



Somut olmayan kültürel miras kapsamında geleneksel Türk meyhaneleri: Çanakkale örneği **Traditional Turkish taverns as intangible cultural heritage: the case of Çanakkale**

Erol DURAN^{a*}, Bahattin HAMARAT^b, Lokman GÜZEL^c, Mutlu CAN^d Fulya GÜMÜŞDAL^e

^{a*} Sorumlu Yazar, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, eroldurantr@yahoo.com, ORCID: 0000-0003-0116-3189

^b, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Turizm İşletmeciliği Bölümü, bhamarat@comu.edu.tr, ORCID: 0000-0002-6745-5785

^c Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, lmkn.gzll@gmail.com, ORCID: 0000-0002-6682-2088

^d Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, cm.mutlucan@gmail.com, ORCID: 0000-0002-0198-8378

^e Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, gumusdalf@gmail.com, ORCID: 0000-0003-0055-1243

Öz

Türkiye, tarih boyunca çok sayıda medeniyete ev sahipliği yapmış ve çeşitli kültürleri içerisinde barındıran bir ülke olmuştur. Bu kültürel farklılıklar etkileşim içerisinde kalarak farklı mutfak geleneklerinin ve yemek kültürlerinin ortaya çıkmasına katkı sağlamıştır. Eşi benzeri olmayan coğrafi konumu, iklimi, doğal güzellikleri ve günümüze kadar binlerce medeniyetin yaşadığı zengin tarihi ve kültürü ile Türkiye, mutfak kültürü olarak da çok zengin bir ülkedir. Araştırmada somut olmayan kültürel miras çerçevesinde geleneksel Türk meyhaneleri ele alınmış olup, meyhanelerin temelini oluşturan müdavimlik kavramı ve müdavimlerin meyhane kültürü ve kültürel ritüellerine ilişkin farkındalıkları irdelenmiştir. Alana ilişkin yazın incelendiğinde geleneksel Türk meyhaneleri üzerine yapılan akademik çalışmaların oldukça sınırlı sayıda olduğu görülmüştür. Bu doğrultuda yapılan araştırmanın Türk toplumunun geleneksel meyhane kültürüne ilişkin farkındalığına öncülük edeceği ve yazına katkı sağlayacağı öngörülmektedir. Araştırmada kapsamlı bir yazın taramasına ek olarak, nitel araştırma yöntemleri kapsamında görüşme tekniği kullanılmıştır. Bu çerçevede Çanakkale ilinde yaşayan geleneksel meyhane müdavimlerine yönelik yarı yapılandırılmış görüşme formu hazırlanmış ve alanda uygulanmıştır. Elde edilen bulgular, geleneksel meyhanelerin kendisine has ritüellerinin olduğunu, yeme içme adabı kavramının geleneksel meyhanelerde temel alındığını göstermiştir. Bunun yanında geleneksel meyhanelerin halk meclisleri gibi etkinlik gösterdiği, demlenmeye gitme ritüeli kapsamında toplumsal, ekonomik ve politik konuların siyaset üstü bir şekilde konuşulduğu, dostluk ve meyhane arkadaşlığı kavramlarının esas alındığı mekanlar olarak tanımlandığı belirlenmiştir. Ayrıca araştırma, günümüz meyhanelerinin gurme meyhanelerine dönüştüğü, eğlenme algısının ana motivasyon unsuru olduğu ve popüler kültürün etki alanına fazlasıyla girdiği için geleneksel meyhanelerden ayrıldığı algısı oluşmuştur.

Anahtar Kelimeler: Kültürel Miras, Geleneksel Meyhaneler, Meyhane Kültürü, Çanakkale

ABSTRACT

Turkey has hosted many civilizations throughout history and has been a country that hosts various cultures. These cultural differences contributed to the emergence of different culinary traditions and food cultures by remaining interaction. With its unique geographical location, climate, natural beauties and rich history and culture where thousands of civilizations have lived until today, Turkey has also become a very rich country in terms of culinary culture. Traditional Turkish taverns have been discussed within the framework of intangible cultural heritage, and the concept of regularity, which forms the basis of taverns, and the awareness of regulars about tavern culture and cultural rituals have been examined in the research. According to literature on the field, it was seen that the number of academic studies on traditional Turkish taverns are quite limited. In this context, it is being anticipated that the research conducted in this direction will lead Turkish society's awareness of traditional tavern culture and contribute to the literature. The interview technique was used within the scope of qualitative research methods in addition to a comprehensive literature review. The findings indicated that traditional taverns have their own rituals and the concept of eating and drinking etiquette is based on traditional taverns. Besides this, it has been determined that traditional taverns have been acted as public assemblies, defined as places where social, economic and political issues are discussed in a non-political manner within the scope of the ritual of going to the brewery, and the places where the concepts of friendship and tavern companionship have been taken on the base. In addition, the research has revealed perception of that today's taverns have turned into gourmet taverns, that the perception of having fun is the main motivating factor, and that they are separated from traditional taverns because of popular culture that heavily influenced.

Keywords: Cultural Heritage, Traditional Taverns, Tavern Culture, Çanakkale

GİRİŞ

Sanayi devriminin beraberinde getirmiş olduğu gelişmeler ülkeler arasındaki ticari ilişkileri artırmış, siyasal olarak ele alınan sınırları ortadan kaldırmış ve küreselleşmenin önünü açmıştır. Bu durum siyasi, ekonomik ve kültürel öğelerin belirlenen sınırların dışına taşarak yayılmasına yol açmıştır. Küreselleşmenin getirdiği yayılma ile birlikte kültür ve kültürel miras üzerinde çok sayıda olumlu veya olumsuz sonuç ortaya çıkmıştır. Bu süreç içerisinde birçok toplumun kültürel değeri değişime uğramış, metalaşmış ve kaybolma tehlikesiyle karşı karşıya kalmıştır (Türker ve Çelik, 2012). Bir başka ifadeyle, küreselleşme egemen toplumların kültürlerinin azınlık toplumların kültürleri üzerinde üstünlük kurmasını sağlamış ve kültürel çeşitliliğin azalmasına yardımcı olmuştur. Ancak, kültürel çeşitlilik, toplumsal çeşitliği

ifade ettiği (Lenzerini, 2011) ve karşılıklı anlayışın gelişmesine katkı sağladığı için korunması gerekmektedir (Wahed, Saad, Yusof ve Pital, 2021).

Kültürel çeşitlilik, kültürel mirasın yapı taşları arasında yer almaktadır. Kültürel çeşitliliğin fazla olduğu toplumlar kültürel miras açısından zenginliğe sahip olmaktadır. Kültürel mirasın zengin olduğu bölgeler turistlere önemli turistik çekicilikler sunabilmektedir. Bu kapsamda, kültürel miras önemli bir ekonomik unsur olarak kabul edilmektedir. Kültürel miras sadece turistler tarafından değil, yerel halk tarafından da deneyimlenmesi ve keyif alınması gereken olumlu ekonomik ve sosyal etkiler yaratabilecek bir bölgesel sermaye ya da kalkınma kaynağı olarak görülmektedir (Petronela, 2016). Ancak, kültürel mirasın ekonomik bir kaynak ya da sermaye olarak görülmesi toplulukların kültürlerinin metalaşmasına yol açabilmekte ve bir takım sorunları ortaya çıkarabilmektedir (Kim, Whitford ve Arcodia, 2019). Özellikle turizm ile birlikte farklı sosyal ve kültürel yapılara sahip toplumlar birbiriyle temas edebilmekte ve toplumsal değişimin hız kazanmasına yol açabilmektedir (Avcıkurt, 2003). Bu durum, yerel halk tarafından kültürel miras çerçevesinde sunulan ürün ve hizmetlerde değişimleri kaçınılmaz kılabilir. Bu noktada turizm, hem somut kültürel mirasın hem de somut olmayan kültürel miras unsurlarının metalaşmasında önemli bir rol oynamaktadır (Pekol, 2010; Atsız, 2022).

Somut olmayan kültürel miras (SOKÜM), kültürel çeşitlilik ve destinasyon pazarlaması için önemli bir unsurdur (Qiu, Zuo ve Zhang, 2022). SOKÜM, insanların birbirleriyle iletişim kurmasını sağlamakta, yanlış anlaşılma, nefret, şiddet gibi olumsuzlukları ortadan kaldırmakta, kültürel çeşitliliğe olan saygının artmasına yardımcı olmakta ve uzlaşmacı bir ortam oluşturmaktadır (UNESCO, 2015). Ayrıca, turizmin önemli bileşenlerinden biri olan boş zaman aktivitelerine etkileyebilecek zenginlikleri içerdiği açısından da önemlidir (Qiu ve Zuo, 2023).

Geleneksel Türk meyhaneleri de somut olmayan kültürel miras potansiyeli barındırmakta ve turizmin bir bileşeni olarak değerlendirilmektedir. Meyhaneler geçmişten günümüze kadar varlığını sürdürmekte ve Türk yemek kültüründen örnekler sunmaktadır. Ancak, teknolojinin gelişmesiyle birlikte insanların tüketim alışkanlıkları değişmiş ve diğer sektörlerde olduğu gibi turizm sektöründe de yenilikler ortaya çıkmıştır. Bu durum, yiyecek içecek sektöründe de değişimlerin önünü açmıştır (Duran, Hamarat ve Özmen, 2022). Türk yemek kültürünün içinde yer alan meyhaneler de sektörde varlığını sürdürebilmek için değişimlere ayak uydurmuştur. Bu nedenle, geleneksel Türk meyhaneleri kaybolmaya yüz tutmaya başlamıştır (Şimşek, 2021). Bu doğrultuda meyhanecilik, meyhane ritüelleri, meyhane lezzetleri, meyhane kuralları ve müdavimlik gibi değerler de kaybolma tehlikesi içerisine girmiştir. Literatür incelendiğinde geleneksel Türk meyhaneciliği kapsamında az sayıda çalışmaya rastlanılmaktadır. Bu çalışmada geleneksel Türk meyhaneleri somut olmayan kültürel miras kapsamında incelenmektedir. Ayrıca, meyhanelerin temelini oluşturan müdavimlik kavramı ve müdavimlerin meyhane kültürleri ve kültürel farkındalıkları irdelenmektedir.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

1. Somut Olmayan Kültürel Miras

Kültürel miras kavramının doğasını ve içeriğini anlayabilmek açısından öncelikle “kültür” ve “miras” kavramlarının irdelenmesi gereklidir (Blake, 2000). Gustaw Klemm tarafından, 19. yüzyılda “Cultur” kelimesine medeniyet ve kültürel evrim olarak yer verilmiştir. İngiliz Antropolog Tylor, Klemm’in bu çalışmasından etkilenerek kültür kavramının ilk bilimsel tanımını yapmıştır (Güvenç, 1979). Tylor’a göre kültür, “toplumun bir üyesi olarak insanoğlunun edindiği bilgi, inanç, sanat, töre/yasa, gelenek-görenek ve herhangi bir yetenek ve alışkanlıkları içeren karmaşık bir bütün” olarak tanımlanmaktadır (Tomlison, 1991: 4). Bu bütünün resmi ya da resmi olmayan yollarla nesilden nesle aktarılma gibi önemli bir özelliğe sahip olduğu bilinmektedir (Sharma ve Malhotra, 2007). Ancak, kültürün nesilden nesle aktarılabilmesi için üretilmesi, yaşatılması ve aktarılmasında katkısı olan bireyler arasındaki etkileşim kesintisiz bir şekilde devam etmelidir (Avcıkurt, 2003).

Miras kavramı da kültür kavramı gibi karmaşık ve geniş kapsamlı bir özelliğe sahip olduğu için farklı anlamlar yüklenabilmektedir (Yalçınkaya ve Güzel, 2022). İngilizce karşılığı “Heritage” olan miras kavramının kökeni varis anlamına gelen Latince “Hērēs” kelimesine dayanmaktadır (Klein, 1966). Genel anlamda miras, “geçmişten bize miras kaldığını düşündüğümüz her şey” olarak tanımlanmaktadır (Lowenthal, 2005: 81). Miras, doğal ve kültürel miras olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Doğal miras, toprak, su, hava, bitki, kaya, fosil, hayvan, mantar, mikroorganizma, ekosistem ve yaşam alanları gibi unsurları kapsamaktadır (Aird, 1994). Kültürel miras, “belirli bir yaşam görüşünü temsil eden ve bu görüşün tarihine ve geçerliliğine tanıklık eden insan yaşamının tezahürlerinden oluşmaktadır” (Prott ve O’Keefe, 1992: 307). Kültürel miras, somut ve somut olmayan kültürel miras olmak üzere iki kategoride sınıflandırılmaktadır (Timothy, 2011). Somut kültürel miras kültürel peyzajlar, arkeolojik alanlar, tarihi kentler, binalar, kültürel nesnelere taşınabilir kültürel varlıklar gibi maddi öğelerden oluşmaktadır (McKercher ve Cros, 2002). Yaşayan kültürel miras olarak

da yer verilen somut olmayan kültürel miras (Wahed vd., 2021), festivaller, tiyatro, dans, şölen, sözlü gelenekler, spor, eğlence, zanaatkarlık, mutfak kültürü, gösteri, dil ve inanış gibi unsurlardan meydana gelmektedir (Rusalic, 2009; Yönet Eren ve Ceyhun Sezgin, 2018).

Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütüne (UNESCO) göre somut olmayan kültürel miras (SOKÜM), toplulukların ve bireylerin nesilden nesile aktardıkları uygulamaları, bilgi ve becerileri ve bunlara bağlı olarak yapmış oldukları eserleri ve kültürel alanları ifade etmektedir. Söz konusu miras toplulukların çevresi, tarihi ve doğayla etkileşimine bağlı olarak sürekli gelişim göstermekte ve topluluklara kimlik kazandırmaktadır (UNESCO, 2003).

