

TÜRKİYE’DE ALKOL KÜLTÜRÜ

Kültegin Ögel

Alkol insanlık tarihi kadar eski. Gıda amacıyla, törenlerde daha sonra ise zevk için insan tarafından kullanılmıştır. Alkol her toplumda kendi kültürünü oluşturmuştur. Öte yandan bağımlılık gibi büyük bir sorunu da toplumların başına açmıştır. Bir kültürü, toplumsal gelenekleri anlamadan o toplumdaki bağımlılık sorununa da doğru çözüm ve yaklaşımlar üretemezsiniz.

Türkiye %99’u Müslüman bir ülkedir. İslam kurallarına göre ise şarap ve diğer alkollü içkiler yasaktır. Ancak alkol ve alkollü içkiler Türklerin tarihinde köklü ve önemli bir yere sahiptir. Alkol ve alkollü içkiler toplumda kendi geleneğini ve kültürünü yaratmıştır. Büyük çoğunluğu Müslüman olan bir ülkede nasıl oluyor da alkol bu kadar toplumun içinde? İşte bu çalışmada bu soru yanıtlanmaya çalışılacaktır.

Alkol kelimesi Arapça’da bir şeyin özü veya aslı anlamındaki "al kihl" sözcüğünden gelir. Dilimizde eskiden beri alkol karşılığı olarak kullanılan "ispirto" sözcüğü ise, Latince kökenlidir. Ruh, soluk, yaşamın özü, yürekli, güçlü anlamlarını içeren "spiritus" sözcüğünden gelir.

Tarihsel bir bakış: Eski Türkler

Türk kavimlerinin yayıldığı Orta Asya ile Doğu Avrupa’nın her bölgesinde, elinde içki kadehi tutan heykellere rastlamak mümkündür.

Türk tarihi profesörü Bahattin Ögel, eski Türklerde otağın ortasında içki kadeh ve sürahilerinin durduğunu, içkiye başlamadan önce ‘Yer ve Su Tanrıları için, içki saçıldığını belirtiyor.

Aslında Türkler’de adı geçen içki, kımız’dı. Kımız, günlük yiyecek ve gıda amacıyla kullanılıyordu. Birçok gezgin Orta Asyalılar’ın bazen yemek yerine sadece kımız içtiklerini anlatmaktadır.

Orta Asya Türklerine göre kımız, beşikten mezara kadar herkesin içkisi olup, birçok hastalıkların, yaşlılık ve dermansızlığın yegane ilacıdır. En hafif kımızda % 1 alkol, en sert kımızda ise % 3 alkol bulunmaktadır. Kımızın bir tür “Süt Şarabı” olduğu söylenebilir.



Eski Türklerde idiş adı verilen içki kadehi gamı ve kederi gidermenin bir sembolü olarak da görülüyordu. Türkler, üzüm şarabı için ‘Bor’ sözcüğünü kullanırlardı. Türkler, bira ve boza, yani arpa, buğday ve darı gibi tahıldan yapılmış içkilere ise bekni diyordu. Tüm bunlar bizlere Türklerde şarap ve bira yapımının olduğunu gösteriyor.

Anadolu

Türkler daha sonra Orta Asya’dan geçerek Anadolu’ya geldiler. Anadolu’nun yerli kültürlerinde de alkolün adı vardı. Şarap ilk olarak milattan önce 4000 yıllarında Anadolu’da üretildi. Anadolu’nun yerlisi Hititliler özellikle şaraba düşkün olduğunu biliyoruz.

Sümerler ise daha çok biraya düşkündü. Sümerler birayı beslenmek amacıyla yani bir gıda olarak tüketiyorlardı. M.Ö. 4000 yıllarında Mezopotamya ve daha sonra Mısır'da içilen bira, eskiçağda ekmekle birlikte önemli bir besin kaynağıydı.

Hakkari'de bulunan eski çağlara ait dikilitaşlarda da silah yerine ellerinde tuttıkları içki tulumlarına sıkı sıkıya sarılmış heykeller dikkati çekmektedir.

