

İstanbul Meyhanelerinde İştret Âlemlerine Eşlik Eden İçkiler ve Tüketim Araçları

Alcoholic Beverages and Consumption Elements Accompanying Entertainments in Istanbul Winehouses

İhsan ERDİNÇLİ * Öz

Osmanlı İstanbul'unda içki, gayrimüslim Osmanlı tebaasına tanınan haklar çerçevesinde meyhaneler vasıtasıyla tüketildi. Meyhaneler, 19. yüzyılın ortalarına kadar alkollü içki tüketilen yegâne sosyalleşme mekânı olarak kaldı. Bu süreçte yaşanan pek çok gelişme, Osmanlı Devleti'nin içki tüketimine yönelik yaklaşımını değiştirmesini, çeşitli tüketim alternatiflerinin toplumun hemen her kesimi tarafından kullanılabilmesini mümkün kıldı. İstanbul örneğinden hareketle planlanan bu çalışmanın amacı, sunum araçlarını göz ardı etmeden meyhanelerde tüketilen içki türlerini saptamak ve 19. yüzyılın ortalarında yaşanan alafangalaşma sürecinin etkilerini belirlemektir. İstanbul meyhanelerinde tüketilen içki türleri, mekânın kendisi de dâhil olmak üzere klasik ve modern şeklinde iki temel döneme ayrılarak incelenmiştir. Bu doğrultuda 16. yüzyıla ait çeşitli türdeki kaynaklar incelendiğinde en çok karşılaşılan içki olarak şarap öne çıkarken onu değişik türdeki rakılar takip etmiştir. Serbest ticaret anlaşmaları ve modernleşme hareketleri, 19. yüzyılın ortalarından itibaren şaraba alternatif olarak rakı tüketiminde artışı beraberinde getirmiştir. Bu süreçte bira, konyak ve şampanya gibi Avrupa içkilerinin de Osmanlı pazarına girmesi, içki türlerinde dikkate değer bir çeşitlilik oluşturmuştur. "Yeni" içkiler, kendine özgü birahane, gazino vb. gibi mekânları doğururken meyhanelerde de tüketilmeye başlanmıştır. Hatta bazı mekânlar, dönemin kaynaklarında kimi zaman birbirlerinin yerine kullanılmıştır.

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

* Assist. Prof. Dr. Karadeniz Technical University Faculty of Letters History Department
ierdincli@ktu.edu.tr
ORCID: 0000-0002-4762-6129
Trabzon / TÜRKİYE

Anahtar Kelimeler:

Osmanlı, İstanbul, Meyhane, Alkollü İçkiler, Tüketim, 19. Yüzyıl, Değişim.

Abstract

Alcoholic beverages were consumed through winehouses (taverns) within the framework of the rights granted to non-Muslim Ottoman subjects in Ottoman Istanbul. Taverns were the sole socializing venues where alcohol was consumed until the mid-19th century. During this period, numerous developments made it possible for the Ottoman Empire to change its approach towards alcohol consumption and for various consumption alternatives accessible to almost every segment of the society. This study, based on the example of Istanbul, aims to identify the types of alcohol consumed in taverns, without overlooking the means of presentation, and to determine the effects of the modernization process that took place in the mid-19th century. The types of alcohol consumed in Istanbul taverns, including the place itself, have been examined by dividing them into two main periods: classical and modern. According to various sources from the 16th century, wine was the most commonly encountered drink, followed by different types of raki. Free trade agreements (1838) and modernization movements led to

Başvuru/Submitted: 31/01/2023

Kabul/Accepted: 16/05/2024

an increase in raki consumption as an alternative to wine from the mid-19th century. During this process, the introduction of European drinks like beer, cognac, and champagne into the Ottoman market created significant diversity in the types of alcohol. These “new” alcoholic beverages not only led to the creation of unique venues such as beer halls, casinos but also began to be consumed in taverns. Some venues were sometimes used interchangeably in contemporary sources.

Keywords:

Ottoman Empire, Istanbul, Winehouses (Taverns), Alcoholic Beverages, Consumption, 19th Century, modernization.

Makale Bilgileri

Atıf: Erdinçli, İ. (2024). İstanbul Meyhanelerinde İşret Âlemlerine Eşlik Eden İçkiler ve Tüketim Araçları. *Selçuk Türkiyat*, (62): 75-108.
Doi: 10.21563/sutad.1538391

Etik Kurul Kararı: Etik Kurul Kararından muaftır.

Katılımcı Rızası: Katılımı yok.

Mali Destek: Çalışma için herhangi bir kurum ve projeden mali destek alınmamıştır.

Çıkar Çatışması: Çalışmada kişiler ve kurumlar arası çıkar çatışması bulunmamaktadır.

Telif Hakları: Çalışmada kullanılan görsellerle ilgili telif hakkı sahiplerinden gerekli izinler alınmıştır.

Değerlendirme: İki dış hakem / Çift taraflı körleme.

Benzerlik Taraması: Yapıldı – iThenticate.

Etik Beyan: sutad@selcuk.edu.tr, selcukturkiyat@gmail.com

Lisans: Bu eser Creative Commons Atıf-GayriTicari 4.0 Uluslararası (CC BY-NC 4.0) lisansı ile lisanslanmıştır.

Article Information

Citation: Erdinçli, İ. (2024). İstanbul Meyhanelerinde İşret Âlemlerine Eşlik Eden İçkiler ve Tüketim Araçları. *Selçuk Türkiyat*, (62): 75-108.
Doi: 10.21563/sutad.1538391

Ethics Committee Approval: It is exempt from the Ethics Committee Approval.

Informed Consent: No participants.

Financial Support: The study received no financial support from any institution or project.

Conflict of Interest: No conflict of interest.

Copyrights: The required permissions have been obtained from the copyright holders for the images and photos used in the study.

Assessment: Two external referees / Double blind.

Similarity Screening: Checked – iThenticate.

Ethical Statement: selcukturkiyat@gmail.com, fatihnumankb@selcuk.edu.tr

License: Content of this Journal is licensed under Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International (CC BY-NC 4.0)

Giriş

Osmanlı Devleti'nde meyhaneler, içki üretimi ve tüketimi, son yıllarda akademik düzeyde çeşitli yönleriyle araştırılmıştır. Ancak sosyalleşme mekânı olarak meyhane içerisinde veya buradan bağımsız çeşitli alanlarda tüketilen içkilerin, tüketim ve sunum araçlarının neler olduğu, zaman içerisinde içki tercihlerinde ve sunum araçlarında nasıl bir değişim yaşandığı, birbiriyle ilişkili olacak şekilde incelenmemiştir. Genel olarak bu çalışmada tüketilen içkilerin türlerini saptamak, zaman içerisinde yaşanan alafrangalaşmayı çeşitli yönleriyle belirlemek ve yaşanan değişim sürecinde toplumun okur-yazar kesiminin reflekslerini süreli yayımlar merkezinde gösterebilmek hedeflenmiştir. Çalışmanın mekân olarak sınırlarını, Osmanlı belgelerinin diliyle ifade edecek olursak İstanbul (Suriçi) ve Bilâd-ı Selâse (Galata, Üsküdar, Eyüp) oluşturmaktadır. Zaman bakımından ise mevcut yapıyı tespit edip değişimi takip edebilmek için 1453'ten 1914 yılına kadarki süreç incelenmiştir. Dolayısıyla Osmanlı sultanları da dâhil Müslümanların daha esnek ve hoşgörülü bir yaklaşıma sahip olduğu kuruluş evresindeki içki tüketimi ve türleri zorunlu olmadıkça konunun dışında tutulmuştur.

Çalışmanın esas merkezini, meyhanelerde tüketilen içkiler oluşturmaktadır. İstanbul'un Osmanlı hâkimiyetine geçtiği 1453 yılını takip eden bir kaç yıl içinde ilk olarak Galata'da faaliyet gösteren meyhaneler, gayrimüslim Osmanlı tebaasının içki temin etmesine aracılık eden ilk mekânlardı. Diplomatik temsilciler için elçilikler/konsolosluklar (Georgeon, 2023, 72-74; Erdinçli, 2023, s. 177-210), içki içmek isteyen müslim ve gayrimüslim Osmanlılar için odalar, dükkânlar, değirmenler, bağ, bahçe gibi mesire yerleri vb. alternatifler olsa da meyhaneler, kabaca 19. yüzyılın ortalarına kadar içki tüketiminin kontrol altında tutulmasına ve vergilendirilebilmesine aracılık eden yegâne mekân olarak kaldı (Yılmaz, 2005, s. 39-47). II. Mahmud'un (1808-1839) merkezî gücü sağlamasının akabinde modern devlet olma yolunda gerçekleştirdiği reformlar, 1838 Balta Limanı Anlaşması ve hemen ardından 1839'da ilan edilen Tanzimat Fermanı, 1853-1856 Kırım Harbi ve Islahat Fermanı, alafranga unsurların esas olarak İstanbul üzerinden kademeli bir şekilde Osmanlı pazarına girmesinde rol oynadı. Yaşanan bu gelişmeler, içki türlerinde ve mekânlarında çeşitli alternatifleri beraberinde getirirken Osmanlı Devleti'nin Müslümanlar da dâhil olmak üzere içki tüketimine yönelik yaklaşımını değiştirmesini, oluşan alternatiflerin toplumun farklı kesimleri tarafından kullanılabilmesini mümkün hale getirdi. 19. yüzyılın ortalarından itibaren içkiler de tüketildiği mekânlar da çeşitlenmiştir. İçkiler, birahaneler, gazinolar, bar ve baloz gibi hususî mekânların yanı sıra otel, restoran ve kahvehaneler gibi asıl faaliyet alanı farklı olan yerlerde de tüketilmeye başlamıştır. (Erdinçli, 2012, s. 75-79; Kabagöz, 2016, 51-83; Şenyurt, 2021, s. 947-967).

Osmanlı İstanbul'unda meyhanelerde tüketilen içkilerin tarihî izlerini belirlemek için dönemin tezkirelerine, sicillerine ve seyahatnamelerine başvurulmuştur. Özellikle siciller, içki tüketiminden kaynaklanan sorunlara ilişkin bilgiler ihtiva ettiği için 19. yüzyılın ikinci çeyreğinde oluşan değişimi belirlemede tercih edilmemiştir. Zira asayiş tehdit eden bu olaylardan hareketle İstanbul meyhanelerinde ne zamandan itibaren

şarap ve rakı tüketildiğini belirlemek önem arz ederken, artık bilinen bir durumu teyit etmek için yine sicil kullanmak, konunun daha iyi anlaşılmasına katkı sağlamayacaktır. Özellikle 1792-1839 dönemine ait şarap ve rakı tüketim miktarları için Derviş Tuğrul Koyuncu tarafından 2019 yılında hazırlanan doktora tezinden faydalanılmıştır. 19. yüzyılın ortalarından itibaren ne tür içkilerin tüketildiği ve nasıl bir değişim yaşandığı, arşiv belgelerinin yanı sıra seyahatnameler, çağdaş eserler, anılar, gazete ilan/reklamları ve *Annuaire Oriental du Commerce* adlı Fransızca yıllık üzerinden belirlenmiştir. Özellikle son iki kaynak grubu, çeşitli türdeki içkilere yönelik bir talep yaratmak ve rakiplerine karşı kendi ürünlerinin tercih edilmesini sağlamak amacıyla pek çok ilan/reklam barındırması bakımından önem taşımaktadır. Bunun yanında süreli yayınlar, özellikle yüksek alkol oranına sahip damıtık içkilerin tüketilmesini sağlığa zararlı olma durumuyla ilişkilendirerek Osmanlı tebaasını yönlendirmeyi hedeflemesi bakımından da önem taşımaktadır. Klasik dönemde Osmanlı Devleti'nin daha çok dinî hükümlerin ve asayişini sağlama kaygısının gereği olarak kanunen ve fermanlar yoluyla uyguladığı yasakların yerini modern dönemde dinî vurgunun yanı sıra daha çok sağlığa zararlı olan yönlerini öne çıkaran süreli yayınların alması dikkati çekmektedir.

Klasik Dönem İstanbul Meyhanelerinin İçki Yelpazesi

Var iken tâ ki 'arak bâde[y]i tercih itmen

Kâfire bâde halâl oldı müselmâna 'arak

Kadrî (ö. 1604)

Osmanlı İstanbul'unda alkollü içkiler, 19. yüzyılın ortalarına kadar temelde meyhaneler vasıtasıyla tüketilmiştir. İçerisinde alkol oranı yüksek Tatar Bozası gibi çeşitleri bulunan bozahaneler ise özellikle kapsamlı uygulanan yasaklar sırasında sarhoş olma araçları arasında ikincil mekânlardı. Bozahanelerde tüketilen alkol oranı yüksek boza dışında ilk dönem İstanbul meyhanelerinde tüketilen içkiler arasında genellikle hamr, kimi zaman da süci olarak ifade edilen şarap ilk sırada gelmekte, onu rakı takip etmekteydi. Şer'ın ve kanunen yasak olmasına rağmen Müslümanlar arasında da bu içki türlerine müptela olanların bulunduğunu, 16. yüzyılın ortalarından itibaren yazılmış kaynaklarda, şer'ıye sicilleri, divan edebiyatı, seyahatnameler ve edebi eserlerde izlemek mümkündür.

Tezkiretü's-Şu'arâ ve Tabsiratü'n-Nuzamâ adlı eserini 1546'da tamamlayan Latîfî (2000, s. 504-507), şarap içen, gece gündüz mahmur veya sarhoş gezen, müdavimi oldukları meyhaneleri şiirleriyle neşelendiren divan şairlerinden örnekler vermiştir. Özellikle Fatih'in şairlerinden Melihî, müptela olduğu şarap ve müdavimi olduğu Tahtakale meyhaneleri yüzünden canını kaybetme tehlikesiyle karşı karşıya kalmıştır. Yine 1568 yılında tamamladığı *Meşâ'irü's-Şu'arâ* adlı eserinde 'Âşık Çelebi (2018, s. 248-251; 389-398 vd.) Efe ve Yani adındaki Tahtakale meyhanelerine giderek şiirlerini okuyan, sohbet eden şairlerin genellikle şarap, nadiren de rakı içtiklerini kaydetmiştir. Rumeli veya Aydınlı olduğu düşünülen Bezmî, meyhanelerde şarap içen işrete müptela şairlerden biri olup Yavuz Sultan Selim dönemi (1512-1520) sonlarında hayatını kaybetmiştir. Bunun yanı sıra işrete müptela, meyhanelere müdavim olan

Revanî, Sa'yi-i Saruhânî, Şafayî, Fahharî ve Kurbî gibi daha birçok şairden bahsedilmektedir (İpekten, 1996, s. 243-251).

Peki, içilen şarapların türleri neydi ve kaliteleri nasıldı? Bu konuda divan şiirine başvurulduğunda sudan sonra en fazla zikredilen, teşbih ve mecaz gibi söz sanatlarına konu olan şaraptır (Özkan, 2005, s. 492). Divan şiirinde fazlasıyla karşılaşılan şarap teması; edebî gelenek, tasavvuf ve gerçek anlamı olmak üzere çok farklı şekillerde kullanılabilmiştir. 16. ve 17. yüzyıl divanlarında şarap, rengi ve aromasına, dinsel, kültürel ve tarihsel çevreye, içme usullerine, araçlarına, üretildiği bölgeye ve içen kişide meydana getirdiği etkilere bağlı olarak farklı şekillerde isimlendirilmiştir. Örneğin dolu/tolu, hem içilen içkiye hem de kullanılan kadehe isim olmuştur. Bu bağlamda divan şiirinde şarabı karşılamak için kullanılmış kelimelerden bazıları şöyledir: hamr, mey, bade, bade-i nâb, müdam, bintü'l-ineb, duhter-i rez, dolu/tolu, dem, âb-ı cem, âb-ı ineb, âb-ı engûr, lâl-i nâb, rah, rahik, sahba, sülaf, ateş-i seyyâle. Ayrıca bade, âb ve mey gibi kelimelerin kullanılmasıyla daha birçok farklı terkip oluşturulmuştur. Gül şarabı, şarab-ı erguvanî, kırmızı şarap olarak kümeyt, bade-i gül-gûn, hûn-ı kebûter, menekşe şarabı, aromatik tadıyla bilinen üzümünden yapılan misket şarabı, hurmadan yapılan nebîz, Sakız Adası'na mahsus Sakız Şarabı, Divan şiirine yansıyan şarap çeşitleridir (Keskin, 2009, s. 818-825; Bahadır, 2012, s. 33-71).

