

16. YÜZYILDAN 20. YÜZYILA OSMANLI İSTANBUL'UNDA MEYHANE MEZELERİ VE YİYECEKLERİ

WINEHOUSE APPETIZERS AND MEALS IN OTTOMAN
ISTANBUL FROM 16TH TO 20TH CENTURY

İhsan ERDİNÇLİ*

Makale Bilgisi

Başvuru: 1 Ocak 2022
Kabul: 17 Kasım 2022

Article Info

Received: January, 1, 2022
Accepted: November, 17, 2022

Öz

İstanbul, Bizans dönemindeki içki ve meyhanelere dair birikimini 1453 yılında Osmanlı İmparatorluğu tarafından fethedildikten sonra da devam ettirmiştir. Literatürde Osmanlı dönemi İstanbul meyhanelerine, içki tüketimine ve müdavimlere yönelik devletin yaklaşımına dair çalışmalar mevcuttur. Bu çalışma ise yine İstanbul meyhaneleri örneğine odaklanarak içkiye müptela birinin hangi tür meze ve yiyecekler eşliğinde içki tükettiği sorusundan hareketle planlanmıştır. Üzerinde durulan sorulardan bir diğeri, meyhane müdavimlerinin sofrasını süsleyen meze ve yiyecekler ile genel olarak İstanbul mutfağı arasında nasıl bir ilişki olduğudur. Çalışmada, Osmanlı İmparatorluğu'nun özellikle 19. yüzyılın ortalarında yaşadığı modernleşme sürecinin etkileri dikkate alınarak meze ve yiyecek türlerindeki süreklilikler veya değişen yönler saptanmaya çalışılmıştır. Bu doğrultuda balığın Müslümanlar arasında tüketimi daha sınırlı olsa da 16. yüzyılın ortalarından itibaren içki sofralarında tüketildiği görülmektedir. Yaklaşık üç asır sonra ise Müslümanlar, kendileri için içki içmenin kanunen suç olmaktan çıkmasıyla birlikte meze tüketme anlayışına katkı yapmaya başlamışlardır. Osmanlı İstanbul'u özelinde ulaşılan sonuçlar, aynı zamanda Osmanlı İmparatorluğu'nun çağdaşı olan devletlerdeki içkili kamusal eğlence hayatıyla karşılaştırma yapma imkânı sunması bakımından önem taşımaktadır. Çalışmanın kaynakları kronikler, seyahatname ve hatırat türündeki gözleme dayalı eserler ile konunun devlet katındaki önemiyle ilişkili olarak kayıtlara oldukça az yansıyan şer'iyye sicilleri ve arşiv belgeleridir.

Anahtar Kelimeler: Osmanlı İmparatorluğu, İstanbul, Meyhane, Meze, Mutfak, Tüketim Usulleri.

* Dr. Öğr. Üyesi, Karadeniz Teknik Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Tarih Bölümü; ierdincli@ktu.edu.tr; ORCID: 0000-0002-4762-6129; Trabzon-Türkiye.

Abstract

Istanbul has maintained the Byzantine period's drink and tavern tradition also after the Ottoman Empire's conquest in 1453 CE. There are studies in the literature covering Istanbul winehouses, alcohol consumption, and the state's approach towards regulars in the Ottoman period. This study, however, focused on Istanbul winehouses and the appetizers and foods preferred by the winehouses regulars. Another focus point is the relationship between the appetizers and meals decorating the table of the winehouses regulars and the Istanbul cuisine in general. Considering the effects of the Ottoman Empire's modernization process, especially in the middle of the 19th century, the study has aimed to determine the changing and unchanging appetizer and meal types in winehouses. In this direction, although the consumption of fish among Muslims is more limited, it is seen that it has been consumed with alcohol since the middle of the 16th century. After about three centuries, Muslims started to contribute to the understanding of consuming appetizers, as drinking alcohol ceased to be a legal crime for them. The study results reached for the Ottoman period's Istanbul have been significant to provide the opportunity to compare the Ottoman public's food and drink entertainments between other contemporary states. The study sources are chronicles, observations in travelogues and memoirs, as well as court records and archive documents, which were rarely reflected in the transcripts concerning the importance of the subject for the state.

Keywords: *Ottoman Empire, Istanbul, Tavern, Appetizer, Cuisine, Consumption Methods.*

Giriş

Meyhanelerin konukseverliğin konukevine dönüşme sürecine paralel bir şekilde ticarileşmesi, uzun bir tarihi sürece dayanmaktadır.¹ Antik dönem Mezopotamya, Yunan ve Roma uygarlıklarında meyhaneler gibi içki tüketilen mekânlarla yemek tüketimi arasında az veya çok bir şekilde ilişki kurmak mümkündür.² Erken orta çağlar Avrupa'sında meyhaneler, köy ve kentin en büyük toplumsal merkezi olarak karşımıza çıkar.³ Meyhaneler ve içkili mekânların konaklama, yeme ve içme hizmeti sunmaya başlaması ise orta çağın sonlarına rastlar.⁴ 14. yüzyılın ortalarındaki "kara ölüm"ün akabinde yaşanan göçün kentlerdeki işgücünü arttırması ve ev dışında

¹ Wolfgang Schivelbusch, *Keyif Verici Maddelerin Tarihi/Cennet, Tat ve Mantık*, çev. Zehra Aksu Yılmaz, Genesis Kitap, Ankara 2012, s. 197.

² "Meyhane", *Ana Britannica*, C. XXII, Hürriyet Yayınları, 1994, s. 347.

³ Jacques Le Goff, *Ortaçağ Batı Uygarlığı*, çev. Hanife Güven-Uğur Güven, Doğu Batı Yayınları, Ankara 2015, s. 345.

⁴ Schivelbusch, *a.g.e.*, s. 197.

yiyecek, içecek, barınma ihtiyacını ortaya çıkarması, meyhaneleri içki içilen mekânlar içerisinde daha önemli hale getirir.⁵

Meyhaneler, modern zamanların başlarından itibaren yaşanan nüfus artışlarıyla büyüyen kentlerde daha çok artarak birer buluşma merkezine dönüşür.⁶ 15-16. yüzyıllar, Avrupa’da, özellikle Fransa’da mutfağın özel bir gastronomi alanı haline geldiği dönemdir. Bu değişimden meyhaneler ve içkili mekânlar da payını alır.⁷ 18. yüzyıla gelindiğinde insanlar, küçük ve konfordan yoksun evlerine alternatif olarak çoğu zaman sıcak ve daha rahat bir ortam sunan meyhaneleri tercih ederler. Üstelik toplumun her kesimine açık olan bu tür mekânlar, içkinin yanı sıra yiyecek de sunmakta, insanları iş, bilgi alışverişi, kutlama, siyasî toplantılar vb. gerekçelerle bir araya getirebilmektedir.⁸ 1710 Paris’indeki 5.000, 1735 Londra’sında ise 10.000’den fazla olan meyhane/taverna sayısı, bu mekânların önemi göstermektedir.⁹

Meyhaneler, Osmanlı’da İstanbul’un fethiyle birlikte ilk olarak başlangıçta Galata’da varlığını sürdürdü. Belirli kurallar dâhilinde meyhanelerin işletmecisi ve müşterisi olmak ve genel olarak içki tüketmek ve ticaretini yapmak, devletin gayrimüslim tebaasına tanıdığı bir imtiyazdı.¹⁰ Meyhaneler, ilk zamanlarda gayrimüslimlere içki dağıtımının ve vergilendirmenin yapıldığı mekânlardı. 16. yüzyılın ortalarında itibarene artık yavaş yavaş içinde vakit geçirilen, İstanbul mutfağından çeşitli meze ve yiyecekler eşliğinde içki içilen bir sosyalleşme mekânına dönüşmeye başladı.¹¹ Bu dönüşüm sürecinde meyhanelerin sayısı, devletin güvenlik eksenli yaklaşımına bağlı olarak gerçekleşen müdahaleleri ve düzenlemeleri ölçüsünde değişkenlik gösterdi. 1545’te İstanbul Kadılığı’ndaki (Suriçi) 200 meyhaneye karşılık Bilad-ı Selase’deki (Galata, Eyüp, Üsküdar) meyhane sayısı bilinmemektedir. III. Murad’ın hekimlerinden biri olarak 1580’lerde İstanbul’da bulunan Domenico Hierosolimitano, 1500 meyhaneden bahseder. Yüzyılın sonlarında Koca Sinan Paşa’nın sadece Suriçi’nde

⁵ James Van Horn Melton, *Aydınlanma Avrupasında Kamunun Yükselişi*, çev. Ferit Burak Aydar, Boğaziçi Üniversitesi Yayınevi, İstanbul 2011, s. 257.

⁶ Yves-Marie Bercé, *Modern Avrupa’da Ayaklanmalar ve Devrimler*, çev. Muna Cedden, İmge Kitabevi, Ankara 2003, s. 120-121.

⁷ Fernand Braudel, *Maddi Uygarlık: Gündelik Hayatın Yapıları*, çev. M. Ali Kılıçbay, İmge Kitabevi, Ankara 2017, s. 169-171.

⁸ Melton, *a.g.e.*, s. 255-258.

⁹ Bercé, *a.g.e.*, s. 121.

¹⁰ İhsan Erdiñli, *Keyif, Günah ve Suç Arasında Osmanlı’da Meyhaneler ve Müdavimleri*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2021, s. 67-68.

¹¹ Fikret Yılmaz, “Boş Vaktiniz Var mı? veya 16. Yüzyılda Anadolu’da Şarap, Eğlence ve Suç”, *Tarih ve Toplum*, S. 1 (241), Bahar 2005, s. 31-32.

belirttiği toplamda 500'den fazla meyhane sayısına bakılırsa yaklaşık elli yıllık bir sürede üç katına yaklaşan bir artış gerçekleşmiştir. 1635'te Michel Baudier, yaklaşık elli yıl öncesiyle aynı olan 1500 meyhane sayısını verirken, aynı dönemlerde Evliya Çelebi, tüm İstanbul'da 1.060 meyhaneden bahseder. Dönem dönem genel yasak kapsamına alınarak kapatılan meyhaneler, zamanla sayı sınırlandırmasına tabi tutulmuştur. Böyle bir yasak akabinde II. Mahmud'un 1826 yılı sonrasında açılmasına izin verdiği meyhanelerin sayısı, devletin resmî kayıtlarına göre 554 veya 589'dur.¹² Kısa bir süre sonra 1840'lı yıllarda sayı sınırlandırmasının mevcut olduğu bir dönemde vergi esaslı hazırlanan defterlerden ise tüm İstanbul'da tekrar açılan/faaliyet gösteren meyhane sayısının 434 olduğu anlaşılmaktadır. Kadılık düzeyinde bu meyhanelerin %54'ü Galata, %25'i Suriçi, %13'ü Üsküdar, %8'i de Eyüp'te (Hasköy) idi. Osmanlı İstanbul'unda meyhaneler, sayıları arttıkça, devlet nazarında ödedikleri vergi nispetinde resmi kimlik kazanıp ayrışmaya başlamıştır. Bu şekilde meyhaneler, gedikli, koltuk ve ayaklı olmak üzere temelde fiziki büyüklükleri ve özellikleri nispetinde üç sınıfa ayrılmıştır. Özellikle büyük âlemlerin yapıldığı gedikli meyhanelerde, yerden hafifçe yükseklikteki tahta masaların etrafında iskemleler konumlandırılmıştır. Meyhane içerisinde devasa büyüklükte fiçılar, içki ve mezelerin/yiyeceklerin sunumu için tezgâh, özel müşteriler için şirvan/balkon vardı. 19. yüzyılın ortalarından itibaren aydınlatmada kullanılan kandil ve şamdanların yerini gaz lambası, sofraya için alçak masaların yerini yüksek masalar, iskemlelerin yerini ise sandalyeler almıştır.¹³

Bu çalışmada Osmanlı İstanbul'unda sayıları ve genel özellikleri belirtilen meyhanelerin müşterilerine hangi meze ve yiyeceklerle hizmet verdiği, 16. yüzyılın ortalarından II. Meşrutiyet'in ilan edildiği 1908 yılına kadarki evrede değişim ve süreklilik perspektifi açısından ele alınmıştır. Tespit edilen meze ve yiyeceklerin özel bir meyhane mutfağından bahsedilmesini mümkün kılacak özelliklere sahip olup olmadığı da irdelenmiştir. Çalışmanın mekân ve zaman bakımından sınırı, büyük oranda

¹² 18. yüzyıla ait Paris ve Londra'daki meyhane/taverna varlığı dikkate alındığında, Osmanlı başkenti İstanbul'daki meyhane sayılarının ne ifade ettiği daha anlamlı olacaktır.

