

# 19. Yüzyılda İstanbul'da Değişen Eğlence Anlayışı ve Yeni Eğlence Mekânları

**Sevde Harmandar**

*Yüksek Lisans, Erzurum Teknik Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü*

sevdaharmandar@hotmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-6945-2465>

## MAKALE BİLGİSİ

<b>Makale Türü</b>	Araştırma Makalesi
<b>Geliş Tarihi</b>	21.09.2020
<b>Kabul Tarihi</b>	24.12.2020
<b>Yayın Tarihi</b>	31.12.2020
<b>Doi</b>	10.52003/etut.2021.6

Erzurum Teknik Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Tarih Dergisi

ETÜT, Sayı: 1, Aralık, 2020, Erzurum/TÜRKİYE

<https://dergi.erkurum.edu.tr/tarih>



## Changing Concept of Entertainment and New Entertainment Places in Istanbul in the 19th Century

**Sevde Harmandar**

*Master's Degree, Erzurum Technical University, Social Science Institute*

sevdaharmandar@hotmail.com

<https://orcid.org/0000-0002-6945-2465>

## ARTICLE INFORMATION

<b>Article Types</b>	Research Article
<b>Received Date</b>	21.09.2020
<b>Accepted Date</b>	24.12.2020
<b>Date Published</b>	31.12.2020
<b>Doi</b>	10.52003/etut.2021.6

Erzurum Technical University, Faculty of Letter, History Journal

ETUT, Issue: 1, December 2020, Erzurum/TURKEY

<https://dergi.erkurum.edu.tr/tarih>



## 19. Yüzyılda İstanbul'da Değişen Eğlence Anlayışı ve Yeni Eğlence Mekânları\*

### Sevde Harmandar

#### Öz

Osmanlı gündelik hayatında halk; ev, cami, çarşı gibi sınırlı bir sosyal çevrede hayatını sürdürmekteydi. Kahvehane, meyhane gibi sosyal mekânların ortaya çıkmasıyla insanlar arasındaki iletişim de çok yönlü bir hale dönüşmüştür. Osmanlı Devleti'nde Tanzimat'tan sonra birçok alanda batılılaşmanın etkisiyle değiştiğini söylemek mümkündür. Halkın, vaktinin önemli bir kısmını geçirdiği sosyal mekânlar olan yeme-içme mekânları da bu değişimden payını almıştır. Bu dönemde Tanzimat'ın etkisiyle bazı mekânlar tamamen ortadan kalkarken bazıları da değişime uğrayıp varlıklarını sürdürmüşlerdir. Ayrıca tamamen geleneksel mekânlardan farklı olarak batılı tarzda yeni mekânlar da ortaya çıkmıştır. Yeme-içme mekânlarındaki bu değişim sadece mekânla sınırlı kalmamış, buralardaki eğlence anlayışı da değişmiştir. Bu çalışma ile orta sınıf halkın sosyal hayatını geçirdiği mekânlardaki değişime ışık tutulmaya çalışılmıştır. Ayrıca bu mekânların ilk açıldığı dönemle Tanzimat'tan sonraki dönem arasında karşılaştırma yapılmaya çalışılacaktır.

**Anahtar Kelimeler:** Yeme-içme, sosyal mekân, Tanzimat, eğlence, Galata, Beyoğlu.

### Changing Concept of Entertainment and New Entertainment Places in Istanbul in the 19<sup>th</sup> Century

#### Abstract

People in Ottoman daily life; they were living in a limited social environment such as home, mosque and market. With the emergence of social spaces such as coffee houses and taverns, communication between people has also become versatile. It is possible to say that in the Ottoman Empire, after the Tanzimat, it changed in many areas with the effect of westernization. Eating and drinking places, which are social spaces where the people spend a significant part of their time, also took their share from this change. During this period, some places disappeared completely with the effect of the Tanzimat, while others continued to exist by changing. In addition, new spaces in western style have emerged, unlike completely traditional spaces. This change in eating and drinking places is not only limited to the place, but also the understanding of entertainment in these places has changed. With this study, it is tried to shed light on the change in the places where the middle class people spend their social life. In addition, a comparison will be made between the period when these places were first opened and the period after the Tanzimat.

**Keywords:** Food and beverage, social space, Tanzimat, entertainment, Galata, Beyoğlu.

## 1. Giriş

Osmanlı gündelik hayatında cami, çarşı ve ev her zaman önemli bir yere sahipti.<sup>1</sup> İnsanlar, günlük hayatlarının büyük bir kısmını bu mekânlarda geçiriyorlardı. Tabii halkın vakit geçirdiği yerler sadece bu mekânlarla sınırlı değildi. Bunlardan başka hamam, bakkal, manav, fırın ve sokak da insanların bir şekilde var olduğu kamusal alanlardı. Halk; bu yerlere sadece günlük ihtiyaçlarını karşılamak için değil, insanlarla bir araya gelmek, yaşadığı muhitten haberdar olmak veya haberdar etmek için de gitmekteydi.<sup>2</sup>

Bu şekilde sınırlı bir sosyal çevrede yaşayan insanların hayatına 1550'li yıllarda kahvehanelerin girmesiyle durum değişmeye başlamıştır. Artık erkek nüfusun hayatına yeni bir renk gelmiş ve onlar için vazgeçilmez birer toplanma mekânları ortaya çıkmıştır.<sup>3</sup> Aslında kahvehanelerden önce gün içerisinde uğranılan bakkal, kasap ve manavların dışında yer alan bozahane ve meyhaneler de önemli sosyalleşme mekânlarıydı. Bu da bizlere gösteriyor ki; kahvehanelerden önce de eğlenmek veya bir araya gelmek isteyen insanlar bir şekilde kendilerine uygun eğlence ortamını oluşturup bir araya gelebiliyorlardı. Daha sonrasında ortaya çıkan kahvehaneler tüm bu mekânlara alternatif bir mekân olmuşlardır.<sup>4</sup>

Erkeklerin uğrak yeri olan meyhanelerin tarihi, bahsettiğimiz gibi oldukça eskiye dayanmaktadır. Hatta İstanbul'daki meyhanelerin bir kısmının Bizans dönemine ait olduğu bilinmektedir.<sup>5</sup> Meyhane müdavimleri günün yorgunluğunu atmak için iş çıkışı buralarda eğlenip, yiyip içerler ardından evlerine giderlerdi. Zaman içerisinde müdavimlerinin tamamen birbirinden farklı olduğu birçok meyhane ortaya çıkmıştır.<sup>6</sup>

Bahsedilen bu mekânlardan başka insanların sosyal hayatlarını geçirdiği, eğlendiği gezi yerleri, mesireler de bulunuyordu. Gündelik hayatın yoğunluğundan

\* Bu çalışma "Tanzimat'tan II. Meşrutiyet'e Kadar İstanbul'da Yeme - İçme Mekânları" isimli yüksek lisans tezinden üretilmiştir.

<sup>1</sup> Ekrem Işın, "19. yy'da Modernleşme ve Gündelik Hayat", *Tanzimat'tan Cumhuriyet'e Türkiye Ansiklopedisi*, II, 1985, s. 541.

<sup>2</sup> Selma Akyazıcı Özkoçak, "Kamusal Alanın Üretim Sürecinde Erken Modern İstanbul Kahvehaneleri", *Osmanlı Kahvehaneleri Mekân, Sosyalleşme, İktidar*, Ahmet Yaşar (Ed.), Kitap Yayınevi, İstanbul 2009, s. 21.

<sup>3</sup> Cem Sökmen, *Aydınların İletişim Ortamı Olarak Eski İstanbul Kahvehaneleri*, Ötügen Neşriyat, İstanbul, 2011, s. 22; Abdullah Saydam, "Yenileşme Döneminde Osmanlı Toplumunu", *Genel Türk Tarihi*, VII, 2002, s. 567.

<sup>4</sup> Özkoçak, "Kamusal Alanın Üretim Sürecinde Erken Modern İstanbul Kahvehaneleri", s. 19.

<sup>5</sup> Vefa Zat, "Meyhaneler", *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*, V, 1994, s. 434.

<sup>6</sup> Necdet Sakaoğlu, "Akşamcılık", *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*, I, 1993, s.168-169.

bunalan İstanbulluların fırsat buldukça gittikleri bu mesireler, kendisine özgü adetleri, eğlenceleri, olayları ve tüm gelenekleriyle birlikte sosyal hayatın tüm canlılığıyla yaşandığı yerler olmuşlardır.<sup>7</sup> İnsanlar mesirelerde genellikle dinlenme, temiz hava alma, açık havada yemek yeme gibi faaliyetlerde bulunurlardı.<sup>8</sup>

Ev, cami ve çarşı dışında yer alan kamusal mekânlar genelde erkek egemen mekânlardır. Ancak bazı mekânlarda kadınları da görmek mümkündür. Hamamlar ve mesire yerleri bunlardandır. İstanbul'un her semtinde çeşitli özellikleriyle ün salmış birçok hamam bulunuyordu. Geleneksel dönemde İstanbul'da kadınlar hamamı aynı zamanda bir eğlence yeri gibiydi. Kadınlar birkaç gün öncesinden haberleşerek evlerinde çeşitli yemekler yapar ve birlikte hamama giderlerdi. Hamamda yıkanma işlemini tamamladıktan sonra kadınlar göbekaşı üzerinde yaptıkları bu yemekleri yerlerdi.<sup>9</sup> Görüldüğü üzere hamamlar kadınlar tarafından birer yeme-içme mekânı olarak da kullanılmıştır.

