TOPLUMSAL
tarih

317
MAYIS 2020

OSMANLI'DAN ERKEN CUMHURİYET'E İZMİR'DE 1 MAYIS

ERKAN SERÇE



Osmanlı Devleti'nde Dezenfeksiyon Uygulamaları

İSMAİL YAŞAYANLAR

Çin Tarihinde Salgınlar (M.Ö. 1600 – M.S. 1911)

GİRAY FİDAN

GUOZHONG TANG

İklim Değişimi ve Pandemiler Tarihi

NÜKHET VARLIK

Osmanlı Kültüründe Yeme İçme

DOSYA EDİTÖRÜ: ÖZGE SAMANCI

Osmanlı'da Fuhuş, Özneler ve Devlet: Hayganuş'un Sevgilisinden İntikamı

BURCU BELLİ

"Kırmızı Entarili Kız" Neriman Hikmet'in "Hakikatlar"ının Sansürlenmesi

AYTÜL TAMER TORUN

TOPLUMSAL TARİH | AYLIK TARİH DERGİSİ | TARİH VAKFI TARAFINDAN YAYIMLANIR | FİYATI: 17 TL. (KDV DAHİL) | ISSN: 1300-7025

ISSN 1300-7025-9-1

Merhaba,

Kapitalizmin küreselleşmesinin bir yandan yemek kültürlerini birbirlerine daha hızlı yaklaştırması, diğer yandan ise bu küreselleşme sürecine eşlik eden neoliberal tarım politikalarıyla gıda güvenliği ve güvenilirliğine ilişkin artan kaygılarımız, son yıllarda bizleri yiyip içtiklerimizi daha fazla sorgular hale getirdi. Gastronominin de adeta bir moda haline gelmesiyle beraber yemek ve sofra kültürlerine dair tarihsel araştırmaların sayısı ve görünürlüğü hızla arttı. Türkiye'de ise 1970'li yıllarda yavaş yavaş akademik bir çalışma konusu haline gelen yemek tarihçiliğine duyulan ilginin son yıllarda giderek arttığını söyleyebiliriz. Bu durumlardan yola çıkarak *Toplumsal Tarih*'in mayıs sayısında yeme içme kültürü alanında oluşan birikimden örnekler sunduğumuz bir dosya hazırladık. Özge Samancı editörlüğünde hazırladığımız bu dosya hem Osmanlı'daki yeme içme alışkanlıklarının çeşitliliğini gösteriyor hem de Osmanlı mutfağının dinamizmini ve yemek kültürlerinin değişiminin arkasındaki siyasi, iktisadi ve sosyal şartları vurguluyor.

Bu yılın başından beri tüm dünyayı etkileyen, son iki aydır da Türkiye'deki gündelik hayatı büyük ölçüde kısıtlayan COVID-19 pandemisi, büyük salgınların dünya tarihinde ne tür etkiler yarattığına ilişkin tartışmaları da gündeme getirdi. Son iki yıl içerisinde *Toplumsal Tarih*'in çeşitli sayılarında salgın hastalıklar konusunu işleyen birçok makale yayımladık. Bu sayımızda da gerek Osmanlı-Türkiye gerekse de Çin tarihinde salgın hastalıkları merceğine alan küçük bir dosyaya daha yer veriyoruz.

Mayıs sayılarında emek tarihine ilişkin makalelere yer vermek de *Toplumsal Tarih*'in bir geleneği haline geldi. Erkan Serçe'nin bu sayımızda yer alan yazısı, İzmir'deki ilk 1 Mayıs kutlamalarının ayrıntılı bir tarihçesini sunuyor. Burcu Belli'nin 19. yüzyılda Osmanlı'da fuhuşu düzenlemeye yönelik çabaları ve aktörleri tartışan makalesinin ise dosya dışı sayfalarımızda yer alan, ilgiye değer bir başka çalışma olduğunu düşünüyoruz.

Toplumsal Tarih'in mayıs sayısını elektronik ortamda satışa çıkararak okuyucularımıza daha kolay ulaştırmayı hedefliyoruz. Dergimizin geçmiş sayılarını da e-dergi biçiminde peyderpey hazırlayıp dijital platformlardan okuyucularımızın ilgisine sunacağımızın bilgisini şimdiden paylaşalım.

Haziranda görüşmek dileğiyle.

Barış Alp Özden

İÇİNDEKİLER

04 **Ermeniler, Türkler, Aşılar**
HAZIRLAYAN: MURAT CANKARA

08 **Osmanlı Basınında Yüz Yıl Önce Bu Ay**
HAZIRLAYAN: EMEL SEYHAN

14 **Osmanlı'dan Erken Cumhuriyet'e İzmir'de 1 Mayıs**
ERKAN SERÇE



30 **17. Yüzyılda İstanbul Sokaklarında Satılan Yiyecek ve İçecekler; Dükkânlar ve Seyyarlar**
MARIANNA YERASIMOS

40 **Osmanlı Kültüründe Şerbet**
ARİF BİLGİN

48 KORONA GÜNLERİNDEN TARİHE BAKMAK II:
Osmanlı Devleti'nde Dezenfeksiyon Uygulamaları
İSMAİL YAŞAYANLAR

54 **İklim Değişimi ve Pandemiler Tarihi**
NÜKHET VARLIK

58 **Çin Tarihinde Salgınlar (M.Ö. 1600 – M.S. 1911)**
GİRAY FİDAN – GUOZHONG TANG

62 **Bir Gıda Güvenilirliği Sorunu Olarak COVID-19 Pandemisi**
CEREN ERGENÇ

Ermeniler, Türkler, Aşılar

HAZIRLAYAN: **MURAT CANKARA**

Aşağıda okuyacağınız "Eduard Cenner" başlıklı yazı, Ermeni harfleriyle Türkçe yayımlanan *Felek*'in 1 Abril [nisan] 1882 tarihli 7. sayısında yer almaktadır. Bu sayı itibarı ile derginin alt başlığı "Musavver Risale-yi İlmiye, Edebiye, Sanaiye, Tüccariye, Hikâye ve Mebâhis-i Müfide-yi Saire"dir. 1882-1887 arasında yayın hayatına devam eden, iki haftada bir çıkan ve İstanbul'da Aram Matbaası'nda basılan 16 sayfalık *Felek*'in editörü, "Sabık müdür-i mülga Kalem-i Dava-yi Ticaret-i Kayseriye" Hovhannes Balıkçıyan'dır (1833-1898).[1]

Kevork Pamukciyan; Balıkçıyan'ın 1833 yılında Kayseri'de doğduğunu, burada Ticaret Mahkemesi Kalemi Müdürlüğü görevinde bulunduğunu, daha sonra İstanbul'a yerleşerek avukatlık yaptığını ve 1898'de Kahire'de öldüğünü belirtmektedir. (Muhtemeldir ki, pek çok Ermeni gibi, 1890'ların ortalarındaki katliamlardan sonra göçmek zorunda kalmıştır.) Kahire'de de *Majag*[2] adıyla Ermeni harfli Türkçe bir gazete çıkaran Balıkçıyan'ın ilginç özelliklerinden biri de "kalem şuarası"ndan sayılması ve "Lütfi" mahlasıyla şiirler yazmasıdır.[3]

Hovhannes Balıkçıyan'ı bilhassa modern Osmanlı/Türkiye edebiyat tarihi açısından önemli kılan bir diğer nokta, 1863 yılında İstanbul'da Ermeni harfleriyle Türkçe yayımlanan *Karnig, Gülünya ve Dikran'ın Dehşetli Vefatları Hikâyesi* başlıklı romanıdır. 1851'de yayımlanan *Akabi Hikâyesi*'nden sonra, bugün gönül rahatlığıyla roman olarak nitelendirebileceğimiz ikinci Türkçe metindir bu. Arka planında, tam da yayımlandığı yıl yürürlüğe girerek Osmanlı Ermeni cemaatindeki güç dengelerini derinden sarsan Ermeni Nizamnamesi'nin bulunduğu bu mutsuz aşk hikâyesi, öncülüyle beraber, Türkçede roman türünün doğuşunun siyasetle nasıl iç içe geçtiğini gösteren çarpıcı bir örnektir. Öyle ki, bu romanın iyileri, yani başlıkta adı geçen üç genç, Nizamname'nin, yani yeni anayasanın şiddetli savunucularıdır. Her ne kadar romanın sonunda "eski"ler, "baba"lar, müesses nizamın ceberut temsilcileri kazanmış gibi görünse de, son tahlilde kazanan elbette aşktır. Ancak öyle bir aşk ki, genç kızın karşılık verebilmek için şu soruya olumlu yanıt alması gerekmiştir: "Lakin kerem buyur, ismini ve kimlerden olduğunu bana bağışla, ve sen efkârca *sahmanatragan* [anayasa taraftarı] mısın yahot değil mi, burayı da bildir."[4]


ԿԱՐՆԻԳԻՆ ՎԷ ԾԻԳՐԱՆԵՆ
ՏԷՀՂԻԹԼՈՒ ՎԷՓԱԹԼԷՐԻ
ՀԻՔԱՅԷԻՍԻ
ՍՏԱՄՊՈՂ
ՄԻՆԱՍԵԱՆ ՊԱՍՄԱՃԱՆԷՍԻ
1863

Hovhannes Balıkçıyan'ın *Karnig, Gülünya ve Dikran'ın Dehşetli Vefatları Hikâyesi* başlıklı romanının kapağı

Felek'in ne yazık ki tek bir sayısına ulaşabildiğim ve dergi üzerine de derinlemesine bir inceleme olmadığı için burada içeriği hakkında ayrıntılı bilgi vermem, beş senelik ömründe hangi virajlardan geçtiğine değinmem mümkün değil. Bununla birlikte, eldeki mevcut tek sayıda yer alan bazı konu başlıkları dergi hakkında fikir verecektir. Dergideki metinlerin hiçbirinde imza yoktur ve çoğu dizi halinde yayımlanmaktadır. "Saadet-i İnsaniye", "Kayseriye'nin Atik [eski] Kocabaşlığı", "Usul-ü Kitabet-i Ticaret" gibi yazı dizilerinde amaç, başlıkların da belli ettiği üzere, okurlara pratik ve/veya tarihî bilgiler vermektir. "Saadet-i İnsaniye"nin bu sayıdaki bölümünün büyük ölçüde hamile

ve küçük çocuğu olan kadınlara yönelik olması ise derginin hedef kitlesinin kim ve okurları arasında kadınların ağırlığının ne olduğu sorularını akla getirmektedir. Keza ilerleyen sayfalarda yer alan "Kız ile Kuş" başlıklı şiirde pek çok sözcüğün Türkçe karşılıklarının dipnotlarda verilmesi (mürg/kuş, zer/altın, ru(y)/yüz vb.), hedef okur kitlesine ve bu potansiyel okurun Türkçeyle ilişkisine (burada kasıt, yazı/konuşma dili ayrımı ve bunun toplumsal cinsiyet ve statüyle ilişkisidir) dair bu soruları kuvvetlendirir. Bir kız çocuğuyla kuşun resmedildiği tablonun altına yerleştirilen bu şiir, Osmanlı/Türk edebiyat tarihyazımında *Servet-i Fünûn* dergisiyle özdeşleştirilegelen uygulamanın erken bir örneğidir. (Bu noktada, *Servet-i Fünûn*'un yayıncısı Ahmet İhsan Tokgöz'ün, tam da bu yıllarda girdiği Mekteb-i Mülkiye'de sınıf arkadaşlarından Ermeni harflerini öğrenerek Ermeni harfli Türkçe yayınları, bilhassa da basını takip etmeye başladığını hatta bu yayınlara katkıda bulunduğunu hatırlamakta yarar vardır.[5]) Bunlar haricinde, "Atina'nın Eski İç Kalesi"nin ve "Talipot" adında bir ağaç türünün tanıtıldığı yazılar; ses ve müzik üzerine bir yazı dizisi ve "Emsile-i Edebiye" başlığı altında bir tür özlü sözler bölümü de mevcuttur dergide.


Ֆ Է Լ Է Ք

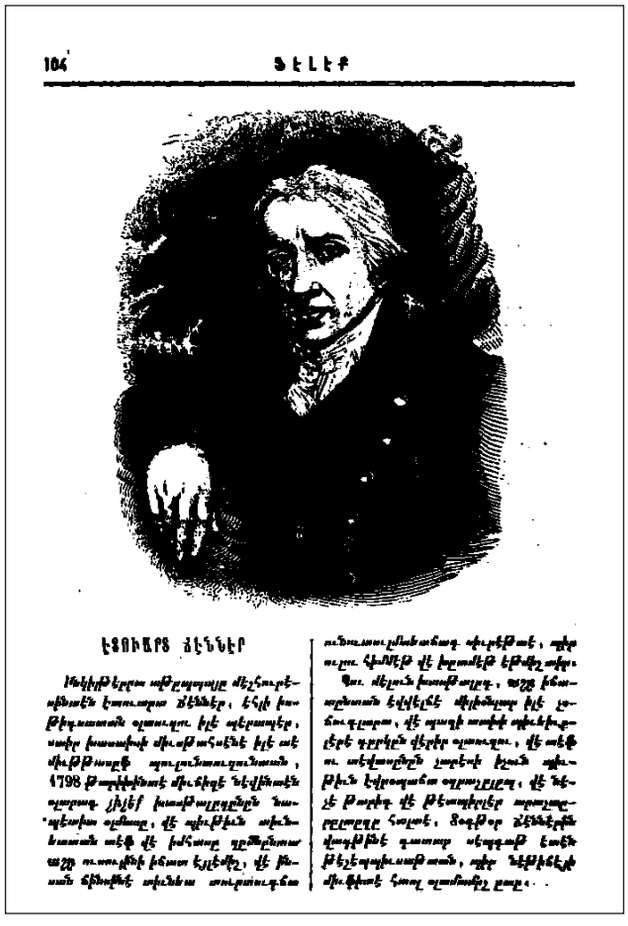
Ֆիլէք

Ֆիլէք

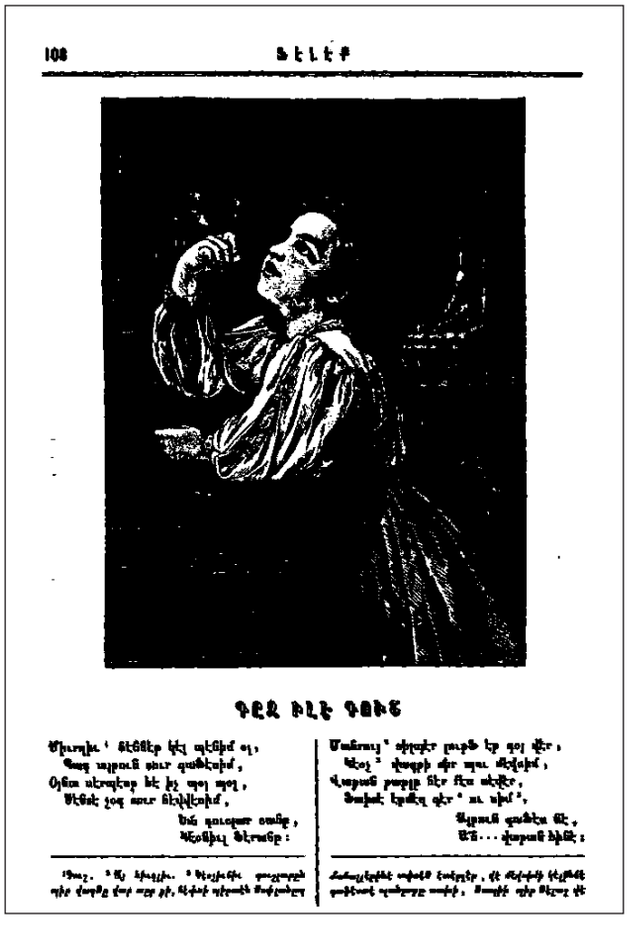
***Felek*'in 1 Nisan 1882 tarihli 7. sayısının kapağı**
Ermeni Millî Kütüphanesi (nla.am)

Yazılar bir yana, *Felek*'in arka kapağında okurlara sunulan 10 maddelik açıklama hem dergiye hem de dönemin basınına dair bazı ipuçları sunması bakımından dikkate değerdir. Bu maddelerden bazıları, diğer süreli yayınlarda da olduğu üzere, derginin fiyatı (nüshası 3 kuruş), abonelik koşulları (senede 24 sayı yayımlanacak olup abonelik bedeli 3 gümüş mecidiyedir), taşra dağıtımı vb. hakkındadır. Öte yandan, maddelerden bazıları, üzerinde ayrıca durulmayı hak etmektedir. Örneğin, 8. maddede, "Gerek Ermenice gerek Ermeni hurufatlı Türkçe mebahis-i müfide-yi müstahsene irsal eden [faydalı ve beğenilen konularda yazı gönderen] maarif-şinasânın ismi, eseri ile beraber derc-i sahife edilecektir [yayınlanacaktır]" denmiştir. Bununla birlikte, en azından mevcut sayıdaki yazıların tümü Ermeni harfli Türkçe olup Balıkçıyan'ın kendisine aitmiş gibi görünmektedir. Kaynaklarda da dergide Ermenice yazı bulunduğuna dair bir bilgi yoktur. 6. maddedeki şu ifade de ilginçtir: "işbu risale muhteviyatından hangi teferrükası [bölümü] istenilir ise mesarifini himmet itdikde [masrafları karşılandığında] 100 adet ayrıca tab ettirilip, kapağında zikr-i cemili yad edilecek [kendisine teşekkür edilecek] ve 100 adedi dahi kendisine verilecektir". (Burada Balıkçıyan'ın "teferrüka" sözcüğünü kullanması elbette dil bilimcilerin gözünden kaçmayacaktır. Benzer bir şekilde, "dava" sözcüğünü "daavi" olarak yazmıştır Balıkçıyan. Osmanlıca yani Arap harfleriyle Türkçe okuyabilen Ermenilerin Ermeni harfleriyle yazdıkları Türkçe metinlerde sıklıkla karşılaşılan bu durum başlı başına bir inceleme konusudur.) Nitekim "Kayseri'nin Atik Kocabaşlığı" ve "Saadet-i İnsaniye" başlıklı yazı dizileri, 1883 yılında "Teferruka-yı Risale-yi Felek" üst başlığıyla yayımlanmıştır. Ancak bunun okurlardan ya da herhangi bir sponsordan gelen talep doğrultusunda mı yoksa Balıkçıyan'ın kendi inisiyatifiyle mi gerçekleştiğini anlama imkânım ne yazık ki olmadı.[6]

Aşağıda okuyacağınız yazının başlığındaki Edward Jenner (1749-1823), çiçek aşısını geliştiren İngiliz doktordur. Osmanlı tarihyazımında çiçek aşısı dendiğinde ilk akla gelenlerden biri, şüphesiz, Lady Mary Wortley Montagu'nün 1 Nisan 1717'de Edirne'den Sarah Chiswell'e yazdığı mektuptur. Bir veba salgını sırasında yazmaktadır Lady Montagu mektubunu ve asıl mevzu da budur. Mektuptan anlaşıldığı kadarıyla, Avrupa'da Türkiye'deki veba salgını hakkında korkunç söylentiler dolaşmaktadır. Yazar; bu söylentilerin asılsız olduğunu belirtip "Türkiye'yi bu hastalıktan kurtarmak öyle zannediyorum ki İtalya ve Fransa'nınkinden daha kolay olacak." dedikten sonra konuyu çiçek hastalığına getirir: "Bizde pek çok yaygın ve çok zalimane olan çiçek hastalığını burada keşfettikleri bir aşı ile önlüyorlar. Birçok kocakarının sanatları sırf



***Felek*'in 7. sayısında yayımlanan "Eduard Cenner" başlıklı yazının ilk sayfası.** Ermeni Millî Kütüphanesi (nla.am)



***Felek* dergisinden bir sayfa**
Ermeni Millî Kütüphanesi (nla.am)

bu ameliyatı yapmak."[7] Mektupta "aşı" karşılığı kullanılan "engrafting" yöntemi (bugün Türkçede sözcük bu anlamıyla daha ziyade ağaçları aşılamak bağlamında kullanılıyor); Çin'de, Hindistan'da ve Afrika'da yüzyıllardır kullanılıyor olmakla birlikte; yöntemin Avrupa'nın muhafazakâr tıp otoritelerine kendini kabul ettirmesinde, anlaşılan, iki çocuğunu aşılatıp olumlu sonuç alan Lady Montagu etkili olmuştur.[8]

Ne yazık ki Balıkçıyan'ın, yazısının sonunda "meselenin bizcesi" dediği noktaya şu anda vakıf olamıyoruz. Zira derginin sonraki sayılarına, dolayısıyla da "Saadet-i İnsaniye" yazı dizisinin devamına erişemiyoruz. Her ne kadar popüler algı için "Çiçek aşısı Osmanlı'da bulundu, Avrupa'yı kurtardı!" anlayışı yeterli olsa ve Sağlık Bakanlığının bu konuda kamuya tarihsel bilgi sunma iddiasındaki web sitesi ciddi hatalar barındırsa da,[9] çiçek hastalığının imparatorluktaki sergüzeştinin Lady Montagu'nun yukarıda değinilen mektubundaki kadarıyla kalmadığı aşikârdır. Çiçek hastalığına yakalanan padişahlar ve şehzadeler; payitahta korku salan, kimi zaman savaştan daha çok can alan, kurumsal altyapının ve hatta mezarlıkların yetersiz kaldığı salgınlar ve sınırlı da olsa aşılama çabaları bir yana; 1877-78 Osmanlı-Rus Harbi'nin yarattığı mülteci akınının, dolayısıyla da etki alanları ciddi anlamda genişleyen bulaşıcı hastalıkların gölgesinde yayımlanmıştır "Eduard Cenner" başlıklı yazı.[10] "Saadet-i İnsaniye" dizisinin derginin bu sayısının baş sayfasında yer alan bölümünde ebeveynin dikkatini şuna çekmişti Balıkçıyan:

> Etibba-yı hakikanın [hakiki tabiplerin] şimdiye kadar vuku bulan keşfiyatı neticesinden annaşıldığına göre, çocukların sağsızlık, ve hastalıklarından onda biri tabii olmayıp, illa birçok karıca batılıyetin [aksine, kadınlara özgü birçok batıl inanışın], ve boş züümlere temessük ederek [boş inanışlara sarılarak] verilen sebebiyetin, ve bir takım da tedbirsizliklerin netice-yi müthişesidir.

Bu uyarıdaki "hakiki tabipler"in kim oldukları ve batıl inanışların kadınlara mahsus sayılmasının ardında yatan nedenler bir yana, *Felek*'in sadece bir sayısının bize sunduklarıyla yetinirsek bile, Balıkçıyan'ın bir sonraki sayıda valide ve pederlere çocuklarını aşılatmamalarını tembihlediğini zira bunun Osmanlı ve/veya Ermeni nesillerinin sonunu getirecek alafranga bir tuzak olduğunu kanıtlamaya çabaladığını hayal etmek ne derece mümkündür acaba?

Eduard Cenner
[Edward Jenner]

İngilterra etibba-yı meşhuresinden Eduard Cenner, ehl-i istiksâdan [kılı kırk yaran bir araştırmacı] olduğu ile beraber sair hasais-i müstahsene ile de muttasıf [başka meziyetlere de sahip] bulunduğundan, 1798 tarihinde mucize nevinden olarak çiçek hastalığının nâbedid olması [ortadan kalkması], ve bütün

dünyadan def ve imhası zımnında [için] *aşı* usulünü icat eylemiş, ve insan cinsine dünya durdukça unutulmayacak surette, bir ulu himmet ve hizmet etmiştir.

Bu melun hastalık, *aşı* icadından evvelce milyonlar ile çocuklara, ve bazı dahi büyüklere kırgın verir olduğu, ve def u devasının çaresi için bütün Evropaca uğraşılıp, ve nice tarik [yol] ve tedbirler araştırıldığı halde, Doktor Cenner'in vaktine kadar sebkat eden teşebbüsâttan [ondan önceki teşebbüslerden] bir netice-yi müfide [faydalı netice] hasıl olmamış idi.

Doktor Cenner bazı inek sağanların parmakları üzerinde bir nevi *sivilcik* çıkayor olduğunu görüp, sebeplerini araştırmada ineklerin memesinde hasıl olan sivilcelerden sirayet etme olduğunu çakıp, ondan sonra bütün gün bu şeye fikir işletmeye, ve çobanlardan, ve çiftlik sahiplerinden bu bapta ariz amik [enine boyuna] malumatlar almaya başladı, ve vaki olan ikdamât-ı istiksakâranesi [gayretli araştırmaları], akıbet semere-yi nâfiasını ibraz kıldı [nihayet faydalı sonuç verdi].

Her bir nev-icat şeylerde [yeni buluşta] vaki olageldiği gibi, işin bidayetinde [başlangıcında] Doktor Cenner dahi çoklar tarafından istihza, ve tahkir olunmuş [alay ve küçümsemeyle karşılanmış] ise de, kendisi gayet vakur, ve sebatlı bir zat olduğundan, aleyhinde söylenilen sözlere asla ehemmiyet vermeyerek tecrübesine devam etmiş, ve intihasında [sonunda] alemin tahayyürünü mucip olacak [hayretine sebep olan] surette işi ilerletmiş idi.

Nasıl ki malumdur, *aşı* başka şey olmayıp, ineklerin memelerinde hasıl olan bir nevi *sivilcik* cerahatini, çocukların kollarının mahall-i muayyenine [belli bir yerine] ve tenleri içine kalem ile aş[ı]lamaktır.

Bu usul insan yumrucağı olan çiçek hastalığını külliyen dâfi [tamamen ortadan kaldırdığı], ve ebnâ-yı beşerin muhafaza-yı sıhhatine nâfi [insan evladının sağlığına yarar] olduğu, az gün içinde İngiterra'nın her tarafında, ve Evropa'nın bazı kıtalarında şüyû bulmuştur [bölgelerinde duyulmuştur]. Şöyle ki:

Bu usulü Doktor de Farro [Pascal Joseph Ferro (1753-1809)] Alamanya'da, ve Doktor Sakko [Luigi Sacco (1769-1836)] İtalya'da, neşr u ilan etmiş [tanıtıp yaygınlaştırmış] oldukları ile beraber, ilk senesi 6-7 yüz bin kişi aş[ı]lamışlardır. Ve Rusya memalikinde dahi kemal-i memnuniyetle kabul olunup, hatta imparatorun validesi tarafından Doktor Cenner'e bir kıta iltifatname ile, bir de giran-bahâ [çok kıymetli] elmas hediye gönderilmiştir.

Aşı usulü müteakiben [daha sonra] Şıved [İsveç] ve Danimarka memalikine [toprakları] dahi girip, ancak ol esnada İngilterra ile Fransa beyninde [arasında] muharebe olduğundan Fransa'ya ithali ancak 1800 senesine doğru vaki olmuş, ve kemal-i memnuniyetle [büyük bir memnuniyetle] kabul olunmuştur.

İspanya'da Fransa'dan evvel şüyû bulduktan başka, kraliçeden tahsil olunan mezuniyet [alınan izin] üzerine Doktor Baris[11] Asya'da ve Amerika'da bulunan İspanya memalikine dahi gitmiş, ve icra-yı ameliyat etmiştir [uygulamıştır]. Doktor Cenner dahi her ne kadar bu usulü Hindistan'a da ithal arzusunda gezdi ise de, aşının esna-yi râhde [yolda] ısıcaktan bozulması, ve Hintlilerin bir kısmı ineğe tapar olduğu cihetle memesinden alınan aşının istimalini [kullanımını] caiz saymamaları sebebiyle muvaffak olamamış idi. Ahiren Doktor Farro aşıyı bir nevi *kapsol* içine nakledip, ve ol vaktin Hindistan valisi Lord Velesley'in [Richard Wellesley (1760-1842)] muaveneti [yardımı] ile Hindistan'da dahi icraya dest-res olmuştur [muvaffak olmuştur].

Hülasa-yı kelam [uzun lafın kısası] *aşı*, icadının altıncı senesi[nde] bütün dünyada yayılıp, ve umumen semeresini göstermekte olduğu halde, bir aralık Şıved ve Rusya taraflarında, aş[ı]lananlarda dahi şedid [şiddetli] çiçek hastalıkları zuhuruyla pek çok telefat [ölüm] vuku bulmakta olduğuna nazaren [görülüp], etibba-yı ahire [sonraki doktorlar] taraflarından keşfiyât-ı cedide [yeni keşifler] icra olunmuş, ve *aşı*nın hükmü ancak yedi sene kadar sürebilip, ondan sonra be-tekrar [yeniden] aşı icap eder olduğu kabul olunarak Evropa'da ve Amerika'da elyevm [bugün] bu ihtiyata riayet olunmakta bulun[ul]muştur.

Bu bapta bizce lazım olan bazı hususât [konunun bizi ilgilendiren kısmı], bi-mennihi Teâlâ [Allah'ın yardımıyla] "Saadet-i İnsaniye" bahsinde izah olunacağından, burada bu kadar malumat-ı tarihiyesiyle iktifa olundu [tarihsel bilgilerle yetinildi].

DİPNOTLAR

1 Hasmik Stepanyan, *Ermeni Harfli Türkçe Kitaplar ve Süreli Yayınlar Bibliyografyası, 1727-1968* (İstanbul: Turkuaz Yayınları, 2005), 585; Zakarya Mildanoğlu, *Ermenice Süreli Yayınlar: 1794-2000* (İstanbul: Aras Yayıncılık, 2014), 393. Pars Tuğlacı da aynı bilgiyi verdikten sonra, 1884 yılında Ohannes Balıkçıyan tarafından Dersaadet'te Türkçe aylık *Felek* gazetesinin yayınlanmaya başladığını belirtir. Burada büyük bir olasılıkla aynı derginin ayda bir yayınlanmaya başlaması söz konusudur. Pars Tuğlacı, *Tarih Boyunca Batı Ermenileri (1851-1900)*, cilt 2, (İstanbul: Pars Yayın ve Tic. Ltd. Şti., 2004), 601, 643. Kevork Pamukciyan ise *Felek*'in 1882-1885 yılları arasında haftada bir yayınlandığını belirtmektedir. Kevork Pamukciyan, *Biyografileriyle Ermeniler* (İstanbul: Aras Yayıncılık, 2003), 294.

2 Anlaşıldığı kadarıyla Balıkçıyan *Majag*'ı 1898 yılındaki vefatına kadar toplam 25 sayı çıkarabilmiştir. Mildanoğlu, *Ermenice Süreli Yayınlar*, 394.

3 Pamukciyan, *Biyografileriyle Ermeniler*, 294.

4 Hovhannes Balıkçıyan, *Karnig, Gülünya ve Dikran'ın Dehşetli Vefatları Hikâyesi* (İstanbul: Minasyan Basmahanesi, 1863), 69.

5 Ahmet İhsan Tokgöz, *Matbuat Hatıralarım ve* Öteki *Hatıra Yazıları*, ed. Ali İhsan Kolcu (Rize: Salkımsöğüt Yayınevi, 2019), 44-50.

6 Bunlardan ilkinin ayrı basımında herhangi bir isim belirtilmemiştir.

7 Lady Montagu, *Türkiye Mektupları (1717-1718)*, çev. Aysel Kurutluoğlu (Tercüman 1001 Temel Eser), 66.

8 David A. Koplow, *Smallpox: The Fight to Eradicate a Global Scourge* (Berkeley: University of California Press, 2003), 17.

9 https://asi.saglik.gov.tr/genel-bilgiler/33-aşının-tarihçesi.html

10 Burcu Mercan, "XIX. Yüzyılda Osmanlı'da Çiçek Salgınları ve Çiçek Hastalığı ile Mücadele" (Yayınlanmamış yüksek lisans tezi, Kırklareli, Kırklareli Üniversitesi, 2017), 23-27.

11 Burada bir yazım hatası bulunmaktadır. Sözü edilen kişi, İspanyol doktor Francisco Javier de Balmis (1753-1819) olmalıdır.

HAZIRLAYAN: **EMEL SEYHAN**

1 Mayıs Bayramı

1 MAYIS 1920 **İLERİ**

Hafta Tatili Kanununun kulakları çınlasın

Bu gün bütün dünya işçilerinin müşterek bayramıdır. Birçok memleketlerde mesela Almanya, Avusturya ve Rusya'da 1 Mayıs resmi bayram olarak kabul edilmiş; Fransa'da, İtalya'da, İngiltere'de dahi işçi sendikaları bu sene yirmi dört saat umumi bir tatil yapmaya karar vermişlerdir. 1 Mayıs Bayramı ilk safhalarında "günde sekiz saat" işi temine hadim bir nümayiş zannediliyordu. Fakat bu gün birçok memleketlerde sekiz saat işin resmen kabul edilmiş olduğu görülmektedir.

Müteaddit memleketlerde ameleyi himaye eden birçok kanunların mevcudiyetine rağmen işçiler bunu her vakit kafi addetmemişlerdir. Bu münasebetle derhatır ettirmek isteriz ki son zamanlarda Hükümetin hafta tatili meselesinin temdidi hususunda ihzar ettiği kanun projesi maalesef hiçbir neticeye iktiran etmemiş ve bu suretle Türkiye işçileri başka memleketlerdeki meslektaşlarına karşı bahşedilen hukuktan hiçbirini görememişlerdir. Şura-yı Devlette atalette duran kanun ümit ederiz ki yakında hayırlı bir neticeye iktiran ederek müstahsil kuvvetlerin bir parça yüzü gülmüş olsun.

Her Günkü Kazalar

8 MAYIS 1920 **İKDAM**

Her gün küçük havadis sütunlarımızda bir iki satırla birkaç araba, otomobil, tramvay kazası geçmektedir. Maatteessüf bu kazaların son günlerde ne derce tekessür ettiği de nazar-ı dikkati celb etse gerektir. Bu kazaları esbab-ı zuhuru arasında yolların darlığı ve kalabalığın pek büyük tesiri olduğuna şüphe yoktur. Fakat bilhassa arabacıların, otomobil şoförlerinin, vatmanların adem-i dikkatlerinin, acemiliklerinin dahli zahirdir.

Aldığımız malumata göre Nisan ayı zarfında İstanbul'da tramvaylar 10, arabalar 6, motosikletler 3, tren 3 ve otomobiller 38 kişi çiğnemişlerdir. Günde iki kişi demektir. Bu rakamlar kazaların ne derece nazar-ı dikkati calib bir dereceye baliğ olduğunu gösterecek mahiyettedir.

İstanbul Tramvay ve Tünelinin Tatili

12 MAYIS 1920 **İKDAM**

Tramvay ve tünel amelesinin zam talebinin şirketçe adem-i kabulü, dün İstanbul'u en büyük iki vesait-i nakliyesinden mahrum etti. Tramvay ve tünel amelesinin grev ilan etmesi üzerine dün ne tramvay ne de tünel işlememiştir. Bu hal memur, tacir, amele yüz binlerce kişiyi şaşırttı. Filhakika sabah keyfiyetten haberdar olmayan birçok halk, tevkif mahallerinde birikmiş ve neden sonra greve agah olarak yayan yürümeye başlamıştı. Bu suretle işinin başında bulunabilmek için üç saat kadar yürüyenler az değildi.

Vaziyetten istifadeye ilk şitab edenler arabacılar olmuştur. Karaköy, Arnavut Köy ve Şişli arasında birkaç eski omnibüsün veya otomobil döküntüsünün işlediği görülmüştür. Bunlar adam başına Karaköy'den Arnavut Köyüne 40, Ortaköy'e 30, Beşiktaş'a 20 kuruş alıyorlardı. Maamafih İstanbul tramvaysız, tünelsiz uzun aylar geçirmişti. Geçen sene tam bu sıralarda kömürsüzlük yüzünden tramvay ve tünel haftalarca tatil-i sefer etmişti. Bilet fiyatlarının dört misli tezyidi suretiyle kömür buhranının önü alındı. Ve kömür fiyatı o vakitten pek farklı olmamakla beraber hayat, bu gün geçen seneden daha pahallılaştı. [...]

Amelenin ısrarı

Haber aldığımıza göre amele son on beş günlüklerini pek yakında almışlardı. Binaenaleyh birkaç gün için geçim hususunda sıkıntı çekmeyeceklerdir. İlerisi için de bazı tasavvurlarda bulunmaktadırlar. Hatta işittiğimize göre amele Avrupa amele heyetlerine müracaata karar vermişlerdir. Aralarında tesanüt mevcut olduğu da dün hiçbir amelenin işe başlamak istememesinden anlaşılıyor. Hatta, şirket sabık amelesinden birkaçını bularak bunların delaletiyle Beşiktaş'tan bir iki araba çıkarmak istese de muvaffak olamamıştır. Binaenaleyh grevin bu gün yarın hitam bulup bulamayacağını kestiremeyiz. Maamafih pek uzun sürmesine her iki taraf için de imkan göremediğimiz tatilin hemen hitama ermesi için hükümetin şiddetle delalette bulunacağını ümit ederiz.[...]

Muahede-i Sulhiyemizin Mevad-ı Esasiyesi

15 MAYIS 1920 **İLERİ**

Versay'da Tevfik Paşa hazretlerinden 12 Mayıs 1920 tarihli ve 2 numaralı telgrafnamesinin suretidir:

Mösyö Milran'ın riyasetinde Düvel-i Müttefika ve müşarike süferasından müteşekkil Sulh Konferans Heyeti tarafından Hariciye Nezaretinde merasim-i mutade ile kabul edildik. Mösyö Milran irad ettiği kısa bir nutukta Hükümet-i Osmaniye'nin 1914 de ecnebi tazyikine kapılarak Harb-i Umumiye iştirak etmesi, feci bir harbin Düvel-i İtilâfiye için ihtimal ki birkaç seneler uzatmasına sebebiyet verdiğini dermeyan ederek böyle müthiş bir tehlikenin men'-i tekrarı zımnında düvel-i mezkure tedabir-i müessire ittihaz etmek vazifesiyle mükellef bulunduklarını ityan (bildirmek) ve Boğazlardan serbest-i mürur temin edilmekle beraber Dersaadet'te hakimiyet-i padişahinin ibkasına (devamlılığın) karar verilmiş olması ve Düvel-i Müttefikanın Türkiye'nin harekat-ı aske-

riye ve menafi ve âmâl-i meşruasını nazar-ı dikkate alarak Osmanlı İmparatorluğu ile adilane bir muahede akdetmek arzusunda olduklarını teyid eylediğini ilave etti ve müzakeratın tahriren icra edileceğini ve bunun için bir mah mühlet verildiğini beyan ile muahede layihasını tevdi eyledi. İşbu layiha muhteviyatı kemal-i itina ile tetkik edildikten sonra müddet-i mezkure zarfında Düvel-i Müttefikaya cevap i'tâ edileceği zemininde taraf-ı senaveriden mukabele olundu. Muahede tercüme edilmekte olduğundan İstanbul'a hareket edecek ilk vapor ile memur-i mahsusa tevdian irsal kılınacaktır.

İstiklal ve hatta devlet mefhumlarıyla kat'iyyen kabil-i telif görülemeyen mevzu-i bahs muahedenamenin başlıca ahkamı şunlardır:

Bazı şartlara taliken İstanbul payitaht kalmak üzere Dersaadet ve havalisinin bizim dahil olduğumuz bir komisyon tarafından idaresi;

Yunanistan ile aramızda Çatalca'nın hatt-ı hudut ve beş sene sonra ara-yı umumiyeye müracaat edilmek üzere hakimiyet-i Osmaniye namı altında İzmir'in Yunanistan tarafından idaresi;

Umur-ı maliye ve iktisadiyenin tamamen müstakil bir heyet-i ecnebiye tarafından murakabe altına alınması;

İktisadi kapitülasyonların kable'l-harp (harpten önce) müstefid olmayan Düvel-i Müttefikaya da teşmili suretiyle teşdiden ibkası;

Teşkilat-ı adliyenin adli kapitülasyonlar nazar-ı itibara alınarak icrası;

Kuva-yı askeriyenin gönüllü suretiyle kaydedilmek üzere 35 000 jandarma ile 15 000 miktarında takviye kıtaatından ibaret olması. [...]

Tramvay ve Tünel Grevi Bitti

16 MAYIS 1920 **İLERİ**

Tramvay ve tünel grevi, nihayet hitam buldu. Şehrimizin hayat-ı umumiyesini sektedar etmiş olan bu grevin altı günlük kısa bir müddetten sonra tarafeynin göstermiş olduğu reviyy-i itilâf neticesinde hitam bulması cidden mucib-i memnuniyettir. Bu hususta Hükümetin ibraz-ı muavenet etmesi ve amelenin menafini mucip olacak şekilde grev gailesinin biran evvel mündefi' olması mucib-i memnuniyettir. Zira grev davam etmiş olsa idi hem şehir halkı bir taraftan müşkülata duçar olacak hem de grevciler, grevi idame ettirmek için cidden müşkül dakikalar geçireceklerdi. [..]

Dün sabah grev yapan tramvay ve tünel amelesi murahhas heyeti Sadrazam Damat Ferit Paşa'ya müracaatla kendi hukuklarının taraf-ı Hükümetten sıyanet edilmesi için hakem olmasını rica etmişlerdir. Bunun üzerine Sadrazam Paşa Nafıa Nazır Vekili ve Evkaf Nazırı Osman Refet Paşa ile kumpanya direktörlerini nezdine davet eylemiş ve gerek amelenin ve gerek kumpanyanın meddeayatını (iddialarını) dinlemiştir. Bu müzakerat neticesinde Sadrazam Paşa amelenin mutalebatını, grevcilerin lehinde olmak üzere, kumpanyaya kabul ettirmiş ve ezcümle yövmiyelerin yüz elli kuruşa iblağına ve haftada bir gün tatil icrasına ve yövmiye dokuz saat çalışılmasına dair kumpanyanın muvafakatini istihsal eylemiştir. [...]

Muhterem Ahali Türkiye Sosyalist Fırkasından

16 MAYIS 1920 **İLERİ**

Türkiye Sosyalist Fırkasına mensup Tramvay ve tünel umum müstahdemini dermeyan ettikleri meşru muhik taleplerinin kumpanya tarafından reddedilmesi üzerine grev yapmaya karar vermişlerdi. Dün saat dörtte Nafıa Nezaretinde amele ve kumpanya ve Hükümet murahhaslarından mürekkep inikad eden mecliste amele murahhasları Hükümetin icbar ve tazyiki üzerine taleplerinden büyük fedakarlıklar iktihamına katlanarak yarından itibaren işe mübaşeret etmeye karar vermişlerdir. Bu müzakerat üzerine tadilen kabul edilen amele mutalebatı şunlardır: 1- Vatmanların yövmiyelerinin 130 ile 160 kuruşa iblağı ve diğer ameleye zam icrası. 2-Müddet-i mesainin yövmiye 9 saate tenzili.3- Haftada bir gün tatil. Tatil yövmiyesi kumpanya tarafından verilecektir.

Günde 9 saatten fazla çalışacaklara 20 kuruş i'tâsı bundan maada mukaddema Şehremanetinde inikad eden celselerde tarafeynce kabul edilen ve gazetelerde intişar eden yedi madde dahi kabul edilmiştir. Bütün amele, taleplerinin isafı yolunda giriştikleri bu mücadelede diğer işçi arkadaşlardan ve bazı gazetelerden gördükleri müzaherete ve muavanete son derece müteşekkirdirler.

Trakya ve İzmir'in Yunan'a Verilmesi

16 MAYIS 1920 **İKDAM**

Türkiye Muahedesinin Paris'te murahhaslarımıza tevdii tarihi üzerinden dört gün geçmiş bulunuyor. Venizelos Atina'ya avdet ettikten sonra muahede hakkında malumat vermek için murahhaslarımıza tebliğini beklemek icap ettiğini söylemişti. Binaenaleyh Mayıs'ın on üçüncü günü Yunan Meclis-i Mebusanında bu bâbda izahat vermiştir. Venizelos diyor ki:

Efendiler! Muahede-i Sulhiyemizin bir hülasasını size arz edebilmek ile mesut ve bahtiyarım. Muahede-i Sulhiye şeraiti mucibince Yunanistan Karadeniz'e kadar vasıl olmaktadır. Bütün Trakya Yunanistan'a verilmiştir. Marmara Denizine de vasıl oluyoruz. Bulgaristan'a Dedeağaç tarikiyle Akdeniz'e de bir mahreç temin edilmektedir. Hususi bir komisyon, Dedeağaç'ın iktisadi bir mahreç olarak kullanılması hakkındaki şeraiti tanzim ve tespit edecektir. Marmara'daki Yunan sahili, on beş kilometre derinliğinde bitaraf mıntıka addolunuyor. Marmara'nın Asya sahili de 100 kilometre derinliğinde bitaraf bir

hale vaz' olunmuştur.

İstanbul muahedenin diğer ahkamına suret-i kat'iyyede tebaiyet etmek şartıyla Türkiye'ye bırakılmıştır. Muahede ahkamının infaz ve tatbiki için en kati teminat elde edilmiştir. Muahede-i Sulhiye mucibince İzmir ve havalisinde ayrı bir Yunan Devleti ihdas olunmaktadır.

Muahede-i Sulhiyenin ikinci maddesi İzmir'in hududunu, üçüncü maddesi Türkiye'den nez' edilmiş olarak telakki edilen İzmir'in arazisini tespit etmektedir. Dördüncü maddesi; Türkiye'nin İzmir üzerindeki hukukunu Yunanistan' devr ve İzmir üzerinde ancak bir hakimiyet muhafaza eylemekte bulunduğunu kaydetmektedir. Beşinci madde mucibince Yunanistan İzmir'in emr-i idaresini deruhte ediyor. Altıncı madde; Yunanistan'ın İzmir'de asayişin temini ve muhafazası için iktiza eden askerleri bulunduracağını bildiriyor. İzmir'de mahalli bir meclis tesis olunacak ve Yunanistan bu bâbdaki nizamnameyi Cemiyet-i Akvam'ın nazar-ı tasvibine arz edecektir.

İzmir gümrükleri Yunanistan'ın idaresinde bulunacaktır. Türkiye İzmir ve havalisi limanlarında Bulgaristan'ın Dedeağaç limanında olduğu gibi bir mahrec-i iktisadiye malik bulunacaktır. [...]

Türkiye Muahedesini Nasıl Tanzim Etmişler

17 MAYIS **İLERİ**

Şehrimizdeki İngiliz Karargah-ı Umumisi tarafından neşredilen Orient News gazetesi diyor ki: Her ne kadar Türk Muahede-i Sulhiyesinin esas metni henüz vasıl olmamışsa da muhtelif menabie müracaat etmek suretiyle bu muahedenin esas noktaları hakkında bazı izahat i'tâsına muktediriz.

Daily Telegraph gazetesinin Dersaadet muhabir-i mahsusunun tavassut-ı nazikanesi sayesinde kendisine kablo vasıtasıyla gönderilen metnin hülasasına destres olduk. Mezkûr hülasayı ber- vech-i zir iktibas ediyoruz:

Terkos dahil olmadığı halde Çatalca hudutlarından itibaren Trakya Yunanistan'a isabet etmiştir. İzmir etrafındaki mıntıka-i hususiyenin idaresi Yunanistan'a tevdi edilmiştir. Nefs-i İzmir' e (İzmir'in içine) Zat-ı Şahanenin hakimiyet-i lafziyesi ibka edilmek şartıyla Yunanistan mahalli bir parlamento tesis edecek ve bu parlamento beş sene sonra arzu ettiği takdirde havali-i mezkûrenin Yunanistan'a iltihakını talep edebilecektir.

Ermenistan'a istiklal bahşedilmiştir.

Suriye ve Irak mandaterlerin mazhar-ı muaveneti olacaktır ve muvakkaten hükümat-ı müstakile olarak tanınmıştır. Filistin ise mandaterlik altına vaz' edilmiştir. Hicaz müstakildir.

Kürdistan'a mahalli bir muhtariyet bahşedilmiş olup bilahare arzu ettiği ve Cemiyet-i Akvam tarafından mazhar-ı tasvip olunduğu takdirde ilan-ı istiklal edebilecektir. Boğazlar bitaraf bir hale ifrağ edilmiş olup harp ve sulh zamanlarında bilcümle sefain-i harbiye ve ticariyeye küşade bulunacaktır.

Türkiye ordusu lav edilmiştir. Dahilde intizam ve asayişin temini için 30 000 kişilik bir kuvve-i askeriye istihdam olunabilecektir.

Zat-ı Şahanenin asakir-i hassası 700 nüfusu tecavüz eylemeyecektir. Donanma mülgadır, Yalnız bazı balıkçı ve polis merâkib-i bahriye-i sagiresi ibka edilebilecektir. İngiltere, Fransa ve İtalya mümessillerini ihtiva edecek bir komisyon memleketin umur-ı maliyesini murakabe ve ıslah edecektir.

Batum; Gürcistan, Azerbaycan, İran ve Ermenistan'ın mahreç limanı olacaktır. Ermenistan denize diğer bir mahreç olmak üzere Trabzon'a da malik olacak ve Türkiye'nin İzmir'de olduğu gibi bu mıntıkayı taht-ı isticarında bulunduracaktır. Türkiye kendisinden muahede-i sulhiye ile nez' edilen arazi üzerinde serbest transit hakkına malik olduğu gibi limanlardan da istifade edebilecektir.

Cemiyet-i Akvamın bütün azası İstanbul limanlarından Haydar Paşa, İzmir, İskenderun, Hayfa, Basra, Trabzon ve Batum'dan serbestçe istifade edebilecekler ve bu limanlar etrafında rüsum-ı hafifeye tabi serbest mıntıkalar ihdas edilecektir.

Anadolu Muhaberatı

19 MAYIS 1920 **İLERİ**

Dünkü nüshamızda haber verdiğimiz vechile evvelki akşam inikad eden Meclis-i Vükelâda Anadolu'ya gönderilecek Anadolu'dan gelecek mektupların ve telgrafnamelerin sansüre tabi tutulması takarrür etmiş ve Posta ve Telgraf Müdür-i umumisi Refik Halit Bey Meclis-i Vükelaya davet olunarak kendisine icap eden talimat ve emir verilmiştir.

Düyun-ı Umumiyemiz

21 MAYIS 1920 **VAKİT**

Paris 19- Düyun-ı Umumiye-i Osmaniye İdaresi lâakal bir müddet daha ber minval-i sabık ifâ-yı vazifeye devam edecektir. Düyun-i Umumiye Meclisi 1914 senesine kadar akdedilen istikrazata tahsis edilmek üzere kendisine terk edilen varidatı tahsil edecek ve varidat-ı mezkûrenin cihet-i sarfından mesul olacaktır. Meclis taht-ı işgalde bulunmayan mıntıkalarda kendisine ait varidatı cibayet edecek ve esna-yı harpte mevki-i iktidarda bulunan meclisin bilcümle mukarreratın tekrar tetkik eyleyecektir. Türkiye'nin harpten evvelki borcunun tediyesinden maada (1912 – 1913) harbi ile (1914 – 1918) harbinden sonra kendilerine Türkiye'den bir takım arazi terk edilen Balkan hükümetleri ile müttefikler Düyun-i Umumiyeden hisselerini tediye edeceklerdir. Külli miktara baliğ olması melhuz bulunan harp düyunu son derece meşru iki türlü tediyatı ihtiva etmektedir. Müttefikler Türkiye'nin ber- vech-i âti masarifi tediye etmesini talep etmektedirler. [...]

Geyve Boğazında

21 MAYIS 1920 **VAKİT**

Hükümet kıtaatı ile milliyetçiler arasında Geyve Boğazında Çay Ağzı mevkiinde bir müsademe vuku bulmuştur. Bu müsademede 143. Alayın 3. tabur efradı hükümete arz-ı sadakat ile Kuva-yı İnzibatiyeye iltihak etmişlerdir.

Sultan Ahmet Meydanı'nda Dünkü Büyük Miting

22 MAYIS 1920 **VAKİT**

Sulh Muahedemiz hakkında gelen haberler üzerine milletin efkar ve mutalebatını alem-i medeniyete iblağ etmek üzere dün Hürriyet ve İtilâf Fırkasının teşebbüsü üzerine Sultan Ahmet Meydanı'nda muazzam bir miting akdedilmiştir. Mitinge elli bini mütecaviz Müslüman iştirak etmiş ve hakkımızda hiçbir mağlup devlete reva görülmeyen şiddetli sulh şartları dermeyanı protesto edilmiştir. Miting mahali olarak intihab edilen Sultan Ahmet Meydanı'nda bir kürsü-i hitabet vaz' edilmiş ve kürsü alamet-i matem olarak siyah tüller vaz' edilen bayraklarla tezyin edilmiş idi. Saat iki buçukta kürsüyü esbak Şeyhülislam Mustafa Sabri Efendi işgal etmiş ve ilk nutku irad eylemiştir. Mustafa Sabri Efendi'yi müteakiben Filozof Ziya Tevfik Bey, Hafız İsmail, Ahmet Rasim Avni efendiler ve Üsküdar Mal Hatun Numune Mektebi Fransızca Muallimesi Zeliha Hanım irad-ı nutuk etmişlerdir. Bütün bu nutuklar kemal-i heyecan ile dinlenmiş ve bilhassa Hafız İsmail Efendi'nin İzmir hakkındaki sözleri şiddetle alkışlanmıştır. [...]