Somut olmayan kültürel miras “sözlü gelenekler”, “gösteri sanatları”, “toplumsal uygulamalar, ritüeller, şenlikli etkinlikler”, “doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar” ve “geleneksel el sanatları” olmak üzere kendi içerisinde beş alt kategoriye ayrılmaktadır. Sözlü gelenekler, atasözleri, bilmeceler, masallar, efsaneler, mitler, şiirler, şarkılar ve dualar gibi unsurları içermekte ve kültürün canlı kalmasını sağlamaktadır.

Somut olmayan kültürel miras gastronomik uygulamaları da bünyesinde barındırmaktadır. Burada yiyecek-içecek açısından yemek, ritüel, yöntem, pişirme araçları gibi bütün bir süreç kültürel miras unsuru olarak ele alınmaktadır (Parlak ve Yönet Eren, 2022). Örneğin 2016 yılında somut olmayan kültürel miras listesine dâhil edilen Belçika’nın “Bira Kültürü” bira üretiminden tüketimine kadar olan bütün süreci kapsamakta ve “doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamalar”, “sosyal uygulamalar, ritüeller ve şenlikli etkinlikler” ile “geleneksel el sanatları” başlıkları altında değerlendirilmektedir (UNESCO, 2016). Ancak, geleneksel Türk meyhanelerinin kendine özgü gelenek ve ritüelleri olmasına rağmen somut olmayan kültürel miras kapsamında yeterince irdelenmemektedir. Oysaki geleneksel meyhaneler asırlardır Anadolu topraklarının bir parçası olmuş ve Osmanlı Devletinden sonra da Türkiye Cumhuriyeti’nde kendine özgü ritüelleri ile önemli bir kültürel faaliyet olarak varlığını sürdürmektedir.

2. Somut Olmayan Kültürel Miras Kapsamında Meyhaneler

2.1. Bir Gelenek Olarak Meyhane

Meyhane kavramı etimolojik açıdan incelendiğinde Farsça kökenli olduğu görülmektedir. Bu kavram şarap (mey) ve ev (hane) anlamlarına gelen iki ayrı kelimenin birleşiminden türetilmiştir (Sami, 1899: 1440). Osmanlıca Sözlüğünde meyhane kavramına “şarap, içki içilen ve satılan yer” olarak yer verilmiştir (Devellioğlu, 2013: 741).

Günümüz Post-modern toplum yapısı içerisinde “Mey/içki” kelimesi genel hatlarıyla “alkollü içecekleri” tarif etmek amacıyla kullanılmaktadır. İnsanoğlunun bir arada yaşamaya başladığı ilk dönemlerden beri alkollü içecekler bulunan coğrafyanın özellikleri çerçevesinde değişim göstermekle beraber toplumsal hayatın önemli bir parçası ve dönem dönem de ilahi ritüellerin ana unsuru olarak kullanılmıştır. Bu kapsamda Sümerler ve Mezopotamya kavimlerinde yaygın olarak tüketilen içecekler arasında yer alan alkollü içecekler tanrılara sunulan kutsal içecek, baharın gelişini kutlamak amacıyla düzenlenen etkinliklerde keyif ve reha veren içecek ve bunun gibi pek çok noktada kültürün bir parçası şeklinde tüketilmiştir. Bunun yanı sıra Sümerlerden günümüze kadar gelmiş olan bazı şiirlerde de kendini göstermiştir. Sümer şiirlerinde yer alan kadın sakiler bunun en bilinen sembollerinden biri olarak kabul edilmektedir. Tarihsel süreç içerisinde alkollü içeceklerin tüketildiği mekânların yaygınlaşmaya başlamasıyla birlikte Hammurabi Kanunları başta olmak üzere çeşitli kanun maddeleri içerisinde içki, içki içmek ve meyhanecilik gibi hususlara da yer verilmiştir (Akbulut, 2016).

Hristiyanlık dininde alkollü içeceklere yer yer kutsal bir içecek anlamı yüklenmiştir. Özellikle şarap, “İsa’nın kanı” olarak adlandırılmıştır. Musevilik inancına bakıldığında alkol; sarhoş olmamak koşuluyla dinsel gelenekler arasında yer almakta ve Tevrat içerisinde şarap, “kullanılan en eski ilaç” olarak ifade edilmektedir. Ancak, İslamiyet ile birlikte alkol, rehavet verdiği için tamamen yasaklanmış ve haram kılınmıştır (Öncü, Ögel ve Çakmak, 2001).

Dolayısıyla kökenini Sümerlere kadar götürmenin mümkün olduğu meyhaneler, 15. ve 16. Yüzyıllara gelindiğinde Avrupa’da özel bir gastronomi mekânı olarak sıklıkla tercih edilmiştir. Meyhane ve meyhane kültürü özellikle Fransa’da gastronomi alanında kendini göstermiştir. 18. yüzyılda, sıcak, konforlu ve toplumun her kesimine açık bir mekân olma özellikleri ile dikkat çekmiş ve Avrupa toplumu tarafından rağbet görmüştür. 18. Yüzyıl Avrupası’nda meyhaneler insanlar tarafından bilgi alışverişi, iş görüşmesi, kutlama, siyasi toplantıların yapıldığı mekânlar olmuşlardır. 1710 yılında Paris’te 5.000 meyhane ve 1735 yılında Londra’da 10.000’in üzerinde meyhane olduğu bilinmektedir (Erdinçli, 2023).

Bu dönemlerde İslam coğrafyasında içki içilmesine, üretilmesine ve ticaretinin yapılmasına izin verilmediği görülmektedir. Bu bağlamda Osmanlı Devleti’nde de aynı şekilde gayrimüslimlere pek dokunulmamakla birlikte Müslüman ahalinin içki ile ilgili faaliyetleri gerçekleştirmesine izin verilmemiştir. Dolayısıyla Osmanlı İmparatorluğu

farklı dinlere mensup insanların birlikte yaşadığı bir devlet yapısına sahip olduğu için farklı uygulamalar ile karşılaşmak mümkün olmuştur. Müslümanlar için yasaklanmış olan içki ile ilgili uygulamalara bazı şartlara bağlı kalmak koşuluyla gayrimüslimler için izin verilmiştir (Köse, 2007; Akbulut, 2016).

Osmanlı Devletinde meyhanecilik Fatih Sultan Mehmet dönemine kadar uzanmaktadır. Fatih Sultan Mehmet'in 1453 yılında İstanbul'u fethetmesi ile birlikte meyhanecilik kültürü Bizanslılardan Osmanlı Devletine kazandırılmıştır. Bu dönemde meyhaneler Galata'da faaliyet göstermişlerdir (Çokuğraş, 2016). Söz konusu dönemde faaliyet gösteren meyhaneler gayrimüslimler tarafından işletilmiş ve içki dağıtımı da yine aynı şekilde sadece gayrimüslimler tarafından yapılmıştır. 16. yüzyıldan itibaren meyhaneler çeşitli meze ve yiyecekler eşliğinde içki tüketilen bir sosyalleşme ve eğlence mekânına dönüşmeye başlamış ve sayılarında artış gözlemlenmiştir. 16. yüzyılda sadece İstanbul'da 1500 meyhane olduğu bilinmektedir (Erdoğanlı, 2020a; Erdoğanlı, 2023). Bu meyhanelerin işletilmesi Rumlar ve Yahudiler tarafından yapılmıştır (Ak ve Hanılçe, 2024).

Osmanlı Devletinde "gedikli" ve "koltuk" olmak üzere iki tür meyhane bulunmaktaydı. Ruhsatlı olan meyhaneler "gedikli" ruhsatsız olanlar ise "koltuklu" meyhaneler olarak adlandırılmakta olup (Büke Hoşgör, 2022) bu meyhaneler, lonca sisteminde kayıt altına alınmış mekânlardır. Ancak, 20. yüzyılda loncaların kaldırılmasıyla birlikte sistem son bulmuş, gündün güne bu loncaya bağlı meyhaneler konseptlerinde ve hizmet tarzlarında değişimlere giderek farklılaşmışlardır (Çokuğraş, 2016).

Tanzimat dönemi ile beraber modernleşme süreci başlamıştır. Bu dönemde eğlence hayatına yansıyan en belirgin özellikler gazinoların açılması, birahaneler, barlar gibi batı kökenli mekânların yaygınlaşması olmuştur. Meyhane ve meyhane kültürü içerisinde 1875-1880 yılları arasına kadar bulunmayan bazı özellikler de batı kökenli eğlence mekânlarının yaygınlaşması ile birlikte meyhane kültürüne entegre olmuştur. Daha öncelerden sini-tabure kullanılan meyhanelerde masa-sandalye düzeni yerini almıştır. Bununla beraber meyhanelerde, masaların üzerinde tuzluk ve biberlik bırakılmaya ve tüm masaların üzerine beyaz örtüler serilmiş, porselen tabaklar ve madeni sofra takımları kullanılmaya başlanmıştır. Masa-sandalye kullanımının ve masa düzenlemesinin yaygınlaşması ile beraber meyhanelerde şarap yerini rakının tüketimine bırakmıştır. 1800'lü yıllarda II. Abdülhamid'in yasal düzenlemeler getirmesi ile beraber günümüzdeki rakının ilk örnekleri üretilmeye başlanmış ve tezgâhların üzerinde yerini almıştır. Bu dönemlerde büyük önem kazanan cam ve kristal zanaatı ile ilgilenen zanaatkarlar rakının özel olarak üretilmiş olan bardaklarda içilmesi gerektiğine vurgu yapmış ve böylece karafaki, karlık, sürahi, su bardağı ve rakı için özel üretilmiş olan ufak kadeh formları ortaya çıkmıştır (Harmandar, 2019).

19. yüzyılın sonundan günümüze doğru gelinen tarihsel süreç içerisinde meyhaneler İstanbul'un farklı kimlik yapıları ile birlikte kültürel olarak harmanlanmış ve oldukça fazla rağbet gören mekânlar haline gelmiştir. 1980'li yıllara kadar kendi kimliğinde çok kültürlü bir atmosferi barındıran meyhaneler mütenalaşma akımının etkisi ile beraber büyük ölçüde lüks balık lokantaları biçimini almış ve otantik meyhaneler tamamen ortadan kalkmıştır. 1990'lı yıllara gelindiğinde yemeğin daha ön planda olduğu, kalabalık sofraların ve çok çeşitli yiyeceklerin masaları süslediği bir döneme kapılarını aralamışlardır. Geleneksel meyhanelerin önemi yitip gitmiş ve bununla beraber kültürü neredeyse unutulmaya yüz tutmaya başlamıştır (Georgeon, 2002; Kaynar, 2014; Koçu, 2015).

2.2. Geleneksel Meyhanelerde Müdavimlik

Türk kültürünün ilk etkileşimlerinde belirli sınırlar içerisinde alınmış olmasına rağmen meyhaneler zamanla katılım sürekliliği gösteren kişilerin özelliklerine göre, sosyal hayatı ve günlük sosyal yaşamını etkileyecek sohbetlerin gerçekleştirildiği mekânlar olmuşlar haline gelmişlerdir (Erdoğanlı, 2020b). Bu bağlamda müdavimlik kavramı özellikle meyhane katılımcıları için kullanılan bir kelime haline gelmiştir.

Müdavimlik kavramı Türkçeye Arapçadan geçmiş ve "*bir yere sürekli olarak gidip gelen kimse*" anlamıyla kullanılmaktadır (TDK, 2024). Geçmiş dönemden günümüze kadar bir mekâna süreklilik gösteren kişilere müdavim sıfatı verilmektedir. Geleneksel olarak bu sıfatı kişiye meyhane sahipleri ve çalışanlar atfedebilmektedir.

Müdavimlik kavramı bağlılık/sadakat kavramları ile yakından ilişkilendirilmektedir. Söz konusu kavram başka mekân tercihlerinde direnç gösteren kişi olarak da tanımlanmaktadır (Ayhan, 2023). Müdavimlerin mekânlar için gösterdiği pozitif davranışları ve devamlılıkları mekânı ziyaret edenleri de etkilemektedir. Bu etkileşimler mekânlara yeni müdavimler kazandırabilmekle birlikte müdavim dışındaki ziyaret edenlerin mekânla bireysel bir bağlantısı olmasa bile bağlılık geliştirme ihtimalini yükseltebilmektedir (Backlund ve William, 2004). Bu çerçevede müdavimlik davranışının bir meyhane için sadece sürekli katılım gösteren bireyden çok daha fazlasını ifade etmek mümkündür. Aynı zamanda bu davranışsal ritüel geçmişten günümüze kadar gelmiş ve gelenek olarak oturmuş alışkanlıklar olarak da

değerlendirilmektedir. Bu gelenekselleşen alışkanlığın günümüzde hala varlığını göstermekte oluşu, söz konusu geleneğin aynı zamanda gücünü de yansıtmaktadır (Çağlayan, 2013).

3. Geleneksel Meyhane Gastronomisi

Meyhanelerde başlangıçta içecek olarak şarap tüketilmiştir. 16. yüzyılda rakının keşfedilmesi ve tarihsel süreç içerisinde meyhanelerin Türk kültürüne entegre olması ile birlikte 18. yüzyılın sonlarında şarap, yerini yavaş yavaş rakıya bırakmaya başlamıştır. Ancak, Osmanlı Devletinde azınlık kesimi oluşturan gayrimüslimler ağırlıklı olarak şarap tüketimine devam etmişlerdir (Zat, 2002; Acurof ve Acurof, 2010; Kaynar, 2022). Geleneksel meyhanelerde şarap ve rakının yanında yiyecek olarak genellikle meze tercih edilmiştir. Meze kelimesinin kökeni Farsça'ya dayanmakta ve birden fazla anlam içermektedir. İlk kullanımında meze, "tat", "lezzet" ve "zevk" anlamlarına gelmektedir. İkinci kullanımda "içki (işret) arasında yenen çerez" anlamı bulunmaktadır (Sami, 1899: 1331). Yine benzer şekilde Osmanlıca Sözlüğünde meze kelimesi "tat", "lezzet", "çeşni" ve "içki içilirken yenilen şey, çerez" anlamlarında yer almaktadır (Devellioğlu, 2013: 744). Bu noktada, içkinin yanında küçük porsiyonlarda servis edilen yiyeceklerin tamamı meze olarak kabul edilmektedir (Öney, 2022).