Tanzimat öncesi dönemde hanlar, kervansaraylar ve aşçı dükkânları da önemli sosyal mekânların başında geliyordu.<sup>10</sup>

Sultan III. Ahmed'in son 12 yıllık saltanatını, Nevşehirli Damat İbrahim Paşa'nın da sadrazamlık (1718-1730) yıllarını kapsayan Lale Devri, Osmanlı Devleti'nde önemli bir yenilik dönemi olmuştur. İstanbul'da batılılaşma sürecinin ilk adımları bu dönemde atılmış ve kent halkına dışa açılma, tüketime yönelme alışkanlığı kazandırılmıştır.<sup>11</sup>

Lale Devri sonrası Osmanlı tahtına geçen sultanların saltanat dönemlerinde de birtakım yenilikler meydana gelmiş olsa da Sultan II. Mahmud dönemi (1808-1839), Osmanlıların tam anlamıyla Batı atmosferiyle ilk kez karşılaştığı yıllar olarak kabul edilebilir. Sultan II. Mahmud dönemi köklü kültür değişmelerinin de başlangıcı olmuştur. Bu dönemde Avrupalı gibi yaşama şeklini İstanbul'da uygulamaya çalışan Avrupa cemaatleri ve gayrimüslimlerin kurduğu lokanta,

<sup>7</sup> Murat Candemir, *İstanbul'da Mesire Kültürü*, Zeytinburnu Belediyesi Kültür Yayınları, İstanbul, 2014, s. 15.

<sup>8</sup> Sennur Sezer, Adnan Özyalçiner, *İstanbul'un Taşı Toprağı Altın (Eski İstanbul Yaşayışı)*, Altın Kitaplar Yayınevi, İstanbul 1995, s. 166.

<sup>9</sup> Meltem Cingöz, "Hamam Gelenekleri", *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*, III, 1993, s. 536-537.

<sup>10</sup> Sezer, Özyalçiner, *İstanbul'un Taşı Toprağı Altın (Eski İstanbul Yaşayışı)*, s. 82.

<sup>11</sup> Necdet Sakaoğlu, "Lale Devri", *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*, V, 1994, s. 182.

kahvehane ve otel gibi birçok sosyal mekânın halk üzerindeki etkisinden de söz etmek mümkündür.<sup>12</sup>

Batı'nın ve batılılaşmanın kendini göstermeye başladığı 19. yüzyılın ortalarına kadar İstanbul'un eğlence yaşamını saray eğlenceleri, farklı din ve etnik kökenden insanların kendi özel eğlenceleri ve İstanbul'un bir liman ve kavşak kenti olmasının getirdiği meyhane, batakhane türü eğlenceler olarak belirtmek mümkündür.

19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren Osmanlı halkının eğlence hayatındaki değişim kendini ilk önce İstanbul'da hissettirmiştir. Avrupa tarzında yaşama ve İstanbul'daki Levantenlerin yaşamına duyulan hayranlık, halkın büyük bir kısmının olmasa da devlet görevlilerinin Batıcı tarafının, İstanbul aydınlarının ve ileri gelenlerinin eğlence anlayışını değiştirmeye başlamıştır. Galata ve Pera eğlence yaşamında ön plana çıkmıştır. Nitekim bu dönemde geleneksel kahvehanelerin yanında bilhassa Pera'da Avrupaî tarzda kafelerin, gazinoların, kafeşantanların açıldığını görebilmek mümkündür.<sup>13</sup>

Kırım Harbi sebebiyle İstanbul'a gelen Fransız ve İngiliz askerlerinin alışkanlıkları da geleneksel yaşama etki etmiştir. Osmanlı Devleti'nin müttefiki olarak Rusya'ya karşı savaşmak için İstanbul'a gelen bu subaylar çoğunlukla ailelerini de yanlarında getirmişler ve başkentin gözde kesimlerine yerleştirmişlerdir. İstanbul'da çay tüketiminin yaygınlaşması ve özellikle çay partilerinin ortaya çıkmasında müttefik devlet askerlerinin yakınları öncü rol oynamıştır. Yeme-içme kültürünün de gözle görülür biçimde değişime uğradığı modernleşme sürecinde Avrupa tarzı içkili ve yemekli aile toplantıları Osmanlı hayatına girmeye başlamıştır.<sup>14</sup>

Osmanlı kent dokusu da Tanzimat sonrasında zaten hızla değişmeye ve farklılaşmaya başlamıştı. Hamam, meyhane, kahvehane gibi geleneksel eğlence mekânlarıyla yetinen Osmanlı halkı Avrupa tarzını yansıtan kafe, pastane, otel, lokanta, gazino, bar, birahane gibi yeni eğlence mekân ve ortamlarıyla tanışmıştır. Eğlence yaşamı yavaş yavaş Kağıthane, Göksu Çayırı, Çamlıca, Direklerarası, Şehzadebaşı, Bendler'den Beyoğlu'na doğru kaymaya başlamıştır. Beyoğlu,

<sup>12</sup> İlbeyi Özer, *Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Yaşam ve Moda*, Truva Yayınları, İstanbul, 2014, s. 16-23.

<sup>13</sup> "Eğlence Hayatı", *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*, III, 1993, s. 140-143.

<sup>14</sup> Kemalettin Kuzucu, *Bin Yılın Çayı Osmanlı'da Çay ve Çayhane Kültürü*, Kapı Yayınları, İstanbul, 2012, s. 60, 245-247.

Avrupalı lokanta ve kahvehaneleriyle, gece hayatı ve eğlenceleriyle Avrupa hayatının küçük bir örneği gibi olmuştur. Batı tarzı eğlence yerlerinde geleneksel eğlence oyunları olan tavlâ, dama, satranç yerine çok kere kumar amaçlı bilardo, domino, iskambil, poker gibi oyunlar oynanmaya, Pera'daki otel, gazino, bar ve evlerdeki büfelerde sunulan şarap ve rakıya ek olarak votka, şampanya, viski, kokteyl, likör, bira vb. içkiler içilmeye başlanmıştır.<sup>15</sup>

Avrupalı tarzda eğlence hayatı Pera'da yaşanırken, Şehzadebaşı ve Direklerarası geleneksel eğlence yaşamının merkezi olmuştur. Eğlence buralarda oldukça basitti ve toplumun her kesimi tarafından bilinen eğlence biçimleri mevcuttu. Sur içi İstanbul'unda yetişen gençlerin, muhafazakâr mahallelerinden Pera'ya eğlenmeye gitmeleri, o dönem insanı için önemliydi. Pera farklı bir dünya, o zamanların eğlence diyarıydı. Bir tarafta Avrupa tarzı Pera, diğer tarafta Müslüman mahallelerden oluşan eski İstanbul. Buradan Pera'ya eğlenmeye giden Galata'nın arka sokaklarında kıyafetini değiştirip pantolon ve ceket giyer, kıyafeti bir poşete koyup dönüşte yine aynı yerde kıyafetini değiştirerek mahallesine dönerdi. Osmanlı halkını Batı'ya yaklaştıran etkileşim böyle devam ederken insanların yaşam ve eğlence tarzlarını da değiştirmelerine neden olmuştur.<sup>16</sup>

## 2. Değişen Mekânlar ve Eğlence Anlayışı

### 2.1. Kahvehaneler

İstanbul'da ilk kahvehaneler Şems ve Hakem adlı iki kişi tarafından Tahtakale'de açılmış ve işletilmeye başlanmıştır.<sup>17</sup> Bu kahvehanelerin zamanla müşterilerle dolup taşması başka semtlerde yeni kahvehanelerin açılmasına zemin hazırlamıştır.<sup>18</sup> Açılan bu kahvehaneler insanların oyalanıp, eğlenebilecekleri yeni yerlerin varlığını ortaya koymasından da önemlidir.<sup>19</sup>

<sup>15</sup> Nebi Özdemir, "Osmanlı Tüketim Kültürü, Eğlence ve Yazılı Medya İlişkisi", *Milli Folklor Uluslararası Kültür Araştırmaları Dergisi*, 73, 2007, s. 18-20.

<sup>16</sup> Özer, "Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Sosyal Yaşam", s. 277.

<sup>17</sup> İbrahim Peçevi, *Tarih-i Peçevî, I*, Matbaa-i Âmire, İstanbul, 1283, s. 364.

<sup>18</sup> Talat Mümtaz Yaman, "Türkiye'de Kahve ve Kahvehaneler", *Ehlikeyfın Kitabı*, haz. Fatih Tıgılı, Kitabevi, İstanbul, 2004, s. 7-11.

<sup>19</sup> Helene Desmet Grégoire, "Giriş", *Doğu'da Kahve ve Kahvehaneler*, Helene Desmet Grégoire-François Georgeon (Ed.), çev. Meltem Atik – Esra Özdoğan, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 1999, s. 17.