Beyoğlu'nun Bugünkü Hali

23 MAYIS 1920 **VAKİT**

Dünkü Jurnal Doryan "Yarı Namuskâr kadınlar" serlevhası altında bir başmakale neşretmiştir. Bu makalede Beyoğlu'nun bu gün arz ettiği manzaradan ve birçok aile kadınlarının kendilerini safahat uçurumuna terk ettiklerinden uzun uza diye bahsettikten sonra diyor ki: "İçtimai tabaka yukarısından aşağısına kadar kâmilen tefessüh etmiştir. Bir zamanlar namuskar tanınmış olan kadınlarımız bu gün ancak yarı namusludurlar. Birçok genç kızlarımız yarı bakiredirler. Bunları ayırdıktan sonra kalanlara gelince, bunlardan bahsetmemek daha iyidir. Bu vaziyet göz önüne getirilirse aile yuvalarının ne hale geldiği takdir edilebilir. Büyük milletlere ırklarının fazailini ebedi kılmayı temin eden aile akidesi nerede kaldı?"

Gazete Avrupa'nın hiçbir tarafında böyle bir hale tesadüf edilmediğini, kendilerini safahata terk eden aile kadınlarının kızlarına sû-i misal olmakta bulunduklarını ilaveten beyan etmektedir.

İzmit Civarı Harekatı

24 MAYIS 1920 **VAKİT**

Jurnal Doyan gazetesinin İzmit muhabir-i mahsusu 17 Mayıs tarihiyle Adapazarı'ndan şu mektubu göndermiştir: "Adapazarı büyük bir faaliyet içindedir. Sokaklar tepeden tırnağa kadar müsellah adamlarla dolu. Yemek yediğim lokantadaki garsonun göğsü fişekle memlu, belinde de tabanca var. Şurasını itiraf etmeli ki ahali Abaza ve Çerkes çetelerinin sû-i istimalinden pek korkuyor. Bazı köylerde biraz sert hareket edilmiştir. Bir köylü bana bir elmas getirerek 150 liraya almamı teklif etti. Buna bir kuyumcu 2500 lira tahmin etti. İstanbul'un müreffeh halkı buranın nasıl olduğunu tasavvur edemez. Bir adamın hayatının bir tavuk kadar kıymeti yok. Her taraf eşkıya ile dolu arabacılar yollarda sanki Galata Köprüsünü geçiyorlarmış gibi etrafa para dağıtmak mecburiyetinde kalıyorlar. Fakat bu hal hükümet tarafından gönderilen kuva-yı muntazama ile zail oluyor. Bu askerler derhal asayişi iade ediyorlar. Cepheden gelen askerler muhasımlar arasında bilhassa zabitlerin şecaatları harp etmekte olduğunu söylüyorlar. Bir zabitin tek başına üç saat mukavemet etmiş ve en nihayet bir kayanın arkasında vefat etmiştir.

Arifiye civarında mültecilerin cesetleri ormanlarda tefessüh etmekte henüz gömülememiştir. Karga sürüleri etraflarında dolaşarak cesetleri delik deşik ediyorlar. Harb-i dahilinin ne kadar feci bir manzarası!

Muayeneye Tabi Kadınlarda Frengi

27 MAYIS 1920 **VAKİT**

Sıhhiye Müdüriyet-i Umumiyesi tarafından yapılan tahkikata göre şehrimizde malum ve muayeneye tabi 2 707 umumi kadın vardır. Bunlardan 948 si Müslim ve 1 759 u gayrı Müslim'dir. İçlerinde 425 frengili kadın vardır. Bunlardan 53 ü Müslim ve 332 si gayri Müslim'dir. Bu hesaba göre yalnız vesikalı ve muayeneye tabi umumi kadınlardan altıda biri frengilidir. Vesikasız olanların miktarının da pek fazla olduğu malumdur. Bunlar muayeneye tabi tutulmadıklarından hemen hemen hepsi şüphelidir.

Wilson ve Ermenistan

27 MAYIS 1920 **İLERİ**

Washington 25- Reis Wilson, Ermenistan hududunun tesbiti için hakemlik vazifesini kabul ettiğini bildirmiştir. Reisicumhur, Kongreye gönderdiği beyannamede, Amerika'nın Ermenistan mandasını kabul etmesi lehine karar vermesini de talep etmiştir.

Süfera Konferansı Reisicumhur Wilson'un Ermenistan hudutları meselesinde hakem vazifesini kabul ettiğine dair Amerika Hükümeti tarafından vuku bulan tebliğe muttali olmuştur.

HAZIRLAYAN: **ZEYNEP BÜYÜKPALTA**

Tarih Vakfı; geçtiğimiz mart ayından itibaren gerçekleşmesi planlanan tüm etkinlikleri ile arşiv ve kütüphane de dahil olmak üzere, tüm fiziksel faaliyetlerini geçici olarak durdurma kararı almasının ardından, online platformlardaki etkinliklerine ağırlık vermeye nisan ayı boyunca devam etti. Bu kapsamda, tüm Türkiye'nin elinden geldiğince evlerine kapandığı günlere etkinlik kayıt arşivini *Spotify*'da podcast yayınları, *YouTube*'da video kayıtları olmak üzere kamuya açarak katkı sunmaya çalışan Tarih Vakfı; nisan ayı boyunca haftada üç etkinlik kaydını *Spotify* ve *YouTube* üzerinden takipçilerine ücretsiz olarak ulaştırarak toplamda 14 kaydı paylaşıma açmış bulundu.

Tarih Vakfı'nın etkinlik kayıtlarına Spotify ve YouTube üzerinden "Tarih Vakfı" araması yaparak ulaşabilirsiniz. Bu kanallara abone olarak ve yayınlanan içerikleri beğenerek Tarih Vakfı'na destek olabilirsiniz.

Etkinlik kayıtlarının ücretsiz erişime açılmasının dışında, planlanan etkinlikler de online ortama taşınmaya başladı. Bu konudaki ilk adım; Tarih Vakfı ile Koç Üniversitesi ANAMED Kütüphanesi ortaklığında ve Ayşe Ozil'in koordinatörlüğünde düzenlenen ANAMED Kütüphane Konuşmaları'nın nisan ayında *webinar* formatında düzenlenmesi oldu. Online ortamda gerçekleşen ilk ANAMED Kütüphane Konuşmaları etkinliğine Oğuz Tekin (Koç Üniversitesi) konuk oldu. 14 Nisan'da Aliye Erol-Özdizbay'ın (İstanbul Üniversitesi) moderatörlüğünde gerçekleşen *"Helenistik Dönemde Agoralar, Sikkeler ve Terazi Ağırlıkları"* başlıklı söyleşide; günlük alışverişin gerçekleştiği pazar yerleri yani agoraların önemi, gelişimi ve agorada görev yapan memurlar ele alındıktan sonra günümüzde dijitalleşme nedeniyle artık devre dışı kalmış olan ama geçmişte mal ve sikke tartmada kullanılan terazi ağırlıkları örneklerle tanıtıldı. Devletin en önemli kamusal araçları arasında gösterilen terazi ağırlıkları ve sikkelerin – üzerlerinde yer alan semboller göz önüne alınarak – tarih, arkeoloji ve mitoloji açısından önemi ve anlamı üzerinde duruldu.

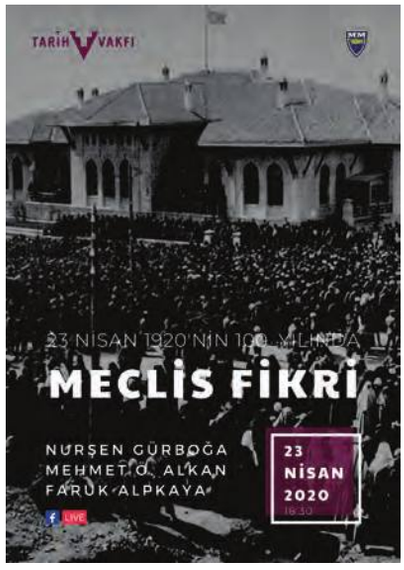


Uzaktan erişimle gerçekleşen bir diğer etkinlik ise Tarih Vakfı ve Mülkiyeliler Birliği ortaklığında, Büyük Millet Meclisinin açılışının 100. yıl dönümünde gerçekleştirilen "23 Nisan 1920'nin 100. yılında Meclis Fikri" başlıklı çevrimiçi paneldi. Panelde Tarih Vakfı Yönetim Kurulu Başkanı Prof. Dr. Mehmet Ö. Alkan, Tarih Vakfı Yönetim Kurulu Üyesi Doç. Dr. Nurşen Gürboğa ve A. Ü. Siyasal Bilgiler Fakültesi Emekli Öğretim Görevlisi Dr. Faruk Alpkaya; Birinci Meclis'in Türkiye tarihinin en karmaşalı, en zor döneminde sağladığı meşruiyetin dayanağı olan çoğulcu yapısını; böyle bir dönemde, halk egemenliğine dayanan demokratik Meclis kurumunun hangi saikle tercih edildiğini; demokrasinin ve laikliğin güvencesi olan halk egemenliğine dayalı parlamentonun dününü, bugününü ve geleceğini ile Dr. Elçin Aktoprak moderatörlüğünde değerlendirdi.

Tarih Vakfı, bu seneki 23 Nisan gününün Büyük Millet Meclisinin açılışının 100. Yılı olması yanında çocuklara armağan edilmiş bir bayram olduğunu da unutmayarak Yüksek Mimar Restoratör ve Tarihçi Seda Özen Bilgili'nin katkıları ve Ankara Büyükşehir Belediyesi ortaklığıyla çocuklara iki kitap armağanında bulundu: *Tarihten Günümüze Anadolu'da Konut ve Yerleşme İçin Oyunlar* ile *Renk Renk Anadolu*.

Her iki kitap da ülkemizde çocukların mimari öğrenebilmesi için Mine Soysal ile Güldehan Özbay'ın öncülüğünde, çok değerli akademisyenlerimizin yoğun emekleriyle ortaya çıkmış; bunun yanında yalnızca çocuklarımız için değil, yetişkinler olarak bizler için de son derece öğretici nitelikte eserlerdir.

Tarihten Günümüze Anadolu'da Konut ve Yerleşme İçin Oyunlar, 1996 yılında düzenlenen Habitat II sergileri kapsamında ortaya çıktı. Çocuklara; *Osmanlı'dan Günümüze Miras Kalan Kentler ve Konutlar, Yaylalar, Tarih Boyunca Konut, Osmanlı Evinde Oda* gibi başlıklar altında eğlenceli uygulamalarla yoğun bir birikim sunan bu kitapta, örneğin, İstanbul evlerine dair bilinen en eski kaynak olan Schwiegger çiziminin çocuklar için uyarlanmış versiyonu da mevcut.



"Renk Renk Anadolu" kitabıyla ise dijital ortamda bir boyama programıyla vakit geçirilebileceği gibi kitabın baskısını alarak da çocuklara sunabilir; boyama yaparken, örneğin, Bursa Yeşil Türbe ve etrafındaki evler ile Çatalhöyük gibi önemli mekanları çocuklarınıza öğretebilirsiniz.

Baskıları yıllar önce tükenmiş ve şimdi teknolojinin bizlere sunduğu imkanlar ile Ankara Büyükşehir Belediyesinin internet sitesi üzerinden çocuklarımızla paylaşma imkanı bulduğumuz bu iki kitabımızı http://www.ankara.bel.tr/anadolu web adresi üzerinden ücretsiz olarak indirebilirsiniz.

Tarih Vakfı'nın etkinliklerine uzaktan erişimle devam edeceği ve hatta uzaktan erişimle profesyonel eğitim programları oluşturacağı bilgisini de şimdiden vermek mümkün. Etkinliklerden ve çeşitli programlardan haberdar olmak için Tarih Vakfı sosyal medya hesaplarına aşağıdaki linkler üzerinden ulaşabilirsiniz:

Facebook: https://www.facebook.com/tarihvakfi/
Twitter: https://twitter.com/tarihvakfi_
Instagram: https://www.instagram.com/tarihvakfi/

Osmanlı'dan Erken Cumhuriyet'e İzmir'de 1 Mayıs

ERKAN SERÇE

1923 SONRASINDA İZMİR'İN EMEKÇİ DÜNYASINDAKİ EN ÖNEMLİ GELİŞME, FARKLI SEKTÖRLERDE ÇALIŞAN EMEKÇİLERİN HIZLA ÖRGÜTLENMELERİYDİ. EMEKÇİLERİN 1 MAYIS KUTLAMASI İÇİN İLK GİRİŞİMİ İSE *"AMELE KARDEŞLERİ DAVET"* BAŞLIĞIYLA YAYIMLADIKLARI BİR İLANLA, İŞÇİ ÖRGÜTLENMELERİNDEN 1 MAYIS AMELE BAYRAMI HAZIRLIKLARINI YAPMAK ÜZERE İKİŞER TEMSİLCİYİ 23 NİSAN 1923 AKŞAMI ALİ PAŞA MEYDANI'NDA BULUNAN TÜTÜN AMELE CEMİYETİ MERKEZİNE GÖNDERMELERİNİ İSTEMEKTİ.

1886'da Amerika'nın Chicago kentinde 8 saatlik iş günü için 1 Mayıs günü başlatılan grevin kanlı bir şekilde bastırılması, sonrasında da tutuklanan işçilerden bir kısmının adil olmayan bir yargılama süreci sonrasında idam edilmeleri; sosyalizm, anarşizm ve emek tarihinde bir dönüm noktası oldu. 1889'da Paris'te toplanan II. Enternasyonal'de 1 Mayıs, "Uluslararası İşçi Günü" olarak kabul edildi ve bir sonraki seneden itibaren kutlanmaya başladı.[1] 1 Mayıs; işçi sınıfının tüm emekçilerle beraber uluslararası dayanışma ve birlik günü olmasının ötesinde, emekçi haklarının genişletilmesi ve giderek emekçilerden yana yeni bir düzenin kurulması için sembol haline geldi. Bu nedenle 1 Mayıs'ın tarihi, emekçilerin hak ve talepleri konusunda bilinçlenmesinin tarihiyle özdeş görüldü.

Türkiye'de emek tarihi üzerine yapılan çalışmalarda, önemle üzerinde durulan konulardan biri 1 Mayıs İşçi Bayramı kutlamalarıdır. Türkiye'deki işçi örgütlemeleri ve eylemleri ile sol veya sosyalist/komünist düşünce serüvenini konu edinen eserlerde parça parça ele alınan 1 Mayıs, bağımsız bir çalışma olarak ilk kez Ahmet Seren müstear adıyla Zafer Toprak tarafından kaleme alınmıştır.[2] Toprak bu yazısını yaklaşık on yıl sonra 1 Mayıs'ın kutlanma alanını İstanbul'la sınırlandırarak geliştirmiştir.[3] Mehmet Ö. Alkan; 1 Mayıs'ın ABD'de ortaya çıkmasını sağlayan olaylar zincirini günümüze kadar takip ettiği yazısın-



İzmir genel görünüşü (1928)



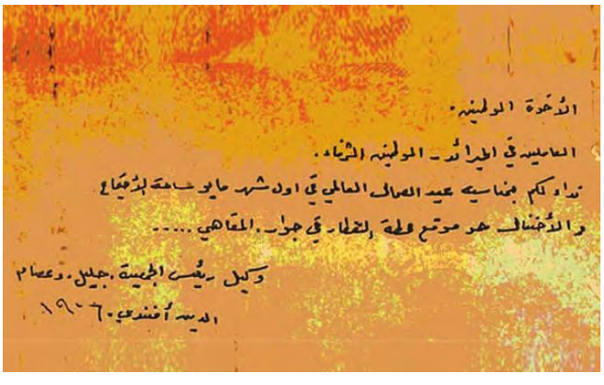
İzmir rıhtımı, 19. yüzyıl sonları

da, 1 Mayıs'ın Osmanlı'dan 2000'li yıllara kadar Türkiye'deki serencamını, yine daha çok İstanbul'u merkeze alan bir çerçevede özetlemiştir. Bu yazıda İzmir'de 1 Mayıs kutlamalarıyla ilgili bilgiler ve Cumhuriyet'in ilk yıllarında siyasal iktidarın 1 Mayıs'ı yeniden şekillendirilme girişimi değerlendirilecektir.

Osmanlı Devleti'nde 1 Mayıs İşçi Bayramı ne zaman başladı, nerelerde kutlandı, kimler katıldı vb. konularla ilgili yazılanlar pek çok tartışmayı beraberinde getirmiştir. Zafer Toprak, kaynak belirtmeksizin, ilk 1 Mayıs kutlamasının 1906'da Üsküp'te gerçekleştirildiğini yazmakta; Meşrutiyet'in ilanından sonraki yıllar için ise "1909, 1910, 1911, 1912'ler Türkiye'de 1 Mayısların emekçi kitlelere ulaşmaya başladığı yıllardı." saptamasında bulunmaktadır.[4] Toprak, İstanbul'daki 1 Mayısları merkezine aldığı çalışmada, "'Amele Bayramı' Osmanlı'da 1908 ertesi gündeme gelir." demektedir.[5] Ancak kendisinin de belirttiği gibi,[6] *Yurt ve Dünya*'da yayımlanan ilk yazısı emek tarihi yazımında yoğun bir şekilde kullanıldı. Dolayısıyla 1906'da Üsküp'te 1 Mayıs kutlamalarının yapıldığı bilgisi yaygınlaştı. Hâlbuki Osmanlı Devleti'nde 1 Mayıs'ın ilk kez kutlandığına dair en erken belge, Sosyalist İşçi Federasyonu'nun Sosyalist Enternasyonal Başkanlık Kuruluna sunduğu *Avrupa Türkiyesinde Sosyalist Hareket 1910* başlıklı rapordur. Raporda; Sosyalist İşçi Federasyonu'nun "Türkiye'de ilk kez 1909 yılında Üsküp'te kutlanan 1 Mayıs'ta düzenlenen gösteri yürüyüşlerinde" etkin bir şekilde yer aldığı kaydedilmektedir.[7] Sonraki iki yıl boyunca Selanik'te 1 Mayıs'ın kutlanmaya devam ettiğini biliyoruz.[8] 1 Mayıs'ın İstanbul'da kutlandığına dair en erken belge ise 1910 yılına aittir. Ermeni Hınçak Sosyal Demokrat Partisi, II. Enternasyonal'e gönderdiği bir telgrafla 1 Mayıs'ta bir toplantı/kutlama yaptığını bildirmiştir. Ertesi yıl, bu kez "Sosyalist Organizasyon.– muhtemelen Toplumsal Araştırma Grubu (Tetebbuat-ı İçtimaiye Cemiyeti)– imzasıyla gönderilen bir telgrafta, binlerce sendikalı işçi ve sosyalistin iş bırakarak 1 Mayıs'ı kutladığı ileri sürülmektedir.[9] *İştirak* dergisinin 1912 yılına ait 2. sayısında yer alan bir fotoğraf, Pangaltı'da Belvu Bahçesi'nde 1 Mayıs'ta dar katılımlı bir kutlama yapıldığını göstermektedir.[10] Bundan sonra 1921 yılına kadar İstanbul'da 1 Mayıs'ın kutlandığına dair bir bilgi bulunmamaktadır. Peki, İzmir'de durum nedir?

Osmanlı Devleti'nin en önemli liman kentlerinden biri olan İzmir'in nüfusu, 20. yüzyılın başlarında 200.000'i çoktan geçmişti.[11] Balıkesir'den Isparta'ya kadar uzanan havzanın tarımsal ürünlerinin ve mallarının ihracına dayanan ticaret aktivitesinin yanında, bu ürünlerin ihraca hazır hale getirilmesine ve küçük işletmelere dayanan sanayi önemli sayıda emekçinin istihdamına olanak sağlıyordu. Kentteki emekçilerin sayısı, özellikle üzüm ve incirin İzmir pazarına indirildiği ağustos ayından itibaren en az üç ay boyunca büyük bir artış gösteriyordu.[12] Ayrıca, ayrıntısına girmeden, 1913 yılında gerçekleştirilen sana-

yi sayımında tesis, işçi sayısı ve üretim bakımından İzmir'in İstanbul'dan sonra ikinci sırada olduğunu belirtelim.[13] Nitekim emekçilerin çalışma koşulları konusunda yaşadıkları sıkıntılar, 1908 Devrimi sonrasında ortaya çıkan grevlerde İzmir'in İstanbul'dan sonra ikinci sıraya oturmasına yol açmıştı. Demiryolu taşımacılığı, liman yükleme ve boşaltma, ulaşım, tarımsal ürünleri işleme hatta hizmet sektöründe çalışan emekçiler, 1908-1913 döneminde pek çok grev gerçekleştirdiler. Emekçilerin talepleri arasında ücretlerin artırılması, çalışma saatlerinin indirilmesi (Aydın demiryolu işçilerinin talebi günde 7-7,5 saatti), hastalıkta ücretli izin gibi temel sorunlar yer alıyordu.[14] Grevlerin örgütlenmesi, grev kırıcılara karşı bir düzen oluşturulması ve kentte *Ergatis* adıyla işçi haklarını savunan bir gazetenin yayımlanması, özellikle demiryolu çalışanlarının arasında bilinçli bir kesimin varlığına işaret etmektedir[15]. Peki, bu kesimin 1 Mayıs karşısındaki tavrı ne olmuştur? Bu sorunun yanıtını aramadan önce, Osmanlı Devleti'nde ilk 1 Mayıs'ın İzmir'de kutlanması konusunda, 2000'li yıllarda ortaya atılan iddiayı ele almak gerekiyor.



İlk 1 Mayıs'ın İzmir'de kutlandığı iddiasının dayandırıldığı pusula

İLK 1 MAYIS İZMİR'DE Mİ KUTLANDI?

Osmanlı Devleti'nde 1 Mayıs'ın ilk kez İzmir'de 1906 yılında kutlandığı iddiası, 2012'de, dönemde Yrd. Doç. Dr. Oktay Gökdemir'in Ege'de *SonSöz* adlı haber sitesi için kaleme aldığı yazısıyla deveran etmeye başladı.[16] İddiaya göre; aslı DİSK'e bağlı Genel-İş Sendikasında olan Arapça yazılı bir belge, "1906'da Basmane'de bulunan işçi kıraathaneleri civarında 1 Mayıs kutlamasının yapıldığını bize aktarmakta"ydı. Belgenin Türkçe çevirisi şöyle verilmektedir:

Yurtsever Kardeşlerim!

Şerefli Gazete Çalışanları!

Haberiniz olsun ki,

1 Mayıs Dünya İşçileri Bayramı münasebetiyle amele kıraathaneleri civarındaki tren istasyonu mevkiinde toplantı ve gösteri vardır.

Dernek (Cemiyet) Reis Vekili Celil ve İsameddin Efendi. 1906

Belgede toplantı yeri olarak İzmir veya Basmane ismi geçmemesine rağmen "amele kıraathaneleri civarındaki tren istasyonu mevkiinde" ibaresinden, çağrısı yapılan 1 Mayıs kutlamasının Basmane İstasyonu yakınlarında olduğu ileri sürülen işçi kıraathaneleri civarında yapıldığı sonucuna varılmıştır. Bir kartpostaldan, Kordon'da bir tane hamal kahvehanesi bulunduğunu biliyoruz. Yazar her ne kadar "Zira bu dönemde o mahalde amele kıraathanelerinin mevcut olduğunu tarihsel kaynaklar bize aktarmaktadır.", demekteyse de, o dönemde Basmane yakınlarında, hatta İzmir'de, "işçi" kıraathanesi – ki kıraathane sözcüğü İzmir'de bir-iki yer hariç kullanılmamıştır – olduğuna dair bir bilgi yoktur. Ayrıca belge, kutlamanın kıraathanelerin olduğu yerde değil, tren istasyonu mevkiinde yapılacağını söylüyor. Belgede "istasyon"dan kastedilen yerin Basmane Garı olduğunu düşündürecek başka bir bilgi de yoktur. (Bu arada tarihsel bir belge olduğu ileri sürülen pusula içeriğinin ilgililere 1 Mayıs için çağrıyla sınırlı olduğunu, bunun kutlamanın kanıtı olamayacağını hatırlatmak isterim.)

Çağrı pusulası olarak tanımlayabileceğimizbelgenin neden Arapça yazıldığı, bir diğer önemli sorudur. Yazar buna iki ayrı etkenle açıklama getirmeye çalışmıştır: "Birinci etken 1906 gibi çok erken bir tarihte II. Abdülhamit'in hafiyelerinden ve jurnalcilerinden kurtulabilmek için bildirge Arapça kaleme alınmış olabilir. İkinci ve akla daha yatkın etken ise Basmane ve civarında 19. yüzyıl itibarıyla Kireçlikaya'daki Dana meydanı civarında ikamet eden Afrika kökenli amelelere bir çağrı olarak düzenlenebileceği."

Birinci açıklama jurnalcilerin Arapça bilmediği, buna mukabil işçilerin Arapçayı okuyabilecek kadar eğitimli olduğu savına dayanmaktadır. Ne yazık ki bunu doğrulayabilecek bir istatistik veya monografik çalışmadan mahrumuz. Ancak II. Meşrutiyet'in ilanından hemen sonra yayımlanan jurnalcilere ait listeler ile daha sonra verilen jurnaller ve sahipleri hakkında bilgiler içeren çalışmalar; bize valilerden öğretmenlere, bürokratlardan askerlere uzanan bir mesleki dağılım tablosu sunmaktadır.[17] Ayrıca o dönemde, her türlü yabancı dildeki yayını sansürden geçirmekle görevli heyetler olduğunu biliyoruz. Benzer durum, Kireçlikaya civarında yaşayan siyahi ameleler için de geçerlidir. Kaldı ki Vaday, Bagirmi ve Bornu gibi Orta Afrika bölgeleri ve Yukarı Nil ve Batı Sudan'dan İzmir'e getirilen siyahi kölelerin[18] çok az bir kısmının ana dili Arapçadır. 1900'lerin başında İzmir'de yaşayan siyahi vatandaşlar ise azat edilmiş kölelerin en az ikinci kuşağındandır. O yıllarda kentin en yoksul kesimlerinden birini oluşturan Afrika kökenli vatandaşların, okuma-yazmanın ötesinde, eğitim durumlarını Arapçayı öğrenecek düzeyde ilerlettiklerine dair bilgimiz yoktur.

Belge olduğu ileri sürülen metnin neden Arapça kaleme alındığını, yukarıdaki zorlamaları yapmadan önce, daha basit bir etmenle açıklayabiliriz: Belge İzmir veya Türkçe konuşulan başka bir yerde değil; Arapça konuşulan, muhtemelen Hicaz demiryolu üzerindeki bir yerleşim yerinde yapılacak olan 1 Mayıs kutlamasının çağrısıdır. Ayrıca tarihin 1906 olduğu da kesin değildir. Arapça kaleme alınmış bir çağrıda Hicri veya Rumi takvim yerine neden Miladi yılın tercih edildiği sorusu bir yana; sona eklenen tarihin,



Hamallar kahvesi

yazının alındığı kalemden ve yazıyı kaleme alan kişinin elinden çıkmadığı açıkça görülmektedir. Bir başka deyişle; tarih bir başkası tarafından, sonradan çağrı pusulasına eklenmiştir. Belgenin aslını görerek kullanılan kâğıt türünü de bilemediğimiz için fotokopi veya dijital kopyaya bakarak belgenin Osmanlı dönemine ait olduğunu bile söylemek mümkün değildir. 1906 gibi II. Abdülhamit yönetiminin baskıcı uygulamalarının zirvesine ulaştığı bir yılda, İzmir'in en işlek bir bölgesinde, kamuya açık 1 Mayıs kutlaması yapan ve isimlerinden Müslüman olduğu anlaşılan ve üstelik de bir cemiyet altında örgütlenen insanlar, II. Meşrutiyet'in ilanı sonrasında, "Hürriyet" günlerinde nereye kaybolmuşlardır?

Sahip olduğu emekçi potansiyeli göz önüne alındığında, II. Meşrutiyet'in ilanı sonrasında, en azından "Hürriyet" günlerinde kentin 1 Mayıs kutlamalarına sahne olmadığını görmek şaşırtıcıdır. Ek olarak İzmir zengin bir basın dünyasına sahipti. 1908'den sonra kaç tane günlük gazete veya çeşitli periyotlarda kaç dergi yayımlandığını saptamak mümkün değil; ancak bu sayının başta Türkçe, Grekçe, Ermenice, Yahudice ve Fransızca olmak üzere yirmiden aşağı olmadığını söylemek mümkündür. Bu gazetelerden resmi ve dini bayramlar; paskalya, Hristiyan yortuları; yabancı hükümdarların tahta çıkış, doğum kutlamalarıyla ölümlerine ilişkin törenler, resmi-gayri resmi toplantılar; toplu mesire faaliyetleri; çeşitli olaylar karşısındaki protestolar, anmalar vs. günü gününe izlenebilmektedir. İzmir'de yayımlanan ve günümüze kadar gelen gazete ve dergilerin hiçbirinde (en azından Türkçe yayımlananlarda) 1909-1922 yılları arasında 1 Mayıs'ın kutlandığına işaret edecek haber veya yorum bulunmamaktadır.

Bazı çalışmalarda İzmir'in Yunanistan işgali altında olduğu 1922 yılında 1 Mayıs'ın kutlandığına dair kayıt bulunmaktadır.[19] Bu bilginin, Amele Teali Cemiyeti tarafından 1925 yılında yayımlanan *Mayıs 1 Nedir?* başlıklı broşürden mülhem olduğu anlaşılıyor. Broşürde, "Türkiye'de 1 Mayıs" başlıklı bölümde; "Asıl bizde 1 Mayıs 922 senesinde şuurlu bir mahiyet almıştır. O sene, İstanbul, İzmir, Ankara... gibi mühim şehirlerde kitlevi hareketler olmuş, mitingler yapılmış." denilmektedir.[20] Fakat İzmir'de 1922'de de 1 Mayıs'ın kutlandığını teyit edebilecek başka bir kaynağımız bulunmamaktadır.

İZMİR, BÜYÜK TÜRKİYE İKTİSAT KONGRESİ VE 1 MAYIS

İzmir, Yunanistan'ın işgalinden kurtuluşunu izleyen günlerde büyük bir yangın felaketiyle karşı karşıya kaldı. En canlı kesimlerinin de içinde olduğu üçte birlik bölümü yangına teslim olan şehir, tam bir harabe haline geldi. Bu felakete nüfusunun üçte ikisini yitirmesi eşlik ediyordu. Yüzyılın başlarında 300.000-350.000 civarında tahmin edilen şehir nüfusu, İzmir İstatistik Müdüriyetinin verilerine göre 1923'te 25.000'i gayrimüslim olmak üzere 113000 seviyesine gerilemişti.[21] Kaybettiği nüfusun içinde, kentte iktisadi faaliyetlerde etkin olan gayrimüslim sermaye sahiplerinin yanında, özellikle imalat sanayiinde baskın olan çok sayıda emekçi de bulunuyordu. Bu koşullarda toplanan Büyük Türkiye İktisat Kongresi'nde işçi kesiminin taleplerini İstanbul'dan gelen işçi temsilcileri, özellikle de Umum Amele Birliği üyeleri belirledi. İktisat Kongresi'ne sunulan işçi grubu taleplerinin içinde çalışma yaşamının düzenlenmesi için gerekli kanunların çıkarılması, sendika



Aydın Demiryolu antrepoları

hakkının tanınması, amele yerine işçi kelimesinin kullanılması ve konumuz açısından, "1 Mayıs gününün Türkiye işçileri bayramı olarak kanunen temini" maddesi dikkati çekiyordu. 1 Mayıs'ın İşçi Bayramı olmasını işçi ve sanayi kesimi oy birliğiyle, çiftçi ve köylü kesimi ise çoğunlukla kabul etmişti. Ancak tatil olacak 1 Mayıs günü için sabit işçilere tam ücret ödenmesi teklifi, işçi grubu dışındaki gruplar tarafından reddedilmişti.[22]

İZMİR'DE İLK 1 MAYIS BAYRAMI

Kurtuluş sonrası İzmir nüfusunun azalmasına bağlı olarak kentte farklı sektörlerde çalışan işçilerin sayısı da düştü. 1923 yılı sonunda İzmir'de mevcut işçi sayısının 10.000-15.500 arasında olduğu tahmin edilmektedir.[23] Hiç kuşkusuz üzüm ve incirin işlenme mevsiminde, çevre yerleşimlerden gelen ve diğer zamanlarda evde oturan kadın ve çocuk çalışanların katılmasıyla bu sayı katlanıyordu. Kurtuluş sonrasında İzmir'in emekçi dünyasındaki en önemli gelişme, farklı sektörlerde çalışan emekçilerin hızla örgütlenmeleriydi. 1923 İzmir Vilayeti İstatistiğine göre Ocak-Ekim 1923 içinde kurulan emekçi örgütlenmeleri şunlardı: Aydın Demiryolu İşçiler ve Memurin Birliği, İzmir Kasaba Şimendifer Fabrikası Amele Birliği, İzmir Liman Rıhtım İthalat ve İhracat Amele Cemiyeti, İzmir Liman Amele Cemiyeti, İzmir Yılmaz Şoför ve İşçileri Derneği, İzmir Yük Kayıkçıları Cemiyeti, İzmir Kutucu Esnaf ve Amele Cemiyeti, Mülteci ve Göçmenler Amele Cemiyeti, İzmir Tütün Amele Cemiyeti, İzmir Maden Kömürü Yükleme ve Boşaltma Amele Cemiyeti, İzmir Merkez Say ve Sükûn Amele Yardımlaşma Cemiyeti, İzmir Gümrüğü Hamallar Yardımlaşma Cemiyeti.[24] Bu emekçi örgütlenmelerinin birlikte hareket ederek sonuçlandırdıkları tek eylem 1 Mayıs kutlaması oldu.

Emekçilerin 1 Mayıs kutlaması için ilk girişimi, gazete aracılığıyla *"Amele Kardeşleri Davet"* başlığıyla yayımladıkları ilanla, 1 Mayıs Amele Bayramı'nın yaklaşması nedeniyle, bu konuda görüşmek üzere işçi örgütlenmelerinden belirleyecekleri ikişer temsilciyi 23 Nisan 1923 akşamı, Ali Paşa Meydanı'nda bulunan Tütün Amele Cemiyeti merkezine göndermeleri istemekti.[25] Yapılan toplantı sonunda 1 Mayıs günü geniş katılımlı bir bayram kutlaması yapılması kararlaştırıldı. Bayramın organizasyonu için Tütün Amele Cemiyeti'nden Hakkı; Tophane'den Rıfat ve Mehmet Akif; demiryolu işçilerinden Mehmet Fuat, Mehmet Ziya, Sadık ve Nuri; salapuryacılardan Halit; mavnacılardan Mustafa; liman işçilerinden Ahmet, Hacı Ali; arabacılardan Abdullah Çavuş, Kürt Süleyman, Yusuf ve Osman Çavuş, incir işçilerinden Erzincanlı Ahmet, Elmasın Bekir, Limandan Nureddin, tütünden Akif, Ahmet, Linadan, Hacı Ali, kömür işçilerinden Eşref; şimendiferden Mehmet Ziya; Tophaneden Mehmet Akif, Dolmadan Hamdi, Bingazili Ebulhayr Ömer Ağa; şimendiferden Sadık; Reji işçilerinden Hayri'den oluşan bir komiserler heyeti oluşturuldu. Heyet; İzmir'deki bütün tütün, incir, üzüm, palamut; liman dolma, mavna, gümrük, demiryolu işçileriyle, çeşitli kurumlarda çırak ve gündelikçi olarak çalışanlara 1 Mayıs günü saat ikide Namazgâh'ta toplantı çağrısında bulundu.[26]

1 Mayıs günü bayram kutlaması, üzerinde anlaşıldığı gibi, Namazgâh meydanında başladı; ellerinde bayraklar, önlerinde askeri bando yüzlerce işçi, saat üçte hareket ederek Tilkilik'ten Basmane'ye indiler. Oradan Keçeciler, Arasta, Kemeraltı yolunu takip ederek Konak Meydanı'nda Kükümet önüne ulaştılar. İşçilerin temsilcisi olarak belirlenen Mehmet Şevki, Mehmet Ali, Halit, Ahmet Nesimi ve Mustafa; işçi kardeşlerin selam ve hürmetlerini arz etmek için valiyi ziyaret edip hürmetlerinin Ankara'ya iletilmesini rica ettiler.

Vali (Abdülhalik Renda); yanında İzmir Milletvekili Tahsin, Jandarma Kumandanı Emin, Mektupçu

Halit ve diğer vilayet görevlileriyle kapıya kadar inerek işçileri selamladı ve onlara teşekkür etti. Bu sırada işçi temsilcisi Nevzat Ekrem, bir konuşma yaparak Avrupa'da işçilerin hakları için mücadelede birçok baskıya uğradıklarını, zulüm gördüklerini; Türkiye Halk Devleti'nin ise Türkiye işçileri için haksever bir tavır sergilediğini belirtti. Nevzat Ekrem konuşmasına devamla şunları söyledi:

> Her lekeden münezzeh(arınmış) ve her mazlum işçiye teselli olan Paşamıza, millet kalbinden, halk ruhundan doğan Türkiye Büyük Millet Meclisi hükümetimiz bizi, hakkımızı müdrik olduğumuzdan değil, hayatımızı hayatı telakki eylediğinden dolayı telkin etmiştir. Ve telkin ettiği içindir ki 23 Nisan gibi 1 Mayıs'ta da te'sid fırsatını buluyoruz. Bize kendisini rehber ediyor.
>
> Halk devletimizin muhterem temsilcisi olan vali beyefendi! Nasırlı ellerimizle ellerini tutmaya, tozlu dudaklarımızla ellerinizi öpmeye, yanık yüzümüzle, simanızı karşılaştırmaya geldik. Mümessili bulunduğunuz Büyük Millet Meclisi hükümetine, yani kendi hükümetimize biz işçilerin zevalsiz rabıtalarını, sadakatlerini, aşklarını, hürmet ve muhabbetlerini, bunlarla beraber her zaman için hâkimiye-ti milliyemiz, istiklalimiz yolunda bir işaretle feda-yı cana yani milletimizin bize verdiği hayatı derhal fedaya amade bulunduğumuzu lütfen bildiriniz.

Vali; işçilerin mesut tezahüratından memnuniyet duyduğunu, bunu hükümete bildirmekten mutluluk duyacağını belirtti. Ardından tophane işçisi tarafında hazırlanan toplu ve süslü otomobil üzerine çıkan tophane işçilerinden Mehmet de şunları söylemişti:

> Arkadaşlar, yoldaşlar! Bu asır demir devridir. Bu devir ise devletler için kudret-i sınaiye mi'yardır. Şu harabe olan vatanın minareleri yanında onları kurtaracak fabrika bacası görmeliyiz. Ancak o zaman memleket saadete doğru yürüyecektir. Çekiç ve örsün arasından çıkan her kıvılcım memleket için parlak birer sanat yıldızıdır. İstiklal Harbi'nde ordumuzun topu var, kaması yok, tüfeği var, mekanizması yoktu. Hâlbuki karşısındaki düşman asri bir suretle teçhiz edilmiş bir orduydu. Biz de buna mukabil harabelerden müteessir olmayan, ebedi bir azim ve imanla mücehhezdik. Fakat azim ve imanın yüksekliği kâfi değildi.
>
> Topa, tüfeğe ve cephaneye muhtaç idik ve bunu herkes de hissetti. Silahlarımız kalpleri mesabesinde olan en mühim aksamından ayrılınca mavzerler sopa, topların da bir soba borusundan farkı kalmamıştı. Fakat ilahi bir kudretle yaratıcı bir kuvvet doğdu ki o da (İşçi) hem de bir avuç imalat-ı harbiye işçisinden ibaret fedakâr bir zümre.
>
> Bu kardeşleriniz elimize geçen ve bizdeki toplara uymayan mermileri toplarımıza uydurdular. Kılıç yapıp süvarimize verdiler. Bütün mekanizmaları yaptılar. Muhtelifü'l-cins tüfenkleri harp silahı haline koydular. Muazzam bir ordunun süngüsünü yaptılar. Tren dingillerinden top kaması yaptılar.



İzmir'de bir iplik boyahanesi

> Düşmanlar mahvımıza doğru yürüdükleri buhranlı bir zamanda vazifesini müdrik olan hakiki bir vatanperver sıfatıyla mukaddesatımızdan bile üstün tuttuğumuz işimizde katiyen gevşeklik göstermedik. Gece ve gündüz çalıştık. En nihayet arzumuza nail olduk; manzume-i şehamet olan ordumuz asri bir surette teçhiz edildi. O da manen ve maddeten hayat bulunca önüne geçilmez bir aslan savletiyle kükredi, bir ölüm fırtınası gibi esti, düşmanı kahretti, denize döktü.
>
> Pek tabii şeref-i askerisini yerine getiren ordu haklı bir gurur duydu. Askerin eline silahını veren işçiler de derin bir haz u vicdani duyarak istihdaf edilen gaye-i milliyemizde son istiklal harbimizde ordudan sonra ikinci bir zümre olan bu şerefli kafile, yüksek bir hırsla Allah'ın ve Peygamber'in emrini ikad eden ve mazlum İslamiyet'i ebedi bir esaretten kurtaran ikinci bir unsur olmakla müftehirdir. Yaşasın Ordu, yaşasın hamiyetli İşçiler! Sanatkârlar!

Tophane işçisi Mehmet'in konuşmasından sonra işçiler, valiyi ve Milletvekili Tahsin'i hararetli bir şekilde alkışladıktan sonra Kışlaya gitmiş ve kapıda merkez kumandanı ile subaylar tarafından karşılanmışlardı. Kumandandan İzmir işçilerinin selam ve hürmetlerini orduya ve büyük kumandanlara iletmesi istendikten sonra, o dönemde Hisar Camii yakınlarında bulunan belediyeye geçilmişti. Demiryolu işçilerinden Ziya, işçilerin duygu ve düşüncelerini Belediye Reisi Şükrü Kaya'ya aktarmış karşılığında da Şükrü Kaya İzmirliler adına işçilere teşekkür etmişti. Daha sonra Punta (Alsancak) yönüne doğru ilerleyen işçilerin kutlamaları akşamüzeri sona ermişti.[27]

Ankara ve İzmir'deki 1 Mayıs kutlamalarından farklı olarak İstanbul'da 1 Mayıs iki farklı grup tarafından ayrı ayrı kutlanmıştı. Bunlardan ilki "milli" özelliklere sahip ve Ankara hükümetine yakın Umum Amele Birliği çevresiydi. Diğeri Türkiye İşçi ve Çiftçi Sosyalist Fırkası ve Aydınlık çevresinden etkilenen İşçi Teşkilatları Heyet-i Müttehidesi.[28] 1 Mayıs'ta kutlamalar yapılırken komünizm kışkırtıcılığı suçlamasıyla Türkiye İşçi ve Çiftçi Sosyalist Fırkası yöneticileri ve üyelerinden bazıları da tutuklanıyordu.[29] Bu durum Ankara hükümetinin bir sonraki yıl 1 Mayıs kutlamalarına karşı tavrının ne olacağını da haber vermekteydi.

İzmir'de Vilayet Konağı önünde konuşma yapan iki işçi temsilcisinin konuşmalarının içeriği, bu iki grubun İzmir'de, en azından 1 Mayıs'ın kutlanması açısından ittifak kurduğunu gösteriyordu. İlk konuşmada "korporatist" bir anlayışla, işçilerin TBMM Hükümetine bağlılıkları ve 1 Mayıs'ın kutlanmasına izin verildiği için şükranları sunulurken ikinci konuşmada işçi sınıfını İstiklal Harbi'nin başarıya ulaşmasında ordudan sonraki en büyük güç olarak tanımlıyordu: "Çekiç ve örsün arasından çıkan her kıvılcım memleket için parlak birer sanat yıldızı"ydı.

1924 1 Mayıs'ı kutlamaları konusunda basının, bir önceki yıl gösterdiği ilgiyi kestikleri anlaşılıyor. Ankara hükümeti her türlü kutlamayı yasaklamış



Yağ fabrikası işçileri. Osmanlı Bankası Arşivi

olmasına rağmen İstanbul'da Umum Amele Birliği ve Ankara'da İmalat-ı Harbiye işçileri tarafından sınırlı da olsa kutlamalar yapılmıştı.[30] Bir yıl önceki kutlamadaki ayrıntılara sahip olmasak da İzmir'de de 1 Mayıs'ın benzer şekilde kutlandığını öğreniyoruz. Konuyla ilgili haber iki kutlamayı tek cümlede özetlemiş: "Bugün 1 Mayıs münasebetiyle işçi kardeşler bayraklarla çalgılarla şehrimizde tezahürat-ı tesidkarânede bulunmuşlar, Hükümet ve Kışla önlerine giderek Hükümet ve orduya arz-ı hürmet eylemişlerdir."[31]

1924 yılındaki bu kutlama, 1970'lere kadar 1 Mayıs'ın "İşçi Bayramı" olarak kamusal alandaki son kutlaması oldu. 1925'te Şeyh Sait Ayaklanması sonrasında çıkarılan Takrir-i Sükûn Kanunu uyarınca, açık alanlarda kutlamalar yasakladığı gibi İstanbul'da kapalı alanda yapılan kutlamalar da toplu tutuklamalarla karşılaştı. İzmir'de 1925 1 Mayıs'ına ait tek gelişme; Kasaba ve Temdidi Demiryolları İşçiler Birliği'nin gazetelere verdiği ilanla, işçi arkadaşlarının 1 Mayıs bayramını tebrik etmesi oldu.[32]

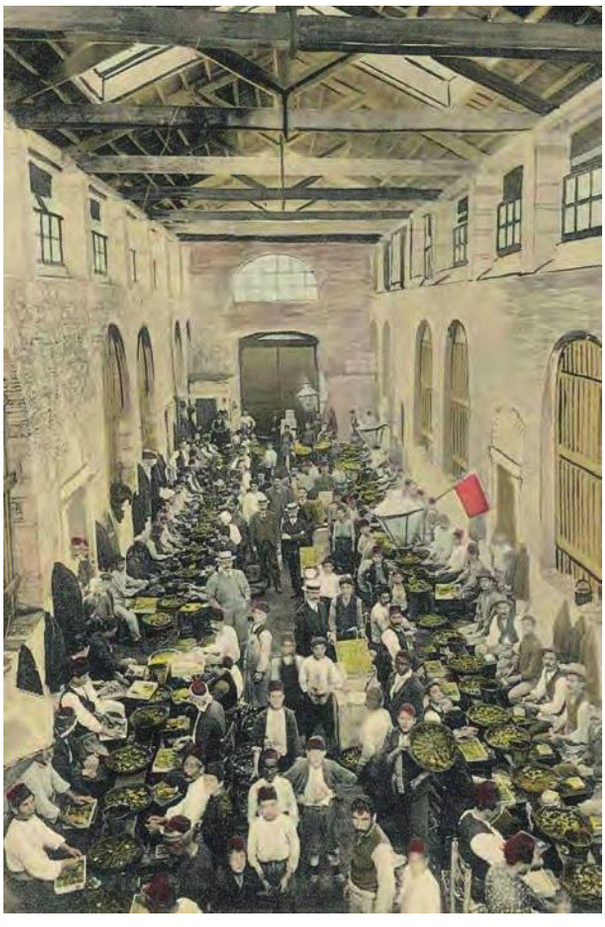
1927 yılında *Hizmet* gazetesi işçilerin bayramını kutlarken, hâkim kılınmak istenen 1 Mayıs anlayışını da özetlemişti (*Hizmet*, 1 Mayıs 1927):

> Bugün bütün dünyadaki işçilerin bayramıdır. Fakat her memleketin amelesi bu bayramı başka başka şekillerde telakki ve başka başka tarzda kutlarlar.
>
> Bizim her türlü siyasi ihtiraslardan uzak, namuskâr ve vatanperver işçilerimiz için 1 Mayıs bayramının hüviyeti 'İşçi Bayramı' olmaktan daha öteye geçmediği gibi amele-patron mücadelesi denilen afet de hamdolsun memleketimize girmemiştir.
>
> Ekmeklerini alınlarının teriyle kazanan hürmete değer Türk amelesinin her şeyden evvel düşüncesi namuskarane kazanmak ve çoluğuyla, çocuğuyla namuskârane yaşamaktır.

BELLEKLERDEN SİLİNMEK İSTENEN 1 MAYIS

1 Mayıs, uzun süre, güvenlik güçlerinin "komünistler"e karşı çeşitli önlemler alması gerektiğini hatırlatan bir tarih oldu. 1 Mayıs öncesi yapılan baskı ve tutuklamalara, 1 Mayıs günü uygulanan olağanüstü inzibati önlemler eşlik ediyordu. İzmir'de 1927, 1929 ve 1930'da 1 Mayıs öncesi başlayan tutuklanmalar, hem İzmir'de hem de İstanbul'da aylarca sürecek yargılamaları başlatmıştı.[33] 1928 yılından bir haber iktidarın 1 Mayıs hakkında geldiği noktayı özetliyordu: "Amele Bayramı münasebetiyle zabıtanın aldığı tedbirler: Yarın (1 Mayıs) Amele Bayramı'dır. Her sene olduğu gibi bu sene de zabıta bazı ihtiyati tedbirler almıştır. Amelenin 1 Mayıs'ta içtimaına ve tatil-i eşgaline hiçbir surettle meydan bırakılmayacaktır. Polisler ve jandarmalar Amele Bayramı günü her tarafta müteyakkız dolaşacaktır."[34]

Her şeye rağmen 1 Mayıs'ta duvarlara afiş asma, bildiri dağıtma gibi eylemlerin devam ettiği; buna karşılık da önlemlerin sıkılaştırıldığı anlaşılıyor. 1930 yılına ait bir haber bize alınan önlemlerin neler olduğunu özetliyor. Buna göre polis memurları, komiserler, bekçiler 1 Mayıs gecesi aldıkları emir uyarınca sürekli devriye gezmişlerdi. Vali Kazım Paşa ve Polis Müdürü Ömer, siyasi kısım komiserleriyle birlikte sabaha kadar teftişle meşgul olmuşlardı. Taharri memurları da şehrin bütün mıntıkalarında tertibatı almıştı. "Şuuruna malik, benliğini müdrik" işçilerin taşkınlık yapmayacağı zaten tahmin ediliyordu. Önlemler "bazı kendisini bilmezlere" karşıydı. Nitekim alınan önlemler sonucunda "hiçbir tarafa beyanname atılmadığı ve en ufak bir hadise olmadığı" anlaşılmıştı. İş yerleri de 1 Mayıs günü nedensiz ve mazeretsiz olarak iş başında bulunmayacak olan işçinin işten çıkarılacağını kendilerine tebliğ ederek alınan önlemlere katkı yapmıştı. Bu nedenle işçiler 1 Mayıs günü "sabahtan akşama kadar işleriyle güçleriyle meşgul olmuşlar"dı.[35]



İzmir'de bir incir işletmesi

İnzibati önlemler 1 Mayıs'ın kutlanmasını önlüyordu ancak iktidarın asıl hedefi, 1 Mayıs'ın "İşçi Bayramı" olduğunu belleklerden silmekti. 1 Mayıs'ın Türkiye'de kutlanması engellense de Rusya, Fransa, Almanya hatta Yunanistan'da kutlandığı gazetelerin sütunlarını süslüyordu. Özellikle Sovyet Rusya ile yakın ilişkilerin olduğu dönemde, Rusya Büyükelçiliğindeki kutlamalar bile birer haber olarak gazetelerdeki yerini alıyordu. Nasıl haber olmasındı ki? 1932'de Başbakan İsmet (İnönü) Paşa, Rusya gezisinde 1 Mayıs "İşçi Bayramı"nın resmi kutlamalarını Kızıl Meydan'da hazır bulunarak izlemişti.

Bu nedenle 1 Mayıs'ın "işçilerin" değil "komünistlerin" bayramı olduğunu ihsas etmek ilk aşamayı oluş-

turdu. 1931'de gazeteler neredeyse aynı cümlelerle şöyle yazıyordu: "Bu gün Mayısın biridir. Komünistlerin resmi bayramları bu gündür. Bu gün dünyanın her tarafında komünistler nümayiş yaparlar. Hatta bazı yerlerde bu nümayişler kanlı safhalar arz eder."[36] 1930'lu yıllarda yabancı ülkelerde 1 Mayıs kutlamalarının "İşçi" kelimesi atılarak sadece "1 Mayıs Bayramı", "1 Mayıs İş Bayramı" (Almanya için), "1 Mayıs Sovyet Bayramı" gibi başlıklar çerçevesi içinde gerçekleştirildiği bir üslup olarak benimsendi.

1 Mayıs'ın "işçi bayramı" olduğunun belleklerden silinmesindeki ikinci aşama, 27 Mayıs 1935 tarihli "Ulusal Bayram ve Genel Tatiller Hakkındaki Kanun" ile 1 Mayıs'ın "Bahar Bayramı" olarak ilan edilmesi oldu. Bahar Bayramı'nın ilk kez kutlandığı 1936 yılında *Yeni Asır* gazetesinin sahibi ve başyazarı Şevket Bilgin şöyle yazıyordu:

> Bizde bir Mayıs en tabii manasını taşır. Bahar bayramı, tabiatla bir defa daha kucaklaşma bayramıdır. Bizim gibi ülkü varlığına kavuşmak bahtiyarlığını kazanmış olan bir memlekette bir Mayısın başka hiçbir manası olamaz.
>
> Biz bir Mayısta güzel yurdumuzun çiçeklenen topraklarından ılık bir bahar rüzgarının yüzümüzü okşayarak taşıdığı seçili ümitleri toplarız. Cesaret kırıcı, kötü düşüncelerden büsbütün sıyrılır, Türk milletinin parlak istikbaline daha şuurlu bir imanla sarılmak için bu sevimli bahar gününün en ihtiyarımıza bile gençlik ve hayata sarılmak duygusunu aşıladığını görürüz. İşte bunun içindir ki her bahar bayramında Türk milletini daha genç, daha gürbüz görmekten doğan sonsuz bir sevinçle olgunluğa doğru yeni hamleler atmak kudretini kendimizde buluruz."[37]

Bir lise öğrencisinin 1 Mayıs'la ilgili ilgili yazısı, ulaşılmak istenen hedefin tutturulduğunu düşündürmektedir:

> Bahar bir kızdır. 1 Mayıs kızların en güzelidir. Güller, bugün içlerini daha güzel açarlar, dereler bugün daha yakın akarlar... Bugün, yeşil dağlar boncuk gibi mini mini çiçeklerle süslenmiştir. Sevdalı kuşlar en çılgın şarkılarını bugün söylerler. Bugün, yaslıların boğulduğu, kahkahaların doğduğu gündür. 1 Mayıs sabahında en nasırlı doğular kelebekleşir, 1 Mayıs akşamında en katı yürekler ipekleşir. 1 Mayıs ruhlar öfkesinin kraliçesidir. 1 Mayısta her şey güzeldir, her şey huppa... Çapkın... Şakrak...
>
> Derler ki, şiir perisi 1 Mayısta doğdu, ve ... Mecnun Leylâsına bugün kavuştu...

