CUMHURİYET DÖNEMİ KÜLTÜR EKSENİNDE İSTANBUL'DA YEME İÇME ALIŞKANLIĞININ MUTFAK VE MEKÂNLAR ÜZERİNDE DEĞİŞİMİ (1923-1960)

FERİT ERCAN YARGUN

sonçağ akademi

CUMHURİYET DÖNEMİ KÜLTÜR EKSENİNDE İSTANBUL'DA YEME İÇME ALIŞKANLIĞININ MUTFAK VE MEKÂNLAR ÜZERİNDE DEĞİŞİMİ[1] (1923-1960)

FERİT ERCAN YARGUN[2]

[1] Bu kitap çalışması, Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Cumhuriyet Tarihi Anabilim Dalında Doç. Dr. Ferit Yücebaş danışmanlığında hazırlanan "Cumhuriyet Dönemi Kültür Ekseninde İstanbul'da Yeme İçme Alışkanlığının Mutfak ve Mekanlar Üzerinde Değişimi 1923-1960" adlı doktora tezinden dönüştürülmüştür

[2] Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Cumhuriyet Tarihi Anabilim Dalı Doktora Öğrencisi; Orcid Numarası:0009-0006-3781-9804; Mail: feritercanyargun@gmail.com

Kitabın Adı : CUMHURİYET DÖNEMİ KÜLTÜR EKSENİNDE İSTANBUL'DA YEME İÇME ALIŞKANLIĞININ MUTFAK VE MEKÂNLAR ÜZERİNDE DEĞİŞİMİ (1923-1960)
Yazar : Ferit Ercan YARGUN

1. Baskı : Temmuz 2025 ANKARA

Yayın Koordinatörü : Ceyda ŞEREFLİOĞLU
Yayın Yönetmeni : Selva ALİM
e-ISBN : 978-625-5680-01-3
Yayın No : 2912

© Ferit Ercan YARGUN

Tüm hakları yazarına aittir. Yazarın izni alınmadan kitabın tümünün veya bir kısmının elektronik, mekanik ya da fotokopi yoluyla basımı, çoğaltılması yapılamaz. Yalnızca kaynak gösterilerek kullanılabilir.

SONÇAĞ AKADEMİ

İstanbul Cad. İstanbul Çarşısı No.: 48/49 İskitler 06070 ANKARA
T / (312) 341 36 67 - GSM / (533) 093 78 64
www.soncagyayincilik.com.tr
soncagyayincilik@gmail.com
Yayıncı Sertifika Numarası: 47865

BASKI VE CİLT MERKEZİ

UZUN DİJİTAL MATBAA, SONÇAĞ YAYINCILIK MATBAACILIK TESCİLLİ MARKASIDIR.
İstanbul Cad. İstanbul Çarşısı No.: 48/48 İskitler 06070 ANKARA
T / (312) 341 36 67
www.uzundijital.com
uzun@uzundijital.com

İÇİNDEKİLER

1. **OSMANLI İLK DÖNEM İSTANBUL' UNDA MUTFAK VE YEME İÇME KÜLTÜRÜ 5;**

Osmanlı Dönemi İstanbul'unda Yeme İçme ve Kültür Ekseninde Rol Sahibi Semtler, Sınırlar, Kültür ve Milletler **5**; Osmanlı Dönemi İstanbul'da Yeme İçme Bağlamında Sosyal Mekânlar **8**; Lokantalar (Yemek Dükkânları) **8**; Osmanlı'da Meyhaneler **10**; Osmanlı Dönemi Kahvehaneler**13**; Kahvenin Osmanlı Topraklarında İstanbul'a Gelmesi ve Kahvehane Kültürünün Gelişimi **14** ; Osmanlı'da Yemek Kültürü ve Sofra Adabı **17** ; XVII.ve XIX. Yüzyılları Arasında İstanbul Mutfağındaki Değişim Sürecini Etkileyen Siyasi Olaylar ve Faktörler **20**; İstanbul Yangınlarının İstanbul'da Yeme İçme Mekân Mimarisi Üzerinde Dolaylı Etkileri (1660-1782-1870) **20**; Yeni Dünyanın (Amerika) Keşfi ile Mutfağımıza Etkileri (Yeni Aroma vericiler-Tatlandırıcılar ve Sebzeler) **22**; Kırım Savaşı ile İstanbul Mutfağının Kültür Ekseninde Değişimi **23**; Mütareke Döneminden Cumhuriyet'e İstanbul Mutfağı (1918-1922) **27**;

2. **CUMHURİYET DÖNEMİ İSTANBUL'DA KÜLTÜR EKSENİNDE DEĞİŞEN YEME İÇME ALIŞKANLIKLARI, MEKÂNLAR VE YENİ SOSYAL ETKİNLİK ALANLAR 31;**

Cumhuriyet İstanbul'unda Sofra Adabı ve Değişen Yeme İçme Kültürü **35**; Gastronomik Açıdan Cumhuriyet Dönemi İstanbul'da Önem Arz Eden Semtler **39;** Cumhuriyet Dönemi Yeme İçme Kültüründe Yeni Nesil Tüketim Alışkanlıkları ve Mevcut Mekânların Değişimi **44**; İstanbul Yeme İçme ve Mekân Kültürü (XVI. XVIII. Yüzyıl) **44**; İstanbul Yeme İçme ve Mekân Kültürü (XVIII-XIX. Yüzyıl) **45**; İstanbul Yeme İçme ve Mekân Kültürü (1923 Cumhuriyet Dönemi) **47** ; Osmanlı İstanbul'undan Günümüze Uzanan ilk Modern Lokantalar **49**; Hacı Abdullah Efendi Lokantası (1888) **49**; Konya Lezzet Lokantası (1897) **50**; Filibe Köftecisi (1893) **51**; Yanyalı Fehmi Lokantası (1919) **52**; Cumhuriyet Dönemi İstanbul'unda Lokantalar **53;** Turquoise Lokantası (1924) **53**; Pandeli (1926) **53**; Koço Restoran (1928) **55**; George Cartpitch (1925) **56**; Rejans Lokantası (1932) **57**; Ayaspaşa Lokantası "Rus Lokantası" (1943) **58**; Liman Lokantası (1947) **58**; Cumhuriyet Dönemi Alkol ve İçkili Mekânlar **59**; Meyhaneler **60**; Cumhuriyet Meyhanesi (1880)- (1923) **65**; Kör Agop Meyhanesi (1938) **66**; İmroz Lokantası-Meyhanesi (1941) "Son Rum Meyhanesi" **67**; Refik Meyhanesi (1954) **68**; Cumhuriyet Dönemi Bira ve Birahaneler **69**; Atlantik Birahanesi (1950) **71**; Gazinolar **72**; Tepebaşı Gazinosu XIX. Yüzyıl **75**; Akardi Gazinosu XIX. Yüzyıl **75**; Eftalipos Gazinosu (1918-1922) **76**; Bahriye Gazinosu (1930) **76**; Büyük Maksim Gazinosu (1921-1928) Dönemi **77**; Büyük Maksim Gazinosu (1960-1992) Dönemi **77**; Cumhuriyet Dönemi Kahvehaneler **79**; Cafe & Pastaneler **84**; Nisuaz Pastanesi (1920) **87**; Baylan (Loryan) Pastanesi (1923) **89**; Petrograd Pastanesi (1923) **90**; Markiz Pastanesi **91**; İnci Pastanesi "Profiterol" (1944) **92**; Çikolata **94**; Bakkallar **96**;

3. CUMHURİYET DÖNEMİ SİYASİ, İKTİSADİ, EKONOMİK VE SOSYOLOJİK OLAYLARIN YEME İÇME KÜLTÜRÜ ÜZERİNDEKİ ETKİLERİ 98;

Ekonomik Buhran Dönemi İstanbul'da İaşe ve İstanbul Mutfağına Etkileri (1929-1932) **99**; Yerli Malı Haftası **104**; Buhran Tedbirleri **104**; Planlı Ekonomi, Devletçilik Politikaları ve Özel Teşebbüsün Gıda Sanayii Üzerindeki Etkileri (1930-1938) **105**; Gıda Sanayii Gelişiminde Gazlı ve Aromatik İçecekler **106**; Meyve Suyu **106**; Kola **108**; Gazoz **111**; Çay ve Şeker Sanayisi **113**; Çay **113**; Şeker **116**; Dondurulmuş Ürün Sanayisi **119**; Dondurulmuş Sebze ve Meyve sanayisi **120**; Dondurma **121**; Cumhuriyet Dönemi İçki Politikası ve Sanayisi **125**; Yüzyılda İstanbul'da Mutfak Teknolojileri ve Mimarisindeki Gelişimi **125**; Soğuk Muhafaza **134;** Elektrik & Buzdolabı **135**; Fırınlı Ocaklar **141**; Dünya Savaşı Dönemi İstanbul'da Sosyal Hayat ve İaşe **144**; Milli Korunma Kanunu **147**; Varlık Vergisi (11 Kasım 1942) **148;** Dünya Savaşı'nda Temel Sorunlar ve Önlemler **154**; II. Dünya Savaşı'nda İaşe **154**; II. Dünya Savaşı'nda Salgın Hastalıklar ve Sosyal Hayata Etkileri **157**; Tasarruf Kapsamında Faaliyetler (Yerli Malı Haftası) **159**; 1950 DP İktidarı Dönemi Yaşanan Hadiselerin İstanbul Mutfak ve Sosyal Hayatına Etkileri **161**; Kırsal Göçün Sebepleri ve İstanbul Mutfağına Etkileri (1950-1960) **165**; 6-7 Eylül 1955 Olaylarının İstanbul Mutfağına Etkileri **168**; Eğlence ve Sosyal Hayatta Cazz Kültürü &Pavyonlar (1950-1960) **173**; Sonuç **176**; Kaynakça **184**; Ekler **214**;

ÖN SÖZ

Toplumsal belleğin görünmez taşıyıcısı olan yemek kültürü, Mevlânâ'nın ***"Aş pişir de gönüller kaynasın"*** sözüyle duyguların ve kültürlerin yansıması olduğu gibi, Brillat Savarin 'in ***"Bana ne yediğini söyle sana kim olduğunu söyleyeyim"*** sözüyle de bir kimliğin dışa vurma sanatıdır…….

SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ

Bu çalışmada kullanılan kısaltmalar, açıklamaları ile birlikte aşağıda sunulmuştur.

Kısaltmalar	Açıklamalar
ABD	Amerika Birleşik Devletleri
BCA	Devlet Arşivleri Başkanlığı Cumhuriyet Arşivi
BEO	Bab-ı Ali Evrak Odası
BOA	Devlet Arşivleri Başkanlığı Başbakanlık Osmanlı Arşivi
BKZ.	Bakınız
C.	Cilt
ÇAYKUR	Çay İşletmeleri Genel Müdürlüğü
DBTDA	Dışişleri Bakanlığı Türk Diplomasi Arşivi
DP	Demokrat Parti
DPT	Devlet Planlama Teşkilatı
H	Hicri
TBMM	Türkiye Büyük Millet Meclisi
KW	Kilowatt
M	Miladi
MSBA	Millî Savunma Bakanlığı Askeri Tarih Arşivi
TAŞ	Trakya Şeker Fabrikası
TEK.	Türkiye Elektrik Kurumu
TGİSDF	Türkiye Gıda ve İçki Sanayii Dernekleri Federasyonu
TŞS	Türkiye Şeker Sanayisi
TTSR	Türk Tuborg Sürdürülebilirlik Raporu
TBMMZC	Türkiye Büyük Millet Meclisi Zabıt Ceridesi
ZB	Zabtiye

1. OSMANLI İLK DÖNEM İSTANBUL'UNDA MUTFAK VE YEME İÇME KÜLTÜRÜ

1.1. Osmanlı Dönemi İstanbul'unda Yeme İçme ve Kültür Ekseninde Rol Sahibi Semtler, Sınırlar, Kültür ve Milletler

Yüzyıllarca farklı adlar ile anılan İstanbul, bazen Byzantium, bazen Antonia kimi zaman Nova Roma, ya da Anthusa ve Aethusa, isimleri ile zikredilmiştir. Türkler ise bu şehre "Stambol" (İstanbul) demişlerdir (Salomon, 2004: 118). Bu bölgeyle alakalı Osmanlı arşivlerinin birçoğunu incelediğinizde çoğunlukla İstanbul için "İslambol" isminin sıkça zikredildiği de belgelerde sık sık karşımıza çıkmaktadır (BOA, C.ADL. 86/5179). Bu isim Yunanca "is tin polin" sözcüklerinden türetilmiştir ve "kente giriş" anlamı taşımaktadır. Farklı milletlerce de farklı isimlerle anılmıştır (Salomon, 2004: 118). Osmanlı dönemi İstanbul'unda geleneksel olarak dört farklı idari bölgeye bölünmüştü; Dersaadet ve Bilad-ı Selase (üç belde) Galata, Eyüp ve Üsküdar olarak tanımlanmaktaydı. Doğu yakasında İstanbul Boğazı, Batı kısmında ise Teodosios Surları, Güneyinde Marmara Denizi, Kuzeyinde ise Haliç'le çevrelenmişti. Dersaadet; üçgen şeklindeki tarihi bir kentti. "Galata ve Pera" ise kültür ekseninde önem derecesi bakımından önemli bölgelerdi. Bizans zamanından itibaren İstanbul' da yaşayan Cenevizli tüccarların ticari merkezi konumunda olan Galata, tam da Haliç'in karşı yakasında konumlanmıştır (Gül, 2011: 24). Süreç içerisinde farklı dönemlerde farklı isimlerle hitap edilen Galata, Bizans döneminde çevrede büyük bir güzelliğe ve bolluğa sahip caddeleri süsleyen bereketli incir ağaçların olmasından dolayı, Yunancada incirler anlamını taşıyan (Sykai) ismi kullanılmıştır. Sykai her ne kadar Galata için zikredilen bir isim olmuşsa da anlamına bakıldığında süt sözcüğüne denk gelen (Galaktos) yani Galata ayrıca kullanılan bir isim olmuştur. Süt sözcüğünün zikredilme sebebi ise; rivayetlerde çok eski dönemlerde sürüler için süt verimini arttıracak derecede yeşilliğin bol olması ve hayvanlarda yüksek oranda süt verimliliğinin artmasıyla buraya süt anlamına gelen Galata ismi kullanılmıştır (Kurun, 15.02.1935: 7). Son olarak da çok farklı isimlerle adlandırılan ve Türkler tarafından "Beyoğlu" olarak, Avrupalılarca Altın Boynuz 'un karşısı anlamı taşıyan ve isminin Yunancadan türediği Pera ise İstanbul'un fethinden sonra yüzyıllar boyunca

İstanbul'da yaşayan birçok Avrupalı milletin odak merkezi olmaya başlamıştı (Gül, 2011: 24). Bir diğer adı (Pera) olan "Beyoğlu" için çok şey yazılıp çizilmişti; bu topraklarda yaşamış çok ünlü bir aile olan Gritti ailesinin oğullarına atfedilmiş olan Beyoğlu ismi birçok kaynakta görülmektedir. (Alan, 2021: 14). İstanbul yakasında oturan Bizanslılar, Beyoğlu'na "karşı yaka" anlamına gelen Pera adını kullanmışlardır (Salbacak, 2017: 115). Bahsi geçen bu bölge özellikle Osmanlı döneminde bürokrasilerin ve Avrupalı elçilerin en yoğun olarak konumlandığı ve kültür ekseninde başrolde ana karakter olan bir bölge olmuştur (Akın, 2011: 4). Mutfak kültürü ve mekânsal değişimin birçok evresinde sosyal olay ve olguların yaşandığı, yeniliklerin baş gösterdiği, diğer bölümlerde aktaracağımız üzere genel olarak hep bu semtler baş aktör olarak karşımıza çıkacaktır (Cumhuriyet, 04.02.1985: 1).

1577-1578 Türkiye Günlüğü 2. Cilt kitabında birçok bölümünde Osmanlı İmparatorluğunun ekonomi kültür, inanç ve değerlerini de konu alan Stephan Gerlach, dönemi için bir dünya şehri olan Osmanlı İstanbul'unun ihtişamını dile getirmiştir. Türkiye Günlüğü 1573-1576 1. Cilt kitabında ise dönemin İstanbul için şu güzel sözleri sarf etmeden de geçememiştir.

"6 Ağustos 1573' te ilk izlenimlerinde "bahçeler şehri" olarak nitelediği İstanbul'a, İstanbul Muhakkak ki bir "dünya şehridir". Dünyanın en kalabalık şehridir" (Gerlach, C.1, 2007: 22).

Osmanlı döneminde İstanbul farklı ırk, din ve etnik kökenlerden oluşan bir topluluğa sahipti. İstanbul'un fetih döneminde İstanbul için merkezi bir konum olan bölgelerden biri olan Galata'da yaşayan Cenevizliler iç işlerinde ticari ve kültürel anlamda ayrıcalık sahibi olmuşlardı. Tabi Osmanlı'dan önce Bizanslılar döneminde de birkaç asır Cenevizliler tarafından yönetilip idare edilse de ne o dönemde ne de Osmanlı döneminde hiçbir zaman sadece bir İtalyan kenti olmamıştır. (Freely, 2014: 17**).**

Farklı ırklara örnek verecek olursak da İstanbul'daki en geniş Gayrimüslim topluluk sayılan Rumlar, kentin gıda tedarikinde büyük bir sorumluluk üstlenmiş ve deniz ticaretinde de önemli rol sahibi olmuşlardır. İstanbul'daki bahsi geçen bir başka büyük Gayrimüslim topluluk ise Portekiz, İspanya ve Avrupa'nın farklı bölgelerinden de gelmeleriyle sayıları bir hayli artan yahudi cemaatiydi. Tabi son olarak Ermeni nüfusu da büyük oranda göze çarpmaktaydı (Gül, 2011: 25-26). Saydığımız bu etnik

gruplar meyhanecilik, bozacılık ve fırıncılık gibi daha birçok alanda icra ettikleri meslek dallarıyla İstanbul toplumsal yaşantısına kültürlerini sirayet ettirmekteydiler. Bunun yanında XVII. yüzyıldan itibaren Avrupalı milletlerin Galata'nın üst tarafında bulunan Pera'da artış gösterecek biçimde ihtişamlı, büyükelçilikler açmaları büyük bir Gayrimüslim yoğunluğunun oluşmasını sağlamıştı (Freely, 2014: 18). Kilise, cami, sinagog gibi farklı din ve ırklara ait mabetler gibi inanç yapılarının bir aradaki mevcudiyeti ve hoşgörü ortamının muhafaza edilmesi, azınlık kültürünün yayılması için ayrıca bir avantajdı. İmparatorluğun zayıflama evresinde Avrupa sanatı tesirinde ihtişamlı zengin binalar, saraylar ve yenilikler neticesinde Galata ve Beyoğlu'nun Avrupalı bir kimlik kazanmasını sağlamıştı (Şenol, 2006: 10). Kırım savaşı münasebeti ile müttefik Avrupalı devletlerin askerlerinin uzun dönem İstanbul'da aileleri ile ikamet etmek zorunda kalmaları sonucunda İstanbul'da canlılık artmış, yoğun ilgi gören Beyoğlu'ndan sonra (Adalar ve Kadıköy, Üsküdar, Dolapdere) gibi semtlere yönelim olmuştu. Bu gibi semtlerde de canlılık görülmeye başlanmıştı. Orada bulunan topluluğun renkli hayatları, farklı yaşam tarzları ve kültürleri kozmopolit bir yapıya sahip İstanbul mutfağı için mutfak kültüründe önemli bir unsu olmuştur (Akşam, 19.06.1946: 5).

Farklı sınır ve medeniyetler münasebetiyle kültür çeşitliliği dışında Osmanlı dönemi İstanbul iaşesinin ürün tedariğinde de çeşitlilik ve kozmopolit bir yapı söz konusuydu. Her ürün kendine has bölgelerden tedarik edilmekte titizlik ön planda tutulurdu. Genel olarak çevresel faktörlerden her zaman yoğun bir şekilde belirgin izler taşıyan İstanbul mutfağının iaşe için temini gerekli ürünler, imparatorluğa bağlı olduğu bölgelerden hatta dünyanın dört bir yanından tedarik edilmekteydi. Karadeniz ve Akdeniz'in mamulleri büyük bir uluslararası ticaret merkezi olan, Baharat Yolu ve İpek Yolu gibi önemli ticaret yollarını denetimi altında tutan Osmanlı İstanbul'una akar, önce saraya gelir sonra piyasaya girerdi. XVI. yüzyıldan başlayarak Karadeniz ve Trakya'dan kırmızı et, Rusya'dan kelle şekeri, havyar ve tuzlu balık; Halep'ten, Trabzon'dan ve Urfa'dan yağ; Mısır'dan, bakliyatlar, şeker kamışı, baharatlar, lohusa şekeri ve demirhindi tedarik edilirdi. Edremit, Midilli, Yunt Adası ve Girit'ten, has sızma zeytinyağı; Balkanlar'dan kaşar; Erzurum'dan tulum peyniri, Yemenden kahve; Bağdat ve Medine'den hurma; İzmir'den üzüm ve incir; Sakız Adası'ndan mastika İstanbul'a gelirdi (Ünsal, C.6: 1-2), Kayseri'den sucuk ve pastırma (Alus, 2021: 153-

154), Osmanlı döneminde tadıyla dillere destan ve henüz Cumhuriyet kurulmadan özlem duymaya yüz tuttuğumuz Yafa portakalı, ve Şam, Trablus ve Girit'ten farklı lezzetlere sahip en iyi portakallar gelirdi (Akşam, 19.02.1947: 4). Bir de farklı kültür ve medeniyetlerin yöresel lezzetler olarak zenginliği hissedilirdi İstanbul'da.

Aşçılıkta hünerli ellere sahip "*Ermeniler, Arnavut bozacılar*", sütçülük yapan "*Bulgarlar, Kürt sucular"*, bir de meyhanecilikte doruğa ulaşmış "*Rum meyhaneciler"*, "*Arnavut bostancılar"*, başının üstünde tuttuğu tenceresiyle dışarda dolma dolaştıran "*Arap bacılar*" (Sever, 2022: 15-17), en önemlisi ilerleyen yüzyıllarda alafranga adetlerini İstanbul'a yaşatan *Fransızlar* ve *İngilizler* başta olmak üzere Avrupalıların dokunuşu İstanbul mutfak kültüründe çeşitliliği sağlayan en önemli etmenlerden biri olmuştur (Çakır, 2009: 1031-1033). Tabi son olarak da rejim karşıtı asilzade Beyaz Rusların Mütareke dönemi İstanbul'a göç etmeleri, İstanbul'da sosyal ve kültürel yaşamda büyük değişimlere sebep olacak mutfak ve kültürümüzde ise Avrupa etkisinden sonra Cumhuriyet mutfak temellerinin zenginleşmesinde birer basamak olacaktı (Tanyer, 2011: 234-235; Toprak, 1994, C.6: 21). Bu dönemde Avrupa'da hüküm süren bir işsizlik buhranı sebebi ile Avrupa'da yabancı işçi alımları bütünüyle kapalı durumdaydı. Uluslararası Çalışma Ofislerinin tatmin edici bir sonuç buluncaya kadar, Beyaz Rusların İstanbul ve farklı birkaç şehirde ikamet etmeleri söz konusuydu (BOA, HR. İM, 58/12, 7(M-28-05-1927). Bu süreçte Rusların İstanbul'a kısa sürede adapte olmaları, Cumhuriyet döneminde Cadde-i Kebir boyunca pastane, lokanta, gece kulübü gibi sosyal ve eğlence mekânları açmaları İstanbul sosyal, kültürel hayat ve mutfağında renkli görüntüler oluşmasını sağlamıştır (Egrik, 2008: 70). "Kapitülasyonlar" döneminin çok kültürlü Pera'sı, Fransız mutfağı tecrübesi ve Orta Avrupalı Levanten kültürünün egemenlik sürdüğü bir dönemde Rus göçü ile İstanbul mutfağına farklı bir soluk gelmiş ve bizlere dönemin İstanbul mutfağının ne derce farklı kaynaklardan beslendiğini göstermiştir (Ünsal, 2011: 405-406).

1.2. Osmanlı Dönemi İstanbul'da Yeme İçme Bağlamında Sosyal Mekânlar

1.2.1. Lokantalar (Yemek Dükkânları)

Osmanlı yemek yeme kültürüne mekânsal bağlamda göz attığımızda çağdaş anlamda lokanta olarak adlandıramadığımız fakat yemek evleri olarak tabir

edebileceğimiz ve Osmanlı'dan daha eski olan ve Bizans döneminden bu yana Osmanlı'da da devam eden, belli bir ücretle yemek satılan aşçı dükkânları mevcuttu (Çelebi Seyahatnamesi, C.1: 546-547). Loncalara bağlı olan aşçıların olduğu, sandalye ve masaların olmadığı bu dükkanlar; esnafın, bekarın, dışarıda yemek yeme zorunda olan kişilerin çarşıda veyahut pazarda bir köşede ayakta durarak veya bir köşede ayaklarının üstüne çömelerek keyif alma amacı gütmeden nohut, pilav veyahut dışarda açık havada pişirilmiş et mamulleri ile karnını doyurduğu günümüz hızlı yemek anlamı taşıyan fastfood tarzı tezgâhlardan ibarettiler (Arkan, 1994, C.5: 221). Tanzimat dönemine kadar genel olarak orta direk tabakanın tercih ettiği aşçı dükkânları tek bir yemek çeşidine has ve kendini o alanda iyi geliştirmiş aşçıların hünerli ellerinde pişen yemeklerin sunulduğu dükkânlar olmakla beraber, sayıca çok yemek çeşidi bulunduran yerlerde mevcuttu ve menüleri oldukça zengindi (Boysan, 2020: 93). Evliya Çelebi, XVII. yüzyılın İstanbul'unda kabak, soğan, patlıcan dolması, lahana ve yaprak sarması ve mumbar satan elliye yakın dolmacı dükkânının varlığından bahsederdi. Ayrıca salata, sütlaç ve hoşaf için bile kendi ismiyle özdeşleşmiş dükkânların olduğunu da belirtir (Çelebi Seyahatnamesi, C.1: 546-547). Bazı kaynaklarda geleneksel yemek sunulan dükkanların yanı sıra balık pazarında geneli Rum olan aşçıların olduğu 500'e yakın balıkçı dükkânının varlığından söz edilir. Buralarda kefal balığı çorbası, midye pilâvı ve istiridye balığı gibi yemeklerin pişirilip servis edildiği Çelebinin seyahatnamesinde zikredilmektedir (Çelebi Seyahatnamesi, C.1: 546,557). Tanzimat Fermanı ve Batılılaşma ile beraber XIX. yüzyılın ilk çeyreğinde İstanbul'da, çağdaş anlamda sandalye ve masaların olduğu, garsonlar tarafından masaya servis yapılan lokantalar, Galata başta olmak üzere Pera'da ve civarında açılmaya başlamıştır (Arkan, 1994, C.5: 221). Özellikle Beyoğlu'nun süslü temiz caddelerinde Avrupai tarzda otel, kafe, restoran, balo sahneleri, müzikal ve barlar Levanten yaşantısı kokan modern mekânlar görülmeye başlanmıştır (Dökmeci, Çıracı, 1990: 46-48). Osmanlı'nın son dönemlerinde hem İstanbul'da hizmete giren Rus lezzetleri sunan mekânların etkisi hem de yeni nesil yerli lokantalar, Cumhuriyet dönemi İstanbul'una yeme içme kültürü alanında büyük bir miras bırakmıştır. Cumhuriyet modernitesi ile birlikte, mutfak sektörü modernleşme ve Batıyla uyum süreci hedeflerine yönelmiş olacaktır. Meslek okulları ve kız enstitüleri gibi eğitim kurumlarında pastacılık ve aşçılık eğitimi gibi atılımlarla (Akşam, 18.02.1948: 5),

İstanbul için modern mutfak stiline uyumlu olarak görülen Fransız mutfağı anlayışını yakalama fırsatı doğmuş olacak, meslek okulları ve enstitüler ile birlikte kalifiye eğitmen yetiştirilmek üzere yurt dışına stajyer gönderilmesi ile de yeme içme sektöründe ilerlemeler kaydedilmiş olacaktı (BCA, 180.9.0.0/41.215.9). Avrupai mutfak teknikleri vasıtası ile alafranga mutfağına özgü ürünler ilerleyen yıllarda ayrıcalık olmaktan çıkıp özellikle Beyoğlu gibi semtlerde menülerde yerlerini almaya başlayarak ve İstanbullular moda tutkunluğu ile bu mekânlar ziyadesiyle ilgi gösteremeye başlayacaktır (Akşam, 18.02.1948: 5).

1.2.2. Osmanlı'da Meyhaneler

Galata başta olmak üzere en mütekasif (yoğunlukta olan) meyhaneler; Kumkapı, Satmaya, Fener kapı, Unkapanı, Hasköy, Balık Pazarı; Rumeli'nde ise Arnavutköy, Ortaköy, Kuruçeşme, Yeniköy, Tarabya Büyükdere; Anadolu yakasında, Kuzguncuk, Çengelköy, Üsküdar, Kadıköy gibi birçok semtte şarkıların, sazın, dansın kısacası eğlencenin eksik olmadığı meyhaneler Osmanlı İstanbul'unda ziyadesiyle rastlamak mümkündü (Son posta, 01.09.1932: 12). Kültürel yapısı, dekoru ve iç mimarisi ile kapatılma ve yasakları; şairleri ve şiirleriyle, methiye almış köçek oğlanları ve tabi ki de kavgalar ve cinayetleri, türlü anılarıyla "Gedikli" ve "Koltuklu" ve farklı yapıya sahip meyhaneler olmak kaidesiyle sınıf farklılıkları mevcuttu. Fakat gedikli meyhaneler daha bir ön plandaydı. Elinde devletten aldığı ruhsatname ile işletilen gedikli meyhaneler sayıca fazlaydı ve devletten alınan gedik (ruhsat) babadan oğula ustadan çırağa da devredilmekteydi. Koltuklu yani ruhsatı olmayan meyhaneler ise dükkânın bir köşesindeki fıçının içindeki şarabı sadece güvendiği kişilere içki satabildiği kaçak yerlerdi. Fakat zaptiye veya bekçiye "görme beni al paranı" usulünce yapılırdı (Koçu, 2002: 13-15). Bir de genel olarak Ermenilerin sırtlarına aldıkları içkiyi bellerine bağlı bardaklarla seyyar olarak servis edip sattıkları "Ayaklı meyhaneler" olmak üzere İstanbul meyhaneleri İstanbul'un birçok semtinde farklı statü ve sınıflara da hitap etmekteydi ve her türlüsünü bulmak mümkündü (Son telgraf 17.09.1942: 2). Naci Sadullah, 1937 yılında Son posta gazetesi yazı köşesinde Osmanlı dönemi meyhanelerini şu şekilde anlatmıştır;

Her meyhanenin kendine ait gedikli müşterileri vardır müptelası olan, ve de öyle kolay kolay değişmezler mekânlarını. Çünkü eski akşamcılar için, devamlı gittiğin

meyhaneyi değişmek dostunu ve evini değişmek gibi olsa gerek. Çünkü meyhane dünyadaki dert ve tasayı az önce kapanan kapının ardına bırakıldığı yerdi müdavimi için. Sadullah'a göre orada oturanlar, birbirlerine Cumhuriyet dönemi açılan gazinolardaki gibi yabancı gözlerle bakmıyor tam aksine birbirlerine neşe saçmayı vazife olarak gördükleri gibi samimi davranışlar sergiliyorlardı (Son posta 03.10.1937: 7). Bir önceki günün yazı köşesinde ise şu ifadelere yer vermiştir Naci Sadullah;

"Ve orada bir samimiyet vardır; eski meyhanenin sıcakkanlı garsonları işini sanat ile yapar, o meyhanede sübyan bir çocuğun masumiyeti vardır oraya girdiğinde müdavimlerden bir kör olsa bile anlar sen olduğunu, hem çok ucuzdur da" (Son posta, 02.10.1937: 8).

Meyhanelerin müdavimleri için kategori ve sınıf farkları da bulunmaktaydı Osmanlı döneminde. (Ehl-i işret) yani içiciler üç sınıftan ibaretti. Bunlardan ilki kalem ehli olanlardır. Bu sınıf ticaretle uğraşan ya da bir zamanların efendi beyleri gibi zümreden oluşurken, bir diğer zümre ise akşamları ahbaplarıyla buluşarak dost sohbetleri için meyhaneye gidenlerdir. Bir de meşhur tabiriyle "şaribii'lleyli ve'n-nehar olarak adlandırılan ayyaş takımı gibi isimlerle anılan müdavimler mevcuttu. Gece zabıtanın tayin ettiği bir vakte kadar açık kalabilen, eskilerden beri şerbet hane olarak da adlandırılan bu meyhanelerde akşamcılar, akşamları "çilingir sofrası" olarak tabir edilen, adi tahtadan ibaret yuvarlak ve ufak sofraların etrafında birer birer toplanırdı ve çiroz, sardalya, turp, kum fasulye, yeşil salata, meyve gibi mezelerle kadehlerini tokuştururlardı (Abdülaziz Bey, 1995: 306-307).

Osmanlı meyhanelerinin tasvirini ünlü bir seyyah olan Gerlach da şu şekilde ifade etmiştir kitabında; 1570'lerde İstanbul'da özellikle sahil kenarında sayıca çok olan ve içkinin yanında çeşit çeşit mezelerin, minik kâselerin içerisinde sunulduğu, etrafında bankların olduğu dar köşeli masaların üstüne konularak servis yapıldığı bu meyhanelerde Türkler ve Hristiyanlar birlikte oturup yemek yerlerdi. Ayrıca buraya şaraplar; Girit, Anchialus, Tekirdağ ve Bandırma gibi çeşitli yerlerden getirtilirdi (Gerlach, 2006, C.2: 731). Genel olarak 1875-1880 yılına kadar meyhanelerde masa yoktu. Sinilerin veyahut katlanır rahlelerin üzerine sofra kurulurdu ama öyle herkes kuramazdı. Hem biraz zengin hem de sırtı sağlam olmalıydı. Tabi Batı etkisiyle alafranga mekânlar ve gazinoların açılmasıyla masa kültürü takliden gelişmeye başlamıştır (Koçu, 2002: 31).

İstanbul'un içkileri anlatıldığı üzere konum itibari ile de Osmanlı'nın farklı topraklardan da faydalanması, İstanbul'un gıda konusunda limanlarını en iyi şekilde kullanması münasebetiyle bol çeşitli ve kalitelidir, (Ünsal, 1994, C.6: 1-2).

İstanbul'un meyhanelerinde taze ve kaliteli şaraplarının yanında yıllanmış şarapların çokluğundan bahseden İspanyol gezgin Manuel Serrano Y. Sanz, 1550'lerde İstanbul meyhanelerinde izlenimlerini şu şekilde aktarmıştır eserine;

"Çok iyi ve ucuz meyhaneleri vardır. Girdiğimiz meyhanede soru yağmuruna tutulurduk: "Beyaz mı, kırmızı mı? Kandiye mi, Gelibolu mu?" derler. Birini seçerseniz, "Kaç yıllık?" diye sorarlar. Misket ve hepsinden üstün olan Malvaziya'nın bin dirhemlik şişesi, eğer dört yıllıksa dört esküdo eder. Bir veya iki yıllığı üç akçedir. Bu bile Saint Martin'den "on altıncı yüzyılda İspanya'da beyaz şarabıyla ünlü bir kasaba" üstündür Rumların "Topiko" dedikleri, yerli manasına geleni en iyisidir. Sert ve rengi açıktır. Bin dirhemlik şişesini iki akçeye verirler. Bizdeki Toro'ya benzeyen Midilli ve Sakız'ın koyu şaraplarının binliği bir buçuk akçedir. Esirler ancak binliği yedi kuruş olan Trabzon, Marmara adası ve Eqriboz şaraplarını içebiliyorlar." (Sanz, 1557: 114).

Akıllara en çok gelen sorulardan biri ise şerri ve örfi hukuka dayan bir Osmanlı da içki içmek, üretmek veya satmak yasak mıydı?

Osmanlı Devleti'nde Gayrimüslimlerin, Müslüman tebaaya sarhoşluk etkisi verecek içeceklerin satışı ve kullanımı ile alakalı içki, (rızık) cinsinden sayıldığından, kullanımı, tüketim, üretim ve ticari faaliyetleri belirli şartlar dâhilinde bir cezai hüküm olmadan icra edilmiştir. Fakat Müslümanların içki kullanımı, satış yapması veya aracılık etmesi, daha önceki İslam topluluklarında olduğu gibi yasaktı (BOA, C.ZB.13/642; Köse 2007: 116). Bu husus üzerine Şeyhülislam Ebu's-su'üd efendi, bir fetvasındaki; *Mes'ele:* Evinde hamr bulundurup içen Müslümana ne lâzım olur?

*El cevap: "*Had ve ta'zîr (a. 86 b)" (İslam hukukunda suçun cezası belirlenmiş sabit olan ve duruma göre değişkenlik gösteren ceza) lâzım olur" cevabı verilmektedir Kanunî Devrin Şeyhülislâmı Ebu's Suud Efendi (Düzdağ, 1972: 186).

XVI. yüzyıl sonlarına doğru meyhaneler dışında insanların keyifle bir şeyler içip muhabbet edebileceği ilerleyen süreçlerde mekânsal anlamda servis edileceği şey ile anılacağı ve Osmanlı ilk dönemlerinde gerek sosyal ve gerekse de siyasal anlamda

döneme damga vurmuş büyük bir kitleye sahip birer sosyal yapıya sahip olan mekânlar ise "kahvehanelerdir*"* (Akşam, 29.06.1947: 3).

1.2.3. Osmanlı Dönemi Kahvehaneler

Osmanlı sosyal mekân, kültür ve lezzet anlayışı bağlamında en uzun soluklu türlerden bir de şüphesiz kahve ve bu isimle özdeşleşmiş kahvehaneler olacaktır (Akşam, 30.07.1938: 9). Günümüzde hemen hemen herkesin keyifle ve her gün içtiği aroma ve kokusuyla eşsiz lezzet sunan kahvenin acı tatlı birçok anısı vardır. Geçmişinde yasaklamalar, kahve sunulan yerlerin kapatılması (Yarım ay dergisi, 15.09.1937: 7; Akşam, 25.09.1945: 5), içenlerin cezalandırılması hatta öldürülmesine sebep olan ve tarihte iz bırakan kahve, birçok ritüellere, şair ve şiirlere hala günümüzde bile konu olup iham vermektedir (Ulus, 20.03.0938: 7). Evrensel olarak sosyal yaşantıda yer edindikten sonra kendi ismiyle bütünleşecek bir mekân kültürün oluşmasını sağlayan yegâne içecektir kahve (Akşam, 20.05.1944: 6).

Muhtelif görüşlerle birlikte Kahve meyvesi 1000 yıllarında bahsi geçen Habeşistan'da (Etiyopya) ekmek pişirilirken enerji verici ve doyurucu olması münasebetiyle hamura katılırdı fakat kahvenin Yemen'e gidişiyle de alakalı birçok rivayetler zinciri vardır. Kahveyle Alakalı muhtelif görüşler farklılık gösterse de rivayetlerin çoğunluğunda kahve bitkisinin Habeşistan'dan Yemen'e getirilip yetiştirildiği, gerçek ününü kazandığı ve Yemen'den yayıldığı fikrinde birleşir (Toros, 1998: 8). Her ülkede farklı bir isimle anılmasına rağmen kullanılan isimler aslında birbirine çok yakındır. Birçok rivayet olmasına rağmen en temel rivayetlerin bir tanesi Arapça kökenli olan kahve isminin Habeşistan'ın Kaffa bölgesinden geldiğidir (Boztepe, 2022: 478). Hatta Taha Toros'a göre kahvenin bir türü olan ve tadına yabancı olmadığımız "moka*"* adlı içeceğin ismi de kızıl denizin doğusunda yemene bağlantısı olan "Muha" limanından gelir. Batılılar bu limandan kahve ithalatı yapmıştır ve bu isim de buradan gelmedir (Toros, 1998: 12). Benzer bir durum ise Türk kahvesi için de geçerlidir. Yemen'den gelmekte olan kahveye (Türk kahvesi) ismiyle tüm dünyaya kendini bu isimle kabul ettiren kahve pişirme usulü, kavurma ve öğütme şekli de İstanbul'un kültüründen kaynaklanmış ve tüm dünyada Türk kahvesi olarak adlandırılmıştır (Ünsal, 1994. C.6: 5).

1.2.3.1. Kahvenin Osmanlı Topraklarında İstanbul'a Gelmesi ve Kahvehane Kültürünün Gelişimi

Kahvenin yayılma serüveni Yemen'den sonra Mekke ve Kahire'nin kahveyle tanışması ile ivme kazanmıştır. Özellikle Mekke'ye hac vazifesi için gelen hacı adayları kahveyle tanışmış ve bu vasıtayla da İran, Libya, Afganistan, Suriye gibi bölgelerin tanışmasına olanak tanımıştır (Işın, 2020: 12). Kahvenin Osmanlı ülkesine kesin olarak ne zaman girdiği, İstanbul, Anadolu ve Rumeli'de hangi tarihten itibaren kullanılmaya başlandığı konusunda birbirinden farklı görüşler vardır (Taştan, 2009: 61). Kahire'de ilk kahvehanenin 1521 yılında açılması ile birlikte kahve kültürü sırasıyla Şam ve Halep'ten sonra İstanbul'a gelmiştir (Toros, 1998: 10). Bu tarih Peçeli 'ye göre 962 hicri yılı olarak belirleniştir (Son posta, 08.25.1936: 6). Bir başka görüş ise kahvenin İstanbul'la ilk buluşması 1555 yılında getirildiğidir (Akşam, 29.06.1947: 3). Bununla birlikte İstanbul'da ilk kahvehane 1554 – 1555 yılında Kanuni Sultan Süleyman döneminde (Tahtul'Kal'e) yani günümüz İstanbul'undaki Tahtakale semtinde, Halep'ten Hakem, Şam'dan Şems adlı iki tüccarlık yapan Arap Suriyeli tarafından kurulduğu söylenir (Akşam, 20.05.1944: 6; Son posta, 08.25.1936: 6-8).

Kahvenin Avrupa toplumuna ilk defa ulaşmasında Osmanlı'nın katkısını unutmamak gerekir. Kahve, Avrupalı ve Türk bürokratlar vasıtası ile, farklı kaynaklarda ise Viyana Seferi'nde Türkler tarafından orada bırakılan kahve çuvalları vasıtasıyla Avrupa'ya taşınmıştır (Akşam, 10.06.1937: 9). Zira çok uzun yıllar sonra geleneksel Türk kahvesi yerini bugün sıkça tükettiğimiz çok farklı kahve türlerine, kahvehaneler ise Avrupa kültüründen hayatımıza giren bugün hemen hemen her köşede rastlayabileceğimiz Avrupai kafeteryalara bırakacaktır (Simyonidis, 2012: 333-335). Kahve Osmanlı yaşantısında yer edindikten sonra bir içecek olmaktan daha büyük manalar kazanmıştır. Sosyal hayatta önemli bir yer kazanmakla birlikte kıtaları aşan ve hiçbir lezzetin sahip olamayacağı kendi ismine has bir kültür oluşmuştur. Kahvehanelerin meydana çıkmasıyla sosyal hayat, kültürel, sanatsal ekonomik etkilerde bulunmuş ve her sosyal sınıftan insanların buluşma noktası haline gelmiştir (Akşam, 16.08.1938: 8; Akşam, 30.07.1938: 9). Bu ve bunun gibi birkaç kahvehane faaliyete girdikten sonra Osmanlı halkı için hayat; ev, çarşı ve cami(ibadet) üçgeninden çıkarak yeni bir canlılık kazanır. Bahsedilen üçgenin değişimi namaz öncesi namazı beklerken, kahvede namaz arasındaki vakti güzel geçirmektir (Kuban, 1994. C.2: 185).

Toplum kahvehaneleri o kadar benimser ki çok geçmeden bu mekânların sayıları süratle artar birkaç yılda sayı olarak 55'i bulur (Duvarcı, 2012: 78). III. Murat ve II. Selim devirlerinde ise bu sayı 600'lerin de üstünde olmuştur (Birsel, 1983: 09). Kahvehaneler hiçbir dönemde sadece bir şeylerin içilip veya atıştırıldığı mekânlar olmamıştır, tercihen çoğunlukta manzaralı yerlere kurulan kahvehanelerde günün her saati kitap ve yayınlar okunur, tavla bezik briç ya da satranç oynanır, şiir ve edebiyat sohbetleri yanında günlük siyasi sohbetler yapılırdı. Karagöz, ortaoyunu gibi ulusal oyunların ilk oynandığı yerler de bu kahvehaneler olmuştur (Yücebalkan, & Yurtsever, 2018: 300). Yazılarında kahvehanelere sıkça yer veren Birsel'e göre kahvehanelerdeki herhangi bir duvarında mutlaka bir ayna vardır bu aynanın işlevi ise kahvehanelerin ayrıca bir berber hane görevi görmesidir. Aynanın yanı başındaki raflarda ise tıraş fırçası ustura ve tıraş malzemeleri bulunur (Birsel, 1983: 32). Ayrıca halkın kahvelere akın etmesi, mescitlerden uzak kalması sebebi ile kahvelere kapatılması konusunda fetvalar verdirilmişti (Son posta, 25.08.1936: 6-8). Bu fetvalardan en önemlisi ise dönemin Şeyhülislam'ı Ebussuut Efendi'nin Kur'an'da tek bir kahve sözcüğünün geçmemesine rağmen kömürleşme derecesinde (kavrulan veya pişirilen her şeyin) yasaklı yiyecek olması fetvası ile kahve çuvalları denizlere dökülür, kahvehaneler kapatılır. Henüz kahvenin topraklarımıza gelişinin yarım asırlık tarihinde İstanbul birçok kahvehanelerin kapanmasına şahit olmuştur (Akşam, 16.08.1938: 8; Birsel, 1983: 10-11; Yarım ay dergisi, 15.09.1937: 7). XVIII. yüzyılda XIX. yüzyıla gelindiğinde ise Osmanlının başkentinde neredeyse tüm sokaklarında kahvehaneler görülecektir. Birçok sosyal ve siyasi faaliyetlerin olduğu bu mekânların çoğu köşk biçiminde olup iyi bir manzaraya sahip ve ferah yapılardır (Akşam, 30.07.1938: 9; Birsel, 2001: 35-36). Genel olarak ortada şadırvanların (suyun aktığı) etrafında da şeklinde peyke olarak adlandırılan oturma yerleri bulunan sohbet ve eğlenceye müsait olan bu kahvehaneler (Akşam, 16.08.1938: 8), 1861-1909 yılları arasın Sultan Abdülaziz ve 2. Abdülhamid döneminde özellikle çalgılı olanlar altın çağlarını yaşamışlardır. Basın yasağı ve sansürün olduğu bir dönemde ise kahvehanelerin özgür bırakılmasındaki çelişki (Emeksiz, 2009: 124-125), devlet büyüklerinin direktifleri doğrultusunda seyyar muhbirler tarafından farklı bir kılıkla halkın siyasi, sosyal, ekonomi olarak nabzını yoklamak, kamuoyu yoklaması yapmak istemesinden gelir (Kuban, 1994, C.2: 70). XX. yüzyıla geldiğimizde ise bazı kahvehaneler belli başlı

semtlerle bütünleşmiş, edebiyat, sanat, müzik dünyası ve bunun yanında siyasetçilere de ev sahipliği yapmaya başlamıştır (Akşam, 29.06.1947: 3). Özellikle kültürel anlamda süreli yayın gibi faktörlerin gelişimi, artış göstermesi, savaş dönemi halkın haber ve edebiyat içerikli bilgileri takip edememesi münasebeti ile kahvehaneler bu tür yayınları meraklı kitlenin okuması amacıyla masalara koymuştur. Bu yolla ayrıca yayın sahipleri de okur kitlesine kolay ulaşma yolu bulmuştur (Tunç, 2014: 56). Bu hadiseler yaşanırken bazı kahvehanelerin tabelalarını ''*kıraat*'' yani okuma işi yapıldığından okuma evi veyahut okuma alanı anlamı içeren *kıraathane* olarak değiştirdiğini bilmekteyiz (Şahbaz, 2007: 88; Toros, 1998: 74). Tabi bazı kahvehaneler vardır ki ağırladığı sanatçılar vesilesiyle belli başlı sanat dalıyla özdeşleşmeye ve anılmaya başlamıştır. Buna örnek olarak da Tanzimat Dönemi edebiyat sanatçılarından tutun da ileriki zamanda Cumhuriyet Dönemi'nde de devam edecek olan bu gelenekte o dönemin yazarların ve onların kitlesinin buluştuğu mekânlar olacaktır. Müdavimleri oldukları mekânların yerini kısa bir süre sonra kahvehane mekânlarının değişimi ile yeni bir çehre olarak ortaya çıkacak olan Lebon pastanesi, Nisuaz Baylan, Markiz, Ankara pastanesi gibi mekânlara bırakacak ve yine özellikle edebiyat dünyasının buluşma noktası olarak devam edecektir (Emeksiz, 2009: 138). XX. yüzyıl başlarında Bayezid Camii'nin civarındaki konumlanmış olan, edebiyat dünyası ve aydınların bir araya geldiği akademi veyahut Öğretmenler Bahçesi olarak isimlendirilen Küllük kafe yukarıda bahsi geçen olaya güzel örneklerden biridir (Kuban, 1994, C.2: 190). Bu süreçten sonra klasik kahvehaneler genel olarak sadece erkeklerin gittiği uğrak yerler arasına girmeye başladı. Cumhuriyet'in kurulması ile çağdaş yaşamın toplumsal ve kültürel hayatın bütün evrelerine yayılmış, modernleşme ve batılılaşma idealleri doğrultusunda değişen toplum ve sosyal yapı ile birlikte yeme içme mekânları keyif unsuru halinde de gelmiştir. Cumhuriyet'in görmek istediği çağdaş kadın tipi ön plana çıkmış, erkek hegemonyasının hüküm sürdüğü mekânlarda artık kadınlar da kendilerine yer bulmaya başlamıştı tek başlarına girme olanağı bulmuşlardır (Marttin, 2017: 87). 1929'da İstanbul Kadırga'da kadınlar için kahvehanenin açılması da sosyal yapıdaki köklü değişim için verebileceğimiz örneklerden biridir (Özer, XIV. Cilt, 2002: 286).

1.3. Osmanlı'da Yemek Kültürü ve Sofra Adabı

Toplumsal varlıkların bir alameti olarak ele alınan kültür, birçok çeşitli öğeler yoluyla bir bütün haline gelmiş yaşam öğesi, hatta yaşamın ta kendisidir. Kültürü oluşturan ve günümüze kadar aktarılan öğelerden yalnız birinin bile nesiller boyu gelişerek günümüze gelmesi bir medeniyetin ve gündelik hayatın ana parçası olduğu gerçeğini bize sunmaktadır (Haydaroğlu, 2003: 2). İşte mutfak da bahsi geçen kültürün en önemli aktörlerinden biridir.

Bir toplumun kültürel hayatını kapsamlı bir şekilde kavramak için o toplumda var olan sosyolojik, politik, ekonomik, düşünsel ve sanatsal olayları olabildiğince kavramak, ilişkilendirmek ve incelemek gerekir. Gündelik hayatın bütününü oluşturan bu tür incelemeler ancak soyutlama yoluyla gerçekleşebilir (Marttin, 2017: 84). Yemek kültürü ve sofra adabı gündelik hayatın anlamlandırılmasında önem taşıyan, hayatın birçok evresini kapsayan sosyolojik unsurların başında gelmektedir Macit & Kıran, 2024: 98).

Yemek, kültürel bağlamda toplum ve bireylere her gün tekrar eden ritüelleriyle sosyal kimlik oluşumunu tanzim eden rolüyle önemli bir sosyolojik olgudur. Açık ifadesiyle yemek, toplum ve bireylerin gündelik hayatı ve tercihlerinin etkisiyle toplumsal iletişime de liderlik yapan statü ve rollerin gerek pekiştirildiği gerekse de rekabet içerisine koyduğu sosyal bir form olarak beslenme ile sınırlandırılamayacak kadar etkili bir oluşumdur. Hem sosyo -kültürel etkileri olan hem de politik, ekonomik ve sosyo-kültürel, bağlamlarından etkilenen bir olgudur aslında (Karaduman, 2023: 109-110). Bu bağlamda incelendiğinde Osmanlı Dönemi ve Cumhuriyet evresinde yeme içme alışkanlıklarının kültürel gücü gerek toplumsal dönüşümü gerekse de sosyal statüyü, etkileyen yönüyle ile ön plana çıkmaktadır. XVIII. yüzyılın son çeyreğinde, Fransız Devrimi'nden az bir süre önce Fransız üst tabakası yemek gündelik hayat içerisindeki geleneklerindeki ritüeller, sonraları tüm uygar toplum için de doğal görülen standartlara ulaşıldı (Elias, 2000: 1999-201). Osmanlı son evrelerinde özellikle Tanzimatla ve Islahat Fermanları ile etkisini arttıran ve Cumhuriyet ile birlikte kapsamını genişleten sosyal ve kültürel alandaki batılılaşma arzusu yeme içme kültüründe de baskın bir şekilde görülmeye başlamıştır. Gündelik yaşamda sofra adabı hususunda da sınıflandırma yapacak olursak araç-gereçlerden ve yeme adabından başlamak doğru bir tercih olacaktır. Günümüz sofraların vazgeçilmezi olan çatal

kullanma geleneği yayılıncaya kadar Avrupalılar da dâhil olmak üzere neredeyse bütün toplum ve medeniyetler parmaklarıyla yemek yerdi (Akşam, 09.07.1937: 7). Herkes ortaya konulmuş tabaktan yerdi, ekmeğini yemeğin suyuna bandırırken parmakları da yemeğe girerdi. Ve sofrada görgü kurallarıyla bize geniş bilgiler sunan ilk basımı 1939 yılı olan "Nobert Elias" kitabında farklı toplumlar için sarf ettiği ama gelenek ve kültürümüzü yansıtan şu cümleler sarf edilmektedir:

"Herkes ortadaki tabaktan yiyecekse, toplumsal hiyerarşide en üstte bulunan kişi almadan tabağa uzanmayın. Size en yakın tabaktan başkasına da elinizi uzatmayın. En son alan kişi de olsanız en iyi eti seçmeye çalışmayın. Kullandığınız kaşığı, ortadaki tasa batırmadan önce silmeyi unutmayın. Çünkü bazı hassas insanlar ağzınıza soktuğunuz kaşığı tekrar daldırdığınız çorbadan içmek istemeyebilir." (Elias, 2000: 185; Gök, 2018: 301-302)

Nitekim İslam dünyası için yaşam tarzının yanında görgü kurallarında vazgeçilmez olan hadis kaynaklarında (Riyazu's Salihin) bu tür görgü kuralları geçer (Gök, 2018: 301-302).

"Hans Dernschwam" ise İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü kitabında Türkler yere oturarak yemek yerler fakat ne bir örtü ne de tabak... Ve diğer toplumlar gibi ağızlarıyla ısırarak parçalarlar yemeklerini, bazen nerdeyse elleri sanki çorbanın içine değecek şekilde yerler der (Dernschwam, 1992: 178). Aslında günümüzde de bir tencere veya tavadan birkaç kişinin ekmeğini daldırarak yemek yemesi kültürümüzde hala normal ve gayet de samimi karşılanan bir durumdur. Osmanlı ilk dönemlerinde, Osmanlı ve Avrupalıların sofra adaplarını birbirinden ayıran en keskin farklardan biri de Avrupalıların sofrada elleriyle yemenin yanında bıçak da kullanmasıydı. Yiyeceği daha küçük lokmalara bölmek ve bıçağı batırarak yiyen Avrupalılar bu sebeple Osmanlı sofra kültüründe bıçak olmayışından yakınmalar ve bu fark en belirgin özelliklerden biriydi. (Dernschwam, 1992: 178). Türkler' de bellerinde kemerinin içinde bıçak saklamak gelenekti ve yeri geldiğinde sofrada ihtiyaç duyulduğunda kemerinde bıçağı çıkarır kullandıktan sonra da yerine bırakılırdı (Akşam, 09.07.1937: 7). 1630'larda İstanbul'da bulunan ve ünlü bir seyyah olan "Tavernier" ise bu durum için şöyle bir yorum yapmıştır;

"*Türkiye'de hiçbir zaman masaya ne bıçak ne de çatal konur. Gerektiğinde kullanmaları için herkes bıçağını kemerinin içinde bulundurur. Fakat pek fazla bıçak*

kullanmazlar, çünkü ekmekleri galeta tipinde düzdür ve taptaze olduğundan onu elleriyle kırarlar. Etler ise, her zaman küçük parçalar biçimindedir. Bu aynı durum İran'da da izlenir. Bizim kullanılanımızdan daha büyük kaşıklarla, masadaki çorba ve sulu yemekler içerler" (Tavernier, 1984: 144).

Günümüz sofra adabı ile karşılaştıracak olursak esasında günümüz sofra adabının temelleri XVII. yüzyılda Fransa'da atıldı. Sofra adabı ve yemekte çatal kaşık bıçak gibi araç gereçlerin ülkeye girişi eskiye dayanmaktaydı fakat kullanımı uzun yıllar almıştı (Akşam, 09.07.1937: 7). Osmanlı'da XIX. yüzyıl itibarı ile ilk olarak Osmanlı ileri gelenleri çatal kullanmaya başlamıştır. Fakat Avrupalı âdetinden gelen bu alafranga sofra düzeni kültürüne çabucak adapte olmak pek de kolay olmamıştı. Alafranga tarzı yemek yeme, usulü Sultan II. Mahmud'un devletin başında olduğu (1808-1839) tarihlerinde boy göstermeye başlamıştı. Gelenekselliğin tarzı olan büyük tepsilerde veya ortak bir tabaktan yemek yeme kültürü bu tarihler itibari ile değişimi, kişiye özel bir tabakta yemeğin sunulmasının yanında çatal, bıçak ve kaşık gibi henüz kültürümüzde oturmamış araç gereçleri başta Avrupalı yabancı misafirler ağırlanırken servis edilmesiyle başlanmıştır. Önem derecesi yüksek makamlı yabancı misafirler ağırlanırken büyük oranda Fransız menülerinden istifade edilmiştir (Samancı, 2008: 212-213). XIX. yüzyıla kadar padişahların sofralarda, çatal veya bıçak kullanmadığı görülmüş fakat bunun yanında, sandal ağacı, abanoz, bağa, fildişi veya sedef gibi malzemelerden imal edilmiş ve değerli taşlarla bezenmiş kaşıkları da kullanmayı ihmal etmezlerdi (Ünsal, 1994. C.6: 8). Günümüzde yemek öğün sayısı üç hatta ara öğünler de dâhilken, Osmanlı dönemi İstanbul insanı kuşluk vaktinde Sabah kahvaltısı, ikindi namazını müteakip ise akşam yemeği olmak üzere günde iki öğün yemek yerlerdi. Yemekler bağdaş kurularak yer sofralarında yenilirdi ve fazla zaman almazdı. Herkes sofraya bırakılan aynı tabaktan yerdi. Klasik dönem boyunca, sofralarda çatal ve bıçak kullanılmamıştır. Hatta seçkinleri hariç tutarsak, halk mutfağında çatal ve bıçak kullanımının XX. yüzyıl ile birlikte artık çatal kaşık ve bıçağın sofralarda kullanımı yaygınlaştığı söylenebilir (Bilgin, 2011: 234).

1.4. XVII. ve XIX. Yüzyılları Arasında İstanbul Mutfağındaki Değişim Sürecini Etkileyen Siyasi Olaylar ve Faktörler

1.4.1. İstanbul Yangınlarının İstanbul'da Yeme İçme Mekân Mimarisi Üzerinde Dolaylı Etkileri (1660-1782-1870)

Kentsel anlamda radikal değişim ve dönüşümler beraberinde dolaylı olarak kültürel ve ticari faaliyetlerin ayrıca sosyolojik unsurların değişimlerini de beraberinde getirmesi muhtemeldir. İşte İstanbul'da kentsel dönüşümü tetikleyen ve dolaylı olarak kültürel değişimi sağlayan önemli unsurlardan bir de İstanbul yangınlarıdır.

Modern bir itfaiye teşkilatının olamaması, yapı malzemesi olarak ahşap kullanımı binaların nizami bitişik olması gibi altında, yatan birçok etkenden dolayı İstanbul tarihinde, kendini aralıklarla tekrar eden ve İstanbul'un belli başlı yerlerini harabeye çeviren İstanbul yangınlarının sonucu olarak binlerce konut ve işyeri kül olmuş kullanılmaz hale gelmişti. Bu felaket sonrası maddi zararlar ve acılar da çok büyük olmuştur (Erdoğan, 2014: 56-57). Çıkan yangınların sebepleri arasında tarih sahnesine girdiğinden itibaren yasaklara maruz kalan kahvehane gibi tütün ve benzeri ürünlerin çok tüketildiği yerlerin etkisinin olduğu da bir gerçekti (Akşam, 25.09.1945: 5). Baruthane, mumhane gibi yangın çıkma riski olan işletmelerin ve şehir ile iç içe olması da yangınların oluşumunu tetiklemekteydi. Geneli ahşap ve nizami şekilde yapışık yapı olan konut mutfaklarında yemek pişirmede kömürlü mangal tercih edilmesi, aydınlatmada ise şamdan kullanılması ve bir kıvılcımla kolayca yangın çıkması, bunun yanında kundaklamalar asıl etkenler olmuştur. Hatta İlginçtir ki Göncüoğlu'na göre asıl işi yangını söndürmek olan ama zenginlerin malına göz koymaları sebebi ile yeniçerilerin zenginlerin evini kundaklaması İstanbul yangınlarının bazı temel sebepleri arasında sayılabilirdi (Göncüoglu, 2012: 296). Bazen de kimin tarafından çıkarıldığı bilinmeyen yangınlar İstanbul halkını tedirgin ediyor ve mahale halkını gece nöbet tutmaya zorluyordu (BOA, DH. EUM. SSM. 37/57). En çok da kasti bir şekilde bazı kişilerce kendi çıkarlarınca çıkarılan yangınlar üzerinde durulmaktaydı. Bu yangınlar, bazı kirli emelleri olan şaibeli şirketler tarafından kasıtlı olarak çıkarılmakta ve bu şirketler hem kendi çıkarlarını gözetmekte hem de halkın zarar görmesine sebebiyet vermekteydiler. Burada, yangın çıkaran kişilerin, sigorta şirketleri ve farklı mercileri hedef göstererek, aslında kendi çıkarlarını sağlayabilmek amacıyla yangınları artırmaya çalıştıkları öne sürülüyordu. Bunun

yanında gerçek manada bir itfaiye teşkilatının olmayışı, yeterli su aktarımın ve teçhizatın olmayışı ile birlikte yangınlar İstanbul'u zora sokmuş ve devleti ciddi önlem ve tedbirler almaya itmişti (BOA, Y.PRK. DH. 11.10, (H. 02.03.1371, 1-3). "*Harik-i Kebir"* olarak tabir edilen büyük yangınlar İstanbul'un hemen hemen her asırda iz bırakan acı mazilerinden olmuştur. İstanbul "1569, 1633, 1660, 1756 "ve felaket boyutu çok daha büyük olan 1782 olmak üzere binlerce konut ve iş yerinin yanıp kül olduğu aşinadır (Yıldız, 2014: 707-708). 1870 yılında meydana gelen (Büyük Beyoğlu yangını) Harik-i Kebiri olarak tabir edilen büyük yangın İstanbul'un görüp geçirebileceği en büyük yangın felaketi olmuştu. Taksim'den Galatasaray'a kadar ilerlemiş 3000'den fazla ev, konut ve iş yeri küle dönmüştü. Kagir yapıya sahip azınlıklar evimize bir şey olmaz bahanesiyle evlerini terk etmemişlerdi fakat içindeki eşyaların yanması sebebi ile çoğu özellikle boğularak veya nefessiz kalmak koşulu ile yüzden fazla vatandaş da ölmüştü. Civar yerlere 2000'den fazla çadır kurulmuştu (Cumhuriyet, 06.02.1985: 4). Geneli ahşap olan ve sayı olarak binleri bulan binaların yanıp kül olmasıyla birçok bölgeyi harabeye çevirmiştir (Birsel, 1983: 12). Nihayetinde özellikle 1870 tarihli büyük Beyoğlu tünelinden Cadde-i Kebir'e kadar tahribat veren yangınının sebep olduğu maddi manevi ve sosyo ekonomik etki sonrası Beyoğlu yeni çehresine kazandırılmak üzere Altıncı Daire Belediyesi'nin de desteğiyle sunulan yeni bir imar planı çıkarıldı. Zarar görmüş ama ayakta kalan binaları yıktırılmış, yollar mezarlıkların kaldırılması planıyla her iki tarafta yayaların kullanacağı şekilde ve 20 metreye kadar genişletilen yollara parke taşların döşenmesiyle deyim yerindeyse Beyoğlu ve civarı sil baştan yapılanmıştır. Bu gelişmeler sonucunda yapısı ile çağdaş bir imaj ve kimlik kazanmıştır (Keyvanoğlu, 2017: 184-185). Yangın Beyoğlu ve çevresi üzerindeki mevcut yapılaşma kültüründe değişiklikler yapılmasına olanak sağlamıştır. Aşina olduğumuz ahşap konut kültüründen ziyade Avrupai dokunuşların olduğu özellikle İtalyan yaşam tarzının mimariye etkisinin olduğu (Çelik, 1986: 108), Sayıca daha çok ailenin bir arada yaşayabileceği çok katlı apartman kültürün oluşmasında etkili olmuştur (Tanpınar, 1985: 555-556). Avrupa'nın farklı ülkelerinden gelen birçok mimarın dokunuşuyla yeni bir üslup veya tarz çeşitliliği görülmüştür. Artık Beyoğlu çoğunlukta özellikle Mora İsyanı sonrası padişahın Ermeniler de olmak üzere Rumlara olan yaklaşımın değişmesiyle çoğunlukla İtalyan mimarisinin ön planda olduğu ve birbirinden farklı

mimari akımların kendini hissettirdiği sanatsal bir semt boyutuna ulaşmıştır. Günümüzde hala eski popülaritesini koruyan ve İstanbul'da alkollü eğlence ve yeme içme mekânlarını barındıran Çiçek pasajı, Avrupa Pasajı, Beyoğlu'nun ilk anıtsal binası özelliğini taşıyan olan Rus büyükelçilik binası ve daha niceleri bahsettiğimiz tarihlerde İtalyan mimarlarca günümüze kadar gelmiştir.(Güneş, 2014: 148-150) Yeni mimari anlayışına ve dönemin şartlarına göre farklı form ve biçimlerde ortaya çıkan o döneme kadar henüz toplumun hiç aşina olmadığı çağdaş nitelikteki yapılar inşa edilmeye başlanmıştır. (Ertuğrul, 2009: 295). Büyük çaptaki yangınların olumlu tarafı ve yeme içme kültürüne yansıyan kısmı ise yangın sonrası yapılan yeni mimari oluşum malum semtleri daha cazip hale getirmiş, yaşam kalitesi ve yeme içme mekânları lokasyonu için uygun hale gelmiştir. Örnek olarak, İstanbul'un eski sur içi kısmında gözle görülür şık binaların ortaya çıktığı gözlenmekteydi ve bu köklü değişimin daha yoğun yaşandığı bir diğer yer ise Haliç'in karşı yakasıydı. Özellik yeni inşa edilen ticari binalar, yeni elçiliklerin, otellerin ve eğlence yerlerinin açılmasıyla tam manasıyla bir değişim yaşandı ve bunların sonucunda ise Pera boyunca Batı tarzı Avrupai kafe, pastane, tiyatro ve sosyal mekânlar burada yerini almaya başladı (Gül, 2011: 54-55).

1.4.2. Yeni Dünyanın (Amerika) Keşfi ile Mutfağımıza Etkileri (Yeni Aroma Vericiler- Tatlandırıcılar ve Sebzeler)

Osmanlı'nın her tarihi ve kırılma evrelerinde İstanbul mutfağında tüketilen, tercih edilen ürün ve tatlar farklı zamanlarda farklı değişim hızıyla değişmiş ve günümüze kadar gelmiştir. XVI. yüzyıla doğru Amerika'nın keşfi sonrası Amerika menşei gıda ürünleri olan kırmızı chili biber ve yeşilbiber, günümüz mutfağımızda da büyük önem taşıyan domates, patates bunun yanında mısır, yeşil fasulye, vanilya, çikolata gibi temel tatlar sayılabilecek sebze, gurubu ve baharat türlerinin Osmanlı mutfağı ile buluşması ile XVI ve XIX. yüzyıl itibari ile İstanbul mutfağında yer edinmeye başlamıştır (Samancı, 2022: 63). Osmanlı mutfağının sonradan tanıştığı Amerika menşeli domatesin turşularda kullanılması ve salça olarak farklı formlarla mutfağımıza girmesi yabana atılacak bir durum değil aksine büyük değişimlere de öncülük etmiştir (Bilgin, 2011: 241). Kabak, ayçiçeği, mısır bunun yanında Osmanlı İmparatorluğu'nun ancak XVII. yüzyıldan sonra tanışabildiği ve Yıldırım Beyazıt, Fatih Sultan Mehmet, Yavuz Sultan Selim ve Kanuni Sultan Süleyman gibi önemli

padişahların yiyemedikleri Domates, fasulye, patates, gibi gıda ürünleri Kızılderililerin tarıma kazandırdıkları besinlerdir. Bunun yanında tatlıların ve çikolata yapımının vazgeçilemez maddesi olan kakao ve bunun yansıra vanilya, ananas, yer fıstığı, çilek, avokado ve tütün Kızılderililerce günümüz gıda yelpazesine giren ürünlerdir (Özbek, 2020: 202). Tabi bahsi geçen kabağın bal kabağı olması muhtemeldir çünkü hadis kaynaklarında Hz. Muhammed (S.a.v.) kabağı çok sevdiği geçmekte ve yaşadığı dönemin de orta çağ dönemi olması sebebi ile bal kabağıdır diyebiliriz. Hadis: Peygamber Efendimiz (S.a.v.) şöyle buyurmuştur: "*Kabak ve karpuz, birlikte yenildiği zaman, onlar her türlü hastalığı giderir.*" (Tirmizi, Et'ime: 38). XIX. yüzyılın başlarına kadar şeker lüks tüketim maddeleri arasındaydı ve saray mutfağı dışında erişimi biraz zordu tatlandırıcı olarak baklava gibi şerbetli ürünlerde bal sulandırılarak şerbet imal edilirdi ve yine o dönemlerde Amerika'dan Küba'da şeker kamışından üretilen şekerle temini sağlanırdı (Alkan, 2022: 88). Osmanlı son dönemlerinde şeker pancarı üretimi işletmesi için her ne kadar atılımlar gerçekleştirilmişse de netçiye ulaşılamamış örnekler kaide değerdi (BOA, İ. MMS. 126/5396. H.11.03.1309) Fakat şeker endüstrisi için ilk adım ancak Cumhuriyet döneminde atılabilmiştir. Köylü bir vatandaş olan "Uşaklı Nuri Şeker" ve birkaç arkadaşı 600.000 lira ile oluşturdukları sermaye ile Terakki ve Ziraat A.Ş Uşak şeker fabrikasının ilk temelini atarak bu eksikliğin giderilmesinde öncü rol oynamışlardır (Türk Şeker Faaliyet Raporu, 20201: 7). XVII. yüzyıl itibari ile bal kabağı ile bir kümes hayvanı olan hindinin sofralarla buluşması, yine bu tarihlerde Güney Afrika kökenli bamyanın hayatımıza girmesi sofralarımızın yeni lezzet ve tariflerin tanışmasının yanı sıra bazı tariflerde kullanılan aromaların ve tat verici ürünlerin değişmesine katkıda bulunmuştur (Işın, 2020: 48-49).

1.4.3. Kırım Savaşı ile İstanbul Mutfağının Kültür Ekseninde Değişimi

Çar Nicola'nın İstanbul'a sahip olma hırs ve gayesinden başlayan, XIX. yüz yılda Osmanlının Ruslara karşı galip geldiği tek savaş olan Akdeniz'den Rusya'yı uzak tutma amacı güdülen ve 1853-56 yılları arasında cereyan eden Kırım Savaşı 4 Kasım 1853 tarihi itibari ile önce Sultan Abdülmecit'in emriyle Osmanlı imparatorluğu ile Rusya arasında başlayıp, akabinde 1854-55 yıllarında ise Avrupalı devletlerin İngiltere, Fransa, Sardunya'nın da katılımıyla daha da büyümüştür. Deyim yerindeyse

bu savaş bir Avrupa savaşını andırmıştır (Akşam, 12.11.1954: 5). Fransız askerlerinin çoğunun gönüllü olarak katıldığı (BOA, HR-SFR.4. 7/6 (M-22-06-1853), Kırım Harbinin 100. yılına istinaden Fransa Tarih Kurumu'na kurumun talebiyle tercümesi yapılarak gönderilen vesikalar arasında, bu devletlerin askerlerinin savaşta üstün başarı sebebi ile İngiltere kraliçesinin kendi askerlerinin yanında Osmanlı ve Sardunya askerlerine de madalya verdiği tercümede kayıtlara geçmiştir (MSBATA, 110.9.1.1/1.1.1, 15-77). Avrupalı iki büyük devlet olan Fransa ve İngiltere, Osmanlı'nın galip ayrıldığı Kırım Savaşı'nda Rusya'ya karşı askeri ve lojistik olarak Osmanlı'nın yanında olmuşlardır (MSBATA, 110.9.1.1/1.1.1, 25-26). İttifak ordularından çoğunun gönüllü olarak Osmanlı topraklarında Rusya'ya karşı savaşmak istemiş ve topraklarımıza gelmişlerdi (BOA, HR-SFR.4. 7/6 (M-22-06-1853). İttifak asker ve ailelerinin Osmanlı'da ikamet etmesi sebebi ile Osmanlı üzerindeki tesirleri önemli derecede artmıştır. Harp süresi boyunca Garp ordusunun (İngiliz, Fransız ve Sardunyalı) askerlerin İstanbul'da bulunması şehrin canlanmasını farklı bir yaşantının oluşmasını sağlamışlardır. Hatta şehre su gibi akıttıkları altınlarla belli başlı sınıfları zengin etmiş ve İstanbul esnafının yüzünü güldürmüşlerdir (Akşam, 19.06.1946: 5). Savaş sebebi ile akın akın İstanbul'a gelen çeşitli meslek dallarından yabancı iş insanları, bankerler, mühendisler ve borsacılar ziyaretler gerçekleştirmiş, birçok seyyah ve gazeteci orada bulunmuştur. Tanzimat'la beraber Gayrimüslimler için genişletilen haklar ve ilintili olarak oluşan yeniliklerle başlayan ilgi, artık kendini bu savaş sonrası özellikle İstanbul'un belli semtleri keşif odağı haline gelmesine ve gelmişine vesile olmuştur (Çakır, 2009: 1031-1033). Genel olarak Beyoğlu ve Galata bölgesinde yığılma olunca Garp askerleri Boğazdan yalılar, henüz çok da revaçta olmayan Adalar ve Kadıköy bölgelerinde konut tutmaya başlamış, buralara yerleşmiş ve buraların da canlanması adına dolaylı bir katkıda bulunmuşlardır (Akşam, 19.06.1946: 5). Savaş sonucunda Osmanlı Gayrimüslim tebaasını olumlu yönden etkileyen ıslahatlar yapmak zorunda kalmıştır. Bu ıslahatın sonucunda Abdülmecit Avrupa'yla temaslarını arttırmış, İmparatorluğun Tanzimat'la başlamış olan modernizmin ivme kazanmasına Batı ve Avrupai yaşantının toplum içerisine entegre olmasına vesile olmuş ve süreç içerisinde sosyal, ekonomik toplumsal alanda kendisini göstermiştir (Badem, 2021: 141-143). Maliyeti yüksek olan bu savaş sebebiyle 24 Ağustos 1854 tarihinde Osmanlı mali gücünü aşacak, malî tarihinde ilk dış borçlanma

yüksek bir oranla gerçekleşmiş olacaktı. Tabi bu dış borçlanma bir kere ile sınırlı kalmayacaktı. 1854'ten 1874' tarihine kadar toplamda farklı tarihler olmak üzere on beş dış borç anlaşması imzalandı. Tahvillerin düşük fiyatlara alıcı bulması ve komisyon masrafları sebebi ile Devlet dışarıya anapara olarak 238.773.272 Osmanlı lirası borçlandığı halde eline geçen toplam rakam 127.120.220 Osmanlı lirasıydı. Bütçe açıklarını hızlı ve yüksek oranda borçlanma ile telafi etmek isteyen Osmanlı maliyesi sonunda iflâs etmişti. (Küçük, & Ertüzün, 1994: 58-60). Bunun yanında Osmanlı dışardaki yenilikleri takip etmede geri kalmasının olumsuz sonuçlarını yaşamış ve sanayi devrimini de kaçırmıştı. Dış borçlanmayla edindiği sermayeyi de sanayi için kullanamayan Osmanlı İstanbul'da 300 dolaylarında lüks konaklar, köşkler, yalılar, kasırlar ve lüks yaşam tarzına ait yapılar inşa etti. İnşası için temin edilen bu mallar ithaldi. (Akıncı, 2018: 18-19) Bunun sonucunda ilerleyen yıllarda Osmanlı borcunu ödeyememesi sonucunda 20 Kasım 1881 tarihinde "28 Muharrem 1299" kabul görülen mutabakat ile üyelerinin Avrupalılar ve Galatalı bankerlerden oluşan Düyunu Umumiye İdaresi'nin kurulması kaçınılmaz olmuştu. Devlet gelirlerinin (vergi) tahsilatının yabancıların kontrolüne geçmiş olacak, Maliyesinin içine yabancı özerk birimin tesiri altına girmesiyle de devlet adeta sömürü odağı haline gelecekti. Kazandıkları yaptırım gücü o bölgede imar üzerinde etkisini göstermişti (Adiloğlu & Yücel, 2021: 73-74). Osmanlı İmparatorluğu'nun borçlarını düzenlemek ve kontrol etmek amacıyla kurulan bir kurum olan Duyunu Umumiye, devletin teftiş hakkını bile hiçe sayarak devlete ait tahvilleri dahi değiştirmekte, evraklarda sahtecilik yapmak ve yolsuzluk gibi olaylara cüret edebiliyordu (BOA. Y.PRK.ML.4-58 (H-28-04-1301). Birçok farklı etnik yapıdan oluşan ve bünyesinde birçok kalabalık bir azınlık nüfus bulunduran İstanbul, vuku bulan yangınlar ve deprem gibi doğal afetler, Balkan Savaşları, muhacirlerin kısa süreliğine İstanbul'da olması da yeni bir şehir anlayışı ve imar programı zorunluluğu hissetmişti (Kanberoğlu, 2018: 158-159). Kırım Savaşı'nda Osmanlı müttefik devletler olan İngiltere ve Fransa'dan hatırı sayılı miktarda borç almıştı üstelik bunu bir gelenek haline getirmiş ve borçlarda boğulmaya başlamıştı. Sonucunda da 1838' den 1908'e kadar Osmanlı varoluş mücadelesi vermekteydi. Ve teknoloji yetersizliğinin yanında ekonomik sıkıntılar gibi etkenler, Osmanlı'yı Batı örneklerinden esinlenen bir takım kurumsal ve sosyal reformlara yöneltmişti (Çelik, 1986: 31). XIX. yüzyılın ikinci çeyreğinde henüz düzenli bir

formda örgütlenmiş belediye yoktu. 1855 Tarihinde şehircilik yapısı taşıyan İstanbul Şehremaneti'nin kurulması gerçek anlamada belediyeciliğin ilk adımı olmuştu. İstanbul'un arzu edilen seviyede bir yerleşim birimi olabilmesi için yapılması gerekenleri içeren bir rapor 1956 senesinde İntizam-ı Şehir Komisyon'unca oluşturulmuştu. İstanbul'un gerçek anlamda şehircilik anlayışıyla donatılmış bir özelliğe sahip olması için izlenilecek yol olarak kent 14 belediye bloğuna bölünecek, Beyoğlu ise İstanbul'un etkisinde olduğu Fransa örneği alınarak 6. Bölge olarak belirlenmişti (Akın, 1998: 98). Tabi bu tasarı ve hayata geçirme süreci bütünüyle aralarında Müslüman olmayan Levantenlerin kontrolünde gelişmişti (Şeni, 1985: 569). Avrupa'da birçok devlet ve uluslar için yaşama dair çok farklı kulvarlarda örnek sayabileceğimiz Fransa; Osmanlıda da siyasi, sosyal, ekonomi ve kültürel bağlamda birçok yeniliğin ve gelişimin baş aktörü olmuştur. Paris'te örnek teşkil eden ve en elit bölgesi olan 6. Bölge (Sixieme Arrondissement), Beyoğlu için referans olarak alınmıştı. Bu kapsamda çoğunluğu yaptırım etkinliği bulunan farklı zanaat ve meslek kollarından, din ve cemaate tabi üyelerden oluşan 6. Daire birimince 1858'te temel ilkelerini Paris 6. Daireden alan ilk Osmanlı belediyesi açılır (Kolay, 2023: 30). Belediyenin çalışma kapsamında birçok yenilikler yapılmıştır. ''Batıya açılan kapı'' ismini hak eden bir şehir görüntüsü alan Beyoğlu, Dolma bahçedeki gazhaneden çektikleri gazı Galatasaray arasına kadar döşedikleri hava borularıyla fenerlere aydınlatma enerjisi verilmesi, taş döşeme yol ve kaldırımları sokakların basınçlı su tekniğiyle temizlenip aydınlatılması, metro tünelinin açılması mümkün kılınmıştı (Akın, 1998: 101-102). Elektrik gibi yeni teknolojilerle donatılıp Tramvay ulaşımına elektrik sağlanmıştı (Türkiye Elektrik Kurumu Dergisi, sayı 1: 10). Gündelik hayatta çok merkezli bir yapı kazanan Pera ve Galata iktisadi yönüyle de cezbedici bir noktaydı (Tanpınar, 1985: 549). Osmanlı toprakları içerisinde adeta küçük bir Avrupa gibi görünen Pera cazibesiyle Avrupa'dan birçok meslek dallarından iş adamları, ithalat ve ihracatçılar, bankerler ve Levantenler burada zenginliklerini süreklilik haline getirecek servet sahibi olmak ve burada bulunmayan Avrupa mallarını buraya satmak için göç etmelerinin sebebi olmuştur (Çelik, 1986: 33-34). 1844 tarihinde İstanbul'da yaşan sayısı 391.000 civarındaydı ve bu rakam 1886 tarihinde 851.000'e çıkmıştır. Bu sayının yüzde 50'sine yakını Rumlar, Ermeniler, Yahudi kökenli azınlıklar ve Levantenlerdi. Pera 'da ise bu oran neredeyse % 80'i bulmaktaydı. İngiltere, Fransa,

Almanya'dan ve İtalyan ve Hollandalı tüccarların bir kısmı da bu tarihlerde İstanbul'da farklı semtlerinde yerlerini almışlardır. Oluşan bu yeni sınıf bölgeye yaşam tarzını sirayet etmiştir ve farklı ticaret kolları ve eğlence sektörünün doğmasını sağlamıştır. (Dirlik & Türken, 2020: 44-46). Ayrıca Kırım Savaşı sebebi ile burada bulunan Avrupalı askerlerin yaşam tarzından doğan ihtiyaç sebebi ve kendi yaşam tarzlarını kültürleme yoluyla buraya aktarmaları hem kültür açısından değişime hem de aşina olmadığımız yeni bir yaşam tarzının oluşmasına sebep olmuştur (Akşam, 19.06.1946: 5). Opera, müzikal gibi sahne sanatlarından tutun da edebiyat, resim eğlence kültürüne kadar yaşam tarzlarını Beyoğlu gündelik yaşantısını etkilemiştir. Bu oluşumun hayat tarzına hizmet edecek belli başlı sektörler boy göstermeye başlamıştır. Zaman içerisinde artık büyük otellerin olduğu eğlence hayatını simgeleyen Müzikli mekânlar, kafe ve barlar lüks restoranlar, açık hava bahçeleri kültürel hayata dair kitap dükkânları, sinema ve tiyatro gibi mekânlar Pera' ya Avrupa havası estiren bir atmosfer oluşturmaya başlamıştı (Dökmeci, Çıracı, 1990: 46-48).

1.4.4. Mütareke Döneminden Cumhuriyet'e İstanbul Mutfağı (1918-1922)

Yaklaşık beş yıllık bir süreyi çemberine alan, olay ve zaman kavramı olarak da üç temel zaman başlığa sığan Mütareke Dönemi; 30 Ekim 1918 tarihine denk gelen Mondros Mütareke 'sinden (BOA. HSD-AFT/ 6-73, (H.24.03.1337), şehrin hukuken işgal altında olduğu tarihe yani 16. Mart 1920'ye, bu hadiselerden sonra da saltanatın kaldırıldığı tarih olan 1922 ve son olarak da Lozan'da barış anlaşması sürecinin devam ettiği ve İstanbul'un işgal altında olduğu yaklaşık 1 yıla denk gelen tarihi kapsamaktadır (Tunçay, 2015: 242). Terimsel açıdan bir geçiş evresi olarak nitelediğimiz Mütareke Dönemi 1918-1922'yi işgal dönemini kapsamış olup imparatorluğun tesir gücünü kaybettiği İmparatorluk'tan Cumhuriyet'e geçiş ayrıca bir değişim sürecinin yaşandığı dönemidir. Mütareke döneminin mutfak ve kültür ekseninde önem arz etmesinin en büyük nedenlerinden ilki iaşede büyük ölçekte daralmaların ve pahalılığın yaşanması, bir diğeri ise de ülkenin işgale uğradığı, siyasal, toplumsal, ekonomik ve sosyal açıdan değişim ve dönüşümlerin iz bıraktığı hayatı birçok alanda zor kılan bir süreçte İstanbul'a Beyaz Rus akınının başlamasıdır.

Bolşevik ihtilali, çıkış noktasının Rusya'daki sosyal ekonomik ve kültürel huzursuzlukların meydana gelmesiyle, Leninist ve Marksist bir ideolojinin iktidara

gelmesi ile sonuçlanan sosyalist nitelikte bir ihtilâldir (Gündüz, 1917: 3). Rusya'da çıkan kargaşalar, halk arasında belli bir kitlenin yeni bir arayışa girmesine sebebiyet vermişti. Sonucunda da kitlesel bir göç hareketi başlamıştı. Yaşanan bu ihtilal gerçekleştiği coğrafyada sınırlı kalmamış, adeta bir kelebek etkisi oluşturmuş ve yaşanan bu göç hareketiyle kitleler birçok ülkede etkilerini farklı şekillerde göstermişti. Bu göç yolculuğunda hedeflenen varış noktalarında biri de İstanbul'dur (Günay, 2019: 370-371). Bolşevik devriminden ve iç kargaşadan kaçmak zorunda kalan ve Çarlık Rusya'sında beyaz ordu mensubu olmaları hasebiyle kendilerine Beyaz Rus denilen bu göçmenlere kapılarını açan Osmanlı (BOA, HR. İM, 58/12, 7 (M-28-05-1927), farklı muhtelif kaynaklara göre 40.000 ila 200.000 civarında insansan seli ile karşı karıya kalmış, barınma ve temel ihtiyaçlar konusunda da destek olmuştur (Deleon, 1994. C.2: 177-178). 1920 yılının son aylarında Rusya'dan gelenlerin büyük bir bölümü İstanbul'a vardıktan hemen sonra Romanya, Bulgaristan ve Sırbistan'a gidebilmeyi başarmışlardı. Haziran 1921'de kendi imkânları doğrultusunda İstanbul'a yerleşenler hariç, otel, yurt ve kamp gibi çoklu yaşam alanlarında yaklaşık 38.000 sivil mülteci olduğu belirtilmekteydi. (Uturgauri, 2015: 83). Bunun yanında ayrıca Osmanlı'nın kaybettiği topraklar ve daralmaya başlayan sınırlar neticesinde Osmanlı topraklarına kurtuluş savaşına kadar devam edecek Türk muhacir göçü kaçınılmaz olmuştu. XIX yüzyılda Osmanlı'nın girdiği savaşlar sonucunda Balkanlar, Kafkaslar ve Rusya'nın farklı farklı kesimlerinden başta İstanbul olmak üzere birçok Anadolu şehirleri yoğun göç almıştır. Mevcudiyette zaten büyük oranda kozmopolit bir yapıya sahip olan İstanbul mütareke yıllarında farklı kültür, medeniyetten ve ırktan göçlerin gelmesiyle şehir nüfusunda çeşitliliğin artmasına ve haraketliliğe, hızlı nüfus artışına ve buna istinaden de temel alt yapı sorunlarının etkisi ve ihtiyaçlarının eksikliği şiddetli bir şekilde hissedilmeye başlanmıştı (Temel, 1998: 73-74). Savaş sonrası sayıca kayda değer bir miktarda insan ölümünün yanında tarımsal ve ticari faaliyetlerinde düşüş yaşanmış, dış ticaret yapılan birçok ülkenin itilaf devletleri bloğunda olması dış ticarette sarsıntılara ve temel besin ithalatının neredeyse tamamıyla durmasına dolaylı olarak iaşenin sekteye uğramasına sebep olmuştur. Hububat, yaş ve kuru meyve, hayvancılık gibi önemli geçim kaynağı sayılan kalemlerin üretim ve satış faaliyetleri yarıdan fazla bir oranla düşüş yaşanmıştır. İnsanların şekere hasret kaldığı, şeker fiyatının neredeyse 30 kart arttığı

açlık ve sefaletin getirdiği günler İstanbul iaşesini gözler önüne sermektedir. Birçok temel gıda maddesinin ihraç edilmesi durdurulmuş ve İstanbul dışına un çıkarılması yasaklanmıştır (Temel, 2002: 291-292). Bolşevik rejimi baskısı sebebiyle Rusya'dan kaçan 200 bin dolaylarında Wrangel ordusu mensubu ve aristokrat tabakadan olan Beyaz Rusların yokluk içerisinde tüm varlık ve zenginliklerini ülkelerinde bırakarak mütareke dönemi itibari ile İstanbul'a gelmeleri yaşanan sıkıntıları körüklemişti. Bu yaşanan olumsuz hadiselere ek olarak Balkan Savaşlarının etkisiyle başlayan göç dalgasının devam etmesiyle Marmara ve Trakya bölgesinden çoğunlukta Müslüman muhacirlerin olduğu göçmenlerin akın akın Anadolu ve İstanbul'a akması (Dağlar, 2010: 56), İstanbul'daki mevcut sıkıntıların yanında nüfus patlaması sorununu da beraberinde getirmiştir. Artan pahalılık, dar geçim, asayişsizlik, anarşizm, işsizlik, bulaşıcı ve zührevi hastalıklar gibi sosyal, ekonomik, adli ve kültürel problemleri beraberinde getirmiştir. Beyaz Rus ordusunu destekledikleri sebebi ile kendilerine Beyaz Rus denilen Rusların bir geçim kaynağı olarak fuhuşa (Pınar, 2020: 19), dilenciliğe yönelmesi ile zor hayat koşulların kapıya dayanmasını da kaçınılmaz kılmıştır (Demir, 2015: 26). Hatta uzun yılar sonra bile bunu bir kalıcı sektör haline getiren bazı kesimler, masum gençleri yoldan çıkarıp randevü evi açtıkları bile olmuş ve bu tür faaliyetlerde bulunanlar sınır dışı edilmiştir (BCA, 30.10.0.0/ 206.407.14). Beyaz Rusların İstanbul'da olması birlikte fuhuş, kumar ve ilintili olarak beraberinde getirdiği zührevi (Frengi ve Bel soğukluğu) hastalıklar artık bu kent için tehlikeli bir boyut almasına sebep olmuştur (Pınar, 2020: 19). Fuhuş ile mücadele kapsamında fuhuşla mücadele tüzüğü yürürlüğe girmişti (BCA, 30.18.1.2/40.80.2). Henüz İstanbul fethedilmeden daha Bizans döneminden mütareke dönemini de içine alacak zaman dilimine kadar yaşamın ve ticaretin çok canlı olduğu Galata, Şişhane, Tophane, İstiklal Caddesi, Karaköy'den Taksim'e kadar olan kesimler elçilik görevlileri, yabancı tacirler, burjuva azınlıkların çoğunlukta olduğu yerlerdi. Ayrıca XX. yüzyıla gelindiğinde ise Avrupai yaşam tarzını yansıtan aydın kesim ve Levantenlerin kendi yaşam tarzına has alışkanlıklarını sürdürebildikleri geniş ölçekte yaşadığı bölgelerdi (İnalcık & Seyitdanlıoğlu, 2008: 12-13). Genel olarak Rusların zenginlerinden oluşan Rus mülteci dalgası ile Rusların sağlamış olduğu eğlence kültürü İstanbul gecelerine yansımış ve Ruslar da çok kısa sürede İstanbul gecelerinde boy göstermeye ve bu duruma adapte olmaya başladılar (Salbacak, 2019: 35-36). 1919 İstanbul'daki hayat

pahalılığı ile Avrupa'daki Paris ve Roma gibi birçok şehre yüksek oranda fark attığı hatta Rusya'nın büyük kentlerinden ve Viyana'dan sonra dünyadaki en pahalı şehri olması kaçınılmaz olmuştur (Terzi, 2012: 89). I. Dünya Savaşı itibari ile birçok ülkeyi tesiri altında bırakan hayat pahalılığı Osmanlı'da haksız kazanç ve karaborsanın etkisiyle daha çetin geçmiştir. Paranın değerinin mal karşısında erimesi ve mal fiyatlarının artması ile de herkesin mal stoklaması artan pahalılığı tetiklemiştir. Bu durum karşısında Gıdaya ulaşmada insanlar güçlük çekmiş açlık tehlikesi kapıya dayanmıştı. En temel maddelerden olan buğday, şeker gibi ürünler büyük değere binmiştir (Gündüzöz, 2016: 280). Bu tarihlerde en etkili sosyal ve kültürel nüfuz gücü Ruslardan yana gelmişti. Ruslar eğlence hayatına ve keyfe çok düşkünlerdi kumar ve içki vazgeçilmezleri arasındaydı. Artık İstanbul halkı yeni alışkanlıklar edinmeye başlamıştı ve oldukça rağbet göstermekteydiler (Dağlar, 2010: 79). Rus kadınların kısa kesim saç modeli üstlerine ne bulduysa giydikleri rengârenk açıklığı gösteren giyim tarzı Osmanlı kadınları arasında da yayılmaya başlamış, hatta tesettüre karşı tavırların daha belirgin olmasına ve yayılmasına bile neden olmuştur. Bazı kadınlar için ise Cumhuriyet öncesi bir ön hazırlık olmuştur. Genel olarak Osmanlı halkı daha mütevazı olan mesire alanlarında su akan yerlerde sakin bir piknik yapmayı tercih ederlerdi. Rusların plaj kültürünü getirmesiyle Osmanlı halkı sahilden uzak, örnek olarak "Flürye'de su pınarları başında yüz yıllık çınarlar altında "Flürye" kuşunun sesini dinleyerek piknik yapmak yerine, Rusların Florya olarak hitap edip ismini zamanla değişmesine sebep olduğu Flürye plajlarında Ruslar gibi yüzmeye başlamışlar ve plaj kültürünü de edinmişlerdir. Harem selamlığın da önemini kaybetmesine sebebiyet vermişlerdir (Özer, 2002: 279-280; Toprak, C.6, 1994: 19-23). Eski nesil insanları hacı yağı kokusunu sürüp bahçesinde serinlerken artık yeni nesil İstanbullu sahilde plajda kadınlı erkekli, çoluk çocuk güneşin ve plajın tadını çıkarmaya başlamıştı ve bu durum normal bir hal almaya başlamıştı (Vakit, 25.08.1932: 1). Gece hayatında da önemli etkileri vardır. İstanbul'da özellikle Beyoğlu'nda bar kültüründe öncü olan Ruslar işlettikleri kumarhanelerle kumar ve tombala kültürünün gece kulüpleri, lüks lokanta, pastane, kafe ve birçok eğlence ve hizmet sektörüyle (Cumhuriyet, 08.02.1985), elit mekânların oluşmasın etkin bir rol sahibi oldular. Pastane sektörünün klasik muhallebicinin yerini alması ve geleneksel meyhane kültürünün yerini bar kültürüne bırakmasında etkili olmuşlardır. Ayrıca çoğunluğu aristokrat zümreden gelen

kadınların hayat idamesini garsonluk, konsomatrislik, dans ve müzisyenlik meslekleri ile devam ettirmeleri gerek Levantenler gerekse de burada bulunan zengin Müslüman ve Gayrimüslimlerce alışık bir durum olmaması sebebi ile yoğun ilgi görülmeye başlamıştı. Çünkü öncesinden bayanların böyle mekânlarda çalıştığı sık görülen bir durum değildir. (Tek, 2021: 349). Rusların çok etkili olduğu pastane sektörü de toplumun uğrak mekânlarında değişime sebep olmuş insanlara pasta kültürü alışkanlığını o kadar empoze etmişlerdi ki şehrin birçok yerinde birçok pastane açıldığını görmek mümkün olmuştu. Ruslara has gece ve eğlence hayatı İstanbul'da eğlenceye meraklı halkın yüzünü bir nebze güldürmüştü. Genel olarak mütareke dönemi sıkıntılı ve sancılı günleri barındıran, yeme içmede ivmenin hızlı olduğu, eğlence hayatında da eşine az rastlanır yeni yönleriyle iç içe olduğu bir dönem olmuştur. (Toprak, 1994, C.6: 21).