Kahvehaneler, insanların toplanıp günlük hayatta yaşanan birçok olayı konuştukları mekânlardı. Tabii ki bu mekânlarda toplumu ilgilendiren siyasî olayların konuşulması da kaçınılmazdı. Hem günlük siyasî olayların konuşulması hem de hükümetin sürekli olarak eleştirilmesi sebebiyle kahvehaneler dönemin devlet yetkilileri tarafından pek hoş karşılanmamıştır. Bu sebeple de değişik zamanlarda kahvehanelere yasaklar getirilmiş ve kahvehaneler kapatılmıştır.<sup>20</sup> Zaman içerisinde kahvehanelere uygulanan baskı azalmış, adeta dinî ve sivil makamlar kahvehane ile barış yapmıştır.<sup>21</sup>

Bu mekânlarda birçok kesimden insan toplandığı için buradaki insanların zevkleri, eğlence anlayışları doğal olarak birbirinden farklılık göstermekteydi. Bu da zamanla müdaviimleri birbirinden farklı olan yeni kahvehane türlerinin ortaya çıkmasına neden olmuştur. Bu kahvehaneler arasında Mahalle Kahvehaneleri, Esnaf Kahvehaneleri, Yeniçeri Kahvehaneleri, Tulumbacı Kahvehaneleri, Âşık Kahvehaneleri, Semaî Kahvehaneleri, Çalgılı Kahvehaneler, Meddah Kahvehaneleri ve Esrar Kahvehaneleri yer almaktadır.<sup>22</sup>

Geleneksel dönemde cami yanında açılan kahvehaneler dinî yaşantının bir uzantısı olarak düşünülmüş ve namaz vakitlerini mahalle halkı kahvehanelerde oturarak beklemiştir. Kahvehane kültürünün dinî yaşantı içinde şekillenmesi, kahvehanedeki mekân anlayışını da etkilemiştir. Kahvehanenin dış kapısı ortada fıskiye bir havuzun yer aldığı üç tarafı kerevetlerle çevrili bir avluya açılıyordu.<sup>23</sup>

19. yüzyıl boyunca kahvehanelerin görünümü, planı, iç düzenlemesi, dekoru ciddi derecede değişime uğramıştır. Yeni kahvehanelerin orta yerinde artık havuz mevcut değildi. Havuzun yerine daha çok müzisyenler için seki konuluyordu. Tanzimat'tan sonra iç döşeme de değişime uğramıştır. İlk olarak masalar ortaya çıkmış, zaman içerisinde tek ayaklı masalar da kahvehanelerde yerini almaya başlamıştır.<sup>24</sup>

<sup>20</sup> Sezer, Özyalçiner, *İstanbul'un Taşı Toprağı Altın (Eski İstanbul Yaşayışı)*, s. 191-192.

<sup>21</sup> François Georgeon, "Osmanlı İmparatorluğu'nun Son Döneminde İstanbul Kahvehaneleri", *Doğu'da Kahve ve Kahvehaneler*, Helene Desmet Grégoire-François Georgeon (Ed.), çev. Meltem Atik – Esra Özdoğan, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 1999, s. 44.

<sup>22</sup> Sökmen, *Aydınların İletişim Ortamı Olarak Eski İstanbul Kahvehaneleri*, s. 23-24, 39, 43, 56

<sup>23</sup> Ahmet Hamdi Tanpınar, "İstanbul'da Kimlik Değişimi", *Tanzimat'tan Cumhuriyet'e Türkiye Ansiklopedisi, II*, s. 550.

<sup>24</sup> Georgeon, "Osmanlı İmparatorluğu'nun Son Dönemlerinde İstanbul Kahvehaneleri", s. 61.

Kahvehanelerdeki içerik değişikliği toplum hayatında eğlence anlayışının değişimine paralel bir değişimdir. Modernleşme sürecinde ekonomik gelişmenin insan hayatına getirdiği refah anlayışı, yaşam biçiminin zengin fakir şeklinde ayrışmasına da neden olmuştur. Bu gelişmeler kahvehanelerin, geleneksel dönemden farklı olarak ekonomik gelişmeler çerçevesinde lüks, âdi diye ikiye ayrılmasına neden olduğu gibi buralarda yapılan davranışların farklılaşmasında da etkili olmuştur. Frenkler, kahve ve gazinoların âdilerinde şapkalarını çıkarmazken lüks yerlerde ise şapkalarını çıkarmaktaydılar.

Modernleşme döneminde önemli değişikliklerden biri de kahvehanelere müziğin girmesidir. Kahvehanelerde müzik bulundurulması gazino şeklinde yeni isimlendirmeye neden olmuştur. Dolayısıyla bu gibi yerlerde tavırlar da değişime uğramıştır.<sup>25</sup>

Avrupalı ya da alafranga denilen kahvehaneler özellikle Pera ve Galata bölgesinde açılmıştır. Bu yeni kahvehaneler Kırım Harbi sırasında müttefik askerleri İstanbul'a gelince ortaya çıkmıştır. Bu kahvehanelerin hepsi İstanbul'un Avrupa yakasında bulunmaktaydı ve gayrimüslimlere aitti. En bilinenleri arasında Café de Luxemburg ve Café de la Concorde'u sayabiliriz.

Bu café'ler dekoruyla, aydınlatmasıyla ve buralara gelen müşterileriyle diğerlerinden ayırt ediliyordu, çalışanları da farklıydı; çünkü buralarda servis yapmak için kadınlar çalışıyordu. Daha çok Fransız tarzında hazırlanmış kahve ve sütlü kahve dışında, likör ve rakı içilip Viyana pastaları yenirdi. Bu kahvehanelerde farklı gösteriler ve bilardo gibi yeni eğlenceler de sunuluyordu. Bu eğlence mekânları, Türklerin Avrupalılarla bir araya gelerek batının adet ve düşüncelerini öğrenme şanslarının en fazla olduğu yerlerdi.<sup>26</sup>

## 2.2. Meyhaneler

İstanbul eskiden beri dünyaca ünlü meyhanelere sahipti.<sup>27</sup> İstanbul meyhanelerinden bahsedilirken Galata, meyhanelerin beşiği olarak kabul edilmektedir. İstanbul'da ünlü meyhaneciler hakkında en eski kayıtlara 17.

<sup>25</sup> Nevin Meriç, *Osmanlıda Gündelik Hayatın Değişimi*, Kaknüs Yayınları, İstanbul, 2010, s. 143, 384-385.

<sup>26</sup> Georgeon, "Osmanlı İmparatorluğu'nun Son Döneminde İstanbul Kahvehaneleri", s. 65.

<sup>27</sup> Zat, "Meyhaneler", s. 434.



yüzyılda yaşamış Evliya Çelebi'nin seyahatnamesinde rastlanır. Evliya Çelebi meyhaneciyân için "Bütün işyerleri dört mevleviyet yerde (İstanbul, Eyüp, Galata, Üsküdar) 1.600 günahkârlar yuvasıdır. Bütün sapık, kâfir, 6 bin kişidir,"<sup>28</sup> bilgisini vermektedir.

İstanbul'da meyhaneler sadece gayrimüslimlerin çoğunlukta yaşadığı Galata ve Beyoğlu gibi semtlerde değil hemen hemen her semte dağılmış durumdaydı.<sup>29</sup> Fakat İstanbul'un en ünlü meyhaneleri genellikle Rumların yaşadığı mahallelerde bulunuyordu.<sup>30</sup>

İstanbul'un fethedilmesinden sonra meyhane açılması hususunda hangi şartlara göre hareket edildiği kesin olarak bilinmemekle birlikte Hıristiyan unsurların varlığı aranan ilk koşullardan biriydi. Meyhanelerin kontrolünün kolaylığı nedeniyle merkezden çok uzak olmaması yanında camilere ve Müslüman mahallelerine yakın olmaması da aranan bir başka şart olmuştur. İçki haram olduğu için Müslümanlar meyhane işletemiyor, hatta meyhaneye gidemiyordu. Ancak buna uyulduğunu söyleyebilmek pek mümkün değildir. Padişahların düzenlemiş oldukları şenliklerde Müslüman olup olmamasına bakılmaksızın çoğu insan Galata meyhanelerine gider ve eğlenirdi. Öte yandan çoğu zamanlarda bırakın Müslümanları, gayrimüslimlerin dahi her yerde ve açıkça içki içmelerine müsaade edilmezdi.<sup>31</sup>

Bazı zamanlarda meyhaneler toptan kapatılıyordu. Sultan II. Selim (1566-1574) döneminden itibaren meyhanelere yönelik sert tedbirler alınmış ve özellikle de ahalisi Müslüman olan mahallerdeki meyhaneler kapatılmıştır.<sup>32</sup> Yine Sultan III. Murad, Sultan IV. Murad ve Sultan III. Selim dönemlerinde de meyhaneler kapatılmıştır.<sup>33</sup> Tanzimat ve Islahat fermanlarının ilan edilmesi ile oluşan ortam, toplu meyhane kapatma kararlarının da sonunu getirmiştir. Bu dönemde hazırlanan

<sup>28</sup> Evliya Çelebi, *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, I/II, haz. Seyit Ali Kahraman-Yücel Dağlı, 5. Baskı, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2008, s. 660.

<sup>29</sup> İlber Ortaylı, *İstanbul'dan Sayfalar*, İnkılâp Kitapevi, İstanbul, 2015, s. 242.

<sup>30</sup> Aleksandros Paspatis, *Balıklı Rum Hastanesi Kayıtlarına Göre İstanbul'un Ortodoks Esnafı 1833-1860*, çev. Marianna Yerasimos, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2014, s. 30.

<sup>31</sup> Uğur Akbulut, "Meyhanelerle Mukaddes Mekânlar Arasında Mesafe Tayini: Sultan II. Abdülhamid Devri İstanbul'undan örnekler, *Karadeniz Araştırmaları Dergisi*, 49, 2016, s. 213-214.

<sup>32</sup> Ahmet Refik, *On Altıncı Asırda İstanbul Hayatı (1553-1591)*, Devlet Basımevi, İstanbul, 1935, s. 142-143.