Peki, gerçekte öyle midir? Hiç kuşkusuz Türkiye emekçilerinin 1 Mayıs mücadelesi az veya çok, sonraki yıllarda da devam etti. Türkiye tarihi bunun örnekleriyle doludur. 1970'li yıllarda hızlanan toplumsal mücadeleler sonucunda 1976'da emekçiler bayramlarını yeniden kutlamaya başlamıştır. 1977'de 1 Mayıs'ın İstanbul'da, Türkiye'nin yaşadığı en büyük katliamlardan birine sahne olması emekçileri yıldırmamıştır. 1 Mayıs, 1978'de, Konak Meydanı'nda on binlerce emekçinin katılımıyla kutlanmıştır. Ancak 1 Mayıs'ın kanunen "Emek ve Dayanışma Günü" olarak kabul edilmesi için 2000'li yılları beklemek gerekmiştir.[38]

ERKAN SERÇE – DEÜ BUCA EĞİTİM FAKÜLTESİ

DİPNOTLAR

1 Konuyla ilgili bkz. Mehmet Ö. Alkan, "Chicago'dan İstanbul'a, Haymarket'ten Taksim'e 1 Mayıs Tarihinin İzinde", *Toplumsal Tarih*, Mayıs 2011 (209), ss. 4-9.
2 Ahmet Seren, "Türkiye'de İşçi Sınıfı ve Tarihte 1 Mayıslar (1906-1926)", *Yurt ve Dünya*, Mayıs 1977 (3), ss. 393-412.
3 Zafer Toprak, "İstanbul'da Amele Bayramları I: Cumhuriyet Öncesi", *Tarih ve Toplum*, Mayıs 1987 (41), ss. 35-42; "İstanbul'da Amele Bayramları II: Cumhuriyet'in İlk Yılları", *Tarih ve Toplum*, Temmuz 1987 (43), ss. 45-48. Toprak'ın bu yazıları, yukarıdaki yazısıyla birlikte, *Türkiye'de İşçi Sınıfı 1908-1946* (Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 2016) adıyla yayınlanan kitabında da yer almıştır.
4 Seren, a.g.e., s. 397.
5 Zafer Toprak, "İstanbul'da Amele Bayramları I: Cumhuriyet Öncesi", s. 35.
6 Toprak, *Türkiye'de İşçi Sınıfı 1908-1946*, s. 5.
7 George Haupt-Paul Dumont, *Osmanlı İmparatorluğu'nda Sosyalist Hareketler*, İstanbul, Gözlem Yayınları, 1977, s.97.
8 Aynı kitapta Vlahof Efendi ile Abraam Benoraya'nın anıları. Ayrıca bkz. Alkan, "Chicago'dan İstanbul'a...", s. 23-24.
9 Orhan Silier, "Türkiye'de Solun Tarihinden: Toplumsal Araştırmalar Grubu ve 1912 Yılına Ait İki Sendika Tüzüğü", *Tarih ve Toplum*, Temmuz 1990 (79), s. 27; Silier Sosyalist Organizasyon imzasıyla Brüksel'e gönderilen telgrafta 1911'de 1 Mayıs'ın kutlandığını bildirmesini, 1911 yılını İstanbul'da 1 Mayıs geleneği açısından özel kıldığını belirtmekte, aslında biraz çekinceyle bunun İstanbul'da ilk kutlama olduğunu ima etmektedir. Halbuki bir paragraf önce Hınçak Sosyal Demokrat Partisi'nin 1910'da 1 Mayıs'ı kutladığını yazmaktadır ki, aksi bir bilgi ortaya çıkmadıkça bu, İstanbul'da ilk 1 Mayıs kutlamasıdır.
10 Mete Tunçay, *Türkiye'de Sol Akımlar-I (1908-1925) 1*, BDS Yayınları, İstanbul, 1991, s, 54; Oya Sencer, *Türkiye'de İşçi Sınıfı, Doğuşu ve Yapısı*, Habora Kitabevi Yayınları, İstanbul, 1969, s.230; Alkan, "Chicago'dan İstanbul'a...", s. 22.
11 Kemal H. Karpat, *Osmanlı Nüfusu (1830-1914) Demografik ve Sosyal Özellikleri*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 2003, s. 212.
12 Bkz. Erkan Serçe, "Emek ve Sermaye Arasında İncir Ticareti ve İzmir", İncirin Akdeniz'deki Yolculuğu – Konferans Bildirileri, İzmir, 2019, s.87.
13 Gündüz Ökçün (Haz.), *Osmanlı Sanayii 1913, 1915 Yılları Sanayi* İstatistiki, Ankara, 2000, s. 13 vd.
14 Erkan Serçe-Alp Yücel Kaya, "1873-1896 Büyük Bunalımı'ndan 1914 'e İzmir'de Emekçi Sınıfların Durumu", Hrant Dink Vakfı, İzmir ve Çevresi: Toplumsal, Ekonomik ve Kültürel Değişimin Yüz Yılı, 1850-1950 Konferansı (24-25 Kasım 2017) (yayınlanmamış bildiri).
15 Ergatis için bkz. Ileana Moroni, O Ergatis, *1908-1909: Ottomanism, National Economy and Modarnization in the Ottoman Empire Through a Greek-Language Newspaper of İzmir*, Libra Kitap, İstanbul, 2010.
16 Gökdemir'in "Türkiye Emek Tarihine İzmir'den Katkı: 1 Mayıs Kutlaması 1906'da İlk Kez İzmir'de Yapıldı..." Ege'de SonSöz adlı haber sitesinde 12 Kasım 2012'de yayınlandı. Günümüzde, bu yazıya başka sitelerde rastlanabilmektedir. Örnek olarak bkz. http://www.yurtsuz.net/News.aspx?newsid=1340#.XnyU2Ij7SUk (erişim tarihi 26 Mart 2020). Ayrıca yazı günlük yayınlanan gazetelerde de haberleştirilerek kullanılmıştır. Bkz. "1 Mayıs İlk Kez İzmir'de Kutlandı", *Yeni Asır*, 1 Mayıs 2019. Giderek efsaneye dönüşen 1 Mayıs'ın ilk kez İzmir'de kutlandığı zannı, her 1 Mayıs'ta özellikle sosyal medyada, biraz da İzmir'in "ilkler şehri" olduğunu bir kez daha vurgulamak için deveran etmektedir.
17 Asaf Tugay, İbret, Abdülhamid'e Verilen Jurnaller ve Jurnalciler, Okat Yayınevi, İstanbul, (T.siz.)
18 Ehud R. Toledano, *Osmanlı Köle Ticareti 1840-1890*, Çeviren: Y. Hakan Erdem, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 1994, s.13.
19 İrvem Keskinoğlu, "1 Mayıs'lar", *Türkiye Sendikacılık Ansiklopedisi 1*, İstanbul, 1996, s. 180; Alkan, "Chicago'dan İstanbul'a...", s. 24.
20 *Mayıs 1 Nedir?*, İstanbul, Amedi Matbaası, 1 Mayıs 1341, s. 12; Latin harflerine aktarılmış hali için bkz. Kerim Sadi (A. Cerrahoğlu), *Türkiye'de Sosyalizm Tarihine Katkı*, 2. Baskı, İletişim Yayınları, İstanbul, 1994, s. 598.
21 *1923 Senesi İzmir Vilayeti İstatistiği*, 1. Kitap, Yayına Hazırlayan: Erkan Serçe, İzmir, 2001, s. 7.
22 *Türkiye İktisat Kongresi 1923-İzmir*, Der. A. Gündüz Ökçün, SBF Yayınları, 2. baskı, Ankara, 1981, s. 430-434.
23 M. Şehmus Güzel, *Türkiye'de İşçi Hareketi 1908-1984*, Kaynak Yayınları, İstanbul, 1996, s. 129.
24 *1923 Senesi İzmir Vilayeti İstatistiği*, 2. Kitap, Yay. Haz. Erkan Serçe, İzmir, 2001, s. 217.
25 *Ahenk*, 20 Nisan 1923.
26 *Ahenk*, 30 Nisan 1923; *Hakimiyet-i Milliye*, 2 Mayıs, 1923.
27 *Ahenk*, 3 Mayıs 1923.
28 Toprak, *Türkiye'de İşçi Sınıfı 1908-1946*, s. 348-349.
29 Toprak, *Türkiye'de İşçi Sınıfı 1908-1946*, s. 354.
30 Keskinoğlu, "1 Mayıs'lar", s. 180.
31 *Ahenk*, 2 Mayıs 1924.
32 *Anadolu*, 1 Mayıs 1925.
33 Bkz. Mete Tunçay, *Türkiye'de Sol Akımlar – II (1925-1936)*, BDS yayınları, İstanbul, 1992.
34 *Anadolu*, 30 Mart 1928.
35 *Anadolu*, 2 Mayıs 1930.
36 *Hizmet*, 1 Mayıs 1932; *Yeni Asır*, 1 Mayıs 1931.
37 Şevket Bilgin, "Bir Mayıs", *Yeni Asır*, 1 Mayıs 1936.
38 Bkz. Alkan, "Chicago'dan İstanbul'a...", s. 25-26.

Yıldız Sarayı'nda Alafranga ve Alaturka Ziyafetler

ÖZGE SAMANCI

TANZİMAT DÖNEMİ'NDEN İTİBAREN FRANSIZ USULÜ TERTİP EDİLMEYE BAŞLAMIŞ OLAN DİPLOMATİK ZİYAFETLER, OSMANLI SARAY VE ERKÂNININ YABANCI GÜÇLER KARŞISINDA İKTİDARLARINI PEKİŞTİRMEK VE SERGİLEMEK İÇİN KULLANDIKLARI BİR ARAÇ OLARAK YORUMLANABİLİR.

19. yüzyıl, Osmanlı saray mutfağında önceki yüzyıllara göre önemli değişimlerin yaşandığı bir dönemdir. Geleneksel mutfak kültürüne paralel olarak "alafranga" sofra düzeni, adabı ve lezzet kalıplarının ortaya çıktığı bu uzun yüzyılda Sultan II. Abdülhamit (1876-1908) dönemi, mutfak alanında 1850 yıllarından itibaren ortaya çıkan söz konusu yeniliklerin daha çok tanındığı bir dönemdir. 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren arşiv belgelerinde yazılı olarak ifade edilmeye başlayan "alaturka" ve "alafranga" mutfak anlayışları bu dönemde İstanbul'da bilinir hale gelmiştir. Alaturka mutfak anlayışı geleneksel Osmanlı mutfağı ve sofra düzenini temsil ederken alafranga mutfak Avrupa usulünde yemekleri ve yeni sofra düzenini temsil eder.

19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren Osmanlı sarayı ve çevresinde benimsenmeye başlanan Avrupai usulde (alafranga) masada çatal ve bıçak eşliğinde yemek yeme şekli ve bununla birlikte Avrupa porselen ve sofra takımlarının tercih edilmeye başlanması imparatorluğun modernleşme sürecinde kültürel alanlarda da Batı'dan ilham almaya başlamasına işaret eder. Avrupa ve Osmanlı mimari üsluplarının sentezini yansıtan Dolmabahçe ve Yıldız saraylarında alafranga usulde sofra düzeni uygulanmaya başlamıştır. Sultan II. Mahmut (1808-1839) döneminin sonlarından itibaren Osmanlı sarayında yabancı konuklar için uygulanmaya başlayan; sini yerine masada çatal, bıçak ve bireysel tabaklarla yapılan "alafranga" yemek servisi ve sofra düzeni; Sultan Abdülaziz döneminde sarayda herkes için uygulan-



Çatal-bıçak takımı (19.yüzyıl). T.B.M.M Milli Saraylar Saray Koleksiyonları Müzesi



Sultan II. Mahmut dönemi gümüş sofra takımı. T.B.M.M Milli Saraylar Saray Koleksiyonları Müzesi

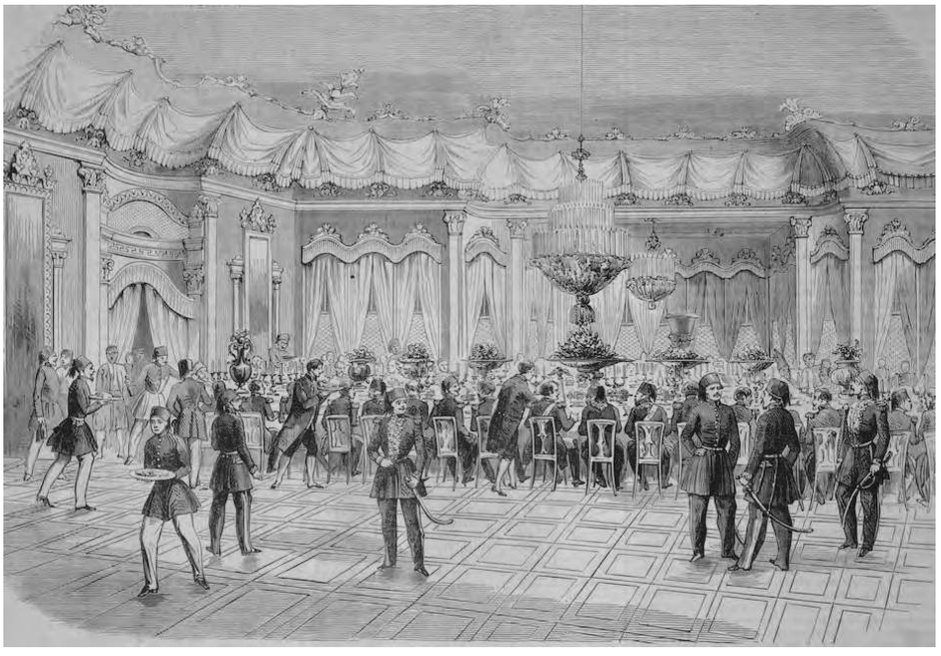
maya başlamış ve Hamit döneminde artık Osmanlı seçkinleri çevresinde uygulanan bir norm halinde gelmiştir. Alafranga sofra düzeni İstanbul'da çok çabuk benimsenmemiş ve öncellikle seçkin çevrelerde uygulanmıştır. Yeni sofra düzeninin kabulü zaman içinde gerçekleşmiştir. 19. yüzyılda, klasik dönemde tercih edilen Çin, Japon ve yerli porselenler yerine Avrupa'dan ithal edilen Sèvres, Meissen porselenleri kullanılmaya başlamıştır. Avrupa porselenlerine duyulan ihtiyaç, yüzyıl sonunda Yıldız Sarayı'nda Sultan Abdülhamit tarafından bir porselen fabrikası kurulmasına yol açmıştır.

Alafranga sofra düzeniyle birlikte özellikle üst düzey yabancı konuklar için Osmanlı sarayında düzenlenen ziyafetlerde Fransız mutfağını temsil eden alafranga yemeklerin ilk olarak sunulmaya başlaması, Sultan II. Mahmut'un son dönemine denk gelmektedir. 1850'lerden itibaren örnekleri çoğalan alafranga ziyafetlerde Fransız tertibi menülerde alafranga ve alaturka yemekler bir arada sunulmuştur. Örneğin 1856 yılında Dolmabahçe Sarayı'nın inşasının bitimi ve Kırım Harbi zaferi şerefine Osmanlı paşaları ve yüksek rütbeli yabancı asker ve sefirlere Dolmabahçe Sarayı'nda düzenlenen ziyafetin menüsünde börek, pilav, kadayıf, baklava gibi geleneksel Osmanlı yemekleri ile, *potage Sévigné, paupiette à la reine* (içi dolgulu ince tavuk filesi), *croustade de foie gras à la Lucullus* (Lucullus[1] usulü kaz ciğerli milföy) gibi Fransız mutfağından seçkin örnekler sunulmuştur. Yüzyıl sonlarına ait başka saray menülerinde de yine yabancı konuklar şerefine alafranga usulde hazırlanmış ziyafet örnekleri görülmektedir. Bu ziyafetlerde sunulan yemekler Türkçe ve Fransızca menülerle belirtilmiştir.[2]

En başta yabancı konukların ağırlandığı protokol ziyafetlerinde servis edilen Avrupai yemeklerin İstanbul mutfağına eklemlenmesi 1870'lerden itibaren kısmen gerçekleşmiştir. 1880 ve 1882 yıllarında İstanbul'da yayımlanmış olan *Yeni Yemek Kitabı*, *Ev Kadını* başlıklı yemek kitapları içerdikleri geleneksel (alaturka) ve yeni (alafranga) yemek tarifleriyle İstanbul mutfağının yüzyılın sonlarında yaşadığı değişimi belgeler niteliktedir. Zaman içinde yeni lezzet ve tarifler Osmanlı seçkin mutfağını etkilemeye başlamış ve sentez bir mutfak kültürü doğurmuştur. "Alaturka" ve "alafranga" kültür ikilemini yansıtan bu sentez sonucunda, 1850'li yılların mutfak anlayışı 1900'lü yıllarda farklı bir yola girmiş ve bu değişim seçkin çevrelerde devam ederek Cumhuriyet Dönemi'nde daha da belirgin bir hale ulaşmıştır.[3]

SARAYDA FRENK AŞÇILAR

Sarayda alafranga usulde hazırlanan protokol ziyafetlerinde yemeklerin yapımı için kimlerin görevlendirildiği sorusunun yanıtı çok açık olmamakla birlikte bazı arşiv belgeleri bir fikir vermektedir. Örneğin Sultan II. Mahmut döneminde Avusturya'ya aşçılık eğitimi almak için saraydan Hüseyin adlı bir aşçının yollandığı ve 9 Mayıs 1854 tarihinde Fransa İmparatorluğu Veliahtı Prens Napolyon için düzenlenmiş olan ziyafetlerde yabancı aşçıların çalıştığı arşiv belgelerinde yer almaktadır.[4] Sultan Abdülhamit dönemi gerek ziyafetler gerekse gündelik hayatta özellikle Sultan'ın sofrası için alafranga yemeklerin sarayda daha çok hazırlandığı bir dönem olması sebebiyle Yıldız Sarayı mutfaklarında Fransız aşçıların da çalıştığı ve bu aşçıların çalışmasına yardımcı olmaları için tercüman da tutulduğu bilgisi kaynaklarda yer almaktadır. 1884 yılına ait bir mutfak ve kiler personeli maaş defterine göre Yıldız Sarayı'nın mutfaklarına bağlı personel; aşçılar, sofra hizmetlileri ve kiler sorumlularıyla birlikte 907 kişiydi. 19 aşçı ve 10 tablakâr

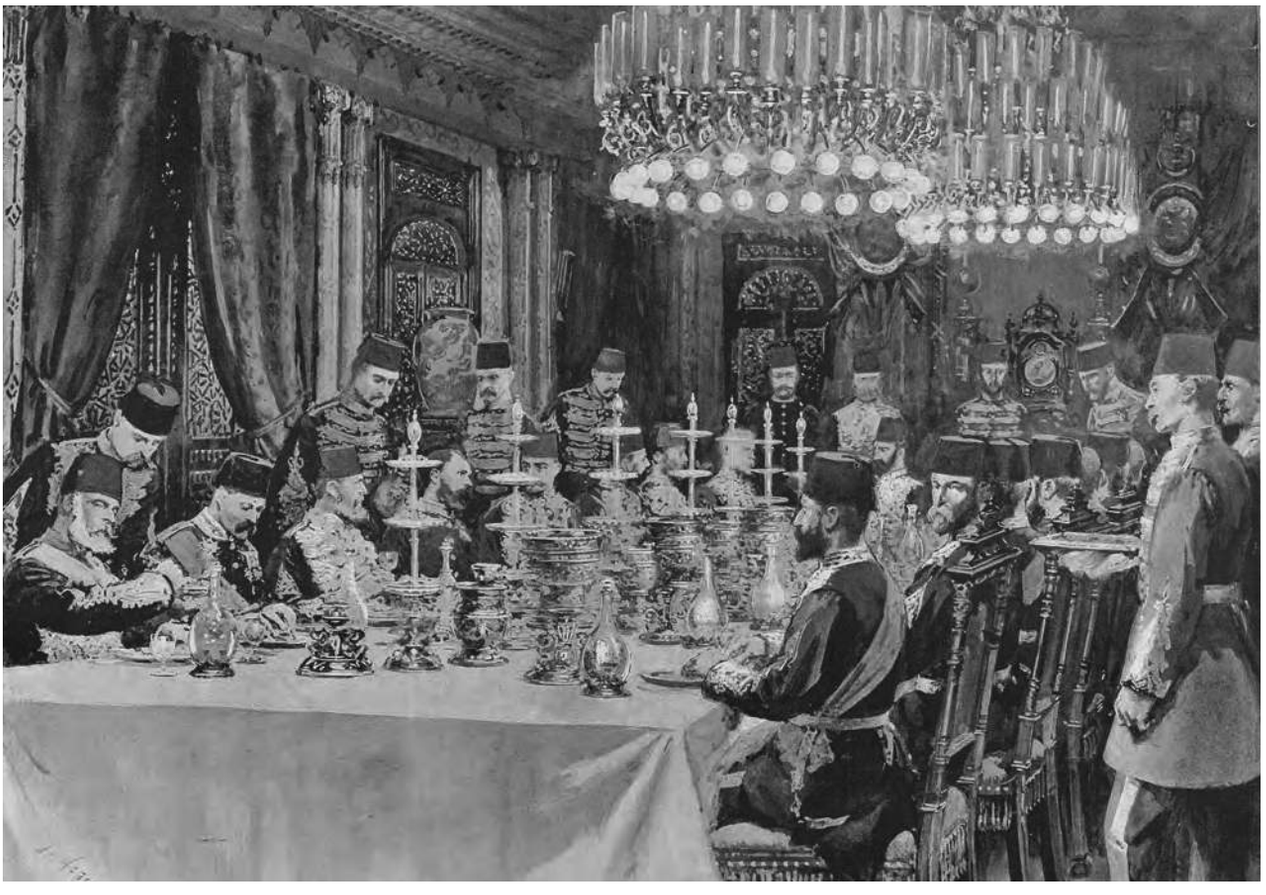


8 Mayıs 1854'te Prens Napoléon onuruna Beylerbeyi Sarayı'nda verilen ziyafet
L'Illustration: Journal Universel, Paris 1854

Sultan Abdülhamit'in mutfağında görevliydi. Aşçıbaşı Mehmed Ali Ağa tüm mutfak personelinden sorumlu en yüksek maaşı alan aşçıydı. Aynı deftere göre tercüman Löpe, ekmekçi Andreas ve yardımcısı, saray mutfaklarında çalışan Frenk asıllı görevlilerdi.[5] 1850 yıllarından itibaren alafranga ziyafetler sebebiyle geçici olarak Osmanlı sarayında çalışan Frenk aşçıların (*aşçıyan-ı efrenc*) Sultan Abdülhamit döneminde bir tercüman eşliğinde çalıştıkları yine arşiv belgelerinde yer alan bilgilerdir. 1890 tarihli belgede Fransız aşçının Türkçe bilmediği ve bu sebeple "tabh edeceği taamların Türkçe'ye tercümesi için yanında mütercim istihdam kılındığı" bilgisi yer almaktadır.[6] Sultan Abdülhamit'in kızı Şadiye Sultan'ın anılarında da babasının mutfağında biri yemeklerden, diğeri tatlıdan sorumlu iki Fransız aşçının çalıştığı bilgisi yer almaktadır.[7]

YILDIZ SARAYI'NDA ZİYAFET SALONLARI VE YEMEK ODASI

Yıldız Sarayı'nda yabancı devlet adamları ve sefirler çoğunlukla Büyük Mabeyn Köşkü'nün üst kat salonunda resmi kabuller ve ziyafetlerle ağırlanırdı. Örneğin 1884 yılında Avusturya-Macaristan Veliahtı



Yıldız Sarayı'nda Sultan II. Abdülhamit'in verdiği bir ziyafet. Halftone by C. Hentschel, 1895, after J. Nash. Wellcome Collection

Arşidük Rudolf ve eşi Arşidüşes Stephanie padişah tarafından bu köşkte ağırlanmıştır. 1889 yılında birinci kez, 1890 yılında ikinci kez Sultan Abdülhamit'i ziyarete gelen Alman İmparatoru Kaizer II. Wilhelm onuruna bu köşkte kabul ve ziyafetler verilmiştir. Sarayda Büyük Mabeyn Köşkü'nün sol taraftan karşısına gelen uzunlamasına tek katlı bina "Çit Köşkü" olarak bilinirdi. Çit Köşkü; yabancı devlet ziyaretçilerini ve İstanbul'daki elçileri kabul yeri olmaktan başka ramazan aylarında kurulan iftar sofralarına da ev sahipliği yapmıştır. Bu salonda büyük iki altın yaldızlı masa ve etrafında işlemeli altın yaldızlı sandalye ve koltuklar bulunurdu. Çit Kasrı'nın önünde bulunan Küçük Mabeyn Köşkü Sultan Abdülhamit'in yemek, dinlenme, kabul ve yatak odalarını içeriyordu. Bu köşkün alt katında bulunan salonda da diplomatlara ziyafetler verilirdi. 1880 ve 1898 yılları arasında farklı bölümler eklenerek inşa ettirilen Şale Köşkü, Kaiser II. Wilhelm'in ziyaretleri esnasında kendisine ev sahipliği yapmıştır. Şale Köşkü'nde resmi ziyafetler dışında 12 kişilik büyük yemek salonunda alafranga ve alaturka yemekler servis ediliyordu. Bu özel sofralara hizmet, Sofracı François ve üç kilerci tarafından yönetiliyordu. Şale Köşkü önünde her akşam mızıka ve ince saz bulunuyor ve konukların arzusuna göre müzik icra ediliyordu. Şale Köşkü'ne bitişik olarak inşa edilmiş olan Merasim Dairesi'nin üst katında resmi kabul ve ziyafetler için yapılan merasim salonu bulunuyordu.[8] 1908 yılında Meşrutiyet'in ilanından sonra Merasim Salonu'nda Sultan Abdülhamit mebuslara bir ziyafet vermişti. Şale Köşkü'nün zemin katında da mutfak daireleri bulunurdu. Köşkte bulunan Sedefli Salon, Sultan Abdülhamit'in yemek odası olarak kullanılırdı.

1900-1902 YILLARI ARASINDA SARAYDA DÜZENLENMİŞ ZİYAFETLER

Yıldız Sarayı'nda 20. yüzyıl başlarında düzenlenmiş olan protokol ziyafetlerinin masraf listelerini içeren bir arşiv defterinde sürpriz bir şekilde aynı ziyafetlerde sunulan yemeklerin listeleri de yer almaktadır. Genel olarak Osmanlı saray mutfaklarının masraflarını içeren belge ve defterler, yemeklerin hazırlanması için mutfaklara sağlanan gıda malzemelerini listelerken yemeklerin adlarını içermez. Aynı şekilde elçi ziyafetleri için yapılan mutfak harcamaları da en ince detayına kadar belgelerde yer alırken ziyafetlerde sunulan yemek listeleri çoğu zaman yer almaz. Ancak II. Meşrutiyet Dönemi'nden itibaren Osmanlı sarayında düzenlenen protokol ziyafetlerinin menüleri Türkçe ve Fransızca yazılmış olarak arşiv belgelerinde karşımıza çıkar.[9] İki dilde hazırlanan bu menülerdeki yemekler çoğunlukla Fransız ve birkaç tane de Osmanlı mutfağından seçilmiş örneklerden oluşur. Ayrıca yemeklerin masaya servis edilme sırası da Fransız mutfağına göre düzenlenmiştir.

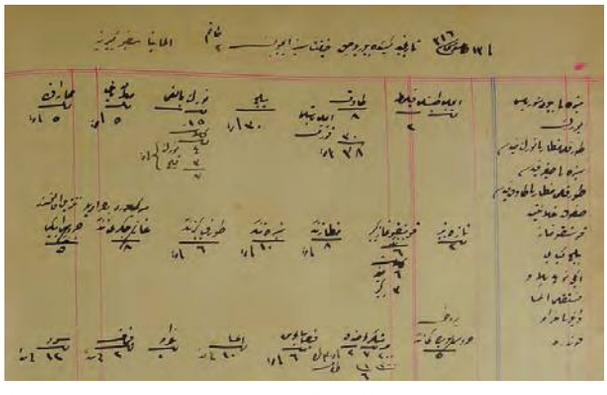
19. yüzyıl klasik Fransız mutfağında yemeklerin sofraya geliş sırası menülerde yer almaktadır. Yemek çorba (*potage)* ya da ordövr *(hors d'oeuvre*) ile başlar. Bazen de önce ordövr, daha sonra da çorba servis edilir. Ardından muhakkak bir balık yemeği (*poisson*) servis edilir ve bunu av eti, kırmızı et, sakatat veya tavuktan yapılmış olan soğuk ya da sıcak iki veya üç başlangıç yemeği (*relevé* ve *entrée*) izler. Çoğu zaman bir et yemeği olan ana yemekten önce *sorbe* ya da *granita* gibi hafif buzlu bir tatlı ile yemeğe küçük bir ara verilir. Böylelikle damak ve mide, ana yemek olan et yemeğine hazırlanmış olur. Ana yemek çoğu zaman salata (*salade*) ile ikram edilir veya salata ve sebze *(légume*) ana yemekten sonra sofraya getirilir. Yemek önce hamurlu, kremalı veya meyveli tatlıların (*entremets*) servisi ve en sonunda meyve veya dondurma (*dessert*) servisi ile son bulur.[10]



Geç Dönem Osmanlı saray menüsü.
BOA, Babıâli Evrak Odası Gelen-Giden defterleri 904/55

BOA. HH 7761 (*varak 5*)

Fi 13 Ağustos 1316 (26.08.1900) tarihinde keşide buyurulacak ziyafet-i seniyye için – 2 takım- Almanya sefir-i kebirine



Almanya sefirine verilen ziyafet. BOA. HH. 7716

Sebzeli Buyon Çorbası
Börek
Trüflü mantarlı torik filesi
Sebzeli Sığır File
Trüflü mantarlı tavuk filesi
Soğuk Galantin
Kuşkonmaz
Piliç Kebabı
İki Nevi Pilav
Fıstıklı Elma
Vanilyalı krem
Dondurma

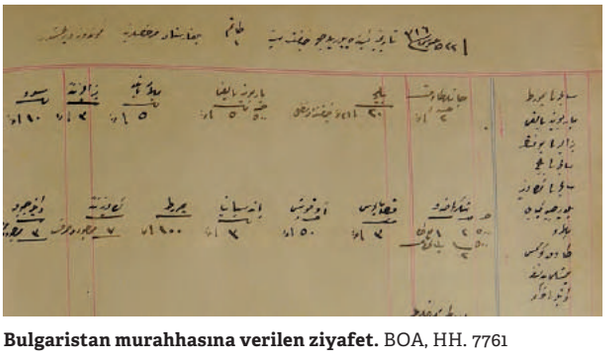
(*varak 8*)
Fi 26 ağustos 316 (8 Eylül 1900) tarihinde keşide buyrulacak ziyafet-i seniyye – 2 takım- Rusya ve Sırp sefirleriyle Acem murahhaslarına

Tavuk Ezmesi Çorbası
Börek
Mayonezli Torik Balığı
Sebzeli Sığır Filesi
Trüflü Mantarlı Tavuk Filesi
Soğuk Salçalı Bıldırcın
Kuşkonmaz
Punç
Piliç ve Karatavuk Kebabı
Pilav
Ananas Tatlısı
Vanilyalı Krema
Dondurma

(*varak 9*)
Fi 2 Eylül 316 (15 Eylül 1900) tarihiyle keşide buyrulacak ziyafet-i seniyye – 4 takım- Fransız meclis-i mebusan reisine.

Bezelyeli Tavuk Ezmesi Çorbası
Börek
Mayonezli Torik Balığı
Sebzeli Sığır Filesi
Trüflü Mantarlı Tavuk Filesi
Soğuk Istakoz
Kuşkonmaz
Punç
Hindi Palazı ve Bıldırcın Kebabı
Pilav
Şeftali Tatlısı
Vanilyalı Krema
Dondurma

1900 ve 1902 yıllarına ait Yıldız Sarayı'nda verilen 21 adet ziyafet menüsü incelendiğinde, sefirler ve murahhaslar için verilen 15 ziyafetin alafranga stilde olduğu ve yemeklerin çoğunlukla Fransız mutfağından örnekler olduğu görülmektedir. Bu ziyafetler Almanya ve Avusturya sefir-i kebirlerine, Düvel-i Muazzama tarafından gelen zevata; Bulgaristan, Rus, Sırp, İran, İngiliz, Yunan murahhaslarına; Fransız meclis-i mebusan reisine, Rusya Grandüküne, Amerika maslahatgüzarına, İtalya sefir-i sabıkına ve Mısır Hidivi'nin validesine verilmiştir. Bu ziyafetlerin menülerinde yemekler çoğunlukla yukarıda açıkladığımız sırada yer alır.[11] Birinci yemek olarak çoğunlukla et veya tavuk suyundan yapılmış çorba (buyyon), ikinci yemek olarak börek, üçüncü yemek olarak bir balık yemeği ve ardından et veya kümes hayvanı etiyle hazırlanmış iki başlangıç (entrée ve relevé) yemeği servis edilir. İncelenen on beş menüde başlangıç yemeklerinin sebzeli dana veya sığır filesi, salçalı piliç ve çoğunlukla trüf mantarlı tavuk veya hindi filesinden oluştuğu görülmektedir. Menülerde börek olarak anılan yemeğin Osmanlı mutfağındaki bir börek türü mü, yoksa milföy hamuruyla içi soslu mantarlı et veya tavuk harcı ile doldurulmuş Fransız minik çıtır börekçikler mi (vol-au vent) olduğu anlaşılmamaktadır. İncelenen menülerde klasik Fransız ziyafet menülerinde yer aldığı şekliyle salata ve sebzenin ana yemekten sonra değil önce servis edildiği anlaşılmaktadır. Böylelikle birkaç çeşit başlangıç yemeğinden sonra soğuk bir başlangıç ve çoğunlukla kuşkonmaz olan sebze ikram edilir. Ana yemek her zaman kebaptır. Piliç, hindi, bıldırcın, keklik, sülün ve kuzu eti on beş ziyafette ana yemek (rôt) olarak sunulan kebap çeşitlerdir. Kebapların hemen ardından sade veya etli, sebzeli pilav servis edilir. Bu ziyafetlerde sunulan tatlılar kremalı tatlılar, şarlot (içi meyve püre dolgulu pandispanyadan yapılan soğuk servis edilen pasta), milföy, ananas tatlısı gibi alafranga tatlılardır. Yemekte en son dondurma servis edilir. Yemeklerde servis edilen şarap, şampanya gibi içecekler menülerde yer almamaktadır. Sadece bir ziyafette ana yemekten önce "punç" ikram edildiği anlaşılmaktadır. Pilav, börek ve kebap bu menülerde yer alan Osmanlı mutfağına ait yemeklerdir. Bu ziyafetlerde sunulan yemeklerin menüdeki yeri ve çeşitleri makalenin sonunda yer alan tablolarda sınıflandırılmıştır. Bu ziyafetlerde yer alan alafranga yemekleri, Türkiye'de yörelere göre değişkenlik gösteren ama her zaman belli yemeklerin sunulduğu düğün yemeklerine (takım yemekleri) benzetebiliriz. Birkaç kalem alafranga yemek ve tatlı değiştirilerek bu ziyafetlerde sunulmuştur. Fransız mutfağını bilmeyen saray aşçıları için alafranga yemeklerin yapımının zorluğu tahmin edilebilir. Öğrenilen birkaç yemeğin tekrarlanarak sunulması anlaşılır bir durumdur. On beş menü içinde Bulgaristan murahhasına, Mısır Hidivi'nin validesine sunulan yemekler alafranga çeşitlerden oluşmakla birlikte alaturka ve alaturka-alafranga sentezini yansıtan yemekler de içermektedir. Bulgar delegelere İstanbul mutfağının meşhur tatlısı tavukgöğsü yanında salçalı kereviz, salçalı yumurta gibi sentez yemekler de sunulmuştur. Aynı şekilde Mısır Hidivi'nin validesi için sunulan yemekler arasında alafranga örneklerden başka kabak dolması, fasulye gibi alaturka yemekler de vardır.



Bulgaristan murahhasına verilen ziyafet. BOA, HH. 7761

HH. 7761

22 Ağustos 316 (4 Eylül 1900) tarihinde keşide buyrulacak ziyafet-i seniyye – 1 takım - Bulgaristan murahhaslarına gündüz verilmiştir.

Salçalı Yumurta
Barbunya Balığı
Bezelyeli Yufka
Salçalı Piliç
Salçalı Kereviz
Bıldırcın Kebabı

Pilav
Tavukgöğsü
Yemişli Mürnaka[12]
Vanilyalı Krema

19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren Osmanlı sarayında düzenlenen diplomatik ziyafetlerde Fransız geleneğinden ilham alınması bu dönemde klasik Fransız mutfağının dünyada tüm resmi ziyafetlerde uygulanır olması sebebiyledir. 19. yüzyılda Fransız mutfağı Avrupa'da yeni yeni açılmaya başlayan oteller ve yaygınlaşan restoranlarda uygulanan ve özellikle diplomatik ziyafetlerde tercih edilen mutfaktır. Fransız şefler Avrupa'da seçkin sofralar için hizmet vermektedir. Örneğin ünlü Fransız Şef ve Pasta Ustası Antonin Carême, Rus Çarı'nın ve Galler Prensi'nin saraylarında çalışmıştır.[13] Osmanlı sarayı da rakiplerinin ve müttefiklerinin seçkinlik göstergesi olarak benimsediği Fransız mutfağına uzak kalmamış ve onları beynelmilel gastronomi lisanında ağırlamayı tercih etmiştir. Böylelikle hem kendi seçkinliklerinin altını çizmiş hem de rakipleriyle ya da müttefikleriyle aynı lisanı konuşabildiklerini göstermişlerdir.

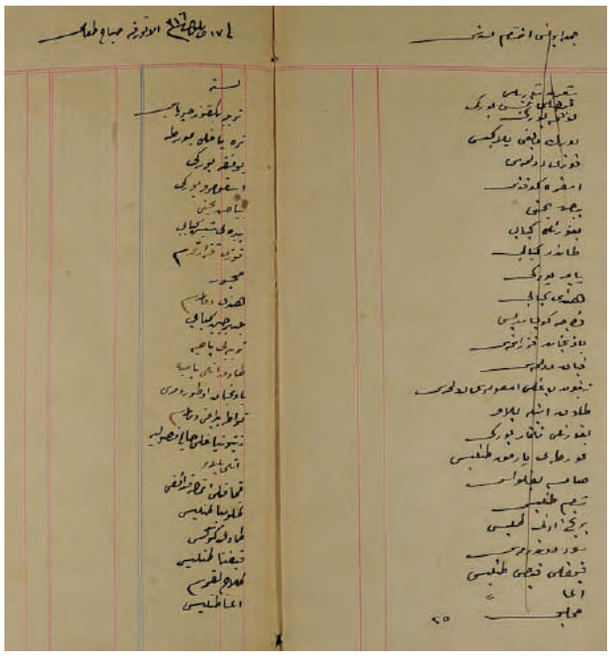
Osmanlı sarayında Fransız mutfağından örneklerin esas olarak diplomatik ziyafetlerde sunulduğu ve alafranga yemeklerin saray ziyafetlerinde ve gündelik hayatta sunulan yemeklerin içinde pek fazla yer almadığı yine arşiv belgelerinden anlaşılmaktadır. Yukarıda örneklerle açıkladığım on beş ziyafetin bulunduğu defterde, bir tanesi Ramazan Bayramı (ıyd-ı fıtr) münasebetiyle hazırlanan ziyafet olan, altı tane de alaturka ziyafet menüsü yer almaktadır. Yemek listeleri belgede alaturka olarak adlandırılmıştır.

HH. 7761 (varak 14)

16 Eylül 316 (29 Eylül 1900) tarihiyle yevm-i Cumartesi akşam listesi

Şariye (Şehriye) Çorbası
Kaymaklı Tepsi Böreği
Lokma Böreği
Levrek Balığı Pilakisi
Kuzu Dolması
Izgara Köfte
Beyaz Yahni
Yoğurtlu Kebap
Tandır Kebabı
Paça Böreği
Hindi Kebabı
Karaca Külbastısı
Patlıcan Kızartması
Kabak Dolması
Zeytinyağlı Uskumru Dolması
Tavuk Etli Pilav
Yumurtalı Parmak Tatlısı
Samsa Baklavası
Şam Tatlısı
Pirinç Unu Tatlısı
Süt Dondurması
Kaymaklı Kayısı Tatlısı
Elma Tatlısı
Muhallebi

17 Eylül 316 (30 Eylül 1900) Alaturka sabah taamı



Alaturka yemek listeleri. BOA. HH.7761

Terbiyeli Beykoz Çorbası
Tereyağlı Yumurta
Yufka Böreği
Uskumru Böreği
Beyaz Yahni
Biberli Şiş Kebabı
Kuzu Kızartması
Mücver
Hindi Dolması
Bıldırcın Kebabı
Terbiyeli Paça
Tavuk Etli Bamya
Badıncan Oturtması
Kavata Yaprağı Dolması
Zeytinyağlı Çalı Fasulyesi
Etli pilav
Kaymaklı Ekmek Kadayıfı
Tulumba Tatlısı
Tavukgöğsü
Kaygana Tatlısı
Güllaç Lokması
Elma Tatlısı

Alaturka yemek listeleri incelendiğinde, listeler yemeklerin sofraya geliş sırasını yansıtıyorsa da alafranga yemek sırasının izlenmediği söylemek mümkündür. Sunulan yemekler aşağıdaki tablolarda görüleceği gibi çorba, börek, kebap, yahni, köfte, yumurta yemekleri, dolma, zeytinyağlı, türlü, oturtma, kalye, mücver, pilav gibi geleneksel Osmanlı-Türk mutfağından örneklerden oluşmaktadır. Tavukgöğsü ve sütlaç gibi sütlü tatlılar; revani, tezpişti, lokma, tulumba, baklava gibi şerbetli hamur tatlıları ve ayva tatlısı gibi meyveli tatlılar alaturka yemeklerde sunulan tatlı çeşitleridir. Yemek listelerinde balık yemekleri de yer almaktadır fakat kızartma, pilaki ve dolma şekliyle alaturka usulde hazırlanan örneklerle. İncelenen defterde "alaturka yemek listesi" diye bir ifadenin kullanılması geç dönem Osmanlı zihniyetinde birbirinden ayrı düşünülen ve ayrıştırılan iki fark-

lı yemek kültürünün seçkin Osmanlı dünyasında bir arada var olduğunu gösterir. Gündelik hayatta çoğunlukla geleneksel Osmanlı-Türk mutfağını temsil eden alaturka yemekleri tercih eden saray mutfağı; diplomatik anlamda önem içeren resmi ziyafetlerde dönemin bir gerekliliği olarak Fransız gastronomi geleneğini uygulayarak ağırladığı misafirlerine çağdaş bir imaj sergiler. Bu bağlamda Tanzimat Dönemi'nden itibaren Fransız usulü tertip edilmeye başlamış olan diplomatik ziyafetler Osmanlı saray ve erkânının yabancı güçler karşısında iktidarlarını pekiştirmek ve sergilemek için kullandıkları bir araç olarak yorumlanabilir.

26 Ağustos 1900 ve 4 Mart 1902 tarihleri arasında Yıldız Sarayı'nda düzenlenen alafranga ve alaturka ziyafetlerde sunulan yemekler aşağıdaki gibidir:

Tablo 1. Çorba veya Konsomeler

Alafranga Menüler	**Alaturka Menüler**
Sebzeli Buyon[14] Çorbası	Sebzeli Beykoz Çorbası
Tavuk Ezmeli ve Sebzeli Çorba	Terbiyeli Beykoz Çorbası
Tavuk Ezmesi Çorbası	Şariye (Şehriye) Çorbası
Bezelyeli Tavuk Ezmesi Çorbası	Kabak Çorbası
Terbiyeli Beykoz Paçası	Sebze Çorbası
Tapyoka[15] Çorbası	
Buyon Suyu	

Tablo 2. Alaturka ve Alafranga Menülerde Börekler

Börek	Bezelyeli Yufka
Yufka Böreği	Uskumru Böreği
Su Böreği	Kaymaklı Tepsi Böreği
Lokma Böreği	Paça Böreği
Sigara Böreği	Yağlı Sur Böreği
Nemçe Böreği	İki Nevi Börek

Tablo 3a. Alafranga Menülerde Balık Yemekleri

Mayonezli Levrek Balığı	Salçalı Levrek Filesi
Trüflü Mantarlı Levrek Filesi	Trüflü Mantarlı Torik Filesi
Salçalı Kalkan Filesi	
Mayonezli Torik Balığı	**Deniz Ürünü**
Mayonezli Levrek Filesi	Soğuk Istakoz

Tablo 3b. Alaturka Menülerde Balık Yemekleri

Levrek Balığı Pilakisi
Zeytinyağlı Uskumru Dolması
Levrek Kızartması
Barbunya Balığı

Tablo 4a. Alafranga Menülerde Et Yemekleri

Entrée (4. ve 5. Yemek olarak servis edilir)	**Ana Yemek (Rôt)**
Sebzeli Dana Filesi	Piliç Kebabı
Sebzeli Sığır File	Piliç ve Kuş Kebabı
Salçalı Piliç	Piliç ve Karatavuk Kebabı
Trüflü Mantarlı Tavuk Filesi	Bıldırcın Kebabı
Trüflü Mantarlı Hindi File	Piliç ve Bıldırcın Kebabı
	Hindi Palazı ve Bıldırcın Kebabı

Trüflü Mantarlı Hindi File	Piliç ve Bıldırcın Kebabı
	Hindi Palazı ve Bıldırcın Kebabı
	Çulluk ve Bıldırcın Kebabı
	Sülün Çulluk Kebabı
	Hindi ve Keklik Kebabı
	Kuzu Kebabı

Tablo 4b. Alaturka Menülerde Et Yemekleri

Kuzu Kızartması	Kuzu Dolması
Kuzu Kebabı	Enginarlı Kuzu
Kuzu Kızartması Bezelyeli	Beyaz Yahni
Sebzeli Şiş Kebabı	Nohutlu Yahni
Patlıcanlı Şiş Kebabı	Düğün Kızartması
Izgara Köfte	Yoğurtlu Kebap
Tandır Kebabı	Biberli Şiş Kebabı
Yedi Kardeş yahnisi	Desti Kebabı
Sebzeli Köfte	Soğanlı Kavurma
Yoğurtlu Şiş Kebap	Hindi Dolması
Kuzu Orman Kebabı	Bıldırcın Kebabı
Hindi Kebabı	Karaca Külbastısı
Piliç Külbastısı	**Sakatat Alaturka**
	Terbiyeli Paça
	Paça Dondurması

Tablo 5. Alafranga Menülerde Soğuk Başlangıç ve Garnitürler

Soğuk Başlangıç (Entrée)	**Sebze Garnitür**
Soğuk Galantin[16]	Kuşkonmaz
Soğuk Salçalı Bıldırcın	Salçalı[17] Kereviz
Soğuk Istakoz	
Soğuk Keklik Galantin	

Tablo 6. Pilav - Alafranga ve alaturka ziyafetlerde her zaman pilav sunulmuştur.

Pilav	Domatesli ve Sebzeli Pilav
Nohutlu Pilav	Etli Pilav
Hindili Pilav	Tavuk Etli Pilav
Domatesli Pilav	Bezelyeli Pilav
Peynirli Pilav[18]	Kuskus[19]

Tablo 7. Alaturka Menülerde Etli Sebze Yemekleri ve Etli Dolmalar

Enginarlı Kuzu	Badıncan Oturtması
Kavata Yaprağı Dolması	Çalı Fasulyesi
Sakız Kabağı Kalyesi	Lahana Dolması
Kabak Dolması	Güveç Türlüsü
Enginar Dolması	Barbunya Fasulyesi İçi
Fasulye	Sebzeli Kotlet[20]
Tavuk Etli Bamya	
Patates Ezmeli Kotlet	

Tablo 8. Alaturka Menülerde Zeytinyağlı Yemekler ve Kızartmalar

Zeytinyağlı Çalı Fasulyesi	Zeytinyağlı Patlıcan Dolması
Zeytinyağlı Badıncan Dolması	Patlıcan Kızartması
Mücver	

Tablo 9. Alaturka Menülerde Yumurtalı Yemekler

Salçalı Yumurta	Tereyağlı Yumurta
Yoğurtlu Yumurta	Yumurtalı Ispanak Kavurması*

Tablo 10a. Alafranga Menülerde Tatlılar

Vanilya(lı) krem(a)	Yemişli Ananas Çilek
Bademli Krema	Ananas Tatlısı
Yemişli Ananas	Ağaç Çilekli Krema
Kremalı Hamur	Yemişli Savaren
Şarlot	Milföy Tatlısı
Şeftali Tatlısı	Fıstıklı Elma
Dondurma	Yemişli Mürnaka

Tablo 10b. Alaturka Menülerde Tatlılar

Tavuk Göğsü	Keşkül
Sütlaç	Ayva Tatlısı
Kaymaklı Ekmek Kadayıfı	Tulumba Tatlısı
Güllaç Lokması	Kaygana Tatlısı
Gül Lokması	Elma Tatlısı
Kaymaklı Sarma Ekmek Kadayıfı	Cendere Baklavası
Tezpişti	Kaymaklı Elma Tatlısı
Revani	Yumurtalı Parmak Tatlısı
Samsa Baklavası	Şam Tatlısı
Pirinç Unu Tatlısı	Süt Dondurması
Kaymaklı Kayısı Tatlısı	Muhallebi
Yassı Kadayıf	
Baklava	
Süt Dondurması	
Kaymaklı Hurma	

ÖZGE SAMANCI - ÖZYEĞİN ÜNİVERSİTESİ UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜM BAŞKANI

DİPNOTLAR

1 Lucullus: M.Ö. 106-56 yılları arasında yaşamış olan ve midesine düşkünlüğü ve verdiği zengin ziyafet sofraları ile anılan Roma generali. Fransız mutfağında içinde trüf mantarı, kaz ciğeri, Madeira şarabı gibi zengin malzemeler olan yemeklere adını vermiştir.

2 Özge Samancı, "Pilaf and bouchées: the modernization of official banquets at the Ottoman palace in the 19th century", *Royal Taste: Food, Power and Status at the European Courts after 1789*, Asghate 2011, s. 111-143.

3 19. yüzyıl İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfağı için bkz. Özge Samancı, *La Cuisine d'Istanbul au XIXe siecle*, Presses Universitaires de Rennes, Presses Universitaires François Rabelais, 2009.

4 Özge Samancı, "19. Yüzyılın Birinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme-İçme Alışkanlıkları", Faroqhi, S. Neumann, C. (eds), *Soframız Nur Hanemiz Mamur*, (Çev. Yelçe, Z.), Kitap yayınevi, İstanbul, 2006, s. 186–187.

5 BOA, Y.PRK. HH. no. 12/13, 1884.

6 BOA, Y.PRK.HH. no. 23/9, 1890.

7 Şadiye Osmanoğlu, *Hayatımın Acı ve Tatlı Günleri*, Istanbul: Bedir Yay. 1966, s. 23.

8 Pars Tuğlacı, *Osmanlı Mimarlığında Balyan Ailesinin Rolü*, İstanbul: Yeni Çığır Kitabevi, 1993, s. 558- 584.

9 Özge Samancı, "Fransız Üslûbunda Osmanlı Ziyafetleri 1914-1918 yılları arasında düzenlenen on dört ziyafet menüsünün gastronomik dili üzerine inceleme", Yemek ve Kültür, Sayı 8, İstanbul, 2007, 48- 62.

10 *ibid.*

11 BOA, HH. 7761.

12 Mürnaka içi kaymak dolgulu kahveli beze tatlısı olarak "Ev Kadını (1883, Istanbul)" adlı Osmanlı Türkçesi yemek kitabında tanımlanır.

13 Hélene d'Almeida-Topor, *Le goût de l'étranger*, Paris, Armand Collin, 2006, s. 30-31.

14 Fransız mutfağıda "bouillon" et veya tavuk suyu anlamına gelir. Türkçe'ye "bouillon" günümüzde "bulyon" kelimesiyle geçmiştir.

15 Tapyoka manyok kökünden çıkarılan nişasta.

16 Jöleli (aspic) beyaz et veya balık.

17 Geç dönem Osmanlı mutfağını yansıtan yemek kitaplarında salça teriminin sos yerine kullanıldığı görülmektedir. Örneğin mayonez salçası, holandez salçası, beşamel salçası gibi.

18 Peynirli pilav İtalya sefirine sunulmuştur. Muhtemelen bir tür parmesan peyniriyle hazırlanan risotto yemeğidir. İtalyan misafire misafirperverlik göstergesi olarak sunulmuş olabilir.

