Wolfgang Schivelbusch

Keyif Verici Maddelerin Tarihi

Cennet, Tat ve Mantık

Almancadan Çeviren
Zehra Aksu Yılmazer



Genesis kitap

Keyif Verici Maddelerin Tarihi
Cennet, Tat ve Mantık
Wolfgang Schivelbusch

Orijinal Adı: *Eine Geschichte der Genußmittel / Das Paradies, der Geschmack und die Vernunft*
Almancadan Türkçeye Çeviren: Zehra Aksu Yılmazer
Yayıma Hazırlayan: Elif Çelik
Kapak Tasarımı ve Sayfa Düzeni: Leyla Çelik

©Genesis Kitap Tüm Hakları Saklıdır

Ankara, Nisan 2012
(1. Baskı: Ekim 2000, Dost Kitabevi Yayınları)
Genesis Yayın No: 18
Yayıncı Sertifika No: 19154
ISBN: 978-605-5410-42-1

Genesis Kitap
Ataç 2 Sokak 67/1
Kızılay/ANKARA
Tel: 0(312) 433 50 41
Faks: 0(312) 433 50 42
http://www. genesiskitap.com
e-posta: yayinevi@genesiskitap.com

Baskı ve Cilt: BRC Matbaası, Ankara

Bu baskının bütün hakları **Ezel Basım Yayın Dağıtım Ltd. Şti.**'ne aittir. **Genesis Kitap** Ezel Basım Yayın Dağıtım Ltd. Şti.'nin markasıdır. Genesis Kitap'ın yazılı izni olmaksızın kitabın tümünün veya bir kısmının elektronik, mekanik ya da fotokopi yoluyla basımı, yayımı, çoğaltımı ve dağıtımı yapılamaz.

Kütüphane Bilgi Kartı:
Schivelbusch, Wolfgang. Keyif Verici Maddelerin Tarihi / Cennet, Tat ve Mantık, Çeviren: Zehra Aksu Yılmazer, Ankara, 2012, 1. Baskı, 240 s. 13,5x21, ISBN: 978-605-5410-42-1

Keyif Verici Maddelerin Tarihi

Cennet, Tat ve Mantık

Wolfgang Schivelbusch

Çeviren: Zehra Aksu Yılmazer

Genesis kitap

Wolfgang Schivelbusch, 1941'de Berlin'de doğdu. Edebiyat bilimi, felsefe ve sosyoloji öğrenimi gördü, doçent oldu. 1977'de *Geschichte der Eisenbahn* (*Demiryolunun Tarihi*) adlı kitabıyla Alman Kuramsal Kitap Ödülü'nü aldı. 2003'te Berlin Sanatlar Akademisi'nin Heinrich Mann Ödülü'ne layık görüldü.

Eserleri:
Geschichte der Eisenbahnreise: Zur Industrialisierung von Raum und Zeit im 19. Jahrhundert (1977), *Lichtblicke: Zur Geschichte der künstlichen Helligkeit im 19. Jahrhundert* (1983), *Intellektuellendammerung: zur Lage der Frankfurter Intelligenz in den zwanziger Jahren* (1985), *Die Bibliothek von Löwen* (1988), *Licht, Schein und Wahn: Auftritte der elektrischen Beleuchtung im 20. Jahrhundert* (1992), *Entfernte Verwandtschaft: Faschismus, Nationalsozialismus, New Deal 1933-1939* (2005).

İçindekiler

Önsöz **9**

Baharatlar ya da Yeniçağ'ın Başlangıcı **11**

Kahve ve Protestan Etiği **23**

Retrospektif: Alkolün 17. Yüzyıldan Önceki Önemi 30
Büyük Ayıltıcı 42
Kahve Yandaşları, Kahve Karşıtları 49
Kahvehaneden Kahve Toplantısına 55
Alman Kahve İdeolojisi 77
İngiltere'de Kahveden Çaya Geçiş 86

Çikolata, Katoliklik, Ancien Régime **91**

Tütünün Kuru Sarhoşluğu **103**

Tütün İçmenin Evrimi: Pipo, Puro, Sigara 117
Tütünün Toplumda ve Mekânlarda Yaygınlaşması 123
18. Yüzyılın Enfiye Kültürü 136

Sanayi Devrimi, Bira ve İspirtolu İçkiler **153**

Ritüeller **173**

Mekânlar **193**

Bar Tezgâhının Evrimi 198

19. Yüzyılın Sahte Cennetleri **209**

Afyon, Proletarya ve Şiir 211
Afyon ve Sömürgecilik 220
Yeni Hoşgörü Anlayışı 228

Kaynakça **233**

Resim Kaynakçası **240**

Bazı zamanlar kahveyi fazla kaçırıp
her şeyden kolayca irkiliverdiğimde,
daha gürültüyü işitmeden irkildiğimi fark edebiliyordum.
LICHTENBERG

Kahvaltı arkadaşım Christina Spellmann'a

Önsöz

Bu kitap, keyif verici maddelerin tarihini bir tarih kitabı gibi ele almaktan çok, şu soruları irdelemektedir: Keyif verici maddeler modern insanın tarihinde nasıl bir rol oynamıştır? Avrupa'da belli dönemlerde neden yepyeni keyif verici maddeler ortaya çıkmıştır? Kahve, çay ve tütün sömürgeciliğin tamamen rastlantısal birtakım keşifleri midir, yoksa daha önce bilinmeyen yeni haz ihtiyaçlarını mı karşılarlar? Bu yeni ihtiyaçlar nasıl betimlenebilir?

Bu kitapta ele alınan başlıca konular işte bunlardır ve sırasıyla üzerinde duracağımız başka soruları da doğururlar. Bunlar şöyle sıralanabilir:

Ortaçağ'da Doğu'dan gelen baharatlarla çeşnilendirilmiş yemeklere karşı niçin yoğun bir ilgi ve iştah vardı ve bu iştah 17. yüzyılda neden aniden kapandı?

18. yüzyılda aristokrasi çikolatayı tercih ederken, burjuvazinin gözü neden kahveden başka bir şey görmüyordu? Nasıl oluyor da tütün daha önceleri pipoyla, sonraki dönemde sigara ve puro olarak içilirken, 18. yüzyılda genellikle enfiye biçiminde burna çekiliyordu?

Afyon ve esrar asırlar boyunca sıradan keyif vericiler gibi rahatça kullanılırken, 19. yüzyılın sonuna doğru neden birdenbire 'uyuşturucu zehirler' diye nitelenip yasaklandı?

Almancadaki *Genußmittel* (keyif verici maddeler) sözcüğü biraz yanıltıcıdır. İngilizce ve Fransızcadaki *stimulant* (uyarıcı) sözcüğü tarihi gerçeklere daha yakındır, zira bu maddeler büyük bir haz vermekle kalmaz, 'işe' de yarar. Kulağa paradoks

gibi gelse de, bu maddelerin tarihsel işlevi işte bu 'zevk içinde çalışmak'tır. Keyif verici maddelerin insan organizmasında yol açtığı etkiler, ruhsal, kültürel ve siyasal olarak temeli atılan süreci kimyasal yoldan tamamlar. Sabahları bir fincan kahve içmek, cumartesi akşamları çakırkeyif olmak, bireyi zevklendirdiği kadar kamusal hayata da bağlar.

Baharatlar ya da Yeniçağ'ın Başlangıcı

"Biz, Hıristiyan ve baharat peşindeyiz."
Vasco da Gama'nın seyir defterinden.

Sofrada tuz ve karabiberden daha olağan bir şey yoktur. Bizim yemek kültürümüzde bu iki madde adeta ikiz muamelesi görür. Tuzluk ve karabiberlik birbirine tıpatıp benzer, ancak etiketleri sayesinde ayırt edilirler. Oysa sofrada yan yana duran tuz ve karabiber dünya tarihinin birbirinden çok farklı iki dönemini, insanlığın kültürel gelişiminin iki farklı kesitini temsil eder. Önce tuzdan başlayalım: Tuzun tarihinin izini sürmeye kalktığımızda, tarihöncesi dönemlerin karanlığında kayboluruz. Tuz çok eski bir rit malzemesidir. Latince *salus* (selamet) ve *salubritas* (sağlık) sözcükleri Latince *sal* (tuz) sözcüğünden türetilmiştir. Tuz tanrılara adanır, ilaç olarak, konserve yapımında ve yiyecekleri çeşnilendirmede kullanılır. Tuz üreten kentler adlarını tuzdan alır: Salzburg, Salzgitter, Salzwedel vb. Antik Yunan'da misafire tuz ve ekmek ikram edilir, çünkü bunlar hayatı ve konukseverliğin kutsallığını simgeler. Günümüzde bile, yuva kuran genç çiftlere tuz ve ekmek armağan edilir. "Hayatın tadı tuzu" ve "dünyanın tuzu" gibi İncil deyimleri gündelik dilde yaşamaya devam eder. Ama bu ifadeleri rahatça kullansak da, özgün anlamlarını pek bilmeyiz. Bize göre, tuz piyasadaki en ucuz mallardan biridir, adeta ikinci sınıf bir çeşni

maddesidir. Bir masalda en küçük kızın babasına duyduğu sevgiyi tuz sevgisiyle kıyaslaması ne kadar garip gelir bize: "İçinde tuz yoksa, en iyi yemek bile lezzetli değildir, o yüzden ben babamı tuz kadar severim."

Çok eski çağlardan bu yana insanın kültürünün vazgeçilmez bir parçası olan tuzun aksine, karabiberin tarihi nispeten daha yenidir. Gerçi Romalılar da yemeklerine karabiber katardı, ama bu baharatın dünya tarihinde yepyeni ve önemli bir sayfa açması ancak Hıristiyan Ortaçağ'da gerçekleşmiştir.

Ortaçağ daki egemen sınıfın en önemli özelliklerinden biri, bol baharatlı yemeklere düşkün olmasıdır. Bir ev ne kadar seçkinse, baharat tüketimi de o kadar fazladır. 15. yüzyıla ait bir İngiliz yemek kitabındaki tariflere göre, tavşan eti öğütülmüş badem, safran, zencefil, servi kökü, tarçın, şeker, karanfil ve küçük hindistanceviziyle hazırlanır; tavuk çorbası karabiber, tarçın, karanfil ve küçük hindistanceviziyle pişirilir. Meyveler de benzer işlemlerden geçirilir. Çilek ve kiraz şarapla yıkanıp pişirilmeli, ardından karabiber, tarçın ve sirke ilave edilmelidir. Yemek tarifleri şöyledir: "Büyük bir parça domuz eti alınır. Ancak et az yağlı ve yumuşak olmalıdır. Sonra et istenilen büyüklükte doğranır, içine karanfil ve küçük hindistancevizi kabuğu katılır, et, ince ince kıymaya devam edilir, kuş üzümü ilave edilir. Bu harçtan aşağı yukarı beş santim büyüklüğünde küçük toplar yapılır ve büyük bir kâseye konulur. Sonra bol miktarda badem sütü hazırlanır, içine pirinç karıştırılıp iyice kaynatılır, ancak kıvamının çok koyu olmamasına dikkat edilmelidir... Sonra üzerine bol şeker ve küçük hindistancevizi serpilir ve etle birlikte servis yapılır."

Ortaçağ'a ait yemek tariflerinde malzemelerin ölçüsü verilmese de, kullanılan miktarı başka kaynaklara bakarak çıkarmak mümkün. Ortaçağ'ın sonlarından bir ev idaresi kitabında, kırk kişilik bir ziyafet için şu ölçüler verilir: "Yarım kilo hasekiküpesi tozu... iki yüz elli gram öğütülmüş tarçın... bir kilo şeker... bir ons safran... yüz yirmi beş gram karanfil ve Afrika kakulesi... altmış iki gram karabiber... altmış iki gram havlıcan kökü... altmış iki

gram küçük hindistancevizi... altmış iki gram defne". Büyük kutlama ve şenliklerde bu ölçülerin oranı kat kat artar. 1194 yılında İngiltere kralı I. Richard'ı ziyaret eden İskoçya kralına, konukseverliğin diğer kanıtlarının yanı sıra her gün bir kilo karabiber ile iki kilo tarçın sunulmuştur. Elbette hiçbir midenin kaldıramayacağı bir miktardır bu. Fakat baharat burada yalnızca damak tadından ibaret değildir, törensel bir rol de oynamaktadır. Ortaçağ'da bu ikisi arasında bir bağ vardır. İnsanlar birbirine âdeta mücevhermiş gibi baharat armağan eder, kıymetli eşya gibi baharat koleksiyonu yapar, ayrıca da yemeklerde kullanırlar. Bugün bu baharatlı yemekleri Batı mutfağından ziyade Arap-Hint mutfağından sayardık. Baharatın baskın tadında âdeta yok olup giden yemekler, bugün bize çok yabancı bileşimlerde kullanılan baharatlar için bir araçtan başka bir şey değildir. Hatta çok kibar sofralarda baharatların yemeklerle de alakası kalmamıştır. Baharatlar yemekte ya da yemeğin üstüne altın veya gümüş bir tepside, yani baharat tabağında ayriyeten ikram edilir. Bu tabağın çeşitli bölmeleri vardır ve her bölmede başka bir çeşit baharat bulunur. Zaten bol baharatlı yemeği daha fazla baharatlandırmak için elden ele dolaştırılan bu tepsi, peynir veya tatlı tabağı gibidir. Bugün biz leziz bir yiyeceğin, bir kadeh likör veya bir fincan kahvenin tadını nasıl çıkarıyorsak, karabiber, tarçın ve küçük hindistancevizinin de öyle tadına varılır. Baharat yalnızca yenmez, aynı zamanda da içilir. Ortaçağ şarapları klasik Eskiçağ'ın şarapları kıvamındadır, üzüm suyundan çok baharat suyuna benzerler. Şarap da çay gibi çeşitli baharatlarla birlikte kaynatılıp süzüldükten sonra içilir.

Ortaçağ'ın bu müthiş baharat merakını, o dönemde gıda maddelerini konserveleme tekniğinin yetersiz olmasına bağlayanlar var. Denilen o ki, sonbaharda kesilen hayvanın etini kış boyunca yiyebilmek için tuzun yanı sıra karabiber de temel konserveleme maddesi olarak kullanılırmış, diğer baharatlar ise bozulmuş eti yenilebilir kılmaya yararmış. Bunun tatmin edici bir açıklama olduğu pek söylenemez, çünkü Doğu'dan ithal edilen baharatlar, Ortaçağ'ın en değerli malları arasında

yer alır, dolayısıyla üst tabakaya özgü bir ayrıcalıktır. Baharatı yiyeceklerin bozulmasını engelleyen bir maddeye indirgemek ve bol baharat kullanımını bu şekilde açıklamak, susuzluğa karşı şampanyanın bire bir olduğunu söylemeye benzer. Ortaçağ'da etin bozulması tuzla önleniyordu. Bozulmuş eti çeşnilendirme konusuna gelince; sonuçta yerli bitkiler de aynı işi görüyor, yoksul halk bunları kullanıyordu. O halde, Ortaçağ'daki üst tabakanın baharat düşkünlüğünün başka bir nedeni olsa gerek.

Karabiber, tarçın, karanfil, küçük hindistancevizi, zencefil, safran ve bir dizi baharatın ortak yanı, Avrupa kökenli olmamalarıdır. Bunların hepsi de Uzakdoğu ülkelerinden gelir. Hindistan ve Malakka adaları dünyanın en önemli baharat bölgeleridir. Fakat baharatın salt coğrafyasını anlatan kuru bir bilgidir bu. Oysa Ortaçağ insanının gözünde baharat efsanevi bir dünyanın elçisidir. Karabiberin cennete yakın bir ovada yetiştiği, zencefil ve tarçının Mısırlı balıkçıların ağlarıyla Nil nehrinden çıkarıldığı, Nil nehrinin bu iki baharatı doğrudan cennetten alıp getirdiği tasavvur edilir. Baharat kokusu insanların dünyasına cennetten gelen bir esinti gibidir. "Ortaçağ'da hiçbir yazar bir baharatı koklamadan ya da tatmadan cenneti tasavvur edemezdi. Cennetin görsel bir üslupla anlatılan bahçeleri ister azizlerin isterse de âşıkların hizmetinde olsun, cennetin havası mutlaka tarçın, küçük hindistancevizi, zencefil ve karanfilin baygın, seçkin kokusuyla yüklüydü. Bazı baharatların aşkın ve dostluğun simgesi olarak görülmesi bu tasavvurlar sayesinde oldu." (Henisch)

Baharatları cennetle dünya arasında bir köprü olarak görmek, cenneti Doğu'da bir yerlerde tasavvur etmek, Ortaçağ insanının hayal gücünü harekete geçirir. Hindistan ile Avrupa arasındaki ticaret yolunun uzunluğu nedeniyle fahiş olan baharat fiyatları bu büyülenmeye biraz daha sihir katar. Önce gösterişi yapılan, sonra da mideye indirilen karabiber, tarçın ve küçük hindistancevizi egemen sınıfın statü simgeleri, güç göstergeleri haline gelir. İkram edilen baharatın ölçüsü ya da ölçüsüz-

lüğü evin efendisinin sosyal konumunu gösterir. Ziyafet sofrasında karabiber konukların sümüğünü ne kadar azdırırsa, ev sahibine duyulan saygı da o kadar artar. Karabiberin güç simgesi olması sofra dışındaki kullanımlarından da bellidir. Hükümdarlar birbirine karabiber armağan eder, karabiber servet gibi miras bırakılır, hatta ödemelerin altın yerine karabiberle yapıldığına da sık sık rastlanır.

Ortaçağ'da baharatların simgesel anlamıyla ile fizyolojik tadı iç içedir. Toplumsal ilişkiler, iktidar ilişkileri, zenginlik, prestij ve her tür fantezi "tadılır". Tat, toplumsal ve kültürel bir zevke dönüşür. Toplumsal ve kültürel ilişkileri tadarak algılamak artık çok doğal, neredeyse bilinçdışı bir yeti haline gelmiştir. Tatlı ve sek şarapların günümüzdeki anlamını düşünelim; bu anlamın ardında koca bir toplumsal tat hiyerarşisi yatar. Baharatın henüz sahneye çıkmadığı erken Ortaçağ'da Avrupa'nın tat duyusu bu kadar hassas değildir, henüz incelmemiştir. Ortaçağ insanının bu yönünü ilk kez baharat terbiye etmiştir.

Doğu'nun baharatlarının Ortaçağ'ın tat -ve zevk- kültürünün tarihinde oynadığı rol çok daha kapsamlı bir gelişimin parçasıdır. Burada en geniş anlamıyla, Batı'nın Ortaçağ'da geliştirdiği zevk söz konusudur.

11. yüzyılda Avrupa'da yeni bir yaşam kültürüne, güzel şeylere ve görgü kurallarına karşı çok farklı bir ilgi uyanmaya başladı. O zamana değin feodal Batı toplumu kaba saba denebilecek bir çiftçi kültürüydü. Şatoların çiftliklerden tek farkı, etraflarının surlarla çevrili olmasıydı, bir şövalyenin yaşam biçimi bir çiftçininkinden çok farklı değildi. Efendilerle uşaklar hemen hemen aynı kumaştan giysiler giyer, benzer yemekler yerlerdi. Kısacası, sınıflar arasındaki toplumsal, dolayısıyla da kültürel mesafe nispeten kısaydı. Bu ilkel durum ancak yavaş yavaş, asırlar içinde değişti. Egemen sınıf tebaayla arasına giderek daha fazla mesafe koymayı amaçlayan bir yaşam biçimi geliştirdi. Kaba ve avam olan her şeye sırt çevirdi. Görgü kurallarının incelmesi, gündelik yaşamın nesnelerinin zarifleşmesi, sınıflar arasına mesafe koyan en etkili araçlardan biri oldu.

Bu incelmenin önemli bir özelliği vardır: Özünde yerli değil, ithaldir. İthalatçı, bu uygarlaşmanın belki de en önemli öğesi olan baharatı getiren kişinin ta kendisidir. Yeni egemen sınıfın kullandığı diğer mallar da baharat gibi Doğu kökenlidir.

Yüksek Ortaçağ'da Doğu, Arap kültürü demektir; Avrupalılar bu kültürle ilk kez Haçlı Seferlerinde tam anlamıyla bir ilişki kurmuşlardır. Yoksa Doğu ile ticari ilişkiler daha önceden de vardır. Bu ticaret ilişkisi Antikçağ'ın sonundan bu yana kopmamış, ancak Ortaçağ başlarında hayli zayıflamıştır. Doğu'nun Avrupa'da 'elle tutulur' bir hale gelmesi ancak Haçlı Seferleriyle olmuştur. Başlangıçta bu seferler, dinsel gerekçelere dayanan askeri operasyonlardır. Hedef Kutsal Mezar'ın kurtarılmasıdır. Fakat bu girişimin hiç beklenmedik bir sonucu, Arap kültürünün önemli başarılarının Hıristiyan Batı'ya aktarılmasıdır. Avrupa'nın bundan sonraki gelişiminde muazzam bir rol oynayan Arap etkisi aşağı yukarı Helen kültürünün, bir köylü cumhuriyeti olan Roma kültürü üzerindeki etkisiyle kıyaslanabilir. Diyebiliriz ki, bu sayede tarih hızlanmış, Rönesans'ın doğumu üç asır öne alınmıştır. Avrupa, yalnızca sayı sistemini ve muhasebeyi, dolayısıyla modern kapitalist örgütlenme biçimlerini değil, 15. ve 16. yüzyılda o büyük coğrafi keşiflerin yapılmasını sağlayan astronomiyi ve denizciliği de Arap kültürüne borçludur. Arapların Ortaçağ Avrupası üzerindeki dolaysız etkisi, yeni bir yaşam tarzını beraberinde getiren lüks mallarda da belli eder kendini. Hatta bu yeni malların çoğu Batı'ya Arapça ismiyle birlikte gelmiştir: Avrupa'nın daha önce konforsuz ve çıplak salonlarını donatan halı, kanepe ve baldaken gibi eşyaların, üst tabakanın - kaba keten giysiler giyen tebaadan ayrılmak için- giyinip kuşandığı ipek, kadife, damasko ve tafta gibi kumaşların adı da Arapça kökenlidir. Gerçekten de, özünde bu kültür ithalatı, Ortaçağ'ın üst tabakasının tepeden tırnağa yeni bir kılığa bürünmesidir: Soylular yeni kumaşlar giyer, salonlar farklı bir biçimde döşenir, yerli yemekler bile Doğu tarzında baharatlandırılarak 'kılık değiştirir'. Bu sürecin tarihsel önemi, Avrupa'nın yeni kılığının tama-

mının ithal olmasıdır. Burada ödünç alınmış bir kültürden söz edilebilir. Böylece Batı âlemi, malları üreten Doğu'ya hayli bağımlı bir hale gelir. Bu bağımlılık, Avrupa'nın 20. yüzyılda Arap petrolüne bağımlılığına benzer. Nasıl ki petrol, sanayi toplumlarının enerji ihtiyacını karşılayan hayati öneme sahip bir hammaddeyse, Ortaçağ'da da Doğu'nun lüks malları Avrupa'nın üst tabakasının yaşam tarzının vazgeçilmez birer aksesuarıdır. Batı her iki durumda da üretici olan Doğu'ya bağımlıdır. Modern yaşam tarzı petrol olmadan ayakta kalamaz; nitekim Ortaçağ kültürü de karabiber, ipek ve kadife olmaksızın aynı kültür olamazdı. Bu koşutluk gerçekte olduğundan daha fantastik geliyor kulağa. Ne var ki tarih, enerji kaynaklarına duyulan ihtiyaç gibi, baharatlara duyulan açlığın da bazı enerjileri harekete geçirdiğini kanıtladı.

Doğu'nun lüks mallarının Ortaçağ ekonomisi için önemi, Avrupa kültürü için taşıdığı önemden daha az değildir. Lüks mal ihtiyacını karşılayan kıtalararası ticaret, büyük çaplı bir ekonomik girişimdir. İktisat tarihçileri, kıtalararası ticaretin büyük ölçüde baharat ticaretine dayandığı konusunda hemfikirdir. Karabiberin başı çektiği baharat grubu, diğer lüks malların kümelendiği sistemin merkezinde durur. Baharatın Ortaçağ'da oynadığı rol, pamuk ve çayın 19. yüzyıl İngiliz ticaretinde oynadığı rolün aynısıdır. Karabiberin ve diğer baharatların önemini kavrayabilmek için bunların diğer lüks mallarla ilintisini göz önünde bulundurmak gerekir ama Doğu ticaretinin en önemli unsuru karabiberin bu ticaretin lokomotifi olduğu söylenebilir. İzleyen sayfalarda karabiberin ekonomik, kültürel ve tarihi öneminden bahsedilirken, onunla birlikte Avrupa'ya gelen diğer lüks mallar da kastedilmektedir. Karabiberin oynadığı tarihi rolden ancak bu koşulla söz edilebilir.

Baharat ticareti son derece kârlı olsa da, hem karmaşık hem de kolayca sekteye uğrayabilecek bir girişimdir. Karabiber Malakka adaları ve Hindistan'dan yola çıkar, Arap tacirler aracılığıyla önce Suriye ve Mısır'a gelir, buralarda İtalyan, daha doğrusu Venedikli tacirler tarafından satın alınır ve gemiyle

Akdeniz üzerinden İtalya'ya getirilir. Venedik Avrupa'nın ana aktarma limanıdır, zaten Venedik'in altın çağı karabiberin Avrupa'da en çok tüketildiği döneme, yani 12. ila 16. yüzyıllar arasına rastlar. Venedikli büyük tacirler mermer saraylarını baharat ticaretinden kazandıkları paralarla inşa ettirmişlerdir. Venedik'in, Doğu etkisini hiç inkâr etmeyen gösterişli mimarisi hem baharat ticaretinin, hem de bu ticaretten elde edilen kârın bir anıtıdır. Ortaçağ'daki baharat ticaretinin yükselişine de, düşüşüne de Venedik damgasını vurmuştur.

Baharata olan talep Ortaçağ'ın sonlarına doğru eşi görülmemiş boyutlara ulaşır. Tüketici çevresi iyice genişler. Zenginleşen kent burjuvazisi, soyluların kışkırtıcı lüks yaşamını taklit etmeye başlar. Şaşaalı egzotik giysilere ve bol baharatlı yemeklere düşkün insan sayısı her geçen gün artar. Ortaçağ'm sonbaharı, Yeniçağ'ın ilkbaharı böyle bir atmosfer içinde yaşanır. Karabiber sosu, burjuva mutfağının vazgeçilmez bir parçasıdır artık.

Baharat ticareti artan talebi karşılamakta giderek zorlanır ve kapasitesinin sınırlarına dayanır. İhtiyacı asırlarca karşılayan ticaret yolu birdenbire miadını doldurur. Malların gemilere yüklenip Hint Okyanusu'ndan Mısır'a ve Suriye'ye, oradan da Süveyş kıstağından İskenderiye'ye nakledilmesi, burada yeniden gemilere yüklenip Venedik'e götürülmesi, nihayet Alpler üzerinden Orta ve Kuzey Avrupa pazarlarına giden zahmetli yol, bütün bunlar, insanın elini kolunu bağlayan masraflar bir yana, talep edilen mal miktarını karşılamaya yetmez. Nakliyatla ilgili bu sorunlara bir de dünya siyasetinde yaşanan sorunlar eklenir. Memluklar Mısır'a, Türkler de Anadolu'ya hâkim olunca, o zamana değin yaşanan ticaret özgürlüğü büyük ölçüde sona erer. Süveyş ile İskenderiye arasındaki kervan yolu tamamen kapanmamışsa da, bu bölgelerin yeni hâkimleri muazzam gümrük vergileri talep ederler.

Bu üç faktörün -talebin artması, nakliyat sisteminin yetersizliği ve gümrük vergilerinin yükselmesi- bir araya gelmesi, 15. yüzyılda karabiber fiyatının Hindistan'dan Venedik'e giden yolda neredeyse otuza katlanmasına yol açar. Artan talep karşı-

sında arzın sınırlı olması ve malın giderek pahalanması, genellikle kriz diye adlandırılan bir duruma neden olur. Fakat kriz yaşanan yerde ivedilikle çözüm aranır. İster 15. yüzyılın erken dönem kapitalizmi, isterse de 20. yüzyılın geç dönem kapitalizmi söz konusu olsun, ister baharat isterse de petrol sıkıntısı yaşansın, kriz yaşanan yerde yenilikçi enerjiler baş gösterir. Biz bugün nasıl alternatif enerji kaynakları peşindeysek, 15. yüzyılda da baharat ülkelerine giden daha masrafsız bir ticaret yolu, hem gümrük vergilerini atlatmaya hem de daha büyük miktarlarda mal nakliyatına imkân tanıyan bir güzergâh aranır. Bu yol, Hindistan deniz yoludur ve 15. yüzyılın belki de en büyük sabit düşüncesidir. Girişimci ve maceracı bir ruha sahip tüm bir nesil işte bu güzergâhı bulmak için yollara dökülür. Kolomb ve Vasco da Gama, bu arayışın tarih kitaplarına geçebilmiş başarılı birer kahramanıdır. Hepsini de, karabiber ticaretini yeni ve daha etkili bir temele oturtacak kişinin elde edeceği muazzam zenginlik harekete geçirmiştir. 15. yüzyılda karabiber ticaretine hâkim olmak demek, Avrupa'nın zevkini ve bu zevke ayrılan paraları yönetmek demektir. Karabiberin hâkimi, para keselerinin de hâkimidir. Portekizliler Vasco da Gama sayesinde baharat ticaretini ele geçirince, baharat fiyatlarını, daha önce Venedikliler gibi kendileri belirler. 16. yüzyılın başında, "Baharata hükmeden Portekiz kralı" diye yakınır Nürnberg Şehir Meclisi, "fiyatları istediği gibi belirledi, zira fiyatlar ne kadar fahiş olursa olsun, Almanlar baharat almadan edemezler".

Büyük coğrafi keşifler, Yeni Dünya'nın keşfi, Yeniçağ'ın başlaması; bütün bunlar Avrupa'nın karabiber iştahıyla yakından ilgilidir. Bu iştahın giderilmesinin önüne engeller çıktığı anda, tarihi harekete geçiren bir güce dönüşür iştah. Karabiber tutkusu bağımlılık belirtileri göstermeye başlamıştır. Hindistan'ın baharatına bir kez alıştıktan sonra, bu hazdan mahrum kalmamak için her yola başvurulur. Bu girişimler esnasında,

yani karabiber diyarı Hindistan'a giden bir deniz yolu aranırken Yeni Dünya'nın keşfedilmesi adeta bir yan ürün gibidir.*

Kimsenin Amerika'yı keşfetmek gibi bir niyeti yoktu ama bu keşfin dünya tarihinin en önemli olaylarından biri olduğu kısa sürede anlaşıldı. Bu keşfe vesile olan baharat arayışı, aklın klasik bir hilesidir. Baharat yardımıyla Ortaçağ faka bastırılır ve baharat Ortaçağ'dan Yeniçağ'a geçişte bir tür katalizör rolü oynar: Bu iki çağ arasında durur baharat, hem ikisine de aittir, hem de hiçbirine; ama her iki çağı da baştan sona etkiler. Baharatın kültürel önemi Ortaçağ'a özgüdür. Yeniçağ'da önemini hızla yitirmesinden de bellidir bu. Öte yandan, baharat Ortaçağ dünyasında yabancı bir cisim gibi durur, sanki Yeniçağ'ın uçsuz bucaksızlığını müjdeler gibidir. Ortaçağ'daki baharat ticareti yerel sınırların çok ötesine geçer. Para ekonomisi gibi baharat ticareti de, *henüz* kendi yağında kavrulan eski toplumun gözeneklerine yerleşmiştir ve toplumun çözülüşüne canla başla katkıda bulunur. Baharat tutkusu, Ortaçağ'a özgü bu haz da benzer bir etkiye sahiptir. Henüz Ortaçağ Hıristiyanlığının dinî tasavvurları içinde olsa da, eski sınırları kendi tarzınca aşar. Insanlarda, Ortaçağ'a özgü bir 'uzaklara yelken açma' özlemi uyandırır. Daha önce belirtildiği gibi, bu özlem cennete duyulan özlemdir ve baharatlarda bu cennetin hissedildiği düşünülür. Cennet, Hıristiyanlık ve egzotizmle iç içe, yerel gündelik yaşamın ötesinde fantastik bir dünyadır, ne tamamen dünyevidir ne de tamamen uhrevi. Doğu'da bir yerdedir. Katolik ayinlerindeki buhurdan sallama âdeti bu tasavvur dünyasından kalmadır.

Ortaçağ'ın baharatla faka bastırılması, Yeniçağ'ın Ortaçağ'daki baharat ve cennet arayışıyla başladığı biçiminde de ifade edilebilir. Bu sayede keşfedilen Yeni Dünya fazla büyük, fazla dinamiktir. Ortaçağ'm bu dünyayı sindirmesi mümkün

---

İspanyolların, Hindistan yerine Amerika'yı, karabiber diyarı yerine Altın Diyarı'nı (El Dorado) keşfettiklerinde yaşadığı hayal kırıklığının üstesinden gelmelerinin ne kadar zaman aldığı, karabiber hırslarını değerli maden hırsına dönüştürmek için ne kadar süre geçmesi gerektiği araştırmaya değerdi doğrusu.

değildir. Böylece baharat eski dünyayı kandırarak Yeni Dünya'ya çeker ve onun orada kendini kaybetmesini sağlar. Bu süreç Yeni Dünya'da bazı izler bırakmıştır. İspanyol fatihlerden, Amerikan yaşam tarzının propagandacılarına değin herkes Yeni Dünya'yı potansiyel cennet olarak göklere çıkarmış, Ortaçağ'ın aradığı cennet laikleşip sınırsız imkânlar ülkesine dönüşmüştür.

Baharatın Ortaçağ ile Yeniçağ arasında oynadığı aracı rol, onun altın çağını yaşadığı dönemlere bakıldığında da görülür. 11. ila 17. yüzyıllar arasında, yani Haçlı Seferlerinden Hollanda ve İngiltere'nin Doğu Hindistan kumpanyaları dönemine dek Avrupa'nın tat duyusuna ve zevk anlayışına baharat hâkimdir. Avrupa dışındaki ülkelere ilgi duyulmaya başlanmasından, 17. yüzyılda sömürge dünyasının fethi tamamlanıncaya dek bu tat ve zevk anlayışına damgasını vurur. Artık keşfetmeye ve fethetmeye değer bir yer kalmayınca ve dünya genel olarak bildik bir yer haline gelince, baharat da çekiciliğini iyiden iyiye yitirir. Hindistan deniz yolu keşfedilince tüketim bir kez daha ivme kazandıktan sonra düşer. 17. yüzyılda baharat dünya ticaretindeki en önemli mal olma özelliğini yitirir. Piyasa doymuş, hatta tıka basa doymuş gibidir. Avrupa bol baharatlı yemeklerden hoşlanmıyordur artık. Başta Fransız mutfağı olmak üzere, Avrupa mutfağı baharat kullanımını azaltır ve bugünkü halini alır.

Tat anlayışının uzun vadede gerçekleşen bu değişimi, baharatın dünya ticaretinde değer kaybetmesinin nedenlerinden biridir. Bununla ilintili bir diğer neden ise, Avrupa'da 17. yüzyıldan itibaren yeni hazların, daha doğrusu yeni keyif vericilerin ortaya çıkmasıdır: Kahve, çay, çikolata, şeker, kısacası sömürge malları denen ürünler, vaktiyle baharatın oynadığı ekonomik ve kültürel rolü devralır. Kıtalararası ticaretin en önemli malları bunlardır artık ve Avrupa'nın tat duyusuna yepyeni bir yön vereceklerdir.

Kahve ve Protestan Etiği

16. yüzyılın sonlarında Augsburglu hekim Leonhard Rauwolf Yakındoğu ve Ortadoğu'yu gezer. Avrupalıların şarap ve birayı zevkle içtiği gibi, Türklerin ve Arapların da koyu renkli sıcak bir sıvıyı keyifle içtiğini fark eden Rauwolf, 1582 yılında yayımlanan *Reise in die Morgenländer* (Şark Diyarlarına Seyahat) adlı eserinde şöyle der: "Bir de pek sevdikleri hoş bir içecekleri var. Adına 'ghaube' dedikleri bu içecek neredeyse mürekkep kadar koyu ve hazmı kolaylaştırıyor. Bunu sabahın erken saatlerinde, hem de umumi yerlerde, herkesin gözü önünde, toprak ve porselen kâselerden hiç tiksinmeden içiyorlar. Herkes sırayla küçük bir yudum aldıktan sonra kâseyi yanındakine uzatıyor, zira daire biçiminde, yan yana oturuyorlar. Suyun içine, yerli halkın 'bunnu' dediği, ebadı ve rengi dışında defneye benzeyen bir meyve katıyorlar. Pek yaygın olan bu içeceği ya da meyveleri satanlara çarşıda sık sık rastlanıyor."

Arap kültürünün kahveyle tam olarak ne zaman tanıştığını söylemek zordur. Rivayete göre, Muhammed hastalık derecesindeki uyku düşkünlüğünden kahve sayesinde kurtulur. Arap tıp literatüründeki bazı bilgilere göre, kahve 10. yüzyılda ilaç olarak kullanılıyordu. Fakat kahve İslam âleminde bile nispeten geç bir tarihte -ancak 15. yüzyılda- halkın içeceği haline gelmiştir.

Bu tarih de kesin olmamakla birlikte, Arap-İslam kültüründe kahve içmenin tartışmasız bir *mantığı* vardır. Alkol içermeyen ve uyuşturmayan, bilakis insanı uyarıp zihnini açan bir içecek olan kahve, alkol kullanımını yasaklayan ve Yeniçağ matematiğini geliştiren bir kültür için yaratılmıştır sanki; Arap

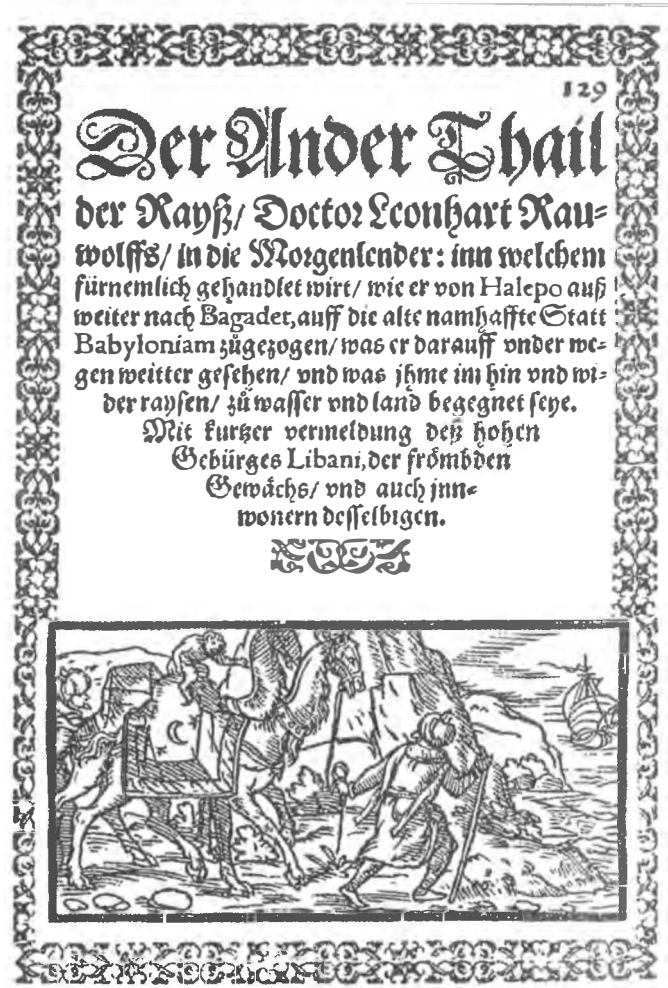
kültürü, insanlık tarihinde başka hiçbir kültürde görülmeyen soyutlamanın etkisi altındadır. Kahvenin İslam âleminin şarabı diye nitelenmesi boşuna değildir.

17. yüzyıla kadar kahve, Doğu'nun egzotik dünyasını anlatan Avrupalıların seyahatnamelerinde geçen bir acayip içecektir yalnızca. Sıcak, koyu renkli ve acımtırak bu içeceğin mideye -üstelik de zevkle- indirilmesi akıllara sığmaz. Kahve Avrupalıya Ortaçağ'ın savaş ve işkence aracı kaynar katranı anımsatır.

17. yüzyılın ortalarına doğru durum değişir. Bu dönemde, daha önce hiç adı sanı duyulmamış bir sürü egzotik madde aniden moda olur. Çikolata, çay ve tütünle birlikte kahve de Avrupa'nın lezzet kültüründe sahne alır ve birçok yerde aynı anda ortaya çıkarak neredeyse stratejik bir kuşatma harekâtıyla yayılır: Güneyde önce Levanten ticaretinin merkezleri Venedik ve Marsilya'da, kuzeyde ise dünya ticaretinin yeni aktarma limanları Londra ve Amsterdam'da ortaya çıkar. Bu köprübaşlarından da hızla art bölgelere yayılır. Kahve 1650'lerde Avrupa'da pek bilinmiyor, en fazla ilaç olarak kullanılıyordu. 1700 civarında ise iyice benimsenmiş bir içecektir artık. Gerçi halk arasında yaygın değildir ama toplumun üst tabakalarının içeceğidir.