<sup>33</sup> Akbulut, "Meyhanelerle Mukaddes Mekânlar Arasında Mesafe Tayini: Sultan II. Abdülhamid Devri İstanbul'undan Örnekler", s. 214-215; Naîmâ Mustafa Efendi, *Târih-i Na'îmâ*, II, haz. Mehmet İpşirli, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 2002, s. 756, 792.

nizamnâmeler çerçevesinde nerelerde meyhane açılabileceğine nerelerde açılmayacağına açıklık getirilmiştir. Dolayısıyla insanlar, tespit edilen kurallar çerçevesinde meyhane açabilme imkânına kavuşmuştur.<sup>34</sup>

Osmanlı döneminde meyhaneler koltuk ve gedikli olmak üzere ikiye ayrılıyordu. Gedikli meyhaneler Sultan Abdülaziz döneminden (1861-1876) sonra selatin meyhaneleri olarak anılmaya başlandı. İstanbul akşamcılığı 19. yüzyıla kadar gedikli meyhanelerde, Abdülaziz (1861-1876) döneminden başlayarak da selatin meyhanelerde sürdürülüyordu. Bu meyhaneler ruhsatlıydı. Bu sebeple de hem meyhaneler zengin donanımlı hem de gelenler belli düzeyde idiler. Akşamcılığın en çok özenilen tarafı duygulu, kültürlü, sanatsever ve görgülü insanların bu ortamlarda buluşmalarıydı.<sup>35</sup>

Gedikli meyhanelerle ilgili önemli bir husus da bu meyhanelerde genellikle kalender meşrep, saz ve söz sahibi kişiler oldukları için eli bıçaklı kişilere rastlanmazdı.<sup>36</sup>

Osmanlıda kaçak olan meyhanelere koltuk meyhanesi denilmekteydi.<sup>37</sup> Bu meyhaneler içki satılan ve içilen manav, bakkal gibi dükkânlardı. Elinde bakkal gediği olan bir kişi bir yolunu bulup dükkânına bir fıçı şarap, birkaç damacana rakı attıktan sonra kepenkleri indirip gizli meyhanesini işletirdi.<sup>38</sup>

Dükkânı, tezgâhı, fıçısı, ustası, hepsi tek bir kişi olan meyhanelere de ayaklı meyhaneler denirdi. Ayaklı meyhaneler, seyyar içki satıcılarıydı. Bunların müşterileri genellikle kayıkcı, hamal gibi mesleklerden kişiler olup bunlar büyüklü küçüklü gedikli meyhanelere giremezlerdi. Ya dar ve pis koltuklara giderler ya da bu ayaklı meyhanelerde içerlerdi. Çoğu Ermeni olan ayaklı meyhaneler daha çok Bahçekapı, Yemiş İskelesi, Galata ve civarında dolaşırlardı.<sup>39</sup>

Bir diğer meyhane çeşidi ise küplü meyhanelerdi. Bazı meyhanelerde fıçı yerine içinde ayakta duran bir adamın başının görülmeyeceği büyüklükte küpler

<sup>34</sup> Akbulut, "Meyhanelerle Mukaddes Mekânlar Arasında Mesafe Tayini: Sultan II. Abdülhamid Devri İstanbul'undan Örnekler", s. 215.

<sup>35</sup> Necdet Sakaoğlu, "Akşamcılık", *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*, I, 1993, s. 169.

<sup>36</sup> Sakaoğlu, "Akşamcılık", s. 170.

<sup>37</sup> Kudret Emiroğlu, *Gündelik Hayatımızın Tarihi*, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2011, s. 381.

<sup>38</sup> Reşad Ekrem Koçu, *Eski İstanbul'da Meyhane ve Meyhane Köçekleri*, Doğan Kitapçılık, İstanbul, 2002, s. 15-16.

<sup>39</sup> Zat, "Meyhaneler", s. 435; Mehmet Tevfik, *İstanbul'da Bir Sene*, İletişim Yayınları, İstanbul, 1991, s. 159.

vardı. Bu yüzden o meyhanelerin adı küplü olarak anılırdı.<sup>40</sup> Ayrıca küplü tabiri ayyaş ve ayyaş takımı için de kullanılmaktaydı. Küplü meyhanelerden bazıları ayyaşların sadece yiyip içtikleri mekânlar değil aynı zamanda barındıkları mekânlardı.<sup>41</sup>

Meyhanelerin çoğu eski zaman işi tuğla kemerli yapıları. Sokak kapılarında birer hasır asılı bulunurdu.<sup>42</sup> Kapıdan girilince ya sağda ya da solda bir tezgâh bulunurdu. İçki içip gidecek müşteriler için hazırlanmış rakı kadehleri, şarap bardakları, içlerinde fasulye piyazı, lahana turşusu, beyaz peynir, zeytin, leblebi gibi mezeler bulunan tabaklar dizilirdi. Tezgâhın arkasındaki duvarda oymalı raflar bulunurdu. O raflara da rakı ve şarap ibrikleri, güğümleri dizilirdi.<sup>43</sup> İstanbul'un eski meyhanelerinde 1875-1880 yılları arasına kadar masa yoktu. Masa; ilk gazinolar, alafranga içkili yerler açıldıktan sonra meyhanelere onları taklitle girmiştir, rahle gibi açılır kapanır bodur iskemleler üzerine bakır yahut tahta sinilerle sofrta kurulurdu. Sofra başında yine bodur hasırlı iskemlelerde oturulurdu. Sofra kurulunca ilk gelen şey ağaçtan oyma bir tuzluk olurdu; tuz, sofranın uğur ve bereketini temsil ederdi. Meyhaneye masa girdikten sonra da her masanın üstünde müşterisiz, boş da dursalar bir tuzluk mutlaka bulunurdu.<sup>44</sup> Meyhanelerdeki bir diğer değişim de aydınlatmayla ilgiliydi. Kandil ve şamdanlarla aydınlatılan bu mekânlar 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren gaz lambalarıyla aydınlatılmaya başlanmıştır.<sup>45</sup>

Meyhanelerde değişik içki, yemek ve mezeler verilirdi. Bu mekânlarda çubuk ve nargile de bulunurdu. Meyhanelerin üst katlarında odalar vardı. Saygın kişiler bu üst kat odalara alınırdı. İşleri acele olanlar tezgâh başında içip giderlerdi.

<sup>40</sup> Reşad Ekrem Koçu, "Akşamcı, Akşamcılar", *İstanbul Ansiklopedisi*, I, 1958, s. 552; Sennur Sezer ve Adnan Özyalçınar, *İstanbul'un Taşı Toprağı Altın (Eski İstanbul Yaşayışı)*, s. 197.

<sup>41</sup> Vefa Zat, *Adâbiyla Rakı ve Çilingir Sofrası*, İletişim Yayınları, İstanbul, 2014, s. 209.

<sup>42</sup> Refik Ahmet Sevengil, *İstanbul Nasıl Eğleniyordu? (1453'ten 1927'ye Kadar)*, Alfa Yayıncılık, İstanbul, 2014, s. 245.

<sup>43</sup> Koçu, *Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri*, s. 33.

<sup>44</sup> Koçu, *Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri*, s. 33-39; Zat, "Meyhaneler", s. 435; Tevfik, *İstanbul'da Bir Sene*, s.160-167; Sevengil, *İstanbul Nasıl Eğleniyordu? (1453'ten 1927'ye Kadar)*, s. 245-247; Sezer, Özyalçınar, *İstanbul'un Taşı Toprağı Altın (Eski İstanbul Yaşayışı)*, s. 197-199; Murat Can Kabagöz, *Eğlenirken Modernleşmek Meyhaneden Balozta, İmparatorluk'tan Cumhuriyet'e İstanbul*, Heretik Yayınları, Ankara, 2016, s. 24-26.

<sup>45</sup> İhsan Erdinçli, *Yenileşme Dönemi İstanbul'unda Meyhaneler ve Meyhanecilik (1826-1908)*, Karadeniz Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Trabzon 2019, s. 171.

Asıl eğlenceler bu üst katlarda olurdu. Akşama doğru buraya gelen müşteriler rakı içip, nargilesini doldurtur sonra âlemlerine devam ederlerdi.<sup>46</sup>

Meyhane uşaklarının büyük bir kısmı çalıştıkları meyhanede bir yandan da köçeklik yaparlardı. Müşterileri bu şekilde eğlendirmeye çalışırken aynı zamanda onların cinsel duygularına da hitap ederlerdi. Meyhane bir eğlence mekânıydı ve akşamcılar da eğlenmek için meyhaneye gitmekteydi. Ama eğlence sadece sofraya kurup içki içmekten ibaret değildi. Bazen meyhanede başlayan eğlence karakolda bitebiliyordu.<sup>47</sup> Meyhanelerde bir sofraya oturmuş kişiler etraflarındakilere de göz dikerlerdi. “Sen bana baktın, benimle eğlendin” gibi küçük şeyleri büyütüp içkinin de etkisiyle kavga çıkarırlardı.<sup>48</sup>

### 2.3. Balozlar

Balolar, İstanbul'da 19. yüzyılın başlarına kadar sefarethanelerde tertip edilen ve davetliler arasında tek bir Türk bile bulunmayan eğlencelerdi.<sup>49</sup> Daha çok Levantenlerin ve gayrimüslimlerin eğlencesiydi. Baloların diğer mekânlardan farkı ise kadın ve erkeğin bir arada eğlenmesine izin verilmesiydi.<sup>50</sup>

Çok geçmeden bu çeşit eğlencelere avam ve esnaf takımından gençler de heves etmişler, Beyoğlu'nun baloları bu ilgi karşısında Galata sokaklarına inince adı da halkın ifadesi ile baloz olmuştur. Görüldüğü gibi balozlar bazı balolardan esinlenerek açılmışlardır. Baloz sözcüğü İtalyanca “balo” dan bozmadır.<sup>51</sup>

Bu gibi eğlence yerleri Sultan Abdülaziz döneminde (1861-1876) yaygınlık kazanmaya başlamış, 1920'lere kadar devam etmişlerdir. Balozların bazılarında orkestra veya saz takımı bulunur, müşterilerin masalarında onlara güzel zaman geçirtmek bahanesiyle oturan, gerçekte onların ceplerindeki parayı içki ısmarlatmak için ya da beraberlik vaadi ile soyan konsomatrisler zaman zaman raks ederler, yerine göre de alafranga dansa kalkarlardı. Balozların meyhanelerden

<sup>46</sup> Sevengil, *İstanbul Nasıl Eğleniyordu? (1453'ten 1927'ye Kadar)*, s. 246-247.

