

ALKOL KÜLTÜRÜ - 1 : TARİHSEL SÜREÇ VE MEYHANE KÜLTÜRÜ

Alcohol and Culture - 1 : Historical Process and Meyhane Culture

Dr. Fatih Öncü¹, Dr. Kültegin Ögel², Dr. Duran Çakmak²

Özet:

Alkol kullanımı ve onunla ilgili sorunlar tarihin çok eski dönemlerine kadar dayanmaktadır. Kullanımı zaman zaman yasaklanmışsa da günümüzde yaygın olarak tüketilmektedir. Genel olarak bir davranış biçimi olan bağımlılığın, bir köşesinde alkol (ya da madde), bir köşesinde kişilik, öteki köşesinde de alkol altkültürü yer alır. Dünyada ve ülkemizde etkili olan alkol altkültürünü anlayabilmek için insanlık tarihi boyunca altkültürlerin gelişmesini, değişmesini ve yayılmasını gözden geçirmek gerekmektedir.

Ülkemizde alkol altkültürünün oluşmasında ve gelişmesinde meyhane geleneği önemli bir yer almaktadır.

Bu yazıda, alkol kültürü , mitolojik, tarihsel ve dinsel yönleriyle ele alınıp, bu konudaki yayınlar taranarak, derlenmeye çalışılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Alkol, bağımlılık, kullanım, kültür, altkültür, mitoloji, tarih.

Summary:

Alcohol use and problems related to this are in existence since ancient times. Despite being prohibited from time to time, it is still being used extensively today. On one corner of the dependence, which is a way of behavior is alcohol (or substance) on the other corner is the personalty and on the another corner is the alcohol sub-culture. In order to understand alcohol sub-culture existing throughout the world and in our country are should consider evolvement, change and spread of cultures in history of human kind.

Meyhane tradition plays an important role in creation and development of alcohol sub-culture in our country.

In this article through researching existing literature it was

attempted to understand alcohol sub-culture from mythologic, historic, religious and social aspects.

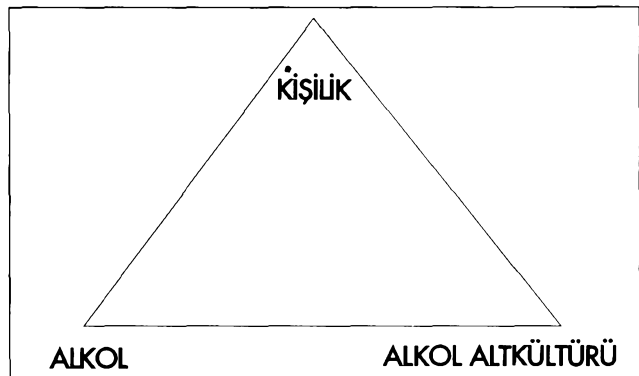
Key Words: Alcohol, dependence, use, culture, sub-culture, mythology, history.

Giriş :

Genel olarak bir davranış biçimi olan bağımlılığın, bir köşesinde alkol (ya da madde), bir köşesinde kişilik, öteki köşesinde de alkol altkültürü yer alır. Bağımlılık sorunu ancak böylece oluşan üçgen alanın içinde ele alınırsa bütün yönleriyle incelenip anlaşılabilir (1).

Bilindiği gibi, alkol ve madde altkültürünün doğmasında, toplumsal süreçler içinde gelişmesinde ve yayılmasında bu maddelerin mitolojik öykülerde, efsanelerde, ilkel dinlerde, hatta Hristiyanlık, Yahudilik gibi semavi dinlerde, şiirlerde, şarkılarda, türkülerde, öykülerde, anılarda, romanlarda yer

Şekil-1: Bağımlılık sorunun incelendiği üçgen alan



1 Uz. Dr. Bakırköy Ruh Sağlığı ve Sinir Hastalıkları Eğitim ve Araştırma Hastanesi

2 Doç. Dr. Bakırköy Ruh Sağlığı ve Sinir Hastalıkları Eğitim ve Araştırma Hastanesi

almasının etkisi ve rolü olduğu görüşü kabul edilmiştir (1).

Alkol kelimesi Arapça'da bir şeyin özü, aslı anlamındaki "el küül (al kihl, el kuhl)" sözcüğünden gelmektedir(2,3,4). Dilimizde eskiden beri alkol karşılığı olarak kullanılan "ispirto" sözcüğü ise, Latince kökenli olup; ruh, soluk, yaşamın özü, yürekli, güçlü anlamlarını içeren "spiriitus"dan gelmiştir. Spiritus sözcüğünden türetilen "spirit" batı dillerinde alkol dahil birçok anlamda kullanılır (1).

Alkolün Mitolojik Tarihçesi:

Alkol kullanımı ve onunla ilgili sorunlar tarihin çok eski dönemlerine kadar dayanmaktadır. Anadolu, Mezopotamya, Mısır ve diğer Akdeniz bölgelerinde yaşamış ulusların alkol kullandıkları tarihsel kayıtlara geçmiştir. Eski Mısır, Yunan, Roma tarihçilerinin alkollü içkilerden söz ettikleri bildirilmektedir (2). Dünyanın varoluşunu anlatan insanlık tarihinin ortak Nuh efsanesinde; tufan sırasında Nuh'un gemisinde bulunan üzümün önce üzüm suyuna sonra şıraya ve şaraba dönüştüğü, tufandan sonra gemide bulunan insanların şarap içerek karaya ayak bastığı ve şarabı dünyaya yaydığı belirtilmiştir (1).