Saraylı-aristokrat tabaka kendi lüks kültürüne şimdi bir de kahveyi eklemiştir. Kahve, onların Çin porselenleri ya da fino köpeği gibi yanlarında gezdirdikleri zenci oğlanlar gibi moda olur. Aslında saray kültürü için bu içeceğin kendisi önemli değildir; önemli olan, kahvenin hazzına varma biçimi, şıklık, güzellik ve zarafeti sergileme açısından sunduğu olanaklardır. Esas mesele, sarayda sırf kahve zevki için geliştirilmiş porselen takımlardır; tıpkı mutlakıyette her şeyin saray protokolü tarafından belirlendiği gibi, biçim içeriği ikinci plana atmıştır.

Aynı dönemin burjuva toplumu kahveyi bambaşka gözlerle görür. İlgisini çeken, biçim değil, içerik, yani kahvedir. İçerikten kasıt, kahveye atfedilen somut fizyolojik etki ve özelliklerdir. O dönemde kahvede bulunduğu düşünülen bütün özellikler bir araya getirildiğinde, genellikle birbiriyle çelişen erdemlerle



129

Der Ander Thail
der Rayß/ Doctor Leonhart Rau=
wolffs/ in die Morgenlender: inn welchem
fürnemlich gehandlet wirt/ wie er von Halepo auß
weiter nach Bagadet, auff die alte namhaffte Statt
Babyloniam zügezogen/ was er darauff vnder we=
gen weitter gesehen/ vnd was jhme im hin vnd wi=
der rayſen/ zů waſſer vnd land begegnet seye.
Mit kurtzer vermeldung deß hohen
Gebürges Libani, der frömbden
Gewächs/ vnd auch jnn=
wonern deſſelbigen.

LEONHART RAUWOLF'UN *REISE IN DIE MORGENLANDER* (ŞARK DİYARLARINA SEYAHAT) ADLI ESERİ

Augsburglu hekimin 1582 yılında, başka tuhaflıkların yanı sıra kahveyi de anlattığı seyahatnamesinin ikinci bölümünün kapak sayfası. Avrupa'da bu içecekten bahseden ilk eserlerden biridir bu kitap.



KAHVE AĞACININ MEYVELİ DALI

Bitkinin biyolojik yapısını aslına uygun bir biçimde yansıtan en eski eskizlerden biridir; 1716 yılında La Roque'un, dönemin en popüler egzotik seyahatnamelerinden biri olan *Voyage de l'Arabie Heureuse* (Mutlu Arabistan'a Seyahat) adlı eserinde yayımlanmıştır.

dolu rengârenk bir tablo çıkar ortaya. İşte küçük bir seçki: Kahve midedeki gazı boşaltır, karaciğeri ve safra kesesini kuvvetlendirir, vücutta su kanı temizler, mideyi rahatlatır, iştah açar ama iştahı azaltabilir de, insanı uyanık tutar ama uykusunu da getirebilir, ateşli mizaca sahip kişileri serinkanlı, soğuk kişileri ise sıcakkanlı yapabilir, vs. Kısacası, kahvenin her derde deva olduğu düşünülür. Üstesinden gelemeyeceği şey yok gibidir. Bu karışıklığın içinden, kahvenin en sık belirtilen özelliklerini ayıkladığımız zaman, geriye yalnızca iki özelliği kalır ki bunlar da aslında birbirinin aynıdır: Zindelik ve ayıklık. 17. ve 18. yüzyılın tıp yazınına ve hâkim anlayışına göre, o dönemde bilinen alkollü içkilerin tersine, kahve öncelikle ayıltıcı bir içecektir. 17. yüzyıl sonu burjuvazisi kahveyi 'büyük ayıltıcı' diye coşkuyla karşılar. İçki içenlerin sarhoşluğu, güçsüzlüğü ve tembelliğinin karşısına kahve içenlerin mantıklılığı ve çalışkanlığı konur. Bu özellikle de 17. yüzyılın Püriten Ingilteresi'nde yayımlanan yazılarda açıkça ifade edilir: "Kahvenin halkı ayılttığı kanıtlanmıştır," diye yazar James Howell 1660'da, "eskiden zanaatkârlar ve tüccar kalfaları sabahları bira ve şarap içerdi; bu yüzden kafaları bulanır, doğru dürüst çalışamazlardı, fakat artık insanı dinç tutan bu içeceğe alıştılar".



Kahve bitkisinin gemiyle nakli. Ahşap gravür (1870 civarı).



ARİSTOKRASİNİN MODA İÇECEKLERİ

17. ve. 18. yüzyılda kahve, çay ve çikolata yalnızca egzotik içecek olarak değil, gösteriş yapmaya da fırsat sunduğu için saraylıların ilgisini çeker. Aristokratların gözünde, zarif bir kahve servisi ve hizmet eden zenci oğlan bu keyif verici maddenin kendisinden daha önemlidir aslında.
(Madame Dubarry de la Decreuse'ün portresi)



TÜRK KILIĞINDA KAHVE İÇME ÂDETİ

Rokoko dönemi, mekânı ve insanları Doğulu kılığına sokmaya bayılır. Bu karnaval, Çin porselenleri ve küçük hizmetçi zencilerle başlar, moda içeceklere kadar uzanır. Chodowiecki'nin bu gravüründe de görüldüğü gibi, aristokratlar kahve içerken kılık değiştirecek kadar ilerletmişlerdir işi.

Retrospektif: Alkolün 17. Yüzyıldan Önceki Önemi

Alkolsüz sıcak içecekler kahve, çay ve çikolata Avrupa mönülerinde sabit yerlerini almadan önce, alkollü içkiler bugün bizim tasavvur etmekte zorlandığımız çok önemli bir rol oynuyorlardı. Alkol hem keyif verici madde hem de besin maddesidir. Ortaçağ'da insanlar, o dönemde sayıları hayli fazla olan bayramlarda (örneğin 1660'da Paris'te yılda 103 gün bayram kutlanır), kilise ayinlerinde, düğünlerde, vaftiz törenlerinde, cenazelerde, Mavi Pazartesilerde vs. şarap ve birayla sarhoş olurlar. Kalan iş günlerinde de bira ve şarabı beslenmenin bir parçası olarak tüketirler.

Patates evlere girinceye kadar Orta ve Kuzey Avrupa'daki halkın başlıca gıda maddesi ekmek ve biradır. 1551'de Johann Brettschneider, namı diğer Placotomus "Bazıları yemekten ziyade bu içkiyle besleniyor," diye yazar ve bu sözlerle ayyaşları değil, sıradan halkı kasteder: "Kadın, erkek, yaşlı, genç, sağlıklı ya da hasta, herkesin biraya ihtiyacı var." Bir İngiliz ailesi 17. yüzyılın ikinci yarısında, yani kahvenin kibar çevrelerde yeni yeni yaygınlaşmaya başladığı dönemde, günde kişi başına, çocuklar da dahil olmak üzere yaklaşık üç litre bira tüketir. O dönemde bira yapımı -büyük bira fabrikaları da olmasına rağmen- ekmek pişirmek ve hayvan kesmek gibi ev işleri arasındadır. Bira yapımı ev kadınlarının gündelik işlerindendir.

Biranın 17. yüzyıla, hatta çoğu yerde 18. yüzyıla değin ne kadar yaygın olduğunu kavrayabilmek için, o dönemde genellikle kahvaltının bugün unutulmuş bir yemekten, yani bira çorbasından ibaret olduğunu anımsamak gerek; 18. yüzyılın sonlarında bile Almanya'nın bazı kırsal bölgelerinde bira çorbası pişirilir. O dönemden kalma şu yemek tarifi, diğer bira çorbalarına göre biraz daha ayrıntılı olmasıyla dikkat çeker: "Küçük bir tencerede bira ısıtılır; bir başka kaba bir kaç yumurta kırılır, bir parça tereyağı konur, bu karışım hafif soğuk birayla iyice çırpılır, sonra bira yumurtaya ilave edilir, bir tutam tuz konur ve topaklaşmaması için iyice karıştırılır. Çorba pişince

sütlü ekmek ya da beyaz ekmekle birlikte servis yapılır. Arzuya göre, çorbaya şeker de ilave edilebilir."

Düşes Elisabeth Charlotte d'Orléans'ın bir mektubu, biranın çorbasını bile yapan bir kültürün damak zevkinin sıcak içecekleri ne kadar garipsediğine dair bir fikir verir. Daha çok Liselotte von der Pfalz adıyla bilinen Alman kökenli düşes, Versailles sarayında moda olan üç yeni içecekten şöyle yakınır: "Çay bana saman ve gübre gibi geliyor, kahve kurum gibi, çikolata ise benim zevkime göre fazla tatlı, kısacası hiçbirinden hazzetmiyorum, üstelik çikolata midemi yakıyor. Benim canım şöyle iyi bir bira çorbası çekiyor, hem mideme de iyi geliyor."



BİRA VE SAĞLIK

Sert içkilerin aksine, bira besin değeri ve düşük alkol oranı nedeniyle çok eskiden beri 'iyi' alkol diye görülür. Biranın çok içildiği yerlerde insanlar memnun, iyi beslenmiş ve mutludur. William Hogarth'ın ünlü gravürü "Bira Sokağı"nda (bkz. s. 161) çizdiği toplum tablosu, Martin Engelbrecht'in bira içen adam portresinde de ifadesini bulur. Resmin özgün metni şöyledir: "Ey, canıma yaz mevsiminden de çok can katan/ Seni başka içkilere nasıl tercih etmem?/ Zira seni ayarında içtiğimde zıvanadan çıkmam ben."







BİRA YAPIMI

19. yüzyıla değin bira yapımı ekmek pişirmek, hayvan kesmek gibi ev işlerinin bir parçasıdır. George Cruikshank'ın resmi (s. 32) bir evin bahçesindeki bira yapımını gösterir. Fıçının boyutları, Jörg Amman'ın 16. yüzyıldaki bir bira fabrikasını tasvir eden resmindeki (s. 32) fıçılarla karşılaştırıldığında, üç asırda pek bir şey değişmediği görülür.

ALKOL VE ORDU

Bira, daha sonra da ispirtolu içki, 19. yüzyıla dek Avrupa ordularının vazgeçilmez besin maddelerindendir. Wallenstein'ın 1632 tarihli bir talimatnamesine (üstte) göre, bir askerin günlük tayını bir kilo ekmek, yarım kilo et ve iki litre biradır. Biranın askerlik hayatındaki önemi, 16. yüzyılın sonundaki bir karargâhı gösteren resimden de bellidir: Üç devasa bira fıçısı resmin yarısını kaplar (s. 34).



BİRA SATAN KADIN

Birahanelerin genellikle kadınlar tarafından işletilmesi,
biranın 17. yüzyılın ortalarına dek evlerde kadınlar tarafından
yapıldığını anımsatır. Özellikle de İngiltere'de "Ale Wives" halk figürleri haline
gelmiştir. Nitekim VIII. Henry'nin saray şairi
Skelton'un bir kitabını ithaf ettiği (1624)
Elinor Rummin'in portresi kitabın kapağında da yer alır (s. 35).

"LAPA YİYEN ADAM"

Jacob Jordaen'in (1539-1678) tablosunda görülen bu adam,
bira çorbası içiyor olsa gerek. Patates Avrupa'nın
beslenme kültürüne girinceye dek günlük beslenmenin en önemli kalemi
bira çorbasıdır. 17. yüzyılda Kuzey Avrupa, özellikle de
Hollanda resim sanatında sık sık görülen şişman vücutlar
-Jordaen'in "'Lapa Yiyen Adam"ı da bunlardan biridir-
bira ve bira çorbasının aşırı tüketiminin bir sonucudur (s. 35).





Sanayi devrimi öncesi toplumlardaki aşırı alkol tüketiminin beslenme işlevinin yanı sıra bir de ritüel işlevi vardır. İçme ritüelleri bugün bile hâlâ çok canlıdır. Karşılıklı kadeh kaldırmak, birbirinin sağlığına içmek, sunulan bir içkiyi kabul etme zorunluluğu, kardeşlik içkileri, içki yarışmaları vs. insanların kolay kolay reddedemeyeceği davranış ve yükümlülükler olmayı sürdürür. Bunların yükümlülük karakteri eski toplumlarda çok daha güçlüdür. İçki içen kişilerin kafayı bulup sarhoş olmalarının nedeni yalnızca alkol değildir. Bu sarhoşluğun beslendiği bir diğer kaynak insan psikolojisi, yani kadeh kaldırmakta yarışmanın verdiği sarhoşluktur.

İçki âlemi genellikle katılımcıların kendinden geçmesiyle sona erer. İçki içmeyi o noktaya varmadan önce kesmek, birlikte içilen kişilere hakaret ya da 'sıvışan' kişinin zayıflığını itiraf etmesi olarak algılanır. Romalı Venantius Fortunatus'un 6. yüzyılda bir Cermen içki âleminde gözlemledikleri, yani insanların "âdeta çıldırmış gibi hiç durmadan kadeh kaldırması" ve "âlemden paçayı kurtarabilenin şanslı sayılması", Ortaçağ'da da, hele Almanya'da 16. yüzyıla değin geçerlidir. Bayılana kadar içmek bugün ancak bazı toplumsal vesilelerde (köylü düğünleri, Ekim Şenliği, üniversite öğrencilerinin kutlamaları) görülse de, Sanayi Devrimi öncesi dünyanın sıradan durumlarındandır.

Almanya'da, Cermenlerden 16. yüzyılın toplumuna değin geçen bin yılda ne kadar az şeyin değiştiği, 1559 yılındaki bir içki içme yarışmasını anlatan şu metinden de bellidir: "Ayyaşlar önlerinde duran şarapla yetinmiyor, sanki ellerindeki kargı ve silahmış gibi içki kupalarıyla birbirlerine saldırıyorlar. İlkin, içlerinde en oturaklı olanı, masadaki herkesi içmeye teşvik ediyor ve çok kısa sürede boşalan kupaları tekrar tekrar dolduruyor. Sonra her tarafa bardak ve kupa fırlatmaya başlanıyor. Bir süre sonra müşterilerle ayyaşlar yarışa kalkıyor, teke tek, ikişer ikişer: Kupaların önce yarı yarıya, sonra da fondip içilmesi gerekiyor, hem de nefes almadan, sakallar sıvazlanmadan... Ve iki tarafın galipleri karşı karşıya geldiğinde, bunlar kıyasıya içiyor. Galip gelen kişi ödülü alıyor. En çok içkiyi içene onur plaketleri ve para verildiği de oluyor."



ELISABETH CHARLOTTE d'ORLEANS (1652-1722)

Liselotte von der Pfalz adıyla da bilinen düşes,
Versailles'dan Almanya'ya yazdığı mektuplarla tanınır.
XIV. Louis'nin sarayında moda olan şeylerin yanı sıra,
yeni içecekler çay, kahve ve çikolatadan da şikâyetçidir.
(Hyazinth Rigaud'nun bir tablosu)

Ancak 16. yüzyılda bu içki âdetleri giderek daha fazla eleştirilir. Tübingenli Profesör Johann Georg Sigwart'ın az önce alıntıladığımız gözlemi, bir yığın bildiri, karikatür, vaaz ve kitaplarda ifadesini bulan ölçülülük talebini yansıtır. Bu propaganda yazınının çizdiği tablonun gerçekleri yansıttığını düşünmek, 16. yüzyılda Orta Avrupa'nın aniden ölçüsüz bir ayyaşlık ve oburluk nöbetine tutulduğunu varsaymak anlamına gelir. "Banliyölerde oturan insanlar kentin kapıları kapanmadan önce kentten ayrılırken sağa sola yalpa vuruyor, tökezliyor, yerlerdeki pisliğe bulanıyor ve bacaklarını, sanki arasından at arabası geçecekmiş gibi kocaman açıyorlar." Bu tür tasvirlere temkinli yaklaşmak gerekir, zira gerçeklerden ziyade gerçekmiş gibi gösterilen bir kanaati dile getirirler. Başka bir ifadeyle, 16. yüzyılda değişen şey içki tüketiminin miktarı değil (içki tüketimi zaten o kadar fazlaydı, o kadar uç boyutlardaydı ki, daha da artması mümkün değildi), içki konusundaki görüşlerdi.

Bu yeni görüşler Reformasyon döneminde oluşmaya başlar. Başlıca temsilcileri ve savunucuları reformculardır, en başta da Luther vardır. Birey ile tanrı arasındaki ilişkiyi kişisel bir ilişki olarak yeniden tanımlayan Reformasyon, insanın alkolle ilişkisini de yeniden düzenlemek konusunda harekete geçer. Reformasyon her iki alanda da kapitalist gelişmenin temellerini atarak önemli bir iş görür.

Ancak Reformasyon'un ölçülülük hareketi kalıcı başarılar elde edemez. İçki yarışmalarını engellemeye yönelik kadeh tokuşturma yasaklarını ikide bir tekrarlamak gerekir, zira kimse bu yasağa uymaz. Ayrıca, ölçülülük havarilerinin kendileri de, reformdan geçmiş Kalvinist kilisenin 17. yüzyıldan itibaren Hollanda ve İngiltere'de yetiştirdiği Püritenler gibi tutarlı olmaktan henüz çok uzaktırlar. Ortaçağ'a özgü yaşam sevinci ile Protestan etiği 16. yüzyılda henüz iç içedir ve 'içki şeytanına' (16. yüzyılda alkolizme böyle deniyordu) karşı vaaz vermekten yorulmayan, aynı zamanda da şarapsız, kadınsız ve şarkısız bir hayatın ancak aptallara özgü olduğunu söyleyen Luther'in kişiliğinde vücut bulur.



OBURLUK VE AYYAŞLIĞI ELEŞTİREN KARİKATÜRLER

Reformasyon'dan sonra Ortaçağ'ın eski yeme ve içme alışkanlıkları yerden yere vurulur. Özellikle de içki içme konusundaki ölçüsüzlük bir yığın bildiri, hiciv ve karikatüre konu olur. Sarhoş insan genellikle 'hayvanlaşmış' bir biçimde tasvir edilir; başı maymun, eşek ya da domuz başıdır, kuş pençesi gibi aksesuarlarla donatılmıştır. Bu resimlerde sevilen bir diğer tema da, kusma anıdır. Bu sahnelerde, o dönemin düşüncesine göre kötü huyların müsebbibi ve temsilcisi 'içki şeytanı' da tasvir edilir. Resimler sırasıyla: Sebastian Franck tarafından dağıtılan bildirinin ilk sayfasındaki resim: "Sarhoşluğun Korkunç Kötülüğü Üzerine' (üstte), Matthäus Friedrich'in "İçki Şeytanına Karşı" adlı makalesinin ön sayfası (s. 40), Hans Burgkmair'ın "Zengin Sofrası" (s. 40), Thomas Heywood'un "Philocothonista ya da Sarhoş"un ön sayfası (d, s. 41), Dedekind'in "Grobianus"unun ön sayfası (s. 41).

fel gebeſſert vnd an vielen
örtern gemehret.

Sathans an die Intrucker vor 45.
Jaren vnter aus gegangen.

an die Edlen Brüder in Deutſchem Lande.





Philocothonista,

OR, THE

DRVNKARD,

Opened, Diſſected, and Anatomized.



LONDON,

Printed by *Robert Raworth*, and are to be ſold at his houſe

ouer the *Fiue-Harr* Tauerne [illegible] 163[illegible].



16. yüzyıldaki koşulların içki alışkanlıklarını gerçekten değiştirmeye henüz elvermediği ortadadır. 'İçki şeytanı'nın lanetlenmesi için Protestan ideolojisinden ziyade, maddi bir temel gerekiyordu. Bu maddi temel öncelikle kalkınmış bir toplum ve ekonomi, davranışların değiştirilmesini dayatan olay ve durumlar, daha fazla çalışma disiplini, ayrıca eskilerin yerini alacak yeni içeceklerdi. Zira eski şeyler, yerine yeni bir şey konulamadığı sürece değiştirilemezler. Fakat eskinin yerini alacak yeni şeylerin yepyeni bir cazibesinin olması, yeni gereksinimleri karşılaması gerekir. Aksi takdirde kabul görmezler. 17. yüzyılda Avrupa'ya gelen yeni sıcak içecekler, özellikle de kahve işte bu gereksinimleri karşılar.

Büyük Ayıltıcı

Alkolün bulandırdığı kafayla sızıp kalan insanlık, kahvenin yardımıyla aklını başına toplar ve işlerine dört elle sarılır; 17. yüzyıldaki kahve propagandası aşağı yukarı böyledir. 1674 yılında yayımlanan şu anonim şiirde de görüldüğü gibi, kahve İngiltere'deki Püritenlere ilham verir:

When the sweet Poison of the Treacherous Grape
Had acted on the world a general rape;
Drowning our Reason and our souls
In such deep seas of large o'erflowing bowls,

...

When foggy Ale, leavying up mighty trains
Of muddy vapours, had besieg'g our Brains,
Then Heaven in Pity...
First sent among us this All-healing Berry,

...

Coffee arrives, that grave and wholesome Liquor,
That heals the stomach, makes the genius quicker,
Relieves the memory, revives the sad,
And cheers the Spirits, without making mad...

(Sinsi şarabın tatlı zehri
Dünyanın ırzına geçtiğinde,
Ve akıl ve ruhumuzu
Köpüklü derin kupalarda boğduğunda,

...

Bulanık bira kirli bir sisle
Doldurduğunda beynimizi,
Merhametli Tanrı gönderdi bize
Bu her derde deva meyveyi

...

Kahve geldi, o değerli ve şifalı içecek
Mideye iyi gelir, zihni açar,
Belleği güçlendirir, dertliyi sevindirir,
Coşku verir insana, delirtmeden.)

İki asır sonra Jules Michelet -19. yüzyıl tarihçilerinin en şair ruhlusu- kahvenin bütün bir dönemin ayılıp kendisine gelmesi gibi tarihsel bir misyonu üstlendiğini söyler: "Meyhane artık tahtından indirildi, o berbat meyhane tahtından indirildi, hâlbuki daha yarım asır önce gençlik fıçılar ve fahişeler arasında yerlerde sürünüyordu. Geceleri sarhoş şarkıları daha az duyuluyor şimdi, kaldırım kenarlarında yatan soylulara daha az rastlanıyor... İnsanı ayıltan içecek, beynin muazzam besini kahve, alkollü içkilerin aksine, iffeti ve aydınlığı çoğaltıyor; o kahve ki, kuruntu ve vehmin bulanık ağırlığını defediyor; o kahve ki şeylerin gerçekliğini gerçeğin şimşeğiyle aydınlatıveriyor..."

17. yüzyılda kahve, alkollü içkilerden farklı olarak insanı zindeleştiren bir içecek olarak görülmekle kalmaz. Farmakolojik incelemeler sonucunda doğru olmadığı anlaşılmış olsa da, bugün bile yaygın bir biçimde inanılan bir özellik atfedilir kahveye: Sarhoşları ayıltması. İlk kez 167l'de yayımlandıktan sonra çok sayıda baskı ve çevirisi yapılarak tüm Avrupa'da popüler olan ve yeni sıcak içecekleri anlatan *Traitez Nouveau et curieux du cafe, du the, et du chocolat*'nın (Kahve, çay ve çikolata üzerine

yeni ve ilginç bir inceleme) yazarı, daha doğrusu sağdan soldan topladığı bilgileri derleyip çatan Sylvestre Dufour, böylesi bir deneyim yaşadığını iddia eder: "Kahve, insanı, en azından tamamen sarhoş olmayanı anında ayıltır. Şarabı fazla kaçıran bir dostum, yemekten sonra oyun masasına oturmuştu. Büyük miktarda para kaybetti, zira çok fazla şarap içtiği için kupayı kareyle karıştırmıştı. Onu bir kenara çekip bir fincan kahve içirdim; dostum hemen ayılıp kendine geldi ve oyuna geri döndü."

Modern bilimsel yöntemlerle doğrulanamamış olmakla birlikte, 17. yüzyılda kahveye atfedilen bir dizi özellik daha vardır. O dönemin bakış açısı, kahvede bulunmayan özellikleri bizzat yansıtır bu içeceğe. Klasik bir plasebo* vakası mıdır bu?

Kahveye atfedilen bu özelliklerden biri daha ele alındığında, bu yansıtmanın ardındaki motivasyon biraz daha belirginleşir. Michelet, yukarıda alıntılanan kısımdan sonra, "cinsel organı değil, nihayet tinsel organı uyaran anti-erotik kahve" diye devam eder. Bunları söylerken, Aydınlanma dönemindeki kahvehane kültürünü, entelektüellerin buluşma ve tartışma yeri kahvehaneleri kasteder. 17. yüzyılda İngiltere'de kahvenin anti-erotik bir içecek olduğu düşüncesi çok daha dolaysız ve somuttur. Kahve, cinsel enerjiyi iktidarsızlığa yol açacak ölçüde azaltan bir madde olarak görülür. Cinsel ilişkide bulunması yasak ruhban sınıfa tavsiye edilir. 1674 yılında Londra'da dağıtılan bir bildiri büyük bir heyecana yol açar. Bildirinin başlığı şöyledir: "Kahveye karşı olan kadınların bu bildirisinde, kurutan ve zayıflatan bu içeceğin aşırı tüketimi sonucunda insan soyunun ne tür sıkıntılarla karşılaşacağı halka açıklanmaktadır." Yazıda kahvenin "erkekleri, bu talihsiz meyvenin yetiştiği çöller gibi kısırlaştırdığı" endişeleri açıkça dile getirilir. Bu endişenin ardında yatan siyasal-toplumsal düşünce çok açıktır: O dönemin İngiliz kahvehaneleri kadınları dışlar; toplumun

* Aslında etken maddesi içermeyen, sırf hasta onun ilaç olduğuna inandığı için psikolojik etkide bulunan ilaç. (ç.n.)

TRAITEZ

Nouveaux & curieux

DU CAFE',

DU THE'

ET DU

CHOCOLATE.

Ouvrage également neceſſaire aux Medecins, & à tous ceux qui aiment leur ſanté.

Par PHILIPPE SYLVESTRE DUFOUR

A quoy on a adjouté dans cette Edition, la meilleure de toutes les methodes, qui manquoit à ce Livre, pour compoſer

L'EXCELLENT CHOCOLATE.

Par Mr. St. DIDIER.

Troiſiéme Edition.



A LA HAYE;

Chez ADRIAN MOETJENS, Marchand Libraire prez la Cour, à la Libraire Françoiſe.

M. DC. XCIII.

DUFOUR'UN "İNCELEME"SİNİN KAPAK SAYFASI

Lyonlu tacir Sylvestre Dufour'un 1671'den bu yana çok sayıda baskısı ve çevirisi yapılan kitabı yeni sıcak içeceklerin bir tür İncil'i haline geldi. Kitap, o dönemde kahve, çay ve çikolata üzerine yazılan ve elden ele dolaşan çok sayıda derme çatma makalenin bir derlemesidir.



Resimde, bu üç içeceğin ait olduğu kültürleri temsil eden üç kişi görülür:
Solda, elinde kahveyle Türk ya da Arap (kahve o zamanlar tıpkı çay gibi
kulpsuz bir fincanla içilirdi); ortada, elinde çay fincanı tutan bir Çinli;
sağda çikolatasıyla birlikte bir Güney Amerika yerlisi.
Figürlerin önünde de her bir içeceğin hazırlanmasında kullanılan ve
o gün bugündür biçimlerini koruyan kaplar görülür:
Armut biçimindeki kahve güğümü; geniş karınlı çaydanlık;
ince uzun, oval biçimli çikolata güğümü ve çırpma teli.

giderek ataerkilleşmesine zaten karşı çıkan kadınlar da bildirileriyle buna bayrak açarlar. Bu isyanın, kahvenin iktidarsızlığa yol açtığı gibi bir savdan yola çıkması, o dönemde bu kanaatin ne kadar güçlü olduğunun yanı sıra, kadınların da hiç ama hiç Püriten olmadığını gösterir.

Kahvenin ayıltan ve cinsel güdüleri zayıflatan bir içecek olarak görülmesinin ardında yatan *ideolojik güçlerin* ayırdına varmak hiç zor değil doğrusu. Püritenliğe ve keşişliğe davet eden her hareketin attığı savaş çığlığı ayıklık ve iffetliliktir. İngiliz Püritanizmi ya da daha genel bir ifade kullanacak olursak, Protestan etiği kahveyi bu anlamda tanımlar ve onu bedeni ve ruhunun içeceği ilan eder.

Hiç kuşkusuz kahve ideolojik anlamlarla yüklü bir içecektir. Fakat kahvenin yalnızca bu yönünü görmek yanlış olurdu. Kahvenin Avrupa uygarlığının 17. yüzyıldan sonra gösterdiği gelişimlere uygun niteliklere sahip olduğu yadsınamaz. Bunu modern farmakoloji de teyit eder. Kahve, içerdiği kafein nedeniyle merkezi sinir sistemini etkiler. 20. yüzyıla ait temel bir eserde belirtildiği gibi, "kahve zihni açar, algılama sürecini hızlandırır, düşünceleri berraklaştırır ve sonrasında depresyona yol açmadan aklı uyarır." Kahvenin tam da Yeniçağ burjuvazisinin gönlüne göre olması işte bu özelliklerinden kaynaklanır. Avrupa kültürüne belirli bir anda girmiş olması da doğrular kahvenin oynadığı rolü. 17. yüzyıl, rasyonalizmin yalnızca felsefede değil, yaşamın önemli birçok alanında hâkim olduğu bir çağdır. Bu dönemde ortaya çıkan mutlakıyetçi-bürokratik devlet, rasyonalist bakış açılarına göre kurulmuştur. Yeni yeni ortaya çıkan imalathanelerin işleyişi rasyonalist bir biçimde örgütlenmiştir. Bütün bunların ardındaki burjuva ruhunun karakteristik özelliği rasyonalizm ve hesapçılıktır.

17. yüzyıl burjuvazisi, daha önceki asırlarda yaşamış insanlardan hem düşünsel hem de fiziksel olarak farklıdır. Ortaçağ insanı, genellikle açık havada bedeniyle çalışır. Burjuva ise giderek beyin işçisine dönüşmüştür, işyeri yazı masasıdır, bedeni oturma pozisyonundadır. İdeali, bir saat gibi düzenli işlemektir. (Burada Kant'ın yaşam biçimini anımsayalım.) Bu ye-


S. A. D. Tissot,

der Arzneykunst Doktor, und öffentlichen Lehrers zu Lausanne, dann Mitglied verschiedener Gesellschaften und Akademien,

von der

Gesundheit

der

Gelehrten,

und anderer Leute, die bey ihren Geschäften wenige Bewegung machen.

Aus dem Französischen übersetzt.

Morbus est etiam aliquis per sapientiam motus. PLIN.

WIEN,

gedruckt bey Johann Thomas Edlen von Trattnern kaiserl. königl. Hofbuchdruckern und Buchhändlern.

1770.

"ÂLİMLERİN SAĞLIĞI ÜZERİNE"

Fransız hekim Tissot'nun 18. yüzyılda çok okunan kitabının başlığı -özellikle de alt başlığı ("ve işlerini yaparken fazla hareket etmeyen kişilerin sağlığı üzerine")- yeni bir yaşam biçiminin o dönemde zihinleri nasıl meşgul ettiğinin bir kanıtıdır: Bedensel olmayan bir faaliyette bulunmak, yazıhanede ve çalışma odasında oturmak. Birinci evresinde insanın yalnızca beyniyle ilgilenen Aydınlanma çağı, ikinci evresinde, beynin tekelleşmesinin bedenin geri kalanı üzerindeki etkisine eğilir.

ni çalışma ve yaşama biçiminin bütün organizmayı etkileyeceği ortadadır. Bu noktada, kahve tarihsel olarak önemli bir uyarıcı madde işlevi görür. Kahve bedenin içine işleyerek, rasyonalizm ve Protestan etiğinin ideolojik-düşünsel açıdan yaptığını, kimyasal-farmakolojik olarak gerçekleştirir. Rasyonalist ilke insan fizyolojisine kahve yoluyla girerek, bu fizyolojiyi kendi taleplerine göre değiştirir. Sonuç, yeni talepler doğrultusunda işleyen, rasyonalist ve burjuva-ilerlemeci bir bedendir.

Kahve Yandaşları, Kahve Karşıtları

17. ve 18. yüzyıl insanı kahvenin insan fizyolojisi üzerindeki etkisini, ilerlemeye nasıl baktığına bağlı olarak farklı değerlendirir. İlerlemeye olumlu bakan burjuvalar, kahvenin zihin açan ve yapay yollardan ayıltan özelliklerini yerlere kadar eğilerek selamlarlar. Zira bu özellikler, çalışmaya ayrılan zamanın uzaması ve yoğunlaşması anlamına gelir. Benjamin Franklin'in dediği gibi, zaman para olduğu için, kahve bir numaralı üretim gücüdür ya da bugünkü ifadeyle, rasyonalizasyon faktörüdür. Bu anlamda, Püriten burjuvaya göre, kahve *içmemek* zamanını boşa harcamak kadar büyük bir günahtır neredeyse.

Kahveyi savunan bu basit ama net bakış 17. ve 18. yüzyılın tamamına hâkimdir. Fakat kuşkucu, hatta düşmanca görüşler de vardır. Sırf maddi çıkarlarının tehdit edildiğini düşünerek kahveye karşı çıkanların (şarap tüccarları, şarap üreticileri, meyhane sahipleri ve çıkar grupları) ifadeleri üzerinde durmaya gerek yok ama bağımsız yazarların kahveye ilişkin eleştirileri göz ardı edilemez. Kahve taraftarları gibi Carl von Linné de kahvenin en önemli özelliğinin insanı yapay yollardan zindeleştirmek olduğu görüşündedir örneğin. Fakat 18. yüzyılın bu büyük doğa bilimcisinin şu cümlesinden de anlaşılacağı üzere, onun için eleştirilecek bir şeydir bu: "Kahve, *zamandan tasarruf etmeyi hayatından ve sağlığından daha* önemli bulanlar, gece geç saatlere kadar çalışmak zorunda kalanlar için faydalı olabilir." Bu cümlede, çok yoğun ve etkili bir çalışmanın insan bedenine

ve sağlığına ödettiği bedele dair bir tahmin, hatta bir bilgi vardır. Linne, Rousseau'nun doğa idealiyle yakından ilgili, modern çevre bilincini yansıtan bir görüşü dile getirir: İnsan manipüle edilmenin ve zorlanmanın bedelini bedeniyle öder.

Linne'den yarım asır sonra homeopat Samuel Hahnemann da aynı düşünceyi dile getirir: Kahvenin "yaşamı yapay bir biçimde yoğunlaştırdığını" söyler Hahnemann, "düşünce gücü, dikkat, empati insanın sağlıklı doğal durumunda olduğundan daha fazladır", ama bu etkiler sağlıklı değildir, zira yaşamı doğal ritminin dışına çıkarır. Ona göre, doğal ritim, zindeliğin ve yorgunluğun birbiriyle daima yer değiştirmesidir. Hahnemann'ın kahve karşıtı argümanlarına kulak vermekte yarar var, çünkü Hahnemann insan organizmasına uyarıcı maddelerle hâkim olma sorununu olanca açıklığıyla ortaya koyar, hem de henüz 1803 yılında:

> "Uykudan uyanmanın ilk anlarında ya da ilk on beş dakikasında, özellikle de her zamankinden daha erken uyanılmışsa, hepten ruhsuz olmayan herkes, sanki bilinci henüz kapalıymış, sanki kederli, uyuşuk ve elini kolunu kaldıramayacakmış gibi nahoş bir duyguya kapılır; insan hızlı hareket etmekten acizdir; düşüncelerini toparlamakta zorlanır. Fakat kahve bu doğal ve nahoş duyguyu ortadan kaldırır; ruhun ve bedenin rahatsızlığı, neredeyse anında sona erer, birden kendimize geliriz. Bütün gün çalıştıktan sonra doğal olarak kendimizi koyvermek isteriz; bedenimizde ve beynimizde hissettiğimiz bir ağırlık ve yorgunluk keyfimizi kaçırır, bizi hırçınlaştırır ve dinlenmeye, kendimizi uykunun kucağına bırakmaya zorlar. Uyku zamanının gelmesi nedeniyle hissettiğimiz bu keyifsizlik ve uyuşukluk, ruhun ve bedenin bu nahoş yorgunluğu, bu ilacımsı içeceği içer içmez kaybolur ve uykusuzluk, yapay bir canlılık, doğal olmayan bir zindelik baş gösterir."

Hahnemann'la birlikte modern tıbba ulaşmışızdır bile. Kahvenin yeni yeni tanındığı döneme geri döndüğümüzde, 17. ve 18. yüzyılda bile kahvenin bu etkilerinin farkında olunduğunu görürüz. Fakat bugünün penceresinden bakıldığında artık pek anlaşılır olmayan bu tıbbi ifadelerin açıklanması gerekir. Ama bu ça-

baya değer doğrusu. Eski tıbbi metinler bize bugün hem yabancı hem de tanıdık gelen ifadelerle doludur. Kahvenin etkilerinin betimlendiği bu metinler bugünkü bilimsel anlayışa uymaz elbette, ama mesele bu değil zaten. Bu belgelerin o dönemdeki kahve bilincinin, bu yeni içeceğin o zamanın insanları için ne anlama geldiğinin bir ifadesi olarak okunması gerekir. Özellikle de bugünkü bakış açısına göre hiç de bilimsel olmayan dilleri, imge ve fantezileri, kahveyle ilgili beklentiler, bilinçli ve bilinçdışı korkular hakkında bir fikir verir. 1679 yılında Marsilya Tıp Fakültesi'ne sunulan bir rapordan alıntı yaparak işe başlayalım. Burada kahvenin insan bedeninde izlediği yol ve beden üzerindeki etkileri tasvir edilir:

> "Kahvenin bol miktarda içerdiği yanmış partiküller o kadar dehşetengiz bir güce sahiptir ki, kana girdiklerinde lenfin tamamını söküp alırlar ve böbrekleri kuruturlar. Ayrıca beyni de tehdit ederler; beynin sıvısını, kıvrımlarını kuruttuktan sonra vücuttaki tüm gözenekleri açarak uykuyu getiren vahşi güçlerin beyne girmesini engellerler. Bu özellikler nedeniyle kahvenin içerdiği kül öyle şiddetli bir uyarıya yol açar ki, sinir sıvısı kurur; bu sıvının takviye edilemediği yerlerde genel bir uyuşukluk, paralize olma durumu ve iktidarsızlık baş gösterir. Yaz ortasında kupkuru kalan bir nehir yatağını andıran kanın ekşileşmesi nedeniyle bedenin tüm uzuvları sıvısız kalır ve tüm beden korkunç bir sıskalığın pençesine düşer."

Bu raporda kahvenin yargılanıyor olması, bizim konumuz bağlamında önemsizdir. Önemli olan, buradaki kavram, imge ve ifadelerdir. Rapordaki hâkim görüş, sıvısından yoksun kalan bir bedenin mahvolduğudur. Kahve, sıvıyı emen ve kurutan bir madde olarak görülmektedir. Bu görüşe göre, sağlıklı vücut sulu vücuttur. Hasta bir vücut kurudur.

Sağlık ve hastalığın vücut sıvıları çerçevesinde değerlendirilmesi, Avrupa'da 17., kısmen de 18. yüzyılda -aynı dönemde modern tıbbın temellerinin de atılmasına rağmen- popüler olan humoral tıp kuramının (suyukçuluk) bir ifadesidir. Humoral tıp kuramının kökeni Yunan ve Arap geleneğine dayanır, adını

ise Latince sıvı veya öz anlamına gelen *humor* sözcüğünden alır. *Humor* sözcüğünün modern anlamının kökeni de budur. 18. yüzyılda bile *Humor* yalnızca mizah değil, genel olarak mizaç demektir. Humoral tıp kuramına göre bir insanın içinde bulunduğu ruh hali vücut sıvılarıyla ilgilidir. Klasik mizaç öğretisi bu noktada klasik tıpla kesişir, hatta örtüşür. Her ikisinin de temelinde 'dörtlü şema' denen şema vardır.

Dörtlü şemaya göre, dört ayrı mizaca ve özelliğe tekabül eden dört vücut sıvısı vardır. Bu dört vücut sıvısı şunlardır: Kan, safra, kara safra, balgam. Mizaçlar: Neşeli, öfkeli, melankolik, uyuşuk. Özellikler: Sıcak ve nemli, sıcak ve kuru, soğuk ve kuru, soğuk ve nemli. Özetle, her bir vücut sıvısı, mizaç ve özellik için şu anlama gelir: Kanın özelliği, sıcak ve nemli olmasıdır, neşeli mizacı yaratır. Safra sıcak ve kurudur, öfkeli mizacı yaratır. Kara safranın özelliği soğuk ve kuru olmasıdır ve melankolik bir mizaca neden olur. Balgam soğuk ve nemli olma özelliğine sahiptir, bunun sonucu uyuşuk bir mizaçtır.