¹³ Meyhanelerin sayıları, işlevleri ve İstanbul'daki coğrafi dağılımlarına ilişkin son yıllarda pek çok çalışma yapılmıştır: Ahmet Hezarfen, "H. 1245'te (1829) Başmuhasebeye Gedik Olarak Kayıtlı İstanbul Meyhaneleri", *Tarih ve Toplum*, S. 129, Eylül 1994, ss. 36-39; Işıl Çokuğraş, *Bekâr Odaları ve Meyhaneler Osmanlı İstanbulu'nda Marjinalite ve Mekân (1789-1839)*, İstanbul Araştırmaları Enstitüsü, İstanbul 2016; Hakan Kaynar, "Muhabbet Baki Mahubân Kayıp: Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Meyhaneler", *İstanbul Araştırmaları Yıllığı*, S. 3, 2014; Ahmet Yaşar, "Koltuk: Osmanlı İstanbul'unda Han Meyhaneleri", *Meyhane Kitabı*, ed. Emine Gürsoy Naskali, Kitabevi, İstanbul, 2019. Bu konuda tarafımızdan yapılmış ayrıntılı bir değerlendirme için bk. Erdinçli, *a.g.e.*, s. 312-342.

kullanılan kaynaklar ölçüsünde belirlenmiştir. Müslümanların içki üretmesi, tüketmesi ve ticaretini yapması yasak olduğu için klasik dönem meze ve yiyecek kültürüne dair anlatılar, çoğunlukla yabancı gözlemcilerin eserlerine dayanmaktadır. Bununla birlikte bir süre kadılık yapan şair ve yazar Âşık Çelebi’nin 1568’de tamamladığı *Meşâ’irü’ş-Şu’arâ* adlı eserinde, Galata dışında Tahtakale’de faaliyet gösteren meyhanelerde şarabın yanında meze de tüketildiğine ilişkin sınırlı da olsa bilgiler vardır.¹⁴ Yine 1082’de Keykâvus tarafından oğlu Giylânşah için ahlak ve muaşeret kurallarını açıklayan *Kabusnâme* adlı eserin II. Murad döneminde (1421-1451) Mercimek Ahmed tarafından yapılan çevirisi, özellikle Osmanlı devlet adamlarının ve üst sınıfın yaşantısını etkileyen bilgiler içermektedir.¹⁵ Çok yönlü kişiliğiyle fazla sayıda eser kaleme alan tarihçi ve şair Gelibolulu Mustafa ‘Âli tarafından 1587’de tamamlanan *Kavâ’idü’l-Mecâlis*, *Kabusnâme* tarzında yazılmıştır. Bu bağlamda yüzyılın sonlarında tamamladığı *Mevâ’idü’n-Nefâis*’i ekleyerek meydana getirdiği *Mevâ’idü’n-Nefâis fî-Kavâ’idü’l-Mecâlis* adlı eseri de önemlidir.¹⁶ Eserde iştret sofralarında yer alan meze ve yiyecekler ile bunların tüketim usullerine dair detaylı denilebilecek bilgiler bulunmaktadır.¹⁷

Meze ve yiyecek türlerinde gözle görülür bir çeşitlenme ve değişimin yaşandığı evre ise 1838 yılında imzalanan Balta Limanı Anlaşması ile oluşan serbest ticaret ortamında başlamıştır. Hemen akabinde ilan edilen Tanzimat Fermanı akabinde ceza hukuku alanında yaşanan gelişmeler, devletin içki tüketimine ve meyhanelere yaklaşımını değiştirmesinde ve buna bağlı olarak Müslümanların cezalandırma korkusu yaşamaksızın meyhanelere gidebilmeye başlamasında etkili olmuştur.¹⁸ Özellikle 19. yüzyılın ortaları ve 20. yüzyılın başlarında, hangi içkiyle ne tür meze ve yiyecek tüketilmesi gerektiği konusunda kendi tecrübelerine yer veren Müslümanlarla karşılaşmak olasıdır. Dolayısıyla Ahmed Rasim başta olmak üzere 19. yüzyılın sonlarına doğru Müslümanların eserlerine de rastlanmaktadır. Dolayısıyla meze ve yiyeceklerden bahseden gözlemcilerin kimlikleri metinde büyük ölçüde vurgulanmaya çalışılmıştır. Meyhanelerde tüketilen meze ve yiyeceklerin özel mi yoksa İstanbul mutfağının bir parçası mı

¹⁴ Âşık Çelebi, *Meşâ’irü’ş-Şu’ara*, Haz: Filiz Kılıç, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara 2018, s. 168.

¹⁵ Keykâvus, *Kabusnâme*, çev. Mercimek Ahmed, Haz: O. Ş. Gökyay, Kabcacı Yayınevi, İstanbul 2006, s. 7-9.

¹⁶ Halil İncalcık, *Has-Bağçede ‘Ayş u Tarab Nedimler Şâirler Mutribler*, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul 2015, s. 254-255.

¹⁷ Gelibolulu Mustafa ‘Âli, *Gelibolulu Mustafa ‘Âli ve Mevâ’idü’n-Nefâis fî-Kavâ’idü’l-Mecâlis*, Haz: Mehmet Şeker, TTK, Ankara 1997, s. 347-348.

¹⁸ Bu değişim süreciyle ilgili ayrıntılı bilgi için bk. Erdinçli, *a.g.e.*, s. 233-245.

olduğu sorusu ise özellikle 19. yüzyılın ortalarında artış gösteren yemek kitaplarının incelenip kıyaslanmasıyla cevaplanmaya çalışılmıştır. Bu bağlamda çalışmada kullanılan kaynaklar; kronikler, seyahatname ve hatırat türündeki gözleme dayalı eserler ile kayıtlara oldukça az yansıyan şer'iyeye sicilleri ve arşiv belgeleridir. Sicil kayıtları ve arşiv belgelerinin azlığı, konunun devlet nazarındaki önemiyle ilişkilidir. Zira resmî kayıtlar, meyhanelerde ne yenildiğine değil esas olarak yaşanan asayiş olaylarına odaklanmaktadır.

1. Meyhanelerde Mezeler ve Yiyecekler

Meyhanede veya herhangi bir iştret âleminde içkinin yanında hangi tür mezeler tüketilmekteydi? 20. yüzyıl biterken hayatını kaybeden Salâh Birsnel, yazdığı pek çok eserden biri olan *Boğaziçi Şingir Mingir* adlı çalışmasında “Dünyada meze olmayacak şey yoktur...”¹⁹ diyerek bir anlamda konuyu özetlemiştir. Ama yine de içkilere hangi mezelerin eşlik ettiğinin bilinmesi, bugünden geçmişe bir sürekliliğin olup olmadığının belirlenmesini de sağlayacağı için önem taşımaktadır. Ayrıca meyhanelerde sunulan mezeler ve yiyecekler ile genel olarak İstanbul mutfacı arasında bir benzerlik olup olmadığı da tartışılacaktır.

Meze kelimesi, köken itibarıyla bir yandan Antik Yunana diğer yandan da İran'a dayandırılmaktadır.²⁰ Farsça mezenin sözlük anlamı “lezzet, zevk, tat” demektir.²¹ Yine aynı anlamlara gelen Farsça “çeşni”/“çaşni” kelimesinden türetilmiş “çaşnigir”, Osmanlı sarayında temelde padişahın özel sofracısı ve hazırlanan yemeklerin tadına bakmakla sorumlu bir görevlidir.²² Bir rivayete göre özellikle yavaş yavaş içilen rakı için kurulacak sofranın da özenle hazırlanması gereği, çilingir sofrası tabirinin ortaya çıkmasını beraberinde getirmiştir.²³ Genel anlamda meze, meyhanelerde ve iştret sofralarında içkinin yanında tadımlık tüketilen çeşitli türdeki yiyecekleri karşılamak için kullanılmaktadır.²⁴ Ancak bir iki tek içmek için meze yerine çerez ve meyve gibi yiyecekler tercih edilir. Deniz Gürsoy'a göre meze, özellikle yavaş yavaş içilen/içilmesi gereken rakının yanında tüketilir. Genel olarak diğer içkiler, yemeğin yanında içilebilir ama rakı sohbet eşliğinde içilir ve yanında ona uygun özellikte bir şeyler yenir.²⁵

¹⁹ Salâh Birsnel, *Boğaziçi Şingir Mingir*, Sel Yayıncılık, İstanbul 2015, s. 263.

²⁰ Gürsoy, *a.g.e.*, s. 65.

²¹ Şemseddin Sami, *Kâmûs-ı Türkî*, İkdâm Matbaası, İstanbul 1899, s. 1331.

²² İsmail Hakkı Uzunçarşılı, *Osmanlı Devletinin Saray Teşkilatı*, TTK, Ankara 1988, s. 426-427.

²³ Vefa Zat, *Âdâbiyla Rakı ve Çilingir Sofrası*, İletişim Yayınları, İstanbul 1994, s. 181.

²⁴ *Rakı Ansiklopedisi*, Overtteam Yayınları, İstanbul 2014, s. 318.

²⁵ Deniz Gürsoy, *Çilingir Sofrasında Rakı*, Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti., İstanbul 2006, s. 52-57.

Bununla birlikte hangi içki içilirse içilsin mezelerin meyhaneci açısından işlevi, müşterilerinin meyhanede geçirdiği süreyi uzatmaktır. Meyhaneler, müşterilerine temelde aynı tür meze ve yiyecek sunabilir. Ancak meyhaneciliğin hizmet üreten bir meslek olması, meyhane aşçılarının mahareti ve meze/yiyecek hazırlarken kullandığı malzemenin kalitesi ile birleşince, müşterilerin aldığı keyfi farklılaştırabilir. Dolayısıyla bir meyhanenin hususiyetlerinin oluşmasında, müşterilerine sunduğu içkinin kalitesi ve sunumu kadar meyhanecinin bizzatı kendisinin tutumu ve aşçısının mahareti de önemli bir yere sahiptir.

İçkilere eşlik eden mezeler ve yiyecekler, erken dönem Osmanlı İstanbul’unda gündelik hayata dair önemli bilgiler sunan Divan Edebiyatı’nda sıklıkla işlenmiştir. Bu eserlerde meze ve yiyecekler, gerçek anlamlarının yanı sıra farklı benzetmeler için de kullanılmıştır.²⁶ Ancak bu tür eserlerde içkinin yanında tüketilmiş meze ve yiyeceklere dair bilgiler de bulmak mümkündür. Genellikle 15. yüzyılın sonlarında yaşamış Divan şairlerinden işrete müptela olanlar, şarabın yanında kebab yemeyi tercih etmişlerdi. Bu dönemlerde Tâcîzâde Câfer Çelebi (ö. 1515), “Nukl- şîrîn hûb olur çün bâde-i nâb üstine” ifadeleriyle kebab ve şarap birlikteliğine vurgu yapan şairlerden biriydi.²⁷ Yavuz Sultan Selim dönemi (1512-1520) sonlarında hayatını kaybeden, Aydınli veya Rumelili olduğu düşünülen kâtip ve şair Bezmî, işrete müptela bir kişi olarak müdavimi olduğu meyhanelerde şarabın yanında kebab tercih etmekteydi. “Bî-bade kebabun dadı yok tevbe kebaba” şeklindeki beyti, kendi tecrübelerinin bir yansımasıydı.²⁸ Şair Bakî (ö. 1600) de bütün nimetlerin tatlı olan şerbetle, yani tatlı içeceklerle güzel olduğunu ama kebabın acı şarapla lezzetlendiğini belirtmiştir. Kebabın pişerken akıttığı yağları gözyaşına benzetmiş, bu duruma ayrılığın sebep olduğunu, yoksa yakıcı ateşin kebabın gözüne gelmeyeceğini ifade etmiştir.²⁹

İşret sofraları için turşular da önemli mezelerin başında gelmekteydi. Örneğin Bursalı Bahşî, çokça içtiği talebelik döneminde mahmurluğunu atmak için turşu tüketti. 14 Eylül 1510 gecesi yaşadığı bir deprem

²⁶ Divan Edebiyatı’nda yer alan mezeler ve hangi bağlamlarda kullanıldıklarına ilişkin birkaç çalışma için bk. Savaşkan Cem Bahadır, *16 Yüzyıl Klasik Türk Şiirinde Şarap ve Şarapla İlgili Unsurlar*, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Doktora Tezi, İstanbul 2012, s. 240-245; Gizem Saral, *16. Yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü*, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya 2017, 126-138.

²⁷ Ömer Özkan, *Divan Şiirinde Sosyal Hayat (14 ve 15. Yüzyıl)*, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Doktora Tezi, Ankara 2005, s. 358.

²⁸ Aşık Çelebi, *a.g.e.*, s. 693-695; Latîfî, *Tezkiretü’ş-Şu’arâ ve Tabsıratü’n-Nuzamâ (İnceleme-Metin)*, Haz: Rıdvan Canım, Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı, Ankara 2000, s. 187.