Yine kaynakların bildirdiği bir başka efsaneye göre; Nuh peygamber, Ağrı (Ararat) Dağı eteklerinde, günün birinde güzel keçisinin eskisinden daha neşeli olduğunu görür. Önceleri bu duruma bir anlam veremez. Ancak keçinin her geçen gün neşesi artar; hoplar, zıplar, sağa sola tos vurur ve etrafa neşe saçır. Bunun üzerine keçinin peşinden gider ve keçinin yere düşmüş, hafif fermente olmuş üzüm tanelerini yedikten sonra keyiflendiğinin farkına varır. Meyveyi deneyen Nuh peygamber çok beğenir ve sıkarak beklettiği üzüm suyundan (doğal fermentasyon sonucu oluşan hafif alkollü şarap) içerek neşelenir. Ancak bu durumu kıskanan şeytan, bağları alevli nefesiyle kurutur. Buna çok üzülen Nuh peygamber çaresiz şeytan ile pazarlığa girer. Şeytan bir tek şartla bağlara yeniden hayat verecektir; sürüden yedi hayvan kurban edecek ve bu hayvanların kanlarıyla bağlar sulanacaktır. Aslan, kaplan, ayı, köpek, horoz, tilki ve saksağan kurban edilerek kanlarıyla bağlar sulanır. Bağlar canlanarak hayat bulur. Bu nedenle şaraba yedi hayvanın karakteri geçmiştir. Şarabı fazla içen insanlar aslan gibi cesur, kaplan gibi yırtıcı, ayı gibi güçlü, köpek gibi kavgacı, horoz gibi gürültücü, tilki gibi kurnaz, saksağan gibi geveze olabilirler. Bunlar tek tek ya da birkaçı birlik-

te görülebilir (5,6).

Kuşkusuz şarap çok eski bir içki... Birçok araştırmacıya göre şarabın ana vatani Anadolu'dur. M.Ö.3000 yıllarında henüz Avrupa kıtası şarabı tanımazken, Anadolu'da şarap imal edildiği bildirilmiştir (7). Mitolojiye göre ise, ilk bağcılık ve şarapçılık bilgilerini Yunanlılara öğreten kişi şarap tanrısı Dionysos, Romalılarda ise Baccus'dür (1,5,8). (Bromies, Enhics, Dithyrambos, yeni metinlerde İakkos ve İobakkhos adıyla da anılmıştır.) Tanrılar tanrısı Zeus'un oğlu olduğu bildirilmektedir (9).

Dionysos, Yunan öncesi tanrılarıdır. Trakya ya da Frigya'dan geldiği sanılmaktadır (8,10). Zeus ve Apollon ile birlikte antik çağ Yunan düşüncesinin üç büyük tanrısından biridir. Çiftçiliğin, bağcılığın, meyve özellikle üzümün koruyucusudur. Euripides'in Bakkhalar adlı oyununda hem insan, hem de tanrı olan Dionysos, yerine göre kadın kişiliğinden yırtıcı hayvana kadar değişen görüntülerde ortaya çıkar (1,9). İki büyük anlamı vardır Dionysos'un... İlki doğa tanrısıdır. İkinci ve asıl büyük kuvveti de insanla doğa arasındaki ilişki, insanı doğanın sırlarına erdiren büyümlü güçtür. Doğanın sırlarına ve gücüne ulaşmak, yani tanılaşmak, insan için ulaşımı en çok özlenen aşamadır (11).

Bakkhalar oyununda, Teiresias şöyle der: "... Bu içki dertlilerin dertini avutur, onu içenleri tanrı uykuya kavuşturur, onlara günlük üzüntülerini unutturur. İnsanların dertlerine başka deva yoktur. Bu tanrı, insanların tanrıları memnun etmek için içtikleri şarabın kendisidir; bundan ötürü saadetimizi ona borçluyuz. Bakkhaların sarhoşluğunda da, çılgınlığında da geleceği görme kudreti saklıdır. Azgın kadınları Aphrodite'e iten Dionysos değildir. Bu itiliş onların tabiatında vardır. İnsanların tabiatında olan herşeyde ise bir hikmet saklıdır..."(9).

Eski Atina'da akşamın iki ana bölümünden oluştuğu bildirilmektedir: "Deipnon" yani asıl akşam yemeği ve "symposion" yani içki partisi... Yemekte önce iştah açıcılar gelir, sonra ana yemekler yenilir. Bunlar; sarmısaklı mezeler içeren bir tepsi, yeşil şifalı bitkiler, soğanlar, istiridye, ançuez, deniz kestaneleri, dil balığı, tekir balığı, yılan balığı, kalamar, levrek, orkinos, torik ve istakozdu. Ardından eller yıkanır, koku ve çelenkler sunulur, librasyon yapılır ve her akşam yemeğinde günlük tapınmanın bir parçası olan ilahiler seslendirilir. Son olarak da akşamın asıl önemli işi olan içki içme faslı başlar. Akşamın içkili kısmının alışılmış eşlik-

çileri ise meyve ve pastalardır. Ayrıca leblebi gibi lezzetli çerezler de sofradaki yerini alır. Sofradakilerin bir kadehi soldan sağa doğru geçirerek birbirlerinin şerefine kaldırdıkları ve içilecek kadehlerin sayısının ya baştan kararlaştırıldığı ya da serbest bırakıldığı belirtilmiştir (12).

Atinalı doktor Mnesitheos'un, ertesi gün gecenin cezasını çekmemek için kötü şarap içilmemesini, şarabın tek başına değil fındık ve üzüm eşliğinde tüketilmesini; içki eğer fazla kaçırılırsa içilenlerin çıkartılmadan yatılmamasını, eğer kişi gerçekten kötü hissediyorsa duş yapılmasını, ama durum bu kadar berbat değilse sıcak bir suya dalıp çıkılmasını önerdiği belirtilmiştir (12).