16. yüzyılın ortasında İstanbul'a gelen Pedro (1995, s. 174), Mata ile diyaloglarında tüketilen şarap türlerine ilişkin önemli detaylar vermektedir. Pedro, içkinin dinen Müslümanlara yasak olmasından hareketle "*Türkler şarap içmediklerine göre, orada pek az meyhane bulunsa gerek?*" diye soran Mata'yı şöyle yanıt verir:

Türkler içmemiş ne çıkar, Hıristiyanlar ve Yahudiler dururken? Hem çok iyi meyhaneleri vardır, ucuz da. Birine girdiniz mi, imtihana tutulursunuz. Önce, beyaz mı kırmızı mı, diye sorarlar. Beyaz dediniz mi, "Kandıye mi? Gelibolu mu?" derler. Hangisini seçseniz, üçüncü bir sorudan kurtulamazsınız: kaç yıllık?

Pedro ve Mata arasındaki karşılıklı konuşmada, *misket*, *malveza*, Rumların yerli anlamında kullandığı sertçe ve rengi açık olan *topiko*, Midilli ve Sakız'ın koyu şarapları, Trabzon, Marmara ve Eğriboz şaraplarının da tüketildiğinden bahsedilmektedir.

Şekil 1: Fıçı ile şarap taşıyanları gösteren minyatür:



Kaynak: Les Portraits des differens habillemens qui sons en usage ii Constantinople et dans tout la Tu rquie, İAAE'dan aktaran: And, 2004, s. 18.

Aynı dönemlerde Avusturya'nın (Almanya) Osmanlı nezdinde görevli elçilik heyetine katılarak İstanbul'a gelen Hans Dernschwam (1992, s. 141-145), şarap çeşitlerinden kalitesine ve fiyatına kadar detaylı bilgiler vermektedir. Seyyah, Rum ve Yahudilerin şarap yaparak İstanbul'a ve diğer yerlere sattıklarını ama birbirlerinin ürettiği şarabı içmediklerini belirtmektedir. Yahudilerin ürettiği şarap, "en iyi" kalitede olup Rumlarınki gibi çok su içermemektedir. Seyyah, İstanbul'a adalardan ve başka yerlerden Rum ve Yahudiler tarafından getirilen topraklı veya kalkerli şarabı beğenmemiştir. Daha içilir içilmez kötü olduğunun fark edilebileceğini yazan seyyah, insanın bütün gece rahatsız olacağını ve kötü lezzetinin ağızdan hemen yok olmadığını eklemektedir. Midilli ve diğer başka yerlerden gelen şarapların ise hakkını vermektedir. Ona göre tatlı ve sert olan bu şaraplar, "...lezzet ve kalite bakımından misket, malveza ve diğer raffal, wipach vs. şaraplardan üstündür...". Üstelik "böyle eski ve iyi şarabı", İstanbul'da kaldığı bir buçuk yılda kendisi de içmiştir. Yine aynı seyyahın Galata'da Rum ve Yahudiler ile İstanbul tarafında bulunduğunu belirttiği büyük küplerde muhafaza edilen misket şarabı, "...Beyaz ve hafif sarı renkte olup çok nefistir, öyle rastgele, alelade bir içki değildir...". Bu şarabı, Galata'da Rum ve Yahudiler ile İstanbul tarafında bulmak mümkündür. Seyyaha göre Girit Kandiye'den de iyi ve sert şaraplar getirilmekte ama meyhanelere verilmemektedir. Ayrıca Pedro'nun verdiği bilgilerin aksine, her tarafta beyaz üzüm yetiştirilmesine rağmen sadece kırmızı şarap bulunmaktadır. Hatta bu şarap, o kadar koyu kırmızı bir renge sahiptir ki, yazı bile yazılabilir, masa örtüsüne dökülse lekesini çıkarmak mümkün değildir. Şarabın renginin neden bu kadar koyu olduğunu merak eden seyyah, yapımında mürver ile orman zambağı kullanıldığını öğrenmiştir.

1591'de barış süresinin uzatılması için Viyana'dan gönderilen 52 kişilik heyette yer alan Baron Wenceslaw Wratislaw (1981, s. 73-74), misafir oldukları Hans Long'un

hazırlattığı sofrada kendilerine kırmızı şarap sunulduğunu belirtmiştir. Yeniçeriler dâhil herkesin bu şarabı tatması, ardından “pek nefis” olduğunu ifade ederek “...övmesi ve ömürleri boyunca bu denli lezzetli bir şarabı içmediklerini söylemeleri...” üzerine kendisi de bir parça meze ile saplı bir bardakta bu şaraptan içmiştir. Bir süre sonra da ortalığı “pek başka biçimde” görmeye başlamıştır. Sarhoş olan seyyah, tamamen kendini kaybetmesinin cezası olarak elçi Frederic Kregwitz’in emriyle kırk kırbaç darbesiyle cezalandırılmıştır.

Mevâ'idü'n-Nefais fî-Kavâ'idü'l-Mecâlis adlı eserini yüzyılın sonlarında tamamlayan tarihçi ve şair Gelibolulu Mustafa Ali (1997, s. 211, 300-301) “bâde'-i hamrâ” ifadesiyle belirttiği şarabın herkesçe çok beğenilen bir içki olup bedene kuvvet verdiğini ama fazla içilirse uyuklamaya, sayıklamaya ve söylenen sözlere alınganlık gösterilmesine neden olduğunu belirtmiştir. Yaklaşık bir yüzyıl kadar sonra Evliyâ Çelebi (2014, s. 661-666), Dernschwam ile örtüşecek şekilde Yahudilerin çeşit çeşit şarap bulundurduğunu, kendi ürettiklerinden başka şarap tüketmediğini yazmıştır. Ona göre Küpeli Yahudi'nin Hasköy'de kokulu elma suyu ve Tiryandafile Rum'un misket şarabı “harâbâtî erenlerince meşhur”dur. Vişne, nar, hurma, dut, karpuz, nardenk ve günümüzde isimleri bilinmeyen ya da yanlış okunmuş olabilecek daha birçok meyveden pek çok şarap üretilmektedir. Benzer şekilde Yahudilerin kendi ürettikleri şarabı “meşru” olarak nitelendirerek Hristiyanların ürettiği şaraptan uzak durduklarını, sonraki dönemlerde yabancı gözlemcilerin eserlerinden de izlemek mümkündür (Motraye 2007, s. 194; Kutun, 2019, s. 15-16). 18. yüzyılın ortalarında yaşayan şair Belîğ Mehmed Emin, üzüm bağları ve şarabıyla ünlü Erdek Şarabı'nın yerini tutacak bir şey olmadığını vurgular. Şair, aynı isimdeki üzüm cinsinden yapılan ve rengi siyaha yakın olan Papaz Karası adlı şaraptan bahseder. Bunun yanı sıra Sakız Şarabı, müselles, şarab-ı ergüvanî ve nebîz, divan şairlerinin beyitlerine konu olmaya devam etmiştir (Öztekın, 2004, s. 316-322).

Fethi takip eden yıllarda İstanbul'daki rakı tüketimine ilişkin veriler çok sınırlıdır.¹ Her ne kadar kesin bilgiler ve kayıtlar olmasa da rakının 1550-1555 yılları arasında bilindiği ve tüketildiği belirtilmektedir (Zat, 2010, s. 126). Bununla birlikte 1524 yılına ait sicil kaydına göre sarhoşlukla suçlanan Şirmerd? b. Abdullah, mahkemede “serhoşluğum süciden değildir rakıdandır?” şeklinde ifade vermiştir (*Üsküdar*

¹ Kuruluş döneminde Osmanlı sultanları da dâhil olmak üzere Müslümanların içki tüketimine yönelik daha hoşgörülü bir yaklaşım benimsediği görülmektedir (Georgeon, 2023, s. 39-40). Orhan Gazi'nin Bursa'nın fethinde bulunan Geyikli Baba'ya “Baba meyhordur” deyü iki yük 'arakı ve iki yük şarab” göndermesiyle ilgili literatürde uzun yıllar devam eden tartışmaları bu bağlamda değerlendirmek gerekmektedir. İlgili belge için bk. (BOA, *AE.MÇLB*, 1/1, 29 Zilhicce 815 (1 Nisan 1413). Matbu harfli basımla krş. için bk. (Altınay, 1923, s. 349). Konuyla ilgili bir değerlendirme için bkz. Şahin, 2014, s.48. Burada geçen “arakı” kelimesi, her ne kadar rakı olarak çevrilmiş olsa da Osmanlı kuruluş dönemi kaynaklarında bu tür eğlenceleri tanımlamak için kullanılan kelime kadroları “işret ve içki âlemi”, ‘ayş u tarab” olup tüketilen içki de “şarap” olarak karşımıza çıkmaktadır. Konuyla ilgili bir değerlendirme için bk. (Erdinçli, 2012, s. 42-49). Dolayısıyla Geyikli Baba'nın rakı ve şarap içip içmediği tartışmasından bağımsız olarak burada geçen 'arak kelimesine ihtiyatlı yaklaşmak gerekmektedir. François Georgeon (2023, s. 56-57) da rakının tarihinin şarabınki kadar açık olmadığını belirterek Anadolu coğrafyasında henüz 14. yüzyılda bilinmediğine, Batı ile eş zamanlı bir şekilde 16. yüzyılın başlarında tüketilmeye başlandığına dikkat çeker.

Mahkemesi 5 Numaralı Sicil, 2010, s. 67-68). Eğer doğru okunmuşsa rakının İstanbul'da tüketimine ilişkin bilgiler, yüzyılın ilk çeyreğine kadar götürülebilir. Şîrmerd b. Abdullah'ın mahkemede sarhoşluğunun şaraptan değil rakıdan kaynaklandığını belirtmesi, rakı içilmesinin şarap kadar büyük bir sorun oluşturmadığı şeklindeki Hanefî mezhebinin görüşünden² kaynaklanmaktadır (Erdinçli, 2021, s. 41-50). Yine 1534 tarihli başka bir olay, arak şeklinde ifade edilen rakının kesin olarak bu tarihlerde tüketildiğini göstermesi bakımından önemlidir. Buna göre subaşı Mustafa Bey, Satı? bt. Abdullah ve Fatma bt. Ali ile Yusuf b. Abdullah ve Hoca Mansûr kulu Hamza'yı seyir halindeki bir pereme (bir tür kayık) içinde "şarab ve 'arakı" eşliğinde işret ederken yakalamıştır (*Üsküdar Mahkemesi 9 Numaralı Sicil*, 2010, s. 102). Burada rakı, şarap ile birlikte işrete yön veren bir içki olarak karşımıza çıkmaktadır.

1563 yılına ait bir başka sicil kaydındaki "...mezbûr İbrahim karye-i Darıca'da meyhanede arak içerken..." ifadesi, en azından 16. yüzyılın ortalarında rakının İstanbul meyhanelerinde tüketilen içkilerden biri olduğunu göstermektedir (*Üsküdar Mahkemesi 26 Numaralı Sicil*, 2010, s. 104). Dönemin divan şairlerinden Zârî ve asıl adı Cafer Çelebi olan Nihalî, şarabın yanı sıra rakı içerdi (Âşık Çelebi, 2018, s. 248-249, 389-398), Yine eserini 16. yüzyılın ortalarında hazırlayan Edirneli Nazmî, sıklıkla rakıdan bahsetmektedir (Doğan, 2010). Neslihan İlknur Keskin'in (2009, s. 814-821) bu dönemin divan şiirleri üzerine yaptığı çalışmasında rakıyla ilgili bolca beyit görmek mümkündür. Kadrî'nin (ö.1604 ?) şarabın gayrimüslimlere, rakınsa Müslümanlara helal kılındığını belirten yukarıdaki beyti dikkat çekicidir. Yaklaşık bir asır kadar sonra pek çok farklı rakı çeşidinin ismini veren Evliya Çelebi (2014, s. 657-660), Hanefî mezhebinin yaklaşımları çerçevesinde, rakı ile ekşi türü sarhoş edici bir özelliğe sahip olan boza içmenin haramlığını, sarhoşluk veren kadeh ile ilişkilendirmiştir. Dönemin divan şairlerinden Hevâyî (ö. 1715), Macar ve Tarçın rakısından bahsetmektedir (Öztek, 2004, s. 315-316). Aynı yüzyılda İbrahim Tırsî'nin (ö. 1766) ise şarabın yanı sıra rakı, özellikle de Yahudi rakısı tükettiği anlaşılmaktadır (Çidal, 2021, s. 68-70). Görüldüğü üzere İstanbul'da bireysel düzlemde veya meyhanelerde gayrimüslimler daha çok şarap, Müslümanlar ise Evliya Çelebi'nin ve Kadrî'nin temsil ettiği Hanefî mezhebinin yaklaşımı çerçevesinde rakı tüketmiştir.

Şarap ve rakı gibi içkiler, meyhanelerde ne ile içilmekte, bireysel tüketim için nasıl temin edilmekte ve içki sofralarında nasıl sunulmaktaydı? Konuyla ilgili 16. yüzyıl divan şiirleri incelendiğinde şarabı niteleyen kelimelerde olduğu gibi çok farklı şekillerde ifade edilen kadehlerde içildiği görülmektedir. Diğer anlamlarının yanı sıra kadeh için kullanılan bazı kelimeler şunlardır: câm, peymâne, piyâle, ayak, sâgar,

² Hanbelî, Şafîî, Malikî mezhepleri ile muhaddislerin çoğunluğu, hamr kelimesini örtmek anlamıyla kullanıp sarhoşluk veren tüm içkilere genellemiştir. Bkz. İbn Rüşd, 2015, C.2, s. 318. Ancak Hanefî mezhebi ve genel olarak Irak uleması, hamra "sarhoşluk verecek hale gelmiş yaş üzüm suyu" şeklinde sınırlı bir anlam yüklemiştir. Bu içkinin katresinin dahi içilmesi haram ve hadd cezası gerektirirken diğer içkiler için sarhoşluk ölçüsü getirilmiştir. Tabi ki bu konu, sarhoşluk tanımlaması gibi farklı ve hassas yaklaşımları beraberinde getirmiştir. (Serahsî, 2008, C. 24, s. 6, 26; Merginânî, [T.Y.], C. 4, s.183; İbrahim Halebî, 1980, C. I, s. 682). Bu yaklaşımın Osmanlı Devleti'ndeki yansımaları, Evliyâ Çelebi'de rakıcılar esnafı hakkında verdiği bilgilerde görülmektedir: "sarhoşluğu haramdır, yoksa damlası haram değildir." (Evliyâ Çelebi, C. 2, 2014, s. 660).

kabak, kâse, rıtl-ı giran, kâse-i ser (kafatası kadehi). Bunlar içerisinde bilhassa câm, birçok terkibe ve benzetmeye konu olmasıyla öne çıkmaktadır: câm-ı bâde/câm-ı sâhba/câm-ı mey (şarap kadehi), cam-ı sîm/sâgar-ı sîm (gümüş kadeh), câm-ı zerrîn (altın kadeh), câm-ı murassa (değerli taşlarla süslü kadeh), câm-ı zücac (camdan yapılmış kadeh). Ayrıca çemâne (kabaktan yapılmış resimli ve renkli kadeh), âb-gîne, âfitâbe, bülbüle vb. kelimeler de diğer anlamlarının yanı sıra çeşitli benzetmeler yoluyla kadeh için kullanılabilmiştir. Kadehi karşılamak için kullanılan bazı kelimeler, aynı zamanda şişe ve sürahi anlamında veya tevriyeli olarak farklı kavramları nitelemede kullanılmıştır. Dönemin kadehleri, günümüzden farklı olarak daha yayvan olup dört-beş cm yüksekliğindeki kâselere benzemektedir. Toprak, kabak, ağaç, taş ve çini, cam, gümüş, altın, çelik gibi malzemelerden yapılan kadehler, ağzına kadar dolu olan büyük kadehlerle karşılaştırıldığında yine bugünkülerden ayrılmaktadır. Kadeh, şarabın da etkisiyle zamanla kutsallık atfedilen zengin benzetmelere konu edilen bir araç haline gelmiştir (Özkan, 2005, s. 355-356, 492-493; Keskin, 2009, s. 831-835; Bahadır, 2012, s. 287-303). Kayıtlarda içki taşıma aracı olarak görülen kabak, cam kullanımının çok yaygın olmadığı dönemlerde kesim şekline göre sürahi, tas ve kadeh olarak kullanılan bir araçtı (*Rakı Ansiklopedisi*, 2014, s. 227). Hatta meyhaneleri denetlemekle görevli olan zabıtların (şahne) karşılaştıkları kural ihlallerine karşı içi şarap dolu olan kabakları kullanarak müdahalelerde bulunmaları, başında kabak çatlamak (kabak başına patladı) deyimlerini ortaya çıkartmıştır (Keskin, 2009, s. 274-277, 834).