Osmanlı dönemi

Türklerin kurduğu en büyük imparatorluklardan birisi Osmanlı imparatorluğudur. İstanbul'u fetheden Fatih Sultan Mehmet'in saltanat döneminden (1451-1481) beri meyhaneler bulunduğu ve bunların Bizans döneminden kalmış oldukları çeşitli kaynaklarda belirtilmektedir. Bu kaynaklardan bazıları, o dönemde İstanbul meyhanelerinin dünyaca ünlü olduğunu belirtir. (1451-1481)

Fatih Sultan Mehmet'in oğlu İkinci Beyazıt zevk ve eğlenceye düşkündü. Özellikle müzik ve şenlikten hoşlanıyordu. Gitgide, dinde yasaklanmış olmasına karşılık, şarap yeni İstanbullular arasında hayli yaygınlaşmıştı. Şarap yapım evleri gürül gürül işliyordu. Kağıthane'nin yıldızının parlamaya başlaması da bu dönemlere rastlar. (1481- 1512)

Yavuz Sultan Selim ise İkinci Beyazıt'ın oğludur. O dönemde İstanbul'da içki tüketiminin sonucu meyhaneler açılmaya başladı. Şarabı yapan ve satanlar gayrimüslimlerdi. (1512-1520)

Muhteşem Süleyman yani Kanuni Sultan Süleyman tahta çıktıktan bir süre sonra içki düşkünleri müthiş bir darbe ile karşılaştılar. Yeni padişah, kanunlar yapıp devlet işlerine bir düzen verdi, aynı zamanda içki kullanmaya da çok sert yasaklar getirdi (1520-1566)

O dönemin şairlerinden Nevi bu durumu şöyle anlatır:

*kalbi aşık gibi viran ettiler meyhaneyi
bivefalar ahdine döndürdüler peymaneyi*

İçki alınıp satılan yerler kapatılmış, gizlice içki içenlere ise şiddetli cezalar getirilmişti. Bu yasağın ilk günlerinde İstanbul'a şarap yüküyle gelen gemilerin yaktırıldığı da anlatılmaktadır.

Muhteşem Süleyman'ın oğlu İkinci selim döneminde ise içki yasağı unutuldu, meyhaneler yeniden açıldı. İkinci Selim gayrimüslimlerin şehre vergisini vermek suretiyle serbest içki getirebilmelerine izin verdi, aynı zamanda içki vergisini toplamaya da bir görevli atadı. 1570 II. Selim'in saltanat döneminden itibaren "âb âlemleri" yaygınlaştı. Müslümanlara içki yasak olduğu için kırlarda yapılan alkollü eğlencelere ab yani su alemi adı verilmişti.



Padişah üçüncü Murat da meyhane açılması hakkındaki yasağı sadece Müslüman mahalleri için uygulamış, böylece gayrimüslimlerin oturdukları yerlerdeki meyhanelere dokunulmamıştır (1577). Böylelikle Müslümanlar da,

gayrimüslimlerin oturdukları mahallelere giderek ihtiyaç ve isteklerini giderme olanağını buluyorlardı. Padişah 3. Murat, bir dönem alkollü içkileri yasaklamaya kalkıştı ancak askerin yani yeniçerinin isyanı sonucu bu kararından vazgeçmek zorunda kaldı.

II. Osman ve (1618-1622) I. Mustafa'da (1622-1623) içkiyi serbest bıraktılar.

Kanuni Sultan Süleyman döneminden sonra Osmanlı döneminde içki yasağının en şiddetle uygulandığı dönem hiç kuşkusuz ki IV. Murat'ın saltanat dönemidir. Bu dönemlerde içki yasağının kapsamı değiştirildi, gayrimüslim azınlıklar da yasağa tabi oldu. Bunun başlıca nedeni gayrimüslimleri de yasak kapsamına alarak alkollü içki yasağının delinmesini önlemektir.

IV. Murat içkiyi, tütünü yasaklamakla kalmamış bütün meyhaneleri de yıktırdı. Meyhaneler yıkıldıktan sonra halk bozahanelere akın etmeye başlayınca padişah IV. Murat boza üretimini de yasakladı. Çünkü boza fazlaca 'tahammür' ettirildiğinde 2-3 derecelik alkol içermekteydi.

Çok sıkı içki ve tütün yasağı konulan IV. Murat'ın saltanat döneminde bile İstanbul'da 600 den fazla kişinin meyhanecilik yaptığı, 300 kadar da koltuk meyhanesi bulunduğu belirtilir. (1623-1640)

Murat'ın oğlu II. Süleyman döneminde ise hazine zarara uğradığı için içki yasağına son verildi. Ama daha sonra alkollü içkiler yeniden yasaklandı. (1687-1691)

İçkinin serbest olduğu, meyhanelerin en parlak yıllarını yaşadığı, içki içme adabının incelendiği, kendi kültürünü yarattığı, şiir ve şarkıya yansıdığı dönem 1718-1730 arasındaki Lale Devri'dir.