²⁹ Esmâ Şahin, *Bakî Divanına Göre 16. Yüzyıl Osmanlı Toplum Hayatı*, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Doktora Tezi, İstanbul 2011, s. 405-406.

esnasında sarhoş bir halde bulunmasından üzüntü duyarak kötü alışkanlıklarıyla birlikte içkiden de uzaklaşmıştı. Ama eski işret arkadaşlarının ayılmak için toplandığı odasında birkaç kavanoz turşu bulundurmaya devam etmişti. Daha sonra taşındığı Beşiktaş semtindeki evi, kendisine Sirkeci Bahşi diye anılmasını sağlayacak şöhreti getirmişti. Bahşi, buradaki bahçesinde tatlı ve ekşi meyveler yetiştirip meyhaneciler tarafından bile özellikle aranır hale gelecek kadar ünlenecek turşu ve sirke üretmeye başlamıştı.³⁰

16 yüzyılın ortalarında Tahtakale'deki Yani Meyhanesi ve II. Bayezid (1481-1512), Yavuz Sultan Selim (1512-1520) ve Kanuni (1520-1566) dönemlerinde faaliyet gösterdiği bilinen Efe meyhanesinde bir araya gelen şairler, şiiirler okuyup mezeler eşliğinde şarap içmekteydi. Hatta bazıları daha ucuz olması için pazardan aldıkları mezeleriyle gelirdi. Yahudilikten ihtida etmiş bakkal Osman Zarif, şairlerin cüzlerini ve evrakını rehin olarak alıp ödünç şarap verir ve iyi meze tedarik ederdi.³¹ Aynı dönemlerde önce II. Selim (1566-1574), sonra da III. Murad'ın (1574-1595) sadrazamı olan Özdemiroğlu Osman Paşa, isimleri bilinmese de düzenlediği işret sofralarında mezelerin yanı sıra et ve diğer yemekler tüketmekteydi.³²

Edremit şer'ıye sicillerine yansıyan 16. yüzyıla ait örneklerden hareketle Fikret Yılmaz, içkili toplantılarda meyvelerin, isimleri belirtilmeyen et yemeklerinin ya da her ikisinin birden tüketilebildiğini belirtmektedir. Hatta 1532 yılında Edremit'te düzenlenen içkili eğlencelerden birinde katılımcıların ne yiyeceklerini buluşma öncesinde kararlaştırdığı ve aralarında paylaştığı anlaşılmaktadır. Buna göre katılımcılardan biri turunç diğeri nar getirmişti. Her ne kadar isimlerini bilmesek de tavuk, koyun, büyükbaş hayvan ve özel bir yiyecek olarak oğlak çevirmesi bu tür eğlencelerde tüketilmekteydi. Yılmaz, bilhassa oğlak yılın belirli zamanlarında bulunabilmesi, kesilmesi halinde geleceğinden vazgeçilmesi ve çevirme olarak hazırlanmasının zahmetli olması gibi nedenlerden dolayı daha çok ziyafet sofralarının "keyfi bir tüketim nesnesi" olarak görüldüğünü düşünmektedir.³³

Gelibolulu Mustafa 'Âli, *Mevâ'idü'n-Nefais fî-Kavâ'idü'l-Mecâlis* adlı eserinde şarap ile birlikte tüketilmesi ve kaçınılması gereken meze ve yiyeceklere dair bilgiler vermiştir. Şarap ile birlikte tüketilebilecek

³⁰ Walter G. Andrews-Mehmet Kalpaklı, *Sevgililer Çağı-Erken Modern Osmanlı-Avrupa Kültürü ve Toplumunda Aşk ve Sevgili*, çev. N. Zeynep Yelçe, YKY, İstanbul 2018, s. 129-130.

³¹ Âşık Çelebi, *a.g.e.*, s. 168; Halûk İpekten, *Divan Edebiyatında Edebî Muhitler*, Millî Eğitim Bakanlığı Yayınları, İstanbul 1996, s. 157, 244-245.

³² Peçevi İbrahim Efendi, *Peçevi Tarihi*, C. I, Haz: Bekir Sıtkı Baykal, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 1992, s. 85-87.

³³ Yılmaz, *a.g.m.*, s. 38-39.

yiyecekler, yarı pişmiş kebab ile ekşili çorba ve kavurmalar, köfteler gibi yemeklerdir. Özellikle balıkların her türü, pavurya, istiridye, ıstakoz, teke (karides) ve midye gibi deniz mahsulleri, sonsuz lezzette (nefâyis-i bi-intihâ) mezelerdir. Osmanlı toplumunda makam sahibi, cömert, eğlenceye düşkün ve tanınmış ileri gelen kişiler için kurulan işret sofraları ise kırk elli kadar meze ve yiyeceklerle gayet özenli ve göze hitap eder bir şekilde düzenlenmeliydi. Böyle bir sofraya fıstık, fındık ve kavrulmuş badem, balık yumurtası, havyar, pastırma (lahm-ı kadit) türünde yiyecekler ile dopdolu olmalı, mevsim meyveleri, özellikle de çiçeklerle bezenmeli, hatta gül mevsimiyse taze gül yapraklarıyla süslenmeliydi. Genel olarak börekler, yoğun yağlı yemekler ise şarap meclislerinde tercih edilmemeliydi.³⁴ Aslında balık, bir deniz kenti olan İstanbul’da bol miktarda bulunmasına rağmen Müslümanların çeşitli nedenlerle tercihlerinin son sırasında yer almaktaydı. Bilhassa gayrimüslimlerce tüketilen balık, muhtemelen 16. yüzyılın ortalarında henüz meyhanelere de girmemişti.³⁵ Ancak her ne kadar Müslüman bir kimliğe sahip olsa da Gelibolulu’nun balık ve çeşitli deniz mahsulleri de bulunan bu sofrada herhangi bir dinî ayırım gözetmediği, esas olarak niteliğe odaklandığı söylenebilir. Bununla birlikte dönemin her işret sofrasının bu şekilde kurulduğunu söylemek mümkün değildir. Ancak en azından içkinin yanında hangi tür meze ve yiyeceklerin tüketildiğini göstermesi açısından önemlidir.

16. yüzyılın ortalarında İstanbul’da bulunan yabancı gözlemcilerin eserlerine bakıldığında da şaraba eşlik eden yiyecekler arasında et ve balık vardır. 1577-1578 yılında İstanbul’a gelen Gerlach, zindanlardaki bazı tutsakların rüşvet karşılığında gardiyandan şarap ve ekmeğin yanı sıra et ve balık da alabildiklerini yazmaktadır.³⁶ 1591’de Avusturya İmparatorluğu’nun İstanbul elçisi olarak görevlendirilen Frederic Kregwitz’in heyetinde bulunan Wenceslaw Wratislaw da hemen hemen aynı dönemlerde balık, istiridye, meyve, salata ve isimlerini belirtmediği yemeklerden oluşan bir işret sofrası tasvir etmiştir:

³⁴ Gelibolulu Mustafa ‘Âli, *a.g.e.*, s. 347-348.

³⁵ Sula Bozis, *İstanbul Lezzeti İstanbullu Rumların Mutfak Kültürü*, çev. F. Benlisoy-S. Benlisoy, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2000, s. 7-9; Stefanos Yerasimos, “15-16. Yüzyıl İstanbul Mutfağı”, *İstanbul Dergisi*, S. 47, 2003, s. 68-69. Balık konusunda olmasa da diğer kabuklu türündeki deniz canlılarının Müslümanlardan tarafından tüketilmemesinde Hanefî Mezhebi’nin etkisi olduğu anlaşılmaktadır. Bk. Hüseyin Karaman-Mutlu Gül, “Deniz Ürünlerinin Hükmü ve Bu Konudaki İhtilafların Değerlendirilmesi”, *Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 61/1, 2020, s. 177-178.

³⁶ Stephan Gerlach, *Türkiye Günlüğü 1577-1578*, C. II, çev. Turkis Noyan, Kitap Yayınevi, İstanbul 2007, s. 683.

“O gün konuğu olduğumuz ev sahibi, âdet olan ilk hoş-beşten sonra ikinci iş olarak hemen çarşıdan en iyi türden balık ısmarladı ve güzel aşçısına da başka yemekler hazırlaması emrini verdi. Alman kuyumcunun evinde bir kadın daha vardı ki bu da öteki gibi mutfak işlerini görüyordu. Bu iki kadın bize en kısa zamanda istiridyelerden, uzun ve yuvarlak başlı balıklardan çok lezzetli yemekler ve mezeler hazırladılar. Soframızda bol limon portakal, nar gibi meyvalar olduğu gibi, salatalara da yer vermişlerdi. Ev sahibinin bize candan sunduğu kırmızı şarap ise pek nefisti...”³⁷

17. yüzyılın ilk çeyreğinde İstanbul’a gelen Polonyalı Simeon da denize bakan üç-dört katlı geniş meyhanelerin yer aldığı Galata’nın her türlü zevk ve eğlence yeri olduğunu yazar: “...Burada çeşitli lezzetli deniz balıkları, envai havyarlar, tuzlu balıklar, portakal, limon, nefis zeytin ve zeytinyağı bulunur. İstakoz, midye ve sair lezzetli yiyecekler de buradan akar...”³⁸ Esas olarak mersin balığının yumurtalarından yapılan ve siyah, beyaz, kırmızı gibi pek çok çeşidi bulunan havyar, aslında İstanbul’da ucuz olduğu için Müslümanlar dâhil fakirinden zenginine herkesin alabildiği bir yiyecekti. Ancak daha çok Hristiyan Ortodoksların içki sofralarının vazgeçilmez mezelerinden biriydi.³⁹ Özellikle de Rumların içki içerken yemeyi sevdiği bir meze olarak 16. yüzyılda İstanbul’da “çok bol” bulunabilmekteydi.⁴⁰

Eserini 17. yüzyılın ortalarında kaleme alan Evliyâ Çelebi, çeşitli kısımlarda verdiği listede iştret sofralarına eşlik etmesi için balık ve deniz mahsullerini özel bir şekilde vurgulamıştır. Örneğin istiridyenin içki içenler tarafından zeytinyağıyla pişirilerek veya limon sıkılarak çiğ şekilde tüketilebildiğini belirtmiştir. Bunun dışında içki içilmeksizin beş-on gün kadar düzenli bir şekilde yendiğinde cinsel gücü arttırıcı bir etkiye sahip olduğunu da ifade etmiştir. Yazara göre Hasköy’de Tersane Bahçesi tarafında çıkarılan istiridyeler daha iyiydi.⁴¹ Seyyah, Galata’daki meyhanelerin müdavimlerinin yemesi için “...Balıkpazarı Çarşısı’nda yüzlerce tür balıklar var ki anlatılmaz...” demektedir. Aynı yerde meyvelerin “en iyisi”nin ve diğer yiyecekler ile içeceklerin “seçkinleri”nin de Galata’da bulunduğunu belirten Evliyâ Çelebi, bu meyve ve yiyeceklerin meyhane müdavimlerinin sofrasına meze yapıldığını vurgulamak istiyor

³⁷ W. Wratislaw, *Anılar*, çev. M. Süreyya Dilmen, Karacan Yayınları, İstanbul 1981, s. 73-74.

³⁸ Hrand Der Andreasyan, *Polonyalı Simeon’un Seyahatnâmesi (1608-1619)*, Haz: Saro Dadyan, Everest Yayınları, İstanbul 2013, s. 18.

³⁹ Priscilla Mary Işın, *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*, Kitap Yayınevi, İstanbul 2014, s. 167-170.

⁴⁰ Metin And, *16. Yüzyılda İstanbul*, YKY, İstanbul 2012, s. 161.

⁴¹ Evliyâ Çelebi, *Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi: İstanbul*, Haz: S.A. Kahraman ve Y. Dağlı, YKY, İstanbul 2014, s. 376.

gibidir.⁴² Ayrıca mideyi açarak iştah verdiğini belirttiği turşunun sarhoşlar için gerekli bir “fâsiklar” yemeği olduğunu yazmıştır.⁴³ Onun verdiği bazı balık ve deniz mahsulü çeşitleri şunlardır: kılıç, kalkan, uskumru, palamut, lakerda, kefal, paçoz, ilarya, istavrit, kolyoz, gümüş, hamsi, tekir, iskorpit, gelincik, kaya, çiroz, lüfer, yengeç, teke, ahtapot, lakoz, pavurya, istakoz, teke yılan balığı, sülüne, kereviz, istiridye, midye, denizkestanesi, tarak ve buncu. Bunlar arasında ıstakoz, lakoz ve istiridye diğerlerine nazaran daha kuvvet verici içki mezeleri olarak ayrıca vurgulanmıştır. İstiridye, midye, denizkestanesi, sülüne, tarak ve buncu ise içki içenler için “şekilli nefis mezeler” şeklinde ifade edilmiştir. Bazıları, bu balıkları ateşte demir ızgara üzerinde pişirerek bazıları da çiğ tüketirdi. Listenin önem taşıyan yönlerinden biri, “neşe, şenlik yemeği” olan balığın meyhane olan yerlerde veya hemen yakınında yer alan özel pazarlarda satılmasıdır. Evliyâ Çelebi’ye göre bir balık başı, bir “bekri”nin bir günlük meze gereksinimini karşılamaktadır.⁴⁴ Yine sardalyenin meyhanelerde içkiye eşlik eden bir meze olduğu anlaşılmaktadır. Tam tarihi bilinmemekle birlikte 17. yüzyılın ortalarında sardalyenin tuzlanarak saklandığı fiçılar, gedikli meyhanelerin hususiyetlerinden biri olarak görünmektedir.⁴⁵

18. yüzyılda da Balıkpazarı’nda midye, istiridye, yengeç ve ıstakoz bulmak mümkündü. Ama bu deniz mahsullerini yiyenler, *Risâle-i Garîbe* adlı kitabın yazarı tarafından “na-pak” (temiz olmayan/pis) olarak nitelendirilmişti.⁴⁶ Aynı yüzyılın sonlarında Cosimo Comidas Carbognano (Kozmas Komidas Kömürcüyan), Adalar etrafından getirilen istiridyenin İstanbul’un “en iyi”leri olduğunu yazar.⁴⁷ James Ellsworth De Kay da 19. yüzyılın ikinci çeyreğinde geldiği İstanbul’a ait gözlemlerinde, Boğaz’ın küçük ve lezzetli istiridyelerinin en bol bulunduğu yerin Arnavutköy olduğunu belirtir. Burada meşhur bir Rum şarap dükkânına girerek bizzat tecrübe ettiği istiridyeyi fazlasıyla beğendiğini itiraf eder.⁴⁸

⁴² A.g.e., s. 393.

⁴³ A.g.e., s. 527.

⁴⁴ A.g.e., s. 538-540.

⁴⁵ Mehmet Tevfik’in anlattığı bir olaya göre 17. yüzyılda yaşadığı rivayet edilen Bekri Mustafa, meyhanenin kapanma saatinin geldiğini söyleyerek kendisini dışarı çıkarmaya çalışan subaşı Tuzsuz Ahmet Ağa’yı ve beraberindeki adamlarından birini, meyhanedeki orta direğin dibine konumlandırılan sardalye fiçısının içine sokmuştur. Bk. Mehmet Tevfik, *İstanbul’da Bir Sene*, İletişim Yayınları, İstanbul 1991, s. 165-166.