Mezeler her zaman meyhanelerin vazgeçilmez bir parçası olmuştur. Özellikle rakının lezzetini ve doğasını tamamlaması konusunda önemli bir rol oynamışlardır (Zat, 2012). Ancak, 16. yüzyılda meyhanelerde içki olarak genellikle şarap tüketimi ön plana çıkmıştır. Şarap eşliğinde yarı pişmiş kebab, ekşili çorba, kavurma, pavurya, ıstakoz, karides, havyar, midye ve meyve gibi çeşitli yiyecekler sunulmuştur. Ayrıca kuzu, tavuk, koyun ve özel bir yiyecek olarak oğlak çevirme tüketilmiştir. 17. yüzyılda meyhanelerin sofralarını deniz balıkları, ıstakoz, midye, havyar, tuzlu sardalye, denizkestanesi, tarak, ıstiridye, sülüne, limon, portakal, zeytin ve zeytinyağı gibi yiyecekler süslemiştir. 18. yüzyılın sonlarında meyhanelerde ilk sırada balık yumurtası, pastırma ve havyar gibi mezeler yer almıştır. Bunlara hemen arkasından deniztarığı, ıstakoz ve midye eşlik etmiştir. Balık turşusu, sardalye, sığirdili, kavurma, kuş kebabı, söğüş ve büryan, şarap ile birlikte tüketilen diğer mezeler olmuştur. Bunların yanı sıra peynir, ceviz, kestane, badem, fıstık, şekerli leblebi, hünnap, fındık, kiraz, armut, elma, nar, çilek, incir, üzüm, kavun, karpuz, kızılıçık, şeftali, ayva, alıç, habbüllemez (Abdülleziz bitkisinin meyvesi), hurma ve her tür yaş ve kuru meyve meze olarak kullanılmıştır (Erdoğanlı, 2023).

Geleneksel meyhaneler tarihsel süreç içerisinde yaşanan gelişmelerden etkilenmiş ve meze çeşitliliği açısından zenginlik kazanmıştır. Özellikle 1838 yılında Balta Limanı anlaşması Türk mutfağının zenginleşmesini sağlamıştır. 19. yüzyılın ortalarından itibaren meyhanelerde rakı-balık ilişkisi ön plana çıkmaya başlamıştır. 19. yüzyılın ikinci yarısından 20. yüzyılın başlarına kadar olan dönemde, meyhanelerde çok sayıda meze ve yiyecek sunulmuştur. Bu dönemde meze ve yiyecek olarak genellikle kekikli külbastı, sarma, midye, ciğer tavaları, sardalye ve likorinoz gibi tuzlanmış balıklar, siyah ve beyaz havyar, çeşitli balık ızgaraları ve deniz mahsulleri salataları, pastırma, sucuk ve çeşitli meyveler, kırmızı et, köfte, şiş kebabı, pırzola, kuzu söğüşü, işkembe tuzlaması, ciğer kebabı, tavası, pilâkisi, sardalye, çiroz, ringa, ançüz, her tür taze balık, sarı ve siyah havyar, midye tavası, pilâkisi, salatası, ıstiridye, ihtinya (bir midye türü), pavurya, ıstakoz, karides şeklinde deniz mahsulleri tüketilmiştir. Ayrıca Çerkez tavuğu, kaz ciğeri ve ezmesi ile her türlü salata, peynir, muska böreği, turp, turşu, yoğurt, cacık, zeytin ve zeytinyağlı çeşitleri, pastırma, sucuk ve yumurta da meze olarak kullanılmıştır. Bu yiyeceklerin dışında balık, midye, bumar, dalak, yaprak, lâhana, patlıcan, biber ve domatesten yapılan dolmalar, reçel, keten ve tahin helva, baklava ve kaymak da mezeler ve yiyecekler arasında yerini almıştır (Erdoğanlı, 2023). Günümüzde meyhanelerde söz konusu yiyeceklerin dışında havuç tarator, acılı atom, köpeoğlu mancası, yoğurtlu semizlik, biber borani, ıspanak borani, haydari gibi yoğurtlu ve kabak çiçeği dolması, biber dolması, deniz börülcesi, taze fasulye, kaya kuruğu, şevketi bostan, acılı ezme, enginar, brokoli salatası gibi zeytinyağlı mezelerin sunulduğu bilinmektedir. Ancak çorbalar, sulu yemekler ve tatlıların birçoğu hiçbir şekilde meze listesinde yer almamaktadır (Öney, 2022).

4. Meyhane Gelenekleri ve Ritüelleri

Meyhaneler, Osmanlı Devletinin belirli dönemlerinde sınırlılıklar ve yasaklara sahip olan mekânlar olarak varlığını sürdürmüştür. Bu dönemlerde mekânın meyhane olduğunun vurgusunu yapmak amacıyla kapılarının önüne gemi, deve yumurtası, büyük bir fener veya Süleyman mührü gibi semboller koyulmuştur. Tarihsel süreç içerisinde ikonik bir hal alan bu figürler meyhaneler için olmazsa olmaz semboller haline gelmiş ve mutlaka kapıların önünde yer alması gereken eşyalar olarak görülmüştür (Erdoğanlı, 2019).

Meyhanelerde sıklıkla karşılaşılan ritüeller arasında rakı ritüelleri yer almaktadır. Rakının içilme zamanına göre çeşitli mezeler, yiyecekler ile ritüel haline gelmiş vakitler bulunmaktadır. Sabuh olarak adlandırılan sabahın erken saatleri bohem kesimin o dönemler rakı içmek için tercih ettiği zamanlar olarak görülmektedir. Akşam içkiyi fazla kaçıran kişiler

sabuh mahmurluğunu üzerinden atmak için sabahın erken saatlerinde mutlaka sabah rakısı içerek güne başlamışlardır. Bunun yanı sıra özellikle Antakya'da uygulanan bir başka ritüel olan “*kuş ötümü*” ritüeli bulunmaktadır. Gün doğduktan sonra bir araya gelen arkadaşlar, mercimek çorbası, katıklı ekmek, kısır, çiğköfte ve sakatat veya kuşbaşı et ile rakı masası kurar ve birkaç saat vakit geçirdikten sonra yeniden evlerine döndükleri bilinmektedir. Rakı ritüellerinden bir diğeri ise rakının soğutulma şekli ile ilgilidir. Rakının konulacağı karafaki, rakı ve rakı suyu buzdolabında bekletilir ve servis yapılırken önce su ardından rakı katılarak yapılmaktadır. Rakının içine ayrıca buz atılmamaktadır. Rakı soğutulacağı zaman masalarda tuzluk biberlik gibi masanın olmazsa olmazı şeklinde yerini alan *karlık* kullanılmalıdır (Kesmez ve Aydın, 2014).

Geleneksel meyhanelerde meze seçimi meze dolabından ve tepside olmak üzere iki şekilde yapılmaktadır. Meyhanenin konumu ve müşteri ağırlama kapasitesine bağlı olarak mezeleri sunum şekilleri farklılık göstermektedir. Mezelerin dolaptan seçimi ile genellikle şehir meyhanelerinde karşılaşmaktadır. Burada müşteriye birden fazla meze çeşidi sunulmakta ve müşterilerin daha fazla meze tercih etmeleri sağlamaktadır. Bu duruma ek olarak semt meyhanelerinde müşteri ağırlama kapasitesi az olduğunu için dolap koymak yerine mutfakta hazırlanan ahşap ve gösterişli tepsilere masalara götürülerek müşterilerin tercihlerine sunulmaktadır (Şensılay, 2022).

Müdavimlerin geleneksel meyhanelerde içki tüketimi için oluşturdukları sohbet ortamının destekleyici unsuru olarak rakı göze çarpmaktadır. Rakı eşlikçisi olarak meze tercih edilmektedir. Meyhanede buluşmanın temel etkeni sohbet etmek olduğu için ana yemek tüketilmemektedir. Bu sofralarda mezeler küçük porsiyonlar halinde ve garnitürler ile süslenecek servis edilmektedir (Zat, 2002).

Meyhane ritüellerine ek olarak geleneksel meyhaneleri tercih eden müdavimlerin kendine ait içki tükettikleri bardaklar ve içki tüketimini gerçekleştirdikleri masalar her zaman aynı olmaktadır. Bu doğrultuda müdavimlerin kullandıkları eşyalar başka bir müdavimin kullanımına sunulmamaktadır (Acurol ve Acurol, 2010).

5. Çanakkale'nin Geleneksel Meyhaneleri

Çanakkale'nin coğrafi ve stratejik konumu, kent halkının sosyal yaşam ve eğlence kültürünün gelişiminde önemli etkilere sahip olmuştur. Çanakkale, Osmanlı devletinin birden fazla kültürlü yapısını yansıtan şehir olarak nitelendirilmektedir. Özellikle Tanzimat döneminden sonra kentin kültürel ve ekonomik etkinliği oldukça artmıştır. Osmanlı Devleti tarafından azınlıklara verilen imtiyazlar neticesinde Türklere sonra kente ilk kez Ortodoks Rumlar göç etmişlerdir. Rumların yanı sıra kentte Yahudiler ve Ermeniler de yaşamlarını sürdürmüşlerdir. Kentin genellikle kıyı kesimlerinde Rumlar, Ermeniler ve Yahudiler kırsal kesimlerinde Müslümanlar yaşamışlardır. Dolayısıyla kentte yaşayan nüfusun yarısından fazlasını gayrimüslim yerleşimciler olmuştur (Yurt Ansiklopedisi, 1982; Korkmaz, 2005; Şahin, 2021).

Çanakkale'de yaşayan farklı milletler şehrin kültürel çeşitliliğinin artmasında etkin rol almışlardır. Çanakkale'nin birden fazla dini yapı ve kültüre ev sahipliği yapması kültürlerin etkileşim içinde olmasını sağlamıştır. Kentte yaşayan gayri Müslimlerin alışkanlıkları kent merkezinin sosyal yaşamının belirleyicileri olduğu bilinmektedir. Kentteki gayri Müslimlerin varlıkları kentin mimari yapısından tüketim alışkanlıklarına kadar halkın sosyal yaşamının her noktasına etki ettiği görülmektedir. Gayri Müslimlerin içki tüketimi kent merkezinde buluşmak, görüşmek ve sohbet etmek amaçlı birçok mekân açıldığı bilinmektedir. Bu mekânlar genellikle meyhane, tektekci ve lokanta olarak göze çarpmaktadır (Atabay, 2019).

Şahin (2021) 1940 yılında Ziya Sürgit'in kent kıyısında arkadaş, eş ve dostlarıyla vakit geçirmek için Ziya'nın yeri adında meyhane açtığını vurgulamaktadır. Ardından Ziya Sürgit'in torunu Ertuğrul Sürgit'in günümüzde bu meyhaneyi Yalova Restoran adıyla işlettiği bilinmektedir. Bu duruma ilave olarak 1950 yıllarında mekânın bitişiğinde Kırık Çatal adında başka bir meyhane olduğu ifade edilmektedir. Meyhanenin sahibi Siyami Bey olarak bilinmektedir. Söz konusu meyhane adını servis esnasında kullandığı çatalların bir dişinin kırık olmasından almaktadır. Çanakkale'de daha önce varlık gösteren diğer meyhaneler; Çelebon Penso, Jak'ın Meyhanesi, Demirkapılı Avram adında “Tektekçiler” şeklinde sıralanmaktadır (Atabay, 2019; Şahin, 2021).



Görsel 1. Yalova Restoran ve Kırık Çatal Meyhanesi (Akt. Güneş Şahin, 2021).

Görsel 1’de yer alan Yalova Restoran geleneksel meyhane kültüründen uzak bir şekilde hala varlığını sürdürmektedir. Ancak, Kırık Çatal meyhanesi artık faaliyet göstermemektedir. Bunun temel nedeni günümüzde teknolojinin gelişmesi ve insanların tüketim anlayışının değişmesiyle birlikte meyhane kültürünün azaldığı olarak görülmektedir. Çanakkale kentinde az sayıda geleneksel meyhane bulunmaktadır. Çanakkale kentinin tarihi dokusunu kültürel yapısını yansıtan meyhaneler günümüz eğlence, yeme-içme ve hizmet anlayışının farklılaşmasıyla değişimlere uğramışlardır. Çanakkale kentinde Mor Salkım Meyhanesi, Chanak Restoran ve Aynalı Meyhane ve Yalova Restoran gibi işletmeler varlıklarını sürdürmeye çalışmakta olup babadan oğula miras olarak kalmış veya başka bir aileye devredilmiş ve hala varlıklarını sürdürmektedirler. Somut olmayan kültürel miras kapsamında ele alınan bu meyhanelerde çeşitli ritüeller, yeme-içme alışkanlıkları ve hizmet anlayışlarının bir sonraki nesille miras olarak kalmasını hedeflemekte ve söz konusu mirasın aktarılmasına titizlik gösterilmektedir. Meyhane, meyhanecilik ve müdavimlik geçmişten günümüze Anadolu topraklarında yaşayan toplumların çeşitli kültürlerinin birbirlerinden etkilenerek oluşturduğu homojen bir miras olduğu düşünülmektedir. Alan yazında yer alan çalışmalar incelendiğinde meyhanelerin en temel gastronomi mirası olduğu gözlemlenmektedir.

YÖNTEM

Araştırmanın Amacı ve Önemi

Bu çalışmanın amacı tarihi bir geçmişe sahip ve günümüzde hala varlığını sürdüren geleneksel meyhanelerin, somut olmayan miras kapsamında ele alınarak incelenmesidir. Çalışmanın ana amacına bağlı olarak müdavimlerin geleneksel meyhane kültürünü tanımlamaları, meyhane adap ve ritüellerinin toplum içerisindeki yerini belirlemek alt amaçlarını oluşturmaktadır. Çalışma, alandaki çalışmalara ışık tutması, somut olmayan miras kapsamında ele alınan geleneksel meyhane kültürünün hatırlanması ve sürdürülebilirlik çerçevesinde meyhane ritüel ve adaplarının devam etmesi açısından önem arz etmektedir.