Lale devrinin büyük şairlerinden Nedim meyhane için...

*Meyhane mukassı görünür taşradan amma
Bir başka ferah başka letafet var içinde*

demiştir.

Tanzimat'tan sonra meyhanelerin İstanbul'da göze batacak bir biçimde çoğaldığı görülmektedir. Tanzimat'tan sonra içki yasağı konusunda sert önlemlerden kaçınılmakla birlikte, sarhoş olup taşkınlık yapanların cezalandırılması ve meyhanelerin gözetim altında tutulması sürdü.

Batılışmanın da etkisiyle yabancı içkiler tüketilmeye başlandı, hatta saray çevresinde de yabancı içkiler moda oldu. Örneğin II. Abdülhamid konyak ve rom, V. Mehmet (Reşat) ise konyak seven padişahlar olarak bilinirler.

1880'li yıllarda Sultan Abdülhamit döneminde, başmabeyinci ve maliye bakanlarından Sarıcazade Ragıp Paşa Tekirdağ yolu üzerinde ilk rakı fabrikası olan "Umurca Rakı Fabrikası"nı kurdu.

O dönemin Beyoğlu'su daha doğrusu Pera'sı lüks otelleri, kafeşantanları, kabareleri, birahaneleri, balozları, içkili gazinoları ve tiyatroları ile çehresini değiştirmişti. O zamana dek sadece meyhaneyi bilen Osmanlı Türkleri için bu çok değişik bir eğlence tarzıydı.

Bu dönemde içki kullanımında ve içkili yerlerde Fransız etkisi belirgin olarak hissediliyordu.

O zamana kadar içkili gece hayatı mekanları sadece Rum Ermeni ve Yahudi gibi gayrimüslim azınlıkların tekelindeydi. Kapitülasyonların sağladığı muafiyetlerden yararlanan yabancı uyruklular, ekonomide olduğu gibi içkili gece hayatının önemli bir bölümünü de ellerine geçirdi. Yabancı uyruklular denetimsiz çalışıyordu. Kapitülasyonlar Türkiye'ye yerleşmiş yabancılara neredeyse diplomatik bir bağlılık tanıyordu.

Osmanlı'da bira satışının, belki de üretiminin 1846 ya kadar uzandığını İzmir Punta'da birahane sahibi Prokorr'un (A. Prokopi) seramik bira şişesinin üzerindeki amblemden anlıyoruz.

İsviçreli Bomonti kardeşler Feriköy'de bir bira üretimi tesisi kurmuşlar, daha sonra bu şirket Nektar Şirketi ile birleşmiştir. Bomonti Bira Fabrikası "Birahane Sokağı"nda 1908 yılına kadar üst fermantasyon yöntemiyle bira ve rakı üretimi yapmıştır.



Birinci dünya savaşı sonunda müttefikleri kaybettiği için Osmanlı'da kaybetti.

Sonunda İstanbul işgal edildi. İşgal döneminde ve sonrasında, çatışmalara ve acılara rağmen İstanbul'da meyhane gelenek ve görenekleri aynen devam etti.

Bomonti, alem, elif ve "A" rakısı tiryakilerin hizmetine girdi. Her iki rakı da "Constantin Georgiadis'in imalathanesinde üretilmekteydi. Elif rakısı düz ya da "düziko" adı verilen anason içermeyen rakılardan. Georgidas'ın rakı imalathanesi aynı zamanda "kouvet (kuvvet)" isimli şarabı da üretiyordu. dimitrokapulo ve neptün şarabı dönemin önemli şaraplarından. Cumhuriyet döneminde Tekel Genel Müdürlüğünün kurulmasıyla rakı çeşitleri de arttı.

Evliya Çelebi'ye göre "Galata demek meyhane demektir" ve seyahatnamesi'nde şöyle yazar: *"İstanbul'un dört çevresinde meyhaneler çoktur ama çokluk üzere Samatya kapısında, Kumkapı'da, Yeni Balıkpazarı'nda, Unkapanı'nda, Cibali kapısında, Fener kapısında, Balat kapısında ve Hasköy'de bulunur. Karadeniz Boğazı'na varınca her iskelede meyhane bulunur ama Ortaköy, Kuruçeşme, Arnavutköy, Yeniköy, Tarabya, Büyükdere ve Anadolu tarafında Kuzguncuk, Çengelköy, Üsküdar ve Kadıköy'de tabaka tabaka meyhaneler vardır..."*

Osmanlı döneminde üzüm bağları daha çok Rum, Ermeni ve Yahudilerin elindeydi. Türk bağcılarının şarap üretmesine devletçe izin verilmediği için, Türk bağcılarının yetiştirdiği üzümler Osmanlı halkı tarafından daha çok meyve olarak tüketilirdi.