<sup>47</sup> Kabagöz, *Eğlenirken Modernleşmek*, s. 38-39.

<sup>48</sup> Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey, *Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı*, Kitabevi, İstanbul, 2001, s. 183.

<sup>49</sup> Vefa Zat, *Eski İstanbul Otelleri*, Bilge Karınca, İstanbul, 2005, s. 94.

<sup>50</sup> Kabagöz, *Eğlenirken Modernleşmek*, s. 51.

<sup>51</sup> Zat, *Eski İstanbul Otelleri*, s. 94-95.

bir farkı da liman yakınında bulunmaları ve müşterilerinin çoğunluğunu yabancı gemicilerin oluşturmasıdır.<sup>52</sup>

Balozlarda meyhanelerde olduğu gibi kadınların benzerleri değil bizzat kadınların kendileri bulunuyordu. Balolarda olduğu gibi artık balozlarda da kadın ve erkek bir aradaydı. Baloya, erkekler damları olan kadınlarla çift olarak giderlerken, baloza yalnız giden erkekler damlarını orada bulurlardı.<sup>53</sup>

Balozlar, baloları taklit ederek ortaya çıkmış olsa da balolara pek benzemezdi. Sundukları eğlence anlayışıyla balolar kadar nezih ortamlar olmadığı gibi kadınlar da eğlenmek için değil para kazanmak için balozdaydı.<sup>54</sup>

Balozların işletmecileri çoğunlukla kabadayı takımınca korunan yaşlı ve görmüş geçirmiş kadınlar ve kabadayılık, külhanbeylik âlemlerini iyi bilen, yerine göre hatır, rüşvet ve bilek gücüne güvenen Ruamları.<sup>55</sup> Dönemin en meşhur balozları: Zorba'nın Balozu, Alafranga Balozu, Yüksek Baloz, Şerbethane Balozu, Rus Çalgısı ve Madam Bela'nın Batakhanesi'dir.<sup>56</sup>

#### 2.4. Kafeşantanlar

Balozların eğlence hayatında açtığı çığı kafeşantanlar takip etmiştir. Türkçeye, Fransızca *café chantant*<sup>57</sup> tabirinden geçen kafeşantını; müşterilere çay, kahve, gazoz, meyve suyu gibi meşrubatla beraber rakı, şarap, bira gibi içkilerin de satışı yapılabilen müzikli, danslı alafranga eğlence yeri olarak tanımlamak mümkündür. Müzikli ve danslı olmaları, 19. yüzyılın sonlarına doğru İstanbullularla tanışmış olması sebebiyle balozlara benzeyen kafeşantanlar, buldukları semt bakımından balozlardan ayrılır. Balozların yeri Galata iken, kafeşantanların yeri Beyoğlu'dur. Kafeşantanlar, Levantenleri ve onların yaşamına özenen Osmanlı aydınlarını ağırlamaya çalışmıştır.<sup>58</sup>

Dönemin İstanbul gazetesinde de Beyoğlu'nda bulunan bir gazinonun üst tarafında gayet mükemmel bir kahve açıldığından ve Paris'in (kahvede şantan)

<sup>52</sup> "Balozlar", *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*, II, 1993, s. 32.

<sup>53</sup> Kabagöz, *Eğlenirken Modernleşmek*, s. 51.

<sup>54</sup> Zat, *Eski İstanbul Otelleri*, s. 130.

<sup>55</sup> "Balozlar", s. 32.

<sup>56</sup> Reşad Ekrem Koçu, "Baloz, Balozlar", *İstanbul Ansiklopedisi*, IV, 1960, s. 2066.

<sup>57</sup> Café chantant, içkili ve çalgılı kahvehane, <http://www.tdk.gov.tr>.

<sup>58</sup> Zat, *Eski İstanbul Otelleri*, s. 130.

yani çalgılı gazinolarına benzer sazende makamları olduğu gibi saz beyanatı ve takımlarının da Paris gazinoları tarzında bulunmuş olduğundan bahsedilmektedir.<sup>59</sup>

Beyoğlu'nun en ünlü kafeşantanları Kristal Palas, Trocodores, Büyük Alkazar, Concordia, Mandas, Courren, Flamme ve Alhambra'dır.<sup>60</sup>

Kabare benzeri bu eğlence yerleri, o dönemde farklı bir hizmet vermiş olmalarına rağmen İstanbul barlarının ilkleri olarak kabul edilmektedir. Bunlardan bazıları "Kabare" bazıları da "Kafeşantan" olarak işletilmekteydi.<sup>61</sup>

Kafeşantanlar ve kabare barlar yeni eğlence ve içki alışkanlıklarının gelişmesine neden olmuşlardır. 1890'lı yıllarda, uluslararası kokteyl türlerinden biri olan "punç" çeşitleri şekerli dükkânlarında alkolsüz meşrubatın yanı sıra alkollü meşrubat olarak da satılmaktaydı. Punçlar, kafeşantanlar, kafejardenler ve her türlü içkinin hizmete sunulduğu kabare barlar, içki kültürünün değişmesinde etkili olmuştur.

Modernleşme sürecinde kamusal alan eğlenceleri olan sanat etkinlikleri toplumsal değişmeye paralel olarak sosyo-kültürel alanda da değişikliklere neden olmuştur. Geleneksel dönemde kapalı mekânlarda ve mahallenin uzağında içilen içki, modernleşme sürecinde kent merkezlerinde, açıktan içilebilir hâle gelmiştir. İçki bu dönemde toplumsal değişme paralelinde medenilik sembolü olarak kabul edilmektedir.<sup>62</sup>

## 2.5. Gazinolar

Tanzimat'tan itibaren İstanbul'da açılmaya başlayan gazinolar önce "meyhanenin alafrangası" olarak tanımlandılar. Pera'dan başlayarak yaygınlaşan lokanta, kafeşantan, pastane ve oteller gazinolaşp yeni eğlence anlayışının merkezleri oldular. İtalyanca kır evi anlamında "casino" sözcüğünden adını alan gazino Sultan II. Abdülhamid (1876-1909) döneminde yaygınlaşp kendi kimliğini kazanmıştır.<sup>63</sup>

<sup>59</sup> İstanbul, Nr. 205, 1868, s. 4.

<sup>60</sup> Kabagöz, *Eğlenirken Modernleşmek*, s. 55-57, 66.

<sup>61</sup> Zat, *Eski İstanbul Otelleri*, s. 129.

<sup>62</sup> Meriç, *Osmanlı'da Gündelik Hayatın Değişimi*, s.159.

<sup>63</sup> Emiroğlu, *Gündelik Hayatımızın Tarihi*, s. 591.

Salaş gazinoların kaçak olarak işletilen koltuk meyhaneleri gibi hizmet vermesi, müzikli eğlence programlarının çalgılı meyhaneleri andırması gibi sebeplerden ötürü bunlara meyhanelerin alafrangası denilmiştir. O dönemde nasıl ki balolardan esinlenerek oluşturulan balozlar ilk kez Galata'da görüldü ise meyhanelerin alafrangaları da aynı evrelerden geçmiştir.<sup>64</sup>

Gazinonun alafrangalığı veya alaturka meyhanelerden farkı kadın ve erkeği bir araya getirmesidir. Ayrıca eski gedikli meyhanelerdeki sofraya ve hasır iskemle yerine masa ve sandalye kullanılması da bu alafrangalığın bir göstergesidir. Ayrıca gazinolarda alaturka sazların arasına piyano, keman ve birkaç kadın eklenince alafranga bir eğlence olduğu düşünülmüştür.<sup>65</sup>

## 2.6. Lokantalar

Lokantaların İstanbul'un günlük yaşamına girmesi Tanzimat devrinde olmuştur. Önceden İstanbul'da loncalara bağlı olan aşçılar, esnafa ve bekârlara yemek verirdi. Onların dükkânları masalı, sandalyeli yerler değildi. Bu dükkânların lokantalardan önemli farkları bulunuyordu. Bu dükkânlar yemeğin pişirilmesi ve müşteriler tarafından alınıp götürülmesi amacı ile kullanılıyordu. Yemeğin orada yenilmesi için uygun mekânlar değillerdi. Aşçılar, yemeği satar fakat yemeğin orada yenmesi için hizmet vermezlerdi.<sup>66</sup>

Tanzimat'a kadar İstanbul'da Müslüman Osmanlıların orta ve alt katmanlarının çok eski dönemlerden gelen alışkanlıkları ile çabuk yemek (fast food) diye adlandırılan türe yakın biçimde yemek yemeye yatkınlardır. Dışarıda yemek yemek zorunda kalan kişiler bu amaçla hazırlanmış ve sürekli olarak bu amaçla kullanılan açık ya da kapalı bir mekânda birbirleriyle sohbet ederek, önlerine getirilen yemekleri yediklerini düşünmemek gerekir. İnsanlar, bir çarşının ya da pazar yerinin bir köşesinde kurulmuş bir yemek tezgâhının yanında ayakta durarak ya da yanına çömelerek yemek yerlerdi. Yenilen yemek ise kimi insanların yakıştırdığı gibi kuzu dolması, beğendili piliç, baklalı enginar değil, genellikle tezgâhta satılan pilav, nohut, açık havada pişirilmiş et vb. yiyeceklerdi.<sup>67</sup>

<sup>64</sup> Zat, *Eski İstanbul Otelleri*, s. 105.

<sup>65</sup> Kabagöz, *Eğlenirken Modernleşmek*, s.74-75.