2. CUMHURİYET DÖNEMİ İSTANBUL'DA KÜLTÜR EKSENİNDE DEĞİŞEN YEME İÇME ALIŞKANLIKLARI, MEKÂNLAR VE YENİ SOSYAL ETKİNLİK ALANLARI

Cumhuriyet dönemi İstanbul mutfağı tarihinin, temelini oluşturan en önemli unsurun Osmanlı dönemi İstanbul mutfağı olduğu büyük bir gerçektir. Osmanlı dönemi İstanbul mekânlarının, kültürel yaşam ve yeme içme alışkanlıkların hep bir değişim ve yenilik içerisinde olması, Cumhuriyet dönemi mutfağının geleneğe bağlı fakat modern anlayışta olmasının temelini oluşturmasında asıl etken olmuştur (Solmaz& Altıner, 2018: 117). Osmanlı'da olduğu gibi Cumhuriyet dönemi mutfak kültürü, her dönem ve asırda farklı siyasi, sosyolojik ve demografik olaylara bağlı olarak farklı evrelerde değişim seyrini sürdürmüştür. Cumhuriyet dönemi yeme içme kültürü artık hem geleneksel olmasıyla "köklü"; bunun yanında çağdaş ve modern bir anlayış etkisinin büyük ölçüde hissedilmesiyle de "yenilikçi" bir kimlik kazanmaya başlamıştı. Bu süreçte farklı tat ve lezzetler ortaya çıkmış, yeni mutfak ve mekân anlayışı da halkın rutinine sindirilmeye başlanmıştı. Bu açıdan Cumhuriyet mutfağı, geçmişin enerjisiyle beslenen, modern ve Batı tarzı yaşam biçimine kapılarını açık tutan bir mutfaktır (Karaman, 2023: 606). Kültür ekseninde Osmanlı'nın uzantısı olan ve Cumhuriyet dönemiyle karşılaştığımız yeni unsurların yeni ile geleneksel olanı ayrıştırmamızda en önemli faktör Türk mutfağını geçmişle bağlarını koparmadan

araştırmak ve Osmanlı Mutfağına bağlı kalmaktan geçer. (Samancı, 2020: 205). Yorum yapacak olursak Osmanlı döneminde yemek tarihçiliği veya kayıt gibi bir anlayış Cumhuriyet evresine kadar gerçek anlamda olmadığı görülmektedir. Gastro-tarih araştırmalarında geçmiş dönemlerden kalan sözlü veya yazılı kaynakların birleşimiyle bulgular ortaya çıkarıldıktan sonra görüşler değerlendirilmektedir. Bunlara örnekler verecek olursak; Roman, anı, arkeolojik bulgular, fotoğraf-resim ve arşivler yoluyla bir merkezin sosyal ve kültürel kimliğine ait bilgiler gün yüzüne çıkartılarak değerlendirilebilir. Cumhuriyet dönemi ile birlikte kronolojik olarak XVI. yüzyıldan XIX. yüzyıla kadar Osmanlı mutfak ve yeme içme kültür tarihi incelemeleri açısından onlar değerli yazar ülkemize kaynak kazandırmıştır (Öztürk & Ertamay, 2017: 760-759). Modern Cumhuriyet mutfağının temelinin başlangıç noktası sayabileceğimiz tarih XIX. yüzyıl olduğu genel olarak kabul görülen bir bilgidir ve siyasi bağlamda da İstanbul kültür tarihini etkileyen önemli gelişmelerden bazıları ise bir bakıma Tanzimat ve Islahat Fermanlarıdır. Reformların "Tanzimat (Orkun, 4. Sayı, 27.10.1950: 7), ve Islahat Fermanları" etkisi batıya açılma fikrinin ortaya çıkması, farklı estetik anlayışları kazandırmıştı. Özellikle Tanzimat dönemi Batılaşma hareketlerinin de etkisiyle Fransız mutfağı tesiri görünmüş Alafrangalık ön plana çıkmaya başlamıştı (Samancı, 2008: 216). Cumhuriyet öncesi Kırım Savaşı sonrası da Osmanlıya müttefik olan İngiltere, Sardunya, Fransa gibi yabancı kuvvetlerin kültürel ve sosyal olarak batı yaşam biçim ve tarzının bu bölgeye sirayet etmesi kültür istilası yaşatması, çevresel yenilikler ile Cumhuriyet öncesi bazı yeniliklerin başlangıcı sağlanmıştır (Akşam, 19.06.1946: 5). Kırım Harbi boyunca Özellikle konum olarak Beyoğlu'nu tercih eden Levantenler kendi kültürlerini ve yaşam tarzlarını getirmesi sonucu geleneksel hal alan tabureli kahvehane ve sedirli mekânlar yerini batı tarzı masa sandalyeli cafe-pastane, lokanta gibi farklı mekânların oluşumuna diğer unsurlar gibi öncü olmuştu. Fransız tatları İstanbul'a damga vurmuştu (Dökmeci, Çıracı, 1990: 46). Cafe Rich, Cafe Tortoni, Cafe Valori gibi nice kafeler ve yine 1870'teki yangına kadar düzenli bir şekilde hizmet veren o meşhur Naum tiyatrosu o tarihlerde yerini Beyoğlu sokaklarında almıştı (Cumhuriyet, 04.02.1985: 1). Farklı tarihsel geçişlerde yaşanan olaylarda süreç içerisinde mutfağımız kozmopolit bir şekil almış hem kendi kültürünü korumuş hem de bir kültür alt yapısı hazırlayarak özellikle Cumhuriyet

döneminde değişim ve yenilikler büyük bir ivmeyle kendisini göstermeyi sağlamıştır (Ünsal, 2011: 404-405).

Cumhuriyet Gazetesi Atilla Dorsay'ın Beyoğlu Köşesinde bir İtalyan yazarın Cumhuriyet öncesi İstanbul için kaleminden şu sözler dökülmüştür.

"Beyoğlu "Türkiye'nin Avrupa'sı" veya "Avrupa'ya Açılan Kapısı "dır ya, Avrupa'dan gelen 'Frenk buluşu' her şeyin de burada yeşermesi, boy göstermesi kaçınılmazdır. 19. yüz yılın ortalarında İstanbul'a gelen bir İtalyan yazarı, Beyoğlu'nu şöyle anlatıyor: "Yürüdüğümüz yolun iki tarafına İngiliz ve Fransız konakları, şık kahveler, göz kamaştıran dükkânlar, tiyatrolar, konsoloshaneler, kulüpler, sefaret konakları sıralanmış. Rum, İtalyan ve Fransız kibarları, zengin tüccarlar, sefaret memurları, yabancı zabitler, sefir arabaları ve her milletten ne olduğu bilinmeyen karışık yüzlü İnsanlar görülüyor" (Cumhuriyet, 04.02.1985: 1). İstanbul mutfağı Cumhuriyet'e kısa bir süre kala yani **"**Mütareke dönemine" tarihlerine denk gelen Beyaz Rusların İstanbul'a göç etmesi sonrası ise çikolata ve pastacılıkta öncü olan Beyaz Rusların eğlence sektörüne de el atmasıyla Cumhuriyet döneminde de yeme içme kültürü ve gündelik yaşamda batı kimliğini temsil eden yaşantı daha belirgin hal almaya başlamıştır (Toprak, 1994, C.6: 23). Zira Rejans gibi İstanbul'un unutulmaz lokantaları 1934'te yani Cumhuriyet döneminde açılmış olacaktı (Deleon, 2002: 18). Özellikle pastacılık alanında İstanbul mutfak kültürü büyük bir ivme kazanmıştır (Akyol, 2017: 701). En iyi unlu mamulleri ve pastacılık sektörü bunun yanı sıra kumarhane, tombala, eğlence merkezleri kurulması fuhuş sektörünün artması, mütareke ve sonrasına denk gelmekteydi. Bunun yanında Fransız, Rus mutfağı ve Levanten etkisi yeme içme kültüründe baskın bir şekilde hissedilmekteydi (Tek, 2021: 349). Ruslar bu bölgeye gelip lokanta, bar, kabare, konser alanları ve kumarhane açınca, Beyoğlu'nun bir noksanlığını da tamamlamış olmuştur (Cumhuriyet, 08.02.1985: 1). Cumhuriyet'in ilk yıllarında Taksim, Tarlabaşı, Galata çevresinde pavyonlar, dans gösterili, gece şovu olan, canlı müzik yapılan mekânlar İstanbul gecelerine ahenk katıyor ve lezzette görülmemiş bir kalite sunan lokantaları İstanbul'da boy göstermeye başlamıştır. Bunun yanında iyi, hoş, güzel anlamına gelen "Haraşo" olarak adlandırılan sarı saçlı Rus dilberleri de bu mekânlarda çalışıyor ve İstanbullular bu mekânlara oldukça rağbet göstermekteydi (Delon, 2003: 15). Bu tarihler arasında ve öncesinde pasta ve şekerleme üretimi olan yemek hizmeti sunan

lokanta, balo ve özel davet ve özel günlere ev sahipliği yapan, bulunduğu dönemin en elit aşçılarının bulunduğu kaliteli hizmet ilkesini prensip edinmiş Patisserie De Saint Petesbourg (Lebon Pastanesi) (Kayaalp, 2008: 34), çikolatalı pastaları ile ünlü Moulatier, yine ilklerin mekânı sayılabilecek olan Markiz, Lyonnaise, To Vasilikon, Themistokli, Cumhuriyet tarihinin önem arz eden pastanelerinden biri olan Loryan (Baylan) gibi mekânlar hizmet vermekteydi (Özer, 2002: 285). Cumhuriyet İstanbul'unun birçok kulvarda, özellikle de müzik kültüründeki gelişimin halk kitlesi üzerindeki heyecanı, belli başlı kitlenin ne kadar modern olduğunu kanıtlamaya saplantılı bir düşkünlük hali olduğu göze çarpmaktaydı (King, 2016: 160).

Cumhuriyet dönemi İstanbul mutfağı geçmiş yüzyılların zengin birikimiyle şekil almış bir Osmanlı mutfak kültürü meşalesini miras olarak hiç sönmeden devam ettirmiş ve bu yüzyılda ise kendi özelliklerinden kaynaklanan akılcı ve kurumsal kimliği ile İstanbul mutfağının gelişimine ivme kazandırmıştır (Solmaz & Altıner, 2018: 117). Sosyal normların ve kültürel pratiklerin yeniden biçim aldığı yeni bir dönemi temsil eden (Aydın, 2023: 1589), Cumhuriyet'in modern dinamiğiyle, Alaturka Alafranga ikiliği kısmen ortadan kalkmış ve Batı tarzı bir eğlence kültürü ve modern yeme içme mekân anlayışı bundan böyle lokal bir yama olmaktan çıkarak egemen hâle gelmiştir (Eğribel, 2015: 316). Batı formundaki restoranlara karşın Cumhuriyet ve öncesi Türk mutfak kültürünü hep ayakta tutan gelenekselliği modern anlamada sunan lokantalar da bir çıkış yapmış ve rekabette önde gelen mekânlar olmuşlardı. Buna örnek vereceksek "Konyalı lokantası" tam anlamıyla Anadolu lezzetlerinin bir kompozisyonuydu ve dönemin namlı mekânları olan Pera Palas, Tokatlıyan, gibi ünlü mekânların arasına girebilmişti (Ünsal, 1999: 155). Kozmopolit ve batı kültürün egemenliğinde gelenekselliğe sımsıkı bağlı İstanbul mutfağının varlığını hissettiriyordu (Arkan, 1994, C.5: 222). Yine "Abdullah Efendi" (Akşam 09.10.1934: 7). Türk mutfağına hak ettiği değeri veren "Yanyalı Fehmi" de Bizans ve Rum mutfağının yanında gelenekselliğe sımsıkı sarılmış ama çağdaş lokantacılık anlayışıyla (Yaşin, 2012: 337), günümüz İstanbul'unda bile geniş yelpazede menüsüyle hizmet vermektedir (İbiş, 2021: 130). Lokantaların yanında yeme içme kültürü açısından pastaneler de etkili sosyal mekânlardır.

Cumhuriyete yakın bir dönemde kafe-pastacılık ve çikolata sektörü belli başlı müesseslere münhasır olduğu (Akıncı, 2019: 130), Fransız hegemonyasının Rus

göçüyle kırıldığı pastacılık kültürü; Cumhuriyetle birlikte ivme kazanmış hatta pastane kültürü eskiye nazaran sektör olarak yeni menü çeşitleri ile daha da büyük bir gelişim göstermiştir. Bu görüşü kanıtlar nitelikte olan en tipik pastanelerden bir de şüphesiz Baylan pastanesidir (Simyonidis, 2012: 333-335), ve daha niceleri devamı niteliğinde gelecek, özellikle aydın kesimin hatıra ve yazılarında yer alacaktır (Birsel, 1983: 27). Men-i müskirat kanunu gereğince kısa süreli bir içki yasağı yürürlüğe girse de (BCA. 30.18.1.1/1.7.16; BCA, 30.18.1.1/4.36.9, 2), alkol tüketilen mekânlar da çeşitlenmiş ve meyhanelerle sınırlı kalmamıştır. Aile ortamlarının olduğu daha elit mekânların varlığı Cumhuriyetle daha da belirginleşmişti. Artık meyhaneler modern anlayışın yanında kültürel bir miras olarak kalacaktır (Son Posta, 03.10.1937: 7). Cumhuriyetin ilanıyla birlikte birçok sosyo kültürel, politik, ekonomik ve siyasi gelişmeler neticesinde, Türk mutfağı farklı etaplardan geçmiş olacaktır. Büyük bir gelişimin yanında dünyada olup biten siyasi gelişmelerden dolayı da iaşe ve yeme içme kültürü hep ilintili kalarak etkilenen bir nesne olarak karşımıza çıkacaktır.

2.1. Cumhuriyet İstanbul'unda Sofra Adabı ve Değişen Yeme İçme Kültürü

Osmanlı İstanbul'unda son evrelerinde Ağaç dergisinde "*Artık Köhne'nin iflası ve yeninin istikameti mamuldür*" geçen sözüyle yeniliğin öncü hareketlerinden olan Tanzimat gibi reform ve Batılaşma etkisiyle (Ağaç Dergisi, 18.04.1936: 2), Batılaşma eylemlerinde artış gözlemlenmiş ve Avrupalı halk tesiri kültür ekseninde kendini hissettirmişti (Arkan, 1994, C.5: 221). Bunun yanında Beyaz Rusların hizmet sektöründe getirdikleri yenlikler ile mekân anlayışı değişmiş (Baran, 2006: 123-124), yeme içme kültürü ve sofra adabı üzerindeki başlayan değişim, Cumhuriyet dönemi ile birlikte daha da ivme kazanmıştır (Samancı, 2015: 213). Hızla değişen yemek yeme kültürü ile birlikte Cumhuriyetin de kurumsal gücüyle Cumhuriyet İstanbul'unun elit kesimini Batılı tarzda bir sofra adabını takipte hâkim kılmıştır (Karaman, 2023: 606).

Sosyal normların ve kültürel pratiklerin yeniden biçim aldığı yeni bir dönemi temsil eden Cumhuriyet evresi yemek ve sofra kültürü açısından da bu değişimden etkilenmiştir. Yemek, sadece beslenme amacıyla yapılan bir faaliyet olmaktan çıkmış; sosyal bir etkileşim aracı, statü ve kimlik unsurunun bir aracı haline gelmiştir. Bu bağlamda yemek, sosyal bir kurallar bütünü çerçevesinde ele alınmış ve belirli bir düzene (âdâb-ı muâşeret'i) oturtulmuştur (Aydın, 2023: 1589).

Batılaşma ve modernleşme etkilerinin doğal bir sentezi olarak yeme içme envanterindeki çeşitlenmeyle birlikte oturma düzeni ve nesnelerinde de değişim söz konusu olmuştur, Yer sofralarının yerini artık masalar sandalyeler almaya başlamıştır (Akın, 1998: 96-98), sofra ve sofra kuralları da değişimden nasibini almıştır.

Yakın bir asra kadar aynı tabaklardan yemeğin yendiği ve çatal kaşığın bıçak da dâhil sarayda bile rağbet görmediği bir dönemden (Dernschwam, 1992: 178), yemek yenilen tabak türlerinin daha da çeşitlendiği, her bir yemek türü için farklı tabak ve her bir yiyecek çeşidi için ayrı çatal-kaşık bıçak uygulamasına dahi geçiş söz konusu olmuştur. Buna örnek sayacak olursak Osmanlı'da pek de rastlanmayan kaşık; tatlı kaşığı, (normalden biraz daha küçük) pilav kaşığı, ana yemek, hatta çay kaşığı olarak çeşitlenmiştir (Celal, 1992:183). Aslında bugünkü sofra adabının temelleri XVII. yüzyılda Fransa'da atılmıştı. Sofra adabı ve yemekte çatal kaşık bıçak gibi araç gereçlerin ülkemize girişi eskiye dayanmaktaydı fakat kullanımı benimsenmesi uzun yıllar almıştı (Akşam, 09.07.1937: 7). Yine aynı şekilde yemek düzenini de değişime uğratacak olan yemek yenilecek mekânlar ve bunun yanında farklı alan ve bölümler ortaya çıkmaya başlamıştır. Türk mutfak kültüründe ailenin birlikte masaya oturarak yemek yeme alışkanlığı, zaman içinde değişim göstermiştir. Cumhuriyet dönemiyle birlikte; sanayileşme, teknolojik ve ekonomik faktörlerdeki değişiklikler, ailenin yemek yeme alışkanlıklarını etkilemiştir. Kadının çalışma hayatına katılması, evde yemek hazırlamanın ve ailenin birlikte yemek yemenin daha zor hale gelmesine neden olmuştur. Ayrıca, hızlı yaşam temposu ve şehirleşme gibi etmenler de bu değişimde rol oynamıştır. (Göde, Kayaardı, Uyarcan ve Söbeli, 2021: 223). Tabi değişimler sonucu bu saydığımız beli başlı sofra araç ve gereçlerin sofraların vazgeçilmezi arasında olması, elle yemenin âdâb-ı muaşereye aykırı bir durum olmasını tetikleyen bir unsur haline gelmiştir. Özellikle davetlerde sofranın düzgün bir şekilde hazırlanması ve araç-gereçlerin doğru şekilde sunulması, dönemin sosyal normları açısından büyük önem taşıyordu (Aydın, 2023: 1589). Bahsettiğimiz değişen sofra adabı ve yemek yeme kültürü aslında farklı kültür ve medeniyetlerde de geçmişi çok eski değildi, bilakis tüm dünya uygarlıklarında da bu yüzyıllarda değişim belirgin bir şekilde hissedilmiştir, örnek verecek olursak;

Bugün medeni insanın çok ehemmiyet verdiği sofra adetleri nihayet iki üç asırlık bir iştir. Daha evvelleri krallar ve kraliçeler bile yemeği elleri ile yerler, çatal

bıçak kullanmayı bilmezlerdi. Yemeklerini elleriyle yiyen insanlar vardır. Meselâ Bedevi Araplar ziyafetlerde ortaya getirilen etli pilâv lengerleri- etrafına dizilir, kollarını sıvar ve avuç dolusu yiyeceği ağızlarına götürmek suretiyle yerler "

Eski Romalılar ve Yunanlılar da çatal ve kaşık kullanmazdı ama bir sofra kültürleri vardı. Yemekler sofraya bırakılır misafirler ise sofranın etrafına dizilmiş çok yüksek olmayan sedirlerde uzanma pozisyonu alarak ellerini yukardan sofraya uzatarak yerlerdi. Çinililer ise yemeklerini ufak doğrayıp ince tahtadan yapılmış çubuklarla yerlerdi. Bugünkü sofra adabının temelleri XVII. yüzyılda Fransa'da atıldıktan sonra ise yemek yeme ince bir sanat haline getirildi. Sofra adabı ve yemekte çatal kaşık bıçak gibi servis araçlarının kullanılması usulünü getiren Katerin De Mediçi olmuş ve bunları İtalya'dan getirmişti. Sonuç olarak kaşık çatal gibi unsurlar çok öncesine dayanmakta fakat bir türlü gelenek haline gelinememiş ya da benimsenememişti (Akşam, 09.07.1937: 7).

Cumhuriyet dönemi kendisinden önceki zengin yemek kültürünü devam ettirmekle birlikte Batı ekseninde gittiği yolda yemek öğün sayısının değişimini de yaşamıştır. Cumhuriyet döneminde kadar gün aşırı iki öğün yemek yeme tercih edilirken (Bilgin, 2011: 234), Cumhuriyetin etkisiyle gelen modernleşmeyle beraber kahvaltı öğlen yemeği ve akşam yemeği olmak üzere üç öğüne çıkmıştır. Bunun yanında eski Türk geleneklerinden olan tüm hane halkının hep birlikte sofraya oturma düzeni de artık azalmaya başlamıştır (Solmaz & Altıner, 2018: 117). Cumhuriyet dönemi yıllarında İngilizler de üç öğün ve farklı olarak ara öğünler tüketmekte ve çay saati gibi öğünleri de ihmal etmemekteydi bu da evrensel olarak etkileşim süreçlerinden bir parçayı teşkil ediyordu (Cumhuriyet, 06.02.1939: 5).

Konuyla alakalı araştırmalarda belli başlı seyyahların bu konuda katkısı da büyük orandadır. Osmanlı kültürünü daha yakından tanımanın bir bakıma en iyi yöntemlerinden biri de seyyahlar olacaktır[3] keza seyyahlık macera amacı güdülerek yapılan bir iş değil, tam aksine ciddiyet barındıran, öz veri ve yoğun bir emek isteyen

[3] Bkz. Nobert Elias, Uygarlık Süreci ve bu tarz kaynaklar olarak da Gerlach, S. Türkiye Günlüğü', Tavernier, J. B. Topkapı Sarayında Yaşam, Dernschwam, H. İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü. Araştırma konusu birinci kaynak olarak akademik bağlamda kullanılabilmektedir.

iştir. Ayrıca mutfak ve kültür bağlamında da yol gösterici nitelikte olan bu kaynaklar merak edilen konuları gün ışığına çıkmasında önemli yer tutmaktadır.

Cumhuriyet döneminde mutfağımızdaki radikal değişimlere dolaylı olarak katkı sunan faktörlerden biri de şüphesiz teknolojinin ilerlemesidir.

XIX. yüzyıl ikinci yarısından itibaren Batı dünyasının yeniliklerinden ciddi anlamda etkilenen ve Avrupa yaşam biçiminin tesirinde olan İstanbul (Akın, 1994, C.2: 212), artık XX. asır ile elektriğin hayatımıza girmesi (TEK Dergisi, 1973: 11-13), beraberinde getirdiği teknolojik gelişim ve materyaller (Buzdolabı-Fırın) ile mutfağımızda dolaylı olarak büyük değişimlerin yaşanmasını sağlamıştır. Buzdolabı (Ameli Elektrik, 1934: 16), fırın (Vakit, 23.07.1934: 7), gibi mutfak teknolojileri dolaylı veya doğrudan çeşitlilik, gıda muhafazası ve konfor açısından büyük değişimlere katkı sunmuştur. Modern bir yeme içme kültürü evresine geçişte bir basamak olduğunu söyleyebiliriz. Gıda sektörünün teknoloji ile adım adım tanışması farklı pratiklerin doğuşunu ve gıdaya erişimi kolay kılmakla (Özel İhtisas Komisyonu Raporu 2001: 1), birlikte yeme kültürünü değişime uğratmıştır (Çurkan, Tamer & Çopur, 2012: 74).

Cumhuriyet dönemi değişen sofra adabı ve yemek kültürü mekânsal açıdan irdelendiğinde, Osmanlı'da zaruriyet dışında dışarda yemek yeme kültürü ve mekân bağlamında belli başlı yemek çeşitlerini bulunduran aş evlerinin dışında alternatifler yoktu (Çelebi Seyahatnamesi, C.1: 546-547). Cumhuriyetle birlikte, zaten temeli yakın zaman öncesine dayanan Avrupai lüks mekânlar; pastaneler eskiye nazaran ziyadesiyle artış göstermiştir. (Akın, 1998: 96-98). Osmanlı sosyal kültür alanında en revaçta olan Osmanlı kıraathane kültürü terk edilerek, gelişmekte olan sosyalleşme mekânlarında İstanbullular tarafından daha fazla aranır ve tercih edilmeye başlanmıştır. Çay kültürünün de yavaş yavaş oturmasıyla Öğlen sonrası veyahut ikindi çayı buluşmalarının merkezi olan kafe pastanelerde çaylar ve kahveler tatlı türleri ile tüketilir olmaya başlamıştı. İlerleyen akşam ve gece saatlerinde ise yeni formdaki alkollü mekânlar eğlence hayatı sevenler için gece hayatına dâhil olmaya başlamıştır (Özer, 2014, s.195-200). Her adım başı her türlüsünden İstanbullu ehli keyfi şişmanlatacak köftecisinden dönercisine birçok seçenek sunan lokanta ve zaman geçirecek birçok mekân oluşumu da cabasıdır (Akşam, 09.10.1934: 7). Saydığımız çağdaş anlamada işletmelerin çoğu Gayrimüslim tebaaya aitti. II. Dünya Savaşı

döneminde tedbirler kapsamında varlık vergisi adı altında bir önlem yasası çıkartmıştı. Bu yasa sonucunda varlık vergisi yükünün azınlıklara biraz ağır gelmesi sonucunda (BCA, 30.10.0.0/85.560.19, 3), bu topluluğa ait mekân sayıları azalmıştı ve taşınmazların bir kısmı el değişmiş bir kısmı satışa çıkartılmıştı ve uzun bir sürece de yayılmıştır (Ünsal, 2011: 414; BCA, 30.18.1.2/102.57.10). 1950'lerde ise Anadolu'nun İstanbul'a göçü ile de taşradan (Maraş, Hatay, Antep, Urfa, Diyarbakır) İstanbul'a göçle doğu kültürüne has lahmacun, Urfa kebap, Adana kebap, içli köfte, gibi yöresel lezzet ve tarifler İstanbul sofralarında yer edinmeye başlamıştı. Ocak başı ızgara, ciğerci ve kebapçı gibi yerel lokantalar açılmış, doğu kültürlü bir mutfak sentezi doğmuş ve İstanbul farklı kültür ve coğrafyaların da hayat bulduğu merkez odağı haline gelmiştir. Bu da yeme içme kültürümüzü büyük oranda değişime uğratmıştı (Samancı, 2022: 74). Özetle 1950'lere bakıldığında genel olarak yılların aldığı bir deneyimi kültürel bir yolla mekânsal anlamda müşterilere hizmet sunan köklü azınlık işletmeleri artık yerini doğu kültürlü bir tüketici ve muhatabına bırakmış olacaktır (Milliyet, Yeni dizi, 97/1.6.1984: 9). Çünkü özellikle Rumlar olmak üzere birçok alandaki hizmet sektöründe azınlıklar çalışanları dahil bu işi, bir sanat ile icra etmekteydi ve İstanbullu ehli keyif için aranan kişilerdi ve sundukları lezzetler de bir tecrübenin ürünüydü. Fakat 1950'ler de ise bu durum özellikle aydın ve entelektüel kesimin hep yakındığı ama yıllar sonra günümüz Türkiye'sinde milli tatlar olarak adlandırılan kebap lahmacun ve dürümcüler gibi vazgeçilemez salaş mekânlar olmuştur. Buradan tercih ettiğimiz tatlara bakarak öz kültüre dönüş gibi bir çıkarım da çıkarabiliriz

2.2. Gastronomik Açıdan Cumhuriyet Dönemi İstanbul'da Önem Taşıyan Semtler

Konstantinos'un (324- 337) Doğu Roma İmparatorluğu'nu kurduğu 330 yılından Cumhuriyet'in kuruluşuna kadar İstanbul, büyük iki medeniyetin (Osmanlı Devleti ve Bizans'ın) başkentliğini yapmış siyasi bir merkezi olmuştur. Yüz yıllarca Müslüman Osmanlı ve Doğu Ortodoks Hristiyan kültürünün tarihsel mirasını, özümseyerek yansıtmıştı. Bu yüzyıllara meydan okuyarak iktidar sağlayan şehrin öncü konumunda olan bölgeleri ise Galata, Grande Rue de Pera dersek yanılmamış oluruz (Çelik, 1986: 8-10). İstanbul için merkezi bir konuma sahip, İstanbul'un fethi öncesinde Bizanslılar döneminde birkaç asır Cenevizliler tarafından idare edilen ve

farklı din, ırk ve etnik kökenden oluşan Galata (Freely, 2014: 17**),** Fatih Sultan Mehmet döneminde özellikle Cenevizlilere Osmanlı tebaası statüsü ve ticari ayrıcalıklar güvencesi verilmiştir (Ortaylı, 2000: 11). IV. yüzyıl itibari ile yabancı devletlerin ticari izinleri gibi ayrıcalıklar kazanılmış ve konsolosluklar tercihen bu bölgede yani Galata bölgesinde kurulmuş, zengin Yahudi ve Rum bankerlerin tercihi bu bölge olmuştur (Şenol: 2006: 13). Bu gibi faktörler Beyoğlu'nun her dönem bir cazibe merkezi olmasına olanaklı kılmıştı. Hatta belli tarih aralıklarıyla meydana gelen büyük İstanbul yangınlarının Beyoğlu ve Galata gibi bölgelerde vuku bulması sonucunda topyekûn bir yenileşme ve yapılaşmanın Galata, Beyoğlu (Pera) bölgelerinde olması bile bu semtlerin tercih edilebilirlik faktörlerini oluşturmuştur (Keyvanoğlu, 2017: 184-185). Reşit Paşa'nın öncülüğünde gerçekleşen Tanzimat ve (Orkun, 4. Sayı, 27.10.1950: 7), reformlar ile birlikte gelen yenilikler neticesinde İngilizler başta olmak üzere Avrupalılara deniz ticaretinde statü verilmesi ve deniz ticaretinin yoğun bir şekilde artması, Amerika ve birkaç Avrupa ülkesine ticari kanunlarda kapitülasyonların genişletilmesi ve yeni konsoloslukların oluşumuna izin verilmesi bu bölgeleri etkili kılmıştır. Kırım Savaşı neticesinde de denizlerde yoğunluğun oluşmasıyla Galata'daki nüfus yoğunluğuna alternatif olarak özellikle tüccar ve zengin bankerler, Fransız ve İngiliz askerlerin güvenlik açısından nöbet tuttukları Beyoğlu'na yönelmiştir. Bu olaylar silsilesi sonucunda Osmanlı'ya müttefik olarak gelen Avrupalı devletlerden gelen askerlerin ikamet adresi olarak bu bölgelerin onlara cazip gelmeleri ve oraları tercih etmeleri sonucunda bu semtlere yoğunluk kazanmıştır (Dökmeci & Çıracı: 46-47). Bu yoğunlaşma sonucunda da "*Adalar, Kadıköy, Üsküdar, Dolapdere"* gibi semtlere yönelme olmuş, bu semtlerin de gelişim göstermesi ve tercih edilir semtler arasına girmesini sağlamıştır (Akşam, 19.06.1946: 5-7). Ayrıca XIX. yüzyıl ortalarında Saray, Topkapı'dan Dolmabahçe'ye taşınınca yüksek rütbeli devlet erkânı ve memurlarının padişaha yakın olma hevesi, Altıncı Daire Belediyesi'nin çalışmalarından yüksek oranda faydalanmak adına üst sınıf Müslümanların Haliç'in kuzey yakasına kaymıştı. Bu durumlara istinaden "Taksim'den Şişli'ye" doğru, "Tophane'den Dolmabahçe'ye" doğru, "Dolmabahçe'den Beşiktaş*"* sırtlarına "*Teşvikiye* ve Nişantaşı'na" doğru üç yönde gelişme ve genişleme gerçekleşmiştir (Güneş, 2014: 134). Hep parlayan bir yıldız konumunda olan Beyoğlu, Galata, Taksim gibi bölgelerin o tarihlerden Cumhuriyet dönemine hatta günümüze kadar İstanbul'un

kültür ve yeme içme, eğlence kültürü açısından tercih edilen seçkin ve elit bölgeleri olmuştur. 1875 yılında faaliyete giren ve dünyanın ikinci metrosu sayılan Karaköy Tüneli, İstiklal Caddesi ile Karaköy'ü birbirine bağlamıştır. Türkiye'nin ilk elektrik işletmesi açıldıktan sonra da (1913) elektrikli tramvay şişli ve tünel arasında ulaşımı sağlaması, 1927'de ise Beyazıt-Taksim arası ilk otobüs seferlerinin başlaması, ulaşım olanaklarını zenginleşmesine ve bu bölgelerin odak noktası haline gelmesine vesile olmuştur (Karamustafa & Kürkçüoğlu, 2012: 17). XIX. yüzyılda İstanbul, medeniyet tarihinde Osmanlı'nın göbeğinde küçük bir Avrupa'yı anımsatan Beyoğlu-Galata; Avrupa kültürüne ait topluluklar, kültür, teknik anlamdaki yenilikler ve yaşantıların buraya gelmesiyle önemli bir yere sahip olmuştur. Özellikle konsoloslukların ve elçilik konakların lokasyonu konumunda olan ve Avrupalı cemaatin batı yakasını oluşturan (Grand Rue), caddelerin aydınlatmalarla ışıl ışıl parladığı, İngiliz ve Fransız otellerin misafirleri ağırladığı farklı bir dünyaydı. Yeme-içme, eğlence ve kültür ekseninde tiyatro ve sinemalara gidilen modern cafe ve pastanelerin uğrak yerler olduğu bir muhitti Pera. Han ve pasajların çokça gidildiği opera gecelerinin icra edildiği Avrupai bir yaşantıya söz konusu olan bu semt gerek Osmanlı gerekse de Cumhuriyet döneminde ilklerin yaşandığı önem arz eden farklı bir dünya konumundaydı (Çelik, 1986: 105). Osmanlı dönemimde burada yaşayan Hristiyan halkın kendine has kültürü, okulları, zengin bankerlerin yaşadığı konaklarının göz dolduran ihtişamlı mimarisi, Avrupa'dan gelmekte olan ürünleri ile balo, dini ritüel ve bayramlarıyla Müslüman halk yaşantısından uzak ve çok farklılardı (Ortaylı, 1986: 96). 24 Şubat 1931 tarihli Yenigün gazetesinin yazı köşesinde, Tepebaşında Karagöz balosu başlığı altındaki resimlerde Avrupai bir yaşam tarzınıza özgü dansların sergilendiği görülmekte ve Avrupai yaşam tarzını gözler önüne sermekteydi (Kahraman & Yüce, 2020: 168). Edmondo de Amicis adında İtalyan bir seyyah gözlemleri sonucu kozmopolit bir kültür ve yaşantının iliklerine kadar hissedildiği İstanbul'un Pera'sını şu sözlerle anlatıyor; *"Her yüz adımda bir her şey değişiyor. Burada, bir Marsilya mahallesinin sokağındasınız; dönün, işte bir Asya köyü; tekrar dönün, bir Rum mahallesi; bir daha dönün, bir Trabzon mahallesi. Konuşulan dilden, görünen yüzlerden, evlerin manzarasından memleket değiştirdiğinizi kabul edersiniz: Fransa'dan, İtalya'dan, İngiltere ve Rusya'dan yama parçaları." "Güzel midir? Hârikulâdedir! Çirkin midir? Korkunçtur! Hoşa gider mi? Sarhoş eder! Orada kalır mısınız? Kim bilir! "*(Amicis,

1874: 19-20). Artık birbirinden farklı mimari özelliğine sahip çok katlı binaların cadde kenarlarını kapladığı vitrinlerinin Avrupalı terzilerin elinden çıkmış lüks giyim mağazaları, çok farklı giyim kuşan tarzlarının kullanıldığı şık giyimli farklı dillerde konuşan insanların caddelerde dolaştığını görebiliyorduk. Kozmopolit kültürünün tüm alanlarda kendini hissettirdiği şık restoranlarda ve elit içkili kulüplerde insanların daha önce yerel menümüzde bulunmayan farklı tatlar eşliğinde sosyetik bir yaşantı içerisinde olduğuna ve artık aydınlarımızın da entelektüel Avrupa kültürüyle bağ kurduğuna tanıklık edebiliyorduk. Yabancı gazete ve kitap bulabilir, hiç şaşkınlık oluşturacak bir durum olmadan Paris'te veya farklı bir Avrupa ülkesinde görebileceğiniz bir konser, balo özel karnavallar veya gösteri şovuna denk gelinebiliyordu (Akın, 1998: 96-98). Avrupai stil eğlence ve yeme içme kültürü büyük oranda Pera 'da yaşanırken, geleneksel kültür anlayışının ekseni ise Şehzadebaşı ve Direkler arası olmuştur. Sur içi İstanbul'unda özellikle muhafazakâr genç nesillerin ilgi odağı olan Pera'ya birazcık da olsa Avrupai eğlence hayatını tatmak için Galata'nın arka sokaklarında kıyafetini değiştirip pantolon ve ceket giyip topluma karışır ve dönüşte de eski kıyafetlerini giyip ait oldukları semtlere giderlerdi. Genel olarak bu etkileşim sonucunda da İstanbul halkını Batı'ya meyletme sürecini hızlandırmış, etkileşim arttıkça da eğlence ve yeme içme stilleri değişime uğramıştır (Özer, 2002: 277). 1857 de Beyoğlu'nda İstanbul'un ilk belediyesi kurulduktan sonra Beyoğlu belediye meclis kararınca 1867 de Grand Rue de Pera ismi günümüz istiklal caddesi için kullanılmaya başlanmıştı (Akıncı, 2018: 16). 55 Yıl boyunca bu isim kullanıldıktan sonra Osmanlı döneminde Cadde-i kebir Batılılarca da Grand Rue de Pera olarak anılan cadde ise 1927 yılında mütareke döneminde acı olaylar sebebi ile İstiklal Caddesi olarak değiştirilir ve bu isim günümüze kadar devam etmektedir. Tabela bir Fransız hastanesinin duvarına asılır. 1927 tarihli Cumhuriyet Gazetesinin ilk sayfasındaki tabelaların değiştirildiği görselin altında "T*ahriri nüfus hazırlıkları devam ediliyor Beyoğlu caddesinin levhaları tahvil idilmiştir"* haberi geçmekteydi (Cumhuriyet, 16.09.1927: 1 Aktaran (Kahraman & Yüce, 2020). XIX. yüzyılda, İstanbul'un Ulaşım araçlarında gelişme göstermesi (vapur, tramvay) Boğaz'ın iki yakasındaki "Bakırköy, Kadıköy ve Yeşilköy" gibi semtler aktif konum haline gelmiştir. Aynı şekilde "Tarabya ve Yeniköy" gibi semtler Levantenlerin gözde bölgesi haline gelmişti. Saydığımız bu yerlerde "Beyoğlu 6. Daire'den" sonra modern

belediye anlayışı buralara da gelmiş olacaktır. Beyoğlu'nun hemen kıyısında sayılabilecek modern yaşantısına tam anlamıyla zıt görünümlü alt tabakaya hitap eden "Kasımpaşa, Okmeydanı, Hasköy" gibi semtler de kalabalıklaşmaya başlayacaktı (Ortaylı, 2000: 11). O dönemin popüler bölgesi olan Beyoğlu 1930 ve 1940'lı yıllarda Taksim Meydanı ve Taksim gezisi civarlarında iki nolu parkta inşa edilen eğlence kültürünü görevini üstlenen yeni yapılar vesilesiyle Cumhuriyetin ilk dönemlerinde popüler konumdaydı. Değişimin devam ettiği Cumhuriyet'le birlikte yeni yaşam biçiminin örnek gösterilecek mekânları içerisinde öne çıkan Beyoğlu'nun ana merkezi olarak saydığımız İstiklal Caddesi; sinema, tiyatro gibi gösteri merkezleri ve pastane ve lokantalar gibi yeme içme mekânları ile İstanbul halkı ve ziyaretçilerine çağa uygun eğlence ve ortamı sağlamıştı. Hatta çevre semtlerinden olan Büyükdere sahilinde ilk başlarda halkın tepkisine sebep olan ilk defa bayan ve erkeklerin bir arada denize girdiği sahil plajlı bile yapılmıştı (Ergut, Akpınar, Akay, 2015, C.8: 560-564). Artık halk kadınlı erkekli batıdaki gibi güneşlenip yüzerek plajların tadını çıkarabiliyordu ve bu görüntüler gazete sayfalarına yansıyordu (Vakit, 25.08.1932: 1). İstanbul'da mimari ve kentsel dönüşüm bağlamında en büyük atılım ise 1950'lerde dönemin Başbakanı Menderes öncülüğünde olmuştu. CHP ile başlayan Amerika ile olan yakınlaşma daha sıkı bir şekilde devam ettirilmiş, Truman Doktrini (BCA, 30.1.0.0/6.32.31), ardından Marshall Planı, Türkiye'nin giderek Amerika eksenli bir siyaset izlemesinde belirleyici unsur olmuştu (BCA, 30.1.0.0/ 80.507, 5). Amerika'dan alınan maddi ve teknik destekle birlikte Türkiye karayolu yapımında muazzam bir yükseliş göstermişti ve buna istinaden kentler arasındaki ulaşımı büyük ölçekte kolaylaştırmıştı (Kaştan, 2016: 694). Tarımsal anlamada Marshall Doktrini ekseninde tarım için ön görülen 38.282.000 Amerika doları gibi bir rakam ayrılmıştı (BCA. 30.1.0.0/ 80.507.5, 1). 1950 yılına kadar 6616 Traktör, 9079 Traktör pulluğu, 1262 biçer- döver, 2732 pamuk mibzeri, 3456 diskharrow, 1439 hububat mibzeri, 104 pikap kamyonet ve 2516 One way pulluğu sipariş verilmiş ve Türk tarımına istihdam edilmişti (BCA, 30.1.0.0/ 80.507.5, 3). Tarım için çok önemli olan bu kaynaklar hatırı sayılır derecede önem arz etmekteydi. Makineleşme neticesinde Türk tarımının temel yapısını değişime uğramıştı. 1948 ile 1962 yılları arasında traktör sayısı 1.750' den 43.747'ye, biçerdöver sayısı ise 994'ten 6.072' ye çıktı. Bununla ilintili olarak yeni açılan ekili alanlar 1948' de 13.900.000 hektar iken 1959' da 22.940.000 hektara

çıkmıştı. Zira yaşananlar 1950'lerin ilk çeyreğinde Türkiye'yi büyük bir tahıl ihracatçısı haline getirmişti (Ahmad, 1993: 116). Ülke bütçesine kazanç sağlayacak her unsur çok önemliydi zira Menderes dönemi İstanbul modernizasyonu için çok büyük rakamlar oynamaktaydı. Çünkü Demokrat Parti görüşüne göre bir cazibe merkezi olan İstanbul, 1950'li yıllara kadar "kendilerinden önce ihmal edilmişti ve görünümü bir Orta çağ şehrini anımsatmaktaydı". İstanbul'un gerek şehir yapılanması gerekse de yeraltı toplu taşımacılığı gibi birçok imar projesi söz konusuydu (BCA, 30.1.0.0/ 116.734.19, 2). Birçok yer imar planı kapsamında istimlak edilmiş (BCA, 30.1.0.0/ 116.734.19, 7), istimlak bedeli de o güne kadar Cumhuriyet tarihinin en yüksek rakamıydı ve diğer yıllara oranla kat be kat fazlaydı (BCA, 30.1.0.0/ 116.734.19, 2-6). Günlüğü bir milyon dolara mal olan ve haftada en az 10.000 adet binanın yıkıldığı Menderes'in imar planı tutkusu ile İstanbul şehirsel anlamda yüzde yüzlük bir değişime uğramış fakat imar istimlak faaliyetlerinde İstanbul'un tarihi dokusu büyük oranda yara almıştı (Gül, 2011: 195-196).

2.3. Cumhuriyet Dönemi Yeme İçme Kültüründe Yeni Nesil Tüketim Alışkanlıkları ve Mevcut Mekânların Değişimi

2.3.1. İstanbul Yeme İçme ve Mekân Kültürü (XVI. XVIII. Yüzyıl)

Cumhuriyet dönemi mutfak kültürü Osmanlı mutfak kültürünün bir ilintisi ve devamı niteliğindeydi. Mutfağının temeli de buradan gelmekteydi, bu sebeptendir ki Cumhuriyet mutfağı Osmanlı mutfak kültürü ile bir bağ kurarak anlatılmalıydı.

Genel hatlarıyla Cumhuriyet öncesi Osmanlı İstanbul yeme içme kültürüne göz attığımızda Osmanlı dönemi yemek kültüründe de bahsettiğimiz üzere İstanbul'da olağan bir şekilde sayıca fazla olmak koşuluyla yüzlerce belki binlerce Aşçı dükkânlarının olduğu göze çarpar. Sınırlı sayıda ortalama beş altı yemek türünün sunulduğu aşçı dükkânlarının yanı sıra tek bir yemek çeşidine has ve kendini o alanda iyi geliştirmiş aşçıların hünerli ellerinde pişen yemeğin sunulduğu dükkânlar da bulunmaktaydı. (Boysan, 2020: 93). Geçmiş tarihlerde esnafa ve bekârlara yani bulunduğu ortamda yemek yapma veya tedarik etme imkânı olmayan kitleye İstanbul'da Loncalara bağlı deneyimli aşçılar lokantalardan farklı olarak sandalye ve masaların olmadığı mekânlarda yemek hizmeti sunarlardı. Kısaca özetlemek gerekirse günümüz "*catering*" hizmeti sunan mekânlarla özdeş bir yapıya sahiptiler.

(Harmandar, 2020: 127-129). Tanzimat dönemi noktasına gelinene kadar Osmanlı İstanbul'unda orta ve alt tabaka olarak nitelendirdiğimiz Müslüman vatandaşlar ayak üstü hızlı bir şekilde keyif alma amacı gütmeden sadece açlığını giderme amacıyla günümüz fastfood tabir ettiğimiz bir yemek kültürüne sahiptiler. Bir sürekliliğe sahip olmayan bu mekânlar açık veya kapalı olmak üzere insanların ayaküstü atıştırıp hatta yemek esnasında sohbet ettikleri Osmanlı sofralarını meşhur enginar veya kuzu dolması bulunan ortamlar olarak algılamamak gerekir zira genelde pilav, nohut et türevi ürünlerin satıldığı tezgâhların bir köşesine çömelerek karın doyurmaktan ibaret olan yerlerdir (Arkan, 1994, C.5: 221).

2.3.2. İstanbul Yeme İçme ve Mekân Kültürü (XVIII-XIX. Yüzyıl)

1850'li yıllara kadar meyhaneler, imarethaneler, aşevleri dışında modern bağlamda restoranların henüz bilinmediği İstanbul'da sınırlı sayıda bulunan "Kebapçı, börekçi, ciğerci, çorbacı gibi tek tip mekânlar mevcuttu (Çelebi Seyahatnamesi, C.1: 546-549). Fakat işlevsel olarak bu mekânlar da şehrin yoksul insanlarını" amele, bekar, evsiz ve farklı şehirlerden gelenler" karnını doyurmaktı. Ayrıca ahşap olan derme çatma evlerdeki imkânsızlık ve birçok konutun ahşap olması münasebetiyle büyük yangına sebebiyet vermesi dışardan yemek teminine sebebiyet veriyordu (Ünsal, 2012: 406). III. Selim ve II. Mahmut'tan itibari ile yeniliğin simgesi olan reformlarla birlikte batıyla olan münasebetin artması, kültür alışverişi ve kültürler etkileşim etkileri sonucunda beraberinde birçok alanda değişimi de getirmişti (Aksoy & Adanır, 2020: 90). Bu değişimler arasında Günümüz yani Avrupai tarz örtülü masa servisinin olduğu lüks restoran konsepti (1853-1856) Kırım Harbi veya ıslahatlar sonrası gerek Avrupai gerekse de Osmanlı seçkin mutfağı lezzetlerini barındıran zengin bir menüye sahip olan ve içkinin de yemeğin yanında sunulduğu mekânlar İstanbul'da yayılmaya başlaması yeniliğe örnek olarak gösterilebilecek örnekler arasındadır (Demir, 2022: 144). Tanzimat dönemi, II. Abdülhamid ve II. Meşrutiyet dönemleri İstanbul lokantacılık hizmeti, zengin menü ve ürün çeşidi bağlamında doruk noktasında olmakla birlikte dünya lokantacılık hizmeti ile benzerleriyle aynı çizgiyi yakalamıştır. Osmanlı'nın barındırdığı geleneksel yüksek zümreye hitap eden zengin menü, Rum, Ermeni, Seferad (Yahudi) mutfağının yanı sıra dünya mutfağını içinde barındıran bir

zenginliğe sahip lokantacılık anlayışı ile donatılmıştır (Arkan, 1994, C.5: 221-222). Hiç şüphesiz Cumhuriyet dönemi İstanbul restoran kültürünün gelişim göstermesinde "1917 Bolşevik ihtilali" sonrası İstanbul'a gelen binlerce Beyaz Rusların (BOA, HR. İM, 58/12, 7 (M-28-05-1927), etkisi yadsınamaz bir gerçektir. Beyoğlu-Taksim-Tünel-Tarla başı- Galata ve çevresi gibi bölgelerde Rusların kurmuş oldukları lüks lokantaların masaları ardı sıra kaldırımlara dizilmişti (Deleon, 2003:15). "Haraşo" diye adlandırılan erkekleri baştan çıkaran kızların servis yaptığı Beyoğlu'nda açtıkları ve işlettikleri şehrin Rus kafe ve lüks restoranlarında restoranlar aracılığıyla İstanbul Rus esintili yemekler ve içki kültürü ile tanışmıştı (Torak, 1994, C.6: 22). Beyoğlu'nda Saçları sarı ve müşterilerine hep gülümseyen mavi gözlü Rus kadınları garsonluk yaptığı Rus lokantaları boy göstermeye başlamıştı artık ve 1 liraya tabldot yemek ise olağandı. Ancak çok da mütevazı olmayan şarap ve şampanyanın olduğu, özenli sofraları olan mekânlar ise o denemde 20 liraya kadar mal olabiliyordu (Toprak, 1994, C.6: 23). Cumhuriyet dönemi yeni anlayış ile yeme içme mekânlarının en önemli temel taşlarından ve eksikliklerinden biri de böylece atılmış oluyordu. Tabi olumsuz durumlar da yaşanmıştır; Bolşevik rejiminden kaçan 200.000'i bulan Beyaz Rusların ve Batı Anadolu'dan Yunan şiddetine maruz kalıp kaçan muhacirler İstanbul'a zorunlu göç etmişti. Paralel olarak iaşe de büyük bir daralma ve gerileme görülmesine sebep olmuştu. Örnek olarak koyun sayısı %45, keçi sayısı %33, Buğday üretiminde de %47, azalma görülmüştür ve yeme içme hususunda iaşeyi sekteye uğratmış, dolaylı olarak mekânlar üzerinde olumsuz etki göstermiştir (Temel, 2002, C. 14: 292).

Mekânsal bağlamda yeme içme kültürü açısından en büyük katkılardan birini sağlayan etkenlerden biri de kuşkusuz "otellerin" bünyesinde açılan yeme içme mekânları olacaktır.

1890-1920 tarihlerde İstanbul'un Avrupaî semti olan Pera 'da faaliyete giren Hôtel de France, Sümer Palas, Hôtel d'Angleterre, Hôtel Bristol, (Ünsal, 2012: 415), Ayaspaşa'daki Park Otel (Akşam, 2.10.1933: 18), Gibi yerler Osmanlı geleneksel anlayışı yönüyle ayrılan Fransız lezzetleri barındıran mutfak ve restoranlarıyla alaturka ve alafranga zengin yemek ve içki çeşitleri ile dışarda yemek yeme kültürünü İstanbul'un özellikle Gayrimüslimler elit tabakasına tanıtmış oldu. Bunu yanında İstanbul'da yaşayan Levanten ve yabancıların toplandıkları İsviçre Birahanesi, Londra, Viyana ve Strasburg Birahanesi gibi Avrupai olan mekânlar bira, şarap dışında

yabancı menşei yemekler bulundururdu ve günümüz birahanelerinden çok farklı ve elitti. (Ünsal, 2012: 415*).* Tokatlıyan Oteli, Pera Palas, gibi otellerin otel hizmeti dışında restorancılık anlamında büyük önem taşımaktadır (Akın, 1998-2002: 286). Bölgede mimari, dış görünüş iç düzen ve donanım bakımından bir Avrupa başkenti oteli niteliği taşıyan otel ise 1892 yılında kurulan ve hala günümüzde ayakta kalan Pera Palastır (Türsab Dergisi, Kasım, 2015: 10). Wagon-Listsin'in organize ettiği "Orient Express" gezi turlarıyla İstanbul'a gelen turistler (Akın, 1998-2000: 172), hatta birçok yerli ve yabancı devlet yöneticileri dâhil bu otelde konaklama yapacaklardır (Halk dostu, 13.01.1931: 1). Dönemin en önemli otel hizmetinin yanında emsalsiz lezzetlerle konfor alanı geniş kafe ve lokanta hizmeti sunan seçkin yerli yabancı misafirleri ağırlayan yerlerden biri de Tokatlıyan Oteli'dir (Akşam, 17.11. 1932: 16). Müzik ve dans eğlence eşliğinde enfes kokteyllerin hazırlandığı tabldot ve alakart restoran hizmet anlayışı ile Osmanlı son dönemlerinde başlamıştı. Cumhuriyet döneminde de elit mekânların zirvesinde olan bir mekândı (Akşam, 07.10.1944: 8; Son posta, 06.08.1933: 12). Batılaşma ve değişimler sonucunda lokanta hizmeti veren bu mekânların kadın ve erkeğin bir arada oturmasına daha fazla olanak tanıması ile lokantaların farklı konseptlerde hizmet verme anlayışında etkili olmuştur. Çay partileri, gece toplantıları ve benzeri gibi faaliyetlere de yer vermesi yeme içme mekânlar olma özelliği dışında sosyal ve kültürel manada önem arz eden ortamlar olmuşlardı (Meriç, 2007: 92). İstanbul'da o dönem eksikliği hissedilen konaklama ihtiyacının yanı sıra pastane, barı ve restorancılık anlayışıyla modernleşmenin yaşandığı süreçte yeni tecrübeler kazandırmıştır İstanbul'a. Park otel de çok zengin bir menüye sahip bir restoranı ile bir liraya tabldot yemek yenilebilirken on liraya da enfes bir menü alınabilmektedir. Asıl tarihi hazzı veren yanları ise Dönemin İngiltere kralı Edward ile Atatürk'ün burada birlikte yemek yediği, Yahya Kemal'in 1942-1958 yılları arasında 16 yıl boyunca burada kalması Adnan Menderes'in ise burada 205 numarada kalmış olmasıdır. Kısacası bürokrat, gazeteci, ressam aydın kesim gibi önemli kişilerin yükünü çekmiştir burası (Deleon, 2002: 62-63).

2.3.3. İstanbul Yeme İçme ve Mekân Kültürü (1923 Cumhuriyet Dönemi)

Cumhuriyet yıllarına gelindiğinde ise değişimlerin sosyal yaşantı üzerindeki etkisi de göz ardı edilmeyecek niteliktedir. Basının da etkisiyle kadınınlar da sosyal

hayatta daha fazla yer almış, gençlerin görücü usulü dışında artık bir mekânda oturarak tanışarak flört usulü evlendiği ve aile yapılarının da değişim rüzgârından payını aldığı gözlemlenmiştir (Meriç, 2007: 203). Yüksek oranda rağbet görmesi sebebiyle yeme içme dışında sosyal yaşamın da önemli parçası haline gelen lokantaların sayısı Cumhuriyet döneminin ilk çeyreğinde sayıca artış göstermiştir. Aralık 1929 tarihli bir gazetede İstanbul'un sadece üç dört caddesinde içkili lokantaların ve meyhanenin 234 'e baliğ ettiğini yani tekâmül ettiğini bildiriyor ve yine o tarihte sadece İstanbul'da 850 adet meyhane olduğu bilgisi aktarılıyordu (Milliyet, 05.12.1929: 5).

1930'lu yıllara bakıldığında ise Cumhuriyet döneminde de piyaz ve köftecilerin balıkçıların, tavukçuların, çorbacıların, muhallebicilerin, kebapçıların, biracıların, lüks otellerin şairlerin de uğrak mekânı olduğu yemekleriyle bağımlılık yapan mekânlar sayısında bir hayli artış gözlemlendiği belirtiliyordu (Akşam, 09.12.1939: 7). O dönemde İnsanları ziyadesiyle yemek merakı salmaya başlamıştı. Her lezzete has mekânlar keyif ehlinin buluşma noktası olmaya başlamıştı. Örnek olarak birçok değerli aydın ve yazara ev sahipliği yapan "Pandeli lokantası" midesine çok düşkün olan Ahmet Haşim'in bağımlısı olduğu bir yerdi ve bir gazete köşesinde geçen söyleşide Haşim'in yazar arkadaşları Pandeli'yi "Ahmet Haşim'in katili" olarak adlandırmışlardı zira oraya giren her şeyin tadına bakmak zorunda hisseder kendini ve tıka basa yemek zorunda kalırdı. Ahmet Haşim de hiç düşünmeden yerdi o lokantada (Akşam, 02.04.1937: 6). Alaturka yemek sunan mekânların dışında son dönemlerde Amerikanvari ecnebi tarzı fastfood yemek sunan mekânlar da türemeye başlamıştı ve her zevke, her mideye, kültüre ve bütçeye göre 300 kuruştan tutun da (Akşam, 09.12.1939: 7), 20 kuruşa kadar yemek yenilecek mekânlar olduğu görülürdü (Akşam, 27.08.1932: 3).

Batı tarzda ilk lokantaların ilk görüldüğü muhitlerden biri Galata olmakla birlikte bunu Pera takip etmektedir. Yer sofra kültürünün aksine insanlar artık yerde bir sini etrafında değil masa etrafında sandalyede oturarak yeme düzeni almaya başlamış çatal ve bıçak kültürüne aşina olmaya başlamıştı. İleriki safhalarında ise bu kültür kalıcı olmaya başlamıştır (Harmandar, 2020: 127-129). Konfor, hizmet, zengin menü ve özenli servisleri ile Pera'daki restoranların çizgisini yakalayan ama geleneksel Osmanlı anlayışıyla hizmet veren ilk lokantalar da Eminönü ve Sirkeci'de

XIX. yüzyıl itibari ile boy göstermeye başladılar (Samancı, 2015, C.4: 215; Akşam, 09.10.1934: 7).

Cumhuriyet dönemi itibari ile özellikle İstanbul'da açılmaya başlanan Avrupa tarzındaki restoran ve lokantalar Cumhuriyet döneminde yaygın bir hal almaya başlamış ve böylece seyyar yiyecek satıcıları, aşevleri ve esnaf lokantaların dışında da Avrupai tarz modern restorancılık formu oturmaya başlanmıştır. Osmanlı son döneminde başlayıp Cumhuriyetle ününe ün katan ve hatta günümüzde de hala bizlere Osmanlı'nın hatırasını yaşatan birkaç mekân vardır ki onlar hem Osmanlı hem Cumhuriyet hem de günümüz kurumsal kapitalist Franchise sisteminin ağırlık bastığı bir yemek kültür karmaşası döneminde bile her kuşağa kendini kabul ettirmiştir. Sıralayacak olursak;

2.4. Osmanlı İstanbul'undan Günümüze Uzanan İlk Modern Lokantalar

2.4.1. Hacı Abdullah Efendi Lokantası (1888…)

İlk kuruluş noktası Sirkeci'de olan (Akşam, 10.09.1934: 7), II. Abdulhamit döneminde, Abdullah Efendi tarafından (Akşam, 29.11.2011), 1888 açılışı yapılan bu lokantanın ruhsatı bizzat "*II. Abdülhamit*'ten" alınmıştır. Beyoğlu'nda geleneksel Türk mutfağına itinayla hak ettiği değeri vermesinin yanında ilk modern anlayışta bir hizmet sunan Hacı Abdullah Efendi Lokantası Türk Osmanlı yeme içme kültürünü günümüze kadar taşıyan köprüdür adeta. Ustadan çırağa devrolunarak günümüze kadar gelmiştir (Sabah-Günaydın, 04.10.2010). Şaşırtıcı olan en büyük özelliği ise menüsünde sadece saray yemekleri değil rengiyle tadıyla çeşit çeşit kompostoların servis edildiği (Habertürk, 20. 05.2009: 11), ışıklı bir vitrinde içinde onlarca kavanozun sıra sıra dizildiği her çeşitten asırlık tariflerden tutulan turşular gibi Osmanlı halk mutfağına dair birçok lezzeti gelen misafirlere sunmasıdır (Milliyet-Vitirin, 02.12.2000: 11). Menüsünde, kuzu tandırdan hünkâr beğendiye, dana külbastısından tavşan yahnisine, sarmaların, böreklerin ve nice lezzetlerin olduğu 1500 çeşit yemek, 400 çeşit pilav, binlerce çorba türü ve tatlıların olduğu tabiri caizse bir yemek deryasından söz edilmektedir bu lokantada. Muazzam çeşitliliği ile açıldığı günden itibaren Cumhuriyet dönemi ve günümüze kadar aynı çizgide bu anlayışını devam ettirmiştir (Yaşin, 2012: 321; Başarangil & Nevin, Nam, 2017: 136-137). 14 Ekim 2005 tarihli Hürriyet Gazetesinde menüde sadece yöresel yemek çeşidi olarak 300'ün üzerinde

olduğu söylenmekte ve "Manisa kebabı, Siirt ekşili dolması, İzmir'in dağ kekikli ve radika salatası, ballı muzlu kaymaklı incir tatlısı gibi lezzetlerin bunlardan sadece birkaçı olduğu belirtilmektedir (Hürriyet, 14.10.2005: 4). Çeşitlilik ve lezzetinin yanı sıra hizmet sektöründe sözü geçen bir müessesedir Hacı Abdullah. 1945'lerde et fiyatlarının yüksek olması münasebetiyle boykot etmek amacıyla lokantalarda haftada iki gün etsiz yemek yapma fikrini Konya Lezzet Lokantası işletmecisi Mustafa Doğancı ile birlikte atmış ve bu konuyla alakalı toplantılar yapıp bağlantılar kurmuştur (Son posta, 07.02.1946: 1,7). 2000'li yıllarda fastfoodun hızlı bir atılım gösterdiği dönemlerde ise Fastfooda karşı "Sefer Tası" sloganıyla mekân olmanın dışında yöresel lezzetlerini koruma ve yaşatma çabasına giren bir değer ve kültürdür Hacı Abdullah (Hürriyet, 26 10. 2000).

2.4.2. Konya Lezzet Lokantası (1897…)

Bu tarihi mekân, Konyalı Hacı Ahmet Doyuran tarafından 1897'de birkaç masa ve sandalye ile Sirkeci'de Konya Lezzet Lokantası ismiyle küçük bir lokanta olarak kurulmuştur (Yücel, 1994, C.5: 68). Tabi Hacı Ahmet Doyuran bu mekânı açmadan önce İzmir' de bulaşıkçılık ve aşçı yardımcılığı da yapmış ve deneyim kazanmıştı (Sabah, 17.06.2007: 18). Anadolu lezzetlerinin farklı yerlerinden gelen farklı lezzetlerin buluşma noktası olarak tabir edebileceğimiz bu lokanta, açıldığı dönemin ünlü mekânları arasında olan Abdullah Efendi, Pera Palas, Tokatlıyan, gibi İstanbul'un en saygın yemek servisi sunan mekânların arasına girmeyi başarmıştı (Ünsal, 1999: 155). Hatta adı birkaç kez meclis kürsüsünden bile zikredilmişti. Konyalı lokantası 1935 yılında kendisinden çok yüksek vergi alınması gerekçesiyle Hacı Ahmet Bey, damadı ile birlikte Ankara Büyük Millet Meclisinde Konya Milletvekili olan Cemal Tekin ile görüşme sağlamış görüşme sonunda da problemi büyük ölçekte giderilmişti. Sonra da Cemal Tekin Mecliste tartışılan vergi uygulaması ile alakalı problemin emsal niteliği taşıyan problemi, kürsüden Konya Lezzet Lokantası örneği üzerinden vermiştir. Meclis konuşmasında, kendisini Maliye vekiline götürüp alınan verginin hatalı olduğunun tespitini yaptım ve düzelttim diye bir ifade de belirtmişti (TBMM, ZC, D:28. Birleşim, C 1, İ: 28, 23 Mayıs 1935, :210). Çok geçmeden özellikle damadı Mustafa Doğanbey'e devrettiği tarihler yani 1940'lardan sonra daha büyük bir üne kavuşan ve günümüzde de Doğanbey Ailesi'nin dördüncü kuşağından Mehmet Eren

Doğanbey tarafından işletilen mekân Suudi Arabistan Prensi "Kral Abdullah" ve heyetini (Yüz yıllık Markalar Derneği, 2015: 141), Mustafa Kemal Atatürk, dönemin Pakistan Başkanı "Benazir Butto" İngiltere Kraliçesi "Majeste Elizabeth" II. Amerika eski başkanı "Richard Nixon" gibi yerli yabancı devlet adamları ve ünlüleri ağırlamak gibi bir gurura sahiptir. Ve hala günümüzde de Sultan Ahmet'te Topkapı Sarayı'nda faaliyet göstermektedir (konyalilokantasi, 2024). Sektörün sorunlarının başvurulduğu bir insan olan Mustafa Doğanbey lokantacılık sektör ve hizmet kalitesinin artırılması yönünde söz sahibi olmuş ve lokantacılık ile alakalı bir meslek örgütü kurulmasının zaruri olduğunu dile getirmiştir (Akşam, 18.12.1941: 2). 1945'lerde et fiyatlarının yüksek olması münasebetiyle boykot etmek amacıyla lokantalarda haftada iki gün etsiz yemek yapma fikrini ortaya atan ve toplantılar yapan bulunduğu dönem için etkili bir işletmecidir (Son posta, 07.02.194: 1,7). Türk mutfağına ait 2500 yemek yelpazesi ile dünya yemek çeşidi bakımından en zenginleri arasında sayılan ve çoğunluğu Türk yemekleri olmakla birlikte, Padişah sofrasından, Osmanlı şerbetlerine, borani, kestaneli yahni, höşmerim helvasından balkan mantısına ve birçok balık çeşidine kadar menüsünde barındıran bu lokantanın alkışlanacak en önemli özelliği geçmişten kalan reçeteleri araştırarak ve onlara sadık kalarak elit şefler eşliğinde bu lezzetleri günümüzde de sunmasıdır (Yaşin, 2012: 406-407). 90'lı yıllarda farklı semtlerde birçok şube açan Konya Lezzet Lokantası, geleneksel lezzetleri günümüz fastfood olarak adlandırdığımız kültürle entegre ederek Türk usulü fastfood ya da Take away'i yorumlayarak paket ve hızlı yemek kültürünü farklı bir forma sokmuştur. İstanbul yemek meraklısına "Konyalı ekmeği" olarak anılan bu ekmek türünü bağımlısına her gün tatma fırsatını sunmuştur (Yücel, 1994, C5: 68).

2.4.3. Filibe Köftecisi (1893…)

1893 yılında Filibe'den İstanbul'a göç eden Mehmet Saltuk tarafından kurulan günümüze kadar varlığını sürdüren Filibe Köftecisi, (1893) ilk olarak bir pastırmacı olarak hizmete başlamıştı. Müdavimlerin yanı sıra yerli ve yabancı müşteri potansiyeli olan Filibe (Kesici, 2019: 1), adlı bu mekân, Oktay Akbal Babıali'de Elli Yıl adlı romanına konu olmuştur, 1930'lu yılların ünlü ressam Abidin Dino, buranın en sevdiği mekânlar arasında ilk lokanta olduğunu da belirtiği bu mekân birçok edebiyatçı, sanatçı ve ünlü isimlere ev sahipliği yapmıştır. Menüsü sütlaç piyaz köfte gibi eski

lezzetler barındırır (meshurfilibekoftecisi, 2024). İçeri adımınızı attığınızda basit görünümlü ufak bir yer olduğunu hissedeceksiniz. Ama 1893'te Mehmet Saltuk tarafından kurulan bu mekân servis saatinde inanılmaz bir müşteri trafiği yaşanır. Yanında haşlanmış fasulyeden yapılmış güzel bir meze ile sunulan lezzet küpü olarak gördüğümüz içi sulu bu köftenin lezzet sırrı ise maalesef gizli tutuluyor (Yaşin, 2012: 40).

2.4.4. Yanyalı Fehmi Lokantası (1919…)

Hala Günümüz Türkiye'sinde Francis'e fastfood ve popüler mekânlara rağmen Kadıköy'deki yeriyle popülerliğini varlığını devam ettiren Yanyalı Fehmi Lokantası da Osmanlı son döneminden günümüze miras kalan lokantalardan biridir.

Osmanlı saray aşçısı olarak görev yapmış Bolulu Hüseyin Efendi'nin baş aşçı olarak faaliyete giren bu tarihi lokanta, Yunanistan'ın Yanya şehrinden göç eden Hüseyin Horp'un oğlu 1891 doğumlu Fehmi Efendi tarafından Kadıköy'de 1919 yılında kurulmuştur (İbiş, 2021: 130). Kurulan ilk lokantaları Sirkeci ve Beyoğlu'nda olan Yanyalı Fehmi, II. Dünya harbi sırasında tedbirler kapsamında yürürlüğe giren Varlık Vergisi kanunu ile diğer azınlıklar gibi biraz zor zamanlar geçirmişti (BCA, 30.10.0.0/85.560.19, 3-4) Servetinin büyük bir bölümünü kaybetmesine rağmen kendini toparlayıp Kadıköy rıhtımında bir yer açmıştır. 1953 yılında da şu an mevcut yerine taşınmış ve lezzetinden ödün vermeden bugünlere gelmiş bir lokanta ayrıca kültür mirası olmuştur (Yaşin, 2012: 338). Rum, Ermeni, Seferad, Gürcü, Laz, Arap mutfağı yanı sıra Antik Yunan Bizans ve Roma mutfağının lezzet kültürünü kapsayan bir heybeye sahip olup zeytin yağlısından, etli yemeklere, envai tatlı çeşitleri ve sebze yemekleri; yüze yakın çeşit tariften oluşan kalabalık bir menüye sahiptir (Yaşin, 2012: 337). Beyoğlu ve Sirkeci'de açtığı şubeleri ile İstanbul'a ün salan ve Türk mutfağına açıldığı günden beri hakkettiği değeri veren, Yanyalı Fehmi Lokantası günümüzde Kadıköy'de hala o eşsiz lezzetleriyle tava, vejetaryen ve et yemekleriyle (fehmilokantası.com), paça çorbası ve yahni, tatlı, salata, komposto, gibi ürün yelpazesi ile geçmişten gelen tariflerle günümüze hitaben hizmet vermekte olan bir mekândır (Sabah Pazar, 31.03.2002).

2.5. Cumhuriyet Dönemi İstanbul'unda Lokantalar

2.5.1. Turquoise Lokantası (1924)

En iyi iki Rus lokantası arasında gösterebileceğimiz Turquoise lokantasının açılış serüveni (Akyol, 2017: 701), 1923 yılının sonlarına doğru, Men-i Müskirat kanunu gereğince çıkarılan içki yasağı nedeniyle (BCA, 30.18.1.1/4.36.9, 2), Beyoğlu'nda Turquoise'nin bulunduğu yerde bulunan bir lokalin, Mihail Mihailoviç tarafından davranılmasıyla başlamıştır (Hürriyet, 15.04.2001). Sonrasında ise bu lokal dönemin ünlü lokanta ve pastanesi olan Turquoise lokantası ismi ile Rus lezzetleri sunan lokanta olarak açılışı yapılmıştı. 1926'da yakın bir tarihte Rejans'ın ortaklarından biri olacak Mihail Mihailoviç (Koloğlu, 1994, C.6: 314), lokasyonu meşrutiyet caddesinin kesiştiği yolda olan yüksek ihtişamlı bir binanın üst katını kiralayarak buraya farklı bir hava kazandırmıştır. Bu mekânın insanı cezbeden dekoru, çokça deneyimli servis yapan garsonların olduğu bir barı, pastanesi, 250 masalı restoranı bulunmaktaydı. Bir de gecenin en son noktasına kadar sahnede caz orkestrasının olduğu kocaman bir balo salonu olan Turquoise lokantasında caz faaliyetleri burada sürdürülmekteydi. Bu lokanta kapanıncaya kadar güzellik yarışmalarına ev sahipliği yapması ile ses getiren bir mekân olmuştur. Bunun yanında farklı alanlardan birçok ünlüyü ağırlayan bu tarih ve lezzet kokan restoran; İspanya'dan sürgün edilen Kral XIII. Alfonso'yu İstanbul'da bu mekânda ağırlamıştır (Freely & Freely, 2014: 145). Yine gazetecilerin de oturup hatta çay partileri verdiği yurt dışından gelen konuklarını ağırladığı ciddi bir mekândır; 16 Kasım 1928 tarihli Cumhuriyet Gazetesi'nin ilk sayfasındaki resim karesinin altındaki haberde Yunus Nadi (Cumhuriyet gazetesi sahibi), Necmettin sadık, Ruşen Eşref, Mithat, Salim Rağıp, Mehmet Fuat (Köprülü) beyler ve birçok zatın Turquoise lokantasında bir araya geldiği ve güzel vakit geçirdikleri haberi yazmaktadır (Cumhuriyet, 16.10.1928).

2.5.2. Pandeli (1926)

Niğdeli yoksul bir Rum ailesinden olan Pandeli usta, henüz 13-14 yaşlarında iken İstanbul'a gelmeye karar vermiş, bakkal ve berber çıraklığı gibi farklı iş kollarında çıraklık yaparak hayatını kazanmaya çalışmıştır (Bozis, 1994, C.6: 216). Babası çobanlık yapan karısını yarım düzine çocukla bırakarak hayatını kazanmak için Niğde'den İstanbul'a gelmiştir ve yalnızca en cılız çocuğu (Pandeli) beraberinde getirmişti. Henüz çocuk yaşlarda kendisi yemeğe aşıktı ve kendisi için bir tutkuydu.

Seyyar olarak borç bulduğu 5 lira ile ilk defa tepsiyle kaldırımlarda yemek satarak ilk deneyimini kazanmıştı tabi orada da tüm tepsiyi yere devirmişti (Milliyet, 16.10.1954: 3). Çok uzun bir deneyim olmamak kaidesiyle babasının hamallık yaptığı Hıralambos'un Bahçekapı'daki lokantasında çıraklık yaparak da yemek sanatında deneyim kazanmıştı Ürgüplü Pandeli. Köprülü Hanı'nda lokantacı Aleksa'nın yanında bir dönem çırak olarak çalışan Pandeli, çalışma arkadaşı Sinesonlu Dimo'yu darp etmesinden dolayı buradaki deneyimi muhtemelen bu sebeptendir ki kısa olmuştur (BOA. ZB. 303/49). Küçüklüğünden yaşadığı güne kadar çok huysuz olan Pandeli (Milliyet, 16.10.1954: 3), sonrasında ise küçük bir ocak kurarak köfte-piyaz, akabinde Tahtakale'de pilav ve fırınlanmış kuzu satmaya başlamıştı. Ufak da bir köfteci dükkânı açmıştı (Bozis, 1994, C6: 216). Çocukluğundan beri yemek kültürüne hep farklı bir hayranlık beslemişti. O günden başlamıştı kendi zihninde tarifler oluşturmaya (Yüz Yıllık Hikayeler, 2015: 155). Asıl şöhretini, tarihi hatıraları ve en önemlisi lezzetiyle Türk mutfağı lezzetlerini sunan, iş dünyasından, yabancı devlet adamlarına, siyasetçilere ve yerli yabancı turistlere ev sahipliği yapan Pandeli lokantası**,** 1926'da Eminönü'nde ilk mekânını açarak kazanmıştır. Yemekleri kömür ateşinde ve bakır kapta pişirilen bu restoranın prensipleri günümüzde bile hiç değişmemiştir (Aldemir ve Sormaz, 2021: 77). Yemekleri bağımlılık yapacak seviyede lezzetli oluyor ve dönemin yazarlarına bile bu konu oluyordu (Akşam, 02.04.1937: 6). Günümüzde Mısır çarşına iç kısmında lokasyonu bulunan bu lokanta Mustafa Kemal (Deleon, 1996: 12), Celal Bayar, İsmet İnönü, İspanya Kralı Alfons, Fahrettin Kerim Gökay (Milliyet, 16.10.1954: 3), dönemin Başbakanlarından Adnan Menderes, İstanbul Valiliği ve Sağlık bakanlığı görevini yürütmüş olan Lütfi Kırdar (Bozis, 1994, C.6: 216), Venizelos, Kraliçe II. Elizabeth, krallar, kraliçeler, yabancı devlet adamları, "Audrey Hepburn, Ahmet Hamdi Tanpınar, Yahya Kemal" (Pandeli, 2024), Faruk Nafiz Çamlıbel, Orhan Seyfi (Orhon), Ahmed Haşim ve daha sayamadığımız birçok sanatçı, lezzetiyle keyif alarak bu restoranın tarih kokan lezzet dolu sofralarında ağırlandılar. Hatta aydınların uğrak yeri olan bu mekânda 1933'te vefat eden Ahmet Haşim'in, yazar arkadaşları Pandeli tanımını Ahmet Haşim'in *"katili*" Panellidir olarak adlandırmışlardır. Çünkü midesine gerekli kıymeti veren Ahmet Haşim birçok yemeği lezzetlerinden dolayı tatmadan oradan çıkamazmış ve ziyadesiyle de yermiş (Akşam, 02.04.1937: 6). 1955 Tarihli 6-7 Eylül olayları sonucunda nasibini alan,

lokantası kullanılmaz hale gelen Pandeli usta, bu olaylardan büyük üzüntü duyması sebebi ile lokantacılığı bırakma kararı almış ve dönemin Cumhur Başkanı Celal Bayar'ın yüksek ısrarı ve Başbakan Adnan Menderes'in talimatıyla İstanbul vali ve Belediye Başkan Vekili Fahrettin Kerim Gökay'ımdan gereğinin yapılması doğrultusunda direktif vermişlerdir. Pandeli'nin Türk vatandaşı olduğunu ve onu bu olumsuz kararından vazgemesi hususunda 1956- 1957 yıllarında Mısır Çarşısı'nda Leblebici Mehmet'e ait Mısır Çarşı Lokantası İstanbul Valisinin direktifi doğrultusunda Pandeli'ye verilmiş ve yeni açtığı mekân ile şöhreti ülke dışına taşmıştır (Simyonidis, 2018: 76). Henüz kolağası iken maaşı diğer devlet memurları gibi kısıtlı olan Mustafa Kemal'in uğrak yeri olduğu bu mekânda Pandeli usta, Paşanın sıkışık olduğunu hissettiğinde, *"Bırak begimu aybaşında ödersin*," dermiş. Genç Mustafa da hesabını ay başında kapatırdı (Simyonidis, 2018: 76). Lokasyonunda Mısır çarşısında bulunan bu lokantanın dar ince bir girişi var ve restoran bölümü 2. Katta olmaktadır. Röportaj için restorana girdiğimizde gözümüze çarpan ilk şeylerden biri kuruluş tarihinden kalma mavi renkteki eski desenli çini duvarların üstüne asılı bu saydığımız önemli isimlerle donatılmış resimler ve mekânın tarihi dokusunun korunduğu olmuştu. Duvara asılı resimlerden birkaçını sıralayacak olursak ilk göreceğiniz Atatürk ve dostlarının uzunca bir masada oturduğu çok ünlü bir resim olacaktır. Sonrasında ise dönemin Cumhur Başkanı Celal Bayar ve yanındaki bürokrasiler, farklı bir karede Kraliçe II. Elizabeth, daha nice krallar, kraliçeler, yabancı siyasiler, Yahya Kemal, Ahmet Hamdi Tanpınar, Audrey Hepburn ve daha nice sanat camiasının önemli isimleri bu mekânın penceresinden İstanbul'u seyrederek yemeğin tadını çıkarmışlardır (Yargun, Röportaj, 2022)

2.5.3. Koço Restoran (1928)

Sahibinin vefatına kadar bir kır kahvesi olarak işletilen Kadıköy Moda'da döneminde en prestijli, tanınmış restoranlardan biri olan Koço ilk kuruluş yeri Mühürdar olmakla birlikte 1936'da Levantenlerin, Rus, İngiliz ve Almanların tercih ettiği Moda sahili civarı olmuştur (Yaşin, 2012: 158). Sahibi Konstantinos Koço bazı günler ücret almadan servis yapması ile bilinen bir mekân sahibidir. Tepsiyle önünüze seçmeniz için 20 çeşit meze gelen bu mekâna Atatürk de sık sık gelir Denize karşı rakı içer, ceviz içi tüketirdi (Simyodinis, 2018: 96). Aslen Rum olan Moda'lı bu aile, 50

yıldan fazla bir süredir alt katında mum ve kutsal suyun olduğu, üst katta ise "rakı balık", mezelerin tüketildiği bu mekânda hizmet vermekteydi ve günahkârlar ile azizlere bir arada hizmet veren mekân tezatlığı aynı anda yaşatıyordu. Bunun yanında zeytin yağlı ahtapot salatası, patlıcan ezmesi, cibes ve farklı közde pişirilmiş enfes soslarla bezenmiş mezeleri de test edenleri memnun edecek seviyededir (Mullinis, Schleifer, 2012: 164). Asıl itibarının kaynağı açıldığı ilk günden buyana bazı dönemlerde müşterilerden ücret almadan servis yapması olduğu söylenen Koço Lokantası'nın dönemin en meşhur mezeleri ise midye tavası ve Arnavut ciğeriydi (Yenen, 1994, C5: 41). Eski günlerdeki tazeliğini koruyan bu mekân günümüzde şık bir mekân olma özelliği ile rezervasyon ile hizmet vermektedir (Koço.com).

2.5.4. George Cartpitch (1925)

Kurucusunun Sovyetler 'den 1920 senesi yaşanan göçü dalgası ile İstanbul'a gelen Juri Georges Karpovich adındaki Beyaz bir Rus göçmen olan bu lokanta, Rus lezzetleri sunan mesesseler arasında yerini almıştı. Eşi Margarita ve oğlu Aram'la birlikte İstanbul'a gelen Juri Georges Karpovich (Kısaca, "Karpiç") Bu mekânı farklı özelliklerle donatmıştı (Tanyer, 2011: 235). Burası, atraksiyon ve dans gösterilerinin de yer aldığı özel bir yerdi (Ulus, 04.11.1937: 12). Cazın Avrupa'da tanınmaya başladığı yıllar 1920 ve 1930'lu yıllardı. Turneler aracılığı ile farklı etaplarda buluşan müzik grupları kültür alt yapısı oluşmuş farklı salonlar aracılığı ile müziklerini icra etmekteydiler. Ve Cartpitch genel itibari ile bu faaliyete uygun bir yapıya sahip birkaç isimlerden biriydi (Aykent, 2021: 188). Cartpitch Lokantası 1925 yılında İstiklal caddesinde kurulmuştu. Müzikli yemek hazzını yaşatan bu restoran İstanbullulara ilk Rus yemekleri hazzını yaşatan müesseslerden biridir. Sahibin bir önceki kapattığı (Bon Guut Lokantası'nda Rus ve Fransız yemekleri çıkarmaktaydı ve Ruslara özgü olan Mergene, Piroşki ve Borch çorbasını ülkemize ilk tattıran ve tanıtan ünvanına sahipti. Bu lokanta da Rus yemekleriyle ön plana çıkmış, Rus lezzetleri sunmuştur. Müdavimleri arasında olduğu Mustafa Kemal'in isteğiyle Restoranını Ankara'ya taşımıştı ve akşam yemeklerinde mutlaka müzik olan bu lokantada müşterilerin kravatla gelmesi mecburiydi (Akıncı, 2019: 104). Atatürk'ün imzasıyla 1935 yılı tarihli kararname ile Türk vatandaşlığına alınan bu ailenin (BCA, 30.18.1.2/52.15.9; TC. Resmî Gazete, 07.11.1935/ Sayı, 3150: 22), lokantasının müşterileri arasında

genel olarak ailelerini İstanbul'dan Ankara'ya getiremeyen bürokrasi kesiminden; Bakanlar, politikacılar, bürokratlar, yüksek bir bürokrasi zümresi gibi bir kitlenin zorunlu karın doyurma mekânı olan Karpiç daha sonraları Ankara'nın normal kesimden insanların da dikkatini çekmeyi başarabilmişti. Lokanta, kurulduktan sonra Millet Bahçesi'nde yapılan Şehir Çarşısı'na (Şehir Bahçesi'ne) taşınmış, 1953 yılına dek burada hizmet vermiştir (Özel, 2019: 154).

2.5.5. Rejans lokantası (1932)

Mütareke döneminde Türkiye'ye göç eden Beyaz Rusların İstanbul'a katkıları arasında, varlık sahibi olan bir kesimin İstanbul'da Avrupai formda restoranlar, pastaneler, kafeler barlar ve gece kulübü gibi hizmet sektöründe getirdikleri yenilikler inkâr edilemez bir gerçektir. Rus ve Ukrayna mutfağından deneyimledikleri menüsüyle Cumhuriyet İstanbul'unun gastronomik kimliği oluşumunda katkıları büyüktü. Buna örnek olarak gösterilebilecek en klas mekânlardan bir de Rejans olacaktır (Güzel, 2024: 18).

1930-1940 yıllarına damgasını vuran ününü ta Avrupa'dan duymuş turist müşterileri ile benzersiz olan (Deleon, 2002: 18), Beyoğlu İstiklal Caddesinde yer alan Michail Michailoviç, Tefvik Manas, Veronika ve Vera adlı dört Türk vatandaşı ortak tarafından 1932'de kurulan bu lokanta Rus lokantaları arasında en prestijli, itibarlı ve uzun soluklu olanıydı **(**Erkara, 2010: 90). Bu mekân kendisinden hizmet ve lezzetiyle baya söze ettiren Turquoise lokantasının devamı niteliğindedir dersek yanlış olmaz. Zira Michailoviç Turquoise lokantasının kurucularındandı (Freely & Freely, 2014: 143). 1928'de açılan fakat işlerinin iyi olmasına rağmen masrafların altından kalkamayıp kapanan Turquoise lokantası, Rejans olarak Rus yemekleri hizmeti sunan bir anlayışla devam ederek 1932'de Rus yemek hizmeti sunulan ve müdavimleri arasında devlet adamların bile müdavimi olduğu restoran hizmete açılmıştır (Akıncı, 2019: 111-112). Dönemin en meşhur müessesesi olan bu yerde yemek hizmetinin yanında müzik ve şantözler bulunuyordu. Akşam yemeklerinde çalan dans müziği eşliğinde dans etmek olağan bir durumdu ayrıca bu mekânda; Fransız, Rus ve Türk mutfağı yaşatılmaya çalışılıyordu (Hürriyet, 15.04.2001). Rejans'ın zengin menüsünde Rusların çok meşhur bir içeceği olan limonlu votka eşliğinde tercih edilen piroşki, borç, böfstro ganov ve tavuk Kievski gibi geniş bir Rus yemek yelpazesi bulunurdu

(Freely & Freely, 2013: 143). İsminin Paris'teki "*Regance*" Restoranından alındığı bilinen, müşterilerine Rus kültürünü yaşamasına olanak sağlayan bu Rus lokantasının ziyaretçileri arasında birçok ünlü bulunmaktaydı. "Atatürk, İspanya Kralı 4. Alfonso, Agatha Christie", gibi önemli şahsiyetler mevcuttu (Uyanık, 2020: 1).

2.5.6. Ayaspaşa Lokantası "Rus Lokantası" (1943)

İstanbul'un mekânsal bağlamda yemek anlayışının biçim almasında, her zaman geçmişteki göçlerin etkileri büyük oranda pay sahibiydi. Rus lezzetlerinin günümüz İstanbul'unda hala tercih ediliyor olması Bolşevik ihtilali ile gelen Rus göçü akımı ile sonuçlanan ticari atılımlardı. Rus lezzetlerinin İstanbullularca sevilmesinin en önemli isimlerinden bir de Ayaspaşa Rus lokantasıdır (Eser, 2018: 179). Sarı votka, borsch çorbası ve Macar gulaşı gibi lezzetlerle tanınan bu Rus Lokantası 6-7 Eylül olaylarında dolaylı olarak zarar gören mekânlar arasındaydı. Bir süre kapalı kaldıktan sonra Ayaspaşa Rus lokantası olarak ismini değişmek zorunda kalmıştı (Aladığ, 2012: 442). 6-7 Eylül olaylarında nasibini almış bu mekânın sahibi aslen bir Macar göçmeniydi ve Ayaspaşa lokantası aslında ilk ismi Rus lokantasıydı. İsminin ilgi çeken magazinsel boyutlarından birisi ise rahmetli Eski Türkiye Cumhuriyeti Başbakanlardan Bülent Ecevit eşi Rahşan Ecevit'e ilk defa burada evlenme teklif ettiğidir (Akıncı, 2019: 99). Beyaz bir Rus ailesi olan ve çok geçmeden diğer Rus lokantaları gibi iyi Rus lokantası kervanına girmeyi başaran bu çiftin lokantası samimiyet içermekteydi. Rejans'ın kalabalık ortamına pek ayak uyduramayan kesim daha samimi sıcak bulduğu sakin olan bu lokantada madam Judith'in kendi elleriyle pişirdiği borschot çorbası piliç kievsky, boeuf strongoff damak zevki olanlara hitap ederdi. Macar gulaş, Rus bifteği, bıldırcın ve tavuk kievsky, Viyana usulü schnitzel gibi gerçekten çok leziz yemekleri kocaman bir sarı Rus votkasıyla devirmek mümkündü bu yerde. Ayrıca (palaçinka) fırında közlenmiş elma veya ayva tatlısı sıcak krepler bulmak mümkündü (Deleon, 2002: 70-71).

2.5.7. Liman Lokantası (1947)

1940 Yılının son çeyreğinde Karaköy Rıhtımında hizmet vermeye başlayan, genel olarak iş ve siyaset dünyasından bir müşteri kitlesine sahip olan Liman lokantası, Türk mutfağının seçkin ürün yelpazenin yer aldığı bir menüye sahipti. Gerek iç açıcı manzarası ve gerekse de piyano nameleri eşliğinde yemek yeme imkânı bulabilecek

simgesel yeme-içme mekânlarından birisi olmuştur İstanbul için (Güreşir, 2019: 97). 1947'de açılan, uzun yıllarca Atatürk'ün şefliğini yapmış olan Silvian Fontana'nın 1953 yılından 1968'e kadar işlerin başında durduğu bu ünlü mekân Freely 'nin 2014'te kaleme aldığı eserde sansasyonel bir olaya karıştığı anlatılır;

"Kaliforniyalı Gary Bouldin ve Patricia Seeds, İtalyan plakalı bir Volkswagen ile Beyoğlu'nda dolaşırken kendilerinden şüphelenilmiş, (bazıları da İnterpol'ün Türk polisine ülkede bulunduklarını haber verdiğini söyler) ve Çinili Rıhtım' da ki Gümrük Polis Ofisi'ne götürülmüşlerdi. Bay Bouldin'in sahte pasaport kullandığı ortaya çıkınca, tabancalarını çekip ateş etmiş ve kıdemli bir polis memurunu, koridorda duran iki kişiyi öldürmüş ve Bayan Seeds ile restorana kaçmış, burada dört saat boyunca silahlı çatışma yaşanmıştı. Hafif makineli tüfek taşıyan iki FBI ajanı gelmiş ve sonunda Bay Bouldin öldürülmüştü. Gazeteler bedeninde 62 kurşun olduğunu yazmaktadır. Bu çatışma esnasında bahtsız bir garson da öldürülmüş ve yoldan geçen üç kişi yaralanmıştı. Bayan Seeds canlı yakalanmış uyuşturucu kaçakçılığı komplosu ile suçlanmıştı. Lokanta 1970'lerde kapanmış, 1997'de yeniden açılmıştır" (Freely, 2014: 54).

Tabi 1957 senesinde Türkiye ve İtalya arasında bir takım iş birliği görüşmeleri olmuştu. İş birliği yapılması hususunda yapılan birtakım görüşmeler de yine bu mekânda gerçekleşmiştir (BCA, 30.1.0.0/62.383.22, 7). Bulunduğu dönem için İstanbul'un en klas lokantalarından olan ve yerli yabancı devlet adamlarını ağırlayan Liman Lokantası, ihtişamlı manzarasından dolayı Lokantanın, deniz tarafındaki pencerelerin önündeki masalar için rezervasyon yapmak şarttı. Zira Kız Kulesi ve Üsküdar, Topkapı Sarayı, Sultan Ahmed, Bayezid, Süleymaniye camileri, Sarayburnu'ndan Marmara Denizinin uzak kısımlarından Adalar ve Anadolu sahiline kadar geniş bir manzara açısına sahipti. Yemeklerin de lezzetli oluşu buraya olan rağbeti arttırmaktaydı ve bu sebeple özellikle cam kenarındaki masalar günler öncesinden rezervasyon yapılması gerekiyordu (Tutel, 1994, C.5: 214).

2.6. Cumhuriyet Dönemi Alkol ve İçkili Mekânlar

Bizans İmparatorluğu'nun başkenti olarak gelişen, İstanbul'un fethi sonrası Osmanlı başkenti olarak varlığını devinim içerisinde sürdüren İstanbul, farklılık ve çeşitliliklerden faydalanmıştı. Eğlence kültürü açısından da kültürlenmenin yanı sıra kültürlemeden de geri kalmayan bir medeniyet anlayışının başarılı bir eseridir.

Tanzimat sonrası Batı ile ilişkilerin artması, Kırım Harbi müttefik Avrupa ordularının İstanbul'a gelmesi ve bunlarla ilişkili hadiseler silsilesi sonucunda İstanbul'un eğlence anlayışında Batı menşei gelişmeler yaşanmıştır. İçki ve içkili mekân çerçevesinde değerlendirdiğimizde ise İstanbullular, meyhanelerin yanı sıra bu dönemde gazino, kafe-bar ve birahanelerle tanışır (Çoruk, 2015, C.4: 219-311). Bahsi geçen bu yenilik ve mekânların yoğunlaştığı yerler ise geçmişten bu yana batı hayatın merkezi konumundaki Galata ve Beyoğlu'nda yoğunlaşmıştır (Delon, 2003: 15). Akabindeki Cumhuriyet öncesi eğlence ve yeme içme kültürü ekseninde değişimi etkileyen en büyük olgulardan biri de 1917 Bolşevik ihtilali ile kitleler halinde Beyaz Rusların İstanbul'a gelmesi ve Türkiye Cumhuriyeti'nin kucak açması olmuştur (BOA, HR. İM, 58/12, 7 (M-28-05-1927).

Zafer Toprak, "İstanbullu 'ya Rusya'nın Armağanları Haraşolar" makalesinde bu durumu: "*Beyaz Ruslarla birlikte Beyoğlu yeni bir görünüm kazanmıştı., konser, bar, kabare ve kumarhane işi kısa sürede Rusların eline geçti. Ekserisin Rus Yahudileri tarafından yönetilen bu yerlerde Osmanlı delikanlısı, Ruslara özgü gece hayatını ve eğlencesini tattı. Böylece işgal altında kan ağlayan bir kent halkının Ruslar sayesinde biraz yüzü güldü; İstanbul'un durgun ve kapalı yaşamına bir canlılık geldi. Bu eğlence mekânlarında İstanbul'a Wrangel ordusu döküntüleriyle gelmiş kibar Moskof kadınları garsonluk ediyorlardı*." olarak özetlemektedir (Toprak, 1992: 72- 79; Cumhuriyet, 08.02.1985).