Hipokrat'ın, suyla karıştırılmış şarabın baş ağrısına, sindirim bozukluklarına, siyatik ağrılarına ve daha pek çok hastalığa karşı kullanılmasını önerdiği, Plutark'ın, şarabı içkilerin en faydalısı, ilaçların en tatlısı ve yemeklerin en lezzetli olarak tanımladığı, Julius Sezar'ın, sefere çıktığında askerlerinin barsak enfeksiyonundan korunmaları için her gün bir miktar şarap içmelerini emrettiği bildirilmiştir (5).

Ayrıca, Ord. Prof.Dr. Süheyl Ünver'in belirttiğine göre İbni Sina'nın "et ye ve şarap iç" şeklinde önerileri yazılıdır (13).

Dinler ve Alkollü İçki :

Alkolün kutsal yeri Hristiyan dininde de sürmektedir. Şarabın "İsa'nın kanı" olarak kutsal sayıldığı, dinsel törenlerin aracı durumuna geldiği bildirilmiştir (1). Batıda kilisenin büyük kudret kazanmasından sonra manastırların geniş bağlarında şarap mahzenleri kurulmuştur. Zaten şampanyayı ve mantarı keşfeden ilk kişinin Papaz Don Perignon olduğu belirtilmektedir. Manastırlarda, hem ayinlerde içmek hem de kiliseye kazanç sağlamak amacıyla büyük miktarlarda şarap üretildiği bildirilmiştir. Musevilikte sarhoş olmamak koşuluyla içki içilmesi, dinsel bir gelenek olarak kalmıştır. Tevrat, şarabı "kullanılan en eski ilaç" olarak tanımlamıştır (5).

İslam dini alkol içmeyi günah saymıştır. Şeytanın üzümünden çıktığı, şarabın içinde üzüm suyundan başka, aslan, maymun, domuz, kuzu kanının bulunduğu söylentilerinin günümüze kadar süregeldiği bildirilmiştir (1).

Prof. Süleyman Ateş'in Kur'an-ı Kerim Tefsiri'nde belirttiğine göre Hz. Muhammed'in şairi Hassan (büyük bir ihtimalle içki yasağından önce) şöyle demiştir: "Şarabı içeriz, bizi krallara, karşı konulmaz aslanlara çevirir." Bir başka-

sı da: " Şarap içince birden kendimi pa-dışah sofrasının ve sedirin sahibi görüyorum, ama uyanınca sadece koyunluk ve deve sahibi olduğumu anlıyorum." demiştir (14).

Razi'ye göre Hamr (içki, şarap) hakkında 4 ayet inmiştir. İlk olarak Nahl suresinin 67.ayetinde "Hurmanın ve üzümün meyvalarından sarhoşluk ve güzel rızık elde ediyorsunuz." denmektedir. Bu dönemde müslümanlar içkiyi helal olarak içiyorlardı. Daha sonra Bakara suresinin 219. ayeti inmiştir: " Sana içki ve kumar soruyorlar. De ki; o ikisinde büyük günah ve insanlara bazı yararlar vardır. Fakat onların günahı yararından büyüktür..." (1,9,14). Burada günah, içki içip sarhoş olduktan sonra görülen sövmeler, kavgalar ve öldürmelerdir. Yararlar ise ticaret ve lezzettir. Bu iki ayeti, Nisa suresinin 43. ayeti: "Ey inananlar! Sarhoş iken namaza yaklaşmayın ki, ne dediğinizi bilirsiniz." ve Maide suresinin 40. ayeti: "Ey inananlar! İçki, kumar, putlar ve fal okları şeytan işi pisliktir. Bundan kaçının ki saadete eresiniz." izlemiştir. Bu ayetlerden sonra içki içenlerin sayısı oldukça azalmıştır. İslam bilginlerinin bir kısmı, tefsiri yapılan ayetin haram bildirmediğini, bir kısmı ise bildirdiğini söylemişlerdir (14).

Hamr; örtmek anlamındadır. Aklı uyuşturup örttüğü için şaraba "hamr" denmiştir (9, 14). Hamr'ın ne olduğu hakkında mücehhidler iki gruba ayrılmışlardır. Malik, Şafii, Hanbel, Hicazlılara göre gerek üzüm gerekse hurma arpadan, buğdaydan elde edilen sarhoş edici içki hamrdır (14).

Iraklılara yani Ebu Hanife ve diğerlerine göre hamr yalnız, üzüm suyundan yapılan alkollü içkidir. Hurma, buğday gibi diğer maddelerden yapılan alkollü içkiye hamr değil, "nebiz" denir. "Şıradan, kuru üzüm, hurmadan, buğdaydan, darıdan yapılan şaraplar vardır. Bu sizi her sarhoş edici şeyden menederim." hadisi alkollü içkilerin hepsinin yasaklandığını bildirir. "Çoğu sarhoş eden şeyin azı da haramdır." hadisi ise bilginleri ikiye bölmüştür. Tirmizi bu hadisin garip olduğunu söylemiştir. Iraklılar ise yalnız üzüm, hurma, darıdan yapılan alkollü içkiye hamr dediklerinden şarabın haram olduğuna inanırlar. Nebizler, hamrı yasaklayan ayetlerin hükmü altına girmez diye düşünürler. Onlara göre sünnette sarhoş edecek kadar nebiz içmek haramdır ve nebizlerden haram olan üçüncü kadehtir (14).

Türkler, bir hamlede Müslüman olmamışlardır. İslamlaşma dönemi yüzyıllarca sürmüştür. Önceki dönemlerde

yeryüzü dinlerinin birçoğunu tanıdıkları ve etkisi altında kaldıkları belirtilmektedir: Şamanizm, Manicilik, Zerdüştlük, Budhacılık, Nasturilik, Ortodoks veya Katolik Hristiyanlık ve Musevilik gibi (15).