<sup>66</sup> Özdemir Kaptan Arkan, "Lokantalar", *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*, V, 1994, s. 221-222.

<sup>67</sup> Zat, *Eski İstanbul Otelleri*, s. 118.

İstanbul'da batı tarzı lokantalar ilk olarak Galata'da görülmüştür. Galata'yı daha sonra Pera takip etmiştir. Daha önceleri genellikle yere ya da hamur tahtası üzerine konulan bir tepside yenilen yemek artık bir masa çevresinde sandalyeye oturularak yenilmeye başlanmıştır. Masa, sandalye, çatal, bıçak gibi lokantalarda kullanılan araçlar Osmanlı kültürüne 19. yüzyılın ilk çeyreğinde kalıcı olarak girmeye başlamıştır. Bu lokantaların daha önceki aşçı dükkânlarından ve kebabçı, işkembeci benzeri tek tip yemek satan yerlerden temel farkı, sadece pişirdiği yemeği satmak amacıyla sınırlı olmamaları, aynı zamanda yemek yemeye uygun ve güzel bir ortama sahip bulunmaları idi.

Lokantalar, sosyal hayatta bir eğlenceye, evin dışında hoşça vakit geçirmeye zemin hazırlamıştır. Lokantalar, kadın-erkek birlikteliğine imkân vermesi, gece açısından da toplum hayatının sosyo-kültürel değişiminde etkili olmuştur. Lokantalarda geç vakte kadar oturulur ve müzik dinlenirdi.

İstanbul ve diğer büyük şehirlerde kurulan lokantalar ve gazinolar Osmanlı orta sınıfı ve halk için cazibe merkezi haline getirilerek sosyal hayatın bir parçası gibi algılanmaya başlanmıştır. Kutlamalar, düğünler, ziyafetler gibi batılı ölçüler içinde yapılacak merasimler için de lokantalar tercih edilmiştir.<sup>68</sup>

Lokantaların birkaçı dışında hemen hemen hepsi içki satmakla birlikte meyhanelerden de farklı bir işlev taşımıştır. Meyhaneye gidenler için içki ana amaç ve tercih nedeni olmasına rağmen lokantaya gidenler için içki başlı başına bir amaç olmayıp yemeğin tamamlayıcısı gibi bir işlev görmüştür.

Tanzimat, Sultan II. Abdülhamid ve II. Meşrutiyet dönemleri İstanbul lokantaları mönü ve servis olarak dünyadaki benzerlerinden hiç de geri kalmamıştır. Bunlar, o dönemde yeryüzünün pek çok bölümünde rastlanan benzerlerinden çok daha çeşitli ve zengin bir mutfağın lezzetlerini sunmuştur. Bu lokantalarda, uluslararası mutfağın yemeklerinin yanı sıra Osmanlı aristokrasisinin Rum, Ermeni ve Yahudi mutfaklarının yemeklerini, bu arada balık ürünlerinden hazırlanmış geniş mönüleri bulmak mümkündür.<sup>69</sup>

<sup>68</sup> Meriç, *Âdâb-ı Muâşeret 1894-1927*, s. 93-139.

<sup>69</sup> Arkan, "Lokantalar", s. 221-222.



## 2.7. Birahaneler

Osmanlıda biraya ait ilk mevzuat 1847 yılında yürürlüğe girmiştir. Hafif alkollü bir içki olan bira ilk önce Tanzimat Devri'nin alafranga yaşama hevesli gençleri arasında büyük ilgi görmüştür.<sup>70</sup> 19. yüzyıl başlarında bira Viyana, Belgrad ve Münih gibi Avrupa şehirlerinden getirilerek Galata ve Beyoğlu'nda birahanelerde tüketilmiştir. Modern tekniklerle ilk defa bira üretimi 1892 yılında İsviçreli Bomonti biraderlerin Feriköy'de kurdukları fabrikada yapılmıştır.<sup>71</sup>

Bira, İstanbul'un ayak takımı arasında rakı ile şarabın yerine geçememiştir. İlk açılan birahaneler de ayak takımının giremeyeceği, girseler bile aradıkları huzuru bulamayacakları alafranga içki yerleri olarak kurulmuşlardır. Bira, satılıp içildiği yer ne kadar cazip olursa olsun o müesseseyi tek başına besleyip yaşatabilen bir içki olamamıştır. Birahaneler, bu şekilde sahiplerini mutlu etmeyi başaramayınca biranın yanında rakı, şarap, konyak, votka, cin, şampanya gibi diğer alkollü içkiler de verilmeye başlanmıştır. Bu birahaneden gazinoya uzanan yol olmuştur. İşte bu gazinolar yavaş yavaş eski büyük gedikli meyhanelerin, eski büyük şaraphanelerin yerini almış ve zamanla birer içkili lokanta haline gelmiştir.<sup>72</sup>

İstanbul'da birçok birahane de mevcuttu. Bunların en ünlüleri: Kafkas Birahanesi, Bosfor Birahanesi, Gambrinos Birahanesi, Fırat'ın Birahanesi, Çardaş, Lala, Kohut Birahaneleri, Yanni Birahanesi ve Strazburg Birahanesi idi.<sup>73</sup>

Diğer eğlence mekânlarında olduğu gibi birahanelerde de birtakım huzursuzluklar yaşandığını görmek mümkündür. Özellikle akşamüstü birahanelere olan talep daha fazlaydı. Tabii bu yerlerde içkinin dozu fazla kaçırıldığı için kavgaya dövüş de eksik olmazdı. Karşılıklı atışmalarla başlayan tartışmalar çok geçmeden iskemlelerin havada uçtuğu kavgaya dönüşürdü.<sup>74</sup>

<sup>70</sup> Reşad Ekrem Koçu, "Bira, Birâhane", *İstanbul Ansiklopedisi*, V, 1961, s. 2805.

<sup>71</sup> Nevzat Sağlam, "Bir Semte adını Veren Bomonti Bira Fabrikası", *Uluslararası Tarih Araştırmaları Dergisi (UTAD)*, I/1, Aralık 2017, s. 29-30.

<sup>72</sup> Koçu, "Bira, Birâhane", s. 2805-2806; Kabagöz, *Eğlenirken Modernleşmek*, s. 80.

<sup>73</sup> Koçu, *Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri*, s. 133; Reşad Mimaroglu, "Bosfor Birahânesi", *İstanbul Ansiklopedisi*, VI, 1963, s. 2966; Vâsif Hiç, "Gambrinos Birahanesi", *İstanbul Ansiklopedisi*, XI, 1971, s. 5980; İkdâm, *Çalgı*, Nr. 960, 1897, s. 4; Kabagöz, *Eğlenirken Modernleşmek*, s. 79; Zat, *Eski İstanbul Otelleri*, s. 60; Nur Akın, *19. Yüzyılın İkinci Yarısında Galata ve Pera*, Literatür Yayınları, İstanbul, 2011, s. 280.

<sup>74</sup> Servet, *Beyoğlu'ndan*, Nr. 612, 1900, s. 3.

## 2.8. Pastaneler

Batı tarzı pastaneler 19. yüzyılda ortaya çıkmıştır. Beyoğlu tarafında bulunan Levanten kahvehaneleri birer birer pastaneye dönüşmüştür.<sup>75</sup>

Toplumsal hayat içerisinde ihtiyaç duyulan kahvehanenin batılısı olarak pastaneler artık aynı işlevi görmeye başlamış, böylelikle de ilk pastaneler açılmıştır. Kahvehaneye gidenler ile pastaneye gidenlerin geldiği yerler ve kültürleri birbirlerinden ayrıydı. Kültürel farklılık sebebiyle bir grup diğer grubun gidip oturduğu yerde bulunmaktan hoşlanmıyordu.

İstanbul Rumlarının Beyoğlu bölgesinde açtığı pastaneler oldukça önemliydi. Batılı tarzda pastanelerin başında Lebon, Markiz, Moulatie, Lyonnaise, To Vasilikon, Themistokli, High-Life, Loryan vb. yerler geliyordu.<sup>76</sup>

İstanbul'daki Lebon Paris'teki Litere Cafelerin benzerleri olarak Kırım Harbi'nden sonra açılmıştır. Ömrünü bir asır sürdürmüş olan bu pastane, Türk ve yabancıların sohbet yeri olmuştur. Bireyin dünya görüşü de dahil olmak üzere geleneksel dönemden ciddi farklılaşmaya neden olan bu gelişmeler sosyal yaşamı etkilemiş ve değiştirmiştir. Âdâb-ı muâşeret kitapları da toplum hayatında görülmeye başlayan bu yeni hareketlilik alanlarında nasıl davranılacağı bilgisini vermiştir. Çünkü Avrupa kentlerinde görülen mekânların bir benzerinin açıldığı İstanbul'da bu mekânlarda nasıl davranılacağını da bilmek gerekiyordu.<sup>77</sup>

## 2.9. Çayhaneler

Çayevi de denilen bu mekânlar kahve ocağı olmayan, müşterilerine demlenmiş çay ikram eden yerlerdir. Kahvehanelerden farklı olarak buralarda iskambil kâğıdı oyunları ve tavla oynanmıyordu. Bu mekânlar, gazete ve dergi okuyan ağırbaşlı sohbet erbabının gidip oturdukları yerler olmuşlardır.<sup>78</sup>

Kırım Harbi'ne bağlı olarak gelişen birtakım askerî ve ticarî canlılık ile savaştan sonra İstanbul'un ve bu arada Anadolu'nun demografik yapısında meydana gelen hareketlilik birçok alışkanlığın yanında çay kültürünün de yaygınlaşmasına hizmet etmiştir.

<sup>75</sup> Özer, *Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Yaşam ve Moda*, s. 196.