19 Alaturka yemek listesinde bir kez görülmüştür.

20 Kotlet alafranga bir yemek olup alaturka menülere de girerek mutfağa adapte olmuş bir yemektir.

17. Yüzyılda İstanbul Sokaklarında Satılan Yiyecek ve İçecekler; Dükkânlar ve Seyyarlar

MARIANNA YERASIMOS

İSTANBUL'DA, TIPKI KAHİRE'DE OLDUĞU GİBİ, YAŞANAN ODUN KITLIĞININ SOKAK LEZZETLERİ ZENGİNLİĞİNE YOL AÇMASI HAYATIN HOŞ SÜRPRİZLERİNDEN BİRİ SAYILABİLİR. BU HOŞ SÜRPRİZİN İZLERİNE GÜNÜMÜZÜN SOKAKLARINDA HÂLÂ RASTLAYABİLMEK İSE AYRICA BİR HOŞLUKTUR.

On yedinci yüzyıl Osmanlı dünyasının, özellikle de İstanbul'un, yemek kültürü söz konusu olduğunda, konuya ilişkin kaynakların başında şüphesiz Evliyâ Çelebi'nin *Seyahatnâme*'si yer alır. On ciltlik *Seyahatnâme*'yi yiyecek-içecek odaklı okuma sonucunda beni en çok şaşırtan konular Osmanlı dünyasındaki ekmek çeşitliliği, Evliyâ Çelebi'nin balıklar ve deniz ürünleri hakkındaki zengin bilgisi ve İstanbul sokaklarında satılan yiyeceklerle içeceklerin bolluğu oldu.

Balıklar ve ekmeklerle çörekler, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü* başlıklı kitapta[1] ayrı başlıklar altında ele alındı; ayrıca iki makalede de ayrıntılarıyla işlendi.[2] Şimdi sıra Evliyâ Çelebi'nin aktardığı bilgilere dayanarak İstanbul'un "sokak yemekleri"ni derleyip envanterini çıkarmaya geldi.[3]

Seyahatnâme'nin İstanbul ve çevresini kapsayan birinci cildinin ilk yarısında Evliyâ; Osmanlı padişahlarının tarihçesini, İstanbul'un kuruluş efsanelerini, tılsımlarını, imaretlerini ve semtlerini anlatır. Ardından IV. Murad'ın emriyle 1638 yılında gerçekleştirilen Esnaf Alayı'nı nakleder. Yazar; İstanbul'un bin yüz esnaf loncasının katıldığı geçit töreninde yer alan yiyecek-içecek esnafını çoğu kez ayrıntılarıyla anlatırken dolaylı olarak bize şehrin sokaklarında satılan yemeklerin, sıcak ve soğuk içeceklerin listelerini de sunmuş olur.

Tarihi boyunca odun kıtlığı çeken, halkın ısınmak ve mutfak için yakacak temin etmekte maddi zorluk çektiği bir şehir olarak bilinen İstanbul'un "sokak yiyecekleri" açısından zengin olması, beklenen olağan bir durumdur. Ancak Evliyâ'nın yazdıklarını okurken, yiyecek dükkânları ile seyyar yiyecek-içecek satıcıları hakkında verdiği sayılara baktıkça (ki bu sayıları yazar IV. Murad'ın emriyle hazırlanan ve Alay öncesi sultana sunulan bir esnaf dökümü niteliğindeki *Evsaf-ı Kostantiniye* başlıklı eserden aldığına göre gerçekçi sayabiliriz[4]) İstanbul'un 17. yüzyılda 28 esnaf kolu, 3.864 dükkân ve 13.345 çalışanıyla sokakta karın doyurma cenneti olduğunu söyleyebiliriz.



Aşçı, çarşı ressamları, 17. yüzyıl

İstanbul halkına pişmiş yemek tedarik eden, dükkânları şehrin her bir köşesinde dağılmış, hepsi kendi alanında uzmanlaşmış 28 "yemekçi" ve "meşrubatçı" esnafın başında "aşçılar esnafı" yer alırdı. Evliyâ Çelebi aşçı esnafının dükkânlarını 555 adet,

"sektörde" çalışanların sayısını da 2.000 kişi olarak kaydeder.[5]

Yazar herise, çorba, pirinç pilavı ve beş altı çeşit "tencere ta'âmı" sunan aşçı dükkânlarında temiz pak giysileriyle genç hizmetkârların çalıştığını, hatta çoğu dükkânda yemeklerin tadına baktıktan sonra müşterilere sunan çaşnigirlerin de bulunduğunu anlatır ama pişen çorbaların, yemeklerin çeşidinden bahsetmez. Fakat "başçı esnafı" (90 dükkân) ve "işkembeci esnafı"ndan (300 dükkân) söz ettiğine göre İstanbul'da pişmiş kelle, paça ya da işkembe çorbası ile karın doyurmanın sadece bu dükkânlarda mümkün olduğu anlaşılıyor. Tıpkı kuzu biryan (büryan) yemek için şehirde mekân tutmuş "biryancılar"a (155 dükkân), suluca yahni için "yahniciler"e (100 dükkân) veya dolma için "dolmacılar"a (50 dükkân) uğramak gerektiği gibi. Ya da çokça tüketilen zerdeyi ve sütlacı tatmak için "zerdeciler"e (15 dükkân) ve "sütlü aş aşçıları"na (15 dükkân) gitmek gerektiği gibi. Yemek çeşitlerinin, malzemelerin ve alım-satım fiyatlarının katı kurallarla belirlenmiş, herkesin alanında son derece uzmanlaşmış, bir nevi tekelleşmiş olduğu bir hazır yiyecek piyasası söz konusuydu.

Seyahatnâme'de "esnâf-ı ta'âm-ı atik başçıyân-ı âşcıyân" olarak geçen başçılar esnafı "kasabdan bir başı ve dört ayağı 2 akçaya alup, pişirip bir başı 2 akçaya, iki ayağı 1 akçaya"[6] satarlardı, paça çorbası ise "yağlıca, sirkeli ve sarımsaklıca" idi.

Başçılara göre sayıları çok daha kalabalık olan işkembeciler hem karın doyurmak hem "akşamdan kalma" hallerini hafifletmek isteyenlerin uğradığı bir mekândı. Evliyâ o çarpıcı mizahıyla işkembecilere "ta'âm-ı mahmuran esnafı" der ve şöyle devam eder:

> Bunların dükkânlarında vakt-i seher olunca niçe yüz fukarâ ve mahmûr-ı evgâr yârânlar cem' olup def'-i humâr içün zerâfet ü kabâhat çorbası ya'nî işkembe aşı yerler. 1/283.
>
> Bunlar [...] kazganlar içinden pişmiş işkembeleri ve kırkbayırı ve şirdenleri [...] doğrayup kâseler içre koyup ve üzerlerine ma'denivâz [maydanoz] ve biber ve darçın ve karanfîl misilli bahârlar saçup [...] kâsesini 2 akçeye [satarlardı]. 1/283.

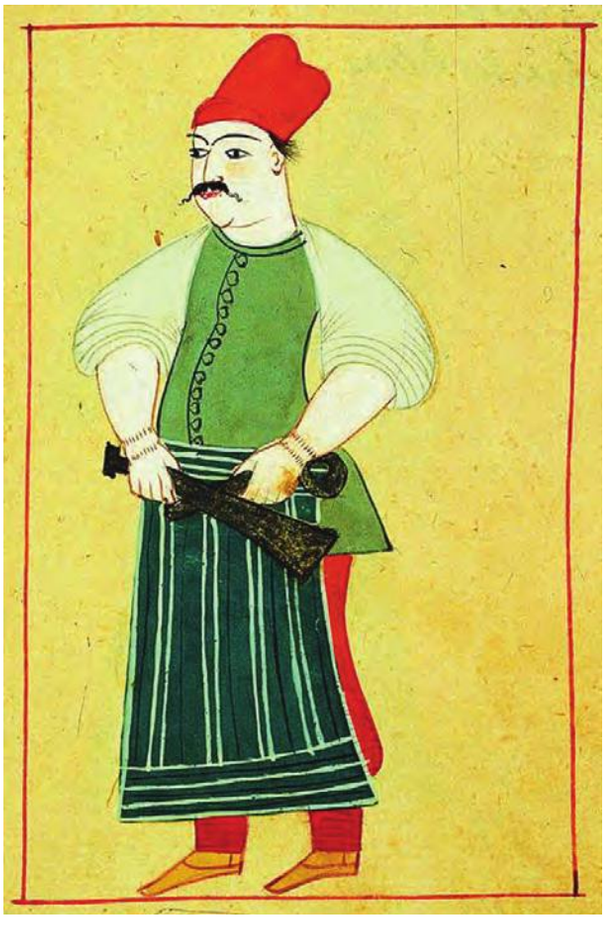
Evliyâ'nın yemek çeşitlerini kaydettiği birkaç yiyecek esnafından biri de 50 tane dükkân ve 155 çalışanıyla İstanbullulara (elbette erkeklere; 1638 yılında bir kadının İstanbul sokaklarında gezinmesi ve dolmacılarda yemek yemesi mümkün müydü? Kadınların evlerde ne yedikleri ise başka bir yazının konusudur.) hizmet veren dolmacılar esnafıydı:

> Bunlar dükkânlarında kabak dolması ve yaprak dolması ve mumbâr dolması ve soğan ve patlıcan ve lahana dolmaları [satarlar] 1/285.[7]

Günümüzde etlerin sokak yiyeceklerinden eksik olması düşünülemez. 1638 yılında İstanbul'da da durum aynıydı. 400 dükkânı ve 1500 çalışanı olan "köfte ve kebap esnafı" müşterilere dört başı mamur bir "et ziyafeti" sunuyordu. Ancak koyun kebabının 70 gramına 1 akçe, köfte kebabının 55 gramına da 1 akçe[8] ödemek durumunda olmayanlar için bir seçenek daha mevcuttu: Sayıları sabit kebapçı dükkânlarıyla



Alcı Balcı, çarşı ressamları, 17. yüzyıl



Kasap, çarşı ressamları, 17. yüzyıl

yarışırcasına 400'u bulan "seyyar ciğer kebapçıları". Bu seyyar kebapçılar bozahane köşelerinde kurdukları ocaklarda ciğer, dalak, böbrek, [...] yürek türü sakatat pişirip ciğer kebabının 40 tane büyük lokmasını 1 akçeye satarlardı.[9]

17. yüzyılda İstanbul sokak menülerinde çorba, kebap, yahni, biryan, dolma dışında başka seçenekler de mevcuttu. Örneğin balık ve diğer deniz ürünlerini pişiren Rum "Balıkpazarı aşçıları esnafı"nın sunduğu yiyecekler gibi. Ne kadar şaşırtıcı olsa da Balıkpazarı aşçıları geleneksel aşçı dükkânlarından sonra ikinci sırada yer alan sayıca en kalabalık "pişmiş aş" esnafıydı.



Balık pişirici, çarşı ressamları, 17. yüzyıl

> Esnâf-ı âşcıyân-ı balıkbâzârı: Dükkân 500, neferât 900, cümle Rûm kefereleridir. Gûnâ-gûn [çeşit çeşit] balıkları pâk kalaylı tavalar içre balıkların tabî'atına göre kimisin tereyağıyla, kimisin say yağıyla kimin şîr-i revgan yağıyla [susamyağı] ve kimin Mısır ve Tekirdağı beziryağıyla pâk pişirüp dükkânlarında [...] pâk makremeler ile mâhpâre gulâmlar hidmet eder. Nâzük kefal balığı çorbası ve midye pilâvı ve istiridye ve taraklar pişirüp kâr ederler. 1/291.

Ayrıca:

> [...] Rûm kefereleri [...] perhîz oldukları zamân bu balıkbâzârı âşbâzları yağsız ta'âmlardan bakla ve nohudab ve mercimek [...] ve kormidya ya'nî soğan dolması bu gûne yağsız Urum ta'âmları pişirüp [satarlar]. 1/291.

Balık pişiricilerin Rum olması, müdavimlerinin de sadece Rum olacağı anlamına gelmez. Evliyâ'nın balıklar hakkında yazdıklarını okuduktan sonra[10] çiğ midye ya da tarak olmasa bile "nazuk kefal çorbası"nın ya da "zeytinyağlı midye pilavı"nın tadına bakmak ya da doya doya yemek için Türklerin de bu dükkânlara rağbet ettiğini söylemek yanlış olmaz. *Seyahatnâme*'nin ışığı altında "Türkler balık yemez" genellemesine yeniden bakmamız gerekir.

Balık pişirici esnafına ek olarak özellikle "meyhor biraderler"in çiğ ya da pişmiş, meze olarak tükettikleri midye, tarak, istiridye türü deniz mahsullerini deryadan çıkarıp satan kalabalık bir "istiridyeciler esnafı" da vardı.

> Esnâf-ı istiridyeciyân: Dükkân 300, neferât 800, bunlar kayıklar ile deryâya demir taraklar bırağup istiridye ve midye ve deniz kestânesi ve sülüne ve tarak ve buncu şekilli nukl-ı tarab [içki mezesi] nefâyisleri meyhor bürâderler için çıkarup fürûht ederler. Ammâ lakoz stiridye gâyet mukavvîdir. Ba'zılar âteşde demir skara üzre pişirüp yerler [...] Ammâ gâyet mukavvîdir, küçük çük ürâdere hayli kuvvet verüp ehliyle güleş etmeğe kişiye kuvvet verir. Âsıl-ı kelâm fâsık cânlara mezedir. 1/291.

İstiridyeciler esnafının müşteri kitlesi konusunda elimi ateşe koymak istemem!

Hoşaf ve şerbet bir Osmanlı sofrasından eksik olmadığı gibi sokak yiyeceklerinden de eksik değildi. Şehirde 500 dükkân işleten kuru meyvelerden, İzmir üzümünden, İstanbul şeftalisinden, Çubuklu Bahçesi kızılcığından ve daha nice "memduh" taze meyveden hoşaf pişirip satan "hoşafçı esnafı" vardı. Evliyâ bu dükkânlarda çalışan beli peştamallı 700 "pençe-i âfitâb dilberânlar"ı anlatıyor ama seyyar hoşaf satıcılarından söz etmiyor. Herhalde öyle bir esnaf yoktu. Öte yandan "şerbetçiler esnafı"nın şehirdeki 300 dükkânı ve 500 çalışanı haricinde "seyyar şerbetçi"lerden (300 kişi) ve "seyyar sıcak ve baharatlı şerbetçi"lerden (300 kişi) söz ediyor. Demek ki şehirdeki esas seyyar satıcı ordusunu 600 "piyade" şerbetçiler oluşturuyordu. Bunlara "seyyar salepçiler" (200 kişi) ve "sıcak sütçüler" (300 kişi)[11] eklenince sayı 1.100'e ulaşıyor. Bu da yaklaşık 700.000 nüfuslu bir şehir için azımsanacak bir sayı değildir.

Evliyâ; salep, sıcak süt ve mahlep satıcıları için ayrıntılı bilgi vermezken –sadece bunların "sıcak şerbetçiler" gibi ateş üstünde tuttukları ibriklerle dolaştıklarını anlatır– şerbet çeşitlerini ve dönemin meşhur şerbetçilerini titizlikle kaydeder. Önce dükkânı her daim tıklım tıklım olan, kibarların ve ayanların evlerine gümüş maşrapalarla şerbet gönderen Beddâvî şerbetçisini över:

> Mahmûd Paşa'da [...] Beddâvî şerbetçisi meşhûr-ı âfâkdır kim Rûm ve Arab
> u Acem'de eyle üstâd-ı kâmil şerbetçi yokdur. 1/286.

Ve devam eder:

> Ve tiryâkî şerbeti ve fışfış şerbeti ve imâm şerbeti ve darçınlı hacı şerbeti ve

Üsküdar iskelesi başında karanfilli Göle (?) şerbeti bunlar meşhûr-ı âfâkdır.

Ammâ Tahtakal'a'da Bülbül Ermenî şerbeti âdemi bülbül edüp hayât verir.

Ammâ Unkapanı'nda Arnavud Kâsım şerbeti Kâsım gününde âdemi kızdırup çarmıh ipde oynadır, lezîzdir, ammâ başdan aklı zâ'il edüp ayakda temel komaz. 1/286.

İçecek sektörünün diğer bir "ağır top"u şerbetçi esnafı kadar dükkân işleten (300 dükkân) ancak çok daha fazla sayıda çalışanı istihdam eden (1005 kişi) "bozacılar esnafı" idi. Besleyici, doyurucu bir içecek olan bozanın içerdiği alkol oranı düşük olduğundan meşru sayılırdı ve Osmanlı dünyasında tüm toplumsal kesimler tarafından bolca tüketilirdi.

Bu bozacılar ordu-yı İslâm'da gâyet lâzımlı kavmdir, ammâ şarâb gibi katresi harâm değildir, ancak sekri harâmdır [...] kuvâ-yı beden ve bir germiyyet verüp def'-i cû' [alcığı giderir] eder. 1/353.

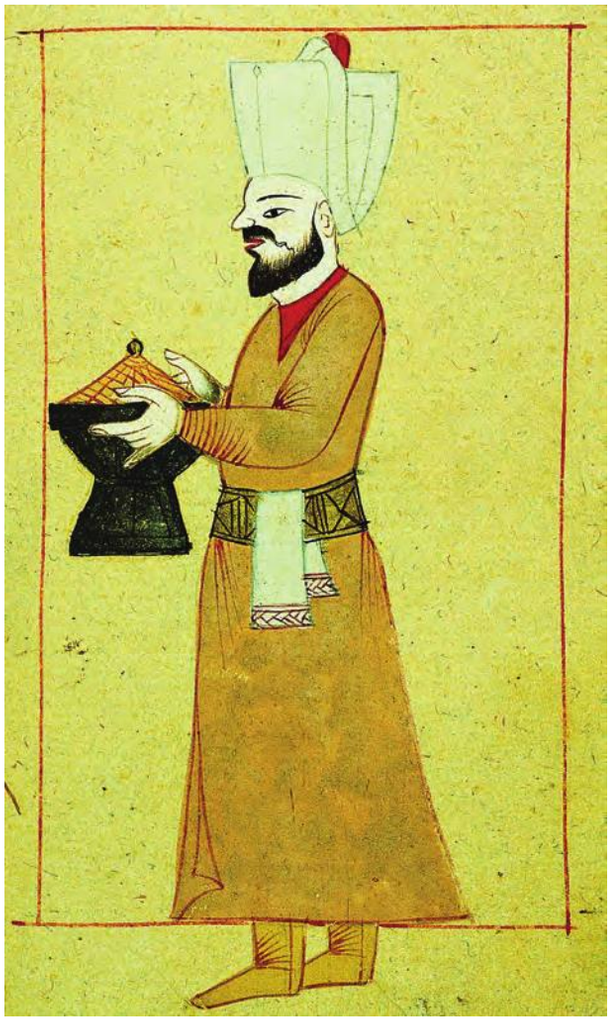
Alkol derecesi iyice düşük olan ve "on çömçe nüş etsen aslâ sekir ver[meyen]" o nedenle ulemanın tercih ettiği diğer bir boza türü, ayrı bir esnaf kolu olan "tatlı bozacılar"ın tekelindeydi. Ayrıca darıdan değil de pirinçten yapılan bir içecek olan subya da "subyaciler esnafı"nın marifetiydi. Mısır'da yaygın olan bu içeceğin İstanbul'daki 10 ustası da Mısırlıydı.

Hafif alkollü içecekler üreten ve satan esnafın son üyesi "bal suyu esnafı"ydı. 50 adet dükkân ve 100 çalışanı olan bu esnaf ürettiği ballı ve şerbetçi otlu içeceğin "bir kâsesi âdeme Şirvânî yayla türkîsin ırladır. Ağır keyfi vardır, derler ammâ mukavvî olduğu sahîhdir. "1/354.

Dönemin zerdeyi, hoşafı, paludeyi tatlıdan saymayan bir İstanbul efendisi,[12] "helvacı esnafı"nın işlettiği 170 adet dükkânından birine uğrayıp helvacı ustasının (toplam 400 kişi) pişirdiği aşağıdaki helvalardan birini tadabilirdi:

[...] helvâ-yı pişmâniyeler ve sâbûnî ve tahîne ve helvâ-yı ebyaz ve mâhîce ve kırma bâdem ve samsa ve helvâ-yı kettân ve helvâ-yı gâzîler ve arşın helvâsın [...] ve ter ü tâze beyâz halkaçini [yiyebilirdi] 1/289.

Ya da söz konusu İstanbul efendisi başlarındaki tablalara koydukları ve "Tatlı ye tatlı söyle, cânım helvâ nefâyis" diyerek dolaşan 500 kişilik "tablalı helvacı



Çaşnigir, çarşı ressamları, 17. yüzyıl

esnafı"ndan "tahîne, reşîdîyye, âsıdiyye, sûsâmiyye, cevziyye ve fısdıkıyye " helvalardan birini satın alıp ayaküstü ağzını tatlandırabilirdi. Seçenekler yiyecekler kadar zengindi. İstanbul'da, tıpkı Kahire'de olduğu gibi, yaşanan odun kıtlığının sokak lezzetleri zenginliğine yol açması hayatın hoş sürprizlerinden biri sayılabilir. Bu hoş sürprizin izlerine günümüzün sokaklarında hâlâ rastlayabilmek ise ayrıca bir hoşluktur.

Son bir not: Bu yazıya ek olarak 1500-1800 yılları arasında Osmanlı dönemi İstanbul'unda yiyecek esnafını inceleyen Mustafa Altıntaş'ın "Taam Bişirüb Satanlar" adlı kitabı[13] konuyla ilgili zengin bilgiler sunmaktadır.

Evliyâ Çelebi'ye Göre 17. Yüzyılda İstanbul'da Sokak Yiyecekleri Esnafı

ESNAF	DÜKKÂN/İŞ YERİ	NEFER	ÇEŞİT
Aşçılar esnafı	555	2000	Herise, pilav, çorba ve tencere yemekleri
Bal suyu esnafı	50	100	Bal ve şerbetçiotu karışımı
Balıkpazarı aşçıları esnafı	500	900	Balık çorbası, midye pilavı, istiridye, tarak ve yağsız Rum perhiz yemekleri
Başçılar esnafı	90	500	Koyun kuzu kelleleri ve paça çorbası
Biryancılar esnafı	155	200	Kuzu kebabı
Bozacılar esnafı	300	1005	Alkol oranı yüksek "ekşi" boza
Tatlı bozacılar esnafı	40	105	Alkol oranı daha düşük boza
Ciğer kebapçıları esnafı	---	400	Ciğer, dalak, böbrek, pençeviş, yürek kebapları

Dolmacılar esnafı	50	155	Kabak, yaprak, bumbar, soğan, patlıcan, lahana dolmaları
Helvacılar esnafı	170	400	Pişmaniye, sabuni, tahîne, mâhîce, kırma badem, samsa, keten, gazîler, arşın helvası
Tablalı helvacılar esnafı (seyyar)	---	500	Tahin, reşidîye, âsidiye, susam, ceviz ve fıstık helvaları
Hoşafçılar esnafı	500	700	Kayısı, zerdali, erik, armut, dut, üzüm, vişne, elma, şeftali, kızılcık
İstiridyeciler esnafı	300	800	İstiridye, midye, sülüne, buncu, denizkestanesi ve tarak satarlar
İşkembeciler esnafı	300	800	İşkembe, şirden, kırkbayır
Kebap ve köfte esnafı	400	1500	
Mahlepçiler esnafı	---	Sayı yok	Ballı ve şekerli mahlep
Paludeciler esnafı	15	55	Şekerli palude (pelte)
Sıcak paludeciler esnafı	7	300	
Sıcak paludeciler esnafı (seyyar)	---	800	Zencefil, tarçın ve gülsuyu ile tatlandırılmış palude
Salepçiler esnafı	---	200	
Sıcaksütçüler esnafı	---	300	
Sütlü aş açşçıları esnafı	15	30	Sütlaç pişirirler
Şerbetçiler esnafı	300	500	Reybas, amberbaris, limon, hummas, nilüfer, demirhindi, vişne ve üzam şerbetleri
Seyyar şerbetçiler esnafı	---	300	Cüllab ve şerbet satarlar
Sıcak ve baharlı şerbetçiler esnafı (seyyar)	---	300	Kış günü sıcak ve baharatlı şerbet satarlar
Subyeciler esnafı	2	10	Pirinç bozası satarlar
Yahniciler esnafı	100	255	
Zerdeciler esnafı	15	30	
Toplam 28 esnaf kolu	3.864 dükkan	13.345[14] çalışan	

Evliyâ Çelebi'ye Göre 17. Yüzyılda İstanbul'da "Atıştırmalık"lar Esnafı

ESNAF	DÜKKÂN/İŞ YERİ	NEFER	ÇEŞİT
Ağdacılar esnafı	100	700	
Ağda tüccarı esnafı	---	313	
Börekçiler esnafı	200	4.000	Şam börekleri, sini börekleri
Çörekçiler esnafı	200	2.000	Bademli, yumurtalı çörekler
Gevrekçiler	55	200	
Gözlemeciler esnafı	60	105	
Gurabiyeciler esnafı	50	100	
Kâhiciler	100	500	
Lokmacılar esnafı	20	50	Ballı lokma
Simitçiler esnafı	70	300	
Toplam 10 esnaf kolu	855 dükkân	8.268 çalışan	

DİPNOTLAR

1 Bkz. Marianna Yerasimos, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü: Yorumlar ve Sistematik Dizin*, 3. basım, YKY: 2019.
2 Balıklar için bkz. "Evliyâ Çelebi'nin Seyahatnâme'sinde Balıklar ve Diğer Su Ürünleri", *Yemek ve Kültür*, sayı 16, İlkbahar 2009. Ekmekler için bkz. "Evliyâ Çelebi'nin Seyahatnâme'sinde Ekmekler, Çörekler ve Diğer Unlu Mamuller", *Yemek ve Kültür*, sayı 20, İlkbahar 2010.
3 Makalede *Seyahatnâme*'nin yazma nüshalarından yapılan ve YKY tarafından yayınlanan on ciltlik çeviri yazısı kullanıldı. Yazıda yer alan cilt ve sayfa numaraları 1. cildin 2. baskısına (İst. 2006) diğer ciltlerin ise 1. baskılarına aittir. Yazıda sokaklarda satılan simit, çörek, gevrek vb gibi sıradan "atıştırmalık" sayılabilecek ürünler dışındaki yiyecekler ele alınmıştır. Atıştırmalıklar listesini yazının sonunda yer alan tabloda bulabilirsiniz.
4 Bkz. *Seyahatnâme*, 1/251.
5 Eğer meyhaneleri "sokak yiyecekleri" kategorisinde ele alabilseydik ilk sırada 1060 dükkânı ve 6000 çalışanıyla meyhaneciler esnafı yer alacaktı! *Seyahatnâme*'de adı geçen ve sokak yiyecekleri esnafı kategorisinde ele alınan esnaf listesini, sayılarını ve sundukları yiyecek türlerini yazının sonunda yer alan tabloda bulabilirsiniz.
6 Yaşar Yücel (Haz), *Es'ar Defteri [1640 Tarihli]*, s. 30. Ankara 1992. Bundan sonra Es'ar Defteri.
7 "Lahana sarmasının yigirmi dânesi 1 akçaya"; Es'ar Defteri, sayfa 30.
8 Bkz. Es'ar Defteri, sayfa 30. Aynı dönemde 465 gramlık bir ekmeğin de fiyatı 1 akçeydi.
9 Bkz. Es'ar Defteri, s. 30.
10 Bkz. Marianna Yerasimos, *Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü. Yorumlar ve Sistematik Dizin*, s. 118–151.
11 Sayı belirtilmediği için Mahlepçiler toplama dahil değildir.
12 Helva şeker ihtiva eden çoğu yiyecek gibi ucuz bir yiyecek değildi, örneğin 1630 yılında 1 okka sabuni helvası 18 akçeye alınabilirdi, yani 18 ekmek fiyatına. Bkz. Es'ar Defteri, s. 29.
13 Mustafa Altıntaş. *Taam Bişirib Satanlar Aşçılar, Başçılar, Büryancılar, Börekçiler, Tatlıcılar (1500-1800)*, Kitapyayınevi, 2020.
14 2.500 kişi seyyar satıcıydı.

Osmanlı Kültüründe Şerbet

ARİF BİLGİN

OSMANLI TOPLUMUNDA ŞERBETE GÜNDELİK HAYATIN HER ALANINDA RASTLAMAK MÜMKÜNDÜ. EVLERDE İMALİ, ŞERBETÇİ DÜKKÂNLARINDA TÜKETİLEBİLMESİ, KAHVEHANE VE MEYHANELERE BİLE SATIŞ YAPAN SEYYAR ŞERBET SATICILARI SAYESİNDE ÇEŞİTLİ TOPLUM KESİMLERİNE HİTAP EDEN BİR İÇECEK OLAN ŞERBETİN KİMİ SÛFÎ KURUMLARINDA, DEVLET DAİRELERİNDE VE HATTA HAMAMLARDA ÖNEMLİ BİR TÜKETİM MADDESİ HALİNE GELMESİ DİKKAT ÇEKİCİDİR.

Virürsin her mizaca göre şerbet
Açup lütf u kerem dârü'ş-şifâsın
Tacizade Cafer Çelebi

Günümüzde, sınırlı bir zaman diliminde yiyecek ve içeceklerin kıtaları aşarak ulaştığı noktalarda tüketiminin yaygınlaşması doğrusu çok şaşırtıcı değildir. Çünkü 19. yüzyıldan bu yana ulaşım ve haberleşme teknolojisindeki gelişmeler, kimi yerel ürünlerin hızla yayılmasına ve hatta evrenselleşmesine imkân vermektedir. Bu meyanda giyim-kuşam, yeme-içme, mimari, müzik vs. alanlarda sayısız örnek sunulabilir. Oysa şerbet, modern öncesi dönemlerde dünyanın çoğu yerine yayılabilmiş müstesna bir içecektir. Bu yanıyla herhangi bir yiyecekten daha geniş bir etki ve kullanım alanına sahip olduğu söylenebilir.

Osmanlılar bu içeceğin dünyaya yayılmasında aktif rol oynadılar. Bu durum yalnızca Osmanlı İmparatorluğu'nun geniş topraklara yayılmış olması veya Avrupa ülkeleriyle hemhudut olmasından kaynaklanmadı. Osmanlılar şerbetle ilgili oldukça yüksek bir kültür oluşturdular ve şerbet tüketimi eski Türk devletlerinin hiçbirinde Osmanlılardaki kadar yaygın olmadı. Özellikle üretilen şerbetlerin nefaseti Osmanlı topraklarına ayak basan yabancıların oldukça ilgisini çekti; farklı kültür çevresinden geldikleri için yemekleri çoğunlukla beğenmeyen yabancılar şerbetlere yüksek ilgi duydular. Böylece şerbet, Doğu'nun/Osmanlıların egzotik hayatının önemli bir parçası olarak özellikle Avrupa ülkelerinde ilgi çekici bir ürün olarak tüketim listelerine girdi.

Şerbetin Batı'ya yayılışı, büyük oranda Osmanlı İmparatorluğu zamanında gerçekleşmiştir. Bu nedenle Batı dünyasında, Osmanlıların kullandığı şerbet kelimesinden türeyen isimlerle anılmıştır. 16. yüzyılda İtalyancaya geçen şerbet kelimesi daha sonra "sorbetto" adını alarak İtalyan mutfağında varlığını devam ettirmiştir. İtalyanların *sorbetto* kelimesinde karar kılmaları, şerbetten mülhem olabileceği gibi Davidson'un iddiasına uygun olarak kendi dillerinde olan ve yudumlamak anlamına gelen *sorbire* fiilinden de ilham alınarak türetilmiş olabilir. İtalyanların şerbete verdikleri bu isim (sorbetto), diğer ülkelerdeki isimleri de etkilemiştir; Fransızca *sorbet* ve İspanyolca *sorbete* kelimeleri, *sorbetto*'dan türemiştir. Ancak hemen belirtilmelidir ki, hem 17. yüzyılda hem de günümüzde *sorbet* veya *sorbetto* şerbetten hayli farklıdır. 17. yüzyıla ait bir sözlükte *sorbet*'nin şeker ve limon ezmesiyle yapılan bir içecek olduğu belirtilirken günümüze ait bir ansiklopedi (*Larousse Gastronomique*), dondurmadan daha yumuşak sütsüz ve pütürlü bir buzlu tatlı çeşidi olarak tanımlamaktadır. Resimlerine bakıldığında günümüz *sorbet*'sinin ansiklopedide tarif edildiği şekilde olduğu rahatlıkla fark edilebilecektir. Almanlar şerbete tıpkı Fransızlar gibi *sorbet*, Sırp ve Hırvatlar *šérbe*, Portekizliler de *sorvete* demişlerdir. Diğer Avrupa ülkelerinde de benzer isimlerle anılan şerbetin Avrupa'da yayılışı-



Napoli'de *sorbettaro*, *sorbet* satıcısı



Şerbetçi. George Arents Collection, The New York Public Library. (1808 - 1826). Cherbetzi [sherbetchi], ou vendeur de sorbet. Retrieved from http://digitalcollections.nypl.org/items/510d47e3-7578-a3d9-e040-e00a18064a99

nın oldukça hızlı gerçekleştiği anlaşılmaktadır. Bu meyanda 17. yüzyılda Paris ve Londra sokaklarında şerbet satıcılarına rastlamanın olağanüstü bir durum olmadığı belirtilmelidir. Yine aynı yüzyılda İngiliz kahvehanelerinde kahve, çikolata ve çayın yanında şerbet de sunulmaktaydı.

Kökeninin Doğu Akdeniz'e dayandığı düşünülen şerbet kültürünün Arap havzasından Doğu'ya yayıldığı anlaşılmaktadır. Muhtemelen Müslüman Arap seferleri ve ticaret vasıtasıyla İran, Hindistan-Pakistan ve Moğol coğrafyalarında hızlı bir biçimde kabul gören şerbet Çin'e kadar uzanmıştır. Arapların bu coğrafyalarda şerbetin hazırlanışı ve sunuşuyla ilgili yeni bir kültürün oluşumuna ciddi katkı sağladıkları kabul edilmektedir.

Avrupa'ya doğru yayılırken Arapça ismine benzer isimlerle anılan şerbetin Doğu yolculuğunda da Arapça *şeribe* fiilinden türeyen isimler kullanıldığı görülmektedir. İran havzasında şerbet olarak adlandırılan içecek Çin'de, Moğol egemenliği sırasında *şelipa* (sheli-pie) şeklinde tanımlanmıştır. Tamamen farklıymış gibi görünen bu isim aslında Arapça *şe-ribe* fiilinin Moğollar tarafından tercih edilen karşılığından başkası değildir. Çin'de Moğolların hâkim olduğu Yu-an hanedanlığı zamanında (1279-1368) Çin'e girdiği bilinen şerbetin bu ülkede en fazla tüketilen türü limon suyu/şerbetiydi. Hatta limon şerbetine düşkünlük o kadar yüksek düzeydeydi ki ülkede çok sayıda limon ağacı dikilmişti. Moğol hükümdarlarının da çok sevdiği bu içecek için seçkinlerin ikametgâhlarında özel bir görevli dahi istihdam edilmişti. Çin sarayında görevlendirilen ve şelipacı denilen bu görevlilerin en meşhuru, Marco Polo'nun da karşılaştığı Nasturi Hristiyanlarından Mar Sergius'dir. 1268'de Kubilay Han tarafından Pekin'e çağrılan Sergius, görevi üstlenmeyi kabul etti ve yıllarca limon, üzüm, ayva ve turunç/portakal sularından yapılan ve şifalı olduklarına inanılan şerbetler üretti.

İran'da da erken dönemlerden itibaren hayatın bir parçası olan şerbetin Safeviliğin merkezi Erdebil'deki Safiyyüddin Türbesi'nde bile karşılığını görmek mümkündür. Türbenin inşası sırasında burada bir şerbethane yapılmıştır. Şeyh Safiyyüddin'in bizatihi kendisi de şerbeti çok severdi; Ramazan aylarında orucunu şerbetle açmaya alışmıştı. Şeyhin bu özelliğini bilen vezir Reşidüddin Fazlullah, Tebriz'deki imparatorluk şerbethanesinden kendisine şerbet göndermekteydi.

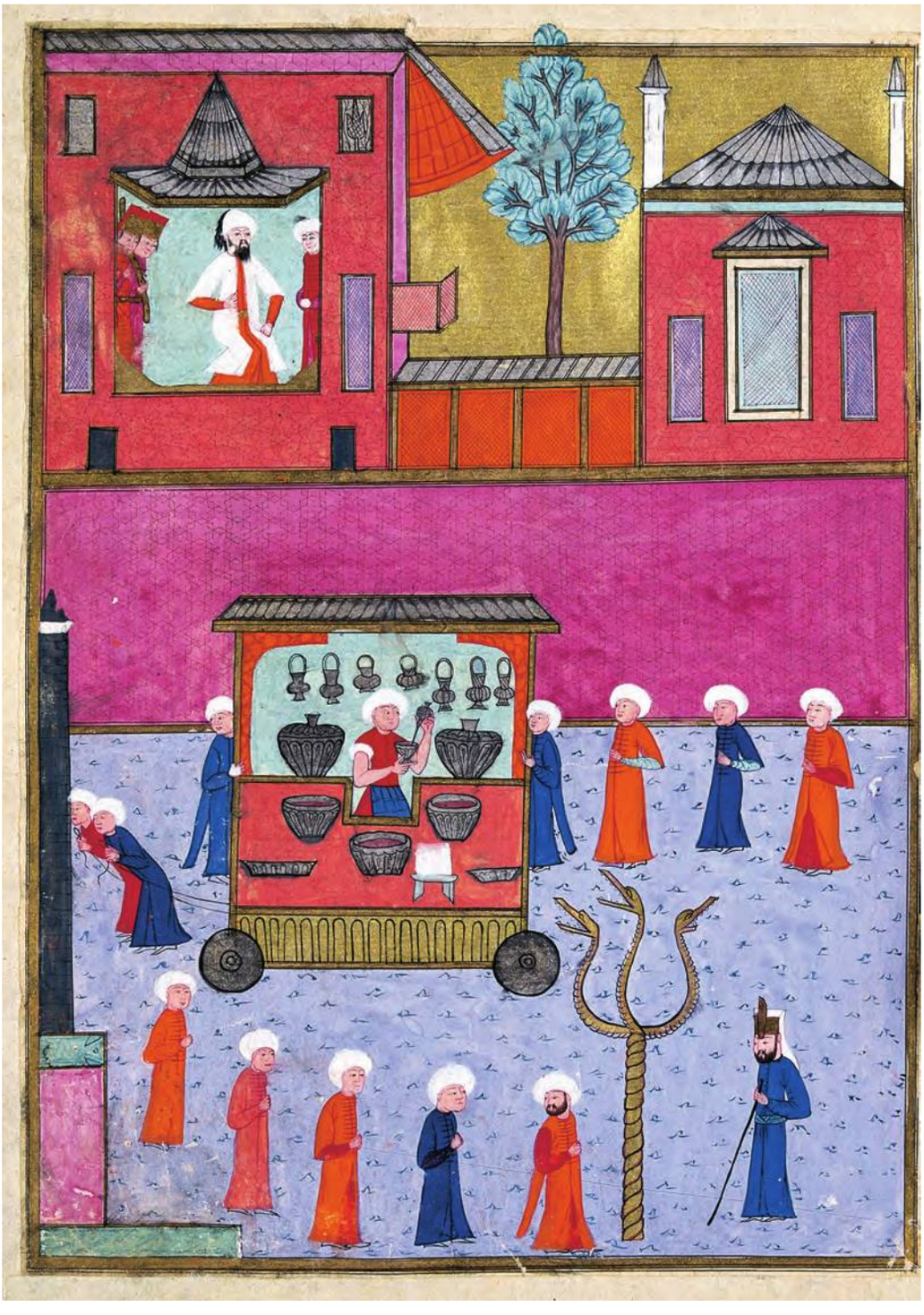
Şerbet kültürünün Osmanlılarda zirveye ulaştığı rahatlıkla söylenebilir. Bu kültürü üst düzeyde temsil eden Osmanlı sarayları olmuştur. Gündelik tüketim dışında özel günlerde de çokça tercih edilen şerbet serinletici ve ferahlatıcı bir içecek olarak bütün saraylılar tarafından tüketilirdi. Bu bağlamda elçilere verilen ziyafetlerde her ne kadar elçiler şerbet yerine alkollü içecek tercih ettiklerini seyahat notlarına düşseler de şerbet, sofraların önemli bir unsuruydu.

Saray Helvahanesi, Osmanlı saray mutfağının önemli bir birimi olarak klasik dönem (başlangıçtan 19. yüzyıla kadar) boyunca hoşaf ve reçeller yanında şerbetlerin de hazırlandığı bir imalathane konumundaydı. 19. yüzyılda yeni kurulan saraylarda Helvahane yerine oluşturulan "Tatlıhane" birimi aynı işlevi görmüştür.

Saraya Helvahane'de yapılanlar dışında imparatorluğun çeşitli yerlerinden kimi yalnızca padişaha (belki diğer hanedan mensuplarına) kimisi de saray seçkinlerine özel şerbetler gelmekteydi. Her yıl Mısır'dan gelen *hummas* (kuzukulağı: *Rumex acetosella* L.), Şam'dan gelen *reybas* (Işgın: *Rheum ribes* L.), Yanbolu-İslimye'den getirtilen *anberbaris* (Kadıntuzluğu: *Berberis vulgaris* L.) ve Bursa'dan gönderilen nar şerbeti; sıradan insanların tadamadığı, saraylıların ve hali vakti yerinde olanların damak zevklerine hitap eden tatlardı.

Sarayda şerbet üretimini gerçekleştiren Helvahane'de ferahlatıcı ve serinletici özelliği ön planda olan şerbetler yanında ilaç olarak kullanılacak şurup ve şerbetler de imal edilmiştir. Yayımlanan bir Helvahane Defteri'nde bunların listesini ve önemli bir kısmının içeriğini görmek mümkündür. Arslan Terzioğlu'nun hazırladığı bu defterde bazı şerbetlerin tıbbî özellikleri veya doğrudan hangi hastalıklara iyi geldiği de belirtilmiştir.

İlaç üretimi, saray dışında darüşşifalarda yapılmaktaydı. Her darüşşifa, şerbet üretiminden iyi anlayan (dolayısıyla Osmanlı tıbbını da kısmen bilen) bir şerbetçi barındırmaktaydı. Osmanlı halkı, ilaç olarak



Şerbetçiler.
Surnâme-i Hümayun,
TSMK, H. 1344,
vr. 238a

üretilenler dışında farklı kaynaklardan şerbet tedarik etme/içme imkânına sahipti. Osmanlıların, sürekli olmasa da şerbet ihtiyaçlarının bir kısmını özel mutfaklarındaki üretimle karşıladıkları söylenebilir. Diğer taraftan şerbet üretiminin en önemli noktaları olan şerbetçi dükkânları sıradan ya da elit kesimin sık uğrak yerleri arasındaydı. Osmanlı belgeleri bu dükkânların demlenme mekânları olarak da kullanılabildiğini bize göstermektedir.

Evliya Çelebi, 17. yüzyılda İstanbul'daki şerbetçi esnafının 500 kişi olduğunu, 300 tane de dükkânlarının olduğunu belirtir. Şerbet içme imkânı bulunabilecek üçüncü kaynak ise, Evliya'nın "şerbetçiyân-ı piyade", arşiv belgelerinin de "Ayakda şerbet satıcı tâifesi" olarak tanımladığı esnaf grubudur. Bunlar, adından da anlaşıldığı gibi, sokakta sırtlarındaki ibriklerde şerbet satan sokak şerbetçileridir. Evliya, bunların sayısının cüllâbçılarla (cüllab: gül suyu) birlikte 300 kişi olduğunu bildirir. Bunlara seyyahın "ıssı ve baharlı şerbetçi esnafı" olarak isimlendirdiği ikinci 300 kişilik grubu da eklersek sokak şerbetçilerinin sayısı 600'e ulaşmaktadır. Oysa 18. yüzyılın üçüncü çeyreğine ait iki belge, sözü edilen esnaf grubunun 121 kişi olduğunu göstermektedir. Üstelik bu iki belge bize bunlardan 81'inin Müslüman, 21'inin Hristiyan, 19'unun da Yahudi olduğunu bildirmektedir. Dolayısıyla şerbet kültürünün Osmanlı toplumunda Müslümanlarla sınırlı kalmayan geniş bir yelpazede oluştuğunu söylemek mümkündür. Evliya, 17. yüzyılda İstanbul halkının tükettiği şerbet türlerini de sayar: reybas, anberbaris, gül limon (veya gül ile limon), hummas (kuzu kulağı), nilüfer, zûfa (zulfa otu: *Hyssopus officinalis* L.), demir-



Şerbet Satıcısı, 1838. Damascus and Palmyra - a journey to the East With a sketch of the state and prospects of Syria under Ibrahim Pasha. With 10 illustrations by W. M. Thackeray, by Addison , Charles Greenstreet. Original held and digitised by the British Library

hindi (*Tamarindus indica* L.) ve vişnâb (vişne suyu). Bunlara badyan (yıldız anason), fışfış (zerdali) ve bal şerbetlerini de ekleyebiliriz. Seyyahın diğer şehirlerde rastladığı şerbet çeşitleri ise oldukça kabarıktır: amber şerbeti, Atina balı şerbeti, avşıla (Hindistan hıyarı: *Aegle marmelos*) şerbeti, ayva perverdesi (perverde: katı marmelat kıvamında meyve özü) şerbeti, baharlı şerbet, baldıran şerbeti (baldıran: *Laserpitium glaucum*), Basra sükkeri şerbeti, pekmez şerbeti, menekşe şerbeti, berberis şerbeti, biyankökü/ırkusus (meyankökü) şerbeti, çay şerbeti, darçınlı hacı şerbeti (tarçınlı Hacı şerbeti), dut şerbeti, duhter-i rez şerbeti (şarap şerbeti?), emlec-i Kâbulî (emlec: helile, *L. Phyllanthus emblica*, Hindistan'a özgü tropik meyve), emrud şerbeti (armut şerbeti), üzüm şerbeti, erguvan şerbeti, gülnar şerbeti (vişne veya kiraz), hardaliye şerbeti, Hortas balı şerbeti, hurma pekmezi şerbeti, hurma şerbeti, Hürmüz sükkeri şerbeti, imam şerbeti, inebü'd-dibs (üzüm pekmezi) şerbeti, karanfiliyye şerbeti, karanfilli Göle şerbeti, karanfilli üzüm şerbeti, Kasım günü şerbeti, kıjı (bir tür su teresi) şerbeti, köknar şerbeti, koruk şerbeti, kuru siyah üzüm şerbeti, misket şerbeti, mübtecel şerbeti, mümessek (miskli) ve mu'amber (anber kokan) pekmez şerbeti, nar/rummân şerbeti, reybâs şerbeti, reyhaniye şerbeti, sandal şerbeti, sükker/şeker şerbeti,[1] Şiraz sükkeri şerbeti ve nihayet Tebriz'de Muharrem'in 10'unda dağıtılan şükür şerbeti. Evliya, kendi döneminde şerbetiyle meşhur esnaftan da söz ederek şerbet kültürünün farklı veçhelerine de ışık tutmaktadır. Söz gelimi İstanbul'da Mahmutpaşa'daki Beddavi Şerbetçisi, Rum'da ve Acem'de benzeri olmayan bir "üstâd-ı kâmil"dir ki dükkânında müşteriden geçilmez. Üstelik vezirler ve diğer *kibâr-ı devlet* dahi bu dükkânın şerbetine meftundur: "...dükkânında müşteriden omuz omuzu sökmeyüp cemî' vüzerâ ve ayân-ı kibâra niçe bin sîm-i hâlis meşrebeler ile şerbet taşınır." Yine Tahtakale'deki Bülbül Ermeni'nin dükkânında ürettiği şerbetin ününe vurgu yapan Evliya, bu şerbetin adamı bülbül edeceğini nakleder.

Sadece Evliya değil, yabancı seyyahların tanıklıkları da özelde Osmanlı genelde doğu toplumlarının şerbete olan düşkünlüklerini ortaya koyar. Ancak Osmanlı topraklarında dolaşan seyyahların şerbete yönelik vurguları daha keskindir. Seyyahlar ya tattıkları içeceğin ilginçliğini ifade için ya da bu kadar çok satılmasına/tüketilmesine şaşırdıkları için şerbete vurgu yaparlar. Kimi seyyahlar ise muhtemelen beğendikleri şerbetlerin tarifini vermişlerdir. Tarif veren sınırlı sayıda gözlemci olmasına rağmen şerbete bir şekilde vurgu yapanların sayısı oldukça yüksektir. Hatta Osmanlı topraklarına girip de şerbete



İzmir'de bir limonatacı, 19. yüzyıl

değinmeyen seyyah neredeyse yok gibidir. Çoğu seyyah kahve, şerbet ve çubuk üçlüsünü Osmanlıların ikramdan beri kalmadıkları şeyler olduğunu vurgular ki bu tabloyu gravürlerde de görmek mümkündür. Bu üçlüye 19. yüzyılda, özellikle Anadolu'nun doğusunda ve İran'da çay da eklenmiştir. Seyyahlardan elde edilen bilgilere dayanarak Osmanlıların da dahil olduğu doğu halklarının en fazla tükettiği üç şerbetin bal şerbeti, limon şerbeti (âb-ı limon ve limonata) ve nar şerbeti olduğu anlaşılmaktadır.

Üzerinde durulması gereken diğer bir nokta, şerbet imalinde kullanılacak malzemenin kalitesidir. Şurup imali üzerine yazan Dr. Celal Paşa, şerbet üretiminde kullanılacak şekerin özenle seçilmesi gerektiğine vurgu yapar. Gerçi Celal Paşa'nın tercihi İngiliz kelle şekeri veya mevcut şekerlerin en kuvvetli olanıdır ancak günümüzde birincisi bulunmayacağından alternatifi olan kuvvetli şekerlerin tercihidir. Paşa, kuvvetliden kastın ne olduğunu da bildirir: "Zaten şekerin kuvvetlisi pek kolay anlaşılır. Evvela zorlukla kırılır. Sâniyen kırıldığı gibi içinde parlak parlak billurlaşmış parçalar bulunur." Aslında paşanın ısrarla önerdiği şeker ne yazık ki günümüzde her yerde bulunması kolay olmayan kelle şekeridir. Paşanın özenle vurguladığı diğer bir nokta ise, şerbet üretiminde kullanılacak şekerin kesinlikle havanda dövülüp toz haline getirilmesidir. Öte yandan arşiv belgeleri, şerbetin süzgeçten geçirildiğini göstermektedir. Şerbeti süzmek için özellikle tülbent kullanılmıştır; çok sayıda arşiv belgesinde tülbent alımına ilişkin kayıt mevcuttur.

Arşiv belgeleri, bizlere ilk defa 18. yüzyılda açıldıkları anlaşılan şerbethanelerin ne tür işletmeler olduğuna işaret eden bilgiler sunmaktadır. Şerbethanelerden haber veren ilk belgelere rastladığımda, bu yerlerin tamamen şerbet içme mekânları olduğunu sanmıştım. Daha sonra ulaştığım bazı belgelerde, bazı şerbethanelerde alkollü içki tüketildiği ve bu mekânların sonradan ihdas edildiği için kapatılması emredilmekteydi. Bu yanıyla şerbethaneler, genellikle şerbet üretimi ve tüketiminin gerçekleştirildiği fakat işletmecilerinin tercihi nedeniyle bazılarında alkollü içkinin de ikram edildiği mekânlar olarak görünmekteydi. Hatta bir belgede, şerbethanelerin Rum ve Ermeni milletlerinin demlenme mekânı ihtiyaçlarını karşılamak için kurulduğu belirtilmektedir. Belgede iki farklı gayrimüslim grubun demlenme mekânları olarak Deraliyye'de (İstanbul'da) 89 adet şerbethane ve koltuk açıldığı, bunların sayısının sabitlendiği, daha fazlasının açılmasının yasak olduğu vurgulanmıştır. Ayrıca belgede tembih edilen diğer bir husus da şehre dışarıdan gelen müskirata şerbetçilerin (şerbetçi esnafının) müdahale etmemesi, bunların doğrudan şerbethanelere dağıtılmasıdır. Dolayısıyla devletin sonradan kapatma girişiminde bulunduğu şerbethaneler, sonradan ihdas olunanlardır. 19. yüzyıla gelindiğinde bazı şerbethanelerin işlevini tamamen yitirerek fesat yuvaları haline geldikleri Mühimme defterinden alınan şu ifadelerden anlaşılmaktadır:

> Dereağzı'nda balıkcı odaları ile hammâm-ı sağîr kurbında vesâir mahallerde olup bu misillü fevâhiş beytûtet eylediği bîkâr odaları ve medîne-i mezbûrede Mumhâne kurbında vâkı' iki aded Yehûdhâne olup derûnında şerbethâne olmak takrîbiyle hammâl vesâir mechûlu'l-ahvâl erâzil ve eşkıyâ gürûhundan bîkâr tâifesi sâkin olup derûnında fâhişe avretler ile fısk u fesâd ve nice ehl-i ırz hâtûnlar mahall-i mezkûrdan mürûr u ubûr ider iken merkûmûn bîpervâ melein nâsda cebren ve kahren âlât-ı harb ile önine çıkup odalarına getürüp ehl-i ırz tâifesi ve zâbitân men' irâdesinde olduklarında itâ'at itmeyüp katl kasdıyla âlât-ı harble hücûm eyledüklerinden nice nice katl-i nefs ve hetk-i ırz ve bunlarun emsâli fesâdât peydâ oldığından mahall-i mezkûrdan gerek zâbitân vesâir ehl-i ırz kimesneler mürûr



Şerbet aşlama buz!
https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Scherbet_asklama_buz!_-_Hunglinger_Von_Yngue_Andreas_Magnus_-_1800.jpg

> u ubûr idemeyüp havf u haşyet târî olup ol vechile zikr olınan odalarda bu âna kadar fesâdât ve bekāsında kâffe-i nâsa mazarrat-ı azîme oldığı cümlemüzün ma'lûmıdur diyü her biri meclis-i şer'de ihbâr ve zikr olınan bîkâr odaları ve Yehûdhâne külliyen hedm... (Mühimme Defteri, nr. 233, s. 151).