Veri Toplama Yöntemi ve Analizi

Araştırmada verilerin toplanması için nitel araştırma yöntemi tercih edilmiştir. Nitel araştırma yöntemi kapsamında görüşme tekniği ile yarı yapılandırılmış görüşme formu hazırlanmış ve katılımcılara sunulmuştur. Görüşme formunda katılımcılara yöneltilen sorular Eksen (2000), Öncü, Ögel ve Çakmak (2001), Zat (2002), Zat (2003) ve Koçu (2015) tarafından yapılan çalışmalardan yararlanılarak oluşturulmuştur.

Araştırma gönüllük esasına bağlı olarak meyhane müdavimliğine sahip olduğu düşünülen kişiler üzerinde gerçekleştirilmiştir. Bu doğrultuda yarı yapılandırılmış görüşme formu müdavimlere verilmiş veya ses kaydı alınmıştır. Elde edilen veriler analiz için Word hazır yazılımına aktarılmış ve analize hazır hale getirilmiştir. Araştırmanın ana kütlesi Çanakkale kentinde yaşayan geleneksel meyhane kültürüne sahip olan tüm bireylerden oluşmaktadır. Araştırmada örnekleme yöntemi olarak kartopu örnekleme kullanılmış, araştırmacılar tarafından bilinen ve kent vizyonunun

oluşmasında sivil toplum kuruluşlarında görev almış toplam 17 bireye ulaşılmıştır. Ulaşılan 17 müdavim araştırmanın örneklemini oluşturmuştur. Müdavimlerle görüşmeler veya soru formunun müdavimler tarafından doldurulması 25-40 dakika arasında planlanmıştır. Müdavimler K1'den K17'ye kadar kodlanmış ve hangi kodun hangi müdavimi temsil ettiği çalışma grubuna belirtilmemiştir. Dolayısıyla kör bir çalışma gerçekleştirilmiştir.

Araştırma çerçevesinde görüşme formlarından elde edilen verilere betimsel analiz yöntemi uygulanmıştır. Verilerin analiz sürecinde bilgisayar programlarından yararlanılarak araştırmanın güvenilirliğinin artırılmasına katkı sağlanması amaçlanmıştır. Bilgisayar programlarının araştırmada kullanımı verilerin analiz sürecinde, araştırmacıya ve araştırma sürecine kolaylıklar sağlamaktadır. Araştırmada nitel veri analiz programlarından MAXQDA hazır yazılımı kullanılmıştır.

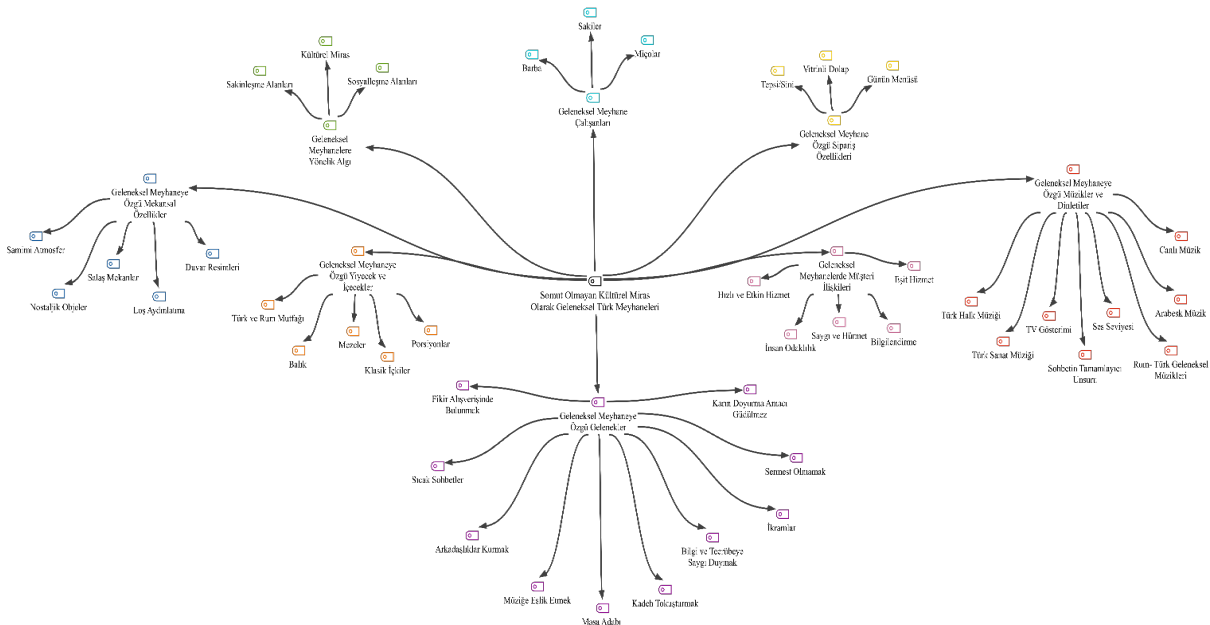
Araştırmada verilerin çözümlenmesinde tematik kodlama tekniği kullanılmıştır. Tematik kodlama analizi tekniğinin en yaygın kullanımı elde edilen verilerin kodlanmasıdır. Bu analizdeki temel amaç elde edilen verilerin var olan veya var olanı destekleyen kodlamaları ön plana çıkarmaktır. Araştırmada verilerin kodlanmasına geçilmeden önce veriler tekrar tekrar dikkatli şekilde araştırmacılar ve bağımsız uzmanlar tarafında okunmuştur. Araştırmada veriler bölümlere ayrılarak adlandırılmıştır. Bu sürecin ardından görüşme formundan elde edilen veriler kavramsallaştırılmıştır. Bu bağlamda verilerin özünde ne olduğuna ilişkin derinlemesine fikirler elde edilmesi amaçlanmıştır.

Araştırmanın Etik Yönü

Çalışma için Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Etik Kurulu'na başvurulmuştur. Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Komisyon'unun 01.09.2024 tarihli ve 11/15 sayılı kararı ile çalışma etik olarak uygun görülmüştür.

Araştırma Bulguları

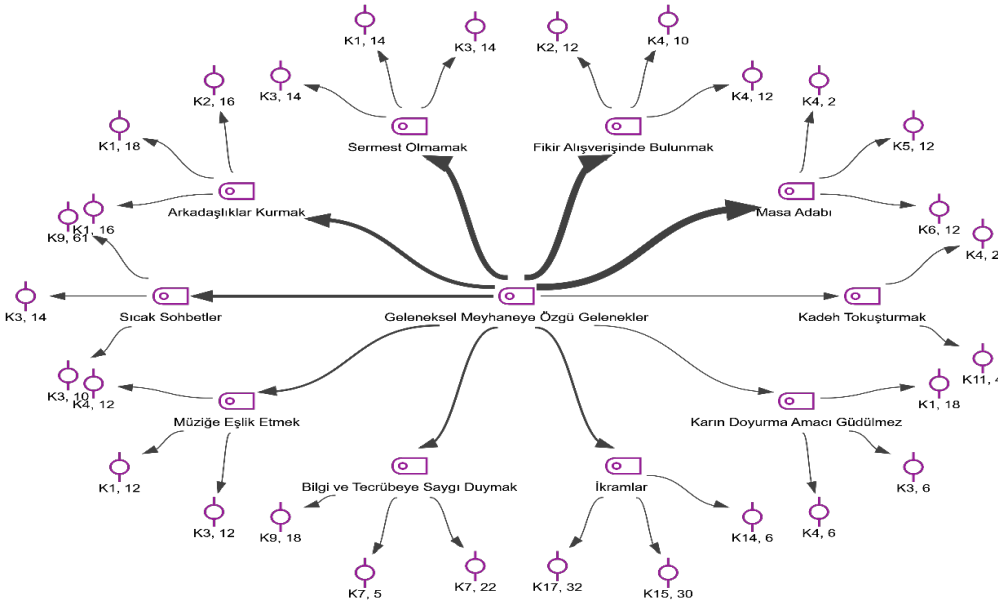
Somut olmayan kültürel miras kapsamında geleneksel Türk meyhaneleri "Geleneksel Meyhaneye Özgü Gelenekler", "Geleneksel Meyhanelerde Müşteri İlişkileri", "Geleneksel Meyhaneye Özgü Müzikler ve Dinletiler", "Geleneksel Meyhaneye Özgü Yiyecek ve İçecekler", "Geleneksel Meyhane Özgü Sipariş Özellikleri", "Geleneksel Meyhanelere Yönelik Algı", "Geleneksel Meyhane Çalışanları" ve "Geleneksel Meyhaneye Özgü Mekânsal Özellikler" olmak üzere 7 ana tema oluşturularak incelenmiştir. Bu kapsamda oluşturulmuş olan temalar ve alt temalar Şekil 1'deki gibidir.



Şekil 1. Somut Olmayan Kültürel Miras Olarak Geleneksel Türk Meyhanelerine yönelik temalar ve alt kodlar

Geleneksel Meyhaneye Özgü Gelenekler Teması

Geleneksel meyhaneye özgü gelenekler teması "Fikir Alışverişinde Bulunmak", "İkramlar", "Bilgi ve Tecrübeye Saygı Duymak", "Karın Doyurma Amacı Güdülmemez", "Kadeh Tokuşturmak", "Masa Adabı", "Sermest Olmamak", "Sıcak Sohbetler", "Arkadaşlıklar Kurmak" ve "Müziğe Eşlik Etmek" olmak üzere 10 alt tema oluşturularak incelenmiştir. Geleneksel meyhaneye özgü gelenekler temasına yönelik model Şekil 2'deki gibidir.



Şekil 2. Geleneksel meyhaneye özgü gelenekler temasına ait kod alt kod bölümler modeli

Katılımcılar, Fikir Alışverişinde Bulunmak alt temasına 30 defa, İkramlar alt temasına 12 defa, Bilgi ve Tecrübeye Saygı Duymak alt temasına 13 defa, Karın Doyurma Amacı Gündülmez alt temasına 6 defa, Kadeh Tokuşturmamak alt temasına 2 defa, Masa Adabı alt temasına 34 defa, Serbest Olmamak alt temasına 25 defa, Sıcak Sohbetler alt temasına 15 defa, Arkadaşlıklar Kurmak alt temasına 19 defa ve Müziğe Eşlik Etmek alt temasına 13 defa vurgu yapmıştır.

Alan yazın incelendiğinde meyhanelerin, misafirlerin kendilerinden daha tecrübeli kişilere danışarak fikirlerini aldıkları mekanlar olarak algılandıkları görülmektedir. Bu durum meyhanenin sosyal etkileşim alanı olduğunu göstermekte araştırma bulgularıyla da örtüşmektedir. Bu kapsamda elde edilen ifadelerde paylaşımanın, dayanışmanın örnekleri yazınla uyumluluk sergilemektedir. Bu kapsamda K7 görüşmecisi; *Geleneksel meyhaneler, insanların dertleştiği yerlerdir. İnsanlar, bu yerlerde sorunlarını, sıkıntılarını ve sevinçlerini paylaşabilirler* şeklinde ifade belirtmiştir.

19. yüzyıldan günümüze kadar şekillenen içki içme kültürünün ilk olarak Osmanlı döneminde yasaklardan sonra oluşmaya başladığı görülmektedir (Erdinçli, 2020b). İçki içmenin ve bulunduğu ortamın ambiyansını ve akışını bozmamak önemli bir durum olarak ele alınan meyhanelerde *“Adabı- muşeret”* kuralları oluşmuştur. Erdinçli (2020b) dönemin şairlerinin içki içme adabı, dönemin Müslüman toplumunun içki içmeye bakış açısını, sarhoşluğun çeşitleri ve meyhane ortamını irdelemiş ve bu kapsamda meyhane ortamının belirli bir adaba sahip olduğunu, her kesimden insanın ziyaret ettiği ve içki içmenin belirli kurallar çerçevesinde geliştiğini belirlemiştir. Bu bağlamda Masa adabı temasına ilişkin K9 görüşmecisi; *“İnsanların birbirlerine karşı saygılı ve nezaketli olmaları beklenir. Bu yerlerde, insanlar arasında bir adap ve uygunluk anlayışı hakimdir. İnsanlar, birbirlerinin sözünü kesmez, birbirlerine hakaret etmez ve birbirlerinin fikirlerine saygı gösterirler.”* Şeklinde ifade belirtmektedir.

Özellikle 19 yüzyılın ikinci yarısından itibaren içki içme kültürünün değişmeye başlamasıyla birlikte *“Serbest Olma”* durumu ile ilgili değerlendirmelere ulaşmak mümkün olabilmektedir. Müslüman toplumun yavaş yavaş Avrupa içki içme kültürünü benimsemesi ve kendi içinde sarhoş olanları ayıplaması ile serbest olma durumu da değişmeye başlamıştır (Erdinçli, 2020b). Geçmişte de olduğu gibi günümüzde de aşırı alkol alımı serbest olma durumu hoş karşılanmamaktadır. Meyhanede içki içmenin sadece belirli bir kıvama kadar içilmesi gerektiği literatürde vurgulanmaktadır (Kesmez ve Aydın, 2014). Günümüz meyhane ortamında da bu durumun hala devam ettiği katılımcılardan elde edilen verilerle desteklenmektedir. Bu kapsamda oluşturulan *“Serbest Olmamak”* alt temasına yönelik olarak K8 görüşmecisi; *“Geleneksel meyhanede sarhoş olunmaz. Sarhoş olan insan sevilmmez. Geleneksel meyhanelerde gerek oturulan masadaki arkadaşlar gerek se diğer masalardaki müşteriler çekerinden fazla içmeye zorlanmaz. Kimse içmeye zorlanmaz. İçenin eline vurulmaz.”* Şeklinde görüş beyan etmiştir.

