açılış tarihi tam olarak bilinmese de 1870'lerde ayakta olan İhsan Kıraathanesi 1948'de kapanmıştır.¹⁵¹

Bu kıraathanelerden başka Merkez Kıraathanesi, Reşadiye Kıraathanesi, Hamdi Efendi Kıraathanesi, Yani Kıraathanesi ve Dimitraki Kıraathanesi gibi birçok kıraathane daha bulunmaktadır.¹⁵²

¹⁴⁹ Kuzucu, "Kahvehaneden Kıraathaneye Geçiş ve İlk Kıraathaneler", s. 172.

¹⁵⁰ Birsal, **Kahvehaneler Kitabı**, s. 211-213.

¹⁵¹ M. Sabri Koz, "İhsan Kıraathaneleri", **Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi**, IV, 1993, s. 142.

¹⁵² Ekrem Işın, "Kıraathaneler", **Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi**, IV, 1993, s. 564.

4. Sosyal Mekân Olarak Kahvehaneler ve Kahvehanelerin Değişen Yüzü

4.1. Kahvehanelerin Fiziksel Özellikleri

Geleneksel dönemde cami yanında açılan kahvehaneler dinî yaşantının bir uzantısı olarak düşünülmüştü. Namaz vakitlerini mahalle halkı kahvehanelerde oturarak beklemekteydi. Bu geleneksel mekânlarda Danişmendnâme, Battalnâme türünde kahramanlık destanları okunur, halk şairleri dinlenirdi.

Kahvehane kültürünün dinî yaşantı içinde şekillenmesi, kahvehanedeki mekân anlayışını da etkilemişti. Kahvehanenin dış kapısı ortada fiskiyeli bir havuzun yer aldığı üç tarafı kerevetlerle çevrili bir avluya açılırdı.¹⁵³ Bu mekânın üç ya da dört tarafı, bir metreye yakın oturma yerleriyle çevrelenmiştir. Bir kısmında ise ayakkabıların çıkarıldığı “kunduralık” bulunmaktaydı. Oturulan mekân yerden 20-30 cm. yüksekliktedir. Ortada şadırvan ya da şadırvana benzer bir havuz bulunmaktaydı. Kahve ocağının hemen karşı tarafında 20-25 kişinin sığabileceği büyüklükte “kerevetli baş sedir” bulunmaktaydı. Kahvehanenin en hakim yerinde ocak mevcuttu. Burada değişik raflar bulunurdu ve bu raflara da kahve malzemeleri, çubuklar, nargileler; dış çekilen kahvehanelerde ise dış çekim malzemeleri konulurdu. Bazılarında tıraş malzemeleri bile mevcuttu.¹⁵⁴

19. yüzyılın önemli seyyahlarından olan Edmondo De Amicis İstanbul’da dinlenmek için gittiği bir kahvehaneyi şöyle tasvir etmektedir:

Bulduğumuz kahve, duvarları adam boyunda tahtayla kaplanmış, çepeçevre alçacık bir peykesi olan bembeyaz bir odaydı. Bir köşede ocak vardı, koca burunlu bir Türk ocağın üstünde küçük bakır cezveler içinde yaptığı kahveyi minnacık fincanlara, şekeri de kendisi koyarak, azar azar boşaltıyordu, zira İstanbul’un her tarafında, kahve, çok şekerli olarak hazır bulundurulur ve bir bardak suyla getirilir. Türkler fincanı ağızlarına götürmeden evvel suyu içerler. Duvarlardan birine küçük bir ayna asılmıştı, aynanın yanında ustura dolu raf gibi bir şey vardı, çünkü Türk kahvelerinin çoğu aynı zamanda berber dükkânıdır ve kahvecinin hem dişçi hem cerrah olduğu ve öteki müşteriler kahvelerini yudumlarken kurbanlarına onların yanında işkence ettiği görülmemiş şeylerden değildir. Karşı duvara başka bir raf asılmıştı, bunun da içinde yılan gibi kıvrılıp bükülmüş uzun hortumlu billûr nargilelerle kiraz ağacından yapılmış toprak lüleli çubuklar vardı. Nargile içerek hayale dalmış beş Türk peykenin üstüne oturmuştu, sırtını duvara dayamış, ağızda çubuk olan diğer üçü aralıksız alçak hasır sandalyelere yanyana çömelmiş kapının önüne yerleşmişlerdi, kahveci çırağı bir aynanın önünde, deve kılından yapılmış bir harmaniye giymiş iri bir dervişin kafasını tıraş ediyordu. İçeriye girip oturduğumuz zaman kimse

¹⁵³ Tanpınar, “İstanbul’da Kimlik Değişimi”, s. 550.

¹⁵⁴ Yıldız, **Kahvehane Kültürü**, s. 47-48.

bize bakmadı, kahveciyle çırağı hariç kimse konuşmuyordu, kimse kıpırdamıyordu. Kedi mırıltısına benzeyen nargile suyunun sesinden başka bir ses duyulmuyordu. Herkes, hiçbir ifadesi olmayan bir çehreyle önüne sabit bakışlarla bakıyordu. Burası küçük bir mummyalar müzesi gibiydi.¹⁵⁵

Yapı açısından kahvehaneler, kişilerin zevk alacağı biçimde inşa edilmiştir. Kapalı alanda oturan kişi sokağı rahatça seyredebilmekte ve olan biteni rahatlıkla grebilmekteydi. Kahvehanenin ortasında bulunan havuz hem serinlik vermekte hem de güzel görüntü sunmaktaydı.¹⁵⁶

19. yüzyıl boyunca kahvehanelerin görünümü, planı, i düzenlemesi, dekoru ciddi derecede değişime uğramıştır. Yeni kahvehanelerin orta yerinde artık havuz mevcut değildi. Havuzun yerine daha çok müzisyenler için seki konuluyordu. Tanzimat'tan sonra i döşeme de değişime uğradı. İlk olarak masalar ortaya çıktı, zaman içerisinde tek ayaklı masalar da kahvehanelerde yerini almaya başladı. Kahvehanenin iini çevreleyen ve insanların üzerinde bağdaş kurup oturdukları kerevetler yerine, kahvehane içinde bir yerden başka bir yere taşınabilen; dışarıya konulabilen tabure ve sandalyeler kullanılmaya başlanmıştır. Döşeme tarzındaki bu değişim büyük lde sokağa da taşan taraçaların ortaya çıkışını beraberinde getirdi. Artık kahvehaneler sokakta ve yoldaydı. Kahvehanelerin sokağa taşması müşterilerin çevresini rahatça izleme fırsatını doğurmuştur.

Bu mekânlarda süslemeler de değişimden etkilenmiştir. Kahvehane duvarlarında bulunan ve dinî izler taşıyan motifler yerini manzaraları ya da ünlüleri temsil eden tablolarla bırakmaya başlamıştı.¹⁵⁷ Batı usulü duvarları aynalar ile süslü, sandalyeli ve masalı kahvehaneler açılmıştır. Bu kahvehanelerin müdavimleri ise, bugün büyük bir keyifle dinlediğimiz “Ktibim” türküsünde kolalı gömlek ve setresi ile alay edilen İstanburlu beyleridir.¹⁵⁸

Kahvehanelerdeki içerik değişikliği toplum hayatında eğlence anlayışının değişimine paralel bir değişmedir. Bu değişim de klsik halk algısı olan saz yerine klarneti görebilmek mümkündür. Beyoğlu tiyatrolarının programlı eğlence anlayışı da kahvehaneleri etkilemiş ve bazı operat uvertrlerinden alınan basit parçalar, koşma, destan gibi geleneksel türlerin yanında buralarda verilmeye başlanmıştır. Modernleşme sonucu

¹⁵⁵ Edmondo De Amicis, **İstanbul (1874)**, ev. Beynun Akyavaş, Türk Tarih Kurumu, Ankara, 2013, s. 71-72.

¹⁵⁶ Yıldız, **Kahvehane Kültürü**, s. 48.

¹⁵⁷ Georjeon, “Osmanlı İmparatorluğu'nun Son Döneminde İstanbul Kahvehaneleri”, s. 61-63.

¹⁵⁸ Meriç, **Osmanlıda Gündelik Hayatın Değişimi db-ı Museret 1894-1927**, s. 143; Göktaş, “Osmanlı Döneminde Kahvehaneler, Kırathaneler ve Bunların İşlevleri”, s. 79.

meydana gelen toplumsal değişim sosyo-kültürel değişimi etkilerken, toplumun kültürel normlarının, sembollerinin tarihsel sürekliliğini de parçalamış, dolayısıyla da geçmişin geleceğe taşınmasına ve yeniden üretilmesine engel olmuştur.

Modernleşme sürecinde ekonomik gelişmenin insan hayatına getirdiği refah anlayışı, yaşam biçiminin zengin fakir şeklinde ayrışmasına da neden olmuştur. Bu gelişmeler kahvehanelerin, geleneksel dönemden farklı olarak ekonomik gelişmeler çerçevesinde lüks, âdî diye ikiye ayrılmasına neden olduğu gibi buralarda yapılan davranışların farklılaşmasında da etkili olmuştur. Frenkler, kahve ve gazinoların âdîlerinde şapkalarını çıkarmazken lüks yerlerde ise şapkalarını çıkarmaktaydılar.

Modernleşme döneminde önemli değişikliklerden biri de kahvehanelere müziğin girmesidir. Kahvehanelerde müzik bulundurulması gazino şeklinde yeni isimlendirmeye neden olmuştur. Dolayısıyla bu gibi yerlerde tavırlar da değişime uğramıştır.¹⁵⁹

Görüldüğü gibi yenileşmeyle birlikte değişim sadece mekânla sınırlı kalmamış toplum davranışlarına da yansımıştır. Avrupalı ya da alafranga denilen kahvehaneler özellikle Pera ve Galata bölgesinde açılmıştır. Bu yeni kahvehaneler Kırım Savaşı sırasında müttefik askerleri İstanbul'a gelince ortaya çıkmıştır. Bu kahvehanelerin hepsi İstanbul'un Avrupa yakasında bulunmaktaydı ve gayrimüslimlere aitti. En bilinenleri arasında Café de Luxemburg'u sayabiliriz. Tabi Café de la Concordeu'yu da unutmamak gerekir.

Sözünü ettiğimiz bu café'ler dekoruyla, aydınlatmasıyla ve buralara gelen müşterileriyle diğerlerinden ayırt ediliyordu, çalışanları da farklıydı; çünkü buralarda servis yapmak için kadınlar çalışmaktaydı. Daha çok Fransız tarzında hazırlanmış kahve ve sütlü kahve dışında, likör ve rakı içilip Viyana pastaları yenirdi. Bu kahvehanelerde farklı gösteriler ve bilardo gibi yeni eğlenceler de sunulmaktaydı. Bu eğlence mekânları, Türklerin Avrupalılarla bir araya gelerek batının adet ve düşüncelerini öğrenme şanslarının en fazla olduğu yerlerdi.¹⁶⁰

¹⁵⁹ Meriç, **Osmanlıda Gündelik Hayatın Değişimi**, s. 143, 384-385.

¹⁶⁰ Georgeon, "Osmanlı İmparatorluğu'nun Son Döneminde İstanbul Kahvehaneleri", s. 65.

4.2. Kahvehane Müdavimleri

Kahvehaneler, sadece belli bir kesimin değil birbirinden farklı toplumsal katmanların da mensubu olan müdavimleri bünyesinde toplamıştır.

İki tür kahve veya kahvehane tiryakisi bulunmaktaydı. Bunlardan birincisi kahvesini kahvehanede içenler, diğeri ise kahvesini evinde ya da iş yerinde içenlerdi. Ulema, tüccar ve esnafın önemli bir kısmı kahvesini evinde ya da iş yerinde içmeyi tercih etmekteydi.

Kahvehane müdavimliği bazı kişilerde o kadar ileri düzeydedir ki, müdavim sabah evinden çıkıp kahvehaneye gitmekte ve zamanının büyük bir kısmını burada geçirmektedir. Geç saatlerde de buradan çıkıp evine varmaktaydı.¹⁶¹ İlk kahvehane müşterileri toplumun saygı duyduğu kesimden çıkmıştır. Görevinden alınan devlet görevlileri, şiir ve sanata düşkün kişiler, hatta mahalle imamları tiryakilerin öncüleriydi. Zamanla pehlivanlar, balıkçılar, horoz dövüşürenler ve köçekler kendi kahvehanelerini meydana getirdiler.

Satranç, dama ve tavla gibi oyunlar oynayanlar, tömbeki¹⁶² içenler, devlet sohbetleri edenler, ilk ortaoyunu izleyenler, muamma çözenler, dış çektirenler ve harabat şairleri mevcut kahvehane müşterileriydi.¹⁶³

19. yüzyılın ikinci yarısında birer kulüp olarak tanımlayabileceğimiz kahvehaneler ortaya çıkmıştır. Bu kahvehanelerin bazıları edebiyatçıların, bilim adamlarının, aydınların bir araya geldiği mekânlar olmuştur. İstanbul beyleri de bu kahvehanelerde zamanla toplanmaya başlamışlardır.¹⁶⁴

Kahvehane müdavimleri günden güne çoğalıyordu; ama bu yalnızca erkeklerden oluşan bir kitleydi. Kadınlar, kahvehane sosyalliğinin dışladığı en önemli kesimdi. İstanbul'un Pera ve Galata gibi bazı semtlerinde kadın görmek mümkündü ama bu kadınlar ya yabancı ya da gayrimüslim idiler.¹⁶⁵

¹⁶¹ Yıldız, **Kahvehane Kültürü**, s. 51.

¹⁶² Tömbeki, nargile ile içilen bir tütün türü, Ali Ünal, **Osmanlı Tarih Sözlüğü**, s. 695.

¹⁶³ Işın, **İstanbul'da Gündelik Hayat**, s. 275-280.

¹⁶⁴ Gökteş, "Osmanlı Döneminde Kahvehaneler, Kıraathaneler ve Bunların İşlevleri", s. 78; Sökmen, **Aydınların İletişim Ortamı Olarak Eski İstanbul Kahvehaneleri**, s. 65-68.

¹⁶⁵ Georgeon, "Osmanlı İmparatorluğu'nun Son Döneminde İstanbul Kahvehaneleri", s.60.

4.3. Kahvehanelerde Yeme-İçme

Kahvehaneler her ne kadar kahve içilen mekân gibi bir fonksiyona sahip olsalar da esas olarak sohbet mekânlarıydı ve çoğu zamanda eğlence merkezi olarak algılanmışlardı.

Daha çok kahvenin içildiği mekân olan kahvehanelerde 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren çay da içilmeye başlanmıştır. Çay da kahve kadar yaygın içilen bir içecek olmuştur. Kahvehanelerin bir kısmında şerbet, limonata, şurup, demleme içecek, şekerleme, lokum, reçel gibi yiyecek ve içecekler de satılmaktaydı. Kahvenin aç karnına içilememesinden dolayı, bu tür yiyecek ve içeceklerin kahvehanelerde satıldığı ifade edilmekteydi.¹⁶⁶ Su dışında her türden içecek içerisinde alkol bulundurmadığı sürece Osmanlı yaşam biçiminin vazgeçilmez unsuru olarak kabul edilmiştir. İçecek kültürü yemek kültüründen farklı olarak temellerini dinî dayanaklarda bulmayan, insana verdiği keyif nedeniyle bireysel olarak hayatın daha çok dışa dönük tarafını yansıtan bir özelliğe sahipti. İçecek kültürünün bu özelliği yemek kültüründe olduğu gibi kendisini evin içerisine hapsedmemiş, aksine ev dışında kendi mekânlarını ortaya çıkarma fırsatını vermiştir.¹⁶⁷ 19. yüzyılın ortalarına kadar topluma açık olan mekânlarda sadece üç tür içecek tüketilmekteydi. Bunlar; kahve, rakı ve şaraptı. Müslümanların kahvehanelerinde alkol bulunmuyordu. Ermeniler ve Rumlar tarafından işletilen kahvehanelerde birçok içeceğin bulunmasının yanı sıra alkol de bulunmaktaydı. Bu durum buraları şarap içilen meyhanelerle benzer kılıyordu. 19. yüzyılda farklı içeceklerin ortaya çıkıp yayılması o zamana kadar müşterilere ikram edilen içki çeşidinin artmasına ve içki tüketmek için yeni mekânların açılmasına sebep olmuştur.¹⁶⁸

4.4. Kahvehanelerde Oynanan Oyunlar ve Düzenlenen Eğlenceler

4.4.1. Sohbet

Düzenlenen eğlenceler ve oyunlar dışında, kahvehaneler birer konuşma yeri ve iletişim merkezi idiler. Çoğu zaman kahvehane sohbetleri herkesin diline düşmüş dedikoduları farklı kişilere aktarmaya yönelik olarak hafif ve boş türdendi. Kahvehane sohbetlerinin tamamı tabii ki boş değildi. Müşteriler arasında güçlü edebiyat tartışmaları da yapılmaktaydı. Sanat, bilim ve edebiyat üzerine de tartışmalar yaşanıyordu. Bunun dışında

¹⁶⁶ Yıldız, *Kahvehane Kültürü*, s. 35-38.

¹⁶⁷ Işın, *İstanbul'da Gündelik Hayat*, s. 293.

¹⁶⁸ Georgeon, "Osmanlı İmparatorluğu'nun Son Döneminde İstanbul Kahvehaneleri", s. 57.

din dışı yani dünya ile ilgili konular da konuşulmaktaydı. Kahvehane müşterilerinin yorum ve eleştirilerinin çoğu hükümet ile ilgiliydi.¹⁶⁹ Hükümet ile ilgili yapılan sohbetler devlet idarecilerinin pek hoşuna gitmemiş olacak ki bununla ilgili birtakım önlemler alınmıştır. Bu önlemleri örneklendirecek olursak; çarşı içerisinde bir gruba katılan ve bir kahvehanede entrikaya dahil olan bir Ermeni idam edilir ve kahvehanede bulunanlardan bir kısmı Limni adasına sürgüne gönderilir. Ayrıca Kasımpaşa semtinde İbiş adlı bir şahıs kahvehanesinde dedikoduya sebebiyet verdiği için kahvehanesi yıktırılmış, kendisi de Bozcaada'ya sürgün edilmiştir. Kahvehaneler kışkırtıcı birer fitne ve fesad mekânları olarak görülmüş ve ahlâki yozlaşmaya sebebiyet verdikleri düşünülmüştür.¹⁷⁰ En son haberleri, daha doğrusu en taze söylentileri duymak isteyen birinin yapması gereken tek şey kahvehanede bir süre oturmaktır.¹⁷¹

Kahvehanelerde gerçekleşen siyasî sohbetler sadece söylemsel anlamda gerçekleşmez, gösteri şeklinde de dışa vurulmaktadır. Bunun en güzel örneği Karagöz'dür. Karagöz bir gösteri ya da komediden öte bir şey olup siyasi hiciv içermektedir. Bir batılı seyyaha göre; “Karagöz, toplumsal ve siyasî hayata dair eleştirileri ile özgür bir basın gibi hareket etmektedir. Karagöz, kefilsiz, damgasız, sorumlu editörsüz bir günlük gazetedir, korkunç bir gazetedir, çünkü yazmaz, çok sayıda abonesi için konuşur ve işaret verir.”

Dolayısıyla Karagöz de birçok defa yasaklanma ile karşı karşıya kalmıştır. Siyasî otorite, bu ve buna benzer birçok sebepten ötürü kurulu olan düzene bir tehdit olarak gördüğü kahvehaneleri yasaklama yoluna gitmiştir.¹⁷²

4.4.2. Eğlence ve Gösteri

Kahvehanelerin çoğalmasıyla birlikte kahvehane sahipleri de müşteri çekebilmek için birbirleriyle yarışa girmişlerdir. Birçoğu canlı eğlenceler düzenleyerek rakiplerini geride bırakmaya çalışmıştır. Bu, bazen sadece yaylı bir çalgı eşliğinde öyküler anlatan bir meddahla anlaşmak demektir. En sıradan kahvehaneler bile Ramazan ayında müşteri

¹⁶⁹ Ralph S. Hattox, **Kahve ve Kahvehaneler (Bir Toplumsal İçeceğin Yakınoğu'daki Kökenleri)**, Çev. Nurettin Elhüseyni, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 1996, s. 89-94.

¹⁷⁰ Ahmet Yaşar, “Külliyen Ref'ten İbreten Li'l-ğayr'e: Erken Modern Osmanlı'da Kahvehane Yasakları”, **Osmanlı Kahvehaneleri Mekân, Sosyalleşme, İktidar**, Ahmet Yaşar (Ed.), Kitap Yayınevi, İstanbul 2009, s. 43-44.

¹⁷¹ Hattox, **Kahve ve Kahvehaneler (Bir Toplumsal İçeceğin Yakınoğu'daki Kökenleri)**, s. 89- 94.

¹⁷² Yaşar, “Külliyen Ref'ten İbreten Li'l-ğayr'e: Erken Modern Osmanlı'da Kahvehane Yasakları”, s. 44-45.

çekebilmek için bir meddah tutardı. Bu kahvehanelerde müzikli eğlenceler de düzenlenmekteydi.¹⁷³

Camiden çıkan halk arasında sohbet erbabı ağaçaltı kahvehanelerine, saz söz ehli olanlar saz şairlerini dinlemek için Tavukpazarı saz şairleri kahvehanelerine, çifte nağaralı, çığırtmalı, darbukalı, zurnalı semaî kahvehanelerine dağılırlardı. İnsanlar kendi zevklerine göre hoşça vakit geçirirlerdi. Hemen her semtte karagöz, meddah olduğu gibi en meşhurları Şehzadebaşı'nda bulunmaktaydı.¹⁷⁴

19. yüzyıl semaî kahvehanelerinde, saz şairleri arasında muamma yarışmaları da yapılmaktaydı. Bir tür bilmece olan muamma, üç ya da dört köşe süslü bir tahtanın üzerine yazılıp kurdeleler, çiçeklerle süslenildikten sonra kahvehanenin tavanına asılırdı. Bunları çözenlere çeşitli hediyeler verilirdi. Hediyeler de kahvehanenin çalgıcılar yerinde sergilenirdi. Çalgıcı yeri de renk renk kağıtlar, çiçeklerle süslenirdi. En usta muammacılar arasında Zil İzzet isimli şahsiyet başı çekmekteydi. Onun “Kayık küreği” anlamına gelen bilmeceyi şöyledir:

Geçen bir nesne gördüm sallanır biruh durur
Kim ona el vurursa kuyruğuyle sallanır
Bunun canlı oluşu dar dibinden bağlıdır
Bu muamma değil lakin bir ağacın dalıdır.¹⁷⁵

Çalgılı kahvehanelerde köçekler, oyuncular da hiç eksik olmazdı. Oyunlar ya mani, semaî, koşma, kalenderî, divan fasılları arasına serpiştirilir, ya da okuyup çalmalardan sonraya bırakılırdı. En çok oynanan oyunlar içerisinde çiftetelli, köçek oyunu, kasap oyunu, düğün havası, helva oyunu, ayak havası gibi oyunlar vardı.¹⁷⁶

4.4.3. Oynanan Oyunlar

Sohbet ile beraber oynanan oyunlar da kahvehanenin önemli bir unsuruydu. Halk, kahvenin satıldığı mekânlarda toplanıp çubuk, nargile, sigara içerek, sohbet ederek, tavla, dama ya da domino oynayarak vakit geçiriyorlardı. Bu türden eğlencelerin ilk açılan kahvehanelerde görünmesi çok şaşırtıcı değildir, çünkü bunların meyhaneden alınmış

¹⁷³ Ralph S. Hattox, **Kahve ve Kahvehaneler (Bir Toplumsal İçeceğin Yakınoğu'daki Kökenleri)**,ns. 89-94.

¹⁷⁴ Musahipzade Celal, **Eski İstanbul Yaşayışı**, Türkiye Yayınevi, İstanbul, 1946, s. 91

¹⁷⁵ Birsal, **Kahvehaneler Kitabı**, s.157.

¹⁷⁶ Birsal, **Kahvehaneler Kitabı**, s. 159.

özellikler arasında yer aldığı anlaşılmaktadır. Kimi zaman tavlanın yerini satranç da almıştır. Satranç, Osmanlı kahvehanelerinde zamanla çok sevilen ve oynanan bir oyun haline gelmiştir. Osmanlıda iskambil son yıllarda yaygınlaşmıştır. 1910'da İstanbul'a gelmiş bir Fransız seyyahı Türklerin kahvehanelerde pek seyrek olarak iskambil oynadıklarını söylemektedir. Bu oyunlarla ilişkili olarak kumarın yaygınlaştığı hususunda da bazı kuşklar mevcuttur. Şöyle ki, satrancın bazı zamanlarda ortaya bahis konarak oynandığı da bilinmektedir.¹⁷⁷

5. Kahvehanelere Dair Şikâyetler

Kahvehaneler, Osmanlı toplum hayatında önemli bir yere sahip olsalar da bunlara dair şikâyetler eksik olmamıştır. Bu şikâyetlerin bir kısmı; kahvehanelerin dükkân dışına taşması, içki, kumar ve gürültüden kaynaklanıyordu.

5.1. Dükkân Dışına Taşma

Eskiden büyük kahvehanelerde genellikle ortada bir havuz bulunur ve müşteriler peykeler ve sofralarda otururlardı. Tanzimat'tan sonra bu durum değişmiş ve ortadaki havuz kaldırılmış, peyke ve sofraların yerine de masa ve sandalyeler kullanılmaya başlanmıştır. Kahvehanelerde masa ve sandalyeli oturma düzeninin ortaya çıkmasıyla kahvehaneciler müşteri çekebilmek amacıyla dükkân dışına iskemle koymaya başladılar. Müşteriler bu hizmetten memnuniyet duymuş olsa da halk aynı memnuniyeti göstermemiş ve bu durumdan şikâyetçi olmuştur.

1856 yılından itibaren kahveci esnafına sıkı tembihlerde bulunularak dükkân önlerine iskemle koymamaları istenmiştir. 1859 yılında çıkarılan "Sokaklara Dair Nizamname"nin yirmi dördüncü bendinde meyhaneci, kahveci ve sair esnafın ruhsat almadan sokaklara iskemle, sandalye ve sofra koyup müşterilerin oturtulması yasaklanmıştır. Yasaklara aykırı hareket edenlerin de para cezasına çarptırılması kararlaştırılmıştır.¹⁷⁸

¹⁷⁷ Hattox, **Kahve ve Kahvehaneler (Bir Toplumsal İçeceğin Yakındoğu'daki Kökenleri)**, s. 91-92.; Birsal, **Kahvehaneler Kitabı**, s.32.

¹⁷⁸ Akbulut, "Tanzimat ve Meşrutiyet Dönemlerinde Kahvehanelerden Kaynaklanan Sosyal Sorunlara Dair Bazı Tespitler", s. 568.