2.6.1. Meyhaneler

Özellikle Evliya Çelebi (Koçu, 2002b: 13), ve birçok yabancı seyyahların anılarında sıkça yer verildiği ve çokça kayıtların tutulduğu namlı meyhaneler (Gerlach, 2006, C.2: 731; Sanz, 1557: 114), Osmanlı İstanbul'undan günümüze kadar değişimlere uğrayarak ama sosyal kimliğini yitirmeden gelmiştir. Yeme içme, eğlence, sosyalleşme, arkadaşlarla vakit geçirme bağlamında en etkili mekânlar arasında sayılan, köklü bir geçmişe sahip meyhaneler sosyal ve siyasal anlamda İstanbul'un zengin kültür mirasının önemli bir parçasıdır (Çelebi Seyahatnamesi: 678; Son posta, 01.09.1932: 12). Geçmişle bağ kurmak istediğimizde bu kültürün İstanbul'da özellikle Müslüman bir Devlet olan Osmanlı'dan Cumhuriyet'e nasıl yerleştiği sorusu akıllara takılmaktadır. Meyhane denince akla ilk gelen sorulardan biri olan içki içmek ve

mekânlarda içki satış ve servisinin yasak olup olmaması elbette. Osmanlı Devleti'nin ilk dönemlerinde bu işi Gayrimüslimler yapardı ve Müslümanların satması yasaktı. Bu işi yapan Gayrimüslimler Müslüman halka içki satması da yasaktı ve böyle bir durum karşısında cezai işlem kaçınılmaz bir durumdu hatta kapatılmalar bile söz konusuydu (BOA, C.ZB.,13/642. (H.29.09.1205). Stephan Gerlach, 1573-1576 Türkiye Günlüğü eserinde konuyu şu şekilde ele almıştır;

Gerlach'a göre Müslümanlar şarap içmezler ve satmazlar. Bunun ticaret ve satışını Yahudiler ve Hıristiyanlar yapar. Ancak şarap içen Türkler de mevcuttur. Gerlach'a göre Kanuni zamanında Türkler katiyen şarap içmezlerdi, ancak artık bu yasağa pek riayet edilmez olmuştur! (Gerlach, C.1. 2007: 39).

Osmanlı dönemi Eğlence yaşamı denilince hatıra gelen ilk mekân tabi ki de dönemin İstanbul'unda şarabın çokça içildiği, 1850'li yıllarında gelindiğinde ise rakı hegemonyası şarap tüketimini geride bıraktığı meyhaneler olmuştur (Simyodinis, 2018: 161). Tabi meyhane denince da hatıra gelen ilk yer de baştan sonuna kadar meyhanelerle dolu olan Galata imiş. İstanbul'un neredeyse her yerinde meyhaneler bulunmakta lakin en mütekâsif mekânlar; Kumkapı, Samatya, Balık pazarı, Unkapanı, Fener kapı, Hasköy Rumeli'nde ise; Kadıköy, Arnavutköy, Üsküdar, Ortaköy, Kuruçeşme, Yeniköy, Tarabya idi. Anadolu yakasında ise; Kuzguncuk, Çengelköy gibi birçok semtte her kesim ve sınıf için meyhaneler bulunmaktaydı. Bu meyhanelerde "meykeşleri" eğlendirmek ve onlara güzel vakit geçirmeleri için de yüzlerce Hanende (şarkı söylemeyi meslek edinmiş), Mıtırıp, Kaşmer, Sazende (saz çalan) Rakkaslar ayrıca civan tabiler (güzel erkek ya da kadın) bulunmaktaydı (Çelebi Seyahatnamesi: 678; Son posta, 01.09.1932: 12). 1940'lara'a kadar her türlü hır gür, kavga ve dövüşün eksik olmadığı meyhanelerden biri de kuşkusuz "çakaloz" meyhaneleriydi. Genel olarak Çakaloz meyhaneleri Beyoğlu arka ıssız sokaklarında konumlanmış edep ve utanç kaygısının çok da yaşanmadığı bir kitlenin tercih ettiği yerlerdi (Hiçyılmaz, 2016: 65). Cumhuriyet dönemi öncesi nadiren de olsa bunların arasında misafirlerin, temizliği ve şıklığıyla kendisine hayran bırakacak mekânlar da vardı ve bunlardan biri de *Ekonomos Meyhanesiydi*. 1891'de İstanbul'u ziyaret eden Fransız gazeteci Emile Berr, Ekonomos için şu sözleri sarf eder: *"Galata'da, karakol karşısında, İstanbul Boğazı'na müvazi olarak uzanan sokakta Ekonomos isimli meşhur bir meyhane bulunmaktadır. Bu meyhane, kum dökülmüş zeminiyle, akaju ağacından yapılmış takımlarıyla, insana kırk elli sene evvelki Paris meyhanelerini hatırlatmaktadır.*

Ekonomos'un mutfağı Avrupa usulündedir. Usta bir aşçısı vardır. Ekonomos'un kendine mahsus yemekleri arasında enginar kızartması pek meşhurdur. Anadolu'da yetişen ve dünyanın hiçbir yerinde bu derece güzeline rastlanmayan enginarları İstanbul' da çok iyi pişiriyorlar. Ekonomos'ta birkaç defa bu güzel yemeği yedim. Burada Türk kahvesiyle kokulu Girit tütünü içmek pek zevkli oluyor." Yazıldığı kadarıyla nezih bir yer olan Ekonomos'ta, gecenin ilerleyen saatlerinde de usludan ince ince ut sesleri yayılırmış çevreye ve her özelliğiyle günümüzde tarih sayfalarında kalmış özlenen mekânlar arasındadır (Milliyet Gazetesi-Dizi Yazılar eki, 15.04.1990: 13). Kısacası "Koltuklu", "Gedikli" ve genellikle Ermenilerin seyyar olarak içki sattıkları "Ayaklı meyhaneler" olmak üzere farklı sınıflara ayrılmakta, farklı statü ve sınıflara da hitap etmekteydi meyhaneler. Bunun yanında her türlüsünü bulmak mümkündü (Son telgraf, 17.09.1942: 2). 1947 Tarihli bir gazetede Refik Halit Karayın köşesinde; Osmanlı'da asırlarca bahsi geçen içkinin şarap olduğu söylenmektedir ve birçok hadisenin şarap üzerine olduğunu belirtir. Rakının kesin bir tarih ve çıkış noktası olmasa da Mora Vakaları ve Yunan İsyanları sonrası rakının daha yaygın hale geldiği tahmin edildiğini de belirtir (Akşam,12.01.1947:5). Cumhuriyet meyhanelerinde olduğu gibi Osmanlı İstanbul'unda da meze sofralarda yerini bulurdu ve o günden bugüne mezeler hep vardı rakının yanında. Ahmet Rasim şöyle der; "Meze mezedir yemek değil" yani içkinin yanında yediğin karnını doyurmak için değil içtiğin içkiye eşlik etmektir. Osmanlı dönemine nispeten Cumhuriyet döneminde meyhanelerde rakı kültürü yaygın olmasının yanında Cumhuriyetin ilk yıllarından sonra meze satan dükkânların da sayısın arttığı belirtilir. Tabi rakının da kendine has mezeleri vardır bu dönemde "Taze fasulye piyazı, patlıcan tava, Muska böreği, midye tava, ançüez, ciğer kebabı, hele ki defne dalları arasına yatırılmış dumanı üstünde domatesli kılıç şişi, karides buzlu badem, havyar (Aksam, 24.09.1935: 6; Koçu, 2002: 11), cacık, tarator, pastırma gibi kendisine has mezelerdir bunlar (Akşam, 12.01.1947: 5).

1923 yılına gelindiğinde bu meyhanelerin sayısı Beyoğlu'nda 235, Galata'da 161, Taksimde 131, Adalarda 120 olmak üzere birçok farklı semtlerde de onlarca meyhane bulunmak kaidesiyle 1913 âdetti. Ayrıca 2259 adet müskirat yani içki satan yerler mevcuttu. Kapalı şişe ve kilo işi müskirat satılan depolar da Beyoğlu'nda 894, Galata'da 385, Eminönü'nde 197, Pangaltı'da 189, Taksim'de 133 ve bunlar gibi

birçok semte onlarca içki satan yerler olmak koşuluyla, polis raporuyla tutulan rapora göre sayıları 2259'i bulmuştur (Haber, 16.06.1937: 5). Buradan da Osmanlı dönemine nispeten Galata'da sayıca çok olan meyhanelerin Beyoğlu ve Taksime kaydığı artık meyhanelerin başını çektiği semtlerin en başında Beyoğlu olduğu anlaşılmaktadır.

Cumhuriyet dönemi ile değişen meyhane ve yeme içme kültürünün mekânlar üzerindeki etkisinde geçmişten de gelen birçok farklı faktörler bulunmaktaydı. Bu faktörlerin bazıları hem mekânsal hem kültürel hem de siyasal ve sosyolojik açıdan büyük etkiye sahip olaylardır. Siyasal, sosyolojik, kültürel ve kültürleme etkisine sahip olan *1917 Bolşevik ihtilali* bu yoruma kanıtlanabilirlik açısında tesirli bir olgudur.

Bolşevik rejimi baskısı nedeniyle Rusya'dan kaçan 200 bin dolaylarında Wrangel ordusu ve aristokrat tabakadan olan Beyaz Rusların 1920 senesi itibari ile İstanbul'a gelmeleri sonrası (Demir, 2014: 22-32), Rusların kendine has eğlence kültürü İstanbul gecelerine yansımış ve Ruslar da çok kısa sürede İstanbul gecelerinde boy göstermeye adapte olmaya başladılar (Salbacak, 2019: 35-36). Bunun sonucunda da İstanbul'da özellikle Beyoğlu'nda bar kültürünün oluşmasında öncü olan Ruslar işlettikleri kumarhanelerle kumar ve tombala kültürünün gece kulüpleri ve birçok eğlence ve hizmet sektörüyle de yeni yaşam alanları ve elit mekânların oluşmasın etkin bir rol sahibi oldular (Tek, 2021: 349). "Haraşo" diye adlandırılan erkekleri baştan çıkaran bayanların servis yaptığı Beyoğlu'nda, açtıkları ve işlettikleri mekânlar aracılığıyla İstanbul Rus esintili yemekler ve başta votka olmak üzere içki kültürü ile tanışmıştı (Torak, 1994, C.6: 22). Cumhuriyet döneminde etkileri daha da artan Ruslar bu bölgeye gelip lokanta, bar, kabare, konser alanları ve kumarhane açınca, Beyoğlu'nun bir noksanlığını da tamamlamış olmuştur (Cumhuriyet, 08.02.1985). Taksim, Tarla başı, Galata çevresinde pavyonlar, dans gösterili canlı müzik yapılan mekânlar İstanbul gecelerine ahenk katıyor ve meyhaneler gibi içki hizmeti de sunan, lokantaları İstanbul'da boy göstermeye başlamış ve bunun en iyi örneği Cumhuriyet döneminde hizmete giren ve günümüze yakın bir tarihe kadar aynı isimle hizmet veren "Rejans lokantası" (Delon, 2003: 15), "Turquoise Lokantası" örnek gösterilecek mekânlar arasındadır (Akyol, 2017: 701). Ayaspaşa'daki "Park Otel" (Akşam, 02.10.1933: 18), "İsviçre Birahanesi, Londra, Viyana ve Strasburg Birahanesi" gibi Avrupai mekânlar bira, şarap dışında yabancı menşei yemekler ile gece hayatına renk katıyordu (Ünsal, 2012: 415). Yine Garden bar (Vakit, 07.10.1939: 4), Taksim

gazinosu gibi mekânlar da kadeh tokuşturulan mekânların çeşitlenmesi sonucu gece hayatı sevenlere alternatiflerin artmasını sağlamıştır (Altuncu, 2022: 63-64).)

Erken dönem Cumhuriyet İstanbul'unda 1929 tarihlerine baktığımızda bir haberde İstanbul'da meyhane sayısının inanılmaz arttığını bazı farklı sektördeki mağazaların kapandığını onun yerine pastane lokanta adı altında birtakım meyhanelerin mahalle aralarında bile türediğini görüyoruz. Bu duruma istinaden de çok mu kârlı bir sektör olduğu soruları akla geliyor. Bunun yanında Garden Bar başta olmak üzere 10'a yakın irili ve ufaklı barlar bulunmakta ama fiyatlar biraz tuzlu olduğu için içki sarfiyatı azdı. Asıl içki tüketimin olduğu yerler ise lokanta adı altında hatırı sayılır sayıda açılan çalgılı gazino ve meyhanelerdir. Bunun yanında Cumhuriyet döneminde, Beyoğlu'ndaki meyhaneler de rekor sayıda artmıştır (Milliyet, 05.12.1929: 5). Bu duruma istinaden ortaya atılan bazı iddiaların sarhoşların sokaklarda çoğaldığı şehir nizamına zarar verdiği hususuna karşı bir iddia olarak da şehrin valisi ve şehremini Muhittin Bey'in düşünülenin aksine vukuatları eskiye nazaran azaldığını evham yapılmasına gerek olmadığını beyan etmiştir (Milliyet, 27.10.1929: 1). Fakat meyhanelerde ufak çaplı olayların yaşandığı hatta sonu cinayetle bile son bulan birçok olayların yaşandığı da bir gerçektir (Milliyet, 15.10.1931: 6). Asayiş gereği mahalle arasında irili ufaklı bazı meyhanelerin kapatıldığı ve belli başlı semtlerdeki meyhanelerin halkın rahatını bozması münasebetiyle özelikle açılış ve kapanış saatleri ile alakalı sert yaptırım ve kısıtlamalar da getirilmiştir (Milliyet, 08.12.1929: 3).

1932 yıllarına baktığımızda ise o seneye ait bir gazete haberlerinde İstanbul'da 2500 tane meyhane ve rakı satan lokanta olduğu ve bu mekânların birçoğu işlerin düşük olmasından yakınmakta ve haberin kaynağına göre de çoğu kapanmakta olduğu gözlenmektedir. Eskisi gibi Anadolu'dan insan gelmiyor olması artık müşterilerin rakılarını bakkaldan alıp yolda yürüyerek içip veya evde içmesi sebebi ile Sirkeci, Samatya, Yedikule gibi semtlerde birçok meyhane kapatılmıştır (Son posta, 02.12.1932: 2). Genelleme yapacak olursak o tarihlerde 1929 ekonomik buhranı henüz atlatılmaya başlanmıştı ve bu tarihte içki piyasası yüksekti çünkü buhran döneminde eczanelerde bile insanların sağlığı ve canı pahasına ispirtodan sahte rakı üretimi yapılıyor ve denetimler de yetersiz kalıyordu (Cumhuriyet, 02.02.1929: 2). Bunun yanında çevre ülkelerden de kaçak kanyak, likör ve rakı gibi içecekler getirtilip

bakkallarda satılıyordu (Son posta, 28.08.1931: 1). Fakat meyhaneler için bu olumsuz durumun teşkil etmesi meyhanelerin sayılarının çoğalmadığı anlamı taşımamaktadır. 1938 Tarihli akşam gazetesin bir yazısında sayıca bu kadar fazla meyhanenin varlığından yakınmaktadır (Akşam, 20.09.1938: 1). Cumhuriyet ilk dönemlerine kadar da bu dönemin meyhaneleri eski Osmanlı meyhane kültürünü yansıtmaktaydı. Her meyhanenin gedikli müdavimleri olurdu. Kadeh tokuşturulan meyhane arkadaşlığı; kader arkadaşlığı, silah arkadaşlığı, mektep arkadaşlığı gibi bir şey gibiydi ve samimiyet vardı orada, tabi değişen ve büyüyen İstanbul kültüründe bu samimi değerler yok olmaya başlamış ve çok da samimi olmayan gazino gibi mekânlar türemeye başlamıştır (Son Posta, 03.10.1937: 7). II. Dünya Savaşı süreci sonrası ise Galata meyhanelerinde ciddi bir düşüş görülmeye başlandı ve 1960'larda ise ortadan kaybolmaya başladılar (Freely, 2014: 53).

Tabi cumhuriyet dönemine has köklü meyhaneler de var şairlere yazarlara, aşıklara ilham kaynağı olmuş, nice ve şiirlere konu olmuş ve yaşanmış tarihsel olaylar vardır. Bunlar arasında yakın bir tarihe kadar ayakta kalanlar da vardır elbette. Bunlardan birkaçını sıralayacak olursak:

2.6.1.1. Cumhuriyet Meyhanesi (1880)- (1923)

En ünlü konuğu Atatürk'ün olduğu ve hala bile Atatürk'ün oturduğu masanın üstündeki saat dokuzu beş geçede durmuş halde bulunan, halâ 10 Kasım tarihinde o masaya rakı ve leblebi bırakılan, ünü sınırlarını aşmış bu meyhane; Sait Faik, Afif Yesari (Zat, 2017: 20), Orhan Veli, Cihat Burak, Atilla İlhan gibi nice sanat adamlarının uğrak mekânları arasındaydı. Ve yaşantılarında iz bırakan anıtsal bir mekân olma özelliğine sahipti (Yaşin, 2012: 229). Özellikle edebiyat dünyasından da birçok ünlünün daimî müşterisi olduğu Cumhuriyet Meyhanesi'nin, lokanta, kahvehane, pastane tarzı bir buluşma ve görüşme yeri olması sebebi ile hep tercihler arasında olmuştur (Yılmaz, 2019: 1).1923 Yılında İstiklal Caddesinde kurulan ve kurucusun adı bilinmeyen Cumhuriyet Meyhanesi 1940'lı yıllarda Koço Efanduli adında bir Rum devralmıştı. Günde 100 çeşit mezenin hazırlandığı ve II. Dünya Savaşı'nda Marmara şarabını en ucuz veren mekân olması münasebetiyle en çok şarap tüketilen mekân olma sıfatını taşıyan bir meyhane olma özelliği taşımaktaydı (Akıncı, 2019: 102). Beyoğlu Salı Pazarındaki bir asrı deviren (Hürriyet, 12.11.2001), yaklaşık

1000 kişi ağırlama kapasitesi ile fasıl eşliğinde "fava, çiroz, haydari, Arnavut ciğeri, mevsime göre değişen lezzetli balık türleri servis eden bu mekân aslında kuruluşu Cumhuriyet'ten çok daha eskilere dayanır ama asıl ismini, kimliğini Cumhuriyet döneminde almıştır (Yaşin, 2012: 229). Beyoğlu'nda ara vermeden hizmet veren en eski meyhanesi Cumhuriyet Meyhanesi, esasen ilk olarak 1890'da işletmeciliği Yunan ve Rum ortakların elinde olmak kaidesiyle taverna olarak açılmıştır, 1940'lar ve 1950'ler boyunca civardaki meyhanelere göre daha saygın kabul edilmiş. 1980'lerde restorasyona girmiş saygınlığını artırmış ve asıl günümüzdeki mevcut misafir ağırlama kapasitesini 1990 tarihlerinde bina genişletilerek arttırılmıştır (Freely, 2014: 227).

2.6.1.2. Kör Agop Meyhanesi (1938)

Üç kuşaktır bir Ermeni aile tarafından işletilen bu meyhane için, 1999 yılında yayınlanan bir gazete şöyle söz eder; Agop Efendiden "Kumkapı denince akla ilk gelen isim Kör Agop'tur. Kör Agop ilk meyhanesini 1938'de, 23 yaşındayken açmıştı. Tam 16 yer değiştirmiş Kumkapı'da, sonunda gönlündeki meyhaneyi bulduğunda ise ecel yakasına yapışmıştı. Oğlu Hayko görevi devralıp altı yıl işletmiş meyhaneyi. Onun ölümünden sonra ise karısı Silva ve oğlu Daniel kolları sıvamışlar (Hürriyet, 16.02. 1999). Mekânın ilk ismini duyanlar için akla gelen ilk şey Agop gerçekten de kör mü sorusuydu? Ölmeden önce, ilginç olan vasiyetinde, mezarına içki serpilmesini rica eden Kör Agop Meyhanesine adını veren Agop İncilyan'ın "kendisi", "eşi", hatta, "köpeği" de kördü. (Milliyet, 13.07.2003). Bir de Agop İncilayan'ın esprili bir anısı vardır meyhanecilikle alakalı; balıkçılık yaparken denizden çıktığı an soluğu meyhanelerde alır sarhoş olurmuş ve "babası da olmazsa sen bir meyhane aç dermiş" ve dediği de tutmuştur. Yukarda ismini zikrettiğimiz meyhaneyi kurmuştur. Hem Ermeni hem Türk kokusu barındıran mutfağı bulunan Agop'ta oturduğunuzda masaya hemen Ermeni Plaki gelir ayrıca "soğan garnili, torik lakerdası, hamsi, ara ara çaça balığından yapılan ekşili ve yağlı balık mezesi, ceviz taratorlu midye tavası, istakoz, karides, ahtapot salatası, kalamar tava, bunun yanında mevsiminde kalkan tava lüfer ızgara, kılıç şiş, kırlangıç buğulama nefis uskumru dolması ile Tekirdağ'dan gelen Rakılar" servis edilirdi (Hürriyet, 16.02. 1999). Buna ilave olarak "Mürefte" rakısını kuruluş tarihi l944 olan Galata Necatibey Caddesi'ndeki merkezlerinde imal edenler A. Rıza Falay ile yine l940'ların favorisi Agop efendidir (Hiçyılmaz, 2016: 206). Tabi

ilk açıldığı yıllardan 1970'lere kadar henüz Kumkapı civarının mahşer yeri ve meyhanelerin yığınca olmadığı zamanlarda yine Kör Agop meyhanesi açıktı hep, bir de rakibi olan Yorgo meyhanesi yıllarca hizmet etmiş ve hafızalarda yer edinmişti mekân olarak (Boysan, 2003: 31). Onlarca müzik argümanları ile sanatçılar şarkılar eşliğinde yemek yeme imkânı sağlardı bu meyhanede (Hürriyet Pazar, 06.02.2000: 20). Torik ve palamuttan yapılan meşhur mezesi olan lakerdanın çok sevildiği bu mekânın (Sunata, Hazar, & Avcı, 2014: 70), aydın yazar müşterileri yönünden zengin bir çehreye sahip olduğu yazarların anılar biriktirdiği bazı köşe yazılarıyla sabittir. Bu anılardan biri şu şekildedir; Ankara'da bir kandil günü ünlü yazarların toplandığı bir kokteylde Ankaralı şair Edip Cansever bir şekilde birkaç yazar arkadaşını alıp İstanbul'da ilk soluğu Kumkapı'daki Yorgo meyhanesinde alır. Kapalı olan kapının üzerinde eğreti bir yazıyla kapalı olduğu belirtilen uyarı yazısı canını çok sıkmış ve oradan Kör Agop'un açık olduğunu görünce şu sözleri sarf etmiş "ne güzel ki kör Agop henüz Müslüman olmamıştır" ve rakı balığın tadını çıkarmıştır arkadaşlarıyla (Akis, 01.01.1962: 32).

2.6.1.3. İmroz Lokantası-Meyhanesi (1941)" Son Rum Meyhanesi"

Bir dergide röportaj veren İmroz Meyhanesinin emektarı Yorgo Okumuş; "*Eski İstanbul'u beğenmiyorum. Çünkü millet ne yemesini biliyordu ne de içmesini, sadece zenginler gelirdi, aileleriyle gelen yoktu. Aznavur'da yılda 1-2 kadın gelirdi. Eee şimdi millet açıldı, yalnız gelen bayan müşterilerimiz var. O kadar güzel oluyor ki, erkekler oturup kalkmasını öğreniyor.*" (Cumhuriyet Dergi Gazetesi, 05.03. 2000- Sayı 728: 3). Yorgo Okumuş 'un bu sözlerini haklı çıkaracak bazı doğrular mevcuttu. Eskilerden Osmanlı'da Cumhuriyete kadar İstanbullular genel olarak kadınsız içkili mekân tercih ederken istisna olarak 1800'lerin sonlarına doğru İstanbul'un ilk barlarından sayılabilecek içkili bazı kafeler açılmaya başlanmış ve örnek verecek olursak Café Cristal'de tüm garsonlar kadındı. Orkestra Alman kızlarından oluşur. Şarkıcılar Fransız'dır ve orkestradaki sarışınlar, iki hızlı parça arasında müşterilerle iyiden iyiye haşır neşir olurlardı. Tabi bu durum Cumhuriyet'in ilk yılları ile birlikte değişmeye başlar. İstanbul'da Batılı anlamda bir burjuva barlar dünyası oluşur. 1950'lerle birlikte bu tür yerler artmaya başlar ve kadınlar da bu mekânlarda yerini alır tabi çalışan olarak değil müşteri olarak (Hürriyet Pazar, 06.02.2000, 20).

Çoğunluğunu gençlerin oluşturduğu; kokoreç, midye tava almak için çırpınan müşterilerinin olduğu Nevizade Sokağı'nın ötesinde bulunan İmroz Meyhanesi'ne girdiğinizde yıllara meydan okuyan uzun süredir meyhanecilik yapan Yorgo Okumuşun "hoş geldiniz" sesi ile karşılaşacaksınız. Zeytinyağlılar, roka salatası, çiroz salatası, farklı salata türleri, soğuk mezeler, beyaz peynir, pilaki, kalamar, istavrit, hamsi lakerdası, daha nice tatlar muhabbetle pekiştirilirdi. Tabi bir de olmazsa olmazı arada tokuşturulan kadehler vardı hep (Cumhuriyet Dergi Gazetesi, 05.03. 2000- Sayı 728: 3). Sripo Havuços ve Tanaş Yalyas tarafından açılan bu mekân ilk kuruluş yeri 1941 yılında Krepen pasajındaydı ve Yorgo da burada komi olarak göreve başlamıştı. Sonunu tahmin etmemek çok zor olmazsa gerek 1980'de Mustafa Yıldırım ile beraber buranın hisselerini almışlar tabi bu bina 1971'de yıktırılınca onun yerine bugünkü Aslıhan çarşısında faaliyet göstermeye başlandı. 2015'te vefat eden Yorgo'nun çocukları o tarihten sonra da burayı işletmekteydi (Simyonidis, 2018: 56-57).

2.6.1.4. Refik Meyhanesi (1954)

Köklü bir geçmişe sahip olan Refik meyhanesinin kurucusu Refik Arslan, gençliğinde henüz 15'indeyken Karadeniz'in incisi Çamlıhemşin'den İstanbul'a gelmiştir. İlk iş olarak ünlü Fischer Restoran'da bulaşıkçılık yapmakla başlamış işe Hristaki'nin meyhanesinde garsonluk sonraları kıdem atlayarak şeflik mertebesine ulaşmıştı. Sonraları Refik aslan, Rudolph Fischer ile birlikte ortak olarak Nil Restoran'ı kurmuşlardır. Sonunda da 1954 yılında uzun senelerce boyunca birçok ünlü Türk yazarı, şairi ve ressamının uğrak noktası olacak olan bu mekânı kurmuşlardır (Freely & Freely, 2014: 153). Kurucusun 16 Temmuz 2011'de 88 yaşındayken ölen Refik'in en nam salan yiyeceği ise gül işkembesidir, akabinde yaprak ciğer tabi ki bunun yanında menüsünde zeytinyağlılar, enginar, kırmız et ürünleri karışık ızgarası, fava, kalamar, karides, gibi farklı tariflerde balık türleri ve börekler servis edilirdi. Ayrıca Atatürk ve İnönü'ye hayranlığından ötürü mekânın bir bölümünü resimleri de koyarak Cumhuriyet köşesi olarak planlamıştı." Dostlar" köşesinde ise edebiyat dünyasındaki dostlarının resim ve hediyelerini koymuştur (Yaşin, 2012: 245). Refik Usta 2011'de vefat ettikten sonra evlatlıkları işletmeye başladı, birkaç yıl sonra da meyhane kapandı. 70 yıllık bir maziye sahip olan bu meyhane de Markiz, Rejans, Hacı Salih ve Hacı baba lokantaları gibi artık sadece kitap, eski gazete ve dergilerden tanıyabileceğimiz efsanelerinin safında yerini almıştır. (T24. com.tr).

2.6.2. Cumhuriyet Dönemi Bira ve Birahaneler

Çıkış noktasında üretiminin ticaret dışı bir üretim olan bira, evlerde kullanım için üretilip tüketilmiş ve orta ölçekte de satışa sunulmuştur (Özilgen, 2014: 166-167), Tahılın belli aşamalarla dövme, öğütme, havalandırma, fermente gibi daha sayamadığımız birçok işlemden geçmesi sonucu imal edilen, o günün düşünce yapısına göre ekmek gibi de besleyici yönü de bulunduğu iddia edilen biraların (Ulus, 24.11.1937: 1), çıkış yeri Bavyera olarak bilinmektedir. Yüksek orandaki arz taleple beraber mekânla özleşecek bira servisi hizmeti veren mekânlar bira talebine karşılık ortaya çıkmış ve bunun ilki olarak 1800'lerde Bavyera bölgesinde "bira bahçesi" tarzında ortaya çıktığı belirtilmektedir (Özilgen, 2014: 166-167). Bavyera'da her yıl düzenlenen bira içme festivalini konu alan bir gazetenin manşetinde dünyada en çok içki tüketen hatta suyun ne olduğunu bilmeyen Bavyeralılar olduğunu dile getirir (Aksam, 12.11.1931: 8). 1933 Tarihli bir köşe yazısında; nakledilen bilgide alkollü içecekler arasında zararı en az olduğu düşünülen bira denilince, akla ilk gelen şeyin "*arpa*" olduğu ve bira için de dünyanın en güzel biralık arpası Anadolu arpası olduğu bilgisi verilirmiştir. Yapılan araştırmalarda da biranın ecdadımızın eski Türklerce bu topraklarda binlerce yıl önce de bira yaptıkları ve tükettikleri iddia edilir (Cumhuriyet, 11.08.1933: 5).

Dönemin Osmanlı İstanbul'da bira kültürünün nasıl geldiği ve birahanelerin açılması ile alakalı sorulara karşılık Osmanlı'nın Batılaşma eğilimi ile başlandığı bilinir. Bira kültürünün oluşumu ayrıca 1853-1856 Kırım Savaşı dönemlerinde de İstanbul'a çoğunun ailesiyle gelen Fransız, İngiliz ve İtalyan askerlerin tüketim alışkanlıkları ve talepleriyle de yakın ilişkilidir (Dirlik & Türken, 2020: 44-46). Levantenlerin Beyoğlu'nu tercih etmeleri yaşam tarzlarını sirayet ettirmeleri talebe göre de ilk birahanelerin Gayrimüslimler yoğun olarak yaşadığı Beyoğlu'nda açılmasında tesirli olmuştur. Tepebaşı ve Taksim'deki bira bahçeleri, müzik ve eğlence anlayış tarzlarıyla gazino görevi üstlenmişti (Milliyet.com, 13.11.2005). Dönemin Osmanlı İstanbul'unda Vasil adında Yunan bir bayanın küçük tesisi dışında bira imalatının olmadığından dolayı ithal olarak Münih, Viyana ve İngiltere'den (Ale Birası) Belgrat'tan fıçı olarak getirilen biraya olan ilginin yabancılarla sınırlı olmadığı da bir gerçektir (Sağlam, 2017: 29). İstanbul'da ilk çıkış noktası müzik dinletisi olan, ailelerin mezelerini kendisiyle birlikte getirip açık havada bol bol taze fıçı bira

içilebildiği bira bahçesi olarak faaliyete giren (Akşam, 14.06.1935: 11), Bomonti bira bahçesi olmuştur. Hatta ülkemizin organize ettiği organizasyonlara katılmış ve hep altın madalya kazanmış olan Bomonti bira tesisi (Vakit, 12.08.1932: 7), Bomonti adında İsviçreli biri tarafından 1893'te kendi ismiyle tesis edilmiştir. 1905'te ise bir İsviçre şirketine tabii olan ilk modern teknikte bira üretim yapan Bomonti Bira Fabrikası, İstanbul'un ve ülkenin bira ihtiyacını karşılamada ve bira kültürünün oturması açısından çok önemli bir yere sahiptir. Buhran dönemi hariç yıllık üretimi 12.000.000 litre olan Bomonti; yabancıların ve Avrupa'ya gidip dönen Türklerin yorumuna göre en iyi bira sıralamasında birinci olduğudur (Vakit, 08.04.1933: 7). 1939 Yılı Tan gazetesinin haberine göre biranın yüzde elli ucuzladığı ve arz talep sonrası da üretim kat ve kat artacağından devletin bu tesisi inhisarlar idaresince mutlaka satın alacağı ön görülmekteydi (Tan, 12.08.1939: 6). Evvelki sene ortalarında ise İnhisarlar Umum Müdürlüğünce devlet eliyle Bomonti yetkililerince 925.000 hatta en son 750.000 lira istenmesine rağmen Türkiye Cumhuriyeti İzmir'deki fabrika da dahil olmak üzere 500.00 fiyat verdiği (BCA, 30.10.0.0/182.254.17, 6), sıkı pazarlıklar sonucunda 400.000 liraya alındığı bilinmektedir (BCA, 30.10.0.0/182.254.17, 1). Çalıştırılmak üzere devlet memurları ataması da yapılıp çalışan kadrosu tamamlanmaya başlanmıştır (BCA, 30.18.1.2/91.50.20). O dönemde bu tesis alınmıştır alınmasına fakat sadece almakla kalınmıştır. Bira üretimi Avrupa'da bir savaş vuku bulması sebebi ile üretim biraz durmuş, sekteye uğramış ve bira fiyatları da oldukça en az beş misli yükselmiş ayrıca artık ismi Bomonti olarak değil "Ankara birası" adı altında satışa sunulmaya başlamıştı (Vakit, 28.04.1940: 2).

1933 Tarihli Cumhuriyet gazetesi köşe yazısında; Bira Avrupa'ya göre Cumhuriyet'in başlarında Türkiye'de çok daha az tüketmekteydi. Örnek verecek olursak 1935 yılındaki yabancı kaynaklı bir haber İngiltere'de kişi başına 65 litre, Almanya 55, Fransa'da ise 45 litre olarak bira tüketilmekte iken Türkiye'de ise bu rakam yalnızca 0.15 ila 20 litre arasındaydı. (Cumhuriyet, 11.08.1933: 5). Yine 1937 tarihli bir gazete istatistiğinde 18.000.000 nüfuslu Türkiye'sinde özellikle Ankara birasının Bavyera ve Münih birası nazarında çok kaliteli ve lezzetli hatta Avrupa standartlarının üstünde olmasına rağmen tüketim çok azdır (Ulus, 24.11.1937: 8). Bu olumlu durum günümüz için de geçerlidir. Günümüzde bile genel içki tüketimi istatistiğine bakıldığında 191 ülke arasında içki tüketiminde 136. sıradayız bu rakam

da çok düşük alkol tüketen ülkeler sınıfında bulunmamızı sağlamıştır (TGİSDF, 2021: 9). Yorumlamak gerekirse içkinin haram olması (Maide Süresi, 90-93. Ayet), örfi ve şerri yasalarla adaleti sağlayan Osmanlı'nın mirasçısı olan genç Türkiye'nin hem muhafazakâr bir İslam ülkesi olması hem de bu tür yenliklerin İstanbul ve birkaç büyük şehir dışında Anadolu'ya çok sonralardan gelmesi o dönem için önemli bir ayrıntıydı. Hatta yakın bir zamana kadar birçok Anadolu şehrinde açıktan içilmesinin günah ve ayıp olmasının bilinmesi ve mahalle baskısı, toplumsal ayıplama münasebetiyle tüketimin yüksek oranda olmasını engelleyen unsurları arasındaydı.

İstanbul'un bira tarihinde önemli bir yer tutan birahaneler arasında ise Osmanlı dönemi 1840 senelerinde **Salvatore**, 1870'de ise **Proksch birahanesi**, daha sonra da **Londra birahanesi** adı altında birahaneler açılmaya başlamıştır. (Ögel, 2006: 8). Bomonti Bira Bahçesi de caz ve farklı müzikler eşliğinde özellikle ailelerin bira eşliğinde eğlenebileceği hatta kendi yemeklerini evden getirip orada tüketebileceği bir bahçe konsepti olarak tasarlanmıştı ve bu Cumhuriyet yıllarında da devam etmişti (Akşam, 14.06.1935, 11; Ulus, 02.09.1948: 6). Gerek konsept ve gerek sunumlarıyla da Cumhuriyet dönemine damga vuranlar arasında farklı konsept ve sunumlarıyla birkaç birahane vardır. Bunlardan birini sıralayacak olursa Atlantik birahanesi öncü konumundaydı.

2.6.2.1. Atlantik Birahanesi (1950)

1950'lerin başlarında İstanbul'da birçok birahane var, ama sandviççi, kafe-bar tarzında olan Atlantik'i diğerlerinden ayıran farklı özelliklere sahiptir. Tevfik Yener deyimiyle Türkiye'nin ilk "fast food tıkınma yeri" olarak adlandırılan, bol çeşitlerden oluşan sandviçler "sosisli ve lakerdalı taratorlu sandviçler" gibi zengin menüye sahip Atlantik (manifold-press, 01.08.2024), Filmlerde görebileceğimiz batı stili fastfood akımını ilk Beyoğlu'na getiren markadır. Niko Kleovulos eski Ankara Pastanesi'ni devralmasıyla pastanenin çizgisinden ayrılarak farklı bir konseptle fastfood kültürünü yakalamıştır. Amerikan usulü hardal dökülerek uzun bar sandalyelerinde oturularak sandviç yenilen bu mekânın bu çok da alışılmadık durumu dışında mekân konsepti de Amerikan filmlerindeki otoyol kenarında bulunan birahanelere benzer bir yapıya sahiptir (Akıncı, 2019: 101). İki sahibin de Rum olduğu bu mekân 1964'te adını vergi kaçırma haberi ile duyurmuş, aralarında müdürünün de adı geçen davada dört yılda iki

milyon vergi kaçırma sebebi ile sahipleri ile birlikte adliyeye sevk edildikleri haberi gündeme oturmuştur (Hürriyet, 31.05.1964: 1). Bu mekânın belirleyici özelliklerinden biri ise Türkiye'nin demokrat parti döneminde bazı doktrinler ve iş birliği vasıtasıyla Amerika ile yakınlaşması sonucunda (BCA. 30.1.0.0/ 80.507.5), Fransız kültürlü bir yaşantıyı geride bırakıp Amerika kültürü ve modasının ülkeye yayılmış olmasıdır (Ünsal: 2011: 413).

2.6.3. Gazinolar

Cumhuriyetin kuruluşundan çeyrek asır sonra açılan 1950'lerin gazinoları; yemeklerin yenildiği, müzik dinletisinin olduğu, ara ara oyun ve gösterilerin de sergilendiği, eğlence kültürü anlayışına dayalı bir mekân olup (TV'de 7 Gün Dergisi, 09.01.1978, 24), "casino" kelimesinden türemiştir. Ayrıca çalgılı çengili meyhanelere benzemesinden dolayı, meyhanelerin alafrangası olarak nitelendirilen bir eğlence mekânı türüdür (Yore, 2012: 893). Gazinoların çıkış noktasının, Kıraathane, kahvehane konserleri ile başlayıp Batılaşma, Batı müziği ve tiyatronun da yaygın hal almasıyla yeni bir gösteri sentezini ortaya çıkarmasıyla oluşmuş olan gazinoculuk sektörü XIX. yüzyılda Osmanlı kültür yaşamında yer bulmaya başlamıştı (Sarı, 2019: 1). Cumhuriyet döneminin ilk yıllarında ise devlet eliyle teşvik edilen gazino müesseseleri ileriki yıllarda vücut bularak gazinoların temelini bir oranda oluşturmuştu tahmininde bulunabiliriz. 27 Temmuz 1924'teki bir kararnameyle İstanbul halkının kullanımı için tahsis edilen Yıldız ve Çırağan Sarayları oyun, dans, eğlence gibi faaliyetler için mülkiyetin devlette kalma koşulu ile kullanım haklarının devredilmesi kararlaştırılmıştı. *"İstanbul şehri için bir memba'-ı vâridât teşkîl itmek ve hayât-ı iktisâdiye-i memleketi inkişâf itdirmeğe vesîle olan ecnebi seyyâhların rağbetlerini celb idecek sûretde her dürlü ihtiyâcât-ı medeniyeyi ve oyun ve dans salonlarını muhtevi gâzino mü'esseselerini vücuda getirmek.*" Alınan kararla bu gibi faaliyetlerin önü açılmıştır (BCA, 30.18.1.1/14.42.8, 4-5) Cumhuriyet'in ilk yıllarında açılan gazinolar, "matine" tarzı olan ve ailelerin saz eşliğinde alkolsüz eğlenebildiği ortamlardı genel olarak (Akşam, 13.11.1943: 8). Cumhuriyet'in ilk yıllarında, ciddi anlamda ilk gazinolardan biri de ***Taksim Belediye Gazinosuydu***. 1930'lardan itibaren İstanbul'un bütün önem arz eden "fakülte çayları, sosyete düğünleri ve basın baloları*"* gibi organizasyonlara ev sahipliği yapan ve 1950'lere kadar koca şehrin tek ciddi toplantı salonu olan Taksim Belediye Gazinosu, Cumhuriyetin ilk yılları gazinoculuk

örneği için güzel örneklerden biriydi (Boysan, 2003: 192-193). İsmet İnönü ve Başvekilleri bazı toplantıları için siyaset ve sanata dünyasından ünlü isimleri ağırlamakla bilinen bu müesseseyi tercih etmişlerdi (Son posta, 05.08.1940: 1). Ayrıca günümüzde hala bile heyecanla izlediğimiz Yeşilçam yıldızlarının büyük çoğunluğunun düğün, doğum günü, sünnet, nişan, şenlik ve eğlenceleri burada yapılırdı ve bu simaları bir arada görmek hayranları için mümkündü (Ses dergisi, 16.08.1969: 21).

Osmanlı devletinin son evresine farklı formlarla başlayıp, Cumhuriyet dönemi ile artmaya başlayan gazinolar, 1950 ve 1960'larda özü ve kimliği değişime uğramıştı. Bu değişimin altında yatan birkaç sebep yatmaktaydı. Bu sebeplerden en önemlisi; sanayileşme ve ekonomik refah seviyesin ilerlemesiyle birlikte ortaya çıkan yeni zenginlerin eğlence kültürü ihtiyacına arayış ile radyo veyahut taş plaklarda uzaktan seslerini dinleyebildiğimiz sanatçıların canlı ortamda izleme dürtüsü yatmaktaydı. Bunun sonucunda da bu tür eğlence mekânları daha elit ve aile ortamına dönüşmüş ve günümüzde bile hayranlıkla dinlediğimiz sanatçılar buralarda sahne almaya başlamıştı (Sarı, 2019: 2). 1950'lerde henüz açılmaya başlayan gazinoları ve gazinoculuktaki belirgin özellikleri gazeteci Ergün Arpaçay şu şekilde özetlemiştir; *"Sazlar, mikrofonsuz çalardı. Sadece solo yapanların önüne büyük bir mikrofon konurdu. Ses teknisyeni yoktu. Sahne komisi ayarlardı ses düzenini. Sazların yevmiyeleri o zaman da düşüktü, bugün de. Ama fark şimdiki kadar büyük değildi"* (Milliyet gazetesi Dizi eki, 16.01.1993: 9).

1960'larda gazino sektörü büyük bir ivme kazanmıştı birçok ünlü mekânlar açılmaya başlamıştı (Altunelli, 2025:17-18). Yeni bir anlayışla başlayan gazinoculukta Emel Sayın, Zeki Müren, Behiye Aksoy, Bülent Ersoy, Gönül Yazar, Muazzez Abacı'nın da bulunduğu birçok değerli sanatçıların assolist olarak sahne aldığı ve müzik şöleni yaşatıldığı gazinoların en ünlüleri arasında (Hürriyet, 27.10.2005: 1), Türkiye'nin eğlence sektörünün kralı olarak adlandırılan Fahrettin Aslanın sahibi olduğu ünlü Maksim gazinosu bulunmaktaydı (TV'de 7 Gün Dergisi, 09.01.1978, 24; Akis, 21.10.1967: 11). Bunun yanında Mahmut Anlar'ın sahibi olduğu binlerce müşteri ağırlama kapasiteli "Küçük çiftlik" gazinosu (Ses Dergisi,14.08.1965, 4), ve Zeki Müren'in 1956'larda sahne aldığı "Tepebaşı gazinosu" en bilinenler arasındadır (Milliyet gazetesi Dizi eki, 16.01.1993: 9). Yine genel olarak toplantı ve düğünlere ve

sahipliği yapan (Zat, 1994, C.3: 279), Erol Büyükburç, Yıldız Ayhan ve Safiye Filiz gibi nice değerli sanatçıların sahne aldığı "Casablanka'nın" da olduğu (Hürriyet-Afiş, 16.10.1965), bu elit mekânlar assolist kavramının olduğu ve burada kimin önce sahne alacağı assoliste bağlı olduğu yerlerdi. İlerleyen süreçte sanat müziği icra eden müzisyenlerin dışında Barış Manço, Cem Karaca, Seyyal Taner, Sezen Aksu, Beyaz Kelebekler de bu mekânlarda izleyicilerin karşısına çıkmaya başlamıştı. 1975 yılının haziran ayında o güne kadar hayranlarının seslerini radyodan, televizyondan, plaklardan ve konserlerden dinlenildiği Nilüfer, İlhan İrem, Ali Rıza Binboğa ve Semiha Yankı, gazino sahnesinde ilk defa Cadde Bostandaki Maksim gazinosunda yer almışlardı. Öyle kolay bir şey de değildi o dönemde sahne almak ve her sanatçıya da nasip olmuyordu böyle mekânda sahne almak, başarılı olma durumunda sanatçılar da binlerce lira kazanacak ve şöhretine şöhret katmış olacaklardı (TV'de 7 Gün Dergisi, 30.06.1975: 27-28). Yine 1990'lı yıllarda yıldızı parlamaya başlayan ve bir iki yıl sonra büyük şöhret sahibi olacak olan Muazzez Ersoy da bir gün Maksim gazinosunda Bülent Ersoy'u dinlemeye giderken Bülent Ersoy'a eşlik etmişti ve Fahrettin Aslan hemen 5 yıllık mukaveleyi orada imzalamıştı. Hatta birkaç yıl sonra yeni kaset çalışmalarına bile başlamıştı Ersoy (TV'de 7 Gün Dergisi,12.02.1975: 70). 1980'li yıllara gidildiğinde ise arabesk furyası ve fantezi müziği akımı ile birlikte Kibariye, İbrahim Tatlıses, (TV'de 7 Gün Dergisi,24.08.1981: 9), Ferdi Tayfur, Müslüm Gürses, Gülden Karaböcek ve bu tarzın önemli sanatçıları artık Türkiye'de bir çok şehirde gazinolarda boy göstermeye başlamış hatta günümüz "standup" olarak adlandırdığımız komedi türleri de gazinolarda assolistlerden önce sahne aldığı (Milliyet.com), Müjdat Gezen (TV'de 7 Gün Dergisi,10.08.1981: 9). Zeki Alasya & Metin Akpınar, gibi sanat dünyasının tanınmışları burada performanslarını sergilediği bilinmektedir (TV'de 7 Gün Dergisi,26.02.1979: 4).

Tabi ilerleyen yıllarda orta tabaka ailelerin gazinolara olan rağbetin azalması ve televizyonun hemen hemen eve girmesiyle müşteri profilinin değişmesi sonucunda da gazinoların sonunu hazırlamış olacaktı çünkü 1975'lerden sonra gazinolara olan rağbet azalmıştır 1990'lı yıllarda ise en ünlü olarak tanıdığımız gazinolar son sahnelerini yaşamışlardı (Hürriyet-Pazar, 31.05.1990: 11). İyi sanatçıların da gazinolardan ziyade TV programlarını seçmesi gazinolardaki kaliteyi düşürmüş ve ilerleyen yıllarda birçoğu bir bir kapanıp anılarda yer bulmaya başlamışlardır

2.6.3.1. Tepebaşı Gazinosu XIX. Yy.

İstanbul'daki İlk örneği Tanzimat döneminde Bulgar kökenli bir Yahudi olan Natanson tarafından Tanzimat döneminde faaliyete geçirilen Tepebaşı Gazinosu olduğu görülür (Yore, 2012: 893). Avrupai tarzda artistik akrobasi (Milliyet, 18.06.1955: 2), ve dans gösterilerinin hatta bahçesinde dans kurslarının bile gerçekleştiği bir gazinoydu (Akşam, 15.06.1935: 8). Ayrıca gerçekleşen balo ve benzeri faaliyetlerle Avrupai yaşam tarzını İstanbullulara yansıtan önemli bir kültür ve eğlence merkeziydi (Kahraman & Yüce, 2020: 168). Bu gazino da Splendid Cafe Restorant, Tokatlıyan, Union Franzes gazinosu, Pale de Cristal gazinosu, Concordia gazinosu, Lebon pastanesi gibi birbirinden farklı lezzetler sunan ve İstanbul'a yeni mekân anlayışı kazandıran etkideydi. Ayrıca şarap ve rakı dışında batı eksenli içki türleri olan şampanya, likör, kokteyl, tarzı içkiler içilmeye bu ve bu benzeri mekânlar aracılığı ile yaygın hale gelmiştir (Özdemir, N. 2007: 18-20).

2.6.3.2. Akardi Gazinosu XIX. Yy.

Rusların eseri olan (Milliyet Gazetesi-Dizi Yazılar eki, 16.04.1990: 15), Ve yine XIX. yüzyılda geçmişteki meyhanelerinin alafrangası olarak nitelendirilen gazino örneklerinden ilki olarak sayabileceğimiz Galata'nın hovardalık alemlerinin pek de ünlü olduğu Akardi gazinosu alafrangalığın ilk örnekleri ve tombala kumarının oynatıldığı yerlerden biri olarak sayabiliriz.1917 Bolşevik ihtilali sonrası Rusya'dan binlerce göçmen ülkemize gelmişlerdi (BOA, HR. İM, 58/12, 7 (M-28-05-1927). İstanbul'a yerleşen Ruslar kumar kültürünü hemen hemen Galata ve Beyoğlu'ndaki bütün bar ve gazinolara benimsetmişlerdi ve bu işi de icra etmekteydiler (Alus, 2023: 366). Çok bilindik olmayan bir içkiyi de (votka) bu şekilde hayatımıza sokmuşlardı. Milliyet gazetesin bir köşesinde Jak Deleon konuyla alakalı düşüncelerini şu şekilde ifade etmiştir*: "Bilir misiniz ki votkayı İstanbul'a ilk kez Beyaz Rus göçmenler getirmiştir ve pek meşhur olan (hatta "ala mode") onların eseriydi. Sarı votkaya meşrup ilk kez Akardi 'de yapılmıştır*" der. "Sarı votka" bir votkanın içine limon ve portakal kabukları atılır, biraz biber birkaç karanfil eklenir, tümü iyice karıştırıldıktan

sonra küplerde (karanlık bir ortamda) günlerce bekletilerek hazırlanan bir Rus votka türüdür (Milliyet Gazetesi-Dizi Yazılar eki, 15.04.1990: 13).

2.6.3.3. Eftalipos Gazinosu (1918-1922)

İstanbul'un İşgal döneminde Cumhuriyet Dönemi'ne yakın bir tarihte kısa vadeli ama dönemin en ünlü firstclass mekânı olarak nitelendirilen bu gazinoda dönemin sosyetesi hep oradaydı. Şampanyasından orijinal siyah havyarına kadar mönüsünde hemen hemen tür meze ve içki Eftalipos'ta bulunurdu. Şık giyimli hanımlar ve filinta gibi beyler akşamları Eftalipos'ta arz-ı endam ederlerdi, masalarında Cordon Rouge şampanyası ve kaliteli Fransız konyağı da olmazsa olmazıydı.

Gazino, Fransız ve İngiliz askerlerinin uğrak yeriydi ve sahibi onların bütün rezilliklerine göz yumar ama Türkleri içeri almazdı, hatta bazen servis bile yapmazdı (Zat, 1994, C.3: 379). Nihayetinde de işgal güçleri buradan gidince işlerin kötü gidişatı müşteri yetersizliği ile kapatmak zorunda kaldı (Milliyet Gazetesi-Dizi Yazılar eki, 14.04.1990: 13).

2.6.3.4. Bahriye Gazinosu (1930)

Galata'nın namı yayılmış en ünlü gazinolarından biri de kesinlikle Bahriye Meyhanesidir. Keyifli vakit geçirebileceğin, bol müzik ve neşenin bol olduğu diğer gazinolarla kıyaslanmayacak kadar "efendi" bir gazinoydu burası. 1930 yılında Kemankeş Sokak'ta emekli deniz subayı Hamdi Bey tarafından açılmıştı. 1958 yılında Demokrat Parti'nin imar planlaması sırasında Karaköy meydanı inşa edilirken çevre binaların yıktırılmasıyla bu işin tadı tuzu bitti diyen Hamdi Bey kilidi vurmuştur kapıya (Milliyet Gazetesi-Dizi Yazılar eki, 12.04.1990: 13).

2.6.3.5.Büyük Maksim Gazinosu (1921-1928) Dönemi

Bolşevik Devrimi'nin ardından İstanbul'a sığınan ve aslen siyahi kökenli bir Afro-Amerikalı olarak Rus vatandaşlığına sahip olan başarılı Rus iş adamlarından biri olan ve Fyodor Fyodorovich Tomas İstanbul'a geldikten üç ay sonra Şişli'de işgal kuvvetlerine hizmet veren açık hava sahnesi ve dansçıların olduğu "Stella Kulübü" adında bir eğlence mekânı açmayı başarmıştı (Milliyet Gazetesi-Dizi Yazılar eki,

16.04.1990: 15). 1921-1927 yılları arasında hizmet veren mekân, Fransa, Rusya ve ABD'den getirilen müzisyenlerce gerek İstanbul'un halkını gerek işgal güçlerini caz ile tanıştırmıştır (Altuncu, 2022: 62-63). Çoğunlukla Ermeni, Rum ve yabancı müzisyenlerden oluşan özellikle 1920 ve 1930'lu yıllarında Avrupa'da cazın henüz hazzına varıldığı zamanların olduğu bir dönemde Avrupa ayağı olan müzisyenler bu müzik türünü, İstanbul'a döndüklerinde turneler kapsamında icra etmeye başlamışlardı. Thomas; Çarliston, kanto, fokstrot, tango ve caz gibi dans müziklerini ve piyano, saksafon, keman ve akordeon gibi çalgıların kullanılabildiği bir orkestraya sahipti (Aykent, 2021: 188), Fakat bu mekânın yazlık bir yer olması, Thomas'ı her mevsim işini profesyonel bir şekilde icra edebilecek bir mekân arayışına itmiş ve nihayetinde 1921 yılında Taksim Gümüşsuyu Mahallesindeki Cine Magic Sineması'nın altındaki büyük salonu kiralayarak burayı Maksim Gazinosu'na dönüştürmüştür. 1921'den 1927'ye kadar burayı başarılı bir şekilde işletmesine rağmen beklediği kazancı elde edememişti ayrıca Thomas, borçları nedeniyle 1928 yılında Sultanahmet Hapishanesi'ne kapatılmış ve malum Hapishanede 1928 yılında 56 yaşında ölmüştür (Altuncu, 2022: 63-64). Bu tarihten itibaren, Namı Gazinocular Kralı Fahrettin Aslan'ın öncülüğünde 28. 10. 1961 tarihinde Taksim'deki Büyük Maksim Gazinosu'nun tekrar hayat bulmasına dek tam 34 yıl Maksim gazinosu zikredilmeyecekti (Sarı, 2019: 3).

2.6.3.6. Büyük Maksim Gazinosu (1960-1992) Dönemi

Benzerleri arasında en ünlüsü sayılan, Beyoğlu'nda (Zat, 1994, C.3: 379), 1960 yılında açıldığından itibaren 1991 yılına kadar hemen hemen kesintisiz hizmet vermiş olan bu gazino, 1970'li yıllarda televizyonların yaygınlaşması ile hayatımıza girmesi ve eğlence anlayışının değiştiği döneme kadar en elit mekânlardan biriydi. Uzunca bir dönem Zeki Müren, Bülent Ersoy, Muazzez Abacı gibi birçok sanat müziğinin en değerli sanatçıları ile sanatseverleri buluşturan, magazin haberlerinden de hiç geri kalmayan Fahrettin Aslan, Büyük Maksim gazinosuyla "Gazinocular Kralı" unvanını hiçbir zaman yitirmedi (Hürriyet-Pazar, 31.05.1990: 11). 1960'larda kurulan Büyük Maksim gazinosu eski Maksim gazinosunun yerinin bir kuruma verilmesi kararı ile Fahrettin Aslan burayı almıştır. Fahrettin Aslan'ının buraya o gün için 10 milyon masraf yapıp restore etmesiyle o günkü lüks halini almıştır. Bir müzikhole tek sahip

olan bu gazinoda ast solistlerin yanında Batı ve halk müziği, dansöz ve komedyen gösterileri de rağbet görmekteydi (TV'de 7 Gün dergisi, 09.01.1978:24). Fahrettin Aslan'ın da tuttuğunu koparmak gibi bir özelliğinden olsa gerek istediği en ünlü sanatçılar ile genel olarak hep bir anlaşmaya varılmıştır. Emel Sayın (14.01.1976:27), Seçil Heper, Şakir Öner Gürhan (Hey,21.01.1976: 17), Muazzez Ersoy ve Bülent Ersoy gibi ve daha nice sanatçılar bu gazinoda sahne almıştır (TV'de 7 GÜN Dergisi,12.02.1992:67). Program alacak değerli sanatçılar gazetelerin yarım boy sayfasını kaplayacak şekilde günü ve saati belirtilen afişlerde günler önce meraklılarına bilgi paylaşılırdı. Sanatçıların programının olacağı tarih iple çekilen (Hürriyet-afiş, 03.06.1981), bu tarih kokan mekân 1991'de kapanmıştır (Zat, 1994, C.3: 379). Dönüşüm projelerinden sonrası günümüzde bu mekân fiziki olarak yoksa bile (Özbek, 2020: 1). Hafızalardan silinememiştir.

Yukarıda saydığımız bu gazinolar dışında İstanbulluların benimsediği hoşça vakit geçirebildiği bira kaç gazino daha vardı. 1950'li yıllarda dans ve cazın eksik olmadığı canlı müzik eşliğinde aile matinesi hizmeti sunan Tepebaşı Gazinosu (Vatan, 15.06.1941:4), Casablanca (Hürriyet-Afiş,16.10.1965; Milliyet, 01.02.1963: 6), İstanbul'un en ciddi mekânlarından olan Taksim Belediye Gazinosu (Ses dergisi, 16.08.1969: 21). Maçka Küçük Çiftlik Parkı Gazinosu, Taksim Kristal Gazinosu ile Cumhuriyet Gazinosu, Park Otel, Bebek Belediye Gazinosu çok ünlüydü. Bir de dönemin vazgeçilmezleri arasında olan plaj gazinoları vardı. Bunlar ise "Menekşe, Haylayf, Florya, Moda, Yeşilköy Çınar ve Büyükçekmece Çardak plaj" gazinolarıydı ve döneminde İstanbul'un en ünlü gazinolarıydı. Bahsi geçen bu gazinolarda muayyen günlerde kadın matineleri, aile ve halk matineleri düzenlenirdi. Ve nice aileye hafızalarda kalacak anılar yaşatmıştır, hatta İstanbul'un belli başlı sokaklarına bu mekânların ismi bile verilmişti (Zat, 1994, C.3: 279).

2.7. Cumhuriyet Döneminde Kahvehaneler

Günümüzde hemen hemen herkesin keyifle ve her gün içtiği aroma ve kokusuyla eşsiz lezzet sunan kahvenin acı tatlı birçok anısı vardır. Hayatımıza ilk girdiği dönemlerde verilen fetvalarca kahvenin yanık bir ürün olması, kahvehanelerin de birer vesvese hane olması münasebetiyle kahve içmek ilk çıkış zamanlarında haram sayılmıştı. Bezzâziyye ve Tatarhâniyye kitâblarında *"Küllü alk [muhrak?] harâm bi'l-*

icmâl" demişlerdir. Hakkâ ki yanık ekmek dahi harâmdır. Bahârlı şerbet ve leben-i hâlis ve çay ve bâdyân ve sa'leb ve pâlûde-i sahan kahvenizden nâfidir sözüyle de yanık olan şeylerin yiyecek ve içecek olarak tüketilmesi haram olup alternatif olarak tüketilebilecek buharda pişirilen içeceklerin isimleri de açıklanmıştı (Çelebi, C.1: 301). Geçmişinde yasaklara maruz kalıp (Çelebi, C.1: 115), satışı ve servisi yapılan yerlerin kapatılması, içenlerin de cezalandırılması hatta öldürülmesine sebep olan ve tarihte iz bırakan kahve, evrensel olarak sosyal yaşantıda yer edindikten sonra kendi ismiyle bütünleşecek bir mekân kültürün oluşmasını sağlayan yegâne içecektir (Toros, 1998: 67), Kahvehaneler hiçbir dönemde sadece bir şeylerin içilip veya atıştırıldığı mekânlar olmamıştır. Tercihen çoğunlukta manzaralı yerlere kurulan kahvehanelerde günün her saati kitap ve yayınlar okunurdu, Tavla bezik-briç ya da satranç oynanır, şiir ve edebiyat sohbetleri yanında günlük siyasi sohbetler yapılırdı. Gelen değerli edip ve âlimler vasıtası ile bahsi geçen konular ile gazete çıkmadan evvel orada öğrenildiği (Akşam, 29-06.1947: 3), karagöz, ortaoyunu gibi ulusal oyunların ilk oynandığı yerler de bu kahvehaneler olmuştur (Yücebalkan & Yurtsever, 2018: 300). XX. yüzyıla geldiğimizde bazı kahvehanelerin belli başlı semtlerle bütünleşmiş edebiyat, sanat, müzik dünyası ve bunun yanında siyasetçilere de ev sahipliği yapmaya başlamıştı (Akşam, 29.06.1947: 3). Genel olarak tabure, masa, sandalyenin bulunmadığı, ortada şadırvanların (suyun aktığı) etrafında sedir şeklinde ''Peyke'' dediğimiz oturma yerlerinde ayaklarını altına alıp kıvırarak veyahut bağdaş kurularak oturulan bu mekânlardı (Akşam, 30.07.1938: 9). Zamanla Özellikle kültürel anlamda süreli yayın gibi odakların gelişimi ve artış göstermesi ve savaş dönemi halkın haber ve edebiyat içerikli bilgileri takip edememesi münasebeti ile kahvehaneler bu tür yayınları meraklı kitlenin okuması amacıyla artık taburelerin olduğu masalara koymuştur. Bu yolla yayın sahipleri de okur kitlesine kolay ulaşma yolu bulmuştur (Tunç, 2014: 56). Bu hadiseler yaşanırken bazı kahvehanelerin tabelalarını ''*kıraat*'' yani okuma işi yapıldığından okuma evi veyahut okuma alanı anlamı içeren "*kıraathane"* olarak değiştirdiğini bilmekteyiz (Şahbaz, 2007: 88; Toros, 1998: 74). Tabi bazı kahvehaneler vardır ki ilintili olduğu sanat dalıyla özdeşleşmeye ve anılmaya başlamıştır ki buna örnek olarak da Tanzimat dönemi edebiyat sanatçılarından tutun da ileriki zamanda Cumhuriyet döneminde de devam edecek olan bu gelenekte o dönemin yazarların ve onların kitlesinin buluştuğu mekânlar olacaktır. Müdavimleri oldukları mekânların

1920'lerden sonra varlıkları azalmaya kahvehane mekânlarının değişimi ile yeni bir çehre olarak ortaya çıkacak olan Tepebaşı Bahçesi, İkbal kahvesi, Elit (Birsel, 1983: 27), Lebon pastanesi, Nisuaz Baylan, Markiz, Ankara pastanesi gibi yeni sosyalleşme mekânlarına bırakacak ve yine özellikle edebiyat dünyasının da buluşma noktası olarak devam edecektir (Emeksiz, 2009: 138). Türk Edebiyat dünyasını da o kadar sarıp sarmalamıştır ki Salah Birsel, yazar ve mekân özdeşleşmesini şöyle açıklar Kahveler kitabında;

"*Lebon, Tepebaşı Kahvesi, İkbal Kahvesi, Nisuaz, Viyana Kahvesi, Elit, Baylan, Ankara Pastanesi, Cennet Bahçesi" bunların başlıcalarıdır: Yazarların çoğu da "Sait Faik, Orhan Kemal, Sabahattin Kudret, İskender Fikret Akdora, Celal Sılay, Samim Kocagöz, Cahit Saffet" gibi tam bir kahve kuşudur. Bunlar yataklarını alıp kahveye taşınmamıştır, ama her gün kahvede üç, beş, on saatlerini geçirmeden edememişlerdir. Bu kahveler üzerine yaptığı incelemeyle batağın batağına saplanan bizim zavallı Salâh Birsel'i sorarsanız ki artık sorulmalıdır o da laf değil, 22 yılını - 1940 ile 1962 arası bağışlamıştır bu kahvelere. Yememiş, içmemiş. Her akşam gelip parasını buralara yatırmıştır* (Birsel, 1983: 7).

Cumhuriyet'e yakın bir tarihte ile toplumsal ve sosyal hayatta çokça ihtiyaç duyulan bu kahvehanelere alternatif olarak kahvehanelerin batılısı diye tabir edebileceğimiz pastaneler aynı işlevde hizmet vermeye başlamıştır (Emeksiz, 2009: 138). Fakat şöyle bir fark vardır; birincisi pastaneler Batılaşmanın çok olduğu muhitlere konumlanarak kahvelerden farklı semtlere konumlanmıştır ve kitle olarak da büyük farklara sahipti. İkincisi ise; Kahvehaneler erkeklerin gittiği yerlerden ibaretti oysa Cumhuriyetle birlikte değişen toplumsal ve sosyal hayatta bayanlar da artık mekânlarda oturabiliyordu ve bu mekânlar bu duruma olanak sağlıyordu (Özer, 2002, C. XIV: 285-286)

Cumhuriyet dönemi ile nitelik olarak değişme uğrayıp şanını modern mekânlara bırakan kahvehaneler tarihten silinmemiştir, varlıklarını biraz nitelik bakımından değişerek devam ettirmişlerdir. Sayıları artmıştır fakat kahvehanelerde kahveden ziyade günümüzde olduğu gibi artık çay tüketimine başlanmıştır.

XVI. yüzyıl itibari kahve geleneği İstanbul yeme içme kültürüne taht kurmuş bir içecekti ve XX. yüzyıla kadar bu geleneği korumayı başarmıştı. Cumhuriyetle

birlikte Osmanlı'dan kalan köklü bir geleneğin farklı bir alışkanlığa yerini bırakmada en radikal değişim örneklerinden biri, şüphesiz kahve zevkinin kendini ince belli bardakta sunulan günümüzde de her an keyifle içilen çay kültürüne bırakması olacaktır.

Kırım Savaşı ile ilintili olarak askeri ve ticari olaylar İstanbul'un demografik yapısında etkiye sahip olmuştur. Avrupa yaşamı, Levanten kültürü, Avrupalı nüfusu, nüfuzu ve yaşam tarzı etkisiyle çay tüketim kültürünün yaygınlaşmasını sağlamıştır. Rusya'ya karşı Osmanlı'ya müttefik olarak İstanbul'a aileleriyle gelen Avrupalı askerler konut içerisinde tüketilen çay dışında verdikleri çay partileri sonrasında alışılagelmiş hal almış, çayın ülke sınırları dışında ve pahalı olması sebebiyle ilk başta tercihen zengin aileler tarafından tüketilirdi (Kuzucu, 2012: 60). Bilhassa da İngiltere ahalisinden olanlar çaya çok düşkün olup gece gündüz içerlerdi (Vakit, 18.03.1940: 4). Klasik Osmanlı kahvehanelerinde çay satışı başlandıktan sonra, ilerleyen tarihlerde özellikle entelektüel kitle ve devlet memurlar arasında da çay içme kültürü yaygınlaşmış çayhane sayısı artmasıyla da çay geniş kitlelere ulaşmıştır (Kuzucu, 2012: 66). Levanten kültürünün iyice yayılması neticesinde daha çok yenileşmenin hızlı olduğu Pera-Galata- Beyoğlu bölgesinde konumlanan Avrupai havası estiren bu alafranga kahvehanelerde alkolün de tüketildiği henüz aşina olmadığımız yeni tatlar lezzetli pastalar tüketilmeye başlanmıştı ve eğlenme imkânı da vardı bu yerlerde. En ünlüleri arasında ve sahiplerinin Gayrimüslim olduğu Café de la Concordeu, Café de Luxemburg gibi mekânların iç dizayn ışıklandırmaları da diğer kahvehanelerden çok farklıydı (Georgeon, 1997: 62-63). XIX. yüzyılda edebi bir değere ve anıya sahip bir mekân özelliği taşıyan kahvehane ise Arşak kahvesinin çok ünlü olduğu geçer Salah Birsel'in kitabında; *"Taksim Caddesi'ndeki Arşak'ın Kahvesi çok ün toplar. Buraya Jön Türkler de gelir.* (Birsel, 2009: 14). Cumhuriyet dönemi hemen hemen her yazar, her ozanın anısının yaşandığı önemli kahvehanelerden biri de "*Küllüktür"* Cumhuriyet'in 10. yıl marşının "*Türküz, Cumhuriyet'in göğsümüz tunç siperi Türk'e durmak yaraşmaz, Türk önde, Türk ileri"* dizelerini Faruk Nafiz burada yazmıştır tabi geriye kalan dizeler ise Behçet Kemal Çağlara'a aittir. 1940'larda ise eskici yenici akımı simgeleyen edebiyatımızın değerli yazarları buradadır hep (Birsel, 2003-2014: 251-254). Osmanlı döneminden Cumhuriyetin ilerleyen yıllarına kadar hemen hemen her kuşağı barındıran İkbal Kahvesi; Fuat Köprülü, Yusuf Ziya Ortaç, Orhan Seyfi,

Yusuf Ziya Ortaç, Falih Rıfkı Atay, Ömer Seyfettin gibi nice değerleri burada ağırlamıştır. Hatta birbirleri ile burada tanışanlar olmuş, 1950'lerde Orhan Kemal Adana'dan gelirken buranın müdavimi olmuştur (Birsel, 2003-2014: 251-264).

1938 tarihli akşam gazetesi köşe yazısında Cumhuriyet dönemi itibari ile eğlence mekânları arasında değişim yönünden en çok nasibini alan mekânların da kahvehanelerin olduğunu belirtilmiş ve şöyle devam etmiştir: Bugünkü kahvehaneler ile geçmiş İstanbul'daki kahvehaneler arasında uçurum kadar fark vardır. Osmanlı İstanbul'unda yeşilliğe çiçeğe bakan bahçesi olan içinde sarnıçların bulunduğu kahvehanelerin çoğu iyi olup ve iyi bir manzaraya sahip, ferah yapılardı. Halbuki şimdiki kahvehaneler camı yola bakan, kalabalığın gürültü ve patırtının olduğu yol üstünde hizmet verilen yerlerdir. Ayrıca ayağını altına alacak veya bağdaş kuracak şekilde oturmayı sağlayan peykeler (sedir) de yok artık günümüz kahvelerinde (Akşam, 30.07.1938: 9). Bir de İstanbul'un namlı kahvehaneleri vardı belli başlı yerlerinde; bembeyaz bir tepside zarflı bir fincan yanında ufak bir çiçek suyu bir de altın gibi parlak bir cezvede kahve gelir ve bir sehpanın üzerine bırakılırdı (Akşam, 29-06.1947: 3). Tabi mahrum kaldığımız en önemli şeylerden bir de eski Türk kahvesinin lezzeti olmayışıydı. 1930'lara kadar Eminönü Tahmis sokak gerek çiğ kahve gerekse de dibeklerle çekilmiş kahvenin merkeziydi ve gelen kahveler çok kaliteliydi zira dibeklerde dövülen kahvenin lezzeti makinelerde çekilen kahvelere oranla daha lezzetliydi. Fakat I. Dünya harbi sonrası Yemen kahvesi artık bu topraklara gelememiş, Brezilya'dan gelen daha düşük kalitedeki kahveler Yemen kahvesinin yerini almıştı. Brezilya kahvesinden önce İngilizler, Kenya'dan Afrika kahvesi olarak her ne kadar kahve göndermişlerse de halk bu damak zevkine uymayan kahveyi içmek yerine nohut dövüp kahve yapmayı veyahut Brezilya kahvesini tercih etmişlerdi (Yeni İstanbul, 04.05.1950: 5).

1938 tarihli bir gazete sayfasında İstanbul'un her köşesinde her adım başı bir kahvenin olduğu ve sayıları ise 2500'ü bulduğu haberi geçmektedir bu sayı bir hayli yüksekti ve kahvehanelerin hala popülerliğini koruduğu anlamını da taşımaktaydı.

Akşam yemeğinden sonra bir bardak çay ile bir iki sohbet için bahane olan ve daha çok gedikli müşteriler ile işsizlerin teşkil ettiği bu kahveler sirkülasyonun çok olduğu yerlerde çayı ve kahveyi 5 kuruş, daha sakin mahalle aralarında ise 3.5 kuruşa satarlardı. Sattıkları fiyata göre de vergi öderlerdi. Öyle çok da ucuz değil ama

kahvecilerin en çok kestirme diye tabir ettikleri oyun arası masaya getirdikleri 20 paralık karamele şekerlemesi ya da kürdana batırılmış 1 kuruşluk lokumlardan kazanırlardı. Bu arada bir de kahvehanenin poker oynayan kibar müdavimleri vardır ki kendine özel olarak seçtikleri köşelerde oturup poker oynarlar (Akşam, 27.10.1938: 8). 1933 İtibari ile de Dahiliye Vekaletince yeni Türkiye'de zaten artık kahvehanelerin ilerleyen saatlerde çok da rağbet görmediği ve saat gece 11'den sonra bir kararname ile kapatılmasının zorunlu olduğu hususu arz edilmişti ve bu durumun da her ne kadar sayıları çok olursa olsun bir denetim ve otorite denetiminde sıkıca denetlendikleri anlamına gelir (Akşam, 22.12.1933: 1).

Sonuç olarak zaman içerisinde kahvehane ve kıraathaneler özellikle edebi, sanatsal ve asıl özelliklerinden uzaklaşıp önce zihne hitap eden dama, satranç, hatta tavla gibi zarlı oyunlar Avrupai kültüre has bilardo ve benzeri oyunların yer bulması, iskambil gibi kâğıt oyunların ilgi görmesiyle gizliden gizleye kumar da oynatılması kahvehaneleri asıl fonksiyonlarından uzaklaştırmıştı. Kahvehaneler artık boş zaman geçirme yeri ve eğlenme mekânlarına dönmüştür (Kuzucu, 2012: 387-388). 1924 İtibarı ile 1936'ya kadar verilen bilgiye göre vergi açısından ülkeye büyük oranda gelir kazandıran kahvehanelere nispeten (Ulus, 20.03.1938: 7), çayhaneler de İstanbul'un sosyal hayatına bir zenginlik katmış kişilerin çay bahane dostlarla buluşmak şahane sloganıyla da çayhane mekânları kahvehanelerle aynı doğrultuda İstanbul sosyal hayatında yer edinmiştir. Hatta modern yüzyılın etkisiyle aile ortamına uygun çay bahçeleri ve mekânlar çoğalmaya başlamıştır (Kuzucu, 2012: 229-230). Sonuç olarak, günümüz kahvehane kültür, nitelik ve kitlesine baktığımızda temelini Osmanlı'dan alan ama kahvehaneyi tercih eden kitlelerin kullanım amacı ve tüketim tercihi "vakit geçirme, boş vakitlerde dost sohbeti ve eğlenme" olan ve Cumhuriyet döneminin temelleri ile aynı doğrultuda gitmektedir. Modern pastanelerin açılmasıyla da Cumhuriyet döneminde edebiyat, sanat, resim, musiki gibi sanatlara gönül vermiş ilim irfan adamları modern Avrupai kafe ve pastane oluşumu sonrası her ne kadar bu mekânlarda olmasalar da vakit geçirilecek tarihsel bir zenginliğe ait mekânlar olmuştur. Fiziki değişimlerle Osmanlı dönemi sedirden Cumhuriyet dönemi Avrupai masa sandalyeye ve son olarak küçük tabureli sehpalar olmak üzere günümüze kadar gelmişlerdir (Tutal, 2014: 163-165).

2.8. Cafe & Pastane

Yüz yıllar boyu mutfak kültüründe yeniliğe ve güzelliğe açık bir kapı bırakarak kültürel mirasına zenginlik katan, Osmanlı mutfak geleneksel lezzet kültürüyle de beslenen Cumhuriyet dönemi İstanbul mutfağı, XIX. yüzyılın ikinci yarısı itibari ile de hep bir gelişim içerisine olmuştur. Özellikle Tanzimat sonrası başlayan Batılaşma hareketleri sonrası Pera'da Avrupalılar ve daha sonra da Osmanlı tebaası olan Gayrimüslimlerce açılan Avrupai tarzda açılan alafranga mekânlar olan kafe ve pastaneler aracılığıyla İstanbul artık yeni damak zevkleri ile ilk defa, *pasta, tart, puding* (Samancı, 2013: 41), *Trimasu, milk shake, kanepe sandwiç gibi tatlılar, İtalyan usulü dondurmalar*; *Cappuccino, espresso"* gibi kahvenin bir diğer mamulü olan içecekleri tatmış olacaktır (Simyonidis, 2018: 333-335). Pastane Sektöründe katkı sunan bir diğer unsur ise Bolşevik ihtilali ile İstanbul' göç etmek zorunda kalan Beyaz Rusların gelişi olacaktır. Lokantacılığın yanı sıra pastacılık sektöründe aktif ve etkin bir konumda olmaları ve muhallebicilerin yaygın olduğu bir dönemde İstanbul'un her köşesine açtıkları pastanelerle İstanbulluya pasta zevkini aşılamışlardır. Pastaneyi bir tutku haline getirmeleri sonrası özellikle elit kesim muhallebicilerin yüzüne bakmıyor, kaçamaklar artık "Haroşo" olarak tabir edilen Rus kadın garsonların servis yaptığı pastanelere kaymış ve daha tercih edilir hal almaya başlanmıştı. (Toprak, C.6, 1994: 23). Türk ve Rus ilişkilerinin Pastane sektöründe oluşturduğu bir diğer pozitif etki ise yıllar öncesinden Rusya'ya göç etmiş olan Hemşinlilerin yurda geri dönmesi ve orada öğrendikleri pastacılık, fırıncılık ve hamur işleri deneyimleri ile pastacılığı başta İzmir, Ankara ve İstanbul olmak üzere tüm yurda yaymalarıdır. Fakat İstanbul'da sektörün Gayrimüslimlerin elinde olması Hemşinlilerin etkinliğini bir nebze olsun azaltmıştı (Biryol, 2007: 109). Türkiye'den Rusya'ya giden ustaların görüşüne göre Ruslardan öğrendikleri bu kültür ile kendilerini geliştirerek bu işi Ruslardan daha iyi yapmaya başlamışlar. Örneğin; Napolyon'un Rus seferinden kalma ve bir dönem Türkiye' de trend olan "Napolyon pastası ayrıca biskot, yabloşki (elmalı pay), biçeyni (kuru pasta), izdopni (mayalı mamuller), turubuçka" (milföy hamuru) gibi saydığımız bu tarifler Türkiye'ye Hemşinlilerce tanıtılmıştır (Biryol, 2007: 171-173). Cumhuriyet döneminde ise Balkanlar'dan göç eden Yugoslav ve Arnavutlar pastacılık sektörünü devraldı. Bunlara örnek olarak sayabileceğimiz İstanbul'da ilklerin öcüsü olan Baylan gibi önemli pastaneler doğacaktır.

Cumhuriyete az bir süre kala kafe-pastacılık ve çikolata sektörü belli başlı müessesler aracılığı ile icra edilirdi ve bahsi geçen bu iş yerleri sektörde öncü konumdaydılar (Milliyet, 15.11.1933: 6). Bunlara örnek olarak vereceğimiz **Mulatier** Osmanlı son dönemlerinde Fransız asıllı ve çikolatalarıyla çok köklü ve ünlü bir çikolata üreticisiydi. Ayrıca ilerde açılacak Loryan (Baylan) pastanesinin kurucusu olan Filip Lenas'ın çıraklık döneminin ilk başladığı yer ve lezzet atölyesi olan yerdi Mulatier (Akıncı, 2019: 130). Osmanlı'nın en eski pastaneleri arasında sayabileceğimiz, pasta ve şekercilikte Avrupa'dakilerle paralel olarak giden bir diğer pasta sanatı icra eden dükkân ise **Vallaury'**dir. Nur Akın'ın 19 Eylül 1849 "F C. "haberlerinden aktarımına göre henüz açılan ve Fransız pasta sanatı sunan, bu pastanede draje ve çikolatalar bulunur, likör ve ithal şarapların sunulduğu özel gün ve ritüellerde Paris'ten ısmarlama kutular ile hazırlanan ürünlerle hizmet sunulurdu. (Akın, 1998: 286). Belki de Napolyon olmasaymış bu pastane de olmayacaktı. Vallaury'nin çok ilginç bir öyküsü de vardır: Henüz bir pastacılık okulunda talebe iken Napolyon'un Avusturya Seferi'ne çıkmasıyla okulu bırakıp dört arkadaşıyla sefere katılmıştır. Sefere katılan beş kafadar pastacı arkadaş (Vallaury, Jerbo, Kapsa, Lebon, Robina ve Frankerin) harp sonrası birer şekerci ve pastacı dükkânı açmaya karar vermişler ve her biri bir yere dağılmıştı. Vallaury arkadaşları arasında henüz genç bir çırak olan Lebon'u beraberinde daveti üzerine kendisine İstanbul'da açtığı Pastacı dükkânında çırak olarak çalıştırmaya başlamıştı. Lebon zamanla saray ziyafetlerinde yaptığı tertiplerle en aran kişi olmuş ve Vallaury'nın kız kardeşi ile evlenince bu pastanesinin de damadı olmuştu. Sonuç olarak Napolyon'un seferi vesilesi ile de İstanbul'a çok küçük yaşlarda gelerek kendini en iyi şekilde yetiştiren Lebon usta o nam salmış pasta ve türlü türlü şekerleri olan Lebon Pastanesi'ni ilerleyen dönemlerde açmıştır (Vakit, 10.25.1941: 2). Cumhuriyet'e yakın bir tarihte kurulan Lebon pastanesi, iş adamlarının, edebiyat ve sanatta yer edinmiş aydınların, alışveriş için Beyoğlu'na çıkmış bayanların uğrak mekânlarından olan şık pastanelerinden biriydi (Dökmeci & Çıracı, 1990: 48). Vallaury ailesine damat olan M. Lebon 'un Pera 'da açtığı Lebon pastanesi ile gerek Vallaury geleneğini de devam ettirmiş gerekse de yaptığı İngiliz pasta, draje ve şekerlemeler gibi yenilikleri de sunarak ün salmıştı. Bunun yanında sundukları Avrupai tarzı yemekleri de pastacı dükkanının ününe ün katmıştı (Akın, 1998,2002: 286). Konaklama işletmeleri hizmeti sunan ama bunun

yanında alt katında Cafe Restaurant Splendide adıyla cafe pasta hizmeti sunan Tokatlıyan Oteli'nin pastanesi de dönemin gözde mekânlar arasındaydı (Erdem, Hanilçe, 2019: 1370). Yine 1920'de pastane alanında devleşmiş ayrıca "akademi" olarak adlandırılan dönemin önemli yazar, öğretim üyesi ve aydınlarını ağırlayan Nisuaz Pastanesi mekân ve sosyal yapısıyla Cumhuriyet döneminde ünlü pastaneler arasında olmuştur (Birsel, 2009: 58). Lebon Pastanesin ilk yerinde açılan mekânsal olarak şirin mi şirin ve genel olarak entelektüel kitlenin vazgeçemediği, kont ve soyluların uğrak mekânı olan Markiz (Deleon, 2002: 42), gibi saydığımız bu şık mekânlar öncü kategorisindeki lezzetçiler olmuşlardır.

Cumhuriyet dönemi pastacılıkta gelişmelerin bir özeti olarak özellikle pastacılık sektörün belli bir kalıpta sıkışmasına istinaden Cumhuriyet dönemi sonrası Maarif Vekâletince özellikle bayanlara ve ev hanımlarına yönelik profesyonel anlamda pastacılık ve hamur işleri ile alakalı birçok teşebbüste bulunulmuştu. Pastacılık mektebi ile hem basmakalıp bilgilerle yapılan eksiklikleri gidermek, pastacılığı bir adım öne taşımak hem de Fransız pastacılığı hegemonyasından sıyrılıp ülke geneli kaliteli pastacılık anlayışını yaymak gibi girişimler olmuştur (Milliyet, 15.11.1933: 6). Bununla birlikte mektep ve enstitü kuruluşları aracılığı ile de Alafranga tarzı pastacılık anlayışı artık mutfak sanatlarımızın bir parçası haline gelecek bu alanda enstitülerde talebeler ders alacaktı. Hatta Ulus gazetesinin 1937 tarihli bir haberinde bahsi geçen bu kurumlar faaliyete girmiş ve çok geçmeden uzmanlar yetişmeye başlandığı haberi yayınlanmaya başlamıştı bile (Ulus, 20.06.1937: 5). Pastacılık gibi hizmet sektörü belli başlı kişilere muasır olduğu ve sektörün öncüleri olan bu isimlerle sınırlı olmasının yanında ekmek üretiminde de ülke geneli geride kalmıştık ve bu konuda da eğitim ve bu sektörün okulu da şarttı (Milliyet, 15.11.1933: 6). Avrupa'ya Maarif Vekaletince pastacılık ve ekmek sanatı eğitimi için kursiyerler gönderilmiş ve bu konu üzerinde gereken hassasiyet gösterilmişti (BCA, 180.9.0.0/41.215.9). Bu hususta Fransız pasta ve mutfak sanatının gelişimden bu günkü meslek liselerinin temeli sayılabilecek yapıda enstitü ve kursların da etkisi çok büyük olacaktı (Yargun, 2019: 3). Milli eğitim tarafınca Brüksel'e eğitime giden Türk kursiyerler böylece orada aldığı eğitimle Kadıköy, Beyoğlu ve daha başka semtlerde açılan kız meslek akşam okullarında pasta eğitimini vererek ülkemizde pastacılık sektörünün gelişmesi ve büyümesi hususunda büyük katkılar sağlamışlardır (Akşam, 19.02.1948: 5).

Pastacılık gelişiminde bir diğer önemli etken ise süreç içerisinde Avrupalı şeflerin alafranga usulü ile üretilen hamur işleri, pasta, kek, tart gibi yeni tariflerin yapım teknikleri ve kullanılacak olan malzeme üzerine bilgiler, "*yemek ve tatlı tarifleri kitapları"* vesilesiyle yaygın bir hal almış olacaktır.

"*Tabahat insan hayatı ile ilgili en mühim sanattır".* Sloganın sahibi Ekrem Muhiddin Yeğen, amatör olarak başlayıp Avrupa'nın birçok yerinde tecrübe kazanmak amacıyla bulunup kazandığı deneyim sonrası Fransız lezzet sanatının en ince ayrıntılarıyla bezenerek bir olgun bir eser yayınlamıştı. Mutfak sanatıyla alakalı ve özellikle pastacılık alanında önem arz eden bu "Tatlı ve Pastacılık Öğretim kitabı" yeni ve kıymetli reçeteler sunmakla birlikte yen nesil pastacılığın önünü açmaktadır (Vakit, 18.08.1944: 5). Her ne kadar yemek tarifi barındırsa da Prof. Dr. Süheyl Ünver'in "Tarihte 50 Yemek kitabı" da birçok tatlı tarifi barındırmaktadır (Ünver, 1948: 14). 1900'de yayımlanan Mahmud Nedim'e ait olan "Aşçı Başı kitabı", 1924 tarihli Hediye Fahriye Hanım'a ait "Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı" ile 1926'da basımı gerçekleşen **"**Tathcıbaşı" adlı eserlerinde rozbif (rosebeef), Macar çorbası, ragu (ragoût), İtalyan makarnaları Fransız usulü puding, presbika, bisküvi, ananastan kalıp dondurması, savarin gibi Avrupa mutfağı tariflerinin olması ayrıca ilgi çekiciydi (Ünsal, C.6, 1994:

2.8.1. Nisuaz Pastanesi (1920)

Edebiyatçı değerlerimizin anılarını çokça biriktirdiği Markiz pastanesi (Fiesta, 03.10.1993: 10), Baylan, Moskova, Elit ve Lebon gibi pastanecilik sanatında devleşmiş pastaneler kervanında sayılabilecek nezih bir pastaneydi (Birsel, 2003,2014: 24) 1920 Tarihinde Cadde-i kebir olarak adlandırdığımız bugünkü ismiyle de İstiklal Caddesinde Ayhan ışık sokak dolaylarında kurulan kültür ve edebiyat tarihine ev sahipliği yapmış ve neredeyse günün 20 saati açık olan ve Salah Birsel'in tabiriyle *Edebiyat Fakültesi* ismini layıkıyla taşıyan bir değerdi Markiz Pastanesi (Birsel, 2009: 58-61). Akademisyen, felsefeci, yazar, ressam ve edebiyatçıların müdavimi oldukları ve adeta bir akademi dünyasının vazgeçilmezi haline gelen, Nisuaz akademisi; Fikret Adil, İbrahim Çallı, Sait Faik, Cahit Sıtkı. Fethi Karakaş, Fikret Muallâ, Orhan Veli ve Peyami Safa değerlere bir arada oturma fırsatı vermişti (Milliyet, Yeni dizi, 97/1.6.1984: 9). Bunun yanında bir zamanlar Lebon, Tokatlıyan gibi pastaneleri mekân edinmiş Salah Birsel, Sait Faik, Oktay

Akbal, Ahmet Hamdi Tanpınar, Süleyman Nazif, Yahya Kemal, Yakup Kadri gibi tanınan şair ve yazarları, siyasetçileri ağırlamış ve bir buluşma yeri olarak, ününü yıllarca korumuştur. 1917 Bolşevik İhtilalinden sonra açılan Nisuaz Pastanesi'nin (Akın, 1994, C.2: 217), sahibi Niko Kiriçis adında bir Rum'du, çalışanlarının da neredeyse tamamının Rum olduğu bu pastanenin, özellikle cumartesi günleri birçok edebiyatçıya, bilim insanlarına ve profesörlere ev sahipliği yapmasının yanında, edebiyat fakültesini lakabının kullanılması bilinen tipik özelliğidir (Dirlikyapan, 2010: 1104). Hatıralarda kalmasının en büyük anılardan biri de bir gün Mustafa Kemal, Nuri Conker ile Nisuaz gelir o sıralarda sahibi bir kadın olan Madam Pulitz'e işlerinin nasıl olduğunu sorar o ise işlerinin yolunda olmadığını ve 4 aydır kira ödeyemediğinden yakınır. Atatürk Adamlarından birine kiraları ödenmesini talimatı verir.

"Akşam Dolmabahçe'de sofra kurulduğu vakit Madam Pulitz konusu yeniden açılır.
Reşit Galip: "Paşam doğru yapmadınız.
Neden?
Siz insanların cebinde ne kadar para var bilir misiniz? Ben Madam Pulitz"den parasızım.
Atatürk iyisinden kızmıştır: Kalk git buradan.
Kalkmayacağım.
O halde ben kalkarım… Ata kalkıp gitmiştir, ama Reşit Galip'in kendisine karşı çıkmasından hoşlanmıştır. İki ay sonra İnönü, Atatürk'e yeni Bakanlar Kurulu listesini sununca Atatürk: "Milli Eğitim için Reşit Galip'i düşünmez misiniz?" demiş ve Reşit Galip Milli Eğitim Bakanı olmuştur" (Birsel, 2009: 62).

Kuruluş tarihi her ne kadar tam olarak Cumhuriyetin kuruluşuna denk gelmese de Cumhuriyet döneminde pastanecilik anlayışının ve sanat dünyasının eserlere ve kâğıda döküldüğüne şahit olan ilk mekânlardan biridir.

2.8.2. Baylan (Loryan) Pastanesi (1923)

Arnavut asıllı Rum Filip Lenas'ın kurucusu olduğu Baylan öyle bir çırpıda anlatılabilecek bir mekân değildir aslında. O Cumhuriyet döneminde pastane kültüründe "ilklerin efendisi" ismine layık olduğu, aşağıdaki bilgilerle sabittir. Türkiye'de günümüzde bile mekân kültüründe çokça severek tüketilen ilk

"Cappuccino, espresso, milk shake"; bir İtalyan tatlısı olan "Trimasu" gibi yeni lezzetlerin Türkiye'de tanınması ve servis edilmesi Baylan Pastanesi tarafın gerçekleşmiştir. Günde 200 litreye yakın süt ile İtalya'dan getirdiği makinelerle yaptığı "İtalyan usulü dondurması, kanepe sandviçi" ile bir de meyveli, likörlü ve tarifi Fransız mutfağına ait olan "krokanlı çikolataların" Türkiye'ye ilk geliş serüveni, Pastacılık konusunda taklit edilmesi nerdeyse imkânsız olan kendine ait tarifleriyle 200'e yakın çeşit geliştiren Lenas ailesinin Baylan Pastanesi ile olmuştur (Simyonidis, 2018: 333-335). Rumeli'den İstanbul'a göç etmesinden kısa bir süre sonra 1923 tarihinde Filip Lenas tarafından ilk başta "***Cafe l'Orient***" ismiyle açılan bu pastane (Freely, 2014: 215), 1934 Tarihleri arasında başlatılan "Vatandaş Türkçe Konuş" sloganıyla başlatılan Türkçeleştirme kampanyasının ardından Sanat tarihçisi Burhan Toprak'ın tavsiyesi üzerine Çağatay Türkçesinde kendi alanında kusursuzluk, mükemmellik anlamı taşıyan Balyan ismini almıştır (Okurer, C.2, 1993: 98). 1954'Te ikinci şubeyi Karaköy'de açan (Kavsara, 2020: 01), Filip 'in oğlu Harry Lenas bu meslekte akademi ölçüsünde eğitimini Viyana'nın önemli pastanelerinde çalışarak staj yaptıktan sonra Viyana ve İsveç'te çikolata ve pastacılık mekteplerinde eğitim alarak bu sektörde önemli bir yetkinlik almıştı. 1956 yılındaki bir gazete haberinde Türk pasta kültürünü araştırma kapsamında Avusturya'dan gelen henüz 20 yaşında olan, yaşına rağmen Avrupa'nın en genç pastacı unvanını kazan Heidi Müshili'yi Karaköy'deki mekânında ağırlaması da tesadüf değildir (Tan, 16.09.1956: 1). Asıl Baylan'ın yükselişini sağlayan, 200'e aşkın kendisine ait pasta tarifi bulunan Luxemburg'da ödüle layık görülen ve "Kup Baylan" adındaki karamelli tatlının mucidi Bay Harry ilklerden sayılabilecek birçok anlayışa sahiptir. Bunlardan ilki İstanbul'un ilk "gündüz barını" açması olacaktır. "*Sevgililer Gününde"* kalp figürlü pasta ve çikolata üretip bunların içine hediyelik ürün yerleştirerek sevgililer günü hediyesi haline getirip bu özel günü kutlamayı, bir moda haline getirdiği gibi, "*Yılbaşı ritüelleri"* modasında çığır açmıştır. Hatta çok özel önemli günlerde yüzlerce kişiye servis hizmeti sunacak ve ilkini Dolmabahçe Sarayı'ndaki 400 kişinin katıldığı davette gerçekleştirdiği "*Catering"* hizmetine kadar birçok alanda çığır açacak ilkleri getirecek bir yeteneğe sahiptir Baylan (Simyonidis, 2018: 337). Geçmişi 1954'e dayanan karamelli dondurma, badem kremşanti, bal ve karamel sosuyla hazırlanan, Baylan adıyla özdeşlemiş "Kup Griye*"* (kup Baylan) tatlısının Baylan'ın icadı olarak bazı Avrupa pastanelerinde halen Coupe

Baylan olarak bilinmesi başarısının ne derce olduğunu göstermektedir (Kadıköy, 26-05 & 01-06.2023: 11).