Dörtlü şema vücut sıvısı ve mizaç dışında da sonsuzca genişletilebilir. Her biri ayrı özellikler taşıyan ve belirli bir mizaca, vücut sıvısına vs. tekabül eden yön, mevsim, insan ömrü, besin maddeleri vs. Kısacası, dörtlü şema insan bedenini doğanın bir parçası olarak kavramaya yönelik evrensel bir tıp denemesidir.

17. yüzyılın tıbbı bu şemaya kahveyi de yerleştirmeye çalışır elbette. Ancak belli ki bu birtakım zorluklara yol açmıştır. Kahvenin soğuk ya da sıcak, kuru ya da nemli bir madde mi olduğu konusunda görüş ayrılıkları vardır, zira ayıltıcı ve uyarıcı etkisi her tür mizaçta gözlemlenmiştir. Sonunda kahve taraftarları, kahvenin dörtlü şemanın tüm özelliklerine sahip olduğu konusunda birleşirler; işte tam da bu özelliklerinden dolayı kahve çeşitli mizaçlar üzerinde şifalı bir etki yaratmaktadır: Melankoliği canlandırmakta, öfkeliyi yatıştırmakta, uyuşuğu harekete geçirmektedir. (Neşeli mizaç 'normal' sağlıkta bir mizaç sayılır.)



SÖMÜRGE MALLARI

18. yüzyıl Londrası'nda lüks mallar satan bir dükkânın 'teşvik ilanları' (reklamları). Kahve, çay ve çikolata gibi yeni keyif verici maddelerin yanı sıra şeker ve tütünün de bulunduğu bu dükkânlar bir asır öncesine göre bambaşka bir görüntü sergilerler.

Kahvenin her derde deva bir madde olarak yüceltilmesi ilk bakışta bir şey ifade etmez. Ancak 17. ve 18. yüzyılın tıbbi metinleri daha yakından incelendiğinde, kahvenin vücut sıvılarından biriyle özel bir ilişki içinde olduğu görülür. Bu sıvı, uyuşuk mizacı temsil eden balgamdır. Yukarıda alıntılanan raporun olumsuz bir özellik olarak tarif ettiği şeye, çok sayıda başka tıp metninde de rastlanır, üstelik de bunları kaleme alanların kahveyi savunuyor ya da eleştiriyor olmasından bağımsız olarak. 17. ve 18. yüzyılda hâkim görüş kahvenin vücuttaki balgamı kuruttuğu ve uyuşuk mizacın nedenini ortadan kaldırdığı yönündedir. Birkaç örnek verelim. Dufour der ki, kahve "tüm soğuk ve nemli sıvıları kurutur". Fransız hekim Tissot 1769 yılında Almanca yayımlanan *Âlimlerin Sağlığı Üzerine* adlı eserinde şöyle yazar: "Midenin çeperlerindeki yoğun balgam yok olur; sinirler uyarılır, özel bir surette hareketlenirler, insanda derman kalmaz."

İngiliz hekim Benjamin Moseley "sıcaklığı ve etkisi nedeniyle sümüksü sıvıları seyreltip kan dolaşımını hızlandıran kahve"den söz eder. Diderot'nun *Ansiklopedi*'sinde ise, "zayıf, safralı kişileri" olumsuz etkileyen kahvenin, "şişman, tıknaz ve bol balgamlı kişiler" üzerindeki olumlu etkileri vurgulanır.

Özetleyecek olursak, 17. ve 18. yüzyılda kahve son derece kuru ve kurutucu bir madde olarak görülür. Belli ki bu tasavvur, kahve çekirdeklerinin kavrulması nedeniyle çekirdeklerin doğal sıvısını, suyuğunu yitirmesiyle ilgilidir. Vücudun kahve tüketiminden ötürü kuruması kâh olumlu kâh olumsuz bir etki olarak değerlendirildiğinden, bu kanaatlerin ardında belirli bir ideolojik tavrın olduğu tahmin edilebilir. Şunu da belirtmek gerekir ki, burjuva-ilerici yazarlar bedenin kurumasını savunurken, muhafazakâr yazarlar bunu olumsuz bir süreç olarak değerlendirirler. Elbette, bu basit denklemin bir açıklaması vardır.

17. yüzyılda sağlıklı ve 'doğru' bir vücudun bol balgamlı bir vücut olduğunu düşünenler için tanrı vergisi doğal mizaç ağırkanlılıktır. Unutmayalım ki yeni sıcak içecekler tüketilmeye başlamadan önce en önemli temel gıda maddesi biraydı (en azından

nispeten daha erken burjuvalaşan İngiltere ve Hollanda'da). Beslenmeyle ilgili bilimsel veriler bir yana, gündelik yaşamda da herkesin görebildiği gibi, bira vücutta çok fazla yağ birikmesine neden olur. Halk arasında bira ile ağırkanlılık bir tutulur.

17. ve 18. yüzyılda kahvenin ağırkanlılığı ortadan kaldıran uyarıcı bir madde olduğunun düşünülmesinin temelinde, beslenme tarihiyle ilgili reel bir süreç yatar: Biranın yerini az kalorili, yani yağ üretmeyen bir içecek almıştır artık. Bu tarihsel 'metabolizma' süreci belirli bir tıbbi tasavvurda ifadesini bulmuştur. 17. yüzyılda bol balgamlı, yağlı, 'suyuklu' vücudu tek doğru olarak gören ve her tür kuruma belirtisini tehlikeli bulan yazarların muhafazakâr olarak nitelendirilmesi gerekir, zira onlar için tek doğal beslenme Ortaçağ'ın beslenme tarzıdır. Kuruma tasavvuru o dönemde olduğu gibi bugün de soyutlama, sinirlilik vs. çağrıştırır ve muhafazakâr bilince aykırıdır. Oysa modern yaklaşım kuruluktan yanadır. Kuruluk ve ayıklık eşanlamlıdır. Bugün bile günlük konuşma dilinde 'ıslatmaktan' kasıt, alkollü içkilerdir, sıcak içecekler değil. Duyusal-dişi ilkenin aksine, eril, ataerkil, münzevi, duyulara düşman ilke kurudur. Bu anlamda kahve, modernizmin eşiğindeki toplumun ayıltıcısıdır.

Kahvehaneden Kahve Toplantısına

Edward Lloyd 1687 ya da 1688 yılında -tarih belli değil- Londra'da-ki Tower Caddesi'nde bir kahvehane açar. Kahvehaneye kendi adını verir: Lloyd's Coffeehouse. Aradan birkaç yıl geçtikten sonra, büyük başarı kazanan kahvehaneyi seksen yıl boyunca hizmet vereceği Lombard Caddesi'ne taşır.

Çok geçmeden Lloyd's Coffeehouse gemicilikle uğraşan insanların buluşma yeri haline gelir; kaptanlar, armatörler, tüccarlar, sigorta ajanlarının uğrak yeri olur. İnsanlar sektörle ilgili en son haberleri öğrenmek için Lloyd'un yerine giderler. Zaten Lloyd da bu tür bilgileri içeren bir habercilik hizmeti verir zaman zaman: *Lloyd's News*. Habercilik işi büyür ve çok geçmeden kahvehanenin hasılatını bile geride bırakır. Lloyd'un giderek genişleyen bir müşteri kitlesi vardır, bu kişiler sigorta ajanlarıdır.



LLOYD'S COFFEEHOUSE

17. yüzyılın sonunda açılan kahvehane çok geçmeden denizcilik sigorta sektörünün merkezi haline geldi. 18. yüzyılın sonunda "Lloyd's" bir sigorta borsası olarak Royal Exchange'e taşınınca, Lloyd's Coffeehouse 'normal' bir kahvehane olarak hizmet vermeye devam etti. Yukarıdaki resim o döneme aittir.

18. yüzyıl sürüp giderken, Lloyd's, kahvehane karakterini ve işlevini yitirerek, o zamandan beri tanınan bir kuruma, dünyanın en büyük sigorta şirketlerinden birine dönüşür.

18. yüzyılın başındaki bu gelişim, sigorta ajanlarının müşterileriyle Lloyd's Coffeehouse'da buluşmalarıyla başlar. Bu durum sonunda öyle bir hale gelir ki, sigortacılar 18. yüzyılın ortalarından itibaren, tıpkı borsadaki simsarlar gibi sabit bölmeler kiralamaya başlarlar. 18. yüzyılın sonunda Lloyd'un kahvehanesinin Londra borsası Royal Exchange'in birinci katına taşınmasıyla süreç tamamlanır. Eski kahvehane, müdavimleri sigorta ajanlarının bir araya gelmesiyle, dünyanın en büyük sigorta şirketine dönüşür.

Londra'da 17. yüzyılın sonuna doğru açılan kahvehanelerin tümü böylesine dikkate şayan bir gelişim yaşamamıştır elbette. Bu açıdan Lloyd's bir istisnadır. Yine de Lloyd's Coffeehouse'un tarihi, kahvehanelerin burjuvazinin ekonomi ve toplum tarihinin ilk evresinde ve kültür tarihinde oynadığı rolü göstermesi açısından karakteristiktir.

Modern pastane-kafelerin -ki bunlar ilk kez Viyana'da görülür- 17. ve 18. yüzyıldaki kahvehanelerle tek ortak yanı servis edilen içecektir. O dönemde kahvehanelerin oynadığı sosyal, ekonomik ve kültürel rol bugünkünün neredeyse tam zıddıdır. Buraların müşterileri pasta yiyen yaşlı kadınlar değil, iş adamlarıdır. İngiltere'de kadınların kahvehanelere girmesi yasaktır, Kıta Avrupası'nda ise buralara gelen kadınlara göz yumulur. Kısacası, kahvehane her şeyden önce iş için buluşulan bir mekândır. Bu işlerin ille de ticaretle ilgili olması gerekmez. 17. ve 18. yüzyılda burjuvazinin iş hayatı kavramı içinde siyaset, sanat ve edebiyat da yer alır. Bu tür faaliyetlerin yürütüldüğü kahvehanelerin en uzun ömürlü olduğu yer Viyana'dır. Kahvehane ilk kez Londra'da ortaya çıkmış, en önce orada ortadan kaybolmuştur. Londra'da 18. yüzyılın ortalarında kahvehanenin yerini kulüpler almıştır.

O dönemden verilere göre, 1700 civarında Londra'da aşağı yukarı 3000 kahvehane vardı. Londra'nın o dönemdeki nüfusunun 600.000 olduğu düşünülürse, bu 200 kişi başına bir kahvehane düştüğü anlamına gelir. Bu rakam insana fantastik geliyor. (Hemen hemen bir asır önce, halkın en çok tükettiği içecek bira iken, birahanelerin sayısı 1000 civarındadır.) 3000 belki abartılı bir sayı olsa da, kahvehanenin kapitalist dünyanın merkezi Londra'da çok önemli bir rol oynadığı kesindir.
Bu mekân türü kahvenin kendisi kadar yenidir. Adından da anlaşılacağı üzere yalnızca kahve servisi yapılan bir yerdir. Kahvenin yanı sıra çay ve çikolata da veriliyor olması, alkol içilmeyen bir mekân olduğunu vurgulamaktan öteye geçmez. Kahvehanenin kitabında ayıklık ve ölçülülük vardır, burada adabı muaşerete uygun davranışlarda bulunulması, sohbetin sakin ve aklıbaşında olması beklenir; kısacası, kahvehane her anlamda birahanenin zıddıdır. 1674 tarihli "Rules and Orders of the Coffee House" (Kahvehane Kuralları ve Nizamı) ortam hakkında bir fikir verir:

Enter sirs, freely, But first if you please,
Peruse our Civil-Orders, which are these.
First, Gentry, Tradesmen, all are welcome hither,
and may without affront sit down together:
Pre-eminence of place, none here should mind,
But take the next fit seat that he can find:
Nor need any, if Finer Persons come,
Rise up to assigne to them his room.

...

He that shall any Quarrell here begin,
Shall give each man a Dish t'atone the sin;
And so shall he, whose Complements extend
So far to drink in COFFEE to his Friend;
Let Noise of loud disputes be quite forborn,
No Moudlin Lovers here in Corners mourn,
But all be brisk, and talk, but not too much.



17. YÜZYILDA İNGİLİZ KAHVEHANELERİ

En eski tasvirlerden biri olan 1674 tarihli bir ahşap gravürde (üstte) kahvehane olduğu pek anlaşılmayan bir mekân görülür: Müşteriler tıpkı meyhanede olduğu gibi masada otururlar; mekânın sahibi bira, şarap ya da şıra testisinden farksız bir güğümle kahve sunar. Bira ya da şaraptan farklı bir şey içildiğini -henüz kulpsuz- fincanlardan anlarız sadece... Ama en önemlisi, mekândaki kontrollü ve ayık havadır. Buradaki farklı havayı ve o çağda kahvenin oynadığı rolü kavrayabilmek için o döneme ait tablolardaki meyhane tasvirlerine bakmak yeterli. Bu tasvirden birkaç yıl sonraya ait olup Allonge perukaları takan kişilerden oluşan seçkin bir topluluğu gösteren resimde (b, s. 60-61) kahvehanenin kendine özgü bir mekân türü olduğu görülür. Mekâna, o dönemden itibaren kahvehaneler için tipik satış masası -tezgâhın atası- hâkimdir; kasadaki kadın mekânı buradan yönetir ve denetler. Geleneksel lokantalarda görülmeyen bu satış masası, dükkânlara özgü olup oralardan adapte edilmiştir. Kahvenin hakiki bir burjuva âdeti olduğu buradan da bellidir.





("Giriş serbest, fakat lütfen önce,
Adabı muaşeret kurallarını alın dikkate.
Öncelikle kibar beyler ve tüccarlar
Burada en çok görmek istediklerimiz onlar
Herkes rahatça bir arada oturmalı,
Kimse burada kendi önceliğine göre davranmamalı.
Kimse kendinden soylu biri geldiğinde ayağa fırlamasın,
Tutup da kendi yerini ona sunmasın.

...

Burada kavga başlatan biri,
Ceza olarak ısmarlayacaktır herkese içeceğini.
Dostuyla kahve fincanıyla kadeh tokuşturacak kadar
İleri gidenler için de aynı şey geçerli.
Gürültü patırtı koparmaktan kaçınılsın,
Hüzünlü âşıklar gidecek başka bir yer bulsun.
Herkes coşkuyla sohbet etsin ama çok aşırıya kaçmasın.")

Bu kuralların hâkim olduğu kahvehane 17. ve 18. yüzyılda önemli bir toplumsal işlevi yerine getirir. Bir iletişim merkezi olarak hizmet verir. Modern anlamda bir günlük basının olmadığı o dönemde bir tür haber borsası gibidir. Lloyd's, bir ticari iletişim merkezi görevini yerine getiren kahvehane örneğidir. Fakat kahvehanenin oynadığı bu rol yalnızca ticari yaşam için geçerli değildir. Burjuvazinin iki ayrı faaliyet alanı için de önemlidir: Gazetecilik ve edebiyat. 17. ve 18. yüzyılda kahvehaneye yalnızca iş bağlantıları kurmak için değil, siyaset ve edebiyat hakkında konuşmak için de gidilir. Ortalıktaki gazeteler okunur. Kahvehane ve gazeteler, kahvehane ve gazetecilik, kahvehane ve edebiyat; bunlar, 20. yüzyıla kadar canlılığını koruyan eski ilişkilerdir.

18. yüzyılın başında Londra'daki muhafazakâr haftalık gazetelerin redaktörleri kahvehaneyi redaksiyon bürosu olarak kullanır, hem de kelimenin tam manasıyla. Tatler'ı çıkaran Richard Steele gazetenin adresi olarak 'The Grecian' kahvehanesinin adresini verir. Çeşitli türlerdeki haberleri, haber borsası



LONDRA'DAKİ KAHVEHANE BOLLUĞU

O dönemin verilerine göre, 1700 civarında Londra'da yaklaşık
3000 kahvehane vardı. Bunlara adım başı rastlandığı,
18. yüzyılın ortalarına ait olan ve
1700 civarındaki durumu gösteren bu şehir planından da bellidir.
Planın çizildiği tarihlerde kahvehanenin yerini
özel kulüpler almaya başlamıştır.

görevi gören ve haberlerin kaynağı olan bu kahvehanelerin adını taşıyan sütunlara ayırır, tıpkı bugün de haber kaynağı ajansın adının belirtildiği gibi. Tatler'ın ilk sayısında şöyle denir: "Eğlence dünyasıyla ilgili tüm haberlere 'White's Coffeehouse' başlıklı sütunda yer verilmiştir; edebiyat haberleri 'Will's Coffeehouse' başlıklı sütunda, bilimsel konuları 'Grecian' adlı sütunda, genel haberleri ise 'St. James Coffeehouse' adlı sütunda bulacaksınız. Diğer konuları kendi adresim altında yayımlayacağım."

Kahvehane ve edebiyat ilişkisi kahvehane ve gazetecilik ilişkisi kadar eskidir. Gazeteciler gibi 18. yüzyılın yazarları için de kahvehane ikinci adresleridir sanki. Bu iki meslek dalı bugünkü gibi kesin hatlarla birbirinden ayrılmamıştır henüz, hatta Robinson Crusoe'nun yazarı Daniel Defoe örneğindeki gibi çoğu kez tek bir kişide toplanmıştır. 18. yüzyılda en azından Londra ve Paris gibi metropollerde yaşayıp da kahvehane müdavimi olmayan bir yazara zor rastlanır. Oysa Almanya canlı bir kahvehane edebiyatına hiç sahne olmamıştır.

Kahvehanenin edebiyat üzerindeki en dolaysız etkisi, buralarda ortaya çıkan ve edebiyata yansıyan *sohbet kültürü* olsa gerek. Bir Laurence Sterne'in, bir Diderot'nun edebiyatı sohbet ve diyalog edebiyatıdır, kahvehanedeki tartışma ve 'fikir yürütme'lerin bu edebiyata model oluşturduğu ortadadır. İngiliz edebiyat eleştirmeni Harold Routh gerçeklik ve edebiyat arasındaki bu ozmos sürecini İngiliz edebiyatı bağlamında şöyle anlatır: "Restorasyon dönemine dek gerçek sohbetin sadeliğini ne yazarlar ne de okurlar biliyorlardı. Halkın zevkine göre yazmayı amaç edinmiş Nashe, Dekker ya da Rowlands gibi makale yazarları bile özensiz üsluplarına rağmen kitabi tarzdan kurtulamamıştı; makale ve tasvirleri el yazmaları biçiminde dolaşıma sokan edebiyat grupları ise yazılarında yalnızca kendi sözcük oyunlarını ve fikirlerini destekleyen sohbetlere yer veriyorlardı. Insanlar edebi ilgilerini kitaplarla sınırlı tutmuştu, bu nedenle üslupları ya ağır ya da süslüydü. 'Royal Society', ağdalı üsluba karşı bir hareket başlatmıştı bile. Ama kahvehaneler



RICHARD STEELE (1672-1729)

Steele, haftalık gazete *Tatler*'ın redaksiyonunu
çok sayıdaki edebiyat ve siyaset kahvehanelerinden birinde yapar.
(Sir Godfrey Kneller'in bir tablosu, 1711)







PARİS KAHVEHANELERİ, 19. YÜZYILIN BAŞI

İnsanlar burada gazete okur, satranç oynar, tanışır. Daha evcimen kahvehanelere alışık olan Almanlar Paris kahvehanelerini yadırgarlar.
1839'da Alman oyuncu ve tiyatrocu Eduard Devrient şaşkınlığını şöyle dile getirir: "Beyler nasıl da giriyor içeri, başlarında şapka, ağızlarında puro, kendilerini sandalyeye atıyor, ayaklarını karşıdaki sandalyeye uzatıyorlar, ellerine hemen bir gazete alıyor, pervasızca bağırarak sipariş veriyorlar; benim anlayamadığım bir tarz bu." (s. 66)

SICAK İÇECEKLER DÖNEMİNDEN ÖNCE KAHVALTI

Willem Klaesz Heda'nın (1594-1679) "Kahvaltı Masası" adlı natürmortunda, 17. yüzyılda Ortaçağ yemek kültürü ile Yeniçağ'ın ince zevkinin garip bir biçimde iç içe geçtiği görülür. Ustaca işlenmiş kaplar, pasta ve özellikle de cep saati yüksek bir uygarlık düzeyini ifade eder. Fakat kahvaltıdaki içecek hâlâ Yeniçağ öncesinin âdetini yansıtır: Şarap. 19. yüzyılda, sıcak içecekler sağlam bir yer edininceye, züppe ve snoblar kahvaltıda şampanyayı ve çatalla yenen yiyecekleri, yani kahvesiz bir kahvaltıyı yeniden keşfederler (üstte).

olmasaydı, Sprat, Evelyn ve South'un protestolarının kalıcı bir etki sağlayacağı kuşkuludur, insanlar küçük çaplı hayırseverlik işlerinin yanı sıra hem daha rahat hem de daha zarif bir edebi üslup geliştirmeyi kahvehanelerde öğrendiler."

Kahvehanelerin 17. yüzyıldan itibaren burjuva kültürü üzerinde o kadar çeşitli etkileri olmuştur ki, burada tümünü sayıp dökmek mümkün değil. Kahvehanenin bu etkisi toplumsal bir merkez olmasından kaynaklanır. 18. yüzyılda kahvehane burjuvanın kamusal mekânı, burjuvazinin hem ticari hem de kültürel yeni biçimler geliştirdiği yerdir.

Bu işlevi nedeniyle kahvehane diğer iki kurumla, tiyatro ve salonla karşılaştırılabilir. 18. yüzyılda tiyatro -edebiyatın bir parçası olarak- burjuvazinin kendini ifade etmesinde çok önemli bir rol oynar. Fakat tiyatro estetik olanla sınırlıdır (18. yüzyılda bunun ne kadar siyasi bir içerik taşıdığı ayrı bir konu elbette), oysa kahvehane doğrudan yaşamın göbeğinde yer alır. Toplumsal işlevi bakımından kahvehaneye daha yakın olan salon ise kahvehaneden farklı olarak aristokratik-elit bir kurumdur: Buralara aristokrat ev sahibesi tarafından davet edilen burjuva entelektüeller girebilir ancak. Kahvehane ise, içtiğinin parasını ödeyebilen herkese açıktır. 18. yüzyılda Madame Du Deffand'ın salonuna konuk olan, ardından -halka açık- Cafe de Procope'a giden Paris entelektüellerinin rol davranışları çok hoş bir inceleme konusu olurdu doğrusu.

Peki, kahvehanenin bütün bu toplumsal etkileriyle kahvenin ne ilgisi var? Belli ki bu etkiler artık kahvenin fizyolojik etkisiyle ilgili değildir ve toplumsal ya da tarihsel açıdan açıklanabilir. Kahvehane toplumsal bir yerdir, iletişim kurma ve tartışma mekânıdır, fakat orada içilen kahve bunda doğrudan bir rol oynamaz artık. Öte yandan, kahvehane kökeni itibariyle kahve içilen bir yerdir. Yalnızca adını değil, varlığını da bu içeceğe borçludur.

Kahve Avrupa'ya geldiğinde, burjuvazi kahveyi başlangıçta yalnızca kahvehanede içer. (Kahve içmenin aristokratik biçimleri bizi burada ilgilendirmez.) Kahve evlere girene ve kah-

valtılarda ve öğleden sonraları içilen bir içecek haline gelene kadar elli yıl -Almanya'da neredeyse bir asır- daha geçer. Demek ki kahvenin kariyeri kamusal bir içecek olarak kamusal alanda başlamıştır; kahve ancak çok sonraları özel alana kayar ve evlerde tüketilen bir içecek haline gelir.

Yeniliklerin tarihinde hep gözlemlenebilen bir seyirdir bu: Bir yenilik tarihsel işlevini -gerçekliği yeniden biçimlendirmek- önce kamusal alanda, yani kolektif tüketim alanında gerçekleştirir, sonra da özel-evsel tüketim alanına kayar. Bir yeniliğin kamusal evresine *kahramanca* denebilir, çünkü gerçekliği değiştirir. Bunu izleyen özel evrenin *konformist* olarak nitelendirilmesi gerekir, çünkü bu evrede değişim yaratmaz, yalnızca olumlayan ve sağlamlaştıran bir etkide bulunur. Örneğin, ulaşım alanındaki devrim 19. yüzyılda toplu taşıma aracı trenle kamusal alanda başlar, 20. yüzyılda aile otomobiliyle evsel-özel bir değişim geçirir. Film kamusal olarak sinemayla başlar, oturma odasındaki televizyonla özelleşir. Bunun sonucunda daima bir küçülme yaşanır. Küçülenler, kamusal alandan evsel alana kayan cihazlar değildir yalnızca. Otomobil lokomotiften küçüktür, televizyon ise sinemadan. Yeniliklerin özü de değişir, denebilir ki, kahramanca özellikleri yok olur. Minik halefleriyle karşılaştırıldığında tren ve sinema, fanteziyi harekete geçirebilen, neredeyse mitolojik tasavvurlarla ilintilendirilebilen devasa araçlardır. Otomobil ve televizyon cihazında böylesi bir ağırlık ve güç yoktur. Onlar yalnızca, seleflerinin yarattığı gerçekliği sürdürürler. Ancak, bu küçülmeyi mümkün kılan idari-teknik araçlar ve sistemler kahramanca evredeki atalarından çok daha anıtsaldır bir yandan da; bazıları daha çok görünürdür (karayolları ağı), bazıları da daha az (televizyon).

Bu gelişim kahvenin tarihi için de geçerlidir. Kahvehanenin temsil ettiği kahramanca-kamusal evresinde kahve hızlı değişimlere yol açan, yeni bir gerçeklik yaratan bir güçtür. Kahvaltıda ve öğleden sonraları içilen bir içecek haline geldiği burjuva evine girdiğinde pasifleşir, etrafına huzur saçar. Kahve,



AİLE İÇİ KAHVE TOPLANTILARI TEMASI

İlk kez 'kamusal' alanda, yani kahvehanelerde ortaya çıkan kahve, 18. yüzyılda yavaş yavaş burjuva ailesinin özel alanına girer. Kahve masası (ya da çay masası) etrafında toplanan aile, aile tablolarının sevilen bir konusu haline gelir. Burada, aile portresinden gerçekçi bir kahve sahnesine doğru ilginç bir gelişim izlenebilir. Jacob Denner'ın tablosunda (1749) aile geleneksel grup resminde olduğu gibi yan yana dizilmiştir, kahve masası ve kahve takımı tabloda tesadüfi bir etki uyandırır (üstte). Adı bilinmeyen bir İngiliz ressamın yaptığı tabloda (s. 71) aile bireyleri yine resmî bir biçimde yan yana dizilmişlerdir, ancak bu tabloda kahve (ya da çay) takımı insanın tuhafına gidecek kadar ayrıntılı bir teknikle resmedilmiştir: Takımın her parçası açıkça görülür ve kişilerin her biri fincanı farklı bir biçimde tutar, sanki fincanın nasıl tutulacağı gösteriliyor gibidir. Tischbein'ın tablosu da geleneksel grup resminin dışına çıkamamıştır (s. 71); fakat Boucher'in "*Kahvaltı*" isimli tablosunda, nispeten erken bir dönemde (1738) son derece rahat ve gerçekçi bir sahne görülür (s. 72). Böyle bir sahne Almanya'da Biedermeier döneminde bile yoktur; oysa Biedermeier döneminde, Jacob Milde'nin tablolarında da görülen (s. 73) aile kahve masalarının rahatlığına pek önem verilirdi.













18. YÜZYILDA HANIMLAR TOPLANTISI

Resim sanatında bu tema aile kahve masası sahnelerine oranla çok az tasvir edilmiştir. (Abraham Schnapphuhn, "Çay Toplantısı")



KADINLARIN KAHVE TOPLANTILARININ BİR KARİKATÜRÜ,
19. YÜZYIL

ilk dönem burjuva kamusallığınm siyaset, edebiyat ve iş hayatı gibi dinamik alanlarının simgesi değildir artık, giderek artan bir biçimde evsel rahatlığı simgeler.

Burada kahvaltı kahvesi ile öğleden sonra kahvesi arasında bir ayrım yapmak gerekir. Kahvaltıda içilen kahvede kahvehanenin kültürel-tarihsel etkisinin izleri hâlâ görülebilir: Sabah kahvesi, iş gününün başladığına işaret eder, uykunun altına kalın bir çizgi çekerek günün görevlerini yerine getirmesi için insanı uyandırır ve zindeleştirir.

19. yüzyılda kahvaltıya günlük gazete eklenir, gazete de bir kahvehane göçmenidir. Eskiden kahvaltıda içilen bira çorbasının yerini kahvenin aldığını anımsarsak, bu süreç birahanelerin yerini kahvehanelerin almasının evsel bir varyasyonu olarak görülebilir.

Öğleden sonra kahvesi -Almanya'da 'Kaffekränzchen, yani hanımların kahve toplantısı- bu işlevler ve simgesel anlamlardan yoksundur. Kahve toplantısı kadınlara özgüdür; Amaranthes'in "Kadınlar Ansiklopedisi"ne göre, "sırayla birbirlerinin evlerinde buluşan ve kahve içerek, kâğıt oynayarak oyalanıp eğlenen samimi birkaç kadının günlük ya da haftalık toplantısıdır. Kadınların evlerde kahve toplantısına ve kahve içmeye bu kadar düşkün olması, 18. yüzyıl Alman güldürü edebiyatının başlıca konularından biridir. Burada, genç Lessing'in, Gellert ve Picander'in komedilerini anımsayalım. Örneğin Picander şöyle der: "Kimi kadının kahveyle aşk yaşadığı, Araf'ta kahve içebileceğini bilse, cennete bile gitmek istemeyeceği herkesçe bilinir."

Kadınların belirli bir alandan -kahvehanelerden- dışlanmalarını kahve tutkusuyla telafi ettikleri düşünülebilir. Kahve toplantıları bir tür karşı-kahvehane, başlangıçta erkek kültürüne göre düzenlenen kahvehaneye alternatif bir kafedir. Ancak, kahve sohbetini erkeklerin kahvehanesinin evsel-dişi bir karşılığı haline getirme çabası, 18. ve 19. yüzyılda erkek toplumunun alaya aldığı kahve dedikodusuna, kahvehane sohbetinin bir karikatürüne, orijinalin taklidine dönüşür. Öte yandan, 19.

yüzyıldan itibaren erkeklerin kahvehane sohbetleri de giderek kahve dedikodusuna benzemeye başlar. Geveze edebiyatçı kafelerinin ortaya çıktığı 20. yüzyılda benzer gelişimler yaşanır: Erkekler kahvehaneyi ebediyen terk ederken, kadınların kahve toplantısı kafeye taşınır. Ataerkil kahvehane kültüründen geç de olsa alınan bir intikamdır bu.

Alman Kahve İdeolojisi

Nasıl ki kadınların kahve toplantısı kahvehanenin kötü bir kopyasıysa, 18. yüzyılda Almanya'daki kahve kültürü de İngiltere ve Fransa'daki örneklerinin kötü bir taklididir. Otuz Yıl Savaşları'ndan beri Alman burjuvazisinin kaderi olan taşralılık, kahve içme biçimi ve bilincinde de gösterir kendini. Gerçi 18. yüzyılda Almanya'da da kahvehaneler vardır ama bunlar Londra ve Paris'tekilerle karşılaştırılamaz bile. Bir kez ifade edildiği gibi, bunların "ufku son derece dardır". Olsa olsa Hamburg ve Leipzig gibi ticaret merkezlerinde, Batı'daki metropollerdekine benzer toplumsal işlevlere sahiptirler, ama çok daha küçük çapta.

Kahvehanenin İngiltere ve Fransa'da geçirdiği 'kamusal-kahramanca' evre Almanya'da hiç yaşanmadan hemen özel-evsel içecek evresine geçilir. Kahvehane atmosferinin yerine huzurlu bir hava hüküm sürer, kültür tarihçisi Paul Hoffmann'ın ifade ettiği gibi, "yeni içecek ailenin rahatlığıyla iç içe geçmiştir". Heinrich Voß'un "Yetmişinci Doğumgünü" adlı şiiri bu ruhu gözler önüne serer:

> *Anacık ocağın başında durmuş, ha gayret kavuruyordu kahveyi*
> *Ateşin üzerindeki tavada ve karıştırıyordu çekirdekleri tahta kaşıkla;*
> *Çekirdekler çatırdayarak kavruluyordu ve esmerleşiyordu renkleri,*
> *Itırlı bir buhar yükseliyor, kaplıyordu mutfağı, antreyi.*
> *Anacık indirdi sonra değirmeni ocağın rafından,*
> *Döktü içine çekirdekleri, dizlerinin arasına sıkıştırdı aleti,*
> *Sol eliyle gövdeyi tutuyor, hızla çeviriyordu değirmenin kolunu;*
> *Kucağından düşen çekirdekleri toplayarak ziyan olmasınlar diye,*
> *Kabaca çekilmiş kahveyi döktü sonra gri bir kâğıdın üzerine.*

Ancak, 18. yüzyılda Almanya'da kahvenin 'evcilleştirilmesi' ilk bakışta göründüğü kadar basit bir süreç değildir. İşin içinde bambaşka bir motif vardır. Almanların kahveyle ilişkisinde, gelişmiş batı toplumlarıyla ilişkisi görülür. Eğer kahve İngiltere ve Fransa'nın o dönemin dünyasındaki iktidarını simgeleyen bir içecek olmasaydı, Alman burjuvazisinde bu kadar önemli bir yere sahip olamazdı. Alman burjuvazisi, Batı toplumlarında olan ama kendisinde bulunmayan mondenliği kahveyle ucundan kıyısından yakalar. 18. yüzyıl İngiliz edebiyatını, Lessing gibi bir yazarın bile kadın kahramanlarına İngiliz isimleri vermesine neden olacak kadar yücelten mekanizmalar iş başındadır burada.

Almanların, dışında kaldıkları dünya tarihine Batı uygarlığının bazı simgesel biçimlerini taklit ederek dâhil olma eğilimi, bu biçimlerin değiştirilmesi, hatta tanınamayacak hale gelinceye dek Almanlaştırılması anlamına gelir. Böylece, kamusallık, etkinlik ve çalışkanlığın simgesi kahve, aile hayatının ve evin huzurunun simgesi haline gelir.

Bunun ötesinde, Almanların kahveyle ilişkisi, siyasi ve ekonomik sorunları nedeniyle daha da karmaşıklaşır. Yine bu sorunlar da Almanların dünya tarihine, diğer bir deyişle dünya ekonomisine katılmamasıyla yakından ilgilidir. İngiltere, Hollanda ve Fransa gibi büyük sömürgeciler için kahve temin etmek hiç sorun değildir. 17. yüzyılın sonuna değin kahveyi doğrudan Arabistan'dan getirirler. Kahvenin geçici bir moda olmadığı, geniş çevrelerin gündelik içeceği haline geldiği açıklığa kavuşunca da kahveyi kendileri üretmeye başlarlar. Hollandalılar Doğu Hindistan'daki sömürgelerinde, özellikle de Java'da, Fransızlar ise Antiller'de kahve yetiştirmeye başlar. Bu şekilde, merkantilizmin hâkim prensibine, yani mümkün olduğunca az sayıda mal ithal edilmesi ve ülke dışına olabildiğince az para akıtılması ilkesine uyulmuş olur. (İngilizler Hollandalı ve Fransızlardan farklı bir yol seçer. Bir başka içeceğe, çaya geçerler. Daha fazla bilgi ilerleyen sayfalardadır.)

Sömürgesi olmayan Almanya muazzam kahve ihtiyacını üçüncü ülkelerden ithal ederek karşılamak zorundadır. Büyük miktarlarda para ülke dışına akar. Paranın çoğu Hollandalı ve Fransızların kasasına girer, zira bu ülkeler kahve plantasyonlarında yalnızca kendi ihtiyaçları için değil, üçüncü ülkelere, özellikle de Almanya'ya kahve ithal etmek için üretimde bulunur. Bu durum 18. yüzyılın ilk yarısında Almanya'daki kahve tüketimini pek etkilemez. Fakat 1750'den sonra durum değişir. Kahve bir dizi başka ithal malla birlikte merkantilist ekonomi politikanın hedef tahtası haline gelir. Bunun sonucunda Alman devleti kahve tüketiminin kısıtlanmasına yönelik önlemler alır: Kahve vergisini artırır, devlete ait satış ve kavurma tekelleri kurar, hatta kahve yasağı koyar.

Yeni siyasetin ekonomi-politik açıklamaları halkı ikna etmeye yetmez. İdeolojik, yani vatanperver bir kılıfa ihtiyaç vardır. Alman ekonomisinin kaldıramayacağı kadar pahalı kahve çekirdeklerinin acı olduğu iddia edilir. Kahve, Almanlara özgü olmayan bir içecek ilan edilir; bunun tek nedeni kahveye akıtılan paranın anavatanı yoksullaştırması değildir elbette, bir diğer neden de kahvenin gerçek bir Alman içeceği olan biranın pabucunu dama atmış olmasıdır. Klasik ve gerici bir savdır bu. Bu iddiaya Justus Möser ve August Schlözer gibi yazarlarda ve kahve karşıtı kararnamelerde rastlanır. Aşağıda alıntılanan kararname Hildesheim piskoposluğunca çıkarılmıştır: "Sizin atalarınız, Alman erkekleri, şnaps içerdi; bira içtiklerinde, tıpkı Büyük Friedrich gibi açılır, neşeli ve cesur olurlardı. Biz de bunu istiyoruz. Milletimizin zengin üvey kardeşlerine [Hollandalıları kastediyor (yazarın notu)] ahşap ve şarap için para verin ama kahve için vermeyin artık. Tüm ibrikler, özellikle de fincanlar, değirmenler ve kavurma makineleri, kısacası önüne kahve sözcüğü eklenerek anılan her şey parçalanıp yok edilsin ki, bunların anısı milletimizin belleğinden silinsin."

Yasaklar koyarak kahveden biraya dönmeye çalışmak işe yaramaz. Sonunda bambaşka bir gelişme olur ve hem döviz sorunu çözülür hem de Almanlara özgü bir kahve zevki ortaya çıkar. Bu gelişme, kahve ikamesi hindiba kahvesinin icadıdır.



ALMAN KAHVEHANESİ

Almanya'da kahvehanenin Londra, Paris ya da Viyana'daki gibi toplumsal bir önemi asla olmadı. Leipzig'deki "Richter's Kaffeehaus" (üstte) ve "Classigs Kaffehaus"u (yanda) gösteren resimler Paris kahvehanelerinin resimleriyle (s. 66) karşılaştırıldığında, aradaki fark hemen anlaşılır. Paris kahvehaneleri üzeri kapalı bir sokağa benzerken, Leipzig kahvehaneleri halkın buyur edildiği bir oturma odası gibidir.





KAHVE HUZURU

19. yüzyıl sonunun bakış açısıyla, genç Goethe kahve masasında.
(Frank Kirchbach'ın (1859-1912) bir tablosu)



KAHVE VERGİSİ VE KAHVE KOKLAYICILARI

Johann Gottfried Schadow'un (1764-1850) bu gravürünün teması,
18. yüzyılın ikinci yarısında kahve ithalatına son veren
Prusya kahve vergisidir (üstte).
Katzenstein'ın 19. yüzyıla ait "Kahve Koklayıcıları" adlı tablosu (altta)
Prusyalı gümrük memurlarının düzenlediği bir kahve baskınını anlatır.
Bu devlet hafiyelerine halk arasında 'kahve koklayıcıları' deniyordu.



TRACTAAT
Van het Excellenſte Kruyd
THEE:
't Welk vertoond het regte gebruyk, en de grote kragten van't ſelve in Geſondheid, en Siekten: Benevens een
KORT DISCOURS
OP
Het Leven, de Siekte, en de Dood: mitsgaders op de Medicijne, en de Medicijns van deſe tijd, en ſpeciaal van ons Land.
Ten dienſte van die gene, die luſt hebben, om *Langer, Geſonder*, en *Wijſer* te leven, als de meeſte menſchen nuin't gemeen doen;
Door CORNELIS BONTEKOE
Doctor in de Medicijnen.

IN 'SGRAVENHAGE,
By PIETER HAGEN, Boekverkooper op de Hoogſtraat, in de *Koning van Engeland*, 1678.

BONTEKOE'NUN ÇAY ÜZERİNE İNCELEMESİNİN KAPAK SAYFASI

Prusya devletinde görev yapan Hollandalı hekim Cornelius Bontekoe, Sylvestre Dufour'la birlikte, 17. yüzyılda yeni içeceklerin en büyük savunucusudur. Özellikle de çaya bayılır.
"Çayı tüm millete ve bütün halklara tavsiye ediyoruz!
Her erkeğe, her kadına her gün çay içmesini öneriyoruz;
hatta mümkünse her saat içsinler;
çay içmeye günde on fincanla başlayarak, midenin ve böbreklerin kaldırabileceği en yüksek doza çıkarsınlar."
Bontekoe hastalara günde elli fincan çay tavsiye eder.
Çağdaşları, Bontokeoe'nun çaya düzdüğü bu övgüler karşılığında, çay ticareti yapan Doğu Hindistan Kumpanyası'ndan para aldığını tahmin ediyorlardı.