Gayrimüslimler, içkiyi üretmekte ve içmekte özgürdü. Ancak bu hoşgörünün istismar edildiği dönemlerde, yani Türk'lere de içki satmaya başladıkları dönemde içki yasağı onları da kapsıyordu. Meyhanelerin neredeyse tümünü Rumlar, Yahudiler ve Ermeniler işletirdi.

Bu meyhanelere içki içmek için gelen Osmanlı Türkleri içkilerini sessiz sedasız, büyük bir tedirginlik ve korku içersinde gizlice içerlerdi veya içkilerini gizlice evlerine götürürlerdi.

İçki içen Müslümanlara had cezaları uygulanırdı. Had cezalarında, içki içtiği saptanan kişi 80 veya 100 kere sopa ile dövülürdü. Şayet aynı kişinin ikinci kez içtiği saptanırsa bu kez had cezası katlanarak uygulanırdı.

İslam dininde alkol yasaktır. Bazı Müslümanlar bu yasağı sadece mayalı içkileri kapsadığı biçiminde yorumlanmıştı. Rakı, şarap gibi mayalı bir içki değildir. Rakı damıtılmayla yapılan bir içkidir. Rakının mayalı değil, damıtılmış bir içki olması nedeniyle rakı içmenin günah sayılmayacağı düşünülmüştür. Böylece rakı Türklerin ulusal içkisi haline gelmiştir.

İçki içerken padişahların bile hemen hemen aynı bahanelere sığındığı görülmektedir. Bazı padişahların şeker kamışından yapılan rom içkisini içtikleri, bu nedenle de günah işlemediklerini ileri sürdükleri anlatılır.

Öte yandan boza ve şıra gibi mayalı içecekler kimi zaman içkiyle eş tutulmuştur. “Bozacının şahidi şıracı”, “meyhanecinin kefil bozacı” deyimleri de bu yüzden dilimize girmiştir.

İçki içmek isteyip de içemeyen bir Müslüman, Türklerin tarihinde yoktur. Ama içene ve bulana kadar sıkıntı çekmiştir, yalan söylemiştir. Bütün dini ve zaman zaman idari yasaklara rağmen, içki İstanbul hayatının ayrılmaz bir parçasıdır.

İçkili eğlencelerin üstü kimi zaman Ab alemi, yani su alemi diye örtülmüştür. Biraya da “Fatma ananın helvası” diye şifreli bir isim verilmiştir.

Türk eğlence yaşamının önemli unsurlarından birisi olan Karagöz’de de alkol kullanan karakterler dikkati çeker. Matiz, tiryaki veya tuzsuz deli Bekir bunlardan bazılarıdır.

Tüm bunlar alkolün Türk toplumunda kendi kültürünü ve geleneğini yarattığının bir göstergesi olarak yorumlanabilir.

Osmanlı devleti de diğer tüm devletlerde olduğu gibi yasaklama ve vergi ikilemi hep yaşamıştır. Alkollü içkilerden “Şıra”, ‘cizye’, ‘zecriye’, ‘reftiye’, ‘ithaliye’, “Rüsümü Müştemia”, ‘resmi miri’ “Rüsümü Sitte” gibi isimlerle vergi alınmıştır. Devlet alkolün getirdiği parayı gözden çıkaramamıştır.

Cumhuriyet dönemi

Türkiye Cumhuriyetinin kurulduktan sonra ki ilk işlerinden birisi içkiyi yasaklamak oldu. Men-i Müskirat yani içki Yasağı Eylül 1920 tarihinde kabul edildi. Men’i Müskirat Yasası Türkiye Cumhuriyeti Meclisinin kabul ettiği yirmi ikinci kanundu. Bu yasayla her türlü içki üretimi, ithali satın alınması ve kullanılması yasak edilmişti.



Bu dönemi Hüseyin Rahmi Gürpınar, Heybeliada’daki evinde yazdığı “Meyhanede Kadınlar” adlı eserinde şöyle anlatır: “Bu yasaktan sonra içkiye rağbet yüz kat arttı. En pis, zararlı rakılar üç, dört yüze satıldı”.