Ahaliden gelen şikâyetler üzerine Sadarettin hem Zaptiye Nezaretine hem de Şehremanetine gönderilen uyarılarda kahvehanelerin önüne iskemle konulmaması ve müşterilerin buralarda oturtulmasına izin verilmemesi hususu vurgulanmıştır.¹⁷⁹

5.2. Gürültü ve Müzik

Kahvehanelere ait şikâyetlerin büyük çoğunluğu cami cemaatinden gelmekteydi. Her caminin yanında bir ya da birkaç tane kahvehane bulunmaktaydı. Bu durum cemaatin namaz kılarken kahvehanelerden gelen gürültüden rahatsız olmasına neden oluyordu. Bu rahatsızlığın nedeni fonograf ve gramofonu.

Müzik Osmanlı kahvehaneleri için yeni bir şey değildi. Yeniçeri kahvehanelerinden beri müzik vardı. Daha sonra bu kahvehaneler çalgılı kahvehanelere dönüşmüştü. Çalgılı kahvehanelerde yatsı namazından sonra belirli bir program icra etmelerinden ötürü pek sorun yaşanmıyordu. Ancak fonograf ve gramofon gibi müzik aletlerinin kahvehanelere girmesiyle cami cemaatinden şikâyetler gelmeye başlamıştı.¹⁸⁰ Şikâyetler devam edince Zaptiye Nezareti bu kahvehanelere müfettiş göndermiş ve camilere yakın olduğu halde fonograf çalındığı müfettişler tarafından tespit edilmiştir. Müfettişlerin dikkatini çeken başka bir olay ise Aksaray merkez komiserinin de fonograf çalınırken kahvehanede oturuyor olmasıydı. Bu durum Polis Müdürlüğü'ne iletilmiş ve cami, mescit, medrese gibi dinî mekânlara yakın olan yerlerde fonograf çalınmasına kesin bir dille izin verilmemesi ve bu hususta kusuru bulunan görevliler hakkında da işlem yapılması talep edilmiştir.¹⁸¹ Gerek bu örnekte ve gerekse diğer hadiselerde görülen şey şikâyetlerin kahvehanelere yönelik olmayıp buralardan yükselen fonograf ve gramofon seslerine yönelik olmasıdır. Ahali kahvehanelerin kapatılmasını değil kendilerini rahatsız eden sesin durdurulmasını istiyorlardı.

¹⁷⁹ BOA, Âmedî Divan-ı Hümayun Kalemî Belgeleri (AMD), 82-25, 11 Receb 1274 (25 Şubat 1858) tarihli belge; BOA, Sadaret Mektubî Kalemî Meclis-i Vâlâ Yazışmalarına Ait Belgeler (A. MKT. MVL), 96-46, 24 Receb 1274 (10 Mart 1858) tarihli belge; Akbulut, "Tanzimat ve Meşrutiyet Dönemlerinde Kahvehanelerden Kaynaklanan Sosyal Sorunlara Dair Bazı Tespitler", s. 568.

¹⁸⁰ Akbulut, "Tanzimat ve Meşrutiyet Dönemlerinde Kahvehanelerden Kaynaklanan Sosyal Sorunlara Dair Bazı Tespitler", s. 569-570.

¹⁸¹ BOA, ZB, 382-12, 10 Şaban 1325 (18 Eylül 1907) tarihli belge; Akbulut, "Tanzimat ve Meşrutiyet Dönemlerinde Kahvehanelerden Kaynaklanan Sosyal Sorunlara Dair Bazı Tespitler", s. 571.

5.3. Kumar

Başından beri kahvehane denilince ilk akla gelen unsurlardan birisi de kumar olmuştur. Kumar hem kahvehanelerin saygınlığını azaltmakta hem de birçok şikâyete neden olmaktadır. Kumar, tüm tedbirlere rağmen varlığını her dönem sürdürmüştür. Kumarla çok büyük mücadeleler verilmiş olsa da bu mücadele Ramazan ayında kendini daha fazla hissettirmiştir.

Oyunun ruhunda bir rekabet vardır. Taraflardan biri kazanır diğeri doğal olarak kaybeder. Dolayısıyla kazananı ve kaybedeni olan her oyunun kumara dönüşmesi mümkündür. Satranç, dama ve tavla gibi oyunların dahi hoş karşılanmamasının altında yatan neden bu idi.¹⁸²

Kumar oynatılmaması için Sultan II. Abdülhamid (1876-1909) birçok irade çıkarmıştı. Bilhassa Ramazan ayında kumar oynanmaması için özen gösterilmesi istenmişti. Fakat bu durumun önü bir türlü alınamamıştı. Yasağa rağmen birçok yerde kumar oynatılması yasağın uygulanması sırasında gösterilen gevşeklikten kaynaklanıyordu. Yasağı takip etmesi gereken güvenlik görevlilerinin işlerini yaparken gerekli hassasiyeti göstermemesi padişahı rahatsız etmiş ve sık sık uyarı yapılması ihtiyacı hissedilmişti. Padişah iradesine rağmen bir türlü kumara mani olunamayınca bu durumdan polis memurları mesul tutulmuş ve ihmali görülen görevlilerin cezalandırılacağı duyurulmuştu. Galata, en çok kumar ve fuhuşun görüldüğü yerlerin başında geliyordu. Bazı oteller, gazinolar ve elbette kahvehanelerde kumar oynandığı ya da fuhuş yapıldığına dair gelen ihbarlar üzerine buralara sık sık baskınlar yapılıyordu. Bu baskınlar kısa süreliğine de olsa fuhuş ve kumarın önünü alıyorduydu da denetimler azalınca yeniden başlıyordu. Özellikle içkili mekânlarda hemen her gece çeşitli olayların meydana gelmesinde kumar oynatılmasının rolü bulunmaktaydı.¹⁸³

5.4. Müskirat (Alkollü İçecekler)

19. yüzyılın ortalarına kadar topluma açık olan yerlerde içecek olarak genellikle kahve, rakı ve şarap tüketilmekteydi. Müslümanların işlettikleri kahvehanelerde alkol

¹⁸² BOA, ZB, 348-49, 13 Şevval 1325 (19 Kasım 1907) tarihli belge; Akbulut, “Tanzimat ve Meşrutiyet Dönemlerinde Kahvehanelerden Kaynaklanan Sosyal Sorunlara Dair Bazı Tespitler”, s.573.

¹⁸³ Akbulut, “Tanzimat ve Meşrutiyet Dönemlerinde Kahvehanelerden Kaynaklanan Sosyal Sorunlara Dair Bazı Tespitler”, s. 573-575.

bulunmamasına rağmen Rumlar ve Ermeniler tarafından işletilen kahvehanelerde alkollü içecekler de dahil olmak üzere farklı türden birçok içeceğin de mevcut olması bu mekânları şarap içilen meyhanelerle benzer kılmaktaydı.

Bir mahalde müskirat satılabilmesi için belli kaideler aranmaktaydı. Bir kere bu gibi yerlerin cami, tekke, medrese ve türbe gibi dinî müesseselere en az 100 arşın mesafede olması gerekiyordu. Öte yandan gayrimüslimlerin nüfusu, toplam nüfus içerisinde yüzde beş veya daha az ise o mahallerde müskirat satışına izin verilmiyordu.¹⁸⁴ Bu karar meyhane gibi mekânların Müslümanları içki içmeye alıştırmaya ihtimaline karşı alınmış bir önlemdir. Ayrıca karakolların yakınında, Müslüman mahallelerinde, okul yakınlarında da içki satışı yasaklanmıştı.¹⁸⁵

Alkollü içeceklerin satışı konusundaki uygulamalar, bilhassa dükkân sahipleri ve satıcılar tarafından şikâyet ediliyordu. Mesela Küçükpazar'da Kantarcılar Caddesi'nde bulunan bir kahvehane sahibi müskirat satışı için dilekçe vermişse de olumsuz cevap almıştı. Talebi uygun bulunmayan şahıs, ikinci kez dilekçe vererek aynı cadde üzerinde bulunan bir Yahudi'ye izin verildiğini, dolayısıyla talebinin yeniden değerlendirilmesini istemişti. Bunun üzerine tekrar inceleme yapılmış ve şahsın kahvehanesine 100 arşın mesafede iki caminin bulunduğu gerekçe gösterilerek yeniden olumsuz yanıt verilmişti.

Müskirat satışı için temel prensiplerin başında ilgili mahalde yaşayan Müslim ve gayrimüslim nüfus oranı gelmektedir. Bu orana bakılarak verilen olumlu veya olumsuz cevaplar ilk bakışta bir adaletsizlik varmış izlenimi uyandırır da kararların belirli kurallar dâhilinde olduğu görülmektedir. Zaten Müslüman ahali, yaşadıkları mahallede bu tip yerlerin bulunmasını arzu etmiyordu. Nitekim Aksaray'da Şerife isimli bir hanımın kahvehanesini kiralamış olan Kostantin adlı Rum, burada müskirat satmaya başlayınca mahalleli şikâyet dilekçesi vermiş ve Kostantin kahvehaneden çıkarılmıştı.

1907 yılında kahvehanelerde müskirat satışına dair iki farklı karar incelendiğinde, meselenin kahvehanelerde içki satışıyla ilgili olmadığı, asıl meselenin içki satılan yerle ilgili olduğu anlaşılmaktadır. Beyoğlu Dolapdere'de Bahçeli Han'da bulunan kahvehanede müskirat satışı için ruhsat talep edildiğinde zabıtaca herhangi bir mahzur olmadığı ifade

¹⁸⁴ Georgeon, "Osmanlı İmparatorluğu'nun Son Döneminde İstanbul Kahvehaneleri", s. 57; Akbulut, "Tanzimat ve Meşrutiyet Dönemlerinde Kahvehanelerden Kaynaklanan Sosyal Sorunlara Dair Bazı Tespitler", s. 576-577.

¹⁸⁵ Uğur Akbulut, "Meyhanelerle Mukaddes Mekânlar Arasında Mesafe Tayini: Sultan II. Abdülhamid Devri İstanbul'undan örnekler, **Karadeniz Araştırmaları Dergisi**, 49, 2016, s. 216.

edilerek gerekli izin verilirken Yedikule’de sur dışında bulunan bir kahvehane için olumsuz yanıt verilmişti. Bu iki örnekte dikkate alınan unsur, içki satışı yapılacak olan mahallerde yaşayan insanların mensup oldukları dinler olmuştur. Zira Beyoğlu, büyük oranda gayrimüslimlerden oluşan bir nüfusa sahipken sur dışında, Yedikule’de nüfusun büyük bir kısmı Müslümandı ve dolayısıyla kahvehanelerde alkollü içecek satışına müsaade edilmemişti.¹⁸⁶

5.5. Esrar

Kahvehanelere ilişkin sorun teşkil eden bir diğer husus da bu mekânlarda uyuşturucu kullanılması olmuştur. Belirli bölgelerde yoğunlaşan esrar ve afyon bağımlılığının devam ettiği kahvehaneler her türden kahvehaneler içinde en sefil ve en berbat olanlarıydı. Her biri 10-15 kişi alabilen bu kahvehaneler ağzına kadar tiryakilerle doluyordu.¹⁸⁷ Esrar kullanımından sorunlar artınca bu sorunları çözmek için ilgili kurumlar da harekete geçmekteydi. 1863 yılında esrar kullanımı yasaklanmış fakat sonraki yıllarda el altından esrar alınıp satılarak kahvehanelerde kullanımına devam edilmiştir.

Esrar içilen kahvehanelerde yasadışı işlere bulaşmış birçok kimse toplanıyor ve yeni suçlar işleniyordu. Bunun üzerine Zaptiye Nezareti bir genelge yayınlarak esrar kullanımı yasak olduğu için bu türden kahvehanelere baskınlar yapıp gerekli cezaların verilmesini ve aynı zamanda ihmali görülen görevliler hakkında yasal işlem yapılmasını istemiştir. Nitekim bu dönemde kahvehanelere yönelik teftiş ve denetlemeler sırasında esrar satışı yaptığı tespit edilen yerler kapatıldığı gibi gerekli cezai işlemler de yapılmıştır.¹⁸⁸

¹⁸⁶ Akbulut, “Tanzimat ve Meşrutiyet Dönemlerinde Kahvehanelerden Kaynaklanan Sosyal Sorunlara Dair Bazı Tespitler”, s. 576-577.

¹⁸⁷ Abdülaziz Bey, **Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri II**, s. 326.

¹⁸⁸ Akbulut, “Tanzimat ve Meşrutiyet Dönemlerinde Kahvehanelerden Kaynaklanan Sosyal Sorunlara Dair Bazı Tespitler”, s. 577-578.

İKİNCİ BÖLÜM

MEYHANE'DEN BALOZ'A, BALOZ'DAN GAZİNO'YA

1. Meyhane Kültürü

1.1. Meyhanelerin Ortaya Çıkışı ve Uygulanan Yasaklar

Toplumumuzda “içki” olarak adlandırılan alkollü içecekler eski zamanlardan itibaren var olmuştur. Sümerlerden beri Mezopotamya kavimleri şarap ve bira tarzında içkileri biliyor ve bunları tüketiyorlardı. Sümerlerden günümüze kadar gelen bazı şiirlerde içki sunan kadın sakiler bunun en önemli ispatıdır.¹⁸⁹ Zamanla içki içenlerin gittikleri mekânlar yani meyhaneler ortaya çıkınca başta Hammurabi olmak üzere kanun yapıcılar hazırladıkları kanun maddeleri arasına içki içme ve meyhanecilik hususlarını da koymak zorunda kalmışlardır.¹⁹⁰

Dinlerin içkiye bakış açıları da birbirinden farklılık göstermektedir. Çoğu pagan kökenli dinlerde bir vecd aracı olarak dinî bir içeriğe sahip bulunan içki, Yahudilik ve Hıristiyanlık gibi dinlerde ya haram kılınmış veya sınırlandırılmıştır. İslam dini ise içkiyi tamamen yasaklamıştır.¹⁹¹

Osmanlı Devleti'nde, daha önceki İslam devletlerinde olduğu gibi Müslümanların içki içmesi, üretmesi ve ticaretini yapması yasaktı. Ancak Osmanlı Devleti'nde sadece Müslümanlar yaşamıyordu. Hıristiyanlar, Yahudiler diğer din ve mezheplere mensup kişiler de bu ülkede yaşıyordu. Bu yüzden farklı uygulamalara rastlayabilmek mümkündür. Müslüman olmayanlar için içki, “rızık” cinsinden sayıldığından üretim, tüketim, nakliye ve ticareti belirli şartlar dahilinde serbest bırakılmıştır.¹⁹²

İstanbul'da Sultan II. Mehmed (Fatih) döneminden (1451-1481) itibaren meyhaneler bulunmakta ve bunların Bizans döneminden kalmış oldukları belirtilmektedir. Ayrıca İstanbul'un eskiden beri dünyaca ünlü meyhanelere sahip olduğu da ifade edilmektedir.¹⁹³

¹⁸⁹ S.N. Kramer, **Tarih Sümer'de Başlar**, çev. Muazzez İlmiye Çığ, Türk Tarih Kurumu, Ankara, 1995, s.253-254; Akbulut, “Meyhanelerle Mukaddes Mekânlar Arasında Mesafe Tayini: Sultan II. Abdülhamid Devri İstanbul'undan Örnekler”, s. 212.

¹⁹⁰ Akbulut, “Meyhanelerle Mukaddes Mekânlar Arasında Mesafe Tayini: Sultan II. Abdülhamid Devri İstanbul'undan Örnekler”, s. 212.

¹⁹¹ Kürşat Demirci, “İçki İslam Öncesi Dinlerde”, **DİA**, 21, 2011, s. 456.

¹⁹² Akbulut, “Meyhanelerle Mukaddes Mekânlar Arasında Mesafe Tayini: Sultan II. Abdülhamid Devri İstanbul'undan Örnekler”, s.213.

¹⁹³ Zat, “Meyhaneler”, s. 434.

İstanbul meyhanelerinden bahsedilirken Galata, meyhanelerin beşiği olarak kabul edilmektedir. İstanbul'da ünlü meyhaneciler hakkında en eski kayıtlara da 17. yüzyılda yaşamış Evliya Çelebi'nin seyahatnamesinde rastlanır. Evliya Çelebi meyhaneciyan için "Bütün işyerleri dört mevleviyet yerde (İstanbul, Eyüp, Galata, Üsküdar) 1.600 günahkârlar yuvasıdır. Bütün sapık, kâfir, 6 bin kişidir,"¹⁹⁴ bilgisini vermektedir.

İstanbul'da meyhaneler sadece gayrimüslimlerin çoğunlukta yaşadığı Galata ve Beyoğlu gibi semtlerde değil hemen hemen her semte dağılmış durumdaydı.¹⁹⁵ Fakat İstanbul'un en ünlü meyhaneleri genellikle Rumların yaşadığı mahallelerde bulunuyordu. Bu meyhaneleri de Anadolu'dan gelen Rumlar işletiyordu.¹⁹⁶ Bu nedenle Galata'dan başka Samatya, Unkapanı, Ayakapısı, Kumkapı, Fener, Balat, Balıkpazarı, Ortaköy, Kuruçeşme, Arnavutköy, Yeniköy, Tarabya, Kuzguncuk, Kadıköy ve Büyükdere gibi yerlerde de çok sayıda meyhane bulunmaktaydı.¹⁹⁷

İstanbul'un fethedilmesinden sonra meyhane açılması hususunda hangi şartlara göre hareket edildiği kesin olarak bilinmemekle birlikte Hıristiyan unsurların varlığı aranan ilk koşullardan biriydi. Meyhanelerin kontrolünün kolaylığı nedeniyle merkezden çok uzak olmaması yanında camilere ve Müslüman mahallelerine yakın olmaması da aranan bir başka şart olmuştur. İçki haram olduğu için Müslümanlar meyhane işletemiyor, hatta meyhaneye gidemiyordu. Ancak buna uyulduğunu söyleyebilmek pek mümkün değildir.

Padişahların düzenlemiş oldukları şenliklerde Müslüman olup olmamasına bakılmaksızın çoğu insan Galata meyhanelerine gider ve eğlenirdi. Öte yandan çoğu zamanlarda bırakın Müslümanları, gayrimüslimlerin dahi her yerde ve açıkça içki içmelerine müsaade edilmezdi.¹⁹⁸

Bazı zamanlarda meyhaneler toptan kapatılıyordu. Sultan II. Selim (1566-1574) döneminde İstanbul'da bulunan bütün meyhanelere yönelik sert tedbirler alınmış, özellikle de ahalisi Müslüman olan mahallerdeki meyhaneler kapatılmıştır.¹⁹⁹ Sultan III. Murad

¹⁹⁴ Evliya Çelebi, **Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi**, I/II, haz. Seyit Ali Kahraman-Yücel Dağlı, 5. Baskı, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2008, s. 660.

¹⁹⁵ Ortaylı, **İstanbul'dan Sayfalar**, s. 242.

¹⁹⁶ Aleksandros Paspatis, **Balıklı Rum Hastanesi Kayıtlarına Göre İstanbul'un Ortodoks Esnafı 1833-1860**, çev. Marianna Yerasimos, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2014, s. 30.

¹⁹⁷ Abdülaziz Bey, **Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri**, I, s. 306.

¹⁹⁸ Akbulut, "Meyhanelerle Mukaddes Mekânlar Arasında Mesafe Tayini: Sultan II. Abdülhamid Devri İstanbul'undan Örnekler", s. 213-214.

¹⁹⁹ Ahmet Refik, **On Altıncı Asırda İstanbul Hayatı (1553-1591)**, Devlet Basımevi, İstanbul, 1935, s. 142-143.

döneminde de meyhane yasakları uygulanmıştır.²⁰⁰ Bu dönemden itibaren meyhanelere yönelik sert tedbirler devam etmiştir. 1595 yılında meyhaneler tamamıyla kapatılmış ve ele geçirilen şaraplar da dökülmüştür.²⁰¹ Bu mekânlara yönelik en sert uygulamalar Sultan IV. Murad döneminde yaşanmıştır. Fitne ve fesadın çıkış yeri olarak kabul edilen meyhaneler, 1634 yılında tütün ve kahvehanelerle birlikte yasaklanmıştı. Yasak sonrası tüm meyhaneler yıkılmış ve içki içenlere yönelik sert tedbirler alınmıştı.²⁰² Meyhane ve içki konusunda sert tedbirlere başvurulması gerektiğine inanan padişahlardan birisi de Sultan III. Selim olmuştur. Osmanlı Devleti'nin hem Rusya hem de Avusturya ile savaş yaptığı zor günlerde tahta çıkan III. Selim, askerin çeşitli cephelerde düşmanla çarpıştığı bir dönemde, bir kısım halkın İstanbul'da içki ve fuhuşla vakit geçirmesine tahammül edemiyordu. Bu sırada sarhoş yabancı gemicilerin geceleri, yüksek sesle şarkılar söyleyerek sarayın önünden geçmeleri de padişahı bir hayli öfkelenmişti. Bu hususta Kaymakam Paşa'yı sert bir dille uyan III. Selim, özellikle Müslümanların içki içmemesi için sert tedbirler düşünmüş ve İstanbul'un birçok semtinde meyhaneler kapatılarak mühürlenmişse de çeşitli suistimaller nedeniyle içki temin etmenin veya içki içmenin önüne geçilememişti. İstanbul'da bazı kolluk ve yasakçıların masrafları meyhanelerden tahsil edilen paralarla ödendiği için masraflarını bu yolla temin eden kurumlar ve geçimlerini meyhanelerden sağlayan reaya yasak sonrası zor duruma düşmüştür. Bu nedenle Sultan III. Selim'in uygulamaya çalıştığı meyhane yasağı istenen neticeyi vermemiş ve meyhaneler bir süre sonra eskisi gibi çalışmaya devam etmiştir.

Tanzimat ve Islahat fermanlarının ilan edilmesi ile oluşan ortam, toplu meyhane kapatma kararlarının da sonunu getirmiştir. Bu dönemde hazırlanan nizamnâmeler çerçevesinde nerelerde meyhane açılabileceğine nerelerde açılmayacağına açıklık getirilmiştir. Dolayısıyla insanlar, tespit edilen kıstaslar çerçevesinde meyhane açabilme imkânına kavuşmuştur.²⁰³

²⁰⁰ Akbulut, "Meyhanelerle Mukaddes Mekânlar Arasında Mesafe Tayini: Sultan II. Abdülhamid Devri İstanbul'undan Örnekler", s. 214.

²⁰¹ Selânikî Mustafa Efendi, **Tarih-i Selânikî (1002-1008/1595-1600)**, II, haz. Mehmet İpşirli, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 1999, s. 597.

²⁰² Naîmâ Mustafa Efendi, **Târih-i Na'imâ**, II, haz. Mehmet İpşirli, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 2002, s. 756, 792.

²⁰³ Akbulut, "Meyhanelerle Mukaddes Mekânlar Arasında Mesafe Tayini: Sultan II. Abdülhamid Devri İstanbul'undan Örnekler", s. 215.

1.2. Meyhaneler

Osmanlı döneminde meyhaneler “koltuk” ve “gedikli” olmak üzere iki sınıfa ayrılırdı. Gedikli meyhaneler ruhsatlı olup sayıları tahdit edilmişti. İstanbul’da 100 meyhane varsa, bu ne yüz bir olabilir ne de doksan dokuza inebilirdi.²⁰⁴ Koltuk meyhaneleri ise ruhsatsız, kaçak olarak çalıştırılırdı. Zaman içinde bunlara “ayaklı meyhaneler” ilave olurken, gedikli meyhaneler Abdülaziz döneminden (1861-1876) sonra “selatin meyhaneleri” olarak anılmaya başlandı. Bir de koltuk ile gedikli arasında bir seviyede, “küplü meyhaneler” vardı.²⁰⁵

1.2.1. Gedikli Meyhaneler

Gedikli meyhanelerin müşterileri ikindi ile akşam arası esnaf kalfaları, çırakları, boydan henüz tüylenmemiş yahut bıyıkları yeni yeni terlemiş gençlerdi. Akşam ile yatsı arasında yeniçeriler, kalyoncular, topçular, esnaf kâhyaları, âşıklar (halk saz şairleri), okuryazar takımının kalenderleri yani yaşını başını almış adamlardı.²⁰⁶

Mehmed Tevfik dönemin en önemli gedikli meyhanelerini şu şekilde sıralamaktadır:

Balıkpazarı: Kafesli, Hançerli, Yahudi

Zindankapısı: Salebci

Asmaaltı: Çavuşbaşı

Ketenciler: Sabuncu

Mahmudpaşa: Çorapçı hanı, Kürkçü hanı, Valide hanı, Mercan’da Ali Paşa hanı

Tavukpazarı: Meşhur ve hâlen ma’mur Saraç hanı, Bakla hanı, Yağlıkçı hanı, Vezir hanı

İskenderboğazı: Taş han

Gedikpaşa: Küçük Müsellim, Büyük Müsellim

Kumkapı: Düzoğlu, Yeni Meyhane, Karabıçak, Küçük Samsun

Yenikapı: Kafesli

Langa: Tandırlı, Mermerli, İkipapılı

Kolluk karşıısı: Sarayodaları, Uzunodalar

²⁰⁴ Reşad Ekrem Koçu, *Eski İstanbul’da Meyhane ve Meyhane Köçekleri*, Doğan Kitapçılık, İstanbul, 2002, s. 16.

²⁰⁵ Zat, “Meyhaneler”, s. 435.

²⁰⁶ Koçu, *Eski İstanbul’da Meyhane ve Meyhane Köçekleri*, s.16.

Samatya: Büyük Kuleli, Küçük Kuleli, Altın Oluk, Gümüş Halkalı, Kel Serkis, Zafiri, Ormanis, Kelepçe, Hacı Manol, Sürgerli, Servili

Yedikule: Mağaza

Altımermer: Sünbüllü

Karagümrük: Takkeci

Topkapı: Karagöz, Yeni Meyhane, Hacı Mardiros, Kaledibi, Sarafim

Tekfursaray: Karagöz, Ekserci Mişon, Kürkçü, Orak, Çubukçu Nesim

Balat: Karanlık, Koço, Kalfa, Köroğlu, Bahçeli, Yarım Balat, Karanfil, Yasef, Ekserci Nesim, Balta Yasef

Lonca: Ayvalı, Yavaşko

Balat harici: Dülgeroğlu, Tümbet, Hacı Mişon, Hacı Avram, Gümüş Endaze, Bayrakdar, Çingene Müslim.