Hindiba ile kahve arasındaki tat ve renk benzerliği 18. yüzyılın ortasından beri bilinir. Yirmi yıl sonra, kahveye karşı sürdürülen ajitasyonun doruk noktasında, otel sahibi Christian Gottlieb Förster kahve ikamesinin bir şansı olabileceğini görür. II. Friedrich'in Prusya devletine başvuruda bulunur ve hindiba kahvesini yetiştirmek, işlemek ve satmak için altı yıllık bir imtiyaz elde eder. Hindiba kahvesinin varoluş nedeni satış ambalajının üzerinde güzelce tasvir edilmiştir. Arka planda egzotik bir manzara ve kahve çuvallarıyla yüklü yelkenli bir gemi, ön planda ise hindiba eken ve gemiyi elinin bir hareketiyle kovalayan bir çiftçi görülür. Resmin altında şöyle yazar: "Sizsiz sağlıklı ve zenginiz!"

Demek ki, kahve ikamesinin ekonomik gerekliliğini ve düşük fiyatını belirtmek yeterli değildir, sağlığa zararlı hakiki kahvenin karşısına sağlığa yararlı kahve ikamesi konur. Kahvenin sağlığa zararlı ya da yararlı olduğuna dair eski tartışmanın yeni bir versiyonudur bu, ancak bu kez ideolojik bir kılığa sokulduğu apaçık bellidir. Kahve ikamesi -önce hindiba kahvesi, daha sonra 'yalancı kahve'- başlıca tüketicisi olan Alman küçük burjuvalarının gündelik psikolojisinde garip bir önem kazanır. Batılı milletlerin yaşam kültürüne hiç olmazsa sembolik bir biçimde dâhil olmak yönündeki o eski arzu (bunun öteki tezahürü Batı'nın şovenist reddidir) burada daha da yarım yamalak bir ifade bulur.

Almanya'da yaklaşık 1760 yılına kadar içilen kahve, uzaklardan ithal edilen hakiki kahvedir. Hindiba kahvesi yalnızca bir aldatmaca, hatta kendi kendini kandırmadır. Bu içecek kahveye ne kadar benzese de, ne kadar sıcak ve siyah da olsa, hakiki değildir işte. Kahve ikamesi daima ikircikli bir bilinçle içilir.

O tarihten itibaren Almanya'da saygıyla çekirdek kahve diye anılan hakiki kahve, kahvenin soylusu ve pazar günü kahvesi olarak yalancı kahveden hep üstte tutulur. Alman küçük burjuvazisi kendini ve başkalarını burnuyla, yani kahve ibriğinden yayılan kokuya göre değerlendirir: "Hakiki çekirdek kahvesi içen aile yalancı kahve içenden daha üstündür." Savaş sonrası refah hakiki kahvenin demokratikleşmesine yol açınca,

eskiden büyük önem taşıyan 'çekirdek kahve' sözcüğü gündelik dilden kayboldu, onunla birlikte de küçük burjuvazinin kahve ve ikameleri konusunda geliştirdiği hassas koku duyusu.

İngiltere'de Kahveden Çaya Geçiş

1700'lerde İngiltere Avrupa'nın en büyük kahve tüketicilerinden biridir. Yarım asır sonra kahve artık ikincil bir rol oynar, zira onun yerini çay almıştır. Rakamlarla ifade etmek gerekirse: 1650-1700 yılları arasında İngiltere'nin çay ithalatı toplam 90.772 kilo iken, sonraki elli yılda 20 milyon kiloya çıkar, yani 200 kattan daha fazla artar. Ancak bu rakamlar nispî rakamlar olarak görülebilir, zira o dönemin istatistiklerinde ancak gümrüklenen mallara yer verilir, kaçak mallara değil. Oysa 18. yüzyılda kaçakçılık önemli bir ekonomik faktördür, tıpkı kaçakçının da önemli bir sosyal tipleme olduğu gibi: Kaçakçı, bürokratik-mutlakıyetçi devletin iktidarını şüpheli bir duruma sokan sosyo-ekonomik bir asidir. Devlet keyif verici maddelerin önüne gümrük perdesini çekerken, kaçakçı halkın bu keyif vericilere ulaşmasını sağlayan bir tür Robin Hood'dur.

İngiltere'de kahvenin yerini çayın alması henüz açıklanamamış bir süreçtir. Elbette bu süreç ne -sanıldığı gibi- İngiliz zevkinin gizemli bir dönüşüm geçirmesiyle ne de salt ekonomik nedenlerle açıklanabilir. Bu durum, kültür ve ekonomi tarihinin çözülememiş, büyüleyici bir olgusu olmayı sürdürür ve karmaşıklığı burada ancak çok kısa bir biçimde ele alınacaktır.

17. yüzyılda kahve içmeye başlayan tüm Avrupa milletleri gibi İngilizler de kahveyi önce Arabistan'dan ithal ederler. Kahvenin geçici bir moda olmadığı, yeni bir gündelik içecek olduğu ortaya çıktığında, çeşitli ülkeler kahve teminini yeni bir temel üzerine oturturlar. Daha önce belirttiğimiz gibi, Fransız ve Hollandalılar Arabistan'a döviz akışına bir son vermek için kendi sömürgelerinde kahve plantasyonları kurarlar.

Demek ki, İngilizlerin döviz sorununa buldukları çözüm, kahvenin yerini çayın almasıdır. Fakat İngilizlerin çayı nereden aldığına baktığımızda bütün bunlardan bir anlam çıkmıyor.



İNGİLTERE'DE FIVE O'CLOCK TEA (BEŞ ÇAYI),
19. YÜZYILIN BAŞI

(Rowlandson'un bir çizimi, 1817)

İngilizler çayı kendileri yetiştirmezler, o dönemde henüz bağımsız olan Çin'den ithal ederler. Kısacası, ekonomik durum Arabistan'la kahve ticareti yapıldığı zamankinden farklı değildir, yalnızca ticaret ortağı ve mal değişmiştir, o kadar.

18. yüzyılda İngiliz çay ticaretinin gelişimini bütün ayrıntılarıyla incelemek ve kahvenin pabucunun neden dama atıldığına bir açıklama bulmak bu kitabın çerçevesini aşar. Yalnızca şu kadarını söyleyelim: İngiliz çay ticareti, haklı olarak devlet içinde devlet diye nitelenen Doğu Hindistan Kumpanyası'nın tekelindedir. Oysa kahve ticareti bağımsız tüccarlar tarafından yürütülüyordu. Bu ikisi arasındaki rekabet -modern bir denklem kuracak olursak- çokuluslu bir holding ile orta ölçekli şirketler arasındaki rekabete benzetilebilir. Burada kısa çöpü kimin çektiği ortadadır. Çayın İngiltere piyasasında tutunmasında ve sonunda İngiliz tüketiminde sağlam bir yer edinmesinde Doğu Hindistan Kumpanyası'nm güçlü konumu önemli bir faktör olsa gerek. Ancak, işin içinde mutlaka başka unsurlar da vardı, örneğin çay ile kahve arasındaki fiyat farkı.

Zevklerdeki değişimin tek bir olası nedenini bile incelemenin ne kadar zor olduğu hakkında bir izlenim edinmemiz için birkaç fiyat verisi: 1662 yılında Londra'da yarım kilo kahvenin fiyatı 4 ila 7 şilindir. 1680 dolaylarında yarım kilo çay 11-12 şilin, 18. yüzyılın başında yarım kilo çayın ucuz cinsleri 8-10, pahalıları 24-36 şilindir. Yani çay kahveden hep daha pahalıdır. Ancak, bir demlik çay için gereken çay miktarı/ağırlığı fiyat farkını fazlasıyla kapatır. 17. ve 18. yüzyılda çay ve kahvenin normal sertlik oranını bilmesek de, bugünkü standartlardan yola çıkarak, çay demlemek için kahvenin dörtte bir ila üçte bir ağırlığında bir miktar kullanıldığı söylenebilir. Dolayısıyla, 18. yüzyılın başında çay, kilosu daha pahalı olsa bile, son kertede daha ucuzdur.

Kahveden çaya geçilmesinin asıl nedenleri ne olursa olsun, bu geçişin çığır açan bir önem taşıdığı söylenemez. Ortaçağ'ın içeceklerinin yerini yeni sıcak içeceklerin almasıyla kıyaslanamaz bu geçiş. Burada, kahvenin bir devrim yarattığı keyif kül-

türünde yaşanan bir değişim söz konusudur, kahveyle oluşan yeni tarihsel düzeyin bir revizyonu değil. 19. yüzyılda kimyasal olarak kanıtlanan şey, yani kahve ile çayın aynı uyarıcı maddeyi (kafein) içerdiği, 17. ve 18. yüzyılda sezgisel bir biçimde hissedilmiştir. 17. ve 18. yüzyılın kafaya taktığı durum, yani merkezi sinir sisteminin uyarılması çayla da gerçekleşir. Çayın insan üzerindeki etkisi 1660 tarihli İngilizce bir metinde şöyle tasvir edilir: "Çay bedeni aktifleştirip zindeleştirir. Şiddetli baş ağrısına ve baş dönmesine iyi gelir. İç sıkıntısını ortadan kaldırır. Yorgunluğu giderir, vücut sıvılarını ve karaciğeri temizler. Mideye iyi gelir, hazmı kolaylaştırır, özellikle de ağır vücutlu kişiler ve çok fazla et yiyenler için birebirdir. Kâbus görmeyi engeller, beyni rahatlatıp hafızayı güçlendirir. İnsanı uyanık tutar. Bir demlik çay içildiğinde, vücuda zarar vermeden geceler boyu çalışılabilir."

Görüldüğü gibi, çayın özelliklerinin kahveninkilerden hiçbir farkı yoktur. Yukarıda alıntılanan metin, Londra'daki "Garway's" kahvehanesinin bir ilanından alınmıştır; o dönemde çoğu kahvehanede olduğu gibi, "Garway's"de de yalnızca kahve değil, çay da sunulur. Tatları birbirinden çok farklı da olsa, kahve ile çay bugün bile aynı ailenin birer ferdidir. Bu iki içecek arasındaki tercih, aynı kategori içinde yapılan bir tercihtir. Fakat Avrupa'nın bildiği üçüncü bir yeni egzotik içecek vardır ki, onun durumu bambaşkadır. Çikolata hem farmakolojik hem de kültürel olarak çay ve kahveden çok farklıdır.

Çikolata, Katoliklik, Ancien Régime

17. ve 18. yüzyılda kahve her yerde çok yaygın olsa da, çekim merkezi kolayca tespit edilebilir: Toplumun burjuvalaşma ve kapitalistleşme sürecinin en ileri hızlı olduğu yerler, yani Avrupa'nın kuzeybatısı, İngiltere, Hollanda ve Fransa'dır. Yeni içeceğin ayıltıcı ve zihin açıcı özelliklerine övgüler düzen tıbbi ve şiirsel kahve edebiyatı buralarda oluşur; kahvehane başka hiçbir yerde ulaşamadığı sosyal ve ekonomik öneme buralarda kavuşur; kahve burjuvaziyi simgeleyen içecek mertebesine buralarda ulaşır.

Çikolata için de benzer şeyler geçerlidir. İlk bakışta çikolata da belli bir ülkeyle sınırlı olmayan moda bir içecektir. Ancak daha yakından bakıldığında, onun da ağırlık merkezlerinin olduğu görülür. Ama çikolatanınki kahveninkiyle neredeyse taban tabana zıttır. Coğrafi olarak Avrupa'nın güneyi, İspanya ve İtalya, dinsel-ideolojik olarak Katolik dünyasıdır. Kahve Protestan kuzeyin içeceği ise, çikolata da onun karşı kutbu Katolik güneyin içeceğidir.

Öncelikle, kakao ve çikolata kavramlarını açmakta yarar var. Kakao, bitkinin ve meyvesinin adıdır. Çikolata ise, ana maddesi kakaodan oluşan ve 16. yüzyıldan itibaren bilinen üründür. Hem kendisi hem de adı eski Meksika kökenlidir. Çikolatanın içeriği zevke göre değişir. Genellikle kakao, şeker, tarçın ve vanilya kullanılır. 17. ve 18. yüzyılda çikolata, tabletler ve küpler halinde paketlenir. Ama sıvı halinde, sıcak su ya da sütte eritilerek, genellikle biraz da şarap ilave edilerek içilir. 17. ve 18. yüzyılda çikolata diyen herkes, bu sıcak, sıvı çikolatayı kasteder.



VENEDİK'TE BİR ÇİKOLATA DÜKKÂNI

'Teşvik Kâğıdı'nda -18. yüzyılda mağaza el ilanlarına ve benzeri reklâm kâğıtlarına böyle denir- dükkân ve kahvehane arası bir yer görülmektedir. Çikolata hem tezgâhta satılmakta hem de masalara servis yapılmaktadır. (Bir karşılaştırma için bkz. kahvehanedeki tezgâh (s. 60).

Çikolata salt kimyasal bileşimi nedeniyle bile kahvenin zıddı olmaya mahkûmdur. Ana maddesi kakaoda kafein yoktur, yalnızca biraz teobromin içerir. Bu maddenin etkisi kafeininkine benzese de, çok daha hafiftir. Çikolatanın merkezî sinir sistemi üzerinde belirgin bir uyarıcı etkisi yoktur. 17. yüzyılda çikolata üzerine yazan tıbbi yazarlar da belirtmiştir bunu.

Çikolatanın olumsuz özelliği, kahve ve çay gibi uyarıcı etkide bulunmamasıdır ama yüksek beslenme değeriyle bunu telafi eder. Katolik dünyasında bu kadar önemli olmasının nedeni işte bu özelliğidir. Sıvı orucu bozmadığı (*Liquidum non frangit jejenum*) için, çikolata oruç döneminde besin ikamesi görevini görür. İki Katolik ülke İtalya ve İspanya'da hayati öneme sahip bir besin maddesi haline gelmesinin nedeni budur.

Fakat çikolatanın Katolikler için taşıdığı önem bundan ibaret değildir. Çikolatanın keşfi, ticareti ve tüketimi -o zamanın tabiriyle- En Yüce Katolik Majesteleriyle, yani İspanya kralıyla sıkı sıkıya ilintilidir. İspanyollar 16. yüzyılın başında çikolatayı Meksika'dan anavatana getirirler ve çikolata İspanya'nın Yeni Dünya üzerindeki ticaret tekeli sonucunda bir asır boyunca salt İspanyolların meselesi olmayı sürdürür. (Çikolata o dönemde İspanya dışında yalnızca İtalya ve Hollanda'daki İspanyol yerleşimlerinde bilinir.) 17. yüzyılda önce dinî oruç içeceği, daha sonra dünyevi moda içecek olarak spesifik İspanyol kimliğine kavuşur. Madrid sarayının bir tür statü sembolü, İspanyol saray hayatının bir parçası haline gelir, ki 17. yüzyılda Avrupa'nın en güçlü ve gözde sarayı, Versailles'dan bile önde gelen İspanyol sarayıdır.

17. yüzyılın sonuna doğru Fransız tarzı İspanyol tarzının en önemli unsurlarını benimseyerek onun yerini almaya başlar. Bu geçiş döneminin önemli bir olayı, Habsburg hanedanından Anna von Österreich'ın 1615 yılında XIII. Louis ile evlenmesidir. Madrid'de büyümüş Anna'yla birlikte çikolata da girer Fransız sarayına. Çikolata burada İspanyollara özgü dinsel tadını yitirir. Cizvitliği, engizisyonu, Escorial'i değil, Rokoko zarafetini çağrıştırır artık. Avrupalı aristokratların içeceği haline gelir ve Fransızca, enfiye kutusu ve yelpaze gibi statü sembolü olur.





ARİSTOKRATLARIN ÇİKOLATA KAHVALTISI

Ancien Regime'de aristokrasi çikolatayı kahvaltı masasında değil, yatakta, en azından üstünde sabahlığıyla içmeyi tercih eder. Burada kahvaltı iş gününü başlatma işlevine sahip değildir, zarafet ve tembellikle geçirilecek bir günün başlangıcıdır. Pietro Longhi'nin ünlü tablosunda (s. 94), kahvaltıya davetli kişilerin -bu tür tasvirlerde rahip ve kavalye hiç eksik olmaz- ev sahibesinin yatağı etrafında toplandığı görülür. Nicholas Lancret'nin tablosunda (üstte) arka plandaki yatak göze çarpmaz ama rahibin karşısında oturan ev sahibesinin kılığı bir önceki tablodaki kadar rahat ve gayri resmidir. Jean Michel Moreau'nun tablosunda (s. 96) ise evin beyinin huzurunda çikolata keyfi yapılmaktadır.



Aristokrat toplum çikolatayı daha ziyade kahvaltıda, hatta yatak odasında, mümkünse de yatakta içmeyi tercih eder. Burjuvaların kahvaltı içeceği kahveyle pek ortak yanı yoktur çikolatanın. Burjuva ailesi kahvaltı masasında dimdik ve disiplinli bir biçimde otururken, çikolata rahat ve gevşek bir havada içilir. Kahve insanları bir anda kendine getirerek iş gününe hazırlarken, çikolata yatma ile oturma arası bir ara pozisyonu teşvik eder. Çalışmayan bir sınıfın gününü hiçbir şey yapmayarak geçirmek üzere uykudan uyanması dönemin resimlerine de yansımıştır.

Rokoko döneminin resim sanatı için yatak odası ve çikolata tasvirleri, kırsal sahneler ve kibar yatak sahneleri kadar sevilen bir temadır. Dönemin oyuncu-erotik ruhunun çikolatadan pek hazzettiği bellidir. Fakat çikolata ile erotizm arasında kurulan bağın doğası salt ikonografik değildir. 19. yüzyıla kadar geçerliliğini inatla koruyan eski bir iddiaya göre, çikolata afrodizyaktır. 17. yüzyılın sonuna ait bir eserde bu durum kibarca şöyle ifade edilir: "Belirli görevlerin yerine getirilmesi için çikolatadan medet umuluyordu."

17. ve 18. yüzyılda çikolata bu açıdan da kahvenin zıddıdır yani. Zira bildiğimiz gibi, kahve vücuda son derece zararlı ve anti-erotik bir içecek olarak görülür. O dönemin anlayışına göre, kahve zihne verdiklerini bedenden geri alır. Oysa çikolata için tam tersi geçerlidir: Vücudu ve cinsel gücü besler. Protestan münzeviliğine karşı Barok-Katolik bedenselliği temsil eder.

Bu karşıtlık geç 19. yüzyıl Londrası'nda iki mekân türüne de yansır. Kahvehaneleri ve bu yerlerin burjuva-Püriten karakterini biliyoruz. Bunların yanı sıra, tercihen çikolata servisi yapan çikolatacılar ya da çikolatahaneler de vardır. Bu yerler, aristokrasi ile *demi-monde*, yani dışarıdan bakıldığında şaşaalı ama manen yoz bir kesimin garip bir karışımının, sonradan Marx'ın bohem diye nitelediği bir grubun devam ettiği yerler, her halükârda son derece anti-Püriten mekânlar, belki biraz da genelev havasında işletmelerdir.

17. ve 18. yüzyılda nereye bakarsanız bakın, şunu görürsünüz: Ancien Régime'in statü içeceği çikolatadır, giderek serpilip palazlanan burjuvanın girişim ruhunun uyarıcısı ise kahvedir. Sanatı, burjuva kökeninin dışına çıkıp soyluların dünyasına girmenin bir aracı olarak kullanan ve saray erkânının bir üyesi olması nedeniyle, üretimde bulunurken de aristokrat bir huzur içinde olabilen Goethe, çikolatayı bir kült haline getirir. Goethe kahveden nefret eder. Oysa Balzac, duygusal-monarşist tutumundan bağımsız olarak, sadece ve sadece edebiyat için çalışıp yaşayan Balzac, en büyük kahve tiryakisi olarak tarihe geçer. Tamamen farklı üretim biçimleri, tamamen farklı iki uyarıcı, tamamen farklı psikolojiler ve fizyolojiler.

Çikolatanın 19. ve 20. yüzyıldaki kaderine ilişkin son birkaç cümle: Ancien Régime ile birlikte çikolatanın saltanatı da sona erer. Daha doğrusu, çikolata olarak biten varoluşunu 19. yüzyıldan itibaren içilmeye başlanan kakao olarak sürdürür. Modern kakao üretim yöntemi 1820 yılında Hollandalı Van Houten tarafından geliştirilir. Bu yöntemle kakao çekirdeğindeki yağın büyük bir kısmı alınır. Bu sayede kakaodaki besin değeri azalır ve hazmı kolaylaşır. Artık toz halindedir. Bu yöntem, katı ve sıvı çikolatanın özdeş olduğu İspanyol çikolata geleneğine son verir. 19. yüzyılın başından itibaren çikolata ile kakaonun yolları ayrılır. Kakao Kuzey ve Orta Avrupa'da da sevilen bir içecek haline gelir, özellikle de çocuklar bayılır kakaoya. Aynı anda tablet çikolata da kendine özgü bir keyif verici olarak yeni bir önem kazanır. Tarihin ironisine bakın ki, İspanyol-Katolik çikolata geleneğine sahip çıkan iki ülke koyu Protestandır, kakao ve tablet çikolatanın ilk büyük üreticisi Hollanda'dır, onun hemen ardından, sütlü çikolatayı icat eden Isviçre gelir.

Çikolata ve kakao 'yetişkinlerin' keyif verici maddesi değildir, onlar kahve ve tütünden farklıdır. Kakao genellikle çocuklara kahvaltıda içirilir, çikolata ve şekerleme tercihen çocuklara ve kadınlara hediye edilir. Bir zamanlar Ancien Régime'in statü içeceği çikolata, çocuk ve kadın kültürüne kadar düşmüştür. Bir zamanlar gücü ve şaşaayı temsil eden çikolata, burjuva toplumunda gücün ve sorumluluğun dışına itilen kadın ve



AFRODİZYAK ÇİKOLATA

Bu resmin özgün metni,
çikolatanın afrodizyak olduğuna dair yaygın görüşü ifade ediyor;
"Al sana bir içecek uzak Batı'dan /
Sevişmemize budur en iyi gelen /
Cesaretini toplar, gençleştirir seni /
Tatsana sevgilim, sonra da ben içeceğim /
Sana sunuyorum onu tüm kalbimle birlikte /
Dünyaya çocuklar verelim diye.



ÇOCUK İÇECEĞİ ÇİKOLATA

Asırlar boyu aristokrasinin statü sembolü çikolata,
19. yüzyılda çocukların besleyici kahvaltı içeceği haline gelir.
(Fransız reklam afişi, 20. yüzyılın başı)

çocuklarındır artık. Eski toplum üzerinde zafer kazanan burjuva toplumu, aristokrasi için onca önemli statü sembolleriyle işte böyle alay eder. Alt edilen sınıfın simgelerinin bu şekilde yok edilmesi, tarih boyunca gözlemlenebilen bir olgudur.

Ancien Regime'in diğer statü sembolleri, örneğin giyim kuşam da çikolatanın kaderini paylaşır. 1789'dan önce, göz alıcı renklerdeki giysiler bir aristokrat için toplumsal saygınlığın bir göstergesidir. Aristokrat mümkünse tavus kuşunu andırmak ister, oysa sade giyimli burjuva için bu kuşu çağrıştırmak kadar itici ve gülünç bir şey olamaz. Burjuva toplumunda rengârenk giyinebilenler, yalnızca çocuklar ve kadınlardır.

Giysi konusunda tavus kuşu neyse, damak zevki konusunda da tatlı düşkünü odur. Tatlısever -gurmeden farklı olarak- sırf tatlı peşindedir. Burjuva, hem fizyolojik hem de estetik anlamda, renksiz, kara ve acı şeylere ne kadar değer verirse, renkli ve tatlı şeylerden de o kadar nefret eder. Bu anlamda kahve siyah ve acıdır, aristokrasinin açık renkli tatlı çikolatasının zıt kutbudur; tıpkı 1789'da Versailles'da sade siyah giysiler içindeki üçüncü zümrenin, yani burjuvazinin, rengârenk giysili aristokrasinin gerek siyasal açıdan gerekse de renk açısından zıt kutbu olması gibi.

Tütünün Kuru Sarhoşluğu

1627 yılında Pfalz Elektörlüğü elçisi Johann Joachim von Rusdorff Hollanda'da yeni ortaya çıkan bir modadan söz eder: "Bir kaç yıl önce Amerika'dan Avrupa'mıza gelen yeni ve şaşırtıcı bir modadan söz etmeden geçemeyeceğim; duman sarhoşluğu da denebilecek bu moda, eski ya da yeni içkilerin sarhoşluğundan daha beter. Sefih kişiler Nicotiana ya da tütün dedikleri bir bitkinin dumanını inanılmaz bir arzu ve gayretle içiyor, içlerine çekiyor." Yeniçağ'ın başlarında Avrupa kültürüne giren keyif verici maddelerin en acayibi hiç kuşkusuz tütündür. Tütünle birlikte yepyeni tüketim biçimleri ortaya çıkmıştır. Bu anlamda, kahve, çay ve çikolata tütün kadar köklü bir devrim yapmamışlardır. Avrupa'da o zamana kadar bilinen keyif verici maddelerle bu içecekler arasında bir akrabalık vardır ne de olsa: Sıvı halinde içilirler. Tatları ve etkileri ne kadar yabancı da olsa, kullanım biçimleri aynıdır.

Tütünle yapılan şeye uzun süre bir ad bulunamaz. 17. yüzyılda *rauchen*[*] sözcüğü gündelik dile girinceye kadar hep içme analojisi yapılır, 'duman içmek' (*Rauchtrinken*) ve 'tütün içmek' (*Tabaktrinken*) denir. Cizvit vaiz ve yazar Jacob Balde tütün karşıtı hicvini 1658'de *Die Trockene Trunkenheit* (Kuru Sarhoşluk) başlığıyla yayımlar.

---

[*] Almanca *rauchen* fiili, İngilizcedeki *smoke* fiili gibi, sigara, pipo, puro vs. tütün içildiğinde kullanır. Türkçede hem içki hem tütün 'içildiği' için bu ayrımı vermek zor. Eskiden Almancada da tütün 'içmek' (*trinken*) deniyordu, daha sonra bu eylem özel bir sözcüğe kavuştu: *Rauchen*. Türkçede 'tüttürmek' ve 'tellendirmek' sözcükleri maalesef nadiren kullanılır. (ç.n.)



AĞZINDA TÜTÜN ÇUBUĞUYLA
TÜTÜN BİTKİSİNİN YANINDA DURAN YERLİ

(Bakır gravür, muhtemelen 16. yüzyıl)



OTUZ YIL SAVAŞLARI ZAMANINDA TÜTÜN İÇME SAHNELERİ

Bu sahneler (üstte) 17. yüzyıla ait çok sayıda el ilanında görülür ama resimlerin alt yazısı sık sık değişiyordu.
Aynı resimler bazen tütün içmenin sağlığa yararlarını,
bazen de zararlarını anlatmakta kullanılıyordu.
Örneğin, H sahnesinde kusan kişiler kimi zaman
tütün kurbanları olarak yorumlanıyor,
kimi zaman da bu sahneyle tütünü kötüye kullanmanın
sonuçları anlatılıyordu.



AŞIRI TÜTÜN 'İÇME' KARŞITI KARİKATÜR,
1630 CİVARI

Burada artık konunun kendisi değil, aşırılığı üzerinde durulmaktadır. Masada oturan üç kişi keyifle pipo tüttürürken, kenarda tek başına oturan kişi -başında delilere giydirilen başlık vardır, elinde dev bir pipo- aşırı tütün kullanımının sonuçlarını gözler önüne serer: Kusmuğu deliliğin simgeleriyle doludur: Eşek başları, tavşan kafaları, çekirgeler.

JACOB BALDE'NIN *DIE TROCKENE TRUNKENHEIT*
(KURU SARHOŞLUK) ADLI ESERİNİN İLK SAYFASI

Tütün içmenin sağlığa ne kadar zarar olduğunu anlatan bu resim (s. 107), Hogarth'ın sert içkilerin zararlarını anlattığı daha geç tarihli gravürünün öncüsü gibidir (s. 160). Resme ölüm, çürüme, yıkım hâkimdir. Pencerenin camları kırıktır, asma dolabın kapağı rezesinden çıkmıştır, göz çukurlarından dumanla birlikte (Incil'deki) yılan da çıkan iskelet, yazarın tütün hakkında ne düşündüğünü açıkça ortaya koyar. Eserin başlığının, o dönemin hâkim görüşüne göre tütün içmek ile içki içmek arasında kurduğu bağ, arka planda kusan kişiyle anlatılmaktadır. Bu resim, 16. yüzyılın sarhoşluk tasvirlerinin bir devamı niteliğindedir.


Die Trückene Trunckenheit.



"YANAN" SIR WALTER RALEIGH ANEKDOTU

Raleigh'in uşaklarından biri efendisini tütün içerken görünce, ateş olmayan yerden duman çıkmayacağını düşünerek efendisinin içten içe yandığına hükmeder ve bir kova suyla 'yangını' söndürür. Bu anekdot -daha sonra yukarıdaki illüstrasyonu da yapılmıştır- 16. ve 17. yüzyılda Avrupalıların tütünü ne kadar garipsediklerini ifade eder.

İçme analojisi ilk başlarda bu kavranılması güç yenilikle baş etmenin bir yoludur yalnızca. Fakat bu analojinin tütünün farmakolojik etkileriyle ilgili somut bir nedeni de vardır. Tütünün ana maddesi nikotinin (adını, 16. yüzyılın ortasında tütünü Fransa'ya getiren, Portekiz sarayındaki Fransız elçi Jean Nicot'dan alır) etkisi kafeininkinden ziyade alkolünkine benzer. Nikotin sinir sistemini uyarmaz, uyuşturur. Toksikolojik olarak bir sinir zehridir. Tütün tiryakisinin bütün güne yayarak aldığı nikotin miktarı bir anda alınsaydı, etkisi ölümcül olurdu. Tütünün alkole benzetilmesinin bir nedeni de, ilk kez kullananlarda son derece nahoş bir etki yaratmasıdır. İlk kez tütün içenlerde baş dönmesi, mide bulantısı, ter boşanması görülür. Tıpkı alkol gibi, ancak alıştıktan sonra tadına varılır tütünün.

17. yüzyılda tütünün kuru içki olarak algılanması, bu acayip keyif maddesinin içme analojisiyle benimsenmesinin ötesinde bir anlam içerir. 'Kuru' özelliği, yeni keyif verici maddelerin bir diğeri kahve ile tütün arasında gizli bir bağ kurar. Bildiğimiz gibi, 17. ve 18. yüzyılın tıbbına göre, kahve kuru bir maddedir ve en büyük özelliği insanın vücut sıvılarını kurutmasıdır. Bu tasavvurun, Antikçağ tıbbının dört vücut sıvısı ve mizaç şemasından yola çıktığını biliyoruz.

17. ve 18. yüzyıldaki tıbbın tütünün etkilerine benzer bir bakışı vardır. Benzerlik kullanılan tabirler dek uzanır. Kahve gibi tütünün de vücut sıvılarından özellikle de birini, sümüğü kuruttuğu düşünülür. 'Tütün içme'ye teşvik eden bir el ilanında şöyle denir: "Tütün içmek, sümüğü ve uyuşukluk veren sıvıları kurutur; vücutta su toplanmasını engeller, zira dumanı sıvıları dışarı atar ve bedeni zayıflatıp inceltir; pipoyla çekilen bu duman nefes darlığına, akciğer iltihabına ve öksürüğe karşı mükemmel bir ilaçtır; ayrıca yoğun, ağır akıntı ve sıvılara karşı da birebirdir." Kahvenin anti-erotik özelliği tıptaki tütün tasvirlerine de yansımıştır. *Le bon usage du Tabac en Poudre* (Ölçülü Enfiye Kullanımı Üzerine) başlığını taşıyan 1700 tarihli Fransızca bir eserde şöyle denir: "Tütün beyni ve sinirleri daha kuru ve sağlam yapar.





TÜTÜN İÇMEK VE ZİHİNSEL FAALİYET

Bu iki kavrama, tütüne karşı düşmanca bir tavır takınmayan
tüm yazınsal ve sanatsal tütün tasvirlerinde rastlanır.
Ostade'nın köy meyhanesinde (s. 110) ya da Martin Engelbrecht'in
(üstte) ve Johann Kupetzky'nin (s. 112) portrelerinde de görüldüğü gibi,
tütün içenler daima sakin, keyifli, genellikle yazı masasında oturan ve pipolarını tüttürerek düşüncelere dalan kişiler olarak tasvir edilir.
Üstteki resmin altında şunlar yazar:
"Ey tütün, seni içtiğimde keyif ve huşu içinde /
bilincine varırım, gerçekte ben neyim. /
Kedersiz bir duman, hafif bir rüzgâr, bir gölge /
Toprak pipo etten bedenin iskeleti /
Sen bu kadar iyi, bu kadar ruhaniyken/
Sana ödediğim bedeli kim çok görebilir ki?"

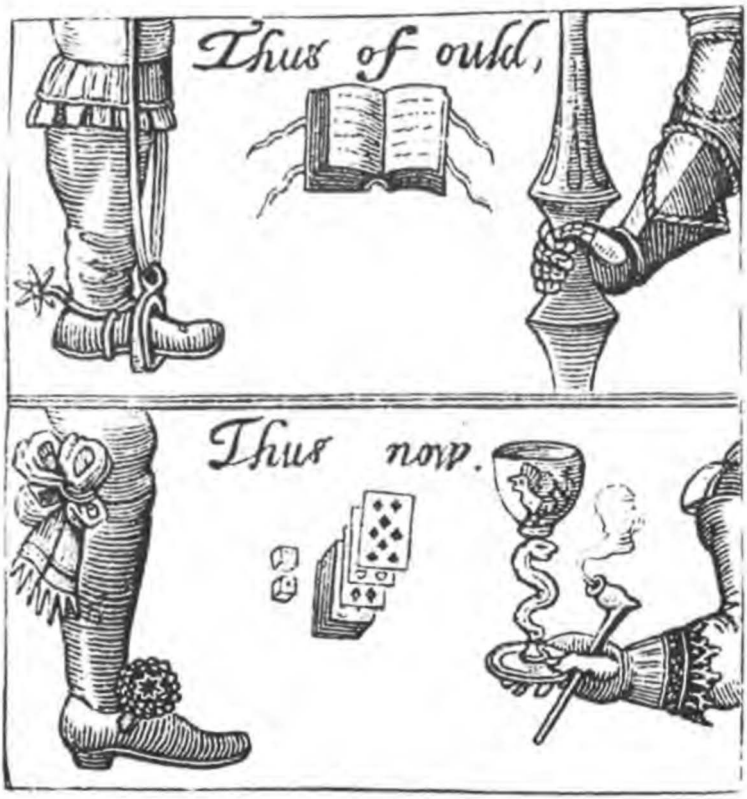


Bunun sonuçları, şaşmaz bir muhakeme gücü, daha berrak ve açık bir zihin ve sağlam bir ruhtur. Aynı zamanda da, kurutucu etkisi nedeniyle erotik tutkuları zayıflatır ve işsiz güçsüz onca erkeğin kafasını meşgul eden şehvet dolu hayalleri başka alanlara kaydırır."

Tıpkı kahvede de olduğu gibi, tütünün kurutucu özelliği yazarın dünya görüşüne göre olumlu ya da olumsuz bir niteliktir; yine kahveyle ilgili tartışmalardaki gibi iki cephe vardır: Anti-erotik kuruluğun hakiki sağlık (yani verimlilik) olduğunu savunan burjuva-ilerlemeci bilinç ile vücut sıvılarının dengesinin (yani miadını doldurmuş koşulların) bozulmasından korkan muhafazakâr görüş.

17. yüzyılda kahve ve tütünün etkileri arasında şaşırtıcı benzerlikler bulunsa da, çok farklı özellikler de saptanır. Kahveden ayıltıcı, zihin açıcı, hatta *gergin* diye söz edilirken, tütünün etkisi daima sükûnet, keyif, transa geçme, yoğunlaşma gibi sözcüklerle tasvir edilir. Dediğimiz gibi, bu etkinin kimyasal temeli, kahvedeki kafein gibi uyarmayan, aksine genellikle uyuşturan nikotindir. Fakat tütünün sakinleştirici etkisinin başka nedenleri de vardır. Farmakolojik etkisine, motor sistem ve psikoloji üzerindeki etkisi eşlik eder. Modern bir tıp yazarının (Kurt Pohlisch) tüm karma-şıklığıyla anlattığı haz, ancak bütün bunlar bir araya geldiğinde duyulur: "Tütün içme eylemi, amaçlı hareketler ile ifade hareketlerinin son derece zengin ve değişken bir işbirliğidir... Tütün içmek, psiko-motorik gerilimleri *motorik* olarak, yani salt nikotine dayandırılamayacak bir biçimde anında ortadan kaldırır; motor sistemin sakinleşmesini sağlar. Sinirli sinirli hareket eden el tütün içerken amaçlı harekette bulunur... Tütün içmek keyif yaparken meşgul olmayı, meşgulken keyif almayı sağlar. Tütün içmek, motorik, farmakolojik ve duyusal-psikolojik olarak keyifli bir ruh haline, farklı tonlamalara sahip duygulara, zihinsel faaliyetler için sakin bir ilhama, hoş bir huzura, hoşnut bir arzusuzluğa, rahat bir hoşsohbetliğe neden olur."

17. ve 18. yüzyıla ait metinlerin havası bundan farklı değildir. Örneğin 18. yüzyıla ait bir metinde şöyle denir: "Bir konu



TÜTÜN VE YOZLAŞMA

Tütün ve alkol karşıtı 1627 tarihli bir bildirinin kapağı.
Süvarinin mahmuzlu çizmesi kavalyenin zarif pabucuna, kitap zarlara ve iskambil kâğıtlarına, şövalyenin mızrak taşıyan kolu, salon kavalyesinin kadeh ve pipo tutan eline dönüşmüştür.



SIR WALTER RALEIGH'İN TÜTÜN AKSESUARLARI, 1617

Pipo mahfazasının iç kısmındaki Latince yazıda
(O çok mutsuz dönemdeki yoldaşım) Raleigh'in
zindana atılması kastediliyor.

hakkında düşünmek için tütün içmekten daha uygun şey yoktur, zira bu şekilde dağınık düşünceler toplanır; tütün içmek okuyup yazanlara çok iyi gelir, çünkü bu sayede her şeye uzun uzun kafa yorabilirler. Çoğu zaman insan karmaşık duygular içindedir, böylesi zamanlarda zor bir konu hakkında doğru bir karara varmak imkânsızdır; oysa tütün içenler düşüncelerini toplayabilirler, fazla çalışmaktan kaynaklanabilen halsizlik de kalkar ortadan. İnsan iç huzura kavuşur ve en önemli konularda bile gerekeni başarıyla yapar."

17. ve 18. yüzyıl yazarları için tütün içmek ve düşünsel faaliyette bulunmak ayrılmaz bir bütündür. Hollandalı hekim Cornelius Bontekoe'nun (kahve, çay ve tütün taraftarı) söylediği gibi, tütün içmek "oturmak üzerine kurulu bir yaşam tarzından kaynaklanabilecek tüm olumsuzlukları bertaraf edebilecek bir faaliyettir." Hemen hemen aynı dönemde Hollandalı hekim Beintema von Palma şöyle yazar: "Düşünsel faaliyette bulunan biri, ilhamını yitirmemek ya da çok ağır konuları iyi kavrayamadığında zihnini açmak için mecburen tütün içmek zorundadır, böylece her şeyi daha açık seçik görür ve derinlemesine düşünüp bir yargıya varabilir."

17. yüzyıldan beri tütün ve kahvenin özellikle de düşünsel faaliyette bulunan insanlara hitap ettiği düşünülse de, bu ikisinin etkileri birbiriyle garip bir çelişki içindedir: Tütün *sakinleştirir*, kahve *uyarır*. Normalde, bu iki etkinin birbirini ortadan kaldırdığı düşünülebilir. Fakat bunun tersi söz konusudur. Tütün ve kahve birbirini tamamlar. Bu iki maddeyle ulaşılmaya çalışılan ortak hedef, insan organizmasının düşünsel faaliyet çerçevesinde yeniden düzenlenmesidir. Burjuva kültürünün insan bedeninde en çok ilgi duyduğu kısım beyindir. 17. ve 18. yüzyılda üzerine titrenip geliştirilen tek şey odur. Bedenin geri kalan kısmı kafanın taşınmasına yarar yalnızca, ona mecburen katlanılması gerekir. Bedeni düşünsel amaçlara göre yeniden düzenleme görevini kendi usullerince kahve ve tütün üstlenmişlerdir. Beyni uyarıp besleyen kahve olumlu bir etkiye sahiptir. Bedenin geri kalan kısmını sakinleştiren, yani motor siste-

min faaliyetini en aza indirgeyerek düşünsel, yani oturarak gerçekleştirilen faaliyetler için gereken koşulları sağlayan tütün ise olumsuz bir etkide bulunur. Burjuvazi öncesi dönemde insan bedensel çalışmayla, av ve turnuvalarla deşarj olurken; düşünsel faaliyette bulunan kişi, işlevsizleşmiş beden enerjisini tütün içerek deşarj eder. Bu anlamda tütün içmek bedensel faaliyetin yerine geçen bir eylemdir, insana ayrıca haz da vermesi bu durumu değiştirmez. Eski haz ve keyif güdüleri, burada buldukları koruma alanına gelip yerleşmiştir sanki.