İçki, İstanbul meyhanelerinde çeşitli şekillerde isimlendirilen kadehlerle içilmiştir. Latîfî (2000, s. 187-188), 16. yüzyılın ortalarında yazdığı eserlerinde içki tüketilen araçlar için “cam”, “peyman” veya doğrudan “kadeh” gibi ifadeler kullanmıştır. Örneğin “ehl-i işret”ten Bezmî, içki sofralarının geçici olanlarından ebedî olanlarına, müdavimi olduğu meyhâne köşelerinde “câm” elinde iken göç etmişti. 16. yüzyılın ikinci çeyreğine ait tereke kayıtları (*Üsküdar Mahkemesi 5 Numaralı Sicil*, s. 121, 186), bazı zimmîlerin fıçı ve şarabın yanı sıra gümüş kadehlere de sahip olduğunu göstermektedir. Soğuk tutma özelliğine sahip bu kadehler, içki tüketmek için meyhanelerde de kullanılmış olabilir. Yine Ogier Ghislain de Busbecq (2013, s. 12), birlikte şarap içtiği Türklerin, تنها bir köşede içmeye devam etmek için kendisinden “bir miktar şarap ile gümüş kupalar” istediğini yazmıştır. Yüzyılın son çeyreğinde Bahşî b. Hasan ve Mustafa b. Ali de Emine bt. Mehmed ile bir oda içinde musâhabet ettikleri sırada bir iki *kadeh* şarap içerken yakalanmışlardı (*Üsküdar Mahkemesi 51 Numaralı Sicil*, s. 126).

16. yüzyılın ortalarına ait mahkeme kayıtları, şarabın kişiye ait şişeler içinde de temin edilebildiğini göstermektedir. 1564’te Üsküdar’ın Gülfem Hâtun mahallesinde Halil b. Ömer, “kapaksız şişe şarâbı” ile sarhoş olmuştu. Mehmed isminde biri ile birlikte Kadıköy’den getirdikleri şişe şarabının kapağı da vardı (*Üsküdar Mahkemesi 26 Numaralı Sicil*, s. 344). Benzer bir şekilde Mehmed b. Eymir de 1583 yılında şarap içerken yakalandığında, şişeyi yere vurarak parçalamış ve şarabı da hasıra dökmüştü (*Üsküdar Mahkemesi 56 Numaralı Sicil*, s. 148-149). Şarabı içmek için şişe kullanıldığını not eden Âşık Çelebi (2018, s. 248-251), İstanbullu meşhur meyhane müdavimlerinden Zarî’yi “Elbette ya şarab kabağı ya ‘arak şişesi yanında olurdu...” sözleriyle anlatmıştı.

Keskin (2009, s. 842) tarafından yapılan çalışmadan öğrenildiğine göre 17. yüzyılda Atâî'nin beytinde de şarap, meyhanede şişe içinde sunulmaktaydı.

Su ve şerbetlerin yanı sıra içkilerin, özellikle de rakının, yaz aylarında soğuk olarak içilmesi, gümüş kadehlerin doğal özelliği ile sağlanabildiği gibi bunun için depolarda ve sarnıçlarda muhafaza edilen kar da kullanılırdı. Osmanlı İstanbul'unda karın ne zamandan itibaren bu şekilde içki ve içeceklerin soğutulmasında kullanıldığı bilinmemekle birlikte, 16. yüzyıldan itibaren yılda bir kez kar toplama zamanlarının olduğu ve halka para ile satıldığı anlaşılmaktadır (Reyhanlı, 1983, s. 69).

Modernleşen İstanbul'da İçkiler

Memleketimizde husule gelen en güzel üzümünden memul ta'mu [tadı] tatlı (...) sıhhate nafile [faydalı], baş ağrıtmaz, gece su içermes, kuvve-i asabiyeyi tezyit eder, düz rakı içmek isterseniz paranızı yine kendi memleketimizde bırakıp (...) Erdek Düz Rakısı'nı iştira ediniz. Zinhar ömrünüzü ifna (yok etme), vücudunuzu tahrip etmeyiniz. Bu düzü beğenmeyen zevat içemediği miktarını iade ve parasını istirdat edebilir.

Sabah, 1895.

Bundan başka müskirat daha birçok emrazı tevlit ederek umum cihâz-ı asabîyi mariz eder. Bunun arazı olarak havas kaybolur. Kuvve-i aklıye ve hazımda zaaf husule gelir. Müskiratı ziyade kullananlar ve devam üzere harekette bulunanlar bir nevi hastalığa duçar olurlar. Bu maraz pederden evlada miras olarak intikal eder...

İkdam, 1894.

Osmanlı Devleti'nin yöneldiği yenileşme hareketlerinin içki tüketimi ve meyhanelerin denetimi üzerindeki yansımaları, özellikle II. Mahmud'un Yeniçeri Ocağı'nı kaldırdığı 1826'dan sonra gözlenmeye başlamıştır. Kısa süre sonra açılan meyhaneler, bir daha genel yasak kapsamına alınmamıştır. Bu süreçte içki tüketimi, bir anda değil siyasi alanda yaşanan gelişmelerin sosyal alana yansımalarına bağlı olarak zamanla artış göstermiştir.

1838 yılında ilk olarak İngiltere ile yapılan Balta Limanı Anlaşması, getirdiği serbest ticaret anlayışıyla Avrupa üretimi malların Osmanlı pazarında yer almasını beraberinde getirmiştir. Çeşit çeşit Avrupaî ürünler, bu tarihten itibaren vergi avantajıyla birlikte Osmanlı pazarında yer almaya başlamıştır (Pamuk, 2020, s. 16-21). Üstelik Avrupalı tüccar, klâsik dönemde sadece Osmanlı tebaasına tanınan perakende ticaret yapma hakkına da sahip olmuştur (Kütükoğlu, 2013, s. 127, 139). Böylelikle alafranga içkiler meyhanelerde ve yabancıların da işletmecisi olabildiği birahane, gazino ve bar gibi sosyalleşme mekânlarında tüketilmeye başlamıştır. Bu mekânların müşteri profili, İstanbul'da yaşayan Osmanlı tebaası gayrimüslimler, Avrupalılar, diplomatik temsilciler, seyyahlar vb. idi. Ancak 3 Kasım 1839'da ilan edilen Tanzimat Fermanı, kanun önünde de dinî ayrımı ortadan kaldırarak standart hale getirmiştir. Özellikle ceza hukuku alanındaki düzenlemelerle birlikte içki içmek, Müslümanlar için suç olmaktan çıkmıştır (Bozkurt, 2010, s. 98-101; Erdinçli, 2019, s. 119-121). Alafranga mallar, serbest ticaret ortamında Avrupalı tacirler vasıtasıyla Osmanlı pazarına girmiştir. Ancak bu ürünlere yönelik talep yaratılmasında, özellikle 19. yüzyılın ortalarından itibaren gelişme gösteren süreli yayınların gücünden faydalanılmıştır.

Dönemin süreli yayınları, farklı dillerde reklamlar ve tanım yazıları yayınlamak çeşitli pazarlama stratejileriyle potansiyel müşterilerinin arzularına hitap ederek üretim gibi tüketim bilgisinin de geniş kitlelere ulaştırılmasında önemli bir paya sahip olmuştur (Koloğlu, 1999, s. 40-41, 72-73, 90, 118, 168-171). Osmanlı'nın son döneminde farklı türdeki içkileri sağlık yönüyle ilişkilendirip olumlu yönlerini öne çıkaran reklam ve tanıtım yazılarında artış olduğu dikkati çekmektedir. Burada Avrupalı şirket ve tüccarın pazarlama stratejilerinin yanı sıra Düyun-ı Umumiye İdaresi'nin ithal içkilerle yerli üretim içkileri vergi konusunda eşit hale getirerek ve tüketimi teşvik edici ilan ve reklamları destekleyerek rekabetçi bir piyasa oluşturup devraldığı alkollü içki vergilerini arttırma politikasının da rolü vardır. Gerçekten de bu yaklaşım, serbest ticaret anlaşmalarının ve Avrupalı tüccarın toptan ticaretin yanı sıra perakende ticarete de yer almaya başlamasının etkisi ile birleşince son dönem süreli yayınlarda tüketimi teşvik edici ifadelerle dikkat çekici sayıda reklam tespit edilmiştir.³

Genel içki yasaklarının olmadığı, içkiye dair hoşgörünün arttığı 19. yüzyılın ortalarından itibaren bazı devlet adamları başta olmak üzere Müslümanlardan da daha serbest bir şekilde içki tüketenlerin olduğuna ilişkin gözlemlere ve değerlendirmelere rastlamak mümkündür. Bu süreçte Müslümanların geleneksel içki mekânı olan meyhanelerde tüketmeyi tercih ettiği içki rakı olmuştur (Georgeon, 2008, s. 54-57; Erdinçli, 2021, s. 246-277; Matthee, 2022, s. 247). Vefa Zat'ın (1994, s. 117, 148-149) ileri sürdüğü gibi rakı, meyhanelerde şarap kadar, hatta şaraptan daha çok tüketilmeye başlamıştır. Philip Mansel (2011, s. 233), 19. yüzyılda "rakı akşamları"nın çok yaygın olduğunu ifade etmektedir. Aynı düşüncüyü paylaşan M. Çevik Simyonidis (2012, s. 157) rakının, esas itibarıyla düziko, yani düz, katkısız rakı ile Sakız rakısı, nam-ı diğer mastika çeşitlerinin daha çok tüketildiğini belirtmektedir. Georgeon (2023, s. 159, 197), genel olarak teknik gelişmelerin, mastika yerine daha çok düziko tercih edilmesinin ve 1880'lerde Tekirdağ'daki Umurca fabrikasının açılmasının rakı üretimindeki maliyetleri düşürdüğünü, bir kadeh rakının büyük bir bardak dolusu biranın yarı fiyatına tekabül ettiğini, böylece tüketimin de arttığını ifade etmektedir.

Peki, bu süreçte içki içmek isteyen Müslümanların rakı tüketmeyi tercih etmesinin sebebi ne olabilir? François Georgeon (2008, s. 54-60), bu konuda Bâbîli bürokratlarının ve daha sonra Jön Türklerin alafranga görünmek adına içki içerken ithal içki çeşitleri yerine "tanıdık yerli bir içkiye", rakıya yönelmiş olabileceklerini ileri sürmektedir. Haydar Kazgan (2002, s. 99) ise renksiz olmasının ve su katılarak içilmesinin de şaraba nazaran rakıyı daha masum kılıp öne çıkarttığını belirtmektedir. Genel anlamda Müslümanlar, hem Kuran'da hamr adıyla kesin olarak yasaklanmış hem de gayrimüslimlerin ritüellerinde yer almış ve büyük ölçüde tüketilmiş şarap yerine Hanefî mezhebinin yorum farkından da beslenerek rakı tüketmeyi tercih etmişlerdir.

³ Düyun-ı Umumiye İdaresi, alkollü içki üretim ve ticaretinden alınan vergilerin düzenlenmesi konusunda çeşitli girişimlerde bulunmuştur. Diğer kalemlerdeki kadar etkili sonuçlar olmasa da alkollü içkilerden alınan vergileri az da olsa arttırmıştır. Bk. (du Velay, 1978, s. 315-322; Blaisdell, 1979, s. 107, 111; Özcan, 2011, s.125-127). 1881'i takip eden yıllarda toptan ve perakende içki satışı, ödenecek vergi miktarını ve zamanını düzenleyen pek çok nizamname yayınlanmıştır. Bk. (Sağlam, 2014, s. 53-82). Bu konuya dikkatimi çeken makalenin hakemine teşekkür ederim.

İçki tercihlerindeki değişimi, dönemin yerli ve yabancı gözlemcilerin eserlerinden takip etmek mümkündür. 1843'te Doğu seyahatine çıkan Gérard de Nerval (2012, s. 393), Mısır'da Müslümanların tepkisinden çekindiği için şarabı gizleyerek içmek zorunda kalırken, anasonlu sert içki rakının herkesin içinde rahatça içilebildiğini gözlemlemiştir. Rakı tüketimindeki artış, 19. yüzyılın ikinci yarısına ait Müslüman içki müptelalarının gözlemlerine de yansımıştır. Ahmet Rasim (1983, s. 188) erken dönem meyhanelerde içilen rakının "hep mastika" olduğunu belirtir. Ona göre içinde sakız barındırmayan katkısız düz rakı ise yakın geçmişte, yani 19. yüzyılda üretilmiş ve yaygınlaşmıştır. 19. yüzyılın sonlarına ait istatistikler incelendiğinde şaraba nazaran sert içkilerin, özellikle de rakının daha fazla tercih edildiği ve o dönemlerde Giraud'un ifadesiyle "millî içecek" haline geldiği görülebilmektedir (Eldem, 2017, s. 173-174, 190).

Rakı tercihlerindeki yaygınlığın ölçümü, yüzyılın sonlarında yayınlanan yemek kitaplarında şarap ve rakının evde nasıl yapılacağına tariflerinin verilmesi üzerinden de görülebilir. Bununla birlikte her şeyden önce, yemek kitaplarındaki içki, içecek, yiyecek ve mezelerin genellikle "seçkinlerin mutfağını" yansıttığını dikkatlerden uzak tutmamak gerekmektedir (Samancı, 2006, s. 86). İkinci olarak da bu yemek kitaplarında verilen tarifleri, gayrimüslimler dâhil olmak üzere imparatorluğun bütün tebaasına yönelik olarak görmek ve öyle okumak gerekmektedir. Ayşe Fahriye (2018, s. 200-202), ilk baskısı 1883 yılında yapılan *Ev Kadını* isimli kitabında, ilk olarak her türlü içkinin genel anlamda insan sağlığına, özeldeyse Müslümanlara zararlı olduğunu belirtmektedir. Çünkü Müslümanlar için içki hem haramdı hem de alışık olmadıkları için zararlıydı. Bu yüzden de ehil bir doktor mecbur görmediği sürece en kaliteli içkiden dahi uzak durulmalıydı. Ayşe Fahriye, kitabındaki içki bahsini, sağlığına ve dinî vecibelerini yerine getirmeye dikkat edenler için değil zararlarına rağmen içkiye müptela olup "kısa bir neşe için daimî sarhoşluğa" düşenler için yazdığını belirtmektedir. Çünkü o dönemlerde meyhânciler, Avrupa'dan gelen "türlü türlü zehirli içkileri", "...kireçli ve başka türlü ispirotaları halis yerli rakı diyerek âlemi kandırarak kişisel kazançları için halkın sağlığı ile oynuyorlar." idi. Dolayısıyla kendisi, "ehven-i şer" olarak gördüğü için rakı yapımı hakkında bilgi vermektedir. Buna göre Ayşe Fahriye, "kaba rakı", "mastika", "düz rakı" tarifinin yanı sıra dut, elma, armut, kayısı, şeftali gibi meyvelerden de nasıl rakı yapılacağını ayrıntılarıyla anlatmıştır. Bunlardan otuz kilo mastika için verdiği rakı tarifinin malzemeleri, dört yüz gram badyan, yüz yetmiş beş gram anason, iki yüz elli gram yapraklı sakız, yüz yirmi beş gram tarçın ve yüz doksan gram kişniştir. Böylece rakının nasıl yapılabileceği, bir yemek kitabıyla herkesin bilgisine sunulmuş olmaktadır.