İslam dini içinde ortaya çıkan gizemci (tasavvufi) akımlar akıl, mantık ve sezgi işiği altında Kur'an-ı Kerim'in açık, dışsal (zahiri) anlamını yorumlayarak bunun altında içsel, gizli (batıni) anlamlar bulmuşlar. Hz. Muhammed'in hadislerine değişik yorumlar getirmişlerdir. Böylece İslam dininin katı, dogmatik kalıplarına, ilke ve kurallarına karşı, tanrıyı, gerçeği insanın iç dünyasında arayan mezhep ve tarikatlar doğmuştur (1).

Şeriatın katı kurallarına karşı çıkarak "içki içmeyi yasaklar arasında saymamak" Bektaşilik'te ve Alevilik'te kurumlaşmıştır. Yasak olanın içki değil sarhoşluk olduğuna inanıldığı belirtilmektedir. Bektaşiler inancında ve bazı yörelerde Alevi inancında "ayin-i cem" denen törende içki içilir (9,16, 17,18). Şarap olan bu içkiye "dolu" denir. Alevi cemlerine içkinin, XV. yüzyıl sonlarında Rumeli'nde Akyazılı Sultan zamanında girdiği daha önce şarabın yerine şerbet içildiği bildirilmektedir (17).

Ayin-i cem'de içki içmek dem almaktır (9). Bacılar ve içkiye dayanamayanlar şerbet içerler (16). Alevi cem törenlerinde içki içmek zorunlu değildir (17). İçerken ölçüyü kaçıran, sarhoş olan kişi önce uyanılır, uyarıyı anlamazsa dışarı atılır ve bir süre törene alınmaz. Çünkü ana düstur eline, beline, diline sahip olmaktır. Aleviler, içkiyi bir edepsizlik unsuru yapanlara bunun haram olduğuna inanmaktadırlar. Alevilik heterojen özellikler gösterdiğinden bölgeden bölgeye farklılıklar göstermektedir. Bazı yerlerde cem ayini sırasında içki kullanılmadığı, onun yerine şerbet ya da şıra hatta sirke kullanıldığı bildirilmiştir (9,17, 18).

Çoğu tarikat müridi olan divan şairleri de kimi kez içki, şarap (bade) ve sarhoşluk sözcüklerini simgesel olarak kullanmışlar, çoğu kez şarap (bade) ve esrar (beng) kullanarak yaşantılarını dizelerine yansıtmışlardır (1). Fuzuli, Nefi, Hayali, Meliki, Nesimi, Hatayi, Harabi bunlardan bazılarıdır (9).

Türklerde Alkollü İçki :

Geleneksel en eski Türk içkisi kımız, eski çağlarda Türklerin tanrıları sundukları "tanrılar içkisi" olarak kabul edilmiştir. Homer'in, İlyada adlı eserinde Hipponolgos-Kısarak sağan sözleriyle kımız anlatıldığı belirtilmektedir (6).

Kımız, beşikten mezara kadar her-

kesin içkisi olup, birçok hastalıkların, yaşlılık ve dermansızlığın yegane ilacı olarak nitelenmiştir. Kırğızlar'ın; "kımız içen evin uçuğu bile olmaz", sık sık hastalananlara "atası vaktiyle kımızdan kesmiş", bu içkiyi bilmeyenlere "maya-sı bozuk" dedikleri bildirilmiştir (6).

Nimet Uluğtuğ 1939 yılında yayımlanan "Kımız" adlı eserinde bu içki ile ilgili bazı manilere ve bilmecelelere yer vermiştir (6).

*Cügüt emes çiğit kılğan
Kara emes akı kılğan
Oynu emes curtnu kılğan
Talas emes birlik kılğan
Bilgil kaysı cadadır bu?
Yahudi değil yiğit kulan
Keder değil sevinç veren
Evi değil yurdu kuran
Ayrılık değil birlik yapan
Bil bakalım hangi mucizedir bu?
(Kımız)*

İslam dininin alkollü yasaklaması bu yasağın mayalı içkileri de kapsayıp kapsamadığı konusunu hep gündemde tutmuştur. İstanbul'un ünlü içecekleri boza ve şıraya bu yüzden hep kuşkulu bakılmış, içkiyle eş tutulmuştur. "Bozacının şahidi şıracı", "meyhanecinin kefil bozacı" deyimlerinin de bu yüzden dilimize girdiği bildirilmiştir (19).

Fatih döneminden itibaren gayrimüslim azınlıklar belirli bir denetim altında içki içebiliyor ve bu içkilerin üretimini yapabiliyorlardı (6). İlk kez Fatih'in oğlu II. Beyazıt, müzik ve şenlikten hoşlandığı için sarayda müzik eğitimi yaptırmış, eğlence gecelerinde saray dehlizlerini sarhoş ezgilerle doldurup titretmek üzere de genç erkek ve kadınları eğitirmiştir. Gitgide dinde yasaklanmış olmasına karşılık şarabın da zevk araçları arasında müziğe yakın bir durum aldığı ve içkinin yeni İstanbullular arasında hayli yaygınlaştığı bildirilmiştir (20).

O dönemde bağların önemli bir bölümüne Rumlar, Yahudiler ve Ermeniler sahip olduğundan, yetiştirmiş oldukları üzümün neredeyse tümünü şarap üretiminde kullanıp, şarap piyasasının keskin hakimi olmuşlardır. Rumlar ve Yahudiler arasında kıyasıya rekabet öylesine ilerlemiştir ki birbirlerinden şarap almayacak duruma gelmişlerdir. Türkler ise üzümü meyve, kuru üzüm, pekmez ve pestil olarak tüketmişlerdir (6).