⁴⁶ 18. Yüzyıl İstanbul Hayatına Dair *Risâle-i Garîbe*, Haz: Hayati Develi, Kitabevi, İstanbul 1998, s. 23.

⁴⁷ C. C. Carbognano, *18. Yüzyılın Sonunda İstanbul*, çev. Erendiz Özbayoğlu, Eren Yayıncılık, İstanbul 1993, s. 91.

⁴⁸ James Ellsworth De Kay, *1831-1832 Türkiye’sinden Görünümler*, çev. S. A. Hazar, ODTÜ Geliştirme Vakfı Yayıncılık, Ankara 2009, s. 257.

18. yüzyılın sonlarında İstanbul'a gelen Aynî (ö. 1837),⁴⁹ *Sâkinâme* adlı eserinde işret meclislerinin İran'da şarabın mucidi olarak bilinen Cem'in bile talip olmasını sağlayacak düzeyde mevsime uygun olarak muntazam bir şekilde hazırlanması gerektiğine dikkat çekmiştir. Şarap ve rakı sofralarında tüketilen çeşitli türdeki meze ve yiyecekler içerisinde ilk sırada balık yumurtası, pastırma ve havyara yer veren Aynî'ye göre deniztarağı, ıstakoz ve midye, içkiye eşlik eden mezeler içerisinde öne çıkmaktadır. Balık turşusu ve sardalye güzeldir ama tuzlu balıklar içinde mersin en nefis olanıdır. Sığırdili, kavurma, kuş kebabı, söğüş ve büryan,⁵⁰ şarap ile yenilen diğer mezelerdir. Her tür peynir, özellikle de tazesı, güzel bir mezedir. Ceviz, kestane, badem, fıstık, şekerli leblebi, hünnap (Arabistan kirazı), fındık, kiraz, armut, elma, nar, çilek, incir, üzüm, kavun, karpuz, kızılıçık, şeftali, ayva, alıç, habbülleziz (Abdülleziz bitkisinin meyvesi), hurma ve her tür yaş ve kuru meyveler meze olabilmektedir.⁵¹

Osmanlı Devleti, 19. yüzyılın ikinci çeyreğinden itibaren hız kazanan modernleşme sürecinde içki tüketimine ve meyhanelerin denetimine yönelik yaklaşımını değiştirmiştir. Artık içki içmek, Müslümanlar için cezalandırılması gereken bir suç olmaktan çıkmış, meyhaneler de herhangi bir sorun yaşandığında genel yasak kapsamına alınmamıştır. Cezalandırma korkusu yaşamaksızın meyhanelere gidebilmeye başlayan bazı Müslümanlar, Hanefî mezhebinin şarap dışındaki içkilere yaklaşımından beslenerek muhtemelen meyhanelerde rakı tüketmeyi tercih etmiştir. Alafranga görünmek isteyen Müslümanlar ise arpa suyu adıyla bilinen biraya ve birahanelere yönelmişlerdir.⁵²

Yaşanan değişim, rakının yanında balık tüketimini arttırmış olmalıdır. Balığın, özellikle de ıstakozun "rakıyla iyi gider" denilerek 19. yüzyılın

⁴⁹ 1766'da Antep'te doğmuş, 1790'da İstanbul'a gelerek aldığı eğitimden sonra 15 yıl kadılık yapmıştır. Çeşitli resmî görevlerde bulunan Aynî, 1837 yılında ölmüştür. Ayrıntılı bilgi için bk. Aynî, *Sâkinâme*, Haz: Mehmet Arslan, Kitabevi, İstanbul 2003, s. 46-47.

⁵⁰ Büryan, pıryan ve püryan gibi şekillerde de söylenen büryan, Farsça olup bir yemek pişirme biçimidir. Yaygın olarak kuzu, tavuk ve balık gibi etlerin tandır içine asılarak pişirilmesi için kullanılsa da ızgara veya tencerede pişen yemekler için de aynı isim kullanılabilir. Bk. Yunus Emre Akkor-Zennup Pınar Çakmakçı, *Osmanlı Deniz Mutfağı*, Alfa, İstanbul 2013, s. 80.

⁵¹ Aynî, *a.g.e.*, s. 235-236. İşret sofralarında yenen meze ve yiyeceklerden balıklar, kabuklularla hazırlanan deniz mezeleri, peynir ve işkembe çorbası, Divan Edebiyatı'nda özellikle vurgulanmıştır. 18. yüzyıl hattat ve şairlerinden İbrahim Tırsî örneği için bk. Kadriye Yılmaz, *İbrahim Tırsî ve Dîvân'ı İnceleme-Tenkidli Metin-Sözlük*, Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Isparta 2001, s. 36, 58, 115.

⁵² Konuyla ilgili bir değerlendirme için bk. Erdinçli, *a.g.e.*, s. 256-258; İhsan Erdinçli, *Tanzimat'tan Birinci Dünya Savaşı'na Kadar Osmanlı'da Birahaneler ve Birahaneçilik (İstanbul ve İzmir Örneği)*, Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Isparta 2012.

ikinci yarısında Rumelihisarı’nı gezen Hagop Baronyan’a satılmaya çalışılması, en azından bu dönemlerde rakı ve balık ikilisinin birlikte anıldığını göstermesi bakımından önemlidir.⁵³ Yanında hangi içkiyi tükettikleri bilinmese de bazı Müslümanlar, getirttikleri bazı yiyeceklerin ve külbastının⁵⁴ yanı sıra balığın da bulunduğu bir sofrayı kurdurarak altı saat kadar iştret edip aşırı sarhoş olmuşlardı. Eğlencenin sonunda yiyecek ve içeceklerin ücreti olan yüz on kuruşun fazla olmasını gerekçe göstererek ödemek istemeyen Müslümanlarla meyhanenin sofracısı arasında anlaşmazlık çıkmıştı. Aşırı sarhoş olan Müslümanlar, tarafları anlaştırmaya çalışan zabıtlere karşı çıkıp bir de küfredince tutuklanmışlardı.⁵⁵

19. yüzyılın ortalarından itibaren rakı-balık ilişkisi, dönemin yabancı gözlemcilerin eserleri üzerinden incelendiğinde İstanbul’da hangi tür balık ve deniz mahsullerinin satıldığı izlenebilmektedir. Sarkis Sarraf Hovhannesyan, eserini tamamladığı 1800 yılında, nereden ve hangi mevsimde geldiğini de belirterek Balıkxane’de satılan çok çeşitli türde balıktan söz etmektedir. Bunlar kılıç balığı, lüfer, altıparmak, peçuta, palamut, çınakop, uskumru, kalkan, levrek, kolyoz, mezigit, istavrit ve hamsi ile midye, istiridye, ıstakoz, çağanoz, pavurya (yengeç), böcek, karides gibi kabuklulardır.⁵⁶ Aynı yüzyılın ortalarında İstanbul’a gelen Charles White da, balıkların bolluğundan söz etmekte ve tekir, uskumru, istavrit, palamut, kefal, kırlangıç, gümüş, levrek, kılıç, izmarit, iskorpit, mercan, mersin, lapina, sardalya, kalkan, lüfer, midye, istiridye ve ıstakoz gibi çok çeşitli türde balığın getirildiği veya çıkarıldığı yerleri, mevsimleri ile birlikte belirtmektedir.⁵⁷ 19. yüzyılın sonlarında ise Balık pazarı, Boğaz’ın oldukça büyük tekirlerini, Marmara adalarından gelen istiridyeleri, neredeyse sadece Yahudilerin salamura yaptığı palamudu ve ton balıklarını, Karadeniz uskumrularını, daima ay ışığında tutulan lüferlerini, devasa kılıç balıklarını, ayrıca sardalya, kalkan ve gümüş balığı gibi pek çok balık çeşidini sunmaktaydı.⁵⁸ 1891-1918 arasında İstanbul’da bulunan Friedrich Shrader, Galata balık pazarında büyük tahta tablolarda veya sepetlerde lüfer, kefal, uskumru, barbunya, orkinos ve kılıçbalıklarının satıldığından bahsetmektedir.⁵⁹

⁵³ Hagop Baronyan, *İstanbul Mahallelerinde Bir Gezinti*, çev. Paris Hilda Teller Babek, Can Sanat Yayınları, İstanbul 2014, s. 52-54.

⁵⁴ Kemiksiz et, balık ve tavuğun küllü ateş üzerinde ızgarada pişirilmesidir. Bk. Akkor-Çakmakçı, *a.g.e.*, s. 81.

⁵⁵ *MVL*, 61/45, 3 Eylül 1848 (1264.L.4).

⁵⁶ Sarkis Sarraf Hovhannesyan, *Payitaht İstanbul’un Tarihçesi*, Haz: A. Anadolu, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 1996, s. 39.

⁵⁷ Charles White, *Three Years in Constantinople; or Domestic Manners of the Turks in 1844*, C. II, Henry Colburn, Publisher, London 1845, s. 74-80.

⁵⁸ Edmondo de Amicis, *Constantinople*, çev. Caroline Tilton, G. P. Putnam’s Sons, Newyork 1878, s. 71-72. Türkçe çevirisi için bk. Edmondo de Amicis, *İstanbul*, çev. Beynun Akyavaş, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 1986, s. 89-90.

⁵⁹ Friedrich Shrader, *İstanbul*, çev. Kerem Çalışkan, Remzi Kitabevi, İstanbul 2015, s. 162.

19. yüzyılın ikinci yarısı ile 20. yüzyılın başlarına tekabül eden gözlemler, meyhanelerde çok çeşitli türde meze ve yiyecekler tüketildiğini göstermektedir. Genel olarak meyhanelerde, meze ve yiyecek olarak kekikli külbastı, sarma, midye, ciğer tavaları, sardalya ve likorinoz gibi tuzlanmış balıklar, siyah ve beyaz havyar, dumana üzerinde çeşitli balık ızgaraları ve deniz mahsulleri salataları hazırlanır, pastırma, sucuk ve çeşitli meyveler sunulurdu.⁶⁰ İşret esnasında yenilen mezeler ve yiyeceklere bütün olarak bakan Ahmet Rasim, kendisi de özellikle rakı içen biri olarak işret sofralarının mezeleri hakkında kırmızı etten İstanbul'da tutulan ve civardan getirilen balık türlerine ve diğer yiyeceklerden yapılan mezelere kadar çeşitlilik gösteren bir listeye yer vermektedir. Kırmızı et, işret sofralarında her tür köfte, şiş kebabı, pırzola, kuzu söğüşü, işkembe tuzlaması, ciğer kebabı, tavası, pilâkisi olarak karşımıza çıkarken, en fazla çeşitlilik sardalye, çiroz, ringa, ançüez, her tür taze balık, sarı ve siyah havyar, midye tavası, pilâkisi, salatası, istiridye, ihtinya (bir midye türü), pavurya, ıstakoz, karides şeklinde deniz mahsullerindedir. Ayrıca çerkes tavuğu, kaz ciğeri ve ezmesi ile her türlü salata, peynir, muska böreği, turp, turşu, yoğurt, cacık, zeytin ve zeytinyağlı çeşitleri, pastırma, sucuk ve yumurta da yine meze olarak kullanılmaktaydı. Bunun yanı sıra balık, midye, bumar, dalak, yaprak, lâhana, patlıcan, biber ve domatesten yapılan dolmalar da mezeler arasındaydı. Son olarak reçel, keten ve tahin helva, baklava ve kaymak da bu listeye dâhildi.⁶¹ Bilhassa rakı sofrasının mezelerinden bir diğeri olan çiroz, uskumrunun yumurtasını atmış hali olup eti yağsız ve lezzetsiz olduğu için taze iken değil, daha çok kurutularak yenmekteydi.⁶² İstavrit balığından levreğe, ıstakozdan yengece ve yengecin iri cinsi pavuryaya, midye dolmadan siyah havyara kadar deniz mahsullerinin içkilere tadımlık olarak meze yapıldığı anlaşılmaktadır.⁶³ Balık, günümüzde özellikle rakı sofralarının vazgeçilmezi olup “rakının en yakışık mezesi” olarak tanımlanmıştır.⁶⁴ Balığı yakın dönemin işret sofralarının “en kral” mezesi olarak niteleyen Birsnel, palamudu “rakının gerçek mezesi” olarak belirtmektedir.⁶⁵

Meyhaneciler, tezgâh önünde birkaç kadeh içip gitmek isteyen müşterilerini de meze konusunda ihmal etmemiştir. Bu “tezgâh âlemi”ne

⁶⁰ Balikhane Nazırı Ali Rıza Bey, *Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı*, Haz: Ali Şükrü Çoruk, Kitabevi, İstanbul 2011, s. 179-181.

⁶¹ Ahmet Rasim, *Anılar ve Söyleşiler*, Haz: Nuri Erten, Çağdaş Yayınları, İstanbul 1983, s. 189-190. Ahmet Rasim'in verdiği listede karşımıza çıkan yoğurt ve cacık, günümüzde rakının yanında tercih edilen mezelerin başında gelmektedir. Özellikle cacık, içinde barındırdığı yoğurt, hıyar, sarımsak, zeytinyağı, dereotu gibi maddelerle rakıyı midede karşılar ve alkolün etkilerini yumuşatarak hazmı kolaylaştırır. Bk. Gürsoy, *a.g.e.*, s. 76.

⁶² Reşad Ekrem Koçu, “Çiroz”, *İstanbul Ansiklopedisi*, C. VII, Koçu Yayınları, İstanbul 1965, s. 4036.

⁶³ Koçu, *Eski İstanbul'da Meyhaneler...*, s. 41-42.