Şekil 2: Sabah (S. 2266, 24 Kasım 1895, s. 4)



Dönemin rakı türleri, özellikle yüzyılın ortalarından itibaren artış göstermeye başlayan süreli yayınlarda yer alan reklamlardan takip edilebilmektedir. Örneğin *Sabah* (S. 241, 1 Kânunuevvel 1876, s. 4), bir kaç yıldır nam salan “İzmir’in halis razakı üzümünden” üretilmiş rakıyı “asla vücuda mazarratı olmayan” ifadesiyle tanıtmaktadır. Ağzı mühürlü şişeler içinde satışı sunulan rakının galonu 44 kuruşa satılmaktadır. Şişenin geri getirilmesi halinde depozito bedeli olan 4 kuruş iade edilmektedir. İstanbul Balıkpazarı’da Arslan Hanı’nda 11 numaralı dükkânda satılan rakıdan başka “gayet âlâ İzmir’in dokuz senelik şarabı” da bulunmaktadır. Yine *Sabah*’ta (S. 2239, 28 Ekim 1895, s. 4) yer alan “Sihhatinizi İspirtolardan Muhafaza Ediniz” başlığıyla yayınlanan bir başka ilanda, Bursa’da “halis üzümünden” üretilen “...meşhur düz ve mastika çilek, gül, menekşe, kayısı ve encilika (?) rakıları...” tanıtılmıştır. Hem *midneyi güzelleştirici ve iştah açıcı* gibi *faydalı* özellikleri hem de *zararlı bileşiklerden uzak olması*, bu rakıların diğerlerinden üstün yönleri olarak vurgulanmıştır. Bira ise Galata’da Yüksek Kaldırım’da depolanmakta, beşi Beyoğlu’nda, ikisi Karaköy’de, biri Galata’da, diğeri Üsküdar’da bulunan dükkânlarda satılmaktadır. *Sabah* (S. 2266, 24 Kasım 1895, s. 4) aynı yıla ait bir başka ilanında, “memleketimizde husule gelen en güzel üzümünden memul ta’mı [tadı] tatlı”, “sıhhate nâfi (faydalı), baş ağrıtmaz, gece su içirmez” gibi ifadelerle Erdek Düz Rakısını tanıtmaktadır. İlanda, bu

rakıyı tercih edenlerin ülke servetinin dışarıya akmasını, vücutlarının tahrip ve ömürlerinin yok olmasını engelleyeceklerine dikkat çekilmektedir. Ayrıca “Bu düzü beğenmeyen zevat içemediği miktarını iade ve parasını istirdat edebilir.” şeklinde ticarî söylemlerden faydalanılmıştır. Erdek düzünün dağıtım merkezi, Eminönü Yemiş İskelesi karşısında bulunan 15 numaralı Kadifeli Birahane’dir. Yine *Sabah’ta* (S. 3084, 21 Haziran 1898, s. 4) yayınlanan ilanda Erdek Düzü’nün dünyanın her yerinde şöhret kazandığı belirtilerek taklitlerinden sakınmak için şişenin kapağında bulunan şirketin imzasına dikkat edilmesi ricasına yer verilmiştir. Burada görüldüğü üzere dönemin süreli yayınlarında yayımlanan reklam ve tanıtım yazılarındaki ifadeler, dikkat çekici bir şekilde Ayşe Fahriye’nin bir yemek kitabında rakı tarifine yer verme gerekçesiyle örtüşmektedir. Avrupa’da üretilen zararlı bileşikler içeren içkilere alternatif olarak *faydalı, zararsız ve üstelik lezzetli* olduğu gibi tüketimi teşvik eden ifadelerle yerli üretim olan içkiler tanıtılmış, bir nevi tavsiye edilmiştir.

19. yüzyıl, rakının yükselişine işaret eden bir dönem olarak görülmele birlikte şarabın gerilemesini yansıtmaz. Nitekim yüzyılın sonlarında yayınlanan yemek kitaplarında, şarabın evde nasıl yapılacağına tariflerini de görmek mümkündür. Bu doğrultuda Ayşe Fahriye (2018, s. 200-201), aynı kitabında pelin şarabı ve şampanya taklidi dâhil adî şaraptan *alizmeno* olarak bilinen gayet kuvvetli ve tatlı şaraba kadar çeşitli tarifler vermektedir. Biri 19. yüzyılın ilk yarısında, diğeri de ikinci yarısında İstanbul’a gelen seyyahlardan Gérard de Nerval (2012, s. 561-562) ve Edmondo de Amicis (1986, s. 71), girdikleri meyhanenin içki hazırlanan tezgâhında kırmızı ve beyaz şarapların bulunduğunu belirtmektedir. Galata’nın meşhur meyhanelerinden biri olarak da nitelenen ama “Dodi’nin Gazinosu” olarak bilinen mekânın sahibi Dodi de başka yerde bulunmayan “kendi eliyle terbiye edilmiş karanfilli, dârcınlı” şarapları ile meşhurdu (Hiç, 1968, s. 4640). Edhem Eldem (2017, s. 173-177, 188 vd.) çalışmasında, 19. yüzyılın son, 20. yüzyılın ilk çeyreğinde Osmanlı’nın çeşitli coğrafyalarında üretilip ihraç edilen ve Avrupa’dan ithal edilen şaraplar hakkında detaylı bilgiler vermektedir. Eldem’in de belirttiği gibi şarap, diğer alkollü içkilere, özellikle de Müslümanlar açısından rakıya nazaran daha çok özel kutlamalarda tercih edilen bir içki olarak görülmüştü. Fransız şarapları, Osmanlı pazarında hem bu durumu tersine çevirmek hem de ucuzluk ve kalite bakımından Yunan şarapları kadar yerli üretim şaraplarla mücadele etmek durumunda kalmıştı.

Geç dönem meyhanelerde tüketilmeye başlayan içkilerden bir diğeri, arşiv belgelerinde daha çok arpa suyu adıyla kullanılan biradır. İlk önce III. Selim dönemine ait kayıtlarda elçiler ve maiyetleri için getirilen bira, II. Mahmud döneminde sarayda verilen ziyafetlere eşlik etmiştir. Esas olarak 19. yüzyılın ikinci yarısı ile birlikte açılan birahanelerde sunulmuş, zamanla alafrangalaşmanın sembolü olarak görülerek meyhaneler gibi diğer içkili mekânlarda da satılmaya başlanmıştır (Eren, 2005; Erdinçli, 2012). Özellikle Louis Pasteur’ün depolama teknolojisindeki buluşu, ithal bira için çok daha geniş bir pazarın oluşmasını beraberinde getirmiştir. Osmanlı toplumunun orta ve daha üst tabakasında yer alan kesimi, ithal bira tercihinde muhtemelen daha ön planda yer almıştır. Genel anlamda ise modern görünmekle ilişkilendirilmesi, kadınların da rağbet göstermesi ve mekânda görünür olması gibi

etkenler birayı “değişen bir dünyanın içeceği” olarak öne çıkarmaya yardım etmiştir (Fuhrmann, 2014, s.89,100,102).

Şekil 3: Sabah, S. 2480, 24 Nisan 1896, s. 4.



Osmanlı Devleti'nde bira, fabrika düzeyinde 1846'da İzmir'de Prokopp (Sandalcı, 1997, s. 7), 1891'de İstanbul'da Bomonti ve 1909'da Büyükdere'de Nektar (Erdoğan, 2012, s. 112-118), 1892'de Selanik'te Olympos tarafından fabrikalar vasıtasıyla üretilmiştir (Eren, 2005, s. 72-76). Kalitesi, lezzeti, sağlığa uygunluğu ve Avrupa biralara olan üstünlüğüyle rekabet yönü vurgulanarak Bomonti Bira Fabrikası tarafından üretilen biranın tanıtımlarına sıklıkla rastlanmaktadır: "...birinci neviden gayet nefis ve halis biralara ihraç itmekte ve fiçı ve şişeler derununda olarak fûruht edilmektedir." (Sabah, S. 2480, 24 Nisan 1896, s. 4). 1898 yılına ait bir başka ilanda Bomonti birasının sağlık kurallarına uygun bir şekilde üretildiği, "lezzet, nefaset, hâlisiyet (saf) ve safiyetiyle maruf" olduğu, zararlı maddelerin bulunduğu Avrupa'dan gelen biralara üstün olduğu, birahane ve gazinolarda satıldığı belirtilmiştir (Sabah, S. 3084, 21 Haziran 1898, s. 4). Bir başka ilanda Bomonti'nin diğer biralarla rekabet için gayet kısa ve öz ifadelerle takip ettiği kampanyanın izleri görülmektedir: "Bomonti Birası içiniz ve mukayese ediniz." (Tanin, S. 286, 19 Haziran 1909, s. 4). Osmanlı Devleti'nin fabrikalar ve tarımla kalkınacağı vurgulandığı bir yazıda, Bomonti Bira

Fabrikası'nın yetmiş bin hektolitreye/yetmiş milyon şişe bira üretilip satılarak ithal biralarla rekabet ettiği ve ülke servetinin korunmasına katkı sağladığı vurgulanmıştır. Ayrıca yapılan bir kıyaslamadan Bomonti Birası'ndaki doğal fermantasyonla oluşan alkol oranının %3-4 civarında olduğu, ithal biralara ise bozulmasını önlemek için sonradan alkol eklendiği vurgusudur (*Servet-i Fünun*, S. 994, 25 Haziran 1910, s. 96). Yerli üretimde Selanik'te Allatini Kardeşler tarafından kurulan Olympos Bira Fabrikası'nın da önemli bir payı vardı. İstanbul'da da tüketildiğine dair bilgileri çeşitli ilanlardan takip etmek mümkündür (Eren, 2005, s. 76-77).

Bira, 1838 Balta Limanı ticaret anlaşmasıyla serbest bir şekilde iç pazara girerek çeşitlenen içkilerden biridir. Şarap ve konyakta Fransa'nın üstünlüğü, bira konusunda yerini Almanya, özellikle Spaten markalı Münih birası ve Avusturya'ya bırakmıştır (Köse, 2016, s. 85-88). 19. yüzyılın sonlarında arşiv belgelerinde Amerikan birası, "ACR" markalı Liverpool birası, Sırbistan ve Bulgaristan birası getirildiğiyle ilgili bilgiler görmek mümkündür. İthal biraların sağlığa uygun olup olmadığı ise Hamidiye Etfal Hastanesi Kimyahanesinde incelenmiştir (Erdoğan, 2012, s. 125-127).

Şekil 4: Sabah, S. 2266, 24 Kasım 1895, s. 4.



Bu dönemlerde, rakıda olduğu gibi tüketimi teşvik edici ifadelerin yer aldığı ithal bira reklamlarına sıklıkla rastlanmaktadır.⁴ 1891'de Norveç'in Kristiania şehrinin altın madalyalı ve doktorların dahi tavsiye ettiği birası "gayet halis olup kuvvet vermek ve beslemek hassalarını haiz olduklarından başka tadı dahi gayet hoş ve leziz" ifadeleriyle tanıtılmıştır (Eren, 2005, s. 82-83). *Sabah*'ta (S. 2266, 24 Kasım 1895, s. 4) yayınlanan Pschorr Brau birası reklamı, yalnızca tanıtmaya yönelik değil aynı zamanda talep oluşturmaya dönük kullanılan çok yönlü bir pazarlama diliyle dikkat

⁴ Burada kullanılanlar da dâhil olmak üzere bira ve birahanelerle ilgili reklamlara ilişkin detaylı bilgi ve karşılaştırma için bk. Eren, 2005, s. 110-117.

çekmektedir. Öncelikle Pschorr Brau'nun Almanya ve Avusturya imparatorları ile Bavyera naip hükümeti prensinin "biracıbaşısı" olduğu bilgisine yer verilerek kendisinin 1820 yılında açtığı fabrikada ürettiği biranın devletler nezdinde tanınırlığına vurgu yapılmıştır. Aynı bağlamda fabrikanın senelik altı yüz bin hektolitreye bira ürettiği, düzenlenen sergilerde on adet altın madalya, diploma ve imtiyaz kazandığı bilgisine yer verilmiştir. Üretildiği yerin adıyla anılan "Bavyera Birası" 1854'ten itibaren Avrupa'nın pek çok ülkesine ve Amerika'ya şişelerle ihraç edilmeye başlanmıştır.

Şekil 5: Sabah S, 2500, 14 Temmuz 1896, s. 4)

اسپاتن برائو بیره سی

بیره فایتله نازک برمشروب اولمله مدت مدیده
فوجی و شیشه لرده براقیلیرسه لذتی غالب ایتدیکی
کی نهایت درجه حرارتی ایکی اوج درجه ده
مخزن و زرمینلرده محافظه اولمیه حق اولورسه
بتون بتون بوزلییر .

اورویادن بیره جلب ایدن
سیدری وملاس قومیا .
نیسه برچوق مصارف
اختیاری ابله استانبولده
کوبرلی خاننده ۶-۱
نوسولی ابله سرقم مغازه .
لرینک زرنده بوزلی
مخزنلر انشا ایتدروب
(اسپاتن برائو) بیره سی
شیشه لره چکمه ماذونیتی
دخی استحصاله موفق
اولدق لری فابریقه طور
طرفندن کوندر یان زبردکی نجر براتدن مستبان
اولشدور .

استانبولده موسیو سیدری وملاس قومیا نیسه
اشبو مکتوبله فابریقه مک بیره سی مدت
مدیده محافظه ایده یلک ایچون یاستور اصولجه
شیشه لره وضع ابله استانبول خارجی طولدیرمه
بیره تبیری متعین بره ونلی ایتکن ابله سیدری
وملاس قومیا نیسه امضاسی حاوی باندرو
پاشدیردق صانعکزه ماذونیت اعطا ایلدیکی
مع احترامات بیان ایدرم .

درمویخ ۱۲ نیسان ۹۶ اسپاتن ایزوم براتوره قی
فابریقه سی مدیری
Gabriel Sedlmayr

بونکله دخی اکتفا اولمویوب ازهر جهت
بیره تک نفاسی ابله برابر لوازم صحی برقات دها
تأمین ایتک مقصدله (اسپاتن برائو) فابریقه سندن
خاصه برما مور جلب ایتدیرلوب (یاستور)
اصولجه بیره شیشه لره مامور موسی الیک معرفتیه
چکدیرلکده اولدیندن شیشه لردکی بیره دخی
فایتله نفیس ولدیدور . کوبرلی خاننده کی
مغازه لرینه ویک اولغنده ايسه ری مغازه لرینک
اک مکملرینه سراجمت اولدندقه ایستلدیکی
قدر شیشه بیره سی بولنور .

سیدری وملاس قومیا نیسه فابریقه لردنه
فوجی ابله ساتیلیر . (اسپاتن برائو) و (استانی
بروخ) ک (دره هر) بیره لری دخی بولنور .



Osmanlı Devleti'ndeki tek yetkili, diğer pek çok eşyanın satıldığı Beyoğlu'ndaki 388 numaralı Pazar Alman mağazasıdır. Ayrıca Rusya Sefarethanesi karşısındaki Büyük Caddé'de bulunan Dimitrako Polo Biraderlerin 430 numaralı mağazasında da satışa sunulmuştur. Biranın özelliklerinin tanıtıldığı reklamda kullanılan rekabetçi ifadeler de oldukça dikkat çekicidir:

“diğer biralara nispeten cihet cihet fâik olup cins-i âlâ ve temiz ve sade ve içimi leziz ve serinlik verici idüğü ve her mevsimde içilebildiği hesabıyla en mâruf ve hâzık (işinin ehli) etibbâ (tabipler) tarafından vücuda nâfi (faydalı) olduğu tasdik ve şürb (içme) ve istimali tavsiye olunmuştur”.

Sabah'ta (S, 2500, 14 Temmuz 1896, s. 4) yayınlanan başka bir ilanda “Espaten Brau Birası” tanıtılmıştır. İlk olarak biranın hassas bir içki olduğu için uzun süre fıçı ve şişelerde bırakıldığında lezzetini kaybettiğine, iki-üç derecelik mahzenlerde muhafaza edilmediğinde ise bozulduğuna dikkat çekilmiştir. Bu özel durum, Avrupa'dan bira getiren Sideri ve Milas şirketinin aldığı önlemleri ve rakiplerinden ayırt edici niteliğini vurgulamak için belirtilmiştir. Şirket, hem birçok masrafla İstanbul'daki Köprülü Han'da bulunan 1-6 numaralı mağazalarının altında buzlu mahzenler yaptırmış hem de lezzetini ve sağlık yönünden içeriğini daha da arttırmak için Münih'teki fabrikasından özel bir memur getirttiğini belirtmiştir. Fıçı içerisindeki bira, Louis Pasteur usulüne şişelenerek şirketin Köprülü Han ve Beyoğlu'ndaki mağazalarında satışa sunulmuştur. Steinbruch Birahanesi, “Babâli Caddesi'nin en mükemmel lokanta ve birahanesi” ifadesiyle *Servet-i Fünun*'da (S. 283, 13 Ağustos 1896, s. 184) tanıtılmıştır.