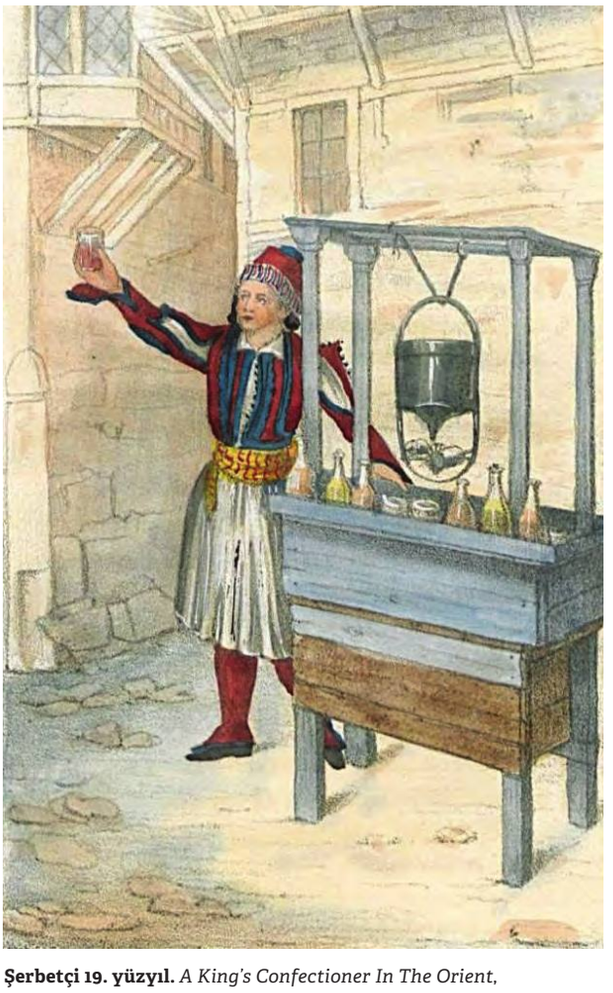
Öte yandan eski dönemlerden itibaren varlığı bilinen şerbetçi dükkânları esnaf teşkilâtı içinde hatırı sayılır bir yere sahipti. Aşçı esnafına bağlı bir grup olan ve hatta onların *yamağı* pozisyonunda görülen şerbetçi esnafında iç denetimin yeterince yüksek olduğunu belirtmemiz gerekir. O nedenle iç işleyişi yeterince sâkin olan şerbetçi esnafı 18. yüzyılda akideci ve attar (aktar) gibi kendilerine yakın esnaf kollarıyla sert mücadeleler yapmışlardır.

18. yüzyıl, çeşitli esnaf birliklerinin birbirleriyle üretim ve satış imtiyazları konusunda yoğun mücadeleler yaşadıkları bir dönemdir. Attar, şerbetçi, akideci, şeker şerbetçi gibi esnaf grupları sürekli birbirlerinin alanlarına müdahalede bulunmuşlardır. Bu esnaf grupları arasındaki kavganın nedeni, şehre gelen şekerin paylaşımıydı. Problemi çözmek için yüzyıl boyunca çeşitli fermanlar çıkmıştır. Öte yandan özellikle akidecilerle şerbetçiler arasında sonu gelmez bir anlaşmazlığın varlığı dikkat çekmektedir. Akideciler sadece akide ve peynir şekeri üretmekteydiler. Şerbetçiler ise şerbet yanında gülbeşeker, reçel, şekerleme denilen sükkeriyât, rahatü'l-hulkum (lokum) ve katr-ı nebât (nöbet şekeri) imal ediyorlardı. Bazen akideciler bunları da üretip satmaya kalktıkları için anlaşmazlık çıkıyordu. Hatta III. Selim konunun sürekli kendisine gelmesinden o kadar rahatsız olmuştu ki, bir daha konunun kendine ge-

tirilmemesini özellikle tembih etmişti: "Kaimmakam Paşa, ben bu husus içün ne kadar taciz oldum. İki tarafın dahi ellerinde olan hatlar ahz olunup cümle kaydlar terkın olunsun. Pederim vaktinde ne gûnâ nizam virilmiş ise ve nasıl muamele olunur ise öylece düsturü'l-amel tutula. Bir dahi bana arz olunmasun ." (HAT 249/14103).

Osmanlı toplumunda şerbete gündelik hayatın her alanında rastlamak mümkündü. Evlerde imali, şerbetçi dükkânlarında tüketilebilmesi ve her sokakta rastlanabilecek, kahvehane ve meyhanelere bile satış yapan seyyar şerbet satıcıları sayesinde çeşitli toplum kesimlerine hitap eden bir içecek olan şerbetin kimi sûfî kurumlarında, devlet dairelerinde ve hatta hamamlarda önemli bir tüketim maddesi haline gelmesi oldukça dikkat çekicidir. 18. yüzyılın sonlarında İstanbul'daki devlet dairelerinde ziyaretçilere şerbet, kahve, gülâb (gül suyu), peşkir, makrame ve boyama ikramının devleti sıkıntıya sokacak boyuta ulaşması, bu yöndeki alışkanlığın kaldırılması emrine neden olacaktır. Lord Byron, Osmanlı hamamlarını "şerbet ve oğlancılık için mermer saraylar" olarak tanımlamıştır.[2] Byron'un sözleri erkeklerin banyo sonrası ferahlama gayretlerini yansıtan fakat abartılı ifadelerdir. Lady Montegu kadınlar için de hamam sonrasında şerbet ve kahvenin vazgeçilmez iki içecek olduğuna işaret eder.

Şerbetin sunumu sırasında dikkat edilen bir konu, hava sıcaklığının fazla olduğu dönemlerde kar veya buzla içeceğin soğutulmasıdır. İçecekleri soğuk tüketme alışkanlığının geçmişi çok eskilere gitmektedir; ilk buzhanelerin Mezopotamya'da Fırat Nehri'nin kenarında kurulduğu bilinmektedir. Birçok seyyah, şerbet ve kar-buz ilişkisine vurgu yapar; sadece Osmanlıların değil bütün doğu toplumlarının şerbeti soğutarak tükettikleri belirtilir. Nitekim Osmanlılarda kar ve buz satan esnaf, ağırlıklı olarak hoşafçı ve şerbetçi esnafı için hizmet görmekteydi. Kar, derelerden veya dağlardan tedarik edilir; buz ise ya yüksek dağlardaki su birikintilerinden veya göllerden temin edilirdi. Söz gelimi İstanbul için kar tedarik alanları, şehirdeki ve Marmara'nın güneyindeki dereler ile Katırlı Dağı idi. Buralardan elde edilen kar, ya toplandığı bölgedeki ya da şehirdeki karlıklarda biriktiriliyordu. Buz ise doğrudan Uludağ'daki göllerden kesilip İstanbul'a nakledildiyordu. Genellikle şişelerde saklanan şerbetler üsküre/süküre (topraktan yapılan seramik taslar), kadehlerde veya çok daha değerli fağfurî kâselerde sunulmuşlardır.



Şerbetçi 19. yüzyıl. *A King's Confectioner In The Orient*, Friedrich Unger, Colombia University Press, 2003

Şerbet listelerini içeren arşiv belgeleri, gerek 19. yüzyılda kurulan sarayların bir bölümü olan tatlıhanelerde gerekse şehirdeki şerbetçi dükkânlarında şerbetler yanında lu'âb (meyve özünden yapılmış reçel), reçel ve bazılarında maya ve sabun da üretildiğini göstermektedir. Şehirdeki şerbetçilerin şeker, reçel, luab, şekerleme türü mamullerin çoğunu üretme iznini kendi tekellerine aldıkları, yalnızca akide şekeri ve peynir şekeri imalini şekercilere bıraktıkları anlaşılmaktadır.

Saraylıların tükettiği şerbetlerin en azından bir kısmı Tatlıhane'de şurup olarak imal edilmekteydi. Şurup, şerbete göre daha koyu kıvamlı bir mamul olduğu için sulandırılıp şerbet haline getirildikten sonra tüketiliyordu. Şurup üretiminin temel amacı, şerbet yapılacak bu meyve ekstresinin uzun süre bozulmadan kalabilmesidir.

Şuruplar arasında meyvelerden yapılanlar yanında çiçek ve bazı yapraklardan üretilenler de bulunmaktadır. Portakal ve ananas şurubu gibi bazıları, Osmanlı klasik dönemi boyunca görülmeyen, 19. yüzyıla ait mamullerdir. Bazı kayıtlardan ağaç çileği (ahududu) şurubunun bayramlarda tercih edildiği gibi padişahlara da sunulduğu anlaşılmaktadır.

Öte yandan kimi arşiv belgeleri, şehirdeki şerbetçilerin üretimini, dolayısıyla halkın ne tür şerbetler arasından seçim yapabildiğini yansıtmaktadır. Salep şerbeti, çay şerbeti, nilüfer şerbeti ve kâse şerbeti gibi çeşitleri İstanbul halkı tadarken saraylıların listelerinde yer almamaktadır. Diğer taraftan seçkinlerin çok rağbet ettiği hummas şerbeti ve anberbaris şerbetinin halk arasında da tüketime konu olduğu anlaşılmaktadır.

Şüphesiz şerbet üzerine yazılacak hiçbir makale, boyutları oldukça geniş bu kültürü bütüncül bir şekilde yansıtma imkânına sahip olmayacaktır. Şerbet kültürüyle alâkalı çalışmalar, sınırlı olduğundan ilgili her yeni araştırma, alana bir boyutuyla katkı sağlayacaktır.

Osmanlıların içecek kültürünün doğru tanınma-



Şerbet Satıcısı, İstanbul. The Miriam and Ira D. Wallach Division of Art, Prints and Photographs: Art & Architecture Collection, The New York Public Library. (1854). Seller of Sherbet, Constantinople

sı ve içeceklerden özellikle şerbetlerin yeniden canlandırılması önemli bir konudur. Çünkü Osmanlı yemekleri, bir şekilde imparatorluğun belli coğrafyalarında yaşatılmaktadır, buna karşılık şerbetler başka içeceklerin baskısına boğun eğmiş gözükmektedir.

Osmanlı içecek kültürünün en önde gelen öğesi olan hoşaf (gerçeği hoş-âb=güzel su) ve kahve kültürünü nispeten yaşatıyoruz. Hatta 19. yüzyılda tüketilmeye başlayan çayı Türk kültürünün otantik bir unsuru haline bile getirdik. Günümüzde çay, Türkiye'de en fazla tüketilen içecek olarak baş köşeye oturmuş durumdadır. Kahveden önce ve sonra temel içeceğimiz olma özelliğini kaybetmeyen şerbetleri, 20. yüzyıl ortalarına kadar yaşattık ancak bu dönemden itibaren gazlı içeceklerin baskısıyla şerbet kültürü, -Türkiye'nin birkaç yerindeki ısrarlı direnişler göz ardı edilirse- tedricen yok olmuştur. Bu nedenle Osmanlı yeme-içme kültürüne yönelik bir ihya/canlandırma arayışına gireceksek buna şerbetlerden başlamamız gerektiği kanaatindeyim. Yarım asrı aşan bir süreçte ne yazık ki usta-çırak ilişkisine dayanan tecrübî/amelî birikimimiz de yok olduğu için el yordamıyla bu kültürü yeniden keşfetme girişimlerine şahit olmaktayız.

Şerbet alışkanlığının kaybolduğu, yerine asitli ve katkılı içeceklerin yaygınlaştığı bir ortamda yaşıyoruz. Oysa bu geleneksel içecek; insan bedenine oldukça uygun, yararlı ve tabiidir. Pandemi baskısının iyice hissedildiği ve çoğumuzun mutfakta yeni şeyler keşfetmeye çalıştığı şu günlerde hazırlanan bu yazının sonuna zamanın ruhuna uygun bir motto koyarak tarihe küçük bir not düşelim: Evde kal, sağlıklı içecek tüket!

ARİF BİLGİN – SAKARYA ÜNİVERSİTESİ,
FEN- EDEBİYAT FAKÜLTESİ, TARİH BÖLÜMÜ

KAYNAKÇA

ARŞİV KAYNAKLAR
İstanbul Ahkam
Nr. 5; 7; 8; 9; 11; 142; 144; 165.
Maliyeden Müdevver Defterler
Nr. 3043; 2003.
Kamil Kepeci Tasnifi
Nr. 2520; 2528; 2851.
Mühimme Defterleri
Nr. 124; 233.
Hazine-i Hassa
Nr. 12899.
Hatt-ı Hümayunlar
Nr. 249/14103; 247/13941.

DİĞER KAYNAKLAR
Pedro'nun Zorunlu İstanbul Seyahati: 16. Yüzyılda Türkler'e Esir Düşen Bir İspanyol'un Anıları, İstanbul 1995.
Ömer Lütfi Barkan, "İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri, *Belgeler*, IX/13, s. 1-380.
Ahmed Refik, "Fâtih Devrine Aid Vesikalar", *TOEM*, VIII-XI/49-62, İstanbul 1988, s. 1-52.
Dr. Celal Paşa, *Şurup İmali*, Dersaadet 1309.
Arslan Terzioğlu (haz.), *Helvahane Defteri ve Topkapı Sarayında Eczacılık*, İstanbul 1992.
Arif Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı*, İstanbul 2004.
Arif Bilgin, "Seçkin Mekânda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15.-17. Yüzyıl)", *Yemek Kitabı I*, haz. M. Sabri Koz, İstanbul 2008, s. 78-118.
Arif Bilgin, "Osmanlılarda Şerbet Kültürü ve Tatlıhâne-i Âmire'de Üretilen Şerbetler", *Yemek ve Kültür*, 29 (Yaz 2012), 48-58.
Marianna Yerasimos, *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü*, İstanbul 2011.
Evliya Çelebi, *Seyahatname*, I, haz. Dankoff, R.; Kahraman, Kahraman, S.A. ve Dağlı, Y., İstanbul 2006.
Berthold Laufer, "The Lemon in China and Elsewhere", *Journal of the American Oriental Society*, 54/2 (Jun., 1934), s. 143-160.
Thomas T. Allsen, *Culture and Conquest in Mongol Eurasia*, New York 2001.
Harry De Windt, *A Ride to India Across Persia and Baluchistan*, Londra 1891.
Hans Dernschwam, *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü*, çev. Yaşar Önen, Ankara 1987.
Salomon Schweigger, *Sultanlar Kentine Yolculuk, 1578-1581*, çev. S. Türkis Noyan, İstanbul 2004.
M. D'Ohson, *18. Yüzyıl Türkiyesi'nde Örf ve Adetler*, çev. Zerhan Yüksel, İstanbul tsz.
Brian Cowan, "Food Fashions after the Reneissance", *Food: The History of Taste*, ed. Paul Freedman, (London, 2007), s. 197-232.
John Ayto, *An A to Z of Food and Drink*, Oxford 2002.
S. B. Miles, "Across the Green Mountains of Oman", *The Geographical Journal*, 18/5 (Nov., 1901), s. 465-498.
Srinivas Aravamudan, "Lady Mary Wortley Montagu in the Hammam: Masquerade, Womanliness, and Levantinization", *ELH*, 62/1 (Spring, 1995), s. 69-104.
Mary Jo Kietzman, "Montagu's Turkish Embassy Letters and Cultural Dislocation", *Studies in English Literature, 1500-1900*, 38/3, Restoration and Eighteenth Century (Summer, 1998), s.. 537-551.
A. H. Morton, "The Ardabīl Shrine in the Reign of Shāh Ṭahmāsp I (Concluded)", *Iran*, 13 (1975), s. 39-58.
Barnette Miller, *Beyond The Sublime Porte: The Grand Seraglio of Stambul*, New Haven 1931.
Henry Blount, *A Voyage into Levant*, London 1636.
Adolphus Slade, *Records of Travels in Turkey, Greece, and of a Cruise in the Black Sea with the Capitan Pacha*, I, Baltimore 1833.
Jean-Baptiste Tavernier, *17. Yüzyılda Topkapı Sarayı*, çev. Teoman Tunçdoğan, İstanbbul 2007.
Albertus Bobovius, *Topkapı Sarayı'nda Yaşam*, çev. Ali Berktay, İstanbul 2002.
Claes Ralamb, *İstanbul'a Bir Yolculuk, 1657-1658*, çev. Ayda Arel, İstanbul 2008.
Joseph de Tournefort, *Tournefort Seyahatnemesi*, çev. Ali Berktay, İstanbul 2005.

DİPNOTLAR

1 1771 yılında İstanbul kadılığına bağlı bölgede 43 adet sükkerî şerbetçi dükkânı mevcuttur.
2 Byron 1919'da yayıncısına yazdığı mektupta "marbel palaces of sherbet and sodomy" ifadesini kullanmıştır. Sonraki araştırmacılar Byron'un sözünü "marbel paradise of sherbet and sodomy" (şerbet ve oğlancılık için mermer cennet) şeklinde yanlış aktarmışlardır.

KORONA GÜNLERİNDEN TARİHE BAKMAK II:

Osmanlı Devleti'nde Dezenfeksiyon Uygulamaları

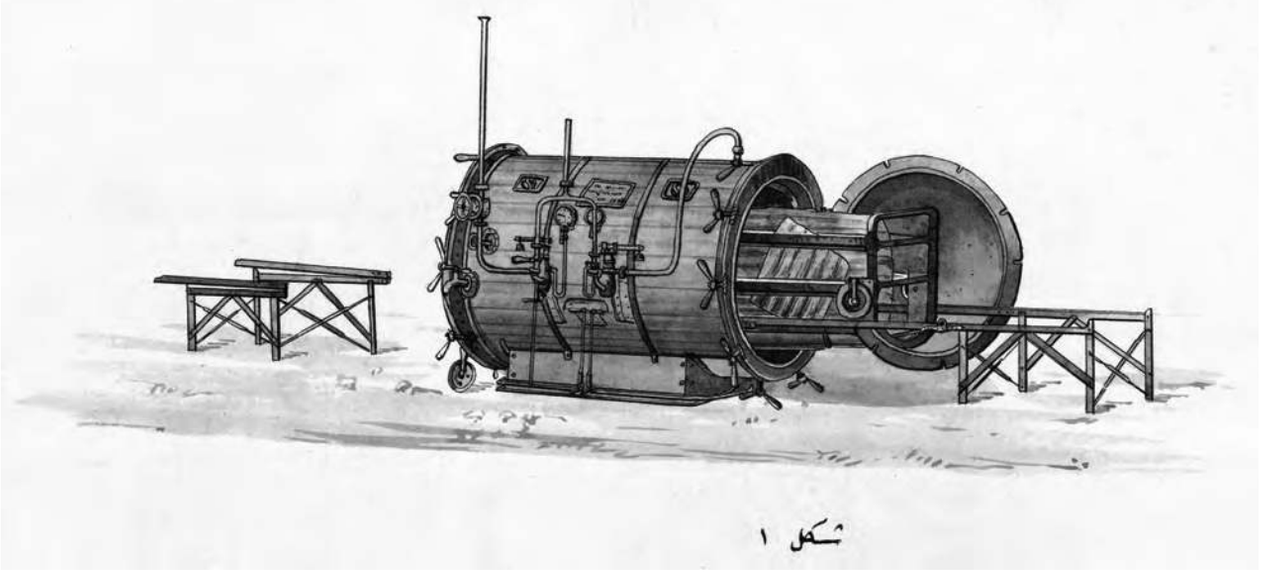
İSMAİL YAŞAYANLAR

SALGINLAR ÇAĞINDA TIP; MİKROBİYOLOJİ, BAKTERİYOLOJİ VE KAMU SAĞLIĞI ALANINDA YAŞANAN GELİŞMELERİN TARİHSEL BİR SÜREKLİLİĞİN VE BİRİKİMİN ÜRÜNÜ OLDUĞUNU SÖYLEMEK YANLIŞ OLMAYACAKTIR. BU SÜREKLİLİK BUGÜN DE HERHANGİ BİR KOPUŞ YAŞANMADAN DEVAM ETMEKTE VE ÖZELLİKLE KORONA GÜNLERİNDE YÜZLEŞTİĞİMİZ GERÇEKLİKLE ÖRTÜŞMEKTEDİR.

OSMANLI'DA DEZENFEKSİYONA YÖNELİK KURUMSAL YAPILAR

Osmanlı Devleti'nde dezenfeksiyon uygulamalarının kurumsal boyutta uygulandığı yapılar; karantinahaneler, tahaffuzhaneler ve tebhirhanelerdi. Karantinahaneler; karantina teşkilatının kurulduğu 1838 yılından 1860'lara kadar basit dezenfeksiyon uygulamalarının yapıldığı; genellikle limanlarda, iskelelerde ve işlek yollar üzerinde bulunan kuruluşlardı. Ancak daha sonra tahaffuzhane yapılarının kurulmasıyla karantinahaneler gelen taşıtların sıhhi pasaportlarının kontrol edildiği, bulaşık ya da şüpheli yerlerden gelenlerin tahaffuzhanelere sevk edildiği muamele noktaları haline geldi. Tahaffuzhaneler; dezenfeksiyon işlemlerinin yapıldığı, hastaların ya da karantina bekleyenlerin gemilerden ya da trenlerden ihraç edilerek tesis dahilindeki barakalara yerleştirildiği kurumlardı.[1] 1870'e kadar tahaffuzhanelerde dezenfeksiyon işlemi olarak eşyalar kükürt ve güherçile kepek karışımıyla tütsüleniyor, suya dayanıklı olanlar ise kırk sekiz saat suda bekletiliyordu. Altın, gümüş ve bunun gibi madeni paralar sirkeyle yıkandıktan sonra kullanılıyordu. Göztaşı (zâc-ı Kıbrıs/bakırsülfat) ve kireç de kullanımı yaygın basit kimyasallardandı.[2] Dezenfeksiyon işlerinde uzmanlaşmaya başlandıktan sonra sülfirik asit (hâmız-ı kibritî), klor, süblime (aksülümen/cıva ile klor karışımı), brom, fenol (asidfinik), krezol ve hidroklorik asit (tuz ruhu) gibi kimyasallar da belirli oranlarda sulandırılarak kullanılmaya başlamıştı.[3]

Bunlara ek olarak bazı teknolojik gelişmeler de yeni dezenfeksiyon yöntemlerinin ortaya çıkmasını ya da adı geçen kimyasallardan elde edilen karışım



Etüv makinesi

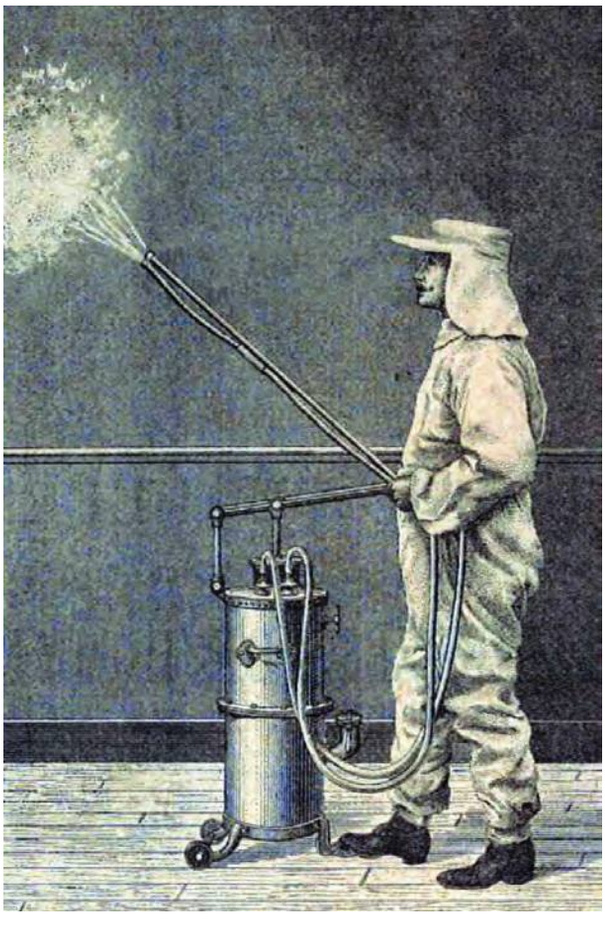
Hüseyin Selami, *Karantina ve Emrâz-ı Müstevliye*, Milli Kütüphane Yazma Eser Koleksiyonu, No: B.536

ve eriyiklerin daha verimli bir şekilde kullanılmasını sağlamıştı. Taşınmaz eşyaların, evlerin hatta hayvanların dezenfekte edilmesi için *pülverizatör* icat edilmişti. Bu alet sulandırılmış kimyasalları ya da eriyikleri püskürterek sıvının geniş yüzeylere temas etmesini sağlıyor ve böylece dezenfeksiyon sağlıyordu. İki çeşit pülverizatör yaygın olarak kullanılıyordu. Bunlardan biri tekerlekli, diğeri ise sırt pülverizatörüydü. Bir diğer önemli ürün ise etüv idi. Küçük veya büyük ayrıca sabit veya hareketli modelleri bulunan etüvler bir nevi ateşsiz fırın yahut buhar kazanı olarak değerlendirilebilecek aletlerdi. Başlangıçta ısının öldürücü etkisi göz önünde tutularak yüksek ısılı hava içeren etüvler üretilmişti. Ancak kuru hava etüvlerine konan eşyalardaki mikroorganizmaların 180˚C'de bile yok olmadıkları, daha yüksek derecelerde ise eşyaların yıprandığı/bozulduğu görülmüştü. Bunun üzerine su buharı ile sıcak hava karışımı esasına dayanan etüv makineleri devreye girmişti. Bu etüvlerde de su buharı ile karışık 120-160˚C'deki sıcak hava iki üç saat içinde eşyanın içine nüfuz edemediğinden, hem mikropları tamamen yok edememiş hem de eşyalara zarar vermişti. Ardından 100˚C'nin üzerinde ısıtılmış su buharıyla çalışan etüvler denenmiş, bu etüvlerde 140-150˚C'ye kadar ısıtılmış basınçsız su buharı kullanılmıştı. Fakat bunların etkisi de kuru hava etüvlerinden farklı olmamıştı. Sonunda 100-150˚C'deki basınçlı su buharının kullanımının dezenfeksiyon için en etkili yöntem olduğu anlaşılmıştı. Ardından basınçlı su buharının kullanıldığı birkaç etüv modeli üretilmişti. Ürettiği etüvler üzerinde yapılan deneylerde başarı sağlayan Geneste-Herscher şirketi bu alanda ünlenmiş ve ürünlerini dezenfeksiyon uygulaması yapan bütün ülkelere ihraç etmeye başlamıştı.[4]

Avrupa'da etüv, pülverizatör ve kimyasallarla dezenfeksiyon işlemi yapılan mekanlara dezenfeksiyon istasyonu adı veriliyorken, Osmanlı'da bu teçhizatla yapılan işleme tebhir, bu işlemin yapıldığı yerlere tebhirhane adı veriliyordu.[5] Osmanlı İmparatorluğu'nda modern dezenfeksiyon yöntemi ilk kez Karantina İdaresi tarafından kurulan *Tathirat Komisyonu* üyesi Bonkowski Bey tarafından gündeme getirilmişti. Bonkowski, o yıllarda mevcut tahaffuzhanelere birer etüv yerleştirilmesini önermiş fakat bu gerçekleştirilememişti.[6] Bonkowski'nin önerisi ancak 1891'de hayata geçirilmiş; Geneste-Herscher firmasının ürünlerinden iki küçük boy etüv satın alınmış ve biri Klazomen Tahaffuzhanesi'ne, diğeri ise Kavak Tahaffuzhanesi'ne yerleştirilmişti.[7] Böylece tahaffuzhane yapılarında tebhirhaneler oluşturulmaya başlamıştı. Bir açıdan karantinahane ile tahaffuzhaneyi birbirinden ayıran en büyük nitelik bu tarihten sonra tahaffuzhane dahilinde bulunan dezenfeksiyon istasyonları yani tebhirhaneler olacaktı.

Dr. Akil Muhtar[8] ve Dr. Besim Ömer[9], mükemmel bir tebhirhanede bulunması gerekenleri şu şekilde sıralamıştı:

- Yüksek dereceli buharla tebhir eden etüvler,
- Yüksek dereceli buhardan zarar görecek eşyaların tebhirine mahsus "formül etüvü[10]",
- Kirli eşya için çamaşır makinaları,
- Bazı eşyayı kimyasal madde ile dezenfekte için yalaklar,
- Etüvden çıkan rutubetli eşyaları kurutma alanı,
- Kirli çamaşırları yıkamakta kullanılan suları lağıma akıtmak için gerekli makina,
- Bit-pire gibi canlıları öldürmek için pülverizatör,
- Memurlar için tuvalet ve duşlar,
- Memurlara mahsus çamaşır ve elbiseler,
- Kirli ve temiz eşyayı nakletmek için kullanılacak arabalar,
- Gerektiğinde hastaları hastaneye nakletmek için kullanılacak arabalar.[11]



Tekerlekli pülverizatör

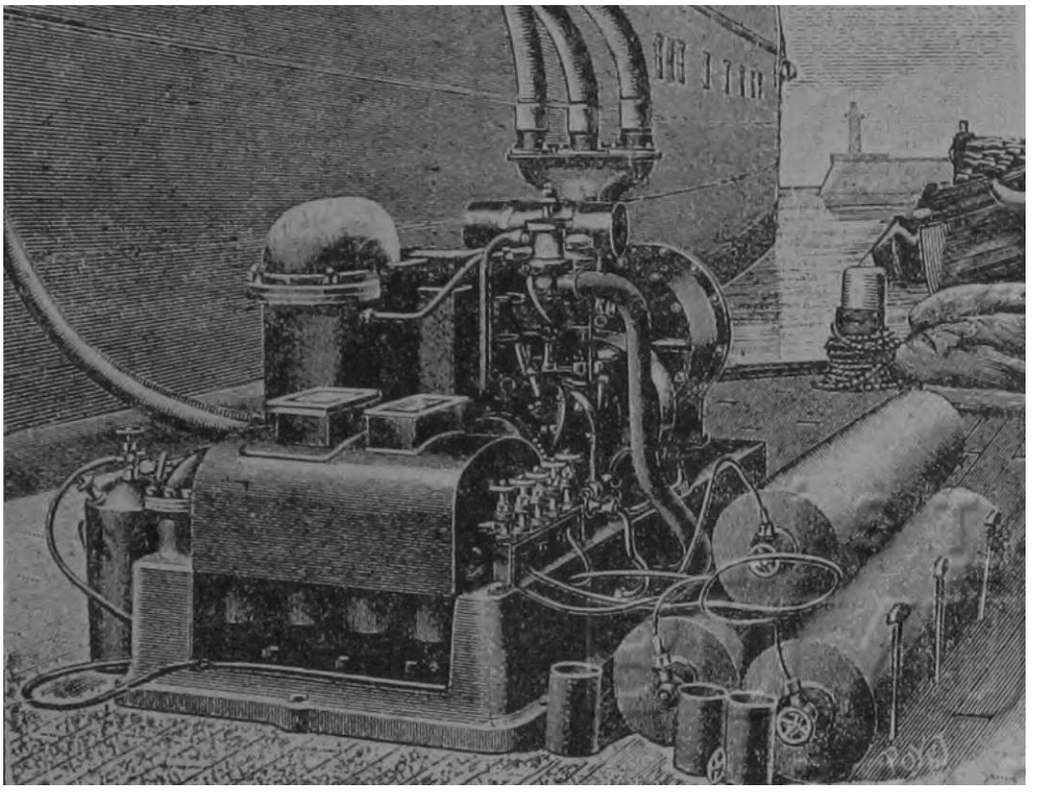
Geneste-Herscher Şirketi'nin Tanıtım Kitapçığından, 1896

Basit bir tebhirhane temiz ve kirli olmak üzere iki kısımdan oluşuyordu. Salonun tam ortasında bir etüv makinesi vardı. Bir kapaktan giren kirli eşyalar diğer kapaktan dezenfekte edilmiş olarak çıkıyordu. Etüv haricinde kimyasal dezenfeksiyon için bir yalak da bulunuyordu. Yolcular elbiseleriyle geldikleri tebhirhanede soyunma odasına girerek tüm eşyalarını çıkarırlar ve odanın kapısından eşyalarını etüv memurlarına teslim ederlerdi. Daha sonra soyunma odasından açılan bir kapı ile duşlar bölümüne geçerek orada sabunlandıktan sonra temiz bölüme geçerler, elbiseleri etüvden çıktıktan sonra giyerlerdi. Kadın ve erkek için iki ayrı salon bulunmuyorsa (ki iki ayrı salon için iki etüv gerekli) kadınlar ve erkekler ayrı ayrı gruplar halinde tebhirhaneye alınıyordu.[12]

Taşıtların dezenfeksiyon meselesi tıpkı insan ve eşyaların dezenfekte edildiği süreçte olduğu gibi zamanla gelişme kaydetmişti. Başlangıçta kükürtle yapılan tütsünün gemi ve tren dezenfeksiyonu için yeterli olduğu düşünülüyor yahut başka bir yöntem olmadığı için mecburen mevcut uygulamalar devam ettiriliyordu. Trenlerin pülverizatörlerle dezenfekte edilmesi mümkündü ancak deniz taşıtlarının dezenfeksiyonu daha meşakkatli ve çetrefilliydi. Uluslararası sıhhiye konferanslarında özellikle Hicaz'a giden vapurlar üzerinde yapılan mütalaalar esnasında vapurun en küçük noktasına kadar dezenfekte edilmesini sağlayacak; aynı zamanda gemideki fare, bit ve pire gibi haşereleri öldürecek bir gazdan söz edilmeye başlanmıştı. Bu gaz karbonmonoksit (hamız-ı karbon/CO) idi. Fakat bir geminin karbonmonoksitle dezenfekte edilebilmesi için hem bu gazdan bol miktarda bulunması gerekiyor hem de geminin içine gazı nüfuz ettirecek bir sisteme ihtiyaç duyuluyordu. Karbonmonoksitin gemi dezenfeksiyon işlemlerinde kullanılabilir hale gelmesine kadar yine tütsüleme ve kimyasal karışımları pülverizatör ile püskürtme yöntemleri uygulanmaya devam etmişti. 1904 senesinde İngiltere'de kurulan özel bir komisyon, karbonmonoksiti sıvı hale getirerek büyük tüplerde muhafaza etmeyi başarmıştı. Ancak bu yöntem başlangıçta oldukça pahalıydı. Çünkü sıvı karbonmonoksit üreten kuruluşlar bulunmuyordu. Bir süre sonra fiyat meselesine de çare bulunmuştu. Zira kükürt üreten fabrikalarda karbonmonoksit gazı büyük miktarlarda bacalardan havaya uçup ziyan oluyorken bu gazı sıvı haline getirip ucuza satmanın bir yolu bulunmuştu. Ancak bu gazı geminin her yerine nüfuz ettirecek bir alet halen üretilmemişti. Ronemaru isimli bir mühendis bir süre sonra, bu gazı gemilerin dezenfeksiyon işlemlerinde kullanabilmek için *duba tebhir makinesi*ni geliştirecekti. Sıvılaştırılmış karbonmonoksit tüpleri bağlı olan bu makine, sıvıyı gaza çevirerek uzun borular vasıtasıyla geminin içine pompalıyor ve böylece geminin her köşesi dezenfekte edilmiş oluyordu. Fare, bit ve pire gibi haşeratların tamamen ölmesi ve geminin dezenfekte olabilmesi için 1-2 saat gibi kısa bir zamana ihtiyaç duyuluyordu. Gemide bulunan içme suları hariç her şeyi dezenfekte edebilen bu sistem, geminin kendisine ve eşyalara da hiçbir zarar vermiyordu. Gemideki içme sularının tahaffuzhanelerde tamamen değiştirilip, depo veya fıçıların dezenfekte edilip yeniden içilebilir suyla doldurulması da son aşama idi.[13]

GÜNDELİK HAYATA YÖNELİK HİJYEN VE DEZENFEKSİYON UYGULAMALARI

1850 yılındaki lağvına kadar Osmanlı'da sağlık işlerinden mesul *hekimbaşı* ünvanlı bir görevli bulunuyordu. Hekimbaşının birinci vazifesi padişahın ve saray halkının sağlık işleriyle ilgilenmekti. Darüşşifa ve Bimarhaneler hekimbaşının idaresi altında idi.[14] Hekimbaşılar bazı olağanüstü durumlarda halkın hıfzıssıhhaya özen göstermesi için önlemler alabiliyor veya yasaklar getirebiliyorlardı. Bunun bir örneği 1848'de Hekimbaşı İsmail Paşa tarafından uygulanmıştı. İsmail Paşa yaz aylarında insan vücuduna yaramayacak bazı meyve ve içecekleri yasaklatmıştı. Ayrıca kamusal alanların temiz tutulması, çöplerin ortada bırakılmaması; kasap dükkanlarında koyun kesilmemesi; deri, işkembe ve bağırsakların dükkanlara asılmaması için emirler de vermişti.[15] Elbette bunlar dezenfeksiyon uygulamalarını kapsamasa da kamusal hijyeni temin açısından önemli girişimlerdi. Daha sonra bu vazifeler Nezaret-i Umur-ı Sıhhiye'ye bağlı olarak çalışan *Meclis-i Umur-ı Tıbbiye* ve *Eczayı Tıbbiye Müfettiş Heyeti* ile birlikte *Meclis-i Tıbbiye-i*



Duba tebhir makinesi
Besim Ömer, *Nevsâl-i Afiyet, Sâlnâme-i Tıbbî*, Dördüncü Kitap, İstanbul: Matbaa-i Ahmed İhsan, 1322, s. 615



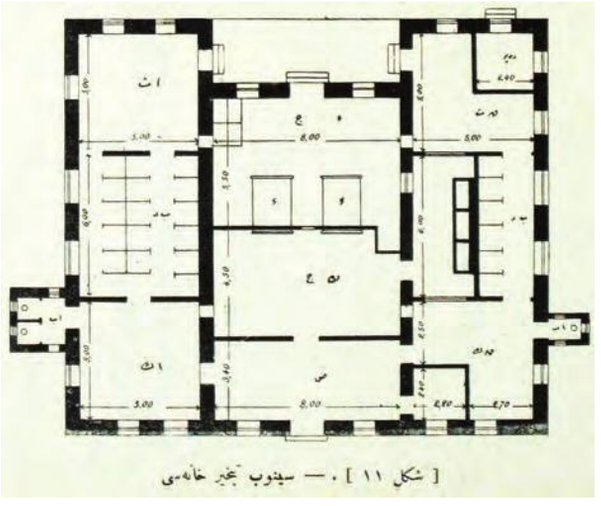
Mobil etüv makinesi

Necmetin Özçelik ve diğerleri, Sağlık Ordusu, Ankara: Sağlık Bakanlığı Yayını, 2008, s. 94-95

*Mülkiye Heyet*ine verildi. 1889 yılında bu heyetler Dahiliye Nazırı başkanlığında birleştirilerek *Meclis-i Tıbbiye-i Mülkiye ve Sıhhiye-i Umumiye* adıyla hizmet vermeye başladı. Meclis-i Tıbbiye-i Mülkiye haftada iki gün toplanıp, adli ve idari işlerle meşgul oluyordu. Meclis-i Sıhhiye-i Umumiye ise haftada bir gün toplanıyordu.[16] Bir nezaret halini alan bu kuruluş, Osmanlı'da kurumsallaşan kamu sağlığı uygulamalarının gelişimini yansıtıyordu. Bu noktada özellikle Meclis-i Sıhhiye-i Umumiye, kamu sağlığı ile doğrudan doğruya ilişkiliydi. Bu meclisin İstanbul ve diğer vilayetlerdeki sıhhi durum hakkında tahkikat yapmak, bulaşıcı hastalıkların zuhur etmesi halinde durumun müzakeresiyle alınacak fenni tedbirleri tebliğ etmek ve bu tedbirlerin alınıp alınmadığını denetlemek, beldelere getirilen ve satışa sunulan yiyecek-içecek ve ecza maddelerini tahlil etmek gibi görevleri vardı.[17] Elbette bu görevleri icra etmek üzere hem İstanbul'da hem de taşrada bu meclise bağlı olarak çalışan hıfzıssıhha müfettişleri bulunuyordu.[18]

Meclis-i Tıbbiye-i Mülkiye ve Sıhhiye-i Umumiye tarafından görevlendirilmiş olan müfettişler taşrada teftişler gerçekleştiriyorlar ve kentlerin hıfzıssıhhası hakkında kaleme aldıkları raporları meclise iletiyorlardı. Bu raporlarda görülen ortak sıkıntılar özellikle lokanta, gazino, kahvehane ve hamam gibi doğrudan sağlığı etkileyebilecek mekanlardaki nizamsızlıklardı. Aşçı dükkanları ve lokantalarda yemek pişirilen tencereler çoğunlukla kalaysızdı. Bulaşıklar pis su bulunan bir kap içinde yıkanıyor, bu durumda temizlenmeleri söz konusu olmuyordu. Lokantalara gelen frengi ve benzeri hastalıklara yakalanmış olanların yemek yedikleri çatal-kaşık ve kap-kacakların bu şekilde üstünkörü yıkanması, hastalıkların sağlıklı bireylere kolayca geçmesine sebep olabiliyordu. Benzer şekilde gazino ve kahvehanelerdeki fincan ve bardaklar da durgun pis suda yıkanıyordu. Durgun suda bulaşık yıkama uygulamasının durdurulması ve musluklu bir su haznesi temin ederek, bulaşıkların akan su altında yıkanmasının yaygınlaştırılması müfettişlerin vazifelerindendi. Yine sağlığı olumsuz etkileyebilecek diğer bir durum hamamlarda kullanılan havlu, peştamal, kese ve liflerin uygun bir şekilde yıkanmaması; usturaların dezenfekte edilmemesi idi. Yıkanabilir eşyaların kaynar suda yıkanması, usturaların ise ispirtoda bekletilerek ıslatılmış pamukla ve bezlerle dört beş defa silindikten sonra yeniden kullanılması isteniyordu.[19] Bu teftişler haricinde kişisel hijyen hususunda halkı bilinçlendirmeye yönelik faaliyetlerde de bulunuluyordu. Zira kişinin hastalığa yakalanmasından sonra tedaviye tabi tutulmasındansa hastalığın önünü almaya yönelik tedbirlere başvurulması daha mühimdi. Bu bağlamda vücudun temiz tutulması, gözeneklerin kapanmasının engellenmesi; taharetsiz gezmenin ve pis çamaşırlar giymenin zararları; temiz hava solunması, evlerin sürekli havalandırılması, kötü kokulardan uzak durulması, evin pislik, toz ve molozlardan arındırılması; bulaşıklık ve keneflerin temiz tutulması ile eve güneş girmesi hususlarında tavsiyelerde bulunuluyordu.[20]

Kimyasal temizleyicilerin olmadığı yıllarda gündelik hayatta kişisel temizliği sağlamaya yönelik yegane malzeme sabundu. Sabunhane adı verilen imalathanelerde üretilen sabunlar, sabuncu esnafı tarafından satılıyordu. Bu imalathaneler özellikle zeytin yetişen bölgelerde yaygınlaşmıştı. Zira sabun üretimi çoğunlukla zeytinyağı ile yapılıyordu. Bunun haricinde soda, zeytin çekirdeği, kireç, iç yağı, hakşora, kül, fındık yağı, talk, tuz, Floransa toprağı, natron (karbonat) maddeleri sabun yapımında kullanılıyordu.[21] Osmanlı coğrafyasında üretilen ve kullanılan çiçek, hünkarî (miskî), paşa, alaca, kara, mine, Kandiye, Fes, Arap, Mağrip, Irakî, Trabluskarî, Girit, leke, Edirne, seng-i Musa, miheng, Enderun, Halep, hünkar, kasap, Frenk gibi çok çeşitli sabunlar bulunuyordu.[22] Anadolu'nun sabun ihtiyacı çoğunlukla İzmir, Ayvalık, Gaziantep, Hatay ve Edirne'den karşılanıyorken[23] Orta Doğu ve Arabistan sahasının sabun ihtiyacı Yafa, Nablus, Remle ve Kudüs'ten karşılanıyordu.[24] Sabun, sabuncu esnafı tarafından satılıyordu ve bu dükkanlar haricinde satışı yasaktı. Sabunla sadece



Sinop tahaffuzhanesi tebhirhanesinin planı

Akil Muhtar, Besim Ömer, Kolera Hastalığında İttihazı Lazım Gelen Tedâbir ve Etıbbaya Rehber, Dersaadet: Arşak Garveyan Matbaası, 1327, s. 98

vücut temizliği yapılmıyor; çamaşır ve bulaşık da yıkanıyordu. Bunun haricinde bulaşık için (özellikle bakır kapların temizliğinde) kil; çamaşır için de kül kullanılıyordu.[25]

Hastalığı önleyici tavsiyelerin yanı sıra hastalanmış bireylerin evindeki bakım ve temizliğin nasıl yapılması gerektiğine dair önerilerde de bulunuluyordu. Buna göre ilk olarak hasta kişi evde ayrı bir odaya alınmalı ve bu odadaki gereksiz eşyalar dışarı çıkarılmalıydı. Basur, kara humma ve kolera hastalarının yorgan ve çarşafları ile çamaşırlarını temizlemek için dezenfekte edici maddeler (müsadd-ı taaffün) kullanılmalıydı. Hastalara bakanlar mikrobu en az tutan elbiseleri giymeliydi. Özellikle yün tercih edilmemesi gereken bir kumaştı. Hastanın dışkı veya vücut sıvılarının bulaştığı yerler hastalığın yayılmasına sebep olacağından bu bölgeler belirli oranlarda sulandırılmış sülfirik asit, klor, süblime, brom, fenol, krezol ve hidroklorik asit (tuz ruhu) yahut javel suyuyla (çamaşır suyu) silinmeliydi. Mikroplardan korunmak için kullanılan en yaygın yöntemler yakmak, suda kaynatmak yahut kireçlemekti. Özellikle içi saman ya da ot dolu minderler; paçavralar, eski elbise ve sair su veya kimyasal maddelerle dezenfekte edilemeyecek eşyaların yakılması daha yaygındı.[26] Tuvalet çukurlarının sönmemiş kireç yahut kireç kaymağıyla dezenfekte edilmesi öneriliyordu.[27] Tuvaleti kullanan kişinin sayısına göre günlük adam başı dört veya altı santimetre kadar kireç kaymağının keneflere dökülmesi çukurlardaki mikropların yayılmasını önleyici bir unsurdu. Dolan kenefleri değnek ya da sırıkla karıştırmak kesinlikle tavsiye edilmiyordu. Bir çukur dolduktan sonra üzerine belirli oranlarda sulandırılmış bakır sülfat (göztaşı) ile kireç kaymağı dökülerek kapatılmalı ve yenisi açılmalıydı. Yeni çukur açılınca dibini bolca kireç kaymağı ile örtmek, dışkı ve vücut sıvılarının topraktan süzülmesini az da olsa engelleyebilirdi.[28]

Elbette sadece hane ve kamu binalarında değil, sokaklarda da hijyen uygulamalarına dikkat edilmeliydi. Sokaklardaki hava akımını ve evlere güneşin girişini engelleyeceğinden yüksek binalar inşa edilmesi önerilmiyordu. Şehir içinde ve çevresinde mümkün olan her yerde ağaçlar bulunmalıydı. Şehirde kullanılan su birkaç defa mükemmel süzgeçlerden geçmiş ve muntazam döşenmiş, dışarıdan pis suyun nüfuz edemeyeceği borularla taşınmalıydı. Su membaları düzenli olarak bakteriyolojik analize tabi tutulmalıydı. Her yerde mükemmel lağımlar inşa edilmeli, evsel çöpler sandıklar içinde bekletilerek her sabah geçen süprüntü arabalarına yüklenmeliydi.[29]

SONUÇ YERİNE

Kitlesel ölümlere yol açan ve insanları umutsuzluğa sürükleyen salgın hastalıklar, modern öncesi ve sonrası dönemde bilim insanlarının tıp alanına eğilmelerini ve kitlelerin çaresizliğine çözüm üretmeye çalışmalarını sağladı. Dolayısıyla dünyayı sarsan her büyük pandemi, aynı zamanda tıp biliminin bir adım ileri gitmesini de teşvik etti. 19. yüzyıla kadar hekimlerin ve diğer doğa bilimcilerinin yaptıkları/yapmakta oldukları çalışmalar, bu yüzyılda teknolojik gelişmenin ivmesiyle doğru orantılı olarak atağa geçti. Bu süreç hem tıp eğitimi veren kurumların hem de bu alanda uzmanlaşanların hizmet verecekleri sağlık kuruluşlarının sayıca artmasını sağladı. Elbette bunlar yaşanırken hekimlik mesleğinin icrasına yönelik pek çok nizamname de yürürlüğe girdi. Birinci yazıda ele aldığımız yönergelerin pek çoğunda, aslında bugün için de geçerli olan pek çok uygulamanın hayata geçmiş olduğunu gördük. Yine aynı yazının devamında, özellikle salgın dönemlerinde, hekimlere uygulanan şiddet ve tehdit söylemlerine de değindik. Hekimlere yönelik şiddet ve tehdidin bugün de temelde çok büyük bir değişikliğe uğramadığını söylemek yanlış olmayacaktır. Zira hastalıkların sadece fizyolojik boyutları olmadığı; salgınlar sebebiyle alınan önlemlerin insanların psikolojisini olumsuz yönde etkilediği aşikardır.

Yazının ikinci kısmında incelenen dezenfeksiyon uygulamaları da tıp, kimya ve bakteriyoloji bilimleriyle mühendislik alanındaki gelişimlerinin bileşkesi olarak ortaya çıkmış ve gelişmiştir. Dezenfeksiyon uygulamaları bağlamında bugünle benzerliği olan pek çok noktanın varlığını fark etmemek mümkün değildir. El hijyeni konusunda sabun kullanımının önemi, tarihsel bir devamlılık olarak önümüzde durmaktadır. Bunun yanında kent, konut ve kişisel hijyen özelinde yapılan uygulamaların aynıyla ya da daha gelişmiş usullerle sürdürülüyor olması da şaşırtıcı değildir.

Sonuç olarak salgınlar çağında tıp; mikrobiyoloji, bakteriyoloji ve kamu sağlığı alanında yaşanan gelişmelerin tarihsel bir sürekliliğin ve birikimin ürünü olduğunu söylemek yanlış olmayacaktır. Bu süreklilik bugün de herhangi bir kopuş yaşanmadan devam etmekte ve özellikle korona günlerinde yüzleştiğimiz gerçeklikle örtüşmektedir.

İSMAİL YAŞAYANLAR - DÜZCE ÜNİVERSİTESİ TARİH BÖLÜMÜ

DİPNOTLAR

1 Karantinahane ve tahaffuzhane kurumlarıyla ilgili detaylı bilgi için bkz. İsmail Yaşayanlar, "Osmanlı Döneminde Uygulanan Deniz Karantinasına İlişkin Bazı Bilgiler", Âb-ı Hayât'ı Aramak Gönül Tekin'e Armağan, Yay. Haz. Ozan Kolbaş, Orçun Üçer, Yeditepe Yayınları, İstanbul 2018, ss. 737-761.

2 Nuran Yıldırım, "'Karantina İstemezük' Osmanlı Coğrafyasında Karantina Uygulamalarına İsyanlar", *14. Yüzyıldan Cumhuriyet'e Hastalıklar, Hastaneler, Kurumlar – Sağlık Tarihi Yazıları 1*, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2014, s. 81-83; Andrew Robarts, *A Plague on Both Houses? Population Movements anf The Spread of Disease Across The Ottoman-Russian Black Sea Frontier, 1768-1830s*, Washintgton: Georgetown University, 2010, s. 207, 210, 260, 286-287.

3 Besim Ömer, *Nevsâl-i Afiyet, Sâlnâme-i Tıbbî*, Üçüncü Sene, İstanbul: Matbaa-i Ahmed İhsan ve Şürekası, 1320, s. 571-573.

4 Nuran Yıldırım, "Tersane-i Âmire Fabrikalarında Tebhir Makinesi / Etüv Üretimi ve Kullanımı", *14. Yüzyıldan Cumhuriyet'e Hastalıklar, Hastaneler, Kurumlar – Sağlık Tarihi Yazıları 1*, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2014, s. 437-438 ; Bu şirketin İstanbul Beyoğlu'nda Tünel Han 21 numarada bir acentası vardı. Bu acentadan 1893'te Sadrazam Cevat Paşa adına büyük bir zarfta Geneste-Herscher'in etüv ve pülverizatör broşürleri, tanıtım kitapçıkları, fenni bir tebhirhanenin nasıl olması gerektiğine dair Avrupa'da hazırlanmış planlar gönderilmişti. Bkz. BOA., *A.AMD.*, 610, 100. Gömlek.

5 Nuran Yıldırım, "Gedikpaşa, Tophane ve Üsküdar Tebhirhaneleri", *14. Yüzyıldan Cumhuriyet'e Hastalıklar, Hastaneler, Kurumlar – Sağlık Tarihi Yazıları 1*, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2014, s. 419.