Edebiyatçıların ve sanatçıların da gözünde büyük bir değere sahip ve anısı vardır Baylan'ın. Özellikle II. Dünya Savaşı döneminde Türk edebiyat sahnesinin önde gelenlerin buluşma noktası haline gelmişti (Freely, 2014: 216).

*"Eğer 1948 yılında bir akşamüstü oraya gelecek olursanız orada Fahir Onger'i, Oktay Akbal'ı, Behçet Necatigil'i, Orhon Arıburnu'nu ve Salah Birsel'i görebilirsiniz. Pangaltı'daki Haylayf Pastanesi'nin garsonu Hristo da artık buradadır. Ama burası asıl şenliğini 1952 yılında Attila İlhan buraya gelip de otağ kurduktan sonra kazanacaktır" (*Birsel, 2009: 210). *1957'lerde burada toplanan edebiyatçı sayısı 30-40 arasındadır. Baylan'daki masaların yarısını bunlar doldurur"* der Salah Birsel Ah Beyoğlu Vah Beyoğlu kitabında (Birsel, 2009: 216).

Baylan Karaköy şubesi, faaliyet gösterdiği binanın restorasyona girmesi münasebetiyle 1992'de işletmenin faaliyetini sonlandırmak mecburiyetinde kalmıştır. Günümüzde de hizmet veren iki şubesinden biri olan ve bugün İstanbul'un en eski pastanesi unvanı taşıyan Baylan Kadıköy şubesidir (Okurer, C.2, 1993: 98). 2021'de ise Gala port mağazasının açılışıyla Karaköy'de 2. Şube olarak yerini alır (Kadıköy ,26-05 & 01-06. 2023: 11).

2.8.3. Petrograd Pastanesi (1923)

Gece gündüz açık olması münasebetiyle gece eve geç gelenlere " *burayı ne zannediyorsun Petrograd mı*" tabirini bir yere geç gelenlere deyim olarak literatürümüzde kullanılmasına ve kazandırılmasına vesile olan, adını günümüzde Saint Petersburg olan ve 1914'te Rusya'da savaş başlayınca Petrograd olarak değişen bir Rus şehrinden almıştır adını bu pastane (Deleon, 20yy: 15), Filippov'un Moskova Tverskaya'daki Kafeteryasını andıran mutfağı çok özenli olan, içinde çavdar ekmeği ve İsviçre peyniri barındıran kahvaltısıyla da çok meşhur olan kafe- pastane Petrograd 1923 yılında Pera'da Saray sineması karşısında açılmıştır (Uturgauri, 2015: 193). Nicole Ignatiedis tarafından başlarda Meşrutiyet caddesinde kurulan ve sonraları İstiklal Caddesi'ne taşınan Petrograd yani cumhuriyet yıllarındaki 1940'lardaki ismiyle "*Ankara Pastanesi"* daha sonraları Mustafa Tütüncü adındaki birine devredilmiştir. Uzun yıllar sonra da sandviç hızlı yemek satışı yapan bir yere

dönüşecektir. Önemli özelliklerinden biri sabaha kadar açık olmasıydı. Özellikle Petrograd'ın Anadolu yakasına Kadıköy'e geçmek için son vapuru kaçıranlar burada sabahı bulurlardı. 1930 Yıllarında felsefeci Macit Gökberk ve tarihçi Niyazi Berkes gençlik dönemlerinde birlikte sabahı beklemişlerdir. Sanat ve edebiyat dünyasının müdavimleri oldukları bir mekân olma özelliğini layıkıyla taşıyan bu mekânın magazin dünyasından da insanları ağırlamaktan geri geri kalmamış*;* Ferdi Tayfur da buraya sık sık gelirmiş. Bu pastanenin absürt yönleri de mevcuttu; ilginç olan şey, mekânın üst katında bir salonunda bulunan iki odanın birinde kaçak kokain içildiğidir (Birsel, 2009: 111). Niko Kleovulos adına birinin Ankara Pastanesi'ni devralmasıyla bu mekân çizgisinden ayrılarak farklı bir konseptle fastfood kültürünü yakalamıştır (Akıncı, 2019: 101). Ankara pastanesinin Amerikan tarzı sandviç ve biracıya dönüşerek Atlantik ismini almıştı bu da Amerika ile olan ilişkilerin derinleşmesinin bir sonucuydu (Ünsal: 2011: 413).

2.8.4. Markiz Pastanesi (1940)

Fransız Lebon tarafından kendi adıyla açılan, 1940'larda gümüş vazoları, Christofle kristalleriyle, Limoges porselenleri ile dönemine damga vuran, Markiz Pastane-Restoran, birçok siyaset ve edebiyat dünyasından insanı bir araya getirmiş ve ev sahipliği yapmıştır. Lebon'un pastaneyi Arabacı Yokuşu'nun olduğu yere taşımasından sonra bu mekânı 1942 yılında, Avedis Ohanyan Çakır Markiz adıyla işletmeye başladı. Bu ismi seçmesindeki sebep ise, Fransa'dan istettiği "Meunier" marka çikolata ve Paris'te üretilen "Marquise de Sevigne" çikolatalarından aldığı lezzet ilhamıyla bu ismi tercih etmiştir (Hürriyet, 10.08.1999: 11). Zarif İstanbullu hanımların ve misafirlerin şık kıyafetleriyle Markiz'e gidip bayanların akşam beş çaylarında özel tarif pastaları, karamelleri tatma fırsatı buldurdukları nadir bir işletmeydi burası (Sky Life Şubat 2004: 114). Gelen konukların kaliteli şarapların tadına bakabilecekleri, biftek, Markiz böreği, ıspanaklı börek, pasta, çikolata, meyveli şeker, sütlü kakao ve şurupları ile lezzet şöleni yaşadığı bu pastane bir asırdan uzun bir süre aydın ve elit kesimin sık sık rağbet ettiği bir mekândı. Markiz ve Şark Aynalı Çarşı 1980 yılında Şükrü Kurtoğlu tarafından Ermeni Madam Verder'den satın alındı (Hürriyet, 10.08.1999: 11). 1940 yılında kafe & pastane ve restoran anlayışıyla kurulan hizmete başlayan Markiz Pastanesi, 1980 tarihinde kapılarına kilit vurulmuştur (Fiesta,

03.10.1993: 10). Markiz son olarak çok uzun soluklu olmamak koşulu ile 2003 tarihinde sevenleri ile tekrardan buluştu hizmete konuldu (Milliyet Gazetesi Cumartesi eki, 27.12.2003: 4). 2013'te ise tekrardan kapanmıştır (Milliyet, 12.05.2021).

2.8.5. İnci Pastanesi "Profiterol" (1944)

Sahibinin aslen Arnavut kökenli olan bu mekânın da İstanbul'da ilklerle anılan bir yönü vardır II. Dünya Savaşının çetin geçen dönemlerinde Luka Zigoridis (Zguridis) ve İlyadis adında İstanbullu iki Rum kafadar farklı bir tat ve kendi markalarını hayata geçirmek için uzun süre çaba sarf ederler. Nihayetinde de 1944 tarihlerinde ise Beyoğlu'nda günümüzde de çokça tüketilen görüntü ve tat itibari ile ekler pastayı anımsatan çikolata soslu "*profiterol*" adlı tatlı türünü icat ederler ve İstanbullularla tanıştırma başarısına erişirler (Yaşin, 2012: 198). İnci'yi bir zamanlar işletmesini garsonlarına bırakarak Yunanistan'a gidip ama tekrardan geri gelen Luka Zigoris yapıyordu, Lefter ise genel olarak mutfağa ağırlık veriyordu (Üsdiken, 1994: 171). Profiterol icadıyla ile Cumhuriyet tarihinden itibaren hep ününü koruyan ve en yeni çalışan personelin bile 25 yılla aşkın bir tecrübesi olduğu bu pastane hemen her işte kullanılmış ahşap dokusu ve sandalyelere nispeten eski dönem iskemle ile oldukça mütevazı ve sade bir ambiyansa sahiptir. Ülkemizde "profiterolü ilk yapan" işletme olarak bilinen İnci'nin "çikolataları, paskalya çörekleri, tartaletleri ve kurabiyeleri" de lezzetiyle ayrıca bir değer taşımaktaydı (Muhtelif Dergisi, sayı: 2, 2019: 3). Profiterolün tarifini sır gibi saklamasının dışında çok özel farklı sırları da vardı Bay Luka'nın. Örneğin: "sandviç ekmekleri 10 güne kadar bile çok taptaze kalabiliyor" ağzınıza aldığınızda hala puf-puf yumuşacık kıvamını koruduğunu hissedebiliyordunuz ve normal şartlarda da bu mümkün değil aslında (Simyonidis, 2018: 285). İçinin krema ile doldurulmuş hamur toplarının üst üste yığılmasıyla tepecik hali alan ve üstüne ise çikolata sosunun dökülerek lezzet şöleni halini almasıyla "Profiterol" ismini alan bu tatlı, İnci Pastanesi ile yıllar içinde özdeşleşmiş ve ününü duyurmuştu (bianet.org). Her beş on dakikada bir dolup boşalan bu mekânda tatlını eline aldıktan sonra hemen oturacak yer bulmak neredeyse şans işiydi ve öyle uzunca oturmak da pek nasip olmuyordu (Yaşin, 2012: 199). 2012 yılına gelindiğinde bulunduğu binadan çıkmak mecburiyetinde bulunan İnci pastanesi kapatılmak zorunda bırakılmıştır (Taraf, 08.12. 2012: 4).

Sonuç olarak Cumhuriyet dönemi sonrası ve hemen öncesi ismi zikredilen kafe-pastane, şekerci hatta lokantalar dahil hizmet sektöründeki işletmelerin çoğu azınlıklar tarafından işletilmekteydi. Azınlıkların karşılaşacağı siyasi, ekonomik ve sosyal hayatlarını etkileyecek birtakım hadiseler ve sonrası karşılaştıkları hadiseler neticesinde kapatılan, devredilen iş yeri sayısı bir hayli yüksektir (Coşar, 2003: 11). Örnek olarak II. Dünya Savaşında mecliste alınan karar sonrası varlık vergisi kararları doğrultusunda belli bir oranda vergiye tabi tutulmaları ve ödeme yapamayanlar için yaptırımlar ön görülmesi azınlık durumunda olan işletmecileri için biraz zor bir durumdu (BCA, 30.10.0.0/85.560.19, 3-4). Yine ismi geçen mekânlar ve buna benzer yerler için, alınan kararlar sonucunda nispeten yabancı uyruklu tebaanın çalıştırılmamasına yönelik meclisten karar çıkması, çalıştırılanların ise iş akdinin son bulunması gibi kanunlar çıkartılmıştı (BCA, 30.18.1.2/121.83.15). II. Dünya Savaşı henüz başlamışken ülkeler arası kutuplaşma sonrası ülkelerin buğday stoğuna gitmesine sebep olmuş, bu da pastacılık sektörünü dolaylı olarak zora sokmuştu (Akşam, 02.04.1937: 1-4). II. Dünya Savaşı döneminde ise buğday kıtlığı sebebi ile mecliste alınan kararlar neticesinde, börek, poğaça, pasta, kek, sandviç ekmeği, yufka, çörek, tatlı ve emsali ürünlerin milli korunma kanunu 21. Madde gereği izahı yapılmıştı. Unlu ve pastane mamulü imalatına sınırlamalar getirilmesi ve un satışının yasaklanması (BCA. 30.18.1.2/96.95.17; Cumhuriyet. 23.11.1941:1), o dönemde de saydığımız bu mekânları derinden yaralamıştı. Bu sosyal mekânlar için bir diğer can sıkıcı hadise ise savaş tedbirlerine istinaden yasalarca korunma tedbirleri kapsamında hava taarruzlarına karşı ışıkların kararttırılmasıydı (BCA. 30.18.1.2/93.114.10; BCA, 30.18.1.2/85.119.20) Yönerge bu mekânların erken saatte kapatmasına sebep olmuştu, bu da bu mekânların maddi olarak zarara uğramasına sebep olmuştur.

Sektörü baltalayan olaylar silsilesi neticesinde bu tür mekânlar kötü gidişattan olumsuz etilenmiş bu tarihi mekânların bazılarının yok olup gitmesi kaçınılmaz bir hal almıştır (Milliyet, Yeni dizi, 97/1.6.1984: 9). Fakat özellikle II. Dünya Savaşı sonrası özellikle 1948 yılarında hayatın biraz normale döndüğü yıllara doğru ise İstanbul'da büyük bir pasta furyası başlamıştı ve pasta ve pastane kültürü modası giderek İstanbul mekân anlayışını sarmalamıştı. Pastacılık enstitülerinin ve kız meslek okullarının da etkisiyle pasta sanatı özellikle İstanbul halkı tarafından layıkıyla icra edilmeye başlanmıştı ve pastaneler de revaçta olmaya başlamıştı. Pahalı bir ürün olmasına

rağmen pasta ürünlerinin satışı bir hayli yüksekti. İstanbul kültüründe çok da eski olmayan bir gelenek sayılan çay partilerinde pasta ve benzeri ürünlerin de menülerde yer bulması pastaya olan rağbeti ve dolaylı olarak fiyatları arttırmaya neden olmuştu. Hatta bu hadise İstanbul'u sıkça kaleme alan Refik Halit Karay gibi yazarların gözünden bile kaçmamıştı. En çok da yakınılan durum, içinde tam olarak ne olduğu bilinmeyen alafranga tatlılar yerine kültürümüze özgü tatlıların tercih edilmesi mide sıhhatimiz için daha hayırlı olacağı görüşleri yaygınlaşmaya başlamıştı (Akşam, 18.02.1948: 5)

2.9. Çikolata

Modern hayatın dünyasında ilk olarak Avrupa'da yaygınlık kazanıp sonrasında ise Osmanlı saray mutfaklarında kendine yer bulan bu çikolata, XIX. yüzyıllarına kadar elit tabakanın keyif verici bir gıdasıydı. Çikolatanın bir çeşit içecek formundan tablet haline gelip değişim geçirdiği ve sütle buluştuğu tarihten itibaren profesyonel anlamda çikolata üreticileri ortaya çıkmıştı (Yazıcı, 2015: 67). XVII. yüzyılların başlarında farklı topraklarda bir içecek olarak kullanılan (Haber, 12.02.1941: 8), Osmanlı İstanbul'unda İlaç olarak da kullanılma özelliği iddia edilen hatta bu şekilde eczanelerde bile o günün şartlarında bulundurulan çikolata XIX. yüzyıl itibari ile İstanbul'da da çay, kahve gibi bir içecek olarak tüketilmeye başlanmıştı (Tınmaz, Altunbağ & Yıldırım, 2022: 293). Çikolata ve çikolata mamulleri; drajeler, çikolatalı pastalar ve çikolatalı bisküviler, XIX. yüzyılın ikinci çeyreğinden sonra özellikle Pera'da işletmeye sunulan alafranga pastane, restoranlar ve şekercilerde sunulmaya başlanmıştı. Dönemin Pera'sında pasta ve şekerciler Avrupa başkentlerinde bulunan mekânlar kadar büyük üne sahipti. Ayrıca şekerin her türlüsünü, pasta ve çikolata türlerini bulmak mümkündü ve en ünlüsü Vallaury Şekercisiydi. Dondurma, draje, reçel, İngiliz pasta ve Fransız draje ve bonbonlarıyla adından ilk söz ettiren bir diğeri ise Lebon Pastanesi'dir (Akın, 1998: 287) Çikolatanın son derece benimsenmesi ve ona olan yoğun ilginin artması, XIX. yüzyılda Osmanlı Devleti'nde çikolatayı hem ithal edilen hem de XX. yüzyılın ilk çeyreğinde ihraç edilen bir ürün haline getirmişti. Londra'daki Wohe Weyd isimli İngiliz çikolata ve sütlü un fabrikasının ürünleri, İstanbul (Dersaadet) ve Osmanlı İmparatorluğu'nda büyük bir rağbet görmektedir. Bu fabrikanın vekili, Pol Robeli, fabrikanın İngiltere'deki üretilen ürünlerin büyük ilgi

gördüğünü belirterek, bu fabrikanın şehriyarın furnisörü (yani padişahın sağlayıcısı) olma unvanının kendilerine verilmesini talep etmektedir. Bu başvuru, dönemin yüksek makamları tarafından incelenmiş ve olumlu bir sonuç almıştır. Bu başvuruda, fabrikanın Nestle markasıyla bilindiği ve bu markanın Türk pazarında büyük ilgi gördüğü ifade edilmiştir. Başvurunun, Dahiliye, Ticaret ve Nafia Bakanlıklarıyla Rüsumat (gümrük) ve Emanet-i Celile (vergilerle ilgili daire) ile paylaşılmasının ardından, gerekli işlemlerin yapılması istenmiştir. Bu başvuru neticesinde, gerekli işlemlerin ve yasal düzenlemelerin yapılması için bir kararname çıkarılması gerektiği belirtilmiş ve bu kararname ile ilgili resmi işlemlerin yapılması için bir tezkire düzenlenmiştir. (BOA, BEO 3437/257731; BOA. HR. HMŞ.İŞO 191/7). Ayrıca Osmanlı elinde bulundurduğu ürünleri ihraç ederek, ihraç eden devlet konumuna gelmişti. İhraç edilen çikolatalar da Romanya Bükreş'e transfer edilmişti. İhraç edildiğine dair belgelerde; Romanya hükümeti, Osmanlı İmparatorluğu'ndan gelen rahat-ı hulkum (lokum), helva ve çikolata gibi ürünler için gümrükte bazı düzenlemeler getirmeyi tasarlamıştı. İhraç edilen ürünlerin kilo bazında bir vergi indirimi yapılması talebi gibi maddeler içermekteydi (BOA. HR. HMŞ.İŞO 191/7). Yeni markaların oluşum sürecinde 1860'larda Menier Compaigne Française gibi isimlerle yeni markaların da Osmanlı piyasasına adım attığını ve ürünlerinin tüketildiğine şahit olmaktayız (Özen, 2014: 71). İstanbul'da profesyonel olarak 1870'lerde süt ürünleriyle giren ve 1908'de sarayın çikolatacısı unvanını alarak padişahın tedarikçisi olan Nestlé (Tınmaz, Altunbağ & Yıldırım, 2022: 293), 1909'da İstanbul'da şubeler açmasıyla Türk toplumuna sütlü çikolata benimsetmişti. Fakat içecek olarak Osmanlılarda pek de rağbet görmeyen çikolatanın Osmanlı'da yer edinmeye başlaması, ancak bir yiyecek türü olarak tüketilmeye başlamasından sonra artmaya başlamıştı (Açıkgöz: 2019: 22) Cumhuriyet'in en eski gıda tesislerinden biri olan Nestle 1927'de (Akis Dergisi, 04.12.1967: 21), İstanbul, Feriköy'de çikolata üretimi için ilk fabrikasını kurarak merkezi bir üreticiye dönüşmüştür (Özen, 2014: 43). Nestlé, yerli imalatçılar ve kendi dışındaki tüm yabancı çikolata şirketlerini bertaraf ederek 1930'lardan itibaren piyasanın lideri konumuna gelmiştir. Bu tarihlerde **Elit çikolatası** iddialı bir şekilde piyasaya giriş yapmıştır (Cumhuriyet, 23.04.1931: 8). Akabinde 1946'da **Sağra** bir sene sonra ise **Mabel** ve **Lion-Melba** gibi ilk yerel çikolata imalatçıları da piyasaya çıkmaya başlamıştır (Tınmaz, Altunbağ

& Yıldırım, 2022: 293). Hatta saydığımız markalardan Elit, Mabel, Sağra ve daha sayamadığımız birçok çikolata üretim fabrikalarının toplu iş sözleşmeleri gibi evraklar incelendiğinde günümüz yakın dönem Türkiye'sine kadar İstanbul'da aktif işletmeler konumunda olduğunu görebiliriz (BCA, 30.18.1.2/759.502.8, 15-16). Üretim tarihi incelendiğinde ilk olarak kakao Arjantin'den ithal olarak ülkemize getirilirdi (Tan, 10.05.1936: 8). 1929 senesine kadar ülkemizde yalnızca bir çikolata imalatçısı varken, bu yıllardan sonra yeni gümrük tarifelerindeki revizyonla sayılarında ve üretim faaliyetleri ve miktarında büyük oranda yükselme görülmüştür. 1930 yılında 4 fabrika günlük 800 kilogram çikolata üretirken, aynı yıl bu fabrikaların sayısı 16'yı bulmuş ve bu fabrikalar toplamda bir günde 20.000 kilo çikolata üretemeye başlamışlardı (Akşam, 12.06.1932: 5). İlerleyen yıllarda Türkiye'de çok sayıda çikolata üreticisi artık yerini almış olacaktı (BCA, 30.18.1.2/759.502.8, 15-16). Zira geçmişte bu sektörde yapılan atılımlar, günümüz Türkiye'sini olumlu yönde etkilemiş olacaktı ve sonucunda günümüz Türkiye'si çikolatalı ürünlerde birçok ülkeye ihraç eden ülke konumuna gelmiştir. Öyleki 2022 yılında Türkiye'nin çikolatalı şekerleme ihracat değeri 3,3 milyar ABD dolarını bulmuştur (TC. Ticaret Bakanlığı)

2.10. Bakkallar

1861 Tanzimat döneminden sonraki zamana kadar yalnızca Müslümanların elinde olan bakkallık sektörü daha sonraları Nevşehir, Develi, İncesu'dan gelen, Türkçeye hâkim Karamanlılara ve Rumların egemenliğine geçer (Bilge, 2017: 428). Bu süreçten sonra özellikle Karamanlılar veresiye verdikleri için birçok kişiyi kendilerine bağlamış olup asla fiyatlarda pazarlık payı bırakmamışlardır. Defterleri bir hayli karmaşık olması hasebiyle de içinden çıkılamaz durumlarda kullanılan "Bakkal defteri gibi" sözcüğü buradan gelmiştir (Koçu, 2002: 77). Bakkallar kooperatifine bağlı olarak ticari hayatlarını sürdüren bakkallar hileli mal satışında denetime tabiydiler (Vakit, 20.02.1930: 3). Ticaret odasına bağlı olmak zorunda olan ve vergilerini ödemedikleri taktirde ağır cezalara kalan bakkallar (Vakit, 16.11.1929: 3), geneli büyük bakkallardan bir malı alıp üzerine bir fiyat koyarak satış yapmakta hatta bunu veresiye verdiğinde de üzerine en az %10 veyahut %15 gibi bir oran koyarak satış yapmaktaydılar. Devletin tüketiciyi koruma ve tedbir amaçlı veresiyenin

kalkması husussusunda görüşleri de olmuştur (Vakit, 31.03.1930: 3). Devletin etiketsiz satılan ürünler, bozuk, çürük, hileli mamuller hakkında da çok katı kuralları ve cezaları vardı (Vakit, 20.02.1930: 3). Mahalle bakkalı dükkânlarında genel olarak her şey ulu ortada açık bir şekilde teşhir edilirdi. Bakliyatlarını bir çuval içerisinde tezgâh üstünde durduğu (Akçura, 1994, C.2: 4-5), bir tarafta müskirat (içki) (Akşam, 19.11.1929: 3), Bir taraftan da gaz, neft, kolza yağı (Milliyet, 25.11.1929: 1), peynir, zeytin yağı sade yağ ve gazın tenekelerde durduğu farklı bölümlerde kavanozlarda akide şekeri, çerez, sabun, turşuların kavanozlarda sucuk pastırma ise hevenkler halinde asılı olduğu özensiz mekânlardı (Bilgin, A., & Çağlar, B. 2019: 326-327). Cumhuriyet'ten birkaç yıl sonra ise İstanbul'da mevcut bakkal sayısı 4.229 olmakla beraber birkaçı günümüz süper marketler gibi büyük, içinde her şeyi barındıran marketlerden oluşmaktaydı. Diğerleri ise ikinci ve üçüncü kalite kategorisinde nitelendireceğimiz tarzda ve çoğunluğu Yunan ve Rumlardan oluşan Gayrimüslimlere ait olan bayanların da çalıştığı mekânlar olmakla birlikte aktarların sattığı ürünlerin yanı sıra tütün, et, sebze, eczacılık malzemesi, hatta roman ve gazete de satmaktaydılar (Akçura, C.2, 1994: 4-5). 1929'larda en çok da daha ucuza geldiği için evinde içen rakı severlerin uğrak yerlerden biri olan bakkalların revaçta olunduğu görülmekteydi. İstanbul'daki günlük rakı satışı yaklaşık 1.200 kilo idi ve bu rakam azımsanacak bir rakam değildir (Akşam, 25,11,1929: 3).

Gayrimüslimlerin elinde olan sektör (1942) Varlık Vergisi (BCA, 30.10.0.0/85.560.19, 3-4), ile 6-7 Eylül olayları (1955) arasında yaşanan süreçten sonra el değişecek ve 1960'larda bakkallık tamamen Türk/Müslüman esnafın tekeline geçmiş olacaktır (Bilge, 2017: 450). 1954-55 Yılları arasında ise Migros gibi büyük marketler İstanbul'da açılmaya başlayacak İstanbul'da halk bu büyüklükteki her şeyin kolay ulaşılabilir olduğu mağazaları tercih edeceklerdir (Akşam, 30.09.1955: 1; Akşam, 17.08.1954: 4). Bu tarihlerde artık hem depolama ve muhafaza etmek için dondurucular hem de yatay ürün teşhiri için uygun vitrinli yatay tarzda dondurucular da piyasada yerlerini almıştı. Sağlık ve hijyen konusunda daha bir güven sağlayan bu dolaplar, artık günlük hayatta her zaman erişemeyeceğimiz ve mevsimine uygun olmayan ürünlere kolay edinme fırsatı sağlamıştır (Yeni İstanbul, 10.08.1950: 8).

3. CUMHURİYET DÖNEMİ SİYASİ, İKTİSADİ, EKONOMİK VE SOSYOLOJİK OLAYLARIN YEME İÇME KÜLTÜRÜ ÜZERİNDEKİ ETKİLERİ

Cumhuriyet dinamiği ile birlikte ülkenin sadece rejimi ve yönetim biçimi değişmemişti (BCA, 180.9.0.0/109.531.17) Aynı zamanda İstanbul'un sosyal ve kültürel yapısında da önemli dönüşümlerin yaşandığı bir dönemi de olmuştur. Kültürel alandaki bu dönüşümün en belirgin izlerinden birisi de yeme içme kültürü ekseninde kendini göstermiştir. Osmanlı İmparatorluğu'nun geleneksel mutfak anlayışından, Cumhuriyet'in modernleşme süreçlerine paralel olarak şekillenen yeni bir inovatif (yenilikçi) gastronomik anlayışına geçiş, İstanbul'un sokaklarından şehrin elit restoranlarına kadar geniş bir yelpazede etkisini göstermiştir (Meriç, 2007: 136).

Cumhuriyet'in ilk yıllarında, Batılılaşma hareketleri, modernleşme çabaları ve pozitif değerlerin ön planda tutulması, İstanbul'un yemek kültürünü de etkilemiş, geleneksel mutfakla Batı mutfakları arasında yapay olmayan bir köprü kurulmaya başlanmıştır. Özellikle Cumhuriyetin ilk evreleri ile birlikte, İstanbul'un mutfak anlayışında önemli değişiklikler görülmüştür (Kızıldemir, & Sarıışık, 2017: 202). Artık klasik Osmanlı yemeklerinin yanı sıra, Batı tarzı yemek kültürü de hızla popülerleşmiştir. Avrupai mutfak trendleri, şehrin seçkin restoranlarında kendini göstermeye başlamıştır (Akın, 1998: 96-98). Fransız mutfağından esinlenen yemekler, şık restoranlarda sunulmaya başlanmış ve belli bir kitleye muasır sektörler, enstitü ve meslek okulları (Milliyet, 15.11.1933: 6), yurt dışı eğitimlerle İstanbullularca icra edilmeye başlanmıştır (BCA, 180.9.0.0/41.215.9). Bu dönemde, yeme içme kültürü sadece mutfakta değil, aynı zamanda toplumsal yaşamda da değişimlere yol açmıştır. Batılı tarzda mekânların artması, sosyal yaşamda yemek yemenin salt bir ihtiyaç olmaktan çıkarak, Osmanlı döneminin aksine bir sosyalleşme biçimi haline gelmesine vesile olmuştur. Önemli bir geçiş sürecinin yaşandığı Cumhuriyet dönemi İstanbul'u mutfak kültüründe, geleneksel ve modern unsurlar bir arada varlık göstermeye devam etmiştir. Bu süreç hem İstanbul'un gastronomik çeşitliliğine hem de şehrin kültürel kimliğinin farklı bir formda buluşmasını ve değerli Osmanlı geleneği mirasının devamlılığına katkı sağlamıştır (Aydın, 2023: 1589).

Bununla birlikte birçok atılımlar, yenlikler, sosyo ekonomi, kültürel ve siyasal bağlamda olay ve olgular baş göstermeye başlamıştır. Yaşanan her olgu evresi

sonucunda da mutfağımızı direk veyahut dolaylı yollardan gerek mekânsal gerekse de iaşe bağlamında etkisini hızlıca gösteren unsurlar söz konusu olmuştur. Başlıca kavramlar sıralayacak olursak bunlardan ilki mutfağımızı olumsuz nitelikte etkileyecek 1929 ekonomik buhranı olacaktır. Türkiye 1929 yılında gerek mali ve iktisadi gerekse de sosyal anlamda sancılı bir dönem geçirmiştir (BCA, 30.10.0.0/166.154.7, 3). Bu durum iaşe ve yeme içme unsurlarını zor duruma sokmuştu. Yine II. Dünya Savaşı (Akşam, 12.04.1939: 9), Beyoğlu'nda kısa süreli bir kargaşayı teşkil eden 6-7 Eylül olayları gibi gelişmeler (Akis, 10.09.1955: 8), Doğrudan ve dolaylı olarak mutfağımızı tesiri altına almıştır. İzmir İktisat Kongresinde alınan kararlarca gıda sanayindeki devlet atılımları gerekse de özel teşebbüsün katkıları (Dış İşleri Bakanlığı Türk Diplomatik Arşivi, 36058-142460-615, 3), ve mutfak alanındaki teknolojik yeniliklerle hazır gıda sanayisi mutfak kültürümüzün atılım yapmasını ve yeniliklerle buluşmasını sağlamıştır (Ameli Elektrik, 1934: 65-12).

3.1. Ekonomik Buhran Dönemi İstanbul'da İaşe ve İstanbul Mutfağına Etkileri (1929-1932)

Bazı cümleler var ki tüm dünyada, bilen bilmeyen ama ağızdan ağıza dolaşma ve basında çokça yer bulma bahtiyarlığına sahiptir, "Buhran" kelimesi de içinde bulunduğu dönemde adı sıkça zikredilen olaylardan biri olmuştur (Servetifunun (Uyanış) Dergisi, 24.03.1932: 6).

Dünya ekonomisinin omurgası durumunda olan ABD ve İngiltere gibi ülkelerin kriz öncesi yaşadıkları mali problemler ve yetersiz tedbirler neticesinde küresel çapta mali sorunlar filiz vermeye başlamıştı (Akşam, 26.06.1930: 5). Görünürde küresel ekonomi, 1920'lerde genel olarak her ne kadar istikrarlı bir hava esintisi var olduğunu hissettirse de o dönem, hassas ve kırılgan bir çember içerisine bulunmaktaydı. Bu dönemin majör teması ise Amerika'ydı. Amerika'nın süper güç bir politikası izlemesiyle dünyanın en yüksek oranda borç alacaklı ülkesi konumunda olması büyük bir etkendi. Buna istinaden Avrupalı ülkelerin küresel anlamda yüksek oranda borçlanmasıydı. Bunun sonucunda dünya çapında ilk büyük ekonomik buhran olan 1929 Dünya ekonomik buhranı olarak bir veba gibi dünyaya yayılmaya başlamış, dünyayı sosyal, ekonomik ve siyasi bağlamda tesiri altına almıştı (Yavuz, 2021: 378).

Tabi 1932 senesi buhranın daha derinleştiği bir yıl olmuş ve kapitalist devletlerde tesiri daha can yakıcı olmuştur (Kadro dergisi, 01.02.1933: 51).

Emtia satışının durgunluğu şeklinde tezahür eden krizin başlangıç tarihini 1929 senesinde aramak doğru değildir. Buhranın ilk alâmetleri 1927 senesinin ilk dönemlerinde zirai buhran olarak Hindistan, Britanya, Hollanda takip eden aylarda Avusturalya'da, 1928 yılının ilk çeyreğinde Küba'da, üçüncü çeyreğinde Brezilya'da, 1929 senesine gelindiğinde Kolombiya, Urugay, Çin, Arjantin, Venezüella, Meksika, Mısır'da zirai buhran olarak başlamıştı. 1929 yılında Amerikan ekonomisinin birdenbire kırılmasına sebebiyet verecek olan borsa buhranı, mevcut ziraat buhranını şiddetlendirmiş ve güçlü kılmıştır. Sömürgelerin yegâne kaynağı olan zirai ve hammaddelerde üretim fazlası, metropollerde sanayi kolunun daralmasıyla hammadde satan bütün ülkelerin, ürettikleri malın pazarını bulamamasına sebep olmuştu. Bu da buhranı alevlendiren en yakıcı unsur haline gelmiştir (Kadro dergisi, 01.03.1933:21).

Buhranın etkisinin çok öncesinde fark edildiğinin, bunun yanında aslında temel sebeplerin yalnızca birkaç şirketin batmasıyla hasıl olmadığını geçmişten kalan bir birikim sonucu olduğunu Ahmet ihsan dergi makalesinde şu şekilde ifade etmektedir.

"Evet buhran var, hem bu sene başlamış değil; ince bir hastalık gibi 1927'den beri içimize girdi, bizi yavaş yavaş rahatsız ederek "artarım hal, diye ihtarlar etti ve nihayet 1930'da ateşini yükseltti ve 1932 humma nöbetlerini meydana çıkardı. Burası malum, çünkü biz iş âleminde olduğumuz, Avrupa ile iktisadi temaslarda bulunarak garbın gazetelerini okuduğumuz için, bunu biliyoruz." (Servetifunun (Uyanış) Dergisi, 24.03.1932: 6)

Yukarıdaki bilgiyle ilintili olarak 1927' yılında bütün Avrupa ülkelerinde hüküm süren ekonomik kriz hususunda Cenevre'de devletlerin toplanacağı bir toplantı tarihi düzenlenmiş ve hatta Türkiye'den de katılımcı olarak TBMM Başkan Vekili Hasan Hüsnü Bey katılımcı olarak seçilmişti (BCA. 30.18.1.1/ 22.85.8, 3). İlk dalgası Amerika borsasında kendini gösteren üretimin durması ve binlerce kişinin işsiz kalmasıyla sonuçlanan (Akşam, 26.06.1930: 5), hemen hemen tüm dünyada farklı oranlarda sert bir şekilde etkisini gösteren 1929 Buhranı ülkemizde Avrupa'ya nispeten sancısı daha az olarak geçmiştir (Servetifunun (Uyanış) Dergisi 12.01.1933: 14). Fakat yine de Türkiye 1929 yılında gerek mali gerekse de İktisadi alanda sancılı bir dönem geçirdi (BCA, 30.10.0.0/166.154.7, 3). Hükümetin ihraç mahsullerini yeteri kadar

destekleyememesi (Cumhuriyet, 11.08.1930, 1), mevcut şartlarda ülkede yetişmesi tabii olan ürünlerin ayrıca ithal olarak dışardan getirilmesi sonucu ortaya çıkan ithalatın payı yükselmişti. İhraç mallarının dünya piyasasında yeterince yer bulamaması fiyatlarının değer kaybetmesi, bunun yanında hükümetin özellikle özel sermayenin yetersiz kaldığı sanayi yatırımları üstelenmesi, ulaşım ve savunma sanayisindeki girişimleri, savaş öncesi kalan borç meselesi mali gücümüzün kapasitesinin üstünde olmuştu. Tabi buhran şeklinde olumsuz sonuçları karşımıza getirmişti. Türk parasının her geçen gün değer kaybetmesi, halkın fakirleşmesi, talep edilen ürünün azlığı ve piyasada olmayışı, ardı ardına gelen iflaslar bütünsel olarak karşımıza büyük bir ekonomik kriz olarak çıkmıştır (BCA, 30.10.0.0/166.154.7, 3). Bunun yanında Hükümeti radikal tedbirler almaya sevk etmişti (Resmî Gazete, 1931: 16 Kasım, 11940 Sayılı Kararname).

Türkiye'nin bu krizle hangi şartlarda ve nasıl etkilendiği hususunda göze batan en önemli unsurlar ise dış ticaret açığı ve paranın değer kaybı olduğunu görürüz. Zira 1929 buhranı etkilerini hammadde fiyatlarındaki keskin ve büyük düşüşle hissettirmiş bu da Türkiye'nin ihraç ettiği emtialar üzerinde olumsuz rol oynamıştır (Yerasimos, 1992: 116). Yaşanan mali kriz ve ticari durgunluk neticesinde birçok işletme ardı sıra iflas etmiştir (BCA, 30.10.0.0/ 166.154.7, 3). Alım gücü düşmüş, dar gelirli için daha çekilmez hale gelmiş, serbest piyasa kara borsacılığın yumuşak halini almıştı. Bazı tüketim mallarına hile karıştırılmış ve serbest piyasa ile aynı ürünler farklı satış noktalarında aralarında çok büyük farklar bulunmak kaidesiyle farklı fiyatlara satılmıştır (Akşam, 15.05.1932: 3)**.** Bu da iaşe problemiyle mutfağımıza olumsuz olarak yansıyacaktır. Bazen bir günde makarnaya 8 kuruş birden zam geldiği gözlenmişti ve o dönem için hayret verici bir rakamdı (Akşam, 07.11.1929: 1). Tabi bazı gıda maddelerinde ihtikâr yapan tacirler bu sebepten yargı yoluna kadar da gitmişlerdir (Son posta gazetesi 02.07.1932: 2**).** Dolaylı olarak iaşedeki problemler neticesinde en temel besin maddesi ekmek de olmak üzere gıdaya erişim zorlaşmış (Vakit, 21 04.1932: 3), temel gıda ürünleri fiyatları yükselişe geçmiştir. Hatta 1930 yılı tarihli Akşam gazetesinin yayınladığı bir haberde, istatistiğe göre 1. Dünya Harbinden sonraki fiyat artışına nazaran buhran döneminde fiyatlar 1460 kat artmıştır. Tabloya bakıldığında:

Tablo 1: 1914 ve 1929 Yılları arasındaki temel gıdaların fiyat farkları

	1914	**1929**
Şeker	3 Kr.	58 Kr.
Fasulye	4 Kr.	48 Kr.
Pirinç	3 Kr.	49 Kr.
Makarna	3 Kr.	49 Kr.
Sade yağ	10 Kr.	215 Kr.
Patates	1 Kr.	15 Kr.

Akşam Gazetesi 08 Ocak 1930: 1

Yıllar arasındaki ürün fiyat farkları yüksek oranda olup 1914'te 945 kuruşa dört kişilik bir aile geçinirken, buhran senesinde ise ancak 135 lira 12 kuruşa geçinebilmektedir (Akşam, 08.01.1930: 1). Yine aynı tarihlerde 1930 yılında üç sene öncesine kıyasla baktığımızda, temel tüketim ihtiyaçlarının piyasadan temin etmek zorunda olan bir köylü, 1930 yılında aldığı ürünün miktarını, sattığı buğday ile kıyasladığında, 1927'ye göre bir litre gaz veya bir kilo şeker satın almak için %22 oranında ve yalnızca bir metre kumaş için %84 daha fazla kilo bazında buğday satmak zorundaydı ve bu çok büyük bir orandı (Ermence, 2006: 53). Bu da alım gücünün bu denli düşmesi hanelere giren gıda miktarı ve kalitesini de dolaylı olarak etkilemiş olacaktı**.**

Çok uzun bir geçmiş tarihe gitmeden henüz 1. Dünya Harbi'nin zorlu kalıntılarını üstünden atamamışken, akabinde de mütareke döneminde İstanbul'a yüz binlerce göçmenin akın etmesi sonucu gerek büyük mali bir yük taşıyan ve iaşede türlü sıkıntılara maruz kalan İstanbul, bu sefer de buhran sonucu yoksullukla mücadele etmek zorunda kalmıştır. 1929 Buhran senesinde Cumhuriyet gazetesinin ilk sayfasındaki manşette sadece bir senede İstanbul'da "3359 çocuk yetersiz gıda sebebiyle hayatını kaybettiği" haberi vurgulanmaktaydı. Bu azımsanacak bir rakam değildi (Cumhuriyet, 24.01.1929 :1), Bir milyonluk nüfusa sahip İstanbul'un çeşitli yerlerinde sadece ilkokullarda 6000'e yakın çocuğun, yetersiz gıda sebebiyle açlıkla mücadele ettiği belirtilmekteydi (Cumhuriyet, 24.01.1929:1; Cumhuriyet, 25.01.1929**:** 1).

1929- 1932 yılları arasındaki hayat pahalılığıyla alakalı mücadele, ana gündem maddesi olunca çözüm arayışında farklı çıkış noktaları denenmiştir. Buhranın ilk aylarında tedbir olarak zaruret sebebi ile 1929 yılında yurt dışından ticaret anlaşması olmayan ithal olarak getirilecek buğday ürününe Cumhurbaşkanı onayıyla indirim getirilmiştir (BCA, 30.18.1.2/2.18.11.). Balıkçılığı ıslah etmek amacıyla ülkenin balık ihracatını arttırmak, iç pazarda satış ve pazar için tedbirler almak ve balık konserveciliği alanında atılımlar yapmak üzere toplantılar yapılmış ihracatı teşkilatlandırma bürosu kurulmuştur (Akşam, 15.01.1936: 7). Bazı ürünlere de İstihlak Vergisi adı altında farklı vergilendirmeler getirilmek üzere bunların ilki 23.09.1930 tarihinde kabul olunan 4769 sayılı tezkere ile Dâhili İstihlak Vergisi yasası hazırlanmıştır (BCA, 30.18.1.2/ 14-67-16). 1934 Yılına gelinceye dek çay, kahve, kakao, kakao-yağı, gibi besin maddeleri istihlak vergisi kapsamına girmiştir (Sarıgüzel, 2021: 7063). Alınan vergiler sonucunda devlet bütçesinde gelir ve gider dengesinde olumlu bir hava yaşanmış olup bütçe rakamının diğer senelere oranla yüksek olduğu açıklanmıştır. Örnek olarak; 1923 yılında hükümet varlık miktarı 111.240.000 iken bu rakam 1927-1928 yıllarında 201.833.000 olup 1928-1929 senesinde 207.173.199 Türk lirasına denk gelmiştir son yıllarda ise 220.000.000 milyonu bulmuştu (BCA, 10.0.0.0/166.154.7, 4). 29 Mayıs 1934 tarihli resmî gazetede yayımlanan ve 2466 sayılı madde ile kabul edilen yasa ile memleket dahilinde yapılan, ithal olarak getirilen un ve undan yapılmış maddeler buğdayı koruma vergisine tâbi tutulmuştu. Buğday, çavdar un ile imal edilmiş maddelerle de makarna, şehriye, irmik ve bisküvi türleri de bu vergiye tabii tutulmuştur. Bu amaç doğrultusunda Türk çiftçisini koruma amacı güdülmüş bu sayede buğday fiyatları kontrol altına alınarak tüketici de korunma altına alınmaya çalışılmıştı ve iaşenin normalleşmesi için önemli bir adımdı (Resmî Gazete, 29.05.1934, madde: 2466).

3.1.1. Yerli Malı Haftası

Paramızın kıymetini korumak amacı da güden teklifte ülkemizde yetişen ve imal edilen gıda ürünlerine yani "yerli malına" teşvik gibi öneriler sunulmuştu (BCA, 166.154.1/ 30.10.0.0, 3). Birtakım önlemler almak zorunda kalan Türkiye Cumhuriyeti halkı yerli mala teşvik etmek ve tasarrufa yönelik bilinçli birey olmak doğrultusunda 12 Aralık 1929'da Milli İktisat ve Tasarruf Cemiyetinin kuruluş tarihini baz alarak ilki 1929 olmak üzere günümüze kadar okullarda da kutlanan yerli malı haftası ilk

temelleri 1929 mali kriz sonrası yasa olarak çıkartılmıştı. Ve her sene 12-18 Aralık tarihleri arasında Tasarruf ve Yerli Malı haftası olarak kutlanmaya başlanmıştır (Kahraman, & Yüce, 2020: 216).1932' de açılışını İsmet Paşanın konuşmasıyla başladığı Tasarruf haftasında "*Milli tasarruf fikri üzerinde fert olarak ne kadar ısrar edersek şahsi ehemmiyetimiz olduğu kadar, bu ciddi girişimin memleket meselesi ve geleceği açısından da büyük önem taşımaktadır*" sarfettiği sözleriyle bu tür faaliyetlerin hem etkili hem de sürekliliği olduğu fikrini bizlere sunuyor (Vakit, 13.12.1932: 1). Yine 175 müessesenin katılım sağladığı, 38.000 misafirin ziyaret ettiği ve üçüncüsü düzenlenen Yerli Malı Sergisi ise 11 Ağustos 1931'de Büyük Millet Meclisi Reisi Kazım Paşa tarafından Galatasaray Lisesi sergi salonunda açılışı yapılmış ve iştirak eden firmalar ürünlerini sergilemişlerdir (Cumhuriyet, 12.08.1931: 1; Cumhuriyet, 13.08.1931:1). Asıl amacı tasarruf ve ülke içinde üretimi olan malların tüketimine yönelme olan bu organizasyon, yaş grubu olarak en alt seviyede olan bireylerin bile bilinçli olmasını sağlamıştı. Günümüze kadar özellikle ilk okullarda devam eden bu etkinlik gıda konusunda hassasiyetimizin oluşmasını sağlamış, yerli ürünlerimizi tanımamızı da sağlamıştır.

3.1.2. Buhran Tedbirleri

Buhranın olumsuz etkilerine karşı önlem olarak tasarlanan "istihlak vergisinin" mekânsal anlamda (lokanta, bar ve otellerde) tesiri olumlu yönde seyretmiştir. Bu tür mekânlarda istihlak vergisinin yüksek olması hasebiyle hayatın pahalılaştığını dikkate alan Ankara Maliye Vekâleti bu mekânlar için yeni bir düzenleme hazırlamış olup bu vergi düzenlemesiyle Kahve, bar, lokanta, otel gibi yerlerde İstihlak Vergisinin geçen seneye nazaran daha az alınması kanısına varmış ve onaylamıştır (Akşam, 07.11.1929: 1). Birkaç sene sonra 1932 yılına geldiğimizde özellikle Beyoğlu'nda düşük gelirlinin de dışarda ucuza yemek yiyebileceği çok sayıda lokantalar açılmış ve sayıları sürekli artmaya başlamıştır. Alkollü mekânlar normal lokantalara nispeten biraz pahalıdır fakat yazlık bahçelere ve diğer ucuz eğlence yerlerine giden halk, akşam yemeğini ucuz bir lokantada yemeği tercih etmekte ve rağbet göstermektedir (Akşam, 27.08.1932: 3). Buhran dönemi yaşanan bunca hadiseler için magazinsel olan farklı görüşler de mevcuttu. Akşam gazetesinin ilk sayfasında zayıflık modasının ekonomik buhrana bağlayacak şöyle bir görüş ortaya atılmıştır; Buhranın asıl sebebi harpten sonra insanların az yemek yemeğe başlamalarıdır. Bir Fransız muhabiri diyor ki;

Muharebe seneleri herkes için mahrumiyet seneleri oldu. Yiyecek bulamadığı için insanlar az yemeğe başladılar, bu hal senelerce sürdü. Harp biterek bolluk başladığı zaman hiç kimse eskisi gibi bol bol yemek yiyecek bir halde değildi. Tamam bu sırada ortaya bir de zayıflık ve incelik modası çıktı. Kadınlar şişmanlamak korkusu ile kabil olduğu kadar az yemek yemeğe başladılar. Birçok erkekler de kadınları taklit ettiler. Göbekli ve şişman olmamak için yemeklerini azalttılar. Bu suretle sarfiyat bir kat daha azaldı. Dünyanın her tarafında halkın çoğu çiftçilikle ve ziraat sanayii ile geçinir, bunların istihsalâtı müşteri bulamayınca çiftçiler arasında buhran baş göstermeye başladı. Çiftçi de sanayi mamulatı almamaya başladılar ve fabrikalar da ürettikleri ürünleri satamayacak vaziyete düştüler ve sanayi buhranı baş gösterdi. İnsanlar bol bol yeseler bu denge zinciri devam edecek ve buhran etkisi ortadan kaybolacak" (Akşam, 15.01.1936: 7). Ne kadar doğru ve ne derece yanlış bir fikir beyanı olduğu bilinmez ama eğer doğruluk payı varsa yemeğin de politik bir serüveninin olduğunu ve günümüze bakarak da modanın da sosyal, ekonomik ve politik anlamda birçok durum üzerinde büyük tesiri olduğu gerçeğini yadsıyamayız.

3.2. Planlı Ekonomi, Devletçilik Politikaları ve Özel Teşebbüsün Gıda Sanayii Üzerindeki Etkileri (1930-1938)

Cumhuriyetin ilk dönemlerinde, kentlerin gelişim ve modernleşme planı kapsamında ticaretin gelişmesi, dış sermayeden bağımsız ve kendi kendine yetebilen, üreten, bağımsız ve güçlü bir ekonomiye sahip olmak hedeflenmiş ve İzmir İktisat Kongresinde iktisat esaslarında da bu belirtilmiştir (Dışişleri Bakanlığı Türk Diplomatik Arşivi, 36058-142460-615: 3). Temini dışardan sağlanan birçok ürünün üretimi sağlanarak hem tarım hem de endüstri alanında yenilikler yapılması arzulanmıştır. Böylelikle iktisadi kalkınma planı çerçevesinde Türkiye Cumhuriyeti, birçok alanda yeni kurulan fabrikalarla çağdaşlaşma hedefini gerçekleştirmeye çalışılmıştır. Gerek sanayide gerek tarımda gerekse de sosyal ve ekonomik hayatın tümüne sindirilecek bir modernleşme ve millileşme politikası ilke edinilmişti. Bu doğrultuda özellikle mutfak kültürü ve gıda sektörünü direk ve dolaylı olarak etkisi altına alacak birçok atılımlar yapılmıştır (Dış İşleri Bakanlığı Türk Diplomatik Arşivi, 36058-142460-615, 3). Gıda sanayiinin gelişimde ve ilerlemesinde de özel teşebbüsün

büyük katkıları olmuş ve yeniliklerin doğrudan mutfağımızda ve yeme içme kültürümüzde hissedilmesini sağlamıştır.

3.2.1. Gıda Sanayii Gelişiminde Gazlı ve Aromatik İçecekler

Gerek besin değeri ve gerekse de içerdiği su bakımından hayati bir önem arz eden içecek türü gıdalar süreç içerisinde keyif ve lezzet unsuru haline gelmiştir. Eserimizde anlattığımız üzere her içeceğin de kendine has bir kültürü ve kendi ismiyle özdeşleşen mekânlar da oluşmaya başlamıştır. Osmanlı İstanbul'unda kültürümüzde yer edinmiş alkolsüz içecekler kategorisinde sayabileceğimiz kahve, boza, ayran, çay ve geleneksel şerbetler olarak nitelendirdiğimiz içecek türlerin büyük bir kısmı günümüzde dahi çokça tüketilmekte olsa da tercih önceliğini Cumhuriyet'in kuruluşundan uzun bir süre sonra yerini günümüz Türkiye'sinde olduğu gibi rafineri kahve, fabrikasyon-konsantre meyve suları, gazlı ve asitli içeceklere bırakmıştır.

3.2.1.1. Meyve Suyu

Cumhuriyet dönemi öncesine baktığımızda hem Anadolu hem de İstanbul bir şerbet cennetiydi. Her türlü bitkilerden yapılan bu şerbetler (Çelebi seyahatnamesi, C1: 262), kan tazeleyen şahtere şurubu, karın rahatlatıcı Frenk üzümü şurubu, midevî turunç şurubu, kan tazeleyen nar şurubu, şeftali çiçeği şurubu, kuvvetlendirici oğulotu şurubu, keçiboynuzu şerbeti, gelincik şurubu, sinirleri güçlendirmede eşsiz ve "İslam şarabı" denen hakiki üzüm pekmezinden sağlıklı şerbet yapıldığı gibi (Abdulazizbey, 1994: 152), ağaçlardan lezzetli şerbet tarifleri çıkartmak da mümkündü. Tarçın, demirhindi ve karanfil olmak üzere daha nice doğal bitkilerden yapılan çeşitleri mevcuttu. İstanbul'da sayıları nerdeyse 300'ü geçen şerbetçi dükkanları İstanbul'un birçok semtinde mevcuttu. Bazı semtlerle özdeşleşmiş şerbet ve şerbetçilerin ismi zikredilirdi (Çelebi Seyahatnamesi, C1: 310). Yaz sıcağında serinleten şerbetlerin var olduğu gibi, soğuk günlerde sıcak olarak ikram edilen şerbetler de vardı İstanbul'da. Şayet sıcak salep, mahlep ve başka sıcak içecekleri de hesaba katarsak İstanbul'da sayıları 1000' geçen içecek satıcıları mevcuttu (Yerasimos, 2011: 257).

İşte bu köklü şerbet kültürü, Cumhuriyet yılları ile birlikte dünyadaki teknolojik ilerlemeler sonucu özellikle 1930'lu yıllarda yerini yavaş yavaş fabrikasyon formda üretilen meyve suları ve aromatik içeceklere bırakmaya başlayacaktır. II.

Dünya Savaşı sonrası ise Amerika ve Avrupa ülkeleri arasında bu içecek endüstrisi büyük bir ivme kazanacaktır. Türkiye'de ise ilk olarak konsantre ve püre işleyip aynı zamanda dolum yaparken endüstriyel formda meyve suyu üretimine 1960'lardan sonra tam anlamıyla başlanmıştır (Doyuran, & Gültekin, 2002: 36). 1950'li yılların son evresinde meyve suyu endüstrisi teşebbüsleri yabancı sermayelerin de aralarında olmak üzere ülkemizde artık ilgi görmeye başlamıştı (BCA, 30.18.1.2/163.68.3). Türkiye gıda sektörü öncülerinden Tamek markası, jeoloji alanında günümüzde televizyonlarda sıkça karşılaştığımız Celal Şengör'ün dayısı Semih M. Sipahioğlu (Er, 2007: 135), firmasının bir Alman firması teknoloji iş birliği ile 20.11.1953 senesinde Alman G. Aug. Schmitd Şöhne Apparatebau ortaklığı anlaşması neticesinde (BCA, 30.18.1.2/141.95.17), kurulan "**Tamek"** konserve tesisi (BCA, 30.18.1.2/ 147.56.18), ilk yıllarda hazır gıda sanayisinde verimlilik alt yapısı için henüz uygun bir ortam olmadığı için Tamek markası adı altında Türkiye'de meyve suyunu 1963 yılında üretmeye başlamıştır (Tamek.com). Tesisleri sürekli büyüme gösteren bu firma (BCA, 30.18.1.2/ 198.57.1), Amerika menşei "**Fruko**" markası altında 1959 yılında hizmete açılan bir diğer modern tesislerinde beş çeşit meyve suyu imal etmekteydi. Bunlar: portakal, greyfurt, limon, vişne ve turunç sularıydı ve hedefleri meyve suyu çeşit sayısını 16'ya yükseltmekti. Üretimde sadece meyve suyu değil gazlı içecek statüsünde olan meyveli gazoz çeşitleri ile de insanlara farklı tatlar sunmaktaydılar (Akis, 20.09.1962: 24-25). Türkiye'nin ilk ketçap, hazır yemek, dolma, haşlanmış bakliyatı da bu firma tarafından üretilmeye başlanmıştır (Tamek.com). Bu da Türkiye gastronomi sosyolojisi açısından önemli bir olgudur. Türkiye'nin ilk meyve suyu üreten firmalardan bir diğeri ise yine aynı tarihte Tokat'ta kurulan tesisle üretime başlamış olan "**Dimes**" markasıdır (Dimes.com). Dimes 1958 yılında toprak sevdalısı bir ziraat teknisyeni olan Mustafa Vasfi Diren tarafından Tokat ilinde şarap üretmek amacıyla "Diren" şarapçılık ismiyle kurulmuştur. Sağlıklı bir millet ve kaliteli bir gıda politikası güden Diren, meyve sebzecilik ve konserve işi ile de ilgilenmekteydi. Uğraştığı tarım sektörü onun 14 çeşit pastörize meyve suyu üretmesine vesile olmuş, portakal, kayısı, vişne, şeftali, limon gibi nektar oranı yüksek kalitede meyve suları üretmiştir. Tokat ve çevresine bu mamulleri satıp, sektör pazarına girerek ve büyüyerek bu günlere kadar gelmiştir (Ülgen, H. Cem Dikmen, 2003: 72-75

3.2.1.2. Kola

Kola, John Pemberton adında Atlantalı bir eczacının 1886 yılında ilk olarak bitkisel bir ürün kategorisinde eczanesinde üretip sattığı bir üründür[4]. (Dirsehan, 2015: 19). Kolayı ilk üreten bu eczacının ölümünden sonra Atlantalı bir iş adamı olan Asa Griggs Candler tarafından yaklaşık 2.300 dolara kolanın iş haklarını satın alınan bu gazlı içecek, süreç içerisinde telif hakları farklı kişilerce satın alınıp el değişmiştir. Ve Coca-Cola ismi ile tanınmaya başlanmıştır. "Coca-Cola" ismi adı altında bu marka üretim kalitesi arttırılıp iyi bir içecek formunda dünya piyasasına girme yolunda ivme kazanmış, bu markanın yurtdışına açılmasına yönelik ilk çalışması 1940 dünya olimpiyatlarında tanıtımıyla olmuştur (Dirsehan, 2015: 19). Alkolsüz fakat gazlı içecek statüsünde olan bu içecekler, doğal veya yapay aromalar, tatlandırıcılar, yenilebilen asitler ve karbondioksit gazı gibi maddeler içermektedirler (Çakır, 2010: 4-5). Bahsi geçen bu gazlı içecek serinletici ve ferahlatıcı etkiye sahip olup dünyada genelinde her yaştan geniş bir kitleye hitap eden ve tüketilen içeceklerdir (Milliyet, 19.09.1964: 6; Akşam, 23.09.1952: 1). Bu asitli içeceğin en çok bilinen markalarından biri olan Amerika menşeili "**Pepsi Cola**" 1962 yılı tarihli Akis dergisinde "Tamek ve Fruko' "nun hissedarları olan Sipahioğlu ailesince imal ve satış hakkının bulunduğu bilgisi verilmekteydi. Hatta bu haber üzerine rakip Coca-Cola firması rekabet ortamı münasebeti ile Avrupa bürosu müdürü Commendattore Fraich'i Türkiye'ye Sipahi kardeşlerle temasa geçilmesi üzere göndermiştir (Akis, 20.09.1962: 24-25). 1964 Yılında Pepsi Cola Company firması, Pepsi Cola konsantresi imal etmek üzere büyük bir sermaye ile yabancı teşvik komisyonu kararı doğrultusunda tesis kurmuş ve dışardan gerekli teçhizat getirilmişti ve 6 ay içerisinde de faaliyete girme sözü verilmişti (BCA, 30.18.1.2/ 178.35.1; BCA, 30.18.1.2/ 190.67.18). Kolanın ülkemizde henüz bu tarihe kadar bir üretim tesisi olmaması bu içeceğin tüketilmediği anlamına gelmiyordu çünkü 1952 yılında bir gazetenin ilk sayfasının görselinde İstanbul'da Fransızlara karşı oynanan tenis turnuvasında izleyicilerin elinde kola şişeleri

[4] Fakat o tarihte kola bitkisel bir bileşimden öte bir içecekti. Doç. Dr. Mustafa Öztürk'ün, SD Dergisinde aktardığı bilgiler arasında 1891'den 1903'e kadar Coca Cola'nın içinde önemli miktarda kokain mevcut olduğu bilgileri yer almaktadır. Bu tarihlerde 1914'e kadar Bayer ilaç firması gibi kuruluşların dahi eroini bağımlılık yapmayan ağrı kesici bir ilaç olarak sattığı ayrıca Amerika'da da o tarihlerde ilaç üretimi adına sıkı bir denetleme yapacak bir mekanizma olmadığı bilgileri de mevcuttur (Öztürk, 2009: 96).

bulunmakta ve gazetenin sloganında : *"Dün bayıltıcı sıcak dalgası içinde serinlemek için koka kola içerek, puflayarak ve mümkün olduğu kadar soyunarak milletlerarası karşılaşmayı seyreden tenis meraklılarından bir grup"* cümlesi geçmekteydi bu da kolanın bir dispritör aracılığı ile veya yurda farklı şekilde sokulduğu ihtimalini akıllara getirmekteydi. Bunun yanında 1950'li yıllarda bilinen bir içecek olarak tüketildiğini göstermektedir bize (Akşam, 23.09.1952: 1). Aslına gazetedeki görsel bir bakıma Türkiye'nin Amerika ile yakınlaşması sonucu Amerika modasının sosyolojik unsurlarının toplumumuz üzerine aksettiğinin de bir kanıtı niteliğindeydi.

Bu asitli içeceğin bilinen markalarından ilki olan Coca Cola ürünlerinin Türkiye'de telif hakkının alınması ile ilk satış ve dağıtımının yapılması 1964 yılına dayanmaktadır (Milliyet, 19.09.1964: 6; Çiçek Uşaklıgil Özgüneş, 2021: 1). Hulusi Turgut'un 2002 tarihinde kaleme aldığı "Vatan Borcu Ödüyorum" anı eserinde Türkiye'deki Coca-Cola macerası, ismini sıkça duyduğumuz iş adamı Kadir Has'ın 1950'li yılların henüz ilk çeyreğinde Adana-İncirlik Amerikan üssündeki bir AVM'de Coca-Cola'yı ilk kez orada tatması ve tadını çok beğenmesiyle başlar. Uzun uğraşlar sonucu 1963 senesinde The Coca-Cola Company ile yaptığı Franchise sözleşmesince ürünlerin şişeleme ve dağıtımını yapmak üzere 2007 yılında vefat eden Kadir Has'ın sahibi olduğu Has Grup Franchise haklarını alır ve Coca-Cola hikayesi de başlamış olur. Fabrika yapım aşamasında soğutma ve havalandırma sistemlerini Alarko firması, buz depolarının soğutma görevi üstlendiği ve soğutma sistemlerinin gelişmediği bir dönemde standartlara göre tamamlamıştı (Alarko Tarihinden, 2009). Fakat bu içeceğin içeriğinde bulunan bütün maddelerin arşiv belgelerine dayanarak ancak bir yıl sonra Türkiye'de İstanbul'da üretilebildiğini göstermektedir. 1965 yılında Coca-Cola Export Corparation firması İstanbul'da bu içeceğin formülü olan Coca-Cola özütü fabrikası kurulması için hazırlıklarının büyük kısmını hazırlamıştı ve bakanlar kurulunca onanmıştır (BCA, 30.18.1.2/188.46.7). Dünyanın 125 ülkesinde ve 1915 ayrı fabrikalarda üretilen Coca Cola fabrikası artık İstanbul'da İstanbul Meşrubat Sanayi LTD. ŞTİ. Firma çatısı altında hizmete başlamıştı ve satışı arttırmak kapsamında gazetelerde büyük kampanya görseller de paylaşılmaktaydı (Milliyet, 19.09.1964: 6). Pepsi kola ile kıyasıya bir rekabet içerisinde olan (Nokta Dergisi, 29.10.1987: 21), bu firma kola dışında ilerleyen dönemlerde hazır gıda sanayisinde birçok ürününün üretici

firması olarak karşımıza çıkacaktır (BCA, 30.18.1.2/510.232.1). Burum da gastro-tarih açısından yemek kültürümüz etkileyen önemli unsurlardan olacaktır.

Genel olarak 1965 yılı itibari ile artık İstanbul'da iki tane gazlı içecek firması mevcuttu ve dünya geneline yayılan bir içecek kültürü de ülkemizde özellikle ilerleyen yıllarda ön planda olması kaçınılmaz olmuştur. Zira Asya bölgesindeki ülkeleri arasında yapılan alkolsüz hazır içecek ve gazlı içecek istatistiğinde 2022 yılı raporuna göre Türkiye üst sıralarda yer almaktadır (Coca-Cola İçecek 2022 Entegre Faaliyet Raporu, 2022: 10). Sadece Coca-Cola'n günümüzde 200 ülkeden fazla konumda faaliyet gösterdiği gerçeği de dünya geneli gazlı içeceklere olan rağbeti göstermektedir (Coca Cola Kurumsal Sosyal Sorumluluk Raporu, 2009-2010: 104). Ülkemizde fabrikası kurulduktan sonra gazetelerde tam boy görsellerde harareti söndürmek ve ferahlamak için en lezzetli içeceğin olduğu belirtilen kola, reklam ve kampanyalarla hep ön plandaydı (Milliyet, 21.09.1964: 6; Ses, 19.08.1967: 24). Kolanın her ne kadar kullanımı yaygın olsa da diş çürümesi, uykusuzluk, hazımsızlık, kalp ve deri hastalıkları gibi birçok bilinen rahatsızlıklara sebep olduğu gibi görüşler de yaygındı. Zararları hususunda ise henüz İstanbul'da üretildiği tarihlerde bile gazetelerin ilk sayfalarında kola zehirdir başlıklı manşette de toplum sağlığı adına telkinler yapılıyor halk bilinçlendirilmeye çalışılıyordu (Yön Haftalık Gazete, Yıl:4, Sayı:119, 09.07.1965: 1-7). Günümüzde de yapılan bazı araştırmalar sonucu kola ve benzeri içeceklerin düzenli bir şekilde kullanımı sonucunda insan vücuduna verdikleri zararların yanında gelecek nesiller için büyük bir tehlike arz ettiği belirtilmiştir (Özpınar, Türkoğlu, Dağ, & Özpınar, 2014: 17).

3.2.1.3. Gazoz

Meyve suyu endüstrisi ve gazlı içeceklerin yanı sıra bu saydığımız iki ürüne nispeten çok uzun yıllar önce ferahlatıcı içecek olarak rağbet gören yapay ürünlerden biri de muhakkak "Gazoz" dur.

Cumhuriyet dönemi Osmanlı döneminde dünyanın birçok yerinde olduğu gibi soda gibi doğal olan ve mineral bileşimleri içeren asitli maden suları mevcuttu. Buna verilecek en güzel örneklerden biri de şüphesiz Keşiş Dağı olacaktır doğanın sunduğu bu nimet vesilesi ile Bursa'da bulunan bu dağın 1925 yılında ismi Ulu Dağ olarak değiştirilecektir (BCA, 30.10.0.0/66.440.8, 2). Her ne kadar soda gibi bu doğal asitli

içecekler mevcudiyetini korusa da Karbon asidi, şeker ve meyve esansı karışımı yapılarak, basınçlı hava ile şişelere doldurularak hazırlanan yapımı kolay "Gazoz" ismindeki yapay asitli içecek XVIII. yüzyıl itibari ile Avrupa'da yapımına başlanmıştır. XIX. yüzyıl itibari ile de şişelere doldurularak sunulmaya başlanmıştır (Yapraklı, 2024: 404). Topraklarımıza ilk zamanlar ithal olarak gelen gazoz (BOA, DH.MKT. 2048/69 (H-16.07.1310), aynı yıllarda Osmanlı Devleti'nde de imalatı yapılmaya başlanmıştı ve birbirinden farklı markalar da mevcuttu. Bazı gazoz tesislerinin kendi markasını şişenin üzerine yazmak koşulu ile izin talebinde bulunduğu ve zabıtalarca da mahsuru olmadığına dair bilgileri arşivler ışığında görmekteyiz. Bu da farklı markaların rekabet içerisinde olunduğunu göstermekteydi (BCA, ZB.364-62 (R.15.02.1324). Tıbbiye Nezaretine göre, gazoz üretimi ve bu üretimle ilgili sağlık, denetim ve vergi düzenlemelerine dair birtakım sorunlar da mevcuttu. Hatta denetim kolaylığı açısından tüm gazoz üreticilerin bir çatı ismi adı altında üretim yapması ya da gazoz üretiminin bir tek fabrikaya imtiyaz verilerek yapılması gerektiği, böylece denetim ve muayene işlemlerinin daha kolay hale geleceği gibi öneriler söz konusu olmuştu. Osmanlı devlet arşivlerinde gerek imalat ve üretim izni (BOA, DH.MKT. 1850/58 (H-08-12-1308), gerekse de üretimde tağşiş ve hile sebeplerinden dolayı gazoz fabrikalarının ceza aldığına hatta kapatıldığına dair onlarca arşiv belgesine ulaşmaktayız (BOA, HR.TH. 156/84 (H-20.05.1895). Üretim hilelerinden göze çarpan örneklerinden biri şu şekilde olmuştu; Bazı gazoz fabrikaları, Avrupa'dan ithal edilen şişelere gazoz doldurup satmakta iken, şişeler boşaldığında bu şişelerin, şişeci olan bir Gayrimüslim esnaf tarafından toplanıp fabrikalar adına sahte gazozlarla doldurularak tekrardan satılması durumu ortaya çıkmıştır. Bu, tüketicilere sağlığa zararlı ürünler sunulması anlamına gelmektedir. Bu sahte gazozların satılması, ciddi bir sağlık riski oluşturmaktaydı. Bu durum hem halk sağlığına hem de etik ticaret anlayışına da zarar vermekteydi. Belediyenin gazozları denetlemesi için görevlendirilen çavuş ve müfettişlerin, kimya ve tıbbi konularda yeterli bilgiye sahip olmamaları nedeniyle bu sahte gazozların fark edilmediği aşikardı. Zira gazozların üretiminde kullanılan maddelerin bazı kimyasal bileşikler içerdiği ve bu maddelerin Tıbbiye Nezareti (Sağlık Bakanlığı) ve Zatîye Nezareti gibi kurumlarca tam olarak anlaşılamamış olması bir açığı ortaya çıkarmış oluyordu Bu da gazozun sağlık açısından istismara açık ve sağlığa zarar verecek maddelerin kullanıldığını, şerbetler veya doğal bir mineral olan

soda kadar doğal olmadığını göstermekteydi (BOA, DH.MKT. 2048/69 (H-16.07.1310; (BOA, HR.TH. 156/84 (H-20.05.1895). Osmanlı Devleti'nde gazoz üretimi imtiyaz hakkı ile alakalı en eski belge hicri 1308 (Miladi 1891) senesini göstermektedir (BOA, DH.MKT. 1850/58 (H-08-12-1308). Fakat birçok kaynakta ilk gazoz üretimine Fransa'dan getirilen makinalarla üretime başlanan Niğdeli bir Rum asıllı olan Aleksandr Mısırlıoğlu ve ortaklarının sahip olduğu fabrika vasıtasıyla 1890'da başlandığı bilgisi verilmektedir (Yapraklı, 2024: 404). 1908 Yılında Mısırlıoğlu adındaki şahsın gazozların güvenliğini ve orijinalliğini garanti altına almayı amaçlayan bir uygulama olarak "alamet-i farika" **(**marka-etiket) uygulaması, başvurusunda bulunduğu, böylece ürünlerin taklit edilmesinin veya kalitesiz ürünlerin piyasaya sürülmesinin önüne geçilmesini hedeflemiştir (BCA, ZB.364-62 (R.15.02.1324). Cumhuriyet yılları ile birlikte ise 1923 senesinde Cumhuriyet Gazozları ve Beyaz Rus gazozları tesisi faaliyete geçmişti. İlerleyen yıllarda G. Baslamacaoğlu'na ait Sirkeci'deki Olimpos, Feriköy'deki Bomonti, 1930'ların başından itibaren Bursa'da gazoz üretmeye başlayan Nilüfer ve sonraki yıllarda ise Uludağ Gazoz piyasaya girmiştir. Yine Çamlıca ve Nil gazoz markaları da bilinen ve sevildik gazoz markalarıydı (Akçura, 2018). Bunun yanında Bomonti Bira fabrikası da Bomonti markasıyla çıkardığı gazozları üretmeyi başlamış hatta tüketicilerini taklitlerinden sakınmaları konusunda gazetelerde telkinler vermekteydi, bu da iyi bir marka olduğunu göstermekteydi (Servetifunun (Uyanış) Dergisi, 14.10.1929: 23). 1947 yılına kadar Tekel idaresi altında bulunan gazoz üretimi ve meyve suyu soda gibi sektörlerin de Tekel idaresince yapılıp ve satılmasına da son verilmişti. Bu da özel sektörün gelişimi açısında önemli bir noktaydı (BCA, 30.10.0.0/14.80.17, 5). Kullanımı çok eskiye dayanan ve yaygın olan gazoz Cumhuriyetin ilk yıllarında şişelere basılmış şekilde fabrikasyon formda gazoz satıldığı gibi yurdumuzun Anadolu mahallelerinde bile seyyar olarak katır arabaları üstünde mahalleler dolaşılarak açık bir şekilde satılırdı (Akşam, 05.10.1931: 8). Bunun yanında gazoz, sosyal anlamda mekân kültürünü de etkilemiştir. Sıcak günlerde İstanbul'un birçok semtinde özellikle Sirkeci'den Eminönü'ne kadar adım başı içeceklerle özdeşleşmiş ayaküstü meşrubat dükkânları bulunurdu. İçi buz dolu bardakta gazoz servis edilirdi. İstanbulluların ferahlamak için tercih ettiği bu mekânlarda ayran, eskiye dair limonata, demir hindi, portakal ve turunç şerbeti gibi birçok meşrubat da servis edilirdi. Bütün yaz plaja

gidemeyenler için bu güzel bir ferahlama yöntemiydi (Akşam, 31.05.1932: 6). Hata sıcaklardan bunalan insanların gazoz içerek serinlemesi gazetelerin ilk sayfalarına konu olabiliyordu. Genel olarak gazete görsellerinde biraz daha Avrupai giyimli, ellerinde şişeler olan bayanlar kullanılmaktaydı. Bu da kitleye ulaşmada o dönem için en etkili materyal olan gazetelerin gastronomide bir kültürün yayılmasındaki etkiyi göstermekte ve mutfak kültürümüz açısından modanın önemini vurgulamaktaydı (Akşam, 07.07.1955: 1). Sonuç olarak Türk mutfak kültürünün yüz yıllar boyu süregelmiş, zengin ürün yelpazesi ile ferahlatıcı bir lezzet birikiminin sonucu olan doğal şerbetler, süreç içerisinde kendisini tarih sayfalarında eski bir gelenek konumuna bırakmıştır. Bu tarihsel yolculukta siyasal, kültürel, ekonomik ve dini nedenlerle içecek kültürü kendisine hep farklı rotalar çizmiştir. Gıda endüstrisi ve teknolojik gelişmelerle yapay, fabrikasyon ve rafine ürünler ile farklı formlara bürünmüş içeceklerin popülaritesi artmış ve günümüz dünyası mutfak kültürü bir bakıma 1950-60 yılları itibari oluşmaya başlamıştı.

3.3. Çay ve Şeker Sanayisi

3.3.1. Çay

XVI. yüzyıl itibari kahve geleneği İstanbul yeme içme kültürüne taht kurmuş bir içecekti ve XX. yüzyıla kadar bu geleneği korumayı başarmıştır. Cumhuriyetle birlikte Osmanlı'dan kalan köklü bir geleneğin farklı bir alışkanlığa yerini bırakmada en radikal değişim örneklerinden biri, şüphesiz kahve zevkinin kendini ince belli bardakta sunulan günümüzde de her an keyifle içilen çay kültürüne bırakması olacaktır.

İlk defa efsanevi imparatorları Shen Nong'un iktidarı döneminde Çin'in keşfettiği ve VI. yüzyılın sonlarına doğru Japonlar tarafından dini ritüellerine göre bir çay içme töresi ile alındığı söylenen ve bir sonraki durağı Endonezya Cava (Java) olan çay (Reimetz, 2003: 7), üretiminde ilk sıralarda olan Çin, Hindistan, Kenya, gibi ülkelerin gerisindedir. Buna rağmen Dünya sıralamasında Çin ve Hindistan gibi kalabalık nüfuslu ülkelere rağmen kişi başı en çok çay tüken ülkeler arasında Türkiye'nin 1. Sırada olması (Çay Ürün Raporu, 2023: 7), bu bitkiye olan tutkumuzu kanıtlarıyla gözler önüne sermektedir.

İstanbul'da çayın bir içecek olarak benimsenmesi 1600'lü yıllara dayanmaktadır. Çayın çokça rağbet görmesi ise XIX. yüzyılda Kırım Harbi vesilesi ile oluşmuştur. Osmanlı Devleti Rusya'ya karşı giriştiği Kırım Savaşı'nda İngiltere ve Fransa gibi devletlerle ittifak çabalarına girmişti. Aileleriyle birlikte İstanbul'a gelip yerleşen müttefik devletlerden olan İngilizlerin çaya verdikleri önem ile Osmanlı devletinde de bir çay kültürü oluşmasını sağlamıştır. İstanbul'da İngilizlere tahsis edilen kışlalarda sabahları kahvaltıda güne çayla başladıkları ve gece gündüz çokça çay içtikleri gözlemlenmişti (Akşam, 29.01.1939: 7). Zira İngilizler çaya çok düşkündü özellikle sabah kahvaltıda ve çay saati olarak belirledikleri ikindi vakitlerinde bolca çay tüketirlerdi (Cumhuriyet, 06.02.1939: 5). Düzenledikleri çay baloları yaygın bir gelenekti ve bu isimle özdeşleşmiş etkinlikler de çaya verdikleri önemin kanıtıydı (Vakit, 18.03.1940: 4). Burada uzun süre kalmaları bir çay kültürü temelinin oluşmasını sağladığı gibi, çok aşina olunmayan çay partileri yemekli organizasyon ve içkili toplantı kültürünün oluşmasını sağlamıştır (Harmandar, 2020:117-118). Hatta iyi bir çay demlemede bile referans olarak İngiliz çay gurmeleri referans olarak alınırdı (Yeni Asır, 19.041938: 5). Çayın hem ülkemiz sınırları dışından gelmesi hem de pahalı olması hasebiyle ilk başta tercihen zengin aileler tarafından tüketilirdi (Kuzucu, 2012: 60). Sonraları ise klasik Osmanlı kahvehanelerinde çay satışı başlandıktan sonra ilerleyen tarihlerde özellikle entelektüel kitle ve devlet memurlar arasında da çay içme kültürü yaygınlaşmıştı. Süreç içerisinde çayhane sayısı artmasıyla da çay geniş kitlelere ulaşmıştır (Kuzucu, 2012: 66). Diğer ülkelere göre topraklarımızda tüketime daha geç başlanan çay, ülkemize ilk kez 1800'lü yıllarda Japonya'dan getirilen çay tohumlarının Osmanlı topraklarında ekilmesi ile üretim denemeleri başlanmıştır. Çayın nasıl hangi koşullarda ekimi yapılması hususunda talimatnameler de hazırlanmıştı. Aslında burada yapılan şey, tarımsal faaliyetlerde çeşitlilikle ekonomiyi kalkındırmaktı (BOA.Y.PRAK.OMZ. 1/84 (27.10.1312). Fakat iklim ve ihtiyaç duyulan koşullar uyuşmadığı için başarısızlıkla sonuçlanan bir deneyim olmuştur. Ülkemizde Cumhuriyet'in ilk yıllarına kadar yetişmediği için ve Türkiye'deki ilk üretimin de iç pazar için yetersiz olmasından dolayı çay, 1960'lı yıllara kadar dışardan ithal olarak gelmekteydi (Çaykur, 2016: 8). Türkiye Cumhuriyeti'nin ilk dönemlerinde çayın topraklarımızda yetiştirilmesine yönelik faaliyet doğrultusunda ilk adım olarak Rize'de birkaç ürün de dahil olmak üzere 1924

yılında çayın yetiştirilmesini teşvik etmek amacıyla 407 sayılı Kanun çıkarılmıştır (TBMM (ZC), Cilt: 5, 96. İçtima, 07 Kasım: 1340). İsmet İnönü'nün bu konuyla yakından ilgilenmesiyle özellikle 1935 yılı itibari ile Rize'nin onlarca köy ve mahallesinde çay arazileri oluşturulmuş ve yeşillendirilmişti (Ulus, 14.06.1939: 6). Hatta çay yetiştirilmesi hasebiyle Osmanlı döneminde ismi "Mapavri" olan ve günümüz Türkiye'sinde ismi "Çayeli" olarak adlandırılan bu yerleşkenin ismi 1580 sayılı belediye kanunu ile 25.01.1944 tarihinde "Çaybaşı" olarak değiştirilmiştir (BCA, 30.18.1.2/104.9.1). Birkaç yıl sonra ise Çayeli ilçesi olarak anılmaya başlandığını görmekteyiz (Yeni sabah, 16.08.1950:3). Yürütülen bu faaliyetler neticesinde, Türkiye'de ilk kez çay hasadı 1938 yılında alınmaya başlamıştı. Bu çalışmaların olumlu bir şekilde neticelenmesi ve bu bitkinin Türkiye'de yetişmeye başlaması ile 1940 yılında "Çay Kanunu" çıkartılarak devlet tekeline alınmıştı. 1947 yılında Rize'de Türkiye'nin ilk çay fabrikası da artık açılmıştı (Göde, Sayarı, & Ekincek, 2023: 1234). Fabrika Açıldığı tarihte ön görü olarak bir sene içerisinde ülke ihtiyacının yarısını karşılayacak seviyeye gelmesiydi (Ulus, 14.06.1939: 6). 60 ton çay/gün kapasite ile işletmeye açılan bu fabrika ilk yıllarda iç tüketimi karşılayamıyor ve çay açığı ithalatla gideriliyordu. Fakat 1964'te üretimi iç pazarı karşılayacak dereceye gelebilmişti ve o tarihlerde çay ithalatı da durdurulmuştu (Çaykur, 2016: 8). 1971 yılından sonra çay işletmesinin bakanlıkların sorumluluğu altında yürütülmesine son verilmişti ve ÇAYKUR idaresince faaliyetler sürdürülmeye başlanmıştır (BCA, 30.18.1.2/ 286.61.11). Ta ki 1984 yılına kadar tekel idaresi çatısı altında faaliyeti sürdürülen çay üretimi, 1984 yılında çıkarılan "3092 sayılı Kanun" ile çay üretimi özel sektöre kapıları açılmıştır. Türkiye'de artık gerçek ve tüzel kişiler belirlenen kriterler doğrultusunda üretim, alım satım gibi ticari faaliyetlerini gerçekleştirme fırsatı yakalayabilmişti (T.C. Resmî Gazete, 1984: 04 Aralık, Sayı 18610 :113). Günümüz Türkiye'sine baktığımızda da 47'si Çaykur'a ait olmak koşulu ile 207 çay işletmesi mevcuttur (Çay Ürün Raporu, 2023: 9). Çayın bir disiplin çerçevesinde fakat üretimine ülkemizde çok geç başlanıp günümüze kadar devam etmesi ve günümüzde bile en çok tercih edilen popüler ürünler arasında olması da Türkiye'de çaya farklı bir sevgi beslendiğinin göstergesidir

3.3.2. Şeker

İnsanoğlu ilk defa bal ile erişebildiği tatlı gıda maddesi olan şekerin ilk nerde ve ne zaman kimler tarafından keşfedildiği kat'i olarak bilinmemektedir. Fakat edinilen bilgiler ışığında şekerin M.Ö. Hindistan'ın kuzey kesiminde Bengal'da şeker kamışından elde edilmiş olduğu gerçeğidir. Hindistan'dan Orta Asya, Cava ve Filipin adaları ve Çin'e yayılan şeker imâli M.Ö. 327'de İskender'in Hindistan'a kadar uzanan seferi esnasında İran'daki şeker imalâthaneleri görüp tanımasından sonra Avrupa'ya yayılma süreci de başlamıştır (Eyüpoğlu, 1967: 14). Her ne kadar şeker kamışı üretimi olsa da kaynaklarda bu ürünü ilk olarak şekere dönüştürmede Hindistan olduğu ve Kolomb tarafından da yeni dünya ile tanıştığı söylenmektedir (Mintz, 1986: 19). Şekerin kullanımı Osmanlılarda da erken dönemde olmuştu. İmparatorluk için şekerin önemi büyüktü ve kullanım alanı da genişti. Kıbrıs ve Mısır'da yetişen şekerkamışlarından elde edilen şeker, pahalı ve erişilmesi zor olduğu için saray ahalisi ve elit tabaka dışında erişmekte güçlük yaşanırdı. Bunun yanında Çelebi, seyahatnamesinde Mısır'dan gelen şekerinin yanında Frengistan'dan gelen şekeri de övmektedir bu da şekerin Avrupa'dan şeker ithal edildiğini göstermektedir (Çelebi, C1: 301). Çok eskiden beri bilinen şekerin XIX. yüzyıl itibari ile şeker pancarından elde edilebiliyor olması sonucunda ucuzlamasıyla ilk temel tatlandırıcı olan balın yerini önemli ölçüde şeker alacaktı (Özlü, 2011: 173). Fakat kristal şekerin bütünüyle halkın mutfak kültüründe yer edininceye kadar ki tarihlerde tatlı türlerinde tatlandırma ve tatlı işlemi bal şerbeti veyahut pekmez gibi doğal ürünlerle sağlanmaktaydı Georgeon, 2021: 37). Osmanlı'nın tatlıya olan sevgisi aşikârdır. Şekerin henüz topraklarımızda buluşmadığı vakitte yemek listelerinde etli yemekler, hamurlu işleri, pilav, çorbalar gibi burada adı geçen yemeklerin hepsinde bal veyahut meyve özleri kullanılmaktaydı. Sarayda sünnet törenlerinde 50'den fazla tatlı çeşitlerinin sunulduğu şekere alternatif olarak bal, meyve özü dışında peynir şekeri de kullanıldığı kayıtlarda mevcuttur (Yerasimos, 2002: 37). Tabi XVI. yüzyıl itibari Osmanlılar Suriye, Mısır ve Kıbrıs'ı ülke sınırlarına katmıştı. Gerek özel teşebbüs gerekse de Osmanlı devletince şeker üretimine başlanmıştı ve artık sadece şeker tüketicisi değil aynı zamanda şekeri belli miktarda üretecek konuma gelmişti. (Karademir, 2015: 184). Tanzimat'ın fikirlerinin etkili yönü olan yenilikçilik ve sanayileşme etkileri ile birlikte topraklarımızda şeker sanayisi kurma fikirleri de oluşmaya başlamıştı. Şeker endüstrisi

kurulması yönünde de birçok fikir ve istek sahibi kişiler mevcuttu. İlk ciddi girişim Necip Paşa tarafından 1839 yılında yapılmış hatta pancar fabrikası için gereken teçhizat Almanya'dan istenmişti fakat Necip Paşanın ani ölümü ile bu proje başarısızlıkla sonuçlanmıştı. Tabi süreç içerisinden Almanya ve Fransa'dan girişimcilerce topraklarımızda pancar yetiştirilmek üzere belli başlı alanlarda pancar ekimi denenmiştir (Türkoğlu, 1952: 109). 1900 yılında Osmanlı devletinin hassa Müşiri Rauf Paşa, Uzun Köprü 'de Saralı Çiftliğinde böyle bir atılımda bulunmuştur. Rauf Paşa Salarlı çiftliğinde şeker fabrikası kurma talebini ilgili bakanlık ve dairelere iletmiştir. Fabrika kurulacak yerin seçimi, devletin önemli işlerinden biri olduğu için başvuru çok dikkatle incelenmiştir. Rauf Paşa'nın talebi ve şeker fabrikasının kurulumu için sunulan şartlar, olumlu bir şekilde değerlendirilmiştir. Fabrikanın kurulması ve işletilmesi, memlekete büyük faydalar sağlayacak olarak kabul edilmiştir. Ayrıca, fabrikanın kurulumu için gerekli olan gümrük muafiyetleri ve vergi indirimleri taleplerine sıcak bakılmıştı. İlgili mercii, bu öneriyi kabul etmişti. Ticaret ve Nafia Nezareti (Ticaret ve İmar Bakanlığı) tarafından ruhsat verilecekti, ayrıca bu işlemin ilerleyen aşamalarında gerekli diğer adımların atılması ve Edirne vilayeti ile ilgili diğer bildirimlerin yapılması da öngörülmüştür. (BOA, İ. MMS. 126/5396. H.11.03.1309). Fakat bu da olumlu tüm gelişmelere rağmen neticeye ulaşamamıştı. Yine 1916 yılında bir gurup Alman iş adamlarının I. Dünya Savaşı'nın mağlubiyeti sebebi ile olumsuzlukla sonuçlanan girişimleri olmuştu. Umumi ve İstiklal Harbi'nde özelikle orduya şeker tedariğinde şeker bulmakta çok büyük sıkıntılar yaşanmıştı ve artık şeker yine lüks bir tüketim ürünü haline gelmiştir (Türkoğlu, 1952: 109). Millî Mücadele'nin zaferlerle sonuçlanmasının ardından Cumhuriyet döneminde bağımsızlığın, iktisadi bir zafer ile taçlanarak oluşan bağımsızlık inancı, uygulanacak olan ekonomi politikalarına da yön vermiştir. Bu bağlamda özel teşebbüs gibi girişimlere öncelik verilmesi ve gerek duyulduğunda devletin de devreye girerek karma bir iktisadi kalkınma formu uygulanmaya çalışılmıştır (Sarıçoban, 2020: 229-230). 1923 Tarihi Türkiye sanayi gelişimi için gelecek vaat eden sağlam adımların atıldığı önemli bir dönüm noktasıdır. Ve bu dönüm noktası özel teşebbüsü de tetiklemişti. Bu bağlamda şeker endüstrisi için ilk adım köylü bir vatandaş olan Uşaklı Nuri ŞEKER ve birkaç arkadaşı 600.000 lira ile oluşturdukları sermaye ile Uşak Terakki ve Ziraat AŞ Uşak şeker fabrikasının ilk temelini atarak bu eksikliğin

giderilmesinde öncü rol oynadılar (Türk Şeker Faaliyet Raporu, 20201: 7). Yine aynı çizgide "İstanbul Trakya Şeker Fabrikası TAŞ" İstanbul, Çatalca, Tekirdağ, Kırklareli ve Edirne il sınırları dâhilinde şeker tesisi açma imtiyazını 20 yıllığına elde etmişlerdi (BCA. 30.18.1.1/14.41.5, 3). İç tüzüğünde pancar ekimi yapmak, ekim alanlarının belirlenmesi ve ıslahı maddeleri yanı sıra fabrikalar açmak ve bunları işletmek gibi maddeler mevcuttu (BCA, 30.18.1.1/14.40.13, 3). Söz konusu şirket Alpullu Şeker Fabrikası'nı 11 ay gibi çok kısa sürede tamamlamıştı. Yapımına 1925 yılında başlanan Alpullu Şeker Fabrikası, Uşak Şeker Fabrikasından önce tamamlanarak faaliyete geçmiş 26 Kasım 1926 tarihinde ilk Türk şekeri üretilmeye başlanmıştı. Bu tarih Türkiye'nin şeker sanayinin kuruluş günü olarak kabul edilmektedir. (TŞS, 2003: 7). Aynı yıl içerisinde Türkiye'nin ikinci şeker fabrikası da hizmete açılmış oldu. 25 Ocak 1926 tarihinde hizmete giren şeker fabrikaları rekabetten korunmak adına şeker ithalatı devlet tekeli muhafazası altına girmişti (BCA, 30.18.1.1/17.94.9, 3). 1930'lara gelindiğinde ise hala şeker çok pahalıydı ve tüketime cevap verememekteydi ayrıca kurulan şeker fabrikaları zarardaydı. Çünkü Uşak şeker fabrikası susuz bir konuma inşa edilmişti, toprak yapısı ve konum itibari ile de pancar yetiştirmek için verimli değildi. Apullu şeker fabrikası da bundan farklı değildi. Avrupa'dan 10 kuruşa ithal edilecek şeker 30 kuruşa mal ediliyor ve farkı da devlete külfet olarak, dolayısıyla vatandaşa vergi olarak olumsuz dönüşü oluyordu (Son posta, 09.08.1930: 1-2). Şekerin üretimi muhafaza ve denetim mekanizmasının sıhhati için kanun teklifi yapılmıştı (BCA, 30.18.1.2/29.44.1). Nitekim 06.07.1935 tarihinde de ülkemizdeki şeker üretim tesisleri Türkiye Şeker Fabrikaları A.Ş. otoritesi altında tekelleşmiştir (T.Ş.S., 2003: 4-5). 1933 yılında Eskişehir Şeker Fabrikası yapımına başlanmıştır (BCA, 30.18.1.2/34.15.17). 17.02.1934 Yılında Ankara'da şeker sanayisi kurulması kararlaştırılmıştır (BCA, 30.18.1.2/42.7.14, 1). 19.10.1934 Tarihinde (Turhal Şeker Fabrikası) açılışı yapılmıştır. 1953-1962 Yılları arasında ise Adapazarı, Konya, Susurluk, Amasya, Kütahya, Burdur, Kayseri, Erzincan, Erzurum, Elâzığ, Malatya ve Ankara şeker fabrikaları hizmete girmiştir (T.Ş.S., 2003: 4-5).

Şeker sanayiinin gelişimini İstanbul için düşünüldüğünde şekerin gelişimi özellikle İstanbul'da 1945'lerdan sonra gelişen pastacılık sektörüne dolaylı olarak büyük katkılar sağlayacaktır. Zira bu tarihlerde pastane sayısı çokça artmıştı, İstanbullular da moda tutkusuyla pasta ve türlerine çokça rağbet göstermekteydi. Artık

Fransız pasta sanatının incelikleri İstanbullarca enstitü ve meslek okulları sayesinde layıkıyla icra edilmekteydi (Akşam, 18.02.1948: 5). Bunun yanında mutfağımızda da o tarihlerde henüz II. Dünya Savaşı'nın tozunu üzerinden atan İstanbullar için ihtiyaca karşılık olumlu bir gelişmeydi çünkü o tarihlere kadar şeker dahi birçok gıda ürünü karneyle verilmekte ve mevcut ürünler pahalı olmakla erişimi de zordu (Haber, 17.10.1942: 1-3; Cumhuriyet, 12.01.1942: 3; Ulus, 11.05.1945: 2).

3.4. Dondurulmuş Ürün Sanayisi

Gıdaların muhafazası, sadece besin israfını azaltmakla kalmayan aynı zamanda besin değerini koruduğu gibi, her mevsim bazı gıda maddelerine de erişimi kolaylaştırır. Bu süreç, sağlık ve ekonomi açısından birçok katkıları olduğu bir gerçektir. Gıdaları daha uzun vadede muhafaza altına alma gereksinimi insanlık tarihi ile başlamış ve çağlar boyunca çevresel koşullara ve teknolojiye bağlı olarak gelişme göstermiştir (Bilici, Uyar, Beyhan, & Sağlam, 2006: 14-15).

Kurutma tekniği, tuzla salamura yapmak, konserve yapmak ve dondurmak, muhafaza şekilleri için iyi birer örneklerdir. Her ne kadar bu teknikler gıdayı ve besin değerini korumaya yönelik olsa da (OGG, Yıl: 16 Sayı:39 Ocak-Haziran 2022, 19-20), dondurulma tekniğine nazaran diğer tekniklerde besin ve vitamin kayıpları görülme olasılığı çok daha yüksektir (Özel İhtisas Komisyonu Raporu 2001: 1). Oysa dondurarak muhafaza işleminde 18 'C ve altındaki daha düşük derecede gıdaların bozulmasına sebep olan mikro organizmaların çoğalmasını ve işlevini sürdürme faaliyetini hızlıca dondurarak durdurmaktadır. (Keskin, 2002: 1). Dondurulmuş gıda sektörü; hammaddenin temini, hammaddenin seçme, yıkama, boyutlama, işlenmesi, derin dondurma ve uyumlu koşullarda paketlemesinden tekniğine uygun bir şekilde depolama, dağıtım ve hatta tüketimi sonucunda, müşteri sonuçlarının izlenmesine kadar, faaliyet yürüten bir gıda sanayii koludur. Dondurulmuş gıda sanayinin gelişimindeki öncü roller arasında gıda tüketim alışkanlıklarının insanlar arasında çok hızlı değişmesi ayrıca pratiklik sağlaması dondurulmuş gıdaları tercihi artmaktadır (Çurkan, Tamer & Çopur, 2012: 74). Dondurulmuş gıdalar dünyada ilk olarak 1930 ABD merkezli olup 1948 yılında ise Avrupa'da ilk olarak İngiltere 'de perakende olarak piyasaya sürülmüştür. Türkiye'de ise 50 yıllı doldurmamış mazisiyle dondurulmuş gıda üretimi günümüz Türkiye'sinde hızlı bir ivme yakalayabilmiş olup

mevcut sanayi tesislerinin önemli bir bölümü teknolojik açıdan batı ülkelerinin standartlarını yakalamıştır. (Keskin, 2002: 1). İlk olarak Türkiye Büyük Millet meclisinde gerek mahsulü ve ürünlerin muhafazası ve ihraç payını yükseltmek için birçok ilde soğuk hava deposu tesisi kurulmuş ve bazıları ise faaliyete geçmezse bile tasarı haline getirilmiştir (Cumhuriyet Senatosu Tutanak Dergisi. Cilt, 63-1 37. Birleşim 4.2.1971 Perşembe: 569-585-586). Bu tarihlerin çok gerisine gittiğimizde Pasifik ve Avrupa'da dondurulmuş gıda ürünlerinde ilerlemeler söz konusu olmuştur (Yeni İstanbul, 05.05.1950: 3). Özellikle dondurulmuş balık sektöründe de çağ atlamışlardır (Yeni İstanbul, 04.05.1950: 5).