Şekil 6: Sabah, S. 2266, 24 Kasım 1895, s. 4.



İşletme, müşterilerine “en nefis ve leziz” yiyeceklerin yanı sıra “siyah ve beyaz biralara almasıyla en nefis meşrubat” ile hizmet verdiğini duyurmuştur. Minerva Birahanesi de *Tanin*'de (S. 151, 31 Kânunuevvel 1908, s. 4) verdiği bir ilanda iştahı

harekete geçiren mezeler eşliğinde “güzel Dreher Birası” sunarak Beyoğlu’nda Cadde-i Kebir’de (İstiklal Caddesi) Panaya Kilisesi karşısında faaliyet gösterdiğini duyurmuştur.

Gazete reklamlarından izlenebilen içkilerden bir diğeri konyaktır. Yunanistan’ın Pire şehrinde Metaxas Biraderler tarafından tesis edilen “en mükemmel konyak fabrikası”nın misket üzümünden yıllık 1 milyon 200 bin şişe “halis ve safi” konyak ürettiği duyurulmaktadır. Şirket, konyağın katkısız, saf ve faydalı özellikleri konusunda potansiyel müşterileri ikna etmek için pazarlama stratejilerini etkin bir biçimde kullanıp isimlerine yer verdiği meşhur kimyagerler tarafından analiz edildiğini ve doktorlarca onaylandığını belirtmiştir. Hatta pek çok Avrupa başkenti ve Amerika’da düzenlenen sergilerde on iki altın madalya kazandığını vurgulamıştır. Şirket, ticari bir strateji olarak değerlendirilebilecek şekilde ürettiği konyakla ilgili verdiği bilgilerin doğruluğu konusunda bir şüphe oluşmasını engellemek için aksini ispatlayacak olan kişilere yüz bin frank vereceğini beyan etmiştir. Pek çok ülkeye ihraç edilen bu konyak, Osmanlı’da sadece Galata Mumhane’de 42 numarada satılmaktadır. (*Sabah*, S. 2266, 24 Kasım 1895, s. 4). Dumas N. Dumadis şirketi, “...eski konyak, halis şarap, mastika ve düzünü tecrübe etmedikçe bir şey içmeyiniz.” şeklinde bir reklam yayınlamıştır. Deposu Galata Aleksiyadi Hanı’nda olan şirketin ürettiği içkiler, indirimli olarak toptan satın alınabilmekte, ayrıca Beyoğlu’ndaki birahanelerde ve bakkal dükkânlarında bulunmaktadır (*Sabah*, S. 2649, 12 Nisan 1897), s. 4).

Gazete ilanlarında doğrudan alkollü bir içki olarak değil tedavi maksadıyla üretilmiş veya bu yönü öne çıkarılmış, eczane ve ecza depolarında satılan ama şarap, bira ve yukarıda değinildiği üzere konyak şeklinde isimlendirilen içkiler de vardı.⁵ Örneğin normal biradan farklı olarak üretilen malt hülasesının; içerdiği yararlı bileşenlerle çocukların gelişimini ve emziren annelerin sütünün artmasını desteklediğine dikkat çekilmiştir (*Tekel Aylık Haber Bülteni*, 1978, s. 42). Osmanlı’da da bira posasından üretilen Şark Malt Hülasesı, zayıf çocuklarda, hamilelerde ve veremli hastalarda kullanılabilen bir nevi ilaç olarak tanıtılmıştır (Sandalcı, 2009, s. 61-62). Yine “meşhur” De Jardin’in Malt Birası, mide hastalıklarına, hazımsızlığa, iştahsızlığa iyi gelen, emziren annelerde sütün artmasını destekleyen bir tür ilaç şeklinde tanıtılmıştır. Bira şeklinde ifade edilse de yemekten evvel bir veya iki kadeh içilmesinin tavsiye edilmesi ve büyük bakkal dükkânlarının yanı sıra ecza depoları ve eczanelerde satılması, onun ilaç olarak kullanıldığını göstermektedir. Bununla birlikte iştah açma, hazımsızlığı giderme, midenin ekşimesi ve yanmasını önleme, vücudu güçlendirme, uykuyu düzenleme gibi etkilerini, doğrudan bilimsel olarak kanıtlanmış bir ilaç şeklinde değerlendirmek mümkün gözükmemektedir.

5 Servet-i Fünun’da benzer ilaç yönü öne çıkarılarak gazetelerden tespit edilen diğer ilanlardan bazıları şöyledir: “Hem Zevk Hem Tedavi” sloganıyla De Jardin’in Malt Birası (S. 439, 10 Ağustos 1899, s. 283), İspirtoz Osmanlı Kına Kına Hülasesı (S. 441, 24 Ağustos 1899, s. 198), Bodu Şarabı (S. 416, 2 Mart 1899, s. 207), “Damla Tedavi Olunur Mu” başlığıyla Andoran Şarabı (S. 406, 22 Aralık 1898, s. 128)5, “İnsan Nasıl Kuvvet Kesb Eder?” başlığıyla Norry Şarabı (S. 437, 27 Temmuz 1899, s. 165, Vebal Şarabı (S. 410, 19 Ocak 1899, s. 160).Biranın sağlık üzerindeki etkileri ilgili bilgiler için tarafımızdan yapılmış şu çalışmadan faydalanılmıştır: Erdinçli, 2012, s. 128-131.

Şekil 7: “Hem Zevk Hem Tedavi, Servet-i Fünun, S. 439, 10 Ağustos 1899, s. 283



Ayrıca “latif bir neşe verir” şeklinde belirtilen özelliği ve bakkalarda da bulunabilmesi, sözü edilen biranın aynı zamanda alkol içeriğine, keyif verici yönüne yapılan bir vurgu olarak düşünülebilir (*Sabah*, 2904, 24 Aralık 1897, s. 4). İlginç bir şekilde Halep’teki Hacı Mösi Hanı civarında terzi olan Selim usta, midesinden son derece rahatsızken bu biradan tüketip kurtulduğunu beyan eden bir mektup göndermiştir (*Servet-i Fünun*, S. 434, 6 Temmuz 1899, s. 143). Elbette söz konusu mektup, biranın ilanda dikkat çekilen faydaları için tüketilip tüketilmediğini anlama konusunda önemlidir ancak ilanun etkisini artırma hedefiyle kurmaca olma yönü de göz ardı edilmemelidir.

20. yüzyılın ilk yıllarında, devletin ithalata olan bağımlılığını azaltmak amacıyla uyguladığı vergi teşvikinin de etkisiyle yerli biraların rekabet gücü yükselmiştir. Böylece *kaliteli* ve *daha ucuz* olan yerli üretim biraların uzun bir yolculuğun ardından İstanbul’a ulaşan ithal biralar karşısındaki pazar payı yükselmiş, hatta öne geçmiştir (Fuhrmann, 2012, s. 93, 97, 101). Bu dönemlerde süreli yayınlarda sağlıkla ilişkisi, faydası ve tadıyla ilgili tüketimi teşvik edici ifadelerle yayımlanan reklamları, doğru olup olmadığından ziyade pazarlama stratejileri kapsamında değerlendirmek gerekmektedir.

1838 Balta Limanı ticaret anlaşmasıyla serbest bir şekilde iç pazara girerek çeşitlenen içkilerden bir kısmı, zamanla klasik dönemin yegâne içki mekânı olan

meyhanelerde de yerini almıştır. Meyhanelerden bazıları, daha geniş müşteri kitlesine hitap edebilmek için dönemin alafranga içkilerini mekânında bulundurarak bazıları da isim değişikliğine giderek gazino ve birahane gibi isimleri kullanmayı tercih ederek değişen zamana uyum sağlamaya çalışmışlardır. Nitekim 19. yüzyılın ikinci yarısına ait gözlemlerden anlaşıldığına göre bir meyhanede rakı ve şarap, üstelik Bordeaux şarabı bir arada sunulmaktadır (Baronyan, 2014, s. 53-55). Aynı dönemde faaliyet göstermeye başlayan Pappi'nin Grande Rue de Pera (İstiklal Caddesi) üzerindeki lokanta, meyhane ve şarküteri şeklindeki mekânında, pek çok ürünün yanı sıra Bordeaux, Bourgogne (Burgonya), Ren ve İtalyan şarapları, mastika, Fransız şampanyaları, Hollanda ve Adalar likörü bulunurdu (Üsdiken, 1994, s. 28). Temelde şarap, rakı ve bira olmak üzere çeşitli türde içkiler sunan İstanbul meyhaneleri, muhtemelen kendi içinde bir takım ayırıcı niteliklere de sahipti. Zira hizmet üreten bir meslek olarak meyhanecinin müşterilerine sunduğu içkilerin çeşitlerinin yanı sıra fiyatının ve kalitesinin de bir tercih sebebi olduğu görülmektedir. Nitekim dönemin gözlemlerinde yer alan bilgilere göre Ermeni Derneği'nin hem rakısı kötü hem de pahalı iken Ormanoğlu'nun düz rakısı "otuz derece" olduğu için kişiye sert gelerek dokunurdu. Gümüş Halkalı Meyhanesi'nin rakısı iyiydi ama o da meze olarak sadece "bir parça peynir" verirdi (Baronyan, 2014, s. 95). Genel anlamda bir kısım Müslüman, şarap yerine rakı içmeye yönelirken, modern ve seçkin görünme arzusunda olan bazılarıysa bira, konyak, likör, şampanya gibi ithal içkileri tercih ediyordu (Eldem, 2017, s. 173-174, 188).

Şekil 8: Indicateur Oriental Annuaire du Commerce, 1881.



Dönemin yerli ve yabancı içki çeşitlerini, Şark Ticaret Yıllıkları olarak bilinen *Annuaire Oriental (Ancien Indicateur Oriental) du Commerce* adlı Fransızca yıllık üzerinden de takip etmek mümkündür. Her yıl yayınlanan listelerde toptan ve perakende olarak şarap, likör, mastika (rakı) ve bira ticareti/satışı yapan yerli ve yabancı üreticilerin, tacirlerin ve otel, birahane, restoran vb. işleten esnafın isimleri ve ayrıntılı adresleri yer almaktadır. Listelerdeki bazı isimler, hatta çoğunlukla aynı isimler, özel reklamlar da vermiştir. Bu reklamlarda satılan içkilerin türü, kalitesi ve menşesine dair daha ayrıntılı bilgiler edinilmektedir. Genel anlamda 1881-1909 arasındaki yıllıklar incelendiğinde çeşitli yiyecek ve içeceklerin yanı sıra Bordeaux, Bourgogne, İspanya, Ren, İtalya, Kıbrıs, Fransız ve Türk (yerli) şarabı, mastika, duziko, Hollanda likörü, konyak, apsent, şampanya, rom, Viyana, Münih, Bavyera, Pilsen, İngiliz birası, varil veya şişeler içinde, toptan veya perakende olarak satıldığı görülmektedir. Hatta orta sınıf müşteriler için daha özel sofraya şarapları bulunduranlar bile vardı. Reklamlarda müşterilerin dikkatini çekebilmek için geniş ürün yelpazesi, ücretsiz eve teslim, uygun ve rakipsiz fiyat, güven, yerli ve yabancı gazete, kusursuz Amerikan hizmeti gibi ifadelerle ticari stratejiler güdüldüğü görülmektedir. Özellikle 1896 yılında yayınlanan bir reklamda tadanlarca beğenilen, ünlü doktorlarca tavsiye edilen, hatta kimyagerlerin yabancı madde içermediği ve saf üzümden üretildiği yönünde analizi bulunan kırmızı ve beyaz şaraplar tanıtılmıştır. Metaxas Biraderler tarafından üretilen konyak tanıtımında olduğu gibi reklamda verilen bilgilerin aksini ispat edene bin Frank ödül vaadinde bulunulması ise oldukça dikkat çekicidir. 1885-1900 arasında yıllıkta reklam veren dükkân, mağaza ve depoların bulunduğu semtlerin genel olarak konumuna bakıldığında Galata, Beyoğlu, Feriköy’de İstiklal Caddesi, Tiyatro Sk., Linardi Sk., Galatasaray, Yüksek Kaldırım, Tulumba Sk., Kalyoncu Kulluk, Mumhane, Lloyd Han, Asmalımescit, Küçük Millet Han, Arpasuyu Caddesi, Zulfaris Sk. Kabristan Sk., St. Benoit Kilisesi yanında Bayezid Sk., Yeni Çarşı Sk., gibi merkezlerin öne çıktığı görülmektedir.

Modernleşme hareketleri, içkilerin sunumunda ve tüketilmesinde kullanılan araç-gereçleri de etkilemiştir. Bu süreçte erken döneme ait araç-gereçler ve geleneklerin bir kısmı devam ederken camdan imal edilen şişe ve kadehler muhtemelen yaygınlaşarak çeşitlenmiştir. Örneğin ibrik, son dönem İstanbul meyhanelerinde de fıçı ve küplerdeki şarabı masalara servis etmek için kullanılmıştır. Meyhanedeki fıçı ve küplerde bulunan içkinin sofraya veya masaya servis edilerek içilmesi için şişeler de kullanılmıştır (Mehmet Tefik, 1991, s. 162; Sevensil, 2014, s. 245). Nitekim bir dönem meyhane çalışanı olan Vefa Zat (1994, s. 118), “...kendi şişelerini getirerek meyhanelerden şarap satın alanları çok iyi hatırlıyorum...” diyerek erken döneme ait uygulamanın devam ettiğini ifade etmektedir. Hagop Baronyan’ın (2014, s. 53-55) yer verdiği bir meyhane âlemi tasvirinde müşteriler, hem şarabı hem de rakıyı şişe ile istemişlerdir. Şişeler, boşaldığında “*Şu şişeyi doldur...*” talimatı ile yeniden dolduruluyordu. Ahmet Rasim (1983, s. 174-175), bir arkadaşıyla gittiği Sakızlı Meyhanesi’nde “iki şişe” rakı içmişti. İçki, farklı büyüklüklerdeki şişelerin hacmine göre istenilen miktarlarda doldurulurdu. Ahmed Rasim (1980, s. 149), şişelerin hacmini bütçe ile ilişkilendirerek sınıflandırmıştır: “...Eğer bütçe açık ise yüz dirhemlik yahut yarım okkalık gösterilir, gelir ve gider birbirini karşılıyorsa bir okkalık, fazla zuhûrunda ... binlik işâret edilir...”

idi. Mehmet Tefvik (1991, s. 162), bu şişelerin kullanılmaya başlandığı zamanlarda tezgâhın arkasında bulunan raflardaki şarap ve rakı şişelerinin çok fazla olduğunu ve “tezgâhın ziyneti” olarak görüldüğünü belirtir. Dönemin gazetelerinden *Sabah*'a (S. 22, 17 Mart 1876, s. 2; S. 54, 18 Nisan 1876, s. 2) yansıyan asayiş olaylarında, meyhanelerde sarhoşluğun etkisiyle gerçekleşen kavgalarda kullanılan ve yaralanmalara sebebiyet veren araçlar arasında şişe, kadeh ve bardaklar da görülmektedir.