Vefa Zat'ın bildirdiğine göre; şarap zevki ülkede yaygınlaşınca, Kanuni 1555'de içkiyi Müslümanlara yasaklamış hatta İstanbul'a şarap yüküyle gelen gemileri yaktırmıştır. İçki yasağı şiddetle uygulanmasına rağmen, Osmanlı ordularının girdiği savaşlarda

bir zafer kazanıldığı gün "Zafer Günü" olarak ilan edilir, kutlamalar üç gün üç gece devam eder ve bütün esnaf, tüccar, bakkallar dükkanlarını üç gün boyunca gündüz ve gece açık tutarlarmış. Şenlikler düzenlenerek kutlanan zafer günlerinde içki yasağı da kaldırılmış. Serbestçe içebilen Osmanlı Türkleri de ölçüyü kaçırıp sarhoş olurlarmış (6).

O dönemde bira üretiminin yapıldığı, Arap şerbeti, Rus ve Polonya votkası, bal şarabının en sık ve bol içilen içkiler olduğu bildirilmektedir. Bu içkilerden başka, şarabı imbibikten geçirerek ürettikleri tadı konyayı andıran bir içki vardır ki içimi ağzı yakar derecede sert olan "Türk Rakısı"nın ilklerinden olan "Şarap Rakısı"dır. Bu içki anasansuz olup Arak olarak adlandırılmaktadır. İstanbul'a gelen bir İspanyol yazar anılarında şöyle yazmıştır: "Türklerle, Rumların eğlence sofralarında yemekten önce 2-3 kadeh içme adetleri vardı. Bizdeki beyaz şarap gibi oralarda rakı vardı." (6). (Tablo 1)

Evliya Çelebi'ye göre "Galata demek meyhane demektir." 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..." İçkiye eğilimin çok olduğunu ve bir çoğunun içkiye aslan sütü dediğini belirtir (6, 20, 21, 22, 23).

Dönemin şairlerinden Baki şöyle yazar:

Müheyya oldu meclisin sakiya peymaneler dönsün

Bu bezm-i ruh baksın şevkına mestaneler dönsün.

(Ey saki! Meclis hazır oldu, kadehler dönsün

Bu ruh verici meclisin neşesiyle sarhoşlar dönsün.) (6)

Refik Ahmet Sevgil'in "İstanbul Nasıl Eğleniyordu" adlı kitabında belirttiğine göre; 16. yüzyılda Eyüp, İstanbul'un en bataklık yeri olmuştur. Meyhaneler, genelevler, raks, müzik ve başka eğlence yerleri revaçtaymış. Eyüp'ün kaymakçı dükkanlarında tanışılır, anlaşılar ve

buluşulmuş. II. Selim halka fuhuşu yasaklarken kendisi zil zurna sarhoş, her ırkın en güzel kadınlarını toplatıp sabahlara kadar şenlikler düzenleyip, yiye içip seks alemleri yaparmış.

Tablo-1:1552-1562 yılları arasında İstanbul'da bulunan içkiler

Şarap: Gelibolu, Trabzon, Marmara, Sakız, Midilli, Girit, Eğriboz, Maldavizya ve Misket şarapları
Bal şarabı
Arap şerbeti
Bira (Arpa Suyu)
Konyak
Votka
Rakı (Arak)

Hatta hamamda bir alem esnasında sarhoş haliyle kızları kovaladığı için ayağı burkulup düşer ve kısa bir süre sonra ölür. Oğlu III. Murat, Müslümanlara içki yasağı getirmeye yeltendiğinde, ayaklanma tehditleri olunca geri adım atmak zorunda kalmıştır (20).

II.(Genç) Osman'ın içki yasağı nedeniyle meyhanede yakalanan yeniçerileri denize attığı, sivil sarhoşları kürek cezasına çarptırdığı, IV. Murat'ın ise içki içenleri en ağır cezayla yani ölümlle cezalandırdığı belirtilmiştir. IV. Murat döneminde kahve, tütün, afyon ve şarap kullananların hemen idam edildiği bildirilmiştir (20).

Meyhane ve İçki Kültürü :

Meyhane, şarap içilen yer anlamına gelmektedir. Osmanlı döneminde daha çok şarap içildiği için içki içilen yere bu ad verilmiştir (6). Geçmişte meyhanelerin, ruhsatlı "gedikli meyhaneler" ve ruhsatsız "koltuk meyhaneleri" diye iki sınıfa ayrıldığı, gedikli meyhanelere seçkin kişiler giderken, koltuk meyhanelerine ayak takımının gittiği, ayrıca eski dönemlerde randevuevlerine de koltuk adı verildiği bildirilmiştir (6,19, 22).

İstanbul'da yaygın olan sarhoşluk, yer yer genel meyhaneler açılmasına neden olmuştur. Kagir, kapıları ve pencereleri kemerli, geniş ve biraz loşça yapısı olan meyhanenin, bir tarafında şarap fiçıları tavana kadar yükselir, yanında şarap kovaları sıralanır ve şarap almak için büyük fiçılara sürekli olarak dayalı duran merdivenlerle çıkılmıştır. Meyhanecinin "miço" denilen genç çırakları, ellerinde kovalarla bu merdivenler tırmanıp, fiçılardan ve küplerden içki alarak şişelere ve kadehlere dağıtırlarmış. Gitme vakti geldiğinde de çingiraklar çalınır müdavimler uyandırılmış (6, 19, 20, 22).

Meyhane ustalarına İtalyanca "sakallı adam" anlamına gelen "barba" adı verildiği belirtilmiştir. Meyhanelerde mezeciler ve aşçılardan başka çubuk ve nargile içenlerin hizmetini gören ateşçilerin (ateş oğlanları) de bulunduğu, ayrıca, ateş oğlanlarının meyhaneleri dolanıp köçeklikte yaptıkları, yalnız çubuk ve nargilelere ateş koymayıp, cilve-

lerle, işvelerle müşterileri meyhanelere bağladıkları bildirilmiştir. Bunlar süslerine ve kıyafetlerine özen gösteriyor, ayaklarında kadife tasmalı takunyalar, saçları omuzlarında, çekici kakülleriyle masaları dolandırılmış (6, 22).