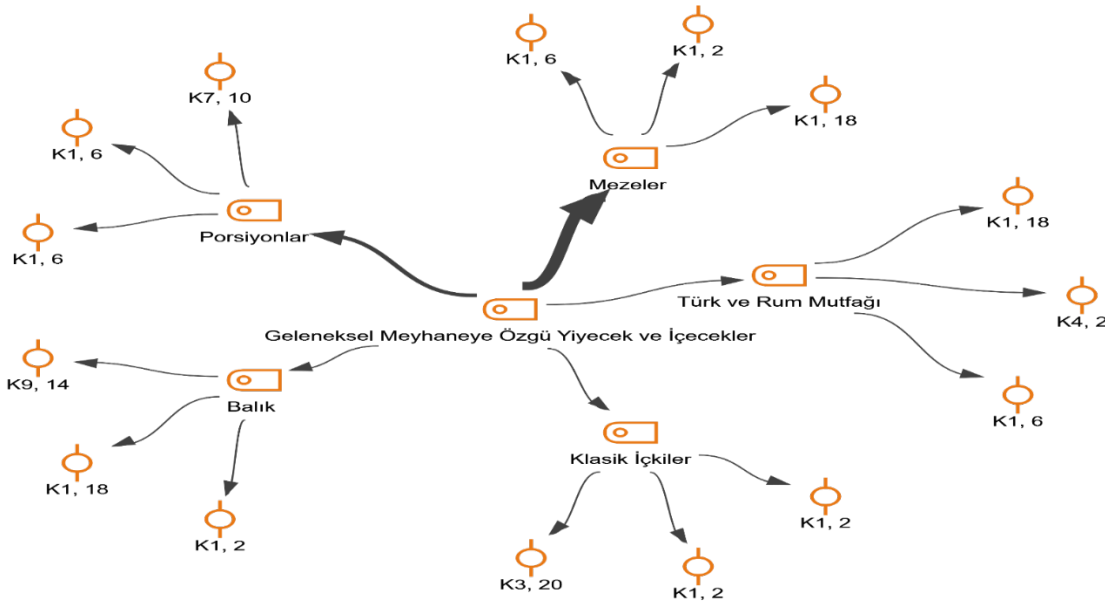
Meyhanede belirli bir miktarda alkol alındıktan sonra insanın içinde sakladığı diğer karakterler ortaya çıkabilmektedir. Ahmet Rasim Anılarında; *“Meyhane arkadaşlığı her türlü art niyetten uzak, samimi bir arkadaşlıktı.”* (Kesmez ve Aydın, 2014) diye belirtmektedir. İlgili yazın incelendiğinde meyhane ortamının temelinde arkadaşlığın, dayanışmanın ve paylaşımın esas olduğu ortaya çıkmaktadır. Arkadaşlık kurmak alt temasına ilişkin olarak ise özellikle K5 görüşmecisi;

“Meyhane arkadaşlığı geleneksel meyhanelere özel bir kültürdür. Dostlar aranır, ihtiyaçları giderilir. Meyhaneye gelmediğinde kaygı duyulur. Geleneksel meyhanelerde çok değerli ve samimi ilişkiler vardır.” şeklinde görüş beyan etmiştir.

Bu bağlamda meyhaneler geçmişten günümüze kadar hala varlığını sürdüren, insanların çok dinli, dilli ve kültürlü olmasının göz ardı edildiği kültürel yapılar olarak ifade edilmektedir (Kesmez ve Aydın, 2014).

Geleneksel Meyhaneye Özgü Yiyecek ve İçecekler

Geleneksel Meyhaneye Özgü Yiyecek ve İçecekler teması, Türk ve Rum Mutfağı, Porsiyonlar, Mezeler, Klasik İçkiler ve Balık olmak üzere 5 alt tema oluşturularak incelenmiştir. Geleneksel meyhaneye özgü yiyecek ve içecekler temasına yönelik model Şekil 3'teki gibidir.



Şekil 3. Geleneksel meyhaneye özgü yiyecek ve içecekler temasına ait kod alt kod bölümler modeli

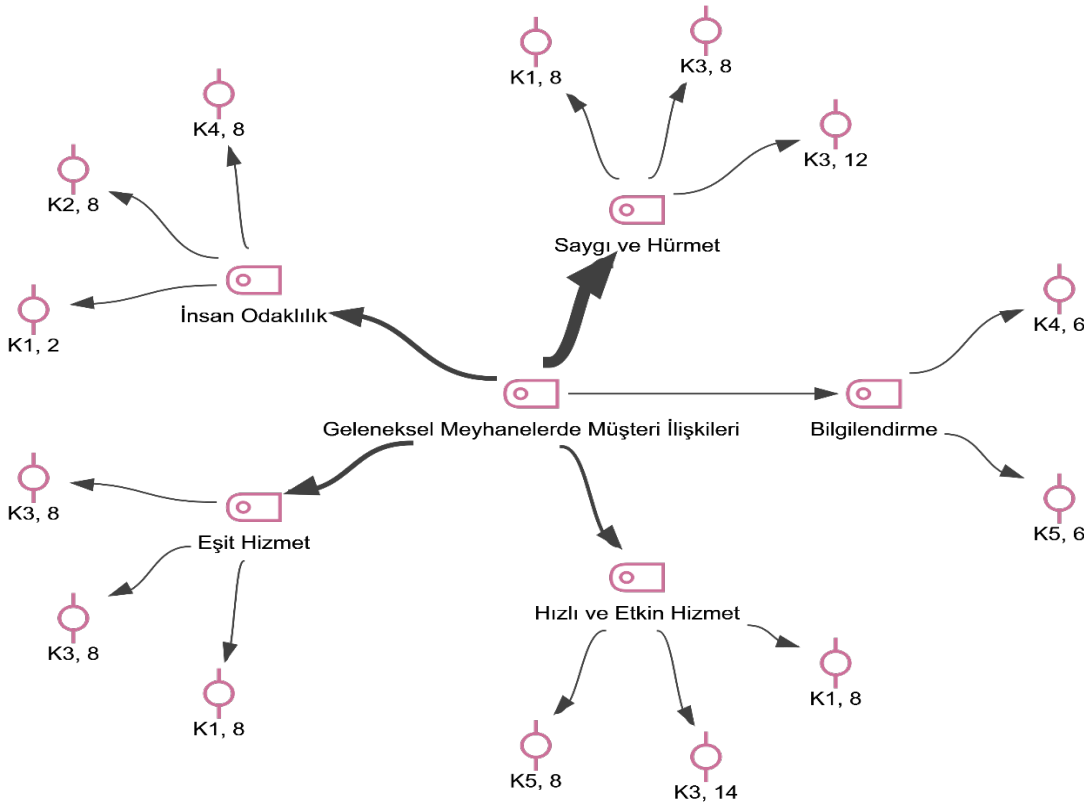
Katılımcılar, Türk ve Rum Mutfağı alt temasına 3 defa, Porsiyonlar alt temasına 22 defa, Mezeler alt temasına 42 defa, Klasik İçkiler alt temasına 5 defa ve balık alt temasına 9 defa vurgu yapmıştır.

Kesmez ve Aydın (2014) rakıya eşlikçi olarak mezelerin tercih edildiğini vurgulamaktadır. Porsiyonların küçük olmasının sebebi olarak karın doyurmak amacıyla tercih edilmesinden ziyade rakı yanına alkolün sindirimine yardımcı gıda olarak tüketilmesi vurgulanmıştır. Farklı kültürlerin bir arada bulunarak sosyal bir ortam sunması, geleneksel meyhane mutfağının da zenginleşmesine neden olmuştur. Geleneksel meyhanelerde genellikle sezonunda tüketilen ve taze sunulan ürünler sunulmaktadır (Kesmez ve Aydın, 2014). Bu kapsamda Porsiyonlar alt temasına ilişkin olarak K 15 görüşmecisi; “Meyhane karın doyurma yeri değildir. Sohbetin ağırlıkta olduğu, içkinin kuruyan ağızları ıslattığı, mezenin de içkiyi dengelediği bir meclistir. Bazen masadaki bir meze hiç yenmese de Yahya Kemal’in közlenmiş biberi gibi, üstadın tarifıyla göz mezesidir. Geleneksel meyhanede meze tabağı seçiminde dikdörtgen porselen tabaklar tercih edilmiştir. Porsiyonlar tadımlıktır. Tabiri caizse meze çatal ucu ile tırtıklanır. Ara sıcak ile mide yumuşatılır. Ahmet Rasim üstadın dediği gibi bir lüfer yanağı ile yüz dirhem rakı içilir.” şeklinde görüş belirtmiştir.

Mezeler geçmişten günümüze kadar ulaşmış ve Osmanlı Devleti’nin batı ile girdiği etkileşimlerle çeşitlenerek Türk gastronomisinde içki veya ana yemek ile tüketilen aperatifler bütünü olarak ifade edilmektedir (Erdoğanlı, 2023). Kelime anlamı ile “Tad, Lezzet ve Zevk” olarak tanımlanmaktadır. Osmanlı Devleti’nin “Lugat-ı Osmani’ de Tadımlik Çerez” olarak öne çıkmaktadır. Türk mutfağında meze, içki eşlikçisi, başlangıç ve yemek öncesi tadımlık yiyecekler olarak nitelendirilmektedir. Fakat geçmiş kaynaklar incelendiğinde Girit adasına dayandığı gözlemlenmiştir. Bu bağlamda K1 görüşmecisi; “Geleneksel meyhanelerde genellikle mezeler soğuk mezelere dayalı yapılır. Zeytinyağlılar, deniz ürünleri, et yemekleri ve sebzeler gibi birçok seçenek sunulur. Zeytinyağlı dolmalar, yaprak sarmalar, ezme, çeşitli salatalar ve taze deniz ürünleri, meyhane menülerinin vazgeçilmezlerindedir.” şeklinde görüş beyan etmiştir. Geleneksel meyhanelerde müdavimler kendi mezelerini kendi yanlarında da getirebilmektedirler. Meyhanede çalışanlar bu ürünleri alıp isteği doğrultusunda hazırlayıp masaya servis edebilmektedirler (Koçu, 2015).

Geleneksel Meyhanelerde Müşteri İlişkileri

Geleneksel Meyhanelerde Müşteri İlişkileri teması, Bilgilendirme, Eşit Hizmet, Hızlı ve Etkin Hizmet, İnsan Odaklılık, Saygı ve Hürmet olmak üzere 5 alt tema oluşturularak incelenmiştir. Geleneksel meyhanelerde müşteri ilişkileri temasına yönelik model Şekil 4'teki gibidir.



Şekil 4. Geleneksel meyhanelerde müşteri ilişkileri temasına ait kod alt kod bölümler modeli

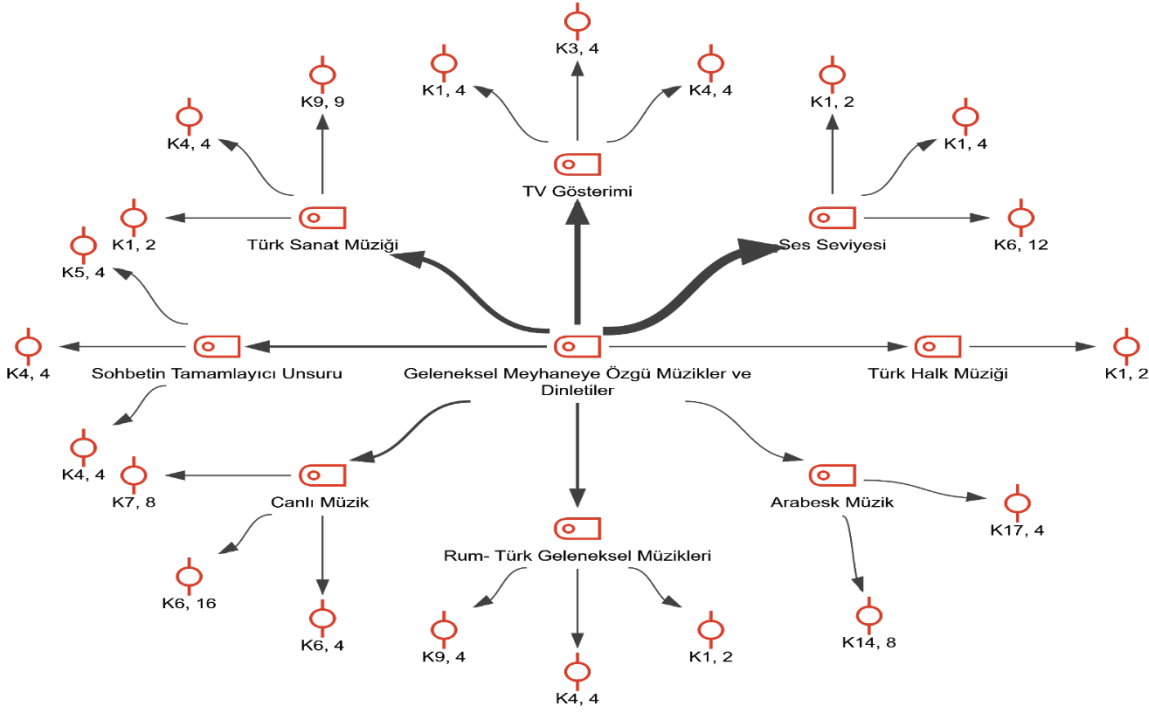
Katılımcılar, Bilgilendirme alt temasına 2 defa, Eşit Hizmet alt temasına 12, Hızlı ve Etkin Hizmet alt temasına 9 defa, İnsan Odaklılık alt temasına 15 defa, Saygı ve Hürmet alt temasına 29 defa vurgu yapmıştır.

Geleneksel meyhanelerde ortama saygı temel esas olarak göze çarpmaktadır. Sosyal sınıf gözetmeksizin her kesimden insanın bir arada içki içmesi bu temeli destekler niteliktedir. Günümüz modern restoranlarda, sadece aile fertleriyle sohbet edilerek yemek yenmesinin tam aksine, meyhanede bulunan herkesin bir aile ferdiymiş gibi davranılmaktadır. Türk kültüründe de bulunan büyüğe, küçüğe, kadın ve çocuklara saygı ve sevgi meyhanelere de işlemiştir. Meyhanede saygısızlık yapan kişinin, temel ihtiyaçlarını karşıladığı esnaflar bile onu dinlemez ve şahitlik ettiği konuda desteklemezler (Erdoğan, 2023). Bu kapsamda K1 görüşmecisi; "Geleneksel meyhanelerde müşteriye saygı ve hürmet önemlidir. Müşterilere, kendilerinin değerli oldukları hissettirilir. Garsonlar ve diğer çalışanlar, müşterilere nazik ve saygılı bir şekilde yaklaşır. Müşteriler, mekana geldiklerinde sıcak bir karşılama gerçekleştirilir. Tercih ettiği masaya kadar eşlik edilir. Derinlemesine olmasa da müşteriye hal hatır sorulur. Sağlıklar ve afiyetler dlenir." şeklinde görüş beyan etmiştir.