Şişe ve ibrik gibi diğer kaplar içerisinde masalara getirilen içkiler, kadehlerle içilirdi. 1837'de öldüğünü bildiğimiz Antep'li Aynî (1993, s. 63, 241) *Sâkînâme* adlı eserinde iştret sofralarında içki kadehlerinin yıldızlar gibi dizilmesine işaret etmiştir. 19. yüzyılın ilk yarısında İstanbul'a gelen Gérard de Nerval (2012) s. 561-562), Pera'da gittiği bir meyhanedeki kırmızı ve beyaz şarapların kulplu bardaklarla servis edildiğini yazmıştır. İstanbul'a aynı yüzyılın ikinci yarısında gelen bir diğer seyyah Amicis (1986, s. 71) ise kırmızı ve beyaz şarabın ayaklı kadehlerde sunulduğunu belirtmiştir. Zat (1994, s. 176-178, 190-192) bu dönemin bazı kadeh çeşitlerini anlatır. Bunlar arasında ayaklı olarak *bülbülî* veya *bülbülağzı* ile ayaksız küçük kâse ve bardak anlamındaki *bülbülçanağı* vardı. Meyhanelerde rakı tüketmek için kullanılan kadeh çeşitlerinden bir diğeri de leylekboynuydu. Kendisi de bir meyhâne çalışanı olduğu için bu kültüre vâkıf kişilerden biri olan yazar, sözü edilen kadehin kullanıldığı meyhanelerin son dönemlerini bizzat görmüştür. Onun anlattığına göre Ahmet Rasim'in ve kendi dönemindeki müptelaların *duble* dediği *leylekboynu* kadehi, aynı zamanda *bade* ve *tiryaki* olarak da adlandırılmaktaydı. Bu kadeh, yüksük kadehin iki misli hacminde (9-10 cl.) ve kesik koni biçiminde olup dip kısmı, karlık içine kolaylıkla oturacak şekilde ağız kısmına göre daha dardı. Yazara göre tek kadehi kadar “zarif” olmayan yüksük kadeh ise tasarım olarak aynı olup dudak payı hariç dört cl. hacme sahipti.

Değişim Çağında İçki Tüketimine Yönelik Refleksler

Alkollü içkiler, Osmanlı'da toplumsal ve mekânsal alanda çok yönlü tüketim alternatifleri meydana getirmişti. Avrupa ise özellikle 19. yüzyıldan itibaren fahişeler, akıl hastaları, suçlu ve sakatlar gibi alkolikleri de tıbbî bir problemle ilişkilendirip dejenere gruplar şeklinde nitelendirmişti. Zira nüfusun fazla ve sağlıklı olması anlayışı, güçlü devlet olmanın sembolleri arasında yer almaya başlamıştı. Dolayısıyla toplumsal sorunların ve ahlaki çöküşün kaynağı olarak görülen bu grupların gelecek nesilleri de olumsuz etkilediği düşünülmüştü. Bu bağlamda 19. yüzyılın sonları ve 20. yüzyılın başlarında, Avrupa ve ABD'de özellikle damıtılmış alkollü içkilerin sağlık ve toplum üzerindeki zararları üzerinde çeşitli konferanslar verilmeye, ölçülü tüketim desteklenmeye başlanmış, kimi zaman da çeşitli derecelerde yasaklar uygulanmıştır (Arpacı, 2015, s. 31-34; Erdinçli, 2021, s. 18-20).

Avrupa, Amerika ve Rusya'da yaşanan bu süreç, İslam'ın alkollü içkilere olan yaklaşımından da beslenerek en azından 19. yüzyılın üçüncü çeyreğinden itibaren Osmanlı toplumunda da etkisini göstermiştir. Bu süreçte Osmanlı İstanbul'unda yayımlanan süreli yayınlarda müskirat, küül, alkol ve iştret gibi kelime öbekleri ile ifade edilen damıtılmış içkilerin sağlığa, akla ve ahlaka zararlarını, dinen haram olmasının yanı sıra Avrupa'daki bazı ülkelerde de yasaklanmaya çalışılmasıyla

ilişkilendiren pek çok yazı da görülmektedir.⁶ İlk olarak 1888’de Dr. Besim Ömer, aynı tarihlerde Ali Kemal ve Ahmed Midhat, 1893’te Vanizâde Halid, risale, kitap veya tefrikalar halinde alkolün insan sağlığı üzerindeki zararlarını anlattılar. Genel olarak dönemin entelektüelinin yazılarında eleştirdikleri temel sorun, neşe ve keyif için içki içilmesi değil “bireyi, aileyi ve toplumu tehlikeye sokan, yozlaşmaya ve kalıtsal kusurlara neden olabilecek kronik” alkolizm hastalığıdır. Bu hekimler ve entelektüeller, yazılarında Müslümanları içkiden uzaklaştırmayı hedeflemese de bir anlamda seküler yaklaşımlarla ulemanın dinî argümanlarına destek olmuşlardır (Georgeon, 2023, s. 186-190).

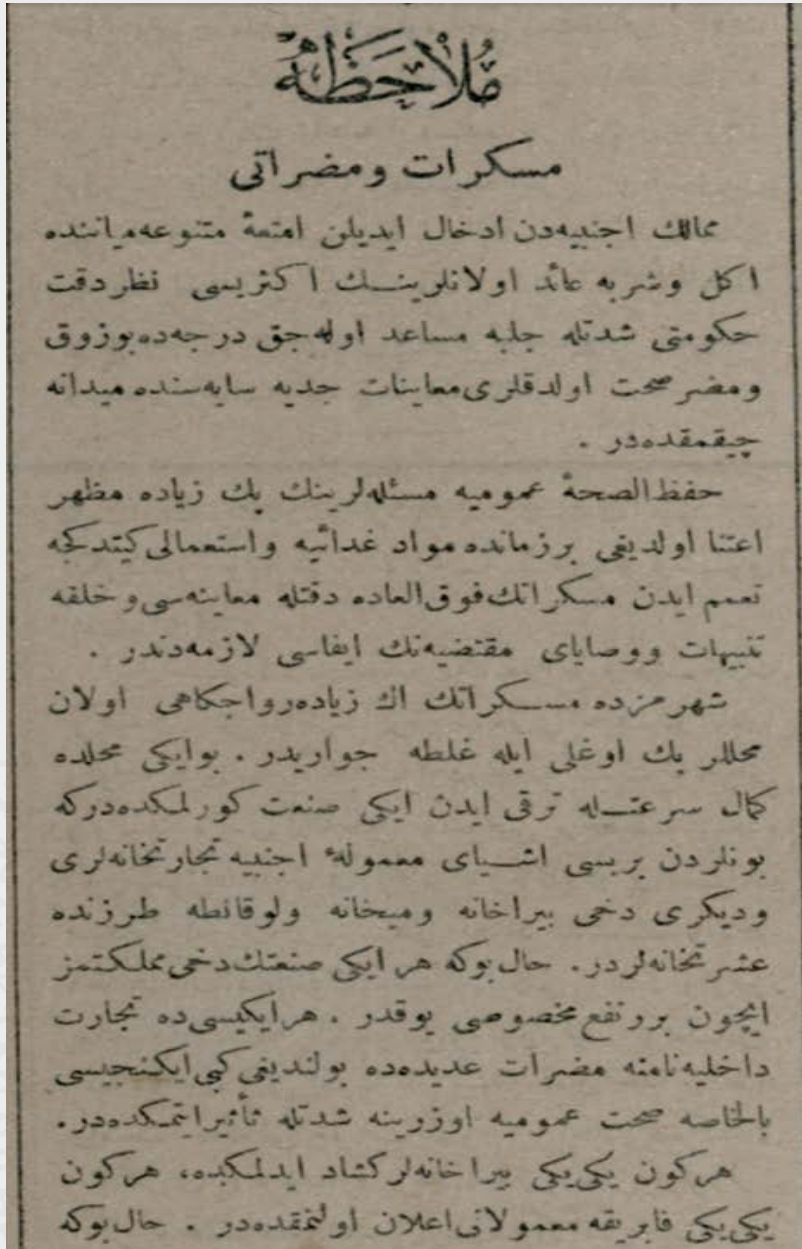
Dönemin süreli yayınlarından *Dağarcık* (S. 8, 1288/1871, s. 251-253), iştetin kısa süreli oluşturduğu “neşe” halinin insanı aldatarak eğlendirdiği, sarhoş ederek olduğundan daha farklı biri haline getirdiği üzerine uzun bir yazı yayımlamıştır. Benzer şekilde *Arkadaş* (S. 7, 20 Kasım 1876, s. 3), şarap ve rakının dinen haram olmasının yanı sıra tıbben de zararlı olduğu hakkında bir yazı yayımlamıştır. Buna göre alkol, insan üzerinde geçici bir “neşe” hali oluşturur. Üstelik sınırın aşılması, kişinin sarhoş olup konuşulanları anlayamamasına, yürüyememesine, uygunsuz konuşmasına, kavgaya karışmasına, “pek acınacak olan hallere” düşmesine sebep olur. Yine *Maarif* (S. 8, 11 Eylül 1891, s. 116-117), alkol tüketimiyle birlikte insanda meydana gelen bu “neşe” halinin etkileri üzerine Mehmed Celal imzalı bir yazı yayımlamıştır. Buna göre işrete müptela olan insanlar; içki sürahileri, süslü kadehler, “leziz” mezeler ortasında “içtikleri zehrin” hayatı mahveden, ahlakı bozan, bedende tedavisi mümkün olmayan yaralar açan zararlarını geçici bir süre unuturlar. Sarhoş olarak intihar, cinayet ve kavga vakalarıyla kendisine, ailesine ve çevresine zarar verirler. Bu halde hem dini gereklerini yerine getirmemiş hem toplum tarafından dışlanmış olurlar. Dolayısıyla bu kişiler, kaybettikleri dinî ve toplumsal itibarlarını geri kazanmaya çalışmalıdır. Bunun için de namaz kılmak, ahlak kitapları okumak gibi manevi neşeler varken bir kadeh “zehir” de neşe aramak boşunadır.

Benzer şekilde alkollü içkilerin çeşitli zararları hakkında *İkdam*’da (S. 51, 21 Eylül 1894, s. 2) yayınlanan “İzrar-ı Müskirat” başlıklı yazıda doğrudan kullanıldığı şekliyle “alkolizm”in nabız atışı, yüz kızarıklığı, terleme gibi fizikî, sayıklama, heyecanlanma, kendini kontrol edemeyerek “kendisiyle iftihar ederek başkalarını hakir görmeye” başlama, başkalarına kötülük yapma gibi gayri ahlaki davranış değişikliklerine neden olduğu belirtilmektedir. Üstelik yalnızca kendine müptela olan kişiyi değil onun çocukları ve hatta bazen torunları da dâhil olmak üzere neslini de olumsuz etkilediği yönünde bir eleştiriye yer vermektedir: “...Mezmun [kötülenmiş] ve mâyub [ayıplanmış] olan bu gibi mirası evladına terk etmeğe iftihar edecek müşfik bir peder tasavvur olunamaz.” sözleriyle dile getirmektedir. Yazıda dikkat çekilen tüm olumsuzluklar, müskiratın Müslümanlara dinen yasaklanmış olmasının ne kadar yerinde olduğunu gösterme/kanıtlama bağlamında kullanılmıştır. Ayrıca insanların “faidesi yok, zararı çok olan şeylerle uğraşmasından”sa bedenini, aklını, ahlakını

⁶ Bu çalışmada dönemin süreli yayınlarında yayınlanan bu tür yazılardan bazı seçmeler yapılmıştır. Konuyla ilgili benzer ve farklı örneklerin kullanıldığı bir çalışmayla karşılaştırmak için bk. (Öztürk, 2017, s. 144-151).

güzelleştirmesi, ilim ve bilimle meşgul olmasının daha iyi olacağına dikkat çekilmiştir. *İkdam*'da (S. 120, 29 Teşrinisani 1894, s. 1) yayınlanan "Müskirat ve Mazarratı" başlıklı bir başka yazıda ise Avrupaî eşya satılan mağazalar ile birahane, meyhane ve lokanta tarzındaki eğlence yerlerinde hızlı bir gelişme gözlemlendiği, bunlardan özellikle ilkinin iç ticarete, ikincisinin toplum sağlığına zarar verdiği belirtilmektedir.

Şekil 9: *İkdam*, "Müskirat ve Mazarratı", (S. 120, 29 Teşrinisani 1894, s. 1



Aslında müskirattan tamamıyla uzak durulması değil özellikle Avrupa'dan ithal edilen alkollü içkilerin sağlığa zararlı bileşenlerine karşı yetkili kurumlarca analize tabi tutulması ve halkın bilinçlendirilmesi gereğine vurgu yapılmaktadır. Çünkü alkollü içkiler, ne kadar katkısız olursa olsun ölçüsüz kullanımda vücuda zarar vermekte, alkolizm denilen hastalığa yol açmaktadır. Dolayısıyla sağlığa zararlı olup olmadıkları yönünde incelemelerin yapılmasının önemi daha da açığa çıkmaktadır. Yine *İkdam*'da

(S. 201, 18 Şubat 1895, s. 1; S. 2359, 20 Kânunusani 1901, s. 3) müskiratın Fransa, Almanya ve Rusya gibi ülkelerdeki toplum sağlığı ve asayiş üzerindeki olumsuz etkilerini önlemek veya azaltmak için ne gibi önlemler alındığına dair yazılar da görülmektedir. Böylece müskiratın her toplumda, hatta özellikle Avrupa'da çeşitli zararlara neden olduğu ve bunları yok etmek için para ve hapis cezası gibi pek çok girişimde bulunulduğu gösterilmek istenmiş, aynı zamanda örnek oluşturması düşünülmüştür.

Müskiratın sağlığa zararları üzerine yazılmış gibi görünen ama esas itibariyle hiç tüketilmemesi değil aynı zamanda hastalara da tavsiye edilmesi nedeniyle tıbbî içeriği bakımından sağlığa zararlı yönlerinin analize tabi tutulması gereğini öne çıkaran bir yazı dikkat çekicidir. Burada ilk olarak alkolün Avrupa'da yaygın olarak tüketilmesi nedeniyle zararlarının da fazla olduğu, Osmanlı'da ise İslamiyet'in etkisiyle Müslümanlar üzerindeki etkisinin sınırlı olduğu belirtilmiştir. Ancak kimi zaman konyak gibi alkollü içkilerin doktorlar tarafından sağlık gerekçesiyle hastalara tavsiye edilebildiğine, bu yüzden de zararlı içeriklerden arındırılması gereğine dikkat çekilmiştir. Hatta ithal edilen bazı alkollü maddelerin boyanıp "güzelce" etiketli şişelere konularak ve türlü "hileler" ile konyak adıyla satışa çıkarıldığından serzenişte bulunulmuştur. İlginç noktalardan biri, Mihyoti ve Kampa'nın yanı sıra ürettiği konyanın katkısız olduğunu iddia eden ve aksini ispat edecek olanlara para vaat eden Metaxas şirketi de bu tür hilelere başvuranlar arasında gösterilmiştir. Bununla birlikte ithal edilen konyakların ülkeye girişinde tıbbî analizlere tabi tutulduğunu ancak sonradan bir taşışe uğrayıp uğramadıklarının belli olmadığına da dikkat çekilmiştir. Yerli üretim konyakların da aynı şekilde tıbbî analize tutulması, boyalı konyakların etiketler vasıtasıyla ayrılması halinde doktorların da hastalarının "fena konyak" almasından korkmasına gerek kalmayacağı belirtilmiştir (*Sabah*, S. 6414, 10 Ağustos 1907, s. 1).

Alkollü içkilere karşı yazılar, 1908'de II. Meşrutiyet'in İlanı sonrasında yine süreli yayınlarda yayımlanmaya devam etmiştir. II. Mahmud döneminde medenî olduklarını gösterme adına içki tüketen Müslümanlar, artık hem dinî hem de sağlık ve aile düzeni bakımından dünyevî argümanlarla hedef tahtasına konularak suçlanmıştır. Alkolün zararlı etkileriyle mücadele, süreli yayınlarla geniş kitleleri, ders kitapları vasıtasıyla da okullarda çocukları ve gençleri hedef alacak şekilde yürütülmüştür (Georgeon, 2023, s. 202-207). Bu bağlamda Hüseyin Hazım (*Beyan'ül Hak*, 1. Sene, S. 22, 1 Mart 1909, s. 502-504), Fransa örneğinden hareketle apsentin meydana getirdiği zarar nedeniyle satış yerlerinin azaltılması veya tamamen kapatılması yönündeki tedbirleri örnek gösterip dinen haram olan alkollü içkiler için çoğunluğu Müslümanlardan oluşan Osmanlı'da Meclis-i Mebusan'ın nasıl bir adım atacağını sormuştur. Avrupa'da oluşan özellikle damıtılmış içkilere ve ölçsüz tüketime yönelik karşıtlığın Osmanlı toplumuna yansımaları, 16 Ağustos 1909'da yayınlanan Cemiyetler Kanunu akabinde alkollü içkilerle mücadele etmeyi hedefleyen sivil toplum kuruluşlarının filizlenmesinde etkili olmuştur. 1909 tarihli Karadeniz Ereğlisi Osmanlı İçki Düşmanları Cemiyeti dışında İstanbul merkezli 1910 yılında kurulan Osmanlı Men'i

Müskirat Cemiyeti basın, risale ve konferans gibi çeşitli yollarla içkinin zararlarını topluma anlatmayı hedeflemiştir (Erdal vd., 2020, s. 27-34).