Türkiye'de önceleri et ve balık gibi ürünlerin dondurulmasına yönelik tesislerde gerçekleştirilen dondurulmuş gıda üretimi (BCA, 30.18.1.2/130.74.18), ilk kez 1973 yılında devlet eliyle dış pazar talebini karşılamak üzere açılışı yapılan "Meybuz" tesisleri ile başlamıştır. Dış ticarette sektörün yıllar içerisinde İstikrarlı bir yükseliş göstermesiyle de günümüz Türkiye'sinde su ürünleri, meyve- sebze, hazır yemek gibi birçok gıda çeşitleri eklenecektir (Can, 1996: 5). Akabinde 90'lı yıllarda ise hisseleri de halka arz edilecektir (8 Şubat 1990, Sayı: 20427 Resmî Gazete Sayfa: 21).

3.4.1. Dondurulmuş Sebze ve Meyve Sanayisi

Dondurulmuş gıda ürünleri dünyada ilk olarak 1930'lu yıllarda ABD başta olmak üzere, Avrupa'da ise başta İngiltere'de 1948 yılında perakende olarak piyasaya sürülmüştür (Sarıkaya, & Korkmaz, 2012: 51-52). 1949 yılındaki verilere göre, 1949 senesinde Amerikalılar 9000.000.000 dondurulmuş gıda tüketmişlerdir. Ev kadınlarının tercihleri arasında portakal suyu, çilek, bezelye ve günümüz Anadolu insanın da yazın taze alıp kışın kullanmak için muhafaza ettiği fasulye, taze fasulye ve ıspanak gibi ürünlerdi (Yeni İstanbul, 05.05.1950: 3). Türkiye'de ise çok eski bir mazisi yoktur 1980'li yıllardan itibaren dondurulmuş gıda sektörü gelişim göstermiştir. Özellikle meyve ve sebze bakımından Türkiye'nin zengin olması dondurulmuş gıda tüketimi oranın yüksek olduğu Avrupa ülkelerinin ilgisini çekmiş ve genel olarak Türkiye, bu ülkelerin arz taleplerini karşılamak amacı ile üretim yapmıştır (Sarıkaya, & Korkmaz, 2012: 51-52). Türkiye, dondurulmuş sebze ve meyve üretimi için tarımsal kaynak ve faaliyetler açısından yeterli zenginliğe sahiptir. Bu

işlem için ham ve yardımcı maddelerin bütünü ülke sınırları içerisinde karşılanmaktadır (Özel İhtisas Komisyonu Raporu, 2001: 8). Fakat girişimlere geç başlanmasına karşın teknolojinin olmadığı dönemlerde de üretim dışı artan meyve sebzeler için muhafaza teknikleri gerek ihracat gerekse de sanayi kolunun gelişmesi için hep gündemdeydi. Ülkemiz bir yaş meyve cennetiydi Avrupa'nın da birçok ülkesine ürün ihraç etmekteydi fakat uygun koşulların doğması gerek sebze meyvelerin işlenmesi gerekse de ihracat yönünden mevcut üründen daha yüksek kazanç elde etme söz konusuydu (Vakit, 25.08.1932:1).

3.4.2. Dondurma

Tarihinin çeşitli dönemlerinde "buz, dondurma ve krem" olarak adlandırılan dondurmayı Çinlilerin süt benzeri dondurulmuş bir tatlı olarak ilk yapanlar olduğu söylense de Orta Çağ'dan beri Araplar şerbet veya Arapçada sharab veya sharabet adı verilen sıvı bir içecek olarak içiyorlardı. Persler ve Türkler, kiraz, nar veya ayva gibi meyvelerle tatlandırılmış bu ferahlatıcı içecekleri içiyorlardı. Belki de Orta Doğu'dan gelen gezginlerin Avrupa'ya gelmesiyle dondurulmuş içecekler kısa sürede Avrupa aristokrasisi arasında çok popüler oldu (Weiss, 2011: 14) Dondurmanın şu anda bildiğimiz ilk formu Avrupa'da, özellikle önce İtalya, Fransa, İngiltere ve Kıta'nın diğer bölgelerinde formüle edildi. Dondurma daha sonra Atlantik'i aşarak Amerika'ya ulaştı. Dondurmanın dünya lezzet sahnesindeki hızlı yükselişine büyük katkıda bulundukları ve dondurmada sanayileşmenin önünü açan kişilerin Amerikalı girişimcilerin ve mutfak mucitlerinin olduğu da değişmez bir doğrudur. Külah, dondurma ve farklı tarzlar dünya çapındaki favoriler ABD'de icat edildi ve popüler haline getirildi. Günümüzün en tanınmış dondurma markalarından Häagen-Dazs ve Baskin-Robbins gibi markaların çoğu Amerikan kökenlidir. Dondurma; Kuzey Amerika, New York, sonrasında Avrupa'da Londra, Berlin ve diğer şehirlerin sokaklarında satılmaya başlanmasıyla dondurma dünyanın en sevilen bir yiyecek olarak ortaya çıkmasının önü açılmıştır (Weiss, 2011: 8-9-10). XIX. yüzyılın ikinci yarısı itibariyle de Avrupa'da dondurma sektörü endüstriyelleşmeye başlanmıştır (Gıda Tarım ve Hayvancılık. Bakanlığı, 2016: 3). Türkiye'de ise dondurma ilk defa XIX. yüzyılın başlarında İstanbul ve Kahramanmaraş'ta üretilmiştir. Anadolu'da XVIII. yüzyılda "süt dondurması" ve "kar suyu ile dondurmanın yapıldığı bilinmektedir (Yerasimos, 2002). Henüz dondurmanın

süt ürünleriyle imal edilmediği Osmanlı döneminde Bursa'nın şimdiki isimi "Uludağ" olan (BCA, 30.10.0.0/66.440.8, 2), Keşişli Dağ'ından getirilen (Çelebi seyahatnamesi, C,1: 551; Çelebi seyahatnamesi, C.2: 964), kar veya buz kütleleri şerbetçilerin tezgâhlarında bıçakla kesilerek ufalanıp şerbetin içine atılırdı (Sanz, 1552-1556: 120). Osmanlı toplumunda belli başlı oran ve çeşitlilikte profesyonel anlamda olmayan ama dondurmanın temeli sayabileceğimiz nitelikte dondurmaların yapıldığı ayrıca XVIII. yüzyılda "kar suyu ile dondurması" ve "süt don durması" üretildiği anlaşılmaktadır (Yerasimos, 2002: 172).

Arşivlere de göz atıldığında dondurma üretim satışının bir meslek dalı olduğu ve elinde devletten aldığı ruhsat ile bu işi gerçekleştirdiği görülmektedir. 1894 Yılında belediyeye sunulan bir şikâyet dilekçesinde; birden fazla sanat dalıyla uğraşan bazı esnaflara, yalnızca bir sanat dalına ait olan izin belgesinin verilmesi, belirli bir düzene ve yönetmeliğe uygun olduğu belirtilmiş ve bu esnafların mensubu oldukları muhallebici (tatlıcı) esnafına ait olan izin belgesinin de onlara verilmiş olmasına rağmen, yaz aylarında dükkanlarında sattıkları dondurma için "ruhsatname" adıyla kırk kuruş ödeme yapmalarının gerektiği vurgulanmıştır. Ancak, belediye tarafından yapılan baskılar ve zorlamalarla bu esnaflar, dondurma satışı için gerekli olan bu parayı ödemeye zorlanmaktadır. Bu durumu dile getiren esnaf, durumlarını açıklamak amacıyla bir başvuru yazısı (arzuhal) yazmış ve bu yazı, devlet yetkililerine iletilmiştir. Bu duruma istinaden, helvacı esnafının dondurma satışında karar hükmünde satış yetkisi olduğu anlaşılmaktadır (BOA, BEO/450/33730), Dondurma satışında belediyelerin koymuş olduğu hüküm ile esnafların belediyeden tezkire temin etmesi ve karşılığında da belli oranda bir harç ödemeleri zorunlu tutunulmuştur. İstanbul'da Dondurma satışı gerçekleştiren sakız, helvacı, fındık ve kestaneci esnafının belediyeye bir harç ödemesine rağmen bir defaya mahsus olarak alınan tezkire harcının belediyelerce adilane olmayan bir biçimde birkaç kez aldıklarına dair şikâyet ve düzeltilmesine dair başvuruları da arşiv belgelerinde mevcut olan bu belgede dondurma satış ve imalatın elinde ruhsat bulunduran belli başlı kimselere muasır olduğu anlaşılmaktadır (BOA. DH. MKT., 1735/51).

Gerçek manada günümüzde tadına doyamadığımız hakiki Kahramanmaraş dondurma geleneği ise, 1920'lerde Hacı Mehmet'in salepli dondurmayı tanıtması ile bu eşsiz lezzetin bölgedeki köklerinin atılmasıyla oluşmuştur. Kel Ali'nin "dövme

dondurmayı" geliştirmesi ise, bu lezzetin kalitesini ve dokusunu mükemmelleştiren bir yenilik olmuştur. Dondurmanın lezzetini ve kıvamını arttırmak için dövme demir kaşıkla karıştırarak Kahramanmaraş'ın ünlü dövme dondurmasının temelini attığı belirtilmiştir. Dövme dondurma, kıvamı ve elastik yapısıyla bilinir "bu da ona kendi ismiyle ödeşecek özgün bir nitelik kazandırmıştır". Kahramanmaraş dondurmasının bu kadar özel olmasının sebebi, sadece malzemeleri değil, aynı zamanda yapım teknikleridir. Gerçekten de bu gelenek hem kültürel hem de gastronomik bir miras olarak günümüze kadar ulaşmıştır. (Özlü, 2011: 134).

Türkiye'de dondurmanın serüvenine İstanbulluların gözünden baktığımızda, İstanbul için gazeteler bize şu bilgiyi verir; Süt, şeker, vanilya ve çeşitli meyve püresi hatta farklı tatları yakalamak için kahve hatta likör gibi malzemelerin karıştırılıp dondurulmasıyla yapılan ayrıca lezzetli verici bir etkisi olan, kıvam artırıcılar, yumurta, salep gibi ek malzemeler ile dokusu ve tadı zenginleştirilebilir özellikte olan dondurmaya (Akşam, 26.07.1955: 6), Türkiye'de muhakkak İstanbullular kadar düşkün az bir memleket vardır. 1940'lı yıllara ait bir gazetede eskilerden beri İstanbul'da çocuklar dondurmaya çok düşkün olduğu ve sıhhate dokunan nitelikte dondurmaların zamanla azaldığı; eskiden seyyar dondurmacıların varlığından söz ederken o tarihlerde ise buz dolabının kullanılmaya başlanması ile de mekânsal anlamda dondurmacıların olduğu ama eski tadı vermediği açıklanmaktadır (Vakit, 21.06.1941: 6). Tabi buzdolabının İstanbul'a gelmesinin de dondurmaya erişimi konusundaki katkıları unutmamak gerekir. 1940'lı yıllarda gazetelerde buzdolabı reklamı görseli olarak evde annesinin evde yaptığı dondurmayı afiyetle yiyen çocuğun resminin altında:

"Annem, hakiki bir Frigidaire, soğuk hava dolabı, aldığından ben," "Bana her vakit gayet lezzetli dondurma, pasta ve çerezler hazırlar. Bunları zevkle yediğimi gördükçe ne kadar sevinir" reklam sloganı geçmektedir (Akşam, 31.07.1938: 1).

Eski İstanbul'daki dondurmalar, kaymaklı ve meyveli çeşitleriyle oldukça lezzetliydi. Kaymaklı dondurma sakız gibi yoğun bir tada sahipken, meyveli çeşitler de meyve kokusuyla bezeli nefis bir deneyim sunuyordu. İstanbul'da Dondurma müptelalıkları, bu kültüre has ve her birinin farklı özelliklerde tariflerle yapılmış dondurmacı dükkanları vardı. Genel olarak şu muhallebicilere giderlerdi: *Sirkeci'de Ali Efendi Lokantası'nın biraz ilerisinde Agop; Karaköy'de, Mehmet Ali Paşa Hanı'nın altında Recep; Serasker kapısının avlusunda Artvinli Hacı Sadık, Koska'da Hakkı Bey;*

Şehzade karakolunun ilerisinde Çerkeşli Ahmet Ağa, Çemberlitaş'ta, Yeniçeri varî yastıklı bıyıklı. Beyoğlu'nda "İsplandit", "Ruayal", "Lüksemburg" lüks kahvelerde, "Mülatye" "Patisöri-Konfisöri Fransez", "Patisöri Liyonez" gibi itibarlı pastacı dükkânlarının vitrinlerine asılı, "Glace", "Ice" kelimeleri yazılı kartonlar göze çarpan en belirgin şeydi ve dondurmanın Türkçesini, bulmak kolay değildi ve hepsi de alafranga tarzdaydı. Buradaki dondurmaların yapılışı ise şu şekildeydi: Tam dondurulmadan, armut, mandalina, gül, balık dilimli Bektaşî kavuğu gibi şekillerdeki dökme demirden, kurşundan mamul küçük kalıplara kaşıkla doldurulup kapatılır tuzlu buzun içine gömülerek bekletilirdi birkaç saat bekletildikten sonra soğuk suyla yıkanır, sonra yine ılık suda bekletildikten sonra ise kağıtlara sarılıp etrafı buzla kapatılıp gaz teknesinde muhafaza edilirdi. Bir de seyyar dondurmacılar vardı ve bunlar ekseriyetle Türk ve İstanbul'da doğallardı az da olsa aralarında Arnavutlar mevcuttu (Akşam, 11.04.1944:5).

Türkiye'de modern dondurma üretimi, ise XX. yüzyılın başlarında İstanbul'da başlamıştır ve bu geleneğin zamanla Anadolu'ya yayılmasıyla ülke genelinde popüler hale gelmiştir. Ziraat vekaleti talebi üzerine kadro ve çalışacak olan personel talebi ve onayı doğrultusunda (BCA, 30.18.1.2/136.58.14.; BCA. 30.18.1.2/145.110.7), 1957 yılında "Atatürk Orman Çiftliği'nde kurulan ilk modern dondurma tesisi, bu alandaki gelişimin önemli bir adımıdır. Aslında bir süt[5] entegre fabrikası olan bu tesis hem üretim kalitesini artırmış hem de dondurma kültürünün daha geniş kitlelere ulaşmasını sağlamıştır. Türkiye, dondurma çeşitliliği ve lezzetleriyle dikkat çeken bir pazar haline gelmeye başlamıştır (Gıda Tarım ve Hayvancılık. Bakanlığı, 2016: 2). Özellikle sinemaların vazgeçilmezi ve bir sinema klasiği olan yaz aylarında keyifli anların vazgeçilmez bir parçası olan dondurma kültürünün gelecekteki popülaritesinin artmasına vesile olacak Alaska Frigo da Türkiye'nin ilk sanayi tipi dondurmasını 1953'te üretmeye başlamıştır (Milliyet, 15.10.2014). 1970'lere kadar, teknik bilgi ve modern ekipmanlardan yoksun küçük ölçekli işletmelerde alışılagelen usullerde imal edilen dondurma 500.000 Türk lirası sermaye ile kurulan (BCA. 030.18.01.02./ 143.52.14.) 1970'lerdede üretimine başlayan İzmir Süt Mamulleri Sanayii AŞ'nin

[5] Bu tarihlerde İstanbul merkezli hatta farklı bölgelerde birçok süt entegre tesisi açılması kararlaştırılmıştır. Bkz: BCA, 030.18.01.02./142.26.8. BCA, 030.18.01.02./143.38.12., BCA, 030.18.01.02./143.52.14.

devreye girmesi ile de modern dondurma sanayii 1980'li yılların başlarından itibaren artık hızlı bir gelişme gösteriyor (MEB, 2011: 8).

3.5. Cumhuriyet Dönemi İçki Politikası ve Sanayisi

Cumhuriyet dönemine yakın bir tarihte Men-i Müskirat adlı kanun sonrasında kullanım yasağı getirilmesi sebebi ile müskirat olarak anılan içki (BCA, 30.18.1.1/1.7.16:2; BCA, 30.18.1.1/4.36.9, 2), birçok farklı isimlerle anılmıştır. İspirto, alkol, biraz da bize yabancı gelen işret ve küûl isimleri de ayrıca kullanılmıştır. Kelime anlamına bakıldığında ise genel olarak içinde alkol bulunduran ve sarhoşluk etkisi mevcut içeceklere içki denir. Tabi bunların içinde uyuşturucu maddeler dahil değildir. Fransızca kökenli olan "alkol" ise mayalanmış içkilerin damıtıma yöntemiyle elde edilen sıvıların geneli ve her türlü alkollü içecek anlamına gelmektedir. Bununla birlikte "işret" kelimesi ise Arapça içki ve içki içmek manasını taşımaktadır. İçkinin Arapça karşılığı olan müskirat ise "sekr" kelimesinde türemiş olup, rakı ve şarap, gibi sarhoşluk verici şeyler anlamı da taşır. İçki için çokça kullanılan kelimelerden biri olan ve Latince kökenli olan ispirto kelimesi ise Spiritus sözcüğünden gelmektedir (Üçüncü,2012: 9).

Bizans İmparatorluğu'nun ve İstanbul'un fethi sonrası Osmanlı İmparatorluğunun da başkenti olarak varlığını sürdüren İstanbul için içki, yeme içme alışkanlığı ve eğlence anlayışında hep önemli bir unsur olarak yerini korumuştur (Çoruk, 2015, C.4: 219-311). Müslümanlar için dinen sakıncalı olmasına karşılık, "şarap" Bizanslılarda olduğu gibi Osmanlı'nın İstanbul'u fethettiği dönemlerde yeni İstanbullular arasında hayli yaygın bir hal almıştı. Şarap yapımevleri sürekli şarap üretiyor ve satanların da üretimini yapanların da Gayrimüslim olduğu bu içeceğe has mekânlar çoğalmaya başlıyordu (Ögel, 2006: 2). Çeşitlilik ve farklılık yönünden zengin olan Osmanlı'daki alkol kültürü Tanzimat sonrası Batı ile ilişkilerin artması, Kırım Harbi müttefik Avrupa ordularının İstanbul'a gelmesi ve bunlarla ilişkili hadiseler silsilesi sonucunda İstanbul'un eğlence anlayışında Batı menşei gelişmeler yaşanmıştır. İçkili mekân ve içki çerçevesinde değerlendirdiğimizde ise İstanbullular, şarap tüketilen meyhanelerin yanı sıra bu dönemde gazino, kafe-bar ve birahanelerle tanışır (Çoruk, 2015, C.4: 219-311). Bunun yanında farklı içki türleri de ortaya

çıkmıştır. Örneğin: 1850'li yıllarında gelindiğinde "rakı" hegemonyası şarap tüketimini geride bıraktığı dönemler olmuştur (Simyodinis, 2018: 161). 1880'li yıllarda Abdülhamit döneminde, maliye Nazırı ve baş mabeyinci olan Sarıca Zade Ragıp Paşa tarafından Tekirdağ yolu üzerinde ilk rakı fabrikası olan "Umurca Rakı Fabrikası" kurulur (Ölgel, 2006: 2). 1917'lerde Rus İhtilali'nden kaçan on binlerce Beyaz Rus'un İstanbul'a akın etmeleri Cumhuriyet'in ilk yıllarına da İstanbul'a tesir edecek bir Rus mutfağı ile de Rus kökenli olan "votka" furyasını beraberinde getirecektir (Adalığ, 2021: 444). Türkiye'de votka üretimi için kurulu ayrı bir tesis yoktu. Paşabahçe fabrikasında bu fabrika kapana dek aynı zamanda votka üretilmekteydi (IV. 5 Yıllık Kalkınma Planı İçki Özel İhtisas Komisyonu, 1976: 168)

İstanbul'da Osmanlı'nın son dönemlerinde içki sektöründeki bir diğer rağbet görmeye başlayan yeni içki türü ise "bira" dır. Dönemin Osmanlı İstanbul'unda Vasil adında Yunan bir bayanın küçük tesisi dışında imalatının olmadığı, genel olarak ithal olarak Münih, Viyana ve İngiltere'den (Ale Birası) Belgrat'tan fıçı olarak getirilen "bira" ya ilgi oldukça büyüktü ve biraya olan ilginin yabancılarla sınırlı olmadığı da bu içeceğe olan yoğun ilgiden anlaşılmaktaydı (Sağlam, 2017: 29). Bunu takiben adını İstanbul'un en eski semtlerinden birine vermiş olan Cumhuriyetin ilerleyen yıllarında devlet tekeline geçecek olan İsviçreli Bomonti Kardeşler tarafından 1885 yılında Feriköy'de kurulan Bomonti Bira tesisidir. 1902'de Şişli'deki büyük Bomonti fabrikası kurularak ülkemizde ilk modem üretim teknik yöntemleriyle bira üretimi başlamıştır (Zat, 2017: 135). 9 Haziran 1891 tarihinde yapılan müracaatta Bomonti, Feriköy'de Çiftceviz civarında bakla tarlası olarak anılan, etrafı boş ve yerleşim yerlerinden uzak, bir araziyi kiraladığı ve bir bira fabrikası inşa etmek istediklerini Osmanlı devletine bildirmiştir. Kigork modern bir üretim fabrikası kuracaklarını belirterek ruhsat talebinde bulunmuştur ve fabrikanın fiziki yapısını kısmen barındıran projeler teslim edilmişti (BCA, 230.0.0.0/37.50.1, 3). Altıncı Daire-i Belediye tarafından (Fi 27 Zilhicce 308 ve 21 Temmuz 307) tarihinde bir sakınca görülmediği hususunca onay verilmiştir (BCA, 230.0.0.0/115.16.1, 14). 1912 Yılında ise Nektar ve Bomonti kuruluşları isimlerini birleştirerek Bomonti-Nektar Birleşik Bira fabrikaları olarak şirketi kurmuşlardır (Zat, 2017: 135). Ülkemizin organize ettiği organizasyonlara katılmış ve hep altın madalya kazanmış olan Bomonti (Vakit, 12.08.1932: 7), ayrıca müzik dinletisi olan ve ailelerin mezelerini kendisiyle birlikte

getirip açık havada bol bol taze fiçı bira içilebilen bir bira bahçesiydi (Akşam, 14.06.1935: 11). Bomonti bira fabrikası gerek İstanbul'un gerekse de ülkenin bira ihtiyacını karşılamada ve bira kültürünün oturması açısından çok önemli bir yere sahip sahiptir. Buhran dönemi hariç yıllık üretimi 12.000.000 litre olan Bomonti; yabancıları ve Avrupa'ya gidip dönen Türklerin iddiasına göre en iyi bira sıralamasında birinci sıradaydı (Vakit, 08-04-1933: 7). 1933 Tarihli bir köşe yazısında; alkollü içecekler arasında en zararsız olduğu nakledilen bira denilince akla ilk gelen arpadır ve bira için de dünyanın en güzel biralık arpası Anadolu arpasıdır. Yapılan araştırmalarda ise biranın ecdadımızın eski Türklerce bu topraklarda binlerce yıl önce de bira yaptıkları ve tükettiklerine dair kanıtların olduğu bilgisi verilmektedir (Cumhuriyet, 11.08.1933: 5). 1932 Yılına gelindiğinde tütün, alkollü içkiler, tuz, barut ve patlayıcı maddelerle ilgili "inhisar" hizmetlerini yürütme görevi İnhisarlar Umum Müdürlüğü'ne, ilerleyen süreçteki ismi TEKEL 'e verilmişti. Tütün, alkollü içkiler, bira çay ve kahve devlet tekeli altına alınmış, Bomonti Bira Fabrikası ise yine bu dönemde TEKEL bünyesinde üretim yapmaktaydı (BCA, 30.10.0.0/ 14.80.17, 3). Bomonti yetkililerince 925.000 hatta en son 750.000 lira istenmesine rağmen Türkiye Cumhuriyeti tarafından İzmir'deki fabrika da dahil olmak üzere 500.00 teklif verilmişti (BCA, 30.10.0.0/ 182.254.17, 6), sıkı pazarlıklar sonucunda 400.000 lira gibi bir meblağ karşılığında alınmıştır (BCA, 30.10.0.0/ 182.254.17, 1). Çalıştırılmak üzere devlet memurları ataması yapılmıştır (BCA, 30.18.1.2/91.50.20). 1934'te ise devlet eliyle Atatürk Orman Çiftliğinde yeni bir bira fabrikasının alt yapısına başlanmış gerek bira imalatı için lüzum görülen ürünler Çekoslovakya'dan (BCA, 30.18.1.2/46.45.17), gerekse de yapı malzemesi için sadece Polonya'dan 600 ton demir istenmişti (BCA, 30.18.1.2/ 72.18.17). Çiftlikte kurulmakta olan buz ve bira fabrikasının tesisi için önem arz eden malzemeler Almanya'dan getirilmekteydi (BCA, 30.18.1.2/45.39.10). Daha önce de Bomonti'nin de ustabaşılığını yapan Alman tebaasından Boek ile (BCA, 30.18.1.2/90.12.20), Macar Yahudi kökenli deneyimli malt ustaların ellerinden üretilen biralar üretilmeye başlanmıştır (BCA. 30.18.1.2/86.29.19). Burada üretilen biraların asıl kıymetini belirleyen önemli bir diğer unsur ise çiftlikte fabrika için hususi olarak yetiştirilen tahlillerden tam puanı alan (Akşam, 23 Mart 1938: 6), kaliteli arpalardan yapılmasıydı. Kalitesiyle baş ağrısı yapmayan mide bulandırmayan içimi rahat biralar olduğu bilgisi de gazete haberlerinin baş sayfalarında sık sık geçen bilgiler

arasındaydı (Anadolu, 12.09.1936: 5). Özel teşebbüslerin 60'lı yıllarda piyasaya girmesiyle bira sektörü büyüme başlamış ve buna örnek sayabileceğimiz en iyi örneği ise, 1967'de Türkiye'nin özel sektördeki ilk ve en büyük bira fabrikası olan Türk Tuborg markasıyla kurulması ve 1969'da piyasaya girmesi olacaktır (TTSR. ,2023: 15). Bu duruma istinaden bira pazarı genişlemişti ve Bomonti de eskiye nazaran pazar payı bulmakta zorlanmaya başlamıştı. 1990'ların ilk çeyreğinde de tarih kokan bu fabrika kapatılmıştır (Sağlam, 2017: 37).

Yeni kurulan Türkiye Cumhuriyeti Osmanlı'dan devraldığı tekel pratiklerini ekonomik kalkınma, bunun yanında merkezi otoriteyi güçlü tutmak fikriyle gerek kurumsallaşma gerekse de tekel işletmelerinin ıslahı adına yasal düzenlemeler yoluna giderek içki politikasında yol haritası çizmiştir (BCA, 30.10.0.0/14.80.17). Osmanlı dönemi sanayi ve üretim alanında önem arz eden kuruluşların bir kısmından vergi almakla yetinmekteydi. Düyun-u Umumiye İdaresine (Osmanlı Genel Borçlar İdaresi) devredilen vergi gelirleri arasında ispirto ve ispirtolu içkilere dair alınan vergiler de bulunmaktaydı (Gürdamar, 2022: 1513). 1881 Yılındaki Muharrem Kararnamesi alkollü içkilerin gelirini de Düyunu Umumiye 'ye diğer bir deyişle Osmanlı borçlarının ödenmesine ayırmıştı (BOA. HR. HMŞ.İŞO/ 119.16, 29-30). Türkiye Cumhuriyeti bunu da değiştirdi. 1 Haziran 1926 günü yürürlüğe giren 790 Sayılı Kanun ile her türlü alkollü içki üretimi, ithali ve satışı, devlet tekeli altına alındı (BCA, 30.18.1.1/19.33.16). İspirto ve Meşrubat-ı Küuliye İnhisarı Kanunu ile, İstanbul'daki Gayrimüslimlerin önemli ticari kollarından bir olan bu sektör tamamen millileştirilmiş oldu. (King, 2016: 123).1942 yılında ise "İspirto ve İspirtolu İçkiler İnhisarı Kanunu" yürürlüğe girmiştir. "*4250 sayılı bu kanuna göre, "Her türlü ispirto ve ispirtolu içkilerin yapılması, hariçten getirilmesi, yurt içinde satılması hükümetin inhisarı altındadır. Bu inhisar, İnhisarlar Umum Müdürlüğü'nce işletilir. Her türlü şarapla, meyve şaraplarının yapılması ve satılması bu kanun hükmüne göre serbesttir. Kısmen tahammür etmiş olmakla beraber içki vasfı haiz bulunmayan şıra, boza gibi maddeler inhisar mevzu dışındadır*." (Resmî Gazete, 12 Haziran 1942, Sayı 5130: 3131).

Osmanlı dönemi itibari ile ödenmesi gereken dış borçlar, zayıf ekonomi, Kurtuluş Savaşı'nın sebep olduğu ağır ekonomik yükler, ekonomide kalkınma için bazı faaliyetleri zorunlu kılmıştır. Ekonomide kalkınma için gerekli uygulamaların başında millî mücadele döneminde bir finans kaynağı olarak görülen inhisarlar kanunu

uygun görülmüştür (Gölçek, 2019: 255). İnhisar kelime anlamı itibari ile Fransızca "monopole" kelimesini karşılamak üzere, "*Bir malı veya işi, başkası yapmamak üzere, yalnızca belirli bir kişiye veya kuruma verme*" (Devellioğlu, 2015: 504), anlamı taşımakla birlikte, bir diğer karşılığı olan tekel kavramı da aynı anlamı taşımaktadır. Buna gösterilecek temel örneklerden biri de devlet tarafından İstanbul, Ankara merkezli bira fabrikalarının üretim kapasitesinin yüksek oranda arttırılması, İzmir' 6 ve Adana'da 3 milyon bira üretimi kapasiteli üretim tesisi olmak üzere yeni fabrikaların kurulması buna ek olarak da Diyarbakır, Erzurum, Sivas ve Konya'da doldurma ünitesi tesisinin kurulmasında teşebbüste bulunmasıdır. Ayrıca üretim kapasitesi arttırılması yönünde yapılan çalışmalar doğrultusunda şarap üretim kapasitesinin 9 milyon litreden 27 milyona çıkarılması için "4898" sayılı kanunla 50 milyon liralık tahsisattan faydalanmak program dahilinde çalışmalar da hız kazanmıştır (BCA, 30.10.0.0./ 14.80.17, 3). Eş zamanlı sanayileşme, fabrikalaşma ve tarımsal faaliyetlerin iyileştirilmesi gibi çalışmalar doğrultusunda 1930 yılında konumu İstanbul Paşabahçe'de olan eski bir fabrika, satın alınmış ve tadilatına başlanmıştır (BCA, 30.18.1.2/22.54.08). Damıtma cihazı gibi temel makineler satın alınmış (BCA, 30.18.1.2/22.54.14), müskirat ve ispirto fabrikası olarak o tarihlerde faaliyete başlamıştır. Avrupa standartlarında ispirto üretimi için bilimsel yöntem ve modern donanımlarla rakı ve votka üretimi için çalışmalar yapılmış, neticesinde de daha önceden Çekoslovakya'dan ithal edilen saf alkolü 1932 yılı itibari ile artık bu fabrikada üretilmeye başlanmıştır. 1930'da Şişli, Mecidiyeköy'de likör ve kanyak üretmek üzere bir içki fabrikası kurulmuştur. Yurtdışı destekli yerli yabancı uzman uzmanlar desteği ile fabrika teknik anlamda modernizmi yakalama çabasına girmiş ve fabrikanın üretime başladığı ilk yılda 56.600 likör, 130.600 kanyak, 6.800 litre şaraplı içkiler üretilmiştir. 1941 ve 1942 yıllarında ise, kanyağı 270.500 litre, şaraplı içkileri 59.300, likörü 81.500, son olarak yeni üretimine başlanan cin üretimini de 2.500 litreye çıkararak üretim kapasitesini arttırmıştır (Gölçek, 2019: 278).

Osmanlı kültüründen miras kalan meyhaneleri, Rusların alanında çok iyi olduğu gazino ve lokantaları, bira bahçelerini miras alan Cumhuriyet dönemi gerek rakının gerekse de eğlence kültürü ve mekân anlayışı açısından zengin bir dönem geçirmişti. 1920-1930'larda rakı imalatında özel sektörün ürettiği pek çok rakı bulunur. Hanım, Keyif, llgaz, Şafak, Dem, Jale, Ruh, Lambiko, Stafilina, Üzüm Kızı,

Zarakosta, Dimitrikopulo, Bahçe, Harika, Bilecik, Ankara, Efendi ve Memur Ala Boğaziçi, Aliyülala Gazi Ayıntap, İstanbul, Aydın, Nazilli gibi bu rakılardan sadece bazılarındandır. 1932'de TEKEL İdaresi'nin de üretime başlamasıyla da "Ala", "Aliyülala" ve "Fevkalade" gibi derece veya sınıflandırmalarıyla piyasada rakılar Cumhuriyet döneminde boy gösterir. (Adalığ, 2021: 443). Pera Palasın balo kültürünü getirmesiyle kokteyl trendi, kokteylin anavatanı olarak tabir edebileceğimiz Amerika'da ve dünyanın birçok ülkelerinde 1940'lardan sonra yükselişe geçmiştir. Yine bu tarihlerde İstanbul'da Rusların da etkisiyle Moscow, Mule, Bloody Mary gibi kokteyller mekânlarda tercih edilmeye başlanır. (Adalığ, 2021: 444). 1942 yılında çıkarılan 4250 numaralı kanunla her türlü ispirto ve ispirtolu içkilerin yapılması, ithal edilmesi ve yurt içinde satılması hükümet tekeline alınmıştır. Bu tekel, İnhisarlar Genel Müdürlüğü'nce işletilmekteydi. (Kanunlar Dergisi, Cilt 23, 4250 Numaralı Kanun, 08/06/1942). Türkiye II. Dünya Savaşı'na girmemesine rağmen (BCA, 490.1.0.0/ 11.60.11, 1), ekonomik olarak ülke geneline yayılmış bir darboğaz hayatın etkisinin yeni olduğu bu dönemde 1942' de hafif alkollü içeceklerin fiyatları düşürülmüş fakat rakı fiyatları sabit tutulmuştu. Fakat II. Dünya Savaşı'nın getirdiği zor ekonomik koşullar rakı kullanan yoksul kesimi olumsuz yönde etkilediğinden halkı mavi ispirto içmeye sevk etmiştir. İşte yeni kurulan Recep Peker hükümeti ise toplum sağlığını bu derece tehdit eden olumsuz duruma çare arayışındaydı (Zat, 2017: 64). 26 Aralık 1946 tarihinde TBMM'de devam eden bütçe görüşmelerinde Tekel Bakanı Tahsin Coşkun halkın ispirto sıvısını damıtıp rakıya çevrilerek çok sağlıksız bir alkol türünün içtiğini ve artış gözlendiğini dile getirmiş ayrıca bu durum karşısındaki tehlikeyi bu sözleri ile ifade etmiştir:

Arkadaşlar, rakı meselesine geliyorum. Bu mesele günün mevzuudur. Gecen seneden bu seneye kadar bir milyon litre rakı sarfiyatı azalmıştır. Bundan memnun olmak lâzımdır. Birçok doktorların raporları, müşahedelerimiz vardır. Buna mukabil çeşitli ispirtolarımızın sarfiyatı çoğalmıştır. Renkli ispirtoların sarfiyatı çoğaldı, görüyoruz ki, bu "ispirtoları alıp muhtelif surette süzüyor ve içiyorlar". Bu. Sıhhati umumiyeyi ihlâl eder mahiyettedir. Bunun için rakı üzerinde, o kadar değil, fakat bir miktar indirme yapmak kararındayız.

Söylemlerin de desteklediği üzere sağlıksız olan ispirtonun bilinçsiz bir şekilde

içecek olarak tüketilmesi meclis gündemine düşmüştü. (TBMM Tutanak Dergisi, Dönem B:24, 26.12.1946 O:03: 587)

Genel kurulda yapılan konuşmalar Türkiye Yeşilay Kurumunca bu karara olumsuz görüşleri dile getirilmişti. Fakat Recep Peker hükümeti, bütün eleştiri okları ve Yeşilay'ın ve kurumun başkanı Gökay'ın büyük çabalarına rağmen 15 Ocak 1947 tarihinde rakı fiyatlarında indirim yoluna gitti.

"*50 cl. 'lik Kulüp Rakısı 450 kuruştan 350 kuruşa; kiloluk Yeni Rakı 700 kuruştan 500 kuruşa; yarım kiloluk Yeni Rakı 360 kuruştan 260 kuruşa; 25 cl. 'lik Yeni Rakı 1 90 kuruştan 1 40 kuruşa; 15 cl. 'lik Yeni Rakı 1 25 kuruştan 95 kuruşa; bir kiloluk İyi Rakı 600 kuruştan 400 kuruşa; yarım kiloluk iyi Rakı 310 kuruştan 210 kuruşa; 25 cl. 'lik iyi Rakı 1 65 kuruştan 1 1 5 kuruşa ve yarım kiloluk Sakız Rakısı 260 kuruştan 1 60 kuruşa"15* (Zat, 2017: 79).

1956 yılında Demokrat Parti hükümeti iktidarda olduğu yıllarda mecliste gerek içki üretiminin kapasitesinin artmadığı gerekse de dışardan içki tesisi kurmak için gelen yabancı sermayenin inhisara takıldığını belirten bir gerekçe sunmuştur (TBMM Z.C., Devre X, Cilt 7, içtima: 1, Yetmişinci inikat, 02. V. 1955, Pazartesi) Rakı fiyatlarının ucuzlamasına istinaden 14.01.1947 yılında İstanbul Adnan Adıvar indirimlerin amacının sağlık açısından zararlı olan bir şeyin tedariğinin kolay olması sebebi ile yapılmadığını, soru yönergesi ile dile getirmiştir (BCA, 30.10.0.0/ 8.50.19, 3). Demokrat Parti hükümeti devlet inhisarına tabi olan maddelerden bazılarını inhisar kapsamından çıkarmış ve özel sektörün önünü açarak 1956 yılında bira, viski, şampanya gibi maddeleri "6552" sayılı kanunla inhisar kapsamından çıkarmıştır. (Kanunlar Dergisi, Cilt 37, 6552 Numaralı Kanun, 09/05/1955.; Resmî Gazete, Sayı 9009, 18 Mayıs 1955, 11889.)

İçki politikasında değişim ve yeniliklerin yaşandığı Cumhuriyet döneminde, içkili mekân anlayışında özellikle İstanbul'da meyhaneler yerini o dönem yükseliş gösteren birçok değerli sanatçıların assolist olarak sahne aldığı ve müzik şöleni yaşatıldığı (Hürriyet, 27.10.2005:),yemeklerin yiyildiği, müzik dinletisinin olduğu, ara ara oyun sergilenen ve gösterilerin de sergilendiği eğlence kültürü anlayışına dayalı bir mekân olan, *casino* kelimesinden türeyen ve çalgılı çengili meyhanelere benzemesinden dolayı meyhanelerin alafrangası olarak nitelendirilen gazinolara bırakmıştır (Yore, 2012: 893). Bunun dışında alafranga mekânlar arasında sayılan

Cazz barlar eğlence arayanlar için da bir hayli keyifli anlar yaşatmıştır (Hayat dergisi, 25.01.1957: 22). Tabi 1950'lerde pavyonlar da eğlence ve yeme içme kültürünün bir parçası olacaktır.

3.6. XX. Yüzyılda İstanbul'da Mutfak Teknolojileri ve Mimarisindeki Gelişimi

Arapçada "yemek pişirilen yer" manasını taşıyan "matbah" kelimesinden türemiş ve Türkçe 'ye uyarlanmış olan mutfak kelimesi dilimize Arapçadan gelmiştir (Küçükaslan, 2011: 23). Mutfak, fiziki olarak açıklanmak istendiğinde amaçlanan lezzet, kalite, miktarlar ve standartlarda bireyin en temel gereksinimlerinden biri olan her türlü yemek türünün üretiminin farklı yöntem, usul pişirme yöntemiyle gerçekleştirilebileceği, pişirime, hazırlama, sunum hatta yemek yeme için her türlü mutfak ekipman ve donanımların bulundurulabileceği bir yapının tanımıdır mutfak (Özdemir, 2001: 7). Mutfak kavramı toplumsal süreçlerin birçok evresinden (sosyal, siyasal, ekonomik, coğrafik, demografik sanatsal) geçmesi sonucu ulus kimlik niteliği taşıyan bir kavram haline gelmiştir (Ünsal, 1994, C.6: 1). Deney ve gözlem yoluyla tat ve tatarın değişiminin keşfi niteliğinde sayılan kimyasal bir süreç olan yemek pişirmek, insanlık tarafından ateşi kontrol altına aldıktan sonra ateşle yemek arasındaki etkileşimi keşfettiği anda, yemek pişirme serüveni geleceğini ve çizgisini de artık belirlemiştir (Aksoy, & Üner, 2016: 2-3).

Helen uygarlığı kültür tarihine ışık tutulduğunda bütün öğelerini barındırdıkları "Akdeniz beslenme düzeni" ile günümüz uzmanların sağlıklı bir yaşam adına önerdikleri yaşam düzenine benzerlik göstermesi, protein değerlerine göre bazı gıda ürünlerine yönelmeleri, mutfakta kullanılan araç ve gereçlerin çeşitliliği ince işçilik barındırmana bir çok unsurun var olması, yemeği bir sanat unsuru olarak görüp Aşçılığı, da bir beceri ustalığı olarak idrak eden ve bu işi ciddiye alan ilk topluluğun Yunanlılar olduğu kanısına varmak çok da zor olmazsa gerek (Bober, 2014: 135-136). İnsanoğlunun yerleşik düzen sonrası gerek hayvanları evcilleştirmesi ile hayvancılığı geliştirip ve hayvansal ürün üretmesi (süt, tereyağı, peynir vb.) toprağı işlemeye başlamasıyla bitkisel anlamda elde ettikleri ürünlerle, birçok gıda ürünü keşfetmiş ve elindeki mevcut ürünlerle de tatları değişecek farklı materyaller elde etmişlerdir. Bunun yanında ürettikleri ve topladıkları ürünlerin muhafazası adına depolama, muhafaza etme işlemi de bir zincir olarak ortaya çıkmıştır (Aktaş ve Özdemir, 2007:

18).

Antik dönem Yunan toplumu, evleri ortada geniş bir avlu ve etrafında odaların konumlanacağı şekilde inşa edilmekteydi ve avlu olarak kullanılan boş yer ise mutfak olarak kullanılmaktaydı (Köse, 2007: 17). Genel olarak yemeklerin yaşam alanının dışında ya da bina içerisinde salon veya hol kısmında odun ateşi üzerinde pişirildiği Orta Çağ dönemi; yeni teknik ve yöntemler neticesinde tarımın ilerlemesi ve ticaretin gelişmesiyle derebeyliklerin, krallar ve manastırların maddi güce erişmesini sağlamıştır. Zenginlik sonucunda bulundukları kale, şato gibi güçlü yapılarda yemek ziyafetler verilmeye başlanması, yemeğe daha da önem verilmesi neticesinde mutfaklar hane içerisinde kendine has bir isimle farklı bir oda olarak mutfak ekipmanları ile birlikte yerini almaya başlamıştır. (Aktaş ve Özdemir, 2007: 21). Osmanlı'nın da henüz apartman kültürü yerleşmediği dönemlerinde mutfaklar bazen evin alt katında tavanı alçak birkaç mutfak malzemesinin olduğu katlanabilir bir yemek tablasının olduğu müstakil alanlar olabiliyordu (Abdulazizbey, 1994: 157). Bazen ise bahçede odun ocağının olduğu müstakil mutfak alanları vardı (Sipahi, Yalçın, & Tavşan, 2021: 1783). Genel olarak aş evleri de yaygındı ve insanlar buradan tencere usulü yemek alabiliyordu (Çelebi, Seyahatnamesi, C.1: 546-547). İstanbul'daki evlerin ahşap oluşu da yemek yaparken yangıların çıkmasına sebep olmasından, havalandırmanın yetersiz oluşu ayrıca mutfağın hane içinde olmasına engel olan bir durumdu (Sipahi, Yalçın, & Tavşan, 2021: 1784). Saray mutfaklarında tencere içinde pişecek yemekler için ocak ve fırınlar odun ve kömür ateşiyle görev görüyordu, mangal mamulleri, şişlere takılan etler (kebap, kuşbaşı) tarzı yemekler ise ocak veya mangal vasıtasıyla pişirilirdi. XIX. yüzyılın son çeyreğine kadar saray mutfaklarında mangal, modern anlamda yemek ocakları veyahut kuzinelerin kullanıldığına dair bir bilgi yoktur ve ilerleyen dönemlerde ocaklar için gaz kullanılmaya başlanacaktır (Samancı, 2008: 308).1880'li yıllarda orta tabakaların ortaya çıkmasıyla birlikte, sıra evler ve apartmanlar inşa edilmeye başlamıştır. Bu yeni kesim, batıya bağımlı iş örgütlerinde çalışanlar ve orta çaplı tüccarlardan oluşmaktadır. Orta tabakanın büyük bir kısmı Gayrimüslimlerden oluştuğundan, apartman ve sıra ev türündeki yapılar genellikle azınlık mahallelerinde görülmektedir. İstanbul'da Sütlüce, Kasımpaşa, Tatavla, Elmadağ, Fener, Balat, Kumkapı, Yenikapı gibi bölgelerin yanı sıra Anadolu yakasında Kuzguncuk, Üsküdar ve Yel değirmeni gibi yerlerde de sıra

evler dikkat çekmektedir. Bu yapıların, dönemin sosyal ve ekonomik dinamiklerini yansıttığı gibi (Görgülü, 2016: 167). Yapı itibari ile de yemek pişirme alanında konutlar çok iyi tasarlanmıştır. Mutfak, tüketim ve yemek hazırlama işlevi için kullanılmıştır (Okuyucu, 2019: 93).

XIX. yüzyılın ikinci yarısı itibarı ile ateşi daha verimli bir şekilde kullanmaya yönelik tasarlanan demir ocaklar kullanılmaya başlanmış, XX. yüzyıl itibarı ile de elektrik ve doğalgaz imkânlarıyla da endüstriyel mutfağın ortaya çıkması ve modern mutfak anlayışı ortaya çıkmıştır (Küçükaslan, 2011: 27-28).

Mutfakta hazırlanan ve arta kalan veyahut muhafaza edilmesi gereken ürünleri bir sonraki aşamada kullanabilme amacıyla da her dönem depolama ve saklama koşullarının uygunluğuna müsait olanaklardan yararlanılmıştır. Bakliyat gibi kuru gıdaların bir kısmı veya oda sıcaklığında muhafazası mümkün gıda ürünlerinin mutfakların evlerimizde kendi ismiyle özdeşleşecek bir yer almasıyla "kiler" de ayrıca mutfak alanında kendine bir yer bulmuştur (Koçak, 2009: 101). Eski İstanbul kilerleri adeta birer erzak mahiyetinde olup ve hacim olarak genişti. Tasarrufa dayalı toptan alışverişin olduğu eski İstanbul'da peynir tenekelerle, bakliyat türü kuru gıdalar çuvalla alınırdı. Fakat modern hayat ve apartmanlaşmayla birlikte kilerler küçülmeye başlamış sadece sayıca az olacak şekilde kavanozların yerleşebileceği bir şekil almıştır (Ulus, 10.05.1938: 5). Tabi mutfağın veyahut kilerin içinde de ayrıca belli başlı yiyecekleri muhafaza etmek için ahşap dolaplar vardı (Abdulazibey, 1994: 167).

3.6.1. Soğuk Muhafaza

Bir diğer muhafaza yöntemi olan soğutmalı muhafaza sistemi yani buzdolabı ise Cumhuriyet'ten çok sonraları İstanbul'a gelmiştir (Son posta, 18.07.1939: 16). Serinleme amaçlı soğuk gıdalar, genelde dağlardan toplanıp depolanıp buz haline çevrilen karlar vasıtasıyla yapılıyordu (Çelebi seyahatnamesi, C.2: 964).

Osmanlı İstanbul'unda soğutma olarak kışın dağlardan karlar toplanır ve saklandığı güneş görmeyen kuyularda sıkıştırıldıkça sertleşirdi ve yaz mevsiminde büyük kütleler halinde kesilerek şehirlerde ve daha küçük yerleşim birimlerinde özellikle sıcak havalarda birçok meşrubat soğutmak ve bu şekilde serinlemek ve farklı soğuk ürünler için kullanılırdı. Kar miktarı da şehir için yeterliydi. XVI. yüzyılın İspanyol seyyahlarından biri olan Manuel Serrano gözlemlerini şu şekilde anlatır:

*"Burgos'tak ev sayısı kadar İstanbul'da kasap vardır. Soğuklar daha başlamadan pek çok kar harcanır ve kar satan dükkânlar vardır. Bunlar kasaplar kadar çoktur ve ucuz satarlar. Şerbetçilerin tezgâhlarında kaya kadar kar bulunur, bıçakla keserek ufalayıp şerbetin içine atarlar. Bu şekilde Eylül'e kadar devam eder, daha sonra kar fiyatlarına kalıp kalıp buz satılır". "*Nasıl getirildiği hususunda ise şöyle devam eder sözlerine*: Türkiye' de yüksek dağlar vardır ve bu dağlarda Büyük Senyör'e ait kocaman mağaralar bulunur. Her yıl karla doldurulur, az masrafla denizden taşındığı ve çabuk eridiği için ucuza satılır. Ucuza verildiği halde Büyük Türk'ünki bitmeyince başka kar satılmaz* (Sanz, 1552-1556: 120).

Yine Evliya Çelebi seyahatnamesinde konuyla alakalı geçen bilgide yaklaşık üç yüz kayıkçının Katırlı Dağları'ndan ve akabinde de Mudanya'da şimdiki isimi "Uludağ" olan (BCA, 30.10.0.0/66.440.8, 2), Keşiş Dağ'ından saray mutfağı için topladıkları karı gemilerle getirdikleri ve saraya için hatırı sayılır bir masraf olduğu belirtilmiştir:

Kârhâne birdir, sebzehâneye muttasıldır, hünkârın karcıbaşısı yaz ve kış anda mevcûddur, neferât üç yüz ve kayıkcıyân-ı karcıyân neferât üç yüz, bu kayıkcılar dâ'imâ Katırlı dağları'na ve Mudanya'ya varup Keşîş dağından gelen karları ve buzları ve âb-ı zülâlleri gemilere koyup Der-i devlete getirüp matbah-ı pâdişâhî'ye ve helvâhâneye ve harîme ve sadrıa'zam'a ve'l-hâsıl yüz elli a'yân [u] eşrâfa ta'yîn-i kar verilür azîm masârıfdır. Ve bu hidmete me'mûr kar-buz kesicisi Bursa Yörükleri ve taşıyıcı Mudanya katırcıları vardır" Çelebi seyahatnamesi, C,1: 551; Çelebi seyahatnamesi, C.2: 964

3.6.1.1. Elektrik & Buzdolabı

Elektriğin bulunması ile de dolaylı olarak doğadan zor şartlarda temin edilen kaynakların süreklilik ve kolay ulaşılır hale gelmesi sağlanmış buna bağlı olarak buz dolabının da icat edilmesiyle mutfak alanında devrim niteliğinde büyük kolaylıklar sağlanmıştır.

Thales, statik elektriği, ardında da William Gilbert statik elektrikle manyetizma arasındaki farkları bulmuştu. Stephan Gray'in bazı maddeleri iletken ve yalıtkan olarak sınıflandırmasının yanında Benjamin artı eksi yükleri bulması ve Alessandro Volta'nın da elektrik pilini icat ederek, elektrik enerjisine süreklilik hali taşıyan bir

akım olarak sağlamasıyla elektrik depolanabilirmiştir. Gramme ise 1873'te elektrik enerjisinin hatlar yoluyla etkin bir şekilde iletilebileceğini kanıtlamıştı. Thomas Edison'un lambayı icat etmesi ile Newyork'ta ilk elektrik üretim merkeziyle dağıtım şebekesinin kurulması ile yaygın olarak ev sanayisinde de elektrik enerjisinin kullanımı başlamıştır. (Ana Britanica, 1998, C.8: 98). Elektriğin bir noktadan bir noktaya farklı uzak mesafelere aktarılması ile de elektrik enerjisi geniş bir alanda kullanılmaya başlanmıştır.

Avrupa'da artan elektrik enerjisinin özellikle aydınlatma için kullanımı sonrası, Osmanlı'da önceliği ilk olarak ordu için faydalanılması yönünde kullanmıştır. Eczacı Yorgaki Anastasiyadi Efendi, teklifiyle boğazlara özellikle savaş gemileri olmak üzere geçişlerin seyrini kontrol edebilmek adına aydınlatma için Boğazın iki yakasındaki kalelere elektrik üretimi sağlayan makinaları konumlandırıştır (BOA, İ. ŞD, H-13-11-1293, 3). Bunun yanında elektrik enerjisinin yayılması sürecinde ayrıca savaş gemilerin top atışındaki isabeti için kullanımı söz konusu olmuştur:

"Elektrik fenni bir müddetden berü düvel-i ecnebiyece… birçok tecrübeler icrasıyla bunun cihet-i berriye ve bahriyece muhassenâtı anlaşılarak el-yevm Fransa ve İngiltere ile sair düvel-i bahriye donanmalarında işal ve istimal olunmakda… donanma-i hümayunun… torpido tehlikesinden salim ve vareste olabilmek ve endaht idilecek top mermiyatı "nişan alınan noktalara tesadüf itdirilmek ve sefi nenin her cihetini layıkıyla müşahede idilmek içün" elektrik fenerlerinin donanma-i hümayunda dahi işal ve istimali derece-i vücubda bulundığı gibi..(BOA, Y.A.RES, 28/49. 21 Cemaziyelahir 1302, 26 Mart 1301, 7 Nisan 1885.)

Türkiye'de ilk kez 15.09.1902'de Tarsus'ta 2.kw'lik bir dinamo ile elektrik tesisi, 1913'te ise ilk defa daha geniş bir kitlenin elektriğe kavuşması adına İstanbul Silahtar Elektrik Santrali kurulmuştur. Hükümetin Beyoğlu gaz şirketinin ihtiyaca cevap verememesi elektriğin öneminin ihmal edilemeyecek kadar önem arz ettiği görüşü sebebiyle İstanbul'a bir santral kurulmasını lüzumlu görmüştü. Açık olan ihalede Ganz şirketi muvaffak olmuş ve 01.11.1910 tarihinde 50 senelik imtiyazlı anlaşmayla İstanbul'da elektik temini için santral işletmesi bu şirkete verilmiş 1914'te öncelikle tramvaylara ve sonrası için de abonelere elektrik vermiştir (Tek dergisi, Sayı:1: 9-11)

1926 yılında Kadıköy Gaz Şirketi, İstanbul Havagazı Şirketini satın alarak "İstanbul Havagazı ve Elektrik ve Teşebbüsatı Sınaîye Türk Anonim Şirketi; Fransızca

bir ismin baş harflerini teşkil eden Societe Anonieme Turque de gaz et d'Electricite İstanbul Et d'Enterprises İndustriels (SATGAZEL)'i kurmuştur. Bahsi geçen şirket Elektrik şirketi ile bir anlaşma yaparak elektrik şirketinden satın alarak temin ettiği elektriği 1 Ekim 1926 tarihinden itibaren Anadolu Yakasına nispeten Avrupa Yakasına 10,11 yıl geç kalarak elektrik dağıtımını yapmıştır (Tek dergisi, Sayı: 1: 11). Süreç içerisinde adalara kadar elektrik hatları gitmiştir (BCA, 30.18.01.2/13.57.2.).

Bu yeni enerjiden daha geniş ölçüde istifade etmek amacıyla İstanbul'da elektrik kullanımı ve yaygınlaştırılması faaliyetleri yapılacak ilave tesisler ve yenilikler, öncesinde olduğu gibi, imtiyazlı yabancı şirketlerle Nafıa Vekâletince denetlemesi yapılarak çalışmalarını sürdürmüşlerdir (BCA, 230.0.0.0/49.76.6).1923-1933 Yılları arasında her zamanki gibi Silahtarağa'dan sağlanan elektrik santraline Aynı sene içerisinde yeni üniteler kurulma girişiminde bulunulup modernize çalışmaları başlatılmıştır (BCA. 230.0.0.0/49.76.2, 3-4).

Gıda sanayi rekabet gücü, yeni teknolojileri hayata geçirme yetenekleriyle yakından ilintilidir. Hızlı gelişen gıda sanayisi geniş kitleye yayılması (Gıda Sektörü Analiz Raporu ve Kılavuzu, 2021: 43-44), mutfak sanayisine elektrikli buz dolapları ve dondurucular girmesi (DPT, 2007: 152), ile paketli fabrikasyon gıdaların sanayisinin gelişmesiyle zincirleme bir kombinasyon olmuş ve mutfak alanında bir devrim yaşanmıştır (Gıda Sektörü Analiz Raporu ve Kılavuzu, 2021: 43-44). Buz dolabının icat edilmesinde ana hedefin doğada bulunan ama erişimi zor olan kaynağı kolay, güvenilir ve sürekliliği temel alarak ev ve mekânlarda üretme çabası yatmaktaydı (Yarım Ay, 15.08.1935: 35). Buzdolabının evlerimize girmesi, elimizin hemen altında bulunmasıyla getirdiği konfor açısından gerekse de gıda muhafazası ve soğuk tarifler için gastronomi açısından paha biçilmez bir buluş olacaktır. Özellikle kadınların hayatında büyük kolaylık sunan, mutfak bağlamında hem hijyeni hem de konforu yüksek oranda sağlayan, birçok gıda sektörün oluşmasını da beraberinde gelişimini sağlayacak olan buzdolapları, Cumhuriyetin ilk yıllarında gazetelerin ilk sayfalarında adından sıkça bahsettirmiştir (Haber, 17.06.1935: 10; Akşam, 15.06.1935:16; Akşam, 18.05.1952: 8; Yeni Sabah, 13.08.1950: 3). Üretimi o tarihlerde Türkiye'de bulunmayan buzdolapları genel olarak yabancı markalardı ve gazete reklamlarında ithal olarak geldikleri anlaşılmaktaydı (Son posta, 18.07.1939: 16). Çıktığı tarihlerde gazete ve dergilerde reklamını şık giyimli bay bayanların yaptığı

ve insanların hayranlıkla baktığı buzdolapları (Akşam, 24.12.1949: 8), gerek elektrik alt yapısı ve gerekse de pahalı olması sebebi ile o tarihler için ulaşılmaz ama takdire değer bir buluştu insanlar için (Emgin, Mayıs-Haziran: 62). Cumhuriyetin kuruluşundan uzun yıllar sonrasına kadar bu durum böyleydi, buzdolabı lüks tüketim ürünleri arasındaydı ve yedek parçalar bile ithal olarak gelmekteydi, tedariği bazen zor olabiliyordu (Akis dergisi, 27.09.1958: 18). Buzdolabının kullanımını sınırlayan en önemli faktörlerden biri de elektrik enerjisinin ihtiyaca karşılık veremeyişidir dünya geneli göz attığımızda ise; 1969 Senesinde dünyada kişi başı elektrik enerjisi üretimi ortalama 1265 kWh'dir. Bu oran Avrupa'da 1971 yılında kişi başına düşen elektrik üretimi 2975 kW idi. Bu orana nispeten ülkemizde 1971 yılında kişi başı düşen elektrik üretimi ise sadece 258 kW olmuştur. Bulgaristan'da bile kişi başı düşen elektrik imkânı 2815 iken ülkemizin elektrik atılımında ne kadar geç kalındığının bir kanıtı olmuştur (Tek dergisi, Sayı:1,1973: 4). Fakat olumsuz alt yapıya rağmen yenilikler sürmekteydi. 1960 Senesine gelindiğinde Türkiye'de artık eskiye nazaran fonksiyonların çok daha modern bir halini almış iç ve dış donanımı modelinin daha çağdaş olduğu rekabet edilebilir yerli buzdolabı üretildiğine dair gazete haberleri görmek mümkün olacaktır (Akşam, 28.03.1964: 2). İthal bir ürün olarak evlerimize giren ve 1940'lı yıllara kadar elektriğin sadece büyük şehirlerde kullanılabildiği ve buzdolabının da sadece gazete sayfalarındaki görsellerinde olduğu bir dönemin kanıtı niteliği olan evlerde artık çocuklar için dondurma hazırlanıp tüketilebiliyordu (Akşam, 31.07.1938: 16). Çözüm odaklı bazı gelişmeler ise buzdolabı kullanımını yaygınlaşmasına katkılar sunmuştur.

Şık giyimli bay ve bayanların buzdolabının reklam ve tanıtımını yaptığı ve insanların adeta bir sanat eseriymişçesine hayranlıkla baktığı, buzdolapları ilk zamanlar ithaldi ve kullanımı belli bir kitleye hitap edebiliyordu (Vatan, 30.06.1954: 10). Fakat hükümetin kredi imkanlarını genişletmeye başlaması ve piyasalar olan güvenin artmasıyla da özel teşebbüs yatırımları artmıştır (Akis, 16.04.1962: 20). Bugünlere kadar geçen süre zarfında Türk Beyaz Eşya Sanayi 1960'ta buzdolabı, 1963'te fırın gibi birçok beyaz eşya üreterek büyük atılımlar gerçekleştirmiştir (DPT, 2007: 87). Fakat 1960'lı yıllarda Türk Beyaz Eşya Sanayi montaj sanayi niteliği taşımaktaydı ve 1963 sonrası imalatta ithalat giderlerinin artmasından dolayı yerli parça üretimi oranının arttırılması kararı alınmıştır (Baydar, 1999: 192). İlki Sütlüce' de 1955'te kurulan (Yaşar, 2010: 152), 1960'lı yıllarında koç gurubun girişimde

bulunduğu beyaz eşya fabrikası üretime başlamıştır (Milliyet, 02.09.1962: 6; Cumhuriyet, 05.04.1963: 5), 1964'te ise Amerika menşei General Electirc Co firması ile büyük yatırımların olduğu, özellikle buzdolabı üretimi alanında büyük atılımların yapılacağı bir ortaklık kurulmuştur (BCA, 30.18.1.2 /180.53.06).

Yerli buzdolaplarının ilk kez Arçelik markası adı altında 1960'lı yıllarda ülkemizde artık üretiliyor olması bir artıydı (DPT. 2007: 152). Fakat atılımlar hala yetersizdi. 1975 senesinde bile gelinen son noktada buzdolabı kullanımı için hala uygun bir alt yapının tam anlamıyla sağlanamamış olduğu bir dönemdi. "*Gazete manşetindeki "İş günleri düşen, tatil günleri yükselen woltaj'ın elektrikli ev aletlerine verdiği zarar*" gazete haberlerine konu olmuştur (Milliyet, 25.04.1975: 1). Farklı bir örnek verecek olursak 1946' yılında İstanbul'a palamut akını olmuş ve havaların çok soğuk olmayışı soğuk hava depoları dondurucu gibi teknolojinin henüz tam anlamıyla gelişmemesi münasebetiyle tonlarca palamut balığı imha edilmek zorunda kalmış, muhafaza edilebilen balıklar ise belediyelerin sağladığı buzlar sayesinde israftan kurtulabilmişti (Akşam, 27.09.1946: 3). 1980 Senesinde elektrik kurumunun 50 milyar olan nominal sermayesi de 200 milyara çıkartacak olması gelecek yıllarda da kuruluş ve işletme faaliyetlerinin hedeflerini gerçekleştirmede elektriğin önemi vurgulanmaktaydı (BCA, 30.18.1.2/434.360.7: 6). Gıdaları istenilen soğuklukta tutarak hatta dondurarak kimyasına göre daha uzun bir süre zarfında muhafaza edilmesini sağlayan bu makineden, önce en çok tercih edilen muhafaza yöntemi olan kurutulmuş ürünün önüne geçerek hem lezzet hem çeşitlilik hem de güvenirlilik getirmiştir. Saklama koşullarıyla Mutfaktaki tariflere doğrudan etki eden, ev mimarisi ve istifleme konusuna değişimi sağlayan hatta sosyal ve kültürel anlamda bile hayatımıza değişiklik katan bu serinletici dolap gastronomi tarihi ve geleceği için en iyi buluş olmuştur.

Besinler, müdahale edilmediğinde ve kendi halinde bırakıldığında hızlı bir şekilde çürümeye bozulmaya başlar. Bu sebeptendir ki besin saklamak insanlık için her zaman önemli bir unsur olmuştur (Sayiner & Beyhan, 2023: 81). Kurutma işleminden önce sebzelere belli bir ısıda uygulanan haşlama işlemi ile bazı suda eriyen vitaminler kayba uğramaktadır. Kurutma işlemleri sırasında ve depolandığı süreç içerisinde C vitamini ve karoten oksidasyonla önemli bir düzeyde kayba uğramış olur. Isıya ve kükürtdiokside duyarlı olduğundan B1 vitamini (tiamin) kurutma sırasında

önemli ölçüde kayba uğrar (Günaydın, Sağlam & Çetin, 2022: 36). Buzdolabı ise taze besin özelliklerinin en iyi korunduğu muhafaza metotlarından biridir (Sayiner & Beyhan, 2023: 81). Besin değerinin korunması dışında pratik, zahmetsiz ve sürdürülebilir olmasının yanında her mevsim ve hava koşullarında muhafaza etmenin bir standartta oluşu yemek kalitesini, çeşidini, her yönden etkilemiş konfor sağlamış, pişirme ve tariflere de dolaylı bir kolaylık ve çeşitlilik sağlamıştır.

Elektrik kullanımının artışı, toplumsal ve ekonomik yaşamda modernleşmeyle birlikte köklü değişiklikleri beraberinde getirdi. İlk başta sadece ekonomik açıdan daha üst seviyedeki ailelerin ulaşabildiği, dönemin gazete ve dergilerinde reklamı yapılan bu elektrikli ev eşyaları ve mutfak aletleri, zamanla geniş bir tüketici kitlesine hitap etmeye başladı. Bu yeni tüketim piyasasında, ithal mutfak eşyaları, elektrikli aletler ve modern aydınlatma araçları öne çıkıyordu. Dönemin gazete ve dergilerinde yapılan reklamlarda bu eşyaların tanıtılması (Ameli Elektrik, 1934: 65), İstanbul'da mutfak kültürlerini ve günlük yaşam biçimlerini değiştirmeye başlamıştı. Elektrikle çalışan cihazlar, özellikle İstanbul'un yüksek sosyo-ekonomik sınıfına hitap ediyordu ve bunlar arasında mutfak sobaları ve ızgaralar gibi ürünler bulunuyordu. Mağazalarda bu ürünler, 12 ila 24 ay vadelerle satışa sunuluyordu; bu da onların daha geniş bir kitle tarafından sahip olunmasına olanak tanıyordu. Bu dönüşüm, evdeki yemek yapma yöntemleri gibi birçok alanda modernleşmenin kapılarını aralamıştı (Ameli Elektrik, 1934: 65-12). Kasap, bakkal, market veya restoranlar için iş tipi yatay, vitrinli buz dolapları da artık ithal olarak Türkiye'de yerini almıştır (Yeni İstanbul, 10.08.1950: 8). 1954 Yılı itibari ile ise iş tipi derin dondurucusu uğur derin dondurucu gibi yerli ve milli marklar piyasaya girmişti (www.uğur.com). Kentleşmede atılımların artması, perakende zincir mağazalar Türkiye'de artış göstermesi, kentleşme ile birlikte eğitim seviyesinde artış olması, teknolojiler yoluyla tüketicilerin tercihlerinin değişiminde olumlu sonuçlar doğurmuştur. Hem ürün yelpazesi hem de sağlıklı gıda adına erişimin kolaylığı sağlanmıştır. (Gıda Sektörü Analiz Raporu ve Kılavuzu, 2021: 44-45). Aynı dönemlerde 1955 yıllarında Migros gibi büyük marketler İstanbul piyasasına adım atmıştır (Akşam, 17.11.1954: 2). Ürün yelpazesi, gıda çeşitliliği bol olan ve güvenirliliği konusunda teknolojiye bağlı kalan bu ve benzeri zincir marketlerin oluşumu da konut mutfağı ve mekânsal anlamda da mutfak kültürüne dolayı katkıları bulunmaktadır.

3.6.2. Fırınlı Ocaklar

Osmanlı dönemi mutfaklar genel olarak evin dışında müstakil bir alanda konumlandırılırdı (Abdulazizbey). Bahçede odun ocağının olduğu müstakil mutfak alanları vardı (Sipahi, Yalçın, & Tavşan, 2021: 1783). Saray mutfaklarında tencere içinde pişecek yemekler için ocak ve fırınlar odun ve kömür ateşiyle görev görüyordu, mangal mamulleri, şişlere takılan etler (kebap, kuşbaşı) tarzı yemekler ise ocak veya mangal vasıtasıyla pişirilirdi. XIX. yüzyılın son çeyreğine kadar saray mutfaklarında mangal, modern anlamda yemek ocakları veyahut kuzinelerin kullanıldığına dair bir net bir bilgi yoktur ve ilerleyen dönemlerde ocaklar için farklı doğal enerjiler kullanılmaya başlanacaktır (Samancı, 2008: 308).

XIX. yüzyıl itibari ile ocak yerine "Maltız" adındaki kömür ocakları kullanımı revaçta olmaya başlamıştı. İçi tuğla döşeli, portatif, taşınabilir kömürlü ocak olarak tanımlanan Maltız, daha çok yemek pişirmek amacıyla kullanılan içi tuğla döşeli, taşınabilir kömürlü ocak olarak tanımlanmaktadır (Ulular, 2006: 16; Yeni asır, 08.09.1937: 9). XIX. yüzyıl sonrasında Anadolu'da ocak yerine "Peç" adı verilen soba kullanılmaya başlanmıştır (Bozkurt, 2013: 48). Bunun yanında mutfaklardaki ocaklar da aynı şekilde yerlerini fırınlara ya da küçük kuzinelere bırakmıştır (Baş vd. 2019: 64). XIX. yüzyıl sonrası "kuzine ve soba" kullanımının yaygın hal almasıyla ocakların kullanımı azalmaya başlamıştır (Güçhan vd. 2016: 181). Her türlü maden kömürüyle işlevini sürdürebilen orta kısmında çekmece görünümüne benzeyen birden çok yemek pişirme haznesi olan kuzineli sobalar yaygındı (Yeniasır, 08.09.1937: 7), Günümüzde de hala Anadolu'nun birçok kırsal kesim ve apartmanlaşmamış müstakil yapıların olduğu mahallelerinde kullanımı mevcuttur.

1785 yılında Fransız mühendis Philippe Leebon, ısınma ve aydınlatmada, yanan maddeleri daha verimli çalışmak adına yaptığı çalışma sonucunda, fosil yakıtların yakılması ve damıtılması sonucunda aydınlatmada kullanmıştır. 1812'de İngiliz William Murdoch ise, odun yerine taş kömürü kullanarak daha güvenli bir gaz üretmiştir. Kullanımı özellikle Avrupa'da hızla yaygınlaşan bu gaz, Londra'dan neredeyse yarım asır sonra İstanbul'da da öncelikle sokakları aydınlatmak için kullanımı mümkün olmuştur (Ergin, 1995: 2593). Sokakların aydınlatılması dışında da ısınma ve farklı maçlarla kullanımı yaygın hale gelmiştir. İstanbul geneline hava

gazının yayılması Cumhuriyet dönemi İstanbul mutfağında gaz ocakları ve ızgaraların kullanılmasını pekiştirmiş ve pişirme tekniklerinde yeniliği getirmiştir (Vakit, 23.07.1934: 7). XIX. yüzyıldaki, dönemin teknolojik sayılabileceğimiz değişimlere söz konusu olan "gaz" 1850'lerde İstanbul'un günlük hayatına dolma bahçe sarayı ile birlikte Dolmabahçe gazhanesinin temeli atılmasıyla kullanılmaya başlanmıştır (BOA, İ.ŞD. 58-3289). İlki cadde ve sokakları aydınlatma için kullanılan ve ilk olarak İstiklal Caddesi'nin (Cadde-i Kebir) aydınlatılmasıyla gerçekleşen ve yeni gazhane tesislerin kurulması ile de toplumun birçok kesimine yayılmaya başlamış ve yaygın hale gelmiştir (Mazak, 2015: 396). Hava gazının İstanbul halkının geneline yayılınca Cumhuriyet dönemi İstanbul'unda gaz ocakları ve ızgaraları piyasada rol almaya başlamıştı. Hem zamandan hem de yakıttan tasarruf önemi taşıyan bu ocaklarla özellikle ev hanımları çok büyük bir alev ihtiyacı duymadan normal bir ateşle yemek yapma imkanının yanında gazlı ızgaralarla da evde pirzola kebap gibi mangal ürünlerini pişirme fırsatı da bulmuşlardır (Vakit, 23.07.1934: 7). Hatta elektriğin de İstanbul'da biraz daha ulaşılır olması seri üretimde de olumlu etkisini göstermiş ve Aksaray gibi semtlerde Avrupalı firmalarca günde 5000 adet ekmek pişirecek makinelerin uygulaması için 1939 yılında belediyelerden yetki izni alınmaya başlanmıştı bile (Son posta, 25.07.1939:4).

Türkiye'de ilk kez 15.09.1902'de Tarsus'ta, 1913'te ise ilk defa daha geniş bir kitlenin elektriğe kavuşması adına İstanbul Silahtar elektrik santrali kurulmuştur. İstanbul'un belli başlı yerlerine aydınlatma ve tramvay işletmeleri için enerji gitmiştir (Tek dergisi, Sayı 1: 9-11). Süreç içerisinde adalara kadar elektrik enerjisi gitmişti (BCA, 30.18.01.2/13.57.2.). İstanbul'un birçok yeri elektrikle tanışmış, birçok konak ve konut elektrikle buluşma fırsatını Dersaadet Elektrik Şirketince yakalamaya başlayacaktı (BCA. 230.0.0.0/26.18.10, 5; BCA, 230.0.0.0/27.20.7, 2). Elektrik enerjisinin toplumun tamamına yayılınca dolaylı olarak elektrikli ocaklara zemin hazırlanmış olacaktı. Türkiye 1960 ve 1970 yılları arasında dayanıklı tüketim ürünleri sanayisinde büyük ilerlemeler kaydetmiş, Bir kredi kuruluşu olan (TSKB) Türkiye Sınai Kalkınma Bankasının yoğun desteğiyle de Arçelik ve Profilo gibi markalar yüksek oranda büyüme sağlamış ve 1970'lerde de LPG, elektrik ve hava gazı ile çalışabilen fırınlar üretilmeye başlanmıştır (Yaşar, 2010: 152-153).

Yaygın hale gelen elektrikli mutfak aletleri, kadınların daha lezzetli ve pratik yemekler yapma imkânı sunarken, geleneksel mutfakların zorluklarını da ortadan kaldırdı. Eski mutfaklarda sıkça karşılaşılan kirli ve yorucu süreçler, modern elektrikli aletlerle kolaylıkla aşılabiliyor. Fırınlar, ocaklar ve su ısıtıcıları gibi cihazlar, yemek hazırlama sürecini hızlandırırken, aynı zamanda temiz ve güvenli bir ortam sağlıyor. Yangın riski gibi tehlikeleri azaltarak, kadınların mutfakta daha rahat ve keyifli vakit geçirmelerine olanak tanıyordu. Bu dönüşüm, mutfak kültürünü de modernleştirerek, ev yaşamını önemli ölçüde kolaylaştırdı. (Ameli Elektrik, 1934: 86).

Sonuç olarak Osmanlı mutfakları, geniş alanları, işlevsel düzenlemeleri ve zengin malzeme çeşitliliği ile dikkat çekerken, günümüz mutfakları daha çok işlevsellik, minimalizm ve modern teknolojilerin entegrasyonu ile ön plana çıkmaktadır. Osmanlı dönemi, yemek pişirme ve sunumuna yönelik geleneksel yöntemleri ve zengin kültürel mirası yansıtırken; günümüz mutfakları, verimliliği artıran tasarımlarla pratiklik arayışını yansıtır. Her iki dönemin mutfak dizaynı, kendi zamanının ihtiyaçlarına ve kültürel değerlerine uygun şekilde şekillenmiş, böylece farklı yaşam biçimlerini ve gastronomi anlayışlarını temsil etmiştir. Bu dönüşüm, mutfağın yalnızca yemek hazırlama alanı değil, aynı zamanda sosyal etkileşimlerin ve kültürel paylaşımların merkezi olduğunu da vurgulamaktadır. Temelinin Cumhuriyet dönemi sonrası başlandığı günümüz mutfak dizaynı işlevsellik, ergonomi mevcut mekândan en üst seviyede faydalanmak üzere bir yaklaşımı temsil etmektedir. Modern mutfaklar genellikle daha küçük boyutlarda tasarlanırken genellikle pratiklik ve kullanım kolaylığı, günümüz mutfak dizaynının ana odak noktası olarak kabul edilir. Günümüz çağdaş ve yenilikçi tasarımı benimseyen mutfaklarda genellikle elektrikli ocaklar, fırınlar, mikrodalga fırınlar ve diğer benzeri cihazlar bulunur. Bunlar, hızlı ve verimli pişirme işlemleri için tasarlanmasının yanında konfor ve hijyen etkisi sağlamıştır. Günümüz mutfak dizaynı ayrıca genellikle temizliği kolaylaştıran pürüzsüz yüzeyler, dayanıklı malzemeler ve modern aydınlatma sistemleriyle donatılmıştır. Minimal bir yaklaşım benimsenerek, gereksiz ayrıntılardan kaçınılır, hijyen, konfor ve verimlilik ön planda tutulur.

3.7. II. Dünya Savaşı Dönemi İstanbul'da Sosyal Hayat ve İaşe

Yıkıcı etkisi yıllar boyu tüm dünyada uzun yıllar hissedilen, savaşa girmemiş ülkelerin dahi girdabına takıldığı II. Dünya Savaşı, 1 Eylül 1939'da Nazi

Almanya'sının başta Polonya'ya saldırmasıyla başlamıştır (Cumhuriyet, 02.09.1939: 2). Dış basında "savaşın çok kısa süreceği zaten Almanya'nın kıtlık içinde savaşa başlandığı" haberleri basında yer bulsa da (Akşam, 06.091939: 1), 2 Eylül 1945 tarihinde Japonya'nın pes etmesi, dokunulmamak koşulu ile teslim olması neticesiyle son bulan ve uzun süren küresel bir çatışma dönemidir (Cumhuriyet, 11.08.1945: 1). Savaş öncesinde hareketlilik yaşanmış, savaşa henüz birkaç yıl öncesinden ülkeler arası bloklaşma başlamıştı hatta ülkelerin çoğu yüksek oranda buğday stokladıkları haberleri basına da düşmüştür. Dünyanın kıtlık tehlikesi ile karşı karşıya olduğu söylentileri yayılmakta ve gelecek felaketin habercisi olmuştu bile (Akşam, 02.04.1937: 1-4). İki bloklu ülkeler halinde başlayan bu yıkıcı savaşta bloklardan birini İngiltere, Fransa ve Sovyetler Birliği, diğerini ise Mihver Devletler olarak adlandırılan; Almanya, İtalya ve Japonya oluşturmaktaydı (Kırkpınar, 2017: 240). Savaş kanlı ve çetin bir şekilde başlamıştır. 4 Eylül'de Akşam gazetesinin manşetinde "*Bir Alman tahtelbahiri bir İngiliz yolcu vapurunu batırdı Vapurda 1830 yolcu vardı, yolcuların çoğu Amerika'ya dönmekte olan Amerikalılardı"* haberi yer almaktaydı. Liverpool'dan Amerika'ya giden İngilizlere ait Atina adındaki gemi Alman denizaltısı tarafından batırılmıştı. (Akşam, 04.09.1939: 1). Dış basında Türkiye'nin de bir tehlike sahasında olduğu üzere haber ve makaleler yayınlanmıştı ve aslı astarı olmayan kirli bilgiler de dolaşmaktaydı. Danimarka gazeteleri Berlin muhabirlerinden edindiği bilgilerce Almanya'nın Türkiye'ye taarruzî emeller beslediği belirtilmekteydi (BCA, 218589-211893-50/516: 1). Savaşın nedenleri arasında toprak talepleri, ideolojik çatışmalar ve küresel nüfuz mücadelesi gibi faktörler yer almaktaydı fakat Türkiye hükümetinin halkını Avrupa'nın ideolojik, hırs ve kavgasına karşın, tek gayesi ülkeyi bu maceradan uzak tutup ülke varlığını korumak olmuştu (Akşam, 12.04.1939: 9). Özellikle İngiltere'nin, Türkiye'nin savaşa dahil olması hususunda çok ısrarcı olmasına rağmen (Dış İşleri Bakanlığı Araştırma ve Siyaset Planlama Genel Müdürlüğü Arşivi: 185-186), Türkiye, tüm ülkelerle aksi bir durum yaşanmadığı sürece dostane samimi ilişkiler kurma çabası içinde olmuştu (Vakit, 12.04.1939:1-5). Zira İngiltere'nin bir günlük askeri maliyeti 6 milyon sterlin olduğunu düşününce milli müdafaa davasının (Tan, 30.03.1940: 6), yakın bir zamanda büyük bir deprem görmüş bir ülke ekonomisi için de ne kadar büyük bir külfet olacağı öngörülür nitelikteydi

(Haber, 29.12.1939: 1). Fakat bu kaos karşısında bazı önlem ve tedbirler alınmak zorundaydı. Bu kapsamda ülke güvenliği ve toprak birliği tedbirleri açısından dış siyasetin yanı sıra (BCA, 30.1.0.0/11.64.1: 4), ülke iç siyasi gündeminde de olası saldırılara karşı halka gelecek zararı minimal seviyeye indirmek amacıyla bazı önlemler alınmıştı. Bu tedbirlerden biri de "pasif korunma" tedbirleriydi. Bu kapsamda pasif korunma adı altında "pasif korunma komisyonu" kurulmuş, olası saldırılara karşı niteliğine göre yapılacak önlem esasları ilgili şehirlere gönderilmiştir (BCA, 490.1.0.0/1135.141.1). Savaş tedbirleri kapsamında 18 Mayıs 1938'de hazırlanan Pasif Korunma Kanunu tasarısı 25 Ağustos 1939'da ise yürürlüğe girmiştir (Aktaran, Yücebaş, 2023: 88; BCA, 30.18.1.2/86.27.14; BCA, 30.18.1.2/88.81.14). Hükümet'in belirlemiş olduğu tedbirlere dair genel bilgileri belli başlı kitlesel basın ve yayın organları yolu ve TBMM müzakereleri vasıtası ile ülke vatandaşının bahsi geçen tedbirleri takip etmesi amaçlanmıştır (Yücebaş, 2023: 86). II. Dünya harbi sürecinde Türkiye tarafsız kalma konusunda çizgisini ve duruşunu korumayı başarmıştı. 19 Ekim 1939 tarihinde Birleşik Krallık ve Fransa'nın içinde olduğu üç taraflı 9 maddelik anlaşma ile ülke menfaatini garanti altına almaya çalışmıştır. Toprak bütünlüğüne yönelik tacizlere karşı bu ülkelerin birbirlerine destek verileceğine dair maddeler imzalanmıştır (BCA, 37148-149265-1/534, 1-2; BCA, 37581-150997-14/534). 1945 Senesinde İngiliz basınında çıkan haberde Sovyetlerin Türkiye'den toprak isteklerine karşılık "*Türkiye İran değildir Rusya'ya boyun eğmeyecektir Sovyetler isteklerinden vazgeçmezse Türkiye harbi göze alacaktır*" haber manşeti, alınan tedbirlerin öngörülü niteliğinde olunduğunu kanıtlamaktaydı (Vakit, 23.12.1945: 1). Nihayetinde de Türkiye bu savaşa girmeden bu zorlu süreci atlatmıştı. Türkiye'nin savaştan önce alınan tedbirlerin ehemmiyeti savaştan sonra anlaşılmıştı. Ve gerek dış politikada izlediği siyasetin gerekse de ülke siyaset ve gündeminde çizilen yol haritasının ne kadar isabetli bir karar olduğu bilince varılmıştı. (BCA, 30.1.0.0/11.64.1: 4). Türkiye Cumhuriyeti'nin Savaşa girmeden bu hadiseyi atlatması İnönü hükümetini savaş bitiminde şükran ve teşekkürlere nail olmasına vesile olmuştu (BCA, 490.1.0.0/ 11.60.11, 1). Nihayetinde son bulan bu savaşın kirli yüzünü baktığımızda Los Alamos'ta 16 Temmuz saat 05.30'da önce patlama denemesi yapılan ve 6 Ağustos 1945 tarihinde de tarihin ilk atom bombasının Japonya'nın Hiroshima (Hiroşima) kenti üzerine atılması (Jacobsen, 1989: 89), üç

gün sonra da Nagazaki'de atom bombasının patlatılması ile dünya savaş tekniklerinin insanlık tarihine ne kadar büyük boyutta zarar verdiği gerçeği ile tanışmış olmuştur (Akis Dergisi, 01.12.1962: 26). Sadece atılan bu bombanın neticesinde Japonya'da 200.000 İnsan hayatını kaybetmiştir. Ne enteresandır ki bombanın atıldığı 2. yıl dönümünde Japonlar matem yerine bunu kutlamayı tercih etmişlerdi. İnanışlarına göre o hadise yaşanmamış olsaydı savaş durmayacak sadece bu ülkede sadece milyonlar ölecek ve ölümler ve felaketler de bu ülkeyle sınırlı kalmayacak farklı ülkeler de bundan nasibini almış olacaktı. Sadece bu düşünce bile savaşın toplumlarda oluşturduğu travma boyutunun ne derece ciddi olduğunu gözler önüne sermiştir (Vakit, 04.07.1947: 2). Tarihte eşine ve benzerine rastlanmamış bir savaş teknolojinin kullanıldığı ve beraberinde büyük yıkımları ve felaketleri getiren savaş olarak tarihte yerini almıştı. 40 milyona yakın insan hayatını kaybetmiştir ve ölenlerin neredeyse yarısını Sovyetler tamamlamaktaydı. Savaş sırasında Almanlar 4,2 milyon, aynı sayıya yakın Polonyalılar, Yugoslavlar, 1.7milyon, Fransızlar 600 bin, İtalyanlar 410 bin, İngilizler 390 bin kayıp vermiş. Farklı millet ve etnik kökenlerden de yine milyonlarca insan hayatını kaybetmiştir (Erhan, 1996: 259). Bu kadar etki alanı geniş ve tesirinin güçlü olduğu bir savaştan Türkiye Cumhuriyeti'nin birçok olumsuz yan etkilere maruz kalması kaçınılmaz bir durumdu. Türkiye'nin karşılaşacağı en büyük sorunlardan biri de şüphesiz ekonomi ve iaşe buhranı olacaktı.

Birinci Dünya Savaşı'nda Millî Mücadele sebebi ile ülkede ekonomik ve sosyal anlamda maddi manevi büyük problemlerle karşı karşıya kalmasına sebep olmuştur. Buna bağlı olarak da dışa bağımlı, henüz gelişmekte olan bir ülke olma münasebeti ile de kırılgan bir ekonomiye sahipti ve bu özellikleri sebebi ile de II. Dünya Savaşını çok zor şartlar altında karşılamak zorunda kalmıştır (Metinsoy, 2008: 47). Hükümet her ne kadar savaşa katılmama arzusu içinde olduysa da her an bir harp durumu olacak beklentisi ile savaşa hazır bir şekilde beklemekteydi. Ayrıca savaşın getirdiği uluslararası ekonomik koşullardan büyük ölçüde etkilenmiştir. Savaşa girmeden savaş ekonomisi pozisyonuna girmesi ülkeyi savunma giderleri yapmak zorunda bırakmıştır. Savunmaya ayırdığı harcamalar sebebi ile bütçede dengesizlikler oluşmuştu. Böylece iç kaynakların ulusal kapitalizmi beslemeye yetmeyeceği ve ekonominin temelden sarsılacağı gerçeği ile karşılaşılmış ve tedavüldeki kâğıt

paraların çoğaltılması ise beraberinde enflasyon getirmişti (Yerasimos, 1992:145-146). Yine mali konularda da bazı tedbirler alınması hususunda kararlar alınmış ve yürürlüğe konuşmuştur.

3.7.1. Milli Korunma Kanunu

Olağanüstü hâl durum sebebi ile devletin iktisadi ve milli müdafaa bakımından takviye amaçlı belli şartlar nezdinde önlem ve tedbir amaçlı Milli Korunma Kanunu yasası mecliste görüşülüp onaylanmıştır. 26.01.1940 tarihli resmî gazetenin ilk sayfasında *Umumî veya kısmî seferberlik, Devletin bir harbe girmesi ihtimali, Türkiye Cumhuriyet'ini de alâkalandıran yabancı Devletler arasındaki harb hali.* Gibi ana gerekçeler, kanunun ana sebepleri arasında olduğu bilgisi paylaşılmaktaydı. Onlarca maddeyi barından bu kanun tasarısında 41 ve 42. Maddeleri gereğince "*Ekilen her dört hektar arazi için bir çift öküz Millî Müdafaa mükellefiyetinden istisna edilir. — Hükümet, her türlü ziraat âletlerini, makinelerini ve vasıtalarını, ziraî ilâçları ve tohumları lüzumuna göre parasız veya ariyet veya ödünç veyahut bir kira mukabili olarak ihtiyacı bulunanlara tevzi edebilir ve çiftçiyi kuvvetlendirmek için lüzumu halinde ödünç para verebilir*" gerekçeler sunulmuştur (T.C. Resmî Gazete, 26 Ocak 1940, Sayı: 4417:13214,13215). Üretim görevi üstlenmiş nüfusun her an savaş olacakmış tedbirlerine istinaden askeri pozisyonuna alınması **(**BCA. 30.1.0.0/11.64.9, 3**),** üretimin daralmasına sebep olmuştur. Milli Korunma Kanunu tedbirleri kapsamında seferberliğin üretimi sekteye vurduğu bir dönemde her dört hektar başına sadece bir çift öküz bırakmak kaidesiyle tarım faaliyetlerinde kullanılan öküzlerin orduya taşımacılık görevi üstlendirmek koşulu ile el konulması da tarım üretimini derinden yaralayacaktı (Adliye Ceridesi 31. Sene, Sayı: 3 Ankara, 1940:153). Savaşa katılmış ülkelerin de üretim potansiyeli olan insan gücünün savaşa katılması ve can kayıplarının yaşanması ile üretimin azalmıştı. Bunun neticesinde de sadece kendilerine yetebilmelerinden dolayı dış ticareti durdurma kararı alınmıştı. Türkiye'nin dış ticaret yoluyla aldığı ürünler sekteye uğramıştı. İthalattaki aksaklıklar neticesinde arz talebin altında olunca iaşede büyük sıkıntılara neden olmuş, ülke gelenide bir panik havasının oluşmasına sebep olmuştur (Güneş, 2018: 647). Halkın ihtiyaçtan dolayı artık tedarik edilmesi zor olan temel ürünlere yoğun bir talebi oluşmaya başlamasıyla, tedarik sıkıntısı, hayat pahalığı beraberinde de stokçuluk, haksız kazanç ve karaborsacılığın

yolu açılmıştır (Yılmaz & Erkutlu, 2022: 87). Hükümetçe savaş dönemi tedbirler kapsamında İktisadi ve idari bağlamda savaşın olumsuz tesirlerinden minimal etkilenmek adına 1940 yılında 3780 Sayılı kanun ile Milli Korunma Kanunu yürürlüğe girmiştir. Stokçuluk-karaborsacılık, haksız fiyat artışı ve kazanç gibi zedeleyici unsurların önüne geçebilmek hatta keyfi haksız kazanç durumunda satıcının ürünlere el koyma halka dağıtma gibi geniş yetkileri kapsayan bu kanun[6] yönetim mekanizmasının elini güçlendiren bir unsur olmuştur. 32. Madde gereğince de stokçuluk ve karaborsacılığın önüne geçme hususunda belirlenen maddelerdi. (Resmî Gazete, 1940:26 Ocak, Sayı: 4417: 13214). Ticaret erbabı kişilerin karaborsacılığa karşı mal beyanında bulunmaları kuralı getirilmiş ve mal stoklamanın veya gizlemenin kati bir dille yasaklandığı ve aksi durumda da mallara el konulacağı kararı hükme bağlanmıştır (BCA. 30.18.1.2/100.93, 8). Ticaret ehlinin haksız kazanç ve aslına uygun alınamayan vergilerle mücadele ve son olarak da karaborsacılık tedbirleri kapsamında fatura kesme zorunluluğu getirilmiştir (BCA. 30.18.1.2/ 90.23.1). Bahsi geçen bu konuda iaşedeki daralmayı gözler önüne sermekte ve olumsuz sonuçları mutfağımıza da yansımaktaydı. Yakın gelecekteki bir sonraki kanun ise "Varlık Vergisi" olacaktır ve dolaylı olarak yeme içme sektöründe olumsuzluklara sebep olacaktır. Zira "*lokanta pastane cafe ve içkili mekânlar"* olmak üzere birçok alandaki sosyal mekânlar azınlıkların elindeydi ve bu vergi kanunu da azınlıkları yakından ilgilendirmekteydi.