Meyhaneler birçok kültürel yapıyı içinde barındırmaktadır. Bu doğrultuda meyhanelerde herhangi bir ayrımcı davranış hoş karşılanmamaktadır.

Geleneksel Meyhaneye Özgü Müzikler ve Dinletiler

Geleneksel Meyhaneye Özgü Müzikler ve Dinletiler ilişkileri teması, Arabesk Müzik, Canlı Müzik, Sohbetin Tamamlayıcı Unsuru, TV Gösterimi, Ses Seviyesi, Türk Sanat Müziği, Türk Halk Müziği ve Rum- Türk Geleneksel Müzikleri olmak üzere 8 alt tema oluşturularak incelenmiştir. Geleneksel Meyhaneye Özgü Müzikler ve Dinletiler temasına yönelik model Şekil 5'teki gibidir.



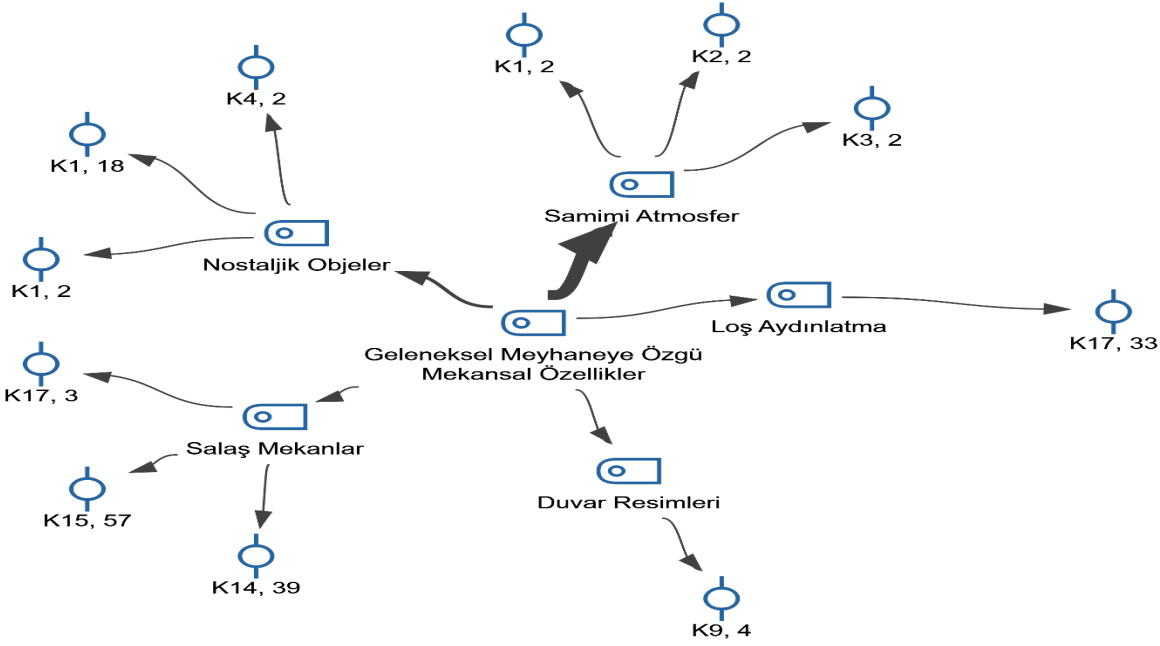
Şekil 5. Geleneksel Meyhaneye Özgü Müzikler ve Dinletiler temasına ait kod alt kod bölümler modeli

Katılımcılar, Arabesk Müzik alt koduna 2 defa, Canlı Müzik alt koduna 7 defa, Sohbetin Tamamlayıcı Unsuru alt koduna 7 defa, TV Gösterimi alt koduna 11 defa, Ses Seviyesi alt koduna 18 defa, Türk Sanat Müziği alt koduna 10 defa, Türk Halk Müziği alt koduna 1 defa ve Rum- Türk Geleneksel Müzikleri alt koduna 6 defa vurgu yapmıştır.

Meyhane bulunduğu semte veya konuma göre değişiklik gösterebilmektedir. Bazı meyhanelerde ufak organizasyonlar olabilmektedir. Geleneksel meyhanelerin bazılarında fonda kısık şekilde müzikler, dinletiler, geleneksel müzikler ve orkestralar olabilmektedir. Bu bağlamda K1 görüşmecisi; *“Geleneksel meyhanelerde müziğin ses seviyesi genellikle orta düzeydedir. Bu, sohbet etmeye uygun bir ortam sağlar. Müzik sohbeti bölmez ve engel olmaz. Aşırı yüksek sesli müzik, insanların birbirini duymasını zorlaştırabilir.”* şeklinde ifade belirtmiştir. Yine K 16 görüşmecisi de benzer şekilde; *“Geleneksel meyhaneler müzik türleri, çalan müziklerin ses seviyesi sohbetlerin altından yaptığı yumuşak bir eşlik ile insanların ruhunu dinlendiren ve aynı zamanda hoş vakit geçirilmesine yardım eden mekânlardır.”* şeklinde görüş beyan etmiştir. Osmanlı Devleti'nin son yıllarında meyhane ile müzik kavramı iyice iç içe geçerek müzikli meyhaneler ortaya çıkmıştır (Yılmaz, 2005).

Geleneksel Meyhaneye Özgü Mekânsal Özellikler Teması

Geleneksel Meyhaneye Özgü Mekânsal Özellikler teması, Loş Aydınlatma, Duvar Resimleri, Salaş Mekanlar, Samimi Atmosfer ve Nostaljik Objeler olmak üzere 5 alt tema oluşturularak incelenmiştir. Geleneksel Meyhaneye Özgü Mekânsal Özellikler temasına yönelik model Şekil 6'daki gibidir.

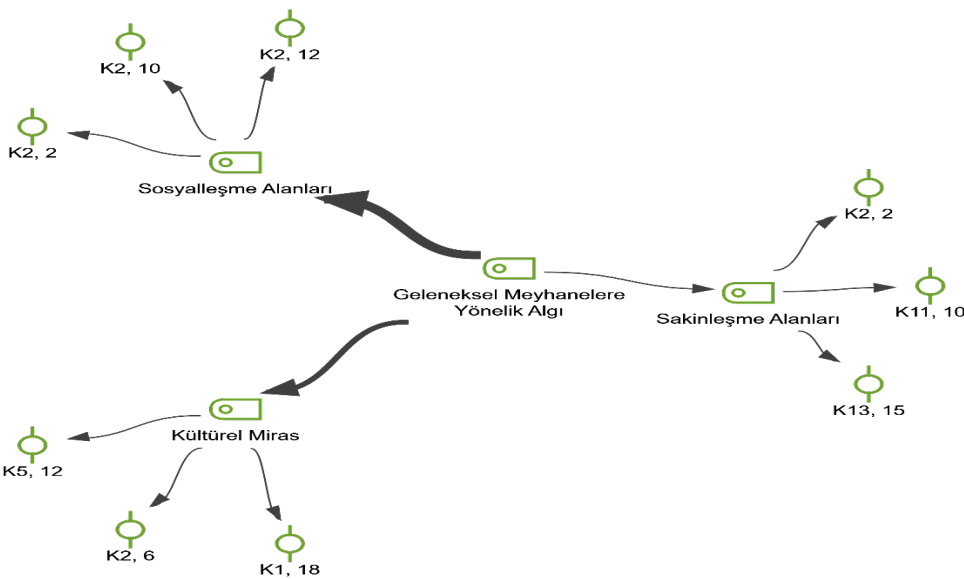


Şekil 6. Geleneksel Meyhaneye Özgü Mekânsal Özellikler temasına ait kod alt kod bölümler modeli

Katılımcılar, Loş Aydınlatma alt koduna 1 defa, Duvar Resimleri alt koduna 1 defa, Salaş Mekanlar alt koduna 3 defa, Samimi Atmosfer alt koduna 27 defa, Nostaljik Objeler alt koduna 8 defa vurgu yapmıştır. Geleneksel meyhaneler yapısı gereği saygılı bir ortam sunmaktadır. Meyhanedeki müdavimler ile çalışanlar arasında bir aile bağı gibi bağlar kurulabilmektedir. Bu bağlamda K13 görüşmecisi; “Geleneksel meyhane anlayışı adabı ve kültürü, hem insan ilişkilerinin arttırmaktan öte birbirine olan güvenini daha da geliştirildiği bağların aidiyetlerini oluşturduğu çok önemli güzel şerefli masalardır.” şeklinde görüş ifade etmiştir. Meyhane ortamında kurulan bu sosyal etkileşimlerin çıktılarını olarak birbirlerinin özgürlük alanlarını aşmayan, din dil ırk gözetmeyen ve güven esaslı iletişim halinde olan bir atmosfer ortaya çıkmaktadır (Eksen, 2000).

Geleneksel Meyhanelere Yönelik Algı Teması

Geleneksel Meyhanelere Yönelik Algı teması, Sosyalleşme Alanları, Sakinleşme Alanları ve Kültürel Miras olmak üzere 3 alt tema oluşturularak incelenmiştir. Geleneksel Meyhanelere Yönelik Algı temasına yönelik model Şekil 7’deki gibidir.



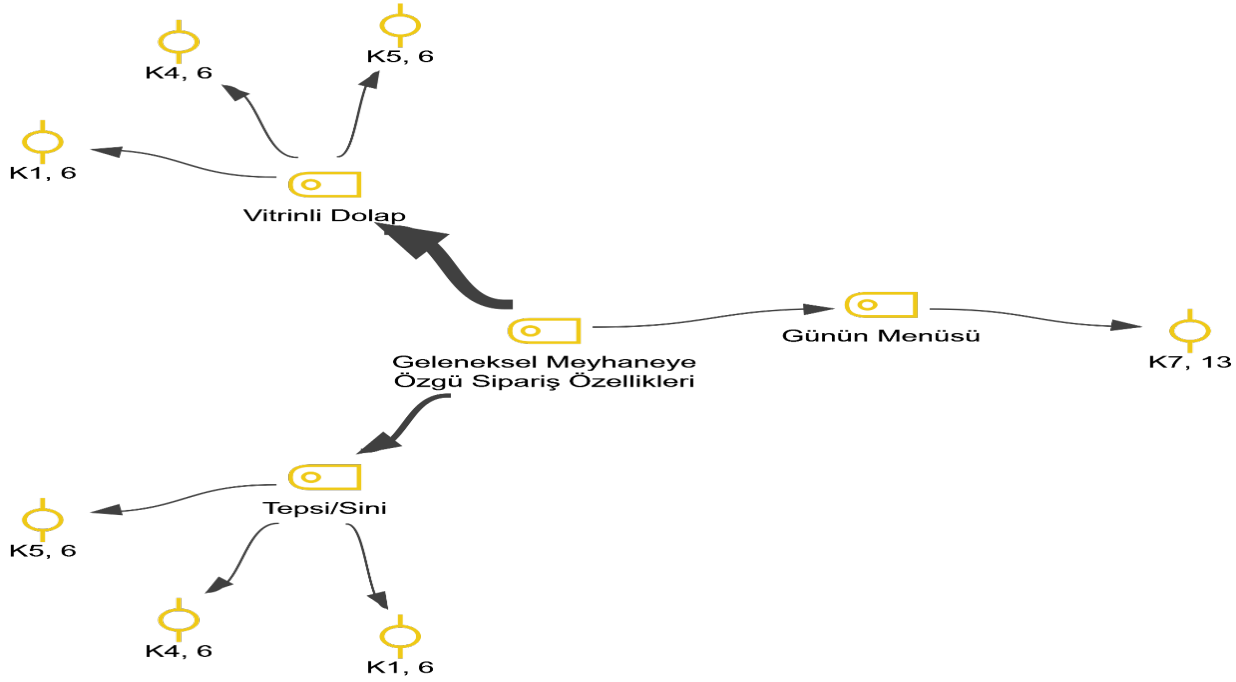
Şekil 7. Geleneksel Meyhanelere Yönelik Algı temasına ait kod alt kod bölümler modeli

Katılımcılar, Sosyalleşme Alanları alt temasına 14 defa, Sakinleşme Alanları alt temasına 3 defa ve Kültürel Miras alt temasına 10 defa vurgu yapmıştır. Alkol tüketimi, bulunduğu yerin dini, kültürü ve devletin yaklaşımı ne olursa olsun

insanların yaşamlarında hep var olmuştur. Bu doğrultuda alkol tüketimi hem bireysel hem toplumsal yerlerde belirli kurallar, ritüeller ve alışkanlıklar çerçevesinde oluşmuştur. Meyhaneler geçmişten günümüze kadar ulaşmış ve toplumsal olgularla iç içe geçmiş mekânlardır. Toplumsal olguları derinlemesine yansıtan ve toplumun kültürü hakkında detaylı bilgiler sunan ritüeller, kurallar ve davranışlar somut olmayan kültürel bir miras olarak değerlendirilebilir. Bu bağlamda K11 görüşmecisi; “*Meyhane kültürü diğer mekanlardan farklı bir kültüre sahiptir. Müdavimlik babadan oğula geçmektedir. Anılar yaşatılır. Kültürel bir mirastır.*” şeklinde görüş ifade etmiştir.

Geleneksel Meyhaneye Özgü Sipariş Özellikleri Teması

Geleneksel Meyhane Özgü Sipariş Özellikleri teması, Günün Menüsü, Tepsi/Sini ve Vitrinli Dolap olmak üzere 3 alt tema oluşturularak incelenmiştir. Geleneksel Meyhane Özgü Sipariş Özellikleri temasına yönelik model Şekil 8’deki gibidir.