Tütün İçmenin Evrimi: Pipo, Puro, Sigara

17. yüzyıldan bugüne değin tütün içmenin insanı sakinleştiren, gevşeten, aynı zamanda da yoğunlaşmayı sağlayan bir 'eylem ikamesi' olduğu oybirliğiyle kabul edilmişse de, bu kabul tütün içmenin Avrupa Yeniçağı'ndaki temel tanım ve işlevinden başka bir şey değildir elbette. Avrupa uygarlığının son üç asırdaki gelişimi tütün içme biçimlerine de yansımıştır. Temel işlevde - sakinleşme ve yoğunlaşma- bir değişiklik olmasa da, bunların gerçekleştirildiği biçimler değişmiştir. Bu biçimler tütün aksesuarlarıdır.

17. ve 18. yüzyılda en yaygın tütün gereci pipodur. 19. yüzyılın başında puro, 19. yüzyılın ikinci yarısında da tütün piyasasına bugün hâlâ hâkim olan sigara ortaya çıkar.

Bu evrimi anlatabilecek bir sözcük aradığımızda, en uygun sözcüğün 'hızlanma' olduğunu görürüz. Nitekim modern çağın belki de en önemli olgusu hızlanmadır. Sanayi giderek azalan sürelerde giderek daha fazla mal üretir, insanlar giderek artan bu malları aynı hız ve yoğunlukta tüketir. Gündelik yaşamın tüm süreçlerinin, bunlar ister beslenme ve giyim kuşam, isterse de seyahat ve çalışma olsun, giderek hızlanması, 16. yüzyıldan bu yana yaşanan bir deneyimdir.

Bu hızlanma tütünün tarihinde de kendini gösterir: Tütün içmek için gerekli işlemler giderek basitleşip kısalır. Pipo içebilmek için hâlâ bir sürü gereç, bir dizi el hareketi gerekir. Burada,





PURONUN ZARAFETİ

Tütün piyasasına kuş kadar hafif sigara hâkim olduktan sonra puro ağır bir tütün içme biçimi, ağırkanlı-muhafazakâr bir tarzın simgesi olarak görülür. Oysa 19. yüzyılın başında, piponun pabucunu dama atmaya başladığı dönemde, son derece zarif, hafif, hatta kadınsı bulunuyordu.

O döneme ait bir metinde şöyle denir: "Pipo, sakin bir atmosferi gerektiren ağırkanlı bir gereçtir; puronun kullanımı kolaydır ve hareketlerinizi kısıtlamaz; pipo içenler ağırkanlı ve evcimendir, puro içenler ise hareketli ve çevik; puro çıplak bir güzelse, pipo kasnaklı etek giymiş bir hanımdır."

Almanya'da Mart 1848 Devrimi öncesinde puro bir tür devrimci simge haline gelir. Karl Marx puro içer. Puro ancak çok sonraları işadamlarının statü sembolü olur.

Brecht'in puro tiryakiliği ile 19. yüzyılın devrimci puro geleneği arasında bir bağ vardır.

Resimler: Sharp'ın bir tablosunun litografisi, 1825 (s. 118), Fransızca bir moda dergisinde yer alan bir illüstrasyon (üstte).



PURO MODASIYLA İLGİLİ BİR İNGİLİZ KARİKATÜRÜ,

1827

kendi içinde küçük bir üretim süreci söz konusudur: Tütün yaprağının kıyılması, piponun doldurulması vs.

19. yüzyılın başında puronun ortaya çıkmasıyla bu durum ortadan kalkar. Ürün hazırdır artık, tek yapılması gereken, ucunun kesilip ağza alınmasıdır; sürecin bu kadar kısalıp hızlanması, zahmetli ateş yakma işlemini tek bir ana indirgeyen kibritin sağladığı hızla karşılaştırılabilir.

Puronun ortaya çıkmasından yarım asır sonra bu hızlanma süreci sigarayla tekrarlanır. Puro gibi kullanıma hazır sigaranın en önemli farkı, son derece kısa bir süre içinde içilip bitirilebilmesidir. Bu çok önemli bir yeniliktir. Sigara, gerek fiziksel, gerekse de zamansal ve farmakolojik açıdan kelimenin tam manasıyla hafif ve kısadır. Gayrı resmi bir zaman birimi de olan 'bir sigara içimi' ile puro içimi arasındaki fark, bir faytonla bir otomobil arasındaki hız farkına benzetilebilir. Sigaranın temsil ettiği zaman kavramı puronunkinden çok farklıdır. 20. yüzyılda sigara içen birinin hissettiği sükûnet ve konsantrasyon, 19. yüzyılda puro içen birininkine pek benzemez.

20. yüzyılda puro ve pipo içmek apayrı bir olaydır. Günümüzde puro ve pipo içmek, hâkim tütün içme biçiminden, yani sigaradan farklı bir tercihte bulunulabildiğini alenen göstermek demektir. Burada züppelik ve nostalji kavramlarıyla betimlenebilecek yapay bir durum söz konusudur artık. 20. yüzyılda pipo ve puro içenler, antika araba meraklıları kadar önemli ya da önemsizdir dönem anlayışı yönünden, yani dönemi olumsuzlayan bir ifade olarak "ilginçtirler", o kadar.

Bir dönemin sükûnet ve yoğunlaşma standardı, o dönemin hâkim tütün gerecinden de anlaşılabilir. Matematik diline dökecek olursak: 20. yüzyılda 6-7 dakikada bitirilen bir sigarayı tellendiren sigara tiryakisi, 19. yüzyılda purosunu neredeyse yarım saat boyunca tüttüren bir puro tiryakisi kadar keyif ve yoğunlaşma hisseder. Tütün içimindeki her yeniliğe tekabül eden yeni zaman anlayışı, geleneksel tütün içme biçimleri de halen varlığını koruyorsa daha güçlü hissedilir. Nitekim 20. yüzyıl başlarında bile sigaranın modern çağın hızının simgesi

olarak görülmesinin nedeni, 'yavaş' puronun henüz her yerde içilmeye devam edilmesidir. Kültür tarihçisi Alexander von Gleichen-Russwurm 1914'te şöyle der: "Sigara modern yaşamın bir simgesidir, sigara dinlendirmez, insanları yoğunlaşmaya, derin düşüncelere sevk etmez, ciddi bir sohbete eşlik etmek istemez. İlham verir ama akla gelen düşünce alev alıncaya kadar sigara biter. Avare ellerin hafif meşgalesidir sigara; kısa ziyaretlere bir rahatlık havası verir ve başka bir şey sunmaya zaman elvermediğinde, konuksever bir evin simgesi işlevini görür."

Pipo ve puroyla karşılaştırıldığında hızlı, modern ve gergin bir izlenim yaratan sigara da kendi gelişimi içinde basitleşme, kısalma ve hızlanma evreleri yaşamıştır. Bunun bir örneği ağızlıktır. Bugün en fazla nostaljik bir aksesuar olarak kullanılan ağızlık, sigaranın ilk dönemlerinde standart bir gereçti. 1914'te Gleichen-Russwurm geçmişi anımsarken şöyle anlatır ağızlığı: "Artık geçmişte kalan bir moda da, 19. yüzyılın sonuna değin kullanılan ağızlıklardı; bunlar genellikle kehribar ve lületaşından yapılırdı. Sade biçimli, nadiren bir arma ya da amblemle süslü bu ağızlıklar en önemli sigara aksesuarlarındandı ve kimi genç beyler, kullana kullana sararttıkları lületaşının rengiyle gurur duyarlardı. Kartondan ya da yaldızlı kâğıttan ağızlıklar ve özenle sarılmış fabrikasyon sigaralar ağızlığın giderek kullanımdan kalkmasına neden oldu. Bu kolay oldu, ne de olsa sigara tiryakisi ağızlığı, yalnızca pipo ve puronun bilindiği dönemlerden devralmıştı."

Uzun süre önemli bir aksesuar olan sigara tabakasının da benzer bir yazgısı vardır. Büfeden sayıyla alınan ya da basit bir pakette duran sigaralar, sanatsal tasarımlara sahip bu kutulara doldurulurdu. Seri üretimin kişiselleştirilmesini amaçlayan ama çok zaman alan bu âdeti bugün anlamak kolay değil elbette. Sigara tabakası ancak 2. Dünya Savaşı'ndan sonra, tüm dünyanın Amerika'nın etkisi altına girmesiyle ortadan kayboldu. Bugün sigara ticari paketinden çıkarılıp ağza götürülür.

Tütünün Toplumda ve Mekânlarda Yaygınlaşması

Pipodan sigaraya uzanan, giderek daha basitleşip hızlanan süreç, tütünün o zamana kadar hoş karşılanmadığı alanlara girme süreci olarak da betimlenebilir. Bu alanlar belirli mekânlar ve belirli bir toplumsal gruptur: Kadınlar.

Kahve gibi tütün de uzun süre ataerkil toplumun bir simgesidir. Eskiden İngiliz kahvehanelerine adımını bile atamayan kadınların tütün içmesine de izin verilmez. Tütün içen kadın, 17.-19. yüzyıl arasındaki karikatürlere konu olmuştur. Tütün içmek 19. yüzyılda feminist hareket için yeni bir simgesel anlama kavuşur. George Sand ve Lola Montez gibi aydın kadınlar toplum içinde göstere göstere tütün içerler. Pantolon giyme hakkı gibi tütün içme hakkı da talep edilir. 1840'lı yıllardan kalma, zoraki bir mizahla yazılmış bir gazete yazısı, ataerkil toplumun bu durumu nasıl bir anlayışsızlıkla karşıladığı konusunda bir fikir verir: "Kadın hareketi Almanya'da, özellikle de Almanya'nın en entelektüel kenti Berlin'de garip bir gelişim gösteriyor. Bu hareket şaşırtıcı sonuçlar doğuruyor. Berlin'in parlak çevrelerinde 19-20 yaşındaki kızlar Guizot, Thier ve yeni yasalar hakkında öyle kendinden emin bir tavırla konuşuyor ki, hayal gördüğünüzü sanıyorsunuz. Bu minyatür George Sand'ların çoğu sigara içmekten de geri kalmıyor; hatta geçenlerde zarif bir hanım, puro içen bir beyefendiyi sokak ortasında durdurarak purosunu yakmasını rica etmiş. Aman ne güzel! Fazla sürmez, bu kadınlar pantolon da giyer, erkekleri kamçılayarak mutfağa sürer ve çocuklarını at üstünde emzirirler! Bir de hanımlar kahvehanesi kuruluyormuş, orada kadınların durumu tartışılacakmış, purolar tüttürülecek, en yeni dergiler okunacakmış, kısacası beyler gibi davranılacakmış. Berlinli kocalar sevgili karılarını ağızlarındaki purolarla bağırlarına basınca ne de sevinirler ama! Tövbe, tövbe!"

Kadın hareketinin kazandığı ilk başarılar sonucunda, tütün içen kadın 19. yüzyılın sonuna doğru toplumda kabul gö-

rür - ama yalnızca sigara içtiği sürece. Geleneksel bakışın ne kadar inatçı olduğu, kadınların pipo ya da puro içmesinin bugün bile hâlâ aşırı ve yakışıksız bulunmasından da bellidir. Oysa sigara neredeyse bir dişilik simgesi gibidir; elbette feministler açısından değil, toplumdaki hâkim bilinç, özellikle de sigara reklamları için geçerlidir bu. Sigaranın görüntüsü, hafifliği, zarifliği, ince beyaz kâğıdı bu imgeye hizmet eder. Fin de siecle döneminde Viyanalı bir edebiyatçı (Paul von Schönthan), "Sigara, şampanyaya, kumar ve aşka yaraşır; güzel kokulu zarif halkalar halinde yitip giden dumanı kadın odalarının parfümüdür," der.

Sigaranın kadınsı bir imgesi yoktur artık, bir zamanlar bu imgeyi besleyen önemli bir aksesuar olan ağızlıktan nasıl vazgeçildiyse, bu imgeden de vazgeçilmiştir. Neredeyse 1930'lu yıllara kadar kullanılan olağanüstü uzunluktaki ağızlıklar, kadınların sigara içerken kendilerine teatral bir hava vermesini sağlar. Bu havadaki oral-erotik unsura 1890-1930 yılları arasındaki döneme özel bir dışavurum gözüyle bakmak, kültür tarihi ve psikanaliz açısından pek cazip olurdu doğrusu.

Tütünün sigara aracılığıyla toplumda yaygınlaşmasıyla birlikte çeşitli mekânlara da yayıldığı görülür. Bu iki hareket o kadar iç içedir ki, bunları birbirinden ayırmak imkânsızdır. Pipo ve puro içmek, yoğun duman üretimine yol açması ve salt erkeklere özgü bir meşgale olması nedeniyle belirli mekânlarla sınırlıdır. 19. yüzyılının burjuva evinde, tütün odası veya beyler odası denen ve salt bu işe ayrılan bir oda vardır. Evde bu odanın dışında tütün içilmesi hoş karşılanmaz. Özellikle de açık havada toplum içinde uygunsuz bulunur. Sokakta tütün içmek uzun süre yasaktır. Başlangıçta bu yasağın gerekçesi, genellikle ahşap evlerden oluşan kentlerde yangın çıkma tehlikesini engellemektir. Ancak bu gerekçe geçerliliğini yitirince, toplum içinde tütün içme yasağı siyasi baskının bir simgesi haline gelir. Tütünün sokakları, meydanları ve parkları 'fethetmesi', kadın hareketindekine benzer bir siyasi simge karakteri kazanmasına neden olur. Mart 1848 Devrimi'nin siyasi



TÜTÜN VE SAVAŞ: SİGARA

Otuz Yıl Savaşları tütünün, Napolyon Savaşları ise puronun tüm Avrupa'da yaygınlık kazanmasına yol açmış, Kırım Savaşı'nda da -başlangıçta Rus malı- sigara önce Avrupa'ya, ardından da tüm dünyaya yayılmıştır.
Marcelin'in litografisinde Kırım Savaşı'ndaki iki asker görülüyor.

TÜTÜN İÇEN ERKEK TOPLULUĞU VE KADIN

Anthony Palamedesz, namı diğer Staevertz'in bir tablosu (s.126-127).







ROL DEĞİŞİMİ: TÜTÜN İÇEN KADIN KARİKATÜRÜ,
18. YÜZYIL



"TABACOMANIE" - TÜTÜN ÇILGINLIĞI
(1842 tarihli Fransız karikatürü)



"KADIN ÖZGÜRLÜĞÜ"

Grandville'in bir karikatürü. Tütün içen kadının burada oynadığı rolü, yarım asır sonra sigara reklamlarında oynadığı rolle karşılaştırınız.



LOLA MONTEZ ELİNDE SİGARASIYLA

George Sand ve Lola Montez gibi feminist maceracıların kendileri hakkında yarattıkları imgenin önemli bir simgesi sigara içmekti. İki kadın 1830'lu yıllarda Paris'te buluştuğunda, George Sand Montez'den siyah kostüm giyme âdetini, Montez ise Sand'dan sigara alışkanlığını alır. Bu fotoğraf Lola Montez'in yaşadığı son ülke Amerika'da 1850 civarında çekilmiştir.



SİGARA VE KADIN

20. yüzyıl başında sigaranın zaferiyle birlikte, kadın ve tütün ilişkisine dair görüşler de tamamen değişir. Tütün içen kadın 19. yüzyılda karikatürlere konu olurken, kadın hareketi tütün içmeyi bir protesto simgesi olarak kullanırdı; 20. yüzyılda sigara artık son derece kadınsı bir aksesuara dönüşmüştür. Resimler: 1916 tarihli bir reklam eskizi (üstte); moda çizimi, 1930 (s. 133).


1930



İNGİLİZ TÜTÜN KULÜBÜ, 18. YÜZYIL

Sigara yaygınlaşmadan önce, tütün içmek belirli mekânlarla sınırlıdır. Bunun toplumsal ve pratik nedenleri vardır. Tütün içmek, kendi aralarında olmak isteyen erkeklere özgü bir meşgaledir ve pipo içerken o kadar çok duman çıkar ki, bu işe özel bir mekân ayrılır. Sigaranın icat edilmesiyle birlikte bu iki neden ortadan kalkar. Robert Dighton, erkeklerin punç içip pipo tüttürdüğü bir kulübü tasvir ettiği bu resimde, Hogarth'ın "Modern Geceyarısı Sohbetleri" adlı resminden esinlenmiştir.



18. YÜZYILIN ENFİYE ÇILGINLIĞI

Heinrich Johann Cohausen'in 1720'de yayımlanan kitabının ilk sayfası.
Eserin adı: *Satyrische Gedanken von der Pica Nasi oder*
Der Sehnsucht der Lüsternen Nase
(Pica Nasi Üzerine Satirik Düşünceler ya da Şehvetli Burnun Arzusu)

talepleri arasında, özellikle de Prusya'da, toplum içinde tütün içmek önemli bir yer tutar; öte yandan, devlet sokakta tütün içmeyi siyasi başkaldırı olarak yorumlar. "Silindir şapkanın moda olduğu dönemde kasket takanların devrimci olduklarından kuşkulanıldığı gibi, sokakta tütün içen birinin de tehlikeli bir demokrat olduğu düşünülüyordu," (Corti). Tütüne, daha doğrusu o dönemde hâkim tütün içme biçimi olan puroya bunca siyasi anlam yüklenmesinin nedeni, o dönemde puro sarıcılarının işçi hareketinin en militan avangardı olmasıdır belki de. Bu kesim Almanya'nın ilk ve en radikal sendikasını kurar. Puronun daha sonra kapitalist girişimcinin statü sembolüne dönüşmesi, hayatın ilginç cilvelerindendir; bu dönüşüm çikolatanın. 19. yüzyıldaki yazgısına benzer.

Toplum içinde tütün içme yasağı Prusya'da 1848 yılında, Avrupa'nın diğer ülkelerinde ise çok daha önce kaldırılmıştır. O zamandan beri, tütün içmeye mekânla ilgili kısıtlamalar getirilmemiştir. Ancak güvenlik nedeniyle tiyatro, sinema, konferans salonları gibi yerlerde tütün içilmesine izin verilmez. (Tütün içmeyi kısıtlayan yeni eğilimleri burada dikkate almamıza gerek yok.)

Tütünün artık her yerde hazır ve nazır olmasından uygarlık düzeyi de okunabilir. Tütün içmeyi, insanların uygarlaşmayla birlikte giderek artan gerginliğini farmakolojik ve motorik olarak dengeleyen bir eylem ikamesi diye tanımladığımızda, tütünün kültürümüzle bu kadar iç içe olmasına bakarak, gerginliğin kültürümüze ne kadar nüfuz ettiğini anlayabiliriz.

18. Yüzyılın Enfiye Kültürü

Tütün tüketiminin en sevilen ve en yaygın biçimi tütün içmektir kuşkusuz. Fakat bunun geçerli olmadığı bir dönem de vardır. 18. yüzyılda enfiye çekmek, birinci dereceden bir kültür fenomenidir. *Le bon Usage du Tabac en Poudre* adını taşıyan 1700 tarihli bir eserde şöyle denir: "Günümüzde sarayda, şehirde, her yerde

enfiye kullanılıyor; hem prensler ve soylular hem de halk enfiye çekiyor. Soylu hanımların en sevdiği meşgale enfiye çekmek ve bu soylu hanımların her yaptığını taklit eden burjuva kadınları bunda da onlardan geri kalmıyor. Enfiye çekmek, piskoposların, rahiplerin, hatta keşişlerin de tutkusu. Papanın koyduğu yasağa rağmen, İspanya'daki rahipler ayin esnasında bile enfiye çekerken açık enfiye kutusu sunağın üzerinde duruyor."

Ancien Regime'de enfiye çekmek, çikolatanınkine benzer bir sosyo-kültürel anlama sahiptir. Enfiye de çikolata gibi İspanya'dan gelmiştir ve Fransız saray kültüründeki doruk noktasına 18. yüzyılda ulaşır. Avrupa'ya buradan yayılır ve tıpkı çikolata ve Fransızca gibi, Avrupa'daki üst tabakaların statü sembolü haline gelir. Devrimden kısa süre önce Fransa'da toplam tütün tüketiminin on ikide on biri enfiyedir. Ama burjuvazinin kaleleri İngiltere ve Hollanda'da tütün içmek orta sınıfın ve alt düzey aristokratların en sevdiği meşgale olmaya devam eder.

Rokoko döneminin kültürlü insanı için enfiye çekmek, toplumsal hayatın önemli bir töreni haline gelir. Kişisel imgeler böyle kurulur, insanlar kendilerini bu şekilde sahneler ve karşıdaki insanın ne tür bir kişi olduğu, enfiye kutusunu nasıl kullandığından çıkarılır. Enfiye çekmenin usul ve erkânı, özellikle de enfiye kutusunu ikram etme biçimi, dans ve eskrim kadar önemsenir. 1750'lere ait bir rehber kitapta enfiye kutusunun nasıl ikram edileceği on dört madde halinde sıralanır:

1. Enfiye kutusunu sol elin parmaklarıyla tutunuz.
2. Kutuyu elinizde doğru konuma getiriniz.
3. Parmağınızla enfiye kutusuna vurunuz.
4. Kutuyu açınız.
5. Enfiye kutusunu bulunduğunuz topluluğa ikram ediniz.
6. Enfiye kutusunu geri alınız.
7. Enfiye kutusunu hep açık tutunuz.
8. Parmağınızla kutunun kenarına vurarak, tütünün bir yerde toplanmasını sağlayınız.
9. Tütünü sağ elinizle dikkatle alınız.

10. Tütünü burnunuza götürmeden önce bir müddet parmaklarınızın arasında tutunuz.

11. Tütünü burnunuza götürünüz.

12. Yüz ifadenizin çarpılmamasına dikkat ederek tütünü iki burun deliğinize çekiniz.

13.Hapşırınız, öksürünüz, tükürünüz.

14. Enfiye kutusunu kapatınız.

Enfiye çekmek Rokoko insanının kendini sergilemesi için ne kadar önemliyse, enfiye kutusu da, tıpkı süs kılıcı, süs bastonu ve yelpaze gibi, Rokoko kostümünün vazgeçilmez bir unsurudur; mendil sanatkârane işlenmiş bir aksesuara ancak enfiyeyle birlikte dönüşür. Kültürlü Rokoko insanının enfiye kutusu kıyafetleriyle uyumludur, giysilerini değiştirirken enfiye kutusunu da değiştirir. Boswell'in kayıtlarına göre, Meißen porselen imalathanesinin müdürü Kont Heinrich von Brühl öldüğünde 600 kostümü, bu kostümlerin de uygun birer enfiye kutusu vardı. Enfiye kutuları, kullanım değerleri bir yana, mücevher kıymetindedir. 18. yüzyılın en değerli mücevher objeleridir, bu nedenle de hükümdarlar arasında sevilen armağanlardandır. İspanya kralının XIV. Louis'nin kız kardeşine armağan ettiği bir enfiye kutusunun değerinin bir buçuk milyon Fransız livresi olduğu söylenir.

Maddi değerinin de olması nedeniyle enfiye kutusu Ancien Régime'de aristokrasinin statü sembolü haline gelmiştir. 18. yüzyıldaki enfiye kutuları, saray insanının salt tüketime dayalı lüks yaşamını temsil eder. Diderot'nun romanı *Jacques le Fataliste*'de (Kaderci Jacques ve Efendisi) enfiye kutusunun, burjuvanın zaman rasyonalizminin simgesi saatin hemen yanı başında durması bizi şaşırtır. Bilindiği gibi, Diderot bu romanında efendi-köle ilişkisini konu almış, daha sonra Hegel'e esin kaynağı olmuştur. Diderot'ya göre, efendiyi efendi yapan üç şey vardır: Uşak, saat ve enfiye kutusu. Jacques'ın efendisi şöyle anlatılır: "Saati, enfiye kutusu ve Jacques olmadan ne yapacağını bilmiyordu. Hayatının üç büyük kaldıracı bunlardı ve yaşamını şöyle geçiriyordu: Enfiye çekmek, saatin kaç olduğuna bakmak ve Jacques'a soru üstüne soru sormak."



ENFİYE ÇEKME SAHNESİ: TAM PORTRE

Enfiye kutusu Rokoko kostümünün vazgeçilmez bir parçasıdır.
İnsanlar enfiye kutusunu nasıl kullandığına göre değerlendirilir.
Bir Fransız soylusunun 1688 tarihli
portresinden de anlaşılacağı gibi, bu görüş daha 17. yüzyılda bile geçerlidir
(üstte). 18. yüzyılda bu görüş o kadar hâkim olur ki,
resmî portre için bile (John Scrimgeour'un Gainsborough tarafından
yapılan portresi) enfiye kutusuyla poz verilir (s. 140);
enfiye modası 19. yüzyılın başlarına kadar devam eder (s.141)







ENFİYE ÇEKME SAHNESİ: BİR TUTAM ENFİYE

İlk üç resim (üstte; s. 143, s. 144), 17. ve 18. yüzyılda enfiye çekilirken yapılan el hareketlerinin ne kadar geliştiği hakkında bir fikir verir.
İlk iki resim Rokoko'nun enfiye çekmekteki zarafetini gösterir.
Diğer resimlerde nasıl enfiye çekildiği anlatılır;
ancak Rokoko enfiye kültürü artık gerilerde kalmıştır:
19. yüzyıla ait tasvirler karikatürü anımsatır (s. 145-146), özellikle de Grandville'in "Enfiyeciler Varyetesi"nde (s. 146-147) böyle bir hava eser.















ROKOKO DÖNEMİNİN ENFİYE KUTULARI

18. yüzyılın en sanatsal objelerinden olan enfiye kutuları, kuyumcuların (üstte) ve ressamların elinden çıkıyordu, (s. 149).


la fille mal gardée



STERNE'İN *A SENTIMENTAL JOURNEY*
(HİSSİ SEYAHAT) ADLI ROMANINDAKİ
ENFİYE KUTUSU TAKASI

Romanın başında anlatıcının enfiye kutusunu bir keşişinkiyle takas ettiği kısa sahne, Rokoko döneminin duygusallığına Goethe'nin *Werther*'i kadar hitap ediyordu. Enfiye kutularının değiş tokuşunu gösteren çok sayıda resim yapıldı, takas kulüpleri kuruldu. Enfiye kutusunu takas etmek, insanların kardeşlik kurmasının simgesi haline geldi.

Jest ve mimikler ve toplumsal önemi açısından enfiye çekmek tütün içmekten çok farklı olsa da, 18. yüzyıla göre fizyolojik etkileri aynıdır. Vücut sıvılarını kurutma etkisi enfiyede de gözlemlenir. Yukarıda adı geçen 1700 tarihli Fransızca eserde, enfiye çekmenin fizyolojik etkisi şöyle anlatılır: "Burna çekilen küçük bir miktar enfiye, burundaki mukozayı ve burnun direğini uyarır. Mukozada art arda kasılmalar olunca dokular o kadar sıkışır ki, iki elle sımsıkı sıkılan bir sünger gibi sümüğü dışarı atar. Bu salgıya, komşu damar ve bezlerden çıkan bir sıvı da eşlik eder."

Enfiyenin burun mukozasını rahatlatmanın yanı sıra özel bir uyarıcı etkisi de vardır. 18. yüzyıldaki tasavvura göre, burnun ve sümük bezlerinin, başka hiçbir organın olmadığı kadar bağlantısı vardır beyinle. *Cautions Against the Immoderate Use of Snuff* (Aşırı Enfiye Kullanımının Zararları Üzerine) adını taşıyan 1761 tarihli İngilizce bir eserde şöyle denir: "İnsan bedeninde burundan daha duyarlı bir organ yoktur. Burun ince bir sinir ağıyla örülüdür ve bu sinirler o kadar korunmasız ve açıktadır ki, burada bizzat beynin apaçık ortada olduğu söylenebilir." Burnun doğrudan beyne giden bir yol, bir tür beyin ağzı olduğu tasavvuru, rasyonalizm ve Aydınlanma çağının bu organa pek bir yakınlık duymasına yol açmış olsa gerek. 18. yüzyıl burna 'en bayağı' duyunun organı değil, aklın organı olarak değer verir. Bu açıdan bakıldığında, Diderot'nun *Ansiklopedi*'sinde burna kapsamlı bir madde ayırması anlaşılırdır. Ansiklopedinin burun maddesinde şöyle denir: "Tıbbın, burnun ve sümük bezlerinin işlevine büyük ilgi göstermesi gerekir." 17. yüzyılın uçları kalkık kalın bıyık modasına 18. yüzyılda son veren sakalsızlık modasının, özellikle de üst dudağın bıyıksız olmasının kültür tarihinde açıklaması şudur: Rahatça enfiye çekebilmek için burun deliklerinin önünde bıyık olmaması gerekiyordu.

18. yüzyılda burna aklın organı diye ilgi gösterilmesi, nezlenin önemli bir belirtisine karşı neden bu kadar ilgisiz kalındığını da açıklar. Zira enfiye alışkanlığı nedeniyle aşırı uyarılan

sümük bezleri sonunda kokuya karşı duyarsızlaşıyor, hatta çoğu zaman koku alma duyusu tamamen kayboluyordu. Enfiye yüzünden koku alamamak, 18. yüzyılın en büyük uygarlık hastalıklarından biridir. Enfiye karşıtı olanlar, argüman ve protestolarını bunun üzerine kurarlar. Fakat saray toplumunun insanı için koku duyusunun kaybı bir felaket değildir, tam tersine bir rahatlamadır. Vücut hijyeni yetersiz olduğundan ortaya çıkan pis kokular, 18. yüzyılda yavaş yavaş burna ve bilince nüfuz etmeye başlar. Bu pis kokular örtülmeye çalışılır önce. Parfüm sanayisi ilk büyük başarısını 18. yüzyılda kazanır. Bu gelişim yeni bir koku kültürünün ifadesinden ziyade, vücut kokularından kaçma çabasıdır. Enfiyenin uyarıcı etkisinin yanı sıra, koku duyusunu öldürme özelliğinin de olması, o dönemin insanlarına çok hoş bir yan etki gibi gelmiş olsa gerek.

Sanayi Devrimi, Bira ve İspirtolu İçkiler*

Genç Friedrich Engels 1840'larda İngiltere'deki sanayi bölgesinden şunları yazar: "Tahmin edileceği gibi, işçiler çok içiyor. Şerif Alison, Glasgow'da cumartesi akşamları 30.000 işçinin zil zurna sarhoş olduğunu söylüyor; az buz bir rakam değil hani... Özellikle de işçilerin ücretlerini aldığı ve diğer günlerden daha erken paydos ettiği cumartesi günleri, çalışan sınıf varoşlardan kentin ana caddelerine aktığında, sarhoşluğu olanca şiddetiyle görmek mümkün. Böylesi gecelerde, sağa sola yalpalayan ya da kaldırım kenarında sızıp kalan bir sürü sarhoşa rastlamadan Manchester dışına çıkmışlığım pek yoktur. Pazar günleri bu sahneler biraz daha gürültüsüz tekrarlanır. Paraları bittiğinde sarhoşlar en yakındaki rehinciye giderler ... ve henüz satmadıkları ne varsa rehin bırakırlar... İngiltere'deki işçiler arasındaki alkol tüketiminin ne kadar yaygın olduğunu kendi gözlerinizle görünce, Lord Ashley'nin bu sınıfın alkollü içkilere yılda 25 milyon sterlin harcadığı iddiasına rahatlıkla inanıyorsunuz. Bu durumun nelere yol açtığı, ailelerin ne korkunç bir sarsıntı ya-

Şarap ve bira gibi mayalı içkilerin alkol derecesi 15 dereceyi geçmezken, damıtılan içkilerin alkol derecesi 50 veya daha fazla olabilmektedir. Metinde Almanca *Branntwein* (Ing. *spirits*) sözcüğüyle ifade edilen ve her tür şnaps, cin, viski vb. yüksek alkollü içkiyi ifade eden sözcük Türkçede aynı etkiyi veren tek bir sözcükle karşılanamadığından, metinde yerine göre ispirtolu içkiler ya da sert içkiler ifadeleri kullanıldı. Burada önemli olan yüksek alkollü içkilerin (ispirtolu içkiler), düşük alkollü içkiler olan bira ve şaraptan ayırt edilmesidir. (ç.n.)

şadığı kolayca tahmin edilebilir." 19. yüzyıldaki proletaryanın içki düşkünlüğü 16. yüzyıldaki benzer şikâyetlerle karşılaştırıldığında, geçen zaman içinde pek bir şey değişmediği görülür. Metinler neredeyse sözcüğü sözcüğüne aynıdır. Reformasyon döneminin gözlemcisi ile sanayi çağının gözlemcisini dehşete düşüren görüntüler aynıdır: Sağa sola yalpa vuran ya da kaldırım kenarında sızıp kalan sarhoşlar.

Geçen üç asır içinde içki içmenin ve sarhoşluğun karakteri, niteliği, niceliği ve toplumsal anlamının hiçbir değişime uğramadığı sonucunu mu çıkarmak gerekir bundan? Sanayi Devrimi döneminin insanları 16. yüzyılın insanları gibi mi sarhoş olurlar, aynı nedenlerden ötürü aynı içkileri içip aynı sonuçları mı yaşarlar? Fakat geçen zaman içinde içki âdetlerinde önemli bir değişim yaşandığı, yeni içecekler kahve, çay ve çikolatanın başarısından da bellidir. Bildiğimiz gibi, bu içecekler, alkolün evrensel içecek rolünü elinden aldılar. Ancak onların verdiği ayıklık, belirli nüfus gruplarıyla, öncelikle de orta sınıfla sınırlıdır. Aşırı içki içmek 17. yüzyıldan itibaren giderek daha itici gelir burjuvaziye. Alkol tamamen dışlanmasa da, evcilleştirilmiştir. Burjuva ayarında içer ve içince de özel bir ortamda içer (evde, kulüpte, arkadaşlarla buluşulan özel günlerde). Victoria dönemi İngilteresi'nde meyhane ziyareti neredeyse genelev ziyareti kadar ayıplanır.

Oysa alt tabakalarda durum bambaşkadır! Onlar, 17. ve 18. yüzyılın kahve kültüründe yer almazlar, içki konusunda Ortaçağ'ın alışkanlıklarına bağlı kalırlar. Alkol proletaryanın hayatında, burjuvanınkiyle karşılaştırılamayacak kadar büyük bir yer tutar. İçmek ve sarhoşluk bu kesim için damgalama değil, aynı sınıfa ait olmanın simgesidir. Arkaik içki ritüelleri -kadeh kaldırmak, içki yarışmaları vs.- başka hiçbir sınıfta işçi sınıfındaki kadar korunmamıştır. Bu ritüellerin kalıntılarına işçi meyhanelerinde bugün bile rastlanır. Fakat alkolün proletarya için oynadığı rolü yalnızca arkaik içki ritüellerinin korunmasıyla anlatmak konuyu romantikleştirmek olurdu ya da kinizmin ta kendisi. İçki içmenin toplumsal aidiyeti simgelemesinin yanı

sıra, en az bunun kadar önemli bir başka saik daha vardır: Kendini unutmak. İşçiler yaşam coşkusundan değil, içinde yaşadıkları sefaleti hiç olmazsa bir kaç saatliğine unutmak için içerler. Gerçi alkol tüm zamanlarda, Ortaçağ'da da bir çeşit 'teselli' olmuştur. Geçmişi idealize ederek, sanayileşmeden önce çiftçilerin salt yaşam sevincinden içtiklerini, işçilerin ise kötü yazgılarının üstesinden ancak içkiyle gelebildiklerini iddia etmek yanlıştır; içki içmekte her iki saik de vardır.

Fakat 19. yüzyıldaki sanayileşme işçilerin sefaletini o kadar artırır ki, gerçeklerden kaçma arzusu diğer tüm dönemlerden daha ağır basar. Her proleterin içkiyle hiç olmazsa bir süreliğine kurtulmaya çalıştığı koşulları Friedrich Engels şöyle anlatır: "İşçi işten çıkıp yorgun argın eve döner; evi her tür konfordan uzaktır, nemli, sevimsiz ve pistir; kendisini neşelendirecek, bütün gün çalışıp didinmesine değecek, ertesi günü katlanır kılacak *bir şeye* acilen ihtiyaç duyar; sağlıksız durumundan, yani sindirim bozukluğundan da kaynaklanan gergin, bitkin, hastalıklı ruh hali, yaşam koşulları, her tür güvenceden uzak hayatı, her şeyin tesadüflere bağlı olması ve durumunu düzeltmek için elinden hiçbir şey gelmemesi nedeniyle iyiden iyiye katlanılmaz boyutlara ulaşır; havasız ortamlar ve kötü beslenme yüzünden zayıflamış bedeni dışarıdan gelecek bir uyarıyı şiddetle arzular; hoşsohbet bir ortama duyduğu ihtiyacı ancak bir meyhanede tatmin edebilir, dostlarıyla buluşabileceği başka bir yer yoktur. Şimdi bu durumda işçi şiddetli bir içki içme ihtiyacını nasıl duymasın? İçkinin cazibesine direnebilecek gücü kendinde nasıl bulsun? Tersine, bu koşullar altında yaşayan işçilerin büyük çoğunluğunun alkolün pençesine düşmekten başka çaresi *olmadığı* madden ve manen ortadadır."

Alkolün kaçış ve teselli gibi yeni bir işlev yüklenmesi, etil alkol, yani ispirto oranı çok yüksek yeni sert içkilerle yakından ilgilidir. Ayıltıcı içecekler alanında kahve nasıl yeni bir ürünse, alkollü içkiler mecrasında da damıtılmış içki yenidir. İkisinin de aynı dönemde önem kazanması tesadüf değildir. İspirtolu



ALKOL TRAJEDİSİ

19. yüzyıldaki alkol karşıtı propagandanın en sevdiği araçlardan biri, ilk ispirtolu içki yudumundan cinayete dek uzanan felaketi anlatan resimli öykülerdir. Bu üç resim böyle bir seriden alınmıştır: Alkollü anne babanın ihmali sonucunda en küçük çocuk ölür (üstte); zorba koca karısını öldürür (s. 157); adam karısının cesedi başında aklını oynatır (s. 157).





içki, kahvenin farmakolojik ve toplumsal olarak zıddıdır. Kahve ayıklığın niteliğinde nasıl yenilik yaratmışsa, ispirtolu içki de sarhoşluğun niteliğinde değişime yol açmıştır. Bu etkilerin zıtlığına, bu içecekleri tüketen iki sınıfın zıtlığı yansır. Kahve burjuvazinindir, ispirtolu içki ise proleterin.

İspirtolu içki Ortaçağ'dan beri bilinir ama 16. yüzyıla kadar yalnızca ilaç olarak kullanılır. Alkol oranı bu kadar yüksek bir içkiye henüz ihtiyaç yoktur belli ki. Aşağı tabakaların besin ve sarhoşluk maddesi bira halka henüz yetmektedir. 17. yüzyıldan itibaren ispirtolu içki gündelik içki haline gelir. Daha sonra sanayileşmede büyük önem taşıyan birçok yenilik gibi ispirtolu içki de önce orduda kullanılır. Orduda 17. yüzyıldan itibaren hüküm süren yeni disiplinin bir semptomu gibidir önceleri. O zamana kadar nispeten özgürce davranabilen bireysel asker, 17. ve 18. yüzyılda matematiksel-rasyonel bir anlayışa göre örgütlenen ordu makinesinin ufacık bir dişlisi haline gelir. Kendisine günlük tayınlar halinde verilen ispirtolu içki, işlevini sorun yaratmadan yerine getirmesini sağlayan bir tür fizyolojik-psikolojik makine yağı gibidir. Ordunun ispirtolu içki porsiyonları, tam da uyuşturmak (sarhoş etmek değil) için gereken dozdadır ve askeri mekanik ordu makinesinin bir uzvuna dönüştürür. Daha sonraki sanayi disiplininin ön çalışmasıdır bu.