3.7.2. Varlık Vergisi (11 Kasım 1942)

Tüm dünyada olduğu gibi Türkiye'de de II. Dünya Savaşı'nın zor şartlarından olumsuz etkilenmişti dolayısıyla da kıtlık, mal ve tedarik sıkıntısı problemler yaşanmıştır. Sonrasında ise karaborsacılık gerek halka gerekse de ülke ekonomisini zarar verirken belli başlı kesimleri ise zengin etmiştir. Toplumda "Savaş Zengini" olarak lanse edilen bu zengin kesim toplumda intihale yol açması sonucunda hükümet bu kişilerle mücadeleye girmişti (Ulus, 12.11.1942: 1). Bu kapsamda II. Dünya savaşının devam ettiği süreçte olağanüstü koşullarda bir defaya mahsus olmak üzere alınan bir servet vergisi kanunu çıkarılmıştır. Verginin konusu, servet ve kazanç sahiplerinin servetleri ve olağanüstü gelirlerinden alınacak vergiydi (Resmî Gazete,

[6] Bkz: BCA. 30.18.1.2./100.90.8

1942: 12 Kasım, Sayı: 5255: 1). İktisadi, siyasi ve kültürel anlamda önem arz eden 4305 sayılı Varlık Vergisi Kanunu 1942 senesinin 11 Kasım günü TBMM'de gündeminde istişare edilerek kabul edilmişti. Dönemin Başbakanı Şükrü Saraçoğlu ve Maliye Bakanı Fuat Ağralı'nın düşünce ve söylemlerine göre temel esas, savaş dönemi yüksek miktarda kazanç sağlayanlardan vergi almak, devlet gelirlerini arttırmak, enflasyonla mücadele için tedavülden para çekmekti ve mecliste şu sözlerle dile getirilmekteydi: "*Alemum eşya fiyatlarının bugünkü delice artışında filvaki istihsal azlığının, ithalat noksanının, yanlış tedbirlerin bilhassa doymak bilmeyen hırsın ve ihtikarın geniş hisseleri vardır. Fakat bütün bunların tesiri kadar diğer bir vakıa vardır ki o da tedavüldeki Türk parasının mütemadiyen artması ve 700 milyona çok yaklaşmış olmasıdır. Nisbeten ufak dertlere ilaç aranırken bu büyük yarayı ihmal etmek bittabi doğru olmazdı. Onun için diğer işlerle beraber bütün dikkat ve ihtimamımızı bu yara üstünde toplamağı ve bir ilaç bulmayı en önde gelen bir vazife saydık. Bu iş için tek yol tedavüle çıkan paranın bir kısmını vergi olarak geri çekmekten ibarettir ve bu geri alış başlıca harb yıllarında çok para kazanmış olanlardan yapılmalıdır ve yalnız bir defaya mahsus olarak alınmalıdır ... Harp yıllarında en çok parayı tüccarlar kazandığı için bu varlık vergisinin en büyük yükünü bittabi onlar taşıyacaklardır*." (TBMM Zabıt Ceridesi, 1942: Devre: IV, Cilt: 28, 4. İçtima, 11 Kasım: 21). Cumhuriyet gazetesinin manşetinde de ise Varlık Vergisi için şu ifadeler yer almıştı: Varlık Vergisi, yurttaşların sırtındaki özveri yükünü mümkün mertebe herkese bir ölçüde dağıtmak azimle harekete geçen inkılâbı, ileri görüşlü, adalet düşüncelerine ve millet vicdanına uygun bir kanundur görüşü belirtilmiştir (Cumhuriyet, 17.12.1942: 1). Mecliste 11. Kasım 1942 tarihinde alınan kararda iktisadi şartların darlığından doğan güçlükleri istismar ederek yüksek kazançlar elde ettikleri halde kazançlarına karşılık hiç de gerçeği yansıtmayan rakamlarla bir vergi vermeleri, içinde bulunulan olağanüstü durum sebebi ile servet ve fevkalade kazanımlar üzerinden bir defaya mahsus kanun vergisi alınacaktır (Ulus, 12.11.1942: 1-2). Bunu yalnız "tüccarlar, büyük çiftçiler ve uhdesinde 2500 lira iratlı (yüklü taşınmazın maliki) veya 5000 lira kıymetli emlak bulunanları" verecektir (Ökte, 1951: 57). 15 Gün içerisinde ödenmesi hükme bağlanan 12. Maddede zamanında ödenmeyen vergilerden dolayı mükelleflere 1. hafta %1, sonraki haftada ise %2 faiz işletileceği tahakkuk ettirilmiştir. Verilen süre zarfı içerisinde vaktinde ödeme yapmayan mükelleflerin menkul ve gayrimenkullerine

hazinece el konulmasına karar verilecek. Tebliğ edilen tarihten bir ay sonrasına kadar ödemesini yapmayan mükellefler ülkenin herhangi bir yerinde borçlarını tamamını bitirene kadar beden kabiliyetlerine çalıştırılmaya gönderileceklerdir (Ulus, 12.11.1942: 4). Mal varlıklarına 20 Ocak 1943 akşamı ödeme süresi dolmuş, vaktinde vergisini ödemeyenlerin iş yeri ve birçok türde mal varlıklarına el konulmuştur. Vergilerini çalışma yöntemi ile ödemeleri için çalışılacak bölgelere gönderilmişleridir. Esas uygulama merkezler gelişmiş şehirler sayılan İstanbul, Ankara, İzmir, Bursa, Hatay, Seyhan ve İçel olarak belirlenmişti fakat farklı merkezlerde de belirlenmiş noktalar bulunmaktaydı ve bunlardan en çok söz edileni ise Aşkale'ydi. (Karabulut, 2005: 329). Gündelik olarak 2 liraya çalıştırılan mükellefler arasında borcu 100.000 olanları vardı ve bu da yaklaşık borcu ödemesi için 250 yıldan fazla çalışması gerekiyordu ve söz konusu 100.000 lira borcu olan yüzlerce sevk edilen mükellef vardı. Varlık vergisinin esas hükümleri arasında 18 yaşını doldurmayanlar, 55 yaşını geçenler olarak ödemede farklı yöntemler kullanılmaktaydı. Hasta olan mükellefler hastaneye kaldırılacağı, geriye kalanların ise yiyecek masrafları mükellefe aittir kuralı ile çalıştırılmaya gönderilecektir gibi şartlar içeren hükümlerle çalışacak yerlerinde gönderilecek hükmü yer almaktadır (Ökte, 1951: 57-58). Tüm ülkeyi kapsayan bir vergi uygulama olmasına rağmen uygulamanın İstanbul'da yoğunlaşmak olduğunu görmekteyiz çünkü vergiye maruz kalan kitlenin büyük bir çoğunluğunun ülkenin en önemli ticaret merkezi olan İstanbul'da faaliyet sürdürdüğü ve kazan sağladığı gerçeği, gerekçeyi doğrulamaktaydı. Aslında verginin Müslümanlara iltimas sağlandığını hissettirse de verginin daha çok Gayrimüslimlerden alınmasının gerekçesi ise eli silah tutan bireylerin aktif bir savaş olmazsa da görev yerine intikal ederek silah altına alınması ve buna bağlı olarak maddi, manevi yıpranmalarına ve bedel ödemeleriydi. Buna karşılık askere alınmayan Gayrimüslimlerin savaş harekâtından uzak kalmaları ve yaptıkları ticaret neticesinde edindikleri kazançlar vergi alımının gerekçesi olmuştur (Karabulut, 2005: 329-330). Vergi mükelleflerinin %87'sinin Gayrimüslim olduğu ve yüksek kazanç elde edenler ve sermayenin büyük çoğunluğunu elinde bulunduranların yine Gayrimüslimlerin olduğu tespit edilmişti. Bu tespit edilen mükelleflerin %54'ü olmak üzere tahakkuk edilen verginin %68'i de İstanbul'a aitti (Aydemir, 2021: 77). Varlık Vergisi sonucu olarak devlet kazanımları ve kaybettiklerine bakıldığında, hazineye 221. milyon gelir sağlamış, iktisadi gayeler

tahakkuk edilememiş, fiyat düşüklüğü birkaç günden ibaret olmuş ve karaborsacılığın önüne geçilememişti. Gümrüklerin kapandığı ithalatın sekteye uğradığı bir dönemde, fabrika ve imalathanelerin işleyişlerini durdurup bu ticarethaneleri sekteye uğratmak üreten bir devlet profiline zarar vermiştir. Ökten, azınlıkların tepkisini şu şekilde yorumlamıştır: "*hıristiyan dunyasının mali mahafilinde aleyhimize haclı seferlerden suzulup gelen bir hava estirdiğini tahmin etmek güç değildir"* (Ökte, 1951: 209-210). Verginin en çok tahsil edildiği İstanbul'da en yüksek oranda vergi ödeyenler azınlıklardı. Asıl zenginliğin bu gurubun elinde bulundurması doğal olarak Gayrimüslimlerin odak noktası haline gelmesini sağlamıştı. Verginin en yüksek oranda tahsilatı yapılan İstanbul'da "*Pastane, meyhane* gibi *yemek yiyilip içilen sosyal alanlar*", sanayi, tüccarlık, doktorluk gibi faaliyet kollarının %87'sinin Ermeni, Rum ve Musevi gibi azınlıkların ellerindeydi ve yüksek gelirli iş kolları genel olarak bu zümrenin elindeydi (Coşar, 2003: 11). Bir bakıma Turan Akıncı'nın Cumhuriyet'te Beyoğlu kitabında anlattığı üzere, Cumhuriyet döneminin başlangıcı itibari ile İstanbul'da özellikle de yabancıların en çok rağbet gösterdiği ve konumlandığı ayrıca yeme- içme sektörünün dönüm noktasının yaşandığı en önemli semti olan Beyoğlu, yaşanan **"***dört dönem*" ile sosyal, siyasi, kültürel ve ekonomik anlamda yapısı değişikliğe uğratmıştır. Bunların ilki Cumhuriyetin kuruluşu itibari ile farklı milletlerin Osmanlı döneminde yaptıklarına karşılık bir "hesaplaşma" niteliğinde olan Levantenlerin ülkeden nüfus ve nüfuz bakımından zayıflatılmasıydı. Zira İstanbul'un en önemli üretim kaynakları imtiyazı (doğalgaz, su dağıtımı, elektrik üretim ve dağıtımı haberleşme ağı, liman işletmeleri, bankacılık, borsa ve sigortacılık hatta batı yaşam kültürünü oluşumunu sağlama gücü) ellerindeydi ve birçok konuda egemendiler (Akıncı, 2019: 12). Bunun içinde Türkiye Cumhuriyeti ekonomide milli bir çizgi takip ederek birçok kulvarda Türkleşme politikası sergilemiştir. Levantenlerin ticari ve yaşam alanlarını da daraltmış oluyordu (Akıncı, 2019: 15-16). Özel sektörde çalışan azınlıklara dair de kısıtlamalar getirilmiş, belli başlı iş kollarında çalıştırılmak üzere alınan personellerin Türk vatandaşı olanların hariç çalıştırılması 1932 senesi 2007 nolu kanunla yasaklanmıştı:

"Ayak satıcılığı, çalgıcılık, fotoğrafçılık borsalarda mubayacılık, inşaat, demir, ahşap işçiliği, otel han gibi hizmet sektöründe bekçilik, gazino, kahvehane, dansing ve bar (garsonluk, servantlık, bar oyunculuğu" gibi daha birçok sektörde çalıştırılmaları

yasaklanmıştı. Yasanın geçerlilik tarihinden itibaren uyulmadığı takdirde 10 liradan 500 liraya kadar maddi yaptırım cezaları yürürlüğe girmiştir (BCA, 38068-154274-95/525). Yine 1949 yıllarında "*lokanta, birahane, kokteyl salonları benzeri yemek yenilen ve içki içilen mekânlarda*" yabancı uyrukla erkek-bayan garson veyahut farklı hizmet alanından personelin çalıştırılması yasal düzenleme ile yasaklanmış ve aktif çalışanların ise 5 aylık bir süre zarfı içerisinde çalışma bakanlığınca 23.11.1949 tarihli ve *1045-12-46/5756* sayılı yazısı üzerine *2007 sayılı kanun* ile işten çıkarılması zorunlu hale getirilmiştir (BCA, 30.18.1.2/121.83.15.; BCA. 30.18.1.2/123.50.7). Azınlık etkisini azaltan bir diğer unsur ise Varlık Vergisi Kanunu olmuştur. Gerekçesi olağanüstü hâl durumunda haksız kazanç elde edilmesi ve bu kazanca karşılık devletin kasasına yeteri miktarda vergi girmemesi olan Varlık vergisi Kanunu azınlıkların tespiti sonrası bir kereye mahsus vergi alınması söz konusuydu (Ulus, 12.11.1942: 1-2). Bu yaptırımlar da kendilerince zor bir süreç olmuştu (Ulus, 12.11.1942: 4). Bu da İstanbul'da özellikle Beyoğlu'nda elit anlamda işletmelerin kendilerinde olduğu azınlıkları yıpratmıştı. Konumuzun asıl teması sayılacak nitelikte olan yeme içme ve eğlence sektörü (Lokanta, pastane, meyhane) de bu zümrenin elindeydi. Bu durum İleride İstanbul mutfağını mekânsal bağlamda etkilemiş olacak ve değişimi beraberinde getirmiş olacaktı (Coşar, 2003, 11).

İstanbul ve özellikle Beyoğlu'ndaki bir sonraki değişim rüzgârı dönemi ise 1950'lerde DP hükümeti döneminde yaşanacaktı. 6-7 olaylarında Beyoğlu ve yakın çevreleri çıkan arbede neticesinde birkaç gün süren sancılı günlere şahitlik etmiş olacaktır (TBMM Tutanakları (Zabıt Ceridesi), Devre: 10, İçtima: 1, 12 Eylül 1955).677). Sektörün liderliğini azınlıklar oluşturduğu için de lokanta, pastane, bar, kafe gibi birçok yeme içme ve eğlence sektörünün temelini oluşturan mekânlar artık bazıları el değişecek, bazıları kapatılacak, bazıları ise işlerin düşüklüğünden kepenkleri indirmek zorunda kalacaktır (Milliyet, Yeni dizi, 97/1.6.1984: 9).

Genel olarak İstanbul'da özellikle yeme içme ve kültür ekseninde İstanbul'un kalbinin attığı, renkli, derin, coşkulu ve modern zamanlara şahit olmuş tarihiyle çok kültürlü bir yerleşim yeri olan Beyoğlu'nun (Demircan, 2012: 10), yemek yeme mekânları ve meyhane gibi içkili mekânları yapısı değişmeye başlamıştır. Varlık Vergisi Kanunu ile zengin zümreler arasında sayılan varlıklı Rum, Ermeni ve Musevi aileler inceden darbe yemeye başlamıştı. Daha sonraki yıllarda Kıbrıs meselesi ile

İstiklâl Caddesi'nde Eylül 1955'te 6-7 Eylül olayları olarak anılan bazı tatsız olayların yaşanması, akabinde 1964,1967 ve 1973 Kıbrıs'ta Türk ve Rumların birbiri ile kanlı mücadeleye girmesiyle İstanbul'daki azınlık ailelerinin bir kesimi İstanbul'dan uzaklaşmayı tercih etmiştir. Beyoğlu'nu bırakanlar kervanında hünerli eller, sosyal anlamda Beyoğlu'nu renk katan, hizmet sektörü anlamında bir kültürün oluşmasını sağlayan deneyimli zevk sahibi meyhane, lokanta, sahipleri, bir o kadar deneyimli garson ve ustaların yerini artık, Anadolu göçüyle İstanbul'a gelmiş ve farklı bir yemek kültürüne sahip Anadolu halkı almıştır. Tabi İstanbul'dan giden bu hünerli eller, kültürel açıdan da dolduramayacakları bir boşluk bırakmışlardı (Ünsal, 2011: 414). Fakat yaşanan bu ve bazı gelişmeler, İstanbul'da Anadolu'ya has bir mutfak kültürünün de oluşmasına vesile olmuşlardır (Cumhuriyet, 03.02.1985: 1).

II. Dünya Savaşı döneminde sosyal yaşantıya baktığımızda yeme içme mekânlarında özgürlüğü ve konforu kısıtlayan belli ölçülerde uygulamalar getirilmiştir, bunlardan bir de hiç şüphesiz hava saldırılarına karşı yapılan karartma tedbirleridir. Taarruz uçaklarının gece belirlemiş olduğu hedefleri tanımalarına engel olmak ve hareket kabiliyetlerini güçleştirmek adına Genel Kurmay başkanlığınca hazırlanan, Bakanlar Kurulu tarafından 15 Şubat 1939'da 14660 sayılı kanun ile yürürlülüğe konulan şehirde ışıkların kararttırılması emri (BCA, 30.18.1.2/93.114.10; BCA, 30.18.1.2/85.119.20), II. Dünya Savaşı'nın sosyal unsurlarından biri olmuştur. 1 Aralık 1940 tarihi itibari ile yasa, gerek görüldüğü takdirde topluma açık özel şahıs mülklerinde aydınlatmanın tamamen karartılmış ve söndürülmüş olacağı yönünde maddeler içermekteydi, aksi durumda uymayanlara karşı haklarında yasal olarak cezai işlem başlatılacağı ifadesi de yer almıştır. Bu duruma istinaden umuma açık, kalabalığın tercih ettiği veya faaliyet gösterdiği özellikle fabrikalar, bürolar, lokantalar, mağazalar, sinemalar, gazinolar, kahveler gibi yerlerde ışığın dışarı sızmaması için gerekli önlemlerin alınması ve iki kapının aynı anda açılmaması gerektiğine dair telkinler yapılmıştır. Işıkların dışarı sızmasının engellenmesi adına dükkânlarda siyah kumaş veya kâğıt kullanılması kararları alınmıştır (Yücebaş, 2023: 93). Buna bir örnek verecek olursak Beyoğlu Sümbül sokakta aslen Yugoslav olan Amir ailesi tarafından 1940 yılında kurulan "Saraybosna Lokantası" Balkan yemekleri sunan eşsiz bir kültür lokantasıydı. Her çeşit rakının olduğu bu mekânda eski bir gramofonla geceleri sevdalinka plakları çalar müşterilerine eşsiz anılar yaşatırdı. II. Dünya Savaşı

döneminde İstanbul'da karartma başlama kuralı devreye girince cam ve vitrinler muşamba perde adıyla anılan stor tarzı perdelerle kapanmaya başlamıştı. Bir zaman sonra da belli bir saat dilimine kadar müzik çalma kısıtlaması getirilmişti. Bu da bahsi geçen mekân ve bu tarzda çok sayıdaki mekânların erken kapanması demekti. II. Dünya Savaşı tedbirleri kapsamında genç nesillerin silahaltına alınması buna ilintili olarak tarımsal üretimin azalmış insanların bu da ekonomi ve sosyal hayatı derinden yaralamıştır. İnsanlar çok kısa süre zaman harcanabilecek bir keyif için para harcamaktan kaçınmak zorundaydılar. Hal böyle olunca birçok sosyal mekân, anı, biyografi, dergi, hatırat ve tarih sayfalarında kendilerine yer bulmuşlardır (Akıncı, 2019: 97)

3.7.3. II. Dünya Savaşı'nda Temel Sorunlar ve Önlemler

3.7.3.1. II. Dünya Savaşı'nda İaşe

Etki alanı bu kadar geniş ve güçlü olduğu bir savaştan Türkiye Cumhuriyeti'nin birçok olumsuzluklarına maruz kalması kaçınılmaz bir durumdu. Bunun başında da en büyük sorun şüphesiz ekonomi kriz olacaktır (Metinsoy, 2008: 47). Mevcut kaynakların ve tüm üretimin savunma hizmetlerine yönlendirilmesi, işgücünün önemli bir kısmının (özellikle tarım kesiminden) savaşa her an hazır olması gerektiği münasebetiyle silahaltına alınması, üretimin azalmasına ve tarım faaliyetlerinin ülkeyi zora sokacak şekilde durmasına sebep olmuştur (Coşar, 2003: 3). Savaş yıllarında Türkiye'nin ithalatı, ülkelerin dış ticarete kapılarını kapatmasıyla sekteye uğramıştır. Bunun yanı sıra ülke içinde üretiminin azalması nedeniyle halkın ürünlere yoğun talebi, arz ve talep dengesizliği sorununu ortaya çıkarmış ve ürün fiyatları artmaya başlamıştır. Fiyatların artması stokçuların piyasadan çokça mal çekerek karaborsacılığa yönelmelerini doğurmuştur. Bu durumda hükümet karaborsacılığa ve fiyat artışlarına engel olamamıştır (Aydemir, 2021: 76). Yine temel besin maddesi sayılan meyve ve sebzelerde de savaş öncesine oranla birçok kalemde %300 artış gözlenmişti. Örnek olarak bir gün arayla 4 kuruş olan bamya 15 kuruşa kadar satılmakta yine 3-5 kuruşa alınan domates 15 kuruş, 1-2 liraya satılan kabak 10 kuruşluk etiket fiyatını görebilmekteydi (Son posta, 30.07.1940: 4). İstanbul'un bir semtinden diğer semtine basit bir temel besin malzemesi iki katı farklılık gösterebiliyordu bu da insanların fırsatçılığından doğan bir durumdu (Aksam, 23.12.1940: 3; Yeni sabah, 22.12.1940: 1) Mutfak kültürümüzde beslenmenin en temel

maddelerinden birisi de şüphesiz ekmektir ve Türkiye ekmeğin ham maddesini kısmen ithal yollarla karşılayan bir ülkeydi. Hububatı ithal eden bir ülke için olağan üstü hal durumlarda veyahut ithalata engel olacak durumlarda iaşede sorunların çıkmasını da kaçınılmaz kılmıştır. Buğday fiyatlarına gelen zamlarla savaşın ilk yıllarında ham maddenin kıt olduğu bir dönemde ekmek fiyatlarına yansımıştır (Akşam, 21.10.1942: 1-2). Savaş dönemi sürecinde ekmeğin ham maddesine erişime ve ekmeğin üretimine ilişkin aksaklıklar ve karaborsacılığın hızla yayılması, hükümeti farklı tedbirler yapmak zorunda bırakmıştır. Hükümet, özellikle büyük kentlerde ekmek tüketimini minimal seviyeye indirmek ve ekmek kıtlığını gidermek ve her yurttaşın eşit miktarda ve kalitede ekmeğe erişebilmesini sağlamak için ekmeğin karneyle alınması kararını almıştır. Bunun yanında Milli Korunma Kanunu tedbirleri adı altında arama yetkisiyle evinde fazladan ekmek bulunlar Örfi İdare Mahkemelerince ağır cezai işlem uygulanacağı kesin bir dille belirtilmiştir (Cumhuriyet, 12.01.1942: 3). 1942 Ocak itibari ile karneyle dağıtılan ekmeğin çocuk, yetişkin ve ağır işlerde çalışan işçi sınıflandırılması yapılarak gramajı belirlenmişti. Artık ekmeği yaş ve iş grubuna göre hükümetin belirlediği gramajlarla karneye yazdırılarak alınıyor ve bunun ötesine geçilemiyordu (Son posta, 14.01.1942: 1). Hatta müdafaa için hazır tutulan ordudaki askerlerin bile günlük ekmek istihkakı 15.05.1942 Tarihinde 4186 sayılı kanun ile 600 grama indirilmişti (BCA, 30.10.0/050.324.27). Neredeyse bir buçuk yıl bu şekilde devam edilmişti ve sonrasında 900 grama çıkarılmıştı (BCA, 30.10.0.0/50.325.16). Kıtlık sadece ekmekle kalmamış birçok temel gıdada erişim sıkıntısı yaşanmıştır. Şeker bile artık karneyle dağıtılmaya başlanıp sadece 500 gram olarak alınabiliniyordu (Haber, 17.10.1942: 1-3). Savaş yıllarının son evrelerinde ve sonrasında bile karne usulünün ekmekte ve farklı ürünlerde devam ettiğine şahit olunmaktaydı (Akşam, 23.12.1945: 3). Neyse ki 1943 yılı Eylül ayında kişi başı düşen ekmek istihkakı 150 gram daha artmaya başlamıştır (Akşam, 02.09.1943: 3). Savaş yıllarında satışı durdurulan zeytinyağı 1945 tarihinde sadece bir litre olarak satışı gerçekleştirilebiliyordu (Ulus, 11.05.1945: 2). Koordinasyon Heyeti Reisliğinin un ve unlu mamuller ile ilgili 24 Kasım 1941 tarih ve 1/1902 sayılı tezkereleri Bakanlar Kurulunca 24 Kasım 1941 yılında kabul olunmuştur. Buğday unundan "ekmek, francala, makarna, şehriye, peksimet, bisküvi ve simitten" başka maddelerin yapılmasının, satılmasının ve tüketiminin yasaklanmasını adına hazırlanan tezkere

kabul olunmuştu. Fakat lokanta, mutfak ve evlerde yapılacak hamur işleri istisna durum olarak gösterilmiştir. Yapılması ve satılması yasaklanan maddeler "pasta, kek, sandviç ekmeği, poğaça, yufka, çörek, börek, tatlı" ve emsali ürünlerin milli korunma kanunu 21. Madde gereğince izahı yapılmıştır. Buğday unu sarfiyatını azaltmak için hazırlanan bu kararname mucibinde yasaklı unlu mamulleri üreten iş yerlerin karar tarihinden en geç üç iş günü içerisinde mülkî amirliklere müracaat ederek ellerindeki mevcut un miktarını birer beyanname ile bildirmeleri gerekiyordu (BCA, 30.18.1.2/96.95.17; Cumhuriyet, 23.11.1941: 1). Pastane dışında Lokantalara da unlu mamuller üretilmesi yasaklanmıştı ve verilecek un miktarı çorba ve türevi ürünler için belirlenmiş kiloda verilecekti (Aksam, 02.12.1941: 3). Yine İstanbul'daki unlu gıda hazırlayan simit, börek, pasta ve yufka üreten dükkânları da ticaret bakanlığınca kaç çuval un kullandığı tespit edilmişti ve takibi ise belediyelere bırakılmıştır (Akşam, 30.03.1946: 3). İsrafı önlemek amacıyla lokantalarda servis edilen ekmeğin bir kişinin bitirebileceği ölçüde ayarlanması ve sunulması direktifi verilmiştir. Ekmek gerekirse ücrete tabii olabilecekti (Bakar, 2013: 14). Lokantalara verilen unun kısıtlı ve denetimli olmasının sebeplerinin altında yatan önemli bir diğer sebep ise lokantalara verilecek unun el altından pastacılara satılacağı veya lokantalarda pasta üretiminin başlanacağı kaygısıydı (Aksam, 02.12.1941: 3). Pasta imalatı yasal bir düzenleme getirilerek ekmeklik un dışında farklı bir unla yapılan mamullere yumuşatma getirilmiş izin verilmişti. Pasta imalatında kullanılması mümkün ürünler ise fındık, ceviz ve badem, pirinç unu ve patates olarak belirlenmiştir (Bakar, 2013: 14).

Sonuç olarak en temel besin ham maddesi olan unun kısıtlılığı iaşede sıkıntılı dönemlerin yaşanmasına sebep olmuştu. Arıca da tedbir amaçlı kısıtlamalarla da yeme içme mekân kültürü birçok yönüyle büyük olumsuzluklara maruz kalmıştır. Konunun başında anlattığımız üzere, gerek yeme içme sektöründeki belli saatler aralığına kadar açık kalabilmesi, gerekse de müzikli mekânlarda saat ve zaman kısıtlamasının olması tedarik sıkıntısı ile birleşmesi bu ticarethanelerin iş akışını olumsuz etkilemiş ve ticari zarara uğratmıştır. Yine işyerlerinin belli saat dilimine kadar açık kalabilmesiyle beraber müzik kısıtlaması ile alkol tüketimin olduğu meyhane gibi mekânların da işleyişinde duraklamaların yaşanmasına neden olmuştur. Tifüs salgının da yine o tarihlerde cereyan etmesi kapalı mekânların sürekli denetimde olması ve insanların temas yoluyla bu hastalığa kapılma kaygısı da cabası olmuştur. İstanbul'da sosyal

hayatı olumsuz etkileyen durumlardan biri de çokça tüketilen içkinin de pahalanmasıydı. Hayat pahalılığından rakı severler de nasibini almış, rakının ileri seviyede pahalanması insanları alkol tüketiminden uzaklaştıramamış fakat çok daha ucuz olan ama sağlığa çok zararlı olan mavi ispirtoya yönlendirmiş ve rakının ucuzlaması ile alakalı konular Recep Peker hükümeti döneminde meclis gündemine gelmiştir (Zat, 2017: 64). 26 Aralık 1946 tarihinde TBMM'de sürmekte olan görüşmelerinde Bakan Tahsin Coşkun rakı ile görüşlerini şu şekilde ifade etmekteydi:

"Gecen seneden bu seneye kadar bir milyon litre rakı sarfiyatı azalmıştır. Bundan memnun olmak lâzımdır. Buna mukabil çeşitli ispirtolarımızın sarfiyatı çoğalmıştır. Renkli ispirtoların sarfiyatı çoğaldı, görüyoruz ki, bu ***ispirtoları alıp muhtelif surette süzüyor ve içiyorlar****. Bu. Sıhhati umumiyeyi ihlâl eder mahiyettedir. Bunun için rakı üzerinde, o kadar değil, fakat bir miktar indirme yapmak kararındayız".* Sözleriyle fiyatlarının artışının içki kullanımını azalttığını fakat daha ciddi bir tehlike ile karşı karşıya olunduğunu dile getirmiştir (TBMM Tutanak Dergisi, Dönem B:24, 26.12.1946 O:03: 587)

3.7.3.2. Salgın Hastalıklar ve Sosyal Hayata Etkileri:

Savaş dönemi gündem manşetlerden biri de tifüs (Bit yoluyla bulaşan) salgını vakalarıydı. (Akşam, 24.07.1943: 2). Tifüs, Bitlerin sebep olduğu bir enfekte vakasıydı ve aynı kaynaktan doğan "Lekeli Humma" salgını da aynı şekilde bitler yoluyla bulaşmaktaydı (BCA, 30.10.0.0/56.377.14, 9-10). Sabunun pahalı olması halkı temizlik konusunda müşkül bir durumu koymuştu. Dışarda üstü başı kirli şahısların görüldüğü takdirde yakalanarak[7] hamamlara sevk edildiği haberleri çıkmaktaydı. Savaş döneminde de orduda inanılmaz derece tifüs vakasına rastlanmıştı. Umumi harpte orduda hizmet gören komutanlardan B. Osman Faiz Faraizci, gazetede verdiği demeçte Bakırköy ve Büyükçekmece bölgelerinde bulunan Arena isimli toprakta tecrübeyle sabit olunan bir şifa olduğunu belirtmiş ve sabuna alternatif olarak satılan bu toprağın tedarik edilip halka ücretsiz dağıtılması hususunda telkinlerini dile getirmişti (Vakit, 04.06.1943: 1). Son vakaların çıkış noktası İstanbul'a Anadolu'dan gelen kişilerin etkisi olunduğu iddia edilmekteydi (Özer, 2015: 175). Vakalar İstanbul'da stabil bir şekilde görülmekteydi. Zira İstanbul'a o dönemde günlük 30.000

[7] Akşam.24.07.1943:2).

yolcu gelip gitmekteydi ve bu da önemli bir etkendi (Akşam, 30.03.1946: 3). Hastalığa karşı Amerika tarafından 1943 senesinde 1.000.000 adet aşının gönderileceği 600. 000' inin acil vakalar için kullanılacağı ve geriye kalan 400.000 aşının da tedbir amaçlı saklanacağı açıklanmıştı (BCA, 30.10.0.0/56.377.14:3). Ayrıca tifüs (bit) hastalığıyla mücadelede Sağlık Bakanlığınca iyi sonuçlarla neticelendiği vurgulanmaktaydı. Devlet tarafından önlem mücadelenin sonuca ulaşana kadar devam edileceği belirtilmişti (BCA, 30.10.0.0/15.84.32: 3). Hastalıkla mücadele ve tedbirler kapsamında Vali ve Belediye Reisi Lütfi Kırdar ve Sıhhiye Müdürü Şuayip Barım, devamlı irtibat halinde koordineli çalışmalar yürütmekteydiler. Yine bu kapsamda hastalığın bulaşması riskine karşın belediyelerce evsiz barksız yurtsuz şahısların kahvehanelerde gecelemelerini yasaklamış, boş hamamlarda geceyi geçirmeleri ve orada da temizlenmeleri uygun görülmüştür. Yakalanan dilencilerin de memleketlerine gönderilme kararı alınmıştı (Akşam, 27.07.1943: 2). Alt sınıf kesime hitap eden üçüncü sınıf kahvehanelerin tifüs vakasının bulaşması hususunda etkili olması münasebetiyle bazıları sonradan tekrar açılmışsa da bu kahvehaneler tekrardan kapatılmıştır (Akşam, 20.08.1943: 3). Bu durum kahvehane kültürü ekseninde sosyal hayatı olumsuz etkilemişti.

Tedbirler kapsamında tifüs salgının önüne geçebilmek için kışın insanların kapalı mekân tercih edeceği münasebeti ile öncesinden "lokanta, gazino, otel han" ve benzeri işletmelerde belediye ekiplerince temizlik denetimi sıkı tutulmuştu (Akşam, 02.09.1943 :2). Gemi, vapur ve trenle İstanbul'a gelen yolcular arasında çok sayıda ateşli humma vakası ile karşılaştığından dolayı Sıhhat Bakanı ve emniyet müdürü koordineli direktifi ile hastalık tespiti için vapurlara doktor ve sağlık görevlisi bulundurulması direktifi vermiş hastalık şüphesi vakalarının karantina bölgesi olan hastanelere sevkinin yapılması direktifini vermiştir (Cumhuriyet, 27.07.1943: 2). İstanbul geneli hep vakaların artış göstermesi ve hastalığın yayılmasını durdurmak adına kurumların koordineli bir şekilde plan program dahilinde birçok tedbirlere başvurduğu ve hükümetçe bu hastalığın önemsendiği açıkça gözlemlenmiş ve özverili bir çaba ve çalışma sergilenmişti.

3.7.3.3. Tasarruf Kapsamında Faaliyetler (Yerli Malı Haftası)

1929 Ekonomik Buhran dönemi başlığında bahsettiğimiz üzre tasarruf tedbirleri altında birtakım önlemler almak zorunda kalan Türkiye Cumhuriyeti'nin halkı yerli mala teşvik etmek ve tasarrufa yönelik bilinçli birey olmak doğrultusunda yaptığı en güzel faaliyetlerden biri de yerli malı tasarruf haftasıydı. 12 Aralık 1929'da Milli İktisat ve Tasarruf Cemiyetinin kuruluş tarihini baz alarak kutlanmıştı. İlki 1929 düzenlenmek üzere günümüze kadar okullarda da kutlanan yerli malı haftası temelleri ilk kez 1929 mali kriz sonrası yasa olarak çıkartılmış ve her sene 12-18 aralık tarihleri arasında Tasarruf ve Yerli Malı haftası olarak kutlanmaya başlanmıştır **(**Kahraman, &Yüce, 2020: 126).

Onuncusu II. Dünya Savaşı'nın ilk senesinin denk gelecek olan bu gelenek her yıl olduğu gibi devam ettirilmiş ve teşvik ettirilmişti. Tasarruf haftası olması münasebeti ile Diyanet İşleri tarafından o tarihte onuncusu düzenlenecek Yerli Malı Haftasına rağbeti arttırmak adına hutbeler hazırlanmıştır. Vaiz ve din görevlilerine okumak üzere gönderilmiştir. Hutbede yerli malının milli bir görev olduğu ve ulus için faydalarının anlatılmasını, birikim yaparak birikimlerini Türk bankalarına yatırarak milli bütçeye güç verilmesi gerektiğini ve bunun bir ulusal hedef olduğu duyurulması maddeleri belirtilmişti. Ayrıca ülkemizde yetişmesi mümkün ve yöremize ait bazı meyve ve yemişlerin bu haftaya özel tüketilmesi, tavsiye niteliğinde maddelere eklenmiştir (BCA, 51.0.0.0/4.36.9: 1). 12 Aralık 1939 tarihinde kutlanacak olan yerli malı haftası için CHP parti teşkilatı bir genelge yayınlayarak Üzüm İncir, Fındık. Fıstık Malatya Kayısısı, Portakal, Elma, Antep fıstığı gibi yurdumuzda yetişen ürünlerin bu haftaya özel kahvehanelerde bulundurulması ve temini için de parti idare kurumlarının ilgilenmesi direktifi vermiştir (BCA, 490.1.0.0/4.21.31: 2). 12 Aralık 1940 Tarihli Tasarruf ve Yerli Malı haftasında Ankara Halkevinde Başvekil Refik Saydam'ın nutkuyla başlanacak olan açılışta halkın milli ekonomiye teşviki istihdaf edilmekteydi. Bu haftaya özel fikir esasları: Çiftçilere, sanayicilere, esnaflara, işçilere istihsallerini arttırmalarını lüzum ve faydalarını anlatmak; israfın önüne geçmenin milli müdafaa niteliğinde olunduğunun, israfın da bozgunculuk niteliğinde bir şey olduğunu dile getirilmiştir. Şahsi birikimlerinin hem bireysel hem de ülke bazında daha kıymetli bir davranış olduğu belirtilmekteydi (BCA, 490.1.0.0/1453.23.1, 2). Refik Saydan bu hafta özel nutkunda, önceki harpte halkın Alman parası, Avusturya kronu almış olanlar

bugün başını taştan taşa vurmaktalar ve hepsi keşke Türk paramızı saklasaydık diye dövünmektedirler. Türk parası en güvenilir para olarak vasfını muhafaza etmektedir bilgisini verip insanların faiz kazancıyla hem kendi çıkar ve kazançları için hem de ülke saadeti için devlet tahvil alımına yönelmesi tavsiyesinde bulunmuştur (BCA, 490.1.0.0/1453.23.1: 3-6). Yine 12 Aralık 1944 senesindeki on beşincisi düzenlenen Yerli Malı Haftası hasebiyle Başvekil Saracoğlu halkevinde verdiği nutukta şu umut verici demeçleri vermiştir (BCA, 30.1.0.0/11.63.10: 1). 1000.000 Genç insan silah altındadır (BCA, 30.1.0.0/11.64.9, 3), ayrıca muazzam bir bütçe açığı vardır mali tedbirler ve bir defaya alınan vergiler neticesinde kaybolan kaynaklarımıza karşılık maliyemiz ezdirmedik (Ulus, 13.12.1944: 2). Dünya Harbi başlarken tedavüldeki paramız 230 milyon ve merkez bankası kasasındaki altınımız 26 ton iken 1944 senesine yani bugün tarihine bakıldığında ise paramızın 970 milyon ve kasadaki altınımızın ise 196 tona ulaştığını görmekteyiz sözlerini sarf etmiştir. Ekonominin sağlam temeller üzerine kurulu olduğu ve savaş döneminde ihracat pazar noktası bulmakta zorluk çekilmediği ve bütçenin artmasıyla bu varlıkla hedefin ülkeye sanayi anlamda yatırımlar yapmak olduğunu dile getirmiştir (BCA, 30.1.0.0/11.63.10, 3-4). Genel olarak harb döneminde alınan tedbirlerin amaç-gaye ve sonuçları dile getirilmiş alınan tedbiri ve önlemlerin neticesi doğrultusunda alınan kararların haklılığına vurgu yapılmış umut verici sözler sarf edilmiştir (BCA, 30.1.0.0/11.64.9, 3-5).

Sonuç olarak savaşa katılmamış ama yıkıcı tesirinin neredeyse büyük bölümünü hissederek tehlikeyi atlatan ve bunu zafere çeviren bir Türkiye vardı artık savaş sonunda. Fakat gerek iaşede gerekse de yeme içme sektöründe zor zamanlar geçirmek kaçınılmaz bir durum olmuştur. Gıda piyasasında arzın talebi karşılayamaması bunun yanında hayat pahalılığı fahiş fiyat politikaları ve önüne geçilemeyen stokçuluk ve karaborsacılık dar boğaza sebebiyet vermişti. Hem de mekânsal bağlamda aksaklıklara sebep olmuştur. Mekânlar için ön görülen tedbirler kapsamında yaptırımlar ve uygulamalar sonucunda İstanbul'da pastane, lokanta, gazino, bar, unlu mamul imal eden dükkânlar maddi zarara uğramış ve birçok yeme içme ve eğlence sektörü sekteye uğramıştır.

3.8. 1950'li Yıllar ve DP İktidarı Dönemi Yaşanan Hadiselerin İstanbul Mutfak ve Sosyal Hayatına Etkileri

İstanbul'un kültür ekseninde ve mekânsal bağlamda sürekli bir değişimin içinde olduğunun tanımını bir şeye benzetecek veya bağ kuracak olursak, İstanbul her dönemin siyasi, ekonomik ve sosyal olaylardan etkilenmesi ile "*mevsimlere"* benzer bir özelliği vardır. Çünkü birçok dönemde yaşanan sosyal, siyasi olay, ekonomik faaliyet ve kültürel dönüşümler sonucunda hem fiziki hem de sosyal ve kültürel anlamda büyük değişim evreleriyle farklı bir renge bürünür. Ayrıca her döneminde ve evresinde farklı tatlar vardır ve mutfak da bu değişimlerden nasibini ziyadesiyle almıştır.

İstanbul'da Değişimin en belirgin tarihinden başlayacak olursak XIX. yüzyıl İstanbul'u isabetli bir tarih olacaktır. Çünkü bu dönemde büyük oranda Levantenlerin Batı tarzı yaşantısı şehrin tüm nesnelerine sirayet etmiş; mimari, mekânsal, sosyal ve kültürel açıdan şehre yenilikler katmıştır. (Demirarslan, 2007: 44).

"XIX. yüz yıl ortalarında ***Tanzimat dönemi*** *Beyoğlu Cadde, sokak ve evlerinin durumu, halkın, özellikle kadınların giyinişleri bambaşkaydı. Caddeler dar, sokaklar yanın yumruydu. Sefarethaneler, zengin Rumların, Ermenilerin ve İstanbul'a yerleşmiş ecnebilerin kâgir evleri ve Avrupa'nın 2. sınıf otelleri düzeyindeki birkaç otel dışında, tüm binalar ahşaptı."*

"İslamlarla Gayrimüslimlerin semtleri ayrı ayrı olduğundan, Beyoğlu'nda oturanlar, çeşitli din, ırk ve milliyetle Hıristiyanlardan oluşuyordu. Çoğu Rum, sonra Ermeni ve Katolik Erineniler ve yerlilerle ecnebilerin karışmasından meydana gelen 'tatlı su Frengi" denen melezler ve de yabancılar Beyoğlu 'nun asıl halkıydı. Musevi ailesi ise hemen hiç yoktu. Kadınlar, o zamanda nadiren sokağa çıkarlardı. Yabancılar ve azınlıklar, Fransız modasına göre giyinirlerdi. Müslüman kadınları gibi ferace giyerler, ancak yüzlerini örtmezlerdi."

"İsviçre Birahanesi, Emperyal, Bristol, Londra, Lozan Palas vb. oteller, Nisuaz, Lebon, Markiz, Temistokli pastaneleri, vs," gibi birçok işletmenin mekân sahiplerinin Fransız ailelerden oluşması tam anlamıyla bir 'Frenk semti' olduğunu niteler şekildeydi (Cumhuriyet, 04.02.1985:2). Beyoğlu'nun temelinde Fransız etkileri, azınlık kültürleri ve Levanten yaşantısı sürdürülmekteydi ve günümüz

İstanbul'undan çok farklıydı (Cumhuriyet, 09.02.1985: 2). Tanzimat dönemi aydınları Beyoğlu'nu Batı uygarlığının bir ekseni, Paris'in bir benzeri olarak görmeye başlamışlardı (Milliyet, Yeni dizi, 97/1.6.1984: 15). Fransız usulü pastaneler, lokantalar, yeni nesil masa sandalyelerin olduğu ve artık bayan erkeğin bira arada olduğu kahvehaneler, gece kulüpleri, opera ve tiyatro salonlarıyla Avrupa'dan bir parça görüntüsü vermekteydi o dönemde. Ayrıca Roma, Paris, Londra, gibi markalaşmış şehirlerin ünlü mağazaların şubeleri Pera'da da almıştı (Kocadağ, & Tezcan, 2024: 8).

Bu yılların seyrinde sonra bir diğer değişimin ön planda olduğu dönem ise İstanbul'un yeme içme, eğlence ve sosyal hayatında büyük etkiler bırakacak olan mütareke dönemi olacaktır. Levanten etinkisinden sonra Rus mekân, yaşam ve yeme-içme-eğlence kültürü etkisi İstanbul'da kendini ziyadesiyle hissettirecektir.

Cumhuriyete az bir süre kala yani 'Mütareke dönemine' tarihlerine denk gelen Bolşevik rejimi baskısı dolayısıyla Rusya'dan kaçan 200 bin dolaylarında Beyaz Rusların (Akşam, 19.09.1939: 3), İstanbul'a göçü sonrası ise (Vakit, 10.07.1939: 4), Özellikle pastacılık ve lokantacılık alanında İstanbul mutfak kültürü büyük bir ivme kazanmış. Ruslar genel olarak hizmet ve eğlence sektörlerinde boy göstermeye başlamışlardır. Adından söz ettirecek Rus lokantaları, pastaneler, oteller, gazinolar, bar ve gece kulüpleri, kumarhane gibi sektörlerde ağırlıklarını hissettirmişler ve İstanbul'da şık mekân yarışında lider konumda olmuşlardır. Rusların şehre kolay adapte olup sektöre girmeleri ile birlikte Levanten kültürünün yanında Rus mutfağı etkisi de baskın bir şekilde görülmüştür (Tek, 2021: 349). Cumhuriyet gazetesi bir Fransız yazarın "Rus Ateşi" kitabından Ruslar için yazdığı şu cümleleri aktarmıştır:

İşte Moskoflar gelip lokanta, konser, bar, kabare ve kumarhane açınca, Beyoğlu'nun bir eksiğini tamamlamış oldular. Rus kadınlarının buralara gelmesi bir şeye daha yaramıştır. Bu zavallı mahlûklar, fakir hayata katlanmamak için 'Levanten' veya Rum ve Yahudi zenginlerinin iltifatlarını kabul etmişler ve altı ayda onları soyup soğana çevirdikleri gibi, onlara hadlerini bilmeyi öğretmişler, paralarını ellerinden almak için bu kaba adamları odalarına kabul etmeden, ellerinden cigaralarını olsun atmaya mecbur etmişlerdir (Cumhuriyet, 08.02.1985).

Yeme içme kültürü bakımından şüphesiz ki gerek İstanbul mutfağında gerekse de İstanbul' fiziki ve sosyal anlamda hızlı ve radikal değişimlerin olduğu dönemlerden biri de 1950'li dönemidir. Bu dönemde mutfağımıza direk veya dolaylı olarak etki eden birkaç önemli unsur vardır bu önemli unsurlardan biri de Türkiye'nin Amerika ile yakınlaşmasının artmasıdır.

Türkiye, İkinci Dünya Savaşı'na katılmadan atlatmanın zaferini her ne kadar kutlasa da (BCA, 11.60.11/490.1.0.0 ,2-3), Savaşın dolaylı etkileri, dönemin Türkiye ekonomisi üzerinde olumsuz bir hava bırakmıştı. Tek parti yönetimini büyük ölçüde yıpratmıştı. 1946 seçimleriyle ilk kez çok partili dönem başlayarak toplumda ılıman bir atmosferin oluşmasını sağlamıştı (BCA, 490.1.0.0/6.30.9). İlk kez tam bir özgürlük çerçevesinde gerçekleşen 14 Mayıs 1950 yasama meclisi seçimlerinde de Türk siyasi hayatında çok büyük bir değişimin olduğunu belirgin hale getirmiştir. 487 sandalyeden sadece 69'unu CHP'nin alabildiği Demokrat Parti'nin zaferiyle sonuçlanan seçim bir milat sayılmıştı (Ahmad, 1993: 109). Türkiye'de, yirmi yedi yıllık iktidar sona ermişti. Demokrat Parti'nin bu zaferi, Atatürk'ün yakın arkadaşı olan ve Atatürk'ten sonra on yıl süreyle Cumhurbaşkanlığı görevini üstlenen İsmet İnönü'nün yerine Celal Bayar'ın Cumhurbaşkanı seçilmesiyle tamamlanmış oldu (Mantran, 1996: 349-350). Fakat Avrupa'daki bazı gelişmeler soğuk savaşa yol açacak, bir yandan Rusya'nın Avrupalı devletlere kendi komünist emellerine boyun eğdirmeye çalışması ve NATO birlikteliğini zedelemek istemesi, Amerika'nın ise buna karşılık doktrinlerle müttefiklerini desteklemesi neticesinde de iki bloklu bir dünya meydana gelmiştir. (BCA, 30.1.0.0/68.429.5: 2-3.). Türkiye uzunca bir süredir izlediği tarafsızlık politikasını değiştirerek Batı Bloğunda yer alacaktı. Yine bu dönemlerinde Truman Doktrini (BCA, 30.1.0.0/6.32.31: 2), Ardından Marshall Planı, Türkiye'nin giderek daha fazla Amerikan eksenli bir siyaset izlemesinde belirleyici unsur olmuştu (BCA. 30.1.0.0/ 80.507.5). Türkiye'de de tüm dünyada olduğu gibi bir "Amerikan Rüyası" zihinleri sarmaya başlamıştı. Demokrat parti iktidarında Cumhurbaşkanı Celal Bayar her ilde bir milyonerle Türkiye'nin "Küçük Amerika" olacağını dile getirmiştir (Yeşilbursa, 2019: 360). "Truman Doktrini" planı ile başlayan temaslar sonucunda (BCA. 30.1.0.0/6.32.31), Türkiye Amerika'yı kendisine model almıştı (Karagöz, M. (1995:176). Avrupa'yı örnek alan Fransız kültürlü bir Osmanlı artık (Cumhuriyet, 09.02.1985), Yerini Amerika'yı örnek alan bir Türkiye'ye bırakmıştır. II. Dünya Savaşı

sonrası Bob Stil modası gençler üzerinde etkisini göstermeye başlamış, 1947 senesinde Amerikan ünlü donanması olan Missouri uçak gemisinin Türkiye ziyaretiyle İstanbullular bu kez de "Coniler" ile tanışmışlardı (Ünsal: 2011: 413). Amerikan'ın desteği sonucunda, Türkiye'de Amerikan malı tüketiminde bir hayli artış gözlemlenmişti. Bu yeni tüketim alışkanlığı kendini kültürel alanda da göstermeye başlamış, beslenme ve mutfak kültürü de nasibini almıştır. Buna örnekler verecek olursak 1940'larda sadece Beyoğlu'nda nadiren Amerikanvari birkaç iskemlesi olan, genelde ayakta yemek kültürünün olduğu, gravyer peyniri; sıcak sandviç, sucuk, Rus salatası, midye dolamsının ve biranın ucuza tüketildiği az sayıda mekân mevcuttu (Akşam, 09.12.1939: 7).1950'lerde ise tam anlamıyla Amerikan tarzı hazır yemek hizmeti veren yerler açıldı. Fastfood olarak tabir ettiğimiz mekânlar Beyoğlu'nda sayısı artmaktaydı. Sosisli sandviçlerin bira eşliğinde ayakta tüketildiği belki birkaç bar taburesinin olduğu bu mekânlar tercih edilmeye başlanmıştı ve bu mekânlar arasında "Atlantik" ve "Pasifik" oldukça gözde mekânlardı. Bu mekânların isimlerinden de anlaşılacağı üzere Amerikan etkisini hissettirmekteydi (Arkan, C.5, 1994: 222-223). Hatta Atlantik'in mekân konsepti de Amerikan filmlerindeki otoyol kenarında bulunan birahanelere benzer bir yapıya sahipti (Akıncı, 2019: 101). Bir zamanların ünlüleri ağırlayan Ankara pastanesinin Amerikan tarzı sandviç ve biracıya dönüşerek Atlantik ismini alması da ironiktir (Ünsal: 2011: 413).

Sosyal, ekonomik ve politik olaylar her alanda değişimi beraberinde getirmeleri kaçınılmazdır. Söz konusu yaşanan bu durum fastfood olarak tabir ettiğimiz hızlı yemek kültürünün hızlı bir yükseliş sağlayacak ve gelecekte oluşacak günümüz fastfood zincir mağazalarının da zemini veya ilk basamağını oluşturacaktır. Örnek verecek olursak: McDonald's Sovyetlerde ilk şubesini Moskova'da 1990 yılında açarken Türkiye'deki ilk şubeleri ise 1986 yılında Taksim'de dönemin büyük şehir belediye başkanı Bedrettin Dalan tarafından açılışı yapılmıştır. Hatta bir aylık için ön görülen malzemelerin tamamı 4 günde tüketilmiştir (Onaran, 2015: 218-219). 165 Personelin bu hamburgercide çalışacak olması da Amerika kültürlü bir yeme içme kültürünün hem sirayet edildiği hem de bastırılmış bir hayranlığın olduğunu niteler durumdaydı (Milliyet, 22.10.1986). Amerikan tipi ev ve mutfak mimarisi de artık bu dönemlerde ev kadınlarının rüyası olacaktır (Akis dergisi, 29.09.1956: 26). Amerika gibi ileri düzeyde bir toplumunun beslenme kültürü yayın yoluyla okurlarını

etkilemekte bir yandan da 1950'li dönemlerinde ilk ve orta öğretim çağındaki nesiller, Amerika'dan yardım amacı güdülerek gönderilen peynir, süt tozu ve tereyağı gibi kalsiyum içerikli gıdalarla okulda besleniyordu. Amerika'nın gönderdiği yardımlar yoluyla da artık okullarda beslenme saati diye bir kavram ortaya çıkıyordu (Kanık, 2016: 30).

3.8.1. Kırsal Göçün Sebepleri ve İstanbul Mutfağına Etkileri (1950-1960)

Bir şehrin fiziki yapısı, ulaşım, eğitim, sağlık ve sosyo ekonomik koşullarındaki ilerleme, gelişmişliğin az olduğu bölgelerin her zaman ilgisini kamçılar ve göçler de genel olarak kaçınılmaz olur (Öztürk, 2007: 250-251). 1950 senesi itibari ile yoğun olarak başlayan kentsel alandaki reformlar ve ilerlemelerin kaydedilmesi sonucunda (Kurt, 2011: 63-64), ise kırsal bölgeden İstanbul'a gelen göç dalgasının oluşumu olacaktır. Bu durumla ilintili olarak göçler vesilesi ile mutfak üzerinde tesir gücü yüksek olan Anadolu lezzetleri İstanbul'da yeni bir mutfak ve yeme içme kültürünü oluşumunu sağlayacaktır (Ünsal, C.6, 1994: 9).

Demokratlar 1950 seçimlerindeki zaferi sonrası, İstanbul'un kentsel dönüşümünü sağlayacak hatta kökten değişimi sağlayacak reformlarla birçok liberal ekonomik ve toplumsal değişimin de önünü açmışlardı (Gül, 2018: 157). DP hükümetine göre, Osmanlı döneminden günümüze hep bir cazibe merkezi olan İstanbul, 1950'li yıllarına kadar kendilerinden önce hep ihmal edilmiştir (BCA, 30.1.0.0/116.734.19: 2). Bu düşünce doğrultusunda da İstanbul'un iyi bir konuma taşınması hususunda hep kararlı olan DP hükümetinin azim ve kararlılıkla yürütülen çalışmasıyla, İstanbul yaşayacağı en radikal imar projelerine şahitlik yapmıştır. Kent imarına öncelik tanıyan Demokratlar bu amaç doğrultusunda çok büyük kaynaklar harcamak zorunda kaldı. Başbakan Menderes'in kendisi ve parti mensupları dahil zamanlarının büyük bir çoğunluğunu İstanbul'da geçirerek imar çalışmalarını bizzat kontrolünü sağladılar. O tarihlerdeki çalışmalar günümüz modern İstanbul'un oluşumunu şekillendiren en büyük faaliyetlerdi İstanbul imarı konusunda hep yoğun bir çaba vardı (Gül, 2018: 173). İstanbul belediyesinin imar planları arasında 1957 yılında sadece yeni metro projesi için 300 milyonluk bir metro projesinin hayata geçileceği görüşülmekteydi. Projeler milyarlık servetler ödenecek kadar büyüktü örnek olarak Bakırköy ve Baruthane civarında 60.000 nüfusun yaşayacağı yeni bir

şehrin inşası söz konusuydu ve bu proje için 600. Milyon zikredilmekteydi (BCA, 116.734.19/30.1.0.0, 2). Bunların yansıra gelişmeye ve genişlemeye engel mülkler istimlak edilip yıktırılıp (BCA, 116.734.19/30.1.0.0, 7), Birçok yerde geniş bulvarlar yapılmıştı ayrıca şehrin büyüme göstermesi için altyapılar oluşturulmuştu. 1938 ve 1957 yılları arasındaki Resmi tutanaklar baz alınarak 1957'deki imar istimlak bedeli tüm yılların en yüksek rakamıydı ve diğer yıllara oranla kat be kat fazlaydı (BCA, 116.734.19/30.1.0.0, 2-6). Kıyaslama yapacak olursak, 15 yıl öncesine gidildiğinde 1937 yılında CHP iktidarında Bebek Sahilinde çöp dağı biriktiği ve çöplerin denize atıldığı, artık yüzmenin artık neredeyse imkânsız olduğu söylenmekteydi. Ayrıca lüks binaların arasında kalan tüm yolların toprak ve çukurlu köy yollarından farksız olduğu Cihangir semti sakinlerinin ise hayıflanması gazete manşetlerine düştüğü görülmekteydi (Haber, 06.08.1937: 3). Genel faaliyetlere göz atıldığında ise, Amerika'dan Marshall doktrini ile sağlanan maddi ve teknik destekler neticesinde (BCA, 30.1.0.0/ 80.506.8, 4), Türkiye karayolu yapımında büyük ivmeler kazanmıştı. 1950 ve önceki yıllara yılına nispeten 1960 yılına kadar kilometre bazında iyi bir orana ulaşılmıştı ve kentler arasındaki ulaşımı büyük ölçekte kolaylaştırmıştı (Kaştan, 2016: 694). Buna istinaden motorlu taşıtlar sayısı da 1948'e oranla 1960'ta neredeyse beş katı oranla artış göstermiştir. Ulaşım ağındaki reform ve tarımda yaşanan gelişmeler ve makineleşme ile birlikte (Gül, 2018: 160). Anadolu insanının ve köylüsünün dış dünya bağlantısı kurma noktasında doğrudan irtibat kurma fırsatını yakalamıştır. Ekonomi, sanayi ve toplumsal alandaki gelişmelerden büyük oranla karlı çıkan İstanbul olmuş dolayısıyla da toplumsal hareketliliğinin en çok yaşandığı yerlerden bir de yine cezbedici tarafıyla İstanbul olmuştur (Kurt, 2011: 63-64). Kentleşme, modernleşme bunun yanında sanayi kollarının artması üretim nitelik ve nicelik bakımından artış göstermesi beraberinde nüfusun her zaman ülkenin bölgesel dağılımına etki etmiştir (Özen, 2012: 38). Cumhuriyet döneminde Ankara'nın başkent olması bile sanayi, hizmet, finans ve iktisadi yatırımlarının ulusal ve uluslararası düzeyde olan İstanbul'un en önemli merkez bir şehir olmasının önüne geçememiştir. Özellikle 50'li yılları itibari ile İstanbul büyük bir göç dalgasıyla yüzleşmiş, İnsanlar İstanbul'u bir kaçış limanı olarak düşünmekte ve hızla İstanbul'a yerleşme çabası içine girmiştiler. İstanbul, yatırımların ve özellikle ilgi odağı olma özelliğini devam ettirmiştir (Gürel & Balta, 2011: 4). Bu gelişmeler neticesinde İstanbul'un 1940

yılında 984.290 olan nüfusu (BCA, 490.1.0.0/579.2302.3, 39), daha da artmış, ne olduysa da bu göç dalgasıyla başlamıştır artık. Bu göçle gerek mekânsal gerekse de damak zevki bakımından değişim yaşanmıştır. Özellikle Batı tarzı mekânlarıyla ve kültürüyle bir zamanların Avrupa havası estiren romantik semti Beyoğlu'nda değişim başlamıştır (Milliyet, Yeni dizi, 97/1.6.1984:17). Göç döneminde nüfusun neredeyse iki katına çıkması ve İstanbul'a göç eden farklı etnik grupların mutfakları da şehrin yemek kültürünü etkilemeye başlaması ile farklı bir hal almıştır. Aydınların gözünde Batı tarzı yaşamın yerini "*lahmacun uygarlığı"* ve "*gecekondu istilasına*" teslim etmiş ve varoş bir hal almıştır (Cumhuriyet, 03.02.1985: 1). Bu söylem ve ön yargılı düşüncelere karşın 1950-1960 periyodunda İstanbul çok da aşina olmadığı bir mutfağı artık ziyadesiyle benimsemiş olacaktır. Özellikle Doğu Anadolu, Güney ve Güneydoğu'nun "kebap, içliköftesi, çiğköftesi, kısır salatası, lahmacunu ve humusu" bir yanana geleneksel İstanbul mutfağı ve İstanbul'un yine geleneksel sayılabilecek ayaküstü yiyecekleri olan "köfte-ekmek, döner-ekme ve balık-ekmekle" çeşitlenmişti. Karadeniz'in "hamsili pilavı" ise İstanbul mutfağına zenginlik katıyordu. Bu lezzet şöleni sunan yöresel tatlar kendini İstanbul'a kanıtlayıp kendi isimleri ile özdeşleşmiş mekânlarla İstanbul'un vazgeçilmezi haline gelecek ve yeni bir kültür birikimine vesile olacak (Ünsal, C.6, 1994: 9), ayrıca, gelecek dönemlerin vazgeçilmez lezzetlerinden olacaklardır. Cumhuriyet gazetesi dergisinde burun kıvrılan lahmacunun nasıl benimsendiğine dair şöyle övgü dolu sözler geçmektedir.

"*Bir zamanların aydınları" tarafından şiddetle karşı çıkılan, "Her taraf soğan kokuyor" denilerek suçlanan lahmacun, şimdi herkesin ayaküstü yemeği. İşin ilginç yanı da artık kimseden ses çıkmaması. Çünkü "aydınlar" da şu günlerde "severek ve isteyerek" fırsat buldukları her öğünde lahmacun dürümleri yapıyor*, *Lahmacun İstanbul'da Batılıların fast-food'u (hızlı yemek) hamburgere karşı kesin üstünlüğünü ilan etmiş durumda*" Sloganı da şu şekilde yapılıyordu; "*İtalyanların pizzası varsa bizim de lahmacunumuz var"* denerek lahmacunun yabancı kültüre karşı üstünlüğü savunulmaktaydı (Cumhuriyet Dergi, 2 Ekim 1994. Sayı 445: 16). 1950 ve 1960'lı yılları arasında İstanbul'un tanıştığı en güzel lezzetlerden biri de "kebap*"* olacaktır Urfa ve Adana menşei olan bu lezzet ilk zamanlar kokusundan olsa gerek hep küçümsenen bir yemek oldu. İlerleyen dönemlerde daha az yağ ve daha az baharatla benimsenmeye başlanmış, kendi ismiyle özdeşleşen mekânlar yani kebapçılar

açılmaya başlanmıştı. Salaş mekânlarda yenilen kebap, kaliteli restoran anlayış hizmeti sunan hünerli eller sayesinde ilerleyen dönemlerde elit burjuva kesimin tercih edildiği mekânlarla özdeşleşmeye başlamıştır artık. Hatta içkiye eşlik edilecek bir yiyecek olmamasına rağmen Etiler ve Levent gibi yerlerde şarap içilen mekânlarda kebap servisi yapılmaya başlanmıştı. En başlarda özellikle kokusundan dolayı yadırganan bu lezzet mekânları 2000'li yıllarda sayıları sadece İstanbul'da, İstanbul Lokantacılar Derneğinin Kasım 2002 raporuna göre 1678 taneydi ve bu da bir yemek türü için oldukça yüksek bir rakamdır (Milliyet-Pazar, 16.03.2003: 17). Kırsal göç lezzeti olarak nitelendirdiğimiz bu lezzetler günümüz İstanbul hatta tüm ülkeyi kapsayan ve mekânlarıyla özdeşleşmiş lezzetleri barındıran ülkemizin, en ücra köşedeki bir ilçede bulmak dahi olanak dâhilinde olmuştur.

Bu tarihlerde bir diğer husus da teknoloji ile konut mutfağındaki değişimdir (Milliyet, 02.09.1962: 6; Cumhuriyet, 05.04.1963: 5). 1950'ler sonrasında teknolojinin gelişmesi sonucu evlerde de mutfak aletlerinin modernleşmesiyle gerek sanayi tipi teşhir gerekse de fonksiyonları artan ev tipi buzdolaplarının artması (Yeni İstanbul, 10.08.1950: 8), ev tipi fırınlarda da gelişim gösterilmesi ile birlikte (DPT, 2007: 87), yemek pişirme teknikleri değişti. Fırınlı ocakların yaygınlaşması, ev hanımlarının daha çeşitli yemekler denemesine olanak sağladı. Bu süreçte, börek, kek ve pasta çeşitleri gibi fırında pişen yemekler popülerlik kazanmaya başladı *(*Ameli Elektrik, 1934: 65-12).1954 Yılı itibariyle ise iş tipi derin dondurucu piyasalara girmesi ile (Uğur.com). 1955 Yıllarında Migros gibi büyük marketlerin İstanbul piyasasına adım atması (Akşam, 17.11.1954:2). Kentleşmenin artması ile perakende zincir mağazaların Türkiye'de artış göstermesi ve kentleşme ile birlikte eğitim seviyesinde artış gözlemlenmesi, teknolojiler yoluyla tüketicilerin tercihlerinin değişimine neden olmaktaydı. Bu da hem ürün yelpazesi hem de sağlıklı gıda adına erişimin kolaylığını sağlanmıştır.

3.8.2. 6-7 Eylül 1955 Olaylarının İstanbul Mutfağına Etkileri

Türkiye Cumhuriyet tarihinde izler bırakan küçük çaplı olumsuz hadislerden birisi de 1955'te İzmir ve İstanbul'da vuku bulan 6-7 Eylül olaylarıdır. Toplumsal yapıyı endişeye düşüren ve önemli bir kırılmaya sebep olan bu istenmeyen hadiselerin yaşandığı yerlerden en önemlisi İstanbul'dur. Kısa sürse de birçok yerde kaosa yol

açan bu kargaşada, Türkiye geneli bu hadiseye karşı olay günü gerek siyası gerekse de bürokrasi kanadının iktidara göndermiş oldukları üzüntü ve endişelerini belirten, hükümete destek niteliği taşıyan telgraflarla yaşanan tatsızlığa karşın bu hadisenin atlatılması yönünde temenniler bulunmaktaydı. (BCA, 30.1.0.0/19.110.9: 6). 6/7 Eylül olaylarının temelinde yatan keskin sebeplerden biri Türk-Yunan ilişkileriydi. Ayrıca o dönemde Türk-Yunan anlaşmazlığın altında yatan en büyük etken ise Kıbrıs Meselesi vardı (Akis dergisi, 10.09.1955: 4). Mevcut Kıbrıs Meselesi varlığının oluşturduğu gerginliğin üstüne 5 Eylül günü Selanik'te Atatürk'ün doğduğu eve bomba atıldığı ve konsolosluğa saldırı düzenlendiği haberi, İstanbul Ekspres gazetesinin büyük puntolu harflerle yazdığı haber yayınlanmıştı. Bunun üzerine, henüz kimler tarafından tertiplendiği netlik kazanmayan olay; on binlerce sopa ve demirler sanki yerden bitmişçesine bir anda bir araya gelmiş büyük kitlelerin eline geçerek başlamıştı. Asker ve polisin en başında önlem almamasından dolayı artık kitleyi durdurmak imkânsız hale gelmişti (Akis, 10.09.1955: 8). Yaşanan bu gelişmeler infiale sebep olmuş ve bazı semtlerde iş yeri ve konutlarda orta çapta hasar oluşmasına sebep olmuştur. Bu kitlesel olay özellikle Taksim'den başlayıp deniz aşırı Kadıköy, Adalar (TBMM Tutanakları (Zabıt Ceridesi), Devre: 10, İçtima: 1, 12 Eylül 1955), sonrasında Beyoğlu, Nişantaşı, Şişli, Karaköy, Beyazıt, Yedikule, Kumkapı gibi İstanbul'un birçok merkezine sıçramıştır. Kısa süren bu olaylar neticesinde birkaç konut, işyeri ve kamu binaları (TBMM Tutanakları (Zabıt Ceridesi), Devre: 10, İçtima: 1, 12 Eylül 1955: 677), okul ve bazı cadde sokaklar bu kargaşadan etkilenmiş ve yaralan insanlar olmuştu (Karayuluk, 2018: 42). Olayın yaşandığı gecenin sabahı için Akis, manşetinde şu yazıları yazmıştı: "*salı gecesi sabaha karşı şehrin caddelerinde bulunanlar gördükleri manzaraları hayatlarının sonuna kadar unutamayacaklardır. O gece Beyoğlu, sanki talan edilmiş bir düşman mahallesiydi. Taksimden Tünele kadar yoldan geçmenin imkân ve ihtimali yoktu. Yerlerde kırılmış, parçalanmış buz dolapları, radyolar, bisikletler yatıyordu. Her taraf cam parçalarıyla doluydu. Orada burada otomobiller devrilmişti; tekerlekleri boşlukta dönüyordu. Taksimdeki ve Galatasaray'daki henüz sönmemiş yangınların dumanları yükseliyordu"* (Akis, 10.09.1955: 8). Bu istenmeyen hadiseler sonrası hükümet tarafından bu olaydan zarar gören mağdurlara zararlarının telafisi için ellerinden gelen her şeyi yapacakları belirtilmiş ve kısa sürede maddi manevi her yönden destek sözü verilmişti. Zarar gören vatandaşlar da maddi

zararlarının karşılanması adına taleplerde bulunmuşlardır (Akşam, 10.09.1955: 1). Bu olaylara ilişkin TBMM'nin12 Eylül 15. 00'da yaptığı ilk toplantıda muhalefet, Türkiye'nin en büyük gündemi olan İstanbul, İzmir ve Ankara vilayetlerinde yaşanan olayların sebep ve sonuçları konusunda DP hükümetinin meclisi bilgilendirmesini talep etmiştir. Muhalefet kanadında ilk konuşmayı yapan CHP Genel başkanı İ. İnönü; Hadisenin her tarafı karanlıktır. Bu kadar tertipli ve teçhizatlı bir kargaşa ne vakitten beri, nasıl hazırlanmıştır? dedi. İstanbul, Ankara ve İzmir gibi merkezi yerlerde bu kadar büyük olayların olmasına bir türlü anlam veremeyen İnönü 6/7 Eylül olayının derhal aydınlanmasını talep etmiştir. (TBMM Tutanakları (Zabıt Ceridesi), Devre: 10, İçtima: 1, 12 Eylül 1955: 679). Muhalefetin, iktidarın bu olaylarda zayıf kaldığı eleştirilerine karşı Başbakan yardımcısı Fuat Köprülü, Bu hadiseden Hükümet evvelce haberdardı. Ona göre öncesinden tertibat da almıştı. Fakat bu hadisenin günü ve saati muayyen değildi ve bu bütün gayretlere rağmen adeta bir baskın seklinde her tarafta birden tecelli etmiştir" sözü bu olayların iktidarın bilgisi dâhilinde olmadan yapılamayacağı imasını taşımaktaydı ve bu da büyük bir ithamdı (TBMM Tutanakları (Zabıt Ceridesi), Devre: 10, İçtima: 1, 12 Eylül 1955:684). Zira Atatürk'ün evinin bombalanması tam da Türkiye kanadından Dışişleri Bakanı Fatih Rüştü Zorlu iştirakiyle Londra'da devam etmekte olan (Akis, 10.09.1955: 5-6), ve istenildiği gibi gitmeyen Kıbrıs Konferansı'nın devam ettiği saatlere denk gelmişti. (Akıncı, 2019: 27). Ortaya atılan İddialar nezdinde bu olaylar önceden tasarlanması ihtimali yönündeydi (BCA, 10.9.0.0/109-340-7,3). Bu olay dış ilişkileri baltalama yönünde sabote olma ihtimali de akıllara getirmekteydi.

Yakın tarihlerde yaşan buhranlar ve bu yaşanan son hadise ile kötü gidişattan dolayı 27 Mayıs 1960 yılında Ankara radyosundan 5. 15' te okunan tebliğ ile Türkiye de askeri darbe olmuştu (BCA, 30.1.0.0/16-86-4, 5). Yine bu tarihlerde 6-7 Eylül olayları ile ilintisi olan veya kuşkulanan şahıslara yönelik yargılanmalar başlamıştı 6-7 olaylarına dair aralarında Cumhurbaşkanı Celal Bayar, Başbakan Adnan Menderes, Rüştü Zorlu, Fuat Köprülü ve Atatürk'ün evinin bombalanması ile en çok dikkat çeken isim Engin Oktay ve onlarca sanıkların ifadeleri alınmak üzere mahkemeye çıkarılmışlardı (BCA, 10.9.0.0/107,332.1, 3). Bunun yanında olay günü görevli olan kolluk kuvvetlerinin ifadeleri de alınmıştır (BCA, 10.9.0./109.341.2). 6-7 Eylül davalarına ilişkin olan yargılamaları esas numarası 1960/3 olan 6-7 Eylül Olayları

Davasında, 19.10.1960 saat 9.30' da ilk oturumda Celal Bayar, Adnan Menderes, Bakanı Fatin Rüştü Zorlu ve eski Devlet Bakanı Fuat Köprülü ile birlikte İstanbul, İzmir valileri, Selanik Başkonsolosu Mehmet Ali Balin ve yardımcısı Mehmet Ali Tekinalp, o tarihlerde öğrenci olan Oktay Engin ve Selanik Konsoloshanesi Kavası Hasan Uçar yargılanmış ve dava sonucunda Celal Bayar suçsuz bulunurken, Adnan Menderes ile Fatin Rüştü Zorlu ceza almışlardır. Fuat Köprülü, Mehmet Ali Balin, Hasan Uçar ise 5 Ocak 1961 tarihinde serbest bırakılmışlardı (Yüksek Adalet Divanı Kararları, Esas No: 1960/3 TBMM Açık Erişim, Yer numarası: 1985-4503, 2).

1960/30, 1960/31, 1960/32 esas numaralı davalar Menderesin idamında etkili olurken, 15 Eylül 1961 tarihli elli beşinci oturumda[8] bu karara ilişkin Adnan Menderes, Celal Bayar, Fatin Rüştü Zorlu, Hasan Polatkan, Refik Koraltan, Emin Kalafat, Agâh Erozan, Ahmet Hamdi Sancar, Bahadır Dülger, Baha Akşit, İbrahim Kirazoğlu, Nusret Kirişçioğlu, Zeki Erataman, Osman Kavrakoğlu, Rüştü Erdelhun hakkında idam kararları verilmiştir. MBK, oy birliği ile alınan Adnan Menderes, Fatih Rüştü Zorlu ve Hasan Polatkan hakkındaki idam kararlarını onaylamıştır. Aralarında Celal Bayar olmak üzere yaş haddinden veya farklı sebeplerden bazılarının idam cezası değişen hapis cezasına çevrilmiş ve bazıları ise beraat etmiştir (Atatürk Ansiklopedisi Yüksek Adalet Divanı, 14.06.1960-25-04.1962: 3). Adnan Menderes ise idamı gerçekleşmiştir (Yenigün, 18.09.1961: 1). Gerek Osmanlı gerekse de Cumhuriyet dönemi açısından, İstanbul mutfağının mekânsal anlamda kalbinin attığı en önemli semtlerden biri de kuşkusuz Beyoğlu ve civarıydı. Konu başlığında yer alan 6/7 Eylül olayları ise yoğun olarak bu semtlerde gelişmişti Lokanta, Meyhane, Pastane bölümlerinde anlattığımız üzere İstanbul'da özellikle Beyoğlu'ndaki hizmet sektöründeki mekânların işletme ve sahiplerinin çoğunluğu hatta bazılarında çalışanların tamamı Rum ve farklı azınlık guruplarından oluşmaktaydı (Coşar, 2003: 11). Dolayısıyla yeme içme ve eğlence sektöründe 6-7 olaylarında kısa da olsa istenmeyen olaylar yaşanmıştı. Özellikle Beyoğlu 6-7 Eylül günü protesto gösterilerinde azınlıkların da iş yerleri zarar görmüştü. Taşınmazlarının olay günü zarar görmesi sonucu çoğunluğu aydın, yazar ve düşünürlerin; sanatçı kitlesinin müdavimi olduğu işletmeler (kahvehaneler, kafe-pastaneler ve eğlence yerleri) ve birçok köklü mekânlar sekteye uğramış, bazıları ise

[8] Bkz Yüksek Adalet Divanı Kararları, Esas No: 1960/3 TBMM Açık Erişim, Yer numarası: 1985-4520. Dmrbaş: 7302842).

kapanmıştır. Kapanan yerler bir süre boş kaldıktan sonra, sonu gelmez banka şubeleriyle dolmuştur. İstiklâl Caddesi, o renkli çehresini kaybetmiş, yüzü asık bir iş muhiti haline gelmiştir (Milliyet, Yeni dizi, 97/1.6.1984: 9; Coşar, 2003: 11). Bu dönemden sonra da kırsal göç ve neticesinde yöresel Anadolu lezzet mekânları o eski İstanbul'un Avrupai havasını elinden almış olacaktı (Cumhuriyet, 03.02.1985: 1).6-7 Eylül hadisenin sonuçlarına baktığımızda birçok mekân bu olayda nasibini almıştı.

Haylayf pastanesi: 6-7 Eylül'de yaşanan talihsiz olayda bir Rum pastanesi olarak kendisine özgü tatlıları ve o dönemin pastanenin ismiyle özdeşleşen Haylayf tatlısı ile ünlenen Haylayf Pastanesi, olaylarda zarar gören ilk mekân olmuştu (Komşum Gazetesi, Sayı, 11 – 2022: 16).

Çağdaş Lokantası: Haylayf ile kaderi paylaşan Çağdaş lokantası Beyoğlu İstiklal caddesinde Laszlo Boronkay tarafından 1930'lu yıllarda kurulan bir azınlık lokantasıdır (Üsdiken, 1999: 111). Çigan müziği eşliğinde orkestra ekibi ve sahnesine sahip Macar yemekleri sunan bir lokantaydı. Fakat 6-7 Eylül hadiseler sonucunda işlerin düşmesiyle direnmek istedi ama artık eskisi gibi çok fazla iş yapamaması ve işlerin uzun süre kötü gitmesi sonucunda kapatmak zorunda kaldı ve Beyoğlu yemek tarihine adını yazdırdı (Akıncı, 2019: 92).

Proksch Birahanesi: 1870 yılında (Ögel, 2006: 8), Proksch adlı bir azınlık tarafından Beyoğlu İstiklal' de açılan köklü bir restorandır (Üsdiken, 1999: 120). 1890'larda devredildikten sonra "Bresseria Centrale" olarak devam etse de "Londra Birahanesi" olarak farklı isimlere devredilmiş ve 65 yılını Beyoğlu'na adamış bir mekân olarak 6-7 Eylül olaylarından payını alarak kapanan önemli tarihi bir mekân olarak ismini yazdırmıştı (Akıncı, 2019: 111).

Rus Lokantası (Ayas Paşa Rus lokantası): 1943 yılında eşi Beyaz bir Rus olan Boris İvanovich Kreschsanovsky adında Macar göçmen Judith Krischanovski tarafından kurulan bu lokanta Rus lezzetleri sunmaktaydı. Sarı votka, borsch çorbası ve Macar gulaşı gibi lezzetlere sahip bu Rus Lokantası 1955 senesi 6-7 Eylül olaylarında zarar gören mekânlar arasındaydı. Bir süre kapalı kaldıktan sonra Ayas Paşa Rus lokantası olarak ismini değişmek zorunda kalmıştır (Aladığ, 2021: 442).

Pandeli: 1955 Tarihli 6-7 Eylül olayları sonucunda ziyadesiyle nasibini alan, gastronomi ve yemek kültürü tarihi açısından Türkiye'de en kıymete değer lokantalardan biriydi dönemi için. Lokantası 6/7 Eylül olaylarında kullanılmaz hale

gelen Pandeli usta, bu olaylardan büyük üzüntü duyması sebebi ile lokantacılığı bırakma kararı almıştı ve dönemin Cumhurbaşkanı Celal Bayar'ın yüksek ısrarı ve Başbakan Adnan Menderes'in talimatıyla İstanbul vali ve belediye başkan vekili Fahrettin Kerim Gökay'dan Pandeli'ye gereken hassasiyeti gösterilmesi istenmişti ve yer temini konusunda da yardımcı olunmuştu Simyonidis, 2018: 76).

1950 ve 1960 yılları itibari ile İstanbul ve ekseriyetle Beyoğlu'nun lokantaları, meyhaneleri Artun Ünsal'ın deyişiyle artık derinden derine kabuk değiştirmeye başlamıştı. 1940'larda Rum, Ermeni ve Musevi ailelerin çıkarlarına ters düşen Varlık Vergisinin kendilerince olumsuz sonuçları,[9] 1955 yılındaki Beyoğlu'nun şahit olduğu tedirginlik verecek gecelerden biri olan İstiklâl Caddesi'ndeki birçok insanın konut ve iş yerlerinin hasar almasıyla sonuçlanan 6-7 Eylül olayları, Beyoğlu'nu kültürel anlamda tahrip etmeye yetmişti. Nihayetinde 1964, 1967 ve 1973' de Kıbrıs'ta Rum ve Türkler arasındaki çatışmalar İstanbul'da hem deneyimli hem de zevk sahibi lokanta, meyhane sahipleri, ustaları ve garsonlarının olduğu azınlık kitlenin büyük bir bölümünü kenti terk etmeye teşvik edecek ve yerlerini bir zamanlar "yanlarında çalışanlar" ile Anadolu'dan "yeni gelenler" 'in kolay kolay dolduramayacakları mekânsal anlamda bir boşluk bırakacaklardı (Ünsal, 2011: 414). Fakat bu tarih sonrası İstanbul yepyeni bir yemek kültürü de kazanmış olacaktır.

3.9. Eğlence ve Sosyal Hayatta Cazz Kültürü &Pavyonlar (1950-1960)

1950 ve 1960 yılları arasında 6-7 Eylül olayları gibi olumsuzluklara rağmen eğlence ve gece hayatında büyük değişimlerin ve yeniliklerin olduğu bir dönem olmuştu İstanbul için. Geleneksel meyhanelerin yerini kısmen olsa da "aile gazinoları" almıştı. Bu gazinolarda assolistler sahne almaktaydı ve kültürümüze de yakındı.

Bu tarihlerde "Cazz" furyası da etkisini arttırmaya başlamıştı. 1950'ler Türkiye'sine Avrupa'da henüz 1925 ve 1930'lu yıllarda yaygınlaşan ve özellikle İstanbul'da özellikle Ruslarca altyapısı oluşturulmuş mekânlar, turneler kapsamında farklı yerlerde Cazz müzik yapma şansı bulan Avrupalı sanatçılar sanatını icra etmek adına İstanbul'da gelmeye başlayan sanatçıları ağırlamaktaydı (Aykent, 2021: 188).

[9] (Resmî Gazete, 1942: 12 Kasım, Sayı: 5255: 1).

Soğuk savaş sürecinin devam ettiği 1950'li yıllarda Türkiye-ABD yakınlaşması özellikle Truman Doktrini ile daha da hız kazanmıştı (BCA, 30.1.0.0/6.32.31), Marshall planı ile de farklı bir boyut kazanmıştır (BCA, 30.1.0.0/80.507.5). 1951 Yılında Türkiye'nin NATO üyeliğinin gerekliliği ile alakalı gündem oluşmaya başlamıştı (BCA, 534/ 37450-150511-11). Türkiye'nin bu Kutuplaşmada yer alması arzusu da yatmaktaydı (BCA, 544/44869-216834-7.).

5886 Esas numaralı kanun ile 18.02.1952 tarihinde Türkiye Kuzey Atlantik Paktı üyesi olmuştur (TC. Resmî Gazete, 1952:19 Şubat, Say: 8038: 1). Türkiye'nin NATO üyeliği kapsamında Amerika, bazı kentlerde haber alma merkezleri, üsler, dernekler ve kulüpler kurmuştur. Yine bu duruma istinaden hatırı sayılır sayıda Amerikan subayı, uzman ve teknik kadro, buna ilaveten burada yerleşik hayata geçmek koşulu ile gelen eş ve çocukları Türkiye'de bir yaşam biçimi oluşturmaya başlamışlar. Bu durumla ilintili olarak burada yerleşik düzen alan Amerikalıların hem kültürleri hem de sosyal hayatlarını idame ettirme amacıyla sahip oldukları çeşitli aktiviteler yerel hayata nüfuz etmiştir. Bu aktivitelerden biri caz müzik olup, özellikle eğitim, sosyal alan ve sanat organizasyonlarına katkıda bulunarak (Aykent, 2021: 191), iki ülke arasında kültürel bağları güçlendirmek amacı güden Türk- Amerikan Derneğince caz müziğin kültür hayatına ve caz müziğinin tanıtılıp, yaygınlaşmasındaki etkileri geniş ölçüde hedefine ulaşmıştı (Gökatalay, 2018: 224). Piyano, Trompet, kontrbas ve saksafon gibi enstrümanların varlığı ve Amerika kültürü ile donanmış caz müziği organizasyonları elit mekânlar seçilerek icra ediliyordu. Mekânlar gecenin ilerleyen saatlerinde herkesin uyuduğu saatlerde başlayan programla hınca hınç doluyor ve İstanbul elitine unutamayacağı anılar yaşatıyordu (Hayat Dergisi, 25.01.1957: 2). Bu gibi faaliyetler için kültür alt yapısı uygun mekânlar tercih edilir ve belli zaman dilimlerinde beli başlı dünyaca ünlü caz sanatçıları, şantözler sanatlarını icra ediyorlardı. Örnek olarak 1950 haziranında Bomonti bira bahçesine dünyaca ünlü caz sanatçısı İtalyan Mario Bruni ve Arjantinli Şantöz Helena Vargas da katılım göstermişti (Zafer gazetesi, 23.06.1950: 6). Yine Tokatlıyan Otel ve Sümer Palas'ta dans pavyonu kurulmuştu, Braulio Pererzin iştirakiyle caz şöleni yapılmıştı (Cumhuriyet, 03.06.1945: 6). 1960'lı yılların ikinci çeyreğine kadar İstanbul'da farklı türlerde canlı müzik eşliğinde hizmet sunan mekânlar çoğalmaya başlasa da bu yıllardan sonra artık müziklerin plaklardan

dinlenebilmesi ve tercih edilmesi, diskoteklerin sayısında artış göstermesi, 1950 yılı itibari ile ivme kazanan caz trendinde elle tutulur bir düşüş yaşanmasına sebep olmuştu (bantmag.com) Televizyonun erişilebilir olması ve bir ayrıcalık olma özelliğinden sıyrılması ile hemen hemen her eve bir televizyon girmeye başlamıştı. Değişen yaşam koşulları ile birlikte Batı uygarlığından ithal edilen farklı eğlence kültürleri, bir değişime uğramış veyahut da bütünüyle ortadan yok olmuştu. Bu duruma örnek olarak verebileceğimiz özellikle 70'li yıllarda gördüğü rağbetin doruk noktasına geldiği diskotekleridir. Stereo ve eko gibi muazzam ses sistemleri ile tertiplenmiş ve Türkiye'de ilk olacak "diskotek" Tevfik Dölen tarafından Tefo'nun Yeri ismiyle kurulmuştu. Ve bu tür mekânlar da yıllar sonra popülitesini kaybetmiş olacaktı (Aydın, & Şeylan, 2023: 29). İsminin kaynağını Fransızca olan "pavilion" dan alan "pavyon", eğlence hayatının elit kesimine hitap eden klas gece kulüpleri olarak bilinmekteydi. Pavyonlar, yerli ve yabancı nam yapmış şarkıcı, orkestralar, dans ve dansçıların sahne aldığı mekânlardı. Hatta Taksim Belediye Gazinosu, Tokatlıyan oteli ve Park otelleri, gibi ciddi mekânların kendi bünyesinde pavyonlar açılmıştı. Ama 1950'li yıllarından sonra bu elit mekânlar sert ve kaba insanların rağbet gösterdiği "varoşlara hitap eden hatta çok uzun yıllar sonra konsomatrislerin de işe dahil oldukları mekânlara dönüşmüşlerdir (Sağlık, & Çetin, 2021: 613).

SONUÇ

Karşımıza insanoğlunun ilk temel ihtiyaçlarından biri olarak çıkan "*yemek yeme"* unsuru biyolojik bir öğe olarak yaşamın ve sonrasında ise zamanla kültürün önemli bir parçası haline gelmiş ve salt doyma amacından öteye gitmiştir. Coğrafik, demografik, politik ve sosyo-ekonomik unsurlar neticesinde de dünyadaki değişim ve gelişmelere paralel olarak farklı etaplardan geçerek yeni oluşumları elde etmiştir. Savaşlar, afetler, göçler, fetihler baskın kültürler, eğitimdeki pozitif ilerlemeler ve teknolojiye bağlı gelişmeler gibi öğeler, bu değişimi etkileyen en önemli olgular olmuştur. Çağdaş ve modernleşme gibi unsurlar ise tüm dünyada yemek yemeği salt doyma işlevinden çıkarıp bir kültür haline getirmiş ve dünya tarihinde yaşanan birçok olay ve olgu bu kültürü değişik formlara taşımıştır.

Bu söylemden yola çıkarak ülkemizdeki yeni asır mutfağının uzantısı olan Türk mutfağı da Orta Asya'dan Balkanlara kadar uzanan çok geniş bir coğrafyaya yayılmış, uzun bir tarihsel süreç geçirerek oluşmuş ve zengin bir kültürel miras olarak günümüze taşınmıştır. Günümüz mutfak kültürünün büyük bir kısmı, esasında orta Asya'dan Anadolu'ya, farklı tarihi evrelerinde değişime uğrayarak ve değişimle gelişen Türk mutfak kültürünün uzantısıdır. Söz konusu olan Türk mutfağı geçmişindeki değişimi sağlayan ve Anadolu'ya aktarmasında en büyük unsurlardan biri de göçler olmuştur. Türkler göçebe bir topluluk olarak tarihin muhatap aldığı birçok alanda tarihe yön verdikleri gibi yeme içme kültüründe de iz bırakmışlardı. Daha çok Anadolu'da olgunlaşan ve göçlerle birlikte gelişimini sağlayan Türk mutfağı göçebe hayatının yanında yerleşik düzene geçmesi ve İslamlaşması gelişim süreçlerinden bazılarıydı. Bu şekilde de farklı yaşam, kültür ve topraklardan aldıkları zengin yemek kültürünü Anadolu'ya taşımada bir köprü görevi görmüşlerdi. Fars ve Arap kültürü ile başlayan yoğun etkileşim, Selçuklu Osmanlı döneminde devam etmişti ve Anadolu Türk mutfağının hayat bulduğu bir coğrafya olmuştu. İstanbul'un Fethiyle başlayan, istikrarlı genişleme politikası sonucunda bünyesine kattığı topraklarla çok kültürlü kozmopolit yapıya sahip olan Osmanlı İstanbul'u adeta Kafkaslar, Balkanlar, Suriye-Lübnan, Ege ve Anadolu mutfaklarının bir tencerede birleşerek oluşturduğu zengin bir mutfak sentezine dönüşmüştü. XVIII. yüzyıla kadar yeme içme kültüründe çok büyük bir gelişim gösteremeyen Osmanlı İstanbul'u özellikle mekânsal bağlamda belli bir

kalıba sıkışmıştı. Tam anlamıyla günümüz restoran anlayışı gibi masa sandalye düzenin olmadığı salt karın doyurma amacı güdülen aş evleri mevcuttu. Sosyal alanda da Bizans'tan miras olarak devralınan iyi şarapların olduğu meyhaneler mevcuttu. Ayrıca XIX. yüzyıla kadar da çıkış tarihi XVI. yüzyıl olan kahvehaneler sosyal mekân kimliği ile örtüşen en tercih edilir mekânlar arasına girmeye başlamıştır.

İstanbul mutfağı ve yeme içme kültürünün gelişiminin ivme kazandığı ve Avrupai bir kimlik kazanmaya çalışarak Batılaşma isteği ise XIX. yüzyıl itibari ile zorunluluktan doğan askeri ve siyasi alanda yapılan batılılaşma ile başlamıştır. Tanzimat ve Islahat fermanları buna hız kazandırmıştı. Süreç içerisinde yoğun bir Levanten kültürüne maruz kalan Osmanlı İstanbul'u, sosyal yapı ve kültür alanın birçok evresinde Fransız tesirine girmeye başlamıştı. Alaturka-Alafranga ikileminin miladı sayılan bu dönemde sandalye masa düzeninin olduğu Fransız restoranları özellikle Beyoğlu'nda yerlerini almaya başlamıştır. Kahvehane ve kıraathane gibi yerler de artık yerini batı usulü pasta, çikolata, draje ve birçok Fransız, İngiliz menşei ürünler satan Lebon, Valluire gibi çağdaş mekânlara bırakmıştı. Bar, içkili restoran ve oteller gibi yeni formdaki alkollü mekânlar gece hayatı kültürünün yaygınlaşmasını sağlamıştı ve belli bir kesime hitap etmekteydi. XIX. yüzyılın sonlarına doğru İstanbul mutfağında en etkili sosyal ve kültürel nüfuz gücü Ruslardan yana gelmişti. 1917'de Bolşevik ihtilali ile aristokrat kesimden on binlerce Beyaz Rus'un göç ve geçiş rotası olarak İstanbul'u tercih etmeleri İstanbul'un eğlence ve sosyal hayatındaki eksiklikleri de tamamlamış oluyordu. Ruslar gerek restoran anlayışı ile gerekse de tarifleriyle bu sektöre hâkimdiler. Rus ve Ukrayna mutfağından deneyimledikleri menüsüyle Cumhuriyet İstanbul'unun gastronomik kimliği oluşumunda katkıları büyüktü. İstanbullular, kiev usulü tavuk, elmalı ördek, böf strogonof, şaşlık, borç çorbası, kavski, piroşki, kaşar pane, krep süzet, Rus salatası, kestane tatlısı, gibi lezzetlerle bu mekânlarda tanışmıştır. Paralel bir şekilde lokanta ve restoran çizgisi, pasta ve çikolata sektöründe de etkili bir şekilde kendini göstermiştir. Ruslar eğlence hayatına ve keyfe çok düşkünlerdi, kumar ve içki vazgeçilmezleri arasındaydı. Artık İstanbul yeni alışkanlıklar edinmeye başlamıştı. Açtıkları kumarhane, Rus bayanların servis yaptığı gece kulüpleri, dans gösterili mekânlar İstanbul gece hayatını hiç olmadığı kadar etkilemiş, Rus lezzetleri ve kültürü Fransız etkisini baskılamıştır.

Her bir tarihi süreç, İstanbul mutfağı için bir kırılma noktası olmuştur ve bu

kırılma noktalarından en keskin hatlara sahip olan dönem ise ekseriyetle Cumhuriyet dönemidir. Cumhuriyet'in kurulması ile Türkiye'de siyasal yapıda radikal bir değişimin yanında toplumsal yaşamın her evresine sirayet eden derinsel bir nitelik taşıyan dönüşüm sağlanmış ve değişim süreci başlamıştır. Cumhuriyet dinamikleri ile başlayan bu köklü değişim, gündelik yaşam formlarını, kent kültürünü ve elbette zengin bir kültür hazinesini bünyesinde bulunduran mutfağı da etkilemiştir.

Cumhuriyet, içinde barındırdığı dinamiği ile birlikte birçok alanda gerçekleştirdiği büyük evrimin sadece siyasi değişim ile sınırlı kalmadığı da bir gerçekti. Aynı zamanda yüzü batıya dönük hareketle yapılan tüm atılımlar, İstanbul'un sosyal ve kültürel yapısında da önemli dönüşümlerin yaşandığı bir dönemi de beraberinde getirmiştir. Kültürel alandaki bu dönüşümün en belirgin izlerinden biri ise kuşkusuz yeme içme kültürü ekseni üzerinde kendini göstermiştir. Osmanlı İmparatorluğu'nun geleneksel mutfak mirası anlayışından, Cumhuriyet'in modernleşme süreçlerine paralel olarak şekillenen yeni bir inovatif gastronomik anlayışa geçiş, İstanbul'un sokaklarından şehrin elit restoranlarına kadar geniş bir yelpazede etkisini Cumhuriyet dönemi ile sıkı sıkıya göstermiştir.