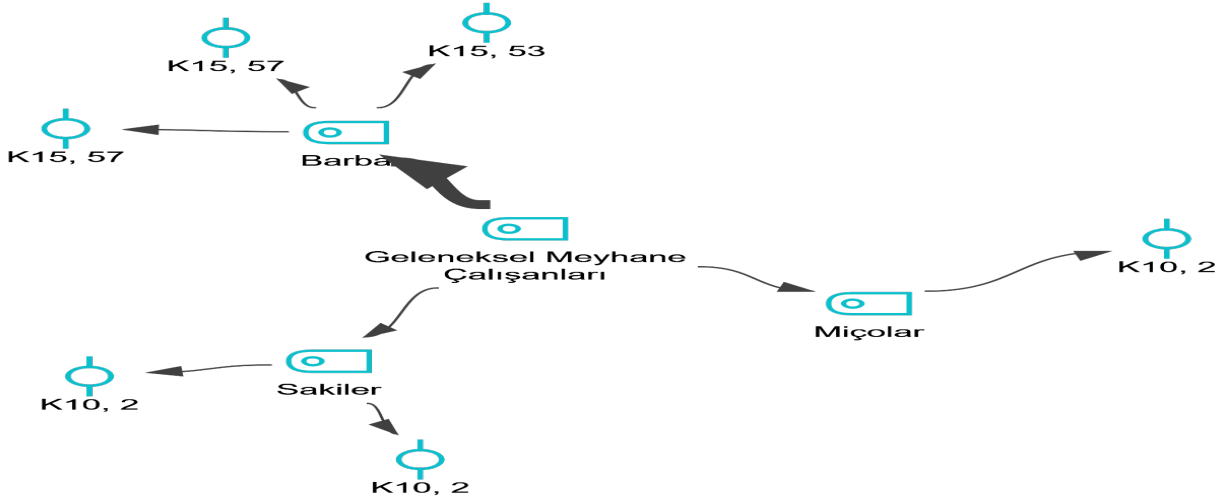
Şekil 8. Geleneksel Meyhane Özgü Sipariş Özellikleri temasına ait kod alt kod bölümler modeli

Katılımcılar, Günün Menüsü alt temasına 1 defa, Tepsi/Sini alt temasına 5 defa ve Vitrinli Dolap alt temasına 11 defa vurgu yapmıştır. Meyhaneler yapısı gereği mevsimsel yiyecekler sunmaktadır. Geleneksel meyhanelerde mevsiminde kullanılan ürünlerden mezeler üretilmekte ve meyhaneleri tercih edenlere gösterilerek seçtirilmektedir. Vitrinli dolaplar elektriğin gelmesiyle vitrinden seçmek artmıştır. Tarihsel açıdan bakıldığında meyhane aşçısının günlük belirli başlı taze mezeler ürettiği, bunları tezgahın üstüne çıkardığı ve masalara o mezeleri servis ettiği görülmektedir. Bu bağlamda meyhanelerde içkilere göre verilen mezeler de çeşitlilik göstermektedir (Eksen, 2000).

Geleneksel meyhanelerde içki yanına eşlikçi seçiminde, meyhaneci tarafında hazırlanan çeşitli mezelerin tepsideen de seçilerek alındığı bilinmektedir. Bu bağlamda K5 görüşmecisi; “*Geleneksel meyhanelerde masaya bir tepsi üzerinde mezeler gelir ve meze seçimi buradan yapılır. Bence doğrusu da budur.*” şeklinde görüş beyan etmiştir. İçki çeşidine göre meze tepsi hazırlanmakta ve masaya gönderilmektedir. Misafir o tepsideen kendi ağız, göz ve kokusuna göre uygun olan mezeleri seçmekte ve yemektir (Eksen, 2000).

Geleneksel Meyhane Çalışanları Teması

Geleneksel Meyhane Çalışanları teması, barba, sakiler ve miçolar olmak üzere 3 alt tema oluşturularak incelenmiştir. Geleneksel Meyhane Çalışanları temasına yönelik model Şekil 9’daki gibidir.



Şekil 9. Geleneksel Meyhane Çalışanları temasına ait kod alt kod bölümler modeli

Katılımcılar barba alt temasına 6 defa, sakiler alt temasına 2 defa ve Miçolar alt temasına 1 defa vurgu yapmıştır. Meyhane çalışanları alt temasına ilişkin kodlamalarda meyhanenin çalışanlarının yaptığı görevler ve isimleri verilmektedir. Meyhanelerde içki servisini saki yapmakta ve yardımcısı da miçolardan oluşmaktadır. Barba, genellikle ya usta ya da meyhanede uzun süredir çalışan kişiler olmaktadır (Zat, 2013). Bu bağlamda K10 Görüşmecisi; “*Geleneksel meyhaneler genel olarak bir usta tarafından işletilirdi. Zamanında bu ustalara Barba denirdi. Barbalar kalender meşrep, hoşgörü sahibi, dirayetli ve sert mizaçlı olurlar.*” şeklinde ifade belirtmiştir.

TARTIŞMA VE SONUÇ

Araştırma temel olarak somut olmayan kültürel miras kapsamında geleneksel meyhanelerin incelenmesi ve bu kapsamda Çanakkale ilindeki meyhanelerin irdelenmesi amacıyla gerçekleştirilmiştir. Bu duruma ek olarak insan sosyolojisine yerleşmiş bu kültürün hem gastronomi hem de kültür turizmi kapsamında değerlendirilebilmesi, öneriler oluşturulması ve geliştirilmesi araştırmanın alt amaçlarını oluşturmaktadır.

Araştırma kapsamında doküman analizinden elde edilen verilerde meyhane kültürünün Anadolu topraklarında ne zaman ortaya çıktığının tam olarak bilinmemekte olduğu görülmüştür. Ancak, meyhane kavramıyla ilişkili belgelerin tarihinin Osmanlı Dönemi’ne kadar dayandığı gözlemlenmektedir. Buradan geleneksel meyhane kavramının Osmanlı Dönemi’nden günümüze kadar varlığını devam ettirmiş köklü bir kültürel yapıya sahip olduğu sonucuna ulaşılmaktadır (Kesmez ve Aydın, 2014; Zat, 2013; Şimşek, 2021).

Geçmişten günümüze kadar ulaşmış geleneksel meyhaneler, gastronomi işletmelerinin içerisinde yer almasına rağmen temel amacı yemek yeme aktivitesi dışında kalmaktadır. Ancak, deniz ticaretiyle uğraşanların ve liman kentlerinin önemli kültürel unsurları arasında olduğu kabul edilmektedir (Acurol ve Acurol, 2010). K1, K7, K9, K10, K11, K12 ve K14 numaralı katılımcıların vurguladığı üzere meyhanelerde tencere yemeklerinin olmadığı, bu mekanlara karın doyurmak amacıyla gidilmediği ve porsiyonlarının tadımlık olduğu ortaya çıkmaktadır. Alan yazındaki çalışmada da meyhanelerde içkilerin ön planda olduğu ve yemek yeme aktivitesinin az olduğu vurgulanmaktadır (Şimşek, 2021).

Araştırma kapsamında elde edilen verilere göre (K13 K10, K11, K12, K1) meyhanelerin ve meyhane kültürünün bir miras olduğu vurgulanmaktadır. Bu kapsamda yapılan çalışmalar ile araştırma teması uyum göstermektedir. Bu bilgiler ışığında meyhane kültürünü somut olmayan kültürel miras olarak ele almak mümkün olabilmektedir.

Geleneksel meyhanelerde günümüzden farklı olarak sipariş verme yöntemi farklılık gösterebilmektedir. Mekanda bulunan şef garsonlar misafirleri kapıda karşılayarak masalarına kadar eşlik ettiği ve siparişin menüden değil masaya getirilen tepsi, vitrin ve dolaptan seçilerek alındığı, literatürdeki çalışmada vurgulanmakta olup (Acurol ve Acurol, 2010; Öncü vd., 2001) araştırmada (K1, K4, K5 ve K17) elde edilen bulgular ile örtüşmektedir. Bu doğrultuda araştırmanın literatürü destekler nitelikte olduğu düşünülmektedir.

Literatürde geleneksel meyhanelerin insanların sosyalleştiği beraber aktivitelerde bulunduğu mekanlar olarak belirtilmektedir. Benzer şekilde alan araştırmasında elde edilen verilerde arkadaşlık, dostluk ve sosyal ilişkiler kurulabilen mekanlar vurgusu ön plana çıkmaktadır (K1, 3, 4, 7, 8 10, 12, 13 ve 17). Araştırma kapsamında yapılan literatür incelemesinde meyhanelerin insanların din, dil ve ırk ayrımı gözetmeksizin aynı anda mekanlarda

bulunmalarına ve sosyal aktiviteler ile birlikte sohbetler ettiklerine olanaklar sağlayan mekanlar olduğuna ulaşılmaktadır (Kesmez ve Aydın, 2014).

Günümüzde insanların eğlence ve vakit geçirme alışkanlıklarının değiştiği gözlemlenmektedir. Meyhane tarihçesi incelendiğinde meyhanelerin yavaş yavaş yerini içkili lokantalara, barlara ve restoranlara bıraktığı vurgulanmaktadır. Fakat yapılan bu çalışmada liman kentlerinde hala eski geleneksel meyhanelerin az da olsa varlıklarını sürdürdükleri gözlemlenmiştir. Eğlence anlayışı ve tüketim farklılıklarının, meyhanelerin yapısında değişikliklere sebep olduğu alana ilişkin yazında vurgulanmaktadır. Günümüz meyhanelerinde yapılan görüşmelerde meyhanelerin salaş, müziksiz, kısıtlı menüler ve alkol tüketiminin ön planda olduğu belirlenmiştir. Yazın incelendiğinde meyhanelerde günlük taze mezelerin yapıldığı, mevsimlik ürünlerin kullanıldığı ve alkol tüketiminin ön planda olduğu vurgulanmaktadır (Eksen, 2000).

Araştırmada, geleneksel meyhaneye özgü gelenekler temasına ait tüm alt frekanslar incelendiğinde; geleneksel meyhanelerin insanların özgürce düşüncelerini ifade edebildiği, fikir alışverişinde bulunabildiği, sinema ve sanat gibi çeşitli dalların tartışıldığı, toplumsal ve politik konuların tartışıldığı fakat bunlar gerçekleştirilirken yapıcı eleştiriler ve çözüm önerileri ile yaklaşılacak mekanlar ve müdavimlere sahip olduğu görülmüştür. Bununla birlikte geleneksel meyhanelerde insanların bilgi ve tecrübesine değer vermek, saygı ve hürmet gibi kavram ve ritüellerin önemli olduğu görülmüştür. Bu bağlamda sahip olduğu özgün kültürün bir parçası olan masa adabına oldukça önem verildiği ve alkolün bir amaç değil dillerin çözülmesi gönüllerin ferahlaması gibi söylemlerle bir araç olarak kullanıldığı görülmüştür.

Çapar ve Yenipınar'ın (2016) yapmış oldukları çalışmada, yöresel yiyeceklerin bir yörenin sahip olduğu kültürün değerini yükselten bir öneme sahip olduğu belirlenmiştir. Yiyecekler bölgenin sahip olduğu kültürel değeri yükseltirken, kültürel mirasın kaynaklarından biri olan yiyeceklerin korunup kullanılması ile birlikte turizmin sürdürülebilirliğinin de sağlamış olduğu sonucuna varılmıştır.

Geleneksel meyhaneler günümüze kadar varlığını sürdürmüş olmakla birlikte Dünya'da oluşan değişim rüzgarına paralel olarak gelişen rekabet ortamında ayakta kalmak için farklılaşmaya doğru gitmiştir. Araştırma kapsamında Çanakkale ilinin liman kenti olması nedeniyle günümüzde hala geleneksel meyhane örneklerine ev sahipliği yaptığı görülmektedir. Bu bağlamda meyhanelerin sosyal yapısı hakkında doğru verilere ulaşmak da mümkün gözükmemektedir. Geleneksel meyhanelerin varlıklarının sürdürülebilmelerinin temelinde sosyal ilişkiler içindeki konumu yer almaktadır. Sosyal ilişkilerde oluşturduğu müdavimlik kavramı mekana olan sadakati göstermektedir. Müdavimlik kavramı ile belirli bir misafir kitlesine sahip ve tercih edilme oranı yükselmektedir. Bu duruma ek olarak müdavimlerin ve misafirlerinin kendi ritüellerini ve alkol tüketimlerine uygun ortamı meyhaneler sunduğundan dolayı günümüze kadar varlıklarını sürdürülebilmelerine olanak sağlamaktadır. Geleneksel meyhaneler sosyolojik ve psikolojik açıdan incelendiğinde, geleneksel ritüellerin meyhane misafirlerinin sosyal ve psikolojik yapısının sergilendiği ortamlara dönüştüğünü göstermektedir. Bu bağlamda meyhaneler genel hatlarıyla ele alındığında, Anadolu toplumunun yapısına ulaşmak ta mümkün olabilmektedir. Bu bağlamda geleneksel meyhanelerinin ve sahip oldukları özgün kültürün kaybolmaması ve sürdürülebilir hale gelmesi için gerekli teşvik, kanuni düzenleme ve ekonomik desteklerin sağlanması önemlidir.

Sonuç olarak ilgili alana ilişkin yazın ve yapılan araştırma geleneksel Türk meyhanelerinin kendine özgü kültürü olduğunu göstermektedir. Geleneksel Türk meyhaneleri sahip olduğu gelenekler ve ritüeller ile özellikle somut olmayan kültürel miras kapsamında değerlendirilmesi gereken önemli değerler arasında yer almaktadır. Bu önemli kültürün mevcut varlığının korunması ve sürdürülebilirliğinin sağlanması için konuyla ilgili daha fazla çalışmanın yapılması gerekmektedir.