İspirtolu içkiler geleneksel içki kültürünü öldürür. Geleneksel içki kültürü şarap ve bira üzerine kuruludur, bunlara organik alkollü içkiler denebilir, zira içerdikleri alkol miktarı, elde edildikleri bitkilerin içerdiği şeker miktarıyla aynıdır. İspirtolu içki insanın doğayla bağını koparır, damıtma işlemi alkol miktarını doğal sınırların çok ötesine taşır. Kabaca söylemek gerekirse, ispirtolu içki geleneksel biradan on kat daha fazla alkol içerir. Bunun çok önemli sonuçları vardır. Bira ve şarap yudum yudum içilir, insanlar yavaş yavaş sarhoş olurken, ispirtolu içkiler genellikle bir dikişte içilir ve çabucak sarhoş olunur. Sarhoş olma sürecini hızlandıran ispirtolu içkiyle modern çağın diğer hızlandırma süreçleri arasında sıkı bir bağ vardır. Alkol miktarının geleneksel biraya göre on kat artmış olması, eskiden insanın sarhoş olmak

için içtiği içki miktarının artık onda biriyle kafayı bulduğu ya da eskiden gereken sürenin onda birinde zil zurna sarhoş olabildiği anlamına gelir. Etkisinin uç noktaya varması, hızlanması ve ucuzlaşması, ispirtolu içkiyi Sanayi Devrimi'nin has evladı yapar. Mekanik dokuma tezgâhının dokumacılık için anlamı neyse, alkollü içki alanında da ispirtolu içki odur. Bu analoji daha da sürdürülebilir. Dokumanın sanayileşmesi gibi, içmenin sanayileşmesi de geleneksel yaşam biçimleri üzerinde feci etkilere yol açar. Evet, 18. yüzyıl İngilteresi'nde ispirtolu içki ve mekanik dokuma tezgâhı el ele vererek geleneksel yaşam ve çalışma biçimlerinin canına okurlar.

18. yüzyılın başında İngiltere'de halkın içkisi halen biradır. Yüzyılın ortalarında ispirtolu içki tüketimi aniden artar. 1684 yılında yarım milyon galon (yakl. iki milyon litre) ispirtolu içki üretilirken, üretim 1737'de beş milyon galonun üzerine, yüzyıl ortasında da on bir milyon galonun üzerine çıkar. Bu rakam, altı milyon civarındaki bir nüfus için kişi başına yaklaşık sekiz litre içki anlamına gelir. (1974'te Almanya'da kişi başına 2,6 litre ispirtolu içki içilir, yani 18. yüzyılda İngiltere'de tüketilenin hemen hemen üçte biri.)

18. yüzyılın ikinci yarısında ispirtolu içki tüketimi azalarak normal bir ölçüye ulaşır. Dolayısıyla, 'ispirtolu içki salgını' dönemsel bir olgudur. Ama geçici de olsa, ucuz ve kuvvetli bir uyuşturucu maddeye duyulan gereksinim ile Sanayi Devrimi arasındaki ilişkiyi tüm çıplaklığıyla ortaya koyar.

Biraya alışkın İngiliz toplumunda bir bomba etkisi yaratır ispirtolu içki. Toplum üzerindeki yıkıcı etkisi, alkolün Kuzey Amerikan Kızılderilileri üzerindeki etkisiyle karşılaştırılabilir. Geleneksel içki içme biçimleri bu ağır içkiyi kaldıramaz. İçki içmek ve sarhoş olmak toplumu bütünleştiren karakterini tamamen yitirir. Sarhoşluğun yerini alkol sersemliği alır. 18. yüzyılın tanınmış roman yazarı ve muhabirlerinden Tobias Smollet bu yeni etkiyi döneminin bakışıyla şöyle anlatır: "Öyle bir rezillik hüküm sürüyordu ki, bu zehri satan meyhaneciler, insanları bir peni karşılığında sarhoş olmaya davet eden tabelalar asıyor-



HOGARTH'IN "CİN CADDESİ" VE "BİRA SOKAĞI" ADLI GRAVÜRLERİ.

Sert içkilerin mahvettiği dünyayı tasvir eden ünlü gravür, 18.yüzyıldaki ispirtolu içki salgınını anlatır. Hogarth'ın çağdaşı, edebiyatçı Henry Fielding bu konuda şunları yazar: "Atalarımızın zamanında hiç bilinmeyen yepyeni bir içki salgını baş gösterdi bugünlerde; eğer önünü almazsak, bu salgın yoksul halkı kırıp geçirecek. Bu içki bağımlılığını yaratan zehrin adı 'cin'. (O dönem İngilteresi'nde her tür ispirtolu içkiye 'cin' denir.)



Başkentte yaşayan 100.000'den fazla insanın başlıca besin maddesi bu zıkkım." "Cin Caddesi" bir yıkımın resmidir (harap evler; çocuklarını yere düşüren, insanlıktan çıkmış anneler; birbirlerinin gırtlağına sarılan insanlar; intihar edenler; yalnızca rehincinin işleri parlaktır). Bu resmin zıddı "Bira Sokağı"nda ise barış, huzur, çalışkanlık hüküm sürer. Bira ve ispirtolu içki arasındaki bu karşılaştırma 19. ve 20. yüzyıldaki, hatta günümüzdeki sosyalist hareketin tartışmalarında hâlâ söz konusudur

lardı. İki peni karşılığında zil zurna sarhoş olunabiliyordu, üstelik de sarhoşların üzerinde yatıp zıbaracakları samanlar bedavaydı. Sarhoşlar ayılıp kendilerine gelinceye kadar bu iç karartıcı tavernaların samanlarla kaplı odalarında alt alta üst üste yatarlardı. Sonra kalkar, yeniden bu uğursuz içkinin başına otururlardı."

İspirtolu içki salgını, haklı olarak 'korkunç bir toplumsal felaket' (Monckton) olarak nitelendirilmiştir. Fakat o dönemin kitlesel sarhoşluğu bir başka toplumsal felaketi yansıtır aslında. Örtmece bir ifadeyle köyden kente göç denilen şey, yani çit çekme yöntemiyle (büyük toprak sahiplerinin köylülerin topraklarını elinden almasının bir başka örtmece ifadesi) köylünün yerinden yurdundan edilmesi, ispirtolu içki salgınının arka planını oluşturur. Köklerinden koparılmış kitleler kente akın eder. Korkutucu, yabancı bir dünyayla karşı karşıya gelirler. Geleneksel benlik, eski normlar ve yaşam biçimleri geçersizleşir birdenbire. Bunun sonucunda insanlar sudan çıkmış balığa döner.

Bu katlanılmaz yaşamı biraz olsun unutmak için sert içkilere yüklenilir. İspirtolu içki toplumsal sarhoşluk değil, alkolik uyuşukluk verir. Böylece, insanlar tek başına içki içmeye başlar; sanayileşmiş Avrupa ve Amerika'yla sınırlı bir içki içme tarzıdır bu. Oysa, içki içmek başka tüm dönemlerde kolektif bir eylemdir.

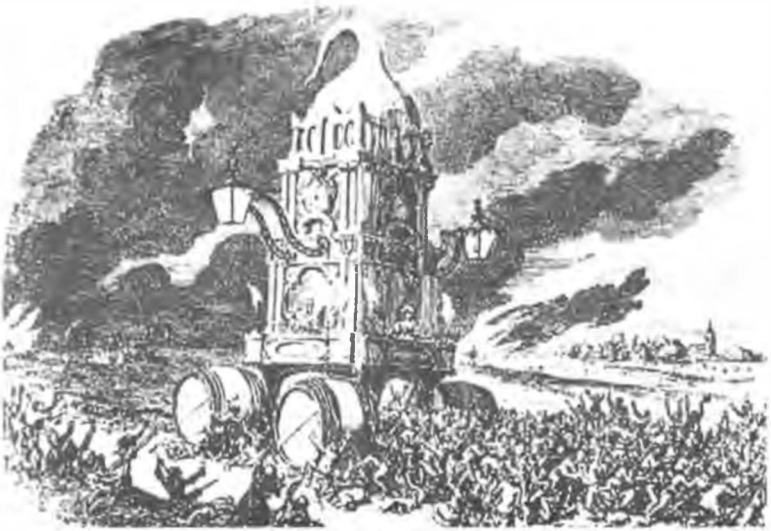
İspirtolu içki kötü şöhretinden, Sanayi Devrimi'nin bu ilk vahşi döneminde yediği damgadan bir daha kurtulamaz. Artık kötü alkoldür ispirtolu içki. Onun karşısına, iyi alkollü içki olarak bira konur: Bira altın çağı temsil ediyordur. Hogarth'ın gravürlerinde olduğu gibi, mutluluk, hoşnutluk, sağlığın güvencesi olarak görülür. Biranın dünyası makuldür. İspirtolu içki ise dünyayı zıvanadan çıkarır.

İspirtolu içkilerin henüz tehlike oluşturmadığı dönemlerde bile hâkim kanaat budur. Nitekim 1673 yılında İngiliz parlamentosuna sunulan bir dilekçede şöyle denir: "Artık her meyhanede satılan ispirtolu içki İngiltere'ye gelmeden önce, insanı zindeleştirip kuvvetlendiren birayı içerdik. Yorucu bir iş gününden sonra vücudun dinlenmesi için kuvvet veren bir içkiye

ihtiyaç duyulduğunda, sabahları ve akşamları bir ölçü bira içilirdi. Bu bizim tahıl ticaretimizin lehine olduğu gibi, vücudumuza da iyi geliyordu. Bira çalışmayı teşvik ediyordu, zihni bulandırmıyordu ve ucuzdu. Sert içkilerin yasaklanması, Majestelerinin, birçoğu ispirtolu içki yüzünden ölüp giden tebaasının sağlığının tümden mahvolmasını engelleyecektir."

19. yüzyılda bira ve ispirtolu içkilerin bu şekilde karşılaştırılmasının örgütlü işçi hareketinde özel bir anlamı vardır. Buradaki mesele alkol sorunudur. 19. yüzyıldaki sosyalist harekette alkol sorunu çok önemli bir yere sahiptir. Proletaryanın alkolizmiyle en iyi nasıl başa çıkılacağı tartışması iki ayrı cephe yaratmıştır. Anglosakson-Püriten gelenekten gelen cephe alkolden tamamen uzak durulmasını savunur. Diğeri ise ölçülü alkol tüketimini, yani bira içilmesini zararsız bulmakla kalmaz, faydalı bile bulur. (Görüldüğü gibi, bu iki görüş Calvin/Luther ilişkisinin yeni bir versiyonudur.) Alkol karşıtı Avusturyalı sosyalist Viktor Adler, birayı sarhoş ettiği için değil, gevşekliğe neden olduğu için yargılarken, sosyalist öz disiplin psikolojisi hakkında hayli fikir edinmemizi sağlar. "Kahrolsun gevşeklik!" başlığını taşıyan bir makalede şöyle yazar Adler: "Biz gevşeklik istemiyoruz. Aksine, tüm gayemiz işçilerin rahatını bozmak. Biz kendimizi gizlemek istemiyoruz, her şeyi olanca açıklığıyla görmek istiyoruz; daha çalışkan, daha becerikli olmak istiyoruz; alkollü beyinler başkalarının angaryasına koşmakta kullanılabilir ama işçi sınıfının kurtuluşu için salim kafalı, soğukkanlı insanlara, sağlıklı beyinlere ihtiyaç var." Adler, bir başka yerde ayıklık, rasyonellik ve beyni daha da ön plana çıkarır: "Beyinlerde devrim yapmak; umudumuz budur, insanlığın geleceği için mücadele eden herkesin çabası budur."

Alkolü tümden reddeden sosyalistlere göre, her alkol damlası işçi hareketi için bir tehdit oluştururken, ılımlılar yalnızca yüksek alkollü içkileri tehlikeli bulurlar. "Şnaps; asıl düşman budur işte," diyen Karl Kautsky, 19. yüzyıl sonlarındaki sosyal demokratların alkol siyasetini bu formülle özetler.



"HER ŞEYİ EZİP GEÇEN CİN TANRISI"
Alkol karşıtlarının en ateşlisi
George Cruikshank'ın bir karikatürü. 19. yüzyılın başı.



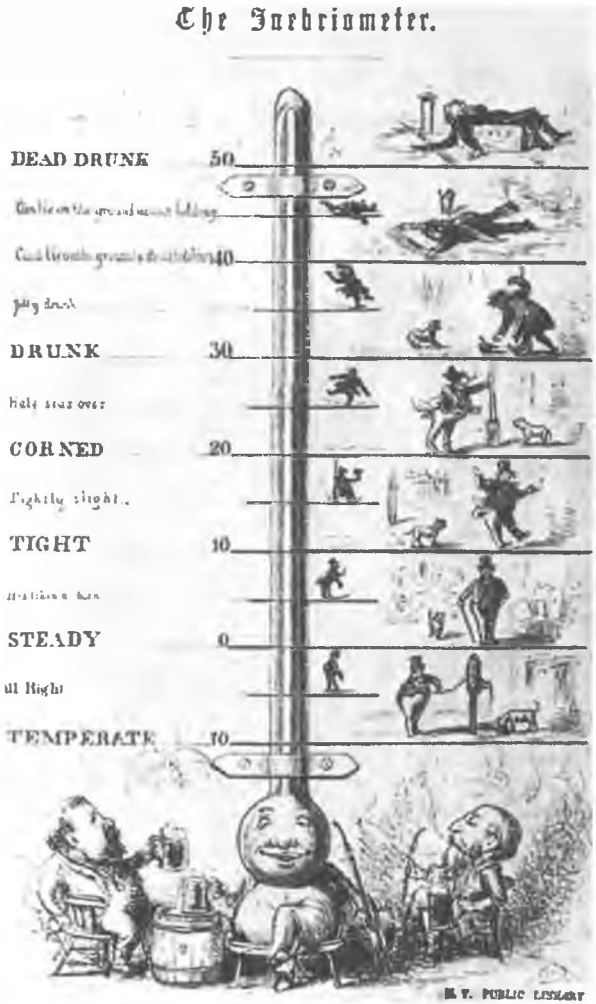
'CİN SARAYI'

Cruikshank'ın bir karikatürü. Hogarth'ın dengesiz, alkollü anne teması (s. 160), burada çocuğunu sert bir içkiyle besleyen anne olarak karşımıza çıkar. Sarhoşlar dev bir tuzağın ortasında dururlar. Ölüm arkada hazır beklemektedir. Bu resmin tek ilginçliği ahlaki yönü değildir; içmenin yeni biçimini, ayakta durarak barda içmeyi gösteren en eski görsel belgelerdendir (ayrıca bkz. s. 204-205).



"SARHOŞUN EVRELERİ"

İnsan ömrüyle ilgili eski bir ikonografik modelin, sarhoşluğun evrelerine uyarlanmış bir versiyonu:
Yavaş yavaş hazzın doruğuna varılır, sonra da ahlaksızlığa ve intihara kadar giden çöküş başlar.
(19. yüzyılın ortası)



"SARHOŞLUK DERECESİ"

19. yüzyıldaki alkol karşıtı propagandanın sarhoşluğun ilerlemesini ya da artmasını resimlerle anlatmaya çalışmasına bir başka örnek (yanda). "Ölçülü" (*Temperate*) durumdan "zil zurna" (*Dead Drunk*) duruma kadar uzanan bu "derece"de sarhoşluğun evreleri resimlerle anlatılmıştır.



GIN

CİN VE SU

Hogarth'ın "Cin Caddesi" ve "Bira Sokağı" tarzında ahlaki bir mukayese.
Viktoryanizmin en parlak dönemine ait bu tasvir, 18. yüzyılın ölçülülük
anlayışını çok geride bırakır, zira alkollü içki olarak artık
bira da reddedilmekte, tümden alkolsüz içecekler teşvik edilmektedir.
İçme suyunun yeniden keşfiyle birlikte,
ABD'de Coca-Cola ile zirveye ulaşan bir gelişim başlar.



WATER

Şarap ve bira kötünün iyisi olarak görülmekle kalmaz, fizyolojik ve siyasi açıdan avantajlı bile bulunur. Engels proletaryanın içki bağımlılığını anlatırken, bu kötü alışkanlığın tek sorumlusunun ispirtolu içki olduğunu vurgular.

Hatta Engels o kadar ileri gider ki, dikkatli ifadeler kullanarak, ispirtolu içkiler ve siyasi körelmişlik ile şarap ve devrimci mücadele arasında bir denklem kurar. *İşçi Sınıfının Durumu*'nda şöyle yazar Engels: "Yirmili yılların sonuna doğru Yukarı Ren ve Bergisches Land'daki sanayi bölgelerinde şnapsın birdenbire ne kadar ucuzladığını hâlâ çok iyi anımsıyorum. Bergisches Land ve özellikle de Elberfeld-Barmen'deki işçiler bu içkinin pençesine düşmüştü... Bilhassa Kuzey Almanya'daki işçilerin 1830 olayları karşısında parmaklarını dahi kıpırdatmayacak kadar atalet içinde olmalarının asıl nedeninin, o dönemde onları tamamen ele geçiren şnaps olup olmadığı bile sorulabilir. Son derece başarılı, ciddi isyanlar yalnızca şarap ülkelerinde ya da gümrük engeliyle kendilerini içkiden az çok koruyabilmiş Alman devletlerinde yaşanmıştır. Prusya devletini şnapsın kurtarması ilk kez yaşanan bir olay değil."

Viktor Adler gibi içki karşıtlarını eleştiren Karl Kautsky, 1891'de sosyalist yasalarının kalkmasından hemen sonra, şarap ve biranın işçi sınıfı için zararlı olmak bir yana, onların dayanışması için gerekli olduğunu saptar: "Almanya'da bir proleter için alkolden tamamen vazgeçmek, her tür muhabbetten vazgeçmek anlamına gelir; işçinin evinde salonu yoktur, küçücük odasına buyur edemez dostlarını; onlarla bir araya gelmek istiyorsa, onlarla ortak meseleleri konuşmak istiyorsa, meyhaneye gitmek zorundadır. Burjuva siyaseti bundan feragat edebilir ama proletarya siyaseti edemez."

Kautsky meyhaneye bu siyasi rolü biçerken, tüm toplantı mekânlarının kapatıldığı ve yalnızca meyhanelerde toplanılabildiği bir dönemi, sosyalist yasaları zamanında Almanya'daki koşulları göz önünde bulundurur. Meyhanenin en başından beri büyük bir önem taşıdığını anlamak için Avrupa'daki işçi hareketinin tarihine bir göz atmak yeterlidir. İngiltere'deki

ilk işçi birlikleri "Friendly Societies" ve "Trade Unions" meyhanede toplanırlar. İçmek ve tartışmak bir bütündür ve birbirini tamamlar. Grev zamanında buluşma yeri işçi meyhanesidir; bugün bile geçerlidir bu. 17. ve 18. yüzyılda kahvehane burjuvazi için ne kadar önemliyse, 19. yüzyılda da meyhane işçi sınıfı için o kadar önemlidir. Hatta denebilir ki buralarda içilen içkinin toplumsal-farmakolojik etkisi, iki asır önceki kahveninki gibidir. Alkol ve kahve, o ya da bu sınıf için önemli özellik ve yetenekleri harekete geçirir. Kahve rasyonellik, ayıklık, bireycilik gibi özellikleri nasıl uyarıyorsa, alkol de kolektif ruhu ve dayanışma gibi proletarya erdemlerini uyarır. Viktor Adler gibi, işçinin elinden alkol ve meyhaneyi almak isteyen sosyalist alkol düşmanları, burjuva-Püriten bir modeli işçi sınıfına uyarlama çabası içindeydiler aslında. Ellerinden gelse, proletaryayı dev bir kahvehaneye tıkmak isterlerdi. Oysa Engels ve Kautsky gibi kuramcılar, proletarya kültürü ve zihniyetinde alkol ve meyhanenin ne kadar köklü bir yeri olduğunu ve sınıf mücadelesinin onlarsız değil, ancak onlarla birlikte sürdürülebileceğini kavramışlardır. "Meyhanesiz bir hayat," der Kautsky, "Alman proleteri için muhabbet ve siyasetten uzak bir hayattır."

Ritüeller

Bir meyhane ya da birahaneye girdiğinizde, başka bir dünyaya adım atarsınız. Soyut takas prensibi kısmen yürürlükten kalkar. İçilen içkinin parası ödenir elbette. Meyhaneci tüccardır. Yine de, dışarıdaki hayattan farklı kurallar geçerlidir burada.

> Pazar günü öğleden sonra. Barda üç adam var. Herkes kendi içkisinin parasını ödüyor... Derken, içeriye bir adam giriyor, bir kadeh içki söyleyip yarısını içiyor. Sonra barmene diyor ki: 'Bize dört kadeh içki.' Sohbet başlıyor; bir süre sonra gruptakilerden biri dört içki daha ısmarlıyor. Aralarından ikisi henüz içki ısmarlamış değil, ikisi de işsiz; üçüncü tur içkiyi bunlardan biri ısmarlıyor. Kadehler boşaldıktan sonra işsiz olan barı terk ediyor, ama geri döneceğinin bir işareti olarak, kadehini ancak yarı yarıya içiyor. Beş dakika sonra geri geliyor, içkisini bitiriyor ve dört içki daha ısmarlıyor. Böylece tur tamamlanmış oluyor. Son turu ısmarlayan kişinin bana sonradan anlattığına göre, parası olmadığından içki ısmarlama turuna katılmaya niyetli değilmiş aslında. Para almak için eve kadar gidip dönmek zorunda kalmış ama kendini gruptan dışlayamazmış.

Bu rapor, İngiltere'de 1930'lu yılların sonunda, 20. yüzyılda bardaki davranış biçimleri üzerine yapılan *Mass Observation* (Kitle Gözlemi) adlı bir sosyolojik araştırmadan alınmıştır. Yukarıda anlatılan sahne gündelik bir sahnedir. Herkes böyle bir deneyim yaşamıştır: Canı çok istemese de, para durumu elvermese de, bir içki turuna katılmak zorunda kalmıştır. Eğer katılmaz da yan çizerse rezil olacağını düşünür.



KADEH TOKUŞTURMAK

Jan Steen'in bir tablosundan ("Aile Şenliği") detay.

Fakat bu zorunluluk yalnızca meyhaneler ve alkollü içkiler bağlamında geçerlidir. Aynı şeyin bir lokantada yaşanabileceği düşünülemez.

Meyhanede doğal olan şey, bu mekânın dışında tüm anlamını yitirir.

Belli ki içki içmek insanın özel bir davranışıdır ya da *Wörterbuch des Deutschen Aberglaubens*'daki (Alman Batıl İnançlar Sözlüğü) ifadeyle, "içki içmekle ilgili batıl inanç ve âdetler, eski büyü-kült davranışları ve inançlarının kalıntıları" olarak görülmelidir.

Peki ama bu eski tasavvurlar neden özellikle içmekle ilgili de, içmek kadar hayati bir önem taşıyan yemek yemekle ilgili değildir?

Arkaik tasavvura göre, içmek ve yemek aynı ölçüde karmaşık süreçlerdir. Bir şeyleri midesine indiren insan hem yediklerine hâkim hem de teslim olur. Zira her şeyin kendi hayatı vardır, insanın yediği bitki ve hayvan (yamyamlık konumuz dışında) insanın içinde hemen etkisini gösterir; dost ya da düşman olmasına göre, ya insanla birlik olur ya da ona karşı.

İçmeyi yemekten daha önemli kılan şey, içilen bir şeyin hayatının ya da *ruhunun* doğrudan doğruya 'iç'e alınmasıdır. Büyü tasavvurlarına göre, her sıvı kanı simgeler ve bir hayvanın kanı ya da bir bitkinin suyu onun ruhudur. Bizimki de dahil çoğu kültürün yemek mönüsünde kanın tabu olmasının nedeni budur. Bu kan/ruh denklemi Hıristiyanların "Son Akşam Yemeği"ne de yansımıştır.

Bu dolaysızlığı nedeniyle, içmenin ilkel insan için tehditkâr bir yönü vardır. İnsan bir başka şeyin ruhunu içerek içine aldığı ölçüde, kendi ruhunu yitirir. Bunun klasik örneği şaraptır. Şarapla sarhoş olan insan artık kendi ruhuna sahip değildir, şarabın ya da şarap tanrısının ruhuyla doludur.

Büyüyle ilgili birçok tasavvurda olduğu gibi, içme tasavvurunun da reel bir fizyolojik nedeni vardır. İçilen sıvı kan dolaşımına katı yiyecekten daha çabuk girer. Etkisi daha hızlıdır, bu etkinin içecekten kaynaklandığı daha açıktır. Zehri içe-

cekle birlikte sunma âdetinin büyüsel ve reel-fizyolojik nedeni de budur. Zehirli içki, insanlığın içki kültürü ve büyü kadar eskidir. Büyüsel tasavvura göre, her içecek zehirli olma potansiyelini taşır ya da daha genel bir ifadeyle, tehditkârdır, zira içene düşman bir ruh barındırıyor olabilir.

İnsanlığın çok eski çağlardan beri geliştirdiği içki ritüellerinin amacı bu tehdidi ortadan kaldırmaktır. İçki ritüelleri toplumun ritüelleridir. İnsanlar toplu halde içerler, çünkü kendilerini diğerlerine karşı güvende hissetmek, birbirlerini karşılıklı denetlemek isterler. Kralın içeceğini, zehirli olması ihtimaline karşı önceden tatmak zorunda olan çeşnicibaşı, bu denetlemenin en açık ifadesidir.

En eski ve en önemli içki ritüeli kadeh kaldırmaktır. Sözcüğün kökeni Yunanca *propinein* sözcüğüdür (Latincesi *propinare*) ve bir içki ziyafeti sırasında karşılıklı içen iki kişi arasındaki süreci anlatır. İçki içenler kadeh kaldırarak, dostluk ve iyi niyetleri konusunda birbirlerini temin ederler. Bu sırada geleneksel ifadeler kullanılır. 11. yüzyıl İngilteresi'nde şu sözlerle kadeh kaldırılırdı: "Gelsin kadehler ve sağlığa içelim, benim gibi iç, bana iç, tam iç, yarım iç, ben de sana içeyim." 13. yüzyılda da şöyle denirdi: "Size içiyorum, siz de için, benim içtiğim kadar." İçki bu sözlerle kutsanmış da olur. Tehditkârlığı ortadan kalkar, topluluğun, dostluğun, kardeşliğin garantörü ve simgesi haline gelir. Arkaik toplumlarda kadeh tokuşturmak bugün bizim tasavvur bile edemeyeceğimiz boyutlara ulaşır. 16. yüzyılda bile her içki ziyafetinin sonunda tüm katılımcılar zil zurna sarhoş olur, zira biri içki içmeyi kestiği anda, içki töresine inanılmaz bir saygısızlık etmiş olur. İçki içmekle ilgili büyük bir tabu vardır: Sunulan bir içkiyi kabul etmemek ya da içkiye içkiyle karşılık vermemek çok büyük bir ayıptır.

Bir toplulukta içki içmek, burada açıkça görüldüğü gibi, garip bir çelişkiyle doludur. Karşılıklı içki içenler bir yandan dostluk ve kardeşlik için kadeh kaldırırlar, bir yandan da bu ilişkide karşılıklı denetim, yükümlülük ve rekabet vardır, ki bu hiç de dostane değildir. En önemli kural zedelendiğinde dost-

luk aniden düşmanlığa dönüşebilir. Bir işçi meyhanesinde sunulan bir içkiyi reddeden biri kendini kavga dövüşün ortasında bulabilir; içkiye içkiyle karşılık vermeyen rezil olur. İçki ısmarlama turuna katılan biri istediği zaman çekip gidemez. Başta alıntılanan sahnede olduğu gibi, canı hiç istemese de belirli kurallara uymak zorundadır. Asla yazıya dökülmeyen bu kuralların ne kadar sarsılmaz olduğunu, Amerikalı davranış sosyoloğu Sherri Cavan ampirik gözlemlerinden yola çıkarak şöyle betimler: "Bir tur içki ısmarlanacağı bir kez açıklanmışsa, tüm katılımcılar, o andaki ruhsal durumlarından bağımsız olarak, buna uymak zorundadırlar. Böyle bir durumda hiç kimse yalnızca kendi içkisinin parasını ödemek konusunda ısrar edemez. Gruptan biri ilk turdan sonra mekândan ayrılmak zorundaysa, birinci turu kendisinin ısmarlayacağını, zira diğer turlara katılmasının imkânsız olduğunu açıklar genellikle. İçebileceğinden daha çok içki ısmarlaması ona karşı haksızlık olsa da, grup onun bu teklifini kabul eder ya da gruptan bir kişi ilk turu ısmarlamaya, yani ilk turdan sonra gruptan ayrılacak olan kişinin ilk içkisini armağan etmeye hazır olduğunu açıklar. Yani, içlerinden biri birazdan gitmek zorunda olduğu için ilk turu üstlenmek istediğinde, genellikle bir başka katılımcı ona şöyle der: 'Hayır, ilk turu ben ısmarlayacağım, içkin benden.' İçki ısmarlama turu başladığında, her katılımcı en az bir tur içki ısmarlamak zorundadır. Yani, dört kişiden oluşan bir grupta en az dört tur içki ısmarlanır. Ondan sonra ya yeni bir tur başlar ya da kişiler kendi ceplerinden içmeye devam ederler. Ismarlama turu başladığında, herkes içki ısmarlama sırasını savana kadar grup dağılmaz. Bazen bir katılımcı içki ısmarladıktan sonra meyhanenin başka bir köşesine gider; bu durum, diğerlerinin onu fiziksel uzaklığına rağmen grubun üyesi olarak görmeye devam etmelerine ve öyle davranmalarına engel değildir. Zaten kendisi de grubun ona yolladığı her kadehi en azından bir jestle onaylayacak ve turlar sona erinceye kadar aradaki bağı koruyacaktır."

Bir içki grubundaki bağlılığın bilinçaltının derinliklerine ne kadar işlediği, daha önce sözü edilen *Mass Observation* araştırmasıyla da saptanmıştır. "Gözlemlerimiz sonucunda, bir meyhanedeki kişilerin çoğunun, grup halinde oturulduğu zaman, kadehlerini aynı anda boşalttığını saptadık. Bir gruptakilerin kadehlerindeki içki seviyesindeki fark genellikle bir santimden daha azdır. Sıvı seviyesi arasındaki fark, en çok da gruptakiler kadehlerinin yarıdan fazlasını içtiğinde görülüyor. Birlikte içmeye başlıyorlar ve genellikle kadehlerini ya aynı anda ya da hemen hemen aynı anda bitiriyorlar." Neredeyse telepatik olan bu eşzamanlılığın en etkileyici örneği, biri kör dört kişiden oluşan bir içki grubunda görülür. "Üç kişi bir körle birlikte masaya oturuyorlar ve bira ısmarlıyorlar. Bardaklar gelir gelmez dudaklarına götürüp yaklaşık dört saniye boyunca içiyorlar. Sonra bardakları masaya aynı anda bırakıyorlar. Kör dahil herkes birasının tastamam dörtte birini içiyor. Sonra biralarını daha küçük yudumlarla içiyorlar, bazen ilk içen kör oluyor, bazen de diğerleri; belli bir dizge yok gibi. Yine de bardaklarını, sıvı seviyesinde yarım ila bir santimlik farkla boşaltıyorlar."

Meyhanede içmekle ilgili kural ve ritüeller, modern uygarlığımıza çok eski bir geçmişten ulaşan kalıntılardır. Gerçekten de meyhane, yaşamın diğer alanlarında büyük ölçüde kaybolmuş arkaik davranış biçimlerinin korunduğu bir tür özel alan olarak nitelenebilir. İçki ritüellerinin anlamı, o eski davranış biçimleri, mekanizmalar, ritüeller ve bunların toplumsal işlevleri anımsandığında kavranabilir ancak.

İçki ritüellerinde varlığını sürdüren arkaik töreye antropolojide *potlaç* denir. Potlaç, tanrıya değil, diğer insanlara verilen bir tür kurbandır. Potlaçta değerli nesneler kabile üyelerinin gözleri önünde ya tahrip (tahrip potlacı) ya da armağan (armağan potlacı) edilir. Modern rasyonalist anlayışa göre bu töre anlamsızdır ama Fransız antropolog ve sosyolog Marcel Mauss'un saptadığı gibi, ilkel toplumlar için büyük önem taşır: "Abartılı armağanlar ve aşırı tüketim, anlamsız kayıplar ve mülk tahribatı hiç de özgeci değildir. Kabile reisleri, vasallar ve

uşaklar arasındaki hiyerarşi bu tür sunularla oluşur. Vermek demek, üstünlüğünü göstermek, daha değerli, daha üst statüde olduğunu kanıtlamak demektir; karşılığını ya da daha fazlasını vermeden verileni kabul etmek, boyun eğmek, uşaklaşmak, daha da alçalmak demektir."

Potlaç, kararsız bir toplumsal denge kurar. Birbirlerini armağan yağmuruna tutan kabile reisleri, bu armağanlarla dostluklarını mühürleyen eşit birer dost gibi karşı karşıya gelirler. Oysa gerçekte, armağan verme rekabeti, bir armağan turnuvası yaşanır. Bir armağana karşılık vermeyen ya da veremeyen turnuvayı kaybeder. Bir kez daha Mauss'a kulak verelim: "Karşılık vermeyen ya da aynı değerdeki bir şeyleri tahrip etmeyen, sonsuza dek rezil olur. Karşılık verme yükümlülüğünün yaptırımı borç köleliğidir... Borcunu ya da potlacı geri ödeyemeyen, mevkiini, hatta özgür insan statüsünü yitirir."

Armağan vermenin bu ilk anlamı bugün de hâlâ kısmen görülür. Armağan eden, ısmarlayan, davet eden daha üstün, daha güçlü olandır. Armağanı alan kişi parasını ödemeden bir değere sahip olma avantajını elde etmişse de, bu avantajın bedelini edilgen, alan kişi durumuna düşerek öder. Toplumumuzda güçsüzlüğü ve edilgenliği temsil eden kadın ve çocuklara işte bu yüzden daha çok armağan verilir. Bir armağana armağanla, davete davetle karşılık vermek âdetinde, verilen her armağanla aslında karşıdaki kişinin özerkliğine bir saldırıda bulunulduğunun anısı yatar. Görünüşte güzel olan her şeyin yaldızını dökmekte usta olan Nietzsche minnettarlığın bir tür intikam olduğunu söylerken bunu kasteder: Birinden bir iyilik gördüğünde ya da bir armağan aldığında teşekkür eden kişi, manevi bir karşılık, bir armağan vermiş olur; armağanın insanın varoluşuna bulunduğu saldırıyı nötralize etmek ya da intikamını almak için bulunan bir formüldür bu.

Fakat bütün bunlar, armağan verme, armağan alma, karşılıklı armağanlaşmanın bir zamanlar taşıdığı o eski anlamın kalıntılarıdır yalnızca. Kapitalist takas ilkesinin hâkimiyetinden

sonra bu mekanizma gündelik hayattaki gücünü büyük ölçüde yitirmiştir.

Bu mekanizma yalnızca alkollü içkiler konusunda olanca canlılığını korur. Bu anlamda meyhane tamamen arkaik bir mekândır. Burada yaşananlar, salt bir zamanlar canlı olanın kalıntısı, iması, yüceltmesi değildir. Olayın kendisi canlıdır. İçki ısmarlama turunun katılımcıları, bir potlacın katılımcılarıdır. Kökenlerinden haberdar bile olmadıkları ikram ve karşılık verme kural ve ritüellerini göçmen kuşlarınki kadar şaşmaz bir içgüdüyle yerine getirirler. Tüm bunların odağındaki alkol de yardım eder onlara. Bilincin daha yeni, daha uygar katmanlarını siler ve sarhoşluğun, kardeşliğin ve rekabetin beş asır, bin ya da üç bin yıl önceki bir içki âlemindeki gibi doğallıkla iç içe geçtiği o arkaik katmanı ortaya çıkarır.

Yeniçağ'ın sıcak içeceklerinde, alkollü içkilerin topluluk ritüelleriyle karşılaştırılabilecek şeyler yoktur. Kahve ve çayın hakiki burjuva içecekleri olması, içmenin arkaik anlamlarından tamamen kopmuş olmalarından da bellidir. Kahve ve çay fincanları karşılıklı kaldırılmaz, fincanlar tokuşturulmaz, bir tur çay ya da kahve ısmarlanmaz. Kahve ve çay içenler birbirine içten bağlı bir topluluk değildir, tek tek bireylerden oluşan bir kümedir. Kahvehanede bir masada tek başına oturup gazete okumak son derece normaldir; klasik kahvehane oyunları bilardo ve satranç, 'ben-konsantrasyonu' gerektirir. Kısacası, meyhanedeki tüm ritüeller BİZ'le ilgilidir, kahvehanede ise merkezde BEN vardır.

Fakat çay ve kahvenin alkolün ritüel geleneğine sahip olmaması, onların da ritüel benzeri içme biçimleri geliştirmediği anlamına gelmez.

Bugün bildiğimiz kahve ve çay içme biçimleri 18. yüzyılın başında oluşmuştur. Bu içeceklerin tarihi, onlar için özel olarak geliştirilen çay ve kahve takımlarının tarihidir aslında. Denebilir ki, kahve ve çay takımı en somutlaşmış içme ritüelidir. Her bir parçanın -ibrik, fincan, fincan tabağı, kaşık, şekerlik, sütlük vs.- kullanımı belirli el hareketlerini gerektirir; tersinden ifade edecek

olursak, bu parçaların her birinde somutlaşmış bir el hareketleri dizgesi vardır. Enfiye kutusunu ve enfiye çekmeyi çok gelişmiş bir 'kendini sergileme' biçimine dönüştüren Rokoko'nun ruhu çay ve kahve takımlarında da belli eder kendini. 18. yüzyılda kahve ya da çay fincanı ve enfiye kutusu, insanın salt pratik amaçlarla kullandığı gereçler değildir. Rokoko insanı onları kendini sergilemek için kullanır. Fincanı, fincan tabağını, kaşığı tutma, ağza götürme, fincanı tabağına geri koyma vs. biçimi, tıpkı enfiye kutusunu kullanma ve enfiye çekme biçimi gibi toplumsal ve kültürel bir kimlik işareti haline gelir.

İnsan elinin moda ve öz-sunum için keşfedilmesinde keyif verici maddelerin önemli bir payı vardır. Her bir parmağın pratik ve estetik bir işlevi vardır. Başparmak ve işaret parmağı enfiye kutusundan bir tutam enfiye almaya ve burna götürmeye yarar; bir başka duruşta fincanı tutar ve ağza götürürler. Serçe parmağı kıvrıktır, onun işlevi salt estetiktir. Bunlar, Rokoko'yla birlikte ortaya çıkan ve günümüze değin etkisini koruyan jestler kültürünün birkaç örneğidir yalnızca. 18. yüzyılın illüstrasyonlarını inceleyerek, o dönemde ortaya çıkan el ve parmak duruşlarının kapsamlı bir katalogunu çıkarmak ve bunları kullanmak için geliştirilmiş yeni nesnelerle ilişkilendirmek çok hoş bir çalışma olurdu doğrusu.

18. yüzyıldaki kahve ve çay takımlarının biçim gelişiminden, hangi jest gereksinimlerine tatmin arandığını ve bu gereksinimleri doyurmak için ne tür biçimler oluşturulduğunu okumak mümkün. Bunun güzel bir örneği fincandır. Çay ve kahveyle birlikte Doğu'dan gelir fincan. Çin çay fincanında ve Arap kahve fincanında ne kulp vardır ne de fincan tabağı. Bunlar Avrupa'da eklenmiştir fincana. Başlangıçta son derece pratik bir nedenleri vardır. Fincan kulpu sıcak içeceğin eli yakmasını önler, fincan tabağı ise içeceği soğutmaya yarar. 18. yüzyıla kadar toplumun üst tabakalarında bile fincan tabağından içmek âdettendir, bu nedenle eski fincan tabakları günümüzdekilerden daha derin ve göbeklidir. Ne var ki, fincan kulpu ve tabağının başlangıçtaki işlevi zamanla ortadan kalkar ve unutulur. Tamamen estetik bir



JESTLERİN VE SERVİSİN ZARAFETİ

Zarif bir el, kaşık, fincan, fincan tabağı,
18. yüzyıl resim sanatında sık sık kullanılan temalardandır.
Bir dizi sofra takımı ve jestler yaratan yüksek yemek kültürü ile sıcak içecek
kültürü arasındaki fark şudur: Sıcak içeceklerde gerçek bir ihtiyaç,
yani açlık söz konusu değildir.
Yemek ve kahve sahneleri bu fark göz önünde
bulundurularak karşılaştırılmalıdır.
Resimler: "Stolberg-Gedern Kontu ve Kontesi", anonim (üstte);
Jean de Troy'un "Kahvaltı" adlı tablosu (s. 183).





FİNCAN TABAĞININ İLK BAŞTAKİ İŞLEVİ

Bugün ayıp karşılanan bir şey, 18. yüzyılda son derece normaldi:
Kahve soğuması için fincan tabağına dökülür, hatta fincan tabağından içilirdi.
Fakat bu sırf burjuvalara özgü bir alışkanlık olabilir, zira aristokratik
çay ve kahve masası sahnelerinde fincan tabağı yalnızca bir tür
fincan 'tepsi'si işlevini görür (s. 94 ve s. 96).
19. yüzyıla dek fincan tabaklarının günümüzdekilerden çok daha derin olmasının nedeni, kahvenin fincan tabağından da içilmesidir.



İNGİLİZ KAHVE İBRİĞİ

İbriğin konik biçimi, kahvenin ortaya çıktığı ilk dönemlerde kahve ibriği olarak da kullanılan bira ve şıra sürahisinin biçimini andırır (s. 60'daki resimde ibriklerin arka plandaki şöminenin önüne dizildiği açıkça görülür).