6 Yıldırım, "Tebhirhaneler", s. 420.

7 Yıldırım, "Etüv Üretimi ve Kullanımı", s. 440.

8 Cenevre Tıp Fakültesi mezunu Dr. Akil Muhtar, 1907 yılında İsviçre'de doçent olduktan bir sene sonra İstanbul'a dönmüş, önce Mekteb-i Tıbbiye-i Mülkiye'de, ardındanda Mekteb-i Tıbbiye-i Şahane'de hıfzıssıhha muallimi olarak görev yapmıştır. Detaylı bilgi için bkz. Emre Dölen, "Müderris Dr. Âkil Muhtar Bey'in "Darülfünunumuz Hakkındaki Bazı Mülâhazât Adlı Risalesi", *Osmanlı Bilimi Araştırmaları*, S. 5, C. 1, 2003, ss. 69-88.

9 Mekteb-i Tıbbiye-i Şahane'den mezun Dr. Besim Ömer, kadın doğum ve çocuk hastalıkları mütehassısıydı. Paris'te uzmanlık eğitimi aldığı sıralarda halk sağlığı üzerine de eğilmişti. Yurda döndüğünde pek çok vazifelerde bulunmuştu, fakat bunlardan en mühimi Meclis-i Tıbbiye-i Mülkiye ve Sıhhiye-i Umumiye üyeliği idi. Besim Ömer'in halk sağlığı, kolera, kadın doğum üzerine yayınlanmış pek çok çalışması bulunmakla birlikte dört defa olarak yayınlanan *Nevsâl-i Afiyet (Sâlnâme-i Tıbbî)* de onun eserlerindendir. Dr. Besim Ömer hakkında detaylı bilgi için bkz. Yeşim Işıl Ülman, "Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Geçiş Sürecinde Bir Aydının Portresi: Dr. Besim Ömer Akalın (1861-1940), *Yeni Tıp Tarihi Araştırmaları*, S. 10-11, 2004-2005, ss. 435-464.

10 Formül etüvü yahut formüllü etüv, 80°C'lik su buharına kimyasal karıştırılarak dezenfeksiyon yapan makinelerdir.

11 Akil Muhtar, Besim Ömer, *Kolera Hastalığında İttihazı Lazım Gelen Tedâbir ve Etıbbâya Rehber*, Dersaadet: Arşak Garveyan Matbaası, 1327, s. 85-86.

12 Akil Muhtar, Besim Ömer, *a.g.e.*, s. 98-99.

13 *Nevsâl-i Afiyet*, Üçüncü Sene, s. 612-615.

14 Bedi Şehsuvaroğlu, İstanbulda 500 Yıllık Sağlık Hayatımız, İstanbul: İstanbul Fetih Derneği Yayını, 1953, s. 98.

15 Yıldırım, İstanbul'un Sağlık Tarihi, İstanbul: İstanbul Üniversitesi Yayını, 2010, s. 76.

16 Yıldırım, *a.g.e.*, s. 34; Meclis-i Tıbbiye-i Mülkiye ve Sıhhiye-i Umumiye 1906 yılında dört beş ay kadar kapatılmıştı. Fakat kanunen yetkili bir meclisin kapatılmasının kötü sonuçlar doğurabileceği göz önüne alınarak Ekim 1906'da *Meclis-i Maarif-i Tıbbiye* kurulmuştu. Meclis-i Tıbbiye-i Mülkiye ve Sıhhiye-i Umumiye'nin işlerini üstlenen bu meclis haftada üç gün Mekteb-i Tıbbiye'de toplanıyordu. Meşrutiyetin ilanından sonra tekrar eski ismini alan meclis, iç meselelerindeki karışıklıklar sebebiyle 1913'te *Sıhhiye Müdüriyet-i Umumiyesi Teşkilatına Dair Kanun* ile lağvedilecek ve yerine *Sıhhiye Müdüriyet-i Umumisi* kurulacaktı. Yıldırım, *a.g.e.*, s. 34-35.

17 Besim Ömer, *Nevsâl-i Afiyet*, İstanbul: Alem Matbaası, 1315, s. 119 ; Fatih Tetik, *Osmanlı Devleti'nin Tanzimat Dönemi Kamu Sağlığı Politikası (1839-1876)*, [Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi], İstanbul: Marmara Üniversitesi, 2007, s. 59-61.

18 *Nevsâl-i Afiyet*, s. 120.

19 Besim Ömer, *Nevsâl-i Afiyet/Sâlnâme-i Tıbbî*, İkinci Sene, İstanbul: Alem Matbaası, 1316, s. 345-346.

20 *Nevsâl-i Afiyet*, İkinci Sene, s. 362-364.

21 Said Öztürk, "Osmanlı Devleti'nde Sabun Sanayii", *Türkler*, Cilt 10, Ed. Hasan Celal Güzel ve diğerleri, Ankara: Yeni Türkiye Yayınları, 2002, s. 781.

22 S. Öztürk, *a.g.m.*, s. 783 ; Temel Öztürk, "Kadı Sicillerindeki Bazı Muhallefatlara Göre Trabzon'da Temizlik ve Vücut Bakım Malzemeleri (1700-1750), *Osmanlı Araştırmaları*, S. XXXII, İstanbul, 2008, s. 252.

23 Eren Akçiçek, "Türk Halk Kültüründe Sabun", *V. Milletlerarası Türk Halk Kültürü Kongresi Maddi Kültür Seksiyon Bildirileri*, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 1997, s. 37.

24 Charles Wilkins, "Aspects of the Social and Economic Structure of Early Nineteenth Century Jaffa", *Al-Manarah*, Vol. 1, No. 1, 1996, s.86 ; A. Ruppin, "Migration and to Syria 1860-1914", *The Economic History of the Middle East 1800-1914*, Ed. Charles Issawi, Chicago: The University of Chicago Press, 1966, s. 281 ; Roger Owen, *The Middle East in the World Economy 1800-1914*, London: I.B. Tauris, 1981, s. 177.

25 T. Öztürk, *a.g.m.*, s. 267.

26 Besim Ömer, *Nevsâl-i Afiyet/Sâlnâme-i Tıbbî*, Üçüncü Sene, İstanbul: Matbaa-i Ahmed İhsan Şürekası, 1320, s. 566-567, 571-573; Yıldırım, "Karantina İstemezük", s. 83.

27 Daha eski dönemlerde cıvaya ulaşımın kolay olduğu bölgelerde keneflere cıva dökmek gibi uygulamalar da yapılıyordu. Zira cıva hareketli ve hafif bir maden olduğundan tuvalet çukurundaki dışkıların üzerini örtüyor ve kötü kokuyu engelliyordu. T. Öztürk, *a.g.m.*, s. 268. Ancak cıvanın kireç gibi dezenfekte etme özelliği bulunmadığı gibi, oldukça da zehirli bir madendir.

28 *Nevsâl-i Afiyet*, Üçüncü Sene, s. 583.

29 Besim Ömer, *Nevsâl-i Afiyet/Sâlnâme-i Tıbbî*, Dördüncü Kitab, İstanbul: Matbaa-i Ahmed İhsan, 1322, s. 238-243.

DEMOKRAT PARTİ İKTİDARINDA CHP

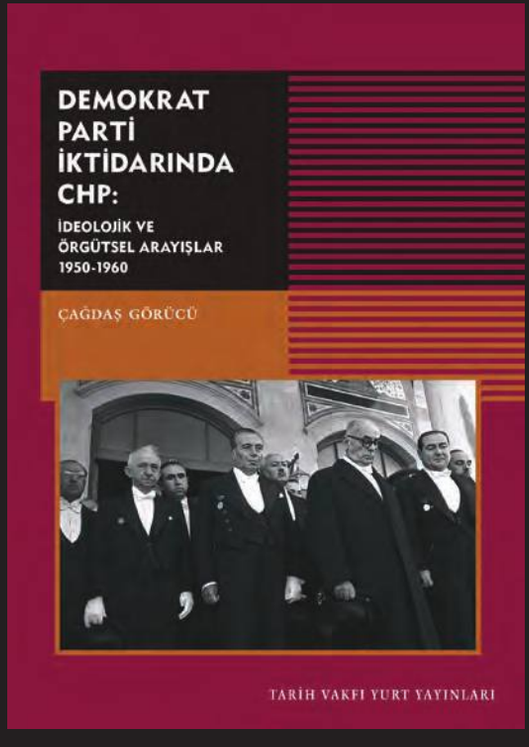
İDEOLOJİK VE ÖRGÜTSEL ARAYIŞLAR 1950-1960

Demokrat Parti İktidarında CHP: İdeolojik ve Örgütsel Arayışlar 1950-1960 kitabımızda 1950-1960 dönemi, Cumhuriyet Halk Partisi açısından kurucu önemde bir anlam taşır; bir bakıma partinin yeniden kurulduğu dönemdir. Çünkü bu dönemde CHP tek-parti ve "devlet partisi" konumundan çıkmış, ilk kez muhalefete düşmüş; üstelik bu dönem hayli uzun sürmüştür: On yıl.

Çağdaş Görücü, ayrıntılı çalışmasında CHP'nin 1950-1960 döneminde yeniden nasıl biçimlendiğini analiz ediyor. Giderek otoriterleşen Demokrat Parti iktidarına muhalefet deneyimi partiyi nasıl etkiledi? İdeoloji nasıl değişti, "Altı Ok"un ilkeleri nasıl yorumlandı? Örgüt yapısı nasıl dönüştü; gerçekten işler bir parti örgütüne dönüşmesi yönünde ne gibi çabalar gösterildi?

DP iktidarı dönemindeki CHP muhalefeti, Türkiye Cumhuriyeti tarihindeki "kurumsal" siyasal muhalefet geleneğinin oluşumunda da önemli bir deney niteliği taşıyor.

Yazar Hakkında: Çağdaş Görücü, 2002 yılında İstanbul Erkek Lisesi'ni bitirdi. 2006'da Ankara Üniversitesi Siyasal Bilgiler Fakültesi Uluslararası İlişkiler Bölümünden mezun olmasının ardından 2009'da aynı yerde Siyaset Bilimi yüksek lisansını tamamladı. 2016 yılında Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Siyaset Bilimi ve Uluslararası İlişkiler Anabilim Dalından doktora derecesi aldı. Halen Adnan Menderes Üniversitesi Nazilli İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Siyaset Bilimi ve Kamu Yönetimi Bölümünde görev yapmaktadır. Temel ilgi alanları, Türkiye'de siyasal partiler ve Türkiye'nin siyasal düşünceler tarihidir.



Online Satış: https://tarihvakfi.org.tr/

Vakıf Merkezi
Sarıdemir Mah. Ragıp Gümüşpala Cad. No: 10
34134 Eminönü/İstanbul
Tel: (0212) 522 02 02 - Faks: (0212) 513 54 00
www.tarihvakfi.org.tr - tarihvakfi@tarihvakfi.org.tr

Ankara İrtibat Bürosu
Selanik Caddesi Tankut İş Merkezi
No 82/30 06420 Kızılay Ankara
T (0312) 424 05 10 / 424 00 50

TARİH VAKFI

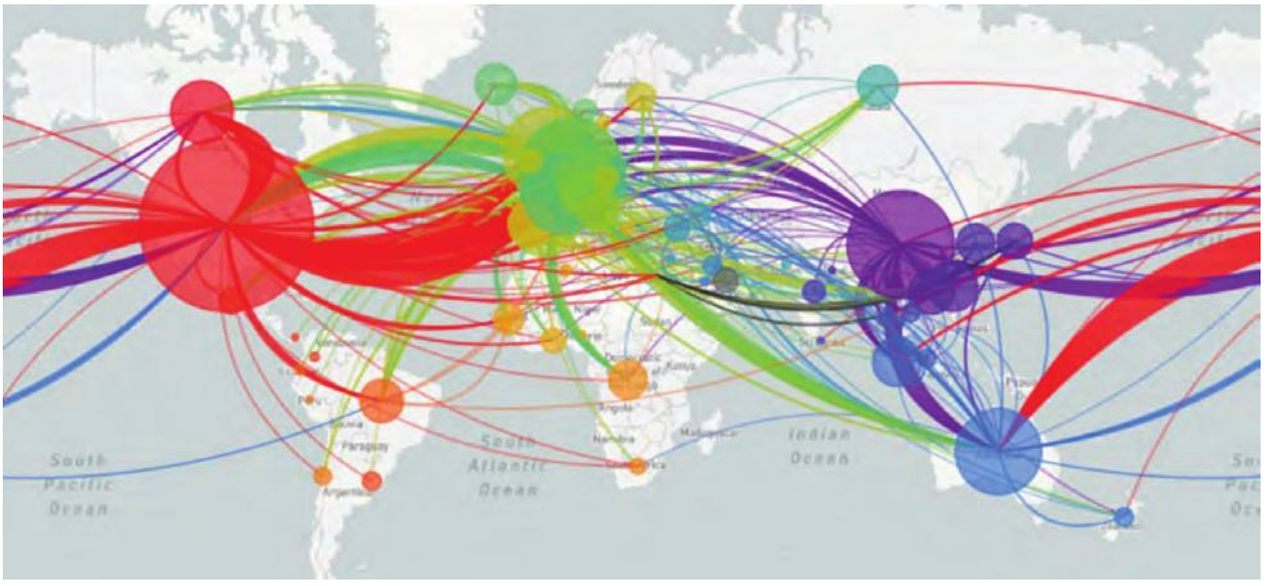
İklim Değişimi ve Pandemiler Tarihi

NÜKHET VARLIK

SALGINLAR VE TOPLUMLAR ARASINDAKİ İLİŞKİLER DİNAMİĞİNİ ANLAMAK İÇİN ÇEVRE VE İKLİM ŞARTLARININ BÜTÜNÜNE BAKMAK GEREKİR. HER NE KADAR 19. YÜZYIL TARİHÇİLİĞİ SALGINLARIN TOPLUMLARIN TARİHİNİ ŞEKİLLENDİREN BİR GÜÇ OLDUĞU FİKRİNİ ORTAYA KOYMUŞ OLSA DA BU ANLAYIŞ DAHA ÇOK 20. YÜZYIL TARİHÇİLERİ TARAFINDAN GELİŞTİRMİŞTİR.

Geçtiğimiz yılın sonlarında Çin'in Vuhan kentinde patlak veren ve kısa bir süre içinde tüm dünyaya yayılan COVID-19 pandemisi halen ciddi bir şekilde etkisini hissettirmeye devam ediyor. Şu ana kadar kayda geçirilmiş küresel vaka sayısı 3 milyonu, ölümler de 200 bini aştı ve bu sayılar her geçen gün artmaya devam ediyor. Salgınla birlikte pek çok soru da aklımızı kurcalamaya devam ediyor. Bunlardan bir tanesi de bu salgının neden ortaya çıktığı ve genel olarak salgın hastalıklar ile iklim değişimleri ve ekolojik dengesizlik arasında nasıl bağlantılar olduğu ile ilgili. Her ne kadar bu salgında başrol oynayan yeni tip koronavirüsün (SARS CoV-2) bir laboratuvarda hazırlanmış olduğunu iddia edenler olsa da virüsün doğal yollarla ortaya çıktığına dair sağlam kanıtlar mevcut.[1] Esasen bunun gibi hava yoluyla yayılan bir virüs hastalığının küresel bir salgına yol açabileceği tehlikesi uzun yıllardır bilinmekte idi. Dahası COVID-19 korkutucu bir pandemi olmak için gerekli bütün unsurlara sahip: Yeni bir virüs olduğu için yayıldığı popülasyonlarda daha önceden bir bağışıklığın bulunmaması, hızlı bir şekilde ve geniş bir coğrafyaya yayılabilmesi, virüsün bulaşma ve enfekte etme kapasitesinin yüksek olması, enfekte ettiği bireylerde ciddi bir hastalığa yol açması ve bazı durumlarda enfeksiyonun ölümle sonuçlanması. Günümüz dünyasının küresel hava trafiği ve hızlı ulaşım yöntemlerinin yanı sıra metropollerdeki nüfus yoğunluğu ve insan hareketliliği de bunun üzerine eklenince başka türlü sonuç vermesini beklemek de doğru olmaz.

Bu pandemi dünya tarihinde yaşanan salgınların ne ilki ne de sonuncusu. Yakın geçmişte ilk kez ya da yeniden ortaya çıkan enfeksiyon hastalıkları arasında HIV/AIDS, SARS, MERS, Ebola, Zika, kuş gribi ve domuz gribi sayılabilir. Tarihin daha önceki dönemlerine baktığımızda yine bunlara benzer çok sayıda salgınla karşılaşırız. Bunların arasında başlıca öneme sahip olan veba hastalığı, dünya tarihinde her biri yüzyıllar süren üç büyük pandemiye ve irili ufaklı çok sayıda salgına yol açmıştır. En azından Tunç Çağı'ndan beri



COVID-19 pandemisinin yayılımı

insan toplumlarını etkilediğini bildiğimiz veba hastalığı ancak Geç Antik Dönem'den itibaren tarihsel kayıtlara yansımaya başlar. Orta Çağ'ın sonlarından itibaren yeniden ortaya çıkan ve defalarca tekrarlayan veba salgınları, eski dünya toplumlarını yüzyıllar boyunca etkilemekle kalmamış, 19. yüzyılın sonunda demiryolu ve buharlı gemiler ile dünyanın dört bir yanına dağılmıştır. Antibiyotiklerle tedavi edilebilir bir enfeksiyon olmasına rağmen zor teşhis edilmesi ve yüksek öldürücülük oranı nedeniyle günümüzde hala tehlikeli bir hastalık olarak kabul edilmektedir. Tarihte yaşanmış önemli salgınlar arasında 19. yüzyılda dünyaya yayılan ve defalarca pandemilere yol açmış olan koleradan ve 20. yüzyıl başlarında tüm dünyada büyük kayıplara yol açmış olan ve "İspanyol gribi" olarak da bilinen enflüanza pandemisinden de söz etmek gerekir. Bunların yanı sıra çiçek, cüzzam, tifüs, tifo, sıtma ve verem gibi hastalıklar yol açtıkları salgınlarla yüzyıllar boyunca toplumları etkilemiş ve çok sayıda can kaybına neden olmuşlardır.

Hem çok eski dönemlerde hem de yakın tarihte görülen bu hastalıkların en önemli ortak noktaları çoğunun esasen hayvan kökenli (zoonotik) olmasıdır. Bu hastalıkların daha eskileri, bin yıllar önce tarım toplumuna geçiş ve hayvanların evcilleştirilmesi sürecinde ve çoğunlukla çiftlik hayvanlarından insanlara geçmiştir. Örneğin kızamık, verem, cüzzam, kuduz gibi hastalıklar bin yıllardır insan toplumlarını etkilemiş görece daha eski hastalıklardır. Hayvanlardan bulaşan enfeksiyon hastalıklarının daha yenilerinin ise genellikle vahşi hayvanların avlanması ya da ticareti sonucunda insanlara geçtiği gözlenmiştir. Örneğin AIDS, Ebola, Lyme hastalığı ya da hayvan kökenli değişik grip türleri, bu türden enfeksiyonlar arasında sayılabilir. Özellikle vahşi hayvanların tüketim amacıyla, ilaç yapımında kullanılmak için ya da başka nedenlerle avlanması ve bu hayvanların diğer vahşi hayvanlar, çiftlik ve kümes hayvanları ve insanlarla yakın mesafelerde bulundurulması bu türden zoonozların (hayvandan insana geçen hastalıklar) ortaya çıkması için son derece elverişli koşullar oluşturur. Bu çerçeve içinde bakıldığında COVID-19, hayvanlarla insanların yakın ilişkileri sonucunda patlak veren salgınlar zincirinin son halkasıdır.

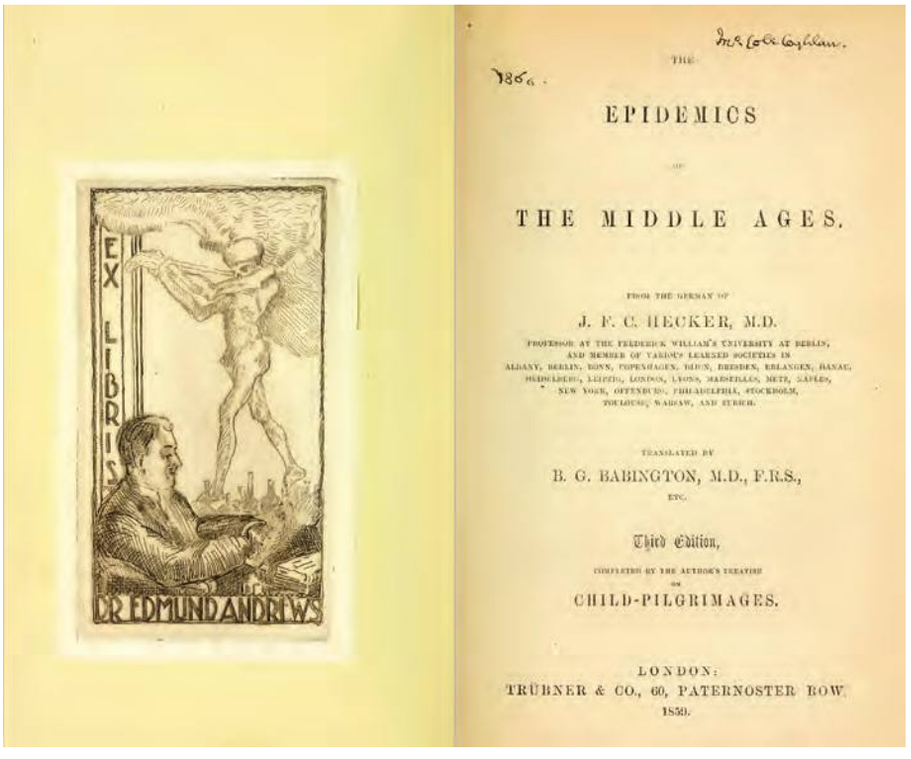
Bunun gibi ilk kez ya da yeniden ortaya çıkan hayvan kökenli enfeksiyon hastalıkları bir defa insana bulaştığında genellikle o hastalığa yol açan patojen (bakteri ya da virüs) ile insan bedeni arasında uzun süren bir ilişki başlamış oluyor. Bunu belki de birbirini hiç tanımayan iki farklı organizmanın birlikte yaşamayı öğrenmesi şeklinde düşünebiliriz. Zaman içinde hastalık daha fazla insana yayıldıkça her iki tarafta da yavaş bir değişim süreci başlıyor. Eğer patojen çok öldürücü ise konağını öldürmesi kendi evrimsel gelişimini de tehlikeye atacağından zaman içinde virülansı (ne derecede hastalık yapabileceği) azalabiliyor. Öte yandan insan bedeni de hastalık yapıcı mikroorganizmalara karşı geçici ya da kalıcı bir tür bağışıklık geliştiriyor. Bu şekilde bir yandan insanlar bu hastalıkla yaşamayı öğrenirken diğer yandan da hastalığa yol açan mikroorganizma bizimle yaşamayı öğreniyor ve bir tür sürü bağışıklığı oluşuncaya kadar (kitlesel aşılarla ya da doğal yollarla) etkisini sürdürüyor.

Ancak burada vurgulanması gereken bir diğer husus da insan toplumları ve hastalık yapıcı mikroorganizmalar arasındaki ilişkilerin ekolojik bir çerçeve içinde değerlendirilmesi gerektiğidir. Başka bir deyişle, salgınlar ve toplumlar arasındaki ilişkiler dinamiğini anlamak için çevre ve iklim şartlarının bütününe bakmak gerekir. Her ne kadar 19. yüzyıl tarihçiliği salgınların toplumların tarihini şekillendiren bir güç olduğu fikrini ortaya koymuş olsa da bu anlayış daha çok 20. yüzyıl tarihçileri tarafından geliştirmiştir. Özellikle son yarım asırda bu konuda yapılan çalışmalar salgınlar ve toplumlar arasındaki ilişkileri daha yakından ele almıştır. Bu bağlamda Amerikan tarihçi William H. McNeill'ın adını ve 1976 yılında yayımlandığı *Plagues and Peoples* (Salgınlar ve Toplumlar) başlıklı kitabını da zikretmeden geçmek doğru olmaz. McNeill'a göre salgınlar tarihin akışını değiştiren önemli olgulardır ve mikroorganizmaları toplumsal değişimlerin gizli öznesi olarak değerlendirmek gerekir. Bu görüş daha sonraları sadece salgınların toplumları dönüştürmekle kalmadıkları, bir yandan da toplumların da salgınlar üzerinde dönüştürücü rol oynadıkları şeklinde geliştirildi. Günümüz tarihçileri, her ne kadar aralarında fikir ayrılıkları olsa da, salgınlar ve toplumlar arasındaki ilişkiyi dinamik bir etkileşme olarak değerlendiriyor ve bunu çevre ve iklim şartları çerçevesinde düşünmek gerektiğini kabul ediyor.[2]



Vebadan öldüğü tespit edilen Tunç Çağı'na ait iskeletler

Burada biraz da iklim ve çevre tarihçiliğinin gelişiminden ve bu alanın sağlık, hastalık, tıp tarihi ile ilişkilerinden kısaca söz etmek faydalı olabilir. 1980'lerin sonları ve 1990'ların başlarından itibaren küresel ısınma tartışmalarının artmasıyla birlikte, iklim ve çevre tarihi alanında çalışan tarihçiler bu tartışmalara katkıda bulunmaya başladılar. Bir yandan iklim değişimlerine karşı kamuoyunu artan ilgisi, bir yandan da



Justus Friedrich Carl Hecker'ın *The Epidemics of the Middle Ages* başlıklı kitabı salgınlar üzerine 19. yüzyılda yazılmış önemli bir incelemedir

gelecekte meydana gelebilecek iklim değişikliklerinin daha iyi kavranmasına ve yeni politikalar üretilmesi gerektiğine dair ihtiyaç, konu ile ilgili tartışmaları alevlendirdi. Diğer yandan da geçmiş toplumlarda çevre ve iklim koşullarının değerlendirilmesini daha dinamik bir çerçevede, insan ve çevresi arasındaki etkileşimleri incelemek şeklinde tanımlamaya başladı. Bu bakış açısı önemli tarihsel iç görülerin geliştirilmesine ve eleştirilerin ortaya atılmasına alan hazırladı. İnsanların doğaya verdikleri zarar, yağmur ormanlarının yok edilmesi, fosil yakıtı tüketilmesi, ozon tabakasındaki hasar, küresel ısınma, hayvan türlerinin yok olma tehlikesi, gitgide artan doğal afetler gibi konular bu tartışmaların merkezinde yer aldı. Bir yandan da iklim değişimlerinin insanlık tarihine olan etkilerine dair tartışmalar önem kazanmaktaydı. Bu bağlamda Tarihçi Dipesh Chakrabarty'nin 2009 yılında yayımlanan makalesi "The Climate of History" (Tarihin İklimi), tarihçiler ve sosyal bilimciler arasında antroposantrizm (insanmerkezcilik) tartışmalarını alevlendi.[3] Bu türden eleştirilerin temelinde yatan görüş, insanı evrenin merkezine yerleştiren ve doğadaki her şeyin insanın hizmetinde olduğunu kabul eden anlayışın bir sonucu olarak, özellikle de son birkaç yüzyıldır insanların kendilerini doğaya hükmedebilir güçte görmeleri ve doğanın kaynaklarını hoyratça kendi önceliklerine göre, kimi zaman da ekosisteme zarar vererek kullanmış olmalarıdır.

Çevre ve iklim konusunda çalışan tarihçiler bu eleştiriyi çabucak benimsedi. Tıp, hastalık, sağlık tarihçileri—biraz geriden de olsa—takip etti. Yeni yapılan çalışmalar tarihe insan merkezli yaklaşımlardan uzaklaşmayı ve insan dışındaki tarihsel aktörleri tarihsel anlatılara entegre etmeyi esas alan metodolojik katkılarda bulunuyorlar. Mikroorganizmaların tarihini anlamak için son derece faydalı olan bu yaklaşım bize dünyanın büyük ve kompleks bir ekosistem olduğunu, bizim bu ekosistemin içinde başrol oyuncusu olmadığımızı hatırlatıyor. Bu anlayışın meyvelerini, özellikle son on-yirmi yıldır, bir yandan iklim-çevre tarihçiliğinde, bir yandan hastalık-sağlık tarihçiliğindeki gelişmelerde, bir yandan da bunların birbiriyle ilişkilerini sorgulayan yeni yaklaşımlarda görmeye başladık. Tarihin tüm dönemlerini ve geniş bir coğrafyayı kapsayan bir yelpaze içinde birçok konu bu yeni metodolojilerle yeniden mercek altına yatırılmış durumda. Bu çalışmalar aynı zamanda multidisipliner anlayışları ile tarihçilerin diğer alanlardaki çalışmalarına da örnek teşkil edecek özelliktedirler.[4]

İklim değişimlerinin tarihini araştıran paleoklimataloji çalışmaları birçok farklı yöntemden faydalanır. Bunlar arasında ağaç halkalarının inceleyen dendokronoloji; buzul tabakalarının incelenmesi; polen, volkanik küller, tortul kaydı (sedimanter içerik) incelenmesi gibi yöntemler bulunur. Doğa bilimlerinden gelen bu araştırma yöntemlerinin yardımıyla geçmişteki iklim ve çevre değişimlerini ve bunların zaman ve mekân içindeki farklılıklarını görmek mümkün. Bunun yanı sıra paleogenetik araştırmaları da insan ve hayvan kemiklerinin laboratuvar ortamında incelenmesi sonucu mikroorganizmalarla ilgili önemli ipuçları sunuyor. Özellikle antik DNA (aDNA) çalışmaları sayesinde hastalıkların tarihini daha yakından inceleyebiliyoruz. Sözü edilen bu yeni yöntemlerin bir arada kullanılması ve yazılı kaynaklarla buluşturulması da önemli. Bu kısa yazıda iklim, çevre ve salgın tarihçiliğinde şimdiye kadar yapılmış çalışmaların eksiksiz bir listesini vermek tabii ki mümkün değil. O nedenle daha çok şimdiye kadar yapılmış çalışmalarda tarihçiler hangi meselelere ağırlık vermişler, hangi konularda uzlaşılar hangilerinde de hala fikir ayrılıkları var onlara kısaca değinmekle yetineceğim.

Antik (ve Geç Antik) Çağ ile ilgili çalışmalardan örnek vermek gerekirse, yakın zamanlardaki en tartışmalı konu; Jüstinyen vebası olarak da bilinen, 541-542 yılları arasında patlak verdiği kabul edilen Birinci Veba Pandemisi ile ilgilidir. 536, 540 ve 547 yıllarında meydana gelen üç ayrı yanardağ patlaması sonucu atmosfere yayılan milyonlarca ton silikatın oluşturduğu düşünülen bir toz bulutunun güneş ışınlarının yeryüzüne inmesine bir engel teşkil ettiği, küresel boyutlarda bir soğumaya sebep olduğu ve bununla pandemi arasında bir bağlantı olup olmadığı sorgulanmışsa da paleogenetik çalışmaları bunları pek desteklemez.[5] Zaten günümüz tarihçileri arasında asıl tartışmalı olan pandeminin nedenleri değil, sonuçlarıdır. Bu pandeminin ekonomik, siyasi ve demografik önemi tarihçiler tarafından etraflıca incelenmiştir.[6] Ancak yakın zamanlarda bir grup revizyonist tarihçi; Jüstinyen vebasının, özellikle demografik etkilerinin, daha önceki tarihçiler tarafından fazlasıyla abartıldığını, aslında ölüm oranlarının sanıldığından çok daha düşük olduğunu, bu salgının tarihsel öneminin fazla olmadığını savunmaktadır.[7] Halen devam etmekte olan bu tartışma aslında Roma İmparatorluğu'nun çöküşünde iklim, çevre ve salgın hastalıkların ne derece rol oynadığına dair başka bir tartışmanın devamıdır. Şöyle ki Kyle Harper, 2017 yılında yayımlanan *The Fate of Rome* (Roma'nın Kaderi) başlıklı eserinde iklim şartları ve hastalık gibi doğal unsurların Roma İmparatorluğu'nun çöküşünü hızlandırdığını vurgular.[8] Bu çalışmayı eleştiren tarihçiler daha sonra Jüstinyen vebasının da aslında düşünüldüğü kadar önemli olmadığı görüşünü savunmuşlardır.

Benzer tartışmalar İkinci Veba Pandemisi adı verilen, 14. yüzyıl ortalarında Kara Ölüm'le başlayan ve yüzyıllar boyunca devam eden salgınlar için de bir ölçüde geçerlidir. Bu salgınla ilgili süregelen tartışmalardan biri pandeminin başlangıç-bitişi ve hangi bölgeleri etkilediği ile ilgilidir. Her ne kadar Kara Ölüm pandemisi sanki Avrupa'ya özgü bir olaymış gibi incelense de Afrika ve Avrasya'yı da içine alan geniş bir çerçevede incelenmesi daha doğrudur. Genel olarak iklim, çevre ve salgın tarihi çalışmalarında Orta Asya ve Sahraaltı Afrika ihmal edilmiş bölgelerdir ancak İkinci Pandemi'nin buraları da etkilemiş olduğuna dair yeni bilgiler elimize geçmektedir.[9] İklim, çevre, ekonomi ve salgınların tarihini bir arada inceleyen başarılı örneklerden bir tanesi de İngiliz iktisat tarihçisi Bruce Campbell'in 2016'da yayımladığı *The Great Transition* başlıklı eseridir.[10] İkinci Pandemi'nin temellerini oluşturan yeni ekolojik rejimi tanımlayan Campbell; güneş ışınlarından gelen radyasyon oranının düşmesinin tetiklediği, biyolojik ifadesi salgın hastalıkların ortaya çıkması şeklinde tezahür eden bir dizi ekolojik değişimden söz eder. Yağışların artması, bitkilerin hacminde oluşan artış, bunların kemirgenlerin de dahil olduğu memeli hayvanlara daha fazla besin sağlayarak onların nüfusunda bir artış olması veba salgınlarına etki etmiş olabilir.

İklim ve çevre tarihçilerinin üzerinde fazlaca durdukları bir başka konu da Küçük Buzul Çağı Dönemi'nde ortaya çıkan iklim değişikliklerinin toplumlar üzerine etkileridir. Bu dönemin olağanüstü şartlarında özellikle kuzey yarımkürede hava sıcaklıkları düşmüş; kışları anormal soğuklar görülmüş ve yağışlar artmıştır. Bu kritik durumdan etkilenen bölgelerden birisi de Osmanlı Anadolu'sudur. Her ne kadar Küçük Buzul Çağı iklim koşullarının siyasi, iktisadi ve demografik sonuçları ve hayvan hastalıkları ile ilişkileri incelenmiş olsa da insan sağlığına etkileri ve salgın hastalıklarla ilişkileri üzerine yapılan çalışmalar henüz yetersizdir.[11] Elimizde var olan ipuçlarından hareketle bu dönemde Anadolu'daki birçok yerleşim alanının veba salgınları da dahil olmak üzere birçok sebepten dolayı nüfus kaybettiğine ve kimilerinin ise tümden terk edildiğine dair bilgiler mevcut. Yeni yapılacak araştırmalar, iklim ve çevre şartlarındaki bu olağanüstü durumda salgın hastalıkların da bir rol oynayıp oynamadıkları konusunda bize yeni bilgiler verebilir.

NÜKHET VARLIK – RUTGERS ÜNİVERSİTESİ &
GÜNEY KAROLAYNA ÜNİVERSİTESİ

DİPNOTLAR

1 Kristian G. Andersen, Andrew Rambaut, W. Ian Lipkin, Edward C. Holmes & Robert F. Garry, "The proximal origin of SARS-CoV-2," *Nature Medicine* 26 (2020), 450–52.

2 19. yüzyıl tarihçiliğinin en önemli örneği için bkz. Justus Friedrich Carl Hecker, *The Epidemics of the Middle Ages*, çev. B. G. Babington (Londra: Trübner, 1959); William H. McNeill, *Plagues and Peoples* (Garden City, NY: Anchor Press, 1976); Monica Green, ed., "Pandemic Disease in the Medieval World: Rethinking the Black Death," *The Medieval Globe* 1 (2014); Nükhet Varlık, *Plague and Empire in the Early Modern Mediterranean World: The Ottoman Experience, 1347-1600* (Cambridge: Cambridge Üniversitesi Yayınevi, 2015).

3 Dipesh Chakrabarty, "The Climate of History: Four Theses," *Critical Inquiry* 35, no. 2 (2009): 197–222.

4 Bunların önde gelenleri arasında Harvard Üniversitesi ile Max Planck Enstitüsü Jena şubesi arasındaki iş birliği çalışması ve Princeton Üniversitesi'ndeki iklim değişikliği ve tarih araştırmaları girişimi sayılabilir. Bkz: https://sohp.fas.harvard.edu; https://climatechangeandhistory.princeton.edu (son erişim 19 Nisan 2020); Palaeo-Science and History araştırma gurubu, https://www.shh.mpg.de/1056512/psh; Viyana Üniversitesinde yürütülen iklim tarihi çalışmaları için, bkz. https://rapp.univie.ac.at (son erişim 19 Nisan 2020).

5 Monica H. Green, "Climate and Disease in Medieval Eurasia," *Oxford Research Encyclopedia of Asian History*, ed. David Ludden (New York: Oxford Üniversitesi Yayınevi, 2018); Timothy P. Newfield, "Mysterious and Mortiferous Clouds: The Climate Cooling and Disease Burden of Late Antiquity," içinde Adam Izdebski and Michael Mulryan (eds), *Environment and Society in the Long Late Antiquity* (Leiden: Brill, 2018), 89–115.

6 Lester K. Little, ed., *Plague and the End of Antiquity: The Pandemic of 541–750* (Cambridge: Cambridge Üniversitesi Yayınevi, 2007).

7 Örneğin bakınız: Lee Mordechai, Merle Eisenberg, Timothy P. Newfield, Adam Izdebski, Janet E. Kay, and Hendrik Poinar, "The Justinianic Plague: An inconsequential pandemic?" *PNAS* 116, no. 51 (2019): 25546-25554; Lee Mordechai, Merle Eisenberg, "Rejecting Catastrophe: The Case of the Justinianic Plague," *Past and Present* 244, no. 1 (2019): 3–50.

8 Kyle Harper, *The Fate of Rome: Climate, Disease, and the End of an Empire* (Princeton: Princeton Üniversitesi Yayınevi, 2017).

9 Green, "Pandemic Disease in the Medieval World"; Ulf Büntgen, Nicola Di Cosmo, "Climatic and environmental aspects of the Mongol withdrawal from Hungary in 1242 CE," *Nature: Scientific Reports* 6, 25606 (2016); Gérard Chouin, ed., *Afriques: Débats, méthodes et terrains d'histoire* 9 (2018); Uli Schamiloglu, "Preliminary Remarks on the Role of Disease in the History of the Golden Horde," *Central Asian Survey* 12, no. 4 (1993): 447–57.

10 Bruce Campbell, *The Great Transition: Climate, Disease and Society in the Late Medieval World* (Cambridge: Cambridge Üniversitesi Yayınevi, 2016).

11 Örneğin bkz. Sam White, *The Climate of Rebellion in the Early Modern Ottoman Empire* (Cambridge: Cambridge Üniversitesi Yayınevi, 2011); Faruk Tabak, *The Waning of the Mediterranean, 1550–1870: A Geohistorical Approach* (Baltimore: Johns Hopkins Üniversitesi Yayınevi, 2008); Onur İnal, "Environmental History as an Emerging Field in Ottoman Studies: An Historiographical Overview," *Osmanlı Araştırmaları* 38 (2011): 1–25; Oktay Özel, "Osmanlı Anadolu'sunda Terkedilmiş/Kayıp Köyler Sorunu (17-19. Yüzyıllar)," *Ötekilerin Peşinde: Ahmet Yaşar Ocak'a Armağan*, haz. Mehmet Öz ve Fatih Yeşil (Ankara: Timaş Yayınları, 2015), 557-91.

Çin Tarihinde Salgınlar (M.Ö. 1600 – M.S. 1911)

GİRAY FİDAN – GUOZHONG TANG

TARİH BOYUNCA TÜM DÜNYADA OLDUĞU GİBİ ÇİN'DE DE SALGIN HASTALIKLAR MİLYONLARCA İNSANIN ÖLÜMÜNE SEBEP OLMUŞ VE TOPLUMA BÜYÜK ZARARLAR VERMİŞTİR. BU SALGINLARIN BAZILARI BÜYÜK HALK İSYANLARINA VE HATTA HANEDANLARIN DEVRİLMESİNE NEDEN OLMUŞTUR.

Hastalık ve salgınların tarihi insanlık tarihi kadar eskidir. Çin de dünyanın geri kalanı gibi tarihinin ilk günlerinden itibaren çeşitli hastalık ve salgınlarla mücadele etmiştir. Bu durum günümüzde hala devam etmektedir. Çin tarih kayıtlarında salgın hastalıklara Yi [疫][1], Li [痢][2], Zhang Yi [瘴疫][3] veya Zhang Li [瘴疠] gibi farklı isimler verildiği görülebilir. Salgın hastalıklar mikrop, bakteri ya da virüslerin neden olduğu ve toplumun tamamını etkileyen önemli olaylardır. Salgın hastalıkların temel özellikleri ise aniden patlak vermeleri, hızla yayılmaları, yüksek bulaşıcılıklarının olması, yakalanan kişilerin çok ağır hastalanmaları ve hatta ölmeleridir.

ÇİN TARİHİNDE SALGINLARLA İLGİLİ KAYITLAR

Çin tarih kayıtlarında salgınlarla ilgili ilk bilgiler Shang (MÖ 1600 - MÖ 1027) ve Zhou (MÖ 1122 - MÖ 256) dönemlerinde görülmektedir. Nüfusun artması, kentlerin büyümesi ile birlikte salgın hastalıklar, nüfusun yoğun ve insanlar arasındaki etkileşimin fazla olduğu büyük kentlerde ve ordu içinde yayılmıştır. Ancak bu dönemdeki salgınlarla ilgili çok ayrıntılı kayıtlar bulunmamaktadır. Salgınların ortaya çıktığı zaman ya da salgının özellikleri ve yayılması ayrıntılı olarak kaydedilmemiştir. Zaman zaman ortaya çıkan yaygın hastalıklar ve salgınlar arasında da kayıtlarda net bir ayrım bulunmamaktadır. Kısıtlı bilgiler incelendiğinde bu dönemdeki salgın hastalıkların boyutlarının sınırlı olduğu sonucuna varılabilir. Salgınlar kısa sürdüğü için o dönem insanlara verdiği zarar sık sık meydana gelen savaşlarla karşılaştırıldığında çok daha azdı. Dönemin kayıtlarına göre sadece 8 yılda bir kez salgın olmuştur. Elbette ilgili dönemden günümüze ulaşan kayıtların az ve bilgilerin de eksik olması sebebiyle dönemin salgın hastalıkları ve boyutları ile ilgili tam olarak bilgi sahibi olmak mümkün değildir.



Han Hanedanı dönemi salgın hastalık ile ilgili bir tasvir

Çin'de salgın ile ilgili en eski yazılı kayıt Çin'in Henan eyaletinde bulunan ve Çin'in en eski başkentlerinden olan Yinxu bölgesinde keşfedilen Fal Yazıtları'nda[4] görülmektedir. Bu kayıtlarda salgınlar için Chong [虫] veya Chong Zai [虫灾][5], Gu [蛊], Nie Ji [疟疾][6] gibi Çince karakterler kullanılmıştır. Yukarıda geçen Çince karakterlerin tamamı salgın kelimesinin en eski dönemlerde Çincedeki karşılıklarıdır. Salgının farklı bir yazılı ifadesi ise Li'dir [疠] ve Çin tarihinin en önemli yapıtlarından sayılan Shang Shu [尚书] Shan Haijing [山海经] ve Zuo Zhuan [左传] eserlerinde karşımıza çıkmaktadır.

M.S. 2. yılda, Çin'i tarihinde ilk kez merkezi bir otorite altında birleştiren ve "İlk İmparator" olarak anılan Qin Shihuang'ın hanedanının yıkılmasının ardından kurulan Han Hanedanı döneminde (M.Ö. 202- M.S.220), Qing ve Zhou bölgelerinde büyük bir salgın ortaya çıkmıştır. Bu salgın sırasında imparator bir ferman ile hastaların evlerinden alınıp bir yerde toplanmalarını ve orada tedavi edilmelerini emretmiştir. Kayıtlara göre Han Hanedanı döneminde 14 kez salgın hastalık ortaya çıkmıştır. Tarihi net olan salgınların sayısı 9'dur. Bunların birkaçından söz edilebilir. İlki, İmparator Guang Wu'nun hükümdarlığının 13. yılında (M.S. 37) Yangzhou ve Suzhou bölgelerinde ortaya çıkan salgındır. Bir diğeri İmparator Yan Guang'ın 4. yılında (M.S. 125) başkentte kışın ortaya çıkan geniş çaplı bir salgındır. Bu salgında şehirde yaşayanların çok önemli bir bölümü hastalıktan ölmüş, hatta bazı ailelerin tamamı bu hastalık sebebiyle ortadan kalkmıştır. Diğer bir büyük salgın, İmparator Jian'An'ın hükümdarlığının 22. yılında (M.S.217) ortaya çıkmıştır. Salgın sırasında Wei Beyliği'nin hükümdarı Cao Pi [曹丕] (M.S. 187- M.S. 226) bir arkadaşına



Çin Cumhuriyeti döneminde Batı'da modern tıp eğitimi almış ilk sağlık uzmanı Wu Liande

yazdığı mektupta akraba ve arkadaşlarının çoğunun bu salgında öldüğünden bahsetmiş, her yedi kişiden beşinin öldüğünü anlatmıştır. Bu dönemde ortaya çıkan salgınların en önemli ortak noktası ise salgınların kış aylarında ortaya çıkmış olmasıdır.[7] Yine M.S.468 yılında Çin'in Henan, Hebei, Shandong, Hubei, An'hui bölgelerinde ortaya çıkan bir salgın 140-150 bin kişinin ölümüne neden olmuştur.[8]

Tang hanedanı döneminde (M.S.636-891) de salgın hastalıklarla ilgili kayıtlar bulunmaktadır. Tang hanedanının devam ettiği 255 yıl içinde 21 defa salgın hastalık meydana gelmiştir. Bazen salgın hastalıklarla birlikte doğal afetler aynı zamanda olmuştur. Buna örnek olarak tarih kayıtlarına göre İmparator Yongchun'un birinci yılının (M.S.682) haziran ayında patlak veren salgından söz edilebilir. Guanzhong bölgesinde yaşanan şiddetli yağmur ve selden sonra buğday ekilen tarlalar büyük zarar görmüş, kısa süre sonra da kalan buğdaylarda bir böcek istilası meydana gelmiş ve bunun hemen ardından da salgın hastalık ortaya çıkmıştır. Salgın hastalık, doğal afetler ve kıtlık sebebiyle ölü bedenlerin her yerde görüldüğü kayıtlara geçmiştir.[9]

Tarih kayıtlarına göre, Song hanedanı (960-1276) döneminde salgın hastalıklar daha sık görülmüştür. 168 yıllık hanedan tarihinde 59 kez salgın hastalık ortaya çıkmıştır. Resmi hanedan kayıtlarına göre sadece dönemin başkenti Lin'an civarında 152 yılda 15 defa büyük çapta salgın yaşanmış, hem çok sayıda ölüme neden olmuş hem de ekonomi büyük zarar görmüştür.

Salgınlar çoğu zaman büyük zararlara neden olur. Ancak nadir de olsa, tarihte savaşan taraflardan biri için avantaj haline geldiği durumlar da olmuştur. Bunlardan biri; Song hanedanının son yıllarında Song ordusu bugünkü Sichuan eyaletindeki Diaoyu kentini Moğollara karşı 36 yıl boyunca korumuştur. Bu duruma çok şaşıran Moğol hanı, Cengiz Han'ın torunu Möngke (Mengü) (1209-1259) bizzat ordusuyla Çin'e girip bu kenti fethetmek için harekete geçer. Kente saldırmak için harekete geçtiğinde büyük bir salgın ortaya çıkar ve ordusu da bu salgından etkilenir. Salgın hastalık sebebiyle geri çekilmek zorunda kalan Mengü de geri dönüş yolunda aynı hastalıktan ölmüştür. Bu salgın hastalık Moğolların saldırmasını önlemiş ve bu nedenle de Song hanedanının ömrü 20 yıldan fazla uzamıştır.

Song Hanedanı Moğollar tarafından ortadan kaldırıldıktan sonra Moğol Börçigin hanedanı, Çin'de Yuan hanedanını (1271 – 1368) kurmuştur. Bu dönemde Çin'de savaş, salgın hastalıklar ve doğal afetler gibi nedenlerden 367 milyona yakın insanın hayatını kaybettiği tahmin edilmektedir. Bunların %70'inin vebadan öldüğü düşünülmektedir. Bu salgınlar arasında en fazla ölüme yol açan ise 1232 yılında Bianjing kenti kuşatması sırasında aniden ortaya çıkan salgındır. Tarih kayıtlarına göre şehirde bulunan dokuz yüz binden fazla insan hayatını kaybetmiş, gömülemeyenlerin cesetleri şehrin her yanında ortada kalmıştır. O dönemde Bianjing'de iki ila iki buçuk milyon insan yaşadığı düşünülmektedir. Nüfusun yarısı bu salgın hastalık sebebiyle yok olmuştur.[10]

Ming hanedanı (1368-1644) dönemi de önceki hanedanlardan farklı olmamıştır. Kaynaklara göre Ming hanedanının ilk imparatoru Zhu Yuanzhang'ın tahta çıkmasının ardından geçen 277 yılda 75 kez büyük çaplı salgın hastalık ortaya çıkmıştır. Bu salgınların bazen bir yılda birden fazla kez ortaya çıktığı da olmuştur. Qing hanedanının (1636-1912) kuruluşundan itibaren 78 salgın kayıtlara geçmiştir.



Sun Simiao'nun "Bin Altın Reçete" adlı eseri

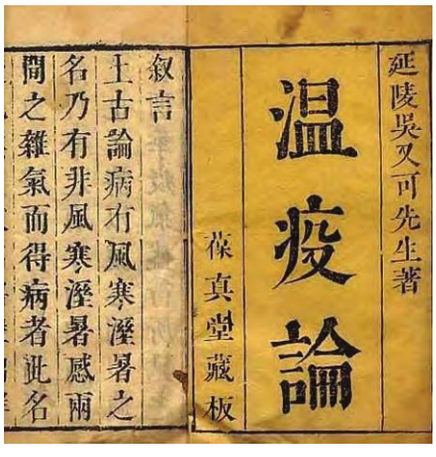
Yakın dönemde ise tarih kayıtlarına göre 1910 yılının Ekim ayından 1911 yılının Nisan ayına kadar Çin'in kuzeydoğu bölgesinde 20. yüzyılın en şiddetli veba salgını meydana gelmiş ve 96998 kişi hayatını kaybetmiştir. Bu salgın Çin açısından bir dönüm noktası olmuş ve Qing yönetimi ilk kez modern anlamda geniş çaplı önlemler alıp çalışmaları organize etmiştir. Başarıyla sonuçlanan bu mücadele Çin'in halk sağlığı alanındaki mücadelesinin başlangıcı olarak kabul edilmiştir.

ÇİN TARİHİNDE ÜNLÜ HEKİMLER VE SALGIN HASTALIKLAR İLE MÜCADELE YÖNTEMLERİ

Çin'in tarihinde salgın hastalıklar ile ilgili genel bilgileri yukarıda verilmeye çalışılmıştır. Tarih boyunca dünyada olduğu gibi Çin'de de salgın hastalıklar milyonlarca insanın ölümüne sebep olmuş ve topluma büyük zararlar vermiştir. Hatta bu salgınlar, sırasında ve sonrasında, halk isyanlarına ve hanedanların devrilmesine neden olmuştur. Ancak insanlık bu acı-

masız felaketlere karşı her zaman mücadele vermiş ve çözüm arayışı içinde olmuştur. Bu nedenle tarihin her döneminde farklı coğrafyalarda salgın hastalıklara karşı mücadele veren hekimler ortaya çıkmıştır.

Han hanedanı döneminde, 219 yılında, Jiangdong bölgesinde bir salgın hastalık ortaya çıkmıştır. Bu bölgeye coğrafi olarak çok yakın olan Dengzhou'da yaşayan Zhang Zhongjing (150-219) adlı dönemin ünlü hekimi, kaleme aldığı "Hastalıkların Tedavileri Üzerine Bir İnceleme" başlıklı eserinde salgın hastalıklarla mücadeleyi anlatmıştır. Ailesinden 200'den fazla insan bu salgın hastalık nedeniyle ölmüştür.



"Ming dönemi, Wu Youxing'in salgın hastalıklar ile ilgili eseri"

Çocukluğunda yakınlarını bu hastalıktan kaybeden Zhang Zhongjing kendisini tıp araştırmalarına vermiş ve deneyimlerini paylaşabilmek adına kitaplar yazmıştır. Zhang Zhongjing Çin'in tıp tarihinde çok önemli bir yere sahiptir. Salgın hastalıkları ilk inceleyen ve bu konuda ilk tedavi yöntemlerini geliştiren Çinli hekim olarak tarihe geçmiştir.