⁶⁴ “Balıkpazarı”, *İstanbul Ansiklopedisi*, C. IV, Koçu Yayınları, İstanbul 1960, s. 2023

⁶⁵ Birsnel, *a.g.e.*, s. 263-266.

eşlik eden mezeler, fasulye veya lahana haşlaması, havuç ve daha fazla ısıya maruz kaldığı için kıtırlaşan kırık leblebi gibi şeylerdi.⁶⁶ Meyhanede uzun uzadıya işret etmeye durumları veya zamanları olmayan bu kişilerden bazıları, “...ağızlarının kokusunu belli etmemek için çiğ nohut ve kuru kahve ve günlük, kakule, karanfil gibi şeyler yemeğe bile kendilerini mecbur tutarlardı.”⁶⁷ 1890-1908 yılları arasında Eminönü faaliyet gösteren Fertek Meyhanesi ise bu şekilde “tezgâh âlemi” yapılabilen değil, sadece ayakta içki içilen bir meyhaneydi. Müşterilerine Balıkpazarı’nda Niğde/Fertek’ten gelen rakı ve Tekirdağ’ın Mürefte rakısıyla elma, armut, leblebi ve zeytinden oluşan mezelerden sunardı.⁶⁸

Son olarak içkinin mezesiz bir şekilde tüketilmesini ifade eden “yumruk mezesi” üzerinde durulmalıdır. İlk olarak bu tabir, Tanzimat öncesinde kendilerinden borç alınan Yahudi ve Ermeni sarraf ile Rum bankerlerin “vükelâ vüzera” evlerindeki toplantılarda düzenlenen eğlencelere dâhil olması halinde yalnızca içki içmelerine izin verilmesiyle ilişkili bir şekilde karşımıza çıkmaktadır. Bu tür eğlencelerde usul ve teamül gereğince meze tüketmelerine izin verilmeyen “kefere”ler, kendilerine sunulan rakıyı susuz bir şekilde içip ağzını da yumruğu ile silerdi.⁶⁹ Ama “yumruk mezesi” ifadesi, literatürde daha çok ayaklı ya da seyyar meyhanelerle yer almaktadır. Zira ayaklı meyhanecinin kendisi de müşterisi de bu işi gizlice yapmak zorundaydı. Dolayısıyla çoğu kez meze sunulmaz, zaten müşterilerin bu yönde bir talebi de olmazdı. Ayaklı meyhanecinin manav, bakkal ya da köşe başında kendisine sunduğu içkiyi bir yudumda içen kişi, manavdaysa mevsime uygun meyve-sebzelerden bir parça alır değilse elinin tersiyle ağzını siler ve yoluna devam ederdi.⁷⁰ Yumruk mezesinin İngilizlerdeki karşılığı “way of nips” ifadesiydi.⁷¹

2. Meze ve Yiyeceklerin Hazırlanmasında Meyhane Mutfağının Rolü

Tespit edilen meze ve yiyeceklerin hazırlanması için meyhanelerde özel bir bölüm ve hizmetliler var mıydı? Detayları bilinmese de 16. yüzyılın sonlarına ait bir minyatürde, meyhane veya umumhanenin bir bölümünde

⁶⁶ Mehmet Tevfik, *a.g.e.*, s. 161

⁶⁷ Balıkxane Nazırı Ali Rıza Bey, *a.g.e.*, s. 179

⁶⁸ Jak Deleon, *Balat ve Çevresi*, Remzi Kitabevi, İstanbul 1991, s. 47.

⁶⁹ Gökhan Akçura, “Bir Rakı Sohbeti”, *Yemek ve Kültür*, S. 6, 2006, s. 73.

⁷⁰ Koçu, *Eski İstanbul’da Meyhaneler...*, s. 16; Sermet Muhtar Alus, *İstanbul Yazıları*, Haz: E. Şadi Erdiñç-F. İlıkan, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Yayınları, İstanbul 1994, s. 198

⁷¹ Gürsoy, *a.g.e.*, s. 67.

şişte kebab çevirenler görülmektedir.⁷² 17. yüzyılın ortalarına ait Kumkapı hâricindeki Panbuk Meyhanesi, yirmi adet kebab sinisinden başka kırk adet tencere, iki büyük kazan, yirmi adet sacayak, üç adet el tavaşı, üç yüz adet kaşık, toprak ve ağaçtan bin adet tabağı ile müşterilerine meze ve yemek sunan epey büyük ve muhtemelen de ünlü bir meyhaneydi. Meyhanenin araç gereçlerinden kebab sinisi, etin hangi tür yemek yapımında kullanılarak meyhane müdavimlerinin içkilerine meze yapıldığını da göstermektedir.⁷³ Yine aynı yıllarda Yenikapı hâricindeki Taşlık'ta bulunan bir başka meyhanenin tava, şiş, ocak demiri ve kapaklı tenceresinin her birinden ikişer adet vardır. Bu meyhanenin eşyaları arasında bulunan şiş de etin nasıl servis edildiğini gösteren bir diğer örnektir.⁷⁴ Kumkapı ve Yenikapı civarında bulunan meyhanelerle ilgili dikkat çeken önemli bir nokta, her iki meyhanenin alet-edevatına ilişkin belirgin biçimde görülen bu farklılıktır. Bu durum, meyhanelerin fizikî büyüklüklerinin aynı olmamasıyla ilişkilidir. Dolayısıyla İstanbul'daki her meyhane, müşterilerine aynı düzeyde meze ve yiyecek sunma kapasitesine sahip değildi. Meyhanelerin gedikli, koltuk ve ayaklı gibi farklı türlere ayrılması da bu niteliklerini etkileyen önemli bir faktördü. İstanbul meyhaneleri, bu çeşitli meze ve yemeklerin hazırlanması için özel bir mutfağa ve aşçıya sahipti. Örneğin 18. yüzyılda meyhane aşçıları, dışarıda yapılacak işret âlemleri için de et pişiriyordu. Vak'anüvis Subhî Mehmed Efendi'nin anlattığı bir örnekte, aslında aşçı getirilen eti pişirmeyi reddetmiştir. Bunun sebebiyse, kalyoncunun kendi meyhanelerinin müşterisi olmamasıydı. Yani meyhane aşçısı, normalde kendi müşterileri olması halinde bu tür talepleri yerine getiriyordu.⁷⁵

⁷² Tülay Artan, "I. Ahmed'in Av Sefaları: Sıradanlığa Çeşni Katmak, Zahmetin Sofrasını Donatmak", *Haydi Sofraya! Mutfak Penceresinden Osmanlı Tarihi*, ed. Amy Singer, çev. Pelin Tünaydın, Kitap Yayınevi, İstanbul 2015, s. 132-133.

⁷³ *İstanbul Kadı Sicilleri İstanbul Mahkemesi 12 Numaralı Sicil (H. 1073-1074/M. 1663-1664)*, Haz: Rasim Erol ve diğerleri, ed. Coşkun Yılmaz, İSAM, İstanbul 2010, s. 424.

⁷⁴ *İstanbul Kadı Sicilleri Eyüb Mahkemesi 74 Numaralı Sicil (H. 1072-1073/M. 1661-1662)*, Haz: Hüseyin Kılıç ve diğerleri, ed. Coşkun Yılmaz, İSAM, İstanbul 2011, s. 194-195.

⁷⁵ Vak'anüvis Subhî Mehmed Efendi, *Subhî Tarihi*, Haz: Mesut Aydınar, Kitabevi, İstanbul 2007, s. 761.

II. Mahmud döneminin sonlarında İstanbul’a gelen John Reid, neredeyse tüm meyhanelerde aşçı bulunduğunu, böylece günün herhangi bir saatinde genellikle iyi kalitede yiyecek bir şeyler bulmanın mümkün olduğunu belirtmektedir.⁷⁶ 1843’te İstanbul’a gelen Gerard de Nerval, “koca bir fırın”da pişirilmiş et yahnisinin bizzat gidilip alınması gerektiğini söylemektedir.⁷⁷ Bu hususta Edmondo de Amicis, Tatavla’daki meyhanenin tezgâhından aldığı bir kadeh Bozcaada reçineli şaraba eşlik etmesi için balık, kebab ve “iştah açıcı yemekler”in hazırlandığı “kocaman” ocağa gidip hangi hayvanın etinden yapıldığını bilmediği kebab (rosto) almıştır. Ardından



Şekil 1: Enderunlu Fazıl’ın *Hübannâme* adlı eserinde meyhanede kurulan mükellef bir sofrada mezeler eşliğinde içki tüketilmesini yansıtan 18. yüzyıla ait bir minyatür.

dizlerine kadar gelen masalarına dönüp şarabını içerek yemeğini yemiştir.⁷⁸ Efrem Karanov adındaki bir Bulgar da, 19. yüzyılın ikinci yarısında baş gösteren kolera nedeniyle vakitlerinin çoğunu geçirdikleri meyhanede hem öğle hem de akşam yemeği yenildiğini söylemektedir.⁷⁹ Bununla birlikte bütün meyhanelerin ayrı bir mutfağı ve özel bir aşçısı yoktu. Özellikle 19. yüzyılın ortalarında hazırlandığı tahmin edilen defterlere göre meyhanelerin genellikle aşçısı bulunmamakta, çok azında, büyük olasılıkla namlı ve işlek bir konumda olanlarında bir veya birden fazla aşçı çalışmaktaydı. Muhtemelen aşçısı bulunmayan meyhanelerde meze ve yiyecekler, meyhanecinin kendisi, ustası tarafından hazırlanmaktaydı.⁸⁰ Özellikle aşçıların maharetinin yanı sıra bu mutfakların temizliği ve zenginliği ile de meşhur olanlar gedikli meyhanelerdi.⁸¹ Mezeler ve yiyecekler, meyanelerde göbeğine tuz yerleştirilmiş kütüklerin üzerinde servis edilmekteydi.⁸² 19. yüzyılın ikinci

⁷⁶ John Reid, *The Turkey and Turks: Being The Present State of the Ottoman Empire*, Robert Tyas&Paternoster Row, London 1840, s. 196-197.

⁷⁷ Gérard de Nerval, *Doğu’da Seyahat*, çev. Selahattin Hilav, YKY, İstanbul 2012, s. 561-562.

⁷⁸ Amicis, *Constantinople*, s. 59-60; Amicis, *İstanbul*, s. 71-73.

⁷⁹ *Bulgar Gözüyle İstanbul*, Haz: Hüseyin Mevsim, TTK, Ankara 2011, s. 48.

⁸⁰ *NFS.d.* 275, 9 Ocak 1845 (1260.Z.29).

⁸¹ Koçu, *Eski İstanbul’da Meyhaneler...*, s. 30-31.

⁸² Sâmîha Ayverdi, *İstanbul Geceleri*, İstanbul Fetih Cemiyeti, İstanbul 1977, s. 67.

yarısından itibaren, artık masalar meyhane dekorunda yerini alacak ve meze tabakları ile süslenecektir.

Tarihi bilinmemekle birlikte meyhane müdavimleri, meyhanecinin veya aşçının hazırlaması için yanlarında çeşitli yiyecekler getirebilmekte, bunları meyhaneciye hazırlatabilmekteydi. Hali vakti yerinde olan akşamcılarının bazıları, kendi isteklerine göre portakal, elma, kayısı, şeftali, armut, karpuz, üzüm gibi mevsime uygun bir meyve ile meyhaneye gelebilmekteydi. Bazıları ise lüfer, kılıç, barbunya gibi mevsim balıklarını pişirtmek üzere meyhaneciye verebilirdi. Yine uygun miktarda sucuk, pastırma ve havyar gibi mezelikler de getirilebilmekteydi. Meyhane çalışanları, müşterisinin elinde böyle bir meze gördüğü zaman, hemen alarak hazırlayıp sofrasına koyardı.⁸³ 19. yüzyılın sonlarında pişirtilmek üzere meyhaneye getirilen lüfer ve tavuk, Mehmet Tefvik'in ifadesiyle yaşanan "tuhaf" bir olayın konusu olmuştur. Mürekkepçi İzzet adındaki biri işret arkadaşları ile Samatya'da bir meyhaneye giderken ölü bir tavuğu alıp meyhaneciye vermişti. Durumu bilmeyen meyhaneci, tavuğu kızartarak sofralarına getirmişti. Bu sırada meyhaneye gelen üç beş kişi de yanlarında getirdikleri "âlâ lüfer balığı"nın ızgara yapması için meyhaneciye teslim etmişti. İzzet, lüfer balığı hazırlanıp sofraya getirilince, sahte bir tartışma çıkarmış ve tavuğu yememeye yemin etmişlerdi. Diğer masadakiler, bu işret âleminin bozulmasını istemedikleri için masalarındaki lüfer balığını İzzet ve arkadaşlarına gönderip tavuğu da kendilerine almışlardı.⁸⁴

Meyhane akşamcıları, yanlarında getirdikleri mezelerin bir kısmını bakkal, manav, balıkçı, sirkeci, turşucu, mezeciler ve seyyar satıcılardan temin edebilmekteydi. Örneğin Efrem Karanov'un gittiği meyhaneci Nikola'nın dükkânının yanında yaşlı bir Ermeni'nin işlettiği bir bakkal vardı. Burada kuru üzüm, incir, hurma, leblebi ve peynir bulmak mümkündü. 19. yüzyılın son çeyreğinde peynir, jambon, salam, pastırma, sucuk, tarama, havyar vb. yiyeceklerin satıldığı, aynı zamanda bekleyenlere bir kadeh içki sunulduğu bakkal-meyhane tarzı yerler de vardı.⁸⁵ Benzer şekilde Ahmet Rasim, balık tavası ve peyniri meyhanenin karşısındaki bakkal İstavri'den, üzüm, elma, portakal gibi meyveleri de sirkeçiden alırdı.⁸⁶ 19. yüzyılda Pera'da Hazzopulo Pasajı yakınında bulunan Santal Birahanesi'nin köşesindeki turşucu ise müşterilerine hem içkiyi hem de her çeşit mezeyi

⁸³ Mehmet Tefvik, *a.g.e.*, s. 167, Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey, s. 181; Reşad Ekrem Koçu, *Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri*, Doğan Kitap, İstanbul 2015, s. 41.