Birikimlerle dolu bir İstanbul mutfağı, Cumhuriyet dönemi evresinde, tabiri caizse "Bir bir yazılan bestelerin artık şarkıya dönüştüğü bir dönemdir" Zira Cumhuriyet dönemi kültür ekseninde yeme içme kültürü, kadim bir tarihi geçmişe sahip Osmanlı'dan aldığı mirasla, yüz yıllardır yanarak Cumhuriyet'e kadar sönmeden gelen meşaleyi bir sonraki nesle modern atılımlarla aktaran dönemdir. Her alanda köklü bir medeniyete sahip Osmanlı Devleti, batılı anlamda da Cumhuriyet'e aktaracak bir kültür temeli oluşturmuştu. Cumhuriyet temel ilkelerinin bütününde de batılılaşma ve modernleşme düşüncesi hep var olan bir kavramdı. Tarihsel ve kültürel yapısında önemli dönüşümlerin yaşandığı Cumhuriyet'in ilk yıllarında, Batılılaşma hareketleri, modernleşme çabaları ve pozitif değerlerin ön planda tutulması, yalnızca toplumsal yapıyı değil, aynı zamanda İstanbul'un köklü olan yeme ve içme alışkanlıklarında belirgin değişiklikler ortaya çıkarmıştı. Bu dönemde geleneksel mutfakla Batı mutfakları arasında toplumun büyük bir kısmına sindirilmiş bir köprü kuruma çabası genel olarak hep vardı. Özellikle önemli değişikliklerin yaşandığı Cumhuriyetin ilk evreleri ile birlikte, İstanbul'da Artık klasik Osmanlı yemeklerinin yanı sıra, Batı tarzı yemek kültürü de hızla popülerleşmiştir. Avrupai mutfak trendleri,

şehrin seçkin restoranların menülerinde var olmaya başlamıştı. Cumhuriyetle birlikte baskın Fransız mutfağına karşın, Rus lezzetlerinden esinlenen yemekler, şık pastane ve restoranlarda sunulmaya başlanmıştır. Arnavutların bu sektörde ben de varım ilkesi "Baylan ve İnci Pastanesi" gibi eşsiz tarif ve menüleriyle ilkleri yaşatacak pastanelerin doğmasına ve ardından da "Markiz, Ankara pastanesi" gibi daha nice tarihe damga vurmuş mekânların İstanbulların hizmetine açılmasına olanak sağlamıştı. Cumhuriyetin ilk yıllarında kafe ve pastacılık, ekmekçilik, unlu mamuller gibi hizmet sektörleri belli başlı kitlelere muasırdı ve ülke geneli bu sektörlerde geride kalmıştık. Cumhuriyet atılımlarından biri de bu duruma istinaden pasta, tatlı ve yemek eğitimi icra edilecek Fransız pasta ve mutfak sanatının gelişiminden bu günkü meslek liselerinin temeli sayılabilecek yapıda olan enstitü ve meslek okulları açmak olmuştu. Bunun yanında Milli eğitim tarafınca Brüksel'e pasta eğitimi için kursiyer gönderilmesi geleneği, Kadıköy, Beyoğlu ve daha başka semtlerde açılan kız meslek ve akşam okullarında pasta eğitimini vererek birçok eğitmen kazandırılmasına vesile olmuştur. Millileşme yolu açılan bu sektör 1950'lere gelindiğinde hakkettiği yere gelmiş ve İstanbul geneli çok yaygın olan pastanecilik millileşmiştir. Yine bu dönemde mutfak kültürümüzün gelişiminde önemli bir etken olarak saydığımız faaliyet ise, Avrupalı şeflerin alafranga usulü ile üretilen yemek, hamur işleri, pasta, kek, tart gibi yeni tariflerin yapım tekniklerini barındıran ve kültür tarihimiz için önemli bilgiler içeren, "yemek ve tatlı tarifleri kitapları" olacaktır. Bu uygulama gerek ev kadınları için gerekse de mesleki anlamda ülke geneli bir gelişimin kaynağı olmuştur.

Cumhuriyetin ilk evresinde Osmanlı dönemine kıyasla kısa süreli men-i müskirat kanunu adı altında bir içki yasağına karşın farklı formlarda "içkili mekânlarda" artış gözlenmiştir. Cumhuriyet'e kadar geleneksel meyhanelerin yanında Levantenlerin açmış oldukları belli başlı bar ve gece kulüpleri mevcuttu. Buna karşın toplumun bütününe yayılmış bir kapasitede değillerdi ve henüz tam anlamıyla bayanların bu mekânlarda kabul görülmesi toplumca tam olarak sindirilememişti. Cumhuriyetten sonra geleneksel meyhanelere nazaran bar, birahane, içkili lokantalar sayısında artış gözlemlenmişti. Farklı formlarda içkili mekânlar da artık İstanbullulara keyifli anlar yaşatmaya başlamıştı. Özellikle ailelerin tercih ettiği ve sadece plaklarda dinleme fırsatı bulabildiğimiz assolistlerin sahne aldığı gazinolar kadın erkek ve çocukların bir arada yiyip içip eğlenebilme fırsatı tanımıştı. İçkisiz tarzda da hizmet

veren bu mekânlar 1990'lı yıllara kadar televizyonun evlerimize tam manasıyla girmesine kadar tercih edilir mekânlar olmuştu. Gazinolara bir alternatif olarak ise 1950'lili yıllarda ABD' ile yakınlaşma sonrası Cazz barların artış göstermesiydi. Daha çok Amerikan kültürü kokan bu mekânlar değişen kültürel yapıyla benimsenmesi kolay olmuştu.

Modern olanı ve batılılaşmayı baz alan Cumhuriyet dönemi İstanbul'unda değişimin yüzü gerek sofra adabı ve âdâb-ı muaşeret gerekse de mutfak mimarisi halk mutfağı alanında kendini hissettirmişti. Sosyal normların ve kültürel pratiklerin yeniden biçim aldığı yeni bir dönemi temsil eden Cumhuriyet evresi yemek ve sofra kültürü açısından da bu değişimden etkilenmiştir. Yemek, sadece beslenme amacıyla yapılan bir faaliyet olmaktan çıkmıştı. Batılaşma ve modernleşme etkilerinin doğal bir sentezi olarak yeme içme envanterindeki çeşitlenmeyle birlikte oturma düzeni ve nesnelerinde de değişim söz konusu olmuştur, Yer sofralarının yerini artık konutlarda da masa ve sandalyeler almaya başlamış, sofra ve sofra kuralları da değişimden nasibini almıştır. Osmanlı dönemi ve dünyanın birçok yerinde var olmasına karşın tam olarak benimsenemeyen çatal, bıçak, kaşık ve her bir yemek türü için farklı tabak bu dönemde âdâb-ı muaşeret kuralları neticesinde kültürümüzde kalıcı olmaya başlamıştı. Bu dengeler elle yemenin âdâb-ı muaşereye aykırı bir durum olmasını tetikleyen bir unsur haline gelmiştir. Bu durumda Hayati önem taşıyan ilk temel ihtiyaçlarından biyolojik bir öğe olarak öne çıkan "yemek yeme" unsuru tarihi süreçlerde yaşamın ve kültürün önemli bir parçası haline gelmiş ve salt doyma işlevinden çıkıp arzuların tatmini sağlayan bir faktör haline de gelmiştir. Yemek öğün sayısının da üçe çıktığı hatta ara öğünlerin de eklendiği Türk mutfak kültüründe ailenin birlikte masaya oturarak yemek yeme alışkanlığı, zaman içinde değişim göstermiştir. Cumhuriyet dönemiyle birlikte, teknolojik ve ekonomik faktörlerdeki değişiklikler, ailenin yemek yeme alışkanlıklarını etkilemiştir. Kadının çalışma hayatına katılması, evde yemek hazırlamanın ve ailenin birlikte yemek yemenin daha zor hale gelmesine neden olmuştur. Ayrıca, hızlı yaşam temposu ve şehirleşme gibi etmenler de bu değişimde rol oynamıştır. Mutfakların genel olarak dışarda veya avluda olduğu Osmanlı'ya kıyasla Cumhuriyet İstanbul'unda apartmanlaşma ve çok katlı yapı kültürü ile birlikte mutfaklar evlerin içerisinde kendine has bir yer kaplamaya başlamıştı. Zira Osmanlı'da konut içerisinde mutfak bir lükstü, konutlar genel olarak ahşaptı ve konut

içerisindeki mutfakların birçok büyük yangına sebebiyet verdiği aşikârdı. Konut içi mutfağının yanında gıdaları muhafaza etmede bir devrim sayılabilecek ithal buzdolaplarının İstanbul'a gelmesi elektrik ağının da yaygınlaşması ve sonrasında bu aletlerin ülkemizde üretiliyor olması yeme içme kültüründe özellikle konut mutfağında büyük kolaylıklar sağlamıştı. Yatay tarzda dondurucu ve teşhir dolapların varlığı lokanta, pastane, kafe gibi mekânlara pratikler saplamış, depolama ünitesi olarak üretilen dondurucular ise dondurulmuş gıda sanayisinin gelişiminde kolaylıklar sunmuştur.

İzmir iktisat kongresinde belirlenen amaçlar doğrultusunda devletçilik politikası, sanayileşme, millileşme ve özel teşebbüsü güçlendirme çabaları dışardan ithal olarak getirilen ürünlerin ülkemizde üretiliyor olmasını olanaklı kılmıştır.1930'lu yıllarda ülkemizde çay bitkisi deneyiminin olumlu sonuç vermesi, şeker fabrikalarının özel teşebbüsle başlayıp devlet eliyle bu sektörün genişletmesiyle ismine has mekânlar olan çayhane ve kıraathanelerin Osmanlı'nın aksine kahve yerine çay tüketilmesini sağlamıştı. Şekerin yeterli miktarda olması, pasta ve tatlı ile uyumlu olması da pasta ve tatlı sektörüne doğrudan kazanç ve pratiklik elde edilmesini sağlamıştı. Daha çok sınırlı sayıda olan geleneksel şerbet, salep, boza gibi alkolsüz içeceklerin olduğu içecek menüsü özel teşebbüsler yoluyla meyve suyu, Amerikan menşei bir içecek olan kola, gazoz ve meyveli gazoz gibi birçok kolay ve hızlı ulaşılır içecekler türüyle zenginleşmişti bu dönemde.

Bahsi geçen bu olaylar bütününde büyük çoğunluğunun çıkış noktasının bir politik, ekonomik, sosyolojik, kültürel veya bir hadiseden ibaret olduğu aşikardır. Osmanlı son dönemlerinde, Kırım Savaşı münasebeti ile İngiliz ve Fransızlar ile ittifak kurulması neticesinde bu milletlerin yaşam tarzını İstanbul'a sirayet ettirmeleri, Tanzimat ve Islahat fermanları ile levanten kültürü; Rus göçü ile de Rus etkisini her alanda hisseden İstanbul, Cumhuriyetin kurulması ile de modernleşme çabaları doğrultusunda yeme içme kültüründe farklı bir eksene kaymıştır. Cumhuriyet dönemi de Osmanlı dönemi gibi kendi içinde kırılma noktalarının olduğu ve değişimlerin yaşandığı evreleri içinde barındırmıştı."1929 Ekonomik buhranı," 1939 senesinde başlayıp uzun bir süre devam eden "II. Dünya Savaşı" iaşede büyük sıkıntıların yaşanmasına sebep olmuştur. Sektörel bazda ise kısıtlamalar, tedbirler ve yaptırımlar neticesinde istenilmeyen hadiseler söz konusu olmuştur. 1950'ler itibari ile Demokrat

Parti döneminde Amerika ile sıcak ilişkilerin daha da arttırılması sonucunda İstanbul mutfağı, Amerikan mutfak kültürünün tesirlerini özellikle mekânsal bağlamda hızlı bir şekilde yaşamaya başlamıştır "6-7 Eylül" gibi hadiseler sonucu sektörü elinde tutan azınlıkların tesirinin kırılması bu siyasi kırılmalara birer örnektir. Yine başta ulaşım ve sosyal alanlarda imkânların İstanbul'da yüksek olması neticesinde doğu ve güneyden aldığı göçler de sosyolojik açıdan bir kırılma noktasıydı mutfağımız için. Bu tarihlerde hala Avrupai kokusunu üzerinde barındıran İstanbul, aldığı göçlerle yöresel kültür ile tekrar bir geçiş dönemi yaşamıştı. Hatay, Diyarbakır, Urfa, Antep, Siirt gibi şehirlerin verdiği göçler neticesinde İstanbul mutfak sanatında bir lahmacun ve kebap uygarlığı kurulmuş, Fransız mekân anlayışı ve Rum kültürlü mekânlar artık bu tarihlerde etkinliğini neredeyse tamamen kaybedip yok olup gitmişlerdi. Bunun yanında artık sonu gelmez bir fastfood geleceğine dair bir çizgiye doğru yelken açılmıştı. Genel olarak Osmanlı'dan günümüze kadar saydığımız evrelerde etkilenen en büyük unsurlar mekânlar olduğu gözlemlenmekteydi. Oysaki konut mutfaklarında günümüzde bile tüketiyor olduğumuz geleneksel lezzetler olan taskebabı, kuru fasülye, nohut güveç, dolma, sarma, mercimek çorbası, pilav bulgur, kuzu dolması koyun eti ve daha nice sayamadığımız yemek türlerinin hala hiç değişmeden o günden bu yana tercih edilmesi, yemek kültür mirasımızı hala koruduğumuz anlamını taşımaktadır. Fakat mekânsal bağlamda da geleneksele rağbetin yanında farklı kültürlere has zevklere yüksek oranda meraklı olduğumuz hala günümüzde bile "Franchise" olarak adlandırdığımız zincir mağazaların çok sayıda olması ve tercih edilmesi, Osmanlı'dan beri bir merakın ve eğilimin olduğunu göstermektedir. Esasında günümüz İstanbul, zengin bir gastronomik kültüre sahip, geleneksel ve modern mutfak anlayışlarının harmanlandığı bir şehir olarak, yeme içme kültürünün süreç içerisinde evrimini yansıtmaktadır. Bu süreç, salt bir yemek kültürü değişiminden ibaret değil, aynı zamanda toplumsal yapıdaki dönüşümün, kültürel kimlik değişikliğinin ve modernleşmenin bir göstergesi olmuştur. Geleneksel ve modernlik karmaşasının yanında günümüz dünyasında ise sağlıklı bir yaşam anlayışla doğal ve organik kavramı yaygın bir hal almış durumda. Aslında sağlıklı bir yaşam ararken eskiye geleneksele dönüş trendinin içinde olduğumuz gerçeğini de atlamaktayız. Sürdürülebilir bir dünya görüşü, en basit tanımıyla bir şeyin kendi varlığını süreç içerisinde devam ettirebilmesi ile gerçekleşir. İnsan yaşamının devamının temeli her

ne kadar bireylerin yaşam kalitesini etkileyen çevresel koşullar, eğitim durumu, sosyal hayat, iş hayatı ve ekonomik hayat olsa da bu kriterlerinden ilki de sağlıklı ve kaliteli bir beslenmeden geçer.

KAYNAKÇA

Devlet Arşivleri Başkanlığı Cumhuriyet Arşivi (BCA)

Başbakanlık / Kararlar Daire Başkanlığı

BCA. 30.18.1.2 / 104.9.1

BCA, 30.18.1.2 / 42.7.14, 1

BCA. 30.18.1.2 / 34.15.17

BCA. 30.18.1.2 / 29.44.1

BCA. 30.18.1.1 / 17.94.9, 3

BCA. 30.18.1.1 / 14.40.13, 3

BCA. 30.18.1.1 / 14.41.5, 3

BCA. 30.18.1.2 / 286.61.11

BCA. 30.18.1.2 / 40.80.2

BCA. 30.18.1.2 / 510.232.1

BCA. 30.18.1.2 / 188.46.7

BCA. 30.18.1.2 / 141.95.17

BCA. 30.18.1.2 / 147.56.18

BCA. 30.18.1.2 / 198.57.1

BCA. 30.18.1.2 / 178.35.1

BCA. 30.18.1.2 / 190.67.18

BCA. 30.18.1.2 / 759.502.8, 15

BCA. 30.18.1.2 / 1.14.7

BCA. 30.18.1.2 / 52.15.9

BCA. 30.18.1.2 / 90.23.1

BCA. 30.18.1.2 / 100.93.8

BCA. 30.18.1.2 / 121.83.15

BCA. 30.18.1.2 / 123.50.7

BCA. 30.18.1.2 / 93.114.10

BCA. 30.18.1.2 / 85.119.20

BCA. 30.18.1.2 / 130.74.18

BCA. 30.18.1.2 / 136.58.14

BCA. 30.18.1.2 / 145.110.7.

BCA. 30.18.1.1 / 19.33.16

BCA. 30.18.1.1 / 1.7.16.2

BCA. 30.18.1.2 / 46.45.17.

BCA. 30.18.1.2 / 72.18.17

BCA. 30.18.1.2 / 45.39.10

BCA. 30.18.1.2 / 88.81.14

BCA. 30.18.1.2 / 22.54.8

BCA. 30.18.1.2 / 86.29.19

BCA. 30.18.1.2 / 286.61.11

BCA. 30.18.1.1 / 14.41.5, 3

BCA. 30.18.1.1 / 14.40.13, 3

BCA. 30.18.1.1 /1 7.94.9,3

BCA. 30.18.1.2 / 34.15.17

BCA. 30.18.1.2 / 42.7.14. 1

BCA. 30.18.1.2 / 86.27.14

BCA. 30.18.1.2 / 22.54.14

BCA. 30.18.1.2 / 91.50.20

BCA. 30.18.1.2 / 96.95.17

BCA. 30.18.1.2 / 42.10.11.

BCA. 30.18.1.2 / 52.15.9

BCA. 30.18.1.2 / 102.57.10

BCA. 30.18.1.1 / 22.85.8, 3

BCA. 30.18.1.2 / 2.18.11.

BCA. 30.18.1.2 / 1.14.7

BCA. 30.18.1.2 / 434.360.7, 6

BCA. 30.18.1.1 / 4.36.9, 2

BCA. 30.18.01.2 / 13.57.2.

BCA. 30.18.1.2 / 180.53.06

BCA, 30.18.1.1 / 14.42.8, 4-5

BCA. 30.18.1.2 / 90.12.20

BCA. 30.18.1.2 / 14-67-16

BCA. 30.18.01.02. / 143.52.14.

Başbakanlık / Muamelat Genel Müdürlüğü

BCA. 30.10.0.0 / 14.80.17:3

BCA. 30.1.0.0 / 11.64.9, 3

BCA. 30.10.0.0 / 50.325.16

BCA.30.1.0.0 / 16-86-4, 5

BCA. 30.10.0.0 / 14.80.17, 5

BCA. 30.10.0.0 / 206.407.1

BCA. 30.1.0.0 / 62.383.22, 7

BCA. 30.1.0.0 / 68.429.5,

BCA. 30.1.0.0 / 6.32.31:2

BCA. 30.1.0.0 / 80.507.5

BCA. 30.1.0.0 / 80.506.8:4

BCA. 30.1.0.0 / 116.734.19,2

BCA. 30.10.0.0 / 166.154.7, 3

BCA. 30.1.0.0 / 19.110.9, 6

BCA. 30.10.0 / 050.324.27

BCA. 30.1.0.0 / 11.64.1, 4

BCA. 30.1.0.0 / 62.383.22, 7

BCA. 30.10.0.0 / 66.440.8, 2

BCA.30.10.0. / 14.80.17, 3

BCA. 30.10.0.0 / 182.254.17, 6

BCA. 30.10.0.0 / 14.80.17, 3

BCA. 30.10.0.0 / 182.254.17,1

BCA. 30.10.0.0 / 8.50.19, 3

BCA. 30.10.0.0 / 182.254.17, 6

BCA. 30.10.0.0 / 85.560.19, 3-4

BCA. 30.10.0.0 / 15.84.32, 3

BCA. 30.10.0.0 / 66.440.8, 2

BCA. 30.10.0.0 / 166.154.1,3

BCA. 30.10.0.0 / 56.377.14

Siyasi Partiler / Cumhuriyet Halk Partisi

BCA. 490.1.0.0 / 11.60.11:1

BCA. 490.1.0.0 / 1135.141.1

BCA. 490.1.0.0. / 11.60.11:2-3

BCA. 490.1.0.0 / 6.30.9

BCA. 490.1.0.0 / 4.21.31, 2

BCA. 490.1.0.0 / 1453.23.1, 2

BCA. 490.1.0.0 / 4.21.31, 2

BCA. 490.1.0.0 / 11.60.11, 1

BCA. 490.1.0.0 / 579.2302.3, 39

Başbakanlık / Nafia Vekaleti

BCA. 230.0.0.0 / 49.76.6

BCA. 230.0.0.0 / 26.18.10, 5

BCA. 230.0.0.0 / 115.16.1

BCA. 230.0.0.0 / 37-50-1.

BCA. 230.0.0.0 / 49.76.2, 3-4

BCA. 230.0.0.0 / 27.20.7, 2

Anayasa Mahkemesi Başkanlığı / Yassı Ada Mahkeme Kararları

BCA.10.9.0.0 / 109.341.2

BCA.10.9.0.0 / 107-332.1, 3

BCA.10.9.0.0 / 109-340-7, 3

BCA. 10.9.0.0 / 107.332.1

Başbakanlık / Diyanet İşleri Reisliği

BCA. 51.0.0.0 / 4.36.9, 1

BCA. 51.0.0.0 / 4.36.9, 1

Genel

BCA. 180.9.0.0 / 41.215.9

BCA.180.9.0.0 / 109.531.17

Dışişleri Başkanlığı Türk Diplomatik Arşivi (DBTDA)

Ülkeler / FRANSA

DBTDA. 525/38068-154274-95

Ülkeler / DANİMARKA

DBTDA. 516/218589-211893-50, 1

Ülkeler / İNGİLTERE

DBTDA. 534/ 37148-149265-1, 1-2

DBTDA. 534/ 37581-150997-14, 1

DBTDA. 534/ 37450-150511-11

Ülkeler / KANADA

DBTDA. 544/ 44869-216834-7

Ülkeler / SSCB

DBTDA. 571/ 36058-142460-615. ,3

Milli Savunma Başbakanlığı Askeri Tarih Arşivi

MSBATA, 110.9.1.1/ 1.1.1, 77

Devlet Arşivleri Başkanlığı Başbakanlık Arşivi (BOA)

BOA. BEO/3437/257731

BOA. BEO/450/33730

BOA. C.ADL. 86/5179

BOA. C.ZB.,13/642. (H.29.09.1205

BOA, DH.EUM.SSM.37/57 (H-13.10-1337).

BOA. DH.MKT. 1850/58 (H-08-12-1308

BOA. DH. MKT.,1735/51

BOA. DH.MKT. 2048/69 (H-16.07.1310

BOA. HR-SFR.4, 7/5 (M-22-06-1853

BOA. HR. HMŞ.İŞO/ 119.16

BOA. HR.TH. 156/84 (H-20.05.1895

BOA. HR. HMŞ.İŞO/191/7 (H-25-04-1322)

BOA. HR. İM, 58/12, 7 (M-28-05-1927)

BOA. HSD-AFT/ 6-73, H.24.03.1337

BOA, İ. MMS. 126/5396. H.11.03.1309

BOA, İ. ŞD, 32/1579. 13 Zilhicce 1293, 30 Aralık 1876

BOA, İ.ŞD. 58-3289).

BOA, Y.A.RES, 28/49. 21 Cemaziyelahir 1302, 26 Mart 1301, 7 Nisan 1885

BOA, Y.PRAK.OMZ. 1/84 (27.10.1312

BOA, Y.. PRK. DH. 11.10./ H.02.03.1371.:1-3

BOA. Y..PRK.ML. 4-58 (H-28-04-1301

BOA, Y.A.RES, 29/36. 11 Şaban 1302, 14 Mayıs 1301, 26 Mayıs 1885

BOA, ZB.364-62 (R.15.02.1324

BOA. ZB. 303/49

Resmi Yayınlar, İstatistikler ve Meclis Tutanakları

Resmî Gazete

T.C. Resmî Gazete, 1935: 07 Kasım, Sayı 3150. S, 22

T.C. Resmî Gazete, 1955: 18 Mayıs, Sayı 9009. S, 11889.

T.C. Resmî Gazete, 1940:26 Ocak, Sayı:4417: 13214,13215

T.C. Resmî Gazete, 1942: 12 Kasım, Sayı: 5255. S, 1

T.C. Resmî Gazete, 1942: 12 Haziran, Sayı 5130. S, 3131

T.C. Resmî Gazete, 1990: 8 Şubat, Sayı: 20427 Sayfa. S, 21

T.C. Resmî Gazete, 1931: 16 Kasım, 11940 Sayılı Kararname

T.C. Resmî Gazete, 1934: 29. Mayıs madde:2466

TC. Resmî Gazete, 1952:19 Şubat, Say:8038: 1

T.C. Resmî Gazete, 1984: 04 Aralık, Sayı 18610 :113

Meclis Tutanakları

Adliye Ceridesi 31.Sene, Sayı:3 Ankara, 1940: 153

Atatürk Ansiklopedisi Yüksek Adalet Divanı,14.06.1960-25-04.1962:3

Cumhuriyet Senatosu Tutanak Dergisi. Cilt, 63-1 37. Birleşim 4.2.1971 Perşembe:569-585-586)

TBMM (Zabıt Ceridesi), 1942: Devre: IV, Cilt: 28, 4. İçtima, 11 Kasım: 21

TBMM (Zabıt Ceridesi), Devre X, Cilt 7, içtima:1, Yetmişinci inikat, 02.V.1955

TBMM (Zabıt Ceridesi), Devre: 28. Birleşim, C 1, İçtima: 28, 23 Mayıs 1935, 210)

TBMM (Zabıt Ceridesi), Cilt: 5, 96. İçtima, 07 Kasım: 1340

TBMM Tutanakları (Zabıt Ceridesi), Devre: 10, İçtima: 1, 12 Eylül 1955.

TBMM Tutanak Dergisi, Dönem B:24, 26.12.1946 O:03, 587

Kanunlar Dergisi, Cilt 23, 4250 Numaralı Kanun, 08/06/1942

Kanunlar Dergisi, Cilt 37, 6552 Numaralı Kanun, 09/05/1955

Yüksek Adalet Divanı Kararları, Esas no:1960/3 TBMM Açık Erişim, Yer numarası: 1985-4503:2).

Süreli Yayınlar

Ulusal ve Yerel Gazeteler

Akşam.

Anadolu.

Cumhuriyet.

Haber.

Habertürk.

Halk dostu.

Hürriyet.

Milliyet.

Sabah.

Son posta.

Son telgraf.

Kadıköy.

Komşum.

Kurun.

Tan.

Taraf.

Ulus.

Vakit.

Vatan.

Yeni asır.

Yenigün.

Yeni İstanbul.

Yeni Sabah.

Yön.

Zafer.

Dergiler

Akis.

Ağaç.

Cumhuriyet.

Fiesta.

Hayat.

Kadro.

Türkiye Elektrik Kurumu.

Türsab.

TV'de 7 Gün Dergisi

Milliyet Vitrin.

Muhtelif.

Nokta.

Servetifunun (Uyanış).

Sky Life.

Ses.

Orkun.

Yarım Ay.

Raporlar

Coca-Cola İçecek 2022 ***Entegre Faaliyet Raporu***, 2022 s, 10

Coca Cola Kurumsal ***Sosyal Sorumluluk Raporu*** (2009-2010, s, 104

Çay işletme Genel Müdürlüğü ***Çay Sektörü Raporu***, (2016). ***ÇAYKUR***

DPT, (2007***), Dokuzuncu Kalkınma Planı*** Makine ve Metal Eşya Özel İhtisas Komisyonu Raporu, DPT Yay. No: 2756, ÖİK Raporu No:700, Ankara

Gıda Sektörü Analiz Raporu ve Kılavuzu Tr 22 Bölgesi (Balıkesir, Çanakkale) (2021), Ankara

Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Avrupa Birliği ve Dış İlişkiler Genel Müdürlüğü, Dış Pazar Stratejileri Çalışma Grubu (Ekim 2016).

Sekizinci Beş Yıllık Kalkınma Planı, (2001). Dondurulmuş Gıda Sanayii Özel İhtisas Komisyonu Raporu. ***Dondurulmuş Gıda Sanayii Alt Komisyon Raporu***, İstanbul,

TC. Ticaret Bakanlığı, İhracat Genel Müdürlüğü Tarım Ürünleri Daire Başkanlığı ***(Şeker ve Çikolata Mamulleri)***

TGİSDF, (2021). ***2023 Yılına Doğru Alkollü İçki Sektörü Tarım ve Dış Ticaret Ekosistemi Açısından Değerlendirmesi***

TTSR, (2023). ***Türk Tuborg Sürdürülebilirlik Raporu*** 2023 s,15

Türk Şeker ***Faaliyet Raporu***: 20201: 7

Türk Şeker Sanayii, (2003). ***Cumhuriyetin 80. Yılında Türk Şeker Sanayii***. Ankara: Türkiye Şeker Fabrikaları A.Ş. Yayınları No:221

IV. 5 Yıllık Kalkınma Planı ***İçki Özel İhtisas Komisyonu***,1976:168

Ürün Çay Raporu, (2023). Tarımsal Ekonomi ve Politika Geliştirme Enstitüsü.

(OGG, 2022). Ordu'da Gıda Güvenliği Yıl: 16 Sayı: 39 Ocak-Haziran 2022, 19-20)

Ansiklopedi ve Yıllıklar

Akçura, G. (1994). ***Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi,*** (Cilt2, S. 221) Kültür Bakanlığı ve İstanbul Tarih Vakfı Ortak Yayını

Akın, N. (1994). ***Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi***, (Cilt2, S. 212) Kültür Bakanlığı ve İstanbul Tarih Vakfı Ortak Yayını

Alus, S.M. (1959). "Arkadi Gazinosu". ***İstanbul Ansiklopedisi*** (C,2, 1012). İstanbul

Ana Britannica ***Genel Kültür Ansiklopedisi***, Cilt 8, 1998, s.98.

Arkan, Ö. K. (1994). "Lokantalar", ***Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi***, (Cilt5, S. 221) Kültür Bakanlığı ve İstanbul Tarih Vakfı Ortak Yayını

Atatürk Ansiklopedisi Yüksek Adalet Divanı,14.06.1960-25-04.1962:3

Bilgin A. (2015). "Osmanlı İstanbul'unda Yemek Kültürü", Antik Çağ'dan XXI. Yüzyıla ***Büyük İstanbul Tarihi***, C:4 S,174

Bozis, S. (1994). ***Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi***, (Cilt6, S. 216) Kültür Bakanlığı ve İstanbul Tarih Vakfı Ortak Yayını

Çoruk, A. Ş. (2015). "Osmanlı İstanbul'unda Halkın Eğlence Hayatı", Antik Çağ'dan XXI Yüzyıla ***Büyük İstanbul Tarihi***, Cilt:4 / Sayfa 292-313

Deleon, J. (1994). "Beyaz Ruslar" ***Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi***, (2. Cilt, 178.). İstanbul: Kültür Bakanlığı ve Tarih Vakfı

Eğribel, E. (2015). Cumhuriyet Dönemi İstanbul Halk Merasimleri ve Eğlence Yaşamı. Antik Çağ'dan XXI. Yüz yıla ***Büyük İstanbul Tarihi***, Cilt:4 / Sayfa 316

Ergut, E., Akpınar, İ., Akay, Z. (2015). "Cumhuriyet Döneminde İstanbul'da Mimarlık", ***Antik Çağ'dan XXI. Yüz yıla Büyük İstanbul Tarihi***, Https://İstanbultarihi.İst/326-Cumhuriyet-Döneminde-İstanbul'da-Mimarlık (24.07.2024).

Özel, Ç. H. (2019). Karpiç Lokantası, İçinde, Kozak, N. (Editör), Online ***Türkiye Turizm Ansiklopedisi***,https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/karpic-lokantasi (Erişim tarihi: 05.12.2024).

Kavsara, S. Ç. (2020). Baylan Pastanesi, İçinde, Kozak, N. (Editör), ***Online Türkiye Turizm Ansiklopedisi***, https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/baylan-pastanesi (Erişim tarihi: 16.03.2025)

Kesici, M.. (2019). Filibe Köftecisi, İçinde, Kozak, N. (Editör), ***Online Türkiye Turizm Ansiklopedisi***, https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/filibe-koftecisi (Erişim tarihi: 20.12.2024).

Kuban, D. (1994). "Beyazıt" ***Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi***. Cilt:2/ Sayfa:185-190) İstanbul: Kültür Bakanlığı ve Tarih Vakfı

Küçük, C. ve Ertüzün, T. (1994). Düyûn-ı Umûmiyye, TDV ***İslam Ansiklopedisi*** (Cilt 10, s. 58-62). İçinde İstanbul: Türkiye Diyanet Vakfı.

Koloğlu, O. (1994). ***Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi***, (Cilt6, S. 314) Kültür Bakanlığı ve İstanbul Tarih Vakfı Ortak Yayını

Mazak, Mehmet (2015) "İstanbul Gazhaneleri", Antik Çağ'dan XXI. Yüz yıla ***Büyük İstanbul Tarihi***, C.9. Https://İstanbultarihi.İst/358-İstanbul-Gazhaneleri (19.09.2024).

Okurer, H. (1993). Baylan Pastaneleri. ***Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi***, Cilt: II, Sayfa. 98, İstanbul: Kültür Bakanlığı ve Tarih Vakfı

Özer, İ. (2002). "Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Sosyal Yaşam, **Türkler Ansiklopedisi**, XIV, s,285, Yeni Türkiye Yayınları

Sarı, A. (2019). Türkiye'de Gazinolar, İçinde, Kozak, N. (Editör), ***Online Türkiye Turizm Ansiklopedisi,*** Https://Turkiyeturizmansiklopedisi.Com/Turkiyede-Gazinolar (Erişim Tarihi: 10.06.2024)

Samancı, Ö. (2015). "Yenileşme ve Cumhuriyet Dönemlerinde İstanbul Mutfak Kültürü", Antik Çağ'dan XXI. Yüz yıla ***Büyük İstanbul Tarihi***, C:4 S,213 https://istanbultarihi.ist/115-yenilesme-ve-cumhuriyet-donemlerinde-istanbul-mutfak-kulturu (04.08.2024).

Tanpınar, A. H.(1985) "Günlük Hayat" İstanbul'da Kimlik Değişimi, ***Tanzimat'tan Cumhuriyet'e Türkiye Ansiklopedisi***, (C. 2, S. 555.): İstanbul

Temel, M. (2002). "Mütareke Dönemi İstanbul'unda Sosyal Yaşam Ve Sorunlar" ***Türkler Ansiklopedisi*** (14. Cilt, …S 292.). Türkiye: Yeni Türkiye Yayınları

Toprak, Z. (1994). "Mütareke Döneminde İstanbul" ***Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi***, (6.Cilt, 23). İstanbul: Kültür Bakanlığı ve Tarih Vakfı

Tutel, E. (1994). ***Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi***, (Cilt5, S. 214)

Şeni, N. (1985) "Günlük Hayat" Seyyahlar Gözüyle levantenler, ***Tanzimat'tan Cumhuriyet'e Türkiye Ansiklopedis***i, (C. 2, S. 569.): İstanbul

Uyanık, B. (2020). Rejans Restoran, İçinde, Kozak, N. (Editör), ***Online Türkiye Turizm Ansiklopedisi,*** Https://Turkiyeturizmansiklopedisi.Com/Rejans-Restoran (Erişim Tarihi: 20.12.2024).

Ünsal, A. (1994). "Mutfak" ***Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi***, (Cilt:6, S. 6.) İstanbul: Kültür Bakanlığı ve Tarih Vakfı

Üsdiken, B. (1994). ***Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi***, (Cilt4, S. 171) Kültür Bakanlığı ve İstanbul Tarih Vakfı Ortak Yayını

Yenen, M. (1994). ***Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi***, (Cilt5, S. 411) Kültür Bakanlığı ve İstanbul Tarih Vakfı Ortak Yayını

Yılmaz, Gül. (2019). Tarihi Cumhuriyet Meyhanesi, İçinde, Kozak, N. (Editör), ***Online Türkiye Turizm Ansiklopedisi,*** https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/tarihi-cumhuriyet-meyhanesi (Erişim tarihi: 30.07.2024).

Yücel E. (1994) "Konyalı" ***Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi***, 5 (İstanbul: Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı, C. 5, S. 68.

Zat V. (1994). "Gazinolar" ***Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*** (Cilt. 3, s. 379-380) İstanbul: Kültür Bakanlığı ve Tarih Vakfı

Kitaplar

Akın, N. (1998). ***9. Yüz yılın İkinci Yarısında Galata ve Pera,*** İstanbul: Literatür Yayınları.

Akıncı, T. (2019). ***Cumhuriyet'te Beyoğlu: kültür sanat yaşam*** (1923 2003). İstanbul: Remzi Kitabevi.

Aktaş, A. ve Özdemir, B. (2007). ***Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi***. Ankara: Detay Yayıncılık.

Aladığ, B. (2021). Osmanlı'dan Cumhuriyet'e İstanbul'da İçki ve Eğlence Kültürü Geçmişten Günümüze İstanbul Lezzetleri, İstanbul: İstanbul Kültür ve Sanat Ürünleri Ticaret A.Ş.

Alkan, M. Ö. (2022*).* ***Saraydan Halka, İstanbul Mutfağının Toplumsal ve Siyasal Tarihi Üzerine Notlar***. Merve Öztürk (Ed.), Geçmişten Günümüze İstanbul Lezzetleri İçinde (63-72-74). İstanbul: İstanbul Kültür ve Sanat Ürünleri Ticaret A.Ş.

Alus, S. M. (2023) ***Eski İstanbul Hayatında Yeme-İçme Kültürü (1931-1973)***, İstanbul: Büyüyen ay Kitap Yayıncılık

Alus, S. M. (2021***). İstanbul'un Geçmiş Günlerinde Yeme İçme,*** İstanbul:

Can Sanat Yayınları A.Ş.

Amicis, E. De, (1993). ***İstanbul,*** (Çev. Prof. Dr. Beynun Akyavaş). Ankara: Türk Tarih Basım Evi. (Eserin orijinali 1874'de yayımlanmıştır).

Baydar, O. (1999). ***75 yılda çarklardan chip'lere***. *(No Title)*.

Berkes, N. (2022). **Türkiye'de Çağdaşlaşma**. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Bey, A. (1995). ***Osmanlı Âdet, Merasim ve Tabirleri***. İstanbul: Tarih Vakfı

Bilgili, E. (2012). ***Şehir ve Kültür İstanbul*****,** İstanbul: Profil Yayıncılık.

Birsel, S. (1983). **Kahveler Kitabı,** Ankara: Türkiye İş bankası Yayınları,

Birsel, S. (2003, 2014). **Kahveler Kitabı,** ***Salah Bey Tarihi1*** İstanbul: Sel Yayınları,

Birsel, S. (2001). ***Kahveler Kitabı*****,** Sel Yayıncılık, İstanbul, 2001, S.35-36.

Birsel, s. (2009) "Ah Beyoğlu Vah Beyoglu" Salah Bey Tarihi2: İstanbul: Sel Yayıncılık,

Biryol, U. (2007). **Hemşinliler Göç ve Pastacılık**, Gurbet Pastası. İstanbul: İletişim Yayıncılık

Bilgin, A. & Çağlar, B. (2019). ***Klasikten Moderne İstanbul Ekonomisi***, İstanbul: Kronik Yayıncılık.

Bober, P. P. (2014). ***Antikçağ ve Orta çağda Sanat, Kültür ve Mutfak***, İstanbul: Grafik Uygulama ve Baskı Mas Matbaacılık A.Ş. (2. Baskı).

Boysan, A. (2003). ***İstanbul'un Kuytu Köşeleri***, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları,

Boysan, A. (2020). ***Nereye gitti İstanbul***, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları,

Boztepe, E. (2022). ***İstanbul'un Kahvecileri.*** Merve Öztürk (Ed.), Geçmişten Günümüze İstanbul Lezzetleri İçinde (478). İstanbul: İstanbul Kültür ve Sanat Ürünleri Ticaret A.Ş.

Celal, M. (1992). ***Eski İstanbul Yaşayışı***. İstanbul: İletişim Yayınları.

Cezar, M. (1991). ***XIX. Yüzyıl Beyoğlusu***. İstanbul: Ak Yayınları.

Çelebi, E. B. Derviş Mehemmed Zıllî, (1996). "***Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi***" ***I. Kitap,*** Topkapı Sarayı Kütüphanesi Bağdat 304 Numaralı Yazmanın Transkripsiyonu Dizini, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, Hazırlayanlar: Robert Dankoff- Seyit Ali Kahraman- Yücel Dağlı

Çelebi, E. B. Derviş Mehemmed Zıllî, (1996). "***Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi" II. Kitap,*** Topkapı Sarayı Kütüphanesi Bağdat 304 Numaralı Yazmanın Transkripsiyonu Dizini, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, Hazırlayanlar: Robert Dankoff- Seyit Ali Kahraman- Yücel Dağlı

Çelik, Zeynep , (1986),***19.Yüzyılda Osmanlı Başkenti Değişen İstanbul,*** İstanbul: Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı Yayınları,

Dağlar, O., Macar, E., (2010). ***Beyaz Rus Ordusu Türkiye'de,*** İstanbul: Libra Kitap, S,79

Dalfes F. L. (2022). ***1925- 1934 Ameli elektrik.*** İstanbul*:* Optimist Yayın Grubu

Deleon, J. (1996), ***Keyifli Konaklamalar*** (İstanbul: Remzi Kitabevi

Dernschwam, H. (1992). İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü, (Çev: Yaşar Önen, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları. (Eserin orijinali 1987'de Yayımlanmıştır).

Deleon. J. (2003). ***Beyoğlu'nda Ruslar,*** İstanbul**:** Remzi Kitabevi,

Deleon, J. (20.Y.y.). ***Pera Hatıratı (Anı / Arşiv).*** İstanbul: Gözlem Gazetecilik Basın Ve Yayın A.Ş.

Deleon. J. (2002) ***Bir Beyoğlu Gezisi***, İstanbul: Remzi Kitabevi.

Demir, E. (2014). Kahve-Mistik Bir Lezzetin Küresel Bir Tutkuya Dönüşümünün Kısa Tarihçesi. Emine Gürsoy Naskali, İstanbul: Kitabevi, 3, 24.

Demircan, A. M. (2012) ***Zaman Tünelinde Beyoğlu.*** İstanbul: Beyoğlu belediyesi Yayınları

Dış İşleri Bakanlığı Araştırma Ve Siyaset Planlama Genel Müdürlüğü (1973) Türkiye Diş Polîtikasinda 50 Yıl İkinci Dünya Savaşı Yılları (1939 -1946) ***Dış İşleri Bakanlığı Araştırma ve Siyaset Planlama Genel Müdürlüğü Arşivi S,186***

Dökmeci, V., Çıracı, H. (1990). ***Tarihsel Gelişim Sürecinde Beyoğlu,*** İstanbul: Türkiye Turing ve Otomobil Kurumu.

Düzdağ, M. E. (2012). ***Şeyhülislâm Ebussuud Efendinin Fetvalarına Göre Kanunî Devrinde Osmanlı Hayatı.*** İstanbul: Kapı Yayınları. (Eserin orijinali 1972'de yayımlanmıştır).

Egrik, E. B. (2008) ***Beyoğlu 150: fotoğraflarla Beyoğlu'nun 150 yıllık öyküsü 1857- 2008***, İstanbul: Beyoğlu Belediyesi Yayınları

Elias, N. (2000-2002-2004). ***Uygarlık Süreci• Cilt 1***, (Çev: Ender Ateşman). İstanbul: İletişim Yayıncılık A. Ş. (Eserin Orijinali 1939'te Yayımlanmıştır).

Er, T. (2007). ***Erguvaniler: Türkiye'de iktidar doğanlar***. İzmir: Duvar Yayınları

Ergin, O. N. (1995). ***Mecelle-i umur-ı belediyye***. İstanbul: İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür İşleri Daire Başkanlığı Yayınları, Cilt V.

Ermence. C. (2006), ***99 Günlük Muhalefet Serbest Cumhuriyet Fırkası***, İstanbul: İletişim yayıncılık

Evgenia, Mars (2019) ***Abdülhamid İstanbul1unda Bir Kadın Seyyah*** Özgün Adı Aazhodka İz Tsaaigaad; Pıtni Belejki İ Vpeçatleniya İstanbul: 2019, Kitap Yayınevi Ltd.

Freely, J. Freely, B. (2014). ***Galata, Pera, Beyoğlu: Bir Biyografi***, (Çev. Yelda Türedi). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Gerlach, S. (2007), ***Türkiye Günlüğü 1573-1576 1. Cilt***. (Çev: Türkis Noyan). İstanbul: Kitap Yayın Evi Ltd. (Eserin Orijinali 1674'te yayımlanmıştır).

Gerlach, S. (2006), ***Türkiye Günlüğü 1577-1578 2. Cilt.*** (Çev: Türkis Noyan).

Georgeon, F. (1997). ***Doğu'da Kahve ve Kahvehaneler***, ed. H. Desmet-Gregoire-F. Georgeon, çev. M. Atik-E. Özdoğan, İstanbul: YKY,

Georgeon, F. (2023). ***Rakının Ülkesinde Osmanlı İmparatorluğu'ndan Erdoğan Türkiye'sine Şarap ve Alkol***, İstanbul: İletişim Yayınları

Gök, Ş. (2018). ***Riyazü's Salihin (İmam Nebevi),*** İstanbul: Step Ajans Matbaa.

Gül M. (2018). ***Modern İstanbul'un Doğuşu****** Bir Şehrin Dönüşümü ve Modernizasyonu, İstanbul: Sel Yayıncılık 3. Baskı

Hiçyılmaz, E. (2016). ***Meyhaneler Hayat, Bir Alemdir,*** İstanbul: Ulak Yayınları

Işın, P. M. (2020). Bereketli İmparatorluk: ***Osmanlı Mutfak Tarihi***, İstanbul: Vakıf Bank Yayınları.

İnalcık, H., Seyitdanlıoğlu, M. (2008). ***Tanzimat Değişim Sürecinde Osmanlı İmparatorluğu,*** Ankara: Türki İş bankası Kültür Yayınları.

Jacobsen, Hans Adolf, (1939-1945) ***Kronoloji ve Belgelerle İkinci Dünya Savaşı***/ Almancadan Çeviren: İbrahim Ulus. Yer Bilgisi Ankara: Genelkurmay Askeri Tarih ve Stratejik Etüt Başkanlığı, 1989. Yer Numarası AV/4484

Kahraman, C.& Yüce, M. (2020). ***Fotoğraf Ve Haberleriyle İstanbul Hafızası (1924-1931)-***1, İstanbul: İBB Kültür Daire Başkanlığı Basın Yayın Müdürlüğü

Karamustafa, S. Kürkçüoğlu, F. (2012). "***Zaman Tünelinde Beyoğlu Kent Müzesi'ne Doğru 6. Daire-İ Belediye'den Beyoğlu Belediyesi'ne 155 Yıl***" İstanbul: Express Matbaası.

Kanık. İ. (2016) ***Popüler Kültür Ürünlerinde Yemeğin Kültürel Gösterisi***, İstanbul: Ayrıntı Yayınları

King, C. (2016) ***Pera Palas'ta Gece Yarısı -Modern İstanbul'un Doğuşu***. (Çev: Ayşen Anadol). İstanbul: Kitap yayınevi.

Koçak, N. (2009). ***Yiyecek içecek hizmetleri yönetimi***. Ankara: Detay Yayıncılık.

Koçu, R. E. (2002b), ***Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri,*** Doğan Egmont Yayıncılık ve Yapımcılık Tic. A.Ş. (Eserin Orijinali 1947'de yayımlanmıştır).

Koçu, R. E. (2002), ***Tarihte İstanbul Esnafı***, İstanbul: Doğan Egmont Yayıncılık ve Yapımcılık Tic. A.Ş

Kuzucu, K. (2012***). Bin Yılın Çayı: Osmanlı'da Çay ve Çayhane Kültürü***, İstanbul: Kapı Yayınları.

Küçükaslan N. (2011). ***Yiyecek içecek işletmelerinde mutfak hizmetleri yönetimi***. Ankara: Detay Yayıncılık.

Mantran, R. (1996), ***İstanbul Tarihi Histoire d'lstanbul***. İstanbul: Librairie Çeviren Teoaman Tunçdoğan

Meriç, N. (2007). ***Âdâb-ı Muâşeret: Osmanlı'da Gündelik Hayatın Değişimi***, İstanbul, Kapı Yayınları, 2. Basım, (Eserin Orijinali 1674'te yayımlanmıştır).

Mullinis, A. Schleifer, Y. (2012). ***İstanbul Arka Sokak lezzetleri***, İstanbul: Boyut Yayıncılık

Metinsoy, Murat. (2017). ***II. Baskı İkinci Dünya Savaşında Türkiye Gündelik Yaşamda Devlet ve Toplum***. İstanbul Türkiye İş Bank Yayınları

Onaran, B. (2015) ***Yemeğin Siyasi Serüveni***, İstanbul: İletişim Yayınları

Onaran, B. (2011). ***İstanbul'un Sokak Lezzetleri***, Geçmişten Günümüze İstanbul Lezzetleri içinde, İstanbul: İstanbul Kültür ve Sanat Ürünleri Ticaret A.Ş.

Ortaylı, İ.ve Küçükkaya, İ. (2012) "***Cumhuriyetin İlk Yüzyılı 1923 – 2023"*** İstanbul: Timaş yayınları

Ortaylı, İ. (1986). ***İstanbul'dan Sayfalar,*** İstanbul: Hil Yayınevi,

Ortaylı, İ. (2000). ***Tarihte İstanbul***, İstanbul: Promote yayın evi

Ökte, F. (1951). ***Varlık Vergisi Faciası, Nebioğlu.*** İstanbul: Nebioğlu Yayın Evi

Özbek, M. (2020) ***beslenme kültürü ve insan***" İmge Kitabevi Yayınları: Ankara.

Özen, Saadet. (2014). ***Çukulata: Çikolatanın Yerli Tarihi.*** (1.baskı). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Özer, İ. (2014). ***Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Yaşam ve Moda.*** İstanbul: Truva Yayınları.

Özilgen, M. (2014). ***Artistic Narrative Of Technology.*** İstanbul: Yeditepe University Press

Reimetz, S. (2003), ***Çayın Kültür Tarihi***, Ankara: Dost Kitapevi

Salomon. S., Heidi. S. (2004) ***Sultanlar Kentine Yolculuk****, 1578-1581*. (Çev: S. Tükiş Noyan). İstanbul: Kitap Yayınevi, (Eserin orijinali 1964'de yayımlanmıştır).

Samancı, Ö. (2022). ***Doğu ve Batı'nın Kesiştiği İstanbul'un Mutfağı.*** Merve Öztürk (Ed.), Geçmişten Günümüze İstanbul Lezzetleri İçinde (63-72-74). İstanbul: İstanbul Kültür ve Sanat Ürünleri Ticaret A.Ş.

Sanz, M.S.Y. (1557). ***Türkiye'nin Dört Yılı, 1552-1556***.(çev: A. Kurutluoğlu). Kervan Kitapçılık A. Ş.

Sever, M., (2022). ***Doğu ve Batı'nın Kesiştiği İstanbul'un Mutfağı***. Merve Öztürk (Ed.), Geçmişten Günümüze İstanbul Lezzetleri İçinde (15-17). İstanbul: İstanbul Kültür ve Sanat Ürünleri Ticaret A.Ş.

Simyonidis, M. Ç. (2018). ***İstanbul'um Tadım, Tuzum, Hayatım***, İstanbul: İnkılap Kitabevi Yayın Sanayi ve Ticaret AŞ. (2. Baskı

Şenol, E. (2006). ***Adım Adım Pera Galata Samatya,*** Ankara: Pozitif Matbaacılık

Tavernier, J. B. (1984). ***Topkapı Sarayında Yaşam*** (Çev: Perran Üstündağ). İstanbul: Çağdaş Yayınları.

Temel, M. (1998). ***İşgal Yıllarında İstanbul'un Sosyal Durumu***. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınlar.

Tirmizi, Ebû İsa. Sünen Tirmizi, Kitap: ***Et'ime (Yiyecekler),*** Hadis No: 1818.

Toros, T. (1998). ***Kahvenin Öyküsü***, İstanbul: İletişim Yayıncılık.

Tournefort, J. D. (2005). ***Tournefort seyahatnamesi,*** İstanbul: Kitap Yayınevi Ltd.

Mintz, S. W. (1986). **Sweetness and power**: The place of sugar in modern history. Penguin. S,19

Uturgauri, S. (2015). ***Boğaz'daki Beyaz Ruslar 1919-1929,*** İstanbul: Tarihçi kitap evi,

Uraz, M. (1968). ***İbrahim Peçevî; Peçevî Tarihi***, İstanbul: Neşriyat Yurdu, İstanbul, S. 196.

Üçüncü, U. (2012). ***Millî mücadele yıllarında bir yasak denemesi***: Men-i müskirat (içki yasağı) kanuni ve toplumsal hayata yansımaları. Ankara: Çizgi Kitabevi.

Üsdiken B.(1999). **Pera'dan Beyoğlu'na 1840-1955,** İstanbul: Akbank Kültür Yayınları

Ünsal, A. (1999) "***Cumhuriyet Lokantaları", 75 Yılda Değişen Yaşam, Değişen İnsan: Cumhuriyet Modaları***, İstanbul: Tarih Vakfı Yayınları,), s. 155.

Ünsal, A. (2012). ***"Geçmişten Günümüze İstanbul Lokantaları***" Şehir ve Kültür İstanbul, İstanbul: Kültür Bakanlığı Yayıncılık

Ünver, A. S. (1948). **Tarihte 50 Türk Yemeği**, (No Title).

Weiss, L.B. (2011). ***Ice Cream: A Global History.*** Londra: Reaktion Books

Yapraklı, Ş. (2024). ***27. Pazarlama Kongresi Bildiri Kitabı Pazarlamada Yapay Zekâ***, İstanbul: Beta Basım Yayım Dağıtım A.Ş.

Yaşin. M. (2012). ***İstanbul Lezzetleri***, İstanbul: Doğan Edmond Yayıncılık.

Yerasimos, M. (2019). ***500 Yıllık Osmanlı Mutfağı***, İstanbul: Boyut Yayıncılık ve Ticaret A.Ş.

Yerasimos, M. (2011). ***Evliya Çelebi Seyahatnlmesi'nde Yemek Kültürü***; ***Yorumlar ve Sistematik Dizin,*** İstanbul: Kitap Yayıneyi Ltd.

Yerasimos, S. (1992). ***Azgelişmişlik Sürecinde Türkiye Dünya Savaşından 1971'e.*** Çev: Babür Kuzucu, İstanbul: Belge Yayınları. (1. Baskı 1974'te yayınlanmıştır

Yerasimos, S. (2002), ***Sultan Sofraları 15. Ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı***, İstanbul: YKY

Zat, V. (2017). ***Adabıyla Rakı ve Çilingir Sofrası,*** İstanbul: Oğlak Yayıncılık

Makaleler

Açıkgöz, F. Ü. (2019). İspanya'dan Osmanlı'ya: Çikolatanın Tarihi Serüvenine Katkı. ***Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi***, *5*(1), 16-27.

Adiloğlu, B. ve Yücel, G. (2021). Düyûn-I Umûmiyye Osmanlı Devlet Borçları İdaresi. ***Muhasebe ve Finans Tarihi Araştırmaları Dergisi***, (21), 67-78.

Ahmad, F. (1993). ***The making of modern Turkey*** (Vol. 264). London: Routledge.

Aksoy, M.ve Üner, E. H. (2016). Rafine Mutfağın Doğuşu ve Rafine Mutfağı Şekillendiren Yenilikçi Mutfak Akımlarının Yiyecek İçecek İşletmelerine Etkileri. ***Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi***, *3*(6), 1-17.

Akyol, C. Z. B., & Zengin, B. (2017). Türk ve Rus Mutfağı Arasındaki Etkileşim Ve Benzerlikler. ***VII. Uluslararası Karadeniz Sempozyumu: "Türk-Rus İlişkileri***, 698-703.

Altunelli, A. U. (2025). Bir Dönüşüm Sürecinin İzdüşümü: 1970'lerde Gazinolar. ***Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi***, *16*(1), 13-34.

Aydın, E., & Şeylan, A. (2023). 1970'li yıllarda İstanbul'daki eğlence mekânlarının toponomik açıdan değerlendirilmesi. ***Rumeli'de Dil ve Edebiyat Araştırmaları Dergisi***, (Ö13), 25-40.

Aydın, R. (2023). Osmanlı'dan Cumhuriyete değişen sofralar: Yemek ve âdâb-ı muâşeret. ***Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi***, 25(4), 1583-1594.

Aykent, C., (2021). "Ulus'tan Çankaya'ya Alışılmadık Sesler: Ankara'nın Caz Serüveni (1940-1980)" ***Ankara Araştırmaları Dergisi*** 9(1), s.187-208.

Aksoy, İ., Adanır, Z. (2020). Osmanlı Devleti'nde Alafranga Mutfak. ***Www. Cudesjournal. Com İnfo@ Cudesjournal. Com,*** *3*(2.) 88-94 S,90

Aldemir, N., & Sormaz, Ü. (2021). Sürdürülebilir turizm kapsamında bir asrı aşan tecrübe: Asırlık restoranlarımız. ***Aydın Gastronomy***, *5*(1), 71-80.

Altuncu, D. (2022). 1917 Bolşevik Devrimi Sonrasında İstanbul'a Göç Eden Beyaz Rusların Eğlence Kültürüne Etkileri: Maksim Gazinosu. Sosyologca, (23). Durumu ve Sosyal Hayatta Yaşanan Gelişmeler. ***İçtimaiyat***, *5*(1), 73-89.

Bakar, B. (2013). İstanbul'da Ekmek Karnesi Uygulaması, Karne ve Ekmek Suistimalleri (1942-1946). ***Yakın Dönem Türkiye Araştırmaları,*** *12*(24), 160.

Bozkurt, G. S. (2013). 19. Yy Da Osmanlı Konut Mimarisinde İç Mekân Kurgusunun Safranbolu Evleri Örneğinde İrdelenmesi. ***Journal Of The Faculty Of Forestry Istanbul University***, *62*(2), 37-70.

Badem, C. (2021). Kırım Savaşının Osmanlı Toplumsal Yaşamına Etkileri. ***Türk Savaş Çalışmaları Dergisi,*** *2*(2), 137-155.

Baran, T. A. (2006). Mütareke Döneminde İstanbul'daki Rus Mültecilerin Yaşamı. **Atatürk Araştırma Merkezi Dergisi, 22(64-65-66), 119-140.**

Başarangil, İ. ve Nevin, İ. NAM (2017). Restoranın pazarlamasında 7 P: Etnik'in bir örnek olayının incelenmesi. ***Turizm ve Gastronomi Çalışmaları Dergisi***, *5* (2), 127-145.

Baş, Özge ve Arpacıoğlu, Ümit. "Orta Anadolu Köy Evlerinde İç Mekân Tongurlar Köyü Örneği", ***İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi***, 1-1 (2019):58-65

Bilgin, A. (2011). Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü**.** ***Akademik Araştırmalar Dergisi,*** (47-48), 229-245.

Bilici, S., Uyar, F., Beyhan, Y., & Sağlam, F. (2006). Besin Güvenliği. ***Tc Sağlık Bakanlığı Temel Sağlık Hizmetleri Genel Müdürlüğü Beslenme ve Fiziksel Aktiviteler Daire Başkanlığı Beslenme Bilgi Serisi****, Ankara*.

Coşar, N. (2003). Varlık vergisi konusundaki yolsuzluk söylentileri. ***Ankara Üniversitesi SBF Dergisi, 58*(02).**

Çakır, Ö. (2009). Tanzimat Sonrası Türk Edebiyatının Kaynaklarından Biri Olarak Harpler I: Kırım Harbi (1853-1856). ***Electronic Turkish Studies*****,** *4*.

Çiçek Uşaklıgil Özgüneş- (2021) Coca-Cola İçecek Hazine ve Yatırımcı İlişkileri Direktörü, Tüyid Yönetim Kurulu Üyesi ***(Röportaj)***

Çurkan, A., Tamer, C. E., & Çopur, Ö. U. (2012). Dondurulmuş meyve-sebze ihracatının analizi. ***Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*****,** *26*(1), 73-82.

Demirarslan, D. (2007). Osmanlı'da modernleşme/batılılaşma sürecinin iç mekân donanımına etkileri**.** ***Erdem*****,** *15*(45-46-47), 35-66.

Demir, M. (2015). Mütareke Yılları İstanbul'unda Toplumsal Yapıyı Etkileyen Olaylardan Yansımalar. ***Çeşm-İ Cihan: Tarih Kültür Ve Sanat Araştırmaları Dergisi E-Dergisi,*** 1(2), 22-32.

Demirgül, F. (2018). Çadırdan Saraya Türk Mutfağı. ***Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi,*** 3(1), 105-125.

Demir, F. (2022). İstanbul'da Bulunan Beyaz Yakalı Çalışanlarda "Lokanta" Ve "Restoran" İkilemi. ***Uluslararası Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*****,** *5*(1), 143

Demir, F. (2023). Biranın Tarihi ve Kültürel Yönü Üzerine Karşılaştırmalı Bir Değerlendirme. ***Kültür Araştırmaları Dergisi***, (17), 327-345.

Dirlikyapan, J. Ö. (2010). 'İstanbul'da Edebiyatçıların mekânları', ***İnternational Periodical For The Languages, Literature And History Of Turkish Or Turkic, Volume 5/3 Summer***, İstanbul

Doyuran, S. D., & Gültekin, M. (2002). Türkiye'de meyve suyu sektörü**.** ***Gıda Mühendisliği Dergisi, 13, 35-39.***

Dirsehan, T. (2015). Coca Cola'nın Uluslararası Pazarlama Stratejilerine Yönelik Bir Yazın Taraması. ***İstanbul Sosyal Bilimler Dergisi*, (10), 18-42.**

Dimes Gıda Sanayi *ve* Ticaret *A.* · Yazarlar Hayri Ülgen, Cem Dikmen · Dergi Adı ***Istanbul Management Journal*** · Cilt Haziran 2003, Sayı 45, ss. 72-79

Dirlik, S., & Türken, S. (2020). Türkiye işletmecilik Tarihinde Levantenler. ***3. İşletme Tarihi Konferansı,*** 42-50.

Duvarcı, A. (2012). Kültürümüzde İstanbul Kahvehaneleri ve Halk Edebiyatına Katkıları. **Batman Üniversitesi Yaşam Bilimleri Dergisi**, 1 (1), 75-86.

Emeksiz, A. (2009). ***İstanbul Kahvehaneleri. Karaların ve Denizlerin Sultanı İstanbul*,** *2*, 123-141.

Emgin, B. Bir Kutuya Sığan Dünya: Buzdolabının Kısa Hikâyesi1.

Erdem, Ü. B., & Hanilçe, M. (2019). Mıgırdıç Tokatlıyan, Tokatlıyan Otelleri, Gazinosu ve Lokantası-Cumhurbaşkanlığı Osmanlı Arşivi Belgelerine Göre. ***Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi***, *8*(1), 1367-1390.

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

Erdoğan, Ö. E. (2014). İstanbul'un Ateşle İmtihanı. ***Beykoz Akademi Dergisi***, 2(2), 47-68.

Erhan, Ç. (1996). Avrupa'nın İntiharı ve İkinci Dünya Savaşı Sonrasında Temel Sorunlar. ***Ankara Üniversitesi SBF Dergisi, 51(01), 259-273.***

Ertuğrul, A. (2009). XIX. Yüzyılda Osmanlı'da Ortaya Çıkan Farklı Yapı Tipleri. ***Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi***, (13), 293-312.

Eser, B. (2018). Mülteci Restoranları Gastronomik Sahanın Neresinde? Göçmen Mahalleleri, Mülteci Yemekler ve Mekânsal Ayrışmaya Dair Kuramsal Bir Giriş. ***Viraverita E-Dergi***, (8), 172-195.

Eyüpoğlu, A. C. (1967). Şeker Fabrikasyonun Tarihçesi ve Türkiye'de Şeker Sanayii. ***Kimya Mühendisliği, 3***(23), 14-23.

Galip, A. Özkoçak, V. ve Gültekin, T. (2015). Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi. ***Antropoloji,*** (30), 33-52**.**

Göde, G, Kayaardı, S, Uyarcan, M ve Söbeli, C. (2021). Tarihin Gelişim Sürecinde Türk Yemek Kültürü ve Beslenme Alışkanlıklarının Değişimi**.** ***Food And Health***, 7(3), 216-226.

Göde, M. Ö., Sayarı, B. K., & Ekincek, S. (2023). Bir Cumhuriyet Dönemi İçeceği Olarak Çayın Türk Toplumundaki Yolculuğu. ***Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel***, 6(3) – 2023

Gökatalay, S. (2018). Erken Soğuk Savaş Döneminde Türk-Amerikan Yakınlaşmasının Ankara Kent Kültürüne Etkileri. Journal of Ankara Studies/***Ankara Araştırmaları Dergisi***, 6(2).

Gölçek, Ş. G., & Gölçek, A. G. (2019). Erken Cumhuriyet Dönemi tekel uygulamaları: 1920-1950 döneminde tuz, ispirto ve ispirtolu içkiler ile kibrit. ***Cumhuriyet Tarihi Araştırmaları Dergisi*****,** *15*(30), 253-288.

Görgülü, T. (2016). Apartman Tipolojisinde Geçmişten Bugüne; Kira Apartmanindan "Rezidans'a" Geçiş. *Tüba-Ked* ***Türkiye Bilimler Akademisi Kültür Envanteri Dergisi***, (14), 165-178.

Günaydın, S. Sağlam, C. ve Çetin, N. (2022). Tarımsal Ürünlerin Kurutulmasında Kullanılan Kurutma Yöntemleri. ***Erciyes Tarım Ve Hayvan Bilimleri Dergisi***, *5*(1), 30-45.

Gündüzöz, G. (2016). Mütareke Yıllarının İstanbul'una Mutfaktan Bakmak. ***Otam Ankara Üniversitesi Osmanlı Tarihi Araştırma Ve Uygulama Merkezi Dergisi***, (40), 279-302.

Güneş, G. (2018). Savaş Ekonomisi Uygulamaları İçinde II. Dünya Savaşı Yıllarında Aydın'da Varlık Vergisi. ***Çağdaş Türkiye Tarihi Araştırmaları Dergisi***, *18*(37), 645-676.

Gürdamar, E. (2022). Demokrat Parti Dönemi'nde Bira Sanayii'nin Gelişimi (1950 1960). ***Tarih ve Gelecek Dergisi*****,** *8*(4), 1311-1330

Gürel, Ali; Balta, Yasemin. İstanbul'un Göç Olayı ve Etnik Hayat Üzerine. *Marmara* ***Sosyal Araştırmalar Dergisi*****, 2011, 1: 1-15**

Güreşir, S. K. (2019). Hayattan esere: Ahmet Hamdi Tanpınar'da yeme-içme kültürü. ***Rumeli'de Dil ve Edebiyat Araştırmaları Dergisi***, (14), 78-102.

Güzel, O. E. (2024). Ayşe Kulin'in Nefes Nefese Romanı ile İngilizce Çevirilerindeki Gastronomik Göstergelerin Çeviri Göstergebilimi Bağlamında İncelenmesi. ***Avrasya Sosyal ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi,*** 11(1), 14-28.

Harmandar, S. (2020). 19. Yüzyılda İstanbul'da Değişen Eğlence anlayışı ve Yeni Eğlence Mekânları. ***Etüt Dergisi,*** 1(1), 114-117.

Haydaroğlu, İ. (2003). Osmanlı Saray Mutfağından Notlar. ***Tarih Araştırmaları Dergisi***, *22*(34), 1-10.

İnci, İ. (2013). İkinci Dünya Savaşı Yıllarında Türkiye'de Tek Parti Hükümetlerinin İaşe Politikaları. ***Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi***, (50), 269- 288.

İbiş, S. (2021). İstanbul'daki asırlık restoranlar ve bu restoranlara yönelik çevrimiçi yorumların incelenmesi. ***Yönetim ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi · April 2021***

Karademir, Z. (2015). Osmanlı İmparatorluğu'nda Şeker Üretim ve Tüketimi 1500-1700. ***OTAM Ankara Üniversitesi Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi*****,** **(**37), 181-218.

Karaduman, A. U. (2023). Sosyolojik Bir Olgu Olarak Yemek; Yemek ve Toplumsal Anlamı. ***Asia Minor Studies*****,** (1), 107-115.

Karagöz, M. (1995). Osmanlı Devleti'nde Islahat Hareketleri ve Batı Medeniyetine Giriş Gayretleri (1700-1839). ***Otam Ankara Üniversitesi Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi***, *6*(6), 173-194.

Karaman, N. (2023). Orta Asya'dan Cumhuriyet dönemi Türkiye'sine: tarihsel süreç içerisinde Türk mutfak kültürünün gelişimi. *Balıkesir Üniversitesi* ***Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi***, *26*(49-1), 595-610.

Kanberoğlu, N. (2019). II. Meşrutiyet Dönemi İstanbul'da İmar Faaliyetleri (1908 1914). ***History Studies***, *1*, 55-177.

Karabulut, K. (2005). (11). 11 Teşrinisani 1942 Tarihli Varlık Vergisi'ne Bir Bakış. ***Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*****,** *11*(27), 325-339.

Karayuluk, H. (2018). 6-7 Eylül 1955 Olaylarının Neden ve Sonuç İlişkisi İçerisinde Değerlendirilmesi. ***Uluslararası İnsan Çalışmaları Dergisi***, *1*(1), 36-50.

Kaştan, Y. (2016). Türkiye'de Cumhuriyet Dönemi İç Göç Hareketleri. ***Journal Of International Social Research*****,** *9*(42).

Keskin, G. (2002). Dondurulmuş Gıda. ***Tarımsal Ekonomi Araştırma Enstitüsü Yayınları, Teae Bakış***, *1*(8), 1-4.

Kocadağ, Y., & Tezcan, H. (2024). Beyoğlu'nun Batılılaşma Döneminde Geçirdiği Evreler: The Phases That Beyoglu Experıence Through Durıng The Westernızatıon Perıod. *Socrates Journal Of Interdisciplinary Social Studies*, *10*(42), 1-12.

Köse, O. (2007). IVIII. Yüzyıl Sonları Rus ve Avusturya Savaşları Esnasında Osmanlı Devletinde Bir Uygulama: İstanbul'da İçki ve Fuhuş Yasağı. ***Electronic Turkish Studies,*** *2*(1).

Kurt, A. (1950). 1950 Sonrası Türk Romanında Anadoludan İstanbula Göç (1950?

1980). ***Immigration From Anatolia To Istanbul İn Turkish Novel After*****.**

Keyvanoğlu, M. C. (2017). 1870 Büyük Beyoğlu Yangını. ***Otam Ankara Üniversitesi Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi***, (41), 169-190.

Kırkpınar, N. (2017). II. Dünya Savaşı'nda Stalin ve Sovyet Diplomasisi Karşısında Türk Basının Tutumu (1939-1945). ***Çağdaş Türkiye Tarihi Araştırmaları Dergisi,*** *17*(34), 239-277.

Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., & Sarıışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. ***Aibü Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi,*** *14*(3), 191-210.

Kolay, E. (2023). Osmanlı Belediye Binalarının İlk Örneği: Altıncı Daire-İ Belediye Binası. ***Palmet Dergisi*, (3), 28-52.**

Köse, A. (2007). Balıkesir Çevresinde Geleneksel Kırsal Avlu Peyzajı ve Değişimi. ***Doğu Coğrafya Dergisi,*** *12*(18), 7-38.

Macit, N., & Kıran, Ö. (2024). Yemek ve Toplum: Kültür, Kimlik ve Eşitsizlikler. ***Olgu Sosyoloji Dergisi,*** *3*(2), 97-106.

Marttin, V. (2017). Cumhuriyet'in İlk Beş Yılında Sosyal Hayat. ***Türk Dünyası Uygulama ve Araştırma Merkezi Yakın Tarih Dergisi***, *1*(2), 70-94.

Okuyucu, Ş. E. (2019). Erken Cumhuriyet Döneminde Mekânsal Değişimlerin Popüler Yayınlar Üzerinden Okunması: Konutta İç Mekân Deneyimlenmesi. ***Online Journal of Art & Design,*** *7*(1).

Olgaç, Ö. G. S., & Güler, S. (2010). Lisans Düzeyinde Eğitim Gören Öğrencilerin Türk Mutfağının Tanıtım ve Pazarlanmasına İlişkin Görüşleri (Anadolu Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu Örneği) Yrd. Doç. Dr. Sibel Güler. ***Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi,*** (28), 227-238.

Ögel, K. (2006). ***Türkiye'de Alkol Kültürü***. (No Title).

Önen, S. (2018). Toplumsal Tarih Çerçevesinde İstanbul'daki Modernleşme ve Eğlence Hayatı. ***Galatasaray Üniversitesi İletişim Dergisi***, (29), 301-305.

Özdemir, N. (2007). Osmanlı Tüketim Kültürü, Eğlence ve Yazılı Medya İlişkisi ***Milli Folklor,*** 73, 12-22.

Özen (2012). Türkiye'de İç Göçün Sosyo Ekonomik Sonuçları ve Adana Özelinde Değerlendirmesi Sempozyum Açılış- ***Tebliğ- Panel Adana.***

Özer, S. (2015). II. DÜNYA SAVAŞI YILLARINDA İSTANBUL'DA TİFÜS. ***Çağdaş Türkiye Tarihi Araştırmaları Dergisi***, *15*(30), 171-201.

Özlü, Z. (2011). Osmanlı Saray Şekerleme ve Şekerlemecileri İle İlgili Notlar. ***Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi***, (58), 171-190.

Özlü, Z. (2011). Osmanlılarda dondurma ve dondurmacılık mesleği ile ilgili notla***r***. ***Erdem,*** (59), 129-144

Özpınar, N., Türkoğlu, Ş., Dağ, Ş., & Özpınar, H. (2014). Kola Özütünün Farklı Dozlarının Caenorhabditis Elegans Bireylerinde Yaşam Süresi, Yumurtadan

Çıkma Oranı ve Fiziksel Büyüme Üzerine Etkileri. ***Cumhuriyet Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Fen Bilimleri Dergisi*****,** *35*(1), 12-20.

Öztürk, B., & Ertamay, S. İ. (2017). 21. Yüzyıla doğru Türk gastronomisi ve geçmişten günümüze gelişiminin etkileri. ***Research Gate Dergisi*****,** 756-763.

Öztürk, M. (2009). FDA'nın Tarihine Yolculuk, SD, Haziran -Temmuz- Ağustos Yaz Sayı:11, Issn: 1307-2358

Öztürk, M. (2007). Türkiye'de İç Göçe Katılanların Kent Yaşamına ve Kentsel Emek Piyasalarına Etkileri. **In** ***Journal Of Social Policy Conferences*** (No. 52, Pp. 245-264). Istanbul University.

Pınar, M. (2020). Fuhuş ve Zührevi Hastalıkların (Frengi) TBMM'de Tartışılması ve Resmi Raporlara Yansımaları (1920-1932). ***Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*****,** (Salgın Hastalıklar Özel Sayısı), 15-42.

Sağlam, N. (2017). Bir Semte Adını Veren Bomonti Bira Fabrikası. *Uluslararası Tarih* ***Araştırmaları Dergisi*****,** *1*(1), 26-56.

Sağlık, C., & Çetin, E. (2021). Pavyon Kültürünün Aile İçi Sorunlara Etkisi.***HacettepeÜniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi,*** 38(2), 612-630.

Sarıçoban, G. (2020). Atatürk döneminde 1923-1929 Türkiye ekonomisi. ***Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*****, (44), 222-236.**

Samancı, Ö. (2020). Osmanlı ve Cumhuriyet Dönemlerinde Yemek Kitapları. Anatolia: ***Turizm Araştırmaları Dergisi***, 31(2), 205-210.

Sarıgüzel, N. (2021). Türkiye'nin 1929 Dünya Ekonomik Krizine Karşı Aldığı Mali ve Ticari Tedbirler. ***OPUS International Journal Of Society Researches***, *18*(43), 7055-7081.

Sayiner, G. ve Beyhan, Y. (2023). Geleneksel Besin Saklama Yöntemleri Ve Yeni Teknolojiler. ***Toros University Journal Of Food Nutrition And Gastronomy***, *2*(1), 79-92.

Salbacak, S. (2019). Mütareke Dönemi İstanbul'unda Beyoğlu'nun Çok Kültürlü Yapısı ve Frej Apartmanı. ***International Journal Of Social And Humanities Sciences***, 3(1), 33-44.

Salbacak, S. (2017). Archıtectural Development Of Pera Regıon In The 19th Century And The German Palace. ***International Journal Of Social And Humanities Sciences,*** *1*(1), 111-120.

Samancı, Ö. (2013). Alafranga Tatlıcılık ve Pastane Kültürü. **National Geographic Traveler,** 41-45.

Samancı, Ö. (2008). Alaturkadan Alafrangaya: 19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfaklarında Kullanılan Araç ve Gereçler. ***Türk Mutfağı***, 307-325.

Sarıgüzel, N. (2021). Türkiye'nin 1929 Dünya Ekonomik Krizine Karşı Aldığı Mali Ve Ticari Tedbirler. ***Opus International Journal Of Society Researches***, *18*(43), 7055-7081.

Sarıkaya, N., & Korkmaz, N. (2012). Kültürel Farklılıkların Dondurulmuş Gıda Tüketim Kalıplarına Etkisi: Polonya-Türkiye Karşılaştırması1. ***Tüketici ve Tüketim Araştırmaları Dergisi, Cilt 4 Sayı 1***, Haziran 2012, 47-79

Sezgin, A. C., & Durmaz, P. (2019). Osmanlı Mutfak Kültüründe Şerbetlerin Yeri ve Tüketimi (The Place And Consumption Of Sherbet İn Ottoman Cuisine Culture). ***Journal Of Tourism & Gastronomy Studies***, 7(2), 1499-1518.

Sipahi, S. Yalçın, İ. ve Tavşan, C. (2021). Türk Barınma Mekânlarında Ocak Kavramının Kültürel Sürdürülebilirliği. ***İdil Sanat ve Dil Dergisi***, *10*(88).

Solmaz, Y.ve Altıner, D. D. (2018). Türk mutfak kültürü ve beslenme alışkanlıkları üzerine bir değerlendirme. ***Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi***, 1(3), 108-124.

Taştan, Y. K. (2009). Sufi Şarabından Kapitalist Metaya Kahvenin Öyküsü. ***Gazi Akademik Bakış,*** (04), 53-87.

Tanyer, T. (2011). Ankara'da yalnız ve yalnız Süreyya var (***Vol. 31, pp. 233-260). Kebikeç.***

Terzi, A. (2012). Mütareke Dönemi İstanbul'unda Rekabet Piyasası (Amerikan-Fransız Satış Barakalarının Açılması***). Yakın Dönem Türkiye Araştırmaları***, **(6).**

Tınmaz, O., Altunbağ, E., & Yıldırım, Ö. (2022). 1880-1980 Yılları Arasında Osmanlı Ve Türkiye'de Yayımlanan Tarif Kitaplarında Çikolata ve Kakaonun Kullanımı (The Use Of Chocolat***e*** And. ***Journal Of Gastronomy, Hospitality And Travel (Online),*** 5(1), 288-299.

Tek, Z. (2021). Mütareke Dönemi Mizah Edebiyatında Haraşo (Beyaz Rus Kadını) İmgesi. ***Marmara Türkiyat Araştırmaları Dergisi,*** *8*(2), 345-372.

Ülgen, H. Cem Dikmen (2003). Dimes Gıda Sanayi ve Ticaret A. Ş. Istanbul ***Management Journal*** · Cilt Haziran 2003, Sayı 45, ss. 72-79

Toprak, Z. (1992). İstanbulluya Rusya'nın Armağanları: Haraşolar***. İstanbul Dergisi, 1,*** 72-79.

Tutal, O. (2014). Kırk yıllık hatırın iletişim mekânı olarak kahvehaneler. ***Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi***, *14*(3), 151-166.

Yaşar, O. (2010). Türkiye'de Beyaz Eşya Sanayi. ***Marmara Coğrafya Dergisi***, (21), 150-183.

Yavuz, E. (2021). 1929 Dünya Ekonomik Buhranının Türkiye'ye ve Diğer Ülkelere Olan Etkisinin İstatistik Analizi. ***Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi,*** 14(2), 377-390.

Yazıcı, S. (2015). Yüz Yıllık Marklar Derneği, ***Tarih Vakfı.***

Yeşilbursa, B. K. (2019). İngiliz Belgelerine Göre Türkiye'de 1960, 1971 ve 1980 Askeri Müdahaleleri. Vakanüvis-Uluslararası ***Tarih Araştırmaları Dergisi***, *4*(1), 354-406.

Yılmaz ve Erkutlu (2022). Asset Tax As A Measure To Be Taken Agaınst Black Stock Marketıng Durıng War In Turkey. Erzincan ***University Journal of Social Sciences Institute***, 86-95.

Yore, S. (2012). Place and Music: Multicultural Musical Recreation Place of Istanbul During the Ottoman Period. ***Belleten, Cilt: LXXVI-Sayı: 277-Yıl: 2012 Aralık***

Yücebalkan, B., &Amp; Yurtsever, Y. (2018). Osmanlı'da Kahve, Kahvehane Kültürü ve Bir Kurumsallaşma Hikâyesi: Kurukahveci Mehmet Efendi. ***Turkish Studies*** (Elektronik), 13(16), 293-308.

Yücebaş, F. (2023). Türkiye'de İkinci Dünya Savaşı Arifesi ve Savaş Esnasında Olası Saldırılara Karşı Halkı Bilgilendirme Çalışmaları. ***Anasay***, (26), 84-96

Sempozyum & Bildiri

Bilge, S. M. (2017). Osmanlı İstanbul'unda Bakkal Esnafı. Osmanlı İstanbul'u ***V. V. Uluslararası Osmanlı İstanbul'u Sempozyumu Bildirileri,*** 19-21 Mayıs 2017, İstanbul 29 Mayıs Üniversitesi, 415-450.

Güçhan, N. Ş. ve Karakul, Ö. (2016). Osmanlı Konutunda İnşaat Tekniklerinin Değişimi: Sivrihisar'dan Bir Örnek. ***Ahşap Yapılarda Koruma ve Onarım Sempozyumu***, 4, 176-193.

Sunata, U., Hazar, N., & Avcı, N. (2014). Eski İstanbul Mahallerinde Gayrimüslim Temsiller: Sınıf ve Farklılıklara Açıklık. ***Toplumsal Çeşitlilik***, 69

Yıldız, K. (2014). 1782 İstanbul Yangını: Kadı Sicillerinden Tespit, Çıkarım ve Yorumlar. ***II. Uluslararası Osmanlı İstanbul'u Sempozyumu*** (27-29 Mayıs 2014), 707-722.

Yiğit, Y. ve Emine, Ay Yiğit (2016, October). ***Osmanlı Mutfak Kültürü. In Congress Book*** (P. 8).

Tezler

Doktora ve Yüksek Lisans Tezleri

Can, Z. (1996), ***Dondurulmuş Gıda ve Borsadaki Yeri***. İstanbul: Yüksek Lisans Tezi

Çakır, F. (2010). ***Farklı Polietilen Tereftalat (Pet) Şişelerde Ambalajlanan Gazlı Kola İçeceğinin Co2 İçeriği Üzerinde Çeşitli Faktörlerin Etkisi***. Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı. Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Adana.

Güneş, T. E. (2014). ***Beyoğlu İstiklal Caddesi 19. Yüzyıl Apartmanlarının Avrupa Konut Kültürü İçinde Değerlendirilmesi***, Fen Bilimleri Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, İstanbul: Yıldız Teknik Üniversitesi, İstanbul.

Kayaalp, N. (2008). ***Peranın yersiz yurtsuz kahramanları: Vallauri ailesi, Edouard Lebon, Alexandre Vallauri ve M. Vedad Tek***, Fen Bilimleri Enstitüsü, (Master's thesis, Yıldız Teknik Üniversitesi. İstanbul.

Özbek, B. (2020). ***Beyoğlu-İstiklal Caddesi'nin 1970 Sonrası Dönüşümü Üzerine Mimari Değerlendirmeler*** (Master's thesis, Fatih Sultan Mehmet Vakıf Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü).

Özdemir, B. (2001). ***Otel işletmelerinde mutfak yönetimi ve her şey dahil (all İnclusive) uygulamasının mutfak yönetimine etkileri üzerine sektörel bir Araştırma.*** Sosyal Bilimler Enstitüsü. Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Ana Bilim Dalı. Yayımlanmamış Antalya: Yüksek Lisans Tezi, Akdeniz Üniversitesi

Şahbaz, S. (2007). ***Geçmişten Günümüze Kahvehaneler. Kahvehanelerin Sosyal Yaşamdaki Yeri ve Önemi, Aydın Merkez Örneği,*** Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Adnan Menderes Üniversitesi. Aydın.

Tunç, Ş. (2014). ***Osmanlı Payitahtında Kahvehane ve Kahvehane Kültürünün Yeri***. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul: İstanbul/ Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türkoğlu, A (1952). Türkiye Şeker Endüstrisi, İstanbul Üniversitesi, İktisat Fakültesi (Basılmamış Doçentlik Tezi), 1952, s.51

Ulular, A. B. "***Konya'da Geleneksel Konutta Mutfak"***, Selçuklu üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi. (Eylül 2006).

Yargun, F. E. (2019). ***MF-MKT 1473 numaralı arşiv belgesinin transkripsiyonu ve değerlendirilmesi*** (Master's thesis, Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Yüksek lisans Tezi, Elâzığ.

İnternet Kaynakları

https://manifold.press/mesrubat-tarihinde-bir-cevelan##ref06

(Erişim Tarihi: 06.03.2024)

https://www.alarkocarrier.com.tr/Data/Files/Dokumanlar/kurumsal/tarihce/tarihcealarko-1960-coca-cola-turkiyede.pdf (Erişim Tarihi: 06.03.2024)

https://bantmag.com/arsivden-istanbul-eglence-hayati-ve-caz/

(Erişim Tarihi: 25.12.2024)

https://www.fehmilokantasi.com/tr/

(Erişim Tarihi: 06.03.2024)

https://www.hurriyet.com.tr/seyahat/kor-agop-39063406

(Erişim Tarihi: 23.01.2025)

https://www.milliyet.com.tr/pazar/mezarina-raki-dokturdu-315763

(Erişim Tarihi: 23.01.2025)

https://www.milliyet.com.tr/molatik/tarih/gazino-kulturu- 60lardan-90lara-turkiyede-eglence-79787

(Erişim Tarihi: 25.01.2025)

https://www.milliyet.com.tr/pazar/biranin-tarihinden-34702

(Erişim Tarihi: 25.01.2025)

https://www.milliyet.com.tr/gundem/bir-donem-sapkasiz-girilmiyordu-geri-donuyor-6503775

(Erişim Tarihi: 04.03.2025)

https://www.meshurfilibekoftecisi.com/kategori/filibe-koftecisi.html-
(Erişim Tarihi.05.2024)
https://bianet.org/haber/tarihe-tatli-bir-yolculuk-inci-pastanesi-263372

(Erişim Tarihi: 29.01.2025)

https://www.ugur.com.tr/haberler/turkiye-nin-ilk-derin-dondurucu-ureticisi-ugur-sogutma-60-yilini-bayileriyle-kutladi

https://t24.com.tr/yazarlar/mehmet-yalcin/meyhanenin- olumu,27904
(Erişim Tarihi: 05.2024)

https://manifold.press/atlantik##ref06

(Erişim Tarihi: 01.08.2024)

https://megep.meb.gov.tr/mte_program_modul/moduller_pdf/Dondurma.pdf

https://turkiyeturizmansiklopedisi.com/baylan-Pastanesi

(Erişim Tarihi: 06.03.2024)

https://www.kocorestaurant.com/
(Erişim Tarihi: 06.03.2024)

EKLER

EK-1: Ünlü Taksim Belediye Gazinosunda Yeşil Çam Sanat ve Müzik Dünyasından Birçok Ünlü İsimlerin Yaş günü, Nişan ve Nikah Töreninde Çekilmiş Fotoğraf

Kareleri (16 Ağustos 1969).

2 DÜĞÜN
2 NİŞAN
2 YAŞ GÜNÜ
VE
1 SÜNNET
DÜĞÜNÜ

GEÇEN HAFTA SİNEMA VE MÜZİK DÜNYAMIZDA ŞENLİK VARDI

Geçtiğimiz hafta Yeşilçam'da ve müzik dünyamızda bir eğlence fırtınası esti... Kimi evlendi, kimi nişanlandı, kimi çocuğunu sünnet ettirdi, kimi de yaş günü kutladı... Mavi Işıklar'dan Melih Yavuzdoğan Taksim Belediye Gazinosu'nda dünya evine girerken, rejisör Yavuz Figenli de Kulüp Suat'ta evleniyordu. Serpil Gül İstanbul'da, Sevim Çağlayan Ankara'da evlilik yolunda yeni bir adım atıyorlar, nişanlanıyorlar, prodüksiyon amiri Adnan İlkut çocuğunu sünnet ettiriyor, Kâmuran hem kendinin, hem çocuğunun yaş gününü kutluyor, Yılmaz Güney'in kızı da 4 yaşına basıyordu...

RÖPORTAJ: ERMAN ŞENER - MİNE BAYKARA - KÖKSAL TÜRK

FOTOĞRAFLAR: EROL DERNEK - KUTLU ERTUNA - ATILAY GÜLEN - TANER AKSOY

ŞENLİK var dostlar, şenlik var... Geçtiğimiz hafta sinema ve müzik dünyamızda Allah eksikliğini göstermesin öyle bir eğlence fırtınası esti ki, ne siz sorun, ne biz söyleyelim!... Cins cins, çeşit çeşit eğlenceler birbirini izledi, sinemanın ve müzik dünyasının şöhretleri kaç parça olacaklarını, hangi düğün salonunu, hangi evin kapısını çalacaklarını şaşırdılar... Sünnet düğünü mü istersiniz, nişan mı. Evlilik de var, yaş günü de... Şimdi gelin en yeni elbiselerimizi giyelim, nişanlanan, evlenen, çocuğunu sünnet ettiren, kendinin ve çocuğunun yaş gününü kutlayan sinema ve müzik dünyamızın sesli sessiz kahramanlarını tebrik edelim, orada bulunan isimli, isimsiz şöhretlerle tanışalım, eğlenelim!...

BİR REJİSÖR EVLENİYOR.

Kulüp Suat'dayız. Genç rejisörlerden Yavuz Figen'linin düğününe birçok şöhret gelmiş. Piraye Uzun, Nil Göncü, Hayati Hamzaoğlu, Danyal Topatan, Kadir İnanır, Feridun Çölgeçen, Sami Tunç geceye de, düğüne de renk katmışlar. Epey prodüktör de var düğünde... Ümit Utku, İrfan Atasoy, Murat Akovalıgil... Yavuz Figenli'nin de, genç ve güzel eşinin de gözlerinde güzbebeği yok, mutluluk var, saadet var, aşk, sevgi var... Şöhretler peşpeşe mikrofona gelip yeni evlilere mutluluklar diliyorlar. Bu arada Feridun Çölgeçen günün esprisini yapıyor ve, «Genç evlilere mutluluk dilerim, ama müsaade ederseniz bir temennide de bulunmak istiyorum,» diyor. Herkes merakla bakarken Çölgeçen lâfın sonunu tamamlıyor: «Genç neslin en güçlü rejisörlerinden Yavuz Bey inşallah sette bize tatbik ettiği otoriteyi evde tatbik etmez!»

Birden kahkahalar patlıyor, Yavuz, «Kardeşim nerede bizde o kazaklık,» diye bağırırken aklımıza geliyor. Bir düğün dalia var, oraya gideceğiz. Kalkıyoruz, kapıda Yavuz bize, «Güle güle,» derken film çalışmasından ancak kurtulabilen Eşref Kolçak'ı karşılıyor, içeri buyur ediyor.

BİR MAVİ IŞIK DAHA DÜNYA EVİNDE

Taksim Belediye Gazinosu'ndayız... Her yer tıklım tıklım... Mavi Işıklar'dan Metin Yavuzdoğan'ın en mutlu gününde onunla beraber olmak için gelmişler... Nihayet Roberto Lorano orkestrası beynelmilel düğün marşını «Comparsita» yı çalıyor... Ve Metin Yavuzdoğan ile genç eşi Ayşegül ağır ağır pistte dönüyor... Altı aylık beraberlikleri artık bir ömür boyu sürecek... Alkışlar, alkışlar... Herkesin gözünde mutluluk pırıltıları uçuşuyor. Herkes mesut... Ama en çok sevinenler Mavi Işıklar... Tam kadro gelmişler... Durmadan içiyor, içiyorlar. Kimi onların böylesine kendilerini içkiye vurmasını, sevinçli olmaları şeklinde yorumluyor, kimi de kederli... Ve ikinci fikri savunanlar, «Kolay mı?» diyorlar... «Mavi Işıklar'ın bekârlık sultanlıktır prensibi bozuldu!... Artık bundan sonra arkası gelir.» Bu sözü duyan bekâr Mavi Işıklar hep birden ayağa fırlıyorlar... «Asla, asla!» nidaları salonda çın çın ötüyor.

Nihayet beklenen an geliyor... Mavi Işıklar, Yaşar Güvenirgil'den boşalan sahneyi dolduruyor. Yine alkış, yine alkış... Ama o ne?... Metin Yavuzdoğan orgunun başında değil... Hemen fısıltı gazetesi çalıyor, «Eşi ilk baskıyı yaptı 'Sahneye çıkmayacaksın, bugün bizim günümüz,' emrini verdi de onun için Metin orgunun başında değil,» sözleri yayılıyor... Ama az sonra erkeğin fendinin bu defa kadını yendiğini görüyoruz. Mavi Işıkların solisti Nejat Toksoy âdeta zorla damadı sahneye çekiyor sonra da taşı gediğine koyuyor: «İşte biz insanın elinden kocasını böyle alırız.»

Popüler melodilerden sonra sıra her düğünün tuzu biberi olan parçalara geliyor: Çiftetelli, bahriye çiftetellisi, kasap havası... Taksim Belediye gazinosu yıkılıyor sanki... Herkes pistte... Gelinle damat da tabii. Oyunlar oynuyorlar, dönüyorlar, dönüyorlar, hayatlarının gecesinde neşeyi, eğlenceyi kana kana içiyorlar...

BİR SÜNNET DÜĞÜNÜ

Ertesi gün Elmadağ'daki Şanzelize'ye gidiyoruz. Burada da Yeşilçam'ın en efendi, en kibar adamlarından biri olan Kemal Film'in prodüksiyon amiri Adnan İlkut'un iki çocuğunun sünnet düğünü var. Kapıda bizi Adanan İlkut karşılıyor, içeri giriyoruz. Bir Osman Seden hariç, Kemal Film tam kadrosuyla burada. Şirketin hayatta kalan tek kurucusu Şakir Seden sahne kenarındaki masasında, Adnan beyin çocuklarının, düğününü izliyor. Muhasebeciler, işletme müdürleri, diğer Kemal Film elemanları Adnan ağabeylerinin mutlu günü için seferber olmuşlar, Hepsi çalışıyor, hepsi çabalıyor. Bu arada en çok yorulanlardan biri de Nubar Terziyan. O da teşrifatçılık görevini yüklenmiş. Sahne bir şöhretler resmigeçidi halinde... Şöhretin biri geliyor, biri gidiyor. Bu arada göz yaşartıcı tablolar da eksik olmuyor... Kemal Film'in en vefalı oyuncusu Ahmet Mekin orada, rejisörlüğe Kemal Film'de başlayan Osman Nuri Ergür orada, «Cilalı İbo» filimlerinin unutulmaz Serpil Gül'ü orada, Hulûsi Kenûmen orada ve... Evet ve bir zamanlar Kemal Film'in maaşlı aktörü olan Efgan Efekan orada... O ne? N'oluyor? Serpil Gül bir başka gülüyor, bir başka oturuyor. Sanki bulutların üstünde dolaşıyor. Neden acaba?

VE BİR NİŞAN

Bu sorunun cevabı iki gün sonra, Tarabya'daki Deniz Atı'nda çözülüyor. Babâlinin sempatik foto muhabirlerinden Fazıl Durukan'la Serpil Gül nişanlanıyorlar. Gönül Yazar, Peri Han, Berkant, Nüzhet Birsel, Çahkuşları, Juanito ve Nuray Akın'ı, davetli kalabalığı arasında seçebildiğimiz nişanda, yüzükleri kimin takacağı bir mesele oluyor. Bu iş Gönül Yazar'a teklif ediliyor. Gönül Yazar, «Hayır,» diyor. «Âdettir. Yüzükleri evlilikte aradığı mutluluğu bulmuş biri taksın.»

Ondan sonra bizimkiler başlıyorlar evlilikte aradığı mutluluğu bulan birini aramaya... Ne zormuş böylesini bulmak da. Neyse, sonunda bulunuyor ve Binbaşı Ziya Boyacıgil «mutlu bir ömür» dileği ile iki alyansı Serpil Gül'le Fazıl Durukan'ın

YAVUZ FİGENLİ
Yavuz Figenli'nın düğününde birçok şöhret vardı: İşte bunlardan ikisi: Eşref Kolçak ve Hayati Hamzaoğlu...

ELİF'İN DOĞUM GÜNÜ
Yılmaz Güney'in kızı Elif, 4 yaşına bastı. Ah, bir de babası yanında olsaydı...

BİR NİŞAN
Serpil Gül gazeteci Fazıl Durukan'la nişanlanmış ve nişanında birçok şöhret bulunmuştu.. Yukarıda gelinle damat Gönül Yazar'ı kapıda karşılıyorlar.. Gönül Yazar, başından mutlu bir evlilik geçmediği için yüzükleri, bütün ısrarlara rağmen nişanlıların parmaklarına takmadı.

EK-2: Akşam Gazetesinden Büyük Bir Akım ve Moda Haline Gelen Pastacılığın Gelişmesi ve Pastayla Özdeşleşmiş Mekânların Artmasıyla Tezat Bir Şekilde Yükselen Anormal Pasta Fiyatları (18. Şubat.1948)

TARİHTEN SAHİFELER

110 sene evvel Kasımpaşa'da açılan ilk Bahriye mektebi

Yazan : HALÛK Y. ŞEHSUVAROĞLU

IV. asrda Osmanlı İmparatorluğu esaslı bir garpılaşma hareketine girişmiş ve islahata evvelâ ordu'da, donanmadan başlanmıştı. Garp usulünde talim ve terbiyeyi kabul eden ilk müesseselerimiz Fünunıharbiye ve Bahriye mekteplerimiz olmuştur.