Fener: Sukiyas, Gümüş Halkalı, Kamburoğlu, Tanaşaki

Kiremit mahallesi: Sakızlı, Kafesli

Cibali: Haleblioğlu, Laşko, Kasavet, Anastas, Yahudi Ayoda

Unkapı: Yenidünya, Baklacıoğlu

Keresteciler: Kandilli.²⁰⁷

Gedikli meyhanelere girildiği zaman kapının hemen sağ ve sol tarafında bazen de karşı tarafında bir içki tezgâhı bulunmaktaydı. Tezgâh üzerinde ayaküstü içip gidecekler için de hazırlanmış rakı kadehleri, şarap bardakları ve içinde fasulye piyazı, lahana turşusu, leblebi gibi meze ve çerezler bulunan tabaklar diziliydi. Bu gedikli tezgâh başı müşterileri genellikle akşamcı ağalar, esnaf takımı ve ustalar ile karşılaşp yüz göz olmak istemeyen kalfalar ve çıraklardı. Bunlar dükkânlarını kapayıp evlerine giderken yolları üzerinde bulunan meyhanelerde birkaç tek atarlar, fazla oyalanmadan hemen giderlerdi. Bunlara meyhaneciler “tezgâh müşterisi”, müşteriler de meyhanenin bu âlemine “tezgâh âlemi” derlerdi.²⁰⁸ Bir gencin mahallesinde, akşamcı diye bilinmesi pek hoş karşılanmazdı. Akşamcılıkla dile düşmüş bir delikanlı, her ne kadar yakışıklı ve önemli bir zanaatı olsa da kolay kolay kız bulup evlenemezdi.²⁰⁹

Peki bu akşamcılar kimlerdi ve ne amaçla meyhanelere giderlerdi? İçgüveyle, kaynana, kayınpeder baskısından yılgınlar, görücü usulüyle evlenip karısına ilgi duymayanlar, evindeki yoksulluktan rahatsız olanlar, iş sonrasında bir-iki saatlik akşamcı keyfi yaşadıktan sonra yapay bir neşeyle eve gitmeyi arzulamaktaydılar. Akşamcılığın

²⁰⁷ Mehmet Tevfik, **İstanbul'da Bir Sene**, İletişim Yayınları, İstanbul, 1991, s. 156-157.

²⁰⁸ Zat, “Meyhaneler”, s. 435.

²⁰⁹ Koçu, **Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri**, s. 33.

İstanbul'daki yaygınlığında, eski Rum meyhane ve taverna geleneklerinin özellikle de Sakızlı meyhanecilerin etkisi büyüktü. Evdeki üç-beş kişilik sade ve çoğu ortamda soğuk birlikteliğe karşılık, Barbarların, Apostolların, Langa'daki, Limon İskelesi'ndeki, Samatya'daki, Galata'daki meyhanelerinde samimi arkadaş grupları arasında olmak, edebiyat konuşmak, müzik dinlemek, nükteler ve fıkralarla açılmak, çok farklı ve vazgeçilmez bir ihtiyaçtı. Akşamcılar birbirlerini beklerler, ararlar, nereye gideceklerini, ne içeceklerini, mezelerini çoğu kez önceden kararlaştırırlardı.

İstanbul akşamcılığı 19. yüzyıla kadar gedikli meyhanelerde, Abdülaziz (1861-1876) döneminden başlayarak da selatin meyhanelerinde sürdürülürdü. Bu meyhaneler ruhsatlıydı. Bu sebeple de hem meyhaneler zengin donanımlı hem de gelenler belli düzeyde idiler. Akşamcılığın en çok özenilen tarafı duygulu, kültürlü, sanatsever ve görgülü insanların bu ortamlarda buluşmalarıydı.²¹⁰

Meyhanelerde bazı fakir akşamcılar bulunur ki bunlardan bazıları güzel gazeller okur, bazısı ney üfler, keman çalardı. Böyle adamları akşamcılar idare ile hem kendileri eğlenirler ve hem de bu vesile ile o fakirin keyfini yerine getirirlerdi.

Tabii bu akşamcılar meyhaneye gelmeden önce de birtakım hazırlıklar yapılırdı. Saat ona gelince tezgâhtar akşamcıların şişelerini hazırlar, uşaklar sofraları temiz siler süpürür, toprak şamdanlara mumları dikip sofranın üzerine koyarlardı. Etrafına meze tabakları ve tuz kutusu dizilirdi. Ateşçiler ateşliklerini tellendirir, aşçılar tencereleri, tavaları dizerler ve meyhane akşamcılara hazır hale getirilirdi. Saat on bire gelince akşamcılar birer ikişer gelmeye başlardı. Bu akşamcılardan kimi portakal, kimisi elma, kimisi havyar yani her biri mevsime uygun olan bir meze getirirlerdi. Hizmetçi akşamcının elinde böyle bir meze gördü mü derhal koşup mezeyi alırdı. Soyulmak mı, ayıklanmak mı ne yapılmak lâzım ise yapıp tabakla getirir, sofrasına koyarlardı. Saat on ikiye gelince meyhanenin orta kandili yakılırdı. Hatta bazı akşamcılar “Meyhanenin orta kandili yanmadıkça, meyhaneci gelip sofradaki mumu yakmadıkça neşem gelmez” dermiş.²¹¹

Her akşamcı kendi gıdasını aşmamaya dikkat ederdi. Bu, eski ölçü ile 25-30 dirhemlik²¹² 1 veya 1,5 karafakiyi²¹³ aşmazdı. Kadehe ¼ oranında rakı konup su katılması;

²¹⁰ Sakaoğlu, “Akşamcılık”, s.168-169.

²¹¹ Tefvik, **İstanbul'da Bir Sene**, s.167-177.

²¹² Dirhem, eski bir ağırlık ölçü ünitesi olup 3,2075 grama karşılık gelir, Ünal, **Osmanlı Tarih Sözlüğü**, s. 199.

²¹³ Karafaki, küçük rakı sürahisine denir.

vaktin uzunluğuna göre, gıda miktarı artırılmak koşulu ile bir kadehin, en az beşer dakika aralıklarla ve küçük yudum denen usulle 6-8 kalkışta bitirilmesi, ortalama bir kuraldı. Gerçek bir akşamcı, sabaha kadar içmek durumunda dahi kalsa gıdasının miktarını artırmaz, yudumlarını daha seyrek ve az tutarak idare ederdi.

İstanbul akşamcılarının meze (lezzet) seçimindeki titizlikleri de meşhurdur. İlk sırada haşlanmış yumurta bulunmaktaydı. İkinci sırada sakız leblebisi gelirdi. Akşamcılar için şu dört şey tam bir keyif için gerekli sayılırmış: Sakız mastikası (rakı), istragalya meze (sakız leblebisi), civan perçemi tütün, kafadar marka sarma kağıdı. 19. yüzyılın sonlarına doğru İstanbul'da içilmeye başlayan düz rakıyı, akşamcılar uzun zaman benimseyememişlerdir. Sakız leblebisini tercih nedenleri, hem ağız kokusunu alması, hem mide suyunu emmesindedir. Mezenin karın doyurmak maksadıyla atıştırılması da akşamcılar arasında bir görgü noksanlığı kabul ediliyordu. Fakat sofralarında her çeşit mezenin bulunmasından da zevk almaktaydılar.²¹⁴

Meyhanelerin kapanma saati alaturka bir buçuk suları idi ve bu saat gelince çingiraklar çalınırdı; hanlar içindeki gedikli meyhanelerde ise davul çalınırdı.

Akşamcılar, meyhane dönüşlerinde semtlisi ile birleşerek yolda da muhabbetle giderlerdi. Fazla kaçırarlardan, bazen yollarda dökülüp kalanlar da olurdu.²¹⁵

İstanbul'da Ramazan yaklaşırken Şaban'ın on beşinde ahabplar toplanarak mesirelerde içkili bir ziyafet verip eğlenirlerdi. Buna Ramazanda içki içilmeyeceği için, defter kapama ve bıçak silme adı verilirdi.²¹⁶ Meyhaneler Ramazan ayı süresince Müslüman müşterilerinden mahrum kalırlardı. Meyhaneciler, sofrabaşı olan hatırlı müşterilerinin evlerine Ramazan Bayramı'nın ilk günü birer büyük tabak midye veya uskumru dolması yollarlardı. Bu "meyhanemiz açıldı, bekleriz!" anlamına gelmekteydi.²¹⁷

Ramazanlarda tabii ki meyhane ve bu gibi eğlence mekânlarında ve çevresinde önlemler artırılmaya çalışılmıştır. Örneğin; Galata'da Dört Yol ağzlarında birer polis ve

²¹⁴ Sakaoğlu, "Akşamcılık", s. 169.

²¹⁵ Reşad Ekrem Koçu, "Akşamcı, Akşamcılar", **İstanbul Ansiklopedisi**, I, 1958, s. 553.

Hatta bu konu ile ilgili hoş bir fıkra vardır: Akşamcının biri evinin önüne kadar gelmiş, fakat tokmağı çalacak takatı kalmadığından kapının önünde sızmış, kalmış. Kolluk kuvvetleri gelmiş, bir yeniçeri çorbacısı kendisini uyandırarak:

-Kalk! Kapıya gideceksin!.. deyince sarhoş gülmüş:

-Ağa!.. demiş, işte evimim kapısı halim olsa, oraya girerdim!..

²¹⁶ Sennur Sezer ve Adnan Özyalçınar, **İstanbul'un Taşı Toprağı Altın (Eski İstanbul Yaşayışı)**, s. 198.

²¹⁷ Zat, "Meyhaneler", s. 435, Sennur Sezer ve Adnan Özyalçınar, **İstanbul'un Taşı Toprağı Altın (Eski İstanbul Yaşayışı)**, s. 199.

jandarma bulundurulması, kol ve devriyelerin de meyhane ve emsali yerlerde akşamdan sabaha kadar gezdirilmesi ve devriye ve kol memurlarına birer düdük verilerek tehlike anında düdüklere öttürerek sesi duyan diğer kol memurlarının derhâl sesin geldiği noktaya koşmaları ve böylece Ramazanda meyhanelerde uzun uzadıya işret edilmemesine ve birçok gazino ve meyhanelerin zamanında kapatılmasını sağlamaya çalışılmıştır.²¹⁸

Gedikli meyhanelerle ilgili bilinmesi gereken önemli bir husus da bu meyhanelerde genellikle kalendermeşrep, saz ve söz sahibi kişiler oldukları için eli bıçaklı kişilere rastlanmazdı. Bu gibi kişiler genellikle koltuk meyhanelerine giderlerdi ve kanlı kavgalarda koltuk meyhanelerinde çıkardı.²¹⁹

1.2.2. Koltuk Meyhaneler

Osmanlı döneminde içki gedikli meyhanelerde satılırdı. Lonca sistemine bağlılığı ifade eden gedik usulü İkinci Meşrutiyet'te kaldırıldı. Kaçak olan meyhanelere ise koltuk meyhanesi denilmekteydi.²²⁰ 18. yüzyıl ortalarında, İstanbul'da 19 koltuk, yani meyhanenin bulunduğu kaydedilmiş fakat buna inanılmaması gerektiği belirtilmiştir. Çünkü gerçek sayının bunun çok daha üstünde olabileceği tahmin edilmekteydi.²²¹ Bu meyhaneler içki satılan ve içilen manav, bakkâl gibi dükkânlardı. Elinde bakkal gediği olan bir kişi bir yolunu bulup dükkânına bir fıçı şarap, birkaç damacana rakı attıktan sonra kepenkleri indirip gizli meyhanesini işletirdi. İşletirken de elbette ki zaptiyenin, bekçinin “görme beni” ücretini de öderdi.²²² Kayıkçı, hamal, tellak gibi ayak takımı çoğunluklu müşterileriydi.²²³ Koltuk meyhanelerinin bir bölümü de kibar koltuklarıydı. Buralara daha ziyade evlerine içki sokmayan memur ve kâtip takımı gelerek akşamcılık adetlerini sürdürürlerdi.²²⁴

”Koltuk” tabiri aynı zamanda “Randevüevi” anlamına da gelmektedir. Koltuk meyhanelerinde kaçak olarak içki içilirken, aynı dönemde, yani 19. yüzyılın sonlarında

²¹⁸ BOA, Yıldız Perakende Evrakı Zaptiye Nezareti Maruzatı Belgeleri (Y. PRK. ZB), 15-16, 9 Şaban 1312 (5 Şubat 1895) tarihli belge.

²¹⁹ Sakaoğlu, “Akşamcılık”, s. 170.

²²⁰ Emiroğlu, **Gündelik Hayatımızın Tarihi**, s. 381.

²²¹ Ortaylı, **İstanbul'dan Sayfalar**, s. 109.

²²² Koçu, **Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri**, s. 15-16.

²²³ Sennur Sezer ve Adnan Özyalçınar, **İstanbul'un Taşı Toprağı Altın (Eski İstanbul Yaşayışı)**, s. 199.

²²⁴ Zat, “Meyhaneler”, s. 435.

Aksaray’da, Şekerci Sokağı’nda ünlü Benli Hürmüz’ün ve Kaymaktabağı’nın koltuklarında yatak muhabbetli “Koltuk Âlemleri” yapılırdı.²²⁵

1.2.3. Ayaklı Meyhaneler

Dükkânı, tezgâhı, fiçısı, ustası, hepsi tek bir kişi olan ayaklı meyhaneler, seyyar içki satıcılarıydı. Sırtlarında cüppe, cüppenin iç cebinde bir kadeh bulunurdu. Kendilerini tanıtmak için omuzlarına bir peşkir atarlardı. Nargile marpuçunun üç-dört kat uzunluğunda ve yine o genişlikte bir bağırsak, içi rakı dolu olarak bellerine kuşakvari sarılı dururdu. Bağırsağın bir ucunda ise musluk bulunurdu. Bunlar manav dükkânları önünde dolaşırlar, uzaktan müşterilerini gördükleri zaman hemen manav dükkânına girerlerdi. Müşteriler de onları takip ederlerdi. Müşteriler genellikle kayıkçı, hamal ve İstanbul’un baldırıçıplak külhanileri olup bunlar büyüklü küçüklü gedikli meyhanelere giremezlerdi. Ya dar ve pis koltuklara giderler ya da bu ayaklı meyhanelerde demlenirlerdi.²²⁶ Ayaklı meyhane bağırsağın musluğunu açarak kadehe ısınmış ve rengi sapsarı kesilmiş rakıyı doldurur ve müşterisine sunar. Kadehi bir yudumda yuvarlayan müşteri ya üzüm tanesi ya da mevsimine göre bir meyveyi meze yapardı. Çoğu da ağzını elinin tersiyle silerdi. Bu harekete de “yumruk mezesi” derlerdi. Çoğu Ermeni olan ayaklı meyhaneler daha çok Bahçekapı, Yemiş İskelesi, Galata ve civarında dolaşırlardı.²²⁷

1.2.4. Küplü Meyhaneler

Bazı meyhanelerde fiçi yerine içinde ayakta duran bir adamın başının görülmeyeceği büyüklükte küpler vardı. Bu yüzden o meyhanelerin adı “küplü” olarak anılırdı.²²⁸ Ayrıca “küplü” tabiri “ayyaş” ve “ayyaş takımı” için de kullanılmaktaydı. Küplü meyhanelerden bazıları ayyaşların sadece yiyip içtikleri mekânlar değil aynı zamanda barındıkları mekânlardı. O günlerin en ünlü küplü meyhanesi, Galata’nın en تنها yerinde olup batakhaneyi andırmaktaydı.²²⁹

²²⁵ Vefa Zat, *Âdâbıyla Rakı ve Çilingir Sofrası*, İletişim Yayınları, İstanbul, 2014, s. 209.

²²⁶ Reşad Ekrem Koçu, “Ayaklı Meyhaneler”, *İstanbul Ansiklopedisi*, III, 1960, s. 1426; Ortaylı, *İstanbul’dan Sayfalar*, s. 243.

²²⁷ Zat, “Meyhaneler”, s. 435; Tevfik, *İstanbul’da Bir Sene*, s. 159; Ortaylı, *İstanbul’dan Sayfalar*, s. 243-244.

²²⁸ Koçu, “Akşamcı, Akşamcılar”, s. 552; Sennur Sezer ve Adnan Özyalçın, *İstanbul’un Taşı Toprağı Altın (Eski İstanbul Yaşayışı)*, s. 197.

²²⁹ Zat, *Âdâbıyla Rakı ve Çilingir Sofrası*, s. 209.

Dönemin küplü meyhanelerini ve müdavimlerini Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey şu şekilde betimlemektedir:

Kopuklardan daha sefil bir sanat vardır ki o da küplü takımıdır. Sarhoşlukta son derece vasıl olan ve sarhoşluğu yüzünden hiçbir işe eli varmayan ayyaş takımının rakısı su küpünde durduğu için “Küplü” namı verilmiş olan meyhaneye düşerler. Bu küplü meyhanesi Galata’nın en izbe mahallinde olup âdeta batakhane şeklini andırır. Dışarıdan içerisi görünmez. Dükkân kapalı zannolunur. İçeride iki adet kırık iskemle ile ayakları kıvrılmış, üzeri pis, murdar bir masa bulunmaktadır. Meyhanenin yüzü gözü berbattır. Tezgâh namına sedir üzerinde birkaç şişe ile paslı bir teneke maşrapa mevcuttur. Bu maşrapa elli dirhemliktir. Müşteri on para verir, bu maşrapadaki rakıyı içer. Bu rakının lezzeti sulu gazdan az farklıdır. Buranın müdavimleri içip içip meyhanenin bir köşesine kıvrılır, yatar. Bu yatanlar meyhanelerin kadim müşterileridir. Bunlardan sema tavanı altında yatıp yıldızları sayanları da vardır.²³⁰

Bu şekilde küplü müdavimlerinin nasıl bir yaşam şekline sahip oldukları tüm açıklığıyla gözler önüne serilmiştir.

1.3. Meyhanelerin Fiziksel Özellikleri ve Değişimi

İstanbul, meyhaneleri ile ünlü bir şehirdi. Meyhanelerin çoğu eski zaman işi tuğla kemerli yapılarıydı. Sokak kapılarında birer hasır asılı bulunurdu.²³¹ Kapıdan girilince ya sağda ya da solda bir tezgâh bulunurdu. İçki içip gidecek müşteriler için hazırlanmış rakı kadehleri, şarap bardakları, içlerinde fasulye piyazı, lahana turşusu, beyaz peynir, zeytin, leblebi gibi mezeler bulunan tabaklar dizilirdi.²³²

Meyhanelerinin bazılarının tavanlarında bulunan çengellere içlerinde “Kırkağaç” ve “Topatan” kavunları bulunan fileleri asarlardı. Filelerdeki kavunların sayıları kimi zaman kırkı elliye bulurdu. Bunlar, kış ayları boyunca asılı oldukları yerlerinden birer birer alınır ve müdavimlere servis edilirdi. Kavunlar, özellikle meyhane konukları ve müdavimleriyle dolup taşmaya başladığı zamanlarda yerlerinden alınırdı. Bu arada konuklara hangi kavunu istediği sorulurdu.²³³

Tezgâhın arkasındaki duvarda oymalı raflar bulunurdu. O raflara da rakı ve şarap ibrikleri, güğümleri dizilirdi.

²³⁰ Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey, *Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı*, Kitabevi, İstanbul, 2001, s. 47-48.

²³¹ Refik Ahmet Sevengil, *İstanbul Nasıl Eğleniyordu?(1453'ten 1927'ye Kadar)*, Alfa Yayıncılık, İstanbul, 2014, s. 245.

²³² Koçu, *Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri*, s. 33.

²³³ Zat, *Âdâbıyla Rakı ve Çilingir Sofrası*, s. 109.

İstanbul'un eski meyhanelerinde 1875-1880 yılları arasına kadar masa yoktu. Masa ilk gazinolar, alafranga içkili yerler açıldıktan sonra meyhanelere onları taklitle girmiştir, rahle gibi açılır kapanır bodur iskemleler üzerine bakır yahut tahta sinilerle “sofra” kurulurdu.

Sofra başında yine bodur hasırlı iskemlelerde oturulurdu. Sofra kurulunca ilk gelen şey ağaçtan oyma bir “tuzluk” olurdu; “tuz”, sofranın uğur ve bereketini temsil ederdi. Meyhaneye masa girdikten sonra da, her masanın üstünde, müşterisiz, boş da dursalar bir tuzluk mutlaka bulunurdu.

Bazı gedikli meyhanelerde, sofraya açtıran itibarlı müşteriler için birkaç basamak merdivenle çıkılır bir balkon, “şirvan” bulunurdu. Bazısının da bir üst katı ve o katta mükemmel döşenmiş odaları vardı. O odalara dışarıdan ayrı bir kapıdan girilirdi. Odalarda da İstanbul'un azılı zorbaları, kabadayıları yanlarında kadın getirirlerdi.

Meyhanenin bir duvarı boyunca gayet büyük ve içlerinde cins cins şarap bulunan fiçiler dizilirdi, baş tarafları bir buçuk metre çapında olan fiçilerin tahtadan yapılmış iri lülelerine bir el merdiveni dayanılarak çıkılır ve lüle açıldığı zaman akmaya başlayan şaraba çanak, bardak değil, kocaman tahta kovalar tutulurdu. Gedikli meyhanelerin geniş tavanları direkler ile tutturulmuştu. Ortadaki direklerden birinin dibinde büyük bir tuzlu balık fiçisi da gediklilerin hususiyetlerindendi. Tuzlu balıklar Malta'dan veya Yunan adalarından gelirdi.

Gedikli meyhanenin tavanını tutan direklerden birine de bir çingirak asılırdı. Kapatma saati gelip de müşterilerin keyfi tamam olmamış ise kapı örtülür, kapının önüne de bir çirak oğlan gözcü olarak konulur, çıkarken çingırağın da ipini eline alırdı. Kolluk kuvvetleri görüldüğü zaman ipi birkaç kere çekerdi ve müşteriler de kola hürmet ederek seslerini alçaltırlardı. Kol çavuşuna “görme bizi” harcı verilirdi.²³⁴

İstanbul'u ziyaret eden Amicis, bir Rum mahallesinde bir şeyler yemek için girdiği meyhaneyi ve orada bulunan insanları şu şekilde tasvir etmektedir:

İstanbul'un o pek garip ve hepsi de birbirinin aynı olan sayısız meyhanelerinden birini görme fırsatını kaçırmıyoruz. Bu, içinde tiyatro

²³⁴ Koçu, **Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri**, s. 33-39; Zat, “Meyhaneler”, s. 435; Tevfik, **İstanbul'da Bir Sene**, s.160-167; Sevensil, **İstanbul Nasıl Eğleniyordu?(1453'ten 1927'ye Kadar)**, s. 245-247; Sennur Sezer ve Adnan Özyalçiner, **İstanbul'un Taşı Toprağı Altın (Eski İstanbul Yaşayışı)**, s. 197-199; Murat Can Kabagöz, **Eğlenirken Modernleşmek Meyhaneden Baloz, İmparatorluk'tan Cumhuriyet'e İstanbul**, Heretik Yayınları, Ankara, 2016, s. 24-26.

kurulabilecek kadar büyük, ancak sokak kapısından ışık alan ve parmaklıkları yüksek ahşap bir kerevetle çevrilmiş çok geniş bir salondur. Bir tarafta kocaman bir ocak vardır, ocağın başında duran, gömleğini fora etmiş pek telâşlı bir adam balık kızartır, kebab pişirir, iştah açıcı yemekler hazırlar ve insan ömrünü kısaltacak daha başka bir sürü şey yapar. Öbür tarafta, ayaklı kadehlerle beyaz ve kırmızı şarap dağıtan korkunç suratlı başka birinin durduğu bir tezgâh vardır; ortada, önde, arkalıksız alçak sandalyeler, sandalyelerden biraz daha yüksek ve kunduracı tezgâhlarını hatırlatan küçük masalar bulunur. Meyhaneye biraz süklüm püklüm girdik, çünkü içeride ayaktakımından Rumlarla Ermeniler vardı ve bizi alaya alırlar diye çekiniyorduk, lâkin kimse bakmak tenezzülünde bulunmadı. İstanbullular, umumiyetle, dünyanın en meraksız insanlarıdır, birinin dikkatini çekmeniz için en azından sultan olmanız veya Pera'daki deli gibi sokaklarda çırılçıplak koşmanız gerekir. Bir köşeye oturup beklemeye başladık ama kimse gelmedi. O zaman anladık ki, İstanbul meyhanelerinde kendi kendisine hizmet etmek âdettir. Ocağa gidip, Allah bilir hangi dört ayaklı hayvanın etinden yapılmış kebab, tezgâha gidip bir kadeh sakızlı Bozcaada şarabı alarak hepsini birden dizimize kadar gelen masaya taşıdık, sonra birbirimize hüznle baktık ve yemeye başladık. Hesabı tevekkülle ödedik ve ağzımızı açarsak anırır veya havlarımız korkusuyla sessiz sakin çıkıp yolumuza Haliç'e doğru devam ettik.²³⁵

Anlattıklarına bakılırsa Amicis gittiği bu meyhanede; sunulan yiyeceklerden, yapılan hizmetten, meyhanenin havasından pek memnun kalmamıştır. Onu tek memnun eden şey ise oradaki insanların pek de çevrelerini umursamaz oluşudur.

Aslında genel olarak İstanbul meyhanelerinde müşteri memnuniyetine önem verilirdi. İstanbul meyhanelerinin uşakları ve aşçıların çoğunluğu Rum idi. Patrona “Barba” tezgâh başında durana ise “Mastori” denilmekteydi.

Meyhanelerde müşterilere genç Rum delikanlılar hizmet ederdi. Bunlara “Muğbeçe” (sakî, palıkar) denilirdi. Sofralara ihtiyaçları götüren bu kişiler yeni yeni tüylenmeye başlamış gençlerdi. Bu gençler 22-23 yaşlarına gelince müşteriler arasında modaları geçerdi. Sofralara şamdan getiren, müşterilerin çubuklarına ateş koyan kişilere de “ateş oğlan” denilmekteydi. Bunların yaşları 10 ile 18 arasında olur ve “Pedimu” derlerdi.

Petrol lambalarının bulunmadığı zamanlarda meyhaneler, tavanlarında asılı olan büyük kandiller ve tezgâha, sofraya konulan devrilmesi güç geniş dipli şamdanlarla aydınlatılırdı.²³⁶ Zamanla çingiraklar terk edildi, nargile ve çubuk kaldırıldı. Aynı zamanda meyhane bölgeleri sınırlandırılıp Müslümanların oturdukları bölgelerde özellikle cami ve

²³⁵ Amicis, *İstanbul (1874)*, s. 67-71.

²³⁶ Koçu, *Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri*, s. 33-39; Zat, “Meyhaneler”, s. 435; Sevengil, *İstanbul Nasıl Eğleniyordu?(1453'ten 1927'ye Kadar)*, s. 245-247; Kabagöz, *Eğlenirken Modernleşmek Meyhaneden Baloz, İmparatorluk'tan Cumhuriyet'e İstanbul*, s. 24-26.

mescit yakınlarında meyhane açılması yasaklandı. Daha sonraları Beyoğlu'nda gazinolar ve içinde içki de kullanılan çalgılı kahvehaneler açılıp, yayıldı.