⁸⁴ Mehmet Tefvik, *a.g.e.*, s. 179-180.

⁸⁵ İlhan Eksen, *İstanbul'un Tadı Tuzu*, Everest Yayınları, İstanbul 2008, s. 29-30.

⁸⁶ Ahmed Râsim, *Matbûat Hatıralarında Muharrir, Şair, Edib*, Haz: Kâzım Yetiş, Tercüman 1001 Eser, İstanbul 1980, s. 149.

“ucuz ucuz, bedavasına” sunardı. Manavlarda, son turfanda kavun ve karpuzdan elma ve armuda kadar meyveleri, mezcilerdeyse, taramadan balık yumurtasına kadar her çeşit mezenin yanı sıra rakı, şarap ve birayı, işret sofrasına meze yapmak için bulmak mümkündü.⁸⁷ Özellikle Galata veya Balık Pazarı’ndaki mezcilerde lakerda, çiroz, likorinoz, tuzlu sardalye veya ançüez, balık yumurtası ve havyar, sucuk, pastırma, fûme dil, sosis-salam çeşitleri, beyaz peynir, kaşar peyniri, çeşitli turşular bulunurdu. Üstelik bu meze çeşitleri, sadece yılbaşı kutlamalarında kurulan sofralara özgü soğuk ve sıcak kırktan fazla mezenin satın alınan bir kısmı olup bazıları da evde hazırlanırdı.⁸⁸ 19. yüzyılın sonlarında İstanbul sokaklarındaki seyyar satıcılar, meyve ve sebze gibi işlenmemiş gıdaları, kabak çekirdeği, leblebi ve fındık gibi kuruyemişler ile pilav, midye dolması gibi önceden hazırlanmış olan yiyecekleri ve köfte, ciğer, kebab gibi o anda pişirilen yiyecekleri satardı.⁸⁹ Bu seyyar satıcıların meyhanelerin bulunduğu yerlere de gitmiş olabileceği veya meyhane müdavimlerinin yollarının üstünde karşılaştıkları bu seyyar satıcılardan istediklerini satın almış olabileceği kuvvetle muhtemeldir.



Şekil 2: 19. yüzyılın başlarında hazırlandığı düşünülen *Tuhfet’ül-Mülk* adlı eserde içkilerin yanında küçük tabaklar içerisinde meze ve yiyecek servis edildiğini gösteren bir meyhane minyatürü.

Kaynak: <http://www.sothebys.com/content/sothebys/de/auctions/ecatalogue/2018/arts-of-the-islamic-world-118220/lot.105.html> Erişim Tarihi: 21.11.2021

⁸⁷ Alus, *a.g.e.*, s. 23-24, 88.

⁸⁸ Bozis, *a.g.e.*, s. 39.

⁸⁹ Özge Samancı, “19. Yüzyıl Sonlarında İstanbul Sokak Lezzetleri”, *Yemek ve Kültür*, 21, 2010, s. 68.

Acaba İstanbul meyhanelerinde tüketilen mezeler ve yiyecekler, özel bir mutfak mıydı yoksa İstanbul mutfağının bir parçası mıydı? Bu soruyu yanıtlamak için meyhanelerde hazırlandığı tespit edilebilen meze ve yiyeceklerin 16. yüzyılda daha az ama 19. yüzyılda artış gösteren dönemin İstanbul mutfağından yemek kitaplarında taranması gerekmektedir. Bu doğrultuda *Ağdiye Risalesi* (1715),⁹⁰ *Melceü't-Tabbâhîn* (1844)⁹¹ ve *Ev Kadını* (1882-83)⁹² gibi yemek kitapları incelediğinde, meyhanelerde tüketilen meze ve yiyeceklerin 19. yüzyılda daha da artan çeşitleriyle İstanbul mutfağında yer aldığı bilgisine ulaşılabiliyor. Elbette tam tersi, yani yemek kitaplarında tarifleri verilen meze ve yiyecekleri, meyhane mutfağında aramak anlamlı olmayacaktı. Zira ehlikeyif müdavimler, evlerinde veya herhangi bir aşevi-lokantada tüketebileceği herhangi bir yiyeceği, içkisinin yanında daha z tercih edecektir. Bu durumda meyhane aşçıların, başta şarap ve rakı olmak üzere içkilere eşlik edebilecek, tat bakımından birbiriyle uyumlu özellikte meze ve yiyecekler hazırlamaları çok daha olasıdır. Örneğin Kilitbahirli piyade mülazımı (teğmen) Mahmud Nedim bin Tosun, 1900 yılında tamamladığı *Aşçıbaşı* adlı eserinde tariflerini verdiği meze ve yiyecekler içerisinde zeytinyağlı lahana dolmasının, hıyar ve üzüm turşusu ile denizkestanesi (karadiken) ızgarasının özellikle “ehl-i zevk ve iştret” için neşe kaynağı olduğunu belirtmiştir.⁹³

Müslim ve gayrimüslim unsurlarla çok geniş bir yelpazeye sahip olan İstanbul mutfağı, özellikle 19. yüzyıl öncesinde Müslümanlarca daha az tercih edilen deniz ürünleri de barındırmaktaydı. Bu yönüyle meyhanelerin, parçası olduğu İstanbul mutfağından esintilerin bulunduğu daha seçme lezzetler hazırladığı söylenebilir. Örneğin Bozis, herhangi bir dönem belirtmemiş olmakla birlikte İstanbul'da bol miktarda bulunan balıkları, gayrimüslimlerin, özellikle de Rumların evlerinde taze şekilde, sardalye gibi tuzlanmış, özellikle uskumrudan yapılan çiroz ve palamut ile daha büyüğü torikten yapılan lakerda gibi kurutulularak ve bekletilerek hazırlanmış meze halleriyle tüketildiğini yazmıştır. Yazara göre “Rum mutfağının en sevilen, ucuz mezelerinden olan çiroz”, evlerde ve meyhanelerde içkilere eşlik etmekteydi. Asma yaprağına sarılarak hazırlanan sardalye de yine İstanbul meyhanelerinin özel mezelerinden biri olup bunlara “şarap dayanmazdı”. Yazar, isimlerini saydığı daha pek çok balık ve deniz mahsulü çeşidinin Rum evlerinin yanı sıra meyhanelerde içkilere

⁹⁰ Dürriade Nurullah Mehmed Efendi, *Ağdiye Risalesi*, Haz: Mine Esiner Özen, İşaret Yayınları, İstanbul 2015, s. 73-87, 91-99.

⁹¹ Mehmed Kâmil, *Melceü't-Tabbâhîn*, Haz: Günay Kut-Turgut Kut, Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları, İstanbul 2015, s. 65-85, 140-147.

⁹² Ayşe Fahriye, *Ev Kadını*, Haz: Turgut Kut, Çiya Yayınları, İstanbul 2018, s. 59-65, 73-82, 170-180.

⁹³ Mahmud Nedim bin Tosun, *Aşçıbaşı*, Haz: Priscilla Mary Işın, YKY, İstanbul 2016, s. 106, 131, 132, 190.

eşlik ettiğini belirtmektedir. Ayrıca asırlarca sözlü bir yapıda olan İstanbul mutfağını ev, saray, aşevi-lokantanın yanı sıra meyhane geleneğinin de katkılarıyla oluştuğunu ifade etmektedir. Ancak meyhane mutfağından çıkan lezzetlerin neler olduğu konusunda örneklere yer vermemektedir.⁹⁴

Anlaşıldığı kadarıyla meyhanelerin başlangıçta daha sınırlı olan lezzetleri, 19. yüzyılın ortalarından itibaren epey genişlemiştir. Bununla birlikte meyhanelerin spesiyalitesi denilebilecek özel seçme lezzetlerinden de bahsetmek mümkündür. Mehmet Tefik, “pîr-i tersâ” diyerek kastettiği Hıristiyan meyhane aşçısının çok çeşitli türde yemek pişirmediğini, ama yaptığı külbastı ve sebzededen de “türlübastı”nın yemekle doyumlayacak lezzette olduğunu yazmaktadır. Yine bilhassa sardalye balığının tuzlanarak saklandığı fiçılar, meyhanelerin hususiyetiydi.⁹⁵ Abdülaziz Bey ise meyhanelerin çoğunda hazırlanan ama eski ve büyük olanlarında taze olarak pişirilen “cızbız köftesi”nin pek beğenildiğini belirtir. “Hani ya su, nerede kaldı, meze getirmedi, gel şu şişeyi doldur” seslerinin yanı sıra “hani ya köfte” ve “daha köfte gelmeyecek mi?” şeklindeki bağrıışmalar, meyhanenin birçok yerinden yükselirdi.⁹⁶ Koçu’ya göre balık çorbaları, mürekkepbalığı yahnileri, böbrekli bulgur pilavları, yumurtalı çiroz tavaları, mantar börekleri ve tandır kebabları, gedikleri meyhanelerin meşhur yiyecekleriydi.⁹⁷ Meyhaneciler, hatırlı müşterilerine, bilhassa da müdavimlerine çağrı ve davet niteliğinde özel bir meze daha hazırlardı. Meyhaneciler, midye ya da uskumrudan hazırladıkları bu mezeyi, Ramazan boyunca kapalı kalan meyhanelerinin tekrar açıldığını haber vermek için bayramın birinci günü gönderirlerdi. Bu yüzden de mezenin adı “unutma bizi dolması” idi.⁹⁸

3. Meze ve Yiyecekleri Seçme-Yeme Usulleri

İşret sofralarında mezelerin nasıl yenileceğine ilişkin davranış kalıpları, ahlak ve adap kuralı olarak zaman içerisinde oluşmuştur. Bu konuda Osmanlı işret sofralarını da etkileyen *Kabusnâme*’de Keykâvus, şarap içerken çok *nukl*, yani meze yemenin hem “ulular”ca beğenilmediğini hem de mideye ağır geldiğini belirterek “çerezhor” olunmamasını tavsiye etmiştir. Ancak Keykâvus, işret sofralarında mezenin bol miktarda bulunması gerektiğini yazmıştır. Oğluna da eğer şarap meclisi kurarsa, mezeyi “ortaya çok dök” diyerek tavsiyede bulunmuştur.⁹⁹ Gelibolulu, 16.

⁹⁴ Bozis, *a.g.e.*, s. 10-11.

⁹⁵ Mehmet Tefik, *a.g.e.*, s. 165-166.

⁹⁶ Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri*, Haz: K. Arısan-D. Arısan Günay, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2000, s. 308.

⁹⁷ Koçu, *Eski İstanbul’da Meyhaneler...*, s. 30-31.

⁹⁸ Mehmet Tefik, *a.g.e.*, s. 179.

⁹⁹ Keykâvus, *a.g.e.*, s. 80-83.

yüzyıl sonlarında özellikle cömert, eğlencelere düşkün ve önde gelen kişiler için kurduğu işret sofrasında kırk elli kadar mezenin bulunması gerektiğini yazarak bir anlamda Keykâvus'un tavsiyesine uygun hareket etmiştir. Yazar, bu işret sofralarında hangi mezelerin tüketilebileceğini belirttiikten sonra börekler ve pilav dışında yoğun yağlı yemeklerden uzak durulması gerektiğini belirtmiştir.¹⁰⁰ Yine Keykâvus'un vurguladığı işret sofralarında yer alan mezelerden çok fazla yemenin hoş karşılanmadığına dair bir eleştiriye 18. yüzyıl İstanbul'unu konu alan bir eserde rastlanmaktadır. Ne yazık ki ne de ismi bilinen bu eserin müellifi, kendi günlük hayatında karşılaştığı toplumsal normlara aykırı davranışları konuşma dilinde yazıya aktarmıştır. Hayati Develi tarafından *Risâle-i Garîbe* adıyla isimlendirilerek çevrilen eserde “Ben bade içmem, hemân yirem!” diyerek “sofra kurudanlar” eleştirilmiştir.¹⁰¹ Bu anlayışın izleri, günümüze yakın tarihlerde yazılan eserlerde de görülmektedir. Yine aynı şekilde “rakının özenle hazırlanmış, az miktarda mezeyle” içilmesi gerektiği, mezelere “silip süpürürcesine” girişmeninse rakı âdabına uygun düşmeyip “görgüsüzlük” sayıldığı belirtilmiştir. Ayrıca sofradaki beğenilen mezelerden kâfi miktarda almak, ikram ederek paylaşmak gereğine de dikkat çekilmiştir.¹⁰²

Hangi içki ile ne tür mezelerin yenilebileceği, esas itibarıyla 19. yüzyılın ikinci çeyreği ile birlikte oluşmaya başlamıştır. Bu konuda Baronyan, Topkapı örneğinde olduğu gibi bir meyhanedeki işret âleminde rakının yanında “biraz fasulye pilaki, biraz meyve” gibi sade mezeler de yenilebileceğini belirtmektedir. Yine yazara göre Samatya'daki Gümüş Halkalı Meyhanesi'ndeki gibi “rakıyla yalnız bir parça peynir” de tüketilebilirdi.¹⁰³ 1864 yılında İstanbul'da doğan Ahmet Rasim'e kulak verdiğimizde, işrete eşlik etmesi için hazırlanmış mezeler ve yiyecekler konusunda kendi tecrübelerini de paylaştığı epey uzun bir listeye karşılaşılmaktadır. Ama böylesi uzun bir liste sıralayan Ahmet Rasim, mezenin karın doyurmak için değil tadına, çeşnisine bakılmak için yenilmesi gerektiğini de vurgulamaktadır. Aynı zamanda bu uzun listedeki her yiyeceğin hepsinin birden değil isteğe göre birkaçının seçilerek sade bir işret sofrası kurulması gerektiğini, kendisinin deyişiyle “eskiler”in görüşüne başvurarak açıklamaktadır. Buna göre işret âlemine Sakız mastikası, meze olarak ıstragolya, yani sakız leblebisi ve “civanperçemi tütün” ile yön verirdi. Ahmet Rasim, içki sofralarına eşlik eden mezeleri yemenin usulü hakkında dönemin işret ehlinin görüşlerine de yer vermiştir. Nitekim

¹⁰⁰ Gelibolulu Mustafa 'Âli, *a.g.e.*, s. 348.