Mühendishane bahrî-i hümayunun zamanla ihtiyaçlarının tedrîcen tedrisatını öğretmek için 1838 de (Fünunıbahriye) ismile yeni bir mektep açmak iâsunu hissedilmiş ve bu mektep için bir de Kanunname hazırlanmıştı.

Mektebi Fünunu bahriyeye müteaddeden vaz' kılınan şerâiti kanuniye) nin mucip sebeplerinde (Tersanehâmirede peydepeyi tekrar ve tevkir olunmakta olan efkeri hükmiyenin yekdiğerinden müstahdem zabitanın fünunu celîli bahriyede liyâkatiye mümâreseye ve maharetleri esasiyanın) göz önünde tutulduğu bildiriliyor ve bu ehetleri temin için zabitlerin, hoca ve talebelerin miktarlarını maaş ve aylık tayinlariyle elbiselerini, usulü tedris ve talimleriyle sair nizamlarını, hasılı kaleme alınmış lâyihaların (Dâri cânıyâ Bahrîlî) ve (Meclisi vâlâyı ahkâmi adliyede) okunup (cümle tarafından tensip ve istihsan olunduğu da) kaydedilıyordu.

Mektebi bahriyede 1838 tarihine kadar iki yıla talebe okumaktaydı. Yeni kanunname (bu miktar ile matlûp hasıl olamıyacağından) miktarı dört yüze çıkarıyordu. Mektebe (sinbar itca ve sefaat ve yahut mülkiyeli olduğu tarafa rüyet ile) talebe alınmıyacaktı. Almacak olanlar hasep ve nesebi malûm kaptanzade ve mehmemben okuyup yazmaya, aşina ve istidatlı, âsarı tam, iffetten, mazgaldan âzade ve on iki nihayet on yaşından küçük olmıyan çocuklardı. (Bazı bikes sûbyan alındığı suretle sonraki halinden istidat ve kabiliyeti mazıyı olanları) seçilecektir.

Bu şartları hâiz olacak talebeyi mektebe kabul etmek için kurulu heyet Mektebi bahriye Nazırı Mirliva Rüknü paşa, baş hoca ve Tersanehâmire hekim başından teşekkül ediyordu.

Mektebe alınacak talebeler kışın çuha setre pantalon, fes ve kürk, yazın al çuha müntan beyaz pantalon giyeceklerdi. Senede altışar kat da çamaşır istihkakları vardı. Talebeye günde bir buçuk denia ert tayını verilecek. Sabah, akşam birer tâsfi sefine, haftada iki defa birer tatlı yemeği ita olunacaktı. Mektebe girenlere birer de yatak gösterilecek, yataklar ekstiğe değiştirilecekti.

Talebe sekiz saatbar vuran asbab trampetesiyle yataklarından kalkacak ve aptest olarak camide namazlarını kıldıktan sonra cümleci koşuşturma gelip herâne bir saat mıktarı müddet birer kere derslerini müzakere ve mütalâa ile meşgul olacaktı. Bir saat sonra hafif bir kahvaltı edilerek ders vaktine hazır olacaklardı. Güneşin doğmasından bir saat sonra dora trampetesi vurulacak her kes (derahne ait edevatını eli üzere alıp dört sınıf tabur olarak tahsis olunacak dört adet ders odalarının talzim ve herkes tâlî numara yerli yerinde karar ile hocaların takrir ve sınıfine muntazır) bulunacaktır.

Dershanelere girildikten sonra birbirleriyle konuşulmasıak talebe cihetinden deraleriyle meşgul olarak masallahü Taalâ her biri dersinde zuhur eden sehiv ve hata alabinde müstahak olacağı darp ve tekdiri mülâhaza ile (hitabe derecesi olacaktır).

Öğle ezanına bir saat kala paydos trampetesi vurulacak, talebeler takım ve fietlerini olduğu yerde bırakıp tabûrla dershanelerinden çıkacaklar ve aptest tecelliyerek camiye girecekler-di. Öğle namazından sonra öğrenciler 140te olunan taamgâha gelip hazırlanmış olan çorbe ve bir türlü sebze ve pilâv taamları efdî ve bir saat sonra yine dersi hazır bulunacaklar ve yemekten paydostan sonra ders trampetesiyle tekrar dershanelerine girişeceklerdi.

Bu defaki dera tekrâre yakın bir zaman bitecek paydosla beraber talebe ders fietlerini toplayıp (efi üzerine aralık bulundukları mahallen kıyam ve hareket kabiliyle kefelerine nakl ile azimet ile eşyalarını bırakıp aptestlerini tazeliyerek camiye gideceklerdi. İkindi namazından sonra bir saat kadar ayak talimi (nizâmi derç ve hareketlerine müfazzale olunmak ve nazikane kelâm ve itibarat ile politikaya alışmak gibi muamelâta dâirdir) kılınacaktır.

Akşam yemeğinden sonra akşam namazı kılınacak ve sonra mahallerine gidilecekti. Yatsı namazını takiben de talebe bir saat istirahat edip (yalnız trampetesi) üzerine (herkes yataklarını içinde karar) eyliyecekti. Bazı eksikler uyumayıp birkaç bir yere gelerek hevâ ve muhabbetle derslerini mütalâa ve müzakere etmek arzusunda bulunurlarsa subayları muhalefet etmiyecek fakat dahna kendilerini görebiliyecek derslerinden başka şeyler okumalarına imkân vermiyecek ve talebe uyuyan arkadaşlarını sohbet etmek üzere tacîz etmiyecekti. Bu gibi hallerde bulunanlar tekdir olunacaktı. Geceleri, geca nöbetine memur subay ile mülâyetinde bulunan neferler koğuşları birkaç defa dolaşacaklardı.

Talebenin aralarında (sohbet ve mükâlemelerinde hatırdıkları kelâm ve cevaplarda, bulunmaları birbirlerini gösterecek dalma kardeş gibi iyi geçinmeleri, görâmelerinde efendim lâfızını kullanmaları) cihetlerine bilhassa dikkat olunacakh.

İki talebe arasında az bir münakaşa ve münazara vukua gelirse bunlardan küçüğüne on beş ve büyüğüne yirmi beş değnek vurulacak, bu münazara esnasında yanlarında başka bir arkadaşı da bulunup da hâdiseyi subaya haber vermezse o dahi on beş değnek giyecekti.

Derste ağırlık gösteren talebe ilk defa affolunup deraî tekrarlanacak, ikinci defa çalışmadığı sabit olursa on değnek vurulacak (masaallahü Taalâ üçüncü defa dahi zuhur eylediği halde yirmi değnek darp, ve yirmi dört saat hapis ile tedip) olunacaktı. Talebenin kendisinden bir sınıf yükseK olan arkadaşlarına rüyet etmesi şartı.

Talebeden biri arkadaşlarının teşvisinden bir nâshayı masaallahü Taalâ alıkat misilli hareketi kalkışına yüz değnek ve ikinci defa da bu hareketi tekrarlarsa iki yüz değnek vurulacak ve küreğe konulacaktı). Talebelerin elbiseleri ve yatakları sabah akşam yoklanacak ve dalma temiz olmaları temin edilecekti. Talebenin camaşırları mektepte haftada bir defa yıkanacaktı.

Talebenin tahsil devresi dört senede ayrılmıştı. Birinci sınıfta elli kişi okuyacak ve bunlar ayda cebleri de olduğu gibi seksen kuruş alacaklardı. İkinci sınıfta seksen kişi okuyacak ve ayda altmış beşer kuruş alacaklardı. Üçüncü sınıf yüz kişi olacak ve kırk beş kuruş maaş verilecekti. İlk sınıfa tekdil eden dördüncü sınıf ise yüz yetmiş talebeli bulunacak ve bunların ayda yirmi beş kuruş maaş istihkakları olacaktı.

Bir müfettiş neferin dördüncü sınıfa alınması için hendesenin ilk bahislerini ve kitabeti bilmesi lâzım gelecekti. Üçüncü sınıfa geçecekler lâgaritme, fenni mesaha ve eksenler ve sair âlâtı istifayı ile alâti irtifa usullerinden imtihan vereceklerdi. İkinci sınıf olabilmek için müsellesatı müsteviye, tahkikatı bahriye, hesap, cebir bilgilerinden imtihan edileceklerdi. Son sınıf talebeleri tac mücellesatı küresi, heyet ve elbâb kevakip ile arz ve tûl mebhuslû istihraç ve resim dersleri okuyacaklardı.

İmtihanlar hocalardan müteşekkil bir heyet önünde yapılacak keyfiyet mektep Nazırı paşaya bildirilecek, Nazır paşa da imtihanlar neticesini (Kaptanderya tarafına inha ederek Bıyıklılerine göre ikrâdlara sınıflardan hangisine müstahak iseler alınmaları cab) olacaktı.

Mektebi bitiren yüzbaşı mülâzımlığına alınacak talebe Tersanedeki fabrikalarda fiiatiye ve çeni suvarilerindeki ve chlyetlerine, istidatlarına göre sair hizmetlerde kullanılacaklarından (tezrihi aciize ve kita arama ve aciine tonilâtosu hesap muayinine bilfiil imtihan vererek ilyakatlerini göstermeye mecbur tutulacak ve bu suretle kendilerine müfâsimlik teveih edilenler mumeyyiz ameliyatına tahsil edecek yüzbaşı rütbesine nail olduktan sonra da ban dönemlere tabi tutulacak ve şâterediği ilyakate, istidada nazaran fotor ve berîd zuvarisi nasbedilecekti.

Talebe Bahriye mektebindeki tahsil hayatında onunu gösteri bir müvehhibe olsun olan fen ve sanıh ve ameliyatı mesaha, arma top talimi tabiatı ile) mesgul olacaktı. Hendese hocası efendilere bir gün dersa devam ve ihdam edecekler, talebeye ayrıca Arabî, Farsî, usulü kitabet dahi öğretilecek, müterecimler (dahna hendese, navigasyon, coğrafya misilli fünunu bahriyeye dair kitaplar tercüme) edecekti.

Günün mevzuları

(Baş tarafı 4 üncü sahifede)

karşık bazı hâdiseler gözlemektedir. Bu Amerikan aile ve şahıslarının ortalama gelirinin Avrupa aile ve şahıslarının ortalama gelirine nazaran daha yüksek olduğunu ifade eder. Avrupada Amerikan standardına nazaran daha zengin olan bir çok insan vardır ki, doğrudan doğruya veya dolayısile Amerikan hediye ve istiftarlarından istifade edecektir. Hediye — istikraz, ya getirdi Amerikan sahı ve gruplarının Avrupadaki daha fazla gelirli şahıs ve gruplara para yardımı yapmaları neticesini tevlit edecektir.

Amerikanın tam istifhsali idame ettirmek ve iaşelâfe mâni olmak için harice ihtiyaç duğunu para vermeye mecbur bulunduğu yolundaki düşünce yanlıştır.

Yardımların menfaatlerine ihtiraz-dan olduğu söylenip duruyor. Hat 15 Pravda'nın 25 haziran 1947 tarihli nüshasında Marshall planının bir harb sonrası Amerikan ekonomik krizini önlemek gayesinden mülhem olduğu yazılmıştır. Bu fikir Fransız ve İngiliz basınında mütemadiyen tekrar edilmiştir.

Amerikadan daha fazla bahşiş bekliyen veya ödünç almayı arzu eden memleketlerde bu kabil müfettişlara rastlamak hayret edilecek bir şey değildir. Acti, bu müfettişlerin hem Amerikan iş adamları hattâ istatistiyacıları tarafından desteklenmesine hayret etmek lâzımdır. Memlekette refahı temin edebilmek için mutlaka mallarının vermek lâzımsa bu bunları yabancı memleketlere yermeyiz. Kendi memleketimizdeki fabrikalere veriz, onlara bol bol bedava elbiseler, bedava yiyecekler ve bedava otomobiller alır, karşılığını da enflâsyonla temin eder veya Amerikan vergi mükelleflerinin vergi hesaplarına ilâve ederiz.

Hiç kimsenin malına mükâfat başkasına vererek zengin olamıyacağını zekâsı en fakir olanlar dahi takdir edebilir.

Mal ve hizmet ihracatımızdaki fazlalık daha şimdiden iç piyasa için tehlikeli bir fiat tereffüü tevlid etmiştir.

İstihzarlarla ve bağışlarımızla fazlalığın talep karşısında, bu anormal dış talep olmasa dahi yükselecek olan gıda maddeleri toplan fiatleri, geçen sonbaharda 1939 senesine nazaran yüzde 250 nisbetinde yükselmiş ve hâlâ da yükselmekte bulunmuştur.

Hükümetin dış yardım politikası bugünkü fiat yükselişini daha da artıracaktır. Gıda maddeleri fiatlerinin yükselmesinin esl sebebi harb zamanındaki para ve kredi bolluğu ise de, halkın fiat artışlarına endişe ile karşıladığı sırada, hükümetin gıda maddeleri ihracatını teşvik etmesinin, son yükselmelerde Amil olduğu muhakkaktır.

(Devamı var)

C. H. P. kongreleri

C. H. P.li İdare Kurulundan:

Bugün ve yarın toplanacak ocak kongrelerinin yeri ve saati aşağıdadır:

19/2/1948

Beyoğlu ilçesi (İstiklâl) ocağı saat 18 İpe merkezinde

Eminönü ilçesi (Direklerarası) ocağı saat 21 Yeb. Kütüpçelebi Cad. No. 24 Bucak merkezinde.

19/2/1948

Bakırköy İlçesi (Mahmutbey) ocağı saat 10 Ocak binasında.

Eminönü ilçesi (Direklerarası) ocağı saat 21 Yeb. Kütüpçelebi Cad. No. 24 Bucak merkezinde.

Beşiktaş ilçesi (Dereboyu) ocağı saat 21 Şehzade, Letafet apartmanı Bucak merkezinde.

TAKViM

Rebiülâhir 7 — Kasım 180

İmsak	Güneş	Öğle	İkindi	Akşam	Yatsı
P. 11,37	1,07	6,42	9,38	12,00	1,32
Ç. 5,13	6,53	12,28	15,24	17,46	19,14

ockler ve bu kitapların çoğaltılmasını, bilhassa çoğaltsınlar.

1838 yılında Bahriye mektebinin Nazırı müşîrü Ethem paşaydı. Baş hoca Tahlî efendi, Arabî hocası Salih efendi, hâlife Zabir efendiydi. Mektebin talebe, zabit ve hocalarının bir senelik maaşları, aylık ve tayinlariyle elbise istihkakları ve asir nasrıfları cemian bin iki yüz elliyi dil kese bulur kırk altı kuruş tutuyordu.

Mektebi bahriye için kabul olunan bu nisabılar ibandan böyle 24 maaşlı Tahlî Taalâ hâriç bu hâriç dûtuvâllesâl tutulmak üzere işbu kanunnamei hümayunu) divanı hümayun kalemine, maliye muhasebesine, Tersanehâmire sammei defterlerine, bahriye ve kaptanlar cumhuriyetlerine kaydolunduktan sonra yeni fıkraların ilâvesi ve bunların değiştirilmesi veya yahut başka bir hâşiyeli ve faydalı şart ve fıkra ilâvesi lâzım gelirse padişahın iradesinin alınacağı da kaydolunuyordu.

Pasta fiatleri çok yüksek!

Mide bozanların evsafı

Yazan: Cemaleddin Bildik

Fiatler pahalı olduğu halde bu rağbetin sebebi ne? — Bir moda hastalığı — Her hangi bir vesile ile kurulan resmî ziyafet sofralarında da boyuna pasta, pasta, gene pasta!... — Tel, yassı, ekmek kadayıfları ve saire gibi hamur tatlıları fiatlerile bir mukayese — Pasta cilıkta gaye — Hile tarafı...

Pastacılık müteahassısı Esat İren

Bugünkü pasta fiatlerini bir alıcı gibi değil de fahri bir belediye müfettişi sıfatiyle tetkik ederseniz, üstleri ve işleri kahn köpük tabakalarıyle çepiçevli olan o hâyer lokmacık tatlıların tel, ekmek, ve yassı kadayıflarile baklava, lokma, tulumba ve emsali hamur tatlıları fiatlerine kıyasla çok hem de pek çok pahalı olduklarını görürsünüz!

Şayanı hayret olan tarafı şudur ki boyalarla bir dil alacasına benzetilen, verilen çeşitli şekillerle de anayip biçimlere sokulan o mini mini pastalar 30-40 kuruşa harıl harıl satılmaktadır. Hele bir de Beyoğlunun birinci veya ikinci sınıf pastahanelerinde yemeğe kalkışacak olursanız fiatlerinin 50-60 hattâ 75 kuruşa kadar yükseldiğini öğreniriniz.

Yüzde 200 kârlı iş

Birkaç gün evvel kendisi ile temas ettiğim Kadıköy Akşam Kız Sanat okulunun pasta öğretmeni Esat İren'in aynı zamanda Beyoğlu ve İstanbul Akşam Kız Sanat okullarının da pasta öğretmeni olduğunu öğrenince sormaktan kendimi menedemedim:

— Bu sahadaki ihtisasınıza binaen mi pasta öğretmeni oldunuz?

— Evet, dedi, Brüksel Ekmekçilik ve Pastacılık ihtisas okulundan mezunum. Ekmekçilik ve pastacılık tahsili etmek üzere Milli Eğitim Bakanlığı tarafından gönderildim ve üç senelik tahsilimi yaparak birincilikle mezun oldum.»

Bu suretle suallerime daha salâhiyetle cevap verebileceğimi göz önünde tutarak soruyorum:

— Bilâe pastaların fiatini nasıl buluyorsunuz?

— Çok yüksek.»

— Şu 20-40 kuruşa satılan pastaların fiatleri kaç kuruş olmalı lâzım gelirdi? Hiç hesabettiniz mi?

— Malzeme her gün elimizde.. Fiatleri de her zaman için dönmüşlerdir. Bugün bir pastahanede tanesi 30-40 kuruşa ayakta yenen pastanın normal kârı 15-20 kuruşa satılmazsa ilâsın gelir ki yüzde 100 ayrıca kâr sediliyor demektir. Öyle pastahaneler vardır ki tanesini 50-70 kuruş arasında da verir. Buralarda ise kâr, ortalama bir hesapla, yüzde 200 ü de aşar.»

Bu rağbet ne?

Pasta fiatleri çok pahalı olduğu halde bu rağbet ne?. Pastahaneler yine vıns işliyor, İstanbul ve Beyoğlu ehetlerindeki işlek cadde ve sokaklarda da boyuna yeni yeni pastahaneler ve pastacı fırınları açılıyor!..

B. Esat İren, pastaya karşı rağbetin, artışını şöyle izah ediyor ve sebebinin ne olduğu hakkındaki suallmi de şöyle cevaplandırıyor:

— Pasta, son yıllarda bir moda giyeceği halîne geldi. Size, nişanlılerdeime istinadım rahat vereyim: Akşam Kız Sanat okullarının yalnız pastacılık şubesine devam eden bayanlar vardır. Bunların, diğer şubeler dururken sadece pastacılık şubesine devam etmelerinin sebebi de, mâsrîflerine pasta ikramında bulunmak istemeleridir. Gittikleri herhangi bir misafirlikte kendilerine çaşıt pasta ikram edildiğini görünce, onlar da aynı şekilde mukabele etmek istiyorlar. Dışarıdan bir iki defa pasta alınca fiatlerin hayli yüksek olduğu görülüyor ve bu vaziyet karşısında pastanın evde yapılarak masrafın kısılmasa cihetine gidiliyor. Doğru bir hareketir bu.. Çünkü pastacılardan 7-8 lirayı alınan küçücük bir yuvarlak pastanın, evde yapıldığı takdirde, 2-3 lirayı çıkarılacağı muhakkaktır. Evinde pasta yapabilmek imkânlarına malik olanlar, böyle yapıyorlar. Bir de bu imkânlardan mahrum olanlar vardır ki onlar da, arif bu gada medanına ayak uydurmak için, 3 - 4 lira fazlasına da olsa pastayı hariçten tedarik etmek zorunda kalıyor.»

Resmî çaylar ve ziyafetler

Pastaya karşı rağbetin artmasına, o küçük işlemlerinin bir moda ikrası halinde mütalâa edilmesinin sebebolduğu bir hakikattir. Herhangi bir tören münasebetiyle tertibedilen sofralarda da boy boy, renk renk pastalar bulmuyor muyuz.. Üstat Refik Halid Karay da Akşam'da çıkan bir fıkrasında pasta modasına hiç olmazsa resmî sofralarda bir nihayet verilmesi lâzım geldiğini yazmamış mı idi? Ne oldukları belirsiz yağlar ve şekerlerle yapılmış o pastaların mideleri bozduğundan bahseden Refik Halid Karay, kaymaklı ekmek kadayıfları nâs gibi sütlâç, bol cevizli yassı kadayıflar dururken bol bol bile kaldıran pastaların rağbet edilmesinin pek yersiz bir hareket olduğuna da belirtmişti. Tavsiye çok yerinde idi amma kim okur kim dinler.. O yazının intişarından sonra birçok temsiller atıldı; birçok binalar açıldı, kurulan çay ve limonata sofralarına yine de pastalar kondu. Hattâ o baba evinde görüp alıştığımız hile kaldırmayan emsiz hamur ve sâf tatlılarına bir türlü yer verilemedi...

Pasta hile kaldırır mı?

Brükselde Milli Eğitim Bakanlığı hesabına 3 sene çalışan Esat İren'den öğrenmek istedim:

— Pastalarında hile yapanlar var mıdır? Ve nasıl yapılır?

— Pasta, dedi, en fazla hile kaldıran bir yiyecektir. Yumurtasından tutunuz da hamurunu, üstüne ve içinin köpüğüne, çikolatasına varıncaya kadar hepsi hileye müsaittir.»

Hangi maddeler yerine neler kullanıldığını sayduş vakit yalnız bayret etmedim, pastadan bun gibi soğudum. Fakat için bu hile tarafını, — gayrî yazsa — bilmiyenlere öğretmiş olmamak için yazmıyorum. Sadece şunu işaret etmek isterim ki bugün pastahanelerden alınacak birer nümune hafif edilse bir hayli hileye rastlanacağı, tereyağı yerine içyağı ile böbrekler üstünden ayrılmış yağlar bulunacağı muhakkaktır. Hattâ hile o derece ileri götürülmüştür ki, bildiğimiz yer fıstıkları bile pasta içinde acibadem kokusu verilerek badem diye yutturulmakta imiş. Bunlar, pastayı ucuza mal etmenin şeytanlıklarıdır.

Yumurtalar

Pasta müteahassısı Esat İren'den pastacıların marifi yumurtası kullanıp kullanmadıklarını sordum!

— Zannetmem, dedi, çünkü bu, pastacılara daha pahalıya gelir... Pastacılıkta şunun yerine bunu, onun yerine şöyle kullanmaktan maksat, iptidai maddeyi ucuza getirmektir. Bu hilelere de şüphesiz, kâr nispetini artırmak için baş vurulur. Halbuki marifi yumurtalarını toplayıp getirmek getirenlerden onları almak astarı yürüdüğü sahih bir durum hasıl eder. Yumurtada hile, tazesi yerine bayatını, beyazları az hallne gelmiş veya yumurtaları almakla olur. Bunu yapanlar da var, yapmıyanlar da».

Esat İren'in, şehrimizdeki pastalar üzerinde yaptığı tetkiklere göre, pastacılarımız içinde doğru yoldan ayrılmışlar da yok değildir. Fakat hile tarafına sapanlar da çoktur.

«— İşte, diyor, o mide bozumlarını, baş dönmeleri hep onuna mal edin... Bundan fazla kâr bahsinden pastadır.»

Ekmek davamız

Brükselde pastacılıkla beraber üç sene de ekmekçilik tahsil eden Esat İren ile ekmek davamız üzerinde de bir hayli konuştum ve bu arada Ticaret Bakanı Mahmut Nedim Gündüz'ajin geçenlerde İstanbuldan Ankaraya dönerken söylediğini hatırlatarak:

«— İstanbulda ekmek davası diye bir şey kalmadı demişti, dedim. Siz nasıl görüyorsunuz?

Güldü ve ekmek davasının olduğu gibi durduğunu, halli için meler lâzım geldiğini, Brükseldeki Yüksek Ekmekçilik okulu profesörlerinden olup sehrimize gelen Hanri Balerin, ekmeklerimiz ve ekmekçiliğimiz hakkında ne acı tenkitlerde bulunduğunu anlattı. Bunları da yine bu münasebetle bulacaksınız.

Cemaleddin BİLDİK

Üniversiteliler arası kurulu toplandı

Ankara 16 — Üniversiteler arası kurulu saat 0te Milli Eğitim Bakanının başkanlığında toplanarak sulen öğrencilerin tıraklarının profesörlerin itirazlarını incelemeğe başlamıştır. Toplantının bu kaç gün alıreceği anlaşılmaktadır.

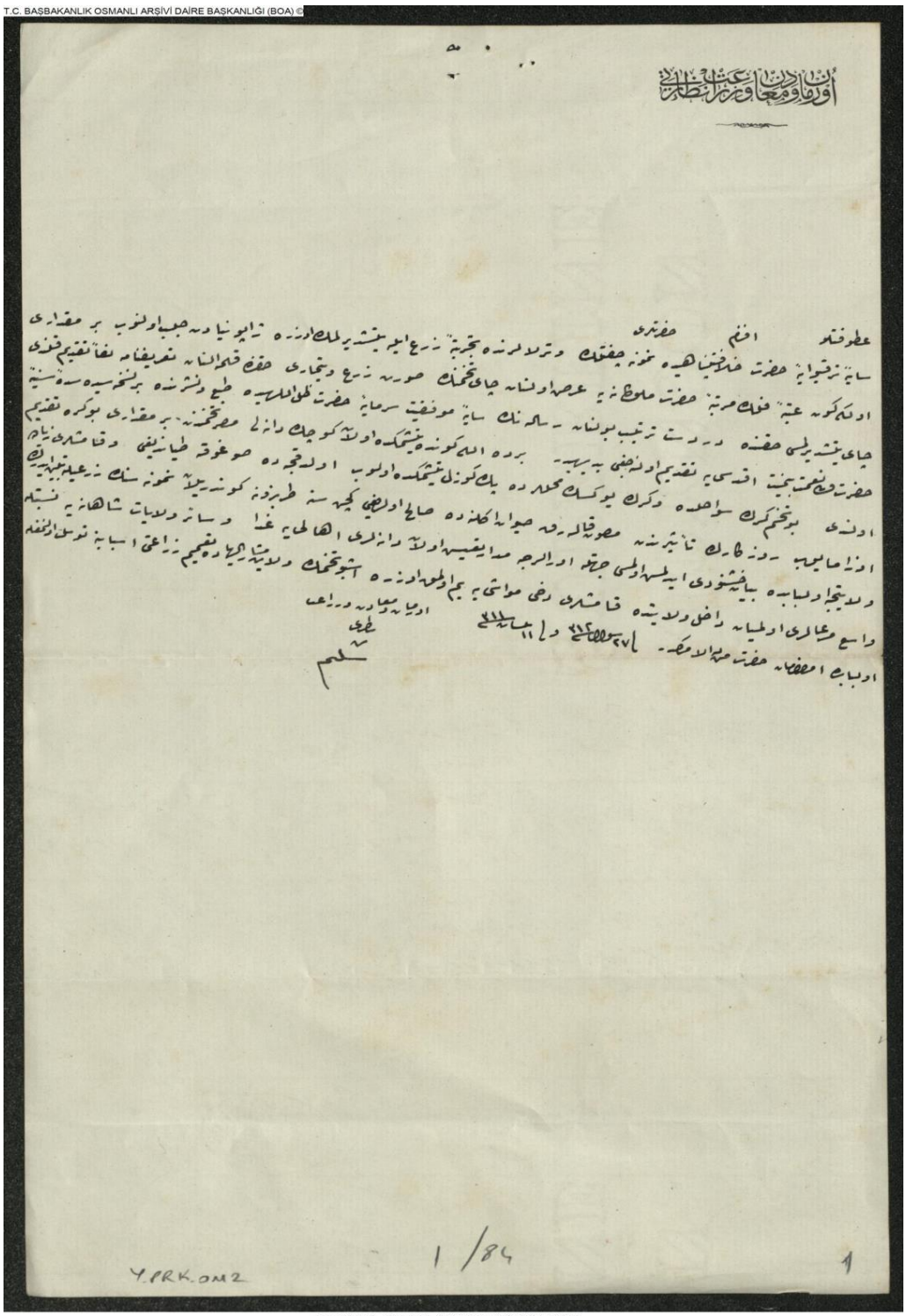
Bir dil bilen bir adam, İki dil bilen iki adam.

Yabancı dilleri, ana dilinizi bellediğiniz aynı usulle yani KULAKTAN öğretem gramofon plâkları Linguafon metodu bu mevzuda Beri teknğin son sözüdür; anlıyamadığınız kelime veya cümleleri plâğa dilediğiniz kadar tekrar söyleterek kulağınızı alıştırarak ve dilinizi çözecektir. Kilüzü böyle bir kıymetli vasıta bulunan çocuk yabancı dilden her sene birinciliği garantiye bağlamış demektir. Linguaphone metodlarının muntazam hususi ambalajı içinde yurdun her köşesine emniyetle sevkedilmektedir. Aşağıdaki kuponu doldurup göndererek resimli broşürünüzü isteyiniz.

LİNGUAFON ENSTİTÜSÜ
Ankara caddesi 43 İstanbul

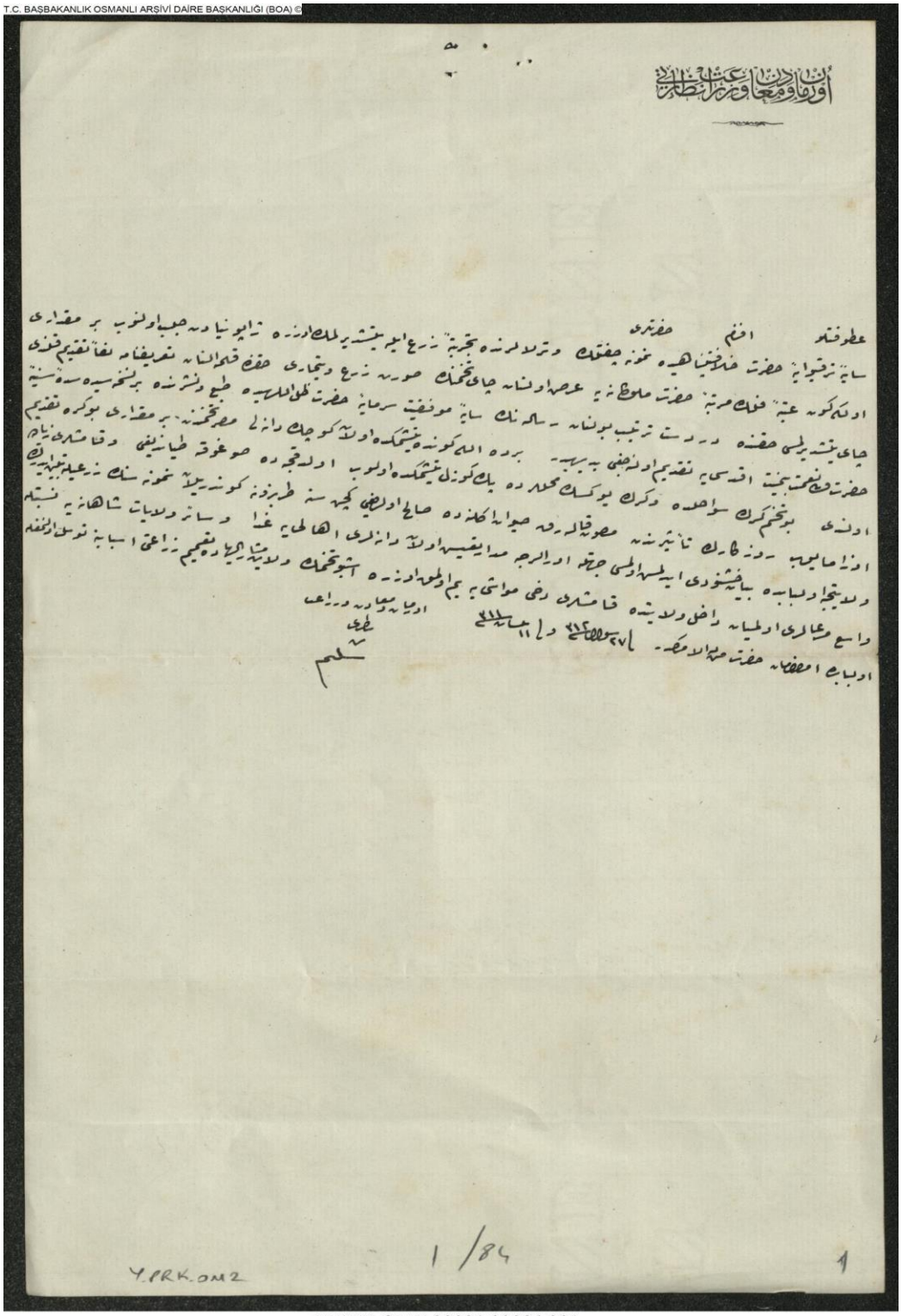
İsim ve soyadı .....
Adres .....
(A) yabancı dil .....

EK-3: 1800'lü Yıllarda Japonya'dan Getirilen Çay Tohumlarının Osmanlı'da İlk Defa Bursa Civarlarında Çayın Nasıl Hangi Koşullarda Ekimi Yapılması Hususunda Hazırlanan Talimatname Başbakanlık Osmanlı Arşivi, (H-27.10.1312).



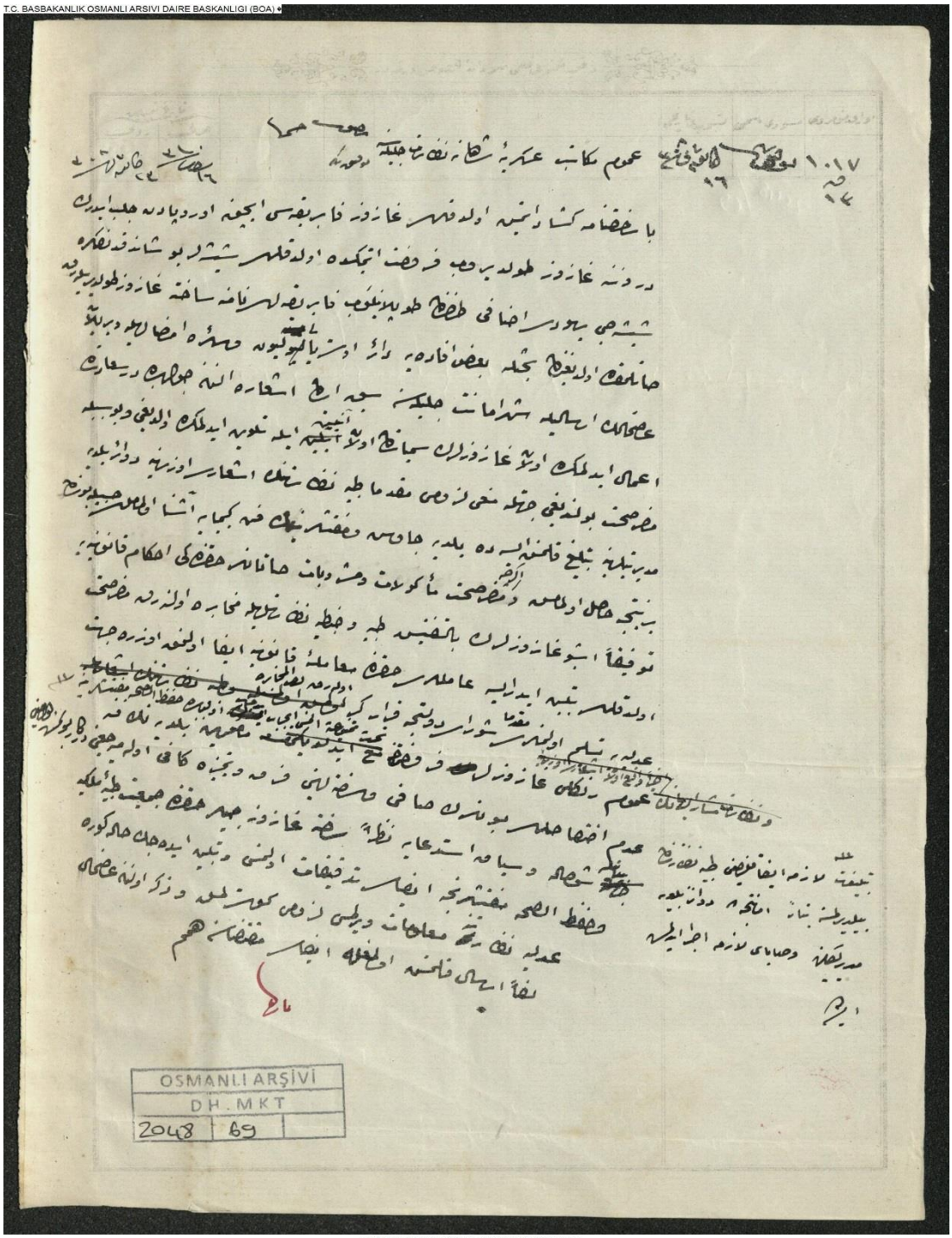
Y.PRK.OMZ.00001.00084.001

EK-4: Ülkemize İlk Kez 1800'lü Yıllarda Japonya'dan Getirilen "Çay" Tohumlarının Osmanlı Topraklarında Ekilmesi ile Üretim Denemeleri (H-27.10.1312).


T.C. BAŞBAKANLIK OSMANLI ARŞİVİ DAİRE BAŞKANLIĞI (BOA) ©

Y.PRK.OMZ.00001.00084.001

EK-5: Bazı Gazoz Fabrikaları, Avrupa'dan İthal Edilen Şişelere Gazoz Doldurup Satmakta İken, Şişeler Boşaldığında Bu Şişelerin, Şişeci Olan Bir Yahudi Esnafı Tarafından Toplanıp Fabrikalar Adına Sahte Gazozlarla Tekrardan Doldurularak Satılması "Gıda İstismarı" (H-16.07.1310).


T.C. BAŞBAKANLIK OSMANLI ARŞİVİ DAİRE BAŞKANLIĞI (BOA)
OSMANLI ARŞİVİ
DH.MKT
2048 | 69

DH.MKT.02048.00069.001

EK-6: Akşam Gazetesi, 09.Ekim.1934

Şehirde garip bir tetkik..

Istanbulda lokantalar, şekerlemeci dükkânları pek ziyade çoğalıyor..

Çemberlitaştan Eminönüne kadar 67 lokanta, kebabçı ve köfteci var!..

Tabii farkındasınız. Son günlerde İstanbulda şekerciler ve lokantacılar o derece çoğaldı ki hayrettir. Adım başında bir şekerci ve pastacı, adım başında bir lokanta.

Babıâli caddesi eskiden yalnız gazeteler, kitapçılar, matbaalar caddesi idi. Halbuki bugün bu köhne yokuşun alt başından başlıyan lokantalar yavaş yavaş yukarıya doğru ilerliyor. O kadar ki Babıâli bir gün lokantacılar ve piyazcılar yokuşu haline girecektir.

Dikkat ediyorum, mütemadiyen kitapçı dükkânı kapanıyor, yerine lokanta veya börekçi açılıyor. Babıâli yokuşunda âdeta bir mide ve kafa mücadelesi var. Tabii mide işe galip geliyor.

Sirkeci derseniz âdeta lokantacılardan, piyazcılardan, kebapçılardan, şekerci ve pastacılardan mürekkep bir semt haline girdi. En büyük ticaret merkezi olan Vakıf hanlarında bile bankalar kapanıyor, onların yerine börekçiler, tatlıcılar, mahallebiciler açılıyor.

İstanbulun yirmi sene evvelki eski halini bilen bir dost anlatıyordu:

— Eskiden koskoca Sirkecide topu topu 3 tane lokanta vardı. Bir Ali efendi lokantası, Mariça iki, Bongu üç... Sonra şekerci olarak ta Rifat efendi bir, Hacı Bekir iki, Hafız üç... Halbuki şimdi.

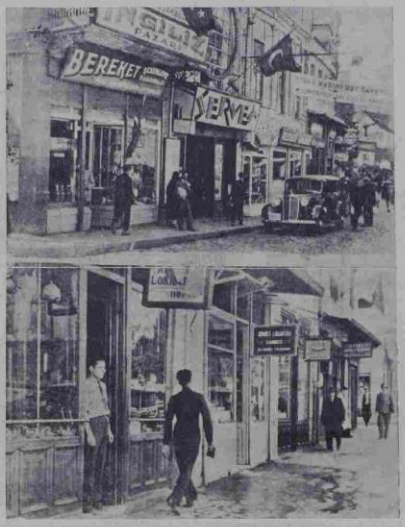
Beyoğlunda ise Taksimden başlıyan lokantacılar, piyazcılar, kebapçılar Sakız ağacına kadar geldi. Orada da fotoğrafçılar kapanıyor, kartpostalcı dükkânları kapanıyor, lokanta açılıyor. Hele şekercilerin, pastacıların bini bir paraya..

Dün üşenmedim. Çemberlitaştan, Nuruosmaniyeye giden sokaktan itibaren Eminönüne kadar ne kadar şekerci, lokantacı, kebapçı, köfteci dükkânı varsa birer birer saydım. Tamam 67 lokanta ve kebapçı, 29 şekerci ve tatlıcı, 17 sütçü ve mahallebici...

Bu arada birçok tavukçular, börekçiler, başcılar, işkembeciler de caba...

Nuruosmaniyeden yola çıktım. Lokantacı Mehmet efendi, biraz ilerisinde kebapçı Nuri efendi, sütçü ve tavukçu Kiril efendi, yanında lokantacı Abdullah efendi, yanında kebapçı Sabri efendi, kapı bitişiğinde bir kebapçı ve köfteci daha: Vasfi efendi, karşısında bir lokanta «Kanaat lokantası», onun yanında Hilâl lokantası, Kâmil efendi lokantası, Memurin lokantası, tatlıcı Emin efendi, tatlıcı Hamza efendi, yanında meşhur tatlıcı Bursalı..

Aşağı doğru inelim. İkbal hanımın «Ferah Doyum evi», yanında bir kebapçı daha: Esnaf kebaphanesi, Şark lokanta ve kebapçısı, karşıda tatlıcı ve şekerci Mehmet efendi, şekerleme ve pastacı Faik bey, Şark kebapçısı, yanında şekerci İbrahim usta, tavukçu Hasan efendi, Mükrimin lokantası, kebapçı Recep efendi. Al bir kebapçı daha: Turan kebapçısı. Yanında bir lokanta daha Şark lokantası. Bir şekerci daha: Şekerci Ramazan efendi. Karşıda şekerleme ve pastacı Rıza efendi, lokantacı Fettah efendi, köfteci Hüseyin efendi, sütçü kardeşler, piyazcı Sait efendi..



Her adımda bir şekerci, her adımda bir lokanta

Dikkat ediyor musunuz? Daha henüz Sultanahmedi dönmedik...

Bundan sonra Eminöne kadar saydığım şekerci, lokantacı, piyazcı ve kebapçıları birer birer yazmama gazetenin hacmi müsait değil...

İkbal hanımın Doyum evi önünde bir müddet durdum. İkbal hanıma bu lokanta bolluğunun sebebini sordum:

— Eh.. dedi, Allah bin bin bereket versin... Beyefendi İstanbulda başka ne eğlence var ki... Bir yemek... Gidilecek bir yer yok. Eğlenecek yer arama. Herkesin zevki, eğlencesi yemeğe döküldü beyim.

İkbal hanımın fekrinin ne dereceye kadar doğru olduğunu bilmiyorum. Lokantaların, şekercilerin bu derece çoğalmasının sebebi ne?. Acaba son günlerde hakikaten eğlencesizlik yüzünden midemize mi düştük? Ağzımızın tadına fazla mı ehemmiyet veriyoruz. Canımız sıkıldıkça ağzımıza bir akide şekeri mi atıyoruz?.

Sonra bir yerde okumuştum. Şeker yiyenlerde sinir hastalığı kalmazmış. Çünkü şeker insanı şişmanlatırmış, şişmanlayıp yağlanınca da insana bir neşe, bir sükûnet gelirmiş.. Bundan başka bu lokantaların çoğalması akla başka bir mesele daha getiriyor: Acaba evlerde yemek az pişiyor da herkes lokantalarda mı yemek yiyor. Yoksa bekârlar mı fazlalaştı?.

Fakat lokantaların, şekercilerin adedi böyle çoğala çoğala İstanbulun alacağı şekil ömür olacak.

Bir yanda, üstünde bütün birer domates buram buram tüterek dönen binlerce döner.. Beyoğlu caddesini öyle bir döner kokusu sarmış ki bu arada lâvanta ve kolonya kokuları kaybolmuş.

Bir yandan köftelerin dumanı süzüle süzüle caddelere çıkıyor. Hangi tarafa bakarsınız arka tarafları sapsarı tavuklar camekânlarda emrinize amade.

Hiç durup dinlenmiyen işkembe satırının acayip musikisi.

Başçı dükkânlarının camekânlarında halimize güler gibi mütemadiyen sırıtan yüz binlerce koyun kellesi.

Gene camekânlarda milyonlarca zeytinyağlı patlıcan dolmaları.. Eğer cebinizde bir miktar dünyalığınız varsa sizin için ızkaraya boylu boyuna uzanmağa amade barbunya balıkları. Camın içinde sizin teşrifinizi bir sevgili sabırsızlığile gözliyen şişman, neşeli yüzlü karpuzlar, sizin için canını feda edip etini lokma lokma şişe dizdiren kılıç balıkları.

Ve nihayet kayık tabağının içinde bütün bir halde muhterem midenize inmek şerefini bekliyen aristokrat bir yemek: Istakoz.

Karşıdaki camekânlarda ise bademli ezmeleri, akideler, şam fıstıklı, fındıklı lâtilokumlar, fondanlar, çikolatalar, acı bademkurabiyeleri...

Bu gidişle galiba İstanbul şehirlikten çıkacak ta muazzam, yekpare bir şekerci ve lokanta haline girecek. Bu lokantalar beldesinde şekerler, lokumlar, kurabiyeler arasında meselâ 20 sene sonra hepimiz yüzer, yüz yirmişer kiloluk vatandaşlar olmuşuz. İstanbul âdeta bir şişmanlar şehri haline girmiş. Artık tramvaylarda, tünelde hepsi yüz kiloyu geçen vatandaşların vay haline..

Hikmet Feridun

Deniz facıası tahkikatı

(Baş tarafı 1 inci sahifede)

nı yapan Faik efendinin ehliyetnamesi olmadığı da anlaşılmıştır.

Rapor; Füruzan vapurunun fennî esaslara riayet ederek tam zamanında manevra yaptığını tesbit etmektedir. Rapordaki kayıtlara göre, Füruzan vapuru motördeki hafif ışığı görür görmez derhal manevrasını yapmış fakat kayıkta hiç bir ışık olmadığı için bu manevra esnasında kayığı motöre bağlıyan halata çarpmıştır. Kayığın halata çarpma neticesi olarak sallandığı ve bu suretle battığı anlaşılmaktadır.

Füruzan vapurunu idare eden Hüsnü kaptanın ifadeleri raporda gösterilen bu vaziyetleri teyit etmektedir.

Cesetler aranıyor

Kınalıada sahillerine çıktığını yazdığımız Bursalı Emine hanıma ait ceset defnedilmiştir. Bütün araştırmalara rağmen dün akşama kadar başka ceset bulunamamıştır.

Firuzanın ikinci kaptanı ne diyor?

Füruzan vapurunun ikinci kaptanı Mustafa efendinin de ifadesine müracaat edilmesine lüzum görülmüştür. Mustafa efendi hâdise esnasında Füruzan vapurunun kaptan köşkünde bulunuyordu.

Dün bir muharririmiz Heybeliadada Mustafa kaptanı bulmuş ve kendisile görüşmüştür. Hâdiseyi bir kere de Mustafa kaptandan dinliyelim.

— Gece saat üç buçuktu. Hava karanlık... Hemen hemen yirmi metro kadar yakinimizde birdenbire gayet sönük ve tamamile görünmez bir halde kırmızı bir ışık belirdi. Yanımda duran Hüsnü kaptan âni bir hâdise karşısında bulunduğumuzu sezerek derhal düdüğü yakaladı ve üç defa çaldı. Üç düdük tornistan yani geri işaretidir, Makine derhal geri çalışmağa başladı, vapurumuz durdu. Fakat bu durma esnasında müthiş bir feryat başladı:

— Aman!

— Can kurtaran yok mu?...

— Batıyoruz...

Bu saniye öyle bir saniye idi ki; hiç te ihmale gelmezdi. Bir taraftan tayfalar diğer taraftan ben derhal can kurtaran yeleklerine koştuk, denize elliden fazla yelek attık. Bir taraftan da sandal indirdik ve kazazedeleri toplamağa başladık.. Topladığımız 18 yolcu idi, bunları vapura taşıdık. Yüzmek bilen beş kişi de motöre iltica etmiş, sonra bunları da vapura aldık.

— Müsademe nasıl oldu?

— Ortada müsademe diye bir şey yoktur. Biz kayığı motöre bağlıyan halata çarptık. Tabii halat zedelendi, koptu... Kopunca da sandal sarsıldı ve yolcular denize döküldü. Şayet bu esnada yolcular telâş göstermiyerek rahat durmuş olsalardı sandal alabora olmıyacaktı.

Kazazedeleri vapurumuza aldıktan sonra hepsini kazan dairesine indirdik, ısındılar, elbiselerini kuruttular.. İçlerinde elleri sıyrılan, ehemmiyetsiz derecede yaralanan vardı, ilk tedavilerini yaptık. Çay pişirdik:

— Karnımız aç..

Diyenler olmuştu. Yemek çıkardık. Bu kazazedelerden yirmisinin ifadelerini aldım ve imza ettirdim. Hukuk müşavirliğimize tevdi ettiğim bu ifadelerde görülecektir ki, kazazedeler motörü idare edeni mesul tutmaktadırlar. Motörde ne bir işaret, ne de bir fener olmadığını ittifakla ifade ederek diyorlar ki: «Gerçi motörün önünde bir kırmızı fener vardı. Fakat bunun da önüne tavuk kafesleri koymuşlardı. Kafes feneri görünmiyecek derecede kapatmıştı.

Tabii yolcuları kayığa alanda da kabahat yok değildir. Çünkü haddi istiabisinden fazla yolcu almıştır. Buna rağmen kayıkta ne bir can kurtaran simiti, ne de yelek ve saire hiç bir şey yoktur. Hattâ motörde de...

Liman idaresinin tahkikatı

Dün sabah İstanbul deniz ticareti müdürlüğünde liman reisi Hayreddin, fen heyeti reisi Hayri ve son hadisenin fenni tetkiklerini yapan liman kontrolörü Sabri beylerin iştirakile bir toplantı yapılarak kaza hakkında ihtisat vekâletine gönderilecek rapor hazırlanmıştır.

Hadisede mesuliyeti mucip başlıca noktalar şunlardır:

1 — Faik efendi kaptanlık ehliyetnamesi olmadığı halde motörü idareye kalkışmıştır.

2 — Motörün fenerlerinin önüne tavuk kafesi konulmak suretile uzaktan görülmesine imkân bırakılmamıştır.

3 — Motör yanlış manevralar yüzünden mütemadiyen zikzak bir şekilde yol almıştır.

Bu cihet, zavallı yolcuların müteaddit defalar gözlerine ilişmiş ve bunlar: «Bizi batıracaksınız? Dikkat edin!» diye bağırışmışlardır.

4 — Motörün sahibi ve kaptanı olan Salih reis son sefere iştirak etmemiştir. Fakat gemisini kanuni salâhiyeti olmıyan Faik efendiye bıraktığı için mesul görülmektedir.

5 — Afitap motörünün son muayenesi 933 senesinde yapılmıştır. Bu muayenenin verdiği seyrüsefer hakkı biteli bir sene olduğundan nakliyata müsait olduğuna dair yeniden muayenesi lâzımdı. Bu müddet zarfında muayene için müracaat edilmemiştir.

6 — Faik efendinin, motör sermayesinin hissedarı olmaktan başka mühim bir sıfatı yoktur.

7 — Geminin hamulesi için hareket kâğıdı vermekle mükellef memurun kontrol vazifesini yapmaması, ne gemi kaptanından, ne de yedeğinde bulunan kayığı idare eden İrfandan ruhsatname sormaması mesuliyeti mucip görülmektedir.

8 — İstanbul liman idaresi, bu faciadan evvel müteaddit defalar kaçak yolcu nakliyatının önüne geçilmesi için teşebbüste bulunmuştu. Fakat bu müracaatlara rağmen kaçak vukuatı devam etmiş.Akay ile vapuruluk şirketinin şikâyetlerinden müsbet bir netice çıkmamıştır.

9 — Kaçak suretile yolcu kabul eden kayık sahibile bunları yedeğine alan motör kaptanının hareketleri etrafında adli tahkikat devam etmekle beraber bu vaziyetin liman nizamlarına uygun olmaması cihetinden liman idaresi de işe el koymuştur.

10—Marmarada hiç bir faydası görülmiyen 3 sis düdüğünden başka tahlis vesaiti yoktur.

Bu noksanın da tamamlanması lâzım gelmektedir.

EK-6: Milliyet Gazetesi, 05.Aralık.1929

MİLLİYET PERŞEMBE 5 KANUNUEVVEL 1929

Yeniden tetkik edilecek

Dahiliye vekâletinin kararı çok yerinde.. Yalnız İstanbul'da 820 meyhane var!

Meyhanecilik mi işsizlerin rağbet ettiği bir iş oldu, yoksa halk mı içkiye fazla düştü?

Sadece İstanbul tarafındaki üç dört cadde üzerinde meyhane ve içkili lokanta yerlinin adedi "234„ e baliğ oluyor. Vilâyet tetkikat için defterleri polisten istedi. Polis müdürü Şerif beyin beyanatı

İstanbulda açık müskirat satılan yerler, son seneler zarfında nazarı dikkati celbedecek kadar çoğaldı. Bir çok ticarethaneler, mağazalar kapanıp yerlerine bar, lokanta ve pastahane namı altında bir takım meyhaneler açıldığını görüyoruz. İçki yerlerine mahalle aralarında da sık sık tesadüf edilmeğe başlandı. İnsan bunu görünce soruyor:

— Acaba meyhanecilik çok kârlı bir meslek haline geldi de bugünlerden onun için mi bir lokanta açıyor?

Yoksa:

— Meyhanecilik başka iş bulamıyanların kârı mı oldu?

Dahiliye Vekâletinin kararı

Hangisi doğru olursa olsun bu işe karşı mevcut meyilenin varlığı bir tarafa istisnar edilirse, ... ktır. Netekim, Dahiliye Vekâleti çok isabetli bir karar ... işlen yerlerin tahdidi ... mahalle aralarındaki ... erin kapatılmasını ta... Bu kararı büyük bir ... niyetle kaydettiğimiz ... şehrimizdeki bar, lokanta ... pastahaneler halkın ... bir tetkik yapmağı ... duk:

1 — İçmemize kaç tane içki ... var?

2 — İçkili yerlerin semt ... ismi, nerelerde, ne kadar bu lokanta ve pastane var?

3 — Bunlardan hangileri sabahlara kadar, hangileri gece yarısına kadar açık bulundurulur?

4 — Büyük lokantalarda mühim bir kısmı meyhanesi tarzında ... yerlerde mi satış daha çok oluyor?

Meyhane var?

Resmî beyanatı ... mamaktır. Beyoğlundeki bariyerlerin kaldırılması ... ra gelince: başta Gardenbar olmak üzere 10 kadar büyük küçük bar vardır. Meşrubata yüksek fiatler konulan bu yerlerde içki satılmıyor. Asıl sarfiyat yapan lokanta ile açılıp içi çalgılı gazinoculuğa dökülen yerlerdedir. Beyoğlu birahaneleri umumiyetle gece yarısına kadar açık kalabiliyorlar.

Müstesna olarak Şanzelize, Boston, Yıldız, Rekor, Avrupa, Bretanya, Tango, Viyana, Bibabo, Haylayf, Beşçınar gibi bazı lokanta ve pastahanelere gece yarısından bir saat sonraya kadar açık kalmak hakkı verilmiştir.

Polis müdürü Şerif bey

Beyoğlunda sabaha kadar açık kalabilen yerler şunlardır:

Tokatlıyan, Turkuaz, Siyah gül, Gardenbar, Abdullah efendi ve diğer bir iki lokanta. Beyoğlundaki Tokatlı gece saat (3) e, Galata cihetindeki Abdullah efendi lokantasının gece (2) ye kadar açık kalmasına müsaade edilmiştir. Bunun haricindeki içkili lokantalar nihayet saat (24) te kapanmak mecburiyetindedirler.

İstanbul cihetinde Balıkpazarı, Divanyolu, Karagümrük, Langa, Ayasofya, Aksaray, Eyüp, Fener ve diğer mıntakalarda bazı yerler gece saat 22 de, bazıları da nihayet (23) te kapatılır.

İstanbul tarafında 234 meyhane!

Şehrimizde en fazla içki satılan yer, İstanbul cihetindedir. Miktarı da (234) e baliğ olmaktadır.

Bunlardan 26 sı Eminönü ve Balıkpazarında, (2) si Aksarayda, (1) i Eyipte, (41) i Beyazıtta, (30) u Kumkapıda, (25) i Ayasofya mıntakalarında (3) ü Haskeyde, (4) ü Fatihte, (6) sı Karagümrülkte, (31) i Samatyada 32 si Fenerde, (17) si Unkapanındadır. Bu rakkamlardan anlıyoruz ki İstanbulda en fazla içki satılan mıntaka Beyazıttır.

Bundan sonra sırasile Fener, Samatya, Kumkapı, Eminönü, Balıkpazarı, Ayasofya, Unkapanı, Haskö, Karagümrük, Fatih, Aksaray ve nihayet Eyüp gelmektedir. Şu halde İstanbulda en az meyhanesi olan yer de Eyiptir diyebiliriz.

Beyoğlunda

Beyoğlu merkezi meyhane adedi itibarile kıyasla rekorü kırmıştır:

Sonra Dolapdere gelir. Dolapdere ... meyhane nevvetiur. Meyhane adedi Pangaltı mıntakasında 36, Taksimde 32 dir. Şu halde bütün Beyoğlunda (196) içki satılan yer olduğu anlaşılıyor. Galatada meyhane itibarile zengin bir yerdir: 75 tane lokanta ve gazinosu vardır.

Beşiktaşta meyhane adedi 25, Arnavutköyde 16, Büyükdere de 37 dir.

Dakikada meyhane adedi 35, Çamlıcada 20, Çengelköy mıntakasında 10, Beybında 9 dur. Kadıköyün içki satılan yerleri 35 i geçmez.

En çok nerede

Bakırköyde 7, Kanlıpınarda 14, Kontoporaktı 13, Kireçburnunda 6, Adalarda 12, İçki satılan yer tespit edilmiştir. Meyhanelerin en kesif olduğu yerler İstanbulda, Sirkeci, Balıkpazarı civarı, Divanyolu, Beyazıt, Sa-

Yeni plan

Tayyare piyangosu için yeni plan yapıldı

Piyango müdürü Fikri beyin beyanatı

1930 Senesinde tatbik edilecek olan yeni Piyango Planı hakkında Tayyare Piyangosu Müdürü Fikri bey bir muharririmize beyanatta bulunmuştur.

— 1930 Senesi planı Tayyare Cemiyeti Merkezi Umumisince kabul edilmiştir. Bu planda geçmiş planlara nazaran çok mühim farklar mevcuttur. En mühimleri şunlardır:

a) Keşidelerde çekilecek numaralar bir daha dolaba konulmıyacak yani o numaralar atiyeti edilecektir.

b) Altıncı keşideda (6,000) Numara altı Gün zarfında dolaptan çekilecek ve bedelsiz numarasına hiç bir şey isabet etmemiş bilet sahiplerine "3" çer Lira temettü mükâfatı verilecektir.

Her keşidede çıkacak numaraların imha edilmesi demek mütekâip ve bilhassa en büyük ikramiyelerin ihtiva ettiği "6„ ıncı keşidede ihtimali isabetin tenzilâtı demektir ki bu gelecek Piyangoya iştirak edenlerin lehinedir.

Bundan başka geçmiş planlarda mevcut numaraların hepsinin kazanması mümkün değildi. Bunun da temini için "6„ ıncı keşidede hiç ikramiye ihtasmamış olanlara "3„ şar Lira (onda bir hesabiyle 3 Lira) temettü mükâfatı verilecektir. Biletlerin fiatında hiç bir fark yoktur.

Daha az para vermek suretiyle Piyangoya iştirak etmek istiyenler için de şu şekilde yapılmıştır. 5 inci tertip biletlerinde, Numaralar biletin iki tarafına basılmıştır. Arzu edenler "7„ şar kuruş vererek bir onda bir bilet alıp ortasından keserek ikiye tak tim edebilirler ve bu biletet isabet edecek ikramiye hesabiyle biletin ihrazında asıl darbal verilecektir. Eski tertiplerde olduğu gibi iki parçanın beraberce ibrazına lüzum yoktur. Yakında tevzi edilecek Piyango el planlarının arkasındaki izahnamede yeni tertip hakkında mufassal malûmat vardır.

5 inci tertipten itibaren keşideler daha küçük mikyasta Avrupadan yeni celbettiğimiz numaralarla yapılacaktır. Her sene olduğu gibi bu sene de kura (1. dan 60.000) ne kadar numaralar hey'eti mükellefe huzurunda yeni tertibin birbuçuk keşidesi olan 11 Şubat 930 dan evvel yeni numaraları ve bedelsiz dolaba konulacaktır.

Keşideler yine her ayın 11 inci günü yapılacaktır.

Malûlün pansiyonlarında kimler yatacak?

Millî müdafaa vekâleti şehrimizde ve İzmirde birer malûlün pansiyonu tesis edecektir. İlerde bu pansiyonların adedi artacaktır.

Malûlün pansiyonlarında güleri güremiyen kolsuz ve bacaksız birinci derecede malûl olanlar yatıp kalkacaklardır.

Malûlün için pansiyonda lokanta çamaşırhane bulunacak malûlünün hizmetine kâfi miktarda efrat tefrik edilecektir.

Millî müdafaa vekâleti bu pansiyonlar hakkında malûl gaziler cemiyetinin fikrini sormuştur.

Adliyede tebeddülât

Adliyede son yapılan tebeddülât hakkındaki emir dün ilâkadarlara tebliğ olunmuştur.

Edebiyat mezunları

Darülfünun Edebiyat fakültesi son imtihan devresinde (5) hanım ve (10) Efendi mezun olmuştur.

Bu geçenlerde Neziha hanımla İbrahim ve Enver beyler coğrafya zümresinden, İcâil ve Lütfiye hanımlarla Seyfeddin ve Akil Beyler tarih zümresinden, Nezahet ve Ayşe hanımlarla Ziya, Tevfik, Şehap, Abdüşşehit, Kudsi ve Rasim beyler mezun olmuşlardır.

Neziha hanım coğrafya asistanlığına tayin edilmiştir.

RADYO PROGRAMI

5/12/929 programları
(İstanbul ayarile)

İstanbul 1200 m. 5 Kw.
17.30 18.30 Saz heyeti. Borsa haberleri.
18.30 20.30 Jazz-ban.Orkestra: Tschaikovsky. Pique Dame fantaisie. Comod, Ave Maria. Sinding. Frühlingsrauschen. Clerk. Menuett.Keler Bela. Overture espagnola. Orkestra Taiganna.
20.30 22.30 Saz heyeti. Anadolu Ajansı haberleri.

Belgrad 429 m. 2.5 Kw
11.30 Gramofon
19.— Kafe Moskovadan naklen konser.
21.30 Radio kuartétt tarafından konser.
22.40 Oto klupten naklen dans havaları.

Berlin-Königswusterhausen 1635 m. 30 Kw.
13.— Gramofon
15.— Gramofon
19.— Gramofon
21.30 Klavir trıosu tarafından konser.
23.30 Dans havaları.

Bûdapeşte 550 m. 20 Kw.
18.45 Fransiz opera musikisinden konser.
23.20 "Duna Paluta" otelinden naklen jazz-band.

Daventry 479 m. 25 Kw.
17.30 Radio orkestrası tarafından konser.
21.— Jazz-band
21.45 Jazz-band
22.45 Taganni

Daventry 1554 m. 25 Kw.
21.45 Resikal Keman
22.— Konser
23.35 Vodövil
24.45 Dans havaları.

Breslav-Gliviç 253 m. 5 Kw.
23.30 Berlinden naklen dans havaları.

Katoviç 408 m. 10 Kw.
17.20 Gramofon
18.45 Konser
24.— Dans havaları.

Milâno 500 m. 7 Kw.
21.45 Komedya

Moravska-Ostrava 263 m 10Kw.
12.30 Gramofon
18.30 Modern dana havaları.
20.— Konser Pragdan naklen.
23.15 Birnodan naklen konser.

Prag 486 m. 5 Kw.
12.— Gramofon
21.— Çek filarmonist tarafından konser.

Roma 441 m. 3 Kw.
18.30 Konser
22.02 Konser ve taganni

Viyana 516 m. 10 Kw.
16.— Telsizle resim neşriyatı.
16.30 Konser
18.15 Tiyatro

Varşova 1411 m. 12 Kw.
17.15 Gramofon
20.25 Gramofon
21.30 Konser
22.30 Katoviçten naklen konser
24.— "Uzu" gazinosundan naklen dans havaları.

SPOR

İlk kır koşusu

İstanbul Mıntakası Atletizm Hey'etinden:

13 Kânunuevvel 929 Cuma günü evvelce ilân edildiği üzere ilk kır koşusu icra edilecektir.

Müsabakaya iştirak edecek mütefrik kulüpten mensup atletlerin o gün saat dokuz buçukta Galatasaray Terbiyesi Bedeniye kulübünde bulunmaları.

2 - Antrenör Her Abrahamın tahtı idaresinde bir Cuma yapılan kır koşusu idman müsabakalarına bu Cuma günü 6-12-929 da devam edilecektir. İdman koşusuna gireceğ atletlerin en son günü sabah saat dokuz buçukta Galatasaray kulübünde hazır bulunmaları.

Vefa klübü kongresi

Vefa İdman Yurdu umumî katibliğinden:

Bu Cuma günü senelik umumî kongresi içtima edeceğinden bulunum ü- zanın sabah saat 10 da Kadıkgadaki Vefa orta mektebi binasında bulunmaları rica olunur.

Mahkemelerde:

Kanlı balta

Odun kestiği balta ile Mustafayı öldüren Hüseynin muhakemesi

Katil mahkeme huzurunda

Mustafayı öldüren Yetim Hüseynin muhakemesine dün ağırcezada devam olundu. Hadisenin cereyanı şu şekilde olmuştur:

Temmuzun dördüncü gecesi Yetim Hüseyin korucu Mustafa ile aralarındaki alacak kavgasına tutuşurlar. Bu sırada araya İlyas oğlu Mustafa girerek Hüseyine çıkışır. Kavganın ilk kısmı bu suretle nihayet bulduktan sonra kahve dışarısında İlyas oğlu Mustafa ile Hüseyin arasında ikinci bir mücadele başlıyor. Neticede Hüseyin odun kesdiği balta ile Mustafayı öldürüyor, Dünkü muhakemede Tıbbı adlinin katilin yaşı hakkındaki rapor okundu. Bunda 21 yaşında olduğu bildiriliyordu.

Müteakiben hadiseyi gören Boğaz köy muhtarı Mehmet ve Karanlık Hüseyin efendiler dinlendi. Müteakiben maznuna aleti katil olan balta gösterildi. Kendisine ait olduğunu itiraf etti.

Müteakiben balta üzerindeki kan lekelerinin tahlili ve nüfus memurunun celbi için dava talik edildi.

Mahkeme şahitlik eden iki şahide 5 er lira yol ücreti tahsir ederek bu paranın kendilerine iadesini Defterdarlığa bildirdi.

Üç gümrük memurunun muhakemesi

Gümrük memurlarından Ihsan, İbrahim, Seyfeddin, Liman şirketinden Halit, ve komisyoncu İsrafanidis efendiler âleyhine açılan davaya devam olundu.

Davanın mevzuu şudur: Avrupadan tücar Seha Selim B. namına gelen ve konşimentosu Fermanyan efendide bulunan tepek dolu sandık açılınıı sve içindeki eşya çalınarak yerine çimento konmuştur. Memurlar âleyhine bu şirkete ihtimalleri yüzünden sebebiyet vermekten dava ikame olunmuştur. Dünkü celsede müfettiş Celâl B. dinlendi. Müfettiş hadiseyi müfassalan izah ederek memurların ihmalleri olduğunu bildirdi.

Müteakiben muavin Cemil B. iddianamesini serdederek maznunlardan Ihsan, İbrahim, Seyfeddin, Halit beylerin ne ihmal ve ne de sahtekârlıklara görülmediğinden beraetlerini ve İstefanidis efendinin vesikasız olmadığı halde komisyonculuk yaptığından evamiri devletle ademi riayetten faliyetine karar verilmesini istedi. Tarafeyn vekilleri müdafaalarını yaptılar. Mahkeme kararını tehirni için talik olundu.

Sarı Mustafa mahkûm oldu

Polis Celâl efendiyi yaralıyan Sarı Mustafa nın muhakemesine dün devam ve intaç olundu. Mustafa Beyoğlunda Jale gazinosunda rakı içerken para vermek meselesinden kavga çıkarmış ve kendisini tevkife gelen Celâl efendiyi yaralamıştır. Dünkü muhakemede taharriyata rağmen bulunamıyan şahit Celâleddin efendi ile Rıbekka'nın ifadeleri okundu. Tahkikat bitmişti. Cemil B. maznunun Celâl efendiyi katil kastile cerhi sabit olmadığından cerhi adiden tecziyesini istedi.

Mahkeme zabıta memurunu vazifesini ifasi anında tecavüz etmesini müşeddet esbabdan addile Sarı Mustafayı 7 ay hapse mahkûm etti.

Kunduracı Necibin muhakemesi

Mürüvet hanımı öldüren kunduracı Necibin muhakemesine devam olundu. Necip Naime ha zumun evinde tanıdığı Müzeyeti kendisine metres yapmış ve bir gün arkadaşlarile birlikte gittikleri Şişlide İspirozun gazinosunda Müzüveti yaralıyor ve bu yara'da ölümünü intaç ediyor. Dünkü muhakemede Tıbbı adliden beklenen raporla şahit jandarmanın gelmediği anlaşıldı. Mahkeme Tıbbı adlideki müzekkerenin tekidine karar verdi.

Naime hanımın bulunduğu yerden ifadesinin istinabe suretile alınması için davayı 11 kânunuevvel saat 13,30 talik etti.

Yeni bir katil davası

Dün ağırceza mahkemesinde yeni bir katil davasının rüyetine başlandı. Hadise temmuz ayında Feriköyünde Osman efendinin gazinosu önünde cereyan etmiştir. Maktul Fevzi katil Halile küfür edecek hücum etmiş ve bu sırada Fevzi yere düşmüş arabacı Halilde üstüne atılarak katletmiştir. Hadiseye müşahede eden şahitlerden Kağork, diğer dört şahit Refik, İsmail, Cafer, Salih Ziya Beyler gelmemişti.

Dava bütün şahitlerin celbi için 18 kânunuevvel 13,30 kaldı.

Recep efendiyi kimler öldürdü?

Bebekte tüccar Recep efendiyi öldürdükleri için tahtı tevkife alınan İsmail, Hacı Mehmet ve Üzeyir hakkındaki tahkikat devam etmektedir. Müstantik tahkikatta alâkaları görülmediği için İsmail ile Mehmedin tahliyelerine karar vermiştir. Bu hususta mümkün olduğu kadar bugün ihmal edilerek tahliyeleri icra kılınacaktır. Üzeyir katil hadisesini itiraf etmiştir.

Son Saat aleyhine dava

Müddei umumilik Son Saat gazetesi aleyhine yeni bir ef'alı tehyiç ve hilâfı hakikat isnadiyat davası açmıştır. Müddeiumumilik "Halk söyülüyor" serlevhalı yazıyı cürüm mahiyetinde görmüş ve ceza kanununun 161 inci maddesi delâletile ikamei dava eylemiş ve evrakı ikinci cezaya vermiştir.

Hilâliahmer balosu

Hilâliahmer kışkık balo heyeti tertibiyesi dün saat (17,30) da Beyoğlu Hilâliahmer şubesin de içtima etmiştir.

Tarih encümeninden bir istifa

Tarih encümeni azasından Türkiyat müderrisi Ahmet Refik B. encümen aalığından istifa etmiştir.

Ahmet Refik B. istifasının encümende iş çıkmamasından ileri geldiğini söylemiştir.

EK-6: Akşam Gazetesi, 09. Aralık.1939

Can boğazdan gelir ...

İstanbulda yemek yenilecek kaç çeşit yer vardır?

Lokantalar, tavukçular, balıkçılar işkembeciler, köfteciler

Sandviç yiyenler

İstanbulda lokantalarım, yemek yenilen yerlerin çeşidi insanı şaşıracak dereceyi buldu. İstanbulun bu mazhariyeti hakikaten tuhaftır. Şehirde her mideye, her zevke, hattâ her hazım cihazına uygun bir lokanta, bir yemek yenilecek yer bulabilirsiniz.

Şehirde yemek yenilecek yerlerin çeşitlerini birer birer saymak âdetâ kabil değildir. Bunlardan bir kaçını sıralayalım: 1 - Lokantacılar, 2 - Bahçeler, 3 - Tavukçular, 4 - Piyazcılar, 5 - İşkembe çorbacıları, 6 - Börekçiler, 7 - Köfte ve kebapçılar, 8 - Mahallebiciler, 9 - Beyoğlunda açılan ve çabuk yemek yemeğe mahsus olan sandviç, sıcak sucuk ve saire satanlar, 10 - Sütçüler, 11 - Yalnız hamur tatlısı satan yerler, 12 - İstanbulda ecnebilerin açtığı küçük birer koloni nümunelerini andıran lokantalar, 13 - Birahaneler, 14 - Büyük oteller ve saire...

Düşünülecek olursa İstanbulda yemek yenilebilecek bir çok yerler daha hatıra gelebilir. Bu yerlerin müşterileri de, midelerine, keselerine, zevklerine, mensup oldukları halk sınıflarına göre ayrı bir tasnife tâbi tutulabilirler...

Evvelâ lokantalara bir göz atacak olursanız bunların da bir çok çeşitlerine rastlarsınız. Meselâ Beyoğlunda büyük, eski bir lokanta vardır. Çok tanınmış bir müessesedir. Müşterisi boldur. İçinde buz dolabı vesaire gibi asrî bir lokantaya lâzım olan herşey bulunduğu halde eski ahçı dükkânı tipini kaybetmemiştir. Tezgâhta üzeri Şam fıstıklı beyaz baklava tepsisi, aralarında domates dilimleri ile şişe geçirilmiş kılıç balığı lokmaları hâlâ durur... Yemekler daha ziyade alaturkadır. Vakıa burada alafranga yemekler de bulabilirsiniz, fakat bu alafrangalık neye benzer biliyor musunuz?

Hani eski kibar konaklarında alaturka yemekleri şaheser derecede nefis yapan ahçılar vardır. Evin sahibi heves eder: «Bizim ahçı biraz da alafranga yemekler öğrensin» diye ahçısını faraza Tokatlıyana staja gönderir. Ahçı alafranga yemekleri öğrendikten sonra konakta bunları pişirir.

İşte bahsettiğim lokantadaki alafrangalık ta böyledir. Bunun için lokantanın daimî müşterileri alaurka yemek meraklılarıdır.

Buraya girip etrafa söyle dikkatle baktığınız zaman birşey gözünüze çarpar. Masalardaki küçük edebiyat grupları... İşte aşağıda - çünkü bu lokantanın yukarı katı da vardır - Akbabacı Yusuf Ziya, Orhan Seyfi, Mithat Cemal... Sonra İsmail Hâbib, hasan Faruk Nafiz... Bilhassa Yusuf Ziya ile Mithat Cemal ağızlarının tatlarını bilirler. Alaturka yemekten de hoşlanırlar. Bu iki şairin, midesine çok düşkün olan şair Ahmed Haşimle kalem arkadaşlığı olduğu kadar, çok uzun seneler sofra arkadaşlıkları da vardır. Hattâ Ahmed Haşimden bahsederken meşhur bir lokantacının adını söylerler: «Ahmed Haşimin katili» o dur. Pişirdiği nefis yemeklerle zavallıyı öldürdü. Büyük şairi pathcan dolmaları, pilâvlarla katletti» derler.

Bu lokantanın garip bir hususiyeti de şudur: Eskiden İstanbulda iken işi dolayısile Ankaraya giden muharrir, edebiyatçı, genç mebuslar buraya geldikleri zaman mutlaka bu lokantaya uğrarlar. Ekseriya İstanbuldaki dostlarına burada rastlarlar. Faraza

Bir lokantanın camekânındaki yemekler

Sadri Ertem... Mutlaka İstanbula gelince buraya uğrar. Onun lokantadan girdiğini gören Yusuf Ziya masadan kalkıp sarmaş dolaş olurlar... Bu lokantanın müşterileri ekseriya hali vakti oldukça iyi kimselerdir. Çünkü yemek listesinde 30 - 35 kuruştan aşağı yemek yoktur.

Beyoğlunda yemek yenilen yerlerden bahsedilirken akla büyük oteller de gelir. Burada tabldöt 125 kuruştur. Alakart yemek yenilirse 300 kuruşa kadar karın doyurmak kabildir. Ayrıca bu lokantalarda bar yemekleri de vardır. Bu bar yemeklerinin listesinde ekseriya bir kap yemeğin 100 kuruşa verildiğini okursunuz.

Sonra Beyoğlunda bir takım Orta Avrupa tipinde yemek yenilecek yerlere de rastlanır. Meselâ Viyana tarzında lokantalar... Tünel taraflarındaki bu lokantalardan birine girdiniz mi, şişman lokantacının etli kollarını sıvamış, tezgâhın başına oturduğunu görürsünüz. Siz içeriye adımınızı attığınız zaman o kendi lisanile müşterisini selâmlar. Burada ekseriya bir gramofonlu radyo size Orta Avrupa havalarını çalar. Lokantacının birbirine çok benziyen sarışın iki kızı masanızın etrafında döner dolaşırlar...

Lâhanalı sıcak sucuğunuzu getirdikleri zaman size sorarlar:

— Biranız şiyah mı olsun? Beyaz mı?...

Bu gibi lokantalara ne pahalı, ne de ucuz denilebilir. Fiatler kıvamındadır. Müşteriler arasında meselâ uzun zaman Orta Avrupada bulunmuş da bir gece, eski günlerin havasını yaşamak maksadile buraya gelenler, Orta Avrupalı ecnebiler çoktur. Yemekler hiç yerli değildir. Tatlı olarak size elma marmalatlı pasta getirirler...

Sonra Beyoğlunda yine yemek yenilebilecek bir takım pastaneler vardır. İstanbulda yerleşmiş ecnebilerin açtığı yerler... Bunlar ekseriya lokantaların yemek saatinin haricinde gelenlere bir takım uydurma şeyler yapılır. Meselâ önünüze siyah bir ekmek getirirler, iki yumurta pişirirler. Sonunda da bir sütlü kahve içersiniz. 20 - 25 kuruşla pastaneden çıkarsınız.

Beyoğlunda son zamanlarda göze çarpan bir yenilik te şudur: Amerikanvarî çabuk yemek yemek için açılan bir takım dükkânlar... Buralarda bir iki tane bar lâkemlesi vardır. Bunlara oturmak saadetine kavuşanlar bahtiyardırlar. Diğerleri ayakta yemek yerler. Bu gibi yerlerde neler yenilir? İçinde Gravyer peyniri ve kırmızı biber bulunan sıcak sandviçler, sıcak sucuk, soğuk et, midye dolması, Rus salatası, bir takım konserve balıklar, yumurta ve saire...

Buralara ekseriya ucuz ve çabuk karın doyurmak maksadını güdenler gelir. Meselâ iki sıcak sandviç yersiniz, beşerden on kuruş eder. Bir Rus salatası, küçük bir dilim ekmeği ile beraber yedi buçuktur. Üstüne de altı kuruşa elmalı, üzümlü bir pasta yediniz mi yirmi üç kuruşla dışarıya çıkarsınız. Eğer birşey içmek istiyorsanız dört kuruşa büyük bir bardak ayran, sekiz kuruşa da bir dübbe bira getirtmeniz kabildir.

Gelecek yazımızda size İstanbulun diğer yerlerinde nasıl ve kaça yemek yenilebileceğini anlatacağız.

H. F.

Nevyork sergisindeki Türk paviyonu memurları geliyorlar

Nevyork sergisinde Türk paviyonu memurları ve sergi münasebetile Amerikaya gitmiş olan Türkler, Nevyork'tan Rex İtalyan transatlantiği ile hareket ederek İtalyaya gelmişlerdir. Bunlar Brendisiden İtalyan vapurile salı günü İstanbula geleceklerdir.

Karamürselde zeytincilik

Karamürsel (Akşam) — Karamürselde zeytincliği ilerletmek için bu sene bir zeytincilik kursu açılacağı haber alınmıştır. Bu suretle burada yeni bir iş sahası temin edilecektir. Bu teşebbüsün biran evvel tahakkuku bekleniyor.

Kışın iptidasındanberi buradan sevkiyat hususunda çok güçlük çekiliyor. Haftada üç gün uğrıyan Uğur vapuru yolcu ve eşyaya elverişli değildir.

Hamiyetli bir vatandaş emlâkini Muğla hastanesine teberrü etti

Muğla (Akşam) — Muğlalıların yakından tanıdıkları ve sevdikleri Berber Hafızoğlu Hacı Mehmed namında ki hayırsever zat, bütün zenginlerimize nümunel imtisal olacak bir hamiyet göstermiş, Muğla hükümet konağı karşısında bulunan, yirmi beş, otuz bin lira kıymetindeki otel, kıraathane, lokanta ve fırınını Muğla memleket hastanesine teberrü etmiştir. Yüksek rahtu, hamiyetli bu zatı, bütün Muğlalılar takdir ve hayranlıkla yâdetmekte olduklarını gibi bütün Türkler de aynı duygu ile mütehassis olacaklardır.

BÜKREŞ MEKTUPLARI

Romanya sıkı bitaraflık muhafaza etmek istiyor

Umumî yerlerde siyasî münakaşalarda bulunmak yasaktır

Bükreşte hayat - Romanya Cephe Nazırı B. Ginescunun muhabirimize beyanatı

Romanya Cephe Nazırı B. Giurescu ve Cephe partisine mensup memurlar partiye mahsus üniformalarile bir geçid resminde

Bükreş (Balkanlar hususî muhabirimizden) — Dost ve müttefik Romanyanın küçük Paris denilen hükümet merkezi cidden bu isme lâyıktır. Bükreş, harbe iştirak etmiş iki büyük milletin yanı başında bulunmakla beraber hayat normaldir. Eğlence yerleri, gece yarısından sonra saat ikiye kadar açık bulunuyor.

Romanya hükümeti, tam ve sıkı bir bitaraflık muhafazasına devam ediyor, Fakat buna rağmen iki muharib zümrenin propaganda servisleri, Romanyada pek faaldir.

Halkın kahve, lokanta, gazino gibi umumî yerlerde siyasî münakaşalarda bulunması memnudur, Bu yasak umumî yerlerin duvarlarına göz çarpacak büyük puntolu harflerle yazılı levhalarda ilân edilmiştir. Sinemalarda muharib devletlerin askerî hareketına, kültürüne veihasıl propagandasına müteallik filmlerin gösterilmesi serbest ise de bunların gösterilişi esnasında alkışlamak, tehde veya alayda tezahürat yapmak yasak olduğu ve bu yasağa aykırı hareket edecekllerin tevkif edileceği umum Emniyet Nezareti tarafından projeksiyonlu ilânlarla seyircilere bildirilmektedir. Bununla beraber muharib devlerden yalnız birisine aid filmleri gösterecek tarzda muhtelif sinamalar arasında kendi kendine bir tasnif husule gelmiştir.

Kabine buhranı bir iki gün içinde zail olmuş ve sabık Başvekil Konstantin Argetoyanunun yerine B. Tatarescu getirilmiştir, B. Tarascu, yalnız Balkanlarda değil, Avrupada da çok tanınmış bir diplomattır. Türkiyenin dostu ve Balkan antantının hararetli bir mürevvicidir. Bu değişiklikte harici ve yahut iktisadî siyasetin bir tesirini aramak abestir. Zira komşu ve dost memleketin dahilî ve harici siyaseti bizzat Kral Karol tarafından idare edilmektedir.

Romanyalılar dahilî nifaklardan bıktıkları için memlekette vifakı, ittihadı, sükûn ve huzuru tesis etmiş olan Kral Karolun etrafında müttehid bir kütle teşkil ediyorlar. Gerek eski ve gerek yeni Kabinenin programı, «Yeni millî kalkınma cephesi» namile anılan ve Kralın tasvib ve müzaheretine mâlî olan siyasî teşekkülün programını tatbik etmekten ibarettir. Bu nokta, eski ve yeni Kabinenin parlâmentoda okunan beyannamelerinde tasrih edilmiştir.

Memleketin nizamı altına, ahenmiş yeğâne siyasî partisi olan bu cepheye o kadar çok ehemmiyet verilmiştir ki, bu bir Nezaret halinde ihdas edilmiş ve başına da dürüstlüğü, iktidarı, ilmî mevkii ve nüfuzile tanınmış olan ve Kralın âzamî itimadını haiz bulunan Üniversite tarih profesörlerinden B. Giurescu getirilmiştir. Cephe Nazırı B. Giurescu eski Kabinede de aynı vazife ile tavzif edilmişti. Fakat çünkü rejimin dahilî, siyasî ve içtimaî temelini bu nezaret temsil ediyor. Programı mühim olduğu derecede basittir. Kralın etrafında toplanarak yurtdaşlar arasında eski politikacıların ekmiş olduğu tohumlardan doğmuş bulunan ihtilâflara kadınca samimî bir barış idaresi kurmak, cemiyetlere devletin hâkimiyeti çerçevesi dahilinde kalmak kaydile diğer bütün sahalarda imkân dairesinde azamî inkişaf hakları vermek; komşularla iyi geçinmek, ve tam bir bitaraflık muhafaza ederek azamî derecede sulha hizmet eylemek.

Bundan evvelki hükûmet, bu programı tatbike çalışmıştı. Bugünkü hükûmet de aynı işle meşguldür. Teşrii meclisler azalarının ve hükûmetin memurlarının koyu lâciverd ve üzerinde rütbe ve derecelerini gösteren sırmalı üniformaları vardır. Birbirlerine rastladıkları zaman eski Roma usulile sağ kolu kaldırarak ve sağ elin ayasını göstererek selâmlaşırlar.

Rumen hükûmetleri, harp dolayısile hayatın pahalılaşmamasına, normal hayat seviyesinin, endeksinin korunmasına çok ehemmiyet vermişler ve ihtikâr işlerini takip için komisyonlar teşkil etmişlerdir. Cephe nezareti bu noktaları halka anlatmak için çok gayret sarfediyor.

Geçen hafta Cephe Nazırı profesör B. Giurescu tarihi «Erdilân ve Macar ekalliyetinin kesif bir merkezi olan Kluja bir seyahat tertip ve bizi de davet eylemişti. Bu güzel şehirde geçid resimleri ve toplantılar yapılmıştır. Macar ekalliyetini temsil eden reisleri cephe üniformasile bu merasime iştirak etmiş gördük.

Cephe Nazırı (Akşam) namına kendi husul trende kabul etti ve şu beyanatta bulundu:

«— Büyük bir Türk gazetesinin muhabirile karşılaşmış bulunmaktan memnunum; «Türk» kelimesi telâffuz edildiği zaman hatırıma derhal yalnız Türkiye için değil bütün dünya tarihinde ebedî bir şeref mevkii ihraz etmiş olan Atatürk gelir. Onun muazzam eseri karşısında hürmetle toplanmak ihtiyacını duyarım. O büyük adamın gaybubetile yerini gene devrimizin pek mümtaz siyasî ve askerî simalarından biri olan şimdiki liderimizin doldurması ayrıca gıpta edilecek bir bahtiyarlıktır. Sizi Cephe partisi nezareti teşkilâtımızın en zayıf olduğu bu mıntakaya getirdik; tâ ki burada bile rejime ve rejimin banisi olan kralımıza karşı memleketin her tarafında uyanmağa başlıyan kuvvetli ve samimî rabıtayı görebilesiniz. Yakında, ümid ederim ki, teşkilâtımızın daha kuvvetli olduğu mıntakalarda gezintiler yapalım; o vakit rejimin, halkın yürekleri üzerinde bina edilmeğe başlandığını görebileceksiniz. Kardeş Türk milletine selâm ve sevgilerimi gazetenin vasıtasile arzederseniz size karşı minnettar olurum.»

Nazır kendi fotoğrafını imzalıyarak «Akşam»a hediye etti.

Şakir Rasim Çeçen

Yer değiştirecek kiracılara tavsiye!

Akşam'ın KÜÇÜK İLÂNLARI'nı dikkatle okursanız kendinize en elverişli yurdu yorulmadan bulabilirsiniz.

EK-6: Yön Haftalık Gazete, Yıl4, Sayı119, 09.07.1965 1, 4

COCA-COLA ZEHİRDİR, İÇMEYİNİZ

Dünyanın en yetkili bilim adamları Coca-Cola'nın sağlığa son derece zararlı bir sehir olduğunu açıklamışlardır. Ama Coca-Cola Türkiye'yi istilâ etmiştir. Gazeteler, Coca-Cola ilânlarıyla doludur. Adına zenginlerinden. Rus ailesinin baş hissedar olduğu bir yerli şirket, Coca-Cola'ya yardımcısına getirmiştir. Şirket, önemli ölçüde döviz tasarrufu yapmak için Coca-Cola'nın hammaddesi olan konsantre'yi dışarıdan getirtmekte, şişeleyip satmaktadır. Yani kurulan sanayi, bir «şişeleme» sanayiinden ibaret tir. Şirket ayrıca, iddialarının aksine, Coca-Cola ismini kullanabilmek için Coca-Cola Kompanyasına bir para ödemektedir.

Mr. Kola, Kâtibim Kola, Klüp Kola vs. gibi sayısı giittikçe artan kola şirketlerinin de durumu farklı değildir. Bunlar, döviz harcayarak konsantre'yi ithal etmekte, bunu kurbondioksitle tasyik edip bir miktar da mayi ekleyerek şişelemektedirler. Cüzi Oranlar da, konsantre ithaline dayanmaktadır.

Kola içkilerine bir sürü döviz, halkın sağlığını tahrip için harcanmaktadır.

Kola işi, çok tatlı bir ticarettir. 44 kuruşa toptancıya verilen bir şişede, 11 kuruşluk konsantre vardır. Bir şişenin maliyeti 20 kuruş civarında kalmaktadır. Demek ki çok az yatırımla, yüzde 100 kâr sağlanmaktadır.

Şimdi Kola ticaretinde yeni bir çığır açılmaktadır. Coca-Cola ve Pepsi-Cola imparatorlukları, Yatırımları Teşvik Kanununda yararlanarak, yurdumuzda konsantre fabrikaları kurmaya başlamışlardır. Pepsi-Cola, konsantre fabrikasını kurmuştur. Coca-Cola'nın müsaadesi çıkmak üzeredir.

Coca-Cola ve Pepsi-Cola imparatorlukları, imalât bahis konusu olunca, tabii yerli ortak almamaktadırlar. İmalât formüllerini, yerlilerin öğrenmesine kapatırlar. Bu sebeple, konsantre fabrikaları yüzde 100 yabancı sermaye ile kurulmaktadır.

Devlet Planlama Teşkilâtı ve Yabancı Sermayeyi Teşvik Komitesi, bu döviz götüren sehir imalâtını, ne yazık ki memlekete yararlı yatırım saymışlardır! Cola İmparatorlukları, kâr transferi yapmıyacakları ve ihracatta bulunabilecekleri aldatmacasıyla müsaade almanın yolunu bulmuşlardır. Halbuki konsantrenin hem maddesini teşkil eden maddelerin büyük bir kısmı ithal edilecektir. Yani şirketler hem madde satışı dolayısiyle önemli kârlar sağlıyacaklar ve döviz kaybımıza yol açacaklardır. İçeride sağladıkları kârları ise imparatorluklarını genişletmek için kullanacaklardır. Gerekirse, şu veya bu şekilde büyük kârlarını dolara çevirmenin yollarını bulabileceklerdir. Esasen yapılan yatırım çok ufak ölçülerdir. Pepsi-Cola fabrikası 130 bin dolara çıkmıştır, bunun sınırlı 32 bin 500 doları döviz olarak getirilmiştir. Coca-Cola fabrikası 100 bin dolara mal olacaktır. Bunun 42 bin doları nakittir. Coca-Cola, Neskafe imal eden firmasını da Türkiye'ye getirmek için mürsecat etmiştir.

Pepsi-Cola'nın müracaatı kabul edilmiştir, hiç değilse Coca-Cola müracaatını reddetmek için vakit geçmiş değildir. Bu konuda şimdiye kadar gafiet içinde bulunan yetkililer uyanmalı. Coca-Cola'ya mutlaka hayır demelidirler.

Yetkilileri ve kamu oyunu uyandırmak amacıyla Amerikan Fact dergisinin Kasım - Aralık sayısında yayınlanan Coca-Cola'nın insan sağlığı için yarattığı tehlikeler ve Coke Şirketinin çevirdiği dolaplar ile ilgili bilimsel yazının geniş bir özetini yayınlıyoruz:

Coca - Cola raporlarını yayınlayan «Fact» dergisinin kapağı

COCA-COLA'DA İNSAN SAĞLIĞI İÇİN TEHLİKELİ BİR ÇOK ZEHİR VARDIR

Coca - Cola diş çürümesi, baş ağrısı, deri hastalıkları, nefrit, bulantı, akıl hastalığı, kalb hastalığı, ruhî tedirginlik, çıkıntı, uykusuzluk, hazımsızlık, diare ve neslin bozulması gibi hastalıklara yol açabilir.

Coca - Cola tüm dünyaca tanınmış, satış rekoru kırmış bir ticaret metadır. Yalnız Amerika Birleşik Devletlerinde günde 40.000.000 şişe tüketilmektedir ki, buna göre bir insan yılda ortalama yetmiş şişe Coca - Cola şarfetmektedir. Dünyanın 129 ülkesindeki 1900 şişleme fabrikası hasıl hasıl durmadan Coca - Cola üretmektedir. Bu yönden bir çok yabancının özgürlük anıtının sembolüne eşdeğer yüce amacın bir Coca - Cola şişesiyle temsil edilmekte olduğu sek Todeki inancına hak vermek gerektir. Böylesine yaygın olan Coca - Cola, herhangi bir içki şişesinde bulundurulacak zehir miktarının kanıtını kansar ve bu gerçeği, rakipsiz fiatinde kuru kafa ve çanaşır kol kemiği bulunmayan tek zehir maddesi olarak elden ele dolaşır.

Coca - Cola, Pensi - Cola ve diğer bir sürü cola içkisinin düşmanı olduğu diş tabiblerince ilân edilmiştir. Coca - Cola ile diş çürümesi arasındaki ilişki, vücutta kanser oluşumuyla ilişkiden farksızdır. Amerikan Tıp Derneği, Coca - Cola ve bu serideki diğer içkilerin okullarda satılması, sıkı yasaklanmıştır. Bu karar kısa zamanda Amerikanın en ünde gelen kuruluşu American Dietetic Association resmî yayın organında Coca - Cola reklâmı yazılırmamak üzere kararlaştırmıştır ve konserlerinde Coca - Cola'yı sergilitmemektedir. Coca - Cola'nın bileşiminde kafein vardır. Kolalı kafein kahvedeki sıcak kafeinden çok daha zararlıdır. Coca - Cola kalb etkisiniyle, yetkinsizlik bulantı kusma hassasiyeti baş dönmesi, sinir bozukluğu korku, yüksek tansiyon akıl bozukluğu dahi hastalıklarına sebebiyet verm