Saki, Arapça sulama anlamına gelen "saky" kelimesinden gelmektedir. Meyhane yanı sıra özel toplantılarda, içkinin yasak olmadığı yerlerde içki sunumu saki denilen görevli tarafından yapılmaktaydı (6).

Meyhanecilerin içkilere hizmet edecek gençleri 18-25 yaşları arasında ve güzel olanlar arasından seçtikleri belirtilmiştir. Sakiler genellikle Rum, Ermeni ve Kıpti asıllılar olmuştur. Ancak Sakızlı Rumlar en makbulü olarak nitelenmiştir. Sakinin, güzel yüzlü, güzel huylu, boyu posu yerinde ve ince dalan olması istenirmiş. Yüzünde Halep çibanı dışında hiçbir çiban, yara bere ve et beni bulunmamalıymış. Dişleri temiz ve sağlam, dudaklarının kırmızısı görünen, ağzı ancak çorba kaşığı girebilecek kadar küçük, kirpikleri uzunca ve kıvrık, parmakları uzun ve ince yaratılmış en makbulüymüş (6,22). Şair Nabi şöyle yazmış:

Tövbe-i meyde sebat kademimden sorma Orasın saki-i gülçehrenin ibramı bilir.

(Şarap içmeye tövbe etme fikrinden niçin caydığını sorma Onu gül yüzlü içki sunucunun ısrarlı ricaları bilir.) (6)

Terbiyeli, sır tutar, duyduklarını işitmez, gördüklerini bilmez, sezdiklerinin farkına varmaz olmalıymış. Saki, meyhanede sadece "mey sunma" ile kalmamış, o dönemlerde meyhane müdavimlerinden bazılarının cinsel açlığını da gidermişlerdir. Bu hizmeti bazen ateş oğlanları da yerine getirmiştir. Meyhane müdavimine içki sunduktan sonra adet olduğu üzere bir de öpücük verirlermiş (6,22). Dönemin şairlerinden Nedim, öpücük adeti için şöyle yazmıştır:

Meclis-i Cem kurulaldan olagelmış elbet

Camdan sonra birer buse verilmek adet

Bari sen ey nigh-i hasret edip bir

cür-et

Bunu bir söylesen olmaz mı kadeh-kane acep?

(İçki meclisi kurulduğundan beri elbet

Kadehten sonra birer öpücük vermek olmuştur adet

Ey hasretli bakış! Bari sen edip cür-et

Sakiye şunu söylesen olmaz mı acaba?) (6)

Sakiliği, yalnızca efemine tipli oğlanların değil, zaman zaman "ahu dilber" gayrimüslim hanımlarında yaptıkları bildirilmiştir (6, 22).

Meyhaneden Bara Geçiş:

Koltuk meyhanelerinden zaman içerisinde "balozlar" türemiştir. Balozlar, tam bir batakane, berduş takımının gittiği sefil yerler olmuştur. Buralar kaçak olarak işletilip, denetimden uzak, müzikli, salaş yerler olup, 18 yaşından 40 yaşına kadar kadınların görev yaptığı pavyonlardır. Hayat kadınları, "primeur" şarapla konsomatrislik yaparak çalışırlarmış. Balozlar zaman içinde denetim altına alınarak "saz" haline dönüşmüştür. Daha sonra devreye yavaş yavaş gazinolar girmeye başlamıştır (6).

1800'lü yılların sonlarında Beyoğlu'nda "Kafe Şantan" (Café Chantant) adı verilen daha çok yabancıların tercih ettiği, atraksiyon, revü, skeç ve pandomim gösterilerinin yapıldığı bir çok eğlence yeri açılmıştır. (Alhambra, Mardas, Büyük Alkazar, Kristal Palas...) Arından kabareler de açılmaya başlamış ve ilk amerikanbarlar burada yer almıştır (24).

Kafe Şantan ve kabare barlar yeni eğlence ve içki alışkanlıkları doğurmuştur. I. Meşrutiyet'e (1876) kadar içki sadece meyhanelerde içilirken daha sonra rakı ve şarap servisinin yapıldığı meyhaneler kendi aralarında sınıfa ayrılmışlardır (24).

II.Meşrutiyet'ten (1908) sonra içki yasağının gevşemesiyle içki üretim ve tüketiminin artması eğlence sektörünü etkilerken, dönemin Beyoğlu semti adeta küçük bir Paris haline gelmiştir. Galatasaray'da açılan ilk birahaneyi 1911'de ilk bar, "Garden Bar", takip eder. 1918-1920 yılları arasında Beyaz Rusların gelmesiyle eğlence değişik bir kimlik kazanır. Sarı votka ile tanışılır. Rus kızları "Harço"lar (bugünün tabiriyle Nataşalar) hosteslik yaparlar. Beyoğlu'nda ön yakada eski düşesler votka sunarken, arka yakada Odessa ve Kiev genelevlerinden kaçan kadınlar kokain pazarlarlar (24).

1940'lı yılların sonu ve 1950'lilerde

bar, pavyon, gazino ve gece kulüpleri birer birer yerlerini almaya başlamışlardır (24).

Günümüzde gerek Kur'an-ı Kerim'in alkol (şarap-hamr) yasağından sıyrılmaya olanak sağlaması, gerek daha ucuz, gerekse de damıtık bir içki olmasından dolayı artık meyhaneler neredeyse sadece rakı içilen yerlere dönüşmüştür (6).