<sup>76</sup> İlbeyi Özer, "Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Sosyal Yaşam", *Türkler Ansiklopedisi*, XIV, 2002, s. 285.

<sup>77</sup> Meriç, *Osmanlı'da Gündelik Hayatın Değişimi*, s. 89.

<sup>78</sup> Hüsnü Kınaylı, "Çayhaneler", *İstanbul Ansiklopedisi*, VII, 1965, s. 3796.

İstanbul'da çay tüketiminin yaygınlaşması ve özellikle çay partilerinin ortaya çıkmasında ülkeye gelen asker yakınlarının etkisi son derece büyüktür. Tanzimat'tan sonra artan talep üzerine kahvehane, kıraathane, gazino ve gayrimüslimlerin devam ettiği meyhane gibi toplumsal mekânlarda çay satışı yapılmıştır.

19. yüzyıl sonlarında gayrimüslim sınıfın kalabalık olduğu Beyoğlu gibi semtlerde açılmış olan Avrupaî mekânlarda da çay satılmaktaydı. Bu dönemde çay toplantıları da yapılıyordu. Bu çay toplantılarını başlatan ilk kişiler Tanzimat döneminde Avrupa başkentlerine gönderilmiş olan diplomatlardı. Ancak bu etkinliğin Osmanlı topraklarındaki ilk uygulayıcıları Kırım Harbi'ndeki müttefiklerimizin İstanbul temsilcilerinin aileleriydi.

İstanbul'un sosyal hayatına yeni bir ivme kazandıran çayhanelerde çay içme alışkanlığı ev, konak gibi özel alanlara nispetle kısa zamanda çok daha rağbet görmüştür. Dostlarla çayhanelerde içilen çayın tadı ve keyfini evdekiyle kıyaslamak imkânsız hale gelmiştir. Kahvenin, Türk sosyal hayatına kahvehaneyi kazandırmasına benzer biçimde çay da kendi mekânını yani çayhaneyi doğurmuştur.<sup>79</sup>

Çayhanelerin hepsi farklı özelliklere sahip olduğu için bunların müdavimleri de birbirinden farklıydı. Kıraathanelerin arasına serpiştirilmiş durumda ve iki sıralı çayhaneler o dönemin ünlü bilim ve sanat adamlarının, her sınıftan halkın uğrak yeri durumundaydı. Bazı çayhane sahipleri iş yerlerini kulüp gözüyle görür ve yabancıları buraya sokmazlardı.<sup>80</sup>

Zaman içerisinde kahvehane ve kıraathaneler asıl fonksiyonlarından uzaklaşıp birer kumar yuvası haline gelmesi ile kültür ve sanat adamları buralardan yavaş yavaş çekilerek çayhanelerde toplanmaya başlamıştır. Çay bağımlıları kendilerine yakın hissettikleri kişilerin devam ettiği çayhaneye gitmeyi tercih etmekteydiler. Bu durum her çayhanenin diğer çayhanelerden ilgi ve kişilik bakımından ayrılan müşteri grubu oluşmasına neden olmuştur.<sup>81</sup>

<sup>79</sup> Kuzucu, *Bin Yılın Çayı*, s. 60, 229-230, 248, 352.

<sup>80</sup> "Çayhaneler" *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*, II, 1993, s. 481.

<sup>81</sup> Kuzucu, *Bin Yılın Çayı*, s. 387-388, 399.

İstanbul'da çayhanelerin en fazla rağbet gördüğü dönem Sultan II. Abdülhamid dönemi olmuştur. En önemli çayhaneler de Şehzadebaşı'nda Direklerarası'nda bulunmaktaydı.<sup>82</sup>

Şehzadebaşı çayhanelerinin her biri müstakil vasıfları ve çeşnileri içinde ayrı ayrı zümrelerin karargâhı idi. Bunların bazıları en ağır meclislere, fikre, edebiyata, musikiye kucak açıp çeşitli adamları baş başa getirirken, bir başkası küçük devlet memurlarının bulunmalarına zemin hazırlardı, bir diğerinde halli vakitli esnaf ve halk tabakası birleşerek sohbet ederdi, bir diğer çayhanede ise işi gücü mahalle sınırını aşmayan kişiler ve mirasyedilerle dolup boşalırdı.

Bir de cemiyet kurallarıyla başı hoş olmayan bir külhaniler cemaati vardı ki onlar da bu çayhanelerin birinde kafa kafaya verirlerdi. Bu çayhanelerde kurulan racon mahkemeleriyle, kendilerine mahsus bir nevi adli teşkilâtın içinde reislerine hesap verir, kayıtsız şartsız itaat ettikleri bu hükümlere göre ya suçlu ya da temiz olarak buradan çıkarlardı.<sup>83</sup>

Çayhanelerin ortaya çıkıp yayıldığı dönemde Osmanlı toplumu, farklı kültürlerden insanların aynı mekân içerisinde bir araya gelip oturabilecekleri bilincine sahip bulunmaktaydı. Çünkü Osmanlı toplumu belli başlı bir kahvehane ve kiraathane kültürüne sahipti. Zaten çay ve kahve için de herhangi bir dinî yasak bulunmuyordu. Bu yüzden bunların tüketildiği mekânların açılmasında ve yayılmasında da sakınca görülmemiştir. Bu mekânlar, Müslümanların arasındaki bağları güçlendirme, boş zamanları değerlendirme, aynı hayat görüşünü paylaşanlar arasında iletişim sağlama ve eğlenme gibi din dışı ihtiyaçlara cevap verme gibi özellikleri barındıran mekânlar olmuşlardır.<sup>84</sup>

## Sonuç

Osmanlı Devleti 19. yüzyılda Tanzimat'la beraber yönünü iyice batıya çevirmiş ve modernleşme açısından önemli adımlar atmıştır. Değişimin kendini her alanda hissettirdiği bu dönemde halkın yaşam tarzı da değişmeye başlamıştır. Yaşam tarzıyla beraber yeme-içme ve eğlence anlayışı da değişime uğramıştır. Bazı mekânlar modernleşmenin karşısında direnemeyip yok olup giderken bazıları

<sup>82</sup> Kınaylı, "Çayhâneler", s. 3796.

<sup>83</sup> Sâmîha Ayverdi, *İstanbul Geceleri*, Baha Matbaası, İstanbul, 1972, s. 20-21.

<sup>84</sup> Kuzucu, *Bin Yıllın Çayı*, s. 351-352, 390.

da bu değişime ayak uydurmaya çalışmıştır. Yine bu dönemde Osmanlı toplumunun hiç bilmediği yeni sosyal mekânlar da ortaya çıkmıştır.

Batılı yaşama arzusu ve değişim gayrimüslimlerden başlayarak toplumun üst katmanlarından yavaş yavaş halka doğru yayılmıştır. Galata ve Pera eğlence hayatını sevenler için gözde semtler olmuştur.

Tanzimat'la başlayan bu batılılaşma etkisi Kırım Harbi'yle zirveye ulaşmış, yeme-içme ve eğlence kültürü hızlı bir değişime girmiştir. Avrupa tarzı içkili ve yemekli toplantılar Osmanlı hayatında yer bulmaya başlamıştır.

Batılılaşmadan geleneksel mekânlar da payını almış ve değişme sürecine girmiştir. Bu mekânların başında kahvehaneler gelmektedir. Önceleri halkın namaz vakitlerini beklemek için toplandığı bu yerler hem fizikî hem de amaç olarak farklılaşmaya başlamıştır. Kahvehaneler, değişime rağmen önemlerini de her daim korumayı bilmiş ve toplum tarafından en fazla gidilen mekânların başında yer almıştır. Değişime ayak uydurmaya çalışan bir diğer geleneksel mekân da meyhanelerdi Bu mekânlar eğlencenin, içkinin ve kavga gürültünün eksik olmadığı yerlerdi. Zaman içerisinde meyhaneler de artık geleneksel görüntülerinden uzaklaşmaya başlamış daha doğrusu batı tarzı eğlence mekânlarını taklit etmiştir.

Osmanlı toplumunun batı merakı ve hayranlığı her geçen gün artmış, batılılar gibi eğlenmek, onlar gibi lüks mekânlarda vakit geçirmek istemişlerdir. Bu sebeple balodan esinlenilerek balozlar açılmıştır. Balozlarda meyhanelerden farkı, artık kadınların benzeri değil kadınların da bulunmasıydı. Bu durum değişimin en önemli göstergelerinden biri olarak belirtilebilir. Balozları kafeşantanlar takip etmiştir. Kafeşantanlar balozlara benzemekle beraber en önemli ayırt edici özellik buldukları semtler olmuştur. Balozlar Galata'da iken, Kafeşantanlar Beyoğlu'ndaydı. Kafeşantanlara Levantenler ve onların yaşamına özenen Osmanlı aydınları giderken, balozlara ise daha çok esnaf ve avam takımından gençler gitmekteydi. Aslında bu da bizlere gösteriyor ki orta sınıf halk hiçbir eğlenceden geri kalmamaya ve kendi eğlence kültürünü oluşturmaya çalışmıştır.

Osmanlı Devleti'nde bu hızlı değişimi gazinolar, lokantalar, birahaneler, pastaneler, çayhaneler vb. takip etmiştir. Tanzimat sonrası tam bir değişim-dönüşüm ve bu gibi yeni mekânların ortaya çıktığı bir dönem olmuştur. Yeni açılan mekânların birçoğu sadece birer taklit boyutunda kalmıştır. Alaturka insan profili

değişip alafanga yaşam özentisi olan insanlar ortaya çıkmıştır. Bu da insanların doğu ile batı kültürü arasında sıkışıp kalmalarına neden olmuştur.