¹⁰¹ 18. Yüzyıl İstanbul Hayatına Dair *Risâle-i Garîbe*, s. 27.

¹⁰² Zat, *a.g.e.*, s. 181-182

¹⁰³ Baronyan, *a.g.e.*, s. 64, 95.

bildiğimiz nohudun tuzlanıp fırınlanmış şekli olan Sakız leblebisi, rahmetli Aziz Bey’in görüşüne göre “*Hem ağzın kokusunu alır, hem de midenin suyunu, çeker!*.”di. Aziz Bey, dişleri bozulunca, leblebi unu kullanmaya başlamıştı. Ahmet Rasim de arkadaşı ile gittiği Sakızlı Meyhanesi’nde¹⁰⁴ ilk kez içtiği rakının ağız kokusunu gidermek için Sakız leblebisi ve lahana turşusu tercih etmişti. Yine Bektaşî önderlerinden Yorganî Hasan adıyla ünlü olan Baba, yarım okkalık rakı ile bir paket tütün ve mevsim meyvelerinden birini tercih etmekte, çeşit çeşit yağlı şeyleri, meze değil, yemek olarak görmekteydi. Ahmet Rasim de mevsim meyvelerinin rakıyı bir dereceye kadar içilmesini sağladığını ve “güzel etki” yaptığını deneyimleyerek bu görüşe katılmaktadır.¹⁰⁵

Ahmet Rasim, yaşadığı dönemin önde gelen kişilerinden bazılarının meze yeme usullerini de anlatmaktadır. Bunlardan Balıkhane Nazırı olarak yaptığı göreviyle anılan 1864 doğumlu Ali Rıza Bey, rakıya hem cila verdiği hem de mideye dokunmadığı için mevsim yemişlerini tercih ederken, yaşı sekseni aştığı halde hiçbir zaman balığı meze yapmamıştı. Ahmet Rasim’in yazılarında yeme-içme konusunda ismini sıklıkla andığı Rahmetli Baba Yaver ise keten helvası mezesine bayılır, iki eli salata demetleriyle meyhaneden içeri “sebzevatçı beygirleri” gibi girer, sorulunca da “*Bu hınzırın asıl mezesi kavundur!. derdi.*” Şair ve musikişinas Nuri Şeyda (ö.1901) bir portakal, elma veya az miktardaki bir başka meyveyi, ünlü kemeñçeci Vasil (ö.1907) özellikle bir salkım yaş üzümü, Osman Bey sadece ekmek ve zeytini tercih ederdi. Gazeteci Ebuzziya (ö. 1913), genellikle bir meyve, mevsiminde ise sadece kavun, gazeteci ve yazar Ahmet Mithat Efendi (ö.1912) bir büyük tabak fasulye piyazı, şair ve müellif Muallim Naci (ö.1893) ise her içişinde badem, ceviz içi, fıstık gibi kuru yemiş tüketirdi. Tanıdığı daha pek çok kişi, taze balık, yaprak dolmaları ve kendisi gibi çoğunlukla meyve ve salata çeşitlerini kullanırken Türk musiki bestekârı, keman ve kanun icracısı Kemanî Tatyos gibi “ne bulursa” yiyenler de vardı, sofrasında çeşit çeşit meze olsa da sadece birini tercih edip ona yönelenler de. Bazıları da sadece taze sarımsak, kavrulmuş kahve çekirdeği, kabak çekirdeğini tercih ederken, bazılarıysa mezeye rakıdan daha çok

¹⁰⁴ 1751 yılında cami karşısında faaliyet gösterdiği ve Müslümanları rahatsız ettiği gerekçesiyle kapatılan meyhanenin ismi Sakızlı’dır. Bk. *C.ZB. 31/1546*, 14 Aralık 1751 (1165.M.29). Aynı meyhanenin ismi 1791 yılında da görülmektedir. *HAT. 211/11470*, 29 Ağustos 1791 (1205.Z.29). Eğer yeri değişmediyse ve benzer isimde başka bir yer yoksa Sakızlı Meyhane’nin en azından Ahmet Rasim döneminde yaklaşık iki asra uzanan bir geçmişi olduğu görülmektedir.

¹⁰⁵ Ahmet Rasim, *Anılar ve Söyleşiler*, s. 174-176, 188-190.

rağbet gösterirdi. Ahmet Rasim'in ifadesiyle “*Sözün kıyası, ne kadar insan, o kadar huy derler a, özellikle içkide de bu söz tam anlamını bulmuştur.*”¹⁰⁶

Ahmet Mithat Efendi, *Dürdane Hanım* romanında hem az meze yiyerek ve hem de su kullanmayarak rakı içilmesini şu sözlerle anlatmıştır:

“...Bir baş tömbekiği nargilede içinceye kadar okkalığı sızdıran ve meze olarak dahi bir çaryek turp ile iktifâ eyleyen bekrileri şimdi destgâh önünde resmi görülen Baküs görse idi ‘işret rubûbiyetinden [Şarap Tanrısı] bi’l-istifa makamını anlara terk eder idi buraya “su” denilen şey ancak kap kacak yıkamak için girip yoksa öyle bir kadeh rakının yanında koca bir bardak dahi su bulunduğunu o koca bekriler görseler idi “Eyvah ne günlere kaldık! Su ile mi keyf yetiştireceğiz!” diye ber-gazap olurlar idi.”¹⁰⁷

Her ne kadar Ahmet Mithat Efendi, rakının su ile içilmesini eleştirse de az veya çok miktarda meze ve yiyeceklerle kurulan rakı sofrasında mutlaka su vardır. Muhtemelen rakının yanında suyun da bulunma zorunluluğu, 19. yüzyılın ortalarına rastlamaktadır. Bunun sebeplerinden biri, içki içme adabının aynı dönemlerde oluşmaya başlamasıdır. Konuyla ilgili kendi tecrübelerini aktaran Ahmet Rasim, Langa’daki Millet Gazinosu’nda “sakalı ağarmış bir zat”tan öğrendiği “Rakı kadehe konur, ama kadehle beraber içilmez, yudum yudum içilir!” ve “İçmek, hiçbir zaman sarhoş olmak demek değildir.” kuralını hayatını boyunca uyguladığını belirtmektedir. Yazara göre duble kadehlere rakı miktarı kadar su da konulmalı, beş dakika kadar arayla altı-sekiz yudumda içilmelidir.¹⁰⁸ Diğer sebebiyse muhtemelen rakının içerisinde barındırdığı alkol derecesinin eski dönemlere nazaran daha sert hale gelmesidir.¹⁰⁹ Ayrıca içinde yüksek oranda alkol barındıran rakı, vücudun su kaybetmesine sebep olurdu. Bu yüzden su, rakının ayrılmaz bir mezesi olarak hem kadehteki rakı miktarını dengeler hem de ayrı bir bardakta tüketilirdi.¹¹⁰

Son dönemlerde özellikle rakı sofralarının en başta gelen mezesi olarak tercih edilen kavun, kar yerine buzun, leylekboynu kadehi yerine de limonata bardaklarının kullanılmaya başlanması ile birlikte diğer meyveleri ikinci plana atmıştır.¹¹¹ Elma, armut, portakal, kayısı, şeftali, son turfanda

¹⁰⁶ A.g.e., s. 190-191.

¹⁰⁷ Ahmed Mithat, *Dürdane Hanım*, Tercümân-ı Hakikat, İstanbul 1299, s. 3.

¹⁰⁸ Ahmet Rasim, *Anılar ve Söyleşiler*, s. 175-181. Ayrıca bu konuda bir değerlendirme için bk. İhsan Erdinçli, “Sarhoşluktan Keyif Haline: Osmanlı İstanbul’unda İçki İçme ve Meyhâne Âdâbı”, *OTAM*, S. 47, 2020, s. 21-44.

¹⁰⁹ Zat, a.g.e., s. 120-123.

¹¹⁰ Gürsoy, a.g.e., s. 45-48.

¹¹¹ Zat, a.g.e., s. 176.

kavun ve karpuz gibi mevsim meyveleri, sofralardan eksik edilmemiş, neredeyse her işret sofrasında yer almıştır. Ama yakın dönemdeki işret sofralarına eşlik eden mezeleri, geçmiş dönem ile kıyaslayarak anlatan Birsel; kavun, karpuz, şeftali, elma, üzüm gibi meyveleri meze olarak tercih edilmesini eleştirmektedir. Zira bu meyvelerden kavun, doğada sıcak ve yaş olduğu için mideyi torba gibi sarkıtır. Karpuz, diğer mezelerin öğütülmesini zorlaştırırken, üzümün midede öğütülmesi için de bademe ihtiyaç duyulmaktadır. Birsel, yine de meze olarak meyveleri tercih etmek isteyenlere, hemen her meyveden yapılabilen turşuyu önermektedir. Ona göre özellikle rakının gerçek mezesi balık, balıklardansa palamuttur. Kebabı da yapılabilen palamutun “en alengirlisi” ızgarası olup kendisi özellikle “palamut tütünü”, yani “füme balık” olarak yemeyi tercih etmektedir.¹¹²

Sonuç

İstanbul’un fethinden sonra ilk olarak Galata’da varlığı bilinen meyhaneler, içinde oturulup mezeler eşliğinde içki tüketme işlevini 16. yüzyılın ortalarında kazanmaya başlamıştır. Hemen her meyhanede kuruyemiş, sebze veya mevsim meyvelerinden basit düzeyde mezeler hazırlanıp sunulduğu söylenebilir. Ancak bazı meyhaneler, sahip oldukları aşçılar vasıtasıyla özel hazırladıkları mezeler ve yiyeceklerle nam salmıştı. Özel meze ve yiyecekleri, kendilerine müdavimler yaratmanın bir aracı olarak kullanmıştı. Böyle aşçılara sahip olan meyhaneler, bir yandan İstanbul mutfağından seçme lezzetler sunarken diğer yandan da köfte, külbastı, türlobastı, tuzlanmış bir şekilde fiçı içerisinde saklanan sardalye gibi özel meze ve yiyecekler de hazırlamaktaydı. “Unutma bizi dolması” ise özellikle Tanzimat öncesi dönemin bir geleneği olarak meyhanelerin Ramazan boyunca kapalı kaldıktan sonra tekrar açıldıklarını haber vermek için müdavimlerine gönderdikleri midye veya uskumru dolmalarıydı.

Mezeler, meyhane müdavimlerinin istediği içki türüne, hal ve vaktinin müsaitliğine göre değişkenlik göstermekteydi. Her bir meyhane müdavimi, kendi tercihi doğrultusunda gerek meyhaneciler ve aşçıların hazırladığı gerekse de kendilerinin getirerek yaptırttığı mezelerden herhangi biriyle işret ederdi. Ancak 16. yüzyılın sonlarında Gelibolulu Mustafa ‘Ali’nin kurduğu işret sofrasında ve 17. yüzyılda Evliya Çelebi’nin eserinin çeşitli kısımlarında içkiye eşlik edebilecek meze ve yiyecekler arasında balık ve kabuklulara da yer verilmiştir. Bunlar içerisinde balık, neşe ve şenlik yemeği olarak nitelenirken ıstakoz, lakoz, istiridye, midye, denizkestanesi, sülüne, tarak gibi deniz ürünleri de hem şekil itibarıyla görünüşleri hem de içki ile uyumu konusunda özellikle vurgulanmıştır. Esas olarak ayaklı meyhanelerin

¹¹² Birsel, *a.g.e.*, s. 263-266

varlığı ise mezesiz meze olarak tanımlanabilecek “yumruk mezesi” tabirinin ortaya çıkmasını beraberinde getirmiştir.

Hangi içkiyle hangi meze ve yiyeceklerin tüketilmesi gerektiğine ilişkin literatürün oluşması, Osmanlı Devleti'nin içki tüketimine ve meyhanelere yönelik kısıtlayıcı ve yasaklayıcı yaklaşımını değiştirdiği 19. yüzyılın ortalarına rastlamaktadır. Artık meyhaneler, genel yasak kapsamına alınıp kapatılmadığı için fizikî ve mutfak kültürü bakımından gelişme göstermiştir. Cezalandırılma korkusu yaşamaksızın meyhanelere gidebilmeye başlayan Müslümanlar ise içkilerin yanında tüketilecek meze ve yiyeceklerle ilgili birikime katkı sağlamaya başlamıştır. Özellikle Avrupalı tüketim maddelerini Osmanlı coğrafyasına açan Balta Limanı Anlaşması, meze ve yiyecekler bakımından da alafrangalılığı getirmiştir. Ayrıca Müslümanların meyhanelerde daha görünür olmaya başladığı bu süreçte tercih ettiği bir içki olarak rakının yanında balığın da yükselişe geçtiği söylenebilir. Aslında daha önceki dönemlerde içkiye eşlik eden meze ve yiyecekler arasında özellikle vurgulanan balık ve deniz mahsulleri, 19. yüzyılın ikinci yarısında daha fazla tüketilmeye başlamış olmalıdır. Bu dönemlerde daha görünür olmaya başlayan rakı-balık ilişkisi, 20 yüzyıl başlarına ait gözlemlerde yer aldığı ölçüde yerleşik bir içki ve meze kültürü meydana getirmiştir.