1.4. Meyhane Eğlenceleri ve Meyhanelerde Karşılaşılan Sorunlar

Zaman zaman yasaklanan zaman zaman da açılmalarına göz yumulan meyhaneler bilindiği gibi Tanzimat'ın ilanından sonra büyük bir özgürlük kazanmıştır. Meyhanelerde değişik içki, yemek ve mezeler verilirdi. Meyhanelerde çubuk ve nargile de bulunmaktaydı. Meyhanelerin üst katlarında odalar bulunurdu. Saygın kişiler bu üst kat odalara alınırdı. İşi acele olanlar tezgâh başında içip giderlerdi. Asıl eğlenceler bu üst katlarda olurdu. Akşama doğru buraya düşen müşteriler rakı içip, nargilesini doldurtur sonra âlemine devam ederdi. Canları isterse arada bir de çubuk çekerlerdi. Kadehler birbirini izleyip tanıdıklar da gelmeye başlayınca sohbetler başlar, yeni gazeller okunur, övgüler eleştiriler başlardı. İçkinin etkisiyle kahkaha tufanı kopar ve aralarında şakalaşmalar olurdu. Meyhanelere gelen bazı kişilerin genç çocuklara eğilimi bulunmaktaydı. Bu yüzden meyhaneciler, gelen müşterilere hizmet edecek gençleri güzel olanlar arasından seçerlerdi.²³⁷

Meyhanelerin birçoğunda bulunan rakkaslar da güzel erkek çocuklar arasından seçilir, meşkhanelerde özel olarak müzik eğitimi görür, makamlara ve ezgilere yakınlıkları sağlanır, ayrıca raksın tüm incelikleri ve kuralları öğretilirdi. Rakkaslar, köçekler ve tavşanoğlanları olmak üzere ikiye ayrılırdı. Köçekler, oyun sırasında kadife üstüne sırma işlemeli gömlek, canfesten, ipekliden, “dört kubbe” denilen sırma saçaklı eteklik giyerler, bellerine sırma kemer takarlardı. Başları açık, saçları uzun, kırma kıvırcık, kokulu ve doğal olarak dağınık olurdu. Parmaklarına pirinç zili takarlar, raks sırasında bunları müziğe uygun bir biçimde şakırdatırlardı. Tavşanoğlanları ise siyah çuhadan topuklara kadar şalvar, çuhadan oldukça dar, vücutlarının hatlarını belli edecek bir giysi giyerler, bellerine renk renk şallar sararlardı. Bunların başları açık değildi. Süslü küçük bir başlık giyerlerdi.²³⁸

Meyhane uşaklarının büyük bir kısmı çalıştıkları meyhanede bir yandan da köçeklik yapmaktaydılar. Müşterileri bu şekilde eğlendirmeye çalışırken aynı zamanda onların cinsel duygularına hitap ederlerdi.

²³⁷ Sevengil, *İstanbul Nasıl Eğleniyordu?(1453'ten 1927'ye Kadar)*, s. 246-247.

²³⁸ Zat, “Meyhaneler”, s. 435.

Meyhane bir eğlence mekânıdır ve akşamcılar da eğlenmek için meyhaneye gitmektedir. Ama görüldüğü gibi eğlence sadece sofraya kurup içki içmekten ibaret değildir. Zaten meyhanelerde çıkan polisiye olayların çoğu da işretten ziyade fuhuş ile ilgiliydi.²³⁹ Örneğin 19 yaşındaki nefer Ârif, Tophane-i Âmire Sanayi İkinci Alayının Üçüncü İdadiye Taburunun üçüncü bölümü efradındandır ve güzelliği sebebiyle de şöhretlidir. En azından 13 Temmuz 1890 tarihine kadar öyleydi. Ârif bu tarihte Hasköy'deki Kalaycı Bahçesi'nde ölü olarak bulunmuş, işin iç yüzü ise bir meyhaneci ile bir bahriye neferinin tanıklıkları sayesinde ortaya çıkmıştır. Meyhanecinin ifadesine göre Tersane-i Amire'de amele kâtipliği yapan 18 yaşlarındaki İsmail Hakkı, olay günü Ârif'le birlikte meyhaneye gitmişler ve iki şişe rakı içtikten sonra meyhaneden ayrılmışlardır. Bahriye neferinin anlattıkları olayı aydınlatmıştır. Cuma günü saat dört civarlarında Hakkı'nın sarhoş olduğu halde kahvehaneye gittiğini ve “Ben sevgilimi kama ile sol memesinden vurdum ve yarasını da açıp baktım” diye söylediğini ifade etmektedir.²⁴⁰ Anlatılanlara bakıldığı zaman bunun meyhanede başlayan sokakta son bulan bir yasak aşk olabileceğini ifade edebiliriz.

Yine başlangıcı meyhanede olan olaylardan biri de Trabzonlu Laz Dimitri'nin işlediği cinayettir. Dimitri, namılı kabadayılardandır. Gayet de yakışıklı bir kişidir. Bunun bir de Yani isminde bir mahbubu vardır. Dimitri sürekli yanında gezdirdiği Yani ile meyhaneden çıkıp kayıkla deniz sefası yapmayı düşünmektedir. Yağkapanı İskeleye'ne geldiklerinde plan bozulur ve Yani'nin ağzından bir “Köpek” lafı çıkar, Laz Dimitri de kime dediğini sorar. Yani'de “sana dedim” der. Bunun üzerine iskelede bulunan birkaç kayıkçı güler. Bu duruma sinirlenen Dimitri bıçağı çeker ve Yani'yi öldürür.²⁴¹

Meyhanelerde bir sofraya başında oturan bu kişiler etraflarındakilere de göz dikerlerdi. “Sen bana baktın, benimle eğlen” gibi küçük şeyleri büyütüp içkinin de etkisiyle kavga çıkarırlardı.²⁴² Meyhanelerde yaşanan olaylar bitip tükenmek bilmezdi. Bunları örneklendirecek olursak: Galata'da Yani isimli birinin meyhanesinde işret eden iki şahıs bu kez de meyhaneciyi yaralamışlar daha sonrasında kendileri de derdest edilip haklarında gerekli olan muamele yapılmıştır.²⁴³

²³⁹ Kabagöz, **Eğlenirken Modernleşmek Meyhaneden Baloz'a, İmparatorluktan Cumhuriyet'e İstanbul**, s. 38-39.

²⁴⁰ Reşad Ekrem Koçu, “Ârif (Nefer)”, **İstanbul Ansiklopedisi**, II, 1959, s. 980; Kabagöz, **Eğlenirken Modernleşmek Meyhaneden Baloz'a, İmparatorluktan Cumhuriyet'e İstanbul**, s. 39-40.

²⁴¹ Vâsîf Hiç, “Dimitri (Trabzonlu Laz)”, **İstanbul Ansiklopedisi**, VIII, 1966, s. 4590-4591.

²⁴² Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey, **Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı**, s.183.

²⁴³ Sabah, **Evvelki Gece Galata'da**, Nr. 823, 1891, s. 2.

Bir başka olay da Taksim Caddesi'nde meydana gelmiştir. Gece geç saatlerde iki şahıs Yorgi'nin meyhanesine giderek Yorgi'nin babası Dimitri'yi başından yaralamışlardır.²⁴⁴ Galata'da David'in meyhanesinde de olay çıkaran Amerikan tebaasından olan Bernard hakkında gerekli muamelenin yapılması Zabıta Nezaretine gönderilen dilekçeyle talep edilmiştir.²⁴⁵ Yine Unkapanı yanında bulunan Baklacıoğlu namıyla bilinen üç meyhanede ayyaşlar toplanarak adaba aykırı davranışlarda bulunmuş ve orada bulunan askerlere de kötü örnek oldukları dile getirilmiştir.²⁴⁶ Görüldüğü gibi içkinin dozu arttıkça çıkan olaylar da artmıştır.

1.4.1. Âb Âlemi

19. yüzyılın ikinci yarısına doğru yaygınlaşan bazı içkili toplantılara âb âlemi denilmektedir. Mesirelerde ve meyhanelerde düzenlenen âb âlemleri sazlı sözlü ve daha serbest olurken konak ve yalılarda düzenlenenler daha resmî bir havada olurdu. Daha eskilerde âb âlemlerine “bezm-i işret” (içki toplantısı), “bezm-i âlem” (eğlenti toplantısı) deniyordu.

19. yüzyıla kadar su kıyılarında, çayırda, havuz başlarında, meyhane görünümü veren içkili eğlenceler ancak gözlerden uzak olmak koşuluyla yapılabiliyordu. Şer'i kurallar bakımından âb âlemlerini açıkta yapmak mümkün değildi. Bu sebeple âb meclisleri meyhane ortamlarından ve konaklardan dışarıya pek taşmıyordu.

Âb âlemleri eğlence düşkünlerinin, sanat ve edebiyat meraklılarının tutkularıyla, bir yandan da yönetici sınıfın giderek yoğunlaşan siyasal ortamda içkili toplantıları istemeleriyle her çevreye yayıldı. Bu tutku, Sultan Abdülmecid dönemindeki hızını, Sultan II. Abdülhamid dönemine (1876-1909) doğru bir oranda yitirmekle birlikte 20. yüzyıla kadar sürmüştür. Âb âlemi II. Meşrutiyet'ten sonra siyasal tansiyonun yükselmesi, savaşlar, yoksulluk ve eski hayat tarzının değişmesi gibi sebeplerle yaklaşık yüz yıl boyunca kazandığı incelikleri ve kuralları ile birlikte yavaş yavaş unutulmuştur.²⁴⁷

²⁴⁴ Sabah, **Zaptiye Nezâreti Aliyesi'nden**, Nr. 31, 1899, s. 2.

²⁴⁵ BOA, ZB, 338-04, 9 Cemaziyelahir 1323 (11 Ağustos 1905) tarihli belge.

²⁴⁶ BOA, Dâhiliye Mektubi Kalemi Evrakı (DH. MKT), 1114-57, 16 Receb 1324 (5 Eylül 1906) tarihli belge.

²⁴⁷ Necdet Sakaoğlu, “Âb Âlemi”, **Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi**, I, 1993, s. 1-2.

1.5. Dönemin Ünlü Meyhaneleri

1.5.1. Vezirhanı Meyhanesi

Gedikli meyhanelerin en büyükleri hanlar içinde olan meyhanelerdir. Onların en büyüğü de Çemberlitaş'taki Vezirhanı Meyhanesi'dir. Bu meyhanenin en parlak dönemi 1880 ile 1890 arasındaki dönemdir. Vezirhanı Meyhanesi'ne giden Vâsîf Hiç, meyhanede gördüklerini şu şekilde anlatmaktadır: “İşret ile ülfetim asla olmadı, ağzıma müskiratın katresini değdirmediğim halde, meşrebimin icabı akşamcı yâranıma ayak uydurur, meyhanelere gider ve âlemleri de görürdüm.” Vezirhanı Meyhanesi'ne birkaç defa giden Vâsîf Hiç meyhane müşterilerinin son divan şairleri, basın mensupları ve beyden efendiden kimseler olduklarını dile getirmiştir. Muallim Naci'nin de o meyhanede bulunduğunu ve meyhane üzerine yazılmış meşhur gazelini defalarca okuduğunu ifade etmektedir.²⁴⁸

1.5.2. Karakulak Hanı Meyhanesi

Beyazıt'ta Karakulak Hanı'nın içinde zemin katta bulunan bir yerdir. Bu meyhane son divan şairlerinin toplantı yeri olmuştur. Son divan şairleri Lefkoşalı Mustafa Galib'in etrafında toplanmışlardır. Karakulak Hanı'na onun hatırı için kesesi ne kadar dolu olursa olsun ayaktakımından sivrilmiş kimseler giremezdi, girdiklerinde kovulmasalar bile havasından sıkılırlardı.

Karakulak Hanı Galib Bey'in ölümünden sonra İstanbul tarafının ilk gazinosu olmuştur. Hem dekoru hem de müşterileri değişmiştir. Kalendermeşrep şairlerin yerini devrin şık beyleri almıştır.²⁴⁹

1.5.3. Saraç Hanı Meyhanesi

Tavukpazarı'nda Saraç Hanı içinde bulunmaktaydı. Han içindeki meyhanelerin en büyüklerinden biriydi. Tavukpazarı Çarşısı'ndaki kasapların hepsi Eğinli Ruumlardı, Saraç Hanı Meyhanesi'ni de onlardan biri işletirdi. “Kasabın Meyhanesi” ya da “Kasapların Meyhanesi” olarak da anılırdı. Palikarları ve pedimuları da meyhanede nöbetleşe çalışan kasap çıraklarıydı. 1864-1865 arasında “Kasap Filip” denilen bir pedimu da hepsi

²⁴⁸ Vâsîf Hiç, “Çemberlitaşda Vezirhanı Meyhânesi”, *İstanbul Ansiklopedisi*, VII, 1965, s. 3817; Koçu, *Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri*, s. 49.

²⁴⁹ Koçu, *Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri*, s. 53-56, 117.

ayaktakımından müşteriler için pek makbuldü. Bu meyhane o yıllarda biri intihar biri de cinayet olmak üzere iki kanlı vakaya da sahne olmuştur.²⁵⁰

1.5.4. Eftalipos

Galata'da Topçular Caddesi'nde bir yerdeydi. En eski meyhanelerden "Saranda" denilen yerdir. Daha sonradan meyhaneden gazinoya çevrilmiştir. Galata'nın da ilk gazinosudur.²⁵¹

1.5.5. Cibâli Meyhaneleri

Cibâli semti eskiden beri bekâr uşaklarının sıklıkla bulunduğu yer olmuştur. Bu yüzden de meyhaneleriyle oldukça meşhurdur. Bu meyhanelerin müşterileri beygir ve araba sürücüleri, kayıkçılar, gemiciler ile ülfet ve muhabbetten zevk alan efendiden beyden bıçkın meşreb ve külhânbeyi kimselerdi. Cibâli meyhanelerine saz takımları ve köçek oğlanlar getirilir ve içki âlemleri yapılırdı.

Koltuk meyhaneleri oldukça fazlaydı fakat gedikli meyhane olarak Cibâli'nin beş büyük şöhretli meyhanesi vardı. Bunlar: Haleblioğlu'nun Meyhanesi, Laşko'nun Meyhanesi, Kasâvet, Anastaş'ın Meyhanesi ve Yahudi Ayoda'nın Meyhanesi'dir. Hepsi usta aşçıları, türlü mezeleri ve müşterilerine bol ikramları ile meşhurdu.²⁵²

1.5.6. Çakaloz Meyhanesi

İstanbul'da ayak takımının, uygunsuz hayta kişilerin gittiği meyhanedir. Rezilâne cümbüş ve muhabbetlerle içilen bu meyhanelerde insanın başına her türlü kaza ve bela gelebilirdi. Müşteriler arasında ufak para hesaplarından veya fuhuş yolunda alâka rekabetleri yüzünden kanlı kavgalar çıkabiliyordu. Çakaloz meyhaneleri çoğunlukla Beyoğlu'nun ara sokaklarında Galata ve Tophanede idiler.²⁵³

²⁵⁰ Koçu, *Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri*, s. 53-56, 117.

²⁵¹ Koçu, *Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri*, s. 117.

²⁵² Reşad Ekrem Koçu, "Cibâli Meyhâneleri" *İstanbul Ansiklopedisi*, VII, 1965, s. 3552.

²⁵³ Reşad Ekrem Koçu, "Çakaloz Meyhâneleri", *İstanbul Ansiklopedisi*, VII, 1965, s. 3665.

1.5.7. Madam Bela'nın Meyhanesi

Sultan II. Abdülhamid devrinde Galata'nın haşarat yatağı otel ve meyhanelerinden biriydi. Madam Bela kaldırım kabadayıları ile boy ölçüşen, pek çok kabadayı ve serseriye yıldırılmış bir kadındı. Devrin gazetelerinin vukuat sütunlarında bu otelci ve meyhaneci Madam Bela'nın adı mutlaka geçirdi. O zamanlar kapitülasyonlara dayanarak gayrimüslim gemiciler Türk limanları arasında da sefer yaptıkları için İstanbul limanında her zaman yüze yakın gemi bulunurdu. Madam Bela'nın müşterileri bu belalı korsan kılıklı gemicilerdi.

1888-1890 arasında bir Nakşî veya Kadirî şeyhinin güzel torunu, tekkenin Arnavud bahçıvanı tarafından kandırılır, Bela'nın meyhanesine götürülür, çocuğun karşısına da bir oyuncu kız çıkarılır, sarhoş edilen delikanlı bu kız vasıtası ile otele alınır ve gece otelde boğulur. Kaza ya da cinayet bilinmez ama cesedi soyarlar ve otelin bodrumuna defnedirler. Gece otelde ses duyan bir gemici durumu zaptiyeye bildirir. Madam Bela ve adamları durumu inkâr etseler de delikanlının cesedi bodrumda bulunur. Bu olaydan sonra otel ve meyhane kapatılarak Bela da hudut dışına atılır.²⁵⁴

1.5.8. Gemici Meyhaneleri

Müşterilerinin büyük bir kısmını kayıkçıların ve gemi tayfalarının oluşturduğu meyhaneler özellikle Galata ve Beyoğlu'nda Kalyoncu Kolluğu'nda toplanmıştı. Buralar ayak takımı yerleriydi. Müdavimlerinin bir kısmı uygunsuz gençlerdi. İstanbul Limanı'na gelmiş yabancı gemiciler de bu meyhanelerde işret ederlerdi.²⁵⁵ Bu meyhanelerde kavga dövüş hiç eksik olmazdı. Gemici meyhanelerinin bazıları çok itinalı ve seviyeli hizmet verdiklerinden ötürü "Kaptan Meyhanesi" olarak anılırdı. "Lavirentos Meyhanesi" bunların en ünlülerinden biridir.²⁵⁶

Bu meyhanelerden başka Dimo'nun Meyhanesi, Laz Osman'ın Meyhanesi, Kara Yani'nin Meyhanesi, Sakallı Kostî'nin Meyhanesi de bilinen diğer meyhanelerdir.²⁵⁷

²⁵⁴ Reşad Ekrem Koçu, "Bela, Madam Bela'nın Otel ve Meyhânesi", *İstanbul Ansiklopedisi*, V, 1961, s. 2452-2453.

²⁵⁵ Hüsnü Kınaylı, "Gemici Meyhaneleri", *İstanbul Ansiklopedisi*, XI, 1971, s. 6091.

²⁵⁶ Vefa Zat, *Eski İstanbul Otelleri*, s. 107.

²⁵⁷ Birsal, *Kahveler Kitabı Salâh Birsal Tarihi:1*, s. 52.

2. Şerbet ve Şerbetçi Dükkânları

Osmanlı meşrubat sektöründe şerbet oldukça önemliydi. Meyve özü ve şeker karışımı bu içecek yaz aylarında insanların serinlemesine vesile olurdu. Şerbetçi dükkânları olduğu gibi seyyar şerbetçiler de müşteriye hizmet götürmekteydi.

Damak zevkine düşkün olan Osmanlı halkı yemeklerine gösterdiği özeni içeceklerine de gösterirdi. Şerbetçi esnafı, suya bal, şeker, limon ve portakal suyu katarak şerbet yapardı. Şerbetin lezzetini arttırmak için misk, amber, sarısabır gibi kokulu bitkiler de şerbetin içine konulurdu.

Esnafın insanlara satmak için yapmış olduğu şerbet türleri ise; limonata, üzüm, elma, armut, ayva, erik, badem şerbeti, kavun çekirdeği şerbeti, nar, dut, içde, ceviz şerbetleri vb. Böğürtlen, çilek, kızılıçık, kayısı, mandalina, portakal, şeftali, turunç, vişne, gül, amber, fulya çiçeği, menekşe, yasemin çiçeği, muhabbet çiçeği, zambak, demirhindi, keçiboynuzu, antep fıstığı şerbetleri ise en çok tercih edilenleriydi.

Yemek dışında kışın tarçın şerbeti sıcak olarak verilirdi. Yazın ise koruk ve bal şerbeti sunulmaktaydı. Nar şerbeti ikramı kibarlıktan addedilirdi, balla ve sirkeyle yapılan sirkencübin şerbeti ise hem susuzluğu gidermekte hem de hastalıklara şifa olmaktaydı.²⁵⁸

3. Düzenlenen Balolar

Osmanlı devlet adamlarının da davet edilmiş olduğu ilk balo Sultan II. Mahmud zamanında İngiltere elçisi tarafından Haliç'te bir gemide verilmiştir. Kadınli erkekli eğlenceye ilk defa katılmış olan Osmanlı devlet adamları büyük bir tedirginlik yaşamış fakat bu tedirginliği belli etmemeye çalışmışlardır. Sultan II. Mahmud'un başlatmış olduğu Batılılaşma hareketi, Tanzimat'a kadar şekli bir inkılabı halkı hazırlamış görünüyordu. Daha öncesinde de İstanbul'da balolar düzenlenmekteydi fakat bu balolar elçiliklerde veya yabancı ticaret gemilerinde yabancıların katılımıyla düzenleniyordu. İlerleyen zamanlarda artık İstanbul halkı da balolara alışmıştı.²⁵⁹

²⁵⁸ Mehmet Mazak, **Gündelik Hayattan Renklerle Eski İstanbul**, Yeditepe, İstanbul, 2016, s. 104-105.

²⁵⁹ Özer, **Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Yaşam ve Moda**, s. 389.

Düzenlenen balolarda içkiler de bol ve çeşitliydi. Erkeklerle kadınların daha rahat hareket ettiği bu eğlenceler Avrupalı yaşam tarzının eğlence biçimini göstermesi bakımından da önemlidir.²⁶⁰

Balolar, balolardan esinlenilerek açılmış olan balozlar, kafeşantanlar, birahaneler, içkili gazinolar ve bu mekânlarda çeşitli görevlerde çalışan kadınlar...

Böyle içkili eğlence hayatı Osmanlı Türklerinin pek alışık olmadığı bir durumdu. O döneme dek hiçbir dönemde böylesine bir eğlence tarzı yaşanmamıştır. Osmanlı Türkleri sadece meyhaneyi bilirdi ve meyhane geleneğinde de kadının yeri yoktur. Meyhane, erkeğe özgü bir eğlence biçimidir.²⁶¹

Kadın ve erkeklerin balolara birlikte katılması geleneksel yapıdaki Türk toplumu için önemli bir değişim olmuştur.²⁶²

4. Eğlencenin Yeni Durağı Balozlar

Balolar, İstanbul'da 19. yüzyılın başlarına kadar ecnebi sefarethanelerde tertip edilen ve davetliler arasında tek bir Türk bile bulunmayan eğlencelerdir.²⁶³ Daha çok Levantenlerin ve gayrimüslimlerin eğlencesidir. Baloların diğer mekânlardan farkı ise kadın ve erkeğin bir arada eğlenmesine izin verilmesiydi.²⁶⁴

Çok geçmeden bu çeşit eğlencelere avam ve esnaf takımından gençler de heves etmişler, Beyoğlu'nun baloları bu ilgi karşısında Galata sokaklarına inince adı da halkın tabiri ile “baloz” olmuştur. Görüldüğü gibi balozlar bazı balolardan esinlenerek açılmışlardır. Baloz sözcüğü İtalyanca “balo” dan bozmadır.²⁶⁵

Bizans döneminde de içki ve fuhuşun merkezi olarak bilinen Karaköy ve Tophane semtlerinde, özellikle bugünkü Necatibey Caddesi'nde sağlı sollu sıralanmış balozlara 25-30 basamaklı merdivenlerle çıkılırdı.

²⁶⁰ Mustafa Karabulut, “Tanzimat Dönemi Romanlarında Eğlence Hayatı, Âdâb-ı Muâşeret ve Kılık-Kıyafet, **Türk Dünyası Araştırmaları**, 185, 2010, s. 137.

²⁶¹ Zat, **Eski İstanbul Barları**, 66.

²⁶² Meriç, **Osmanlı'da Gündelik Hayatın Değişimi**, s. 155; Özer, **Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Yaşam ve Moda**, s. 391.

²⁶³ Zat, **Eski İstanbul Otelleri**, s. 94.

²⁶⁴ Kabagöz, **Eğlenirken Modernleşmek Meyhane'den Baloz'a, İmparatorluk'tan Cumhuriyet'e İstanbul**, s. 51.

²⁶⁵ Zat, **Eski İstanbul Otelleri**, s. 94-95.

Bu gibi eğlence yerleri Sultan Abdülaziz döneminde (1861-1876) yaygınlık kazanmaya başlamış, 1920'lere kadar devam etmişlerdir. Balozların bazılarında orkestra veya saz takımı bulunur, müşterilerin masalarında onlara güzel zaman geçirtmek bahanesiyle oturan, gerçekte onların ceplerindeki parayı içki ismarlatmak için ya da beraberlik vaadi ile soyan konsomatrisler zaman zaman raks ederler, yerine göre de alafranga dansa kalkarlardı. Balozların meyhanelerden bir farkı da liman yakınında bulunmaları ve müşterilerinin çoğunluğunu yabancı gemicilerin oluşturmasıdır.²⁶⁶

Balozlarda meyhanelerde olduğu gibi kadınların benzerleri değil bizzat kadınların kendileri bulunmaktadır. Kadın ve erkekleri bir arada eğlendirmesiyle bilinen balolar, Galata'da erkeklerin eğlendiği baloza dönüşmüştür. Balolarda olduğu gibi artık balozlarda da kadın ve erkek bir aradadır. Baloya, erkekler "dam"ları olan kadınlarla çift olarak giderlerken, baloza yalnız giden erkekler "dam"larını orada bulurlardı.²⁶⁷

Balozların işletmecileri çoğunlukla kabadayı takımınca korunan yaşlı ve görmüş geçirmiş fahişeler ve kabadayılık, külhanbeylik âlemlerini iyi bilen, yerine göre hatır, rüşvet ve bilek gücüne güvenen Rumlardı.²⁶⁸

Dönemin en meşhur balozları: Zorba'nın Balozu, Alafranga Balozu, Yüksek Baloz, Şerbethane Balozu, Rus Çalgısı ve Madam Bela'nın Batakhanesi'dir.²⁶⁹

Servet gazetesinin bahsettiğine göre Şerbethane balozu oldukça geniş fakat bir o kadar da basık bir yerdir. Kapıdan içeri girince sıcak bir hava insana nüfuz etmektedir. Rakı, şarap, mastika, bira, her ağızdan püskürtülen tütün dumanı balozun içerisini göz gözü görmeyecek, tenneffüs olunamayacak bir hale getirmektedir. Masa başında toplanan şahıslar da içmektedirler.²⁷⁰

Sermet Muhtar Alus'a göre, Galata'da bulunan bu balozlardan en temiz, en gürültüsüz patırtısız Alafranga Baloz idi. Bu baloz Necatibey (Tophane) Caddesi'nde Karaköy'den Tophane'ye doğru giderken sağ tarafta idi. Yani isminde bir Rum tarafından işletilmekteydi. Bütün balozlar gibi dimdik bir merdivenle çıkılmaktaydı. Buradaki kadınlar da diğer balozlardaki kadınlara göre daha seçkindi. Bu balozun müşterileri limandaki Fransız, Rus Avusturya, Yunan vapurlarının görevlileri idi. Yerli olarak da

²⁶⁶ "Balozlar", **Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi**, II, 1993, s. 32.

²⁶⁷ Kabagöz, **Eğlenirken Modernleşmek Meyhane'den Baloz'a, İmparatorluk'tan Cumhuriyet'e İstanbul**, s. 51.

²⁶⁸ "Balozlar", s. 32.

²⁶⁹ Reşad Ekrem Koçu, "Baloz, Balozlar", **İstanbul Ansiklopedisi**, IV, 1960, s. 2066.

²⁷⁰ Servet, **Galata Tiyatro ve Balozları Muhabirinden**, Nr. 155, 1898, s. 4.