Her dönem batı içki kültürü doğudan, doğu içki kültürü de batıdan etkilennmiştir. Bunun içinde aslında şarap içilen (ve satılan) yer olan meyhane önce rakıya, sonra da yavaş yavaş bara yenik düşmüştür (6, 24). Meyhaneler 1970-1980'lerden sonra yavaş yavaş azalmışlar, yerlerini modern restoranlar ve barlar almıştır. İlhan Eksen'e göre genelde bar ortamı gürültülü ve kalabalıktır. İnsanların çoğu ayaktaadır. Genellikle tüm içki ve kokteyller bulunur. Meze olarak sadece kuru yemiş, salatalık ve havuç bulunur. Meyhaneye oranla daha çok bayan bulunur hatta bazılarında bayansız girilmez. Ortam sohbet etmeye pek uygun değildir (25).

1990'larda İstanbul'da meyhane geleneğini yaşatmaya çalışan yerler arasında Kumkapı, Yeniköy, Tarabya, Asmalımescit, Balat, Tarlabası, Tepebaşı, Söğütözü, Moda, Pangaltı, Yeşilköy ve Beyoğlu Çiçek Pasajı ve Nevizade'deki meyhanelerin sayılabileceği bildirilmiştir (22).

İlhan Eksen'e göre meyhaneler şu özellikleri ile diğer içki içilen yerlerden ayrılmasını sağlar.

1. Meyhaneye karın doyurmaya gidilmez. Sıcak ana yemek ve tencere yemekleri bulunmaz.
2. Meyhanede içkinin yanında yiyecek olarak çeşitli mezeler sunulur. Mezelerin çeşidi oldukça fazla, miktarları azdır.
3. Meyhanede mezeler listeden değil gerekerek tepside, tezgahın veya vitrinli dolaptan seçilir.
4. Rakı sofrası sadece damaklarda kalması gereken bir tatlar toplamı değildir. "Sofra donatmak" meyhane geleneğine özgü bir uygulama olup işlevi, görsel olarak mideyi ve beyni rakı törenine hazırlamaktır.
5. Meyhaneler gündüz saatlerinde boştur.
6. Meyhane saygılı bir ortam, her müşteri adeta bir kraldır. Meyhaneci veya şef garson müşteriyi büyük bir saygı ile karşılar, oturacağı masaya kadar eşlik eder, müşteride tanışın tanımasını diğer masalarda oturanları selamlar.
7. Meyhanelerde, soğuk mezelerin

çoğu taze olarak günlük hazırlanır ve tüketilir. Sıcak mezeler ise önceden hazırlanmaz, pişirilir pişirilmez servis yapılır. Meyhanelerin bulunduğu yerler civarında bazı özel mezeleri satmak veya hazırlamakta uzmanlaşmış esnaf varsa müşterilerin midye dolma, kokoreç, lakerda, pastırma, buzlu badem ve taze ceviz gibi mezeleri dışarıdan satın alıp getirmelerine hatta bu esnafın içeri girip masalarda satış yapmasına izin verilir.

8. Eski gündelik yaşamımızda erkeklerin iş dönüşü yolları üstündeki meyhaneye bugünkü deyimle "takılmaları" içkinin yanında meze yiyip akşam yemeğini mutlaka evlerinde aileleri ile yemeleri esas olduğundan meyhanelerde ana yemek bulunmazdı. Bugün yinede isteyenler için ızgara et veya balık devamlı hazır bulundurulmaktadır.

9. Meyhanede insanların aralarında konuşmaya engel olmayacak kadar yükseklikte bir sesle müzik çalınabilir. Çoğu kişi için buna en uygun olanı da Türk Sanat Müziği'dir. Ancak günümüzde bazı meyhane ve benzerlerinde devamlı açık olan maç yayını veya müzik yayını yapan televizyonlar bulunmaktadır (25).

Meyhane ve içmekle ilgili kural ve ritüeller, modern çağa çok eski bir geçmişten ulaşan kalıntılardır. Gerçekten de meyhane, yaşamın diğer alanlarından büyük ölçüde kaybolmuş arkaik davranış biçimlerinin korunduğu bir tür rezervuar olarak nitelenebilir (26).

Sonuç:

Ara ara yasaklama dönemleri olsa da yukarıda değindiğimiz gibi gerçekte kişiye ve topluma zarar vermeyecek düzeyde alkol alınmasına eskiden olduğu gibi günümüzde de esnek davranılmakta ve önemli kısıtlamalara gerek görülmemektedir (27).

Toplumsal yapı içinde içme davranışına yönelik görenekler, alışkanlıklar, toplumsal değişim ve sanayileşmenin getirdiği hareketlilik, göçler alkol tüketimini etkilemektedir. Bazı gruplarda görülen düşük alkol bağımlılığı oranı nedenleri gruplara göre değişmektedir. Mormon ve Müslümanların çoğunda dini nedenlerle içki kullanılmadığından bağımlılık oranı düşüktür (28).

Çeşitli ülkelerde yaşayan alkol kullananların benzer kişilik ve aile yapıları, ortak grup amaçları, davranışları, değerleri ve tutumları göz önünde tutulursa günümüzde bunların ortak bir kültürün etkisi altında kaldıklarını kabul etmek gerekir. Bu insanlık tarihi boyunca değişik coğrafyalarda oluşmuş alkol kültürünün, çağımızın kitle

iletişim ve haberleşme (basın-yayın, televizyon, sinema, internet) araçlarından yararlanarak oluşturduğu yeni bir kültür bileşimidir. Bu araçlarla kıtadan kıtaya, ülkeden ülkeye, toplumdan topluma hızla yayılmaktadır (1).

Alkol kültürü, sadece bu yazıda ele alınan mitolojik ve tarihsel süreçle sınırlı değildir. Bunun dışında, her bir alkollü içeceğin altkültür gruplarındaki yeri ve önemi, edebi eserlerde ele alınış şekilleri bir başka yazının konusu olacak kadar geniştir.