KAYNAKÇA

Acurol, E., ve Acurol, A. (2010). *Rakı Balık Ayvalık*. Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.

Aird, P. L. (2005). Heritage, natural heritage, cultural heritage, and heritage tree defined. *Forestry Chronicle*, 81(4), 593-593.

Ak, İ., ve Haniççe, M. (2024). Galata ve Pera, Eğlenirken Huzuru Bozanlar: Sefaret Ma'iyyet Vapuru Askerleri. *Osmanlı Mirası Araştırmaları Dergisi*, 11(29), 183-203.

Akbulut, U. (2016). Meyhanelerle Mukaddes Mekanalar Arasında Mesafe Tayini: Sultan II. Abdülhamid Devri İstanbul'undan Örnekler. *Karadeniz Araştırmaları Dergisi*, 13(49), 211-224.

Atsız, O. (2022). Dünya Mirasının Geleceği ve Sorunlar. İçinde (Editörler: Şule Aydın, Mustafa Boz ve Koray Çamlıca) Her Yönüyle Miras Turizmi. Ankara: Detay Yayıncılık, 54-65.

Avcıokurt, C. (2003). *Turizm Sosyolojisi: Turist-Yerel Halk Etkileşimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Ayhan, D. (2023). Müdavim: Mekân Aidiyetinin Tipleşmiş Hali. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (52), 386-396.

Backlund, E. A., ve Williams, D. R. (2003, April). A quantitative synthesis of place attachment research: Investigating past experience and place attachment. In *Proceedings of the 2003 Northeastern Recreation Research Symposium* (Vol. 317, pp. 320-325).

Basmacı, F., Bengi, D., Erdinç, F. Pişkin, N., Sezer, S. ve Zat, E. (2018). Rakı Ansiklopedisi-500 Yıldır Süren Muhabbetin Mirası. İstanbul: Overteam Yayıncılık.

Blake, J. (2000). On Defining the Cultural Heritage. *International and Comparative Law Quarterly*, 49(01), 61–85.

Büke Hoşgör, S. (2022). Osmanlı İstanbul'unda Bakkal Meyhaneler. İçinde *Meyhane İhtisas Kitabı*, Erdir Zat, A. Nilhan Aras, Engin Öncüoğlu, Onur Kutluoğlu, Umur Şumnu, Selin Özavcı, IWSA ve Murat Meriç (Eds.). Anason İşleri: İstanbul, pp. 43-47.

Çağlayan, S. (2013). ANADOLU'NUN İLK KAMUSAL MEKANI: KAHVEHANE. *Muğla Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (29), 95-110.

Çapar, G., ve YENİPİNAR, U. (2016). Somut olmayan kültürel miras kaynağı olarak yöresel yiyeceklerin turizm endüstrisinde kullanılması. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 4(Special Issue 1), 100-115.

Çokuğraş, I. (2016). Bekar Odaları ve Meyhaneler Osmanlı İstanbulu'nda Marjinalite ve Mekan (1789-1839). İstanbul Araştırma Enstitüsü Yayınları: İstanbul.

Develioğlu, F. (2013). Osmanlıca-Türkçe Ansiklopedik Lugat: Eski ve Yeni Harflerle. Aydın Kitabevi Yayınları: Ankara.

Duran, E., Hamarat, B. ve Özmen, R. (2022). Yiyecekte yenilik korkusunun sosyo-kültürel uyum ve mesleki tatmin üzerine etkisi: Turizm lisans öğrencileri örneği. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 12(3), 631-644.

Eksen, İ. (2000). *Dengeli demlenme ve rakı mezeleri*. Sel yayıncılık: İstanbul.

Erdinçli, İ. (2019). Yenileşme dönemi İstanbulunda meyhaneler ve meyhanecilik (1826-1908). Karadeniz Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Doktora Tezi.

Erdinçli, İ. (2020a). Yasaklardan Modern Denetime: Osmanlı Devleti'nin İçki Tüketimine ve Meyhanelere Yaklaşımı. *Cumhuriyet Tarihi Araştırmaları Dergisi*, 16(31), 1-32.

Erdinçli, İ. (2020b). Sarhoşluktan Keyif Haline: Osmanlı İstanbul'unda İçki İçme ve Meyhâne Âdâbı. *OTAM Ankara Üniversitesi Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi*, (47), 21-44.

Erdinçli, İ. (2023). 16. Yüzyıldan 20. Yüzyıla İstanbul Meyhane Âlemlerine Eşlik Eden Mezeler ve Yiyecekler. *Tarih Araştırmaları Dergisi*, 42(73), 151-180.

Georgeon, F. (2002). Ottomans and drinkers: The consumption of alcohol in İstanbul in the nineteenth century. In E. Rogan (Ed.), *Outside in on the margins of the modern middle east* (pp. 7–30). London: I.B. Tauris.

Güvenç, B. (1979). *İnsan ve Kültür*. İstanbul: Remzi Kitabevi.

Harmandar, S. (2019). Tanzimat'tan II. Meşrutiyet'e İstanbul'da Yeme-İçme Mekanları, Erzurum Teknik Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi.

<https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/meyhane> (Erişim Tarihi: 05.04.2024)

Karataş, Z. (2015). Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri. *Manevi temelli sosyal hizmet araştırmaları dergisi*, 1(1), 62-80.

Kaynar, H. (2014). Muhabbet baki mahubân kayıp: Osmanlı'dan Cumhuriyet'e meyhaneler. *İstanbul Araştırmaları Yıllığı*, 3, 1-22.

Kaynar, H. (2022). Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Meyhaneler. İçinde *Meyhane İhtisas Kitabı*, Erdir Zat, A. Nilhan Aras, Engin Öncüoğlu, Onur Kutluoğlu, Umut Şumnu, Selin Özavcı, IWSA ve Murat Meriç (Eds.). Anason İşleri: İstanbul, pp. 21-41.

Kesmez, M., ve Aydın, M. S. (2014). *Rakı Cep Kitabı: Rakı Cep Kitabı* (Vol. 2013). Overteam Yayınları.

Kim, S., Whitford, M. ve Arcodia, C. (2019). Development of Intangible Cultural Heritage as a Sustainable Tourism Resource: The Intangible Cultural Heritage Practitioners' Perspectives. *Journal of Heritage Tourism*, 14(5-6), 422-435.

Klein, E. (1966). *A Comprehensive Etymological Dictionary of the English Language*. Publishing Company: Amsterdam.

Koçu, R. E. (2015). *Eski İstanbul'da meyhaneler ve meyhane köçekleri*. İstanbul: Doğan Kitapçılık.

Korkmaz, Ş. (2005). Tanzimat sonrası Çanakkale'nin idari ve nüfus yapısı. *Çanakkale Araştırmaları Türk Yıllığı*, 3(3), 108-136.

Köse, O. (2007). XVIII. YÜZYIL SONLARI RUS VE AVUSTURYA SAVAŞLARI ESNASINDA OSMANLI DEVLETİNDE BİR UYGULAMA: İSTANBUL'DA İÇKİ VE FUHUŞ YASAĞI. *Electronic Turkish Studies*, 2(1), 104-123.

Lenzerini, F. (2011). Intangible cultural heritage: The living culture of peoples. *European Journal of International Law*, 22(1), 101-120.

Lowenthal, D. (2005). Natural and cultural heritage. *International Journal of Heritage Studies*, 11(1), 81-92.

McKercher, B. ve Cros, H. (2002). *Cultural tourism: The Partnership between Tourism and Cultural Heritage Management*. New York: The Haworth Hospitality Press.

Mithat Atabay (2019). "Bir Zamanlar Çanakkale'de Bir 'Kırıkçatal Meyhanesi' Vardı". <https://www.canakkaletravel.com/yazi/bir-zamanlar-canakkalede-bir-kirikcatal-meyhanesi-vardi.html> (Erişim Tarihi:23.04.2024).

Öncü, F., Ögel, K., ve Çakmak, D. (2001). Alkol kültürü-1: tarihsel süreç ve meyhane kültürü. *Bağımlılık Dergisi*, 2(3), 133-138.

Öncü, F., Ögel, K., ve Çakmak, D. (2002). Alkol kültürü-2: içki kültürü ve edebiyatta içki. *Bağımlılık Dergisi*, 3(1), 31-36.

Parlak, K. ve Yönet Eren, F. (2022). Gastronomik Miras. İçinde (Editörler: Şule Aydın, Mustafa Boz ve Koray Çamlıca) *Her Yönüyle Miras Turizmi*. Ankara: Detay Yayıncılık, 123-141.

Pekol, B. (2010). Türkiye'de Kültür Ürününün Metalaşması Işığında Mimari Miras. 1. Uluslararası Lisansüstü Araştırmaları Yapılı Çevre Sempozyumu, 123-128.

Petronela, T. (2016). The importance of the intangible cultural heritage in the economy. *Procedia Economics and Finance*, 39, 731-736.

Prott, L. V., ve O'Keefe, P. J. (1992). 'Cultural heritage' or 'cultural property'?. *International Journal of Cultural Property*, 1(2), 307-320.

Qiu, Q., ve Zuo, Y. (2023). "Intangible cultural heritage" label in destination marketing toolkits: Does it work and how?. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 56, 272-283.

- Qiu, Q., Zuo, Y., ve Zhang, M. (2022). Intangible cultural heritage in tourism: Research review and investigation of future agenda. *Land*, 11(1), 139.
- Rusalić, D. (2009). *Making The Intangible Tangible: The New Interface of Cultural Heritage*. Belgrade: Institute of Ethnography Sasa.
- Sarıoğlu, T. (2022). Müskirat Nizamnameleri'ne Göre Meyhanelerin Kapatılması ve II. Meşrutiyet Döneminde Edirne Uygulamaları. *Anadolu ve Balkan Araştırmaları Dergisi*, 5(9), 149-178.
- Sharma, A., Malhotra D. (2007) *Personality and Social Norms*. Concept Publishing Company, New Delhi (INDIA)
- Şahin, G. (2021). Cumhuriyet Dönemi Çanakkale'sinde Gündelik Yaşamın Belirleyicisi Olarak Eğlence Mekanları (1923-1973). *Kültür Araştırmaları Dergisi*, (11), 29-48.
- Şahin, G. (2021). Cumhuriyet Dönemi Çanakkale'sinde Gündelik Yaşamın Belirleyicisi Olarak Eğlence Mekanları (1923-1973). *Kültür Araştırmaları Dergisi*, (11), 29-48.
- Şemseddin S. (1899). *Kâmûs-ı Türkî, İkdam Matbaası. İstanbul.*
<https://archive.org/details/kamusitrki00emse/mode/2up>
- Şimşek A. (2021). Rakı ve Türk Rakı Sofrasındaki Yemek Kültürü. *Erzurum Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (12), 76-95.
- Tan Öney, A. (2022). Çilingir Sofrasının Temelleri. İçinde *Meyhane İhtisas Kitabı*, Erdir Zat, A. Nilhan Aras, Engin Öncüoğlu, Onur Kutluoğlu, Umut Şumnu, Selin Özavcı, IWSA ve Murat Meriç (Eds.). Anason İşleri: İstanbul, pp. 183-195.
- Tayeb, M. (2001). Conducting Research Across Cultures: Overcoming Drawbacks and Obstacles. *International Journal of Cross Cultural Management*, 1(1), 91–108.
- Timothy, Dallen, J. (2011). *Cultural Heritage and Tourism: An Introduction*. Bristol: Cahnnel View Publications.
- Tomlinson, J. (1991). *Cultural imperialism: A critical introduction*. Baltimore: Johns Hopkins University Press.
- Türk Dil Kurumu. (2024). Meyhane. <https://sozluk.gov.tr/> (5 Nisan, 2024).
- Türker, A., ve Çelik, İ. (2012). Somut olmayan kültürel miras unsurlarının turistik ürün olarak geliştirilmesine yönelik alternatif öneriler. *Yeni Fikir Dergisi*, 4(9), 86-98.
- UNESCO. (2003). *Convention For The Safeguarding of The Intangible Cultural Heritage*
<https://ich.unesco.org/en/convention#art2>
- UNESCO. (2011). What is Intangible Cultural Heritage? <https://ich.unesco.org/en/what-is-intangible-heritage-00003>
- UNESCO. (2015). *Intangible Cultural Heritage and Sustainable Development*. <https://ich.unesco.org/doc/src/34299-EN.pdf>
- UNESCO. (2016). *Beer Culture in Belium*. <https://ich.unesco.org/en/RL/beer-culture-in-belgium-01062>
- Wahed, W. J. E., Saad, N., Yusoff, S. B. M., ve Pital, P. P. (2021). Please stay, don't leave!": A systematic literature review of safeguarding intangible cultural heritage in the fourth industrial revolution. *Pertanika J. Soc. Sci. Humanit*, 29(3), 1723-1744.
- Yalçinkaya, T. ve Güzel, T. (2022). Somut Olmayan Kültürel Miras Kapsamında Toplumsal Uygulamalar, Ritüeller ve Şölenler. İçinde (Editörler: Şule Aydın, Mustafa Boz ve Koray Çamlıca) *Her Yönüyle Miras Turizmi*. Ankara: Detay Yayıncılık, 177-187.
- Yılmaz, F. (2005). Boş Vaktiniz Var mı? veya 16. yüzyılda Anadolu'da şarap, eğlence ve suç. *Tarih ve Toplum: Yeni Yaklaşımlar*, 1, 11-49.

- Yönet Eren, F. ve Ceyhun Sezgin, A. (2018). Kültürel miras açısından Türk kahvesi. *Turkish Studies*, 13(10), 697-712.
- Yurt Ansiklopedisi (1982). İstanbul: Anadolu Yayıncılık.
- Zat, V. (2002). *Eski İstanbul Meyhaneleri*. İletişim Yayıncılık: İstanbul.
- Zat, V. (2003). Adabıyla Rakı ve Çilingir Sofrası. İletişim Yayınları: İstanbul.
- Zat, E. (2012). Rakı: The Spirit of Turkey. Overteam Publishing: İstanbul.
- Zat, E (2013). *Rakı Kitabı: Rakı Kitabı* Overteam Yayınları.