Beyoğlu mağazalarının Rum tezgâhtarları, uygunsuz takımından kişiler ve kokonalar idi. Galata'nın diğer balozlarındaki benzerleri gibi yanaşıp başınıza ekşimez, karşıdan kaş göz işaretiyle daveti sezer sezmez masalara gelip oturlardı; orkestra başlayınca polkalar, valsler oynanırdı. Türklerden ve kılık kıyafetlilerden de müşteriler çok fakat bunlar arasında dansa kalkanlar hiç yoktu. Onlar yalnız kadını yanına oturtur, beraber bira içer ve keyif çatardı.²⁷¹

Şerbethane Balozu da sürekli olayların yaşandığı namlı yerlerden biriydi.²⁷² Balozlarda sürülen keyif kadar orada çıkan gürültü patırtının da sebebi çoğunlukla kadınlardır. Erkekler arasında bir rekâbet çarpışması meydana gelir. Salonun ortasındaki büyük petrol lambasına bir iskemle uçar, şişeler mermi vazifesini görür, kan gövdeyi götürür, kol gelirdi. Baloz halkı artık bu durumu o kadar normalleştirmiştir ki kavga yatıştıktan sonra hiçbir şey olmamış gibi davranır, saz söz yine devam ederdi.

Balozlar, Galata meyhaneleri müdavimlerinin baloları taklit etmesiyle ortaya çıkmış olsa da balolara pek benzemezdi. Meyhaneden kahvehaneye, otelden gazinoya, birahaneye daha çok benzemekteydi. Balozlar, sunduğu eğlence anlayışıyla balolar kadar nezih ortamlar olmadığı gibi kadınlar da eğlenmek için değil para kazanmak için balozdaydı.

5. Kafeşantanlar

Balozların eğlence hayatında açtığı çığır kafeşantanlar takip etmiştir. Türkçeye, Fransızca *café chantant*²⁷³ tabirinden geçen kafeşantanı; müşterilere çay, kahve, gazoz, meyve suyu gibi meşrubatla beraber rakı, şarap, bira gibi içkilerin de satışı yapılabilen müzikli, danslı alafranga eğlence yeri olarak tanımlamak mümkündür. Müzikli ve danslı olmaları, 19. yüzyılın sonlarına doğru İstanbullularla tanışmış olması sebebiyle balozlara benzeyen kafeşantanlar, buldukları semt bakımından balozlardan ayrılır. Balozların yeri Galata iken, Kafeşantanların yeri Beyoğlu'dur. Kafeşantanlar, Levantenleri ve onların yaşamına özenen Osmanlı aydınlarını ağırlamaya çalışmıştır.

Kafeşantanlar sadece müzik yapılan, şarkı söyleyen Fransa'ya özgü bir kahvehane, Cafe Concert'lar ise içki ve sigara içilebilen, ayrıca kalkıp dolaşılabilen bir tiyatro türüdür.

²⁷¹ Sermed Muhtar Alus, "Alafranga Baloz", *İstanbul Ansiklopedisi*, I, 1958, s. 576.

²⁷² Zat, *Eski İstanbul Otelleri*, s. 96.

²⁷³ Café chantant, içkili ve çalgılı kahvehane, <http://www.tdk.gov.tr>.

Bu tür eğlence yerlerinin programlarında daha çok şarkılar, akrobasi numaraları, pantomimler, bale ve revüler bulunurdu.²⁷⁴

Beyoğlu'nun en ünlü kafeşantanları Kristal Palas, Trocodores, Büyük Alkazar, Concordia, Mandas, Courren, Flamme ve Alhambra'dır.²⁷⁵

Kabare benzeri bu eğlence yerleri, o dönemde farklı bir hizmet vermiş olmalarına rağmen İstanbul barlarının ilkleri olarak kabul edilmektedir. Bunlardan bazıları "Kabare" bazıları da "Kafeşantan" olarak işletilmekteydi.²⁷⁶

Kafeşantanlar ve kabare barlar yeni eğlence ve içki alışkanlıklarının gelişmesine neden olmuşlardır. 1890'lı yıllarda, uluslararası kokteyl türlerinden biri olan "punç" ve çeşitleri şekerli dükkanlarında alkolsüz meşrubatın yanısıra alkollü meşrubat olarak da satılmaktaydı. Punçlar, kafeşantanlar, kafejardenler ve her türlü içkinin hizmete sunulduğu kabare barlar, içki kültürünün değişmesinde etkili olmuştur.

Modernleşme sürecinde kamusal alan eğlenceleri olan sanat etkinlikleri toplumsal değişmeye paralel olarak sosyo-kültürel alanda da değişikliklere neden olmuştur. Geleneksel dönemde kapalı mekânlarda ve mahallenin uzağında içilen içki, modernleşme sürecinde kent merkezlerinde, açıktan içilebilir hâle gelmiştir. İçki bu dönemde toplumsal değişme paralelinde medenilik sembolü olarak kabul edilmektedir.²⁷⁷

Dönemin İstanbul gazetesinde de kafeşantanların varlığından bahsedilmektedir. Beyoğlu'nda bulunan bir gazinonun üst tarafında gayet mükemmel bir kahve açıldığından ve Paris'in (kahvede şantan) yani çalgılı gazinolarına benzer sazende makamları olduğu gibi saz beyanâtı ve takımlarının da Paris gazinoları tarzında bulunmuş olduğundan bahsetmektedir.²⁷⁸

6. Meyhanelerin Alafrangası Gazinolar

Tanzimat'tan itibaren İstanbul'da açılmaya başlayan gazinolar önce "meyhanenin alafrangası" olarak tanımlandılar. Pera'dan başlayarak yaygınlaşan lokanta, kafeşantan, pastane ve oteller gazinolaşım yeni eğlence anlayışının merkezleri oldular. İtalyanca kır evi

²⁷⁴ Zat, *Eski İstanbul Otelleri*, s. 130.

²⁷⁵ Kabagöz, *Eğlenirken Modernleşmek Meyhaneden Baloz, İmparatorluk'tan Cumhuriyet'e İstanbul*, s. 55-57, 66.

²⁷⁶ Zat, *Eski İstanbul Otelleri*, s. 129.

²⁷⁷ Meriç, *Osmanlı'da Gündelik Hayatın Değişimi*, s.159.

²⁷⁸ İstanbul, Nr. 205, 1868, s. 4.

anlamında “casino” sözcüğünden adını alan gazino Sultan II. Abdülhamid döneminde yaygınlaşmış kendi kimliğini kazanmıştır.²⁷⁹

Salaş gazinoların kaçak olarak işletilen koltuk meyhaneleri gibi hizmet vermesi, müzikli eğlence programlarının çalgılı meyhaneleri andırması gibi sebeplerden ötürü meyhanelerin alafrangası denilmiştir. O dönemde nasıl ki balolardan esinlenerek oluşturulan balozlar ilk kez Galata’da görüldü ise meyhanelerin alafrangaları da aynı evrelerden geçmiştir.²⁸⁰

Gazininun alafrangalığı veya alaturka meyhanelerden farkı kadın ve erkeği bir araya getirmesidir. Ayrıca eski gedikli meyhanelerdeki sofraya ve hasır iskemle yerine masa ve sandalye kullanılması da bu alafrangalığın bir göstergesidir. Alafrangalık, Tanzimat’la birlikte İstanbul’a giriş yaptığı için ilk örneklerine de Tanzimat döneminde rastlarız. Fakat yaygınlaşmaları Sultan II. Abdülhamid döneminin sonlarına rastlamaktadır.

Gazinolarda çıkan kavgaların birçoğunun sebebi de yine kadınlardır. Kavgaların içeriğiyle balozlara benzeyen gazinolar, dekor olarak da benzetilmektedir. Alaturkalık ile alafrangalık arasında bir yerdedir. Alaturka sazların arasına piyano, keman ve birkaç kadın eklenince alafranga bir eğlence olduğu düşünülmekteydi.²⁸¹

6.1. Dönemin Ünlü Gazinoları ve Gazinolarda Düzenlenen Eğlenceler

Sultan II. Abdülhamid dönemi sonlarında Galata’nın Arkadi Sokağı’nda açılmış olan Arkadi Gazinosu, o dönemde gece eğlence hayatına düşkün olanların oldukça rağbet ettiği bir mekândı.²⁸² İlk başlarda eski komiserlerden Arap Enver adlı kişi tarafından işletilmiştir. Burada 1918-1919’dan sonra İstanbul’a sığınan Beyaz Ruslar tarafından ilk kez tombala oynatılmaya başlanmıştır.

Arkadi Gazinosu’nun açılıp faaliyet gösterdiği yıllarda Pangaltı’da, Dimitri’nin Gazinosu hem mezeleri, hem de servise sunduğu zengin içki türleriyle gece eğlence hayatının vazgeçilmez mekânlarından biriydi. Dimitri’nin Gazino’sunda 1889-1891 yılları arasında Cuma ve Pazar günleri ikindi vaktinden gece yarısına kadar dönemin ünlü sanatkârlarından Akripas ile Misak Efendiler sahne almıştır.

²⁷⁹ Emiroğlu, **Gündelik Hayatımızın Tarihi**, s. 591.

²⁸⁰ Zat, **Eski İstanbul Otelleri**, s. 105.

²⁸¹ Kabagöz, **Eğlenirken Modernleşmek Meyhaneden Baloz, İmparatorluk’tan Cumhuriyet’e İstanbul**, s.74-75.

²⁸² Reşad Ekrem Koçu, “Arkadi Gazinosu”, **İstanbul Ansiklopedisi**, II, 1959, s. 1012.

Dönemin bir diğer gazinosu ise Emperial Bahçesi idi. Yaz aylarında açılan gazino Cuma, Cumartesi ve Pazar günleri Kemanî Tatyos Efendi ince sazıyla programa çıkardı.

Karaköy'ün ana caddesi üzerinde, köprü başında bulunan Filip'in Gazinosu da dönemin en ünlü gazinolarından biriydi. Müdavimleri daha ziyade gazeteci olan bu gazinonun kapatılmasından sonra yerine Ceyno adlı bir birahanenin açıldığını Ahmed Rasim dile getirmiştir.²⁸³

19. yüzyılın sonları 20. yüzyılın başlarında İstanbul'un çapkın beylerinin Kâğıthane âlemleri için buluşma noktası olarak seçtikleri yer Fener İskele Gazinosu'ydu. Dönemin mirasyedi çapkınları burada toplanır ve Fener İskelesi'nden kayık veya sandallara binerek Kâğıthane'ye giderlerdi. O dönemde İstanbul gazinolarının en ünlülerinden biri olan Fener İskele Gazinosu'nda, dönemin en tanınmış sazandeleri sahne alırdı.²⁸⁴

Dönemin gazinolarında çeşitli eğlenceler düzenlenmiştir. Buralarda kumar oynatıldığını görmek de mümkündür. Beyoğlu'nda bulunan Kristal Gazinosu'nda rulet oynatıldığı için gazino polis memurları tarafından basılmış ve on yedi kişi burada gözaltına alınmıştır.²⁸⁵

Kumar, ünlü gazinolardan biri olan Flamme'in gazinosuna da sirayet etmiştir. Öyle ki gazinonun kapısının önünde ellerinde koca sopa ile bekleyen iki Hırvat bulunduruldu. Bu kişiler bilardo oynayan müşterilerden birisi tatsızlık eder ise döverek yakasından tutup dışarı atmak için beklerdi.²⁸⁶ Gazino-kıraathane tarzında olan Flamme gazinolarında bilardodan başka tavla, iskambil kağıdı gibi oyunlar da oynanırdı. Burada aparatif olarak da kadehle rakı, cin, konyak, likör verilirdi. Meze olarak da ekmek lokmaları üzerine konulmuş siyah Rus havyarı, kırmızı japon havyarı, dil söğüşü, kılıç fumesi, kaz yumurtası, jambon, kaşar peyniri verilirdi.²⁸⁷

Kumar, her dönemde bütün sorunların merkezinde yer almıştır. Galata ve Beyoğlu gibi semtlerde bulunan gazinolarda tombala ve benzeri oyunlar oynatılmak istenmiş fakat bunlara müsaade edilmemiştir.²⁸⁸ Aksaray'da Mustafa Efendi'nin ve Direklerarası'nda Ali

²⁸³ Zat, **Eski İstanbul Barları**, s. 67.

²⁸⁴ Zat, **Eski İstanbul Otelleri**, s. 107.

²⁸⁵ Sabah, **Beyoğlu Kristal Gazinosu**, Nr. 1018, 1892, s. 2.

²⁸⁶ Basiretçi Ali Efendi, **İstanbul Mektupları**, haz. Nuri Sağlam, Kitabevi, İstanbul, 2001, s. 218.

²⁸⁷ Kabagöz, **Eğlenirken Modernleşmek Meyhaneden Baloz'a, İmparatorluk'tan Cumhuriyet'e İstanbul**, s. 71.

²⁸⁸ BOA, (DH. MKT), 1777-309 Rebiülevvel 1308 (23 Eylül 1890) tarihli belge; BOA, DH. MKT, 1774-122, 11 Rebiülevvel 1308 (25 Ekim 1890) tarihli belge.

Çavuş'un gazinolarının üst katında kumar oynatıldığı tespit edildiği için buralar kapatılmıştır.²⁸⁹

Kılburnu Gazinosu da oldukça önemli bir gazinodur. Her Pazar ve Cuma günleri kemani meşhur Memduh Efendi ince saz takımı ile icra-yı ahenk düzenlemekteydi.²⁹⁰

Beyoğlu'nda Kumru Gazinosu'nda haftada dört gün yani Perşembe, Cuma, Cumartesi ve Pazar günleri saat sekizden gecenin yedisine kadar eğlence tertip edilmektedir. Burasının nefis meşrubatlarının bulunduğu da bilinmektedir.²⁹¹

Dönemin gazinolarına ve gazinolarda düzenlenen eğlencelere baktığımız zaman İstanbul gecelerinin o dönemde de oldukça renkli ve hareketli olduğunu söyleyebiliriz.

²⁸⁹ BOA, Yıldız Perakende Evrakı Mabeyn Başkitabeti Maruzatı (Y. PRK. BŞK), 73-64, 4 Ramazan 1322 (12 Kasım 1904) tarihli belge.

²⁹⁰ İkdâm, **Kılburnu Gazinosu**, Nr. 520, 1896, s. 4.

²⁹¹ İkdâm, **Ahenk**, Nr. 863, 189, s. 4.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

DEĞİŞEN MEKÂNLAR VE DEĞİŞEN HAYATLAR

1. Lokantalar

Lokanta, kökeni İtalyanca olan (locanda: küçük han, otel, misafirhane) bir sözcüktür. Lokantalar, İstanbul'da ve Anadolu-Rumeli'de genel çizgileri ile iki biçimle ortaya çıkmışlardır. Birinci biçim, önceleri daha çok aşçı dükkânı olarak bilinen, para karşılığı yemek satılan yerlerin bir bölümünün ve aşçı dükkânının yemek verme işleviyle, içkiyi ve keyfi bağdaştıran yerler olan meyhanelerin bir bölümünün lokanta biçimine dönüşüp müşterilerin orada karın doyuracağı şekilde düzenlenip lokanta işlevi görmeye başlamasıdır. Lokantaların ortaya çıkıp İstanbul'un günlük yaşamına girmesinin ikinci biçimi, Batı dünyasındaki lokantaların (restoran) iyi ya da kötü benzerlerinin İstanbul'da kurulması ile oluşmuştur. Lokanta sözcüğünün, biçiminin ve işlevinin günlük yaşama girip yaygınlaşması oldukça yenidir. Bu dönem Batılılaşma ile dolayısıyla Tanzimat'la başlamaktadır.²⁹²

Hamam, meyhane, kahvehane gibi geleneksel eğlence anlayışıyla hayatını sürdüren Osmanlı halkı Batı tarzı “cafe, pastane, otel, lokanta, gazino, bar, birahane” gibi yeni eğlence mekân ve ortamlarıyla tanışmıştır. Osmanlı eğlence dünyası artık Kağıthane, Göksu Çayırı, Erenköy, Çamlıca, Direklerarası, Şehzadebaşı, Bendler ve Adalar'dan Beyoğlu'na kaymaya başlamıştır. Eğlence artık yarı alaturka yarı alafranga hale gelmiştir.²⁹³

Osmanlı Devleti döneminde İstanbul'da loncalara bağlı olan aşçılar, esnafa ve bekârlara yemek verirdi. Onların dükkânları masalı, sandalyeli yerler değillerdi. Bu dükkânların lokantalardan önemli farkları bulunmaktaydı. Bu dükkânlar yemeğin pişirilmesi ve müşteriler tarafından alınıp götürülmesi amacı ile kullanılmaktaydı. Yemeğin orada yenilmesi için uygun mekânlar değillerdi. Aşçılar, yemeği satar fakat yemeğin orada yenmesi için hizmet vermezlerdi.²⁹⁴

Tanzimat'a kadar İstanbul'da Müslüman Osmanlıların orta ve alt katmanlarının çok eski dönemlerden gelen alışkanlıkları ile çabuk yemek (fast food) diye adlandırılan türe yakın biçimde yemek yemeye yatkınlardır. Dışarıda yemek yemek zorunda kalan kişiler bu

²⁹² Zat, *Eski İstanbul Otelleri*, s. 117.

²⁹³ Özdemir, “Osmanlı Tüketim Kültürü, Eğlence ve Yazılı Medya İlişkisi”, s. 18.

²⁹⁴ Özdemir Kaptan Arkan, “Lokantalar”, *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*, V, 1994, s. 221-222.

amaçla hazırlanmış ve sürekli olarak bu amaçla kullanılan açık ya da kapalı bir mekânda birbirleriyle sohbet ederek, önlerine getirilen yemekleri yediklerini düşünmemek gerekir.

İnsanlar, bir çarşının ya da pazar yerinin bir köşesinde kurulmuş bir yemek tezgâhının yanında ayakta durarak ya da yanına çömelerek yemek yemektedirler. Yenilen yemek ise kimi insanların yakıştırdığı gibi kuzu dolması, beğendili piliç, baklalı enginar değil; genellikle, tezgâhta satılan pilav, nohut, açık havada pişirilmiş et vb. yiyeceklerdir.²⁹⁵

FitzRoy, Türk yemekleri hakkında beğenisini ve Türklerin yemek yeme kültürünü şöyle dile getirmiştir:

Türk yemekleri çok güzeldir; en gözde yemeklerden tatmanızı kesinlikle öneririm. Şehrin sakinleri, biri öğlede diğeri de gün batarken olmak üzere günde iki öğün yerler. Birbiri ardınca servis edilen küçük kaplardan çeşit çeşit yemeyi severler. Genelde alçak bir masanın çevresine bağdaş kurarak otururlar.²⁹⁶

Amicis ise geleneksel İstanbul lokantasındaki izlenimlerini şu şekilde ifade etmiştir:

Yemeklerin hepsi, dördü beşi bir arada çabuk çabuk getiriliyor ve Türkler, bıçak kaşık kullanma âdetinde olmadıkları için içine parmaklarıyla dalıyorlardı. Herkes bir hizmetkârın durmadan soğuk su ile doldurduğu aynı kupadan su içiyordu. Bununla beraber, lokantada yanımızda oturan Türkler böyle yapmıyorlardı. Bunlar pabuçlarını masanın üstüne koyacak kadar rahatlarına bakıyorlardı, herkesin tabağı ayrıydı, çatalı maharetle kullanıyorlardı ve durmadan kadeh tokuşturuyorlardı. Her iyi Müslümanın yemeğe başlamadan önce yaptığı gibi ekmeği öpmediklerini ve her ne kadar şeyhülislâmların hükümlerine göre şarap şişesine bakmak bile günahsa da, masamızdaki şişelere durmadan şehvanî gözlerle bakmaktan sıkılmadıklarını müşahade ettim.²⁹⁷

Lokantalar, sosyal hayatta bir eğlenceye, evin dışında hoşça vakit geçirmeye zemin hazırlamıştır. Lokantalar, kadın-erkek birlikteliğine imkân vermesi, gece açısından da toplum hayatının sosyo-kültürel değişiminde etkili olmuştur. Lokantalarda geç vakte kadar oturulur ve müzik dinlenirdi. Yemeğin ardından likör ve kahve içilip eğlenceye şampanyayla devam edilirdi.

İstanbul ve diğer büyük şehirlerde kurulan lokantalar ve gazinolar Osmanlı orta kesimi ve halk için cazibe merkezi haline getirilerek sosyal hayatın bir parçası olarak

²⁹⁵ Zat, *Eski İstanbul Otelleri*, s. 118.

²⁹⁶ FitzRoy, *Günde Beş Kuruşa Sultan'ın İstanbul'u*, s. 31.

²⁹⁷ Amicis, *İstanbul (1874)*, s. 139-140.

algılanmaya başlanmıştır. Kutlamalar, düğünler, ziyafetler gibi batılı ölçüler içinde yapılacak merasimler için de lokantalar tercih edilmiştir.²⁹⁸

İstanbul'da Batı tarzı ilk lokantalar daha önce de belirttiğimiz gibi Tanzimat ve Batılılaşma ile birlikte açılmıştır. Bu lokantaların ilk açıldığı yer de Galata olmuştur. Galata'yı daha sonra o dönemdeki adı ile Pera olan Tünel ile Taksim arasındaki alan, bu alanı da liman bölgesi olmasından kaynaklanan özellikleriyle Sirkeci ve Bahçekapı izlemiştir.

Daha önceleri genellikle yere ya da hamur tahtası üzerine konulan bir tepside yenilen yemek artık bir masa çevresinde sandalyeye oturularak yenilmeye başlanmıştır. Masa, sandalye, çatal, bıçak gibi lokantalarda kullanılan araçlar, Osmanlı kültürüne 19.yüzyılın ilk çeyreğinde kalıcı olarak girmeye başlamıştır.

Bu lokantaların daha önceki aşçı dükkânlarından ve kebapçı, işkembeci benzeri tek tip yemek satan yerlerden temel farkı pişirdiği yemeği satmak amacıyla sınırlı olmamaları, yemek yemeye uygun ve güzel bir ortama sahip bulunmaları idi.²⁹⁹

Lokantaların birkaçı dışında hemen hemen hepsi içki satmakla birlikte meyhanelerden de farklı bir işlev taşıyorlardı. Meyhaneye gidenler için içki ana amaç ve tercih nedeni olmasına rağmen lokantaya gidenler için içki başlı başına bir amaç olmayıp yemeğin tamamlayıcısı gibi bir işlev görmektedir.

Tanzimat döneminde açılmaya başlanan Galata, Beyoğlu, Sirkeci ve Bahçekapı lokantalarını, kentte özellikle gayrimüslimlerin yoğun şekilde yaşadığı ve yazlığa gittiği yerlerde açılan lokantalar izledi. Sanıldığına aksine, Tanzimat, Sultan II. Abdülhamid (1876-1909) ve II. Meşrutiyet dönemleri İstanbul lokantaları mönü ve servis olarak dünyadaki benzerlerinden hiç de geri kalmıyorlardı. Bunlar, büyük bir imparatorluğun yarattığı kozmopolit kültür birikiminin sonucu, o dönemde yeryüzünün pek çok bölümünde rastlanan benzerlerinden çok daha çeşitli ve zengin bir mutfağın lezzetlerini sunuyorlardı. Bu lokantalarda, uluslararası mutfağın yemeklerinin yanısıra Osmanlı aristokrasisinin Rum, Ermeni ve Yahudi mutfaklarının yemeklerini, bu arada balık ürünlerinden hazırlanmış geniş mönüleri bulmak mümkündü.³⁰⁰

²⁹⁸ Meriç, *Osmanlı'da Gündelik Hayatın Değişimi Âdâb-ı Muâşeret 1894-1927*, s. 93-139.

²⁹⁹ Zat, *Eski İstanbul Otelleri*, s. 118.

³⁰⁰ Arkan, "Lokantalar", s. 221-222.

Tanzimat ile birlikte birçok lokanta hizmete açılmıştır. Bunlardan en önemlileri aşağıdadır.

1.2. Dönemin Ünlü Lokantaları

1.2.1. Tokatlıyan Lokantası

Mıgırdıç Tokatlıyan, babası ve kardeşi ile birlikte 1883 yılında İstanbul'a yerleşmişlerdi. Yaptıkları ilk iş Kapalıçarşı'da yalnız et ve pilav satan bir lokanta açmak olmuştur. O döneme göre bayağı iyi iş yapan dükkân bazı eklemelerle oldukça büyük bir lokantaya dönüşmüştür.³⁰¹

Tokatlıyan, o küçük dükkânında ün yapıp, para kazandıktan sonra Beyoğlu'na taşınmıştır. Beyoğlu caddesindeki bu lüks lokanta, o devrin kibar konaklarında, vezir yalılarında hazırlanan alaturka yemeklerin lezzetine ve çeşidine ulaşamamıştır. Burası genellikle alafranga yemek meraklısı, Frenk yaşayışı düşkününü parası çok İstanbulluların rağbet ettikleri bir yer olmuştur. Bu lokantacının alafranga yemek çeşitleri arasında Türk mutfağının tereyağlı nohutlu pilavı, hamur işleri, kuzu fırın gibi bazı önemli yemekleri de yer alırdı. Mıgırdıç, Beyoğlu'na yerleştikten sonra mөнülerinde Türk mutfağı çeşitlerinden ziyade alafranga isimler taşıyan yemeklere yer vermeye başlamıştı.

Beyoğlu'ndaki Tokatlıyan lokantasının bir özelliğı daha vardı: Burası bugünkü deyimle hem bir “aşevi”, hem kibar bir çay, kahve ve aperatif lokali idi. Bu yüzden müessesenin Beyoğlu ana caddesine bakan geniş camekânları arasındaki koltuklara kurulup, hem Beyoğlu piyasasını seyretmek, hem de o kibar lokalde kendisini gösterip caka satmak heveslisi kişilerin devam ettikleri yer olmuştur.³⁰²

Tokatlıyan Lokantası'nda veresiye içmek oldukça tehlikeliydi. Çünkü garsonlar aynı hesabı iki üç defa alabilirlerdi. Ayrıca bu lokantada garsonlar müşteriye istediklerini yedirtecek kadar da hünerliydi. Her şeye rağmen Tokatlıyan oturulabilecek bir yerdi. Cuma ve Pazar günleri bir sade kahve içilip akşama kadar etrafı seyretmek mümkündü. Ancak bu tip müşteriler pek fazla sevilmezdi.³⁰³

³⁰¹ Zat, **Eski İstanbul Otelleri**, s. 99.

³⁰² Ahmet Cemaleddin Saraçoğlu, **Eski İstanbul'dan Hatıralar**, haz. İsmail Dervişoğlu, Kitabevi, İstanbul, 2005, s. 8-9.

³⁰³ Şerif Aktaş, **Ahmed Râsim'in Eserlerinde İstanbul**, Gençlik Basımevi, İstanbul, 1988, s. 22.

Tokatlıyan'da bir öğle ya da akşam yemeği 20, 25 kuruşa mal olduğu için orta halli aile gençleri oraya pek nadir gidebilirdi. Bu gençler de yine Beyoğlu caddesi üzerinde bulunan Yani ve Nikoli lokantasına devam ederlerdi.