Bağımlılıkla mücadele, sadece polisyeye ve tıbbi tedbirlerle değil, bunlarla birlikte psikoloji, sosyoloji, eğitim-öğretim, ekonomi ve siyasi alanlardaki çalışmacıların multidisipliner çalışmalarıyla mümkün olabilir. Altkültür gruplarının özelliklerini ve tarihsel sürecini bilmeden yapılacak bağımlılık mücadelesi ise oldukça eksik kalacaktır.

Teşekkür:

Bu yazıyı hazırlama aşamasında Özel Basın Arşivinden ve Harp Akademileri Kütüphanesi'nden bazı yayınları ve kitapları bulmamıza yardımcı olduğu için Em. Korgeneral Erdiñ DEMİRBİLEK'e ve yardımlarından dolayı Esin ÖNCÜ, Nihal ÖNCÜ, Dr. Nihat ALPAY, Dr. Salman ÜNLÜGEDİK ve Dr. Oğuzhan ZAHMACIOĞLU'na teşekkür ederiz.

Kaynaklar :

1. Köknel, Özcan: Bağımlılık-Alkol ve Madde Bağımlılığı; Altın Kitaplar Yayınevi; İstanbul-1998, 20-250
2. Ceylan, M. Emin; Göka, Erol: Araştırma ve Klinik Uygulamada Biyolojik Psikiyatri; 2. Cilt; Alkol Kullanım Bozuklukları, Yaşlılık Psikiyatrisi, De-

mans; İstanbul-1998, 1-27

3. Büyük Larousse Sözlük ve Ansiklopedisi; 1.Cilt; Milliyet Yayınları; İstanbul-1986, 398-399

4. Emiroğlu, Kudret: Gündelik Hayatımızın Tarihi; Dost Kitabevi ; Ankara-2001, 352-354

5. Maison Française; Sayı :2; Özel Ek: Şarap Keyfi; Şubat-2000, 6-21

6. Zat, Vefa: Adabıyla Rakı ve Çilindir Sofrası; İletişim Yayınları; İstanbul-1994, 24-223

7. www.hayyam.com/notlar/sarap-labarisma_gurme: Yalçın, Mehmet: Gürme Dergisi; Kasım-1999

8. Uzman, Mazhar Osman: Seriri Cepheden Alkolisma; 6. Ulusal Türk Tıp Kurultayı'na sunulan Raporundan, Kader Matbaası; Ankara-1935, 6-7

9. Tolay, Mustafa: Şarap Tarihçesi, Yapımı ve Tadımı; Seminer Notları; İstanbul-2000

10. Atabek, Erdal: Alkol ve İnsan; Kelebek Yayınları; İstanbul-1983, 16-246

11. www.hayyam.com/notlar/Dionysos: Akbaba, Gülgün: Çağların İçkisi Şarap; Bilim ve Teknik, Cilt:28; Sayı:326, 1995 59-60

12. Deighton, Hilary J.: Eski Atina Yaşantısında Bir Gün; Çeviren: Ersoy, Hande Kökten; Homer Kitabevi; İstanbul-2000,70-78

13. Ünver, Süheyl: Fatih Devri Yemekleri; İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü Yayınları; Kader Matbaası; İstanbul-1952, 6-49

14. Ateş, Süleyman.: Kur'an-ı Kerim Tefsiri; Milliyet Yayınları; İstanbul-1995, 306-311

15. Melikoff, İrene: Uyum İdiki Uyarıcılar-Alevilik-Bektaşilik Araştırmaları; Türkçesi: Alptekin, Turan; Cem Yayınevi; İstanbul-1994, 30-31

16. Odyakmaz, Korkmaz: Bektaşilik, Mevlevilik, Masonluk; İnkılap Kitabevi; İstanbul-1988, 180

17. Zelyut, Rıza: Öz Kaynaklarına Göre Alevilik; Yön Yayınları; İstanbul-1992, 77-81

18. Güner, Ahmet: Tarikatlar Ansiklopedisi; Milliyet Yayınları; İstanbul-1991, 34

19. Sezer, Sennur; Özyalçın, Adnan: İstanbul'un Taşı-Toprağı Altın, Eski İstanbul Yaşayışı ve Folkloru; Altın Kitaplar Yayınevi; İstanbul-1995, 64-65

20. Sevilgil, Refik Ahmet: İstanbul Nasıl Eğleniyordu; İletişim Yayınları; İstanbul-1998, 15-146

21. Deleon, Jak:İstanbul ve Bodrum Barları; Remzi Kitabevi; İstanbul-1995, 195-217

22. Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi; 5.Cilt; Kültür Bakanlığı ve Türk Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı; İstanbul-1994, 434-438

23. Ahmet Refik: Eski İstanbul; Yayına Hazırlayan: Önal, İsmail; İletişim Yayınları; İstanbul-1998, 40-46

24. Zat, Vefa: Eski İstanbul Barları; İletişim Yayınları; İstanbul-1999, 11-113

25. Eksen, İlhan: Dengeli Demlenme ve Rakı Mezeleri; Sel Yayıncılık; İstanbul-2000, 9-47

26. Schivelbusch, Wolfgang: Keyif Verici Maddelerin Tarihi, Cennet, Tat ve Mantık; Türkçesi: Yılmaz, Zehra Aksu; Dost Kitabevi Yayınları; Ankara-2000, 161-167

27. Güleç, Cengiz; Köroğlu, Ertuğrul: Psikiyatri temel Kitabı; Ünal, Mehmet; Özpoyraz, Nurgül: Alkol Kullanımı İle ilişkili Bozukluklar; Hekimler Yayın Birliği; Ankara-1997, 265-269

28. Kasatura, İlkay: Alkol ve Arkadaşları; Evrim Yayınevi; İstanbul-1998, 44