Bu yasaktan bir yıl önce Amerika Birleşik Devletleri de alkolü yasaklamıştı... Türkiye büyük millet meclisi 1926 yılında yasağı yürürlükten kaldırdı. Yeni yasayla her türlü ispiro ve ispirotolu içkiler devlet tekeline alındı.

İstanbul'da 1918 yıllarından 1940'lara kadar Beyaz Rus olgusu yaşandı. Rus devrimi sonrası ülkelerinden kaçan Ruslara İstanbul kucak açtı ve bir süre misafir etti. Ruslar İstanbul gece hayatına yeni bir renk katmıştır. Rus eğlence mekanlarına örnek olarak Frederick Thomas tarafından açılan Maksim gazinosu verilebilir. Moscovite isimli rus lokantası daha sonra George Carpitch tarafından alındı ve meşhur karpiç halini aldı. George carpitch Atatürk'ün isteğiyle karpiç lokantasını Ankara'ya taşıdı. Yine Kievli bir yahudi olan weinbaum tarafından açılan rose noir yani kara gül, roube jansky tarafından yazılan aynı adlı romana isim oldu. Jean Novotny tarafından açılan Novotni birahanesi, iki rus garson tarafından açılan kit kat barı ve 1923 yılında açılan rejans, daha sonra açılan turkuaz hep rus işletmeciler tarafından çalıştırıldı. Maksim, rejans, turkuaz gibi lokantalar beyoğlundaki meyhane geleneğini gazinoya çevirmiş, içki kültürüyle eğlence kültürünü birleştirmişti.

Atatürk alkol kullanırdı.

Atatürk'ün akşamları birçok kişiyi davet ettiği sofraları meşhurdu. Bu sofralar, ülke meselelerinin geniş biçimde, zaman sınırlaması olmadan tartışıldığı meclislerdi. "Sofra" onun için bir "araç"tı.



İkinci dünya savaşı

İkinci dünya savaşı sırasında Türkiye'de Recep Peker hükümeti, yalnız birikmiş olan ekonomik sorunlarla değil, savaş sırasında toplumun sosyal yaşamında açılmış yaralarla da uğraşmak ve bu yaraları iyileştirmek durumunda kaldı. Ekonomik durumun kötü olması nedeniyle gücü içki almaya yetmeyen insanlar, insan sağlığına zararlı olan mavi ispiro içmeye başlamıştı. Halkın alkol alımını kolaylaştırmak, mavi ispiro kullanımını azaltmak, toplumun sağlığını koruyabilmek için Recep Peker hükümeti rakı fiyatlarını ucuzlattı.

Bu karar toplumda bazı kesimlerin ve Yeşilay Cemiyeti'nin büyük tepkisiyle karşılandı. Tepki karikatürleri çizildi.

Aslında, Türkiye'de alkole karşı duruşlar çok eskilere uzanmaktadır. Ancak bu çabalar Ömer Besim Paşa'nın kimliğinde resmîyet kazanır. 1934 yılında içki düşmanı gazete çıkarılmaya başlandı. Genç bir ekip alkole ve diğer uyuşturuculara karşı mücadele verdi. Alkol ve benzeri maddelere karşı olan hareketin ülkemizdeki en önemli simalarından birisi Fahrettin Kerim Gökay'dır. İçki düşmanı gazeteyi de çıkarmıştır. Ufak, yani 35'lik rakının piyasaya çıktığı günler Fahrettin Kerim'in alkole karşı mücadelesinin de en ateşli yıllarıdır. Küçük rakı ufak tefek olan Gökay'a benzetilerek meyhane müdavimlerince "Fahrettin Kerim" olarak adlandırılmıştı.

Türkiye'de bira önceleri ciddi bir sorun olarak görülmedi. 1930'lu yıllarda bira serinletir isimli bir ilan bile verilebilmişti. Yine bir başka ilanda bira şöyle tanımlanıyordu: "Gıdasının

esası ekmek olan insanlar, bizde ekseriyetle olduğu gibi birayı sevmelidir. Hakikaten bira ile ekmek aynı esasları muhtevidir. Bira beşeriyetin tanıdığı en eski ve sıhhi ve en iyi içkidir. Bira hakikaten vücudu besleyen ve aynı zamanda ferahlık veren sulu ekmektir”.

Özellikle 1980’li yıllarda meşhur “bira bu kapağın altında” diye başlayan reklamlar ve yeni pazarlama yöntemiyle birlikte birahaneler birdenbire çoğaldı. Televizyonlu birahaneler açıldı. Bu varoş gençliğinin şehir içine yayılma yollarından biriydi. Bira Türk televizyonlarında reklamı yapılan tek alkollü içki oldu.