1.2.2. Yani ve Nikoli Lokantaları

Yani ve Nikoli lokantaları özellikle Yani Lokantası dönemin ünlü ve birinci sınıf aş evlerindendi. Bu mekânlar Tokatlıyan'dan sonra gelen kibar ve temiz yerlerdi. Bol garnitürlü bonfileleri, her müşteri için sahanda hazırladıkları permazana peynirli mis gibi kokulu fırın makarnaları çok meşhurdu.

Bir kadeh duble halis sakız mastikası da dahil bu iki lokantada karın doyurulur, üzerine de bir sade kahve içilir ve hesapta 8, 10 kuruşu pek geçmezdi.

Tokatlıyan'da 20, 25 kuruşa eğlenilirken görüldüğü gibi Yani'de 7, 8 kuruşa yemek yiyip hem de eğlenmek mümkündü.³⁰⁴

1.2.3. Abdullah Efendi Lokantası

İstanbul'un tanınan en eski lokantalarından biriydi. 1888 yılında İnebolulu aşçı Ahmet Efendi'nin oğlu Abdullah Efendi tarafından Karaköy'de Viktorya adıyla açıldı. İki yıl sonra ile sahibinin adını alarak Abdullah Efendi Lokantası oldu. Harem-selamlık biçiminde olan lokanta, saraya yakın olanların ve Meclis-i Mebusan mensuplarının yemek yediği bir yer haline geldi. 1920'de Beyoğlu'na Rumeli Hanı pasajının içine taşındı. Lokanta'nın yönetimi de Abdullah Efendinin oğlu Hikmet Abdullahoğlu'na geçti.³⁰⁵

1.2.4. Corci'nin Lokantası

1888'de Beyoğlu'nda Taksim'de Corci isminde bir Rum tarafından işletiliyordu. Bu lokanta zabitanın şüphesi üzerine basılmış, asıl lokanta salonunun arkasında gizli odalar bulunmuştur. Bu odalarda içki sofraları başında iffetsiz kadınlarla müşteriler muhabbet

³⁰⁴ Saraçoğlu, **Eski İstanbul'dan Hatıralar**, s. 9-10.

³⁰⁵ Atilla Dorsay, "Abdullah Efendi Lokantası", **Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi**, I, 1993, s. 16.

âleminde yakalanmıştır. Randevu evi olduğu anlaşılan lokanta bu baskından sonra kapatılmıştır.³⁰⁶

1.2.5. Diğer Lokanta ve Restoranlar

Beyoğlu'nun kalburüstü birkaç lokantası dışında, eski İstanbul'un ün salmış birtakım yemekleri de vardı. Bunlar da zevk ve keyif ehlinin asla vazgeçemedikleri yemeklerdi. Mesela Eyüp Sultan'ın kebabçıları, Beykoz'un meşhur paçacıları, ünlü işkembe çorbacıları gibi gösterişten ziyade ağızlarının tadını bilen İstanbulluların ilgisini çekmiştir. Buralarda 2, 3 kuruşa karın doyurmak mümkündü.³⁰⁷

Bu sayılan yerlerin taban tabana zıttı olan yerler de Galata ve Pera'da açılan restoranlardı. Bu yerler Pera'da yaşayan Levanten ve gayrimüslimler tarafından işletilmekteydi. Bu sebeple restoran adlarının çoğunun Fransızca bazen de İtalyanca olduğunu görebilmek mümkündür. Bu konuda tanınmış yerlerle ilgili ilan ve haberleri, dönemin gazetelerinde görebiliriz.

Örneğin 24 Temmuz 1854 tarihli gazetede, Pera Caddesi üzerindeki Grand Restaurant Français'nin ilanında, Paul Ponani tarafından yönetilmekte olan restoranda, günün her saatinde alafranga yemekler, zarif ve konforlu bir servis olduğu duyurulmaktadır. Yine 1875 tarihindeki bir ilanda Galatasaray'ın karşısında, Hamalbaşı Sokak üzerinde Café Français'nin yeni açılan restoranının büyük eksik kapatacağı belirtilmektedir. Madam Lebon'la Mösyö Bourdan tarafından işletilmekte olan St. Petersbourg Café- Restaurant'ı, Pera'nın sık sık övülen lokantalarından biridir. Önceleri Pera Caddesi'nde yer alan bu restoran, 1882 Mart'ından itibaren Şark Pasajı'na taşınmıştır.³⁰⁸

Görüldüğü üzere İstanbul'da birbirinden farklı semtlerde birbirinden tamamen farklı hayatlar yaşanmaktaydı.

³⁰⁶ Reşad Ekrem Koçu, "Corcinin Lokantası", *İstanbul Ansiklopedisi*, VII, 1965, s. 3609.

³⁰⁷ Saraçoğlu, *Eski İstanbul'dan Hatıralar*, s. 15.

³⁰⁸ Akın, *19. Yüzyılın İkinci Yarısında Galata ve Pera*, s. 281.

2. Birahaneler

Osmanlıda biraya ait ilk mevzuat 1847 yılında yürürlüğe girmiştir. Hafif alkollü bir içki olan bira ilk önce Tanzimat Devri'nin alafranga yaşama hevesli gençleri arasında büyük ilgi görmüştür.³⁰⁹ 19. yüzyıl başlarında bira Viyana, Belgrad ve Münih gibi Avrupa şehirlerinden getirilmekte ve Galata ve Beyoğlu'nda birahanelerde tüketilmekteydi. Modern üretim teknikleriyle ilk defa bira üretimi 1892 yılında İsviçreli Bomonti biraderlerin Feriköy'de kurdukları fabrikada yapılmıştır. Daha sonra Servet-i Fünun Dergisi'ne tam sayfa verilen reklamda bira ile ilgili ilginç ifadeler rastlamak mümkündür. “Yaz geldi; hararetinizi def etmek isterseniz, mikroplu sulardan korunmak isterseniz, Bomonti birası içiniz. Rakı gibi sıhhati tahrîb etmez, vücuda kuvvet verir. İspirtodan ve afyondan katiiyyen ârîdir. Hâlis arpa ve ömür otundan mamuldür,” denilmektedir.³¹⁰

Bira, İstanbul'un ayak takımı arasında rakı ile şarabın yerine geçememiştir. İlk açılan birahaneler de ayak takımının giremeyeceği, girseler bile aradıkları huzuru bulamayacakları alafranga içki yerleri olarak kurulmuşlardır. Bira, satılıp içildiği yer ne kadar cazip olursa olsun o müesseseyi tek başına besleyip yaşatabilen bir içki olamadı. Birahaneler, bu şekilde sahiplerinin yüzünü güldüremeyince biranın yanında rakı, şarap, konyak, votka, cin, şampanya gibi diğer alkollü içkiler verilmeye başlandı. Bu birahaneden gazinoya uzanan yol olmuştur. İşte bu gazinolar yavaş yavaş eski büyük gedikli meyhanelerin, eski büyük şaraphanelerin yerini alacaktır ve zamanla birer içkili lokanta haline gelecektir.³¹¹

2.1. İstanbul'un Ünlü Birahaneleri

1890'ların başında sadece İstanbul'da otuzdan fazla birahane bulunmaktaydı. Birahanelerin kendileri gibi çeşit çeşit müşterileri mevcuttu.

2.1.1. Kafkas Birahanesi

İstanbul tarafının en eski birahanesi idi, Kafkas Birahanesi 1860 yılında açılmıştır. Yüz on yıl önce sadece “Kafkas” denilmekteydi. Bu birahane bir Rum tarafından

³⁰⁹ Reşad Ekrem Koçu, “Bira, Birâhane”, *İstanbul Ansiklopedisi*, V, 1961, s. 2805.

³¹⁰ Nevzat Sağlam, “Bir Semte adını Veren Bomonti Bira Fabrikası”, *Uluslararası Tarih Araştırmaları Dergisi (UTAD)*, 2017, s. 29-30.

³¹¹ Koçu, “Bira, Birâhane”, s. 2805-2806; Kabagöz, *Eğlenirken Modernleşmek Meyhaneden Baloz, İmparatorluk'tan Cumhuriyet'e İstanbul*, s. 80.

Sirkeci’de açılmıştır. Sirkeci şehrin en kalabalık yeri idi. Hem de liman ağzıydı. Zamanla bu birahane gelişti ve İstanbulluların da devam ettiği en meşhur birahanelerden biri oldu. Rumeli demiryolu yapılıp Sirkeci’de bir gar binası yapılıncaya İstanbul’dan Avrupa’ya gidip gelen Frenklerin de uğradığı bir yer olmuştur.

Bu birahane 1900 ile 1905 arasında hem sahibini, hem de adını değiştirmiştir. İştayn Bruh adında bir Alman Yahudisi alınca ismi de “İştayn Bruh Birahanesi” olmuştur. Bu kişinin Almanya’dan getirttiği taze Salvator birası sebebiyle birahane her akşam tıklım tıklım dolmaktaydı. En önemli müşterileri de dönemin basın mensupları, edipleri ve şairleri olmuştur.

İştayn, dekor olarak da meyhaneyi değiştirip Alman tarzında masalar ve iskemleler koymuştur. Bu birahane I. Dünya Savaşı’nın sonunda başka bir Rum’un eline geçmiş ve 1945 yılına kadar da o Rum ve varisleri tarafından idare edilmiştir.³¹²

2.1.2. Bosfor Birahanesi

Niko’nun Birahanesi, ya da sadece Niko, Nikoli de denilmekteydi. Galata’da eskiden domuz kasapları bulunan ve bu nedenle Domuz Sokağı denilen sokakta bulunmaktaydı. 1885-1910 yıllarında şöhretli bir yerdi. Müşterileri bira içmeye yeni alışmış genç efendilerdi. Bu kişiler hem bira içip hem de değişik mezelerle karınlarını doyurmaktaydılar. Bosfor Birahanesi bol çeşitli meze veren içkili yerlerin ilkidir denilebilir.

Buradan sonra Galata’da gitgide benzerleri açılmış ise de hiçbiri Nikoli’yi geçememiştir. Nikoli, birahanesinde eli ayağı düzgün, on beş on altı yaşlarında garson Rum çocukları seçip çalıştırmaktaydı. İki mahub oğlanı daima bulunurdu ve çocuklar müşterilerin etrafında pervane gibi dönerlerdi.³¹³

2.1.3. Gambrinos Birahanesi

Gambrinos Birahanesi, Beyoğlu’nun meşhur birahanelerinden biridir. 1898 yılında gazete ilanlarında da bu birahanedен çokça bahsedilmiş ve bu birahane nefis yemeklerin yer aldığı, birahane sabaha kadar açık olduğu belirtilmiştir.

³¹² Koçu, **Eski İstanbul’da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri**, s. 133-134.

³¹³ Reşad Mimaroglu, “Bosfor Birahânesi”, **İstanbul Ansiklopedisi**, VI, 1963, s. 2966-2967.

Burası bir meyhaneden çevrilmemiştir. Doğrudan alafranga birahane olarak açılmıştır. Meyhanenin sahibi Dimitri Gambrinos bir yelkenli gemi kaptanıydı ve adını taşıyan bu birahaneyi de küçük yaşından beri gemisinde dolaştırdığı Sakız Adalı Andriya için açmıştır.

Beyoğlu'nda beyaz ceketli, beyaz frenk gömleklili, siyah kelebek boyun bağı, siyah pantolonlu, siyah çorap ve siyah ayakkabılı ve başları açık, uzatılmış saçları yandan veya ortadan ayrılarak taranmış, saçları mutlaka lavantalı garsonlar ilk defa bu Gambrinos Birahanesi'nde görülmüştür.

Tamamı genç olan bu garsonlar İstanbul'un içkili eğlence hayatını bir geleneği sürdürmekle görevliydi. Dimitri Gambrinos'un önderliğinde mekânı işleten Andriya, o gençlerin makyaj yapmalarına izin verir hatta onlardan bunu yapmalarını kendisi isterdi. Çünkü Gambrinos Birahanesi'nde müşterilerin memnuniyetine her surette hizmet edilirdi.

Sabaha kadar açık olduğu ilan edilmiş birahänenin gece yarısından sonraki müşterileri uygunsuz güruhu ile “beyaz kelebekler” denilen Fransız garsonların cömert has dostu bilinmiş kişilerdi.³¹⁴ Bu gece yarısı misafirleri ise Jak'in beyi, Alfred'in kaptanı, Mişel'in İngiliz'i, Moris'in papazı, Jan'ın diplomatı, Pol'ün haydudu diye anılırdı.

Jak, Alfred gibi isinler Tatavla'dan, Kumkapı'dan, Hasköy'den toplanmış, ezberledikleri birkaç cümle ile Fransızca konuşan pedimuların takma isimleridir.

2.1.4. Fırat'ın Birahanesi

Galata ve Beyoğlu irili ufaklı birçok birahänenin bulunduğu yerlerdi.³¹⁵ Bunlardan biri de Fırat'ın Birahanesi'ydi. Galata'da karakol karşısında bulunmaktaydı. Sazende takımı haftanın belirlenen (Perşembe, Cuma, Cumartesi, Pazar) günlerinde saat akşam dokuzdan sonra ahenk icra etmekteydiler.³¹⁶

³¹⁴ Vâsif Hiç, “Gambrinos Birahanesi”, **İstanbul Ansiklopedisi**, XI, 1971, s. 5980; Koçu, **Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri**, s. 129-130; Kabagöz, **Eğlenirken Modernleşmek Meyhaneden Baloz'a, İmparatorluk'tan Cumhuriyet'e İstanbul**, s. 80-81.

³¹⁵ İkdâm, **İşret ve Men-i Mazaratı**, Nr. 201, 1895, s. 1.

³¹⁶ İkdâm, **Çalgı**, Nr. 960, 1897, s. 4.

2.1.5. Çardaş, Lala ve Kohut Birahaneleri

Çardaş Birahanesi, Lala Birahanesi ve Kohut Birahanesi ailece gidilebilen birahanelerdendi. Bu yerlere ailece gidenler ise Levantenler ve gayrimüslim azınlıklardı.

2.1.6. Yanni Birahanesi

Yanni Birahanesine daha çok Alman ve Avusturya-Macaristanlılar gitmekteydi.

2.1.7. Strazburg Birahanesi

Galatasaray Lisesi'nin Fransız öğretmenleriyle Paris gazetesinin muhabirlerinin uğrak yeri Strazburg Birahanesi idi.

Rumlar da daha çok Londra ve Balabani'ye gitmekteydiler.³¹⁷

2.2. Birahanelerde Yaşanan Sorunlar

Diğer eğlence mekânlarında olduğu gibi birahanelerde de birtakım huzursuzluklar yaşandığını görebilmek mümkündür. Özellikle akşamüstü birahanelere olan talep daha fazlaydı. Akşamüstü birahaneler tıklım tıklım dolmakta ve insanlar buralarda eğlenmekteydi. Tabii bu yerlerde içkinin dozu fazla kaçırıldığı için kavga dövüş de eksik olmazdı. Karşılıklı atışmalar başlar sonrasında da iskemleler kafadan kafaya uçurdu. Zabitanın gelmesiyle de kavga nihayete ererdi.³¹⁸

Bu olaylara en güzel örneklerden biri Sirkeci'de Kafkasya Birahanesi'nde yaşanmıştır. Birahaneye gelen makinist Ahmet, kardeşi Bahriye mülazımlarından Kemal ve beraberindekiler içki içip eğlendikten sonra para vermek bir kenara dursun birahanenin cam, şişe, kadeh, masa mermerleri vb. gibi eşyaları kırmıştır. Bunun üzerine Yunan vatandaşı olan Yorgi Felenfa durumu zabıtaya bildirmiştir. Hatta bu olaydan sonra hiçbir müşterinin artık birahanesine yanaşmadığını da ifade etmiştir.³¹⁹

³¹⁷ Kabagöz, **Eğlenirken Modernleşmek Meyhaneden Baloza, İmparatorluk'tan Cumhuriyet'e İstanbul**, s. 79; Zat, **Eski İstanbul Otelleri**, s. 60; Akın, **19. Yüzyılın İkinci Yarısında Galata ve Pera**, s. 280.

³¹⁸ Servet, **Beyoğlu'ndan**, Nr. 612, 1900, s. 3.

³¹⁹ BOA, Hariciye Nezareti Tahrirat Evrakı (HR. TH), 372-92, 1 Safer 1327 (22 Şubat 1909) tarihli belge.

Vukuatlar bu kadarıyla da kalmazdı. Yankesicilik, sirkat, hacamat, tokat, sille, şamar, baston bunlar da cabasıydı.³²⁰ Ayrıca gemilerden boşalan gemicilerin çoğu da Beyoğlu'nda bulunan birahanelere dağılırlardı. Bu gemiciler de birçok kavga ve olay çıkarırlardı. Çıkardıkları olaylarla da polisin başına dert olurlardı.³²¹

3. Konaklamanın Tarihi Gelişimi ve Oteller

Fetihten sonra Osmanlı Devleti'nin başkenti ve Doğu Akdeniz'in en büyük ticaret merkezi haline gelen İstanbul'a daha önceki dönemlerden daha fazla konuk ve yolcu gelmeye başlamıştır. Kente gelen yabancılar çok uzun bir zaman Eminönü ve Galata'daki eski konaklama tesislerinden yararlanmışlardır. Gayrimüslimlere ait konaklarda, elçiliklerde konuk olarak kalma olanağı bulamayanlar eski Bizans hanlarında barınmaktaydılar.

İstanbul'a gelenlerin en iyi şekilde ve ücretsiz konaklamaları için her türlü önlem bu dönemde alınmıştır. Örneğin, ayırım yapılmaksızın kentteki bütün yolculara Ramazan, bayram ve kandil günlerinde özel ziyafet verilmesi geleneği bunlardandır.

Bu dönemde külliyelerin her birinde “Misafirhane”, “Tabhane”, “İmaret”, “Mihmanhane”, “Kervansaray”, “Mihmanhane-i misafirin” adları verilen ve işlevleri bakımından bazı farklılıkları olan konaklama bölümleri vardı. Külliyeler dışında da doğrudan yolculara açık misafir hanları bulunmaktaydı. Kervansaraylar, kente giriş yapan ağır kervanları, hayvanları ve tüm yükleri ile kabul edebilecek kapasitedeydi. Bunun dışında küçük çaplı misafir hanlarına daha az kalabalık olan yolcu grupları, Rumeli'den ve Anadolu'dan gelen esnaf, tüccar ve iş sahipleri, davacılar yerleşmekteydiler.

Konaklama tesisleri, ticaret merkezleri ile iç içe bulunmaktaydı. Kervansarayların ve hanların hiçbirinde mutfak ve aşhane düzeni bulunmuyordu. İmaretlerden sağlanan olanaklar sebebiyle buna gerek duyulmamıştır. Yolcular, yiyecek ve temizlik gereksinimlerini en yakın imarete ve hamamda giderebildikleri gibi han çevresindeki aşçı dükkânlarından da ücret karşılığında yararlanabilmekteydi. Kimi yolcular ise kaldıkları odanın ocağında kendi yemeklerini pişirebiliyorlardı.

³²⁰ Ahmet Rasim, **Şehir Mektupları**, Oğlak Yayıncılık, İstanbul, 2005, s. 413.

³²¹ Ortaylı, **İstanbul'dan Sayfalar**, s. 107.

İstanbul'un konaklamaya mahsus han ve kervansarayları, 19. yüzyılın ortalarına kadar, aynı zamanda birer emtia ve ticaret hanı işlevinde olmuştur. Kentte oteller yapılmaya başlandıktan sonra bu eski mekânlar kısa sürede konaklama hizmeti dışında kalmış ve birer iş veya ticaret hanına dönüşmüştür.³²² Günümüzdeki anlamıyla otellerle, İstanbullular 19. yüzyılın ikinci yarısına doğru tanışmışlardır.³²³ Çeşitli sebeplerle Pera'ya gelen yabancıların konakladıkları oteller, yeni bir yapı tipi olarak ortaya çıkmakta ve yaygınlık kazanmaya başlamaktadır. Resmî bir görevle ya da ticaret amacıyla İstanbul'a gelenler kalacakları süre boyunca otellerde konaklamaktaydılar. Ayrıca 19. yüzyılın ikinci yarısı turist gruplarının da gelmeye başladığı dönemdir. Galata'da daha 15. yüzyılda özellikle limana bağlı olarak gelip-giden yabancıların indikleri bir kervansarayın varlığı bilinmektedir. Ancak Batılılaşma çabalarıyla birlikte, oteller bölgenin en önemli yapı tiplerinden birini oluşturmuştur. 1840'lara dek bölgede oda oda kiraya verilen pansiyon tipi konaklarda kalan yabancılar, bu tarihlerden sonra Avrupa'daki benzerlerini hiç aratmayacak derecede konforlu ve gösterişli binalarda konaklama olanağını bulmuşlardır.³²⁴

Pansiyon tipi konaklarla ilgili izlenimlerini 1802 yılında İstanbul'a gelen ünlü seyyah Seetzen şu şekilde ifade etmektedir:

Pera caddesi çok kalabalık ve hareketliydi. Her taraf çeşitli ülkelerden gelme birbirinden farklı kıyafetler giymiş insanlarla doluydu. Çevremizde Türkçe, Rumca, İtalyanca, Slavca, Fransızca sözcükler kulağımıza geliyordu. Nihayet bize işletmeci Jacoba'nın yeri olarak tarif edilen eve geldik.

Bay Jacoba bize hemen bir oda gösterdi ve bir ev kiralayana kadar burada kalabileceğimizi söyledi. Açık sözlülükle; "burada kalmanız size biraz pahalıya mal olur" diye de ekledi.³²⁵

3.1. Hotel d'Angleterre

İstanbul'da geleneksel konaklama tesislerinden ve alışkanlıklarından farklı bugünün otellerinin başlangıcı sayılabilecek ilk otel, Beyoğlu'nda 1841'de Mösyö Missisirie tarafından açılmış olan "Hotel d'Angleterre"dir.

³²² Necdet Sakaoğlu, "Konaklamanın Tarihsel Gelişimi", s. 48-49.

³²³ Zat, **Eski İstanbul Otelleri**, s. 17.

³²⁴ Akın, **19. Yüzyılın İkinci Yarısında Galata ve Pera**, s. 267.

³²⁵ Ulrich Jasper Seetzen, **İstanbul Günlükleri, 12 Aralık 1802-22 Haziran 1803**, I, çev, Selma Türkis Noyan, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2017, s. 35-36.

Hotel d'Angleterre, Opera konser ve balolarının da merkezlerinden biridir. Örneğin, 29 Ağustos 1849 tarihli Journal de Constantinople gazetesinde, salonunda toplanan sosyetenin Matmazel Morandi'nin verdiği konseri büyük bir beğeniyle izlediği yazılmaktadır. Aynı gazetenin 14 Ocak 1853 tarihli nüshasında karnaval süresince Mösyö Missirie'nin Hotel d'Angleterre'in salonlarında verdiği baloların ne denli seçkin ve kalabalık bir gurubu bir araya getirdiğinden söz edilmekte ve buradaki kış davetlerinin özeni vurgulanmaktadır.³²⁶

3.2. Pera Palas

Oteller, ünlü restoranlara, kafelere sahip olan, çoğu müzikli eğlence yerleri niteliğinde olan, maskeli baloların düzenlendiği, haftanın belli gecelerinde çeşitli özel eğlencelerin de tertip edildiği mekânlardı. Bu etkinliklerde önemli miktarlarda alkol de tüketilmekteydi. O dönemde oteller ve gece eğlence hayatında yaşananlar batılı yaşam tarzının da simgeleri idi. O günler de hizmete açılan Pera Palas da bu simgelerden biriydi.³²⁷

1883-1977 yılları arasında zaman zaman kesintilerle Paris-İstanbul arasında düzenlenen “Şark Ekspresi” (Orient Ekspres) seferlerinde yolcular 1895'e kadar İstanbul'daki çeşitli otellerde konakladılar. 1895'te ise dönemin en konforlu ve lüks oteli olarak “Pera Palas” hizmete açılmıştır. 1895'in başında itibaren Şark Ekspresi yolcuları da artık Pera Palas'ta konaklamaya başladılar.³²⁸

Pera Palas, İstanbul'un turizm merkezi olarak hizmete girmiştir. Pera Palas'ın Tarabya'daki yazlık kısmı olan Summer Palace, yabancı elçiliklerin yazlıklarıyla birlikte aynı amaca hizmet etmiş ve geleneksel konaklama mekânlarının karşısında modernleşmenin somut bir sembolü olmuştur.³²⁹

Pera Palas, gerek cephe ve iç düzeni, gerek asansör vb. düzeni ile adeta Avrupa başkent oteli niteliği taşımaktaydı. Çok sayıda ünlü yabancıların konakladığı bir oteldir. Hatta bu yabancılardan bazıları bu oteldeki dairelerinde uzun süre kalmışlardır. Örneğin, daha önceki yıllarda Tarabya'daki yazlığından Bristol Oteli'ne inen Belçika Elçisi G. Neyt,

³²⁶ Zat, *Eski İstanbul Otelleri*, s.19; Akın, *19. Yüzyılın İkinci Yarısında Galata ve Pera*, s. 268.

³²⁷ Zat, *Eski İstanbul Otelleri*, s. 64.

³²⁸ Zat, *Eski İstanbul Barları*, s. 59.

³²⁹Tanpınar, “İstanbul'da Kimlik Değişimi”, s. 556.

bu kez kışları Pera Palas'ta kalacaktır.³³⁰ Bu otelin en önemli konuklarından biri de polisiye kitapların yazarı Agatha Christie'dir. Şöyle ki; yazar 1926 yılında on bir gün boyunca ortadan kaybolmuş ve bu kayboluşunun sırrının “bir anahtarda saklı olduğunu” yazmış, ve bu anahtar da 7 Mart 1979'da Pera Palas'ın 411 nolu odasında bulunmuştur.³³¹

Açılıştan I. Dünya Savaşı'na kadar geçen sürede otel en parlak dönemini yaşamıştır. Devrinin bütün konforuna sahip olan otel, Osmanlı ile yabancıların rağbetine ulaşmış, eşsiz Haliç ve gurup görünümü, az miktardaki turistleri de çekmeye yetmiştir. Meşrutiyet'te belli oranda serbestleşen sosyete yaşamı, en görkemli çerçevesini, somaki mermer, bronz avize ve ipek perde dekorundan örülme bu salonlarda buluyordu.³³²

3.3. Tokatlıyan Oteli

Daha önce lokantalarda bahsettiğimiz üzere Mıgırdıç Tokatlıyan, babası ve kardeşi Bedros ile birlikte 1883 yılında İstanbul'a gelmişlerdi. İlk işleri Kapalıçarşı, Muhafazacılar Caddesi 29 numarada tek katlı kemerli ve yalnız et ve pilav satan bir lokanta açmak olmuştu. Zamanla yan taraflarında bulunan dükkânı da alarak oldukça büyük bir lokantaya sahip oldular.