Jin hanedanı (265-420) döneminde de salgın hastalıkları araştıran önemli bir hekim ortaya çıkmıştır. Ge Hong adlı bu hekim salgın hastalıkların toplum içinde yaydığı korku sebebiyle ilk kez salgın hastalık için "acil hastalık" tanımını kullanmıştır. Ge Hong, özellikle yoksul insanların ölmesine üzülür. Bu nedenle yoksulların da kullanabileceği maliyeti düşük ve bulunması kolay şifalı otlardan ilaçlar yapmıştır. Salgın hastalıkları önlemede ve salgın sırasında yapılması gerekenleri anlattığı, Çin tarihinin ilk salgın hastalıklar yönetmeliği olarak kabul edilen eser olan *Hastalıkları için Reçeteler*[11] adlı kitabı yazmıştır. Bu kitapta Çin tarihinde ilk kez çiçek ve beriberi hastalıkları anlatılmıştır. Kitapta dikkat çekici tedavi yöntemlerinden de bahsedilmiştir. İlk ilkel aşılar da ilk kez bu kitapta geçmektedir ki bu aşı yöntemi Louis Pasteur'ün de kullandığı ve kuduza karşı geliştirdiği yöntemle büyük benzerlikler göstermektedir.

Tang hanedanı döneminde ünlü hekim Sun Simiao (541-682) da çok önemli bir tıp kitabı kaleme almıştır. Kitabına "Bin Altın Reçete"[12] adını vermiştir. Kitap uygulamalı tıp alanındaki ilk ansiklopedik eserlerdendir. Sun Simiao tarihte birçok ilke imza atmış ve salgın hastalıklarda önlemlerin sonradan yapılacak tedaviden çok daha önemli olduğunu söyleyerek gerekli önlemlerin alınmasını önermiştir. İlk defa sıtma hastalığında arsenik kullanmış ve kolera hastalığının nedeninin insanların beslenmeleri ile ilgili olduğunu söylemiştir.

Ming hanedanının son yıllarında yeniden büyük ölçekli bir salgın hastalık ortaya çıkmış, özellikle 1641 ve 1642 yıllarında bu salgın hastalık hızla yayılmış ve büyük can kayıplarına neden olmuştur. Dönemin ünlü hekimi Wu Youxing [吳有性], salgın hastalıklar üzerine birçok araştırma yapmış ve hastalıkların oluşma nedeni hakkında yeni bir fikir ortaya atmıştır. Wu Youxing'e göre hastalığın sebebi sadece mevsim ve sıcaklık değişimi değildir. Aynı zamanda havadan geçtiğini düşündüğü "Havadaki Hastalık" Yi Qi [疫气] da hastalık oluşumuyla yakından ilişkilidir. İnsanlara hastalığın bu havadan bulaştığını düşünmektedir. Wu Youxing, tarihte ortaya çıkmış salgın hastalıkları ve bu hastalıkların sebepleri ile tedavi yöntemleri tanıttığı "Salgın Hastalıklar" başlıklı eseri kaleme almıştır.[13] Bu kitap dünyada bu alanda yazılmış ilk eserlerden sayılmaktadır.

Tarih kayıtlarına göre Qing hanedanının son yıllarında ortaya çıkan salgınlarda tedavi edilebilen insanların sayısı yeterli imkânlar olmaması nedeniyle çok sınırlı kalmıştır. Salgın hastalıklar korkusuyla halkın büyük bölümü çaresizce ölümü beklemek veya hastalığın bulunduğu yerden kaçıp gitmek dışında bir seçeneğe sahip değildi. Dönemin yönetimi de salgınlarla mücadele konusunda oldukça zayıftı. Ancak 20. yüzyılın başından itibaren belirli iyileşmelerin olduğu görülmektedir. Salgın hastalıkların tedavisi için hastaneler, hastaların kendi evlerinde izole edilip tedavi edilmeleri, ortak kullanım alanlarının temizlenmesi gibi önlemler alınmaya başlamıştır.[14] Dönemin Çin'i dünyaya belli ölçülerde kapalı halde olsa da Batı'daki bilimsel gelişmeler tercümeler yoluyla bir şekilde Çin'e ulaşmaktadır. Dönemin Çin yönetimi de salgın hastalıklara karşı önlemler alınması gerektiğinin farkına varmıştır. Hem merkezi hem de yerel yöneticiler halk sağlığı çalışmalarına bu dönemde daha çok önem vermeye başlamıştır.



Han hanedanı dönemi doktoru Zhang Zhongjing



1947 yılında Pekin Tıp Okulundan mezun olan doktorlar

1910-1911 yılları arasında Çin'in kuzeydoğu bölgesinde veba salgını patlak verdiğinde Qing yönetimi sıkı önlemler almıştır. O sırada Askeri Tıp Okulu'nda müfettiş yardımcısı görevini yürütmekte olan Malezya doğumlu Çinli hekim Wu Liande [伍连德] salgınla mücadelede tam yetkili olarak atanmıştır. Wu Liande 1896-1899 yılları arasında Emmanuel College, Cambridge'de tıp eğitimi görmüştür. Wu; edindiği tecrübeler sebebiyle hemen başka eyaletler ve hastanelerden yardım için birçok tıp ekibini salgın bölgesine çağırmış, yönetimin her düzeyinde salgınla mücadele için ekipler oluşturmuş, salgını önleme ile ilgili kanun ve kuralları hazırlayıp yayımlamış, hastaları karantinaya aldırmış, her yerde dezenfekte çalışmaları başlatmış, yurt dışından uzmanlar davet etmiş, salgın bölgesinin diğer bölgelerle olan ulaşımını kesmiştir. Bütün bu çalışmalar için büyük bir bütçe harcanmış ve salgın 4 ay gibi kısa bir sürede kontrol altına alınmıştır. Wu Liande bu salgın sırasında, Çin'de ilk kez, halka maske yapımını öğretmiştir. Wu'nun önerdiği maskeyi yapmak son derece basitti. Bu maske, iki parça pamuklu kumaş arasında ilaçlı pamuk koyularak parçaların birbirine dikilmesi ile yapılıyordu. Maskenin maliyeti son derece düşüktü ve bu sayede halk bu maskeleri kendi imkânları ile hazırlayıp takmaya başlamıştı ve böylece de salgın çok daha kısa bir süre içinde kontrol altına alınmıştı. Wu Liande ayrıca bu konuda yaptığı çalışmalar için Nobel ödülüne aday gösterilmişti.[15] Wu Liande'nın çabaları sayesinde veba salgını Çin'de ilk kez bilimsel yöntemlerle ve çok kalabalık bir şehirde kontrol altına alınmıştır. Bu salgında toplam 60.000 insan hayatını kaybetmiştir.[16]

SONUÇ YERİNE

Bu yazıda kısaca Çin'de tarih boyunca ortaya çıkmış olan salgınlar anlatılmaya çalışılmıştır. Salgın hastalıkların Çin'de büyük nüfuslu kentlerin ortaya çıkmaya başlamasıyla önemli oranda arttığı görülebilmektedir. Bunun yanında ticaret ve ulaşımın gelişmesi genel anlamda önemli bir ilerleme iken salgın hastalıkların ortaya çıktığı dönemlerde hastalığın hızla yayılmasına da zemin hazırlayabilmektedir. Tarih boyunca Çin'de salgın hastalıklar zaman zaman patlak vermiş ve toplumu olumsuz yönde etkilemiştir. Dünyanın geri kalanında da olduğu gibi Çin'de de zaman içindeki bilimsel gelişmelerin salgın hastalıklar ile mücadelede insanlığa önemli avantajlar sağladığı görülebilmektedir.

GİRAY FİDAN - ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ, MÜTERCİM-TERCÜMANLIK BÖLÜMÜ ÖĞRETİM ÜYESİ
GUOZHONG TANG - ANKARA HACI BAYRAM VELİ ÜNİVERSİTESİ, MÜTERCİM-TERCÜMANLIK BÖLÜMÜ DOKTORA ÖĞRENCİSİ

DİPNOTLAR

1 Salgın anlamına gelmektedir ve günümüzde de bu anlamda kullanılmaktadır.
2 Dizanteri.
3 Bulaşıcı hastalık.
4 Fal Yazıtları (甲骨文) Çin tarihinin en eski yazılı kayıtlarına verilen isimdir.
5 Böcek ve böceklerin getirdiği felaket anlamına gelmektedir.
6 Sıtma anlamına gelmektedir.
7 后汉书·志第十七·五行
8 邓云特，中国救荒史 (河南大学出版社, 2010).
9 旧唐书·17·五行志
10 曹树基 and 李玉尚, 鼠疫: 战争与和平: 中国的环境与社会变迁 (1230-1960年) (東書館出版社, 2006).
11 葛洪肘后备急方(Ren min wei sheng chu ban she, 1983).
12 孙思邈，备急千金要方 (艺术中国网, 1955).
13 吴有性，瘟疫论类编 (Hunan ke xue ji shu chu ban she, 2014).
14 东方杂志, 1904.
15 https://www.nobelprize.org/nomination/redirector/?redir=archive/show.php&id=11153
16 大清歷朝實錄: 大清世宗憲 (雍正) 皇帝實錄 (華聯出版社, 1964).

Bir Gıda Güvenilirliği Sorunu Olarak COVID-19 Pandemisi

CEREN ERGENÇ

ÇİNLİLERİN BÖCEK YEDİKLERİNE DAİR İZLENİM, ÇİN MODERN TARİHİNİN KAMU YÖNETİMİ HATASINDAN KAYNAKLANAN EN BÜYÜK KITLIĞININ NEDEN OLDUĞU TOPLUMSAL HAFIZAYA DAYANMAKTA. BU KITLIK, 1958-60 YILLARI ARASINDAKİ "BÜYÜK SIÇRAMA" ADI VERİLEN SANAYİLEŞME HAMLESİ SONUCU OLMUŞTU.

COVID-19 pandemisinin, virüsün uçan hayvanlardan Wuhan kentinde kurulu bir "vahşi hayvan pazarı"nın çalışanlarına geçmesi yoluyla başlamış olması ihtimali Çin'in içinde ve dünyada infial yarattı. Çin'in dışında "böcek yiyen Çinliler" ön yargısını pekiştirmekle kaldı ama Çin içerisinde çok boyutlu tepkilere yol açtı. Böylece, egzotik vahşi hayvan yemek bir varsıllık göstergesi olduğu için bu pazarlara talebi yaratan "yeni zenginlere" -dolayısıyla haksız zenginleşmeye- ve bunu doğuran nepotistik ilişkilere duyulan tepkinin odaklandığı bir vaka ortaya çıkmış oldu.

Tepkilerin bir diğer boyutu ise Çin'in Mao sonrası dönemde neoliberal kapitalist ekonomiye hızla eklemlenmesi sonucu devletin tarım ve sanayi sektörlerini düzenlemekten -ilk başta özel sektörü güçlendirmek için bilerek, sonrasında ise kapasite eksikliği nedeniyle- geri kalmış olmasınaydı.

Hızla artan nüfus ve büyüyen ekonomiyle gıda güvenliği (food security) sorunu yaşanmasın diye serbest bırakılan gıda üretimi, sanayi neoliberal dönemde üreticiden uzaklaştıkça gıda güvenilirliği (food safety) sorunlarını ortaya çıkardı. Çin bugün Küresel Gıda Güvenliği Endeksi'nde taranan 113 ülke arasında 37. sırada.

Çin hükümeti, 24 Şubat tarihinde vahşi hayvan pazarlarını kapatma kararı aldı. Fakat bu karar buzdağının görünen yüzüne etki edecek. Çin hükümetinin pandemi sonrasında kamuoyunun gıda güvenilirliği kaygılarını giderecek yapısal değişikliklere de gitmesi gerekecek gibi duruyor. Pandemi sonrası dünyanın nasıl şekilleneceğine dair fikir yürütebilmek için var olanı incelemek gerekiyor. Bu yazı da





Anyang, Henan'da geleneksel bayram yemeği

Çin'deki gıda güvenilirliği sorununun pandemi sürecini nasıl şekillendirdiğini ele alacak.

GIDA GÜVENLİĞİNDEN GIDA GÜVENİLİRLİĞİNE ÇİN'İN KALKINMA SÜRECİ

Böcek kullanımı bugün artık Çin tıbbının bir parçası olarak kalmış olsa da, Çinlilerin böcek yediklerine dair ön yargı, modern tarihin kamu yönetimi hatasından kaynaklanan en büyük kıtlığının yarattığı toplumsal hafızaya dayanmakta. Bu kıtlık, 1958-60 yılları arasındaki "Büyük Sıçrama" adı verilen sanayileşme hamlesi sonucu olmuştu. Dolayısıyla 1950'lı yıllar Çin'de gıda güvenliğinin odakta olduğu yıllardı. 1960'lı yıllara gelindiğinde gıda arzı bir sorun olmaktan çıkmıştı ama tarım sektörü sanayileşmediği için gıda güvenilirliği sağlık bakanlığının yetki alanında bir gıda hijyeni sorunu olarak görülüyordu. 1980'li yılların hızlı kalkınma sürecinde Gıda Hijyeni Yasası çıkarıldı ve sorumluluk ticaret ve sanayi bakanlıklarına verildi. 1990'lara gelindiğinde, devletin değişik kurumları endüstriyel gıda üretiminin işleme, paketleme, depolama ve dağıtım aşamalarını; dolayısıyla mahalle pazarlarını ve yeni açılmaya başlayan zincir marketleri denetlemeye de başlamıştı. 2009 yılında Gıda Güvenilirliği Yasası'nın çıkmasıyla gıda hijyeni yönetimininden gıda güvenilirliği yönetişimi düzenine geçildi. 2015 yılında yapılan düzenlemelerle tüm ilgili kurumların sorumlulukları dijital platformlarda birleştirildi ve yurttaş katılımı resmi olarak denetim sürecine dahil edildi.

BİR HALK SAĞLIĞI SORUNU OLARAK ÇAĞDAŞ ÇİN'DE GIDA GÜVENİLİRLİĞİ

Gıda maddelerinin sağlıklı üretim ve dağıtım süreci anlamında gıda güvenilirliği üç aşamada incelenebilir: üretim, işleme ve dağıtım. Çin'de bu üç aşamada da sorunlar uzun zamandır devam etmekteydi.

Üretim

Çin'de Mao sonrası dönemin ilk yıllarında kırsaldaki komünler dağıtılarak tarımda hane bazlı üretime geçildi. Bu değişim de tarımsal üretimde arzı hızlıca artırdı. 90'lı yıllardaki sanayi reformlarıyla kentlerde de refah ve dolayısıyla da nüfus ve alım gücü de arttı. Köylerden kentlere düzensiz göçün hızlanmasıyla köylerdeki nüfus azaldı ve bu durum gıda güvenliğini tehdit eder duruma geldi. Kentlerde artan nüfus ve tüketici pazarının talepleri doğrultusunda tarım sektörü hane bazlı üretimden, çokuluslu tarım şirketlerinin egemen olduğu yüksek sanayi tarımsal üretime geçti. Bu süreçte hızlı özelleştirmeler

ve kontrolsüz piyasalaşma sonucu gıda güvenilirliği sorunu gündeme geldi. Örneğin, Çin ancak 2019'daki düzenlemeyle tarımsal ilaçların kullanımını Dünya Sağlık Örgütü standartlarına getirebildi.

İşleme

Gıda sektörünün sanayileşmesinin bir diğer sonucu da gıda işleme, depolama ve dağıtım süreçlerinin standartlara uygun hale getirilememesi oldu. Mao sonrası kentleşme sürecinin ilk dönemlerinde, kentlerdeki gıda pazarlarında doğrudan üreticiden gelen malların satılması yöntemi ağırlıktaydı. Hane bazlı üretimin yerini tarımsal şirketlere bırakması; çoklu alanlarda üretim yapan, ulusal ölçekte çalışan gıda işleme şirketlerinin ve depolama, dağıtım ve perakende satış süreçlerini tekellerine alan şirketlerin ortaya çıkması, üreticiyle tüketici arasındaki doğrudan ilişkinin yok olmasına sebep oldu.



Süpermarkette taze meyve reyonu, Suzhou, Jiangsu

Ancak, üreticiyle tüketicinin doğrudan ilişkili olduğu dönemlerin toplumsal hafızası ve alışkanlıkları kaybolmadığı ve yerel hükümetlerin de düzenleyici önlemleri zamanında almadığı için mahalle pazarları ve zincir süpermarketlerde bir önceki dönemin hijyen anlayışı devam etti. Örneğin, etlerin ve deniz ürünlerinin tazeliğinin garantisi olarak müşteri önünde kesilmesi ve hazırlanması COVID-19 öncesine kadar devam eden bir alışkanlıktı. Çin'de taze et ve sebze tüketme alışkanlığı modern dönemde de korunmuştu. Avrupa'da soğuk zincir et dağıtımı pazarın yüzde 90'ından fazlayken, Çin'de yüzde 30'dan azdır. Ancak, bu alışkanlıklar artık sürdürülebilir olmaktan çıkmış durumda çünkü doğayla olduğu varsayılan doğrudan ilişki Çin'de de koptu. Hatta bugün kentli orta sınıflar arasında, dünyanın geri kalanında olduğu gibi organik tarım pazarına artan bir talep söz konusu. 2012 yılında yapılan bir ankete göre nüfusun yüzde 82'si gıda güvenilirliğinin hayatındaki en büyük sorun olduğunu düşünüyor.

Gıda işleme sürecinde en büyük sorunlardan biri denetlenmeyen katkı maddesi kullanımı. Etlerde steroid, makarnalarda parafin, mantarlarda floresan ağartıcı kullanılması ve pişirme yağlarının ev artıklarından geri dönüştürülmüş çıkması 2000'li yılların Çin'i için vaka-i adiye haline gelmiş durumda. Sahte ilaç pazarı da Çin'in bir başka ciddi sorunu. Dünyadaki sahte ilaçların yüzde 80'i Çin ve Hindistan'dan geliyor. Çin içerisinde de, dünyada olduğu gibi, devlet kontrolü olan mecralarda sahte ilaçların yakalanması olasılığı düşükken; Çin'in Ebay ve GittiGidiyor benzeri çevrimiçi doğrudan ticaret platformu Taobao'da satılan ilaç ve vitaminlerin kontrolü oldukça zor.

2008 yılında bebek mamalarında melamin adlı kimyasalın katkı maddesi olarak kullanılması sonucu altı bebek ölmüş; üç yüz binden fazla bebek ise ağır hastalanmıştı. Bu gıda güvenliği skandalı Çin kamuoyu için bir kırılma anı oldu. Çünkü neoliberal dönemin getirdiği ürün bolluğu, yeni orta sınıfların yaşam tarzı oluşturma çabalarını destekleyen bir seçim yelpazesi oluşturduğu ölçüde, zaman zaman ortaya çıkan kalitesiz ya da tehlikeli ürün sorununu göz ardı etmelerine yardımcı oluyordu. Çin'de o zamanlar aile başına çocuk sayısını birle kısıtlayan nüfus kontrol politikası uygulandığı için tek çocuklarının üzerine titreyen çağdaş aileleri, bebek ölümüne yol açan bu gıda güvenliği skandalı can evlerinden vurdu.

Kamuoyu tepkisinin büyüklüğü karşısında Çin hükümeti 2009 yılında bir seri gıda güvenliği kararnamesini yürürlüğe koydu ve 2015 yılında oldukça sıkı önlemler içeren Gıda Güvenliği Yasası'nı çıkardı. 2019 yılında bu yasanın uygulanabilirliğini artırmak için önlemler içeren yeni bir yönerge yayımladı.

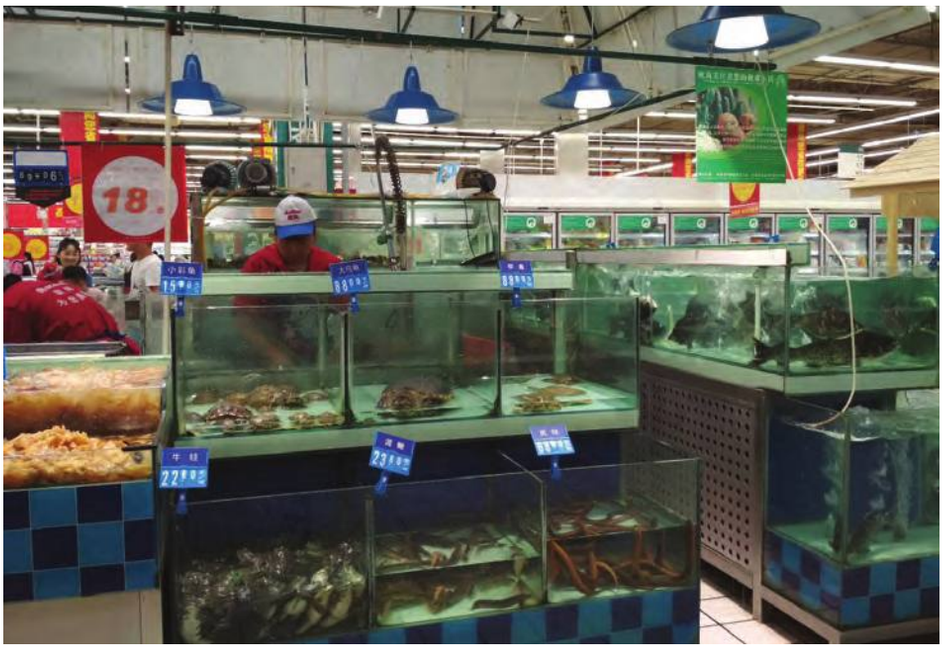
Dağıtım

Gıda sektörünün sanayileşmesiyle soğuk zincir depolama ve dağıtım ağları önemli bir rol oynuyor. E-ticaret şirketleri için de soğuk zincir depolama ve dağıtım ağları çabuk bozulan gıdaların tazeliğini koruması ve maliyetleri düşürmek için önemli. Çin, son on yıldır dijital platform ekonomisinin önderliğini sürdürüyor olmasından dolayı soğuk zincir teknolojisinin lojistiğine yatırım yapmış olması beklenebilecekken, Çin'in soğuk zincir piyasası daha çok iktisadi olarak gelişmiş doğu yakasında ve büyük kentlerde yoğunlaşıyor.

Taobao ve JD gibi çevrimiçi doğrudan satış platformları ile Çin'in WhatsApp'i sayılabilecek WeChat üzerinden ticaret ruhsatı olmadan doğrudan satış yapılabilmesi gibi yaygın e-ticaret uygulamaları, gıda güvenilirliği kontrolünden geçmemiş ürünlerin piyasada dolaşımını artırdı.

PANDEMİ SONRASI DÜNYADA KATILIMCI BİR GIDA GÜVENİLİRLİĞİ SİSTEMİ MÜMKÜN MÜ?

Çin; 1967 yılında sıtmaya karşı geliştirdiği ilacın bugün hala alanında en etkili ilaçlardan biri olarak



Süpermarkette canlı balık (ve kaplumbağa) satılan reyon. Suzhou, Jiangsu

kabul edildiği için son on yıldır bu ilacı Afrika gibi uluslararası sağlık desteğine muhtaç coğrafyalarda ücretsiz dağıtarak yumuşak güç diplomasisi yürütüyor. Bugün de COVID-19 salgınıyla göreceli olarak başarılı mücadele etmiş olmasını bir sağlık diplomasisi fırsatına çevirerek kendi aldığı önlemleri hem küresel güney ülkelerine doğrudan yardım yoluyla hem de uluslararası örgütlere bir referans noktası (benchmark) olarak kabul ettirmek suretiyle bir norm yaratma uğraşında.

Çin devleti, uluslararası düzlemde kendine güvenli bir görünüm çizse de COVID-19 salgını sonrasında ülke içinde meşruiyetini yeniden kazanmak için halk sağlığı konusunda yapısal iyileştirmelere gitmek zorunda. Bu halk sağlığı konularından biri de gıda güvenilirliği.

Gerek yerel hükümetlerin kapasite yetersizliği gerekse devlet-sermaye ilişkilerine hakim olan yolsuzluk ilişkileri nedeniyle gıda güvenilirliği kontrollerinin sadece devlet kurumlarının eliyle yürümesinin yetersiz kaldığı anlaşıldı. Bir yandan da, gıda güvenilirliği konusunda çalışan sivil toplum örgütlerinin sayısı hızla arttı. Bu STK'lar kentlerde halkı bilinçlendirici etkinlikler yaptılar, medyada görünürlük sağladılar, kamuoyu oluşturdular, kentlerde gıda güvenilirliğinin bir yöntemi olarak ilk topluluk destekli tarım çiftliklerini kurdular ve gıda güvenilirliği yasa yapım süreçlerine paydaş olarak dahil olmaya çalıştılar.

Bu konuda toplumsal örgütlülüğün artmasıyla, devlet de katılımcı bir gıda güvenilirliği rejimine doğru adımlar attı. 2013 yılında Devlet Gıda Güvenilirliği Komitesi "Ulusal Gıda Güvenilirliği Haftası" düzenleyerek gıda güvenilirliğinde toplumsal yönetişim dönemine geçtiğini açıkladı. 2015'te çıkarılan Gıda Güvenliği Yasası içerisinde tüketicinin bilinçlendirilmesi için eğitim programları oluşturuldu. Bunun sonucu olarak Tüketici Dernekleri tarafından yapılan kontroller de devlet tarafından kabul edilmeye başladı. Paydaş katılımlı ortak yönetişim yöntemi COVID-19 salgını sırasında güçlenen kamuoyu sayesinde gıda güvenilirliğinde halk katılımının rolünü artırabilir.

KAYNAKLAR

Daly, N. (2020), "Chinese citizens push to abolish wildlife trade as coronavirus persists", *National Geographic*, https://www.nationalgeographic.com/animals/2020/01/china-bans-wildlife-trade-after-coronavirus-outbreak/ (25 Nisan 2020 tarihinde erişildi)

Ergenç, C. (2019), "İnternetten alışveriş yoksulluğa çare olur mu?", *GazeteDuvar*, https://www.gazeteduvar.com.tr/yazarlar/2019/12/20/internetten-alisveris-yoksulluga-care-olur-mu/ (25 Nisan 2020 tarihinde erişildi)

Ergenç, C. (2020), "Salgın önlemleri: Kırmızı kodlular binemez", *GazeteDuvar*, https://www.gazeteduvar.com.tr/yazarlar/2020/03/13/salgin-onlemleri-kirmizi-kodlular-binemez/ (25 Nisan 2020 tarihinde erişildi)

Huang, Y. (2012), "China's Worsening Food Safety Crisis", *The Atlantic*, https://www.theatlantic.com/international/archive/2012/08/chinas-worsening-food-safety-crisis/261656/ (25 Nisan 2020 tarihinde erişildi)

Huang, Y. (2012b), "China's Food Safety Crisis: How Serious Is the Problem?", *Council on Foreign Relations*, https://www.cfr.org/blog/chinas-food-safety-crisis-how-serious-problem (25 Nisan 2020 tarihinde erişildi)

Leggett, A. (2020). "Bringing green food to the Chinese table: How civil society actors are changing consumer culture in China", *Journal of Consumer Culture*, 20(1), 83–101.

Lee, M., Hirschler, B. (2012), Special Report: China's "wild east" drug store, The Reuters, https://www.reuters.com/article/us-china-pharmaceuticals/special-report-chinas-wild-east-drug-store-idUSBRE87R0OD20120828 (25 Nisan 2020 tarihinde erişildi)

Liu, Z, Mutukumira, AN, Chen, H. (2019), "Food safety governance in China: From supervision to coregulation", *Food Science Nutritution*, Vol. 2 Issue 7, p. 4127– 4139.

MacLaughlin, K. (2013), "Fake Fake Drugs From China: What's Stopping a Cure for Malaria in Africa?", The Atlantic, https://www.theatlantic.com/china/archive/2013/06/fake-fake-drugs-from-china-whats-stopping-a-cure-for-malaria-in-africa/276750/ (25 Nisan 2020 tarihinde erişildi)

Xue, Jianhong Xue ve Zhang, Wenjing (2013), "Understanding China's food safety problem: An analysis of 2387 incidents of acute foodborne illness", *Food Control*, Volume 30, Issue 1, s. 311-317

Yang, Y. (2014), "Study of the Role of NGO in Strengthening the Food Safety and Construction of the Relevant Law", *Open Journal of Political Science* 04(03):137-142

Ye, J. (2015), "Land Transfer and Agricultural Modernization in China", *Journal of Agrarian Change*, 15: 314-337.

Zhang, M., Qiao, H., Wang, X., Pu, M., Yu, Z., Zheng, F. (2015), "The third-party regulation on food safety in China: A review", *Journal of Integrative Agriculture*, Volume 14, Issue 11, p. 2176-2188

Zhang, Z. (2020), How COVID-19 Will Transform the Fresh Food Industry in China, China Briefing, https://www.china-briefing.com/news/how-covid-19-will-transform-china-fresh-food-industry-investment-opportunities/ (25 Nisan 2020 tarihinde erişildi)

Zhe, Z., Godefroy, S.B., Lyu, H., Sun, B., Fan, Y. (2018), "Transformation of China's food safety standard setting system – Review of 50 years of change, opportunities and challenges ahead", *Food Control*, Volume 93, p. 106-111

OSMANLI'DA FUHUŞ, ÖZNELER VE DEVLET

Hayganuş'un Sevgilisinden İntikamı

BURCU BELLİ

BU ÇALIŞMA, SON DÖNEM OSMANLIDA FUHUŞ KONUSUNA ODAKLANARAK 1884 TALİMATNAMESİ'Nİ HAZIRLAYAN SÜRECİ, İÇERİĞİNİ VE YEREL LİDERLERLE DEVLETİN YER DEĞİŞTİRME ÇABASINI TARTIŞACAKTIR. BU ESNADA FUHUŞ MESELESİNE MÜDAHALE EDEN YEREL GÜÇLER TANITILACAKTIR. AYRICA POLİS MEMURU SEVGİLİSİ HACI EFENDİ'Yİ KARŞI KOMŞUSU SURPİK'E KAPTIRAN HAYGANUŞ'UN KENDİ SEVGİLİSİNİ İHBAR EDİŞİ GÖSTERİLECEK, BÖYLECE BU KADINLARIN SESİNİ DUYMAK AZ DA OLSA MÜMKÜN OLACAKTIR.

Sosyal bilimcilerin toplumsal tarihe ilgisi son yıllarda giderek artmaktadır. Dünyada özellikle de Annales Okulu ile başlayan "aşağıdan" tarih çalışmalarına Türkiyeli sosyal bilim insanları da katıldılar. Son zamanlarda krallar, muzaffer komutanlar; bitmez tükenmez eril mücadeleler yerini bugüne değin sesi duyulmamış ya da bilerek bastırılmış öznelere bırakmaya başladı. Sesi engellenen bu öznelerin başında deliler, hırsızlar, katiller ve fahişeler gelir.

Fuhuş, Osmanlı'da diğer toplumlarda olduğu gibi hep var olan bir gerçeklikti. 19. yüzyılda bu alanda bir farkındalık oluştu. Bu farkındalığın temel motifi, değişen iç dinamikler kadar dünya konjonktürü ile de ilgiliydi. Türkiye'deki ideolojik yaklaşımlarca nefret edilen ya da kutsallaştırılan II. Abdülhamid'e yönelik çalışmalar son zamanlarda değişmeye başlamış; Selim Deringil ve Nadir Özbek gibi isimler padişaha farklı bir açı ile yaklaşmışlardır. Ve böylece, II. Abdülhamid konusunda üçüncü ve daha gerçekçi bir koridor daha açılmıştır.[1] Abdülhamid'in bu denli flu olması ya da iki tarafı da tatmin edecek tavırlar sergilemiş olması, ilk bakışta kafa karıştırıcı gelebilir. Ancak, Marshall Berman'a göre 19. yüzyıl, aslında modernliği zıtlıkları içinde barındıran bir modernlik hareketiydi.[2] Abdülhamid; hem okullar açan hem de kitap yaktıran, hem elektriği icadından kısa süre sonra imparatorluğa getiren hem de bunu yasaklayan bir padişah olarak tam da Berman'ın kastettiği modernlik imajına sahiptir. Deringil ve Özbek'in gösterdikleri gibi Abdülhamid modern hastaneler kurmuş, bu modern hastanelerde yüzyıllık gelenekleri sürdürmüş; örneğin fakir çocukları sünnet ettirmişti. II. Mahmud'dan ilham alıp iktidarda olduğu uzun yıllar boyunca Yıldız Sarayı'nda geliştirdiği bu yönü onu tanımlaması güç bir sultan imajına mahkûm etmiştir.

Osmanlı Devleti, teoride şeriat ile yönetiliyordu. Şerî hukuka göre zinanın fuhuştan bir farkı yoktur; meşru olmayan tüm temaslara aynı göz ile bakılır. Fuhuş, kelime kökeni olarak fahiş olandan geliyor الفحش; fuhuş yapana da *fahişe* deniyordu. Farsça *ruspik* ve *ruspi* de bu anlamda kullanılıyordu روسپی.[4] Şerî hukukta *Hadd* suçları kapsamına giren zinanın cezası eğer taraflar evli ise *recm*; değillerse 100 kırbaç cezası olarak belirlenmiştir. Zinanın ispatlanması biraz zordur. İktidarlar bu konuyu pek konuşmak istememişlerdir. Şerri hukukun toplumsal hayatı engelleyecek derecede katı olduğu ya da bazı eksikliklerin olduğu gerekçesiyle, Osmanlı Devleti'nde padişahlar kanunnameler hazırlatmışlardır. Kanunnamelerde fuhşun cezası kişilerin kazandıkları paraya oranla finansal cezalardır. Genelde yıllık kazancın yüzde otuzu fuhuş cezası olarak belirtilmiştir.

Fuhuş; 1884 Talimatnamesi'ne kadar, hatta ondan sonra bile, mahallelerde *halledilmiş* bir konuydu.[8] İmam, muhtar, kabadayılar ve güvenlik güçleri arasındaki ittifak, bazen de çatışma, fuhuş meselesinin anahtarıydı. Osmanlı Devleti'nde en küçük idari parça olan mahalle, birçok açıdan organik olarak birbirine bağlıydı. Komşular mahallenin bazı giderlerini ve bazı vergileri birlikte öderlerdi. Güvenlik, çoğunlukla mahalleli tarafından sağlanırdı.[9] Dolayısıyla aynı mahallede yaşayan insanların kendi çıkarları ve güvenlikleri için bu cemaate dahil olmaları beklenirdi. Devletin öncelikli temel kaygısı, kendi meşruluğunu siyasi olarak en küçük noktalarda bile sürdürebilmek ve aynı zamanda vergileri düzenli alabilmektir. Bunlar sağlandığı sürece, 19. yüzyılının ikinci yarısına kadar mahallî meselelere devletin bizzat müdahil olmakta gönüllü olmadığını söylemek mümkün.

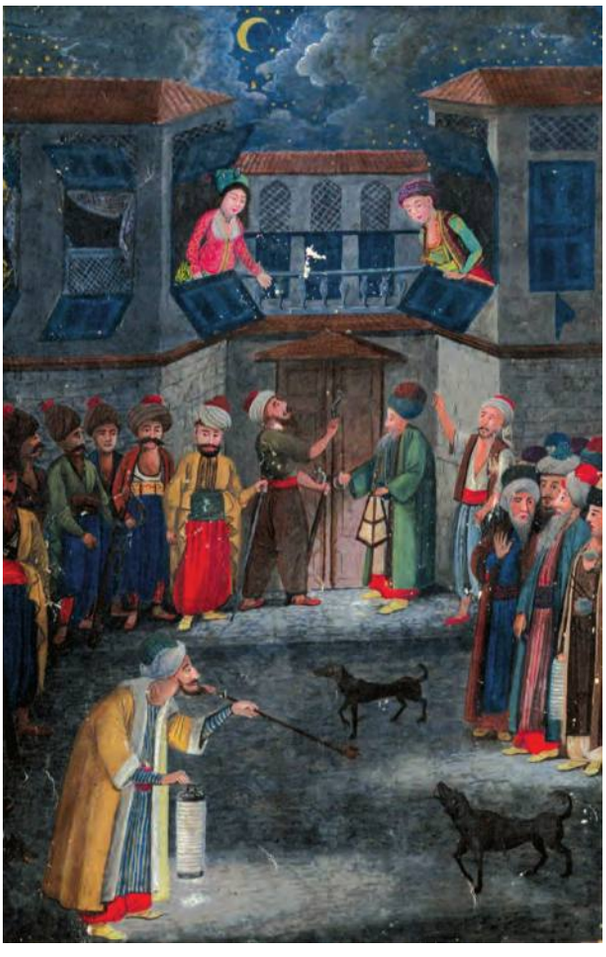
Osmanlı Devleti'nde mahalleler genellikle cami ya da kilise etrafında şekillenmiştir. Dolayısıyla, en etkili yerel lider, dinî liderdir. Bu otoritelerin, mahal-



"Prostitution in the Ottoman Empire", Niki Gamm, www.hurriyetdailynews.com
https://www.hurriyetdailynews.com/prostitution-in-the-ottoman-empire-67765



leli üzerindeki gücü yadsınamaz düzeydedir ve sorumlulukları yalnızca dinî meselelerle sınırlı değildir. Örneğin, cemaatle birlikte kılınan namaz ibadetten fazlasıdır.[10] Namaz için, Michel Foucault'nun yaklaşımı ile söylemek gerekirse, tam olarak bir gözetleme aracı demek doğru olur. Cemaat olma algısının avantajları ve dezavantajları her zaman vardı. Örneğin, cemaatin aktif üyelerinden birisi bir suçla it-



Kerhane baskını.
***Hûbânnâme* ve *Zenânnâme* (1793), Fazıl Enderûnî Hüseyin**
İstanbul Üniversitesi Kütüphanesi, T 5502, folyo 148

ham edildiğinde tüm cemaat ona şahit olabilir ayrıca kendisini savunabilirdi de. Savaş zamanlarında ya da diğer zor koşullarda mahalleli, mahalledeki çocukları ve kadınları fiziksel olarak korurdu. Fakat, özellikle de marjinal kadınlar ve erkekler üzerinde bu "dayanışma" pratiği, gözetleme ve yargılamaya dönebilirdi. Özellikle de yalnız yaşayan kadınlar üzerinde mahalle baskısı bugün bile hissedilebilen bir otoritedir.[11]

Yerel güçlerde dinî liderden sonraki ikinci otorite muhtardır. Muhtar; esasen devletin varlığını meşrulaştıracak bir özne olup, imamın elinden gücünü kısmen alabilecekken var olan bu yapıya kısa sürede dahil olmuş ve imam ile iş birliğine girmiştir. Mahallî güçlerin özneleri arasında belki de en problematik olanı kabadayı ve külhanbeyleridir.[12] 1826'dan sonra yeniçeri geleneğinin bir devamı olarak var olan kabadayılar mahallelerde sevilmeseler de sahip oldukları şiddet eğilimli güçlerinden ötürü görece saygı duyulan öznelerdi. Hem Müslüman hem de Hristiyan olabilen kabadayıların ya da külhanbeylerinin gücü aslında resmî bir yerden gelmiyordu.[13] Ahmet Rasim'e göre II. Abdülhamid döneminde bu adamlar, yüksek sesle konuşan, agresif ve itici insanlardı.[14] Kabadayıların hem mahalleli ile hem de mahalleli ile zaman zaman arası açılan genelev sahipleri ya da bu evlerde çalışan kadınlar ile yakın ilişkileri vardı. Kadınlar kendilerini korumaları için bu erkeklerle ilişki kurmayı tercih etmek zorunda kalırlardı; bu ilişki türüne *dost tutmak* denirdi. Her ne kadar kabadayılar ve külhanbeyleri, imparatorluğun genelinde yaygın olsa da, en fazla Galata'da bulunuyorlardı.[15] Mahalleli ile fahişelerin arasının açıldığı durumlarda, kabadayı ve külhanbeylerinin pozisyonu oldukça problemli bir hal alıyordu.

Bir diğer aktör ise güvenlik güçleridir. 1826'da yeniçeriler, lağvedilene kadar yerel adlî meselelerden de sorumluydular. 1826'dan sonra bir süre otorite boşluğu yaşandı. 1845 yılında Polis Nizamnamesi yayınlandı, hemen ardından 1846 yılında ise Zaptiye Nizamnamesi. 1879'a kadar güvenlik güçleri arasında bir birlik vardı ve Ferdan Ergut'un aktardığına göre bu döneme *Tevhid-i Zabıta* denilmiştir.[16] Temel hedefleri özellikle de başkentte asayişi sağlamak ve düzeni korumaktı.[17] Kemal Karpat'ın gösterdiği grafikte, Osmanlı Devleti'nin en fazla giderlerinin her zaman güvenlik için harcandığı görülür.[18] Genelevlerin ve kadınların polis memurları ile de ilişkileri her zaman problemli olmuştur. Sistem gereğince neredeyse her toplumda fahişelerle ve genelevlerle en yakın teması olan kişiler polislerdir, bu da kadınlar ile aralarında kaçınılmaz olarak bazı ilişkilere sebep olmaktaydı. Ancak bu ilişkilerin ya da temasların kayda geçebilmesi için bir şekilde ifşa olmuş olması gerekiyor. Örneğin, 1894'te Komiser Şemsi ve Komiser Ahmet, Bülbülderesi'nde bir genelevde sarhoş bulunmuşlardır. Bu iki memurun derhal cezalandırılmalarına karar verilmiştir çünkü emirlere karşı gelmişler ve olmamaları gereken bir yerde, hem de alkollü bulunmuşlardır.[19] Bir başka belgede, polis memuru Raib Efendi; Beyoğlu'nda sarhoş olmuş, Macar Sokak'taki bir genelevi rahatsız etmeye başlamıştır. Raib Efendi yakalanmış, derhal merkeze gönderilmiş; işine son verilmesine karar verilmiştir.[20] 1905'te Beyoğlu'nda Çiçekçi Sokak'ta sarhoş yakalanan Mehmet Sıtkı Efendi'nin de işine son verilmesine, çünkü böyle mizacı olan birisinin sorumluluklarını yerine getiremeyeceğine karar verilmiştir.[21] Bu çalışmanın ilham kaynağı olan belgede de benzer bir durum vardır: Polis Memuru Hacı Said Efendi, eski sevgilisi Hayganuş ile kavga etmiştir; elimizdeki belgede de tarafların olayla ilgili ifadeleri alınmaktadır. Bu olaya geçmeden evvel, Osmanlı Devleti'nde 19. yüzyılın sonların fuhşun ne anlama geldiğine bir göz atmakta fayda var. Osmanlı Devleti'nde fuhuş, birçok konuda olduğu gibi endüstrileşmemiş alanlardandı. Yani Avrupa'da bu dönemde olduğu gibi yalnızca bir temastan ibaret değildi. Bugün genelev dediğimiz umumhaneler, erkekler için *okul* yani o zamanın değimi ile *mektep* anlamına geliyordu. Bunun temel sebebi, fuhşun 19. yüzyıl Osmanlısında yalnızca seksten ibaret olmamasıydı; istisnaları olması kaydı ile genellikle bir masa kurmak, burada "raconu" öğrenmek anlamına gelirdi. Etrafta gündelik hayatta pek karşılaşılmayacak sayıda kadın olmasına rağmen usturuplu davranmak, içki içip kendini bozmamak; civardakilere karşı "efendi" davranmak, ağır olmak anlamına da geliyordu. Ayrıca finansal kısmı, erkeklerin kendilerini çevrelerine karşı güçlü hissettirdiği

noktaydı. Yani bu umumhanelerde kurulan masalar aslında erkeklere nasıl davranmaları gerektiğinin de öğretildiği yerlerdi. 1884 Talimatnamesi ile kontrol altına alınan ya da alınmak istenen bazı evler, bu anlamda belki de Osmanlıda endüstrileşen ilk mekanlardı. 1884 Talimatnamesi'ndeki uygulamalar, fuhşu, Avrupa'nın pek çok ülkesinde ve kentinde bu dönemde olduğu gibi yalnızca seksüel bir temas haline getirmeyi zorunlu kılmıştır. Bu açıdan da aslında, fuhuş Osmanlının, talimatname paralelinde modernleştiği ilk alanlardandır.

Özneler meselesine geri dönülecek olursa, II. Abdülhamid döneminde, yukarıda bahsi geçen yerel öznelerin gücü biraz da olsa kırılmaya çalışılıyordu. Bunların yerine devletin yetki verdiği resmî görevliler yani bir noktada devletin kendisi yerleşmek istiyordu. Örneğin, 1906'da Sapanca Nahiye Müdürü Zeki Bey'in evi etraftaki insanlar tarafından evinde fuhuş yaptığı gerekçesiyle basılıyor. Devlet burada, öfkeli kalabalıkla hakkında soruşturma başlatıyor.[22] 1884 Talimatnamesi'nden önce, devletin baskınlara müdahale ettiği ya da baskını yasa dışı kabul edip onu yapanlar hakkında bir araştırma ya da soruşturma başlattığına dair bir belge henüz arşivlerde fazla yer almaz. Ayrıca Zeki Bey hakkında da bir araştırma yapılıyor ancak bu belgede bu çalışma için önemli olan nokta, devletin artık belli başlı konularda tek başına otorite olmak istemesidir.

Zafer Toprak'ın aktardığına göre 19. yüzyılın ikinci yarısında, özellikle de Kırım Savaşı'nda (1854-1856), Osmanlı merkezlerindeki fahişelerin görünürlüğü arttı ve devlet bu durumu bir süre görmezden geldi.[23] Cinsel yolla bulaşan hastalıklar artık göz ardı edilemeyecek kadar artınca devlet, bazı önlemler alması gerektiğini, istemeyerek de olsa, fark etti. Dolayısıyla, fuhşun ve fahişelerin varlığını resmî olarak kabul etmekten başka seçeneği kalmayan devlet, 14 Ocak 1884 tarihinde Avrupalı devletlerinkine benzeyen *Altıncı Daire-i Belediye Dahilinde Bulunan Ba'zı Hususi Hanelerin Hıdemat-i Sıhhiyesine Dair Ta'limatname* başlıklı nizamnameyi yayımladı.[24] Bu talimatnamenin hazırlık sürecinde bazı tartışmalar da doğdu. Talimatnameyi savunanlar, fuhşun ve fahişelerin varlığını reddetmenin Avrupalı devletlerde sebep olduğu olumsuz sonuçları ortaya koydular. Onlara göre fuhuş kabul edilir ve kontrol edilirse fuhşun olumsuz





18. yüzyıldan kadın portreleri. Buharî Albümü. Abdullah Buharî. İstanbul Üniversitesi Kütüphanesi, T 9364, folyo 12



Kolluk güçleri tarafından suçüstü yakalanan zaniler
Topkapı Sarayı Müzesi. I. Ahmed Albümü. B408, folyo 20B

sonuçları en aza indirilebilir; devletin 19. yüzyılda en büyük kaygılarından birisi olan *kamu sağlığı* ve *kamu düzeni* korunabilirdi. Devlet, 19. yüzyılın başından beri kamu sağlığına Avrupalı devletlerde olduğu gibi çokça önem vermiş; art arda devlet hastaneleri ve klinikler açmış, sıhhi alanda devamlı yeni adımlar atmıştı. 1830 ile 1880 arasında kamu sağlığı ile ilgili toplam 43 nizamname ve talimatname yayımlanmıştır.[25]

1884 Talimatnamesi'nin içeriğine geçmeden evvel neden sadece Altıncı Belediye'yi yani Beyoğlu'nu kapsadığını tartışmak gerek. Beyoğlu ya da Pera sahip olduğu coğrafi konum itibarıyla zaten tarih boyunca her zaman eğlence hayatının merkezi olmuştur. Cenevizli, Floransalı ve Venedikli tüccarlar yıllar boyunca deniz ticaretini bu limanlardan devam ettirmiş; haliyle de Beyoğlu, Karaköy kendi dinamiğini yaratmıştır. Osmanlı 19. yüzyılında ise Beyoğlu denildiğinde akla Beyoğlu, Pera, Galata, Şişli, Tophane ve Kasımpaşa'nın gelmesi gerekir. Yabancı elçilikler burada açılmışlardır. Orta ve üst sınıf burada yaşamakta, alışveriş yapmakta ya da çalışmaktadır. Beyoğlu, 19. yüzyılın çok etnik yapılı ve çok dilli modern yüzüdür. Burada Yunan, Ermeni, Rus, Avusturyalı, Yahudi ve Müslüman bir arada zaman geçirmektedir. Beyoğlu'nun nüfusu 1848 ile 1878 arasında yaklaşık olarak iki kat artmıştır.[26] Beyoğlu, 1868 Belediyeler Kanununca, belediye hizmetleri alan ilk bölgedir. Altıncı Belediye ise Fransızca *Sixieme Arrondissement'* in çevirisidir.

Beyoğlu, sahip olduğu ögeler sayesinde Osmanlının en Avrupalı yüzüdür. Ancak, alt sınıflar da üst sınıflarla yakın olmayı seçmiş ve Beyoğlu'nda ikamet etmeyi tercih etmişlerdir. Elbette bu durum üst sınıfların hoşuna giden bir şey değildi. Ancak üst sınıf erkekler akşamları bu "alt" sınıf kadınların olduğu yerlere eğlenmeye gidiyorlardı.

19. yüzyıl Osmanlısında, Beyoğlu en fazla gözlemlenmiş bölgeydi. Üstelik fuhuş ile de en fazla burası biliniyordu. Kontrollü fuhuş için sıfırdan bir yer inşa etmek hem zor hem de gereksizdi. Dolayısıyla devlet, Beyoğlu'nu kapsayan bir talimatname yayımlamakta oldukça gerçekçi davranmış oldu. İmparatorluğun yüz ölçümünü ve fuhşun tüm imparatorlukta en ufak noktalara kadar yayıldığı düşünülürse, yalnızca Beyoğlu'nu kapsayan bir nizamname kulağa yeteriz ve komik gelebilir. Fakat çok dinamikli fuhuş meselesinde devlet, kapasitesince hareket etmiştir. Yani devlet yalnızca Beyoğlu'ndaki bazı evlerin sorumluluğunu alıp buraları kontrol edebiliyordu. Doktor sayısı, personel yeterliliği, güvenlik gücü sayısı sınırlıydı ve devlet elinden gelenin fazlasını vaat etmiyordu. 1884 Talimatnamesi'nin temel hedefi, Osmanlı İmparatorluğu'ndaki fuhşu tamamen bitirmek değildi. Devletin temel amacı, kendi kontrolünde bir fuhuş alanı yaratabilmekti. Sosyal ve patriarkal bir devlet olamaya çalışan II. Abdülhamid Osmanlısı, tasvip etmese de sağlıklı ve kontrollü fuhşu vatandaşlarına belirlediği alanda, belirlediği koşullarla sunmaya çalışıyordu. Çünkü kapasitesi yalnızca bu alanı kontrol etmeye yetiyordu. Her şeye rağmen bunu bile tam olarak gerçekleştirememişti.

Talimatname, 28 madde ve 5 temel bölümden oluşuyordu. Talimatnamede kadınların haftada bir defa muayeneye çağrılmaları yazıyordu. Kadınlara dair kayıtlar detaylıca yapılacaktı. Çalıştıkları evlerin de kayıtları tutulacak; adres değişikliği kısa sürede bildirilecekti. Hem evlerde hem de kadınlarda, defterler olacak bu defterlerde kadınlara dair tüm detaylar; ismi, doğum tarihi, milliyeti, fiziksel görünümü, doğum yeri kaydedilecekti. Ayrıca bu defterlere muayene sonuçları da yazılacak, doktor ya da müşteri

görmek istediğinde kadın bu defteri gösterecekti. Bu defter meselesi iki şekilde okunabilir, ilki iktidarın bir gözetleme ve etiketleme aracıdır. Bunun inkâr edilemeyeceği aşikardır. Ancak bir taraftan da devletin artık kadınları şahıs olarak tanımak zorunda kaldığını da söylemek mümkün. Doktorların maaşları kadınlardan alınacak ücretlerle ödenecekti. Muayene detayları ve yöntemleri de bir sonraki başlıkta detaylıca anlatılmaktadır. Bazı belgeler talimatnamenin Beyoğlu'nu hedef almasına rağmen aslında imparatorluğun başkaca yerlerinde de uygulanmaya başladığını göstermekte. Örneğin 1890'da İzmir'de çokça kadının hastalık kaptığını söyleyen belgede bu kadınlar için ayrı bir hastane kurulması gerektiği, bu hastanenin giderlerinin de talimatnamede belirtildiği gibi ayrı bir gölgede kurulacak evlerden karşılanması önerisi bildirilmekte.[27] Talimatnamedeki bir başka maddede, doktorların kadınlardan ya da evlerden doğrudan para alamamaları gerektiği yazıyor. Bu madde muhtemel yolsuzlukları engellemek için konmuş olabilir. Tedavilerin kliniklerde ya da evlerde yapılması yasaktı; hastalık taşıdığı tespit edilen kadınların hastaneye sevk edilmesi gerekiyordu. Bunu bir kapatma pratiği girişimi gibi okumak mümkün. Ama kapatmayı teoride değil pratikte aramak gerekir ve Osmanlı bu konuda alt yapı yetersizliğinden ötürü "başarılı" olamamıştır.

İlk iki klinik Beyoğlu ve Galata'da kurulacaktı. Buralar yalnızca muayeneler içindi, tedavi hastanelerde yapılacaktı. Bu hastanelerdeki uygulamalar hakkında sınırlı bilgi bulunmaktadır ancak Avrupa'daki hastanelerde olduğu gibi çok sert koşulların olmadığını söylemek yanlış olmaz.[28] Celal Muhtar'ın eleştirel mektubu, tam tersine oldukça rahat uygulamaların olduğunu göstermektedir.[29]

Yukarıdaki detaylar, Hayganuş ve Hacı Said'in hangi koşullarda yaşadıklarını ve nasıl dinamiklere maruz kaldıklarını göstermek açısından anlamlıdır. Miladî takvim ile 20 Ekim 1901 tarihine denk gelen olayda, Beyoğlu'nda fahişelik yapan Hayganuş ve eski sevgilisi Polis Hacı Efendi kavga ederler ve Hayganuş Hacı Said'i şikayet eder.[30] Bunun üzerine Zaptiye Nezaretince iki tarafın ve şahitlerin ifadeleri alınır.