İçkili eğlencelerin mekanları

Eski İstanbul meyhaneleri 8-10 masa, bir içki tevzi tezgahı, küçücük bir mutfak ve dört duvardan oluşan bir mekandır. 1880 yıllarına kadar meyhanelerde masa kullanılmamıştır. O yıllara kadar sofra rahle gibi açılır- kapanır iskemleler üzerine kurulurdu.

Eski dönemlerde meyhaneler çeşitli sınıflara ayrılırdı. “Gedikli meyhaneler” seçkin kişilerin uğrak yeri olan meyhanelerdi. Gedikli meyhaneler Abdülaziz Döneminden (1861-1876) sonra “ Selatin Meyhaneleri “ olarak anılmaya başlar.

Koltuk meyhaneleri kaçak olarak işletilen yerlerdi. Sokak aralarında her türlü denetimden uzak pervazsızca çalışırlardı.

“Ayaklı meyhane”ler gizli çalışan gezici içki satıcılarıydı. Bakkalların, manavların önünde içkiyi müşterilerine verirlerdi. Müşteriler kadehi bir yudumda yuvarlar elinin tersiyle ağızlarını silerlerdi. Bu harekete de “yumruk mezesi” adı verilirdi.

Tezgah önünde, ayaküstü birkaç tek atıp gidenlere, “tezgah müşterisi” denirdi ve meyhanenin bu alemine “tezgah alemi” adı verilirdi. Tezgah müşterileri ustaları ile karşılaşp yüz göz olmak istemeyen, bir an önce içip gitmek isteyen kalfalar ve çıraklardı. Zaman içinde tezgah müşterileri için “ tekçi” ya da “tektekçi” tabirleri de kullanılmıştır.



Balolar 19. yüzyılda İstanbul’da moda haline gelmişti. Bunlara özenen sosyoekonomik düzeyi düşük kesim, baloz ismi verilen meyhaneleri açmıştır. Buralarda içki, müzik ve fuhuş yaygındı.

Çalgılı meyhaneler, günümüzdeki “Taverna” ların ilkleridir. Çalgılı meyhaneler yarı meyhane, yarı gazino tarzında işletilirdi.

Oturak alemleri ise genelde gizli yapılan içkili ve kadınlı eğlence türüdür. Çalgılı meyhanelerde de kadınlara rastlanırdı. Bunların dışında içki sofralarında kadına pek rastlanmazdı.

Esnaf meyhaneleri, balıkçı meyhaneleri, çalgılı meyhaneler, sahil meyhaneleri ayrıdır. Bunların yanı sıra Krepen Pasajı, Çiçek Pasajı meyhaneleri ayrıdır. Hem çevre düzenlemeleri, hem mutfakları, hem de müdavimleri farklıdır. Farklı meyhane türlerinin birbirleriyle kıyaslamak doğru değildir.

Tanzimat sonrası kafeşantanlar, gazinolar, barlar kuruldu. Kafeşantanlara örnek olarak Büyük Alkazar, Concordia, Alhambra verilebilir.

II. Abdülhamid'in saltanat dönemi sonlarında Galata'nın Arkadi Sokağı'nda açılmış olan Arkadi Gazinosu İstanbul'un ilk gazinolarından biridir. Maksim, Küçük çiftlik, Tepebaşı, Cumhuriyet, Kristal, Taksim Belediye gazinoları ise cumhuriyet dönemine adını yazdıran gazinolardı.

Daha sonra salaş gazinolar da türedi. Salaş gazinoların kaçak olarak işletilen koltuk meyhaneleri gibi hizmet vermesi ve müzikli eğlence programlarının çalgılı meyhaneleri andırmasından dolayı gazinolara meyhanelerin alafrangası denmiştir.

İstanbul barlarının ilki 1911 de açılan "Gardenbar" dı. Otel bünyelerinde yer alan İstanbul barlarının ilkinin Pera Palas'ın bünyesinde bulunan "Orient Bar" olduğu söylenebilir. Bunlara diğer örnekler ise Tokatlıyan ve Park otellerinin bünyelerinde bulunan barlardı.



1840 yıllarında Salvatore , 1870'de Proksch birahanesi, 1880 yılında merkez birahanesi ve daha sonra da Londra birahanesi açıldı. Sponeck ise İstanbul'un bira tarihinde önemli bir yer tutar. Sinematograf ilk olarak İstanbul halkına 1870 yıllarında kurulan bu birahane gösterildi. Yanni birahanesi 1878'de açıldı. Bu resimde 1912 yılına ait bir yanni ilanı görülmektedir. Bomonti birahanesine ait iki ayrı ilan. Biri 1912'de rumca, diğeri 1925'de Fransızca...