Grand Rue ve Pera üzerinde iki ayrı pastane ve şekerleme dükkânı bulunan Temistokli'den teklif aldılar. Bu teklif, Mıgırdıç'a oldukça iyi göründü. Mıgırdıç, Aslanidis ve Temistokli'nin sonradan “Tokatlıyan” otelini inşa edeceği yerdeki pastahane ve şekerlemeci dükkânlarını devir alarak “Cafe Restaurant de Paris” adı ile çalıştırmaya başladı.

Mıgırdıç Tokatlıyan, “Üç Horon” Ermeni kilisesinin bahçesinin bir kısmını da dekore ederek lokantasına katmıştır. Cafe ve Restaurant Pera'da yaşayanlara Avrupa usulü hizmet vermeyi amaçlamış ve bunda da başarılı olmuştur. Cafe Restaurant de Paris'in adı zaman içerisinde değişerek Cafe Restaurant Splendide olmuştur. Mıgırdıç Tokatlıyan kilise vakfı ile bir anlaşma yaparak Cafe Restaurant Splendide'in çalışmalarını kesmeden üzerine otel yapımına başlamıştır. Yeni yapılacak otelin işletmesi altmış yıl süreyle Mıgırdıç Tokatlıyan'a verilmişti.

³³⁰ Akın, 19. Yüzyılın İkinci Yarısında Galata ve Pera, s. 271-272.

³³¹ Atatürk'ten Agatha Christie'ye dek yüzlerce ünlüyü ağırlayan otelin kitabı yayımlandı “Pera Palas'ın Tarihi ve Konukları”, İstanbul Şehir Üniversitesi Taha Toros Arşivi, Dosya No: 115 Pazar Sanat 14 Nisan 1991.

³³² Çelik Gülersoy, “Pera Palas”, Düünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi, VI, 1994, s. 239.

Otel, 1897 yılında açıldığında önce “Hotel Splendide” olarak anılmıştır. Daha sonra ise Mıgırdıç Tokatlıyan olarak değiştirildi.

Zaman içerisinde otel diğer otellerin önüne geçmiştir. Otelin yeri de diğer otellere göre daha merkezdeydi. Çarşıya çıkanlar, gelip geçenlerin rahatlıkla görülebildiği bu yeri, Pera Palas’a tercih ediyorlardı.³³³

Pera Palas Oteli ve Lokantası, Tokatlıyan Oteli ve Lokantası, Summer Palas Oteli, Splendid Cafe Restaurant gibi mekânlar 19. yüzyılın son döneminde İstanbul’un seçkin kesimlerinin eğlendiği Batı tarzı mekân ve ortamlardan olmayı başarmışlardı.³³⁴

Bu oteller levanten kültürünün Beyoğlu ölçeğinde gündelik hayatı biçimlendirmesine de aracılık etmişlerdir.³³⁵

3.4. Halki Palas Oteli

Heybeliada’nın güney yamacında yer alan Halki Palas, 1857-1862 yılları arasında inşa edilmiştir.

1845-1918 yılları arasında Balkanların en önemli yatılı ticarî eğitim kurumlarından Elen Ticaret Okulu’na yakın bir konumda inşa edilen otel, ziyarete gelen öğrenci yakınlarını ağırlamak amacıyla kurulmuştu.

Binanın girişinde sağda içki sunulan büfe yer almaktaydı. Solunda ise yemekten sonra dinlenmek için küçük bir salon bulunuyordu. Alt kattaki mutfaktan yemekler yemek asansörü ile büfeye çıkardı. Fransız mutfağı sunulur, ızgara et vermek ayıp sayılırdı, en azından pane yapılırdı. Çok güzel pastalar hazırlanmaktaydı.

Düğünlerde damat ve gelinden başka davetliler de otelde kalmaktaydı. Otelin piyanosu ve ayrıca orkestra sayesinde müzikli eğlenceler de düzenlenirdi. Bu otel sahilde bulunan diğer otellerden üstün tutulurdu. Bu otelde kalabilmek belli bir sosyal seviyeyi gerektirirdi.³³⁶

³³³ Zat, *Eski İstanbul Otelleri*, s. 99-100; Akın, *19. Yüzyılın İkinci Yarısında Galata ve Pera*, s. 279.

³³⁴ Özdemir, “Osmanlı Tüketim Kültürü, Eğlence ve Yazılı Medya İlişkisi”, s.18.

³³⁵ Tanpınar, “İstanbul’da Kimlik Değişimi”, s. 557.

³³⁶ Selcan Teoman, “Halki Palas Oteli”, *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*, III, 1993, s. 530.

3.5. Londra Oteli

Londra Oteli, 1891 yılında L. Adamopoulos ve N. Aperghis adlı iki ortak tarafından otel olmak üzere zamanın bütün konforu ile kagir olarak inşa ettirilmiştir. Ağır mobilya ve kulfetli perdelerle döşeli banyolu odalar ve hidrolik asansörü vardır. Karşısı park olduğu için, Haliç manzarasını ve akşamları yabancıları büyüleyen gurup renklerini, panoramik olarak seyrediyordu.

Londra Oteli, Pera Palas ve arkasından Tokatlıyan gibi, kendisine göre daha konforlu rakibi olan işletmelerden çok fazla etkilenmedi. Çünkü bu otelin fiyatları onlara göre her zaman daha uygundu. Karşıda otelin kendi bahçesi gibi bir park-kahveye ve kesintisiz bir peyzaja sahipti. Yapılışından çeyrek yüzyıl sonra yaşanan iki büyük olay Beyaz Rusların akını ve işgalde İngiliz ve Yunan askerlerinin gelişleri, Beyoğlu'na genel bir hareketlenme ve bereket getirirken, sahiplerinin Rum kökeni, Londra Oteli'ne ayrı bir coşku kazandırmıştır. İki üç yıl, bu İstanbul köşesinde, milli tarihimiz bakımından hazin görünümeler yaşanmış ve sergilenmiştir.³³⁷

3.6. Bristol Oteli

1896 yılı Temmuz ayında, Tepebaşı Meşrutiyet Caddesi üzerinde birinci sınıf olarak açılan Hotel Bristol, Monoussos isimli bir mimarın eseridir. Son yıllara kadar otel işlevini yerine getiren yapı, otel sahibinin vefatı üzerine varislerince Esbank'a satılmıştır.³³⁸

3.7. Belvü Oteli ve Gazinosu

Fenerbahçe'de bulunan 20. yüzyılın ilk yarısının ünlü otel ve gazinosudur. Denizin hemen kıyısında iki küçük ve yol tarafında bir büyük ahşap binadan oluşan tesisler, Fransız uyruklu Alexandre Ralli'nin Rus asıllı eşi Adele Ralli tarafından satın alınan arazi üzerine 1900'lerin başlarında yaptırılmıştır.³³⁹

³³⁷ Çelik Gülersoy, "Londra Oteli", **Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi**, V. 1994, s. 227; Zat, **Eski İstanbul Otelleri**, s. 56-57, Akın, **19. Yüzyılın İkinci Yarısında Galata ve Pera**, s. 271.

³³⁸ Pelin Aykut, "Bristol Oteli", **Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi**, II, 1994, s. 324.

³³⁹ Zat, **Eski İstanbul Otelleri**, s. 114.

Kadıköy'ün en rağbet gören müzikli, cazlı, danslı gazino ve otelidir. Sezonu açıldığı zaman otelin içi dışı müşterilerle dolmaktaydı.³⁴⁰ Bu otelin canlılık ve görkemi 1950'li yıllara kadar devam etmiştir.³⁴¹

4. Pastaneler

Batı tarzı pastaneler 19. yüzyılda ortaya çıkmıştır. Eski İstanbul'a "melankoli şehri" adını veren Beyoğlu yakası Levanten kahvehaneleri birer birer pastaneye dönüşmüştür.³⁴²

Toplumsal hayat içerisinde ihtiyaç duyulan kahvehanenin batılısı olarak pastaneler artık aynı işlevi görmeye başlamış, böylelikle de ilk pastaneler görülmeye başlamıştır. Kahvehane ve pastane batılılaşmanın kaynaklandığı yere göre ayrı semtlerde açılıyordu. Pastaneler, o dönemde Batılılaşanların sayısı az olduğu için çoğunlukla birbirini tanıyan insanların toplandığı yerlerdi. Kahvehaneye gidenler ile pastaneye gidenlerin geldiği yerler ve kültürleri birbirlerinden ayırdı. Kültürel farklılık sebebiyle bir grup diğer grubun gidip oturduğu yerde bulunmaktan da hoşlanmıyordu.

İstanbul Rumlarının Beyoğlu bölgesinde açtığı pastaneler oldukça önemliydi. Batılı tarzda pastanelerin başında Lebon, Markiz, Moulatie, Lyonnaise, To Vasilikon, Themistokli, High-Life, Loryan vb. yerler gelmekteydi.³⁴³

İstanbul'daki Lebon Paris'teki Litere Cafelerin benzerleri olarak Kırım Savaşı'ndan sonra açılmıştır. Ömrünü bir asır sürdürmüş olan bu pastane, Türk ve yabancıların sohbet yeri olmuştur. Bireyin dünya görüşü de dahil olmak üzere geleneksel dönemden ciddi farklılaşmaya neden olan bu gelişmeler sosyal yaşamı etkilemiş ve değiştirmiştir.

Âdâb-ı muâşeret kitapları da toplum hayatında görülmeye başlayan bu yeni hareketlilik alanlarında nasıl davranılacağı bilgisini vermiştir. Çünkü Avrupa kentlerinde görülen mekânların bir benzerinin açıldığı İstanbul'da bu mekânlarda nasıl davranılacağını da bilmek gerekmekteydi.³⁴⁴

³⁴⁰ Sermed Muhtar Alus, "Belvü Gazinosu ve Otel", *İstanbul Ansiklopedisi*, V, 1961, s. 2489.

³⁴¹ Zat, *Eski İstanbul Otelleri*, s. 115.

³⁴² Özer, *Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Yaşam ve Moda*, s. 196.

³⁴³ Özer, "Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Sosyal Yaşam", s. 285.

³⁴⁴ Meriç, *Osmanlı'da Gündelik Hayatın Değişimi*, s. 89.

Kadınlar sokağa dahi yalnız başlarına çıkamazken geçen süre ve değişen koşullar içerisinde bir genç kızın tek başına pastaneye gidebilmesi, değişimin boyutunu göstermesi açısından da önemlidir.³⁴⁵

5. Çayhaneler

Çay Evi de denilen bu mekânlar kahve ocağı olmayan, müşterilerine demlenmiş çay ikram eden yerlerdir. Kahvehanelerden farklı olarak içinde iskambil kağıdı oyunları ve tavla oynanmıyordu. Bu mekânlar, gazete ve dergi okuyan ağırbaşlı sohbet erbabının gidip oturdukları yerler olmuşlardır.³⁴⁶

Kırım Savaşı'na bağlı olarak gelişen birtakım askerî ve ticarî canlılık ile savaştan sonra İstanbul'un ve bu arada Anadolu'nun demografik yapısında meydana gelen hareketlilik birçok alışkanlığın yanında çay kültürünün de yaygınlaşmasına hizmet etmiştir.

İstanbul'da çay tüketiminin yaygınlaşması ve özellikle çay partilerinin ortaya çıkmasında ülkeye gelen asker yakınlarının etkisi son derece büyüktür. Tanzimat'tan sonra artan talep üzerine kahvehane, kıraathane, gazino ve gayrimüslimlerin devam ettiği meyhane gibi toplumsal mekânlarda çay satışı yapılmıştır.

19. yüzyıl sonlarında gayrimüslim sınıfın kalabalık olduğu Beyoğlu gibi semtlerde açılmış olan Avrupai mekânlarda da çay satılmaktaydı. Bu dönemde Çay toplantıları da yapılmaktaydı ve bu çay toplantılarını başlatan ilk kişiler ise Tanzimat döneminde Avrupa başkentlerine gönderilmiş olan diplomatlardı. Ancak bu etkinliğin Osmanlı topraklarındaki ilk uygulayıcıları Kırım Harbi'ndeki müttefiklerimizin İstanbul temsilcilerinin aileleriydi.

İstanbul'un sosyal hayatına yeni bir ivme kazandıran çayhanelerde çay içme alışkanlığı ev, konak gibi özel alanlara nispetle kısa zamanda çok daha rağbet görmüştür. Dostlarla çayhanelerde içilen çayın tadı ve keyfini evdekiyle kıyaslamak imkânsız hale gelmiştir. Kahvenin, Türk sosyal hayatına kahvehaneyi kazandırmasına benzer biçimde çay da kendi mekânını yani çayhaneyi doğurmuştur.³⁴⁷

Çayhanelerin hepsi farklı özelliklere sahip olduğu için bunların müdavimleri de birbirinden farklıydı. Kıraathanelerin arasına serpiştirilmiş durumda ve iki sıralı çayhaneler o dönemin ünlü bilim ve sanat adamlarının, her sınıftan halkın uğrak yeri durumundaydı.

³⁴⁵ Özer, **Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Yaşam ve Moda**, s. 197.

³⁴⁶ Hüsni Kınaylı, "Çayhaneler", **İstanbul Ansiklopedisi**, VII, 1965, s. 3796.

³⁴⁷ Kuzucu, **Bin Yılın Çayı Osmanlı'da Çay ve Çayhane Kültürü**, s. 60, 229-230, 248, 352.

Bazı çayhane sahipleri iş yerlerini kulüp gözüyle görür ve yabancıları buraya sokmazlardı.³⁴⁸

Kahve bitkisinden hazırlanan aynı adlı içeceğin satıldığı bir kurum olarak kahvehane, müşterilerini asırlarca kahve ile ağırladı. Çayın gündelik hayata girmesi de bu durumu değiştirmede. Fakat müşterilerin çaya eğiliminin giderek artması üzerine mekân sahipleri kahvehanelerinde bu içeceği bulundurma gereğini duydular.

Bu sırada yalnızca çay satan çayhanelerdeki müşteri sayısındaki artışta kahvenin asırlardır devam eden üstünlüğüne de önemli derecede darbe vurmuştur.

Okuma salonu formatında açılmış olan kıraathanelerin ocaklarında da çay bulmak mümkündü. Zaman içerisinde kahvehane ve kıraathaneler asıl fonksiyonlarından uzaklaşıp birer kumar yuvası haline gelmesi ile kültür ve sanat adamları buralardan yavaş yavaş çekilerek çayhanelerde toplanmaya başlamıştır.

Çay bağımlıları kendilerine yakın hissettikleri kişilerin devam ettiği çayhaneye gitmeyi tercih etmekteydiler. Bu durum her çayhanenin diğer çayhanelerden ilgi ve kişilik bakımından ayrılan müşteri grubu oluşmasına neden olmuştur.³⁴⁹

İstanbul'da çayhanelerin en fazla rağbet gördüğü dönem Sultan II. Abdülhamid dönemi olmuştur. En önemli çayhaneler de Şehzadebaşı'nda Direklerarası'nda bulunmaktaydı.³⁵⁰

Şehzadebaşı çayhanelerinin herbiri müstakil vasıfları ve çeşnileri içinde, ayrı ayrı zümrelerin karargâhı idi. Bunların bazıları en ağır meclislere, fikre, edebiyata, musikiye kucak açıp çeşitli adamları baş başa getirirken, bir başkası küçük devlet memurlarının bulunmalarına zemin hazırlardı, bir diğerinde halli vakitli esnaf ve halk tabakası birleşerek sohbet ederdi bir diğer çayhanede ise işi gücü mahalle sınırını aşmayan kişiler ve mirasyedilerle dolup boşalırdı.

Bir de cemiyet kurallarıyla başı hoş olmayan bir külhaniler cemaati vardı ki onlar da bu çayhanelerin birinde kafa kafaya verirlerdi. Bu çayhanelerde kurulan racon mahkemeleriyle, kendilerine mahsus bir nevi adil teşkilâtın içinde reislerine hesap verir,

³⁴⁸ “Çayhaneler” **Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi**, II, s. 481.

³⁴⁹ Kuzucu, **Bin Yıllık Çayı Osmanlı'da Çay ve Çayhane Kültürü**, s. 387-388, 399.

³⁵⁰ Kınaylı, “Çayhaneler”, s. 3796.

kayıtsız şartsız itaat ettikleri bu hükümlere göre ya suçlu ya da temiz olarak buradan çıkarlardı.³⁵¹

Çayhanelerin ortaya çıkıp yayıldığı dönemde Osmanlı toplumu, farklı kültürlerden insanların aynı mekân içerisinde bir araya gelip oturabilecekleri bilincine sahip bulunmaktaydı. Çünkü Osmanlı toplumu belli başlı bir kahvehane ve kıraathane kültürüne sahipti. Zaten çay ve kahve için de herhangi bir dinî yasak bulunmamaktaydı. Bu yüzden bunların tüketildiği mekânların açılmasında ve yayılmasında da sakınca görülmemiştir. Bu mekânlar, Müslümanların arasındaki bağları güçlendirme, boş zamanları değerlendirme, aynı hayat görüşünü paylaşanlar arasında iletişim sağlama ve eğlenme gibi din dışı ihtiyaçlara cevap verme gibi özellikleri barındıran mekânlar olmuşlardır.³⁵²

³⁵¹ Sâmiha Ayverdi, **İstanbul Geceleri**, Baha Matbaası, İstanbul, 1972, s. 20-21.

³⁵² Kuzucu, **Bin Yılın Çayı Osmanlı'da Çay ve Çayhane Kültürü**, s. 351-352, 390.

SONUÇ

Osmanlı Devleti 19. yüzyılda Tanzimat'la birlikte yönünü tamamen batıya çevirmiş ve modernleşme açısından önemli adımlar atmıştır. Değişimin kendini her alanda hissettirdiği bu dönemde halkın yaşam tarzı da hızla değişmeye başlamıştı. Yaşam tarzının değişmesine bağlı olarak; yeme, içme ve eğlence anlayışı da değişmiştir. Yeni sosyal mekânlar ortaya çıkmış, var olan mekânlar da modernleşmenin etkisi altına girmiştir.

Batılı yaşama arzusu ve değişim gayrimüslimlerden başlayarak toplumun üst katmanlarından yavaş yavaş halka doğru yayılmıştır. Osmanlı halkı, Avrupa'ya gidip gelenlerin anlattıklarından ve Levantenlerin yaşam tarzından oldukça etkilenmiştir. Galata ve Pera belli bir kesimin hayallerini süsleyen semtler olmuştur.

Tanzimat'la başlayan bu batılılaşma etkisi Kırım Harbi'yle zirveye ulaşmıştır. Yeme-içme ve eğlence kültürü hızlı bir değişime girmiştir. Avrupa tarzı içkili ve yemekli toplantılar Osmanlı hayatında yer bulmaya başlamıştır.

Batılılaşmadan geleneksel mekânlar da payını almış ve değişme sürecine girmiştir. Bu mekânların başında kahvehaneler gelmektedir. Önceleri halkın namaz vakitlerini beklemek için toplandığı bu yerler hem fizikî hem de amaç olarak farklılaşmaya başlamıştır. Kahvehaneler, değişime rağmen önemlerini de her daim korumayı bilmiş ve toplum tarafından en fazla gidilen mekânların başında yer almıştır. Kahvehaneler sayesinde ahali bir araya gelerek sosyalleşme imkânı bulmuştur. Zaman içerisinde müdavimlerinin birbirinden farklı olduğu yeni kahvehane türleri ortaya çıkmıştır.

Tabii kahvehaneler her zaman sohbetlerin edildiği, kahvelerin içildiği mekânlar olarak kalmamıştır. Bu mekânlar, aynı zamanda toplum tarafından hoş karşılanmayan faaliyetlerin merkezi haline gelmiştir. İçki, kumar gibi kötü alışkanlıkların bu mekânlarda sergilendiği görülmektedir. Bu da halkın ilk başlarda severek; eğlenmeye, sohbet etmeye gittiği bu mekânlardan artık şikâyetçi olmasına neden olmuştur. Sonuç olarak kahvehaneler, toplumun her kesiminden insanın farklı amaçlarla gittiği mekânlardan biri olmuştur.

Değişime uğrayan tek geleneksel mekân kahvehaneyle sınırlı kalmamıştır. Osmanlı Devleti'nde genellikle yabancıların uğrak yeri olan, ama Müslüman ahalinin de eksik olmadığı yeme-içme mekânlarından bir diğeri de meyhanelerdi. Meyhaneler geleneksel eğlencenin, içkinin, kavga gürültünün eksik olmadığı bir mekândı. İstanbul'da Galata

meyhaneleriyle ünlü bir semtti. Yüzünü bu kadar batıya dönmüş olan bir semtin meyhanelerinin değişime karşı koyması da mümkün değildi. Zaman içerisinde meyhaneler de artık geleneksel görüntülerinden uzaklaşmaya başlamış daha doğrusu batı tarzı eğlence mekânlarını taklit etmiştir.

Tıpkı kahvehanelerde olduğu gibi müdavimleri birbirinden farklı meyhaneler açılmıştır. Bu meyhanelerden bir kısmı artık daha modern, batı meraklısı insanları ağırlarken, bir kısmı da daha alt tabakadan insanların uğrak yeri olmuştur.

Osmanlı toplumunun batı merakı ve hayranlığı her geçen gün artıyordu. Batılılar gibi eğlenmek, onlar gibi lüks mekânlarda vakit geçirmek istiyorlardı. Bu kez de ecnebilerin düzenlemiş oldukları ve içerisinde tek bir Türk'ün bile bulunmadığı “balo” dan esinlenerek “baloz”lar açılmıştır. Balozlarda meyhanelerden farklı olarak artık kadınlar da bulunmaktaydı. Bu durum değişimin en önemli göstergelerinden biri olarak gösterilebilir.

Balozların eğlence hayatında açtığı yolu kafeşantanlar takip etmiştir. Bu mekânda müşterilere çay, kahve, gazoz, meyve suyu gibi meşrubatlarla birlikte rakı, şarap, bira gibi alkollü içeceklerin de satışı yapılmıştır. Kafeşantanlar balozlara benzemekle birlikte en önemli ayırt edici özellik buldukları semtlerdi. Balozlar Galata'da iken, kafeşantanlar Beyoğlu'ndaydı. Kafeşantanlar, Levantenleri ve onların yaşamına özenen Osmanlı aydınlarını ağırlarken, balozlar ise daha çok esnaf ve avam takımından gençleri ağırlamıştır.

Meyhanelerin alafranga şekli olan gazinolar da eğlencenin yeni duraklarından biriydi. Gazinoların her ne kadar ilk örneklerine Tanzimat döneminde rastlansa da yaygınlaşmaları Sultan II. Abdülhamid döneminin sonlarına doğru mümkün olmuştur. Bu mekân zaten Tanzimat sonrasında ortaya çıktığı için tamamen batı modelinde oluşturulmaya çalışılmıştır. Fakat bunda başarılı olunamamış, alaturkalık ile alafrangalık arasında sıkışıp kalmıştır. Gazinolar da sadece birer eğlence merkezi olarak kalmayı başaramayan mekânlardandır. Buralarda da kavga gürültü eksik olmadığı gibi toplum ahlâkını bozan, aile içi huzursuzluklara neden olan kumar da gazinolarda görülmeye başlanmıştır. Her ne yaşanırsa yaşansın dönemin gazinolarına baktığımız zaman İstanbul gecelerinin oldukça renkli ve hareketli olduğunu söyleyebiliriz.

Hamam, meyhane, kahvehane gibi geleneksel eğlence anlayışıyla hayatını sürdüren Osmanlı halkı Batı tarzı eğlence mekânlarıyla artık tanışmıştı. Daha önce de ifade ettiğimiz gibi bu geleneksel mekânlar da zaten zaman içerisinde değişime uğramıştı. Fakat yeni

tanıılan mekânlardan biri de lokantalardı. İstanbul'da batı tarzı ilk lokantalar Tanzimat ile birlikte Osmanlı toplum hayatına girmiştir. Tabii bu mekânın ilk açıldığı yer de yine batının kapısı gibi görünen Galata'ydı. İnsanların yeme-içme alışkanlıklarının değiştiğini görmek mümkündür. Önceleri yerde bir tepsi üzerinde yenilen yemek artık bir masa çevresinde sandalyeye oturularak yenilmeye başlanmıştı. Lokantaların en dikkat çekici özelliklerinden birisi de mönü ve servis olarak dünyadaki benzerlerinden geri kalmamasıydı.

Lokantalar, sosyal hayatta insanların hoşça vakit geçirdiği yerler olmuştur. İnsanlar hem yemeklerini yemiş, hem de yemekten sonra isteklerine göre kahve veya şampanyalarını içme fırsatı bulmuşlardır. Yine batılılaşmanın etkisiyle kadınları lokantada da görebilmekteyiz. Dönemin en ünlü lokantalarında hem alafranga hem de Türk yemeklerinin en lezzetlileri müşterilere sunulmuştur.

Birahaneler de Tanzimat'la toplum hayatına girmiş ve kısa sürede İstanbul'da birçok birahane açılmıştır. Bu birahanelerde de kendileri gibi çeşit çeşit müşteriler mevcuttu. Örneğin kimi birahaneye aile ile gidebilmek mümkünken bir diğerine gidebilmek mümkün değildi. Artık her eğlence mekânında gördüğümüz neredeyse eğlence mekânlarıyla bütünleşmiş olan kavga ve gürültüyü burada da görmekteyiz. Aslında bütün bu kavga ve gürültünün temelinde yatan şey hep aynıydı, dozu fazla kaçırılan alkol.

Balolar da batılılaşmanın neredeyse en büyük sembollerinden biriydi. Çünkü bu toplantılarda kadın ve erkek ilk kez bir arada eğlenebilme fırsatı bulmuştu. Önceleri yabancıların düzenlemiş oldukları balolara zamanla İstanbul halkı da alışmıştır. Düzenlenen baloların halk balosu, sosyete balosu, aile balosu gibi çeşitleri bulunmaktaydı. Bu da göstermektedir ki balolar ihtiyaçlara ve şartlara göre tertip edilmiştir.

Bu balo ve karnavallar, yabancılar tarafından düzenlenmekteydi. Genellikle Beyoğlu'nda gerçekleştirilen bu eğlenceler aslında Osmanlı terbiyesine göre yetişmiş gençlerin alışkın olmadıkları bir organizasyondur.

İstanbul'da yaşayan fakat Müslüman olmayan halkın düzenlediği bu eğlencelere Müslüman ahaliden bazı erkekler de katılmaktaydı. Bu durum da bize göstermektedir ki İstanbul'da yaşayan Müslüman ahalinin batıya ve onun eğlence anlayışına olan ilgi büyük artış göstermiştir. Hatta bu batı merak ve sevdası Tanzimat romanlarında da sıkça işlenmiştir. Düzenlenen balolarda da yine kumar başroldeydi. Balolarda içkiler de oldukça

bol ve çeşitliydi. Balolar, batılı yaşam tarzının eğlence biçimini göstermesi bakımından da oldukça önemlidir.