KAHVE İBRİĞİNE DÖNÜŞTÜRÜLMÜŞ ÇİN VAZOSU

(18. yüzyılın başı) İbriğin gövdesi ithal bir Çin vazosudur, metal emzik, kulp ve kapak ise Avrupa'da eklenmiştir. 18. yüzyılın başında bu tür kolajlara sık sık rastlanır.



Wm. Walton's

BEST VIRGINIA,

HIGH STREET,

SUNDERLAND.

The pipe so lily-like and weak
Does thus thy mortal state bespeak.
Thou art even such
Gone with a touch
Thus think, and smoke tobacco.

G. Garbutt, Printer.

TÜTÜN REKLAMLARININ GELİŞİMİ

Sömürge malları reklamlarının başından beri en karakteristik özelliği egzotik motiflerdir. Verilen mesaj, söz konusu mal kullanıldığında, uzak diyarlara ilişkin fantezilerin tatmin olacağıdır. İlanların vazgeçilmez dekoru 'palmiyeler' ve 'yerliler', Londralı bir tütün tüccarının ilanında çoktan yerlerini almıştır (üstte). Daha sonra buna şöyle bir resimli öykü eklenir: Avrupalı tüccar malını palmiyelerin altında satın almakta ve gemilerle Avrupa'ya yollamaktadır (s. 188). Tütünün 'kullanım değeri' yle ilişkili bu imgeler, sigarayla birlikte ortadan kalkar. Egzotizmin yerini kadın alır (s. 189).


Reiner Ungefärbter
Amerikanischer Tabak
bei
PH: CAS: KRAFFT & Comp.


EGYPTIAN
DEITIES
"The Utmost in Cigarettes"
25¢

karaktere bürünürler. Fincan ve fincan tabağı ikilisi, tek başına fincandan daha fazla dikkat gerektirir ve öz-sunum için daha çok imkân verir. Bugün insan kahvesini fincandan mı, yoksa kupadan mı içeceğine karar verirken bunu sezer gibi olur. Kupadan içilen kahve gündelik kahvedir, mutfakta içilen kahvedir, ritüelsiz kahvedir. Kahve ritüeli ancak fincan tabağıyla başlar ve devreye giren servis parçalarının sayısı arttıkça daha zorlayıcı olur. Alınan haz, yalnızca içeceğin kendisiyle değil, bunun için geliştirilen gereçlerle de ilgilidir.

Tütün içme ritüelleri de benzer özellikler gösterir. Tütünle ilgili kısımda gördüğümüz gibi, tütün içmenin hazzı salt nikotinin farmakolojik etkisinden kaynaklanmaz. Pipo, puro ve sigara içerkenki jestler de çok önemlidir. Bu açıdan bakıldığında, tütünle sıcak içecekler arasında sıkı bir bağ vardır. Keyif gereci ya da takımları -pipo, enfiye kutusu, fincan- keyif ortaklarına dönüşür. Araç gereç ne kadar çok jest olanağı sunarsa, bu ortakla ilişki de o kadar keyifli olacaktır. Tütün içme gereçleri giderek basitleştiği için bu olanakların da giderek azaldığını, tütün içmenin gelişim tarihinde gördük. Pipo kullanmak bir dizi el hareketi ve yardımcı araç gerektirir. Puroyla birlikte durum hayli basitleşir, ama puronun da belirli bir ritüeli vardır: Puronun ucunun kesilmesi, bileziğinin çıkarılması, külünün silkelenmesi vs. Basitleşmeye doğru giden ya da tütün içme sürecini hızlandıran gelişim sigarayla tamamlanır. Sigara herhangi bir hazırlık ve ritüel gerektirmez artık. Tamamen kullanıma hazır bir biçimde dudakların arasına sıkıştırılır. Pipo ve puronun sunduğu jest imkânlarının yanında sigara sönük, ruhsuz, hatta zevksiz bir üründür. Geleneksel tütün içme biçimlerinin henüz canlılığını koruduğu zamanlarda, sigara daima hafifliği, uçuculuğu, sahteliği ve dişiliği çağrıştırır. 1914'te Alexander von Gleichen-Russwurm sigarayı, "fani cazibeler döneminin evladı" diye niteledikten sonra devam eder: "O bir vaattir, asla doyum değil; ince dumanı uçar gider ve hafif kokusu odada hafifçe titreşir; rahatsız edici, usandırıcı hiçbir şey sinmez ona."

Yüzyıl dönümünde sigara modern yaşamın simgesi haline gelir. Hızlı yaşamı, geçiciliği, büyük kentin stresini, reklamı temsil eder. Gerçekten de modern kapitalist üretim ve tüketim ilkesine çok iyi bir örnektir sigara. Nesneler, giderek daha hızlı, daha kitlesel bir tüketim için üretilir. Yitirdikleri 'öz'ün yerini cafcaflı görünümleri alır. Önemli olan, bir şeyin gerçek niteliği, örneğin tadı değil, yanılsamasıdır artık. Nesneler artık kendilerini yansıtmazlar. Onların ne olduğunu reklam belirler artık. Reklam, ürünlere yeni yerlerini, yeni anlamlarını, yeni ritüellerini dikte eden yanılsama dünyasını yaratır. Dar anlamda belirli bir ürünün tanıtılmasıdır reklam, geniş anlamda ise buna tüm kültür endüstrisi, özellikle sinema da dâhildir.

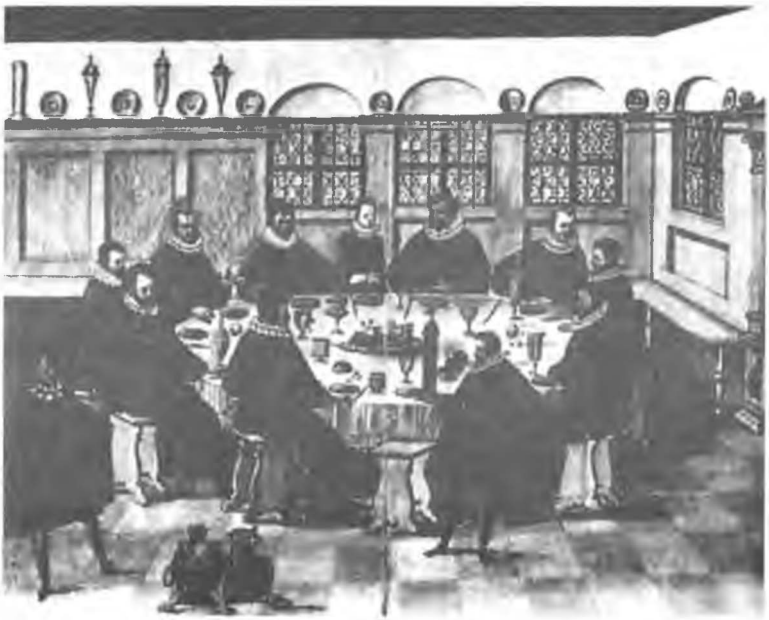
Reklamın konudan, üründen giderek nasıl uzaklaştığı tütün reklamının gelişiminden de izlenebilir. 18. ve 19. yüzyılda reklamın tüm dikkati reklam nesnesinin üzerinde yoğunlaşmıştır: Kullanılan resimler tütün ve tütün içmekle ilgilidir. Pipo tütünü ve puro reklamları, özel bir keyif peşinde olanlara yöneliktir. Sigarada bu durum ortadan kalkar. Sigara reklamları eski tütün ve tiryaki motiflerinin yerine, konuyla alakasız cazip imgeler koyar. Sigaranın reklamı belirli bir tütün tadının vurgulanmasıyla değil, Monte Carlo ve güzel kadın resimleriyle yapılır artık. Nadiren de olsa, belirli bir tadın reklamı yapıldığında, tütün değil, *kokulu* tütün söz konusudur. Konunun kendisi, yani tütün, sigarada çifte bir kayboluş yaşar: Bir, beyaz kâğıdın altında; iki, koku maddelerinin ardında. Böylece reklam dünyası buraya iyice yuvalanır, en derinlere kadar nüfuz eder. Bu müdahaleden kurtulmak isteyenler, Rothhändle ve Gauloise marka sigara içerler (ve genellikle Marksist terminolojiye dayanarak, ürünlerin yabancılaşmasını, kullanım değerinin değişim değerinin ardında kaybolmasıyla açıklarlar).

Ürünlerin reklamın ardında kaybolması, tüketim ritüellerini de etkiler. Pipo ve puronun ritüelleri sigarada yoktur. Geleneksel ritüel konunun kendisiyle, tütünle ilgilidir. Oysa, sigara yeni bir tütün içme ritüeli geliştirir: Sigara, reklamın ört bas ettiği konuyla değil, reklamla ilgilidir. Sigara tiryakisinin jestle-

ri ve bunlardan aldığı keyif, reklamın, geniş anlamda da kültür endüstrisinin sunduğu imgelerdir. Sigarayı Greta Garbo gibi tutmak ya da Humphrey Bogart gibi ağzın kenarına iliştirmek; 20. yüzyılın 30'lu ve 40'lı yıllarının tütün içme ritüelleri bunlardır.

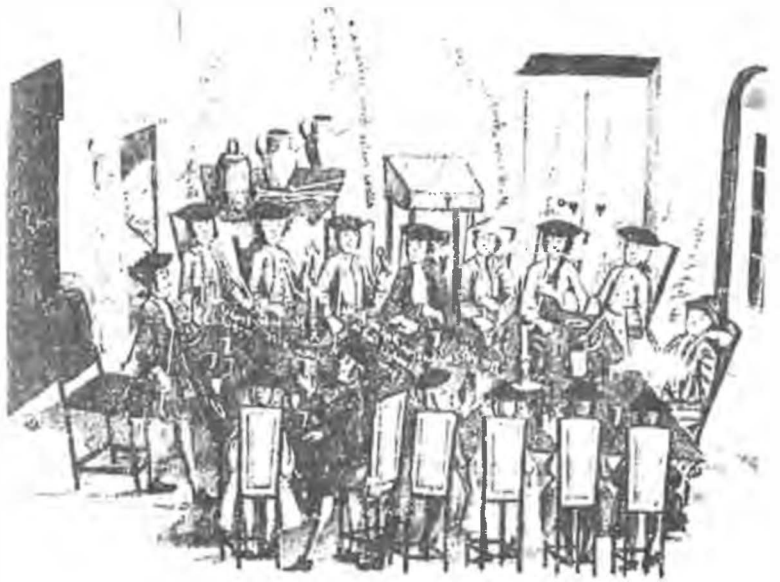
Mekânlar

İçki içmek öteden beri şu anlama gelir: Topluluk oluşturmak. Eski içme ritüelleri, birlikte içki içenler arasındaki bağların gözler önüne serildiği gösterilerdir. Konuk kendisine sunulan 'hoş geldin içkisi' ile ev sahibinin ev ortamına simgesel olarak kabul edilir. Sağlığına içmek, kadeh tokuşturmak, kardeşlik kurmanın şerefine içmek, herkese içki ısmarlamak; insanları, en azından içki içildiği sürece, birbirine bağlar. Bu arkaik anlamın en belirgin olduğu kamusal mekân meyhanedir. Burada geçerli olan yasa ve kurallar, dışarıdaki yaşamın kurallarından farklıdır. Amerikan *pub*'ıyla ilgili sosyolojik bir analize göre, "Burada bulunan herkes, tanısın ya da tanımasın, diğerleriyle sohbet etme hakkına sahiptir ve kendisiyle konuşan birine karşılık vermek zorundadır." Başka mekânlarda insanın tanımadığı kişilerle iletişim kurması son derece zordur ama meyhanenin temel kuralı, herkesin herkesle sohbet etmeye açık olmasıdır... Meyhaneye girmek simgesel bir anlamla yüklüdür, zira kişi meyhanenin eşiğinden içeri adım attığında, orada kaldığı sürece diğerleriyle, tanımadığı insanlarla sohbet etmeye hazır olduğunu anlatmış olur. Yaşları, cinsiyetleri, toplumsal statüleri, hayat hikâyeleri ya da bedensel kusurları ne olursa olsun, müşteriler meyhaneye diğer insanlarla sohbet etmeye, bu tür bir ilişkiye açık birer insan olarak gelirler. Meyhane, müşterilerin bu açıklığı nedeniyle arkaik bir mekân olsa da, burada içilen içkilerin ödenmesi bakımından moderndir. Meyhaneci ev sahibi değil, tüccardır. Müşteriler takas ilkesini zaman zaman yürürlükten kaldırabilir, karşılıklı içki ısmarlayıp içtenlikle kucaklaşabilirler. Ama meyhaneci için onlar, parasını ödeyebildikleri sürece hizmet edilen müşterilerdir.



BİR MEYHANEDEKİ ZİYAFET SOFRASI,
16. YÜZYIL

(Jobst Tetzel'ın müşterileri;
Tetzel'ın *Konuk Defteri*'nden bir resim)



ÜNİVERSİTELİLERİN İÇKİ VE TÜTÜN GRUBU, 18. YÜZYIL

("Jenalı Üniversite Öğrencisinin Eğlencesi"ndeki bir hatıra resmi)



ORTAÇAĞ MEYHANESİ
Kendi yaptıkları bira ya da şarabın fazlasını satan evler,
gelen geçenin bunu anlamsı için evin tepesinden dışarıya uzanan
bir çubuğa çalı çırpı demeti, süpürge ya da çelenk asarlar.
Sonraki yüzyılların ustaca işlenmiş demirden
meyhane tabelaları bu ilkel biçimden
(yukarıdaki resim 13. yüzyıla aittir)
türemiştir; bugün çok köklü meyhanelerde
bu tabelalar hâlâ görülür.

Meyhanenin kendi içindeki çelişkisi, yani hem takas ilkesinin neredeyse simgesel bir biçimde yürürlükten kalkması hem de ticari bir mekân olmasının kökeni uzun bir tarihsel sürece, konukseverliğin ticarileşmesi sürecine dayanır. Han, otel, lokanta, meyhane bugünkü halini almadan önce çok sayıda ara biçim ortaya çıkar. Ortaçağ'ın başında henüz her yerde görülen saf konukseverlik, Ortaçağ sonlarında konukseverlik ve konukevi karışımı sınıfsal-kurumsal bir ara biçime dönüşür. Bunun içinde, büyük ticaret ve fuar kentlerine gelen tüccarların kaldığı konukevleri, meyhanenin öncüleri olan ve kentlerde bulunan içki odaları vardır. Bu sınıfsal-kurumsal mekânlar, daha sonraki kulüp ve derneklerin öncüleridir. Kentin önde gelenleri ve loncalar özel günlerde (çırakların kalfalığa yükselmesi, cenaze töreninden sonraki anma yemeği, düğün vs.), kendi loncaları ve kentle ilgili konuları görüşmek üzere bu içki odalarında toplanırlar. Buralarda, üniversitelilerinkine benzetebilecek bir içki geleneği vardır.

Kamusal içki mekânının tarihsel gelişim çizgisi, belirli bir zümreyle kısıtlı bu dernek benzeri mekânlarınkinden çok farklıdır. Kamusal içki mekânı para ekonomisinden ve yaygınlaşan uzak mesafe ulaşımından doğmuştur; bu iki olgu eski konukseverliğin zeminini ortadan kaldırır ve yerine konukevini koyar. Konukevinin verdiği üç hizmet şudur: Konaklama, yiyecek ve içecek servisi. Bunlar eskiden beri tek çatı altında sunulur: Yolcu handa hem yatak bulur hem de yiyecek ve içecek. Bugün bile iyi otellerin ayrıca bir lokantası ve barı da vardır. Bunun yanı sıra konukevinin işlevlerini yerine getiren ayrı mekânlar da vardır: Yemek yemek için lokanta (eskiden aşevi), konaklama için otel (eskiden han), içmek için bistro ya da bar (eskiden meyhane ya da taverna). Bütün bu mekânların ortak yanı, bir evin sunduğu imkânlara sahip olmasıdır. Evet, başlangıçta bu mekânlar ev gibidir; ev sahipleri kendilerinde fazla olanı (oda, yiyecek, içecek) yabancılara para karşılığında sunarlar. Ancak işin bu ticari kısmı konukevinin yavaş yavaş temelini atar. Bir meyhanenin iç mekânının gelişimine bakıldığında, henüz büyük ölçüde özel bir mekânın ticari meyhanenin talepleri doğrultusunda nasıl değiştiği görülür. Mekânın değişimi meyhanenin odağında yer alan tezgâh etrafında gerçekleşir.

Bar Tezgâhının Evrimi

Başlangıçta evin mutfağı konuk odasıyla özdeştir. Mutfak yalnızca yiyeceklerin hazırlandığı bir yer değil, her amaca hizmet eden bir mekândır. 18. yüzyılda bile, konukevindeki toplumsal yaşam yemeklerin de pişirildiği açık şöminenin etrafında cereyan eder. Yalnızca büyük konukevlerinde ve yalnızca soylu yolculara ayrı bir oda verilir. Ev halkı, hizmetçiler ve yolcular/müşteriler bu büyük mutfakta bir araya gelirler; farklı bir deyişle, müşteri orada kaldığı sürece ev halkından biri gibidir, tek farkı bunun için para ödüyor olmasıdır.

Konukevi ticari işletmeye dönüştükçe, konuk odası da büyür. Mutfak karakterini yitirir. Nihayet mutfak ayrı bir mekâna taşınır. Konuk odasında bıraktığı tek iz, açık şömine ve duvarlardaki -artık yalnızca birer dekora indirgenen- tabaklardır.

1800 civarında konuk odası han sahibinin özel mekânından ayrılır. Konuk odası, müşterilere hizmet edilen ticari bir odaya dönüşür. Yine de, diğer ticari mekânlarla karşılaştırıldığında, çok daha özel bir karaktere sahiptir. Kamuya açık bir oda gibidir sanki. Bunun nedeni, perakende ticarette geç Ortaçağ'dan beri bilinen bir şeyden, yani tezgâhtan henüz yoksun olmasıdır. Satıcı ve alıcı arasındaki sınırın maddi işaretidir tezgâh; alışveriş bu sınırın iki yakasında cereyan eder. Alıcı parayı tezgâhın üzerine koyduktan sonra mal tezgâh üzerinden alıcıya intikal eder.

Tezgâh İngiltere'deki konuk odalarına 19. yüzyılın başında girer. Adına bar tezgâhı denir ya da Anglo-Amerikan bölgesinde sadece bar. Bu yeni mobilyayla birlikte konuk odası özel ve samimi havasını tümden yitirir. Tıpkı bakkal tezgâhı gibi bar tezgâhı da evlerde olmayan bir şeydir. O andan sonra konuk odası iki alana ayrılır: Tezgâh arkası ve konukların bulunduğu ana mekân. Fakat bar tezgâhına dönüşen tezgâh, ticari anlamının yanı sıra bir başka anlam daha kazanır. Bar tezgâhının önünde durup içki içmek, meyhanenin en önemli özelliği haline gelir. Bunun nedeni, tezgâhın meyhane sahibinin durduğu, aynı zamanda da içkilerin doldurulduğu yer olmasıdır. Tezgâhta durup içmek, meyhanecinin başlangıçtaki ev sahibi konumuyla ilgili

MUTFAKTAN BARA: KONUK ODASININ GELİŞİMİ

"Köy Meyhanesi" adlı resimde (s. 202) ve Adriaen von Ostade'nın "Tat" adlı tablosunda (s. 200-201) görülen mekân mutfak, konuk odası ve ev halkının oturma odasıdır. Her şey, evdeki tek ateş yeri olan şöminenin etrafında cereyan eder. Rowlandson'ın 19. yüzyılın başında resmettiği taşra konukevi (s. 203) için de geçerlidir bu, ancak buradaki düzen daha belirgindir. Hizmet eden kişiler bellidir, konuklar için konmuş masalar vardır. Asıl mutfağın ve bira fıçısının bulunduğu yer, konukların oturduğu yerden küçük bir bölmeyle ayrılmıştır. Mutfaktan konuk odasına geçişin büyük kentteki karşılığı, 18. yüzyıla tarihlenen ve Paris'teki "Ramponneau" meyhanesini tasvir eden resimde görülür (s. 203). Mutfak ve konuk odası henüz tam anlamıyla birbirinden ayrılmamışsa da, arada bir duvar vardır ve konuklara yiyecek ve içecek servisi buradan yapılır.

Konukların bulunduğu odadaki masaların sayısından hâsılatın ne kadar arttığı anlaşılır, zaten bu yüzden araya bir duvar çekilmiştir. Cruikshank'ın iki resminde ise (s. 204-205) yeni bir meyhane türü olan "Gin Palace"ın (İçki Sarayı) bu artan hâsılata ne kadar tekabül ettiği görülmektedir. "Ramponneau"da da görülen ama henüz ikincil rol oynayan tezgâh, artık her şeyin merkezi, işletmenin bir tür düğüm noktası haline gelmiştir. Oturulan mekân -hâlâ böyle bir şey varsa- bardan ayrılmıştır. Masaların bulunduğu yere küçük bir merdivenle çıkılır ("Parlour Upstairs", s. 204). Normal olan, tezgâhta ayakta içmektir (s. 205). Fakat meyhane ancak İngiltere ve ABD'de, kapitalizmin bu iki kalesinde bu kadar keskin bir dönüşüm yaşamıştır. Almanya'da bar kendini asla bu ölçüde kabul ettirememiştir. Karl Kautsky 1891 yılında İngiliz barları hakkında yazarken, Alman meyhanelerindeki sıcak atmosferi düşünür:

"İngiliz meyhanesi alkollü içkilerin satıldığı bir dükkândan başka bir şey değil; öyle bir düzenlenmiş ki, insanlar tezgâhta ayakta içtikten sonra gidiyor, kimse orada gereğinden fazla kalma arzusu duymuyor. Sohbet, muhabbet, fikir alışverişi diye bir şey yok."














GCK

atavist anıları çağrıştırır belli ki; tezgâhın ticari anlamı düşünülürse, tezgâhla taban tabana zıt bir durumdur bu.

19. yüzyılın başında ilkin İngiliz metropollerindeki *pub*'larda, "Gin Palaces" denen yerlerde ortaya çıkan bar tezgâhı, Sanayi Devrimi'nin öz be öz evladıdır. Bu açıdan ispirtolu içkilere benzer; tezgâh, ispirtolu içkilerin iç mimarideki karşılığıdır. Nasıl ki yüksek alkollü içkiler sarhoş olma sürecini hızlandırıyorsa, tezgâh da müşterinin *pub*'da kalma süresini hızlandırır, yani kısaltır. İspirtolu içki içmek, içkinin tadına yudum yudum varmak değil, içkiyi bir dikişte bitirmektir. Bu süreç o kadar kısadır ki, ayakta olur biter. 19. yüzyılın başında Manchester'da ve diğer İngiliz sanayi kentlerinde mantar gibi biten "Gin Palaces", tezgâhların yürüyen banda benzetilebileceği içki içme fabrikaları haline gelirler. Manchester'daki bu *pub*'lardan biri bir saat içinde 400 müşteriye içki servisi yapar. Londra'nın en büyük 14 "Gin Palace"ı haftada 270.000 müşteriye hizmet eder, ki bu rakam büyük bir kentin nüfusuna eşittir. Bu nedenle, bar tezgâhını trafiği hızlandıran bir yenilik diye nitelemek abartılı olmaz; tezgâh, Haussmann'ın "Place de l'Etoile"inden ya da Woolworth mağazalarından farklı değildir" (Gorham/Dunnett). Bar tezgâhı *pub*'da bambaşka bir trafiğe neden olur. Demiryolunun seyahati; mekanik dokuma tezgâhının tekstil üretimini hızlandırdığı gibi, tezgâh da içki içmeyi hızlandırmıştır.

Fakat meyhane yalnızca İngiltere ve ABD'de bu kadar net bir dönüşüm geçirmiştir. 19. yüzyıldan itibaren Anglo-Amerikan meyhanelerine kısaca 'bar' denilmesinin nedeni, bar ve meyhanenin özdeşleşmesidir.

Kıta Avrupası'nda, özellikle de Almanya'da bar, yani bar tezgâhı bu baskın anlama asla sahip olmamıştır. Upuzun uzanan Amerikan barla karşılaştırıldığında, Alman bar tezgâhı kısacıktır. (Fransız bar tezgâhının uzunluğu ikisinin arasıdır. Ticaretin bir kültürün içine ne kadar nüfuz ettiği, başka şeylerin yanı sıra bar tezgâhının uzunluğundan da anlaşılabilir.) Asıl işlevi içkilerin sunumu, bardakların yıkanması vesairedir. İngil-

tere ve ABD'de bar tezgâhında içmek son derece normalken, Almanya'da bar tezgâhına çöreklenmek -asla açıkça ifade edilmeyen gizli bir anlaşma yapılmış gibi- ancak daimi müşterilerin ayrıcalığıdır. Bugün bile Alman barlarında masada içki içilir. İngilizcede de Almanca *Gemütlichkeit** sözcüğüyle ifade edilen bir atmosferi vardır Alman barlarının.

* Birçok Almanca sözcük gibi "Gemütlichkeit" da tek bir sözcükle karşılanamaz. "Gemütlichkeit" *Duden*'da şöyle tarif edilir: İnsanın kendisini huzurlu, keyifli, rahat hissetmesini sağlayan atmosfer, (ç.n.)

19. Yüzyılın Sahte Cennetleri

"Esrardan korkmasaydım,
ekmek yerine esrar tıkınırdım."
Flaubert

Her toplum hak ettiği, ihtiyaç duyduğu ve kaldırabildiği keyif vericilere, uyuşturucu veya uyarıcı maddelere sahiptir. Batı kültürünün Antikçağ'dan beri benimsediği uyuşturucu madde alkoldür. Alkol, hangi biçimde -şarap, bira ya da ispirtolu içki- olursa olsun, kültürümüzle o kadar bütünleşmiştir ki, kendimizi onsuz düşünemeyiz. Zaman zaman alkollü içkileri ortadan kaldırma denemelerinde bulunulmuştur. Ama bu çabalar, en son 1920'li yıllarda Amerika'daki içki yasağının da gösterdiği gibi, Don Kişotvari epizotlardan öteye gidememiştir. Alkol karşıtı hareketlerin çok mantıklı argümanları vardır. Alkolizmin toplum üzerindeki yıkıcı etkisi ortadadır. İçki bağımlılığı uygarlığın en feci hastalıklarından biridir. Ama bu hastalığın maddi kaynağının, yani alkolün, kültürümüzün bu denli ayrılmaz bir parçası olması, ona gerçekten de ihtiyaç duyulduğunu gösterir.

Buna karşın, başka kültürlerde olağanüstü bir önem taşıyan ama Avrupa'da asla tam anlamıyla tutunamayan bazı uyuşturucu maddelerin durumu bambaşkadır. Almancada bu maddelere -ne karakteristiktir ki- 'uyuşturucu zehirler'

(*Rauschgift*) denir. Oysa alkol ancak en büyük ideolojik düşmanları tarafından bu şekilde nitelendirilir. Nietzsche ve Ernst Jünger geleneğinde bir kültür eleştirmeni olan Rudolf Gelpke bunun ardında nasıl bir düşünce yattığını şöyle açıklar: "Alkol dışında hemen hemen tüm uyuşturucu maddeler için kullanılan uyuşturucu zehir kavramı son derece bilimdışıdır, zira şu ya da bu madde 'zehir' değildir ama belirli bir maddenin *belirli bir dozu* belirli bir organizma üzerinde 'zehir' etkisi gösterir. Aynı maddenin farklı dozları uyuşturucu madde ya da zehir olarak kullanılabilir... 'Uyuşturucu zehir' kavramını nesnel biçimde açıklamanın tek yolu, *sarhoşluk* ve *zehirlenmenin* özdeşleştirilmesidir. Böyle düşünen ve yargılayan kişi, hiç olmazsa dürüstçe düşünüp dürüstçe yargılar. Ama o zaman tutarlı davranması ve ayrım yapmadan her sarhoşluğu 'zehirlenme' olarak görmesi, ayrıca uyuşturucu maddeler listesinin en başına alkolü koyması gerekir... Bazı tarikatların üyeleri dışında her Avrupalı, şaraptan bir 'uyuşturucu zehir' diye söz edilmesini içgüdüsel olarak gülünç bulacaktır. Ve haklıdır da: Gerçekten de gülünçtür. Ama aynı Avrupalı, bu gezegenin batılılaştırılması ve bazı örgüt ve komisyonların çabaları sonucunda Asyalıların, Kızılderililerin ve beyaz ırktan olmayan diğer halkların geleneksel sarhoşluk araçlarının, güya nesnel bir bilime dayanarak 'uyuşturucu zehirler' olarak görülmesini ve yasaklanmasını gayet normal bulur."

Günümüz dünyasında uyuşturucu maddelerin (afyon, esrar, marihuana, kokain, eroin, morfin vs.) tabulaştırılması ve yasadışı ilan edilmesi nispeten yakın bir tarihte olmuştur. Örneğin, *Grimm's Wörterbuch*'da (Grimm Sözlüğü) 'uyuşturucu zehir' kavramını boşuna ararsınız. Bu kavram ancak 20. yüzyılda kullanılmaya başlanmıştır. 19. yüzyılın sonuna değin uyuşturucu maddelerin *laisser-faire*, yani "bırakınız yapsınlar" prensibi doğrultusunda ticareti ve kullanımı serbesttir. Bu maddelerin ne büyük rahatlıkla ve saflıkla kullanıldığı ve bunun ne gibi sonuçlara yol açtığı, en iyi afyon örneğinde görülür.

Afyon, Proletarya ve Şiir

19. yüzyılın başında afyon yaygın bir sakinleştirici ve ağrı kesicidir. Bugünkü Aspirin'inkine benzer bir rol oynar. Evlerdeki ecza dolaplarında mutlaka afyon bulunur. Aile hekiminin en çok yazdığı ilaç afyondur. Eczanelerde reçetesiz satılır, fiyatı nispeten düşüktür. İsterik ve sinirli kişileri yatıştırmada, yolculuk öncesi heyecana, migrene vs. karşı kullanılır. Afyonun belki de en yaygın kullanım biçimi, çocuklara kolayca uyumaları için verilen afyon katkılı sıvı ve şuruplardır. Yüzyılın ünlü afyonkeşlerinin çoğu bağımlılıklarının çocukluklarında içtikleri afyonlu suruplarla başladığını söyler.

Fakat afyon yalnızca burjuva evlerindeki ecza dolaplarında bulunmaz. İşçi sınıfının hayatının da önemli bir unsurudur. "Din halkın afyonudur" diyen Marx, o dönemde halkın gerçekten de afyon kullandığını gayet iyi bilir: "İngiltere'deki kadın ve erkek işçilerin afyon tüketimi gerek fabrikalarda gerekse de tarım bölgelerinde günden güne artıyor." Afyonun perakende ticareti ve tüketimi, neredeyse içkininkiyle karşılaştırılabilecek boyutlara ulaşır. O döneme ait bir raporda, "civardaki her köyde Laudanum (alkol ve afyon çözeltisi Laudanum, afyon kullanmanın en yaygın biçimidir) satan bir dükkân bulunduğu, bu dükkânlardaki tezgâhların üzerinin, cumartesileri fabrikalardan akın akın gelen işçilere satılmaya hazır yüzlerce Laudanum şişesiyle dolu olduğu," anlatılır. Thomas de Quincey *Confessions of an English Opium Eater* (Bir İngiliz Afyonkeşin İtirafları) adlı eserinde, emekçi halkın afyonu ne büyük bir doğallıkla kullandığı ve ne denli ucuza alabildiği konusunda canlı bir izlenim edinmemizi sağlar: "Kısa süre önce tesadüfen uğradığım ve küçük miktarlarda afyon satın aldığım, birbirine yakın semtlerdeki üç saygın eczanenin sahipleri, benim afyon tutkunları diye nitelemek istediğim kişilerin sayısının son zamanlarda inanılmaz derece arttığını söylediler... Bu sözleri sırf Londra'yla ilgiliydi. Fakat... okur bir kaç yıl önce Manchester'dan geçerken çok sayıda pamuk fabrikatöründen duyduğum şeyleri okuduğunda, daha da şaşıracak; söylediklerine göre, işçiler afyona öyle çabuk alışmış ki, eczaneler cumartesi akşamları talep edi-

len miktarı karşılayabilmek için o gün öğleden sonra tezgâhlarının üzerini bir, iki ya da üç ölçülük haplarla dolduruyorlarmış. Bu alışkanlığın en önemli nedeni, işçilerin yevmiyelerinin bira ya da başka alkollü içkilerle sarhoş olmalarına yetmeyecek kadar düşük olmasıymış; yevmiyeler arttığında bu kötü alışkanlıktan vazgeçmeleri beklenebilirmiş."

19. yüzyılın ilk yarısında afyonun emekçi halkın hayatında sıradan bir şey olduğu, o dönemde avangard sanatçılar ya da edebiyatçıların bol bol afyon ve -afyonun yakın akrabası sanılan- esrar kullandıklarına dair yaygın bilginin gölgesinde kalıyor. Yalnızca en tanınmış kişileri sayacaksak, De Quincey, Coleridge, Poe, Baudelaire, Nerval, Theophile Gautier müzmin afyonkeş ve esrarkeşlerdir. Paris'teki "Club des Hachischins" (Esrarkeşler Kulübü) edebi üretim ve esrar denklemini amaç haline getirir. 19. yüzyılın afyon ve esrar kuşağı romantik bir kuşaktır; sanatçıyı toplumdışı ilan eder. Hayat ve eser aynı potada erimelidir, giderek daha da iğrençleşen burjuva dünyasından radikal bir biçimde ayrılmalıdır. Gerçek dünyadan kaçılan fantezi dünyası Doğu'dur. Doğu'dan gelen afyon ve esrar, edebi fanteziyi neredeyse fizyolojik bir biçimde bu fantastik dünyaya doğru kanatlandırır. Afyonkeş edibin hayallerinde çıktığı fantastik Doğu yolculuğu, hayalin ardından yazılan metinde sanat eserine dönüşür: Hayat ve sanat bir potada erir; ikisi de aynı ölçüde düşsel, gerçekdışı, toplumdışıdır. Baudelaire, esrarla kafa bulmayı şarapla kafa bulmaya tercih etmesinin nedenini, toplumdışılığı amaçlamasıyla açıklar. Ona göre, alkolün verdiği sarhoşluk aslında hesaplı, kontrollü, rasyonel, burjuva bir sarhoşluktur; oysa esrarın verdiği esrime, ünlü şiir kitabının adındaki kötülük anlamında kötüdür, yani toplumdışı, egosantrik, yıkıcıdır: "Şarap iradeyi güçlendirir, esrar yok eder. Şarap vücudu besler, esrar intihar silahıdır. Şarap iyi huylu ve uyumlu yapar insanı. Esrar yalıtır... Sahi, insan bir tek hamlede cennete kavuşabiliyorsa, neden hâlâ çalışıp çabalasın, neden yazsın, eser yaratsın ya da başka bir halt etsin? Kısacası, şarap çalışan ve onu hak eden kişiler içindir.



LONDRA'NIN EAST END SEMTİNDEKİ AFYON TEKKESİ,
1850 CİVARI (Gustave Doré'nin ahşap gravürü)



AFYON ÇEKEN NEW YORKLU İŞÇİ KADINLAR,
19. YÜZYILIN SONU

Oysa esrar yalnız başına tadılan zevklerdendir; mutsuz avareler için yaratılmıştır esrar." Esrarın etkilerini dile getiren bu görüşe bugün her polis müdürü katılacaktır. Ancak bundan çıkaracağı sonuç, Baudelaire'in vardığı sonucun tam tersi olacaktır.

Gerçekten de, 19. yüzyılın afyonkeş ve esrarkeş edebiyatçıları kendi niyetlerine ters düşen garip bir işlevi yerine getirirler: Burjuva toplumuna bu uyuşturucuların tabulaştırılması için gereken formülleri verirler. O zamana değin bu maddelere kayıtsız kalan toplumun uyanması için, afyon ve esrarı ben-çoğaltımı ve ben-çözülümünün aracı olarak gören ediplerin düş gücü ve burjuva karşıtı tavrı gerekiyordur. Uyuşturucu maddelerin o zamana değin gizli kalmış etkileri, ancak edipler düşlerini yayımladıktan sonra toplumun dikkatini çeker. Edebiyatçıların afyon ve esrara yüklediği toplumdışılık nedeniyle bu maddeler sıradan ilaç karakterini yitirir ve birdenbire tehlikeli, yani burjuva birey için tehlikeli zehirlere dönüşürler. 19. yüzyıldaki afyon edebiyatı olmasaydı, modern uyuşturucu madde yasalarının da çıkmayacağı anlamına gelmez bu elbette. Böyle bir neden-sonuç ilişkisi kurmak saçma olurdu. 19. yüzyılda uyuşturucu maddelerin yol açtığı *reel* tehlikeler keşfedilir. Toplumun kendini bu tehlikeden korumak için aldığı önlemler ve koyduğu yasaklar ayrı bir konudur, bu önlemlerin alınmasına neden olan duygusal atmosfer ayrı konu. Daha bir kaç yıl öncesine kadar hüküm süren uyuşturucu madde korkusunu, bu maddelerin gerçek tehlikeleriyle açıklamak mümkün değil. Burjuvanın korku fantezileri, edebiyatçı düşlerinin ters suretidir; belki o kadar şiirsel değildir, ama kesinlikle suretidir.

19. yüzyılın sonunda uyuşturucu maddelerin yüzyılın ilk yarısındaki gibi saflıkla görülmemesi ve kullanılmaması bazı şeylerin yeni yeni anlaşılmasından kaynaklanır. Öncelikle, bağımlılık olgusu keşfedilir. Thomas de Quincey'nin eseri *Bir İngiliz Afyonkeşin İtirafları* bağımlılığının bilincinde olan birinin hastalık hikâyesi biçiminde yazılmıştır. Afyondan morfin (1817) ve eroin (1874) elde edilmesinin uyuşturucu piyasasında yol açtığı durum, ispirtolu içkilerin alkol piyasasındaki etkisiyle karşılaştırılabilir:







AFYON HAYALLERİ

John Martin, aynı dönemin edebiyatçıları Thomas de Quincey ve Coleridge gibi afyonkeş olmasa da, afyonun etkisi altında görülen fantastik vizyonları tuvale aktarmıştır. 1826 tarihli "Belshazzar'ın Şöleni" (s. 216-217) ya da 1829 tarihli "Ninive'nin Çöküşü" (üstte) gibi resimlerde, afyonkeşleri hem büyüleyen hem de onlara ıstırap veren, orji benzeri, yıkıcı bir şiddet görülür.

De Quincey 1822'de afyon hakkında şunları yazar:

"Karanlığın derinliğinden, beynin fantastik imgelerinden, Phidias ve Praksiteles'in eserlerinden daha güzel, Babil ve Hekatompylos'un görkeminden daha muhteşem kentler ve tapınaklar yaratıyorsun; 'düş uykusunun anarşisi' içinden, çoktan gömülmüş güzellerin yüzlerini ve bir zamanlar o evde yaşayan mutlu insanları 'mezarın utancı'ndan arınmış olarak yukarıya, gün ışığına çağırıyorsun."

Avrupa'da o dönemde Doğu'dan gelen her şeye duyulan hayranlık, ediplerin afyon hayallerinde ve John Martin'in tablolarında doruk noktasına ulaşır.

Toksik etkinin kat kat artması çok önemli toplumsal sonuçlara yol açar. Özellikle de morfin uyuşturucu sorununa yeni bir boyut kazandırır. 19. yüzyılın büyük savaşlarında -Kırım Savaşı, Amerikan İç Savaşı, ardından Birinci Dünya Savaşı- askeri hastanelerde ilk kez yoğun bir biçimde morfin kullanılır. Uyuşturucu kullanımının ürkütücü boyutlara ulaşmasına savaşlar katkıda bulunur. Morfin, askerî yaşamdan sivil yaşama intikal eder; daha önce Otuz Yıl Savaşları'nda tütünde gözlemlediğimiz bir yayılma süreci başlar.

Bu farmakolojik ve toplumsal gelişmeler nedeniyle, uyuşturucu bağımlılığı artık görmezden gelinemeyecek bir toplumsal sorun haline gelir. Yine de, uyuşuk liberal devlet etkili önlemler almakta tereddüt eder. En eski kontrol yasalarından biri olan 1868 tarihli İngiliz "Pharmacy and Poisons Act" (Ecza ve Zehir Yasası) yeni bir tedbir sayılmaz, zaten yürürlükteki uygulamadır: Afyon yalnızca eczanelerde satılabilir; kime ne kadar satılacağı eczacının takdirine kalmıştır. (Bu arada, zehir ticareti de son derece liberaldir. Yasaya göre, eczacının müşteriyi tanıması yeterlidir.)