Cemiyet, amacını gerçekleştirmek için *Sırat-ı Müstakim* ve *Sebilürreşad* başta olmak üzere dönemin süreli yayınlarında dinen haram ve yasak olmasını vurgulamayı ihmal etmeden alkollü içkilerin bedene, akla, nesle ve topluma zararlarını anlatan yazılar yayınlamıştır, bu bağlamda Avrupa'dan davet edilen doktorlara konferanslar verdirmiştir (Arslan, 2021, s. 59-69). Bu doğrultuda alkol karşıtı olmasıyla ünlenmiş İsviçreli Doktor Forel, Cemiyet'in girişimleriyle konferans vermesi için İstanbul'a getirilmiştir. Konferansa katılan Yunus Nadi (*Hikmet*, S. 1, 22 Nisan 1910, s. 7-8), doktorun anlattıklarını özetleyen bir yazı yazmıştır. Buna göre Doktor Forel, İslamiyet'in alkollü içkiler konusundaki yaklaşımını "ulvi bir mucize" olarak değerlendirerek desteklemiştir. "Efendiler! Rakı içmek, şarap içmek medeniyete mazhar olmak değildir; harap olmaktır." diyerek Avrupa'nın kötü yanlarıyla değil iyi taraflarıyla takip edilmesini tavsiye etmiştir. *Tanin*'de (S. 710, 23 Ağustos 1910, s. 3) yayınlanan Osmanlı Men'i Müskirat Cemiyeti başlıklı yazıda, bütün kötülüklerin kaynağı olarak nitelenen alkollü içkiler "zehir", meyhaneler ise "felaket yatağı" olarak ifade edilmiştir. İşrete müptela kişiler; kendi bedenine, ahlakına, ailesine, nesline, çevresine, vatanının geleceğine zarar verdikleri için eleştirilmiş, ecdatlarının saf su ve gıdalar tüketerek bıraktıkları mirası korumaları gerektiği konusunda uyarılmıştır. 1914'de *Türk Sözü* dergisi, (7 Temmuz 1914; Georgeon, 2023, s. 213) rakıyı "Türk'ün beyaz katili" olarak nitelemiştir. Her ne kadar Trablusgarp ve Balkan Savaşları atlatılmış olsa da rakının Türkleri yok olma tehlikesine ittiği ilişkisini kurarak alkol karşıtlığını ileri boyuta taşımıştır.

Arpacı'nın da belirttiği gibi (2015, S. 40-53). 20. yüzyılın ilk çeyreğinden itibaren Besim Ömer, Mazhar Osman, Fahrettin Kerim gibi isimler önderliğinde yürütülen alkol karşıtlığı, dini söylemden tıbbî ve toplumsal söyleme evrilerek sağlık, ahlak, cinsellik, suç, ekonomi ve sağlam nesil yetiştirme konuları etrafında tartışılan sorunlar olarak dünyevileştirilmiştir. Georgeon'un (2023, s. 210) dikkat çektiği üzere tüm bu eleştiriler, Avrupa'nın taklit edilmesi merkezinde bir kimlik sorununa dönüşmüş, bazılarının içkiden uzaklaşmasına ama bazılarının da "yerli" içkilere, özellikle de rakıya yönelerek onu "milli" içki olarak kabul etme sürecine katkıda bulunmuştur.

Sonuç

Klasik dönem İstanbul'unda yegâne içki tüketim mekânı olan meyhanede en azından 16. yüzyılın ortalarından itibaren çoğunlukla şarap, ardından rakı tüketilmiştir. Bu dönemde gayrimüslimlere tanınan serbestiye çerçevesinde Kandıye, Gelibolu, Midilli, Sakız, Trabzon, Eğriboz, Marmara gibi yerlerden kırmızı ve beyaz olmasının yanı sıra tazeliği ve eskiliğine göre birçok farklı türde şarap İstanbul meyhanelerine getirilmiştir. 18. yüzyıl sonu ve 19. yüzyıl ortalarına ait arşiv kayıtlarından takip edilebildiğine göre şarap daha çok Erdek, Kapıdağ, Paşalimanı, Mudanya, Şarköy gibi yerleşimlerden getirilmiştir.

İçkilerin tüketildiği araçlar, 16. yüzyılın ortalarındaki eserlerde belirtildiğine göre "cam", "peyman" veya doğrudan "kadeh" gibi kelimelerle belirtilmiştir. Kadehler, kabaktan ve soğuk tutma özelliği ile bilinen gümüşten imal edilmiş, şarabın ve rakının

bireysel tüketim için temin edilmesinde şişeler kullanılmıştır. 19. yüzyılda camın kullanım alanını daha da genişlemiş, rakı ve şarap şişeleri meyhanelerin süsü olarak görülmüş, kadeh olarak kulplu bardaklar da kullanılmaya başlanmıştır.

Mevcut şarap türleri, Balta Limanı Anlaşması (1838) çerçevesinde oluşan serbest ticaret ortamında 19. yüzyılın ikinci çeyreğinden itibaren ithal edilen Bordeaux, Bourgogne, Ren ve İtalya şaraplarıyla daha da çeşitlenmiştir. Bunun yanı sıra rakı, konyak, şampanya ve alafrangalaşmanın sembolü olarak görülen bira da tüketilen içki çeşitleri arasına girmiştir. Rakı çeşitleri arasında Sakız rakısı (mastika) ve yüzyılın sonlarına doğru özellikle düz denilen katkısız rakı daha çok tercih edilmiştir.

Dönemin süreli yayınları incelediğinde çeşitli türdeki içkilere yönelik talep yaratmak ve rakiplerine karşı kendi ürünlerinin tercih edilmesini sağlamak amacıyla pek çok ilan/reklam ve tanıtım yazıları yer almıştır. Bunda serbest ticaret anlaşmalarının ve 1881'den itibaren de Düyûn-ı Umumiye'nin kendisine ayrılan alkollü içkilerle ilgili vergi gelirleri arttırmak için takip ettiği politikanın önemli bir etkisi vardır. Dönemin süreli yayınlarında Erdek Düz Rakısı, Bomonti ve Nektar birası gibi yerli üretim içkilerin yanı sıra Pschorr Brau ile Espaten Brau birası, "ACR" markalı Liverpool birası, Bavyera ve Dreher birası gibi siyah ve beyaz ithal özel biraların reklamları öne çıkmaktadır. Genel anlamda Şark Ticaret Yıllıkları ile dönemin süreli yayınları incelendiğinde Bordeaux, Bourgogne, İspanya, Ren, İtalya, Kıbrıs, Fransız ve Türk (yerli) şarabı, mastika, duziko, Hollanda likörü, konyak, apsent, şampanya, rom, Viyana, Münih, Bavyera, Pilsen, İngiliz birası gibi çok çeşitli içkilerin varil veya şişeler içinde, toptan veya perakende olarak satıldığı görülmektedir. Ayrıca hem şarabın hem de rakının nasıl yapılacağına ilişkin tarifler, yemek kitaplarına girerek herkesin bilgisine sunulmuştur.

19. yüzyılın ikinci yarısı, aynı zamanda şarabın yanında rakının yükselişe geçişini yansıtmaları bakımından önem taşımaktadır. Bu gelişme, bir suç unsuru olarak kabul edilen Müslümanların içki tüketmesinin Tanzimat döneminde yayınlanan ceza kanunlarından çıkarılmasıyla ilişkilidir. Artık Müslümanlardan bir kısmı, geleneksel bir içki mekânı olan meyhanelerde Hanefî mezhebince hamr kelimesinin karşılığı olarak tanımlanan, haram kabul edilen ve Hristiyanların ritüellerinin bir parçası olan şarap yerine rakı tüketmeyi tercih etmiştir. Bütün hepsinde olmamakla birlikte İstanbul meyhaneleri, 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren çeşitli türdeki yerli ve ithal şarapların yanı sıra rakı ve bira gibi diğer içkilerin de sunulduğu bir mekân haline gelmiştir. Böylece şarap içilen yer demek olan meyhane kelimesi, özellikle yüzyılın ortalarında anlam genişlemesine uğrayarak rakı ve diğer içkilerin de tüketildiği bir mekân özelliği kazanmıştır. Bu dönemde meyhanelerde tüketilen içkiler gibi içki tüketilebilen mekânlar da çeşitlenmiştir. Artık içki sosyalleşme mekânı olarak sadece meyhanelerde değil bira gibi diğer alafranga içkilerin de tüketilebildiği birahane, gazino, baloz, bar vb. yerlerde de tüketilmeye başlanmıştır. Alafranga görünmek isteyen Müslümanların bir kısmı, bu süreçte rakı yerine birayı, meyhane yerine birahane ve gazino gibi mekânları tercih etmiştir.

Avrupa'daki sürece paralel bir şekilde 19. yüzyılın son çeyreğinden itibaren Osmanlı tebaasını alkollü içkilerin zararları konusunda bilinçlendirmeyi hedefleyen

yazılar dikkati çekmektedir. Bazı yazarlar, alkollü içkilere bütünüyle karşı çıkmak yerine yalnızca zararlı bileşiklerine ve etkilerine dair uyarıcı yazılar yayınlamıştır. Bu tür bireysel alkol karşıtlığı, İstanbul'da 1910 yılında kurulan Osmanlı Men'i Müskirat Cemiyeti ile kurumsal bir alanda basın, risale ve konferans gibi çeşitli yollarla yürütülmeye başlamıştır. Genel olarak 19. yüzyılın son çeyreğinden itibaren kimi zaman dinen haram ve yasak olması da vurgulanarak alkollü içkilerin bedene, akla, nesle ve topluma zararlarını anlatan pek çok yazı yayınlanmıştır. Bu konuda dönemin hekimleri ve *entelektüelleri* bilimsel verilerle alkolün beden, aile ve toplum üzerindeki zararları üzerine yazdıkları yazılarla bir anlamda ulemaya da destek olmuştur. Klasik dönemde Osmanlı Devleti'nin daha çok dinî hükümlerin ve asayişî sağlama kaygısının gereği olarak kanunen ve fermanlar yoluyla uyguladığı yasakların yerini 19. yüzyılın sonlarında süreli yayınlar almıştır. Artık alkol karşıtlığı, en azından 19. yüzyılın üçüncü çeyreğinden itibaren iktidarın siyasi ve dini müdahalelerinden bağımsız bir şekilde toplumsal bir harekete dönüşmüştür.

Extended Abstract

This study focuses on taverns (winehouses), the primary venues for alcohol consumption in classical Ottoman Istanbul. The aim of the study is to identify the types of alcoholic beverages consumed in these taverns without overlooking the means of presentation and to determine the effects of the modernization process that occurred in the mid-19th century. The types of alcohol consumed in Istanbul taverns, including the place itself, have been examined by dividing them into two main periods: classical and modern.

From the years following the conquest, wine consumption was prominent in taverns operated and frequented by non-Muslim Ottoman subjects. Wine was brought to Istanbul from places like Candia, Gallipoli, Lesbos, Chios, Trabzon, Euboea, Erdek, Kapıdağ, Paşalimanı, Mudanya, and Şarköy. These wines were classified by their color (red and white), age (fresh and aged), and some were named after the specific grape variety used, like Malvasia and Muscat. Observations by diplomatic representatives such as Hans Dernschwam and Baron Wenceslaw Wratistlaw in the 16th century provide insights into the characteristics and quality of these wines. Concrete data on rakı consumption dates back to the first half of the 16th century. Works by Evliya Çelebi and period poets reveal different types of rakı, distinguished by origin (Hungarian rakı, Jewish rakı) and qualities (cinnamon rakı). Despite religious and legal prohibitions, some Muslims were also addicted to these beverages. Although some Muslims consumed wine, the preference for rakı over wine can be attributed to the Hanafi school's approach, as represented by Divan poet Kadri and Evliya Çelebi. In Divan poetry, wine and rakı were consumed in goblets referred to as cam, peyman, ayak, sığar, kase, and kabak. In times when glass was not widespread, these goblets were made from materials such as clay, gourd, wood, stone, porcelain, glass, silver, gold, and steel. For obtaining alcohol from taverns, containers like tulum (leather bags), gourds, and bottles were used. In the 19th century, the use of glass expanded, with rakı and wine bottles becoming decorative items in taverns, and handled glasses began to be used as goblets.

The 19th century marked a period where the Ottoman Empire, on the path to becoming a modern state, changed its methods of monitoring spaces and individuals. Taverns were no longer closed under general bans, and Muslims could frequent these venues without fear of punishment. While wine continued to be consumed, the variety increased with the addition of Bordeaux, Burgundy, Spanish, Rhine, Italian, Cypriot, and French wines. The 19th century also saw the rise of rakı, influenced by Muslims. Consequently, taverns, initially places for wine consumption, gradually became venues where rakı was predominantly consumed. Mastika (Chios rakı) and plain rakı became the most preferred types by the century's end. The Treaty of Balta Liman led to the diversification of alcohol types and consumption venues. Beer (barley juice) first emerged as a symbol of Europeanization, with beer halls becoming alternatives to taverns. Besides local beers like Bomonti and Nectar, imported beers such as Pschorr Brau, Espaten Brau, Liverpool's "ACR" beer, English beer, and various black and white beers from Bavaria, Vienna, Munich, and Pilsen were consumed. Some taverns, influenced by the demand for beer, started selling beer alongside rakı and wine, with some even adopting the name "beer hall" to keep up with the change. The opening of other venues like casinos, bars, and dance halls also caused some confusion in venue naming. These new venues offered other alcoholic drinks like cognac, champagne, liqueur, absinthe, and rum. Thus, by this period, while taverns became places mainly for rakı consumption, casinos, bars, and dance halls emerged as venues where all types of alcohol could be found and consumed.

The rapid modernization process, along with the impact of alcohol advertisements in periodicals, mobilized the conservative press. From the last quarter of the 19th century, writings aimed at raising awareness among the Ottoman subjects about the harms of alcoholic beverages started to draw attention, paralleling developments in Europe. Some writers published cautionary articles focusing on the harmful compounds and effects of alcohol rather than completely opposing alcoholic beverages. This individual anti-alcohol stance was institutionalized with the establishment of the Ottoman Society for the Prevention of Alcoholism in Istanbul in 1910, which carried out its activities through the press, pamphlets, and conferences. From the last quarter of the 19th century onwards, numerous articles highlighted the physical, mental, generational, and social harms of alcoholic beverages, sometimes emphasizing their religious prohibition and illegality. Doctors and intellectuals of the period supported the ulema by writing about the detrimental effects of alcohol on the body, family, and society, based on scientific data. By the end of the 19th century, periodicals replaced the bans imposed by the Ottoman State through legal decrees and edicts, driven by religious rulings and concerns for public order. Thus, by the third quarter of the 19th century, anti-alcohol sentiment had transformed into a social movement independent of political and religious interventions by the ruling authorities.

Kaynakça

A. Yayımlanmış Arşiv Kaynakları

- BOA, AE.MÇLB, 1/1, 29 Zilhicce 815 (1 Nisan 1413).
 Üsküdar Mahkemesi 5 Numaralı Sicil, (H. 930 - 936 / M. 1524-1530). (2010). (Yasemin Dağdaş v.dğr., haz.). (C. Yılmaz, ed.). İstanbul: İSAM Yay.
 Üsküdar Mahkemesi 51 Numaralı Sicil (H. 987 -988 / M. 1579 - 1580). 2010. (R. Günalan, haz.), haz.). (C. Yılmaz, ed.). İstanbul: İSAM Yay.
 Üsküdar Mahkemesi 56 Numaralı Sicil (H. 990 - 991 / M. 1582 - 1583). 2010. (H. Kazan & K. Yıldız, haz.), (C. Yılmaz, ed.). İstanbul: İSAM Yay.
 Üsküdar Mahkemesi 9 Numaralı Sicil (H. 940 - 942 / M. 1534-1536). (2010) (K. Yıldız, haz.). (C. Yılmaz, ed.). İstanbul: İSAM Yay.