Osmanlıda değişen mekânlardan bir diğeri de hanlar ve kervansaraylardı. Buralar zaman içerisinde otellere dönüşmüştü. Osmanlı toplumu otellerle 19. yüzyılın ortalarında tanışmıştır. Daha sora İstanbul'un çeşitli bölgelerinde çeşitli oteller açılmıştır. Otellerin açılış amacı, dışarıdan gelen insanların konaklama ihtiyacını sağlayabilmek olsa da sadece bir konaklama yeri olarak kalmamıştır. Buralarda çeşitli eğlenceler, balolar düzenlenmiştir. Ayrıca otellerin belli bir katının da restoran olarak düzenlenmesi bu yerlerin aynı zamanda bir yeme-içme mekânı olduğunu da göstermektedir.

Beyoğlu yakasında bulunan Levanten kahvehaneleri de değişerek birer pastaneye dönüşmüştür. Beyoğlu'nda Rumlar çok sayıda pastane açmıştır. Pastanelerin Rumlar tarafından açılmasıyla Beyoğlu semtinin daha batılı bir görünüm kazandığı görülmüştür.

İstanbul'da çay tüketiminin yaygınlaşması ve özellikle çay partilerinin düzenlenmesinde ülkeye gelen yabancı askerlerin etkisi yadsınamaz bir gerçektir. Evlerde, konaklarda tüketilen çay, çok geçmeden kendi mekânını yani çayhaneyi doğurmuştur. İnsanlar hoş sohbetlerini etmek için çayhanelerde buluşup çaylarını yudumlamıştır. Fakat çayhaneler diğer mekânlar gibi Beyoğlu, Galata gibi semtlerde değil de daha çok Şehzadebaşı'nda Direklerarası'nda açılmıştır. Çayhanelerin de diğer mekânlarda olduğu gibi farklı müşteri tiplerinin uğradığı çeşitleri ortaya çıkmıştır.

Görüldüğü gibi Tanzimat sonrası tam bir değişim-dönüşüm ve yeni mekânların ortaya çıktığı bir dönem olmuştur. Osmanlı toplumu bu mekânların bazılarını ayak uydurabilirken bazılarını da ayak uyduramamıştır. Yeni açılan mekânların birçoğu sadece birer taklit boyutunda kalmıştır. Alaturka insan profili değişip alafranga yaşam özentisi olan insanlar ortaya çıkmıştır. Bu da insanların doğu ile batı kültürü arasında sıkışıp kalmalarına neden olmuştur.

KAYNAKÇA

Arşiv Belgeleri

BOA (Türkiye Cumhuriyeti Cumhurbaşkanlığı Devlet Arşivleri Başkanlığı Osmanlı Arşivi)

Âmedî Divan-ı Hümayun Kalemî Belgeleri (AMD), 82-25.

Dâhiliye Nezâreti Mektubî Kalemî Evrakı (DH. MKT), 1114-57; 1777-309; 1774-122.

Hariciye Nezâreti Tahrirat Evrakı (HR. TH), 372-92.

İrade-i Meclis-i Vâlâ (İ. MVL), 495-22414.

Sadaret Mektubî Kalemî Meclis-i Vâlâ Evrakı (A. MKT. MVL), 96-46.

Yıldız Perakende Evrakı Mabeyn Başkitabeti Maruzatı (Y. PRK. BŞK), 73-64.

Yıldız Perakende Evrakı Zaptiye Nezâreti Maruzatı Belgeleri (Y. PRK. ZB), 15-16.

Zaptiye Nezâreti Belgeleri (ZB), 601-130; 347-134; 382-12; 348-49; 338-04.

Gazeteler

İkdâm

İstanbul

Sabah

Servet

Kitaplar

Abdülaziz Bey, **Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri**, I, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 1995.

Abdülaziz Bey, **Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri**, II, İstanbul 1995.

Ahmet Refik, **On Altıncı Asırda İstanbul Hayatı (1553-1591)**, Devlet Basımevi, İstanbul 1935.

- Akın, Nur, **19. Yüzyılın İkinci Yarısında Galata ve Pera**, Literatür Yayıncılık, İstanbul 2011.
- Aktaş, Şerif, **Ahmed Râsim'in Eserlerinde İstanbul**, Gençlik Basımevi, İstanbul 1988.
- Akyazıcı Özkoçak, Selma, "Kamusal Alanın Üretim Sürecinde Erken Modern İstanbul Kahvehaneleri", **Osmanlı Kahvehaneleri Mekân, Sosyalleşme, İktidâr**, Ahmet Yaşar (Ed.), Kitap Yayınevi, İstanbul 2009, s. 17-35.
- Amicis, Edmondo De, **İstanbul (1874)**, çev. Beynun Akyavaş, Türk Tarih Kurumu, Ankara 2013.
- Ayverdi, Sâmîha, **İstanbul, Geceleri**, Baha Matbaası, İstanbul 1972.
- Balikhane Nazırı Ali Rıza Bey, **Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı**, Kitabevi, İstanbul 2001.
- Basiretçi Ali Efendi, **İstanbul Mektupları**, haz. Nuri Sağlam, Kitabevi, İstanbul 2001.
- Birsel, Salâh, **Kahveler Kitabı**, Sel Yayıncılık, İstanbul 2009.
- Busbecq, Ogier Ghislain de, **Türk Mektupları Kanuni Döneminde Avrupalı Bir Elçinin Gözlemleri (1555-1560)**, çev. Derin Türkömer, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul 2011.
- Candemir, Murat, **İstanbul'da Mesire Kültürü**, Zeytinburnu Belediyesi Kültür Yayınları, İstanbul 2014.
- Doğanay, Hayati-Ogün Coşkun, **Tarım Coğrafyası**, Pegem Akademi, Ankara 2012.
- Emiroğlu, Kudret, **Gündelik Hayatımızın Tarihi**, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul 2011.
- Evliya Çelebi, **Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi**, I/II haz. Seyit Ali Kahraman-Yücel Dağlı, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2008.
- FitzRoy, Charles, **Günde Beş Kuruşa Sultan'ın İstanbul'u**, çev. Hazal Yalın, Sola Yayınları, İstanbul 2018.
- Georgeon, François, "Osmanlı İmparatorluğunun Son Döneminde İstanbul Kahvehaneleri", **Doğu'da Kahve ve Kahvehaneler**, Helene Desmet Grégoire-François Georgeon (Ed.), çev. Meltem Atik-Esra Özdoğan, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 1999, s. 43-85.

- Grégoire, Helene Desmet, “Giriş” **Doğu’da Kahve ve Kahvehaneler**, Helene Desmet Grégoire-François Georgeon (Ed.), çev. Meltem Atik-Esra Özdoğan, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 1999, s. 13-25.
- Hamadeh, Shirine, **Şehr-i Sefa 18. Yüzyılda İstanbul**, çev. İlnur Güzel, İletişim Yayınları, İstanbul 2017.
- Hattox, Ralph S., **Kahve ve Kahvehaneler (Bir Toplumsal İçeceğin Yakındoğu’daki Kökenleri)**, çev. Nurettin Elhüseyni, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 1996.
- Hornby, Lady, **Kırım Savaşı Sırasında İstanbul**, çev. Kerem Işık, Kitap Yayınevi, İstanbul 2007.
- Işın, Ekrem, **İstanbul’da Gündelik Hayat**, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2014.
- İbrahim Peçevi, **Tarih-i Peçevî I**, Matbaa-i Âmire, İstanbul 1283.
- İnalçık, Halil, **Has-bağçede ‘ayş u tarab**, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul 2018.
- Kabagöz, Murat Can, **Eğlenirken Modernleşmek Meyhaneden Baloz, İmparatorluk’tan Cumhuriyet’e İstanbul**, Heretik Yayınları, Ankara 2016.
- Kâtip Çelebi, **Mîzanü’l-hakk ihtiyari’l-ahakk**, Tasv’ir-i Efkâr Matbaası, İstanbul 1280.
- Kaygılı, Osman Cemal, **İstanbul’da Semaî Kahveleri ve Meydan Şairleri**, Bürhaneddin Basımevi, İstanbul 1937.
- Kırlı, Cengiz, “Kahvehaneler: 19. Yüzyıl Osmanlı İmparatorluğu’nda Kamuoyu”, **Osmanlı Kahvehaneleri Mekân, Sosyalleşme, İktidâr**, Ahmet Yaşar (Ed.), Kitap Yayınevi, İstanbul 2009, s. 99-123.
- Kırlı, Cengiz, **Sultan ve Kamuoyu Osmanlı Modernleşme Sürecinde “Havadis Journalleri”, (1840-1844)**, Türkiye İş Bankası Yayınları, İstanbul 2009.
- Koçu, Reşad Ekrem, **Eski İstanbul’da Meyhane ve Meyhane Köçekleri**, Doğan Kitapçılık, İstanbul 2002.
- Kramer, Samuel Noah, **Tarih Sümer’de Başlar**, çev. Muazzez İlmiye Çığ, Türk Tarih Kurumu, Ankara 1995.
- Kuzucu, Kemalettin, “Kahvehaneden Kiraathaneye Geçiş ve İlk Kiraathaneler”, **Türk Kahvesi Kitabı**, Emine Gürsoy Naskali (Ed.), Kitabevi, İstanbul 2012, s. 161-208.

- Kuzucu, Kemalettin, **Bin Yıllın Çayı Osmanlı'da Çay ve Çayhane Kültürü**, Kapı Yayınları, İstanbul 2012.
- Mazak, Mehmet, **Gündelik Hayattan Renklerle Eski İstanbul**, Yeditepe, İstanbul 2016.
- Mehmet Tevfik, **İstanbul'da Bir Sene**, İletişim Yayınları, İstanbul 1991.
- Meriç, Nevin, **Osmanlı'da Gündelik Hayatın Değişimi**, Kaknüs Yayınları, İstanbul 2010.
- Millingen, Julius R. Van, **Osmanlıdan İnsan Manzaraları**, çev. Osman Yıldız, Doruk Yayıncılık, İstanbul 2018.
- Montagu, Lady, **Doğu Mektupları**, çev. Murat Aykaç Erkinöz, Ark Kitapları, İstanbul 2004.
- Musahipzade Celal, **Eski İstanbul Yaşayışı**, Türkiye Yayınevi, İstanbul 1946.
- Naîmâ Mustafa Efendi, **Târih-i Na'îmâ**, II, haz. Mehmet İpşirli, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 2002.
- Ortaylı, İlber, **İstanbul'dan Sayfalar**, İnkılâp Kitapevi, İstanbul 2015.
- Özer, İlbeyi, **Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Yaşam ve Moda**, Truva Yayınları, İstanbul 2014.
- Paspatis, Aleksandros, **Balıklı Rum Hastanesi Kayıtlarına Göre İstanbul'un Ortodoks Esnafı 1833-1860**, çev. Marianna Yerasimos, Kitap Yayınevi, İstanbul 2014.
- Rasim, Ahmet, **Şehir Mektupları**, Oğlak Yayıncılık, İstanbul 2005.
- Saraçoğlu, Ahmet Cemaleddin, **Eski İstanbul'dan Hatıralar**, haz. İsmail Dervişoğlu, Kitabevi, İstanbul 2005.
- Seetzen, Ulrich Jasper, **İstanbul Günlükleri, 12 Aralık 1802-22 Haziran 1803, I**, çev. Selma Türkis Noyan, Kitap Yayınevi, İstanbul 2017.
- Selânikî Mustafa Efendi, **Tarih-i Selânikî (1002-1008/1595-1600)**, II, haz. Mehmet İpşirli, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1999.
- Sema, Sadri, **Eski İstanbul'dan Hatıralar**, İletişim Yayınları, İstanbul 1991.
- Sevengil, Refik Ahmet, **İstanbul Nasıl Eğleniyordu (1453'ten 1927'ye kadar)**, İletişim Yayınları, İstanbul 1985.

Sezer, Sennur-Adnan Özyalçiner, **İstanbul'un Taşı Toprağı Altın (Eski İstanbul Yaşayışı)**, Altın Kitaplar Yayınevi, İstanbul 1995.

Sökmen, Cem, **Aydınlarm İletişim Ortamı Olarak Eski İstanbul Kahvehaneleri**, Ötüken Neşriyat A.Ş., İstanbul 2011.

Şeker, Mehmet, **Gelibolulu Mustafa Âli ve mevâ'idü'n-nefâis fi-kavâ'idîl-mecâlis**, Türk Tarih Kurumu, Ankara 1997.

Ünal, Mehmet Ali, **Osmanlı Tarih Sözlüğü**, Paradigma Yayıncılık, İstanbul 2011.

White, Charles, **Three Years in Constantinople; or Domestic Manners of the Turks in 1844**, I, Londra 1845.

Yaman, Talat Mümtaz, "Türkiye'de Kahve ve Kahvehaneler", **Ehlikeyfin Kitabı**, haz. Fatih Tıgılı, Kitabevi, İstanbul 2004.

Yaşar, Ahmet, "Külliyen Ref'ten İbretten Li'l-ğayr'e: Erken Modern Osmanlı'da Kahvehane Yasakları", **Osmanlı Kahvehaneleri Mekân, Sosyalleşme, İktidâr**, Ahmet Yaşar (Ed.), Kitap Yayınevi, İstanbul 2009, s. 37-47.

Yıldız, Cengiz, **Kahvehane Kültürü**, Beyan Yayınları, İstanbul.

Yirmisekiz Mehmet Çelebi, **Paris'te Bir Osmanlı Sefiri (Yirmisekiz Mehmet Çelebi'nin Fransa Seyahatnamesi)**, haz. Şevket Rado, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul 2014.

Zat, Vefa, **Âdâbıyla Rakı ve Çilingir Sofrası**, İletişim Yayınları, İstanbul 2014.

Zat, Vefa, **Eski İstanbul Barları**, İletişim Yayınları, İstanbul 1999.

Zat, Vefa, **Eski İstanbul Otelleri**, Bilge Karınca, 2005.

Makale, Ansiklopedi Maddesi vd.

"Balozlar", **Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi**, II, Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı, İstanbul 1993, s. 32.

"Çayhaneler", **Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi**, II, Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı, İstanbul 1993, s. 481.

- “Eğlence Hayatı”, **Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi**, III, Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı, İstanbul 1993, 140-143.
- Akbulut, Uğur, “Meyhanelerle Mukaddes Mekânlar Arasında Mesafe Tayini: Sultan II. Abdülhamid devri İstanbul’undan Örnekler”, **Karadeniz Araştırmaları Dergisi**, 49, 2016, s. 211-224.
- Akbulut, Uğur, Tanzimat ve Meşrutiyet Dönemlerinde Kahvehanelerden Kaynaklanan Sosyal Sorunlara Dair Bazı Tespitler”, **Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi**, 54, 2015, s. 561-583.
- Alus, Sermed Muhtar, “Alafranga Baloz”, **İstanbul Ansiklopedisi**, I, Tan Matbaası, İstanbul 1958, s. 576.
- Alus, Sermed Muhtar, “Belvü Gazinosu ve Oteli”, **İstanbul Ansiklopedisi**, V, Nurgök ve Hüsnütabiat Matbaaları, İstanbul 1961, s. 2489.
- Arkan, Özdemir Kaptan, “Lokantalar”, **Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi**, V, Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı, İstanbul 1994, s. 220-223.
- Atatürk’ten Agatha Christie’ye dek yüzlerce ünlüyü ağırlayan otelin kitabı yayımlandı “Pera Palas’ın Tarihi ve Konukları”, **İstanbul Şehir Üniversitesi Taha Toros Arşivi**, Dosya No: 115 Pazar Sanat 14 Nisan 1991.
- Aykut, Pelin, “Bristol Oteli”, **Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi**, II, Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı, İstanbul 1993, s. 324.
- Cingöz, Meltem, “Hamam Gelenekleri”, **Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi**, III, Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı, İstanbul 1993, s. 536-537.
- Demirci, Kürşat, “İçki İslam Öncesi Dinlerde”, **Diyanet İslam Ansiklopedisi**, 21, 2011, 456-458.
- Dorsay, Atilla, “Abdullah Efendi Lokantası”, **Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi**, I, Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı, İstanbul 1993, s. 16-17.
- Göktaş, “Mesireler”, **Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi**, V, Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı, İstanbul 1994, s. 407-408.

- Göktaş, Erbil, “Osmanlı Döneminde Kahvehaneler, Kırcaathaneler ve Bunların İşlevleri”, **Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi**, 11, 1999, s. 67-80.
- Gülersoy, Çelik, “Londra Oteli”, **Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi**, V, Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı, İstanbul 1994, s. 226-227.
- Gülersoy, Çelik, “Pera Palas”, **Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi**, VI, Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı, İstanbul 1994, s. 239-240.
- Hiç, Vâsif, “Çalgılı Kahvehaneler”, **İstanbul Ansiklopedisi**, VII, İstanbul 1965, s. 3683-3687.
- Hiç, Vâsif, “Çenberlitaşda Vezirhanı Meyhânesi”, **İstanbul Ansiklopedisi**, VII, Ercan Matbaası, İstanbul 1965, s. 3817.
- Hiç, Vâsif, “Dimitri (Trabzonlu Laz)”, **İstanbul Ansiklopedisi**, VIII, Hamle ve Sıralar Matbaaları, İstanbul 1966, s. 4590-4591.
- Hiç, Vâsif, “Gambrinos Birahanesi”, **İstanbul Ansiklopedisi**, XI, Milli Eğitim Basımevi, İstanbul 1971, s. 1971.
- Işın Ekrem, “Kırcaathaneler”, **Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi**, IV, Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı, İstanbul 1993, s. 563-564.
- Işın, Ekrem, “19. Yüzyıl’da Modernleşme ve Gündelik Hayat”, **Tanzimat’tan Cumhuriyet’e Türkiye Ansiklopedisi**, II, İletişim Yayınları, İstanbul 1985, s. 538-541.
- Işın, Ekrem, “Kahvehaneler”, **Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi**, IV, Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı, İstanbul 1993, s. 386-392.
- Karabulut, Mustafa, “Tanzimat Dönemi Romanlarında Eğlence Hayatı, Âdâb-ı Muâşeret ve Kılık-Kıyafet”, **Türk Dünyası Araştırmaları**, 185, 2010, s. 133-148.
- Kınaylı, Hüsnü, “Çayhâneler”, **İstanbul Ansiklopedisi**, VII, Ercan Matbaası, İstanbul 1965, s. 3796.
- Kınaylı, Hüsnü, “Gemici Meyhaneleri”, **İstanbul Ansiklopedisi**, XI, Milli Eğitim Basımevi, İstanbul 1971, s. 6091-6093.

- Koçu, Reşad Ekrem, “Akşamcı, Akşamcılar”, **İstanbul Ansiklopedisi**, I, Tan Matbaası, İstanbul 1958, s. 550-556.
- Koçu, Reşad Ekrem, “Ârif (Nefer)”, **İstanbul Ansiklopedisi**, II, Nurgök Matbaası, İstanbul 1959, s. 980-981.
- Koçu, Reşad Ekrem, “Arkadi Gazinosu”, **İstanbul Ansiklopedisi**, II, Nurgök Matbaası, İstanbul 1959, s. 1012.
- Koçu, Reşad Ekrem, “Ayaklı Meyhaneler”, **İstanbul Ansiklopedisi**, III, Nurgök Matbaası, İstanbul 1960, s. 1425-1426.
- Koçu, Reşad Ekrem, “Baloz, Balozlar”, **İstanbul Ansiklopedisi**, IV, Nurgök ve Hüsnütabiat Matbaaları, İstanbul 1960, s. 2065-2066.
- Koçu, Reşad Ekrem, “Bela, Madam Belanın Oteli ve Meyhânesi”, **İstanbul Ansiklopedisi**, V, Nurgök ve Hüsnütabiat Matbaaları, İstanbul 1961, s. 2452-2453.
- Koçu, Reşad Ekrem, “Bira, Birâhane”, **İstanbul Ansiklopedisi**, V, Nurgök ve Hüsnütabiat Matbaaları, İstanbul 1961, s. 2805-2806.
- Koçu, Reşad Ekrem, “Cibâli Meyhâneleri”, **İstanbul Ansiklopedisi**, VII, Ercan Matbaası, İstanbul 1965, s. 3552.
- Koçu, Reşad Ekrem, “Corcinin Lokantası”, **İstanbul Ansiklopedisi**, VII, Ercan Matbaası, İstanbul 1965, s. 3609.
- Koçu, Reşad Ekrem, “Çakaloz Meyhâneleri”, **İstanbul Ansiklopedisi**, VII, Ercan Matbaası, İstanbul 1965, s. 3665.
- Koz, M. Sabri, “İhsan Kırâathaneleri”, **Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi**, IV, Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı, İstanbul 1993, s. 142.
- Köprülüzade Mehmed, “Türklerde Halk Hikâyeciliğine Dair Bazı Maddeler, Meddahlar”, **Türkiyat Mecmuası**, I, Devlet Matbaası, İstanbul 1925.
- Mimaroğlu, Reşad, “Bosfor Birahânesi”, **İstanbul Ansiklopedisi**, VI, Hüsnütabiat ve Ercan Matbaaları, İstanbul 1963, s. 2966-2967.
- Özdemir, Nebi, “Osmanlı Tüketim Kültürü, Eğlence ve Yazılı Medya İlişkisi”, **Milli Folklor Uluslararası Kültür Araştırmaları Dergisi**, 73, 2007, s. 12-22.

- Özer, İlbeyi, “Osmanlı’dan Cumhuriyet’e Sosyal Yaşam”, **Türkler Ansiklopedisi**, XIV, Yeni Türkiye Yayınları, 2002, s. 275-304.
- Sakaoğlu, Necdet, “Âb Âlemi”, **Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi**, I, Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı, İstanbul 1993, s. 1-2.
- Sakaoğlu, Necdet, “Akşamcılık”, **Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi**, I, Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı, İstanbul 1993, s. 168-170.
- Sakaoğlu, Necdet, “Konaklama”, **Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi**, V, Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı, İstanbul 1994, s. 48-50.
- Sakaoğlu, Necdet, “Lale Devri”, **Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi**, V, Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı, İstanbul 1994, s. 182-185.
- Saydam, Abdullah, “Yenileşme Döneminde İstanbul Toplumunu”, **Genel Türk Tarihi**, VII, Yeni Türkiye Yayınları, Ankara 2002, s. 529-594.
- Tanpınar, Ahmet Hamdi, “İstanbul’da Kimlik Değişimi”, **Tanzimat’tan Cumhuriyet’e Türkiye Ansiklopedisi**, II, İletişim Yayınları, İstanbul 1985, s. 542-563.
- Teoman, Selcan, “Halki Palas Oteli”, **Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi**, III, Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı, İstanbul 1993, s. 530.
- Türk Dil Kurumu (TDK), <http://www.tdk.gov.tr>.
- Yalçınkaya, Mehmet Alaaddin, “XVIII. Yüzyıl: Islahat, Değişim ve Diplomasi Dönemi (1703-1789)”, **Genel Türk Tarihi**, VII, Yeni Türkiye Yayınları, Ankara 2002, s. 63-117.
- Zat Vefâ, “Meyhaneler”, **Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi**, V, Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı, İstanbul 1994, s. 434-438.

EKLER

1. Resimler

Resim 1. İstanbul'da Bir Kahvehanenin İç Kısmı



İ.B.B. Atatürk Kitaplığı Sayısal Arşiv ve e-Kaynaklar, Kartpostal (Krt. 012540).

Resim 2. İstanbul'da Bir Kahvehanenin Dışarıdan Görünümü



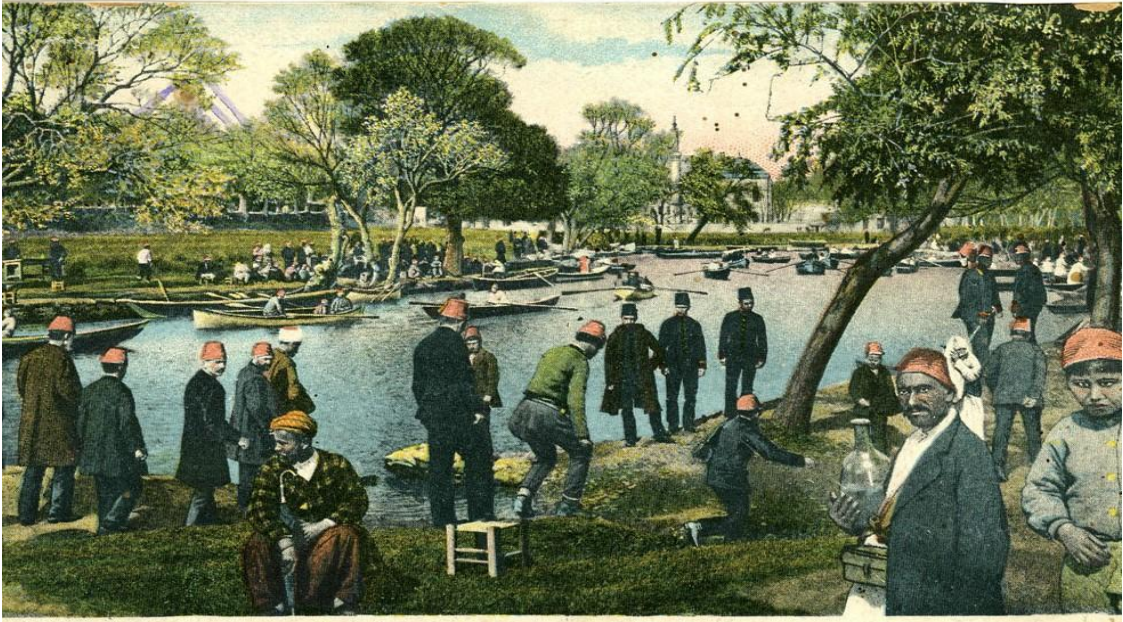
İ.B.B. Atatürk Kitaplığı, Sayısal Arşiv ve e-Kaynaklar, Kartpostal (Krt. 000191).

Resim 3. İstanbul'da Bir Kahvehane ve İşletmecisi



İ.B.B. Atatürk Kitaplığı, Sayısal Arşiv ve e-Kaynaklar, Kartpostal (Krt. 001943).

Resim 4. Kâğıthane Mesiresi



İ.B.B. Atatürk Kitaplığı, Sayısal Arşiv ve e-Kaynaklar, Kartpostal (Krt. 000108).

Resim 5. Bir Mesire Yerinde Osmanlı Kadınları



İ.B.B. Atatürk Kitaplığı, Sayısal Arşiv ve e-Kaynaklar, Kartpostal (Krt.008400).

Resim 6. Yiyecek-İçecek Satıcıları



İ.B.B. Atatürk Kitaplığı, Sayısal Arşiv ve e-Kaynaklar, Kartpostal (Krt. 000042)

ÖZ GEÇMİŞ

Kişisel Bilgiler

Adı-Soyadı : Sevde Harmandar
Doğum Tarihi ve Yeri : 02/12/1987-Erzurum
e-mail : Sevdaharmandar@hotmail.com

Eğitim

Derece	Üniversite	Mezuniyet Yılı
Yüksek Lisans	Erzurum Teknik Üniversitesi	2019
Lisans	Atatürk Üniversitesi	2013
Lise	Açıköğretim Lisesi	2005
Bildiği Yabancı Diller	:	

Bilimsel Faaliyetler

Proje :
Makale :
Kongre :
Sempozyum :

İş Deneyimi

Çalıştığı Kurumlar :
Staj :