Sonunda, modern uyuşturucu mevzuatıyla ilgili ilk adımın atılmasını sağlayan, Avrupa dışında yaşanan bir durumdur. Afyonun Çin'de oynadığı uğursuz roldür bu. Çin'in afyon sorunu, 19. yüzyılın en büyük ahlaki-siyasi kampanyalarından birini başlatır; bu geniş çaplı kampanya, ancak kölelik karşıtı hareketle karşılaştırılabilir. Afyon karşıtı kampanya, Birinci Dünya Savaşı'ndan hemen önce ve sonra imzalanan bir dizi uluslararası anlaşmayla doruğuna ve hedefine ulaşır. Bu anlaşmaların amacı uluslararası afyon ticaretini kontrol altına almaktır. Ülkeler kendi ulusal uyuşturucu yasalarını ancak bu uluslararası anlaşmalardan sonra çıkarır. Bu yasalar özünde bugün de hâlâ geçerlidir.

Afyon ve Sömürgecilik

19. yüzyılın ve esasında günümüzün de kamuoyuna göre, Çin kültürü afyon kültürüdür. Oysa Çin ancak son iki ya da üç asırda afyon kültürü haline geldi. Çin 18. yüzyıla kadar afyonu bir keyif verici madde olarak ancak Avrupa'da da bilindiği kadar biliyordu. Çin'in afyonla daha yakından tanışması Avrupa 'sayesinde' olmuştur. Bu işin baş sorumlusu Doğu Hindistan Kumpanyası'dır. Bu şirket 17. yüzyıldan itibaren Çin'le sıkı bir ticaret ilişkisine girmiştir. Avrupa'da üst tabakaların pek sevdiği Çin mallarının -çay, ipek, porselen- ticareti çok kârlıdır. 17. ve 18. yüzyılda Avrupa devletleri, henüz eşit haklara sahip bir ticaret ortağı olan Çin İmparatorluğu'na bu malların karşılığında nakit ödeme yaparlar. Zira Avrupalıların takas için önerdiği mallara Çin'in ihtiyacı yoktur.

Bu durum 18. yüzyılın ilerleyen yıllarında değişir; Avrupalı güçler, özellikle de İngiltere güç kazanıp saldırganlaştıkça Çin İmparatorluğu güçsüzleşir. Eşit ortaklar arasındaki ticaret, kendi iradesini dayatmak için askeri birlikleriyle gözdağı veren Doğu Hindistan Kumpanyası'nın ticaret diktasına dönüşür. Kumpanya aldığı mallar karşılığında Çin'e eskisi gibi nakit para ödemek yerine, kendi ürettiği bir malı, afyonu teklif eder. Kumpanya için afyon ucuz bir maldır: Hindistan'daki plantasyonlarında bol miktarda üretilir. Çin'in afyon tüketiminin 1767 ila 1850 yılları arasında, yani yüz yıldan daha kısa bir sürede yetmiş kat arttığı tahmin edilir. Böyle bir artışın çok önemli toplumsal sonuçlara yol açacağı ortadadır. Bu durum İngiltere'deki ispirtolu içki salgınıyla karşılaştırılabilir. Afyonun 18. yüzyıldan itibaren Çin'de oynadığı rol, kahvenin 17. yüzyıldan itibaren Avrupa'da oynadığı rolle de karşılaştırılabilir: Batı Avrupa'daki erken kapitalist dönemin canlılığı kahve tüketimine nasıl yansımışsa, Çin'in siyasi ve toplumsal hayatındaki durgunluk da afyon tüketiminde kendini gösterir.

Çin toplumu, en alt tabakalardan en üst tabakaya kadar afyon müptelası olur. Bir İngiliz misyoner 1868 tarihli raporunda durumu şöyle tasvir eder: "Çin'in büyük ticarethaneleri, ticaret ortaklarına ikram etmek için afyon bulunduruyorlar. En iyi hekimler bile hasta muayenesi için evlere gittiklerinde, afyon çubuğu içmeye davet edilmeyi bekliyor, böyle bir teklifte bulunulmazsa çok güceniyorlar. İdari memur ve polisler işlem yapmaya, bu işlem ne kadar acil olsa da, ancak afyon çubuğu ikram edildiğinde razı oluyorlar. Zengin ailelerin evlerinde mutlaka bir afyon takımı bulunuyor... Afyon bağımlılığı nedeniyle bu halkın refahı ve esenliği uzun zamandan beri tehdit altında. İmparatorluğun her tarafında afyon tüketimi hızla artıyor. Afyon bağımlılığının uğursuz sonuçları iyice göze çarpmaya başladı. Giderek kalabalıklaşan güruhlar halindeki zavallı kurbanlara daha sık rastlanıyor. Afyon tekkeleri giderek çoğalırken, halk da giderek yoksullaşıyor."

Afyon bağımlılığının Çin toplumu üzerindeki tahripkâr etkisi 18. yüzyılın sonundan itibaren görülür, 19. yüzyılın başında felaket boyutlarına ulaşır. Çin hükümeti afyonu zaman zaman yasaklayarak, kendisine zorla dayatılan ticarete karşı çıkmaya çalışır. Ama başarısızlığa uğrar. En sonunda Çin hükümetinin direnci o uğursuz afyon savaşlarında kırılır ve afyon yasallaştırılır: Şiddete dayalı sömürgeciliğe klasik bir örnektir bu.

Sömürgecilik tarihinin bu dönemi şöyle yorumlanmıştır: "Afyon sorununun önemli tarihleriyle, Doğu Asya halklarının kendi kaderlerini tayin etme hakkını yitirdikleri önemli tarihlerin örtüşmesi tesadüf değildir," (Wissler). Avrupa sömürgeciliği için afyon ticareti bir taşla iki kuş vurmaktır: Afyon hem müthiş kârlı bir iştir hem de satıldığı halkları uyuşturur. Afyon hayallerine dalan bir halk, bırakın ayaklanmayı, sömürgecilik karşıtı düşüncelere de kapılmaz.

Sömürgeci efendilerin afyonun bu işlevinden bu kadar bilinçli bir biçimde yararlanmış olmaları şaşırtıcıdır. Bu malın sadece anavatan dışında ticarete uygunluğu konusunda hemfikirdirler. Hindistan genel valisi Warren Hastings şöyle der:





ÇİN'DE AFYON
Afyon Çin'de 18. yüzyıldan itibaren gündelik yaşamın
bir parçası haline gelir.
Avrupa'da tütün içildiği gibi, Çin toplumun tüm kesimlerinde de
afyon kullanılır; afyonun ikide bir yasaklanması bu durumu değiştirmez.
Konuk ağırlarken (s. 222) ya da kahvehane ve lokantalar gibi
kamusal mekânlar olan afyon tekkelerinde (üstte) afyon çekilir.



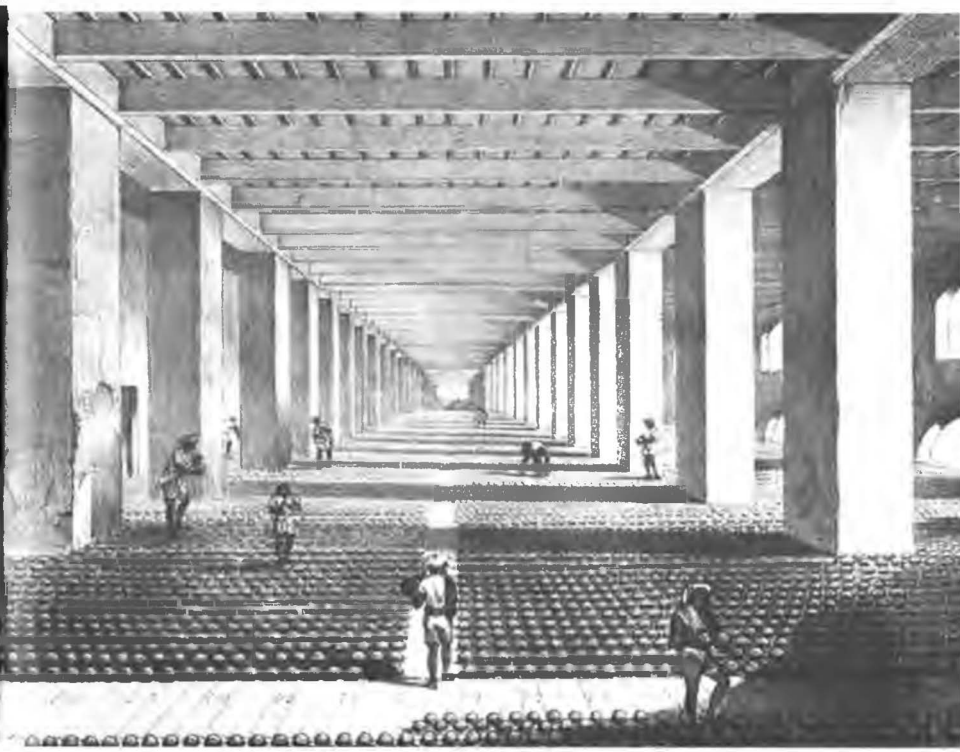
AFYON VE EMPERYALİZM
1911 tarihli bu afiş, milliyetçilerin Çin'in durumunu nasıl gördüklerini anlatır:
Eli kolu bağlanan Dev Çin, yabancı güçlerin ona zorla dayattığı afyon bağımlılığını simgeleyen kaya parçaları yüzünden kıpırdayamaz hale gelmiştir.

"Afyon, yaşam için gereksizdir, uğursuz bir lüks maldır; afyona yalnızca uzak ticaret için izin verilmelidir. Vizyon sahibi bir hükümetin görevi, afyonu yerli piyasadan uzak tutmaktır." Afyon ticaretinin baş sorumlusu ve kazançlısı Doğu Hindistan Kumpanyası 1813 tarihli bir açıklamada afyondan hiç hazzetmediğini iddia eder ve anavatandaki tüketim konusunda, "Afyon kullanımını teşvik etmek gibi bir niyetimiz kesinlikle yoktur" der; "Bu uyuşturucunun kullanımının, daha doğrusu kötüye kullanımının azaldığını görmeyi tercih ederiz. Hem bu nedenle hem de devletin gelirini artırmak için vatanımızda ve denizaşırı topraklarımızda afyon fiyatının olabildiğince yüksek tutulmasından yanayız. Afyon tüketimini, tıp alanındaki kullanımı haricinde tümden engellemek mümkün olsa, insanlığın çıkarları için buna memnuniyetle katkıda bulunuruz."

Afyon 19. yüzyıl Avrupası'nda bilinçsizce ve kontrolsüzce kullanılmışsa da, yarı sömürge Çin'in afyon bağımlılığıyla karşılaştırıldığında, Avrupa'da bilinçdışı -hani neredeyse içgüdüsel diyesi geliyor insanın- bir kontrol uygulandığı görülür. Bir avuç romantik edebiyatçının afyon müptelası olması, hatta binlerce işçinin afyonu alkol ikamesi olarak kullanması çok da önemli değildir. Çin'deki durumla kıyaslandığında, Avrupa'da afyon asla tutunamamıştır.

Batı'nın afyondan uzak durmasını sağlayan sağlam içgüdü, İngiliz Doğu Hindistan Kumpanyası'nın bilançolarında da görülür. Bu şirketin afyon satarak yağlı kârlar elde etmesi meselenin bir yönüdür. Ticaretin diğer yönü, Çin çayının İngiltere'ye ithal edilmesidir. İngiliz toplumuna tüm dünyadaki girişimleri için enerji veren bu içeceğin ücreti, Çin toplumunu uyuşuk, hayalperest, edilgen ve bağımlı kılan afyondan kazanılan paralarla ödenir. "Basitçe söylemek gerekirse, İngiltere Doğu Hindistan Kumpanyası üzerinden Çin'e afyon satıyor, karşılığında çay alıyordu... 1831 yılında örneğin, Çinlilere on bir milyon sterlin değerinde afyon satıldı, tüm masraflar çıkarıldıktan sonra İngiltere'ye Çin çayı satın alabileceği sekiz milyon sterlin kalıyordu," (Teff). Çay alıp afyon satma formülü, İngiliz emperyalizminin Uzakdoğu'daki başarılarını açıklamanın ötesinde, Avrupa'nın Üçüncü Dünya'yla ilişkisini de tanımlar.





DOĞU HİNDİSTAN KUMPANYASI'NIN AFYON SANAYİSİ

Çin'in canına okuyan uyuşturucu zehrin üretimi büyük ölçekli bir üretimdir. Afyon maddesi kaynatıldıktan sonra küçük kaplara konarak dev salonlarda kurutulur (üstte), sonra nakledilmeye hazır bir biçimde dev ambarlarda depolanır (s. 226).

Yeni Hoşgörü Anlayışı

Düzenli bir biçimde uyuşturucu madde kullanmak alışkanlığa yol açar. İlk seferde etkisi müthiş derecede uyarıcı ya da esritici olsa da, zamanla azalır. Bu yalnızca bireyler değil, kültürler için de geçerlidir. Keyif verici maddelerin kültür tarihindeki önemli her değişim, geniş kitlelerin o anda yeni olan keyif verici ya da uyuşturucu maddelere alışmasından başka bir şey değildir aslında. Bir keresinde Ernst Jünger şarap hakkında şunları söylemiştir: "İlk baştaki etkisi binlerce yıllık tüketim sonucunda hafiflemiştir belki de. Onun muazzam gücünü ve de ürkünçlüğünü, Dionysos'un Satyrler, Silenler, Maenadlar ve yırtıcı hayvanlar eşliğinde şölenlere ev sahipliği ettiği mitlerden öğreniriz." Avrupa kültürüne Yeniçağ'da giren tüm keyif verici maddeler bu alışma ya da ehlileşme sürecinden geçmişlerdir. 17. yüzyılın kahve, tütün ve diğer egzotik keyif vericilere atfettiği fantastik umutlar ve korkular, burjuva bir şarap gecesinde Dionysos ne kadar hissediliyorsa o kadar hissedilir artık. Bir zamanlar yenilikleriyle insanları derinden etkileyen hazlar, zamanla gündelik ve sıradan zevklere dönüşmüşlerdir.

Yalnızca afyon, esrar, marihuana gibi uyuşturucu maddeler bu sürecin dışında kalmıştır. Bu nedenle, bir kültürü yoğurup biçimlendiren kitle tüketiminin bir parçası olamamışlardır. Bu bakımdan 17. yüzyılın erken dönem burjuvazisinin keyif verici maddeleriyle karşılaştırılabilirler. Bundan üç asır önce kahve, tütün vs. de henüz tartışmalı maddelerdir, çoğu zaman yasaktırlar, toplumda yer edinmiş keyif verici maddelerden değillerdir. Kendilerini ancak 18. yüzyılın ilerleyen yıllarında kabul ettirirler. Onlara duyulan gereksinim bastırılamayacak kadar güçlü ve kalıcıdır çünkü. Toplum ve devletin bundan çıkardığı sonuç, bu yeni keyif verici maddeleri yasaklamak yerine vergilendirmektir. II. Friedrich zamanındaki tütün vergisi Prusya devletinin gelirinin on birde birini oluşturur.

Bugün henüz yasadışı olan uyuşturucu maddelerin (bildiğimiz gibi, bunlar nispeten kısa süre önce yasadışı ilan edilmiş-

tir) benzer bir süreçten geçeceğine dair işaretler var. Bu eğilimi tersine çevirme konusundaki tüm çabalara rağmen, uyuşturucu maddelere karşı tutumda ne zamandır bir yumuşama gözlemek mümkün. Aşağı yukarı 1960 yılına değin Batı ülkelerinin tutumuna bir tür temas korkusu hâkimdir. Uyuşturucu maddeler bilinçte değişim yaratan, daha da kötüsü kişilik çözülmesine neden olan ve burjuva toplumunun birlik ve beraberliğini tehdit eden maddeler olarak görülür. Bu bakış, 1960'lı yıllardan itibaren yavaş yavaş değişir. Cinselliğin liberalleşmesiyle hemen hemen eşzamanlı olarak, toplumun fikir ve tarz belirleyici kesimlerinde yeni bir görüş hâkim olur. Temas korkusu yerini yeni bir ilgiye bırakır. Uyuşturucu maddelere yeni bir duyarlılığın anahtarı gözüyle bakılır. 1960'1ı yılların gençlik kültüründe çok popüler sözcükler olan kişilik genişlemesi, bilinç değişimi, ben-deneyimi vs. o dönemdeki uyuşturucu madde tüketimiyle yakından ilgilidir. Esrar ve marihuana kullanan kuşak, alkol içen babalar kuşağından simgesel ve farmakolojik olarak ayırır kendini; babalar kuşağı da gençlerin uyuşturucu madde tüketiminden ötürü kendini tehdit altında hisseder. 'Joint', esrarlı sigara bu gençlik hareketinin simgesi haline gelir. Sigara içmek, içki içmek başarı ve rekabet ilkesini, otoriteyi vs. temsil eder, esrar ve marihuana ise bunlardan bağımsızlaşmayı.

1960'lı yılların tipik bir ürünü olan bu anlamlandırma, o dönemin gençlik hareketinin son uzantılarıyla birlikte kaybolmak üzeredir. Fakat uyuşturucu madde kullanımının kendisi geçici bir modanın ötesindedir belli ki. Batı'nın en gelişmiş sanayi ülkesi ABD'de marihuana içmek o kadar yaygındır ki, mevcut yasaklar giderek platonikleşmiştir. Birçok federal eyalette, örneğin Kaliforniya ve New York'ta, yasaları bu yeni gerçeğe göre düzenleme, yani uyuşturucu maddeleri yasallaştırma yönünde çabalar vardır. Esrar ve marihuananın, bundan 300 yıl önce tütünün olduğu gibi yaygın bir keyif verici madde haline gelmesi düşünülebilir, hatta muhtemeldir; bunun nedeni çok basittir: Bu maddelerin yasaklanması, onların -kontrollü- yasallaştırılmasından daha büyük bir toplumsal kargaşaya yol açar.

ABD'de uyuşturucu maddelerle ilgili tartışmaların sonucunda, bu maddelerin *hafif* ve *sert* uyuşturucu maddeler biçiminde ayırt edilmesi kabul edildi: Esrar ve marihuana birinci grupta, eroin ve LSD ise ikinci grupta yer alır. Böyle bir ayrımın anlamı ortadadır. Bu uyuşturucu maddelerin toplumsal açıdan kabul edilebilirliği konusunda bir ön karar niteliğindedir. Popüler uyuşturucu maddeler esrar ve marihuananın hafif, yani özünde tehlikesiz ilan edilmesi, yasallaştırılmaları yolunda atılan ilk adım olarak yorumlanabilir. Buna karşılık, LSD ve eroinin sert maddeler sınıfına sokulması, toplum ve devletin bu konuda yeni bir sınır koyduğu, bu sınırı aşmanın cezalandırılacağı anlamına gelir.

"Marihuana tütünden daha az zehirli, şnapstan daha hafiftir." Amerikan antropolojisinin bir süre önce aramızdan ayrılan First Lady'si Margaret Mead, bu hafif laubali sözlerle, hafif uyuşturucu maddelerle ilgili yeni hâkim görüşü özetlemiştir. Başka bir deyişle, esrar ve marihuana hafif uyuşturucu madde ilan edilerek uyuşturucu maddelerin ürkütücü dünyasından çekilip alınmış, tütün ve alkolün 'zararsız' muhitine yerleştirilmiştir; 'zehirli maddeden' keyif verici maddeye dönüşüm yolunda atılan önemli bir adımdır bu.

Uyuşturucu maddelere bakışın değişmesiyle birlikte, geleneksel keyif verici madde tütün hakkında yeni, üstelik de zıt yönde bir görüş oluşmaya başlamıştır. Uyuşturucu madde tüketimi artma eğilimindeyken, tütün içme eğilimi azalma yönündedir. Çok sayıda bilimsel araştırma sonucunda, tütünün sağlığa zararlı olduğu kanıtlanmıştır. Bu saptama tütünün herhangi bir yerde yasaklanmasına neden olmamışsa da, tütün kullanımının kısıtlanmasıyla ilgili net belirtiler vardır. Yine bu konuda da en hızlı gelişim ABD'de yaşanmaktadır. Tütün içmenin yasak olduğu kamusal mekânların sayısı hızla artmaktadır. Sigara firmaları reklamlarına sigaranın sağlığa zararlı olduğu ıbaresini açıkça görülebilecek şekilde koymakla yükümlüdür. Tütün içmenin toplumsal ve kültürel olarak olumsuz damgalanması, en çok da alternatif yaşam biçimleri arayı-

şında hafif uyuşturucu maddeleri de keşfeden kesimde etkili olmuştur. Tütün tüketiminin azalması ve hafif uyuşturucu madde kullanımının artması birbiriyle ilintili iki olgudur. Buradan yola çıkarak bazı sonuçlara varılabilir. Keyif verici madde kültüründe bundan 300 yıl önce kahve ve tütünle başlayan dönemsel değişimin bir benzerini haber veriyor olabilir bu olgular. Hafif uyuşturucular, daha iyi bir kavram bulunamadığı için 'sanayi sonrası' diye adlandırılabilecek bir toplumun kitlesel keyif verici maddesi haline gelirse, buradan bu toplumun yeni niteliği anlaşılabilir; tıpkı 300 yıl önce kahve ve tütün tüketiminden erken dönem burjuvazinin yeni niteliğinin de okunabildiği gibi. Analojide bulunmaya devam edilebilir. 17. yüzyıldaki kahve ve tütün yasakları nasıl Ortaçağ dünya görüşünün sahayı terk etmesi anlamına geliyorduysa (Ortaçağ dünya görüşü yeni keyif verici maddelerde Yeniçağ'a özgü bir burjuva dinamizminin kokusunu almıştı haklı olarak), uyuşturucu maddelerle ilgili *henüz* geçerli yasaklar da burjuva rasyonalizmi ve disiplininin sahayı terk etmesi biçiminde yorumlanabilir.

Kaynakça

Genel Konular

Blum, Richard H. *Society and Drugs*, San Francisco, 1970.

_____, *Students and Drugs*, San Francisco, 1969.

von Bibra, Ernst. Die narkotischen Genußmittel und der Mensch, Nürnberg, 1855.

Brillat-Savarin, Anthelme. *Physiologie des Geschmacks.*

Hartwich, C. *Die menschlichen Genußmittel. Ihre Herkunft, Verbreitung, Geschichte, Anwendung, Bestandteile und Wirkung*, Leipzig, 1911.

Hemardinquer, Jean-Jacques (yay. haz.). *Pour une histoire de l'alimentation*, Paris, 1970 (*Annales* dergisinde yayınlanan makalelerin seçkisi).

Kant, Immanuel. *Anthropologie*, I. Kitap, I. Bölüm, § 29 ("Über Rauschmittel, insbesondere Alkohol").

Krünitz, Johann Georg. *Oeconomische Encyclopädie*, Brünn, 1787, (Bira, ispirtolu içki, kahve, çikolata, çay, tütün vs. maddeleri).

Lewin, Louis. *Phantastika, Die betäubenden und erregenden Genußmittel*, Berlin, 1927.

Moleschott, Jacob. *Der Kreislauf des Lebens*, Mainz, 1851.

_____, *Die Physiologie der Nahrungsmittel*, Darmstadt, 1850.

Reich, Eduard. *Die Nahrungs- und Genußmittelkunde*, Göttingen, 1860 (2 cilt).

Tannahill, Reay. *Food in History*, New York, 1973.

Teuteberg, Hans J. - Günter Wiegelmann. *Der Wandel der Nahrungsgewohnheiten unter dem Einfluß der Industrialisierung*, Göttingen, 1972.

Tiedemann, Friedrich. *Physiologie des Menschen*, Darmstadt, 1836 (özellikle de 3. cilt, § 221).

Ortaçağ'da Baharat

Austın, Thomas (yay. haz.). *Two Fifteenth-century Cookery Books (Harleian MSS. 279 ... and Harleian MSS. 4016)*, Londra, 1888 (Early English Text Sociecy. Original Series, no. 91)

Cosman, Madeleine Pelner. *Fabulous Feasts. Medieval Cookery and Ceremony*, New York, 1976.

Dickenmann, J. J. "Das Nahrungswesen in England vom 12. bis 15. Jahrhundert" (*Anglia*, sayı xxvii, s. 453-515 içinde)

Furnivall, F. J. *Early English Meals and Manners*, Londra, 1868 (Early English Text Society, Original Series, no. 32)

Grup, Georg. *Kulturgeschichte des Mittelalters*, Stuttgart, 1894 (2 cilt).

Henisch, Bridget Ann. *Feast and Fast*, University Park/Londra, 1976.

Heyne, Moritz. *Das deutsche Nahrungswesen, von den altesten geschichtlichen Zeiten bis zum 16. Jahrhundert*, Leipzig, 1901 (*Fünf Bücher Deutscher Hausaltertümer*, 2. cilt)

Heyd, W. *Geschichte des Levantehandels im Mittelalter*, Stuttgart, 1879 (2 cilt)

Mead, W. E. *The English Medieval Feast*, Londra, 1931 (2. baskı 1967)

Parry, John W. *Spices*, New York, 1969

Prutz, Hans. *Kulturgeschichte der Kreuzzüge*, Berlin, 1883

Pirenne, Henri. *Economic and Social History of Medieval Europe*, Londra, 1936 (çok sayıda baskısı yapılmıştır)

Schulte, Aloys. *Geschichte des mittelalterlichen Handels und Verkehrs*, Leipzig, 1900 (2 cilt)

Schultz, Alwin. *Deutsches Leben im 14. und 15. Jahrhundert*, Viyana, 1892; *Das höfische Leben*, Leipzig, 1889 (2 cilt)

Warburg, Otto. *Die Muskatnuß, Geschichte, Botanik, Kultur*, 1897

Webb, Margaret J. *Early English Recipes, selected from the Harleian MS. 279 of about 1430*, Cambridge, 1937 (Thomas Austin'deki tariflerle aynı)

Kahve, Çay, Çikolata

de Blegni, Nicolas. *Le Bon Usage du The, du Caffe et du Chocolat*, Lyon, 1687

von Boehn, Max. *Rokoko. Frankreich im 18. Jahrhundert*, Berlin, 1923

Bradley, Richard. *The Virtue and Use of Coffee, with Regard to the Plague, and other Infectious Distempers*, Londra, 1721

Bramah, Edward. *Tea and Coffee*, Londra, 1972
Cadet-de-Vaux, Antoine Alexis. *Dissertation sur le cafe*, Paris, 1807
Cheney, Ralph Holt. *Coffee. A monograph of the Economic Species of the Genus Coffea*, New York, 1925
Delrue-Schrevens, L. *Le cafe. Etude historique et commerciale*, Tournais, 1886
Dufour, Philippe Sylvestre. *Traitez Nouveau et curieux du cafe, du the et du chocolat*, Lyon 1685 (çok sayıda baskıdan biri).
Ellis, Aytoun. *The Penny Universities. A History of the Coffee Houses*, Londra, 1956
Fincke, Heinrich. *Handbuch der Kakaoerzeugung*, Berlin, 1936 (kakao üretim tarihinin ele alındığı bir bölüm de var)
Forrest, Dennys. *Tea for the British. The Social and Economic History of a Famous Trade*, Londra, 1973
Fosca, F. *Histoire des cafes de Paris*, Paris, 1934
Franklin, Alfred. *Le cafe, le the et le chocolat*, Paris, 1893 ("La vie privee d'autrefois" dizisinin 13. kitabı).
Gibb, D. E. W. *Lloyd's of London. A Study in Individualism*, Londra, 1957
von Gleichen-Russwurm, Alexander. *Das galante Europa*, 1911
Goubard d'Aulnay, G.-E. *Monographie du cafe*, Paris, 1832
Hahnemann, Samuel. *Der Kaffee in seinen Wirkungen*, Leipzig, 1803
Hewitt, Robert. *Coffee, its History, Cultivation, and Uses*, New York, 1872
Hoffmann, Paul. "Aus dem ersten Jahrhundert des Kaffees", (*Archiv für Kulturgeschichte*, 8. cilt, s. 405-41; 9. cilt, s. 90-104 içinde).
Jacob, Heinrich Eduard. *Sage und Siegeszug des Kaffees*, Hamburg, 1952 (2. baskı)
Jünger, Wolfgang. *Herr Ober, ein' Kaffee*, Münih, 1955
Krüger, Johann Göttlob. *Gedancken vom Caffee, Thee und Toback*, Halle, 1743
Leussink, Bernhard Arie Günter. "Der Einfluß des Tee-, Kaffee- und Tabakgenusses auf die menschliche Gesundheit im Urteil deutscher Wochenzeitschriften, Zeitungen und Intelligenzblätter im Zeitraum von etwa 1730 bis 1780" (doktora tezi, Münster, 1957)
Lillywhite, Bryan. *London Coffee Houses. A reference book*, Londra, 1963
von Linne, Carl. "Gedanken' vom Kaffe" (*Nützliche Sammlungen*, 86. fasikül, Hannover, 1758 içinde. Bu makale imzasız yayımlanmışsa da Wolf Müller'in kaynakçasına göre Linne'ye aittir)

von Lippmann, Edmund O. *Geschichte des Zuckers*, Berlin, 1929 (2. baskı)
Michelet, Jules. *La Regence* (*Histoire de France*, 15. cilt), Paris, 1863
Moseley, Benjamin. *Abhandlung von den Eigenschaften und Wirkungen des Caffee*, Lübeck, 1186 (İngilizce metnin Almanca çevirisinin 2. baskısı)
Müller, Wolf. *Bibliographie des Kaffees, des Kakao, der Schokolade, des Tee und deren Surrogate*, Bad Bocklet, 1960, (Bibliotheca bibliographica); *Seltsame Frucht Kakao*, Hamburg, 1957
Robinson, Edward. *The Early English Coffee House*, Londra, 1893 (yeni baskısı 1973)
de la Rogue, Jean. *Voyage de l'Arabie Heureuse*, Amsterdam, 1716
Rothfos, Bernhard (yay. haz.). *Coffea Curiosa*, Hamburg, 1968
Routh, Harold. "Steele and Addison" (*The Cambridge History of Engl. Lit.* içinde)
Count of Rumford, Benjamin. *Of the excellent qualities of coffee, and the art of making it*, Londra, tarih belirtilmemiş (1800 civarı)
des Bruslons, Jacques Savary. *Dictionnaire universel de commerce*, Paris, 1723, (kahve, çay, çikolata maddeleri)
Schiedlausky, Günther. *Tee, Kaffee, Schokolade. Ihr Eintritt in die europäische Gesellschaft*, Münih, 1961
Schöner, Erich. "Das Viererschema in der antiken Humoralpathologie" (*Sudhoffs Archiv*, ek 4, 1964 içinde)
Schwarzkopf, S. A. Der Kaffee in naturhistorischer, diätetischer und medizinischer Hinsicht, Weimar, 1881
Toth, Karl. *Weib und Rokoko in Frankreich*
Tornius, Valerian. *Das Buch über die Schokolade*, Leipzig, 1931
Ukers, William H. *All About Coffee*, New York, 1922; *All About Tea*, New York, 1935
Welter, Henri. *Essai sur l'histoire du cafe*, Paris, 1868
Westerfölke, Hermann. *Englische Kaffeehauser als Sammelpunkte der literarischen Welt im Zeitalter von Dryden und Addison*, Jena, 1924

Alkollü İçecekler, İçme Ritüelleri, Mekânlar

Adler, Viktor. *Gesammelte Reden und Schrıften zur Alkoholfrage*, Viyana, 1922

Bode, Wilhelm. *Kurze Geschichte der Trinksitten und Müßigkeitsbestrebungen in Deutschland*, Münih, 1896
Bauer, Max. *Der deutsche Durst. Methyologische Skizzen aus der deutschen Kulturgeschichte*, Leipzig, 1903
Cavan, Sherri. *Liquor Licence; an ethnology of bar behavior*, Chicago, 1966
Engels, Friedrich. *Die Lage der arbeitenden Klassen in England*; "Preußischer Schnaps im deutschen Reichstag" (*MEW*, 19. cilt içinde)
Fraunstädt, Paul. "Altdeutscher Durst im Spiegel des Auslandes" (*Archiv für Kulturgeschichte*, 7. cilt, s. 257-71 içinde)
Frazer, James G. *The Golden Bough*
Gorham, Maurice - G. Dunnett: *Inside the Pub*, Londra, 1950
Grässe, Theodor. *Bierstudien*, Dresden, 1872
Hacktood, F. W. *Inns, Ales, and Drinking Customs of Old England*, Londra, 1909.
Handwörterbuch der Staatswissenschaften, I. cilt, Jena, 1909; "Alkol sorunları" maddesi.
Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens, "içmek" maddesi
Harrison, Brian. *Drink and the Victorians*, Londra, 1971
Hoffmann, M. *5000 Jahre Bier*, Frankfurt am Main, 1956
Lles, C. M. "Early Stages of English Public House Regulation", (*The Economic Journal*, 13. cilt, s, 251-62 içinde)
Jeggle, Utz. "Alkohol und Industrialisierung" (Hubert Cancik [yay. haz], *Rausch. Ekstase, Mystik*, Düsseldorf, 1978, s. 78-94 içinde)
Kautsky, Karl. "Der Alkoholismus und seine Bekampfung", (*Die Neue Zeit*'ta yayınlanan makale dizisi, 9. yıl, 2. cilt, 1891)
King, Frank A. *Beer Has a History*, Londra, 1947
Krücke, Carl. *Deutsche Müßigkeitsbestrebungen und -vereine im Reformationszeitalter* (*Archiv für Kulturgeschichte*, 7. cilt, s. 13-30)
Lecky, William E. H. *A History of England in the 18th Century*, Londra, 1878
Löffler, Klemens. *Vom Zutrinken* (*Archiv für Kulturgeschichte*, 6. cilt, s. 71-78); *Die ältesten Bierbücher* (*Archiv für Kulturgeschichte*, 7. cilt)
Mandelbaum, David G. "Alcohol and Culture" (*Current Anthropology*, 6. cilt, sayı 3, s. 281-88 içinde)
Mass, Observation, *The Pub and the People. A Worktown Study*, Londra, 1943
Mauss, Marcel. "Die Gabe" (*Soziologie und Anthropologie II*, Münih, 1975 içinde)

Michel, Carl. *Geschichte des Biers von der ältesten Zeit bis zum Jahre 1900*, Augsburg, 1901
Monckton, H. A. *A History of English Ale and Beer*, Londra, 1966; *A History of the English Public House*, Londra, 1969
Müler, J. "Über Trinkstuben" (*Zeitschrift für Kulturgeschichte*, 1857, s. 719-32 içinde)
Patrick, C. H. *Alcohol, Culture, and Society*, Durham, 1952
Potthof, O. D. - Georg Kossenhaschen. *Kulturgeschichte der deutschen Gaststätte*, Berlin, 1933
Rauers, Friedrich. *Kulturgeschichte der Gaststätte*, Berlin, 1941 (2 cilt)
Samuelson, J. *The History of Drink*, Londra, 1878
Schiedlausky, Günther. *Essen und Trinken*, Münih, 1956
Schranka, Eduard Maria. *Ein Buch vom Bier*, Frankfurt/Oder, 1886
Schultze, Rudolf. *Geschichte des Weins und der Trinkgelage*, Berlin, 1867
Specht, Franz Anton. *Gastmahler und Trinkgelage bei den Deutschen*, Stuttgart, 1887
Spiller, Brian. *Victorian Public Houses*, New York, 1973
Thomas, Dorothy S. *Social Aspects of the Business Cycle*, Londra, 1925 (özellikle "Alcoholism and the Business Cycle" bölümü, s. 127-32)
Webb, Sidney & Beatrice. *The History of Liquor Licensing*, Londra, 1903 (yeni baskı 1963).

Tütün

Apperson, G. L. *The Social History of Smoking*, New York, 1916
Böse, Georg. *Im blauen Dunst. Eine Kulturgeschichte des Rauchens*, Stuttgart, 1957
Cohausen, Johann Heinrich. *Satyrische Gedancken von der Pica Nasi, oder der Sehnsucht der Lüstern Nase. Das ist: Von dem heutigen Mißbrauch und schädlichen Effect des Schnupf-Tabacks ... usw*, Leipzig, 1720
Corti, Egon Caesar Conte. *Die trockene Trunkenheit. Ursprung, Kampf und Triumph des Rauchens*, Leipzig 1930 (ayrıntılı kaynakçayla birlikte)
Curtis, Mattoon M. *The Story of Snuff and Snuff Boxes*, New York, 1935
Fairholt, *Tobacco*, Londra, 1859
von Gleichen-Russwurm, Alexander. "Der Werdegang der Zigarette" (E. Garbaty [yay. haz.] *Die Zigarette*, Berlin, 1914 içinde)

Hill, Dr. J. *Cautions Against the Immoderate Use of Snuff*, Londra, 1761
Lickint, Fritz. *Tabak und Organismus*, Stuttgart, 1939
Lüthgen, G. E. *Der Tabak und das Rauchen in der Kunst*, Köln, 1914 (?)
Motteley, Charles. *Histoire des revolutions de la barbe des Français*, Paris, 1826
Pohlisch, Kurt. *Tabak. Betrachtungen über Genußmittel und Rauschpharmaka*, Stuttgart, 1954
Tiedemann, Friedrich. *Geschichte des Tabaks und anderer ähnlicher Genußmittel*, Frankfurt am Main, 1854
Work For Chimney Sweepers, Or A Warning for Tobacconists, Londra, 1601 (yeni baskısı 1936)

Afyon, Esrar, vs.

Baudelaire, Charles. *Les Paradis artificiels*; *Le vin et le hachisch*
Bean, Philip. *The Social Control of Drugs*, New York, 1974
Bewley, Th. H. "Control of Drugs and Dependence" (*Medico-Legal Journal*, 37. cilt içinde)
Dolittle, Justus. *Social Life of the Chinese*, Londra, 1868
Gelpke, Rudolf. *Vom Rausch im Orient und Okzident*, Stuttgart, 1966
Goldsmith, Margaret. *The Trail of Opium*, Londra, 1939
Hayter, Alethea. *Opium and the Romantic Imagination*, Londra/Berkeley /Los Angeles, 1968
Jünger, Ernst. *Annäherungen. Drogen und Rausch*, Stuttgart, 1970
de Quincey, Thomas. *Confessions of an English Opium Eater*
von Scheidt, Jürgen. *Handbuch der Rauschdrogen*, Münih, 1971
Scott, J. M. *The White Poppy. A History of Opium*, Londra, 1969
Teff, Harvey. *Drugs, Society, and the Law*, Westmead, 1975 (Saxon House Studies)
Terry Charles E. - Mildred Pellens. *The Opium Problem*, New York, 1928
Wissler, Albert. *Die Opiumfrage*, Jena, 1931

Resim Kaynakçası

Archiv Für Kunst und Geschichte, Berlin.

New York Public Library.

Sammlung Adam, Goslar.

Foto Marburg.

British Museum, Londra.

Musee Carnavalet, Cabinet Des Estampes, Paris.

Hamburger Kunsthalle.

Museo Correr, Venedik.

Tabakhistorische Sammlung Reemtsma, Hamburg.

Metropolitan Museum, New York.

North Carolina Museum of Art, Raleigh, Kuzey Carolina, ABD.

Victoria and Albert Museum, Londra.

Germanisches Museum, Nürnberg.

Bildarchiv Ullstein, Berlin.

Hirth: *Kulturgeschichtliches Bilderbuch.*

Edward Robinson: *The Early English Coffee House*, Londra, 1393.

"The Dance of Life", Londra, 1817.

Martin Engelbrecht: *Des Menschen Zung und Gurgel Weid.*

Hermann Schmidt: *Tabak und Reklame*, Berlin, 1916.

Frederick W. Hackwood: *Inns, Ales and Drinking Customs of Old England*, Londra, 1909.

Gustave Dore / Blanchard Jerrold London. *A Pilgrimage*, Londra, 1872.

Diğer resimler, yazarın kendi arşivindendir.

Wolfgang Schivelbusch

Keyif Verici Maddelerin Tarihi

Ortaçağ'da karabiber yalnızca baharat değildi, aynı zamanda statü sembolüydü ve ödemelerin para yerine karabiberle de yapıldığı olurdu.

Doğu'dan gelen lüks mallar Avrupa'nın kaba Ortaçağ kültürünü yavaş yavaş inceltti, Avrupa ekonomisinin önemli bir kalemi haline geldi.

Avrupa'nın belirli dönemlerde tanıştığı kahve, çay ve tütün sömürgeciliğin tesadüfî keşifleri miydi, yoksa yeni bir dünya görüşünün keyif vericileri miydi?

Ortaçağ'ın bira ve şarap kültürünün Sanayi Devrimi'nden sonra yerini sert içkiler kültürüne bırakmasının nedeni neydi?

Tütün içme sürecini hızlandıran sigara, 'yavaş' puroyu geçmişe gömerek, 'bir sigara içimi' hızıyla modern çağa damgasını vurdu.

Afyonun tarihi sömürgeciliğin bir özeti gibidir: 'Afyonkeş' diye bilinen Çin, afyonla ancak 18. yüzyılda Avrupalılar 'sayesinde' tanışmıştı.

"Schivelbusch, alışılmadık yollardan giderek keyif verici maddelerin insanlık tarihini nasıl etkilediğini ortaya koyuyor."

Frankfurter Allgemeine Zeitung



Kapak Resimleri: Martin Engelbrecht

15₺

ISBN 978-605-5410-42-1

www.genesiskitap.com