Birahaneler arasında yine novotni'nin Atlantik birahanesinin Lala lokanta ve birahanesinin adını unutmamak gerekir.

Beyoğlu'na damga vurmuş önemli içkili lokantalardan birisi de Alman Fischer'in 1930'larda açtığı Fischer birahanesi ve lokantasıdır. Günümüzde çok iyi bilinen "refik restaurant"ın sahibi refik işte burada bulaşıkçı olarak çalışmaya başladı. İstanbul'da birahaneler 1940'lı yıllarda çok meşhurdu ve çok büyük kalabalık toplardı.

"Markiz" "Lebon" ve Nisuzaz" gibi dönemin elit pastanelerinde de içki servisi vardı.

1950'li yıllardan önce Pavyonlar kaliteli yerlerdi. Taksim Belediye Gazinosu, Park ve Tokatlıyan otelleri gibi ciddi işletmelerin bünyelerinde pavyonlar vardı. Ancak daha sonra pavyonlar gece eğlence hayatının yaşandığı yerlerden çıkıp, gece aleminin yaşandığı mekanlar oldular.

Günümüzde eğlence yerlerinde kavram kargaşası iyice arttı. Publar, Bistrolar, rotiseriler, restoranlar, tavernalar vb. Kafeler çeşitlendi. Kafe (Cafe), Kafe Bar, Kafe Bar Restoran, Köy Kafe, İnternet Kafe, Otel Kafeleri, Sahaf Kafeleri, Caz Kafeler vb. Günümüzde Kağıt peçeteler havalarda uçuyor, ceketler gömlekler yakılıyor, masalar devriliyor...

İçki ve meyhane kültürü

Rakı, kendi dilini, adabını, edebiyatını kısaca kültürünü yaratmıştır.

Osmanlı döneminde “usta meyhaneçi” lere barba denirdi. “Tezgaahçı” içki tevzi tezgaahında görev yapar, sofradaki konuklara ise “saki” (ortacı) hizmet ederdi. Sakilerin konuklarına cilve yaptıkları, bel kıvırdıkları, göz süzdükleri bilinir. Sakiler meyhane müdavimlerine seksi gösteriler de sunarlardı.

Ramazanda meyhaneler kapatılırdı. Bayram arifesinde meyhaneçiler gedikli müşterilerinin evlerine midye veya uskumru dolma gönderirlerdi. Buna "unutma bizi dolması" denirdi.

Meyhanelerin müslüman olmayanlar tarafından işletilmesinin nedeni, içkinin şeriaten yasak olmasının yanında, meyhaneçilik mesleğinin süfli meslek olarak kabul edilmesinden de kaynaklanıyordu. Bu yüzden de aileler kızlarını meyhaneçilere vermek istemezlerdi.

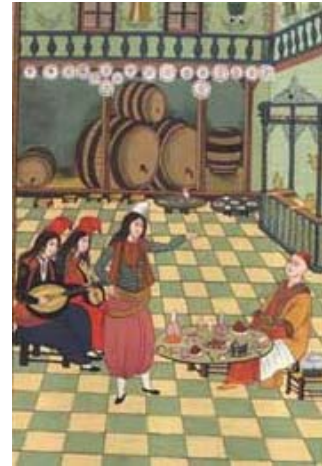
Halk arasında rakıya aslan sütü denilmesinin nedeni eski Osmanlı meyhanelerinde rakının aslan kabartmalı kaplarda sunulması ve renginin sütle aynı renkte olmasıdır. Ve bu inanışın sonucunda insanlar rakının içildiği zaman insana cesaret vereceğine inanırlar.

Rakı sofrasına çilingir sofrası adı da verilir. Rakını n içen kişiyi açtığı düşünüldüğü için rakı sofrasına çilingir sofrası denir. İçki sofralarına halen bugün dahi, “içelim, açılalım” diye oturulur.

Rakı içmeye demlenme de denir. Demlenme sohbet anlamına gelen bir sözcüktür. Bu da rakı sofrasında sohbetin önemini gösteren bir vurgudur.

Alkolü fazla kaçıranlara ise küfelik adı verilirdi.

Türkler yasaklar nedeniyle meyhaneçilik yapmamıştır ama alkol ve meyhane üstüne birçok şarkı yapılmış, birçok şiir yazılmıştır.