Kaynakça

A. Arşiv Kaynakları ve Yayımlanmış Sicil Kayıtları

Devlet Arşivleri Başkanlığı Osmanlı Arşivi (BOA)

Nüfus Defterleri (NFS.d.), 275, 9 Ocak 1845.

Meclis-i Vâlâ Evrâkı (MVL), 61/45, 3 Eylül 1848.

Cevdet Zabtiye (C.ZB), 31/1546, 14 Aralık 1751.

Hat-ı Hümayûn (HAT), 211/11470, 29 Ağustos 1791.

İstanbul Kadı Sicilleri İstanbul Mahkemesi 12 Numaralı Sicil (H. 1073-1074/M. 1663-1664), Haz: Rasim Erol ve diğerleri, ed. Coşkun Yılmaz, İSAM, İstanbul 2010.

İstanbul Kadı Sicilleri Eyüb Mahkemesi 74 Numaralı Sicil (H. 1072-1073/M. 1661-662), Haz: Hüseyin Kılıç ve diğerleri, ed. Coşkun Yılmaz, İSAM, İstanbul 2011.

B. Diğer Eserler

“Balıkpazarı”, *İstanbul Ansiklopedisi*, C. IV, Koçu Yayınları, İstanbul 1960.

“Meyhane”, *Ana Britannica*, C. XXII, Hürriyet Yayınları, 1994.

18. *Yüzyıl İstanbul Hayatına Dair Risâle-i Garibe*, Haz: Hayati Develi, Kitabevi, İstanbul 1998.
- Abdülaziz Bey, *Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri*, Haz: K. Arısan-D. Arısan Günay, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2000.
- Ahmed Midhat, *Dürdane Hanım*, Tercümân-ı Hakikat, İstanbul 1299.
- Ahmed Râsim, *Matbûat Hatıralarında Muharrir, Şair, Edib*, Haz: Kâzım Yetiş, Tercüman 1001 Eser, İstanbul 1980.
- Ahmet Rasim, *Anılar ve Söyleşiler*, Haz: Nuri Erten, Çağdaş Yayınları, İstanbul 1983.
- Akçura, G., "Bir Rakı Sohbeti", *Yemek ve Kültür*, S. 6, 2006, s. 65-78.
- Akkor, Y. E.-Çakmakçı, Z. P., *Osmanlı Deniz Mutfağı*, Alfa, İstanbul 2013.
- Alus, S. M., *İstanbul Yazıları*, Haz: E. Şadi Erdiç-F. İlkan, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Yayınları, İstanbul 1994.
- And, M., *16. Yüzyılda İstanbul*, YKY, İstanbul 2012.
- Anf, M., *Osmanlı Tasvir Sanatları: 1 Minyatür*, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul 2004.
- Andreasyan, H. D., *Polonyalı Simeon'un Seyahatnâmesi (1608-1619)*, Haz: Saro Dadyan, Everest Yayınları, İstanbul 2013.
- Andrews, W. G.-Kalpaklı, M., *Sevgililer Çağı-Erken Modern Osmanlı-Avrupa Kültürü ve Toplumunda Aşk ve Sevgili*, çev. N. Zeynep Yelçe, YKY, İstanbul 2018.
- Artan, T., "I. Ahmed'in Av Sefaları: Sıradanlığa Çeşni Katmak, Zahmetin Sofrasını Donatmak", *Haydi Sofraya! Mutfak Penceresinden Osmanlı Tarihi*, ed. Amy Singer, çev: Pelin Tünaydın, Kitap Yayınevi, İstanbul 2015.
- Âşık Çelebi, *Meşâ'irü'ş-Şuara*, Haz: Filiz Kılıç, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara 2018.
- Aynî, *Sâkînâme*, Haz: Mehmet Arslan, Kitabevi, İstanbul 2003.
- Ayşe Fahriye, *Ev Kadını*, Haz: Turgut Kut, Çiya Yayınları, İstanbul 2018.
- Ayverdi, S., *İstanbul Geceleri*, İstanbul Fetih Cemiyeti, İstanbul 1977.
- Bahadır, S. C., *16 Yüzyıl Klasik Türk Şiirinde Şarap ve Şarapla İlgili Unsurlar*, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Doktora Tezi, İstanbul 2012.
- Balikhane Nazırı Ali Rıza Bey, *Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı*, Haz: Ali Şükrü Çoruk, Kitabevi, İstanbul 2011.

- Baronyan, H., *İstanbul Mahallelerinde Bir Gezinti*, çev. Paris Hilda Teller Babek, Can Sanat Yayınları, İstanbul 2014.
- Bercé, Y.-M., *Modern Avrupa'da Ayaklanmalar ve Devrimler*, çev. Muna Cedden, İmge Kitabevi, Ankara 2003.
- Birsel, S., *Boğaziçi Şıngır Mıngır*, Sel Yayıncılık, İstanbul 2015.
- Bozıs, S., *İstanbul Lezzeti İstanbullu Rumların Mutfak Kültürü*, çev. F. Benlisoy-S. Benlisoy, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2000.
- Braudel, F., *Maddi Uygurlık: Gündelik Hayatın Yapıları*, çev. M. Ali Kılıçbay, İmge Kitabevi, Ankara 2017.
- Bulgar Gözüyle İstanbul*, Haz: Hüseyin Mevsim, TTK, Ankara 2011.
- Carbognano, C.n C., *18. Yüzyılın Sonunda İstanbul*, çev. Erendiz Özbayoğlu, Eren Yayıncılık, İstanbul 1993.
- Çokuğraş, I., *Bekâr Odaları ve Meyhaneler Osmanlı İstanbulu'nda Marjinalite ve Mekân (1789-1839)*, İstanbul Araştırmaları Enstitüsü, İstanbul 2016.
- De Amicis, E., *Constantinople*, çev. Caroline Tilton, G. P. Putnam's Sons, Newyork 1878.
- De Amicis, E., *İstanbul*, çev. Beynun Akyavaş, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 1986.
- De Kay, J. ., *1831-1832 Türkiye'sinden Görünümler*, çev. S. A. Hazar, ODTÜ Geliştirme Vakfı Yayıncılık, Ankara 2009.
- De Nerval, G., *Doğu'da Seyahat*, çev. Selahattin Hilav, YKY, İstanbul 2012.
- Deleon, J., *Balat ve Çevresi*, Remzi Kitabevi, İstanbul 1991.
- Dürrizade Nurullah Mehmed Efendi, *Ağdiye Risalesi*, Haz: Mine Esiner Özen, İşaret Yayınları, İstanbul 2015.
- Eksen, İ., *İstanbul'un Tadı Tuzu*, Everest Yayınları, İstanbul 2008.
- Erdinçli, İ., "Sarhoşluktan Keyif Haline: Osmanlı İstanbul'unda İçki İçme ve Meyhâne Âdâbı", *OTAM*, S. 47, 2020, s. 21-44.
- Erdinçli, İ., *Keyif, Günah ve Suç Arasında Osmanlı'da Meyhaneler ve Müdavimleri*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2021.
- Erdinçli, İ., *Tanzimat'tan Birinci Dünya Savaşı'na Kadar Osmanlı'da Birahaneler ve Birahaneçilik (İstanbul ve İzmir Örneği)*, Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Isparta 2012.
- Evliyâ Çelebi, *Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi: İstanbul*, Haz: S.A. Kahraman ve Y. Dağlı, YKY, İstanbul 2014.

- Gelibolulu Mustafa ‘Âli, *Gelibolulu Mustafa ‘Âli ve Mevâ’idü’n-Nefais fi-Kavâ’idi’l-Mecâlis*, Haz: Mehmet Şeker, TTK, Ankara 1997.
- Gerlach, Sç, *Türkiye Günlüğü 1577-1578*, C. II, çev. Turkis Noyan, Kitap Yayınevi, İstanbul 2007.
- Goff, J. L., *Ortaçağ Batı Uygarlığı*, çev. Hanife Güven-Uğur Güven, Doğu Batı Yayınları, Ankara 2015.
- Gürsoy, D., *Çilingir Sofrasında Rakı*, Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti., İstanbul 2006.
- Hezarfen, A., “H. 1245’te (1829) Başmuhasebeye Gedik Olarak Kayıtlı İstanbul Meyhaneleri”, *Tarih ve Toplum*, S. 129, Eylül 1994, s. 36-39.
- Hovhannesyanyan, S. S., *Payitaht İstanbul’un Tarihçesi*, Haz: A. Anadol, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 1996.
- Işın, P. M., *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*, Kitap Yayınevi, İstanbul 2014.
- İnalçık, H., *Has-Bağçede ‘Aş u Tarab Nedimler Şâirler Mutribler*, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul 2015.
- İpekten, H., *Divan Edebiyatında Edebî Muhitler*, Millî Eğitim Bakanlığı Yayınları, İstanbul 1996.
- Karaman, H.-Gül, M., “Deniz Ürünlerinin Hükmü ve Bu Konudaki İhtilafların Değerlendirilmesi”, *Ankara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 61/1, 2020.
- Kaynar, H., “Muhabbet Baki Mahbubân Kayıp: Osmanlı’dan Cumhuriyet’e Meyhaneler”, *İstanbul Araştırmaları Yıllığı*, S. 3, 2014.
- Keykâvus, *Kabusnâme*, çev. Mercimek Ahmed, Haz: O. Ş. Gökyay, Kabalcı Yayınevi, İstanbul 2006.
- Koçu, R. E., “Çiroz”, *İstanbul Ansiklopedisi*, C. VII, Koçu Yayınları, İstanbul 1965.
- Koçu, R. E., *Eski İstanbul’da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri*, Doğan Kitap, İstanbul 2015.
- Latîfi, *Tezkiretü’ş-Şu’arâ ve Tabsıratü’n-Nuzamâ (İnceleme-Metin)*, Haz: Rıdvan Canım, Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı, Ankara 2000.
- Mahmud Nedim bin Tosun, *Aşçıbaşı*, Haz: Priscilla Mary Işın, YKY, İstanbul 2016.
- Mehmed Kâmil, *Melceü’t-Tabbâhîn*, Haz: Günay Kut-Turgut Kut, Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları, İstanbul 2015.
- Mehmet Tefvik, *İstanbul’da Bir Sene*, İletişim Yayınları, İstanbul 1991.
- Melton, J. V. H., *Aydınlanma Avrupasında Kamunun Yükselişi*, çev. Ferit Burak Aydar, Boğaziçi Üniversitesi Yayınevi, İstanbul 2011.

- Özkan, Ö., *Divan Şiirinde Sosyal Hayat (14 ve 15. Yüzyıl)*, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Doktora Tezi, Ankara 2005.
- Peçevî İbrahim Efendi, *Peçevi Tarihi*, C. I, Haz: Bekir Sıtkı Baykal, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 1992.
- Rakı Ansiklopedisi*, Overteam Yayınları, İstanbul 2014.
- Reid, J., *The Turkey and Turks: Being The Present State of the Ottoman Empire*, Robert Tyas&Paternoster Row, London 1840.
- Samancı, Ö., “19. Yüzyıl Sonlarında İstanbul Sokak Lezzetleri”, *Yemek ve Kültür*, 21, 2010.
- Saral, G., *16. Yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü*, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya 2017.
- Schivelbusch, Wolfgang, *Keyif Verici Maddelerin Tarihi/Cennet, Tat ve Mantık*, çev. Zehra Aksu Yılmaz, Genesis Kitap, Ankara 2012.
- Shrader, F., *İstanbul*, çev. Kerem Çalışkan, Remzi Kitabevi, İstanbul 2015.
- Şahin, E., *Bâkî Divanına Göre 16. Yüzyıl Osmanlı Toplum Hayatı*, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Doktora Tezi, İstanbul 2011.
- Şemseddin Sami, *Kâmûs-ı Türkî*, İkdâm Matbaası, İstanbul 1899.
- Uzunçarşılı, İ. H., *Osmanlı Devletinin Saray Teşkilatı*, TTK, Ankara 1988.
- Vak'anüvis Subhî Mehmed Efendi, *Subhî Tarihi*, Haz: Mesut Aydın, Kitabevi, İstanbul 2007.
- White, C., *Three Years in Constantinople; or Domestic Manners of the Turks in 1844*, C. II, Henry Colburn, Publisher, London 1845.
- Wratislaw, W., *Anılar*, çev. M. Süreyya Dilmen, Karacan Yayınları, İstanbul 1981.
- Yaşar, A., “Koltuk: Osmanlı İstanbul’unda Han Meyhaneleri”, *Meyhane Kitabı*, ed. Emine Gürsoy Naskali, Kitabevi, İstanbul, 2019, 39-45.
- Yerasimos, S., “15-16. Yüzyıl İstanbul Mutfağı”, *İstanbul Dergisi*, S. 47, 2003, s. 63-70.
- Yılmaz, F., “Boş Vaktiniz Var mı? veya 16. Yüzyılda Anadolu’da Şarap, Eğlence ve Suç”, *Tarih ve Toplum*, S. 1 (241), Bahar 2005, s. 11-49.
- Yılmaz, K., *İbrahim Tırsî ve Dîvân’ı İnceleme-Tenkidli Metin-Sözlük*, Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Isparta 2001.
- Zat, V., *Âdâbiyla Rakı ve Çilingir Sofrası*, İletişim Yayınları, İstanbul 1994.