Hacı Said Efendi aslen Nevşehirlidir, Galata merkezde çalışmaktadır. Bir önceki gün, her cumartesi olduğu gibi izinlidir ve Macar Sokak'ta bulunan Surpik'in evine gitmiştir. İfadesini alan memur, onun Hayganuş'u tehdit edip etmediğini sorar. Polis Hacı Said Efendi, eskiden Hayganuş ile bir ilişkisi olduğunu ancak bir süredir kendisi ile görüşmediğini söyler. Surpik'in evine gittiği vakitte kapıda nasıl karşılaştıklarını anlatır:

> Surpik'in hanesine gittiğimi görüp benimle eğlenmeye ve söz atmaya başladı. Ben hiçbir şey söylemedim. Mezbure yine sözüne devamla şeddihal olarak puşt, pezevenk benim karşımda zamparalık etmeye gelmiştir, diye ihale-i lisana başladı bize. Pencereyi açıp, benden ne istersin, seninle konuşmayacağım zorla konuşmak mı istiyorsun, dedim. Bana, sana şimdi ne yapacağım, diye gitti. Memurlara haber vermiş, beni derdest ettiler, işte esbabı budur.

Bu durumda memur, Hacı Said Efendi'ye, "Sen odadan bir şey çekip mezburenin üzerine gitmekte iken Surpik ve validesi seni tutmuşlar?" diye sorar. Bunun üzerine Hacı Said Efendi:

"Hayır, ben bir şey almadım ve üzerine gitmedim. Mezburenin hanesi Surpik'in hanesinin karşısına tesadüf eder. Ben mezbureye bir fenalıkta bulunmak üzere gitmiş olsaydım, kendi hanesine giderdim." diye cevap verir. Şahitlerin de ifadesi alınır; o sırada Azerbaycanlı İsmail'in kahvesinde olan, tersane işçisi Osman oğlu Mehmet olayları anlatır. Hayganuş'un üst katında yaşamaktadır ve şöyle şeyler duyduğunu söyler:

> ..Hayganuş, Tütüncü Acem'e bir kibrit getir diye bağırdı. Karşısındaki umumhane penceresinde dahi eşkâlini teşhis edemediğim birisi otur-



"Fuhuşun Yerli ve Milli Olmayanına Karşı Hep Beraber", İrvin Cemil Shick, t24.com.tr

https://t24.com.tr/k24/yazi/fuhusun-yerli-ve-milli-olmayanina-karsi,1670



18. yüzyıldan bir kadın portresi

Buharî Albümü. Abdullah Buharî. İstanbul Üniversitesi Kütüphanesi, T 9364, folyo 12





maktayken mezbure Hayganuş'a hitaben, ben *g.tünden* karı *s.kmem*, diye söylendi. Mezbure puşt, pezevenk diye söylediği anda vay sen kime söylüyorsun diye o şahıs pencere önünde hiddetle kalktı. Aşağıya inip inmediğini görmedim. Ve kapıdan dahi çıkmadı.

Hayganuş'un ifadesi de alınmıştır:

Mümailey, Hacı Said Efendi iki seneden beri benim dostum idi. Ve bana .. enva-i rezalet eder olduğundan artık ayrılmış idik. Yine mumaileyh ara sıra gelip bana taarruzda bulunurdu. Ve güzera eden cumartesi günü validem-i garibenin nezdine giderek, bu akşam ben Surpik'in hanesine gideceğim Hayganuş'a söz atarsam sakın karşılık vermesin, demiş. Akşam Surpik'in hanesine gelmiş, kibrit almak üzere bağırdım. Mumaileyh, Surpik'in hanesinden bana hitaben arkadan kollatmıyor (?) musun rosbi diye bana ihale-i lisanda bulundu. Ben de kendisine mukabelede bulundum. O esnada mumaileyh, Surpik'in hanesinden keşide ederek kalktı.

Surpik de ifade vermiştir:

Hacı Said Efendi evvelce bir defa geldi, ve bu kere dahi ikinci defa olmak üzere cumartesi günü akşam saat 12 kararında geldi kapıdan gireceği sırada Hayganuş hanesinden, boynuzlu pezevenk vardır demeye, ihale-i lisana başladı. Hacı Said Efendi de rospi bizden ne istiyorsun, diye söylendi.

Kendisi de benzer şeyleri söyleyerek kavgaya karıştığını söyleyen Surpik, Hayganuş'un karakola gittiğini gördüğünü söylüyor. "Benim malumatım budur." diyerek de ifadesini sonlandırıyor.

Bu belge az da olsa bize adı hiç geçmeyen iki kadının sesini ulaştırıyor. Ancak, bu belgelerin eril özneler tarafından tutulduğunu ve onların önemli gördüğü yerleri kaydetmeye değer bulduklarını unutmamakta fayda var. Tarih, aslında Hayganuş ile Surpik'in etrafında oluşuyor. Bundan sonra onların ve onlarla aynı kaderi paylaşmış olan, dışarıda bırakılmış öznelerin seslerini daha fazla duymayı; böyle çalışmaların artmasını umutla beklemekteyim.

* Bu yazıda kullandığımız görsellerin bazılarını bizimle paylaşan İrvin Cemil Schick'e teşekkür ederiz.

DİPNOTLAR

1 Selim Deringil, The Well-Protected Domains: Ideology and the Legitimation of Power in the Ottoman Empire, 1876–1909. (London: I. B. Tauris, 1998).
Nadir Özbek, *Osmanlı İmparatorluğu'nda Sosyal Devlet*, (İstanbul: İletişim Yayınları, 2002).
2 Marshall Berman, *Katı olan Her Şey Buharlaşıyor*, (İstanbul: İletişim Yayınları, 1994).
3 https://islamansiklopedisi.org.tr/arama/?q=fuhuş&p=m
4 https://www.nisanyansozluk.com/?k=orospu
5 Ahmed Akgündüz, *Introduction to Islamic Law: Islamic Law in Theory and Practice*, (Rotterdam: IUR Press, 2010),s. 241.
6 Fikret Yılmaz, "Fahişe Subaşı'ya Karşı", *Toplumsal Tarih*, 220, (1994) s. 27.
7 İnalcık, , *"Osmanlı Hukukuna Giriş : Örfi - Sultani Hukuk ve Fatih' in Kanunları"*, Ankara Üniversitesi Siyasal Bilgiler Fakültesi Dergisi, c. 13,(1958), s. 103.
8 İlber Ortaylı, *İstanbul'dan Sayfalar*, (İstanbul: İnkılap Yayınevi: 2016), s. 25.
9 Serkan Şavk, *Kapılar, Mahremiyet ve Kamusallık Erken Modern Dönemde İstanbul'un Modern Yapısını Yeniden Düşünmek*, Unpublished Ph.D Thesis, s. 178.
10 Avner Wishnitzer, *Reading Clocks: Ala Turca, Time and Society in the Late Ottoman Empire*, (London: The University of Chiago Press, 2015), s. 25.
11 Arlette Farge, *Fragile Lives : Violence, Power and Solidarity in Eighteenth-Century Paris*, (Cambridge : Harvard University Press, 1993), s. 12.
12 Roger Deal, *Crimes of Honor, Drunken Brawls and Murder: Violence in Istanbul Under Abdülhamid II*, (Istanbul: Libra Publish House, 2010), s. 75.
13 BOA.DH.ŞFR.188/57(R. 18.12.1311/01.03.1896)
14 Ahmet Rasim, *Fuhuş-i Atik*, (İstanbul: Avrupa Yakası Yayınları: 2007), s. 69.
15 Ahmet Rasim, *Fuhuş-i Atik*, s.109.
16 Ferdan Ergut, *Modern Devlet ve Polis: Osmanlıdan Cumhuriyet'e Toplumsal Denetimin Diyalektiği*, (İstanbul: İletişim Yayınları, 2004), s. 113.
17 Ferdan Ergut, *Modern Devlet ve Polis*, s. 124.
18 Kemal Karpat, *Osmanlı Nüfusu 1830- 1914*, (İstanbul: Timaş Yayınevi, 2010), s. 173.
19 BOA. ZB. 70/ 18 (R. 28.09.1310/10.12.1894)
20 BOA.ZB. 70/ 53 (R. 12.05.1313/ 24.07.1897)
21 BOA.ZB. 71/ 41 (R. 11.08.1321/ 24.10.1905)
22 BOA.DH.MKT.1103/65 (06.06.1324/28.07.1906)
23 Zafer Toprak, *Türkiye'ye Yeni Hayat- İnkılap ve Travma 1908-1928*, (İstanbul: Doğan kitap, 2017), s. 308.
24 Müge Özbek , *Single, Poor Women in Istanbul, 1850-1915: Prostitution, Sexuality and Female Labor*, Boğaziçi University, unpublished Ph.D Thesis. s. 52. Nuri Osman *Mecelle-i Umur-u Belediyye*, 9 vols vol.3 (İstanbul: İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür İşleri Daire Başkanlığı Yayınları, 1995), s. 3297.
25 A.g.e. s. 117.
26 Özbek'in aktardığı, in *Single, Poor Women in Istanbul*, s. 31.
27 BOA. DH. MKP. 1689/ 118
28 Wells Jess, *Kadın gözüyle Batı Avrupa'da Fahişeliğin Tarihi*, (İstanbul: Pencere Yayınları,1997), s. 73.
29 BOA.DH.MKT. 577/16/02 (08.08.1320/11.09.1902)
30 BOA.ZB. 707/19 (R. 07.08.1317/20.10.1901)

"Kırmızı Entarili Kız" Neriman Hikmet'in "Hakikatlar"ının Sansürlenmesi

AYTÜL TAMER TORUN

HAKİKATLAR KİTAPÇIĞININ HİKAYESİ, İKTİDARIN VE "MAKBUL" MUHALEFETİN "DEMOKRASİ YANILSAMASI" İNŞA ETTİĞİNİN VE ÖTEKİLERİN BU SÜREÇTE "YASAK" İLAN EDİLDİĞİNİN TİPİK BİR ÖRNEĞİ OLARAK OKUNMALIDIR. AYRICA ÜRETKEN BİR GAZETECİ, YAZAR, ŞAİR VE KOMÜNİST BİR KADIN OLARAK NERİMAN HİKMET ADININ KAYNAKLARDA ÇOK AZ VE HATTA BAZEN SADECE "SUAT DERVİŞ'İN ARKADAŞI" OLARAK GEÇMESİ DE ÖNEMLİ BİR EKSİKLİKTİR. BU ÇALIŞMA İLE "DEMOKRATİKLEŞME" SÜRECİNİN GERÇEKLİĞİ BİR ÖRNEKLE DAHA ELE ALINMAKTA HEM DE KOMÜNİST BİR KADININ VARLIĞI VE MÜCADELESİ ORTAYA KONMAKTADIR.

İkinci Dünya Savaşı'nın ardından ABD ile ittifak kuran -"Batı Bloğu"na dahil olan- Türkiye'nin 1945-1950 yılları arasında yaşadığı "demokratikleşme"nin karakteri Türkiye siyasal yaşamının yapısını belirleyen en temel unsurlardan biri olmuştur. 1 Kasım 1945 tarihli konuşmasında İsmet İnönü: "Memleketin ihtiyaçları sevkiyle, hürriyet ve demokrasi havasının tabii işlemesi sayesinde, başka siyasi partinin kurulması mümkün olacaktır."[1] sözleriyle kurulacak muhalif partilerin de sınırlarını çizmiş oluyordu. "Memleketin ihtiyaçları" nelerdi ve bunları kim/ler belirleyecekti? Bu soruların cevap anahtarı o gün CHP'nin, genel olarak iktidarın elinde idi ve Türkiye'de ihtiyaçları hep iktidarlar belirleyecekti.

1940'lı yıllarda "gerçek anlamda demokrasiye ulaşmak için bilgisiz ve hazır olmayan toplumu yönlendirmek amacıyla otoriter bir siyasi rejimin gerekli olduğu" düşüncesi hakimdi.[2] Keza 26 Mayıs 1946'da yapılan ve muhalif partiler tarafından boykot edilen yerel seçimlerin ardından CHP'nin sözcüsü Nihat Erim'in "sosyal bünyede derin rahatsızlıklar müşahede edildiğinde bunu gidermenin yolu bir müddet için 'hürriyet ilahının üzerine bir şal örtmek' ve yukardan aşağı bir otoriteyi tesis eylemektir."[3] uyarısı mevcut demokrasi anlayışını gösteren keskin bir örnektir.



Neriman Hikmet

MAKBUL MUHALEFET VE "ÖTEKİ" MUHALEFET

1945-1950 yılları arası muhalefet döneminde Demokrat Parti; meşruiyetini ve ideolojik söylemini esas olarak demokrasiye dayandırarak bireysel özgürlüklerin önemsenmesi, dernek kurma özgürlüğü ve genel olarak kamusal hayatın tüm yönleri ile demokratikleşmesi gerektiğine vurgu yapmaktaydı.[4] Demokrat Parti'nin kuruluşu sürecinde hem sol hem de muhafazakar çevrelerden destekçileri olması dolayısıyla heterojen bir yapıya bürünmesinin en büyük sebebi demokrasi ve özgürlükler konusundaki söylemleriydi. Oysa DP'nin pragmatik bir şekilde kullandığı demokrasi silahının temel amacı CHP'nin siyasal olarak alt edilmesiydi.[5]

Basın özgürlüğünü savunması DP'nin iktidar olma yolunda aydınların ve özellikle CHP'ye karşı duran muhalif basının -ve dolayısıyla kamuoyunun- desteğini kazanmasını sağladı.[6] Sabiha Sertel, 3 Aralık 1945 tarihli *Tan*'da yayımlanan "*Muvafakatin Feryadı*" başlıklı makalesinde dönemin muhalif basın kuruluşlarının özgürlük ve demokratikleşme mücadelesinde DP'yi desteklediklerini dile getirmiştir.[7] Oysa "demokratikleşme" döneminde muhalefete karşı tahammülsüzlüğün ilk örneklerinden biri "*Tan* Baskını"dır. Serteller'in yeni çıkaracakları

"*Görüşler*"de kurulmakta olan muhalefet partisinin lider kadrosunun yazarlık yapacağını duyurması sonrasında 4 Aralık 1945'te CHP mitingi ardından kalabalık bir grup *Tan* gazetesi tesislerine saldırır; İstanbul'da sol kitaplar satan yayınevlerini yağmalar. Bu olayın ardından "kışkırtıcı" olarak nitelenen Serteller tutuklanır ve yargılanırlar. Hapis cezaları, temyizde bozulur ve serbest kalırlar.[8] Bu saldırının iki amaca hizmet ettiği söylenebilir: Birincisi DP'nin sol kesimden uzak durması yönünde bir uyarı olması; ikincisi ABD bloğunun antikomünizm mücadelesine destek verildiğinin bir kanıtı olması niteliğindedir.[9]

1945-1950 yılları arasında DP'nin yanı sıra birçok farklı ideolojide 28 siyasal parti kurulur. Yaşanan demokrasi sürecinde sosyalist ve komünist ideolojide partiler, dernekler ve sendikalar kurulur; sol dünya görüşünde gazete ve dergiler yayımlanmaya başlanır. Çok geçmeden bu sürecin sadece CHP ile DP arasında bir iktidar mücadelesi olduğu, dolayısıyla bir demokrasi yanılsaması yaşandığı ve ancak ulusal/uluslararası sistemde "onaylanan" muhalefetin var olabileceği sıkıyönetim kanalıyla CHP iktidarı tarafından getirilen yasaklarla gözler önüne serilir.

1 Aralık 1946 tarihinde TBMM "üniversitelerdeki sol akımların önlenmesi gerektiği" kararını alır. 16 Aralık'ta Türkiye Sosyalist Partisi ve Türkiye Sosyalist Emekçi ve Köylü Partisi,[10] bu partilerin yayın organı olan gazete ve dergiler (*Ses, Dost, Yığın, Sendika)* ile birlikte İstanbul İşçi Sendikaları Birliği ve İşçi Kulübü kapatılır. 1946 yılı sonuna kadar solcu sendikalar ve dernekler kapatılarak sosyalist hareket yasal siyasetin dışına itilir. 20 Ocak 1947 tarihli sendikalarla ilgili Çalışma Bakanı Sadi Irmak'ın yeni yasası ile "milliyetçi olmayan ve sınıf temeli üzerine kurulu olan" sendikalar yasaklanır ve bu tür sendikaları kuranların "hapis cezasına çarptırılacağı" duyurulur. Sol aydınlara, sol basına ve sendikal harekete yönelik antidemokratik uygulamalar gelecek günlerde mevcut "demokrasinin" antikomünist niteliği ile sol düşünce ve hareketi tamamen ortadan kaldırmak istendiğinin kanıtıdır. 12 Temmuz Beyannamesi (1947) ile İnönü, cumhurbaşkanı olarak "demokrasi"nin gereğini yerine getirerek siyasi partilerin Türk demokrasisinin vazgeçilmez unsurları olduğunu ve gelinen noktadan geri dönülemeyeceğinin özellikle iktidar tarafından anlaşılması gerektiğini belirtir.[11] Böylece CHP iktidarı ancak makbul muhalefetin varlığına tahammül etmeyi ve onunla bir arada yaşamayı kabul etmiş olur.

"KIRMIZI ENTARİLİ KIZ" NERİMAN HİKMET

Çetin Altan bir köşe yazısında: "Adı solcuya çıktığı için, peşinden polisin ayrılmadığı, ufak tefek, usul, ılık bir genç kadındı. Uğradığı çaresizliklerin toplamını, neşesini çoktan yitirdiği küçük çizgili gülücük gölgelerinde görmezdiniz sadece; ayakkabılarının aşınmış ökçelerinde de görürdünüz..." sözleriyle Neriman Hikmet'i betimler.[12] Altan, dönemin az sayıdaki kadın gazetecilerinin aydın, dirençli ve çalışkan olduklarını; Neriman Hikmet'in de solcu bir kadın yazar olarak "binbir sıkıntı ve büyük bir özveri" ile işini yapmaya çalıştığını dile getirir. Ne var ki, "demokrasi kıpırtıları" arasında soluk almasına izin verilmeyen Neriman Hikmet'in gazetecilik mesleğinin adsız kahramanları arasında yer almasına rağmen isminin yok olup gittiğini vurgular.

Neriman Hikmet (Öztekin) 22 Aralık 1922'de İstanbul'da öğretmen anne ve demiryollarında işçi bir babanın çocuğu olarak dünyaya gelir.[13] İstanbul Üniversitesi Hukuk, İktisat ve Felsefe bölümlerine devam ettiği fakat mezun olamadığı iddia edilmekle birlikte vefatı ardından *Cumhuriyet*'te yayımlanan bir haberde İstanbul Üniversitesi Hukuk Fakültesi mezunu olduğu dile getirilir.[14] 1936 ve 1937 yıllarında *Servet-i Fünun* dergisinde şiirleri yayımlanan,[15] Neriman Hikmet gazeteciliğe 1937 yılında *Vakit*'te başlar.[16] *Haber, İstiklal, Vatan, Tanin, İkdam, Son Telgraf, Son Saat, Tan, Şehir, Meram (Konya-1950)* ve *Ankara Telgraf* gibi birçok gazetede çalışır. Gazetecilik mesleğinden 1968 yılında emekli olur. Şiir kitapları *Konya Yolunda Tahassüsler* (1932) ve *Tren*'in (1935) yanı sıra *Köyün Dulları* (1944) başlıklı romanı ve *Mevlana: Bilimsel Gerçekçilik Açısından Varoluş Felsefesi* (1975) başlıklı bilimsel araştırması yayımlanır. Cumhuriyet Dönemi *Edebiyat Antolojisi*'nde -Cahit Sıtkı Tarancı, Orhan Veli, Fazıl Hüsnü Dağlarca gibi şairler arasında- Neriman Hikmet'in de yer alması şair olarak hatırı sayılır bir konumda olduğunun kanıtıdır.[17] 31 Ekim 1987'de İstanbul'da vefat eder. Neriman Hikmet hakkında farklı -kısmen hatalı veya eksik- bilgilere Suat Derviş, Sadun Aren, Nevzat Sudi, Hasan İzzettin Dinamo, Nusret Kemal Otyam gibi dönemin sol kesi-



***Köyün Dulları* 1945 (Roman)**



***Konya Yolunda Tahassüsler* 1932 (Şiir Kitabı)**

minden isimlerin biyografi ve anı kitaplarından ulaşılmakla birlikte ortak görüş kendisinin sessiz, narin, naif ve dost canlısı yapısının yanı sıra keskin düşünceleri ile mücadeleci sol bir aydın olduğu yönündedir.

> Neriman Hikmet, dar omuzlarıyla, bir avuçluk yüzüyle, dostlukla, sevecenlikle dopdolu mavi gözleriyle, çelimsiz albenisiz bir genç kızdı o zamanlar. Sessiz duruşundaki üzgünlük, boynu bükülük ilkin dokunurdu insana, hele ilk tanışanlara. Ama bir kez konuşmaya başladı mı bilgisiyle, kesin doğru yargılarıyla, eleştirileriyle ilginçleşir, çekici bir kişiliğe bürünüverirdi; bayağı güzelleşir, dirileşirdi.[18]

Neriman Hikmet'in Türkiye Komünist Partisi çalışmalarında adının öne çıkmasının sebebi *Yeni Edebiyat* dergisine verdiği emektir. Dergi için Neriman Hikmet ailesinden kalan evini satmıştır. İlk sayısı 8 Ocak 1937'de yayımlanan *Yeni Edebiyat* dergisinin[19] imtiyaz sahibi Neriman Hikmet'tir. Edebiyat, sanat ve fikir dergisi olarak kendini tanımlayan dergide Suat Derviş, Sadri Ertem, Münir Süleyman Çapan, Nurullah Ataç gibi dönemin önemli aydınları yazılar yazmışlardır. Koleksiyonda mevcut son nüsha 1 Eylül 1937 tarihli on birinci sayıdır. İncelenen sayılarda Neriman Hikmet'e ait bir yazı "Kadın Şairler Gecesi'ne Ne Lüzum Vardı?" ve "Hatice" isimli bir şiir olduğu görülmüştür.[20] Muhtemelen derginin yayımına ara verildikten sonra, derginin yayın izni olduğu ve imtiyaz sahibi de Neriman Hikmet olduğu için *Yeni Edebiyat* farklı bir amaçla tekrar yayımlanır. TKP'nin antifaşist sanatçı aydınları topladığı bir yayın platformu olarak 5 Ekim 1940 tarihinde *Yeni Edebiyat* yeniden çıkarılır.[21] Kasım 1941 tarihli 26. sayısının ardından Sıkıyönetim Komutanlığı tarafından dergi kapatılır; Neriman Hikmet ve dergi ile bağlantılı isimler tu-


Yeni
Edebiyat
Sanat Fikir Gazetesi
Edebiyat Gecesi
Bence Edebiyat
RÖPORTAJ
Yeni mamuller hakkında Sayı Haseki dedikleri
Harpeyin başında para, para, para...
Bir bakış karşısında


YENİ EDEBİYAT
Röportaj
Edebiyat gecesi
Yeni eserler
Hikâye Münakasası
Bu akşam SAKARYA Sinemasında
BEŞİZLER
İNTİBAH
Çamaşır Fabrikası
Vakit Propaganda Servisi
Türkiyenin en çok ilân vesaitine malik ilân Müessesesidir.

Neriman Hikmet, "Edebiyat Gecesi", *Yeni Edebiyat* (Sanat Fikir Gazetesi, 16 Ocak 1937, sayı: 2) Derginin künyesinde imtiyaz sahibi olarak Neriman Hikmet'in gözükmektedir.



HALKEVLERİNDE KÖYCÜLÜK FAALİYETİ

Muharrir yetişmeyor

HATICE

Bizde Leopardi

YAŞAR SIDAY

NERMAN HİKMET

Neriman Hikmet, "Hatice" (şiir), *Yeni Edebiyat*, 1 Ağustos 1937, sayı: 10

tuklanır ancak davanın açılmasında kanunen zaman aşımı olması sebebiyle tüm yazarlar serbest bırakılır.[22] Ayrıca Neriman Hikmet'in, 12 Kasım 1941'de yayımlanmaya başlayan sol görüşlü edebiyat ve sanat dergisi *Yürüyüş*'ün de yazarları arasında yer aldığı görülür.[23]

Komünist olarak mimlenen Neriman Hikmet'in yazıları daha sonra *Sendika*[24] gazetesinde görülür. Neriman Hikmet "*Kolunu Kaybeden İşçi*" ve "*Kaynakçı Ustası Ağır İşçi Türk Kadını diyor ki*"[25] gibi haber ve röportajları ile dönemin kadın işçilerinin koşullarına ve mücadelesine değinir. Gazetecilik mesleğinin yanı sıra Neriman Hikmet sendikal faaliyetlerde bulunur, TKP bağlantısı üzerinden işçi sendikaları ile birlikte çalışma yapar. Tütün işçilerinin sendikalaşması için 1942'de bildiriler, broşürler kaleme aldığı Zehra Kosova'nın anılarında dile getirilir.[26] Sendikacı bir gazeteci olarak 1946 yılında -muhtemelen demokrasiye geçiş sürecinin de etkisi ile- ilk basın sendikasını yakın dostu Suat Derviş başkanlığında kurarlar ancak kurucu üyeler haricinde rağbet görmeyince bir sene sonunda kapanır.[27]

Neriman Hikmet'in imzası ile yayımlanan *Gazetelerin Yazmadığı Partilerin Konuşmadığı Hakikatlar* (1948) sol kesimden yoğun ilgi, sağ kesimden ise geniş tepki görür. 1940'lı yılların Türkçü dergilerinden Çınaraltı'nın 28 Nisan 1948 tarihli sayısında "Gazetelerin Yazmadığı Partilerin Konuşmadığı Hakikatlar" hakkında bir eleştiri yazısı "Y.Z.O." (Yusuf Ziya Ortaç) imzasıyla yayımlanır.[28] "Dikkat Düşman Uyumuyor!" başlıklı yazıda Ortaç; "kırmızı entarili kız" olarak tanımladığı Neriman Hikmet'in "Moskova'nın sesi" olduğunu ve "Kızıl hakikat"i anlattığını iddia eder. Broşürde dile getirilen eleştirilerin karşılığında Neriman Hikmet'in "hürriyetler diyarı" Amerika'da bile cezalandırılacağını ancak Türkiye'de "ihtilal hazırlığı" yapmalarına göz yumulduğunu öne sürer. Çınaraltı'ndaki bu yazının ardından Başbakanlık Basın ve Yayın Genel Müdürlüğü (BBYGM) de harekete geçer ve eser incelemeye alınır.

"DEMOKRASİ KIPIRTILARI" ARASINDA "HAKİKATLAR" BROŞÜRÜ

Gazetelerin Yazmadığı Partilerin Konuşmadığı Hakikatlar,[29] içeriği ve eleştirileri itibarıyla genel olarak demokrasi ve özgürlük arayışında bir sorgulama ya da eleştiri metnidir. Neriman Hikmet; bir yandan CHP'nin sol muhalefete ve işçi sınıfına karşı faşist bir politika izlediği, öte yandan da DP'nin Amerika'dan destek bulmak amacıyla çıkış ilkelerinden ve demokrasiden uzaklaştığı eleştirilerini dile getirmektedir. Ayrıca Türkiye basınını da iktidarın payandası olduğu için eleştirmekte ve "hakikatlar"ı yazmadığı için demokrasi ilkelerine aykırı bir zemin oluşturduğunu belirtmektedir. Hükümetten demokrasi ve hukuk yolunda hareket edilerek özgürlüklere saygılı bir siyaset takip etmesi talebinde bulunmaktadır.

Hakikatlar'da İkinci Dünya Savaşı sürecinde Atlantik Bildirisi ve Yalta Konferansı çerçevesinde ilan edilen demokrasi ve özgürlük ilkelerinden tüm dünyada uzaklaşıldığı dile getirilerek Türkiye'nin



DİKKAT!
Düşman uyumuyor!

TÜRKMEN ÇİÇEĞİ

MEKTUP

Y.Z.O. (Yusuf Ziya Ortaç), "Dikkat Düşman Uyumuyor", *Çınaraltı*, 28 Nisan 1948



Neriman Hikmet, *Gazetelerin Yazmadığı Partilerin Konuşmadığı Hakikatlar*, İstanbul, 1948

1945 sonrası "demokrasi" anlayışı ve uygulamaları eleştiriliyor. Öncelikle siyasi parti ve derneklerin kurulmasına izin verip ardından antidemokratik sıkıyönetim uygulamaları ile kontrol mekanizmalarının işletilmesi tek parti zihniyetinin devam ettiği yönünde yorumlanıyor. Buna rağmen DP'nin ardı sıra birçok partinin kurulduğu, Türkiye'nin geleceği açısından önemli bir adım olan "Türkiye Sosyalist Emekçi ve Köylü Partisi"nin de faaliyete geçtiği belirtiliyor. Türkiye ekonomisi ve işçisinin geleceği için mücadele eden TSEKP'nin iktidar ve basın iş birliği ile maksatlı biçimde göz ardı edildiği dile getiriliyor. "Resmi ve gayrıresmi unsurlar" tarafından sosyalist ve/veya işçi partilerinin kurdularak işçi haklarının ve sosyalist düşüncenin karikatürize edildiği iddia ediliyor.[30] TSEKP'nin işçi sınıfı arasında güçlenmesinin DP'yi "hırçınlaştırdığı", CHP'yi ise "sinsi bir takibe" yönelttiği aktarılıyor.[31]

Tüm dünyada savaş sonrası ağırlık kazanan özgürlük düşüncelerinin Türkiye'de farklı birçok kesime sirayet ettiği ancak işçi hakları için mücadele edenlerin hala sürgünde ya da hapiste olduğu vurgulanıyor. "Onlar bugünkü hürriyet ve demokrasi için dün mücadele etmişlerdi... ama parsayı başkaları topluyor" denilerek özgürlük rüzgarının sol kesime ulaşmadığı belirtiliyor.[32]

"Sözde yeni bir hürriyet misyoneri" olarak tanımladığı ABD'nin kapitalist ekonomisi ve antikomünist Truman Doktrini ile Türkiye gibi ülkeleri nüfuzu altına alarak kendine güç ağı oluşturduğu vurgulanıyor. CHP'nin de bu ağ içinde Amerikan hükümetinin "gönlünü almak" maksadıyla sosyalist partileri, sendikalar birliğini, işçi sendikalarını kapattığı ve birçok sol ismi hapsettiği dile getiriliyor. İstanbul gazetelerinin de bu güç ağı içinde kendilerine hemen yer bulduğu ve "uydurma havadisler" bir başka deyişle dezenformasyon yaptığı belirtiliyor.[33]

Recep Peker kabinesinin İçişleri Bakanı Şükrü Sökmensüer'in Mecliste "çürük iddialara dayanan" karışık açıklamalar içeren bir beyanda bulunması ile CHP iktidarının hapiste bulunan sol siyasetçi ve aydınlar konusunda sessizliğe büründüğü dile getiriliyor. Sıkıyönetim mahkemesinde yargılanırken, Hasan Saka hükümetinin iktidara gelmesinin ardından sıkıyönetimin kaldırılmasına rağmen davaların İstanbul Adliyesinde gizli olarak devam ettiği belirtiliyor.[34] 1945-1947 yılları arasında İş (Çalışma) Bakanlığı yapan -ki "dünyaca bilinen faşist" olarak adlandıran- Sadi Irmak'ın "taş gibi, kuru bir lokma ekmek verir gibi" çıkardığı Sendika Kanunu eleştiriliyor.[35]

CHP iktidarının demokrasi söylemlerinin aksine tüm bu özgürlük ve muhalefet karşıtı eylemlerinin DP tarafından sessizlikle ve hatta memnuniyetle karşılandığı, "DP ev kendisine kalmış gibi bol bol helva pişirdi" sözleriyle vurgulanıyor.[36] DP'nin de Truman Doktrini'ne yani ABD'ye "şirin gözükmek" istediğini çünkü gelecekte kendi iktidarını desteklemesi için büyük güce ihtiyaç duyacağını belirtiyor.

Marshall Planı'ndan yardım almak için ABD'ye yaklaşan iktidar ve ana muhalefet partisinin yanıldığını, Türkiye'nin aslında bu yardımı alamayacağını; Türkiye'nin yardım kriterlerine uygun olmadığı yönünde rapor hazırlandığını dile getiriyor. Bahsi geçen rapora göre Türkiye, savaşta yıkılmış Avrupa ülkelerinden olmamakla birlikte, onlardan çok daha geri kalmış durumdadır.[37] Bu koşullardan hareketle Türkiye'yi sadece "Türkiyeli çalışan" işçi sınıfının kurtaracağı savunularak, bu minvalde işçi siyasi ve sosyal haklarının, genel olarak "hürriyet" ve "yaşama hakkı"nın tanınması gerektiği düşüncesinin altı çiziliyor.[38]

Savaş sonrasında Avrupa'da yaşanan fikir özgürlüğü ve sosyal hareketleri takip etmek; dost ve müttefik ülkelerdeki sendika faaliyetlerini örnek almak yerine yüzeysel bir "demokrasi" yaşandığı dile getiriliyor. "Dünyanın gidişine adım atabilmek" için insan haklarını güvence altına alan toplumsal, bireysel, düşünsel özgürlüklere ulaşılması gerektiği vurgulanarak demokrasinin hukuk ilkeleri çerçevesinde uygulanmasının elzem olduğu belirtiliyor.[39] Bu bağlamda CHP hükümetinin siyasi af ilan etmesi, işçi sendikalarına ve siyasi partilere haklarını geri vermesi, serbest seçim yapması ve antidemokratik kanunları kaldırması talep ediliyor.[40]

MUZIR RAPORU

Gazetelerin Yazmadığı Partilerin Konuşmadığı Hakikatlar muhtemelen *Çınaraltı* dergisindeki tepkinin hemen ardından resmi olarak incelemeye alınıyor. Arşiv dosyasında ilk belge 12 Mayıs 1948 tarihli BBYGM İçyayın Dairesinde Raportör olarak çalışan

Arif Avcı tarafından hazırlanan rapordur. Neriman Hikmet'in "zararlı" broşür ile komünist propaganda yaptığı raporda aktarılmaktadır:

....broşürde; müessisleri ve bazı taraftarları tevkif edilerek Sıkıyönetim mahkemesine tevdi edilen mefsuh "Emekçi" partisinin maksat ve gayeleri propaganda edilmekte, mensuplarına yapılan haksız muameleler takbih edilerek, hükümet, C.H.P. ve D.P şiddetle tenkit olunarak Truman doktrini ve Marşal planı muvacehesinde memleketimizin durumu incelenerek şu neticeye varılmaktadır:

"Bizim memleketimizi Türkiye topraklarında yaşıyan ve Türkiyeli çalışan emekçi sınıf kurtaracaktır" denilerek broşürün sonunda hükümete bazı tavsiyelerde bulunulmaktadır.

Netice: Broşür, komünist zihniyet ve görüşle ve propaganda yapmak maksat ve niyetiyle kaleme alınmış bulunmakta olduğundan zararlı olduğu mütalaasında bulunduğumu saygılarımla arzederim.[41]

BYGM Genel Müdürü V. İzzettin Tuğrul Nişbay imzalı diğer belgede Raportör Arif Avcı'nın sözleri tekrarlanarak broşürün mevcutlarının toplatılması ve satışının yasak edilmesi konusunda karar, Zararlı Eserler Komisyonunda bir kere daha tetkik edilerek Bakanlar Kurulunun onayına sunulmaktadır.[42]

7 Haziran 1948 tarihli belgeye göre Adalet Bakanlığı Cezaişleri Umum Müdürü Yargıç Hadi Tan, Milli Eğitim Bakanlığı Talim Trb. Dairesinden F. Başçavuşoğlu, İçişleri Bakanlığı Emniyet Genel Müdürlüğü 9. Şube Müdürü Hikmet Tongur ve Basın ve Yayın Genel Müdürlüğü İçyayın Dairesinden Raportör Arif Avcı'dan müteşekkil Komisyonun hazırladığı raporun tam metni şöyledir:

Neriman Hikmet tarafından yazılıp 1948'de İstanbul'da tabedilen ve Başbakanlık makamının 20 Mayıs 1948 günlü muamelat umum müdürlüğü kararlar M. 52-77/6-1681 sayılı emirleri veçhile komisyonumuzca tetkik edilen "Gazetelerin yazmadığı partilerin konuşmadığı hakikatler" isimli broşürde:

1-Polis vazife ve salahiyet kanununun emniyet mekanizmasına faşist terörcülerinin her çeşit metodunu bahşettiği;

2-Türkiye Sosyalist ve Emekçi Partisinin sahneye çıkışının memleketimiz siyasi tarihinin en önemli sahifesi ve bu partinin Türk emekçisinin hakiki partisi olduğu ve bu sebebten dolayıdır ki mevcudiyetinin halktan saklandığı;

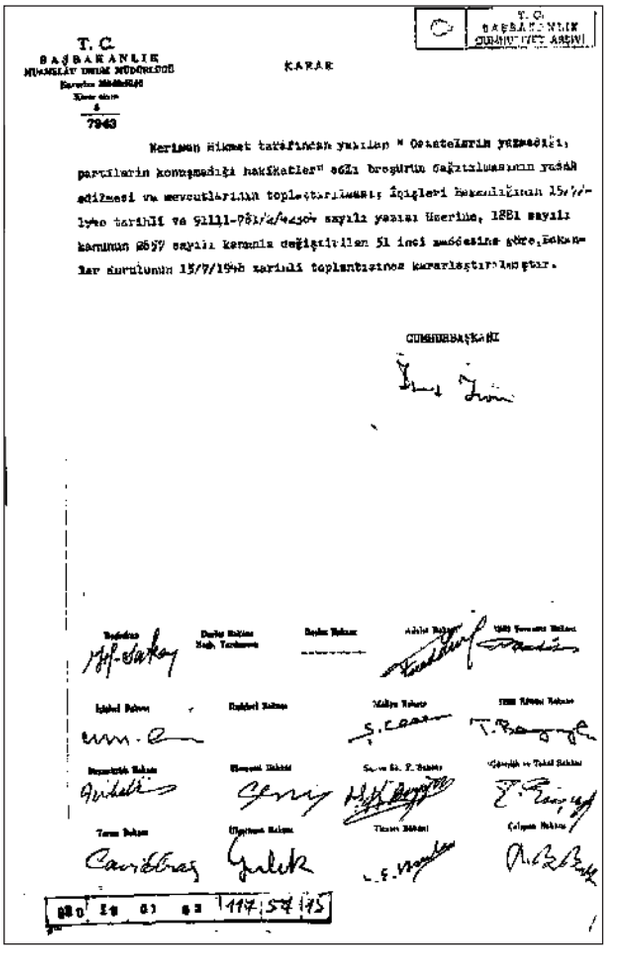
3-Sıkı yönetim sürgünlerinin cümlesi yerlerine döndüğü halde mahkum, mevkuf ve sürülmüş asıl işçi kahramanlarının dönmedikleri;

4-Halk partisi hükümetinin, Türkiyeyi zayıf memleketlerin iktidar partilerile anlaşan Amerikan hükümetine bir cemile olmak üzere sosyalist partileri, sendikalar birliğini ve işçi sendikalarını kapattığı;

5-Hakiki mücahitleri mevkuf olan Türk işçisinin faşist çalışma bakanının ortaya attığı sendika kanununun yüzüne bile bakmadığı;

6-Halkın harici tehlike şamatasından bıktığı, hakikatte yalnız dahili tehlike mevcut olup iktisadi ve siyasi fikir hürriyeti isteyenleri ve Türkiye'yi ancak çalışan emekçiler sınıfının kuracağı;

7-İşçi ve köylünün bir lokma ekmek için didindiği, kuru ekmeğine katık aradığı zaman işinden ve çocuklarından da olduğu iddia edilmek ve belirtilmek suretile siyasi af, işçi sendikaları ve partileri hakkının tanınması, antidemokratik olduğu iddia edilen kanunların kalkması ve serbest seçimler yapılması gibi konular komünist görüşle incelenmiş bulunmaktadır.



T. C.
BAŞBAKANLIK
MUAMELÂT UMUM MÜDÜRLÜĞÜ

KARAR

6
7943

Neriman Hikmet tarafından yazılıp ... Gazetelerin yazmadığı partilerin konuşmadığı hakikatler" adlı broşürün dağıtılmasının yasak edilmesi ve mevcutlarının toplatılmasına İçişleri Bakanlığının 15/7/... tarihli ve 92111-781/6/4430 sayılı yazısı üzerine, 1881 sayılı kanunun 2657 sayılı kanunla değiştirilen 51 inci maddesine göre, Bakanlar Kurulunun 15/7/1948 tarihli toplantısında kararlaştırılmıştır.

CUMHURBAŞKANI

***Gazetelerin Yazmadığı Partilerin Konuşmadığı Hakikatlar*'in İsmet İnönü imzalı 20 Mayıs 1948 tarihli toplatılmasına dair belge**

Adıgeçen broşürün, yukarda arzedilen özetinden de anlaşılacağı üzere komünist ideolojisini pek açık ve mütecaviz bir lisanla savunup propagandasını yaptığı ve memleketimiz için zararlı mahiyette olduğu sonucuna varılmıştır.

15 Temmuz 1948 tarihli İçişleri Bakanlığı-Emniyet Genel Müdürlüğü kaynaklı üçüncü belgede, Neriman Hikmet'in muzır solcu geçmişi şu şekilde dile getirilir:

Neriman Hikmet'in evvelce Hasan İzzet Dinamo, Zeki Baştımar, Fuat Reşat, Suphi Taşhan, Emin Türk, Suat Derviş, Hamdi Topuz ve Sabiha Zekeriya gibi komünist fikirleri yayan yazarları da toplamış bulunan "Yeni Edebiyat" isimli gazeteyi çıkardığını ve bu gazetenin sıkı yönetim komutanlığınca kapatılmış ....

15 Temmuz tarihli bu belge yazışmaları sonlandıran ve beklenen kararı dile getiren bir başka deyişle malumun ilamı içeriğe sahiptir. Cumhurbaşkanı İsmet İnönü'nün de imzaladığı *Gazetelerin Yazmadığı Partilerin Konuşmadığı Hakikatler* başlıklı broşürün dağıtılmasının yasak edilmesi ve mevcutlarının toplattırılması "İçişleri Bakanlığı'nın 15 Temmuz 1948 tarihli ve 91111-781/42384 sayılı yazısı üzerine, 1881 sayılı kanunun 2657 sayılı kanunla değiştirilen 51. maddesine göre" Bakanlar Kurulunun 15 Temmuz 1948 tarihli toplantısında kararlaştırılmıştır.[43] Başbakan yerine Müsteşar B. Kutay imzalı 20 Temmuz 1948 tarihli yazının İçişleri, Milli Eğitim, Ulaştırma ve Adalet Bakanlıklarıyla Basın ve Yayın Genel Müdürlüğüne gönderilerek kararın uygulanması sağlanıyor.[44]

SONUÇ

Türkiye'nin demokrasi yolculuğunu iki adım ileri bir adım geri -mehter takımı yürüyüşü- ekseninde tanımlayan Turan, "geç demokratikleşen" ülkelerden olan Türkiye'nin demokrasi yolunda ilerlemesini sağlayacak unsurlardan biri olarak seçilmiş hükümetin demokratik davranması yönünde yaptırım gücü olan uluslararası sistemleri saymaktadır.[45] Oysa Batı bloğuna katılarak uluslararası sisteme dahil olmasına rağmen demokratikleşme sürecinde Türkiye'de basın sansürlenmiş ve düşünce özgürlükleri yok sayılıp "düşünceler" cezalandırılmıştır. Bu çelişkinin cevabı, yaptırım gücü olan uluslararası sistemlerin uyguladığı Soğuk Savaş politikalarında yer almaktadır.

Türkiye'de çok partili hayata geçiş sürecinde uluslararası sistemin gölgesinde CHP ve DP kurdukları mutabakat ile bir "demokrasi" karteli oluşturmuşlardır. DP, hem CHP'nin hem de Batı bloğunun onayını alarak muhalefet bayrağını taşımıştır. Söyleminde demokrasi savunucusu olan DP; sol siyasi parti, basın ve derneklere yönelik antidemokratik uygulamaları görmezden gelmiştir. Dönemin siyasal yanılsamaları ve mitleri, Türkiye demokrasisinin kusurlu doğmasına sebep olmuştur. Türkiye'de 1945-1950 yılları arasında bir demokrasi yanılsaması oluşturulmuş; demokrasi siyasal oyunlar, manipülasyonlar ve medya yanılsamaları ile gerçekliğini yitirmiştir.

"Demokratikleşme" sürecinde Neriman Hikmet imzalı *Gazetelerin Yazmadığı Konuşmadığı Hakikatlar* başlıklı kitapçığın sansürlenmesi iktidarın güç uygulamalarına önemli bir örnektir. *Gazetelerin Yazmadığı Partilerin Konuşmadığı Hakikatlar*, içeriği ve eleştirileri itibarıyla genel olarak demokrasi ve özgürlük arayışında bir sorgulama ya da eleştiri metnidir. "*Hakikatlar* kitapçığının hikayesi, iktidarın ve "makbul" muhalefetin "demokrasi yanılsaması" inşa ettiğinin ve ötekilerin bu süreçte "yasak" ilan edildiğinin tipik bir örneği olarak okunmalıdır. Ayrıca üreten bir gazeteci, yazar, şair ve komünist bir kadın olarak Neriman Hikmet adının kaynaklarda çok az ve hatta bazen sadece "Suat Derviş'in arkadaşı" olarak geçmesi de önemli bir eksikliktir. Bu çalışma ile "demokratikleşme" sürecinin gerçekliği bir örnekle daha ele alınmakta hem de komünist bir kadının varlığı ve mücadelesi ortaya konmaktadır.

DİPNOTLAR

1 Feroz Ahmad, Demokrasi Sürecinde Türkiye, İstanbul: Hil Yayınları, 1996, s.22.
2 Levent Köker, Modernleşme, Kemalizm ve Demokrasi, İstanbul: İletişim, 1993, s. 14.
3 Nihat Erim, "Demokrasi Gaye midir, Vasıta mıdır?", *Ulus*, 30 Mayıs 1946
4 Pınar Kaya Özçelik, "Demokrat Parti'nin Demokrasi Söylemi", *Ankara Üniversitesi SBF Dergisi*, Sayı: 65/3 (2010).
5 Özçelik, a.g.m., s.171-172.
6 A.g.m., s.173. İkinci Dünya Savaşı yıllarında ilan edilen Örfi İdare Sıkıyönetim Kanunu'ndan en çok etkilenen kesim ağır denetim ve sansür uygulamaları altında ezilen basındı. Bu süreçte en çok kapatma cezası alan gazetelerden *Tan* ve *Vatan*'da demokrasi ve özgürlük kavramları, 1945 öncesinde sıklıkla dile getirilen ve tartışılan konulardı. Sol basının önemli isimlerinden Sabiha ve Zekeriya Sertel, savaş yıllarında "demokrasi" ve "sulh cephesi" olarak nitelediği ABD ve İngiltere'nin tarafında yazılar kaleme almış, özellikle 1944 ile birlikte düşünce ve basın özgürlüğü konularında ve CHP iktidarının demokratik rejime yönelmesi yönünde eleştirilerde bulunmuştu. Ali Ulvi Özdemir, "İkinci Dünya Savaşı Yıllarında Serteller ve Tan Gazetesi", AÜ Türk İnkılap Tarihi Enstitüsü Dergisi, 49/Bahar 2012, s. 179-216.
7 Sabiha Sertel, *Roman Gibi*, İstanbul: Belge Yayınları, 1987, s. 304-305.
8 Özdemir, a.g.m., s.211-212.
9 Refik Erduran, *Sabiha*, Ankara: Remzi Kitabevi, 2004, s.139-140; Özdemir, a.g.m., s. 211.
10 19 Haziran 1946'da Doktor Şefik Hüsnü (Deymer) tarafından İstanbul'da kurulan partinin 42 yöneticisi 1 ile 4 yıl arasında değişen cezalara TSP içindeki TKP'liler ile çarptırıldılar.
11 Mete Tunçay, "Demokrat Parti", *Cumhuriyet Dönemi Türkiye Ansiklopedisi*, İstanbul: İletisim Yayınları, C: 8, 1983, s. 2067.
12 Çetin Altan, "Neriman Hikmet", *Milliyet*, 30 Mart 2003 http://www.milliyet.com.tr/2003/03/30/yazar/altan.html
13 Neriman Hikmet'in yaşam öyküsü üç kaynaktan derlenmiştir: Ahmet Özer, "Neriman Hikmet-Bir Gazeteci-Şairin Yıllara Yayılan Emeği", http://ahmetozer61.blogcu.com/ahmet-ozer-neriman-hikmet-bir-gazeteci-sairin-yillara-yayilan-em/4110590; Hüseyin Aykol, Aykırı Kadınlar, Osmanlı'dan Günümüze Devrimci Kadın Portreleri, Ankara: İmge Kitabevi, 2015, s.83; Ahmet Özer, "Döneme Tanık Bir Yaşam: Neriman Hikmet", *Kıyı* Dergisi, Sayı: 205/Kasım-Aralık 2008, http://bianet.org/biamag/kadin/111287-doneme-tanik-bir-yasam-neriman-hikmet
14 "Neriman Hikmet Vefatı Ardından", *Cumhuriyet*, 2 Kasım 1987, s. 2.
15 Liz Behmoaras, Suat Derviş, *Efsane Bir Kadın ve Dönemi*, İstanbul: Remzi Kitabevi, 2008, s. 126.
16 *Cumhuriyet*, 2 Kasım 1987, s. 2.
17 "Semih Lütfi Kitabevi Edebiyat Antolojisi", *Cumhuriyet*, 22 Mart 1941, s. 6.
18 Nevzat Sudi, *Küllük Anıları*, İstanbul: Mephisto Yay., 2004 aktaran Ahmet Özer, "Döneme Tanık Bir Yaşam: Neriman Hikmet", *Kıyı* Dergisi, Sayı: 205/Kasım-Aralık 2008, http://bianet.org/biamag/kadin/111287-doneme-tanik-bir-yasam-neriman-hikmet
19 *Yeni Edebiyat* dergisinin 5 Ekim 1940 tarihinde ilk sayısının yayımladığı bilgisi Neriman Hikmet hakkındaki kaynaklarda (Akyol, age. s. 84; Özer, agm. vb.) tekrarlanan hatalardan biridir.
20 *Yeni Edebiyat*, Sayı: 6, 1 Nisan 1937, s.1-4 ve Sayı: 10, 1 Ağustos 1937, s. 2.
21 Behmoaras, age., s. 143; Aykol, age., s. 84; Özer, agm.
22 Akyol, age., s. 85
23 *Cumhuriyet*, 10 Kasım 1941; Vedat Günyol, "Cumhuriyet Sonrası Sanat ve Edebiyat Dergileri", Türkiye'de Dergiler ve Ansiklopediler, İstanbul: Gelişim Yayınları, 1984, s. 97-100
24 1 Eylül 1946'da yayımlanmaya başlayan *Sendika, "Ekonomik ve sosyal alanda kol ve kafa işçisinin davalarını güder"* mottosu ile haftada bir Cumartesi günleri yayımlanır.
25 Sendika, 21 Eylül 1946, No:4; Sendika, 28 Eylül 1946, No: 5.
26 "Dünyanın bütün Zehraları birleşin", *Cumhuriyet-Dergi*, 2 Ekim 1994, s. 2. Ne var ki 1942 tarihi muhtemelen hatalıdır, çünkü TKP'nin devam eden mahkeme süreci ve tutuklamalar sebebiyle 1945 tarihi öncesinde böyle bir çalışma yapması mümkün değildir. Bu konuda Erden Akbulut'a uyarısı için teşekkür ederim.
27 Behmoaras, a.g.e., s.205.
28 YZO, "Dikkat Düşman Uyumuyor!" Çınaraltı, 28 Nisan 1948, No:7, s.4.
29 Neriman Hikmet, *Gazetelerin Yazmadığı Partilerin Konuşmadığı Hakikatlar*, İstanbul: Yeniçağ Matbaası, 1948.
30 Neriman Hikmet, a.g.e., s. 3-4.
31 A.g.e., s. 6.
32 A.g.e., s. 5.
33 A.g.e., s. 6-7.
34 A.g.e., s. 7.
35 Neriman Hikmet, a.g.e., s.7-8. Sadi Irmak, Sendika Kanunu'nun "*işçilerin sınıf bilincine ulaşmasını engelleyecek ve sınıf cereyanlarından koruyacak*" bir yapılanmayı sağlayacağı inacındadır. Ahmet Makal, Türkiye'de Çok Partili Dönemde Çalışma İlişkileri: 1946-1963, Ankara: İmge Kitabevi, 2002.
36 Neriman Hikmet, a.g.e., s. 8.
37 A.g.e., s. 9-10.
38 A.g.e., s. 11.
39 A.g.e., s. 12 .
40 A.g.e., s. 13.
41 BCA, 30.18.01.02/117-57-15, 12 Mayıs 1948.
42 BCA, 30.18.01.02/117-57-15, 20 Mayıs 1948.
43 BCA, 30.18.01.02/117-57-15.
44 BCA, 30.18.01.02/117-57-15.
45 İlter Turan, Turkey's Difficult Journey to Democracy, Oxford: Oxford University Press, 2015, s. 12-16.