İçki, Türk edebiyatının başlıca konularından birisi olmuştur. Birçok şiir içki üstünerdir. Örneğin divan edebiyatı şairlerinden Fuzuli

Gül vakti, gül renkli şarap kadehini yitirme

Şair Orhan Veli için ya

“İçkiye benzer bir şey “

vardır havada, ya da

“ rakı şişesinde balık “

olmak ister.

Cahit Sıtkı Tarancı der ki...

“Haydi Abbas, vakit tamam;

*Akşam diyordun, işte oldu akşam
Kur bakalım çilingir soframızı,
Dinsin artık bu kalb ağrısı.”*

Türk müziğinin başlıca konularından birisi de yine alkollü içkilendir...

Türk yiyecekleri meyhanelerde meze olmuştur.

Bir anlamda Türkler meyhanecilik yapmamıştır ama meyhane kültürünün oluşmasını sağlamıştır.

İçki adabı

Türk tarihinde alkolün belirli miktarda ve kontrolde alınmasını öğütleyen bir çok söz, kural ve gelenek vardır. Örneğin kural olarak rakı akşam içilir. Buna şakayla karışık “Kerihat” yani kötülük vakti” denir.

Azı karar çoğu zarar deyimi de alkolün fazla kaçırılmamasını öğütleyen bir deyimdir. Azı karar çoğu zarar yasası...

*sağlık için bir kadeh,
aşk ve zevk için iki,
şamata yapmak için üç,
uyku için dört,
keseğe zarar için beş,
kavga çıkarmak için altı,
morartılmış gözler için yedi,
başının kanunla derde girmesi için sekiz,
bozuk bir mide için dokuz,
çılgınlık ve eşyaların etrafa fırlatılması içinse on kadeh.*

Rakı sofraları çeşni sofralarıdır. Rakı mezeyle içilir. Mezesiz sadece rakı içilmesi uygun görülmez. Bunun nedeni yine alkolün etkilerini azaltmaya çalışmaktır.

Bir başka deyişe göre “Rakı sofrasının tarzı çilingir sofrası, ölçüsü iki duble rakı”dır. Böylece alkol miktarı da sınırlandırılmaya çalışılmaktadır.

Aynı şekilde “Burnuna değil, ağzına içeceksin, beynine değil, karnına içeceksin” şeklinde bir başka deyiş daha vardır. Bu deyişte alkolün az alınmasını öğütlemektedir.

Yine denir ki...

*İçmesini bilene
Zevk-u sefadır rakı.
İçme 'yi bilmeyene
Cevr-ü cefadır rakı.*

İçki şişede durduğu gibi durmaz değişini Can Yücel bir şiirinde şöyle anlatmıştır.

*Şişede durduğu gibi durmaz
Tutar insanları insana sevdendir
Bazen de tutamağı tutar
Tutar insanı insanlardan bezdirir*

Meyhaneye karın doyurmaya gelinmez. Gerçek meyhane geleneğinde sıcak ana yemek yoktur. Meyhanelerde ana yemek geleneğinin bulunmamasının nedeni eski gündelik yaşantıda erkeklerin akşam yemeğini mutlaka evlerinde aileleri ile yemeleri içindir.

Türkiye’de halen alkollü içkiler satın alındıktan sonra bir gazete kağıdına konur veya siyah naylon poşette taşınır. Bu davranışın amacı hem gizleme, hem de karşı tarafa gösterilen saygının bir belirtisidir

Son söz...

Yan yana yaşayan iki toplumdan birine yasak, diğerine yasak olmayan alkol, kendine konan yasakları hep delmiştir. Gayrimüslimlerle Müslümanları alkol birbirine yakınlaştırmıştır. Tadlar ve hazlar, tarihle kültürle ve toplumsal değerlerle karışır ve yoğrulur. Yasakları dinlemez, duvarları aşar. Kültürün bir parçası haline geliverir. Alkol çoğunluğu müslüman olan bir toplumda da kendi kültürünü oluşturmuştur.

Bir deyişe göre “meyhaneciliği öğrenmek istiyorsan eğer, Ermenilerin yanında çalış, sonra da diplomayı bir Rum’dan al. Ama diplomanın imzasını Türkler atar, mührünü de onlar basar” denir.

Yasalara değer verildiği kadar, Azı karar çoğu zarar yasası gibi gelenekler önemsense, belki de alkol kendine bağımlılar yaratamayacaktı...