B. Süreli Yayınlar

- Indicateur Oriental Annuaire-Almanach commerce.* (R. C. Cervati, haz.). İstanbul 1881, 1885, 1891.
 İkdâm, "Mülâhaza: Izrar-ı Müskirat", Birinci Sene, S. 51, 21 Eylül 1894, s. 2.
 İkdâm, "Müskirat ve Mazarratı", S. 120, 29 Teşrinisani 1894, s. 1.
 İkdâm, "Müskirat Aleyhinde", S. 2359, 20 Kânunusani 1901, s. 3.
 Sabah, "Sihhatinizi İspirtolardan Muhafaza Ediniz", S. 2239, 28 Ekim 1895, s. 4.
 Sabah, "Bomonti Birası", S. 3084, 22 Haziran 1898, s. 4.
 Sabah, "Muhtıra: Konyak ve Sair Müskirat ve Mesele-i Tağşiş", S. 6414, 10 Ağustos 1907, s. 1.
 İrtika, "Makale-i Mahsusa: Müskirat ve Mazarratı", 2. Sene, S. 58-10, 4 Mayıs 1900, s. 39-40.
 Servet-i Fünun, "İspirtosuz Osmanlı Kına Kına Hülasası", S. 441, 24 Ağustos 1899, s. 198.
 Servet-i Fünun, "Bir Müessese-i Sinaîye", S. 994, 25 Haziran 1910, s. 96.
 Tanin, S. 286, 19 Haziran 1909, s. 4.
 Tanin, "Birahane-i Minerva", S. 151, 1. Sene, 31 Kânunuevvel 1908, s. 4.
 Sabah, 1.Sene, S. 241, 1 Kânunuevvel 1876, s. 4.
 "Âlem-i İşret", *Dağarcık*, S 8, 1288/1871, s. 251-253.
 İkdâm, "Mülâhaza: İşret ve Men-i Mazarratı", S. 201, 6 Şubat 1310, s. 1.
 Sabah, 1.Sene, S. 22, 17 Mart 1876, s. 2.
 Sabah, 1.Sene, S. 54, 18 Nisan 1876, s. 2.
 Maarif, "Neş'e", S. 8, 11 Eylül 1891, s.116-117.
 Sabah, S. 2266, 24 Kasım 1895, s. 4.
 Sabah, "Pschorr-Brau", S. 2266, 24 Kasım 1895, s. 4.
 Sabah, "Ampilus", S. 2266, 24 Kasım 1895, s. 4.
 Sabah, "Bomonti Birası", S. 2480, 24 Nisan 1896, s. 4.
 Sabah, "Espaten Brau Birası", S. 2500, 14 Temmuz 1896, s. 4.
 Servet-i Fünun, "Brasserie Steinbruch", S. 283, 13 Ağustos 1896, s. 184.
 Sabah, "Konyak", S.2649, 10 Zilkade 1314/12 Nisan 1897, s. 4.
 Sabah, "De Jardin'in Malt Birası", S. 2904, 24 Aralık 1897, s. 4.
 Servet-i Fünun, "Damla Tedavi Olunur Mu", S. 406, 22 Aralık 1898, s. 128.
 Servet-i Fünun, "Vebal Şarabı", S. 410, 19 Ocak 1899, s. 160.
 Servet-i Fünun, "Bodu Şarabı", S. 416, 2 Mart 1899, s. 207.
 Servet-i Fünun, "Norry Şarabı", S. 421, 6 Nisan 1899, s. 40.
 Servet-i Fünun, "Mesud Aile", S. 434, 6 Temmuz 1899, s. 143.
 Servet-i Fünun, "Hem Zevk Hem Tedavi", S. 439, 10 Ağustos 1899, s. 283.
 Beyan'ül-Hak, "Zarar-ı Müskirat", 1. Sene, S. 22, 1 Mart 1909, s. 502-504.
 Hikmet, "Müskirat Aleyhinde", S. 1, 22 Nisan 1910, s. 7-8.
 Tanin, "Osmanlı Men'i Müskirat Cemiyeti", S. 710, 23 Ağustos 1910, s. 3.

Arkadaş, "Şarap ve Rakının İnsana Olan Zarar ve Ziyanı", S. 7, 20 Kasım 1876, s. 3.
Servet-i Fünun, "İnsan Nasıl Kuvvet Kesb Eder, S. 437, 27 Temmuz 1899, s.165.

C. Diğer Eserler

- Ahmed Rasim. (1980). *Matbûat hatıralarından muharrir, şair, edib.* (K. Yetiş, haz.). İstanbul: Tercüman 1001 Eser,
- Ahmet Rasim. (1983). *Anılar ve söyleşiler.* (N. Erten, haz.). İstanbul: Çağdaş Yayınları.
- Altınay, A. R. (1923). *Türkiye tarihi.* İstanbul: Evrak-ı İslamiye Matbaası.
- Arpacı, M. (2015). Sağlam nesiller ya da dejenerasyon: Türkiye'de alkol karşıtı düşünce ve hareket (1910-1950). *Toplum ve Bilim*, S. 134, 30-54.
- Arslan, F. (2021). II. Meşrutiyet'ten Cumhuriyet'e Men'i Müskirat meselesi (1908-1926). (Doktora tezi). Erişim adresi: <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>
- Âşık Çelebi. (2018). *Meşâ'irü's-Şuara.* (F. Kılıç, haz.). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Aynî. (1993). *Sâkinâme.* (M. Arslan, haz.). İstanbul: Kitabevi.
- Ayşe Fahriye. (2018). *Ev kadını.* (T. Kut, haz.). İstanbul: Çiya Yayınları.
- Bahadır, S. C. (2012). 16. Yüzyıl Klasik Türk şiirinde şarap ve şarapla ilgili unsurlar. (Doktora tezi). Erişim adresi: <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>
- Baronyan, H. (2014). *İstanbul mahallelerinde bir gezinti.* (P. H. T. Babek, çev.). İstanbul: Can Sanat Yayınları.
- Bira fabrikası şube müdürlüğü.* (1978). "Malt, Malt Hülasası ve Bira Mayası Nedir?". *Tekel Aylık Haber Bülteni*, S. 1.
- Blaisdell, C. D. (1979). *Osmanlı İmparatorluğu'nda Avrupa malî denetimi.* (A. İ. Dalgıç, çev.). İstanbul: Doğu-Batı Yayınları.
- Bozkurt, G. (2010). *Batı hukukunun Türkiye'de benimsenmesi: Osmanlı Devleti'nden Türkiye Cumhuriyeti'ne resepsiyon süreci, 1839-1939.* Ankara: TTK Yay.
- Çidal, O. (2021). *İbrahim Tırsî divanı'nda sosyal hayat.* (Yüksek lisans tezi). Erişim adresi: <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>
- De Amicis, E. (1986). *İstanbul.* (B. Akyavaş, çev.). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- De Busbecq, O. G. (2013). *Türk mektupları.* (D. Türkömer, çev.). İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- De La Motraye. (2007). A. *La Motraye seyahatnamesi.* (N. Demirtaş, çev.). İstanbul: İstiklal Kitabevi.
- De Nerval, Gérard. (2012). *Doğu'da seyahat.* (S. Hilav, çev.). İstanbul: YKY Yay.
- Dernschwam H. (1992). *İstanbul ve Anadolu'ya seyahat günlüğü.* (Y. Önen, çev.). Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Doğan, G. (2010). *Edirneli Nazmî divânı (transkripsiyonlu metin-inceleme).* (Doktora tezi). Erişim adresi: <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>
- du Velay, A. (1978). *Türkiye maliye tarihi.* Ankara: Maliye Bakanlığı Tetkik Kurulu Neşriyatı.
- Eldem, E. (2017). A French view of the Ottoman-Turkish wine market, 1890-1925", *Of Vines and Wines: The Production and Consumption of Wine in Anatolian Civilisations, Ancient Near Eastern Studies*, Supplement 51, (T. Lucienne & P. Şenocak, ed.).
- Erdal, S. vd. (2020). *Meşrutiyet'ten Cumhuriyet'e Türkiye'de içki ile mücadele ve Hilâl-i Ahdar cemiyeti (1908-1927).* İstanbul: Kitabevi.
- Eren, E. (2005). *Geçmişten günümüze Anadolu'da bira.* İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Erdinçli, İ. (2021). *Keyif günah ve suç arasında Osmanlı'da meyhaneler ve müdavimleri.* İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

- Erdoğan, İ. (2012). *Tanzimat'tan I. Dünya Savaşı'na kadar Osmanlı'da birahaneler ve birahaneçilik (İstanbul ve İzmir örneği)*. (Yüksek lisans tezi). Erişim adresi: <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>
- Erdoğan, İ. (2023). Tanzimat öncesi İstanbul'da Yabancı elçiliklerin içki tedariki ve tüketimi. *Osmanlı Devleti'nin Diplomasi Tarihi- Makaleler 2*, Ankara: Altınordu Yayınları.
- Evliyâ Çelebi. (2014). *Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi seyahatnâmesi: İstanbul*. (S. A. Kahraman & Y. Dağlı, haz.). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Evliyâ Çelebi. (2014). *Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi: İstanbul, C. 2*. (S. A. Kahraman & Y. Dağlı, haz.). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Fuhrmann, M. (2014). Beer, The drink of a changing World: Beer consumption and production on the shores of the aegian in the 19th century. *Turcica*, 45. doi: 10.2143/TURC.45.0.3032666
- Gelibolulu Mustafa 'Âli. (1997). *Gelibolulu Mustafa 'Âli ve Mevâ'idü'n-Nefais fi-Kavâ'idü'l-Mecâlis*. (M. Şeker, haz.). Ankara: TTK Yay.
- Georgeon, F. (2008). Osmanlılar ve içiciler: On dokuzuncu yüzyılda İstanbul'da alkol tüketimi. (C. D. Kut, çev.). *Yemek ve Kültür*, S. 13, 49-63.
- Georgeon, F. (2023). *Rakının ülkesinde / Osmanlı İmparatorluğu'ndan Erdoğan Türkiye'sine şarap ve alkol (14.-21. yüzyıllar)*. (R. Akman, çev.). İstanbul: İletişim Yayınları.
- Hiç, V. (1968). Dodinûn Gazinosu, *İstanbul Ansiklopedisi*, (C. IX, s. 4639-4640), (R. E. Koçu, ed.). İstanbul: Koçu Yayınları.
- İbn Rüşd. (2015). *Bidâyet'ül-Müctehid ve Nihâyetü'l-Muktesid*, C. 2, (A. Meylânî, çev.). İstanbul: Ensar Neşriyat.
- İbn Rüşd. (2015). *Bidâyet'ül-Müctehid ve Nihâyetü'l-Muktesid*, C. 2, (A. Meylânî, çev.). İstanbul: Ensar Neşriyat.
- İbrâhim Halebî. (1980). *Mültekâ tercümesi mevkûfât*, C. I, (Mehmed Mevkûfâtî, şerh.), (A. Davudoğlu, sad.), (Ş. Gürel & Z. Tatlılı, haz.). İstanbul: Sağlam Kitabevi.
- İpekten, H. (1996). *Divan edebiyatında edebî muhitler*. İstanbul: Millî Eğitim Bakanlığı Yayınları.
- Kabagöz, M. C. (2016). *Eğlenirken modernleşmek*. Ankara: Heretik Yayıncılık.
- Kazgan, H. (2002). Duyunu Umumiye"ye bırakılan alkollü içki vergileri, *Finans Dünyası*, S. 149, 96-99.
- Keskin, N. İ. (2009). *Sosyal hayatın 17. yüzyıl dîvân şiirine yansımaları ve anlam çerçeveleri*, (Doktora tezi). Erişim adresi: <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>
- Koyuncu, D. T. (2019). *Osmanlı İmparatorluğu'nda alkollü içeceklerin (arak ve şarap) üretimi, ticareti ve tüketimi: 1792-1839 İstanbul örneği*. (Doktora Tezi). Erişim adresi: <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>
- Köse, Y. *Dersaadet'te tüketim (1855-1923)*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Kutan, Ö. Ç. (2019). İstanbul meyhaneleri. *Meyhane Kitabı*, (E. Gürsoy Naskali, ed.). Kitabevi, İstanbul, 5-37.
- Kütükoğlu. M. S. (2013). *Balta Limanı'na giden yol: Osmanlı-İngiliz iktisadî münasebetleri*. Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- Latîfî. (2000). *Tezkiretü'ş-Şu'arâ ve Tabsiratü'n-Nuzamâ (inceleme-metin)*. (R. Canım, haz.). Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yay.
- Mansel, P. (2011). *Konstantiniyye dünyanın arzuladığı şehir 1453-1924*. (Ş. Erol, çev.). İstanbul: Everest Yayınları.
- Matthee, R. (2022). Introduction: alcohol production and consumption in the Modern Middle East, *Middle Eastern Studies*, Vol. 58, No. 2, 245-255. <https://doi.org/10.1080/00263206.2022.2007585>
- Mehmet Tefvik. (1991). *İstanbul'da bir sene*. İstanbul: İletişim Yayınları.

- Özcan, M. (2011). *Düÿûn-ı Umumiye idaresi ve Osmanlı iktisadı üzerine etkileri*. (Yüksek Lisans Tezi). Erişim adresi: <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>
- Özkan, Ö. (2005). *Divan şiirinde sosyal hayat (14. ve 15. Yüzyıl)*. (Doktora tezi). Erişim adresi: <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>
- Öztekin, Ö. (2004). *XVIII. yüzyıl divan şiirinde toplumsal hayatın izleri: divanlardan yansıyan görüntüler*. (Doktora tezi). Erişim adresi: <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>
- Öztürk, Y. (2017). *XIX. Yüzyıl arşiv belgelerine göre Osmanlı Devleti'nde içki ve yasakları*. (Yüksek Lisans Tezi). Erişim Adresi: <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>
- Pamuk, Ş. (2020). *Osmanlı ekonomisinde bağımlılık ve büyüme (1820-1913)*. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Pedro'nun zorunlu İstanbul seyahati*. (1995). (F. Carım, çev.). İstanbul: Güncel Yayıncılık.
- Rakı ansiklopedisi*. (2014). İstanbul: Overteam Yayınları.
- Reyhanlı, T. (1983). *İngiliz gezginlerine göre XVI. yüzyılda İstanbul'da hayat (1582-1599)*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Sağlam, M. H. (2014). *Osmanlı borç yönetimi: Düÿûn-ı Umumiyye 1879-1891, I-I*, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Sandalcı, M. (1997). Bira. *Tombak*, S. 14, 6-18.
- Samancı, Ö.(2006). 19. Yüzyıl İstanbul Mutfağı'nda Yeni Lezzetler. *Yemek ve Kültür*, 6, 86-96.
- Sandalcı, M. (2009). Osmanlı'da Bira Bahçeleri. *Bilim ve Ütopya*, (G. Bayer, söyleşi.). S. 182, 58-62.
- Serahsî. (2008). *Mebûsât*, C. 24, (M. Alak vd., çev.). (M. C. Akşit, ed.). İstanbul: Gümüşev Yayıncılık.
- Sevengil, R. A. (2014). *İstanbul nasıl eğleniyordu?* (S. Önal, haz.). İstanbul: Alfa Yay.
- Simyonidis, M. Ç. (2012). *İstanbulum tadım-tuzum, hayatım*. İstanbul: Som Kitap.
- Şahin, E. (2011). *Bâkî divanı'na göre 16. Yüzyıl Osmanlı toplum hayatı*. (Doktora tezi). Erişim adresi: <https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/tezSorguSonucYeni.jsp>
- Şahin, H. (2014). Selçuklu ve Erken Osmanlı döneminde Vefâiyye tarikatı. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, 70, 39-54.
- Şenyurt, O. (2021). Mekânın, zamanın ve eğlencenin sınırlarında Osmanlı'da gazinolar. *Mimarlık ve Yaşam Dergisi*, 6 (3), 947-967.
- Üsdiken, B. (1994). Eski Beyoğlu'nda, restaurant, birahane, bar, gazino ve meyhâneler-VIII. *Toplumsal Tarih*, S. 12, 25-30.
- Wratislaw, Baron W. (1981). *Anılar*. (M. S. Dilmen, çev.). İstanbul: Karacan Yayınları.
- Yılmaz, F. (2005). Boş vaktiniz var mı? veya 16. yüzyılda Anadolu'da şarap, eğlence ve suç. *Tarih ve Toplum*, 1, (241), 11-49.
- Zat, V. (1994). *Âdâbiyla rakı ve çilingir sofrası*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Zat, V. (2010). Galata meyhanelerinin görkemli dönemleri. *Gastro*, S. 54.