## KAYNAKÇA

### Sürelî Yayınlar

İkdâm gazetesi

İstanbul gazetesi

Servet gazetesi

### Araştırma ve İnceleme Eserleri

Ahmet Refik, *On Altıncı Asırda İstanbul Hayatı (1553-1591)*, Devlet Basımevi, İstanbul 1935.

Akbulut, Uğur, “Meyhanelerle Mukaddes Mekânlar Arasında Mesafe Tayini: Sultan II. Abdülhamid devri İstanbul’undan Örnekler”, *Karadeniz Araştırmaları Dergisi*, 49, 2016, ss. 211-224.

Akın, Nur, *19. Yüzyılın İkinci Yarısında Galata ve Pera*, Literatür Yayıncılık, İstanbul 2011.

Aktaş, Şerif, *Ahmed Râsim’in Eserlerinde İstanbul*, Gençlik Basımevi, İstanbul 1988.

Akyazıcı Özkoçak, Selma, “Kamusal Alanın Üretim Sürecinde Erken Modern İstanbul Kahvehaneleri”, *Osmanlı Kahvehaneleri Mekân, Sosyalleşme, İktidâr*, Ahmet Yaşar (Ed.), Kitap Yayınevi, İstanbul 2009, ss. 17-35.

Arkan, Özdemir Kaptan, “Lokantalar”, *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*, V, Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı, İstanbul 1994, ss. 220-223.

Ayverdi, Sâmiha, *İstanbul, Geceleri*, Baha Matbaası, İstanbul 1972.

Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey, *Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı*, Kitabevi, İstanbul 2001.

“Balozlar”, *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*, II, Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı, İstanbul 1993, ss. 32.

Candemir, Murat, *İstanbul’da Mesire Kültürü*, Zeytinburnu Belediyesi Kültür Yayınları, İstanbul 2014.

Cingöz, Meltem, “Hamam Gelenekleri”, *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*, III, Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı, İstanbul 1993, ss. 536-537.

“Çayhaneler”, *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*, II, Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı, İstanbul 1993, ss. 481.

- Dorsay, Atilla, “Abdullah Efendi Lokantası”, *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*, I, Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı, İstanbul 1993, ss. 16-17.
- “Eğlence Hayatı”, *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*, III, Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı, İstanbul 1993, ss. 140-143.
- Emiroğlu, Kudret, *Gündelik Hayatımızın Tarihi*, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul 2011.
- Erdoğan, İhsan, *Yenileşme Dönemi İstanbul'unda Meyhaneler ve Meyhanecilik (1826-1908)*, Karadeniz Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Trabzon 2019.
- Evliya Çelebi, *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, I/II haz. Seyit Ali Kahraman-Yücel Dağlı, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2008.
- Georgeon, François, “Osmanlı İmparatorluğunun Son Döneminde İstanbul Kahvehaneleri”, *Doğu'da Kahve ve Kahvehaneler*, Helene Desmet Grégoire-François Georgeon (Ed.), çev. Meltem Atik-Esra Özdoğan, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 1999, ss. 43-85.
- Göktaş, Uğur, “Mesireler”, *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*, V, Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı, İstanbul 1994, ss. 407-408.
- Grégoire, Helene Desmet, “Giriş”, *Doğu'da Kahve ve Kahvehaneler*, Helene Desmet Grégoire-François Georgeon (Ed.), çev. Meltem Atik-Esra Özdoğan, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 1999, ss. 13-25.
- Hiç, Vâsif, “Gambrinos Birahanesi”, *İstanbul Ansiklopedisi*, XI, Milli Eğitim Basımevi, İstanbul 1971, s. 5980.
- Işın, Ekrem, “19. yy'da Modernleşme ve Gündelik Hayat”, *Tanzimat'tan Cumhuriyet'e Türkiye Ansiklopedisi*, II, İletişim Yayınları, İstanbul 1985, ss. 538-541.
- İbrahim Peçevi, *Tarih-i Peçevî I*, Matbaa-i Âmire, İstanbul, 1283.
- Kabagöz, Murat Can, *Eğlenirken Modernleşmek Meyhaneden Baloz, İmparatorluk'tan Cumhuriyet'e İstanbul*, Heretik Yayınları, Ankara 2016.
- Kınaylı, Hüsnü, “Çayhâneler”, *İstanbul Ansiklopedisi*, VII, Ercan Matbaası, İstanbul 1965, s. 3796.
- Koçu, Reşad Ekrem, “Akşamcı, Akşamcılar”, *İstanbul Ansiklopedisi*, I, Tan Matbaası, İstanbul 1958, ss. 550-556.
- Koçu, Reşad Ekrem, “Baloz, Balozlar”, *İstanbul Ansiklopedisi*, IV, Nurgök ve Hüsnütabiat Matbaaları, İstanbul 1960, ss. 2065-2066.

- Koçu, Reşad Ekrem, “Bira, Birâhane”, *İstanbul Ansiklopedisi*, V, Nurgök ve Hüsnütabiat Matbaaları, İstanbul 1961, ss. 2805-2806.
- Koçu, Reşad Ekrem, “Corcinin Lokantası”, *İstanbul Ansiklopedisi*, VII, Ercan Matbaası, İstanbul 1965, s. 3609.
- Koçu, Reşad Ekrem, *Eski İstanbul'da Meyhane ve Meyhane Köçekleri*, Doğan Kitapçılık, İstanbul 2002.
- Kuzucu, Kemalettin, *Bin Yılın Çayı Osmanlı'da Çay ve Çayhane Kültürü*, Kapı Yayınları, İstanbul 2012.
- Mehmet Tevfik, *İstanbul'da Bir Sene*, İletişim Yayınları, İstanbul 1991.
- Meriç, Nevin, *Osmanlı'da Gündelik Hayatın Değişimi*, Kaknüs Yayınları, İstanbul 2010.
- Mimaroğlu, Reşad, “Bosfor Birahânesi”, *İstanbul Ansiklopedisi*, VI, Hüsnütabiat ve Ercan Matbaaları, İstanbul 1963, ss. 2966-2967.
- Naîmâ Mustafa Efendi, *Târih-i Na'îmâ*, II, haz. Mehmet İpşirli, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 2002.
- Ortaylı, İlber, *İstanbul'dan Sayfalar*, İnkılâp Kitapevi, İstanbul 2015.
- Özdemir, Nebi, “Osmanlı Tüketim Kültürü, Eğlence ve Yazılı Medya İlişkisi”, *Milli Folklor Uluslararası Kültür Araştırmaları Dergisi*, 73, 2007, ss. 12-22.
- Özdemir, Nebi, “Osmanlı Tüketim Kültürü, Eğlence ve Yazılı Medya İlişkisi”, *Milli Folklor Uluslararası Kültür Araştırmaları Dergisi*, 73, 2007, ss. 12-22.
- Özer, İlbeyi, “Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Sosyal Yaşam”, *Türkler Ansiklopedisi*, XIV, Yeni Türkiye Yayınları, 2002, ss. 275-304.
- Özer, İlbeyi, *Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Yaşam ve Moda*, Truva Yayınları, İstanbul 2014.
- Paspatis, Aleksandros, *Balıkli Rum Hastanesi Kayıtlarına Göre İstanbul'un Ortodoks Esnafı 1833-1860*, çev. Marianna Yerasimos, Kitap Yayınevi, İstanbul 2014.
- Sağlam, Nevzat, “Bir Semte adını Veren Bomonti Bira Fabrikası”, *Uluslararası Tarih Araştırmaları Dergisi (UTAD)*, I/1, Aralık 2017, ss. 29-30.
- Sakaoğlu, Necdet, “Akşamcılık”, *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*, I, Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı, İstanbul 1993, ss. 168-170.
- Sakaoğlu, Necdet, “Lale Devri”, *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*, V, Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı, İstanbul 1994, ss. 182-185.



- Saraçođlu, Ahmet Cemaleddin, *Eski İstanbul'dan Hatıralar*, haz. İsmail Dervişoğlu, Kitabevi, İstanbul 2005.
- Saydam, Abdullah, “Yenileşme Döneminde İstanbul Toplumı”, *Genel Türk Tarihi*, VII, Yeni Türkiye Yayınları, Ankara 2002, ss. 529-594.
- Sevengil, Refik Ahmet, *İstanbul Nasıl Eğleniyordu (1453'ten 1927'ye kadar)*, İletişim Yayınları, İstanbul 1985.
- Sezer, Sennur-Adnan Özyalçiner, *İstanbul'un Taşı Toprağı Altın (Eski İstanbul Yaşayışı)*, Altın Kitaplar Yayınevi, İstanbul 1995.
- Sökmen, Cem, *Aydınların İletişim Ortamı Olarak Eski İstanbul Kahvehaneleri*, Ötüken Neşriyat A.Ş., İstanbul 2011.
- Tanpınar, Ahmet Hamdi, “İstanbul'da Kimlik Değişimi”, *Tanzimat'tan Cumhuriyet'e Türkiye Ansiklopedisi*, II, İletişim Yayınları, İstanbul 1985, ss. 542-563.
- Türk Dil Kurumu (TDK), <http://www.tdk.gov.tr>.
- Yaman, Talat Mümtaz, “Türkiye'de kahve ve Kahvehaneler”, *Ehlikeyfin Kitabı*, haz. Fatih Tığlı, Kitabevi, İstanbul 2004.
- Zat, Vefâ, “Meyhaneler”, *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*, V, Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı, İstanbul 1994, ss. 434-438.
- Zat, Vefa, *Âdâbıyla Rakı ve Çilingir Sofrası*, İletişim Yayınları, İstanbul 2014.
- Zat, Vefa, *Eski İstanbul Otelleri*, Bilge Karınca, İstanbul 2005.